



Briccodolce

Biscotteria Artigianale

I nostri prodotti



BRICCOLINI: Il capostipite.

Il biscotto originario della nostra biscotteria artigianale, quello da cui tutto ha preso forma. Un'amalgama perfetta fra croccante granella di nocciole piemontesi e gocce di cioccolato, (180g.)

ARANCETTI: Un viaggio al Sud.

Biscotti al cacao con scorza d'arancia grattugiata fresca e rum. Il palato viaggia tra aranceti in fiore e piantagioni del Centro America, sulle rotte del rum. (180g.)



CIAMBELLINE PANNA e CAFFE': Aroma di Moka.

Due sapori complementari, panna e caffè, uniti in un solo biscotto: un inno al piacere della colazione all'italiana. (180g.)



PANNOCCHIETTE: Mais dire mais.

Un consiglio: prima di assaggiarle, annusatele: verrete invasi dal profumo del granoturco maturo, dal tepore di una dolce estate. (180g.)



PASTE di MELIGA: Originale della nonna.

La farina di granoturco integrale macinata a pietra accoglie nel suo abbraccio panna, zucchero, burro, uova, vaniglia e scorza di limone, per rinnovare il piacere eterno dei biscotti fatti in casa. (180g.)



COCCOLE VEGANE: I vegani al cocco.

Dalla colazione alla merenda, c'è chi preferisce evitare le uova, il lattosio e i suoi derivati. Ma non vuole rinunciare al gusto e al sapore di un Signor biscotto. (180g.)



GIRASOLI: L'integrale più ricco

Farina integrale macinata a pietra, fiocchi di avena, zucchero di canna e semi di girasole tostati... una vera golosità che profuma di buono, di estate e di fiori di campo. (180g.)



OSSI da MORDERE alla NOCCIOLA: Voi, loro e il gelato.

Nocciole del Piemonte, cacao, albume e zucchero a velo: 4 soli ingredienti in queste irresistibili croccanti delizie da gustare sempre, ma perfette col gelato. (100g.)



OSSI da MORDERE alla MANDORLA: 48 h per nascere, 48 secondi per scomparire. Qui gli ingredienti sono solo 3 (albume, zucchero e mandorle intere), ma come per i loro fratelli al cacao ci vogliono 48 ore per farli, interamente a mano. (100g.)



TENTATORI al CIOCCOLATO: Di nome e di fatto.

Immaginate una bianca montagna di meringa con tante piccole gocce di cioccolato fondente. Riempite un sac à poche e poi a mano, una ad una, create tante meringhette a spirale con ciuffo finale. (100g.)



LINGUE DI GATTO: Burro e fusa.

Il classico biscotto per allietare la merenda. Fatte a mano come le carezze, con tenera farina di grano, soffice burro e zucchero a velo. Rugose al tatto ma vellutate al palato. (100g.)



PER LA COLAZIONE i Biscotti del Buongiorno

OVETTI alla VANIGLIA: Ed è sempre festa.

Chi dice “non è sempre Domenica”, sbaglia. Infatti questo delizioso ovetto di farina di grano tenero trasforma in una festa la colazione di tutti i giorni. (500g.)



CUORICINI al CACAO: I rubacuori.

Biscotto dal cuore dolce, ma con quel gusto deciso del cacao amaro che vi invoglia subito a mangiarne un altro. Se cercate un sapore intenso e senza burro, questo frollino ha il carattere gioioso e la consistenza friabile per conquistarvi. (500g.)



MARGHERITE: Il primo sorriso del mattino.

Semplici e buone come il fiore di cui portano il nome. Delicate e profumate con farina di mais, olio di girasole e scorza di limone. Le prendi in mano e ti sorridono. Le pucci nel tè o nel caffelatte e ti senti amato sempre. (500g.)



BISCOTTO INTEGRALE DI NONNA ROSINA: Il biscotto di una volta. Semplici come le ricette antiche, senza tanti fronzoli... perfetti da inzuppare, integrali al 100% poco dolci ma ugualmente golosi, perfetti per una colazione sana ed equilibrata. (500g.)



LA MONOPORZIONE

lo snack dolce in tutte le sue dimensioni

OVETTI alla VANIGLIA: 30g di dolcezza
Semplicemente buoni, uno snack corposo in un incarto realizzato in carta.



BRICCOLINO con GOCCINE FONDENTI e GRANELLA di NOCCIOLE : 30g di golosità
Il biscotto capostipite di Briccodolce, dal gusto tipicamente Piemontese, l'incarto è interamente coprente alluminato

PANNOCCHIETTE con FARINA di MAIS: 30 g di pura semplicità
Il classico biscotto per allietare la merenda, l'incarto è trasparente rigato di verde.



BRICCOLINO con GOCCINE FONDENTI e GRANELLA di NOCCIOLE : 30g di golosità
Il biscotto capostipite di Briccodolce, dal gusto tipicamente Piemontese, l'incarto è trasparente orizzontale e al suo interno due biscotti di medie dimensioni.



FROLLINO della NONNA : 30g di tradizione
La ricetta più semplice dal ricettario della nonna, un biscotto che non teme confronti, l'incarto è orizzontale e personalizzato, dalla finestra sul fronte si ha la possibilità di vedere il biscotto al suo interno .



BISCOTTO FIANCO TAZZINA: 4g di frollino al cacao o alla vaniglia.
Il finale perfetto di un buon caffè, questa dimensione piccolina di biscotto si adatta a molteplici utilizzi e necessità di personalizzazione.

