

## Italienische Grissini und Foccacina





„Seit 1820 werden die besten Rohstoffe ausgewählt, um die Aromen vergangener Zeiten auf den Tisch zu bringen.“



## Eine Bäckerei mit Geschichte seit 1820 Handgemacht aus Tradition

1820 wurde in Rocchetta Tanaro, einem kleinen Städtchen im Piemont im Herzen des Monferrato, eine Bäckerei namens Panificio Bo gegründet. Im Laufe der Jahre wurde aus der kleinen Dorfbäckerei ein gewachsenes, modernes aber immer noch handwerkliches Unternehmen. Panificio Bo gelang es, den vielen Anforderungen des Marktes gerecht zu werden und gleichzeitig auch die Traditionen zu wahren. Die Rezepte der Grissini wurden von Generation zu Generation überliefert, die Originalprodukte, natürlich „handgemacht“, werden bis heute angeboten und erfreuen sich besonderer Beliebtheit.



*Panificio Bo hat die für den Lebensmittelsektor sehr wichtige Zertifizierung nach dem International Featured Standard erhalten.*

*Es bescheinigt die Einhaltung internationaler Standards für die Bewertung der Konformität von Produkten und Prozessen in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität und signalisiert die Verpflichtung zu hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards in der Lebensmittelproduktion.*



## Produktion

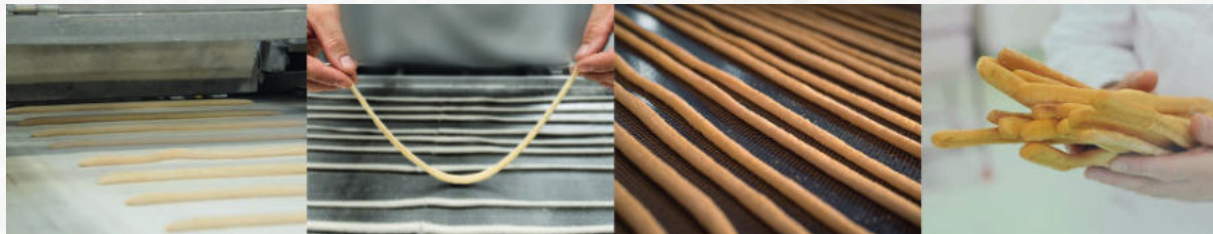


Um qualitativ hochwertige Produkte zu gewährleisten, widmet das Unternehmen dem Produktionsprozess große Aufmerksamkeit.

Für alle Produkte von *Panificio Bo* werden die Zutaten sorgfältig ausgewählt. Alle Produkte, wie z.B. die Brotsticks, werden noch nach piemontesischer Tradition von Hand hergestellt.

Einfaches Rezept für das beste Ergebnis

Wenige Zutaten, keine Konservierungsstoffe und die handwerkliche Herstellung sind alles, was das Unternehmen Panificio Bo braucht, um ursprüngliche, schmackhafte und leicht verdauliche Produkte herzustellen.



„Köstlich und duftend, die mit Reisöl hergestellten Grissini und Focaccia, entstanden aus der kulinarischen Tradition des Piemonts, sind perfekt für den Aperitif und für jeden geselligen Anlass.“





Handarbeit nach piemontesischer Tradition

mit Reisöl

ohne Schweineschmalz

ohne Palmöl

Vegan

120g = 20cm lang

## Brotsticks CLASSIC

Klassische Grissini – handgemachte Brotstangen

17620

## Brotsticks mit ROSMARIN

Knusprige Brotsticks mit Rosmarin verfeinert.

17622

## Brotsticks mit schwarzem TRÜFFEL

Für den besonderen Genuss.

17624



Grissini Piemontesi

## BIO Grissini

Handgefertigte Brotsticks  
aus nativem Olivenöl extra



IT-BIO-009

Classico, Rosmarin & Sesam

120g, Art.Nr. 17630, 17632, 17634



gezogen und  
geformt von  
**HAND**



Verpackung  
100% RECYCELBAR

# LA GRISSINERIA BIO



*Eine exklusive Linie handgemachter  
Bio-Brotstangen, mit Zutaten  
höchster Qualität,  
Bio-Mehl und natives Bio-Olivenöl  
extra italienischer Herkunft.*



Natives BIO-Olivenöl  
extra



mit **LIEBE** in  
**ITALIEN** hergestellt

# La Focaccina Bo

Krosse Focaccia-Sticks, perfekt für Snacks, Antipasti oder Salat.



**CLASSICA**  
klassische Focaccina  
17640



**ROSMARINO**  
Rosmarineschmack  
17642



**MEDITERRANEO**  
mediterran gewürzt  
(Tomate, Oregano,  
Knoblauch & Basilikum)  
17644



**OLIVE TAGGIASCHE**  
Focaccia mit ligurischen,  
milden Taggiasca Oliven  
17646



**TARTUFO NERO**  
schwarze Trüffel  
17648

Alle unsere Focaccia-Klassiker sind handgemacht und werden mit Reisöl und ohne Schweineschmalz hergestellt!