

Premiata  
**Forneria del Corso**



**Biscotti Artigianali**

- dal 1988 -





## Tocco da Casauria

*Al cospetto delle montagne,  
nel Parco Nazionale della Maiella,  
nei vicoli del borgo medievale,  
la Premiata Forneria del Corso  
produce i suoi biscotti artigianali.*

La Premiata Forneria del Corso è un'azienda che si occupa di produzione dolciaria artigianale, la sede è in Italia, precisamente a Tocco da Casauria in Abruzzo, un piccolo borgo medievale risalente all'anno 872 e situato nel territorio del Parco Nazionale della Maiella (Geoparco UNESCO).

L'azienda è stata fondata nel 1988 da Nicolino Salce, dopo aver ereditato da uno zio, un antico panificio ubicato nel centro storico del paese.

La Premiata Forneria del Corso insieme al socio Lucio Raulli è cresciuta negli anni, ma ancora ad oggi a muoverla, sono i valori iniziali: rispetto per le tradizioni e attenta selezione delle materie prime.

È per questo che per la nostra produzione, utilizziamo esclusivamente antiche ricette tramandate dalle nonne e dalle zie del fondatore, che le conserva gelosamente.

I nostri prodotti sono il risultato della lunga esperienza e della costante attenzione che da sempre mettiamo nella scelta delle migliori materie prime, per noi fattore imprescindibile. Per questo dal 1988 il nostro impegno è di mantenere elevati standard di qualità.

In base alla crescente richiesta, abbiamo migliorato il processo produttivo e aumentato la produzione, questo ci ha permesso di esaudire le aspettative dei clienti più esigenti, ed essere presenti nei migliori negozi e GDO.

## Premio

Nel 2015 abbiamo ricevuto un importante riconoscimento per il miglior prodotto nel settore PANE & PASTICCERIA durante la 10° Edizione de "LA CASA DEL GUSTO" di Conad Adriatico: manifestazione che mette in mostra le tipicità regionali italiane di alta gamma all'interno di CONAD.



## FERRATELLE

Le Ferratelle sono considerate il dolce tipico d'Abruzzo per eccellenza, vengono cotte all'interno di uno strumento chiamato "IL FERRO" (in foto).

Questo è formato da due piastre riccamente cesellate a mano, caratteristica che conferisce alle Ferratelle il particolare ricamo in rilievo.

Le testimonianze fanno risalire "IL FERRO" al 1700.

Ogni famiglia nobile faceva incidere questo utensile con lo stemma del proprio casato, mentre nelle famiglie più umili, rappresentava il dono che lo sposo regalava alla futura sposa, facendovi incidere le sue iniziali.

**Si può notare il ferro originale del 1920, dato in dote a nostra Zia Agnese Salce.**

**Nella parte centrale, si possono osservare le sue iniziali e la ricca cesellatura.**



---

# FERRATELLE

---




FERRATELLE CROCCANTI  
FC001

Le Ferratelle croccanti, a forma di ventaglio, sono perfette da sgranocchiare durante una pausa, ma soprattutto ottime da farcire con una confettura.

Nel dialetto locale abruzzese sono conosciute anche come “Coperchiole” perché come suggerisce il nome è possibile sovrapporle (dopo averle farcite) una sull'altra, con la seconda che funge da coperchio.

Usata come cialda, può essere gustata per accompagnare il gelato o lo yogurt.


 = 200g  
250g



FERRATELLE MORBIDE  
FM002

Le Ferratelle morbide a forma di cuore sono le più romantiche della tradizione pasticceria abruzzese: perfette per la colazione, durante una pausa, o in qualsiasi momento della giornata.

Sono ottime da gustare con la confettura, o con qualsiasi altra farcitura.


 = 200g  
250g



FERRATELLE CON CONFETTURA  
EXTRA DI UVA MONTEPULCIANO  
FR003

Le Ferratelle arrotolate sono farcite con confettura extra di Uva Montepulciano d'Abruzzo.

La confettura utilizzata viene anche chiamata "Scrucchiata" nel dialetto locale, poiché come suggerisce il nome, “scrocchia” leggermente sotto ai denti; è prodotta esclusivamente da Uva Montepulciano, l'antica varietà autoctona da cui nasce il Montepulciano d'Abruzzo DOC.

 = 200g  
250g

FERRATELLE APERITIVO



---


# FERRATELLE

---



Arrotolate e farcite con deliziosa crema alla nocciola, sono perfette per grandi e piccini.

FERRATELLE CON CREMA  
ALLA NOCCIOLA  
FR004

 = 200g  
250g


---



FERRATELLE APERITIVO  
AL VINO TREBBIANO D'ABRUZZO  
FA005

Le Ferratelle salate sono preparate con il vino bianco Trebbiano d'Abruzzo DOC, uno dei vitigni autoctoni più diffusi.

Sono perfette per accompagnare il tipico aperitivo all'italiana: da sole, accompagnate da un buon vino o farcite con una crema salata, come ad esempio la crema al tartufo.


 = 200g  
250g

---



FERRATELLE APERITIVO AL  
ROSMARINO E VINO  
TREBBIANO D'ABRUZZO  
FA006

Queste Ferratelle salate sono preparate con vino Trebbiano d'Abruzzo DOC e foglie di rosmarino, che gli conferiscono il caratteristico aroma. Perfette per un aperitivo all'italiana.

 = 200g  
250g



## BISCOTTI ALLE MANDORLE



AMARETTI  
AM101

Gli Amaretti morbidi d'Abruzzo sono realizzati esclusivamente con mandorle selezionate di primissima qualità e sono ricoperti da un sottile strato di zucchero.

Perfetti per accompagnare la pausa caffè, ma anche per uno spuntino durante un allenamento per recuperare l'energia, grazie all'elevato contenuto di mandorle.

 = 200g  
 = 250g









## BISCOTTI ALLE MANDORLE



AMARETTI CREMA AL LIMONE  
AL102

Gli Amaretti morbidi con crema al limone vengono realizzati esclusivamente con mandorle di prima qualità, ma sono ancor più gustosi perché impreziositi da una goccia di crema al limone.

Ideali per un momento di gusto a qualsiasi ora della giornata.





  = 200g  
  = 250g



AMARETTI AL CAFFÈ  
AC103

Gli Amaretti morbidi al caffè sono realizzati esclusivamente con mandorle di prima qualità e caffè macinato delle migliori miscele.

Sono il dolce perfetto per chi non vuole mai rinunciare al gusto del caffè.





  = 200g  
  = 250g



RICCETTI ALLE MANDORLE  
RM104

I Riccetti sono morbidi biscotti alle mandorle ricoperti da un sottile strato di zucchero a velo.

Sono deliziosi per accompagnare un buon vino da dessert, ma anche per accompagnare una tazza di tè o caffè.





  = 200g  
  = 250g



TORRONCINI D'ABRUZZO  
TO105

I Torroncini d'Abruzzo sono dei biscotti alle mandorle con aroma di cannella, ricoperti da un sottile strato di meringa croccante.

Vengono considerati i dolcetti dei grandi eventi, perché da sempre presenti ad accompagnare le occasioni importanti.

  = 200g  
  = 250g

---

CANTUCCI

---



---

# CANTUCCI

---




CANTUCCI DI ZIA NATUCCIA  
CN201

I Cantucci sono biscotti con il 43% di mandorle intere e aroma di cannella, ogni cantuccio è tagliato a mano. Sono ottimi con un buon vino da dessert.

*Curiosità:* La ricetta di questi biscotti è stata tramandata a Nicolino da sua zia Natuccia, abile pasticciera casalinga.


Caratterizzati da ingredienti di primissima qualità, i cantucci erano considerati il tipico dolce fatto in casa dalle massaie.

 = 200g  
= 250g



CANTUCCI CON GOCCE  
DI CIOCCOLATO  
CC202

I Cantucci sono dei biscotti con gocce di cioccolato, tagliati esclusivamente a mano. Perfetti per essere inzuppati nel tè o nel caffè per una pausa gustosa.

 = 200g  
= 250g

---

---

# BISCOTTI

---






# BISCOTTI



BISCOTTI TIRAMISÙ  
BT301

I Biscotti Tiramisù sono conosciuti anche con il nome di savoiardi. Sono friabili, leggeri e ricoperti da un sottile strato di zucchero.

Sono ottimi da inzuppare nel latte, ma soprattutto per realizzare uno dei più famosi dessert italiani: il Tiramisù.

 = 200g  
= 250g




BISCOTTI DELLA NONNA  
BN302

I Biscotti della Nonna sono biscotti morbidi dalla forma rotondeggiante. Possono essere gustati inzuppati nel latte o farciti con crema alle nocciole.

*Curiosità:* La ricetta di questi biscotti è stata tramandata dalla nonna Maria, nata nei primi anni del '900.


In passato venivano preparati per offrirli ai contadini in occasione della trebbiatura, della vendemmia o della raccolta delle olive.

 = 200g  
= 250g



RITAGLIATI  
RI303

I Ritagliati sono biscotti croccanti che prevedono una doppia cottura: la prima cottura si effettua quando all'impasto viene data una forma di filone. La seconda cottura avviene quando il filone cotto viene tagliato a mano per formare i singoli ritagliati quindi rinfornati per conferirgli doratura e croccantezza.


 = 200g  
= 250g



CIAMBELLINE DOLCI CON VINO  
TREBBIANO D' ABRUZZO  
CV304

Le Ciambelline dolci sono preparate con vino Trebbiano d'Abruzzo DOC, uno dei vini autoctoni più diffusi in Abruzzo.

Sono ricoperte da un sottile strato di zucchero, ottime accompagnate ad un buon tè.

 = 200g  
= 250g

---

BISCOTTI FROLLA

---



---


# BISCOTTI FROLLA

---



I Fiammiferi sono biscotti di morbida frolla montata con un cuore di crema alla nocciola, immersi per metà nel cioccolato fondente. Sono perfetti per una dolce pausa a qualsiasi ora della giornata.

FIAMMIFERI CIOCCOCREMA  
FC401

 = 200g  
250g





Via XX Settembre, 100 Tocco da Casauria (PE) Abruzzo, Italia



Tel. +39 085 8809130 - Tel. Salce +39 328 2855628 - Tel. Rauli +39 328 9775168



premiataforneriadelcorso@gmail.com



www.premiataforneriadelcorso.it

