



**I FORTINI
BISCOTTI
ARTIGIANALI**

CATALOGO 2022
CATALOGUE 2022



CI SIAMO
REINVENTATI
ARTIGIANI

.....
WE REINVENTED
OURSELVES AS
ARTISANS



“

I nostri avi sono originari delle Marche e mai nessuno si dedicò al settore alimentare. Il primo fu Giovanni Francalancia Vivanti Siebzeher, che nel 2007 acquistò il biscottificio che fin dai primi anni '90 produceva i biscotti Fortini®.

Giovanni si dedicò anima e corpo alla produzione dei biscotti, dando vita ad alcuni gusti ancora oggi tra i più apprezzati. Dopo anni difficili, nel 2015 è entrato in azienda il figlio Riccardo, dedicandosi allo sviluppo commerciale.

Oggi i Fortini® sono nuovamente a conduzione familiare ed hanno avviato un nuovo corso, a metà strada tra la produzione manuale e la modernità.

Our ancestors are originally from Marche region and no one ever dedicated themselves to the food industry. The first was Giovanni Francalancia Vivanti Siebzeher, who in 2007 purchased the biscuit factory that has been producing Fortini® biscuits since the early 90s.

Giovanni devoted himself body and soul to the production of biscuits, creating some of the most popular flavors. After difficult years, in 2015 his son Riccardo joined the company, dedicating himself to commercial development.

Today the Fortini® are family-run again and a new course has started, halfway between manual production and modernity.

”



ARROTOLATI
A MANO E
IMPACCHETTATI
UNO AD UNO

.....

HAND ROLLED
AND PACKAGED
ONE TO ONE

“

Produciamo la pasta frolla dei Fortini® con una impastatrice "a braccia tuffanti", che massaggia l'impasto senza stressarlo, e la arrotoliamo a mano come una volta.

Dopo una lunga sosta (anche di 24 ore) in cella refrigerata e la giusta cottura impacchettiamo i biscotti uno ad uno per garantirne una lunga vita (fino a 6 mesi).

We produce the Fortini® short pastry with a kneading machine with "plunging arms", which massages the dough without stressing it, and we roll it by hand as it once was.

After a long rest (even 24 hours) in the refrigerating room and the right cooking we package the biscuits one to one to guarantee them a long shelf life (up to 6 months).

”



LA NOSTRA
PASTA FROLLA



OUR
SHORT PASTRY

“

La nostra pasta frolla è frutto di una paziente ricerca e di infinite prove, fino al bilanciamento perfetto tra gli ingredienti, che la rendono unica.

Per impastarla utilizziamo uno tra i migliori burri di centrifuga in Europa, zucchero, vero tuorlo d'uovo e farina italiana di frumento tipo 00.

No conservanti, no antiossidanti, no emulsionanti ed altri additivi alimentari.

Our short pastry is the result of a patient search and endless testing, to the perfect balance between the ingredients, making it unique.

To knead it we use one of the best centrifuged butter in Europe, sugar, real egg yolks and italian 00 wheat flour.

No preservatives, no antioxidant, no emulsifiers and no others food additives.

”



COME LI PREPARIAMO

how we prepare cookies

IMPASTO

La pasta frolla de i Fortini® viene preparata in modo lento e delicato, usando solo burro di centrifuga, farina, zucchero e tuorlo d'uovo.

knead

The Fortini® short pastry is prepared slowly and delicately, using only centrifuge butter, flour, sugar and egg yolk.



TAGLIO e COTTURA

Dopo l'arrotolatura i Fortini® vengono raffreddati per 24 ore, tagliati e poi cotti in forno.

cutting and cooking

After rolling, Fortini® are cooled for 24 hours, cut and then cooked in the oven.

ARROTOLATURA

I Fortini® sono prodotti come una volta, ecco perché continuiamo ad arrotolarli a mano, senza l'aiuto di macchinari o stampi.

hand rolling

Fortini® are produced as they once were, that's why we continue to roll them by hand, without the help of machinery or molds.

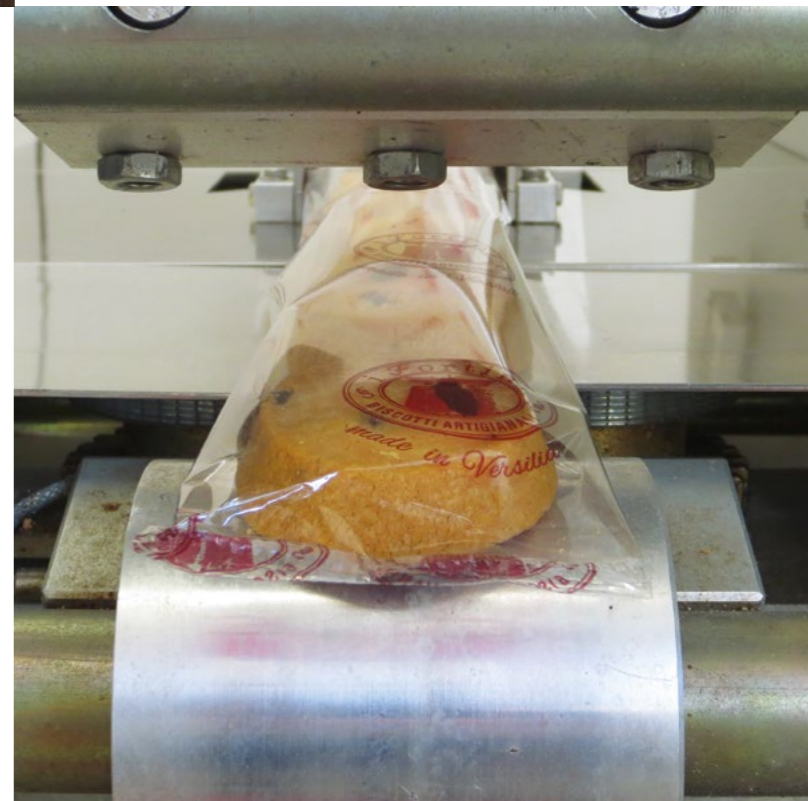


IMPACCHETTAMENTO

Dopo la cottura i Fortini® vengono raffreddati a temperatura ambiente e infine impacchettati uno ad uno in monoporzione.

packing

After cooking Fortini® are cooled to room temperature and finally packed one by one in single portion.







I NOSTRI
GUSTI

OUR
FLAVOURS



MANDORLA
almond



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, con le migliori mandorle italiane e spagnole aggiunte intere all'impasto.
Hand rolled shortbread biscuits, with the best italian and spanish almonds whole added to the dough.

NOCCIOLA
hazelnut



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, con nocciole Piemonte IGP delle Langhe tostate e aggiunte all'impasto.
Hand rolled shortbread biscuits with toasted and whole added Piedmont IGP hazelnuts from Langhe to the dough.

LIMONE
lemon



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, con scorze grattugiate a mano e succo spremuto a mano di limoni di Sorrento.
Hand rolled shortbread biscuits, with hand grated rinds and hand squeezed juice of lemons from Sorrento ad Amalfi coast.

GOCCE DI CIOCCOLATO
chocolate drops



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, con delicate gocce di cioccolato fondente 50%.
Hand rolled shortbread biscuits with delicate dark chocolate drops 50%.



CASTAGNE E GRANTURCO
chestnuts and corn



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, con farina di castagne e farina di granturco "formenton ottofile" giallo, entrambe prodotte e macinate a pietra in alta Garfagnana.
Hand rolled shortbread biscuits, with chestnut flour and yellow "formenton ottofile" cornmeal, both produced and processed with stone ground flour in Garfagnana.

CEREALI
cereals



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, con fiocchi ai cinque cereali cotti al vapore, rullati ed essiccati.
Hand rolled shortbread biscuits, with flakes of five steamed, rolled and dried cereals.

UVETTA
sultana



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, con uvetta sultanina prodotta nella regione di Smirne.
Hand rolled shortbread biscuits, with sultanas produced in the Izmir region.

CRANBERRY
cranberry



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, con mirtillo rosso americano.
Hand rolled shortbread biscuits with american cranberry.

CACAO E PINOLI
cocoa and pine nuts



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, con polvere di cacao amaro belga e pinoli del Parco Regionale di San Rossore.
Hand rolled shortbread biscuits, with belgian bitter cocoa powder and pine nuts from the San Rossore Regional Park.

CIOCCOLATO FONDENTE 70 %
dark chocolate 70 %



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, con cioccolato francese Kayambe Noir sciolto a bagnomaria e aggiunto fuso all'impasto.
Hand rolled shortbread biscuits, with french "Kayambe Noir" chocolate melted in a water bath and added to the dough.

PRIMANEVE
first snow



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, i nostri shortbread sozzesi ricoperti con granella di zucchero.
Hand rolled shortbread biscuits, our scottish Shortbreads covered with granulated sugar.

INTEGRALE
wholemeal



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, con il 100% di farina integrale di frumento italiana macinata a pietra.
Hand rolled shortbread biscuits, with 100% stone ground Italian whole wheat flour.





FARRO INTEGRALE
whole einkorn



Biscotti di pasta frolla arrotolati a mano, con il 100% di farina di farro monococco italiana macinata a pietra.

Hand rolled shortbread biscuits, with 100% italian stone ground whole spelt einkorn flour.

MISTO
mixed flavours

Misto dei nostri biscotti di pasta frolla arrotolati a mano.

Mixed flavours of our hand rolled shortbread biscuits.

🕒 Tutti i nostri prodotti hanno scadenza **9 mesi**

🕒 *All our products expire within **9 months***







**CONFEZIONI
packaging**

Scatola in cartoncino 200g
Paper box 200g (7,55 oz)

Scatola in cartoncino 400g
Paper box 400g (14,10 oz)

Sacco carta 1,5kg
Paper bag 1,5kg (52,91 oz)

Sacco carta 1kg (solo per vendita sfusa)
Paper bag 1kg (35,27 oz) (Loose)



**ESPOSITORE
display**

Espositore in cartone auto-portante

Misure in cm: 48 x 45 x 170
Capienza: 48 scatole in cartoncino da 200g,
o 32 scatole da 400g.

Self-supporting cardboard display

Size in cm: 48 x 45 x 170
Capacity: 48 box 200g. or 32 box 400g.



Da dove provengono le nostre materie prime

Germania	ITALIA
Burro di centrifuga Deutsche Markenbutter	Piemonte
Zucchero	Nocciole IGP Piemonte delle Langhe
Gocce di cioccolato	Farina di frumento integrale
	Farina di monococco integrale
	Fiocchi ai cinque cereali
Spagna	Veneto
Mandorle	Tuorlo d'uovo
USA	Emilia Romagna
Cranberry	Farina di frumento 00
	Zucchero
Svizzera	Toscana
Polvere di cacao amaro	Farina di castagne - Garfagnana
	Farina di granturco "formenton ottofile" - Garfagnana
Francia	Pinoli - Parco di Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli
Cioccolato fondente 70% "Kayambe Noir"	Campania
	Limoni IGP Sorrento, IGP Costa di Amalfi, sfusato costa amalfitana
Turchia	
Uvetta	



FORTINI s.a.s.

di Giovanni Francalancia Vivanti Siebzeher & C.
Via della Sipe 10, 55045 Pietrasanta LU, Italia
Tel. +39 0584.792711

www.biscottifortini.com
info@biscottifortini.com
export@biscottifortini.com

  @biscottifortini

CREDITS

Foto **Alessandro Malfatti - Chef Studio**
Traduzione **Sara Favilla** - Grafica **demetrio graphic designer**

