

La qualità di sempre



*Le fragranze
del Passato*

Pretolani
& **Lepri**

www.tuscanytypicalcakes.com



Suvereto

Slow Food

Nel comune di Suvereto, ai confini del parco naturale di Montioni e precisamente nel piccolo borgo di San Lorenzo, sorge il panificio Pretolani & Lepri. Rilevato dopo più di 20 anni di attività in proprio dai dipendenti che da allora hanno portato avanti l'attività manifestando rispetto ed amore nei confronti dei propri prodotti che vanno dal più tradizionale dei pani al più ricercato dei dolci. Amore e rispetto hanno fatto dell'azienda un'attività in forte espansione soprattutto verso il mercato ricercato dei prodotti tipici. Ed è proprio pensando a questo tipo di mercato che è stata creata la linea Le Fragranze del Passato. Questa linea, come dice la denominazione si basa sulla ricerca del gusto antico dei sapori della campagna e del calore dei focolari della verde Toscana. "Le Fragranze del Passato è una linea di prodotti schietti come la gente del borgo di San Lorenzo, confezionati con prodotti genuini senza l'aggiunta di conservanti né coloranti, prodotti nelle modalità tradizionali di preparazione e rispetto delle norme di igiene. La linea Le Fragranze del Passato presenta prodotti tipici della tradizione toscana e locale come..

.. Biscotti di pasticceria secca prevalentemente a base di mandorle e castagne, tipici della tradizione toscana. Materie prime di alta qualità, lavorazione interamente artigianale, senza conservanti né aromatizzanti.



Panificio Pretolani e Lepri Snc
Loc. San Lorenzo, 65 - 57028 Suvereto (LI)
tel / fax 0565.845092 e-mail: info@pretolanielepri.it

Tradizione Toscana



Cantuccini con Mandorle

*Sapore tipico Toscano
quello degli ottimi cantuccini
che si accompagnano perfettamente
con del buon “Vin Santo”
come da antica tradizione*



*Confezioni:
Da 200 gr
da 500 gr
da 1,5 kg*

Tradizione Toscana



Panforte

Ricco di mandorle e frutta candita, ma soprattutto cotto senza troppa fretta per lasciare che tutti gli ingredienti si uniscano in una delicata armonia di sapore.



*Confezione da 400 gr
Confezione da 1 o 2 kg*

Tradizione Toscana



Ricciarelli

Natale in Toscana

Prodotto tipico delle festività invernali.

Mandorle, albume, miele ne fanno il cavallo di battaglia della tradizione natalizia toscana.

Confezioni:

da 200 gr

da 500 gr

da 1,5 kg

Tradizione Toscana



Stinchetti

*Sempre secondo tradizione
anche gli Stinchetti sono perfettamente
compatibili con del Vin Santo
o in alternativa con del vino liquoroso.*



*Confezioni:
da 200 gr
da 500 gr
da 1,5 kg*

Tradizione Toscana



Amorotti

Prodotto che esce dai canoni del vero amaretto in quanto presenta un sapore molto dolce al primo impatto lasciando nel retrogusto l'amarognolo della mandorla amara



*Confezioni:
da 200 gr
da 500 gr
da 1,5 kg*

Tradizione Toscana



Amaretti Morbidi

*Soffice pasta di mandorle
in questi pasticcini
dal sapore molto particolare*



*Confezioni:
Da 200 gr
da 500 gr
da 1,5 kg*

Tradizione Toscana



Cavallucci

Noci, nocciole, anici, canditi.

Sapore molto particolare questi dolcetti nati dalla tradizione Natalizia toscana.

Morbidissimi.



*Confezioni:
da 200 gr
da 500 gr
da 1,5 kg*