



CORSINI
CHRISTMAS COLLECTION 2022

Somario - Contents



LA NOSTRA STORIA
Corsini's story

PAG. 4

I LIEVITATI CORSINI
Corsini's leavened cakes

PAG. 7

COLLEZIONE PREMIUM 2022
Christmas Premium Collection 2022

PAG. 8

COLLEZIONE LIBERTY 2022
Christmas Liberty Collection 2022

PAG. 12

LE SPECIALITÀ
Specialties: Panforte, Ricciarelli and Polendina

PAG. 15

CANTUCCINI TOSCANI
Tuscan Cantuccini

PAG. 17



Prodotto con uova da galline
allevate a terra
Barn eggs



Prodotto con latte fresco
Contains fresh milk



Prodotto senza olio di palma
Does not contain Palm Oil
L'olio di palma è un grasso
vegetale
Palm oil is a vegetable oil



Prodotto di Indicazione
Geografica Protetta
Protected Geographical Indication
Marchio di origine attribuito
a prodotti alimentari la cui
qualità dipende dall'origine
geografica, e la cui produzione
avviene in un'area geografica
determinata
*Appellation given to foodstuff and
agricultural products according to
the geographical region of origin
and production.*



100

anni di Corsini

Quest'anno Corsini non celebra solo 100 anni di attività, celebra la storia di una famiglia, quella di un piccolo paese sulle pendici del Monte Amiata e la passione per genuine specialità di pasticceria.

Da 100 anni tutti i prodotti Corsini trovano origine dalle antiche ricette di famiglia che mantengono vivo il legame con il territorio, la Toscana, preservando la qualità della tradizionale pasticceria italiana, utilizzando moderne tecnologie per garantire un alto livello di qualità, sicurezza alimentare ed un efficiente processo produttivo.

This year Corsini celebrates not only 100 years of activity, it celebrates the history of a family, that of a small village on the slopes of Mount Amiata and the passion for genuine pastry specialties.

For 100 years all Corsini products have originated from ancient family recipes that keep alive the link with the territory, Tuscany, preserving the quality of traditional Italian pastry, using modern technologies to ensure a high level of quality, food safety and an efficient production process.

Grazie

*"Nel presentare i nostri prodotti, frutto di tanta passione e amore,
il mio pensiero corre indietro nel tempo.*

Con gratitudine a Corrado e Solidea, i miei genitori.

Anche l'inizio fu pieno di tanta passione e amore, come oggi".

*"In presenting our products, the result of so much passion and love,
My thoughts go back in time.
With gratitude to Corrado and Solidea, my parents.
Even the beginning was full of so much passion and love, as today".*

I lievitati Corsini



LIEVITO MADRE - MOTHER YEAST

Il lievito madre è un elemento essenziale che dona ai prodotti lievitati Corsini una fragranza e un sapore unico. Viene alimentato e rinfrescato dai nostri pasticceri 3 volte al giorno. Corsini utilizza la stessa «madre» da oltre 50 anni.

Mother yeast is an essential element that gives Corsini leavened products a unique fragrance and flavour. It is fed and refreshed by our pastry chefs 3 times a day. Corsini has been using the same «mother» for over 50 years.



TRADIZIONE - TRADITION

Il rispetto dei tempi di lavorazione e lievitazione è una delle principali regole della nostra tradizione dolciaria e ci impegniamo da 100 anni a rispettarla.

Respect for processing and leavening times is one of the main rules of our confectionery tradition and we have been committed to respecting it for 100 years.



MATERIE PRIME - RAW MATERIALS

Come in ogni prodotto Corsini vi è una forte attenzione alla selezione delle materie prime. Tra fornitori selezionati secondo standard industriali selezioniamo sempre il top di gamma. Per esempio utilizziamo lo scorzone d'arancia candito 9x9 mentre lo standard è un 6x6.

As in every Corsini product there is a strong focus on the selection of raw materials. Among suppliers selected according to industrial standards we always select the top of the range. For example, we use 9x9 candied orange peel while the standard is 6x6.



RICETTE GENUINE - GENUINE RECIPES

Corsini non utilizza grassi idrogenati, OGM, additivi e conservanti per preservare il sapore originale dei prodotti, anche per questa ragione i dolci Corsini contengono solo aromi naturali. Così come per l'olio di palma che in Corsini non viene utilizzato da ben prima che fosse un termine così conosciuto.

Corsini does not use hydrogenated fats, Gmos, additives and preservatives to preserve the original flavor of the products, also for this reason Corsini sweets contain only natural flavors. As well as for palm oil that in Corsini is not used since well before it was such a well-known term.

CURA NEI DETTAGLI - CARE FOR DETAILS

Selezioniamo personalmente i materiali di confezionamento che andranno ad avvolgere i nostri dolci, individuando un colore distintivo per ogni nostra ricetta. Ogni dolce lievitato è protetto all'interno di un'anima di cartone.

In ogni confezione vi è un pendolare che riporta le caratteristiche del dolce.

We personally select the packaging materials that will wrap our sweets, identifying a distinctive color for each of our recipes. Each leavened cake is protected inside a cardboard core. In each package there is a commutator that brings the characteristics of the cake.

COLLEZIONE PREMIUM

Premium Collection - Christmas cake



1800166700319
PANETTONE CLASSICO
Classic Panettone

Peso/Weight: 1000 g
Shelf life: 25 weeks
Units per case: 6



18001667000296
PANETTONE AL CIOCCOLATO
Chocolate Panettone

Peso/Weight: 1000 g
Shelf life: 17 weeks
Units per case: 6



COLLEZIONE PREMIUM

Premium Collection - Christmas cake

18001667007882

PANETTONE AMARENA E CIOCCOLATO
Con glassatura alle mandorle e granella di zucchero
Cherry and Chocolate panettone with almond glaze topping

Peso/Weight: 1000 g
Shelf life: 25 weeks
Units per case: 6



18001667007899
PANETTONE CON CREMA ZABAIONE
Con uvetta - Senza canditi
Panettone filled with eggnut cream
With raisins - without candied fruits

Peso/Weight: 1000 g
Shelf life: 25 weeks
Units per case: 6



COLLEZIONE PREMIUM

Premium Collection - Christmas cake



18001667007493

100% OLIO

*Dolce con olio extra vergine di oliva Toscano IGP
Cake made with Tuscan IGP Extra virgin olive oil*

Peso/Weight: 750 g

Shelf life: 25 weeks

Units per case: 6



18001667000456

PANDORO

Peso/Weight: 1000 g

Shelf life: 25 weeks

Units per case: 3



SPECIALITÀ CORSINI

Corsini Tuscan Specialties

18001667002696

PANETTONE CLASSICO MAGNUM

Magnum Classic Panettone



18001667002702

PANETTONE CLASSICO MAGNUM

Magnum Classic Panettone

Peso/Weight: 3000 g

Shelf life: 25 settimane

Units per case: 1



18001667001873

CAVALLUCCI

Con farina di castagne e noci

Traditional biscuit with chestnut flour and nuts

Peso/Weight: 3000 g

Shelf life: 25 settimane

Units per case: 1

18001667000197

PANDESANTI

*Dolce tradizionale Toscano
con uvetta, noci, miele e olio di oliva*
*Tuscan traditional cake
with raisins, walnuts, honey and olive oil*



Peso/Weight: 450 g

Shelf life: 9 settimane

Units per case: 10



COLLEZIONE LIBERTY

Liberty Collection - Christmas cake



18001667007363
PANETTONE CLASSICO
Classic Panettone

Peso/Weight: 1000 g
Shelf life: 25 weeks
Units per case: 6



18001667007370
PANETTONE PERE E CIOCCOLATO
Pears & Chocolate Panettone

Peso/Weight: 750 g
Shelf life: 25 weeks
Units per case: 6

18001667007387
PANETTONE ARANCIO E CIOCCOLATO
Orange & Chocolate Panettone

Peso/Weight: 750 g
Shelf life: 25 weeks
Units per case: 6



18001667007776
PANDORO

Peso/Weight: 750 g
Shelf life: 25 weeks
Units per case: 3



SPECIALITÀ CORSINI

Corsini Tuscan Specialties



18001667007615
DOLCE POLENDINA ®

*Dolce con farina di castagne
Soft cake with chestnut flour*

Peso/Weight: 400 g
Shelf life: 25 weeks
Units per case: 6



18001667007592
PANFORTE

*Dolce tradizionale Toscano con
frutta candita e mandorle*

*Traditional Tuscan cake with
candied fruits and almonds*

Peso/Weight: 400 g
Shelf life: 52 weeks
Units per case: 12



18001667007608
RICCIARELLI

*Pasticcini alle mandorle
Almonds pastries*

Peso/Weight: 200 g
Shelf life: 25 weeks
Units per case: 12



SPECIALITÀ CORSINI

Corsini Tuscan Specialties

I CANTUCCINI CORSINI

I BISCOTTI TOSCANI FAMOSI NEL MONDO

Ormai conosciuti e apprezzati in tutto il mondo, i cantuccini sono diventati nel tempo testimonial "del buon vivere toscano". I Cantuccini Corsini si sono conquistati fama e gradimento da parte della migliore clientela per tante buone ragioni: perché sono fatti ancora oggi nel rispetto dell'antica, originale ricetta di Casa Corsini; per il loro caratteristico gusto, la ricchezza delle mandorle, la sapiente lavorazione e infine per la qualità delle confezioni, che ne esaltano l'immagine ed il piacere di regalarle e di regalarsi vera "Arte dolciaria di Toscana".

Almond Cantucci are known and well appreciated throughout the World. They have become the emblem of the Good Tuscan Life Style. Thanks to their unique flavor, the quality of almonds, and the secret Ancient Recipe of Casa Corsini, Corsin's Almond Cantuccini have achieved a resounding success as well as obtaining approval from

top customers. The packaging compliments their goodness ensuring that each time you are presented with the pleasure of our "Tuscan Bakery".

SPECIALITÀ CORSINI

Corsini Tuscan Specialties

18001667006441

**CANTUCCINI TOSCANI IGP
ALLE MANDORLE**
IGP Almond Cantuccini

Peso / Weight: 200 g
Shelf life: 52 weeks
Units per case: 6



18001667004713

**CANTUCCINI
CON PEZZI DI CIOCCOLATO**
Cantuccini with chocolate chips

Peso / Weight: 200 g
Shelf life: 52 weeks
Units per case: 6



18001667004737

AMARETTI MORBIDI
Soft Amaretti

Peso / Weight: 200 g
Shelf life: 38 weeks
Units per case: 6





Corsini Bakery Srl: +39 0564 956787

Uffici Commerciali: +39 0321 1828074

Corsini Bakery Ltd: +44 2038071769

comm@corsinibakery.com

www.corsinibakery.com