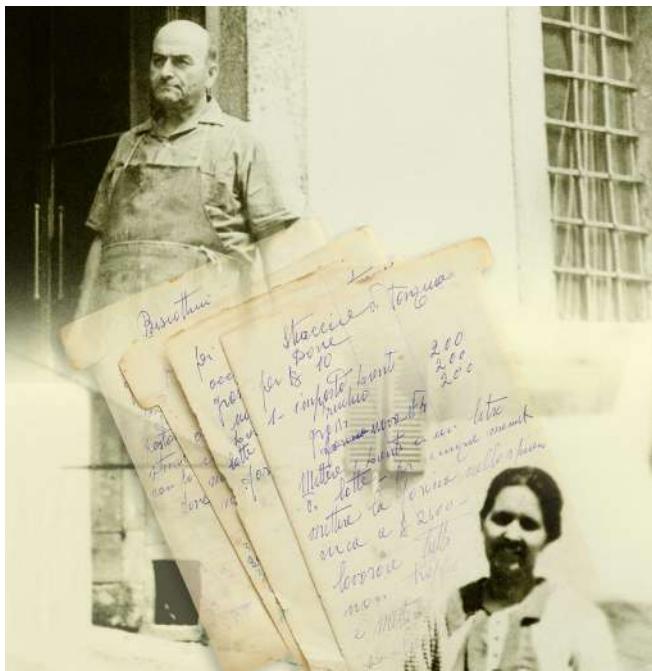




COLLEZIONE PASQUA



# Corsini

Una dolce storia Italiana

*A sweet Italian story*

Corsini rappresenta la storia di una famiglia che sulle pendici del monte amiata, nel cuore della Toscana, da un secolo realizza prodotti genuini proprio come accadeva all'inizio della produzione, nel forno a legna della panetteria di famiglia.

È così che, dal 1921, Corsini produce con passione biscotti e dolci utilizzando le genuine ricette della tradizione Italiana e Toscana, che mantengono vivo il legame con il proprio territorio.

*Corsini embodies the story of a Family that has been producing, for a century, from the slopes of Monte Amiata, in the very heart of Tuscany, genuine products that are still to this day, being made in the same way as they were when the bakery first opened. Since 1921 Corsini has produced sweets and biscuits using Italian and Tuscan traditional recipes to maintain the tie with their native territory.*



# IL LIEVITO MADRE CORSINI

## *Corsini Mother Yeast*

La colomba Corsini viene preparata con lievito madre, un ingrediente essenziale che dona ai nostri prodotti lievitati un'inconfondibile sofficità e profumo. Dopo 48 ore di paziente attesa nel rispetto della naturale lievitazione dell'impasto. Le colombe Corsini, come i Panettoni, a fine cottura vengono capovolte a testa in giù per farle raffreddare in modo naturale senza alcuna estrazione forzata del calore.

*Corsini Colomba is made with mother yeast, a major ingredient of Corsini recipes that along with the 48 hours long natural leavening gives to our products a unique softness and flavour. At the end of cooking, Easter cakes, as Panettoni, are turned upside down to allow them to cool naturally without any forced heat extraction.*



# COLOMBE PREMIUM

## Premium collection



18001667000265

### COLOMBA CLASSICA

Peso/ Weight: 920 g

Shelf life: 25 settimane/weeks

Units per case: 4



Our dough smells of the unique scent of candied orange peels from fresh oranges



18001667000289

### COLOMBA CIOCCOLATO

Peso/ Weight: 920 g

Shelf life: 17 settimane/weeks

Units per case: 4



CON GOCCE DI  
CIOCCOLATO FONDENTE  
WITH DARK CHOCOLATE  
CHIPS



# COLOMBE PREMIUM

## Premium collection



18001667002313

### COLOMBA ALBICOCCA

Peso/ Weight: 920 g

Shelf life: 25 settimane/weeks

Units per case: 4



Questo tipo di lavorazione delle albicocche le rende molto più morbide rispetto alla tradizionale frutta candita, per un dolce in cui viene esaltato il naturale sapore e profumo delle albicocche.

### WITH SEMI-CANDIED APRICOTS

*The apricots we choose for our recipes undertake a special processing that makes them softer than traditional candied fruit to enhance their natural flavor and taste.*



18001667007820

### COLOMBA AMARENA E CIOCCOLATO

Peso/ Weight: 920 g

Shelf life: 25 settimane/weeks

Units per case: 4



### CON GOLOSA COPERTURA DI CIOCCOLATO FONDENTE

### WITH A DELICIOUS DARK CHOCOLATE COATING

# SCHIACCIATE DI PASQUA

*Easter Tuscan specialties*

La schiacciata è un tipico dolce Pasquale del territorio Toscano la cui tradizione risale verso la metà dell'Ottocento. Si tratta di un pan dolce dal sapore aromatico, preparato rigorosamente con lievito naturale da pasta madre Corsini, uova fresche, olio extra vergine di oliva, semi di anice e miele.

Schiacciata is a typical Easter cake of the Tuscan territory whose tradition dates back to the mid-nineteenth century. It's a sweet cake with an aromatic flavour, prepared strictly with natural yeast from Corsini mother dough, fresh eggs, extra virgin olive oil, anise seeds and honey.



**18001667001644**  
**SCHIACCIATA BASSA**

Peso/ Weight: 450 g  
Shelf life: 12 settimane/weeks  
Units per case: 12



**18001667001880**

**SCHIACCIATA CON PIROTTINO**

Peso/ Weight: 450 g  
Shelf life: 12 settimane/weeks  
Units per case: 12



**18001667000258**  
**SCHIACCIATA BASSA**

Peso/ Weight: 2000 g  
Shelf life: 9 settimane/weeks  
Units per case: 4





BUONA PASQUA  
*Happy Easter*

Corsini Bakery Srl: +39 0564 956787

Uffici Commerciali: +39 0321 1828074

Corsini Bakery Ltd: +44 2038071769

[cs@corsinibakery.com](mailto:cs@corsinibakery.com)

[www.corsinibakery.com](http://www.corsinibakery.com)