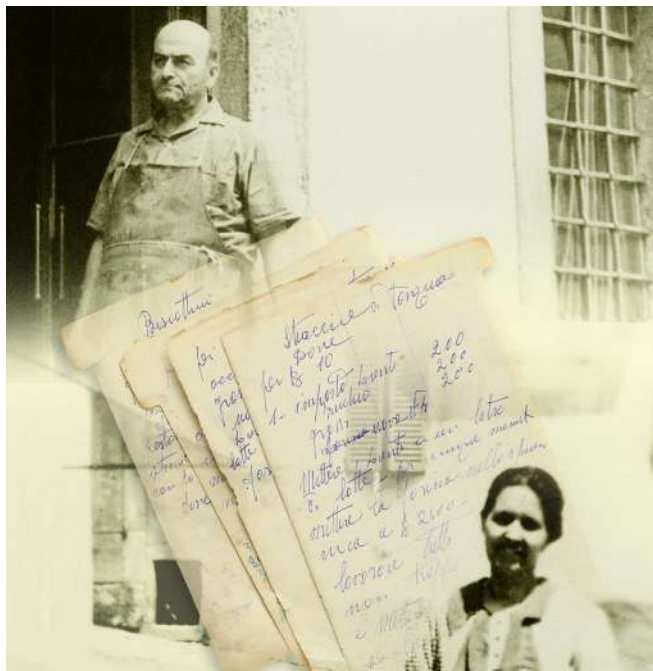




COLLEZIONE PASQUA



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

Nel nostro impasto
l'inconfondibile
profumo delle scorze
d'arancia candite da
frutto fresco

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



18001667000265

COLOMBA CLASSICA

Peso/ Weight: 920 g

Shelf life: 25 settimane/weeks

Units per case: 4



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

CON ALBICOCCHES SEMI CANDITE

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 vergin 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

www.corsinibakery.com