

COLOMBA ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ «КОЛОБМА»

CURIOSITA'

La "Colomba" è un dolce dalla complessa lavorazione artigianale, si ottiene grazie a più giorni di levitazione naturale. È un dolce di pasta lievitata, a forma di colomba, glassato con lo zucchero in superficie ed emana un profumo e un sapore di burro. Ne proponiamo tre diverse versioni: classica, col pistacchio e con le mandorle/ nocciole.

CURIOSITIES

The Colomba is a complex handmade sweet because of its days of natural leavening. It is a leavened sweet, with a dove-shaped and with sugar icing on the top. The Colomba smells and tastes of butter. We prepare three different product versions: basic, with pistachio and with almonds/ hazelnuts.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

«Коломба» – это вкусный и сложный традиционный итальянский пирог, полученный благодаря нескольким дням натурального поднятия теста. Пирог называется «Коломба», т. е. «голубь», потому что он имеет форму голубя. Поверхность торта глазирована сахаром и имеет запах и вкус масла. Мы предлагаем три различных варианта: классический, с фисташками, с миндалем/газелями.



CANNOLI SICILIANI



LATTUGA КАРНАВАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ «ЛАТТУГА»

CURIOSITA'

La "Lattuga" è un dolce tipico italiano e appartiene al periodo di Carnevale. La sua lavorazione è fatta interamente a mano come lo richiede la ricetta originale: la pasta viene tirata a mano e poi affogata nell'olio bollente. La nostra pasta ha uno spessore molto sottile e una volta cotta, ha un gusto molto delicato. Il sapore d'olio, dovuto alla cottura, viene eliminato da un nostro procedimento particolare.

CURIOSITIES

The Lattuga is an italian sweet which belongs to the Carnival time. Its processing is completely handmade in our artisan bakery according to the original recipe: fresh pasta rolled by hand and then deep fried. Our pasta has a very thin thickness and after cooking it has a delicate flavour.

A particular process eliminates the taste of the oil due to the frying.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

"Латтуга" - итальянский десерт, который готовится особенно в карнавальный период. Этот десерт изготавливается полностью вручную, как и в оригинальном рецепте: тесто раскатывается

вручную и затем окунается в кипящее растительное масло. Наше тесто очень тонкое и имеет очень нежкий вкус. Вкус растительного масла, используемого во время приготовления, устраняется с помощью специального процесса



BISCOTTI ARTIGIANALI



LOCATION: Il nostro laboratorio di produzione si trova sul lago di Garda famoso per i suoi ridenti paesaggi, le sue località balneari (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone...) e i numerosi e svariati divertimenti. Nelle vicinanze tra le bellezze storico-artistiche di notevole importanza la città di Mantova con i suoi palazzi, nonché la sua ottima cucina e Verona con i suoi innumerevoli monumenti, tra cui la casa di Giulietta e dove è possibile assistere ai più celebri spettacoli lirici nella suggestiva Arena e nel Teatro Romano. Si può inoltre facilmente raggiungere Venezia, città d'arte unica al mondo.

LA NOSTRA STORIA: Il nostro panificio, forte di una lunga tradizione familiare che ci accompagna oramai da 90 anni, quando ci fu assegnato il soprannome ad oggi ancora invariato "Bachet", ha sempre dato notevole importanza al innovamento della propria struttura produttiva. Abbiamo sempre fatto della artigianalità la nostra caratteristica principale e irrinunciabile ed abbiamo frenato l'innovazione laddove questa si scontrava col mantenimento delle qualità naturali e nutritive dei nostri prodotti. Da tre generazioni vengono tramandate le conoscenze ed i trucchi del mestiere acquisiti negli anni: la continuità e la qualità sono quindi garantite.

LOCATION: Our production laboratory is situated on Lake Garda characterized by its splendid views, its bathing localities (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone...) and the many and varied amusement parks. Nearby amongst the most historical and artistic beauties there is Mantua with its historical buildings, works of art , and its excellent gastronomy skills. But also Verona with its numerous monuments, such as for example the famous Juliet's house and the Arena where you can also attend some of the best known operas. You can also easily reach Venice.

OUR HISTORY: Our bakery has a long family tradition, in fact it was established in 1930 when we were given the nickname that still remains - Bachet. Home bakery has always been our fundamental and main characteristic and we have resisted any innovation which prevents our products from being nutritious and natural. The acquired knowledge and tricks have been passed down over three generations: continuity and quality are, therefore, guaranteed.

STANDORT: Unser Produktionslabor befindet sich in der Nähe des Gardasees. Dieser großartige See ist für seine lieblichen Landschaften, seine Badeorte (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone...) und die vielfältigen Unterhaltungsmöglichkeiten bekannt. In der Nähe befinden sich unter den historischen und künstlerischen Schönheiten von beträchtlicher Bedeutung die Stadt Mantua mit ihren Palästen sowie ihre ausgezeichnete Küche und Verona mit ihren unzähligen Sehenswürdigkeiten. Daraunter gehören die „Casa di Giulietta“ (das Haus der Julia), die suggestive Arena und das römische Theater, wo man die berühmtesten Opernaufführungen besuchen kann. Man kann auch Venedig leicht erreichen, eine weltweit einzigartige Kunststadt.

UNSERE GESCHICHTE: Die lange Familientradition prägt unsere Bäckerei seit 90 Jahren, als sie 1930 gegründet wurde. Damals erhielten wir den Spitznamen „Bachet“, der bis heute unverändert geblieben ist. Der Erneuerung unserer Produktionsstruktur wurde stets große Bedeutung beigemessen. Gleichzeitig haben wir das Handwerk immer als unser wichtigstes und unverzichtbares Merkmal betrachtet. Aus diesem Grund haben wir die Innovation dort gebremst, wo sie mit der Erhaltung der natürlichen und nutritiven Eigenschaften unserer Produkte auseinandergeraten ist. Seit drei Generationen werden überleitet, die im Laufe der Jahre erworbenen Kenntnisse und Tricks des Handwerks. Kontinuität und Qualität sind somit gewährleistet.

EMPLACEMENT: notre laboratoire de production est situé sur le lac de Garde qui est caractérisé par ses belles vues, ses stations balnéaires (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone...), et ses animations nombreuses et variées. Nous sommes à proximité de beautés historiques et artistiques de grande importance: comme Mantoue avec ses palais et son excellente cuisine; Vérone avec ses innombrables monuments comme la maison de Juliette et l'arène, où vous pourrez assister aux spectacles d'opéra les plus célèbres; Venise, considérée comme la ville d'art par excellence, est facilement accessible.

NOTRE HISTOIRE: notre boulangerie a une longue tradition familiale. Elle a été fondée en 1930 avec le surnom qui est n'a pas changé jusqu'à présent: Bachet. là boulangerie à domicile à toujours été notre caractéristique fondamentale et principale. nous avons résisté à toute innovation qui empêche nos produits d'être nutritifs et naturels. les connaissances et les trucs du métier acquises se transmettent depuis trois générations: continuité et qualité sont donc garanties.

UBICACIÓN: Nuestro taller de producción está ubicado en el Lago de Garda, famoso por sus espléndidos paisajes, sus balnearios (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone...), y los numerosos y diferentes entretenimientos. En las cercanías, entre las bellezas históricas y artísticas está la ciudad de Mantua con sus palacios, obras de arte y su excelente y rica comida. También Verona con sus innumerables monumentos, como la casa de Julieta y la Arena donde se puede asistir a los más famosos espectáculos líricos. Además, se puede llegar fácilmente a Venecia.

NUESTRA HISTORIA: Nuestra panadería tiene una larga tradición familiar que nos acompaña desde hace 90 años cuando nos pusieron el sobrenombre que hoy sigue siendo el mismo "Bachet". La artesanía siempre ha sido nuestra característica principal y hemos resistido a todas las innovaciones que no tenían como objetivo mantener las calidades naturales y nutritivas de nuestros productos. Los conocimientos adquiridos y los trucos del oficio se han transmitido durante tres generaciones: por lo tanto, la continuidad y la calidad están garantizadas.

ГДЕ НАХОДИМСЯ: Наша компания расположена недалеко от озера Гарда, которое славится своими прекрасными пейзажами и курортами (Сирмионе, Дезенцано, Песчера, Бардолино, Гарда, Сало, Лимоне) и различными туристическими достопримечательностями. Недалеко от озера Гарда находится прекрасный и живописный город Мантуя, где можно восхищаться историческими зданиями и отведать традиционные блюда, а также город Верона, где можно увидеть много памятников, таких как Дом Джулетты, Римский театр и Аrena Вероны, где можно посмотреть самые известные оперные спектакли. Отсюда Вы также можете легко добраться до Венеции, уникального города искусства в мире.

НАША ИСТОРИЯ: Наша пекарня родилась 90 лет назад и получила прозвище Bachet, имя, которое она носит и до сих пор. Наша пекарня основана на длительных и сильных семейных традициях, поэтому ремесленное производство является нашей главной и незаменимой особенностью. Мы придаём большое значение инновациям в нашем производстве и гарантируем сохранение питательных и натуральных свойств нашей продукции. На протяжении трех поколений в нашей пекарне передавались мастерство и опыт этой прописки, гарантируя продукцию высочайшего качества, изготовленную в соответствии с традиционным ремесленным мастерством.

CONTATTO | CONTACT | KONTAKT | КОНТАКТЫ
Tel +39 0376 809787 - Fax +39 0376 809749
Via Matrappa, 13 - 46040 Monzambano (MN), ITALY
Email: export@bachet.it
Web: www.bachet.it

Made in Italy

Bachet



1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

1923

SCHIACCIATINA MANTOVANA I SCHIACCIATINA OF MANTUA I МАНТУАНСКАЯ «СКЯЧАТИНА»

CURIOSITA'

La schiacciatina è un tipico prodotto della tradizione mantovana noto per la sua particolare fragranza. Proprio per preservare questa sua caratteristica, il nostro Forno la produce con ingredienti genuini e stirata a mano, per ottenere quell'inconfondibile qualità che i soli macchinari non potranno mai riprodurre. Inoltre per rendere questo prodotto accessibile al vasto pubblico, dopo innumerevoli sperimentazioni, è stata creata una ricetta che, sostituisce lo strutto con oli vegetali naturali che ne risaltano maggiormente il gusto e la rendono più leggera.

CURIOSITIES

The Schiacciatina is a typical product of the Mantuan tradition known for its particular fragrance. To preserve this characteristic, our bakery produces it with genuine ingredients and always handstretches it to achieve that unique quality that machines alone will never be able to copy. Additionally, to make this product accessible to the people, after numerous experiments, a recipe was crafted which substitutes lard with natural vegetable oils exalting the taste and making it lighter.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

«Скячатина» – традиционный продукт города Мантуи, известный своим особым вкусом. В нашей пекарне мы производим «Скячатину» из первоклассных ингредиентов и раскатываем тесто вручную, чтобы получить уникальное качество, которое невозможно получить только лишь благодаря машинам. Более того, в этом рецепте мы заменили сало натуральными растительными маслами, которые лучше раскрывают вкус и делают её легкой и здоровой пищей.

Prodotto da forno salato
Stirate a mano
Prodotto artigianale
senza conservanti e senza lievito
Imballi da 200g

Savoury oven product
Handstretched
Unpreserved and unleavened
artisanal product
200g per pack

Хлебобулочное изделие
Раскатанное вручную тесто
Без консервантов и без дрожжей
Ремесленное изделие
200 г



ALL'OLIO I WITH OIL
С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ



AL FARRO INTEGRALE I WHOLEMEAL SPelt
ИЗ ЦЕЛНОЗЕРНОВОЙ МУКИ ПОЛБЫ



AI CEREALI E SEMI DI CUMINO
CEREALS WITH CUMIN SEEDS
ЗЕРНОВОЙ С СЕМЕНАМИ ТМИНА



ALLA CURCUMA CON PEPE
TURMERIC WITH PEPPER
С КУРКУМОЙ И ПЕРЦЕМ



ALLA PIZZAIOLA I FLAVORED PIZZA
С ОВОЩАМИ ПИЦЦЫ



CON FOGLIE DI MORINGA
WITH MORINGA LEAVES
С ЛИСТЬЯМИ МОРИНГИ

GRISONE I BREADSTICK I ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ

CURIOSITA'

Il grissino è uno dei più celebri prodotti italiani, apprezzato in Italia e all'estero è un prodotto che si conserva a lungo, facile da digerire e adatto a moltissimi tipi di pasto. Tutti i nostri grissini sono arrotolati a mano uno ad uno come vuole la vera tradizione.

CURIOSITIES

The grissini is one of the most famous Italian products, appreciated in Italy and outside. It is a product which can be preserved for a long time, easy to digest and ideal for many different meals. Our breadsticks are rolled out according to the authentic tradition.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Хлебные палочки – один из самых известных итальянских продуктов, как в Италии, так и за рубежом. Хлебнаяпалочка-продукт, который хранится в течение длительного времени, легкоусвояемый продукт и гармонично сочетается с различными блюдами. Все наши хлебные палочки изготавливаются вручную, один за другим, по традиции.

Prodotto da forno salato
Prodotto artigianale
senza conservanti e senza lievito
Imballi da 200g

Savoury oven product
Unpreserved and unleavened
artisanal product
200g per pack

Хлебобулочные изделия
Без консервантов и без дрожжей
Ремесленное изделие
200 г



ALL'OLIO I SOFT WHEAT WITH OIL
С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ



DI FARRO INTEGRALE CON SEMI DI SESAMO
WHOLEMEAL SPelt WITH SESAME SEEDS
ИЗ ЦЕЛНОЗЕРНОВОЙ МУКИ ПОЛБЫ С КУНЖУТОМ



AI CEREALI E SEMI DI CUMINO
CEREALS WITH CUMIN SEEDS
ЗЕРНОВОЙ С СЕМЕНАМИ ТМИНА

BASTONCINO I MINI BREADSTICK I МИНИ-ХЛЕБНАЯ ПАЛОЧКА

CURIOSITA'

Il bastoncino è un grissino artigianale gonfio, secco, lungo non più di 10cm, facile da digerire e adatto a moltissimi usi. I nostri grissini vengono sempre preparati con materie prime genuine e arrotolati a mano per ottenere quella fragranza e quel gusto che prodotti industriali non potranno mai dare.

CURIOSITIES

The bastoncino is a thick, dry breadstick which is not longer than 10 cm; It is easy to digest and ideal for many different meals. Our grissinis are always prepared with genuine raw materials and rolled out to obtain that fragrance and that particular taste that industrial products will never reach.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Мини-хлебная палочка – это маленькая хлебная палочка (менее 10 см), толстая и сухая. Это вкусный продукт, легко усваивается и может быть съеден в любое время суток. Наши хлебные палочки готовятся вручную с использованием высококачественного сырья, чтобы получить тот вкус и качество, которые могут быть достигнуты только ремесленными продуктами.

Prodotto da forno salato
Prodotto artigianale usato
principalmente nel canale HO.RE.CA
senza conservanti e senza lievito
Imballi da 100g

Savoury oven product
Unpreserved and unleavened
Artisanal product characteristic
of the HO.RE.CA channel
100g per pack

Хлебобулочные изделия
Без консервантов и без дрожжей
Ремесленный продукт, в основном
используемый в секторе HORECA
100 г



Хлебобулочные изделия
Без консервантов и без дрожжей
Ремесленный продукт, в основном
используемый в секторе HORECA
100 г



Хлебобулочные изделия
Без консервантов и без дрожжей
Ремесленный продукт, в основном
используемый в секторе HORECA
100 г



Хлебобулочные изделия
Без консервантов и без дрожжей
Ремесленный продукт, в основном
используемый в секторе HORECA
100 г

SFOGLIA CROCCANTE I CRISPBREAD I ХРУСТАЩИЕ ХЛЕБЦЫ

CURIOSITA'

Le nostre sfoglie sono diverse dalle più conosciute Sfogliatelle Napoletane perché sono salate e non dolci. Sono sfoglie sottili e croccanti di pasta di pane. Non hanno una forma regolare perché tagliate a mano per cui ne escono pezzi molto secchi e leggeri. Facciamo dei buchini sulla sfoglia per evitare che si formino troppe bolle d'aria durante la cottura. Le sfoglie sono ideali come snack genuino da consumare in ogni momento della giornata.

CURIOSITIES

Our crispbreads differ from the famous Neapolitan Sfogliatelles for being salty and not sweet. Thin and crispy crusts of bread that have not a particular shape since they are hand-cut, and therefore the pieces are very light and dry. Then we make small holes on the crust to avoid the formation of too many air bubbles during the cooking. The sfoglie are perfect as a genuine snack to be consumed in every moment of the day.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Наши хрустящие хлебцы солёные и сухие. У них нет одной обычной формы, потому что их режут вручную. Мы прокалываем маленькие отверстия в тесте, чтобы предотвратить образование пузырьков воздуха во время выпечки. Хрустящие хлебцы идеально подходят в качестве закуски в любое время суток.

Prodotto da forno salato
Prodotto artigianale
senza conservanti e senza lievito
Tirata col matterello
Imballi da 200g

Savoury oven product
Unpreserved and unleavened
artisanal product
Rolled out with a rolling pin
200g per pack

Хлебобулочные изделия
Раскатанные вручную
Без консервантов и без дрожжей
Ремесленное изделие
200 г



170g



170g



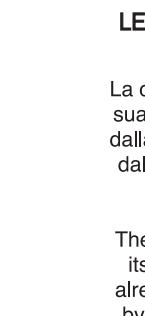
170g



AL FARRO INTEGRALE I WHOLEMEAL SPelt
из ЦЕЛНОЗЕРНОВОЙ МУКИ ПОЛБЫ



AI CEREALI E SEMI DI CUMINO
CEREALS WITH CUMIN SEEDS
ЗЕРНОВОЙ С СЕМЕНАМИ ТМИНА



CON FOGLIE DI MORINGA
WITH MORINGA LEAVES
С ЛИСТЬЯМИ МОРИНГИ



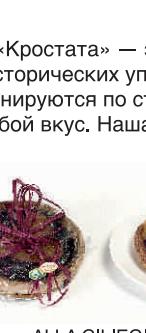
ALLA CURCUMA CON PEPE
TURMERIC WITH PEPPER
С КУРКУМОЙ И ПЕРЦЕМ



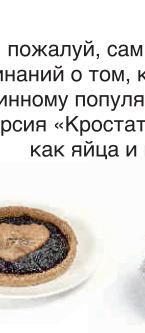
ALLA PIZZAIOLA I FLAVORED PIZZA
CO ВКУСОМ ПИЦЦЫ



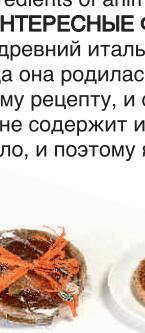
ALLA CILIEGIA
CHERRY PIE I ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ
200G



ALL'ALBICOCCA
APRICOT PIE I АБРИКОСОВЫЙ ПИРОГ
200G



AI FRUTTI DI BOSCO
BERRIES PIE I ЯГОДНЫЙ ПИРОГ
200G



AI FRUTTI DI BOSCO
BERRIES PIE I ЯГОДНЫЙ ПИРОГ
200G

TORTINE I CAKES I ТОРТИКИ

SBRISOLINA MANTOVANA I THE MANTUAN SBRISOLINA I МАНТУЙСКАЯ «СБРИЗОЛОНА»

Torta di mandorle molto conosciuta anche all'estero, un vero patrimonio culinario italiano.
Almond cake which is also well known outside Italy , it is an authentic Italian estate.

Миндальный торт, типичный для итальянской и мантуанской традиции, также известный за рубежом.

CIOCCOLATINA CON MANDORLE E CACAO I COCOA ALMOND CAKE

TOPT C КАКАО И МИНДАЛЕМ

Varianti della sbrisolina con aggiunta di cacao.

NOCCIOGINA I THE NOCCIOLINA I «НОЧОЛИНА»

Torta simile alla Sbrisolona ma con una base di Nocciole e Curcuma e aggiunta di gocce di cioccolato.

It seems like the Mantuan Sbrisolona cake, but with an hazelnut and turmeric base and the addition of chocolate chip.

Вариант «Сбрисолоны» с шоколадными каплями, фундуком и куркумой.

Вариант «Сбрисолоны» с какао



170g



170g