



Spett.le,

Sono Pierluigi Perrone, amministratore di Biscottificio del Borgo srl di Mormanno in provincia di Cosenza e nel cuore del Parco Nazionale del Pollino.

La nostra azienda nasce nel 2019 con l'idea di riprendere le eccellenze dolciarie, tipiche del nostro territorio, rendendole accessibili al grande pubblico senza perdere mai di vista un elemento essenziale: la qualità.

In nostro team di produzione è esperto di lavorazioni dolciarie sia di pasta frolla che di grandi lievitati.

Siamo lieti di inviare una campionatura dei nostri panettoni artigianali, realizzati all'interno del nostro laboratorio dal nostro team, cogliamo l'occasione per farvi degustare altre nostre specialità di nostra produzione.

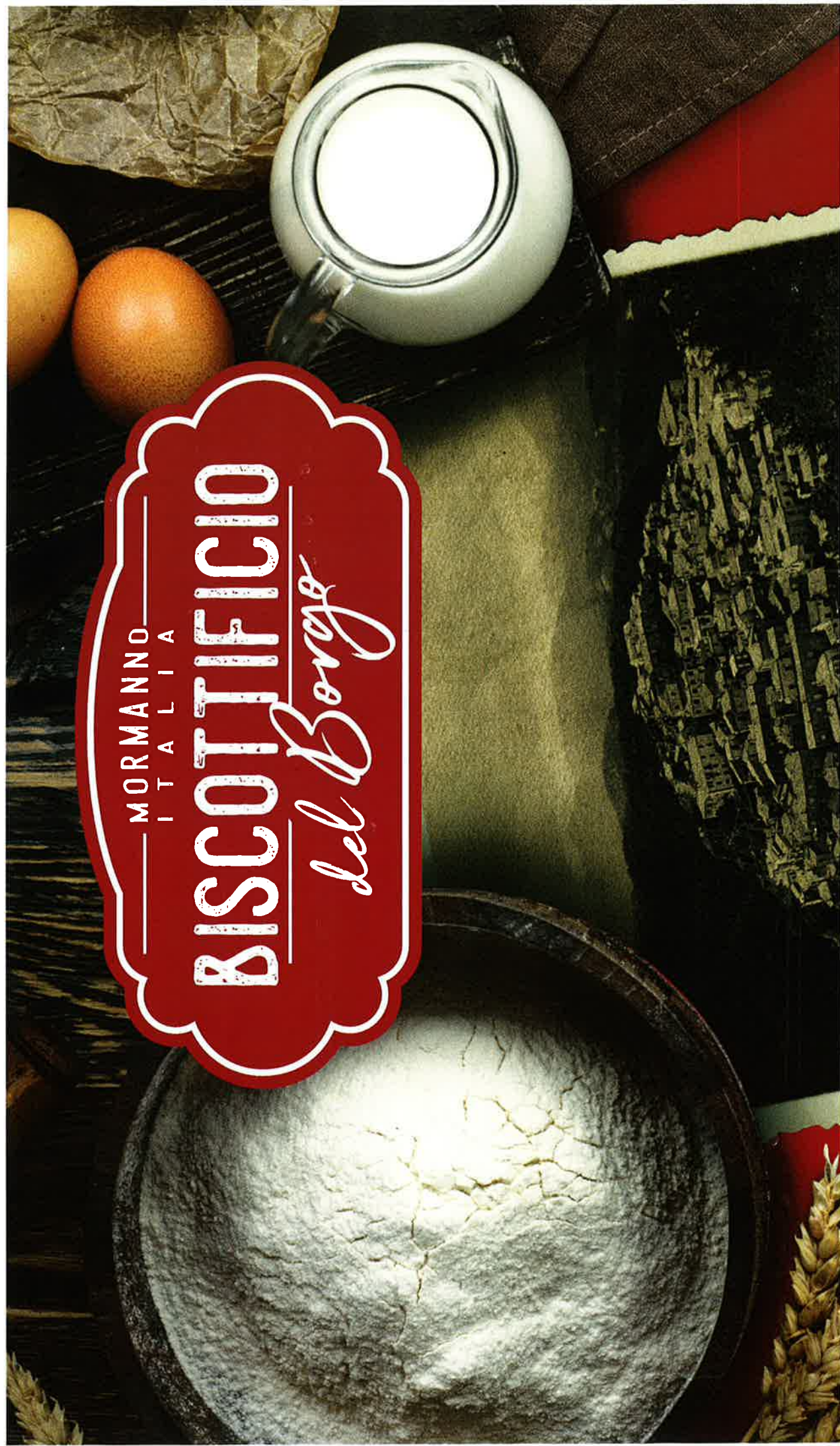
Di seguito segnaliamo i nostri contatti per qualsiasi delucidazione in merito.

Cordiali Saluti,

Pierluigi Perrone

Perrone Pierluigi
Mobile: 3286785000
Mail: perrone@biscottificiodelborgo.com

Biscottificio del Borgo
Fisso: 0981 1848022
Mail: info@biscottificiodelborgo.com



MORMANNO
ITALIA

BISCOTTIFICIO

del Borgo

La nascita del Biscottificio

Bisogna avere un sogno ed inseguirlo con il massimo dell'impegno perché, soltanto così, possono nascere le realtà più belle.

Il Biscottificio del Borgo nasce nel 2019 con l'idea di riprendere le eccellenze dolciarie, tipiche del nostro territorio, rendendole accessibili al grande pubblico senza perdere mai di vista un elemento essenziale: la qualità.

Con questa sensibilità nasce la nostra azienda.



Biscottificio del Borgo

Artigiani dell'antica arte Bianca

*La lavorazione di tutti i nostri prodotti avviene in
gran parte a mano, seguendo le ricette della nostra
tramandate della nostra tradizione. Bisogna
calibrare bene il tutto. Ingredienti, concentrazione
e passione per le nostre realizzazioni. Non manca
mai un pizzico di amore.*





Biscottificio del Borgo

Artigiani dell'antica arte Bianca

La scelta delle materie prime è decisiva per ottenere un prodotto di qualità. Abbiamo scelto i nostri fornitori in questi anni e non li abbiamo mai cambiati: è grazie a questo rapporto di fiducia che possiamo garantire prodotti di altissima qualità. Le farine, le uova, il burro e l'olio sono prodotti in gran parte in Italia.



I brand di Biscottificio del Borgo

Dolci bontà ed esempi di innovazione

L'ORIGINALE
Savciardo
DI MORMANNO
ITALIA

DALL'ORIGINALE RICETTA DEL
BOCCONOTTO
Frollotto
ARTIGIANALE
FRIABILE E ITALIANO

SPECIALITÀ
Crostata
ARTIGIANALE
DI MORMANNO
ITALIA

*Realizzati senza perdere mai di vista la tradizione,
partendo dalle ricette antiche del territorio.*



La Pasticceria del Borgo

Dolci bontà ed esempi di innovazione



*I lievitati del Borgo, un armonico
equilibrio tra gusto e consistenza, che lega
la tradizione all'innovazione*

*I buoni del borgo, i pasticcini della
tradizione italiana: morbidi, friabili e
raffinati al palato.*





Listino Panettone 2023

Offerta dedicata

<i>Panettone</i>	<i>Prezzo al pubblico</i>	<i>Listino dedicato</i>	
		<i>Prezzo</i>	<i>Prezzo con iva</i>
<i>Gusto Classico</i>	23,90 €	11,10 €	12,21 €
<i>Tris di cioccolato</i>	23,90 €	11,10 €	12,21 €
<i>Ciocccolato fondente</i>	23,90 €	11,10 €	12,21 €
<i>Ai frutti di Bosco</i>	23,90 €	11,10 €	12,21 €





Loc. San Pietro, Zona PIP Mormanno - Cosenza. - Tel. 0981 1848022 - info@biscottificiodelborgo.com

www.biscottificiodelborgo.com