





Piccoli, ma con una grande passione

La Fabbrica del Panforte è come una pianta piccola ma vigorosa, che affonda le proprie radici nella terra e nella cultura di Siena per ricavarne alimento per produrre frutti sani, accattivanti e di grande qualità: i nostri prodotti da forno artigianali, curati tutti sempre nei minimi dettagli.

Antiche ricette

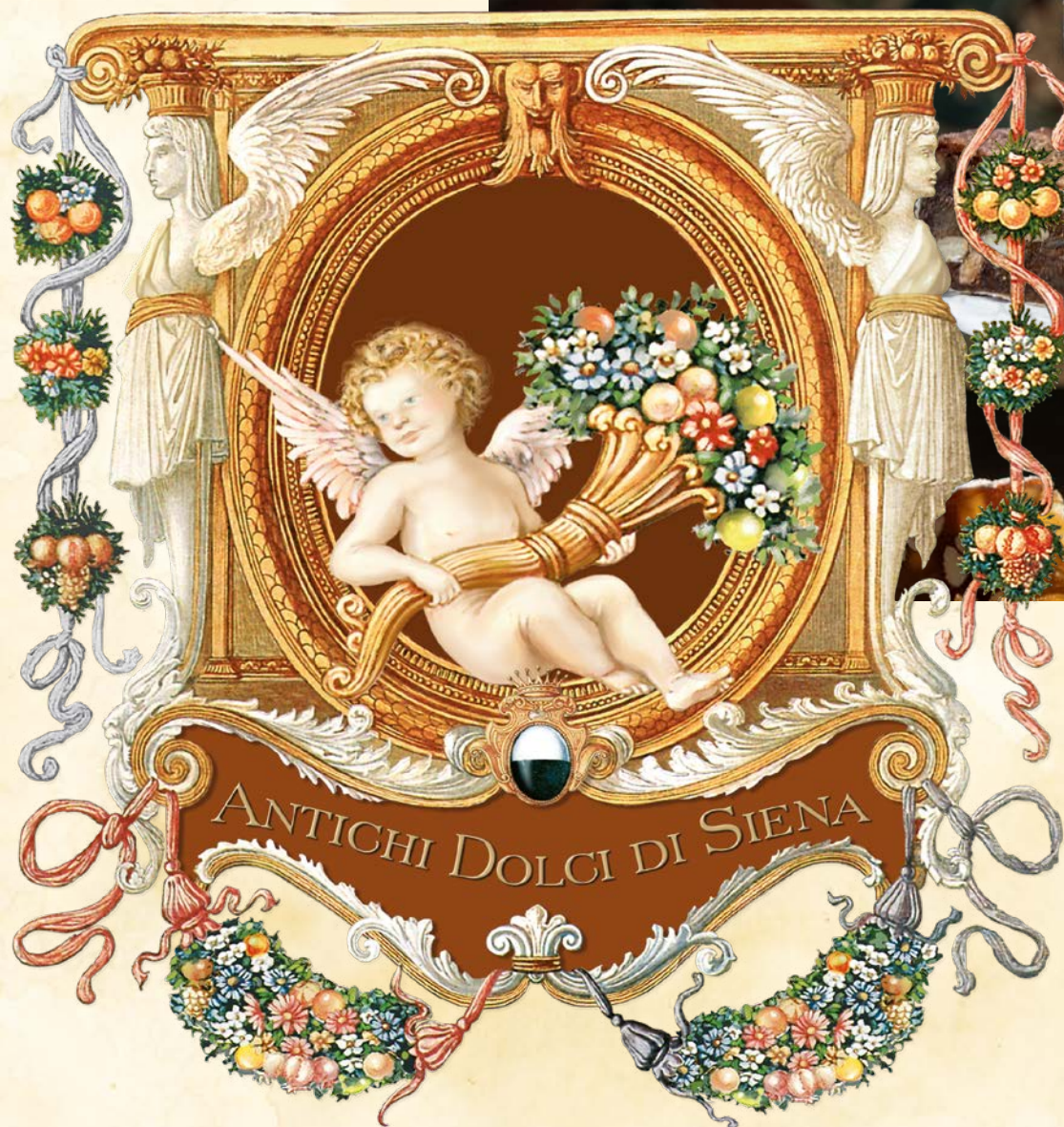
Per la fabbricazione dei propri dolci, la Fabbrica del Panforte attinge dal passato le ricette originali della tradizione dolciaria senese, ereditate dai Mastri panfortai. Con la consapevolezza che i prodotti della tavola sono parte essenziale della cultura e dello stile di vita di una comunità, anche i dolci senesi rappresentano i segni distintivi dell'indole della gente di Siena: semplice, schietta, originale e naturale.

Produzione artigianale

La passione e la competenza di tutti coloro che ogni giorno, durante l'arco di tutto l'anno, operano per valorizzare al meglio i nostri prodotti e per offrire un efficiente servizio al cliente, rendono possibile la degustazione delle nostre specialità, sempre nelle migliori condizioni di freschezza e fragranza.

Ricerca la qualità

Anche la veste grafica rappresenta al contempo lo spirito e la filosofia aziendale, rispetto della tradizione e cura dei particolari. A ciò si aggiunge lo stimolo vitale rappresentato dalla ricerca di nuovi prodotti, per meglio seguire e soddisfare il gusto e l'esigenza dei consumatori del nostro tempo.



*La linea di dolci pensata
per chi ama la tradizione,
la storia di Siena e i suoi gusti antichi.*

La linea Antichi Dolci di Siena si concede con le sue confezioni curate nei minimi dettagli, il segno da subito evidente della nostra attenzione nel realizzare i nostri prodotti, belli fuori e buonissimi dentro.



Panforte di Siena I.G.P. Margherita

100 g Incarto a mano
250 g Incarto a mano
450 g Incarto a mano
500 g Formella

Panforte di Siena I.G.P. Nero



100 g Incarto a mano
250 g Incarto a mano
450 g Incarto a mano
500 g Formella





Panforte al Cioccolato

100 g Incarto a mano
250 g Incarto a mano
450 g Incarto a mano

Panforte Fichi e Noci

100 g Incarto a mano
250 g Incarto a mano





Panforte Morbido

230 g Incarto a mano

Panforte di Siena I.G.P. Margherita

4,2 Kg Taglio
340 g Spicchio
4 Kg Fiorito





Panforte di Siena I.G.P. Nero

4,2 Kg Taglio

Panforte al Cioccolato

4,2 Kg Taglio





Panforte Fichi e Noci

4,2 Kg Taglio



Ricciarelli di Siena I.G.P.

250 g Scatola
500 g Scatola







Cantuccini Toscani I.G.P. alle Mandorle

250 g Scatola
300 g Sacchetto
500 g Sacchetto

Cantuccini al Pistacchio

250 g Scatola





Cantuccini al Cioccolato

250 g Scatola



Cantuccini all'Arancia

250 g Scatola





Cantuccini all'Olio Extra Vergine di Oliva

250 g Scatola

Cantuccini alla Nocciola e Cacao

250 g Scatola





Cantuccini alla Mandorla Senza Glutine

250 g Scatola



Cantuccini al Pistacchio Senza Glutine

250 g Scatola





Cantuccini Toscani IGP alle Mandorle e al Cioccolato

75 g Scatola



Cavallucci

350 g Sacchetto







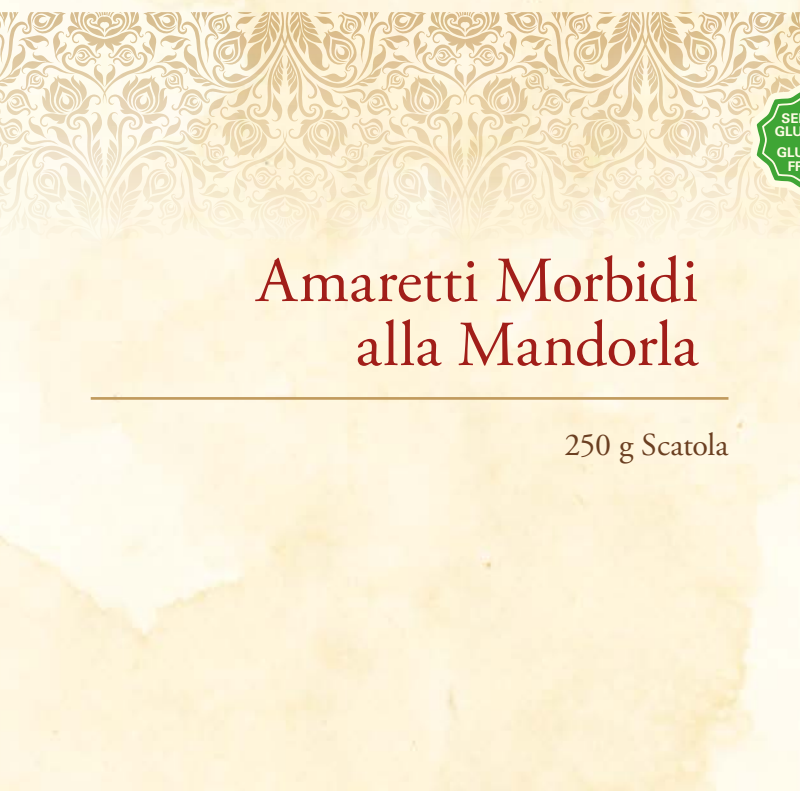
Desideriamo condurvi in un affascinante viaggio alla riscoperta di un “mondo lontano”.

La cura e l'attenzione nella scelta delle materie prime, la grande esperienza del nostro personale, l'alto proposito di portare avanti la storia e la tradizione dei Dolci Tipici Senesi e Italiani unito alla vera passione, fanno di ogni nostro prodotto una prelibatezza e una testimonianza di profumi, sapori e fragranze creduti perduti per sempre.



Ricciarelli al Cioccolato

250 g Scatola



Amaretti Morbidi alla Mandorla

250 g Scatola



Amaretti Morbidi al Cacao

250 g Scatola



Amaretti Morbidi al Caffè

250 g Scatola





Amaretti Morbidi al Limone

250 g Scatola



Amaretti Morbidi all'Arancia

250 g Scatola





Amaretti Morbidi al Pistacchio

250 g Scatola



Con l'amore, l'entusiasmo e la dedizione con cui si accudisce una piccola pianta, la Fabbrica del Panforte è stata costruita con lo scopo di riproporre e far conoscere al mondo i dolci tradizionali senesi nella loro massima espressione: quella che è giunta fino a noi attraverso la storia.





*I sapori che provengono dal medioevo,
il gusto portato sulla Via Francigena
dagli speciali di un tempo,
la cura maniacale per mantenere intatta
la tradizione dolciaria di Siena.*

La Fabbrica del Panforte S.r.l.
Produzione di Dolci Senesi

Via Po 20, Località Pian dei Mori
53018 Sovicille (Siena)

Tel. +39 0577 349338
Fax +39 0577 349389

www.fabbricadelpanforte.com
info@fabbricadelpanforte.com

 [fabbricadelpanforte](https://www.facebook.com/fabbricadelpanforte)

 [#fabbricadelpanforte](https://www.instagram.com/fabbricadelpanforte)