



arte^ofarina

“ TRADITION, QUALITÉ, PASSION »

2021 rue Amherst suite O
H2L3L9 Montreal, Qc

www.artefarina.ca

GRISSINI

Aliment d'origine séculaire, le Grissino est un des produits de la tradition piémontaise. Le "petit baton de Turin", comme il venait appelé en France, a été inventé par le boulanger Antonio Brunero en 1679 pour le futur roi Vittorio Amedeo II. Nos Grissini sont produits avec les meilleurs ingrédients: la farine, l'eau, l'huile italien extra vierge d'olive, le sel et le lard. La saveur et la texture de ce produit exceptionnel sont données par le long pétrissage à la main et par l'attentif et correct levage. Doués de passion et de patience, qualités fondamentales pour travailler dans l'alimentation, les maîtres d' "Arte e Farina" produisent pour vous ce classique de l'histoire et de la tradition italienne.

Of secular origin, the Grissino is a product of Torino in Piemonte, a region of northwest Italy. The traditional breadstick from Turin was a term coined by the French and were actually invented around the end of the 17th century by the baker Antonio Brunero to cure the health problems of young Duke Vittorio Amedeo II of Savoy. Our Grissini are produced with the finest ingredients: flour, water, Italian extra virgin olive oil, sea salt and lard. Flavor and texture of this exceptional product are created through a long process of hand kneading and accurate and careful attention to proofing. With their extensive knowledge and experience, Arte e Farina bakers are able to conjure up this classical recipe deeply-rooted in Italian history and tradition just for you!

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
100 g	
100 g	
Amount	% Daily Value
Teneur	% valeur quotidienne
Calories / Calories 400	
Fat / Lipides 9 g	13 %
Saturated / saturés 2 g	12 %
+ Trans / trans 0	
Cholesterol / Cholestérol 4 mg	
Sodium / Sodium 60 mg	3 %
Carbohydrate / Glucides 67 g 22 %	
Fibre / Fibres 2 g	9 %
Sugars / Sucres 2 g	
Protein / Protéines 10 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	3 %

Ingrédients: Farine de froment, Eau, Farine de maïs, Huile olive extra vierge, lard, malt, Sel, evure.

Ingredients: Wheat flour, Water, Corn flour, Extra-vierge olive oil, Lard, Malt, Salt, Yeast.



TARALLI PUGLIESI



Le Tarallino pugliese dérive probablement du pain des anciens Grecs appelé "daratos". Grâce à l'huile de la Pouille, son ingrédient fondamental, le Tarallino est devenu un classique de la culture gastronomique italienne. Leur dimension réduite, leur texture friable et légère, le parfum et le goût intense de l'huile extra vierge d'olive et un pauvre contenu en calories, les rendent indiqué pour l'apéritif.

The Tarallo Pugliese probably derives from the bread eaten by Ancient Greeks and called "daratos". Thanks to the oil from the Apulia Region, its main ingredient, the Tarallino has become a pillar of the Italian food heritage! Their small size, their crumbly and light texture, the perfume and intense taste of extra virgin olive oil and the few calories they contain make them quite suitable for an aperitif.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
100 g	% Daily Value
100 g	% valeur quotidienne
Amount	
Teneur	
Calories / Calories	386
Fat / Lipides	22 g
Saturated / saturés	6 g
+ Trans / trans	0 g
Cholesterol / Cholestérol	13 mg
Sodium / Sodium	34 mg
Carbohydrate / Glucides	37 g
Fibre / Fibres	4 g
Sugars / Sucres	1 g
Protein / Protéines	9 g
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	1 %
Iron / Fer	2 %

Ingrédients: Farine de froment, Eau, Amandes, Lard, Levure, Sel, fenouil. Contient des ingrédients du blé. Produit dans une cuisine utilisant également des Noix, Lait, Graines de sésame et Oeufs.
 Ingredients: Wheat flour, Water, Fennel seeds, Lard, Yeast, Salt, Contains wheat ingredients, Almonds. May contain Nuts, Milk, Sesame seed, and Eggs.



TARALLI NAPOLETANI



On ne connaît pas avec certitude l'origine du mot Tarallo, mais on sait qu'à la fin du 1700 à Naples les boulanger les produisaient déjà. À cette époque là les Taralli n'étaient que des restes de pâte à laquelle on ajoutait le saindoux et beaucoup de poivre. Au début du 1800 le Tarallo "nzogna e pepe" s'enrichissait d'un autre ingrédient qu'il en est encore une partie intégrante: l'amande.! La saveur riche et intense de ces délices est donné par sa texture friable et par le contraste entre le poivre et l'amande. Les Taralli sont parfaits comme accompagnement pour l'apéritif.

There is no certainty as to the origin of the word "Tarallo", but what we do know is that by the end of the 8th Century bakers in Naples already sold them. At that time, Taralli were nothing else but the remains of dough to which lard and a lot of pepper were added. At the beginning of the 19th Century, the "nzogna e pepe" Tarallo had another ingredient added to it, and of which it is still part and parcel - almonds! The rich and intense flavour that makes them so delicious comes from their crumbly texture and the contrast between pepper and almonds. Taralli are ideal as finger food for an aperitif!

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
100 g	% Daily Value
100 g	% valeur quotidienne
Amount	
Teneur	
Calories / Calories	386
Fat / Lipides	22 g 33 %
Saturated / saturés	6 g 31 %
+ Trans / trans	0 g
Cholesterol / Cholestérol	13 mg
Sodium / Sodium	34 mg 1 %
Carbohydrate / Glucides	37 g 12 %
Fibre / Fibres	4 g 15 %
Sugars / Sucres	1 g
Protein / Protéines	9 g
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	1 %
Iron / Fer	2 %

Ingrédients: Farine de froment, Eau, Amandes, Lard, Levure, Sel, Poivre. Contient des ingrédients du blé, Amandes. Produit dans une cuisine utilisant également des Noix, Lait, Graines de sésame et Oeufs

Ingredients: Wheat flour, Water, Almonds, Lard, Yeast, Salt, Pepper. Contains wheat ingredients, Almonds. May contain Nuts, Milk, Sesame seed, and Eggs.



MONTASU



Morceaux de pain étirés à la main, friables et légèrement salés, les Montasù sont nés en Italie après la deuxième Guerre Mondiale. Produit traditionnel du Vénétie, ils ont une typique forme à "banane". Nos Montasù sont produits avec les meilleurs ingrédients: la farine canadienne, l'eau, l'huile italien extra vierge d'olive, le sel et le levain. La saveur et la texture des Montasù sont données par l'utilisation du meilleur huile italien, qui donnent à ce produit son goût typique, idéal à manger avec de la charcuterie. Doués de passion et de patience, qualités fondamentales pour travailler

dans l'alimentation, les maîtres d' "Arte e Farina" produisent pour vous ce classique de l'histoire et de la tradition italienne.

These crumbly and slightly salted hand-stretched pieces of bread, named Montasù, originated from Italy after the Second World War. They are a traditional recipe from the Veneto region and are typically banana-shaped. Our Montasù are made with the best ingredients: Canadian flour, water, extra virgin olive oil, salt and yeast. The distinct flavour and texture of Montasù come from the use of the best Italian oil that gives this product its typical taste, and match ideally with cold meats. Full of passion and patience, which are the essential qualities required to work in the food business, the "Arte e Farina" masters are able to conjure up this classical recipe deeply rooted in Italian history and tradition just for you!

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
100 g	
100 g	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories	360
Fat / Lipides	14 g 28 %
Saturated / saturés	4 g 19 %
+ Trans / trans	0 g
Cholesterol / Cholestérol	4 mg
Sodium / Sodium	43 mg 2 %
Carbohydrate / Glucides	40 g 13 %
Fibre / Fibres	2 g 6 %
Sugars / Sucres	1 g
Protein / Protéines	8 g
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	2 %

Ingrédients: Farine de froment, Eau, farine de Mais, Huile olive extra vierge, Lard, Levure, Sel, Malt. Contient des ingrédients du blé. Produit dans une usine utilisant également des Noix, Lait, Graines de sésame et Oeufs.

Ingredients: Wheat flour, Water, Corn flour, Extra virgin olive oil, Lard, Yeast, Salt, Malt. Contains wheat ingredients. May contain Nuts, Milk, Sesame seed and Eggs.



CANTUCCI



amandes et pour être mangés, normalement, accompagnés au vin doux, le Vin Santo.

Biscotti are Italian pastries dating from a very long time ago. Their name originates from the way they are cooked, as “bis-cotto” actually means cooked twice. “Biscotti” is a generic name, since in the same category you may find different qualities, such as Cantucci, Assabesi, but also Viennesi. Cantucci are a specialty of the town of Prato, close to Florence. They are appreciated for the almonds they contain and are usually best enjoyed with “Vin Santo” or sweet wine.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
50 g	
50 g	
Amount	% Daily Value
Teneur	% valeur quotidienne
Calories / Calories 208	
Fat / Lipides 9 g	14 %
Saturated / saturés 4 g	18 %
+ Trans / trans 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 37 mg	
Sodium / Sodium 11 mg	1 %
Carbohydrate / Glucides 26 g	9 %
Fibre / Fibres 1 g	6 %
Sugars / Sucres 12 g	
Protein / Protéines 5 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	1 %

Ingrédients: Farine de froment, Sucre, Amande, Oeufs, eurre, Poudre à pâte, Sel, Vanille, Contient des ingrédients du blé, Dérivés du lait et Oeufs. Peut contenir des graines de sésame et Noix.

Ingredients: Wheat flour, Sugar, Almonds, Eggs, Butter, Baking powder, Salt, Vanilla. Contains wheat ingredients, Eggs and Milk products. May contain Sesame seed.

Les Biscotti sont des pâtisseries italiennes très antiques. Le nom dérive de leur façon de cuisson, en fait «bis-cotto» veut dire cuit deux fois. Le nom Biscotto est général, ensuite dans la catégorie vous pouvez trouver plusieurs qualités différentes, comme les antucci, les Assabesi et aussi les Viennesi.

Les Cantucci sont typiques de la ville de Prato, à côté de Florence. Ils sont appréciés pour les



CANTUCCI AU CHOCOLAT



Domori est un parfait accord avec le café ou le chocolat chaud. Buona degustazione.

Biscotti are Italian pastries dating from a very long time ago. Their name originates from the way they are cooked, as “bis-cotto” actually means cooked twice. “Biscotti” is a generic name, since in the same category you may find different qualities, such as Cantucci, Assabesi, but also Viennesi. Cantucci are a specialty of the town of Prato, close to Florence. Cantucci are a pecialty of the town of Prato, close to Florence. The decadent chocolate from Domori will pair well with coffee or hot chocolate. Buona degustaizone

Nutrition Facts Valeur nutritive	
50 g	
50 g	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 208	
Fat / Lipides 9 g	14 %
Saturated / saturés 4 g	18 %
+ Trans / trans 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 37 mg	
Sodium / Sodium 11 mg	1 %
Carbohydrate / Glucides 26 g	9 %
Fibre / Fibres 1 g	6 %
Sugars / Sucres 12 g	
Protein / Protéines 5 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	1 %

Ingrédients: Farine de froment, Sucre, Oeufs, eurre, Poudre à pâte, Sel, Vanille, Chocolat, Contient des ingrédients du bœuf, Dérives du lait et Oeufs. Peut contenir des Graines de sésame et Noix.

Ingredients: Wheat flour, Sugar, Chocolate, Eggs, Butter, Baking powder, Salt, Vanilla. Contains wheat ingredients, Eggs and Milk products. May contain Sesame seed.

Les Biscotti sont des pâtisseries italiennes très antiques. Le nom dérive de leur façon de cuisson, en fait «bis-cotto» veut dire cuit deux fois. Le nom Biscotto est général, ensuite dans la catégorie vous pouvez trouver plusieurs qualités différentes, comme les antucci, les Assabesi et aussi les Viennesi.

Les Cantucci sont typiques de la ville de Prato, à côté de Florence. Le chocolat decadent de



ASSABESI



un pâtissier de Turin pour l'Exposition générale italienne, en raison de la conquête de la ville de Assab en Afrique.

Biscotti are Italian pastries dating from a very long time ago. Their name originates from the way they are cooked, as “bis-cotto” actually means cooked twice. “Biscotti” is a generic name, since in the same category you may find different qualities, such as Cantucci, Assabesi, but also Viennesi. Assabesi were the first biscotti to be made with cocoa. They were invented in 1884 by a pastry maker from Turin for the Italian Universal Exhibition of 1884, after the conquest of the town of Assab in Africa.

Nutrition Facts Valeur nutritive	
50 g	% Daily Value
50 g	% valeur quotidienne
Amount	Teneur
Calories / Calories 208	Calories / Calories 208
Fat / Lipides 9 g	14 %
Saturated / saturés 4 g	18 %
+ Trans / trans 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 37 mg	
Sodium / Sodium 11 mg	1 %
Carbohydrate / Glucides 26 g	9 %
Fibre / Fibres 1 g	6 %
Sugars / Sucres 12 g	
Protein / Protéines 5 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	1 %

Ingrédients: Farine de froment, Sucre, Oeufs, eurre, Poudre à pâte, Sel, Vanille, Chocolat, Contient des ingrédients du blé, Dérivés du lait et Oeufs. Peut contenir des graines de sésame et Noix.

Ingredients: Wheat flour, Sugar, Chocolate, Eggs, Butter, Baking powder, Salt, Vanilla. Contains wheat ingredients, Eggs and Milk products. May contain Sesame seed.

Les Biscotti sont des pâtisseries italiennes très antiques. Le nom dérive de leur façon de cuisson, en fait «bis-cotto» veut dire cuit deux fois. Le nom Biscotto est général, ensuite dans la catégorie vous pouvez trouver plusieurs qualités différentes, comme les antucci, les Assabesi et aussi les Viennesi.

Les Assabesi sont les premiers biscotti faits avec du cacao. Ils ont été inventés en 1884 par



VIENNESI



prononcé de vanille. Dans nos biscotti nous utilisons seulement la meilleure vanille de Tahiti , pour obtenir une saveur exceptionnelle.

Biscotti are Italian pastries dating from a very long time ago. Their name originates from the way they are cooked, as “bis-cotto” actually means cooked twice. “Biscotti” is a generic name, since in the same category you may find different qualities, such as Cantucci, Assabesi, but also Viennesi. These biscuits that were invented in the city of Vienne are well-known for being crumbly, with a very strong vanilla taste. To make our biscotti, we only use the best Tahitian vanilla to get that exceptional flavour.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
50 g	
50 g	
Amount	% Daily Value
Teneur	% valeur quotidienne
Calories / Calories 208	
Fat / Lipides 9 g	14 %
Saturated / saturés 4 g	18 %
+ Trans / trans 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 37 mg	
Sodium / Sodium 11 mg	1 %
Carbohydrate / Glucides 26 g	9 %
Fibre / Fibres 1 g	6 %
Sugars / Sucres 12 g	
Protein / Protéines 5 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	1 %

Ingrédients: Farine de froment, Sucre, Oeufs, eurre, Poudre à pate, Sel, Vanille, ,Contient des ingrédients du biè, Derives du lait et Oeufs. Peut contenir des Graines de sesame et Noix

Ingredients: Wheat flour, Sugar, Vanil, Eggs, Butter, Baking powder, Salt, Vanilla. Contains wheat ingredients, Eggs and Milk products. May contain Sesame seed.

Les Biscotti sont des pâtisseries italiennes très antiques. Le nom dérive de leur façon de cuisson, en fait «bis-cotto» veut dire cuit deux fois. Le nom Biscotto est général, ensuite dans la catégorie vous pouvez trouver plusieurs qualités différentes, comme les antucci, les Assabesi et aussi les Viennesi. Inventés dans la ville de Vienne, ils sont des biscuits connus pour être très friables et avec un goût très



DIAMANTI



marient harmonieusement grâce à la technique habile de la pâtisserie classique italienne. Ainsi est né Diamante, une œuvre d'art.

Biscotti are Italian pastries dating from a very long time ago. Their name originates from the way they are cooked, as “bis-cotto” actually means cooked twice. “Biscotti” is a generic name, since in the same category you may find different qualities, such as Cantucci, Assabesi, but also Viennesi. The refined taste of almond, the intense counterpoint of orange and the sweetness of sugar blend harmoniously thanks to the skillful technique of classic Italian pastry. Thus was born Diamante, a masterpiece of art.

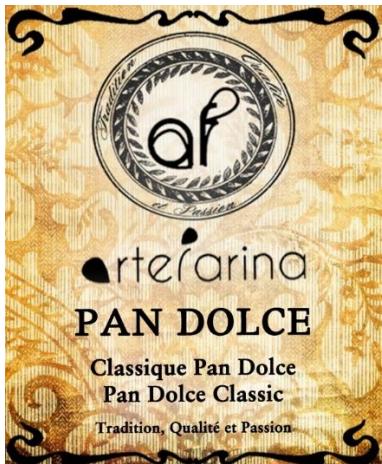
Nutrition Facts Valeur nutritive	
50 g	
50 g	
Amount	% Daily Value
Teneur	% valeur quotidienne
Calories / Calories 208	
Fat / Lipides 9 g	14 %
Saturated / saturés 4 g	18 %
+ Trans / trans 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 37 mg	
Sodium / Sodium 11 mg	1 %
Carbohydrate / Glucides 26 g	9 %
Fibre / Fibres 1 g	6 %
Sugars / Sucres 12 g	
Protein / Protéines 5 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	1 %

Ingrédients Amandes, sucre, orange confite, blancs d'oeufs, extrait naturel d'orange et d'amande. Contient des ingrédients du blé, Dérivés du lait et Oeufs. Peut contenir des graines de sésame et Noix.

Ingredients: Almonds, sugar, candied orange, egg whites, natural extract of orange and almond. Contains wheat ingredients, Eggs and Milk products. May contain Sesame seed.



PAN DOLCE



Le Pan dolce est un dessert traditionnel en Italie.

Connue pour la ressemblance avec le Panettone, il est un gâteaux consommé pendant tout l'an en Italie.

Le Pan Dolce est particulier pour la croûte d'amandes et sucre, et pour sa caractéristique d'être farci avec différents fruits dans chaque région en Italie, en raison de la production locaux.

TRADITION

Notre Pan dolce est produite à la main, selon la façon artisanale et avec plus de 72 heures de travail.

QUALITÉ

La saveur et la texture de ce produit exceptionnel sont données par l'utilisation du levain naturel.

PASSION

Doués de cette qualité fondamentale pour travailler dans l'alimentation, les maîtres d'"Arte e Farina" produisent pour vous ce classique de l'histoire et de la tradition italienne.

Pan Dolce is a traditional Italian dessert. It is well known for the resemblance with the Panettone and it is consumed all year long in Italy. Pan Dolce is characteristic for its low format and for the almond and sugar crust, it is also characteristic for the different fruit used inside, that change from region to region due to local production.

TRADITION

Our Pan Dolce is made by hand, as if it had been made by a baker and requires over 72 hours' work!

QUALITY

The flavour and the texture of this outstanding product come from the use of natural yeast!

PASSION

Having what it takes to work in the food business, the "Arte e Farina" masters are able to conjure up this classical recipe deeply-rooted in Italian history and tradition just for you!

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
100 g	
100 g	
Amount	% Daily Value
Teneur	% valeur quotidienne
Calories / Calories 403	
Fat / Lipides 21 g	33 %
Saturated / saturés 12 g + Trans / trans 0 g	62 %
Cholesterol / Cholestérol 118 mg	
Sodium / Sodium 30 mg	1 %
Carbohydrate / Glucides 50 g	17 %
Fibre / Fibres 4 g	15 %
Sugars / Sucres 18 g	
Protein / Protéines 7 g	
Vitamin A / Vitamine A	1.5 %
Vitamin C / Vitamine C	2 %
Calcium / Calcium	1 %
Iron / Fer	2 %

Ingrédients: Farine de blé, Chocolat 56%, Beurre, Eau, Sucre, Jaunes œufs, Levain, Amandes, Blancs œufs, Lait en poudre, Sel, Orange, Citron, Vanille. Contient des ingrédients du blé, Dérivés du lait, Oeufs et Noix. Peut contenir des graines de sésame.

Ingredients: Wheat flour, Butter, Water, Sugar, egg yolks, Yeast, Almonds, Egg white, Powder milk, Salt, Orange, Lemon, Vanilla. Contains wheat ingredients, Eggs, Milk products and Nuts. May contain Sesame seed.



PANETTONE



TRADITION

Notre Panettone est produit à la main, selon la façon artisanale et avec plus de 72 heures de travail. Le processus de production est suivi et contrôlé pour donner toujours un produit unique.

QUALITÉ

Notre Panettone est produit avec les meilleurs ingrédients: les fruits confits de l'entreprise "Agrimontana", la vanille en gousse de Tahiti, les œufs frais du Québec et le beurre canadien. La saveur et la texture de ce produit exceptionnel sont données par l'utilisation du levain naturel.

PASSION

Doués de cette qualité fondamentale pour travailler dans l'alimentation, les maîtres d' "Arte e Farina" produisent pour vous ce classique de l'histoire et de la tradition italienne.

TRADITION

Our Panettone is made by hand, as if it had been made by a baker and requires over 72 hours' work! The making process is monitored and controlled to yield a product that has a constant unique taste.

QUALITY

The flavour and the texture of this outstanding product come from the use of natural yeast! We import and use only the best candied fruits from Italy, like the Diamante citrons and the oranges from Calabria selected by Agrimontana!

PASSION

Having what it takes to work in the food business, the "Arte e Farina" masters are able to conjure up this classical recipe deeply-rooted in Italian history and tradition just for you

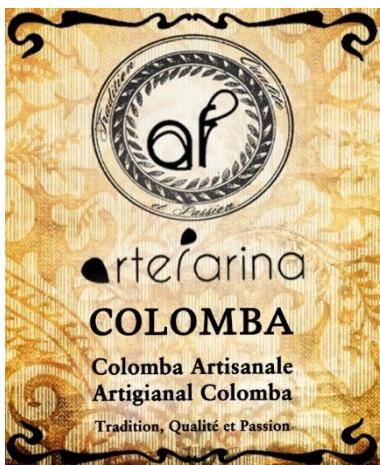
Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
100 g	% Daily Value
100 g	
Amount Teneur	% valeur quotidienne
Calories / Calories 403	
Fat / Lipides 16 g	24 %
Saturated / saturates 11 g	53 %
+ Trans / trans 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 133 mg	
Sodium / Sodium 34 mg	1 %
Carbohydrate / Glucides 54 g 18 %	
Fibre / Fibres 3 g	13 %
Sugars / Sucres 22 g	
Protein / Protéines 6 g	
Vitamin A / Vitamine A	1.8 %
Vitamin C / Vitamine C	2 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	2 %

Ingrédients: Farine de froment, Beurre, Raisins secs, Eau, Sucre, Jaunes œufs, Oranges confites, Levain, Citrons confites, Lait en poudre, Sel, Orange, Citron, Vanille. Contient des ingrédients du blé, Dérivés du lait, Oeufs. Peut contenir des Noix, et Graines de sésame.

Ingredients: Wheat flour, Butter, Raisins, Water, Sugar, egg yolks, Candied orange peel, Yeast, Candied lemon peel, Powder milk, Salt, Orange, Lemon, Vanilla.
Contains wheat ingredients, Eggs, Milk products. May contain Nuts and Sesame seed.



COLOMBA



La Colomba est un dessert traditionnel de la Pâques en Italie. Connue pour la ressemblance avec le Panettone, elle est faite avec des écorces d'orange, des citrons confits, de la croute d'amandes et du sucre. Nous utilisons seulement les meilleurs fruits confits importés de l'Italie, comme le cédrat de Diamante et l'orange de la Calabria, produits par Agrimontana.

TRADITION

Notre Colomba est produite à la main, selon la façon artisanale et avec plus de 72 heures de travail.

QUALITÉ

La saveur et la texture de ce produit exceptionnel sont données par l'utilisation du levain naturel.

PASSION

Doués de cette qualité fondamentale pour travailler dans l'alimentation, les maîtres d'"Arte e Farina" produisent pour vous ce classique de l'histoire et de la tradition italienne.

The Colomba is a traditional Easter dessert in Italy!

Although it is well-known as it looks very much like the Panettone, it differs from the latter in that it contains orange peels, candied bits of lemon, almond crust and sugar. We import and use only the best candied fruits from Italy, like the Diamante citrons and the oranges from Calabria selected and grown by Agrimontana!

TRADITION

Our Colomba is made by hand, as if it had been made by a baker and requires over 72 hours' work!

QUALITY

The flavour and the texture of this outstanding product come from the use of natural yeast!

PASSION

Having what it takes to work in the food business, the "Arte e Farina" masters are able to conjure up this classical recipe deeply-rooted in Italian history and tradition just for you!

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
100 g	% valeur quotidienne
100 g	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 403	
Fat / Lipides 21 g	33 %
Saturated / saturés 12 g	62 %
+ Trans / trans 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 118 mg	
Sodium / Sodium 30 mg	1 %
Carbohydrate / Glucides 50 g 17 %	
Fibre / Fibres 4 g	15 %
Sugars / Sucres 18 g	
Protein / Protéines 7 g	
Vitamin A / Vitamine A	1.5 %
Vitamin C / Vitamine C	2 %
Calcium / Calcium	1 %
Iron / Fer	2 %

Ingrédients: Farine de froment, Chocolat 56%, Beurre, Eau, Sucre, Jaunes oeufs, Levain, Amandes, Blancs oeufs, Lait en poudre, Sel, Orange, Citron, Vanille. Contient des ingrédients du blé, Dérivés du lait, Oeufs et Noix. Peut contenir des Graines de sésame.

Ingredients: Wheat flour, Butter, Water, Sugar, egg yolks, Yeast, Almonds, Egg white, Powder milk, Salt, Orange, Lemon, Vanilla. Contains wheat ingredients, Eggs, Milk products and Nuts. May contain Sesame seed.

