



3C di Pistocchi Claudio & C Sas
50127 Firenze - Via del Ponte di Mezzo, 20 - tel. 055.364034

Proposta per i soci: sconto 10% su tutti i prodotti

TUTTO INIZIA DAL CIOCCOLATO

Una torta voluttuosa, che si scioglie in bocca avvolgendoci con il suo gusto unico. Utilizziamo solo cioccolato fondente di primissima qualità e il migliore cacao amaro, per trasformare la nostra torta in un inconfondibile momento di piacere.

IT ALL STARTS WITH THE CHOCOLATE

A voluptuous cake, that melts in the mouth, enveloping us in its unique taste. We use exclusively top quality dark chocolate and the best unsweetened cocoa powder to turn our cake into an unmistakable moment of pleasure.

Kriya, Gios, Claudia, Claudio e la piccola Elisa, Rossella, la mamma Carla e il babbo Mario.
 Kriya, Gios, Claudia, Claudio and the little Elisa, Rossella, the mom Carla and the dad Mario.

TORTAPISTOCCHI
 FIRENZE

3 C DI PISTOCCHI C. & C. SAS
 VIA DEL PONTE DI MEZZO, 20 - 50127 FIRENZE - ITALY
 TEL/FAX + 39 055.364034
 INFO@TORTAPISTOCCHI.IT - WWW.TORTAPISTOCCHI.IT

TORTA PISTOCCHI

DELIZIOSAMENTE SEMPLICE.
SEMPLICEMENTE DELIZIOSA.

DELICIOUSLY SIMPLE. SIMPLY DELICIOUS.



IL PROCEDIMENTO ARTIGIANALE

Le nostre deliziose torte sono fatte a mano, proprio come una volta, secondo un accurato procedimento artigianale tramandato da generazioni. Selezioniamo esclusivamente materie prime di qualità e ingredienti pregiati. Negli anni abbiamo creato nuovi gusti, aggiungendo frutta e spezie, per proporvi emozioni sempre nuove.

THE HANDCRAFT PROCEDURE

Our delicious cakes are hand-made, following a careful handcrafted procedure, passed down through the generations. We select top quality raw materials and the finest ingredients. Over the years, we have created new flavours, adding fruit and spices to offer you constantly new emotions.



I GUSTI

CLASSICA
 VEGAN
 CAFFÈ
 PEPPERONCINO
 AMARENE
 AGRUMI DI SICILIA
 PERA
 FRAGOLA
 LUVETTA E RUM MARTINICA
 CIOCCOLATO BIANCO E ARANCIA
 TORTA ELISA

CIOCCOLATO BIANCO E ALBICOCHE AL COGNAC

Flavours: Classic, Vegan, Coffee, Chili Pepper, Black Cherry, Sultana Citrus Fruit, Pear, Strawberry, Raisin and Martinique Rum, White Chocolate and Orange, Torta Elisa, White Chocolate and Apricots with Cognac.

Le Torte Pistocchi sono disponibili nei formati monoporzioni, 250g, 400g e 750g. La speciale confezione sottovuoto permette di mantenere intatto tutti gli aromi e i sentori del cacao. Vi consigliamo di gustare la Torta Pistocchi dopo averla fatta riposare a temperatura ambiente per 20 minuti.

Torte Pistocchi are available in the following sizes: single-serve, 250g, 400g and 750g. The special vacuum packaging preserves all the flavours and aromas of the cocoa. We advise you to taste Torte Pistocchi after leaving them at room temperature for 20 minutes.

DRAGÉES
 PICCOLI PIACERI DI GRANDE QUALITÀ

Le Dragées sono una linea di bassetini di altissima qualità, prodotti in maniera artigianale senza l'utilizzo di alcol o di cere lucidanti.

Frutta e spezie, vengono "bassinati", cioè ricoperti di cioccolato di diverse tipologie per offrire accattivanti connubi di sapore.

HIGH-QUALITY SMALL PLEASURES.

Dragées are a type of top quality handmade "bassinati", without the use of spirits or polishing waxes. Fruit and spices are "bassinati" (covered in different types of chocolate) in order to offer tempting combinations of flavours.

RICONOSCIMENTI DRAGÉES PISTOCCHI

I GUSTI

Le dragées sono disponibili con uvetta e cioccolato al latte impregnate di mandorla amara e sale marino, al caffè con cioccolato fondente e al pistacchio con cioccolato bianco, polvere di arancia e sale marino.

Per eventi, cerimonie e regali aziendali è possibile personalizzare le dragées selezionando cioccolato, spezie e frutta.

THE FLAVOURS

Dragées are available with raisin and milk chocolate, enriched with bitter almond and sea salt, coffee with dark chocolate, pistachio with white chocolate, orange powder and sea salt.

For events, ceremonies and business gifts, it is possible to customise the dragées choosing chocolate, spices and fruit.