

Bianchini
dal 1910

www.brigidini.org



Perchè scegliere Bianchini



Bianchini da oltre cento anni rappresenta l'eccellenza nei suoi prodotti, mantenendo nelle sue ricette i valori tradizionali di una volta.



Bianchini utilizza materie prime di altissima qualità che consentono di ottenere prodotti gustosi e genuini.



Bianchini unisce l'esperienza e la conoscenza professionale con la passione, il nostro obiettivo è quello di soddisfare le richieste dei nostri clienti.

Tradizione

Qualità

Passione

Indice



Storia *4*

Brigidini di Lamporecchio *5 - 8*

Cantuccini *9 - 13*

Torrioni *14 - 18*

Pralinate *19 - 20*

Croccante

Cialde di Montecatini

“ 1939 - Bianchini Iseno produce brigidini a mano ”



Storia

La storia che lega la famiglia Bianchini a quella del dolce tipico di Lamporecchio, il Brigidino, comincia nel 1910, quando Liberata Tofanelli inizia, con il figlio Pucciato Bianchini, a recarsi nei paesi vicini con il cavallo ed il barroccio per vendere i brigidini. Negli anni '50, alla morte di Pucciato, è il giovane Iseno a proseguire l'attività di ambulante in contemporanea con altri lavori. Pur tra mille difficoltà, Iseno nel 1974 riesce ad affiancare a quella di venditore ambulante di dolci l'attività di produzione e vendita all'ingrosso di brigidini e prodotti dolciari, diventando così un importante punto di riferimento per le oltre cento famiglie di ambulanti di Lamporecchio. Conseguentemente alla crescita ed all'ingresso in società di Riccardo, figlio di Iseno, nel 1983 viene inaugurata la nuova sede di produzione e vendita. In più di un secolo di storia la tecnologia per la produzione è avanzata abbandonando i vecchi stampi manuali ma, la ditta Bianchini, custodisce ancora gelosamente l'antica ricetta ed è riuscita a tramandare fino ad oggi quel gusto e quella fragranza che da più di cento anni caratterizza i suoi brigidini.

Ormai da anni fanno parte della “famiglia” Bianchini anche l'eccezionale Torrone Tenero e formidabili Cantucci.

History

The history that binds Bianchini family to that of the typical cake of Lamporecchio, the Brigidino, begins in 1910, when Liberata Tofanelli starts, together with her son Pucciato Bianchini, to travel to neighboring villages with a horse and a wheeled cart in order to sell brigidini. In the 50s, when Pucciato dies, the young Iseno continues the work of peddler, concurrently with other activities. Despite thousand of difficulties, Iseno in 1974 is able to combine his activity of cakes vendor, to the production and wholesale of brigidini and confectionery products, becoming an important reference point for the over one hundred street vendors families of Lamporecchio. Consequently to the growth and the entry in the company of Riccardo, Iseno's son, in 1983 a new production and sale site is inaugurated. In more than one century of history, the production technology has advanced, and has abandoned the old manual methods, but Bianchini company, still jealously guards the old recipe and has been able to hand down the real taste and the fragrance that has been characterising its Brigidini for more than a hundred years.

The unique Soft Torrone and the formidable Cantucci have been part of Bianchini “Family” for many years too.

1910

1950

1974

1983

OGGI

Brigidini di Lamporecchio



Il Brigidino si presenta come una sottile cialda dorata. Forte della propria tradizione ultracentenaria Bianchini rappresenta l'eccellenza nella produzione dei Brigidini, garantendone una qualità che dura da secoli.

La leggenda popolare narra che il brigidino venne preparato per la prima volta dalle monache di un convento di Lamporecchio devote a Santa Brigida (patrona della Svezia), da cui deriva il curioso nome "Brigidino". Queste, essendo preposte per la preparazione delle ostie, misero insieme le uova, lo zucchero e la farina e cuocendo una piccola pallina di impasto in ferri arroventati fecero per la prima volta questo dolce trastullo che tramandato nei secoli è arrivato ai giorni nostri.

Scopri la linea di brigidini: classici, agrumi, caffè, rigati e doppio cioccolato.

Brigidini of Lamporecchio

The Brigidino looks like a thin golden waffle. Thanks to its centuries-old tradition, Bianchini represents the excellence in the production of Brigidini, ensuring a quality that will last for centuries.

As there is no sure data on the birth of brigidino, we refer to the popular legend, which tells that this was prepared for the first time by the nuns of a convent in Lamporecchio, that were devoted to St. Bridget (Saint Patron of Sweden), hence the curious name "Brigidino". These nuns, being responsible for the preparation of wafers, put together the eggs, sugar and flour and by cooking this small mixture ball on hot iron grills, made this special sweet for the first time, that has arrived to the present days.

Discover the line brigidini: classics, citrus fruits, coffee, striped and double Chocolate.



Tradizioni di Toscana

Brigidini classici
Classics

Brigidini classici
Classics

Brigidini agrumi
Citrus fruits

Brigidini caffè
Coffee



17001

Peso netto / Net Weight: 300 g

Codice / Code: 17001

Pz x ct / Pcs x ct: 10



17002

Peso netto / Net Weight: 200 g

Codice / Code: 17002

Pz x ct / Pcs x ct: 8



17035

Peso netto / Net Weight: 200 g

Codice / Code: 17035

Pz x ct / Pcs x ct: 8



17037

Peso netto / Net Weight: 200 g

Codice / Code: 17037

Pz x ct / Pcs x ct: 8

Brigidini rigati
Striped

Brigidini doppio cioccolato
Double chocolate

Brigidini classici
Classics

Brigidini classici
Classics



17003



17004



17028



17050

Peso netto / Net Weight: 150 g

Codice / Code: 17003

Pz x ct / Pcs x ct: 8

Peso netto / Net Weight: 150 g

Codice / Code: 17004

Pz x ct / Pcs x ct: 8

Peso netto / Net Weight: 300 g

Codice / Code: 17028

Pz x ct / Pcs x ct: 7

Peso netto / Net Weight: 100 g

Codice / Code: 17050

Pz x ct / Pcs x ct: 10

Brigidini agrumi
Citrus fruits

Brigidini caffè
Coffee

Brigidini rigati
Striped

Brigidini doppio cioccolato
Double chocolate



17053



17054



17051



17052

Peso netto / Net Weight: 100 g

Codice / Code: 17053

Pz x ct / Pcs x ct: 10

Peso netto / Net Weight: 100 g

Codice / Code: 17054

Pz x ct / Pcs x ct: 10

Peso netto / Net Weight: 100 g

Codice / Code: 17051

Pz x ct / Pcs x ct: 10

Peso netto / Net Weight: 100 g

Codice / Code: 17052

Pz x ct / Pcs x ct: 10



Cantuccini

La ditta Bianchini ha sviluppato una innovativa ed originale ricetta che prende spunto dalla tradizione del tipico cantuccio toscano dal quale si distingue per la maggior sofficità. I "Cantuccini a modo nostro" sono preparati rigorosamente a mano con ingredienti naturali, la particolarità di questo prodotto è data dalla caratteristica morbidezza che ne esalta il gusto in modo sorprendente.

Scopri la linea di cantucci: mandorla, albicocca, fichi e noci, cioccolato, uvetta, cioccouvetta e mirtilli.

Cantuccini

Bianchini company has developed an innovative and original recipe that is inspired by the tradition of the typical Tuscan Cantuccio, from which it is distinguished by its higher softness. The "Cantuccini in our own way" are rigorously hand made with natural ingredients and the peculiarity of this product is given by the special softness that surprisingly enhances the taste.

Discover cantuccini line: almond, apricot, figs and noix, chocolate, raisins, raisins and chocolate, blueberries.



Colori di Casa Nostra

Cantucci mandorla
Almond

Cantucci albicocca
Apricot

Cantucci fichi e noci
Figs and nuts

Cantucci cioccolato
Chocolate



17007



17008



17009



17020

Peso netto / Net Weight: 300 g

Codice / Code: 17007

Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 300 g

Codice / Code: 17008

Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 300 g

Codice / Code: 17009

Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 300 g

Codice / Code: 17020

Pz x ct / Pcs x ct: 15

Cantucci uvetta
Raisins

Cantucci cioccouvetta
Chocolate and raisins

Cantucci mirtilli
Blueberries

Cantucci mandorla
Almond



17034



17010



17022



17055

Peso netto / Net Weight: 300 g

Codice / Code: 17034

Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 300 g

Codice / Code: 17010

Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 300 g

Codice / Code: 17022

Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 200 g

Codice / Code: 17055

Pz x ct / Pcs x ct: 10

Cantucci albicocca
Apricot

Cantucci fichi e noci
Figs and nuts

Cantucci cioccolato
Chocolate

Cantucci uvetta
Raisins



17056



17057



17059



17060

Peso netto / Net Weight: 200 g

Codice / Code: 17056

Pz x ct / Pcs x ct: 10

Peso netto / Net Weight: 200 g

Codice / Code: 17057

Pz x ct / Pcs x ct: 10

Peso netto / Net Weight: 200 g

Codice / Code: 17059

Pz x ct / Pcs x ct: 10

Peso netto / Net Weight: 200 g

Codice / Code: 17060

Pz x ct / Pcs x ct: 10

Cantucci cioccouvetta
Chocolate and raisins

Cantucci mirtilli
Blueberries



17058



17061



Peso netto / Net Weight: 200 g

Codice / Code: 17058

Pz x ct / Pcs x ct: 10

Peso netto / Net Weight: 200 g

Codice / Code: 17061

Pz x ct / Pcs x ct: 10

Torrone



Alle tipiche produzioni, alcuni anni fa la ditta Bianchini ha aggiunto un eccellente torrone tenero. Riccardo Bianchini è riuscito ad ottenere una prelibata combinazione di ingredienti selezionati con cura che ogni volta danno vita ad una sensazione di gusto inconfondibile.

Nel rispetto della vera tradizione artigiana tutti i processi della produzione, dalla scelta delle materie prime al confezionamento, vengono effettuate rigorosamente a mano sotto l'attenta guida di Riccardo Bianchini, in modo da garantire l'unicità di ogni nostro pezzo.

Scopri la linea di torroni teneri: mandorla, nocciola, frutta esotica, caffè, pistacchio e ricoperto gusto cioccolato.

Nougats

Some years ago the company Bianchini added an excellent soft nougat to their typical productions. Riccardo Bianchini was able to obtain a delicious combination of carefully selected ingredients that gave life to an unmistakable delicious taste sensation.

In respect of the true handcraft tradition, all the processes of production, from the selection of raw materials to packaging, are strictly made by hand under the careful guidance of Riccardo Bianchini, in order to ensure the uniqueness of each piece.

Discover the line of soft nougat: almond, hazelnut, exotic fruit, coffee, pistachio and chocolate taste.



Sapori della Festa

Torrone mandorla - nocciola - frutta esotica - caffè - pistacchio - cioccolato

Almond - hazelnut - exotic fruit - coffee - pistachio - chocolate



17015



17083



17016



17062



17017



17029

Peso netto / Net Weight: 200 g Codice / Code: 17015 Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 200 g Codice / Code: 17083 Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 200 g Codice / Code: 17016 Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 200 g Codice / Code: 17062 Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 200 g Codice / Code: 17017 Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 200 g Codice / Code: 17029 Pz x ct / Pcs x ct: 15

Torrone mandorla - nocciola - frutta esotica - pistacchio - cioccolato

Almond - hazelnut - exotic fruit - pistachio - chocolate



17042



17044



17040



17046



17045

Peso netto / Net Weight: 200 g Codice / Code: 17042 Pz x ct / Pcs x ct: 15	Peso netto / Net Weight: 200 g Codice / Code: 17046 Pz x ct / Pcs x ct: 15
Peso netto / Net Weight: 200 g Codice / Code: 17044 Pz x ct / Pcs x ct: 15	Peso netto / Net Weight: 200 g Codice / Code: 17045 Pz x ct / Pcs x ct: 15
Peso netto / Net Weight: 200 g Codice / Code: 17040 Pz x ct / Pcs x ct: 15	

Torrone mandorla - nocciola - frutta esotica

Almond - hazelnut - exotic fruit



17023



17024



17025



17041



17043



17039

Peso netto / Net Weight: 100 g Codice / Code: 17023 Pz x ct / Pcs x ct: 21	Peso netto / Net Weight: 100 g Codice / Code: 17041 Pz x ct / Pcs x ct: 21
Peso netto / Net Weight: 100 g Codice / Code: 17024 Pz x ct / Pcs x ct: 21	Peso netto / Net Weight: 100 g Codice / Code: 17043 Pz x ct / Pcs x ct: 21
Peso netto / Net Weight: 100 g Codice / Code: 17025 Pz x ct / Pcs x ct: 21	Peso netto / Net Weight: 100 g Codice / Code: 17039 Pz x ct / Pcs x ct: 21

Torrone mandorla - pistacchio - frutta esotica - nocciola

Almond - pistachio - exotic fruit - hazelnut



17096



17098



17097



17104



Peso netto / Net Weight: 100 g Codice / Code: 17104 Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 100 g Codice / Code: 17096 Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 100 g Codice / Code: 17098 Pz x ct / Pcs x ct: 15

Peso netto / Net Weight: 100 g Codice / Code: 17097 Pz x ct / Pcs x ct: 15

Espositore pralinate arachidi - mandorla - nocciola
Peanuts - almond - hazelnut

Espositore croccante arachidi - mandorla - nocciola
Peanuts - almond - hazelnut



17090



17091



17092



17093



17094



17095



Peso netto / Net Weight: 150 g Codice / Code: 17090 Pz x ct / Pcs x ct: 14	Peso netto / Net Weight: 75 g Codice / Code: 17093 Pz x ct / Pcs x ct: 14
Peso netto / Net Weight: 150 g Codice / Code: 17091 Pz x ct / Pcs x ct: 14	Peso netto / Net Weight: 75 g Codice / Code: 17094 Pz x ct / Pcs x ct: 14
Peso netto / Net Weight: 150 g Codice / Code: 17092 Pz x ct / Pcs x ct: 14	Peso netto / Net Weight: 75 g Codice / Code: 17095 Pz x ct / Pcs x ct: 14

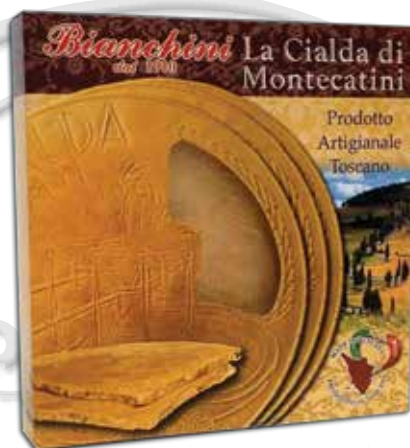
Arachidi pralinate
Peanuts

Cialde di Montecatini
Waffles of montecatini

Croccante arachidi
Peanuts



17064



17036



17072

Peso netto / Net Weight: 60 g

Codice / Code: 17064

Pz x ct / Pcs x ct: 20

Peso netto / Net Weight: 120 g

Codice / Code: 17036

Pz x ct / Pcs x ct: 7

Peso netto / Net Weight: 75 g

Codice / Code: 17072

Pz x ct / Pcs x ct: 14