il PANETTONE

Pasticceria
Cavalletti
QUALITY EXCELLENCE

Paolo Parisi®
www.paoloparisi.it

agrimontana
www.agrimontana.it

Incontro in Toscana, la dolce storia

Una tiepida sera d'estate siamo stati contattati da uno chef di una splendida villa sulle colline toscane, per realizzare una torta di compleanno per il figlio di una coppia di alcuni suoi ospiti molto speciali. Così, dopo averla realizzata, andiamo sul posto per consegnarla allo chef che, con l'occasione, ci presenta i suoi ospiti. Rimangono tutti molto colpiti dalla bellezza di questa torta. Così iniziamo a parlare di come l'avevamo realizzata, della ricerca degli ingredienti migliori che mettiamo in tutte le nostre realizzazioni e soprattutto della passione che abbiamo per il nostro lavoro. Il caso ha voluto che anche questi signori fossero proprio due pasticceri molto noti di Londra ed il discorso sul lavoro e sulle differenze di prodotti che realizziamo, ci ha portato a parlare del nostro panettone. Il progetto di un panettone realizzato con metodo tradizionale e soltanto con ingredienti straordinari e tutti della zona, li ha talmente incuriositi che ci hanno invitato nuovamente a tornare alla loro villa con i nostri panettoni perché volevano assolutamente assaggiarli prima di tornare a casa. Così è stato, una volta arrivati in pasticceria prepariamo gli impasti e dopo 3 giorni riusciamo a portargli i panettoni appena usciti dal forno. Dopo averli assaggiati, il loro commento è stato: "Finalmente il panettone che cercavamo da tempo…." Questo incontro per noi è stato molto importante perché ci ha confermato che la ricerca e la passione che mettiamo nel nostro lavoro sono ripagate, incoraggiandoci a non cambiare strada.

Emanuele e
Lorenzo Cavalletti

Meeting in Tuscany , the sweet history

In a warm summer evening, we were contacted by a chef of a wonderful villa, situated on the Tuscan hills, in order to prepare a cake for the birthday of the son of very special guests. Therefore, after having carefully prepared it, we went to the place where the cake should be delivered to the chef, who took the chance to introduce us to his special guests. Everyone was favorably astonished by the beauty of this cake. Hence we began to speak about the way we had prepared it, the pursuit for the best ingredients, generally used in all our creations, but mostly about the passion for our job. It was by chance that also these couple were pastry chefs, very famous in London. This speech about our job and the different range of products we realize, brought us to talk about our "panettone". Our aim to prepare the "panettone" in a traditional way, only with very special ingredients, all coming from the area nearby, arouse so much interest in them, that they invited us to go to the villa once again, with our "panettoni", because they wanted to taste them before going back home.

And this happened. Once we arrived at our pastry workshop, we prepared the mixtures and after 3 days, we managed to bring them "panettoni" just cooked from oven. After they had tasted them, their comments were: "At last the "panettone" we have been looking for long since…." This meeting was very important for us, because it proved that the continuous research and passion we put in our job are full rewarded, still pushing us to follow our way.

Emanuele e
Lorenzo Cavalletti

Pasticceria
Cavalletti
QUALITY EXCELLENCE

Dal 1990 una grande tradizione
Since 1990 a great tradition

La linea "Pasticceria Cavalletti" nasce dalla passione di nostra madre che 25 anni fa, decise di realizzare il proprio sogno aprendo un piccolo forno dove poter fare dolci e biscotti utilizzando solo ingredienti genuini e di prima qualità, come se li facesse in casa per i suoi cari. Questa intuizione di realizzare prodotti di eccellenza in maniera assolutamente artigianale, ha dato i suoi frutti tanto che l'azienda dopo 25 anni, continua a produrre tutto con le stesse ricette e la stessa attenzione per la qualità che nostra madre è riuscita a trasmettere a tutto lo staff. La produzione è limitata ad alcuni prodotti, proprio per mantenere sempre al massimo la qualità sia delle materie prime utilizzate, sia dei procedimenti produttivi. I nostri prodotti lievitati sono realizzati con lievito madre e rispettano i lunghi tempi della lievitazione naturale, primo fra tutti il Panettone che per la sua realizzazione richiede ben 72 ore di lenta e sapiente lavorazione. Vogliamo che questa antica esperienza e questa passione si ritrovi in ogni nostro prodotto, affinchè i nostri clienti vi ritrovino un gusto straordinario ed una piacevole sensazione di eccellenza made in Italy. La nostra è una piccola azienda familiare, dove si respira ancora il profumo delle cose buone fatte in casa, come si respirava una volta intorno ai forni a legna nelle vecchie case coloniche sulle meravigliose colline della nostra Toscana.

The line "Pasticceria Cavalletti" was born thanks to my mother passion, who decided to make her dreams come true 25 years ago, opening a small bakery, where she prepared sweets and biscuits, only using first quality genuine ingredients, as if she would prepare them for her loved ones. This idea to prepare excellent completely homemade products, has given us so many profits, that the pastry shop is going on preparing the same cookies with the very same receipts and care, thanks to the quality our mother has succeeded to impart to all the staff.

Production is limited only to some products, just to keep always quality to the top, both in the used row materials and in the production procedure. Our risen products are prepared with sourdough, respecting the long-time natural rising; first of all the "panettone" which needs 72 hours of slow and wise preparation.

We do want this ancient experience and passion to be found in every single product, so that our customer can taste an extraordinary flavor and a pleasant sensation of Made in Italy. Ours is a small family business, where you can still feel the smell of homemade good things, the same as the ancient one, spread all around the woo-burning ovens of old farmhouses, in the beautiful hills of our Tuscany.

Pasticceria Cavalletti - Emanuele e Lorenzo

Pasticceria Cavalletti
QUALITY EXCELLENCE

Panettone tre gusti
Three-variation Panettone

Classico / *Classic*

Cioccolato / *Chocolate*

Arancia e Cioccolato
Orange and Chocolate

La semplicità della materia prima, la ricerca e la volontà di voler fare qualcosa di unico, ci hanno portato a creare il nostro panettone che, nelle sue tre varianti sa trasmettere al meglio tutti gli aromi ed i profumi degli straordinari ingredienti utilizzati.

The simplicity of the raw material, the pursuit and the will to do something unique, has brought us to create our "panettone" which, in its three variations can transmit all flavors and aroma of the extraordinary ingredients used in the very best way.

il PANETTONE

Abbiamo scelto i migliori
We have chosen the best ones

Abbiamo scoperto l'uovo di Paolo…. Un uovo straordinario per un prodotto dove le uova sono la base.
La nostra continua ricerca di prodotti buoni e soprattutto genuini, con un gusto diverso dai soliti ormai omologati, ci ha portato a fare un passo indietro e riscoprire le materie prime fatte come una volta, lentamente e con duro lavoro in campagna. Soltanto così siamo riusciti a ritrovare i veri sapori degli ingredienti di base. Ed ecco la scelta delle Uova di Paolo Parisi: galline livornesi allevate all'aperto con estro, sacrificio, tanta volontà ed un pizzico di follia che attraverso una straordinaria intuizione sul loro metodo di alimentazione integrato con latte di capra, le hanno rese le uova che non c'erano, senz'altro le migliori uova al mondo. E poi ci meravigliamo se sanno di uova…..

We discovered Paolo's egg….. An extraordinary egg for a product, where eggs are the basic ingredient.
Our continuous pursuit for good but mostly genuine products, with a different taste from the standard usual ones, pushed up to step back and discover again row materials, prepared as it once was, slowly and hardly in the countryside. Only in this way we have succeeded to find again the real flavors of basic ingredients. And here comes the choice of the Paolo Parisi's eggs: Leghorn hens bred outdoors, with creativity, sacrifice, a lot of will and something crazy, which, also thanks to an extraordinary insight on their integrated method of feeding from goat's milk, made them eggs never existed before, definitely the best eggs in the world. And then we wonder if they taste of eggs…….

Pasticceria Cavalletti - Emanuele e Lorenzo

agrimontana

www.agrimontana.it

Azienda Agrimontana è una famiglia, composta dai discendenti naturali del fondatore, dalle maestranze aziendali, dai collaboratori tecnici e commerciali, dai contadini, dai fornitori, dai professionisti che utilizzano i prodotti, da chi degusta e usufruisce del lavoro di un'intera filiera. E' una azienda dedita a preservare le qualità organolettiche originarie con lavorazioni pulite, prive di coloranti, conservanti e di ogni additivazione di sintesi. Le arance Navel e i cedri Diamante, sono tesori che vengono lavorati da Agrimontana con passione e delicatezza.

Agrimontana company, is a family composed by natural descendants of the founder, by company workers, technicians and sales personnel, by farmers, suppliers, experts using the products, by those who taste and enjoy the work of an entire supply chain. It is a company dedicated to preserve the original organoleptic qualities, by clean work, no food coloring, preservatives and any additive synthesis. Navel oranges and Diamond cedars are all treasures processed by Agrimontana with passion and delicacy.

Pasticceria Cavalletti
QUALITY EXCELLENCE

il PANETTONE

Pasticceria
Cavalletti
QUALITY EXCELLENCE

Pasticceria Cavalletti
Via della Vittoria, 69 - 56021 Cascina PI - Italy
Tel. e Fax +39 050 701761 - info@fratellicavalletti.it

www.fratellicavalletti.it

www.francoferrucci.com