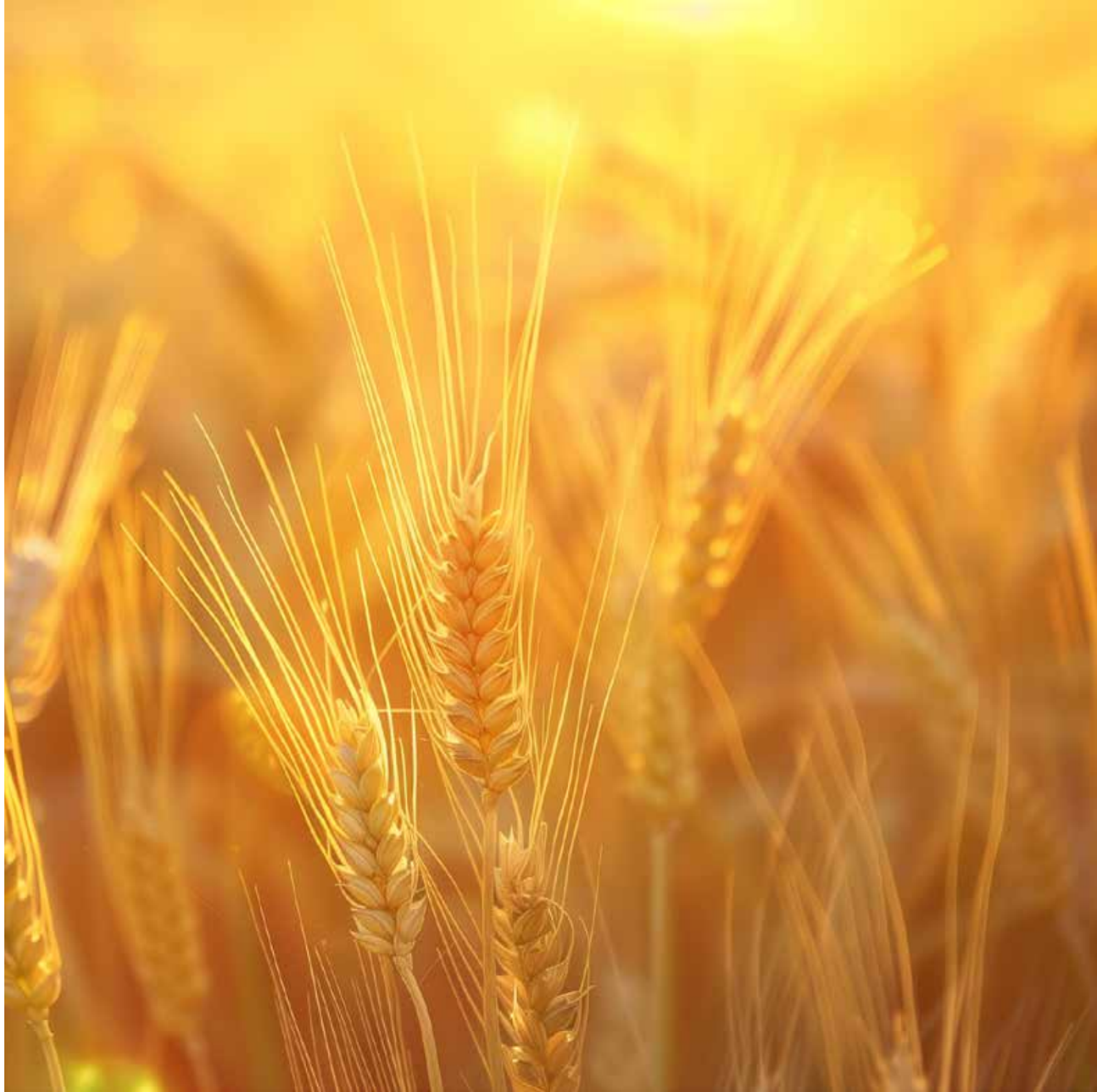
La Casa del Pane

Le Delizie Salate

grissini e creckerini

...Nel pane risiede l'essenza dell'anima:
fatica e amore che si fondono
e sbocciano nel piu amato dei profumi...

...In bread lies the essence of the soul:
toil and love that blend
and blossom into the most beloved of
scents...



LA CASA DEL PANE

e le sue delizie

and its delights

La Casa del Pane nasce nel 1982 a Pernumia, a pochi km da Padova e Venezia. Oggi, dopo più di quarant'anni, unendo tradizioni artigianali e moderne tecnologie, offre ai suoi clienti i "Le delizie fatte a mano".

Tutti sono caratterizzati da un sapore tipico ed inconfondibile dato dalla particolare lavorazione ed al clima peculiare dei colli Euganei.

La Casa del Pane Born in 1982 in Pernumia, just a few kilometers from Padua and Venice. Today, after more than forty years, combining traditional craftsmanship with modern technology, it offers its customers 'Handmade delights'

All of them are characterized by a unique and unmistakable flavor, resulting from the special processing and the peculiar climate of the Euganean Hills.

I NOSTRI GRISSINI

e la loro lavorazine

and their processing

Dopo una fermentazione naturale lunga 12 ore l'impasto viene lavorato con lievito madre ed ingredienti naturali selezionati, e dopo il giusto tempo di riposo della pasta i Grissini vengono stirati a mano dai nostri mastri fornai ad uno ad uno.

Accompagnati da un buon bicchiere di vino o da soli, con una fetta di prosciutto crudo od una scaglia di formaggio, sono il perfetto snack a qualsiasi ora della giornata!

After a natural fermentation lasting 12 hours, the dough is worked with sourdough starter and selected natural ingredients. After the dough has rested for the appropriate amount of time, the breadsticks are hand-stretched one by one by our master bakers.

Accompanied by a good glass of wine, on their own, with a slice of prosciutto, or a cheese, they are the perfect snack at any time of day!

L'ITALIA

il gusto della tradizione

the taste of tradition

L'Italia è una penisola nel Mediterraneo, a sud dell'Europa. Le città principali sono Roma, Milano, Napoli e Venezia. Il paese offre panorami vari, dalle Alpi e Appennini alle coste e colline pittoresche.

Italy is a peninsula in the Mediterranean, in southern Europe. Key cities include Rome, Milan, Naples, and Venice. The country features diverse landscapes, from the Alps and Apennines to picturesque coastlines and hills.

L'Italia, cuore del Mediterraneo, è celebre per i suoi paesaggi spettacolari e la ricca cultura. Tra le sue meraviglie ci sono le Alpi, gli Appennini e le coste incantevoli. Il Veneto spicca con città storiche come Venezia e i suggestivi Colli Euganei, rinomati per i loro pregiati vini, prodotti locali e una tradizione gastronomica che affascina il mondo. Questi ingredienti di alta qualità arricchiscono la tradizione culinaria italiana.

Italy, the heart of the Mediterranean, is renowned for its spectacular landscapes and rich culture. Among its wonders are the Alps, the Apennines, and the enchanting coastlines. The Veneto region stands out with historic cities like Venice and the picturesque Euganean Hills, known for their fine wines, local produce, and a culinary tradition that captivates the world. These high-quality ingredients enhance Italy's renowned gastronomic heritage.

IL CONTORNO PERFETTO

da abbinare in ogni piatto

to match in every dish

I grissini e i cracker sono il complemento ideale per qualsiasi piatto. Preparati con ingredienti di alta qualità e seguendo metodi tradizionali, offrono una croccantezza unica e un sapore autentico che si abbina perfettamente a ogni portata. Sia che vengano serviti con antipasti, accompagnino zuppe, insalate, formaggi, salumi o piatti a base di pesce, o siano gustati da soli. I grissini e i cracker aggiungono quel tocco di gusto in più che rende ogni pasto speciale.

Grissini and crackers are the perfect complement to any dish. Made with high-quality ingredients and following traditional methods, they offer a unique crunch and authentic flavor that pairs perfectly with every course. Whether served with appetizers, alongside soups, salads, cheeses, cured meats, or fish dishes, or enjoyed on their ow. Grissini and crackers add that extra touch of flavor that makes every meal special.

VEGAN FOOD

Nessuna sostanza, parte o processo utilizzato per creare questa DELIZIA ARTIGIANALE è di origine animale o comporta per la sua produzione l'uccisione, la detenzione o lo sfruttamento di animali.

No substance, part or process used to create this ARTISAN DELIGHT is of animal origin or involves the killing, detention or exploitation of animals in its production.

GRISSINI

all'olio extravergine d'oliva

with extra virgin olive oil

Hanno il sapore ed il carattere dell' olio d'oliva. Si presentano al palato con una struttura compatta ma ampliamente alveolata. Quasi morbidi, questi Grissini si accompagnano decisamente bene con aperitivi ed antipasti. Poche calorie per un gusto sorprendente.
ABBINAMENTI: Ricette che prevedono l'uso di carni bianche in generale e formaggi freschi. Alternativamente, perfetti accostamenti si hanno con i crostacei. Vini bianchi fermi.

They have the flavor and character of olive oil. On the palate, they present a compact yet airy structure. Almost soft, these breadsticks pair excellently with aperitifs and appetizers. Low in calories, yet with a surprising taste.
PAIRINGS: *Dishes that include white meats in general and fresh cheeses. Alternatively, they pair perfectly with shellfish. Still white wines.*

Peso
Weight
200 g

Scadenza
Shelf life
6/7 mesi
6/7 months

Conservabilità
Preservability
T. ambiente
room temperature

Valori nutrizionali medi per 100g Typical values 100 g	
Valore energetico Energy	1703 kJ / 403 kcal
Grassi/Total Fat	1,5 g
di cui acidi grassi saturi of which Saturates	0,5 g
Carboidrati/Carbohydrate	11 g
di cui zuccheri of which sugar	1 g
Fibre/Fibre	1 g
Proteine/Protein	2 g
Sale/Salt	2 g

GRISSINI stirati a mano all'olio extravergine d'oliva

Ingredienti: farina di grano tenero tipo"0", farina di semola di grano duro, olio extra vergine d'oliva (8%), farina di cereali maltati, lievito madre di farina di frumento, sale, lievito di birra, acqua.
Prodotto in uno stabilimento che utilizza soia e altri cereali.

Hand - stretched EVO Grissini virgin olive oil

Ingredients: *wheat flour, durum wheat semolina flour, extra virgin olive oil (8%), malted cereals flour, sourdough wheat flour, salt, brewer's yeast, alpha amylase, water.*
Product in a facility that uses soy and other grains.

GRISSINI

al sesamo

with sesame

Grissino estremamente friabile, presenta il caratteristico sapore del sesamo, con un retrogusto di malto, lievemente amarognolo.
ABBINAMENTI: dal prosciutto crudo al formaggio stagionato, finanche alle confetture più dolci esaltandone il sapore: questi Grissini si abbinano benissimo alle più svariate ricette. Vini bianchi o rosati frizzanti oppure birre doppio malto.

An extremely crumbly breadstick with the characteristic flavor of sesame and a slightly bitter malt aftertaste.
PAIRINGS: *From prosciutto to aged cheese, and even with the sweetest jams to enhance their flavor, these breadsticks pair perfectly with a wide variety of recipes. Sparkling white or rosé wines, or double malt beers.*

Peso
Weight
200 g

Scadenza
Shelf life
6/7 mesi
6/7 months

Conservabilità
Preservability
T. ambiente
room temperature

Valori nutrizionali medi per 100g Typical values 100 g	
Valore energetico Energy	1703 kJ / 403 kcal
Grassi/Total Fat	1,5 g
di cui acidi grassi saturi of which Saturates	0,5 g
Carboidrati/Carbohydrate	11 g
di cui zuccheri of which sugar	1 g
Fibre/Fibre	1 g
Proteine/Protein	2 g
Sale/Salt	2 g

GRISSINI
stirati a mano al sesamo

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo “0”, semi di sesamo (11%), farina di semola di grano duro, farina di cereali maltati, lievito madre di farina di frumento, sale, lievito di birra, acqua.
Senza grassi aggiunti. Prodotto in uno stabilimento che utilizza soia e altri cereali.

Hand - stretched Sesame Breadsticks

Ingredients: *wheat flour type”0”, sesame seeds 11%, durum wheat semolina flour, malted cereals flour, sourdough wheat flour, salt, brewer’s yeast, alpha amylase, water.*
Product in a facility that uses soy and other grains.

GRISSINI

agli otto cerali tostati

with eight roasted cereals

Assai friabile, questo Grissino è determinato da una struttura lievitata e croccante. La notevole quantità di cereali e di semi al suo interno determinano un aroma ed un sapore che richiamano un atmosfera rustica e familiare.
ABBINAMENTI: Carni rosse e selvaggina. Vini scuri, corposi, dal forte carattere. Birra doppio malto di pregio.

Highly crumbly, this breadstick is defined by a leavened and crunchy structure. The significant amount of grains and seeds inside give it an aroma and flavor that evoke a rustic and homely atmosphere.
PAIRINGS: *Red meats and game. Dark, full-bodied wines with a strong character. Premium double malt beer.*

Peso
Weight
200 g

Scadenza
Shelf life
6/7 mesi
6/7 months

Conservabilità
Preservability
T. ambiente
room temperature

Valori nutrizionali medi per 100g Typical values 100 g	
Valore energetico Energy	1614 kJ / 382 kcal
Grassi/Total Fat	1,5 g
di cui acidi grassi saturi of which Saturates	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	11 g
di cui zuccheri of which sugar	1 g
Fibre/Fibre	1 g
Proteine/Protein	2 g
Sale/Salt	2 g

GRISSINI
stirati a mano agli otto cereali

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo “0”, Semola di grano duro, Farina di orzo, Semi di girasole, Farina di soia, Semi di sesamo, Semi di lino, Farina di segale, Glutine di frumento, Farina di grano maltato, Lievito madre di farina di frumento, Sale, Lievito di birra, Destrosio, Alfa amilasi, Acqua. Prodotto in uno stabilimento che utilizza soia e altri cereali

Hand-stretched 8 roasted cereals Breadsticks

Ingredients: *Wheat flour type “0”, durum wheat semolina, barley flour, sunflower seeds, soy flour, sesame seeds, flax seeds, rye flour, wheat gluten, flour from malted cereals, sourdough wheat flour, Dextrose, Alpha amylase, Salt, yeast, Water. Manufactured in a facility that uses soy and other grains.*

CRACKERINI

al rosmarino

with rosemary

I profumi ed i sapori tipici della macchia mediterranea affiorano non appena ci si avvicina alla bocca questi Crackers. Notevole è il gusto di rosmarino essiccato, il quale è ben evidente all' interno dell'impasto.
ABBINAMENTI: Carni rosse brasate oppure alla griglia. Consigliati vini rossi toscani corposi e dal carattere importante.

The typical scents and flavors of the Mediterranean scrub emerge as soon as these crackers approach the mouth. The taste of dried rosemary is particularly notable and clearly present in the dough.
PAIRINGS: *Braised or grilled red meats. Recommended with full-bodied, characterful Tuscan red wines.*

Peso
Weight
200 g

Scadenza
Shelf life
6/7 mesi
6/7 months

Conservabilità
Preservability
T. ambiente
room temperature

Valori nutrizionali medi per 100g Typical values 100 g	
Valore energetico Energy	1703 kJ / 403 kcal
Grassi/Total Fat	1,5 g
di cui acidi grassi saturi of which Saturates	0,5 g
Carboidrati/Carbohydrate	11 g
di cui zuccheri of which sugar	1 g
Fibre/Fibre	1 g
Proteine/Protein	2 g
Sale/Salt	2 g

CRACKERINI
sfogliati a mano al rosmarino

Ingredienti: farina di grano tenero tipo"0"-acquaolio extra vergine d'oliva, oli e grassi vegetali (8%)
-lievito madre di farina di frumento-farina di cereali maltati-sale-rosmarino essiccato-lievito di birra.
Prodotto in uno stabilimento che utilizza soia e altri cereali.

Hand - made "Crackerini"
with rosmarin taste

Ingredients: *wheat flour type "0", water, extra virgin olive oil and vegetable fats oil (8%), mother yeast of wheat, malted cereals flour, salt-brewer's yeast-dried rosmarin.*
Product in a facility that uses soy and other grains.

CRACKERINI

alla cipolla

with onion

Caratterizzati da un profuma intenso di cipolla, questi Crackers si presentano alla vista molto variegati a causa della caramellizzazione della cipolla, la quale, in cottura, tende ad assumere una colorazione ambrata molto carica.
ABBINAMENTI: Ottimo come finger food e spuntino spezza fame. A scelta in base al gusto personale e a ciò a cui sono accompagnati.

Characterized by an intense onion aroma, these crackers are visually varied due to the caramelization of the onion, which tends to develop a deep amber color during baking.
PAIRINGS: Excellent as finger food and a hunger-satisfying snack. Pair according to personal taste and what they are served with.

Peso
Weight
200 g

Scadenza
Shelf life
6/7 mesi
6/7 months

Conservabilità
Preservability
T. ambiente
room temperature

Valori nutrizionali medi per 100g Typical values 100 g	
Valore energetico Energy	1703 kJ / 403 kcal
Grassi/Total Fat	1,5 g
di cui acidi grassi saturi of which Saturates	0,5 g
Carboidrati/Carbohydrate	11 g
di cui zuccheri of which sugar	1 g
Fibre/Fibre	1 g
Proteine/Protein	2 g
Sale/Salt	2 g

CRACKERINI
sfogliati a mano alla cipolla

Ingredienti: farina di grano tenero tipo"0"-acqua-olio extra vergine d'oliva, oli e grassi vegetali (8%)-lievito madre di farina di frumento-farina di cereali maltati-sale-lievito di birra
-cipolla fritta disidratata.
Prodotto in uno stabilimento che utilizza soia e altri cereali.

Hand - made "Crackerini" with onion taste

Ingredients: *wheat flour type "0", water, extra virgin olive oil and vegetable fats oil (8%), mother yeast of wheat, malted cereals flour, salt-brewer's yeast-dried fried onion.*
Product in a facility that uses soy and other grains

CRACKERINI

all'olio extravergine d'oliva

with extra virgin olive oil

Ottima piattaforma d' accompagnamento, questi Crackers si presentano al palato quasi sottovoce, senza mai essere invadenti. Per la loro delicatezza si prestano benissimo ad essere usati come base per antipasti e salse delicate.
ABBINAMENTI: Formaggi spalmabili, salse in genere o come base per olive o pomodorini, confetture di frutta. Vino bianco frizzante se consumati da soli, oppure in base al gusto personale e a ciò a cui sono accompagnati.

An excellent accompaniment platform, these crackers are subtle on the palate, never overwhelming. Due to their delicacy, they are perfect for use as a base for appetizers and delicate sauces.
PAIRINGS: *Spreadable cheeses, sauces in general, or as a base for olives or cherry tomatoes, and fruit jams. Sparkling white wine if consumed on their own, or according to personal taste and what they are paired with.*

Peso
Weight
200 g

Scadenza
Shelf life
6/7 mesi
6/7 months

Conservabilità
Preservability
T. ambiente
room temperature

Valori nutrizionali medi per 100g Typical values 100 g	
Valore energetico Energy	1703 kJ / 403 kcal
Grassi/Total Fat	1,5 g
di cui acidi grassi saturi of which Saturates	0,5 g
Carboidrati/Carbohydrate	11 g
di cui zuccheri of which sugar	1 g
Fibre/Fibre	1 g
Proteine/Protein	2 g
Sale/Salt	2 g

CRACKERINI sfogliati a mano all'olio extravegine d'oliva

Ingredienti: farina di grano tenero tipo"0"- acquaolio extra vergine d'oliva, oli e grassi vegetali (8%)- lievito madre di farina di frumento-farina di cereali maltati-sale-lievito di birra.
Prodotto in uno stabilimento che utilizza soia e altri cereali.

Hand - made EVO "Cicchetti"

Ingredients: *wheat flour type "0", water, extra virgin olive oil and vegetable fats oil (8%), mother yeast of wheat, malted cereals flour, salt.*
Product in a facility that uses soy and other grains.

CONSEGNA E SPEDIZIONE

delivery and shipping

La Casa del Pane si distingue per la rapidità nelle consegne e nelle spedizioni dei prodotti, garantendo che ogni ordine arrivi puntuale e in perfette condizioni. Grazie a un efficiente sistema logistico e a un team dedicato, soddisfiamo sempre le richieste dei nostri clienti, assicurando un servizio affidabile e su misura per le loro esigenze.

La Casa del Pane stands out for its speed in deliveries and shipments, ensuring that every order arrives on time and in perfect condition. Thanks to an efficient logistics system and a dedicated team, we always meet our customers' needs, providing a reliable and tailored service to suit their requirements.

Prodotto in uno stabilimento che fa uso di:

glutine, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape,sesamo, andride solforosa.

Origine ingredienti e modalità di conservazione

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto consumare entro pochi giorni.

Prodotto e confezionato da:

La casa del Pane di Sartori Franca
Via Brigata Julia, 21 - 35020
Pernumia (PD) - Italia

Produced in an establishment using:

gluten,, eggs, peanuts, soya, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide.

Origin of ingredients and storage conditions:

Store in a cool dry place, away from sources of heat.
Once opened consume within a few days

Produced and packaged by:

La casa del Pane di Sartori Franca
Via Brigata Julia, 21 - 35020
Pernumia (PD) - Italia

La casa del pane

Di Sartori Franca
Via Brigata Julia, 21 - 35020
Pernumia (PD) - Italia
Tel: 0039042973450
Mail: lacasadelpane1982@gmail.com
Web: ledeliziedellacasadelpane.eu

SCAN ME