



corronca

dolci tipici sardi - biscottificio



**Biscottificio Corronca R. snc
di Corronca Rita e Salvatore**

Via Cagliari n° 101
San Sperate (Ca), C.A.P. 09026
(ITALY)

Partita Iva: 02456910922

info@biscottificiocorronca.com
www.biscottificiocorronca.com

Tel. +39 070 9600252
Fax +39 070 9603242
Mobile +39 327 678 8427





loy



Photo By Marco Valerio Loi

"La Sardegna, terra d'affascinanti usi e costumi, cerca di farsi strada in Europa, facendo conoscere i suoi prodotti tipici, tra cui i dolci sardi. A San Sperate, piccolo Paese Museo, situato nel cuore del campidano, nasce esattamente nel 1979, una piccola impresa dolciaria destinata a crescere e a diventare com'è oggi una azienda presente in tutta Italia. "Stiamo continuando una secolare tradizione dolciaria, e siamo fieri di esser riusciti ad esportare con i nostri prodotti, un pezzetto di Sardegna in tutta Italia, riuscendo a comunicare ai nostri clienti che continuiamo a produrre i dolci, con lo stesso entusiasmo di quando eravamo soltanto due ragazzetti e tanta inesperienza". Qualità degli ingredienti, attenzione nella cottura, tempo mai rincorso per una lievitazione naturale sono piccoli ma importanti aspetti, che garantiscono la qualità di un prodotto tipico, dove la modernità delle macchine, non prevarica mai l'amore dell'uomo per il suo lavoro."

Più salute&benessere, *Il Sole 24 ore*.
Gennaio 2006, Milano.

"Sardinia, a land of fascinating customs, tries to make its way in Europe, conveying its typical products, among which, Sardinian sweets. In San Sperate, a small museum village, located in the heart of Campidano, was born, exactly in 1979, a small pastry enterprise will grow, becoming today a company present all over Italy. "We are continuing a pastry tradition of centuries, and we are proud we could export, through our products, a piece of Sardinia all over Italy, managing to communicate our customers that we are continuing to produce sweets with the same enthusiasm of the time when we were inexperienced children". Quality of ingredients, attention for cooking, due time for natural leavened products, are small but relevant aspects, granting the quality of a typical product, where modernity of machinery never prevaricating the love for men for their work."

Più salute&benessere, *Il Sole 24 ore*.
Jennuary, 2006, Milan.

I Nostri Prodotti

Our Products



Pardulas

L'oro Della Nostra Azienda

La pardula è il dolce sardo per eccellenza. Dalla raffinata combinazione di ingredienti semplici e della autorevole tradizione sarda, si ottiene un delicatissimo dolce morbido adagiato su una sottile sfoglia di pasta di grano duro.

Ingredienti: Ricotta, Zucchero, Farina di Grano Tenero tipo "o", Uova, Acqua, Semola di Grano Duro, Strutto*, conservanti : acido sorbico E200, Aromi, Vanillina, Zafferano.

Allergeni : uova, latte, mandorle, nocciole, noci, glutine.

* Strutto Animale (Maiale).

The gold of our Company

The pardula is the Sardinian sweet par excellence. From the refined combination of simple ingredients and the authoritative Sardinian tradition, you obtain a very delicate soft sweet stretched on a thin foil of durum wheat paste.

Ingredients: Ricotta cheese, Sugar, "o" Type common wheat flour, Eggs, Water, Durum wheat semolina, Lard*, Preservatives: citric acid E200, Flavourings, Vanillin, Saffron.

Allergens: eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts, gluten.

* animal lard (pork).



Papassino

L'esaltazione della "papassa"
(uva essiccata).

Il nome in sardo dell'uva secca identifica il prodotto.

Dal frutto della nobile Vite, nasce un dolce tipico della tradizione campidanese. Un morbido impasto aromatizzato da un vortice di spezie, che racchiude fragranti pezzetti di uva sultanina essiccata, noci e mandorle.

Ingredienti: Farina di Grano Tenero tipo "o", Uva Sultanina, Zucchero, Strutto*, Uova, Mandorle, Noci, Acqua, Lievito, Saporita, Aromi, Vanillina.

Allergeni: uova, latte, mandorle, nocciola, noci, glutine.

* Strutto Animale (Maiale).

The exaltation of "papassa" (sun-dried grapes).

The Sardinian name of sun-dried grapes identifies the product. From the fruit of noble grapevines comes a typical sweet of Campidanese tradition. A soft dough flavoured by a mixture of spices, enclosing fragrant small pieces of sun-dried grapes, nuts and almonds.

Ingredients: "o" Type common wheat flour, Sun-dried Grapes, Sugar, Lard*, Eggs, Almonds, Nuts, Water, yeast, Saporita, Flavourings, Vanilline.

Allergens : eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts, gluten.

* animal lard (pork).



Papassinetto

Saporiti bocconcini dai sapori caldi.

I papassinetti sono dei dolcetti dalla piccola dimensione, che regalano al palato un'esplosione di sapori. Soffice impasto dal piacevole retrogusto di cannella, aromatizzato con un mix di calde spezie, farina di pure nocciole ed uva essiccata.

Ingredienti: Uva Sultanina, Zucchero, Mandorle, Uova, Farina di Nocciole, Semola di Grano Duro, Acqua, Cannella, Saporita, Aromi, Vanillina.

Allergeni: uova, latte, mandorle, nocciole, noci, glutine.

Tasty bytes of warm flavours.

The papassinetti are small-sized sweets, giving your palate a burst of flavours. A soft dough with a pleasant cinnamon after-taste, flavoured with a mixture of warm spices, hazelnut flour and sun-dried grapes.

Ingredients: Sun-dried grapes, Sugar, Almonds, Eggs, Hazelnut flour, Durum wheat semolina, Water, Cinnamon, Saporita, Flavourings, Vanillin.

Allergens: eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts, gluten.



Amaretto

Un Dolce Cuore Di Mandorla.

L'amaretto è una delizia di pura pasta di mandorla, connubio di sapori perfetto tra il dolce ed il pungente gusto delle mandorle amare.

Ingredienti: Zucchero, Mandorle (40%), Uova, Acqua, Aromi, conservanti : acido sorbico E200.

Allergeni: uova, latte, mandorle, nocciole, noci, glutine.

A sweet heart of almond.

The amaretto is a delicacy of pure almond paste, a perfect combination of flavours between the sweet and tingling taste of bitter almonds.

Ingredients: Sugar, Almonds (40%), Eggs, Water, Flavourings, Preservatives: citric acid E200.

Allergens: eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts, gluten.



Bianchini

Un elegante sapore per i palati più
delicati.

I bianchini sono delle semplicissime meringhe aromatizzate al limone, ottenute con la lavorazione dell'albumine e dello zucchero, arricchite da croccanti scaglie di mandorle dolci tostate.

Ingredienti: Zucchero, Uova, Mandorle,
Aromi.

Allergeni: uova, latte, mandorle, nocciole, noci,
glutine.

An elegant flavour for the most delicate palates.

The bianchini are simple lemon-flavoured meringues, obtained by processing egg whites and sugar, enriched with crunchy toasted sweet almond silvers.

Ingredients: Sugar, Eggs, Almonds,
Flavourings.

Allergens: eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts,
gluten.



Caschettas

Curioso dolcetto della tradizione campidanese

La Caschetta, delizia dal cuore morbido di pasta di sapa , racchiuso in un elegante balza di sottile pasta di grano, decorata con una cascata di granella di nocciole tostate. La morbidezza del suo interno e la croccantezza dell'esterno, donano a questo prodotto, il giusto equilibrio di sapore.

Ingredienti: Sapa (mosto d'uva cotto), Semola di Grano Duro, Acqua, Farina di Grano Tenero tipo "o", Strutto*, Zucchero, Granella Nocciole, Saporita, Aromi.

Allergeni: uova, latte, mandorle, nocciole, noci, glutine.

* Strutto Animale (Maiale).

A curious sweet of Campidanese tradition.

The Caschetta, a delicacy with a soft heart of sapa paste, enclosed in an elegant flounce made of soft wheat paste, decorated with a cascade of toasted hazelnut grains. The softness of the interior, and crunchy texture of the outside, provide this product with the right, balance of flavours.

Ingredients: Sapa (cooked grape must), Durum wheat semolina, Water, "o" Type common wheat flour, Lard*, Sugar, Hazelnut grains, Saporita, Flavourings.

Allergens: eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts, gluten.

* Animal Lard (Pork).



Gueffus

I “bobboetti” della Sardegna.

Questi piccoli bocconcini, confezionati come caramelle sono molto di più. Una reale pasta di mandorle, aromatizzata al liquore Maraschino e dal retrogusto agrumato, regala al palato un piacere sublime, degno dei palati più raffinati.

The “bobboetti” of Sardinia.

These small bytes, packaged like candies, are much more. A real almond paste, flavoured with Maraschino liqueur, with a citrus-like after-taste, gives the palate a sublime pleasure, to delight the most refined palates.

Ingredienti: Zucchero, Mandorle, Acqua, Acqua Fior d'Arancio, Liquore, Aromi, conservanti : acido sorbico E200.

Allergeni: uova, latte, mandorle, nocciole, noci, glutine.

Ingredients: Sugar, Almonds, Water, Orange blossom water, Liqueur, Flavourings, Preservatives: citric acid E200.

Allergens: eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts, gluten.



Pizzichi

La tradizione che incontra la modernità

Una delicatissima ed amabile pasta di mandorle, sfiorata da un leggero zucchero a velo, regalano un gradevole sapore dal retrogusto agrumato.

Ingredienti: Mandorle, Zucchero, Uova, Farina di Grano Tenero tipo "o", Acqua Fior d'Arancio, Liquore, Lievito, Aromi, conservanti : acido sorbico E200, Vanillina.

Allergeni: uova, latte, mandorle, nocciole, noci, glutine.

Tradition meets modernity

A very delicate and tasty almond paste, gently touched by caster sugar, gives a pleasant, flavour with citrus after-taste.

Ingredients: Almonds, Sugar, Eggs, "o" Type common wheat flour, Orange blossom flower, Liqueur, Yeast, Flavourings, Preservatives: citric acid E200, Vanillin.

Allergens: eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts, gluten.



Ciambelle Granella

**La Semplicità Di Un Sapore
Conosciuto.**

Fragante e morbidissima pasta frolla, ricoperta da una croccante crosta di zucchero semolato. La ciambella granella rappresenta l'incontro della dolcezza e della semplicità con il tradizionale sapore della quotidianità.

Ingredienti: Farina di Grano Tenero tipo "o", Zucchero, Strutto*, Uova, Lievito, Aromi, Vanillina.

Allergeni: uova, latte, mandorle, nocciole, noci, glutine.

The simplicity of a known flavour.

A fragrant and very soft short pastry, covered with a crunchy crust of granulated sugar. The grain donut represents the meeting of sweetness and simplicity with the traditional flavour of every-day life.

Ingredients: "o" Type common wheat flour, Sugar, Lard*, Eggs, Yeast, Flavouring, Vanillin.

Allergens: eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts, gluten.

*Animal Lard (Pork).

* Strutto Animale (Maiale).



Ciambella Marmellata

Una dolcissima primavera.

Piccoli fiori di morbida pasta frolla, intervallati da un delizioso strato di gustosa marmellata di albicocca ed imbiancati da una delicata cima di zucchero a velo, generano la primavera del gusto.

Ingredienti: Farina di Grano Tenero tipo "o", Passata di Albicocca 22% (sciroppo di glucosio-fruttosio, Purea di Albicocche 35%, zucchero, addensanti: pectina e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico, citrato di calcio, conservante : sorbato di potassio; aromi), Zucchero, Strutto*, Uova, Lievito, Aromi , Vanillina.

Allergeni: uova, latte, mandorle, nocciole, noci, glutine.

*Strutto Animale (Maiale).

A very sweet Spring time.

Small flowers of short pastry, combined with a delicious layer of tasty apricot marmalade, and whitened by a delicate top of caster sugar.

Ingredients: "o" Type common wheat flour, Passed Apricot 22% (glucose-fructose syrup, apricot purée 35%, sugar, thickeners: pectin and sodium alginate; acidity regulators: citric acid, calcium citrate, preservative: potassium sorbate, flavours), Sugar, Lard*, Eggs, Yeast, Flavours, Vanillin.

Allergens: eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts, gluten.

**Animal Lard (Pork).*



Pan di Sapa

Un dolce della tradizione povero, ma ricco di sapori

Il pane di sapa è un dolce dell'antica tradizione sarda. Nasce come dolce povero, ma la sua nobiltà non tarda ad arrivare, una volta che giunge al palato. Una morbida pasta di sapa (mosto d'uva cotto) ed una varietà di frutta secca, generano il giusto equilibrio di consistenze e sapori.

Ingredienti: Uva Sultanina, Farina di Grano Tenero tipo “o”, Mandorle, Noci, Semola di Grano Duro, Sapa (mosto d'uva cotto) 3%, Acqua, Saporita, Aromi.

Allergeni: uova, latte, mandorle, nocciole, noci, glutine.

A sweet of the poor tradition, but rich with flavours.

The pane di sapa [sapa bread] is a sweet of the ancient Sardinian tradition. It was born like poor sweets, but its nobility comes soon once it reaches the palate. A soft sapa paste (cooked grape must) and a variety of dried fruits, give the right balance of texture and flavour.

Ingredients: Sun-dried grapes, "o" Type common wheat flour, Almonds, Nuts, Durum wheat semolina, 3% Sapa, Water, Saporita, Flavourings.

Allergens: eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts, gluten.



Pan Di Sapa Torta

Leggera tortina dal gusto di Sapa

Questo dolce è la rivisitazione più soft del Pan di Sapa Tradizionale. Morbida tortina al gusto di sapa, soffice e fragrante, arricchita da intere mandorle dolci ed uva sultanina essiccata.

Ingredienti: farina di Grano Tenero tipo "o", Sapa (mosto d'uva cotto) 22%, Uva Sultanina, Zucchero, Uova, Acqua, Latte, Strutto*, Mandorle, Lievito, Saporita, Aromi, Vanillina.
Allergeni: uova, latte, mandorle, nocciole, noci, glutine.

*Strutto Animale (Maiale).

A light, sapa-flavoured cake

This sweet is the reviewed, softer version of the traditional Pan di Sapa. A soft, sapa-flavoured cake, soft and fragrant, enriched with sweet almonds and sun-dried grapes.

Ingredients: "o" Type common wheat flour, Sapa (cooked grape must) 22%, Sun-dried grapes, Sugar, Eggs, Water, Milk, Lard*, Almonds, Yeast, Saporita, Flavourings, Vanillin.

Allergens: eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts, gluten.

* animal lard (pork).



Torelli

TORELLI - La golosità del ripieno in un dolce abbraccio di pasta frolla.

I Torelli, recente creazione dell'azienda, sono dei piccoli bocconcini di pasta frolla, che racchiudono un delicato cuore di freschissima marmellata di albicocche o di golosa crema al cioccolato. Friabili e gustosi, sono perfetti per un piacevole inizio di giornata.

Ingredienti: Farina di Grano Tenero tipo "o", Passata di Albicocca 22% (sciroppo di glucosio-fruttosio, Purea di Albicocche 35%, zucchero, addensanti: pectina e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico, citrato di calcio, conservante : sorbato di potassio; aromi) o Cioccolato Fondente (zucchero, grassi vegetali idrogenati, cacao magro in polvere (16%), lattosio, emulsionante (E322 lecitina di soia), aromi) , Zucchero, Strutto*, Uova, Lievito, Aromi , Vanillina.

Allergeni: uova, latte, mandorle, nocciole, noci, glutine.

*Strutto Animale (Maiale).

"TORELLI" - The delicacy of the filling in a sweet hug of shortcrust pastry.

The "Torelli" a recent creation of the company, are small shortcrust titbits, enclosing a delicate core of fresh apricot marmalade or tasty chocolate cream. Crumbly and tasty, they are perfect for a pleasant start of the day .

Ingredients: "o" Type common wheat flour, Apricot "passata" 22%

(glucose-fructose syrup, apricot purée 35%, sugar, thickeners: pectin and sodium alginate; Correctors of acidity: citric acid, calcium citrate, preservative: potassium sorbate; flavouring) or Bitter Chocolate (sugar, solid vegetable fat, low-fat cocoa powder (16%), lactose, emulsifier (E322 soya lecithin), flavouring) , Sugar, Lard*, Eggs, Yeast, Flavourings, Vanillin.

Allergens : eggs, milk, almonds, hazelnuts, nuts, gluten.

*Animal Lard (Pork).

“Sarà per l'amore che mettiamo nel nostro lavoro, sarà perché siamo nati e cresciuti in questa terra meravigliosa, sarà perché siamo tradizionalisti, sarà perché quel delizioso sapore l'abbiamo sempre conosciuto...ma siamo convinti che non esistono dolci migliori di quelli tradizionali...e continuiamo a fare i nostri con lo stesso entusiasmo di un tempo”



“Maybe for the love we put in our work, maybe because we were born and grown-up in this wonderful land, maybe because we are traditionalist, maybe because we always knew that delicious flavour...but we are convinced that there are no better sweets than the traditional...and we continue to produce ours with the same old-time enthusiasm”.





“Sardi si nasce, Dolci si diventa”

“Sardinian we were born, but sweet we had became”



www.biscottificiocorronca.com

