

The image features two golden-brown, round bread rolls resting on a white, textured surface. A dark brown logo with a white border is overlaid in the center. The logo contains a golden crown at the top and a golden banner at the bottom, with the word "corronca" written in white, lowercase, serif font in the middle.

corronca

## La nostra storia

*Il Biscottificio Corronca nacque nel 1979 nel cuore del "paese museo", San Sperate, per iniziativa di due giovani fratelli, Rita e Salvatore Corronca. La decisione di mantenere l'originalità e la genuinità delle ricette tramandategli dalla famiglia si rivelò vincente. Il successo dei dolci Corronca ha nel tempo sviluppato la necessità di darsi una nuova dimensione. Nel corso del 2001 l'azienda si trasferì in uno stabile più grande e negli anni successivi acquistò nuovi macchinari incrementando il proprio staff. Il Biscottificio Corronca continua a mantenere l'artigianalità e la manualità che da sempre caratterizza i propri prodotti.*



## I NOSTRI DOLCI SARDI



### A base di ricotta

Pardulas



### A base di mandorle

Amaretti

Gueffus

Pizzichi



### Frolle e biscotti

Ciambelle Marmellata

Ciambelle Granella

Torelli

Mostaccioli



### A base di uvetta e altra frutta secca

Pan'e sapa

Papassini

Tronchetti

Tortino di Sapa



### Meringhe

Bianchini



## PARDULAS

Dolce ottenuto dalla combinazione di ingredienti raffinati come lo zafferano e la ricotta. Quest'ultima in particolare, sottoposta ad una rigida selezione, determina la freschezza, la morbidezza, il gusto e l'aspetto del nostro dolce preferito.

Packaging		
peso confezione	250 gr	1,4 Kg
quantità x scatola	12 pz	2 pz
codice	BCO.3100250	BCO.3101400



## AMARETTI

Senza dubbio uno dei dolci sardi più apprezzati. Una pasta a base di mandorla e zucchero, combinazione che a seguito di una precisa cottura conferisce al prodotto il tipico colore dorato e quel tanto apprezzato equilibrio tra dolce e amaro.

Packaging		
peso confezione	200 gr	1 Kg
quantità x scatola	12 pz	4 pz
codice	BCO.2000200	BCO.2002000



## GUEFFUS

Piccola pralina di pasta di mandorla caratterizzata dalla combinazione di liquore e aromi di agrumi, coperta da un leggero strato di zucchero e avvolta nel suo tipico involucro colorato.

Packaging		
peso confezione	200 gr	1 Kg
quantità x scatola	12 pz	4 pz
codice	BCO.2600200	BCO.2602000



## PIZZICHI

Composto da una soffice e dolce pasta di mandorla leggermente aromatizzata agli agrumi, questo dolce si differenzia dall'amaretto per l'assenza del tono amaro.

Packaging		
peso confezione	170 gr	1 Kg
quantità x scatola	12 pz	4 pz
codice	BCO.3300170	BCO.3302000



## CIAMBELLE MARMELLATA

Un classico della pasticceria tradizionale di tutta l'isola, nonché un simbolo di genuinità. Questa ciambella è composta da due piccoli fiori di pasta frolla intervallati da uno strato di gustosa marmellata di albicocca.

Packaging		
peso confezione	270 gr	1 Kg
quantità x scatola	12 pz	4 pz
codice	BCO.2300270	BCO.2302000



## CIAMBELLE GRANELLA

Croccante pasta frolla ricoperta da uno croccante strato di granella allo zucchero.

Packaging		
peso confezione	250 gr	1,4 Kg
quantità x scatola	12 pz	2 pz
codice	BCO.2400220	BCO.2402000



## TORELLI

Friabile pasta frolla che racchiude un delicato cuore di freschissima marmellata di albicocche.

Packaging		
peso confezione	200 gr	1 Kg
quantità x scatola	12 pz	4 pz
codice	BCO.2350270	BCO.2352000



## MOSTACCIOLI

Tipici biscotti della tradizione sarda a forma romboidale, frutto di una lenta lievitazione e delicatamente aromatizzati alla cannella e al limone.

Packaging	
peso confezione	250 gr
quantità x scatola	12 pz
codice	BCO.2650240



## PANE' SAPA

Inizialmente considerato nella tradizione sarda come dolce povero, tipicamente prodotto nei periodi di festa tra i mesi di Ottobre e Novembre al termine della vendemmia, questo dolce nasce dall'unione di uva sultanina, mandorle, noci e sapa (sciropo ottenuto dalla cottura del miele).

Packaging	
peso confezione	300 gr
quantità x scatola	6 pz
codice	BCO.2700300



## PAPASSINI

Dolci tipici composti da una combinazione di ingredienti quali noci, mandorle, uva passa e di aromi quali noce moscata, cannella, vaniglia ai quali viene aggiunta la sapa, ingrediente tipico della tradizione sarda ottenuto dalla cottura del miele.

Packaging		
peso confezione	270 gr	1 Kg
quantità x scatola	12 pz	4 pz
codice	BCO.3000250	BCO.3002000

## TRONCHETTI



Raffinati dolci della nostra produzione, ottenuti da un soffice impasto di farina di pure nocciole, mandorle e uva passa, aromatizzati da un mix di spezie quali cannella, vaniglia, noce moscata e anice stellato.

Packaging		
peso confezione	270 gr	1 Kg
quantità x scatola	12 pz	4 pz
codice	BCO.2900270	BCO.2902000



## TORTINO DI SAPA

Variante tipica del Pan'e Sapa, che in alcune zone della Sardegna acquisisce lo stesso nome, è composto da un morbido pan di spagna al gusto di sapa e arricchito da mandorle dolci ed uva sultanina.

Packaging	
peso confezione	350 gr
quantità x scatola	12 pz
codice	BCO.2800351



## BIANCHINI

Delicata scultura nata dalla lavorazione di albume e zucchero, con all'interno un cremoso cuore all'aroma di limone, arricchito da croccanti scaglie di mandorla tostata.

Packaging	
peso confezione	1Kg
quantità x scatola	12 pz
codice	BCO.2102000



## DOLCI ASSORTITI

Un assortimento di alcuni dei nostri migliori prodotti.

Packaging		
peso confezione	300 gr	1 Kg
quantità x scatola	12 pz	4 pz
codice	BCO.2500300	BCO.2502000





*La Sardegna, terra di affascinanti usi e costumi, cerca di farsi strada in Europa facendo conoscere la bellezza dei propri paesaggi marittimi e montani, il fascino della cultura e la bontà dei piatti tipici.*

*Noi del Biscottificio Corronca siamo fieri di svolgere il nostro ruolo in questa impresa. Continuando una secolare tradizione dolciaria vogliamo esportare con i nostri prodotti un pezzetto di Sardegna in tutto il mondo.*



...sardi si nasce...  
...dolci si diventa...

Biscottificio Corronca R. snc di  
Corronca Rita e Salvatore  
Via Cagliari 101 - 09026 - San  
Sperate (Ca)  
Partita Iva 02456910922  
REA CA 201155

CONTATTI :

Tel. 070/9600252

Fax 070/9603242

Mobile 327 678 8427

Email [infobiscottificiocorronca.com](mailto:infobiscottificiocorronca.com)

[www.biscottificiocorronca.com](http://www.biscottificiocorronca.com)



seguici su

