

RELLI
dal 1911
GRAPPERIA

TUSCANY

MORELLI

dal 1911



ANTICA GRAPPERIA

un secolo di qualità

TUSCANY



Indice

<i>Pasta</i>	4
Pasta Limoncino	4
<i>Panettoni</i>	5
Panettone Limoncino Speciale 32°	5
Panettone Arancino Speciale 32°	6
Panettone Classico	7
<i>Pandolci</i>	8
Pan Limoncino	8
Pan Arancino	9
Pan Grappa	10
<i>Cantuccini</i>	11
Cantuccini buccia di arancia e cioccolato	11
Cantuccini buccia di arancia e mandorla	12
Cantuccini buccia di limone e cioccolato	13
Cantuccini buccia di limone e mandorla	14
Cantuccini gusti assortiti	15





Pasta Limoncino

Prodotto: Questo prodotto nasce dall'idea di coniugare una tradizionale bevanda alcolica italiana, dalle note inconfondibilmente fresche e agrumate, a un alimento che da sempre si trova sulle tavole italiane: la pasta.

La pasta al limoncino nasce dalla fusione del pluripremiato limoncino 32° del Liquorificio morelli con la sapiente arte di pastificazione del Pastificio Morelli:

secoli di storia si fondono per regalarvi un prodotto di grande gusto e sapore, dove il grano si sposa perfettamente con l'aroma piacevole e delicato di questo pregiato limoncino.

Questa pasta è ottima con un filo di olio, ma anche abbinata a funghi e tartufi. Si sposa perfettamente con gamberetti e vongole in piatti di pesce e con condimenti a base di verdure.



250 g
Cod. 1001



Panettone Limoncino 32°

Prodotto: Questo panettone artigianale è stato realizzato con materie prime sceltissime del nostro territorio e con limoni italiani di altissima qualità, che costituiscono la base dell'ingrediente principe di questo panettone speciale: il Limoncino 32° dell' Antica Grapperia Toscana Morelli.



750 g
Cod. 1002



Panettone Arancino 32°

Prodotto: Questo panettone artigianale è stato realizzato con materie prime sceltissime del nostro territorio e con arance italiane di altissima qualità, che costituiscono la base dell'ingrediente principe di questo panettone speciale: l'Arancino 32° dell'Antica Grapperia Toscana Morelli.



750 g
Cod. 1003



Panettone Grappa

Prodotto: Questo panettone artigianale è stato realizzato con materie prime sceltissime del nostro territorio. Ciascun ingrediente è frutto di un'accurata selezione e lavorato artigianalmente, per restituirvi il vero sapore della tradizione. Non poteva mancare l'ingrediente speciale: un grande classico, la Grappa Toscana dell'Antica Grapperia Toscana Morelli.



750 g
Cod. 1004



Pan Limoncino



Prodotto: Questo dolce nasce dall'esigenza di celebrare il connubio tra il mondo del dolce e quello dei liquori, con la volontà di farne un prodotto veramente unico. Nasce dunque un lievitato tipo panettone, con canditi di altissima qualità e lievito madre. Prodotto molto bagnato, si presenta profumato e piacevole, esaltato dal Limoncino Morelli che gli dà sapore e aroma.

Ottimo come dolce a fine pasto, ma anche come spuntino a mezza giornata o come colazione mattutina. Incartato in involucri termosaldati salvafreschezza posti in scatole di cartone rigide e impilabili.



520 g
Cod. 1005



Pan Arancino



Prodotto: Questo dolce nasce dall'esigenza di celebrare il connubio tra il mondo del dolce e quello dei liquori, con la volontà di farne un prodotto veramente unico. Nasce dunque un lievito tipo panettone, con canditi di altissima qualità e lievito madre. Prodotto molto bagnato, si presenta profumato e piacevole, esaltato dall'Arancino Morelli che gli dà sapore e aroma.

Ottimo come dolce a fine pasto, ma anche come spuntino a mezza giornata o come colazione mattutina. Incartato in involucri termosaldati salvafreschezza posti in scatole di cartone rigide e impilabili.



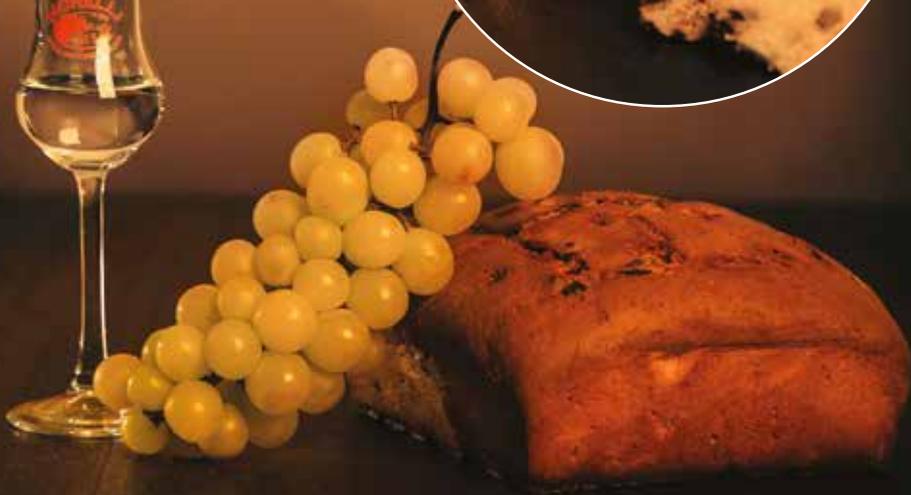
520 g
Cod. 1006



Pan Grappa



Prodotto: Questo dolce nasce dall'esigenza di celebrare il connubio tra il mondo del dolce e quello dei distillati, con la volontà di farne un prodotto veramente unico. Nasce dunque un lievitato tipo panettone, con con gocce di cioccolato fondente di altissima qualità e lievito madre. Prodotto molto bagnato, si presenta profumato e piacevole, esaltato dall'aroma e dal sapore di grappa molto spiccati. Consistente come la Grappa Toscana che lo bagna. Ottimo come fine pasto, come spuntino pomeridiano o accompagnato ad una buona degustazione di grappa e sigaro. Incartato in involucri termosaldati salvafreschezza posti in scatole di cartone rigide e impilabili.



520 g
Cod. 1007



Cantuccini gusti assortiti

Il cantuccio nella confezione incartata singolarmente, nasce con la volontà di creare qualcosa di nuovo e particolare. Nel Sacchetto, i Cantucci, sono tutti tagliati e incartati manualmente; il contenuto del sacchetto è sempre assortito nei 4 gusti. Questa confezione oltre ad essere bellissima è anche un'opera di estremo artigianato e di bontà gastronomica. L'incarto singolo conferisce la possibilità di poterli vendere singolarmente o di farli diventare un ottimo compagno di degustazione per il caffè o un dessert fine pranzo. Confezione da 1 kg con 19 Cantucci misti



1 Kg
Cod. 1012



Cantuccini
buccia di limone
e cioccolato

Cantuccini
buccia di limone
e mandorla



200 gr
Cod. 1008

200 gr
Cod. 1009



Cantuccini
buccia di arancia
e cioccolato

Cantuccini
buccia di arancia
e mandorla



200 gr
Cod. 1010



200 gr
Cod. 1011

Fabbricazione

dei liquori

1911

TUSCANY

MORELLI

dal 1911



ANTICA GRAPPERIA

MORELLI
ANTICA GRAPPERIA



LIQUORIFICIO MORELLI
Via Antonio Meucci - 56036 Forcoli (PI)
Tel. +39 0587 629044
www.liquorimorelli.it
info@liquorimorelli.it