MODIGLIANTICA

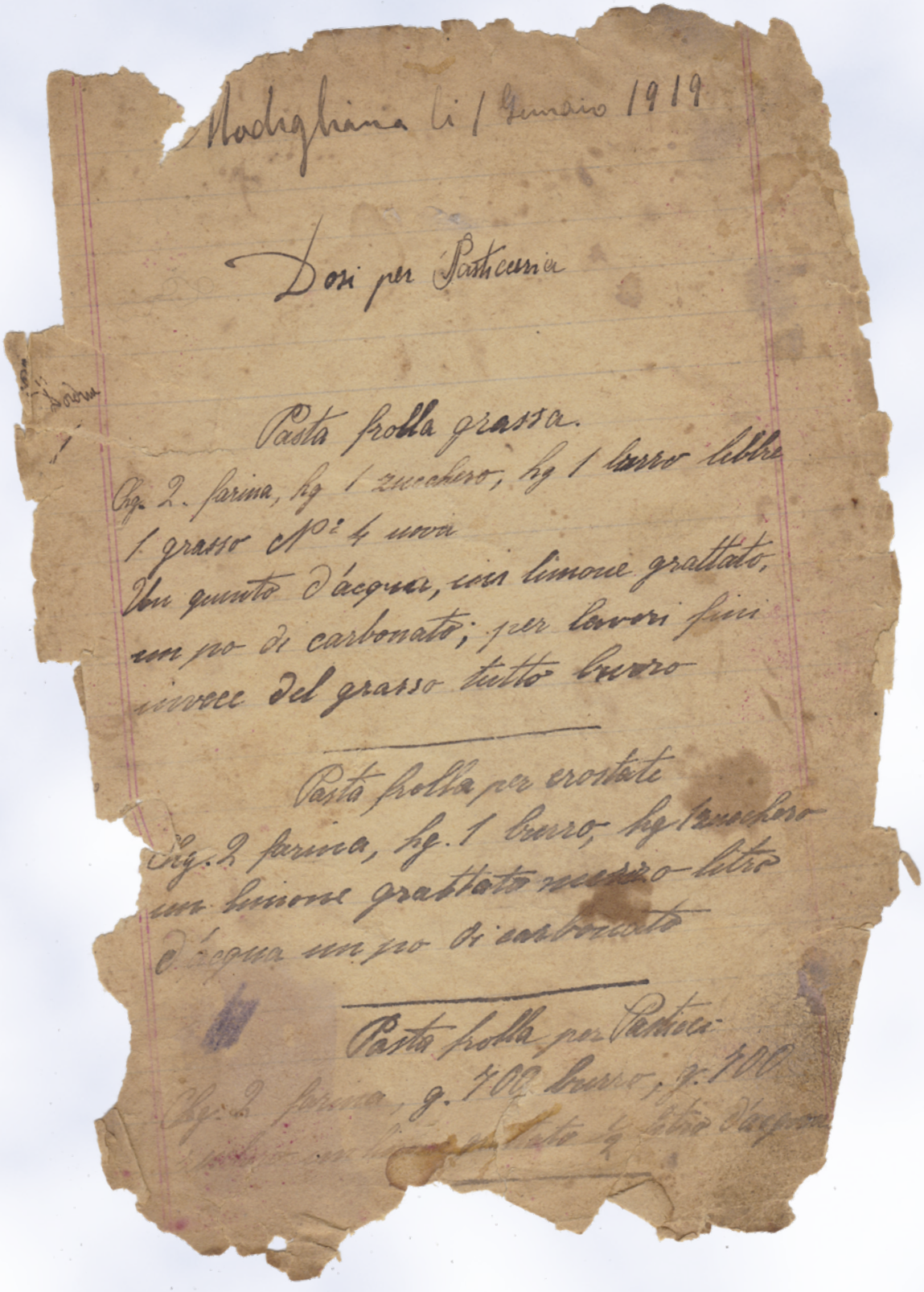
Dolci Tradizioni di Romagna

Catalogo 2020









Modigliana li 1 Gennaio 1919

Dosi per Pasticceria

Pasta frolla grassa.
Kg. 2. farina, kg 1 zucchero, kg 1 burro lebbre
1 grasso N° 4 uova
Un quinto d'acqua, con limone grattato,
un po di carbonato; per lavori fini
invece del grasso tutto burro

Pasta frolla per crostate
Kg. 2 farina, kg. 1 burro, kg 1 zucchero
un limone grattato mezzo litro
d'acqua un po di carbonato

Pasta frolla per Pastici
Kg. 2 farina, g. 700 burro, g. 700

"I prodotti tipici raccontano un territorio,
la sua storia, le sue tradizioni...".

MODIGLIANTICA

Dolci Tradizioni di Romagna

Proseguendo una tradizione ormai bicentenaria, Maurizio Mortani e la sua famiglia, producono dolci e biscotti in un piccolo laboratorio artigianale fra le colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo, nell'antico borgo di Modigliana (FC).

E' così che rivivono antiche ricette e nascono nuove creazioni: dal delicato equilibrio fra tradizione e innovazione, passione per storia e territorio, continua ricerca di materie prime di grande qualità.

"Seguiamo i nostri prodotti in ogni fase lavorativa, dalla produzione al confezionamento, tutto rigorosamente realizzato a mano, così come le lavorazioni artigianali che risalgono a metà Ottocento.

Ci impegnamo da anni nella promozione dei nostri prodotti... e con successo abbiamo ottenuto riconoscimenti e riscontrato apprezzamenti da parte di gastronauti ed appassionati..."



Continuing a now bicentennial tradition, Maurizio Mortani and his family, produce cakes and biscuits in a small workshop in the hills of the Tuscan-Romagnolo region, in the village of Modigliana (FC).

Maintaining the delicate balance of tradition and innovation , this family has been able to both bring creations whilst constantly searching for great quality raw materials.

"We follow our products during all phases of production, from manufacturing to packaging, everything is strictly hand made, as is the craftsmanship that dates back to the mid-nineteenth century.

We have spent many years striving to promote our products and now we have successfully obtained awards and appreciations by food critics and food lovers alike".

i Dolci

Tradizione e innovazione…

Usiamo solo materie prime accuratamente scelte per riportare sulle tavole di oggi un dolce dai sapori antichi.

***Il Mandorlato al Cioccolato** di Modigliana viene prodotto secondo l'antica tradizione e nel 2010 viene inserito nell'elenco dei P.A.T. dell'Emilia Romagna.*

Da alcuni documenti storici si rileva che questa specialità riceve vari riconoscimenti, sia nazionali che internazionali.

We only use carefully selected raw materials to revive old fashioned flavours for today's modern consumers.

Mandorlato al Cioccolato di Modigliana is produced according to ancient traditions and in 2010 was listed as P.A.T. Emilia Romagna.

Historical documents show that this specialty has, in the past received awards, both national and international.



Over time, this cake has inspired new creations: Dolce al Cacao Rocca dei Guidi, in Coffee, Pear and Cherry.

The particularity of these cocoa cakes, is the total lack of added fat: no eggs, milk, butter, margarine, cocoa butter and no preservatives are used.

These products are ideal for Vegan and are vacuum packed to maintain taste and fragrance.

*Nel corso del tempo, il dolce ha ispirato nuove creazioni: **il Dolce al Cacao Rocca dei Guidi nei gusti Caffè, Pera e Amarena**.*

La particolarità di questi dolci a base di cacao, è la totale mancanza di grassi aggiunti: non utilizziamo uova, latte, burro, margarina, burro di cacao e nessun conservante (prodotti ideali anche per Vegani). I dolci vengono confezionati sotto vuoto per preservarne sapore e fragranza.



Mandorlato al cioccolato di Modigliana

Questa antica specialità modiglianese di metà 800 è il prodotto di punta di "Modigliantica".

Il segreto di questa ricetta tramandata oralmente è, racchiuso nelle fasi di lavorazione e negli ingredienti perfettamente bilanciati fra loro: polvere di cacao, mandorle rigorosamente di origine italiana, scorzetta candita di arancia e cedro, zucchero di canna grezzo, farina di grano tenero e una miscela di spezie.

Da gustare in abbinamento a vini passiti, rhum, wiskey, grappe torbate o cognac.

This ancient Modiglianan speciality originated in the mid-800 and is the flagship product of "Modigliantica".

The secret to this recipe has been passed down orally through the generations and contains in the processing steps the perfect balance between the all important ingredients: cocoa powder, italian almonds, candied orange and lemon peel, sugar cane, wheat flour and a blend of spices.

To be accompanied with desserts wine, rum, whiskey, brandy or cognac.



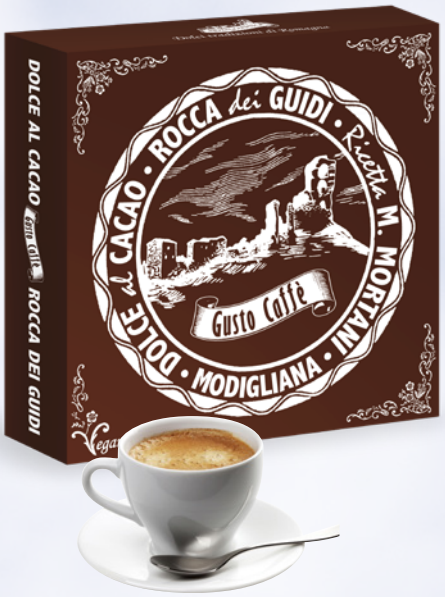


Scatola Cod.	Peso in g *Net weight*	Pz. per cartone *Pieces x carton*
ROC01	250	24
ROC02	400	12
ROC03	800	6
ROC04	1000	6

2010 Prodotto Agroalimentare Tradizionale riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole

Dolce al Cacao Rocca dei Guidi

Gusto Caffè



Dalla tradizione nascono nuove sperimentazioni come il Dolce al Cacao gusto Caffè, dove il deciso aroma dell'arabica utilizzata, si fonde elegantemente con il gusto del cacao in polvere e dell'arancio.

By tradition born new tastes. In Coffee taste, the strong Arabica blends elegantly with the taste of cocoa and orange.

Scatola Cod.	Peso in g *Net weight*	Pz. per cartone *Pieces x carton*
ROC05	250	24
ROC06	400	12

Gusto Pera

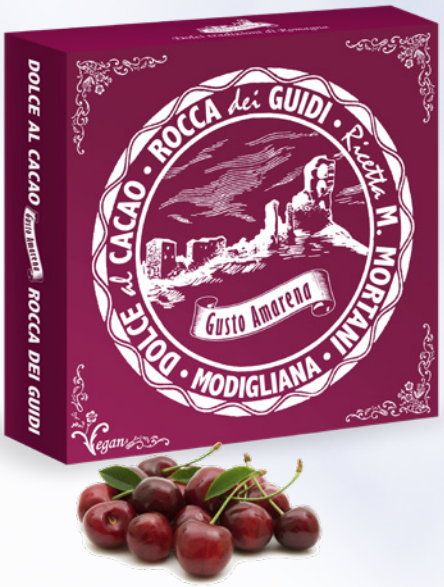
Uno degli abbinamenti più classici e gustosi: cacao e deliziosi cubetti di pera.

The most classical taste combinations: cocoa and delicious diced pear.

Scatola Cod.	Peso in g *Net weight*	Pz. per cartone *Pieces x carton*
ROC07	250	24
ROC08	400	12



Gusto Amarena



Le amarene si tuffano in un impasto di cacao amaro creando un'esplosione di gusti diversi: acidità, amaro e dolcezza, si fondono per creare un equilibrio perfetto di sapori, profumi e sensazioni.

Amarena cherries are immersed into a mixture of bitter cocoa, creating an explosion of contrasting tastes: acidity, bitterness and sweetness, combine to create a perfect balance of flavors, scents and sensations.

Scatola Cod.	Peso in g *Net weight*	Pz. per cartone *Pieces x carton*
ROC09	250	24
ROC10	400	12

Monoporzioni



Mandorlato al cioccolato e Dolce gusto Caffè in formato monodose, per soddisfare bontà e praticità. La confezione da 50 monoporzioni include l'espositore da banco.

Gusto Classico (MON1) e gusto Caffè (MON2)

Small size to satisfy goodness and practicality.
The pack of 50 portions is joined to the exhibitor bench.

Classic taste (MON1) and Coffee (MON2)

Cod.	Peso in g *Net weight*	Pz. per cartone *Pieces x carton*
MON1	30	50
MON2	30	50

Dimensioni in cm / Size cm

25 x 17 x h 26

i Biscotti - Linea tradizionale



Produciamo biscotteria secca e farcita, certificata biologica, utilizzando farine semintegrali macinate a pietra, prodotte da grani biologici locali.

Le antiche varietà di grani utilizzate, contengono un bassissimo quantitativo di glutine, che rende le farine più digeribili e ben tollerate dall'organismo.

La passione per le tradizioni romagnole, si riflette nell'utilizzo di altri prodotti del territorio come: Albana D.O.C.G., Sangiovese D.O.C., Savor, Saba, Olio extravergine di oliva delle nostre colline, Sale marino integrale di Cervia …

We produce dry and filled biscuits, certified organic, using stone-ground flour, produced from local organic grains.

The ancient varieties of grains used, contain a very low amount of gluten, which makes our products easily digestible.

Our passion for the traditions of the Romagna region, is reflected in the use of other local products such as: Albana DOCG, Sangiovese DOC, Savor, Saba, Extra virgin olive oil of our hills, Salt of Cervia…

CERTIFICATO DA QCERTIFICAZIONI QC BIOLOGICA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

Operatore controllato
n. 12840
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF
IT BIO 014
AGRICOLTURA UE/NON UE

PRODOTTO BIOLOGICO



Così nascono i nostri biscotti, confezionati a mano con le "cartoline dei ricordi": "immagini che raccontano" gente, luoghi e mestieri di una Romagna d'altri tempi.

Our hand-packed biscuits display packages are "postcards of memories": "images that tell" of the people, places and trades of the Romagna region of times gone by.



Peso in g *Net weight*	Pz. per cartone *Pieces x carton*
200	12



Cuore Romagnolo

Biscotto friabile dall'intenso sapore di cacao.

Crumbly biscuit with an intense cocoa flavor.

cod. BISC01

Scroccadenti di Romagna

Biscotto con mandorle, tradizionale della Romagna. Ottimo tuffato nel Sangiovese, o consumato con vini dolci o passiti.

Biscuit with almonds, dipped in traditional Romagna. To be enjoyed with Sangiovese or sweet wines.

cod. BISC02



Ubriachi di Romagna



Biscotto senza uova, impastato con vini Doc di Romagna e uva passita. Il gusto è delicato e la consistenza friabile. Ideale anche per Vegani.

Biscuit without eggs, mixed with Romagna DOC wines and raisins. Delicate taste and crumbly texture. Also ideal for Vegans.

cod. BISC03

Zuccherini all'olio extravergine di oliva Brisighella DOP

Tradizionale biscotto romagnolo di pasta frolla friabile e leggera, decorata con zucchero di canna grezzo Muscovado.

Traditional shortbread biscuit, crumbly and light, decorated with sugar cane.



BISC04

Zuccherini saba e cioccolato

Le scaglie di cioccolato fondente si tuffano in una pastafrolla molto friabile dolcificata con saba di nostra produzione.

Dark chocolate immersed into a crumbly shortbread with saba sauce.



cod. BISC05

Zuccherini al caffè

L'aroma intenso del caffè trasforma il biscotto in un cappuccino.

An intense coffee flavor where biscuit meets cappuccino.



cod. BISC06

Tesori di Romagna *al cacao e sale*



Cristalli di sale marino integrale di Cervia su un delicato biscotto al cacao: un mix speciale, dove la dolcezza dell'impasto si fonde con il lieve retrogusto salato.

Crystals of salt from Cervia on a delicate cocoa biscuit: a special mix where the sweetness of the dough, it merges with the slightly salty aftertaste.

cod. BISC07

Tesori di Romagna *al Savor*

Uno "scrigno" di frolla che racchiude un cuore di Savor, confettura tipica romagnola, a base di pera, mela cotogna, mosto d'uva.

A "treasure trove" of pastry enclosing a heart Savor, typical Romagna jam, made of pear, quince and grape must.



cod. BISC09

Scroccadenti al cioccolato

Biscotti al cacao con deliziosi cubotti di cioccolato extra fondente.

Cocoa biscuits with delicious extra dark chocolate chunks.

cod. BISC11



Confezione regalo



Elegante confezione ispirata alla nostra terra, pensata per una dolce idea regalo. Tris di biscotti: Zuccherini, Tesori al cacao e sale, Ubriachi di Romagna.

Traditionally inspired packaging creates the perfect gift.
Contains three kinds of biscuits: Zuccherini, Tesori al cacao e sale, Ubriachi di Romagna.

Cod.	Peso in g *Net weight*	Pz. per cartone *Pieces x carton*
CONF01	450	6

Dimensioni in cm / Size cm

27x5,5x12,5



Linea vegana

Una linea di biscotti dedicata ai "Frutti della Terra".

Grazie alla collaborazione con le varie realtà che incontriamo, amiamo sperimentare, selezionando materie prime pregiate, legate a storie, territori e tradizioni diverse.

Antichi cereali coltivati nelle colline romagnole, tra le province di Forli-Cesena e Rimini; spezie preziose come la vaniglia Bourbon del Madagascar e lo zafferano proveniente da coltivazioni biologiche italiane; il cacao naturale e le fave di cacao crude del Perù; la Canapa Sativa dai molteplici usi e proprietà, tornata in Romagna, grazie ad un progetto di recupero e valorizzazione.

Ogni ingrediente viene esaltato per le sue proprietà gustative e nutrizionali.

I biscotti semplici e fragranti, possono essere consumati secchi o da inzuppare, rendendo speciale ogni momento della vostra giornata: da una sana colazione, ad una dolce pausa in compagnia.

Confezionati in sacchetti da 200g, i "BioScotti" sono adatti anche ad un'alimentazione vegana.

A line of biscuits inspired by the "Fruits of the Earth".

We work with small producers, we love experimenting and selecting quality raw materials from different countries and traditions.

Ancient grains grown in the hills between the provinces of Forli-Cesena and Rimini; precious spices like vanilla Bourbon from Madagascar and saffron from Italian organic farms; natural cocoa and raw cocoa beans from Peru; hemp from Romagna.

Each ingredient is enhanced by its taste and nutritional features.

The simple warm biscuits can be eaten dry or soaked, making each moment of your day special: from a healthy breakfast to a sweet treat with friends.

Packed in 200g bags, the "BioScotti" are also suitable for a vegan diet.

Così nascono i "BioScotti": per ogni biscotto, un frutto della terra...

... per ogni frutto della terra, una storia, un territorio da raccontare...

In this way our "biscuits" were born: for each biscuit, a fruit of the earth ...

... for every fruit of the earth, a story, a tradition to be told ...

BIO

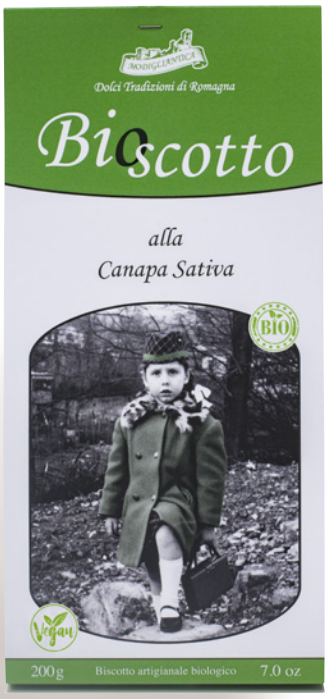
Vegan

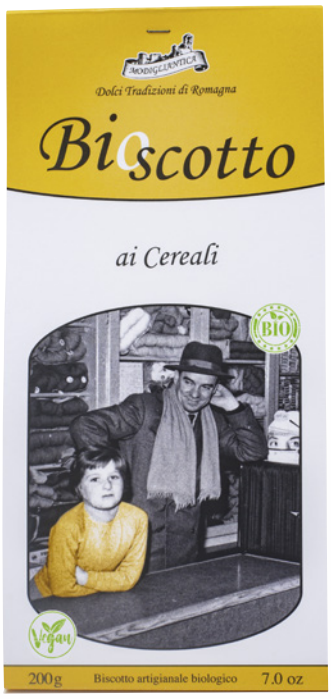












Cod.	Descrizione	Peso in g *Net weight*	Pz. per cartone *Pieces x carton*
BIOS01	Farro e fave di cacao	200	12
BIOS02	Grano duro Sen. Cappelli e vaniglia del Madagascar	200	12
BIOS03	Zafferano puro in stimmi	200	12
BIOS04	Integrale al cacao crudo del Perù	200	12
BIOS05	Canapa Sativa	200	12
BIOS06	Cereali	200	12

Farro e fave di cacao

Un biscotto "grezzo" con un "quid" in più: fave di cacao crude pestate.

L'impasto fragrante è arricchito dai croccanti semi dei frutti del "Theobroma Cacao", ricchi di vitamine e sali minerali.



"BIOSCOTTO" WITH SPELT COCOA BEANS

A "raw" biscuit with that little bit extra: raw and ground cocoa beans.

The fragrant dough is enriched with crunchy seeds of the fruits of "Theobroma Cacao", rich in vitamins and minerals.

cod. BIOS01

Grano duro Senatore Cappelli e vaniglia del Madagascar

Una farina di grano duro sposa l'aroma delicato della Vaniglia Bourbon del Madagascar.



"BIOSCOTTO" WITH SENATORE CAPPELLI WHEAT AND VANILLA FROM MADAGASCAR

A wheat flour married with the delicate aroma of Bourbon Vanilla from Madagascar.

cod. BIOS02

Zafferano puro in stimmi

Spezia preziosa che diventa biscotto.

Apprezzato fin dall'antichità, lo zafferano è ricchissimo di proprietà; i suoi pistilli donano a questo biscotto un aroma inconfondibile.



PURE SAFFRON "BIOSCOTTO"

A precious spice becomes a biscuit. Appreciated since the ancient times, saffron is rich in properties; its pistils give a unique aroma to this biscuit.

cod. BIOS03

Integrale e cacao crudo del Perù

Per gli appassionati, un biscotto integrale in cui viene esaltato l'aroma naturale del cacao.

"BIOSCOTTO" PERU RAW COCOA

For RAW COCOA fans, a whole biscuit in which the natural flavor of the cocoa is enhanced.

cod. BIOS04



Canapa Sativa

La farina di canapa sativa, ricchissima di nutrienti, dona al biscotto un gusto particolare: "nocciolato", con retrogusto leggermente amarognolo.

HEMP SATIVA "BIOSCOTTO"

The sativa hemp flour, rich in nutrients, gives the biscuit a special taste: nutty, with a slightly bitter aftertaste.

cod. BIOS05



Cereali

La rusticità di un biscotto che racconta i "sapori di una volta".

Le farine sono protagoniste: grani antichi, orzo, farro e grano saraceno, tutti provenienti da coltivazioni biologiche locali. La filiera corta garantisce la qualità dei cereali utilizzati.

CEREAL "BIOSCOTTO"

A rustic biscuit that tastes of the "flavors of the past."

Flours of ancient grains, barley, spelt and buckwheat, all sourced from local organic farms. The local supply chain ensures the quality of the cereals.

cod. BIOS06





I Lovi

Un biscotto goloso dove la croccantezza delle nocciole (varietà: Tonda Gentile Romana), incontra l'intensità del cioccolato fondente.

Adatto per una colazione energetica o uno spuntino veloce, ma con tanto gusto.



Gli Strampalati

"Strampalati" ossia eccezionali: i biscotti con crusca d'avena e mirtilli, sono ricchi di fibra e tanto gusto.

Per colazione e una merenda sana e genuina… Uno tira l'altro!

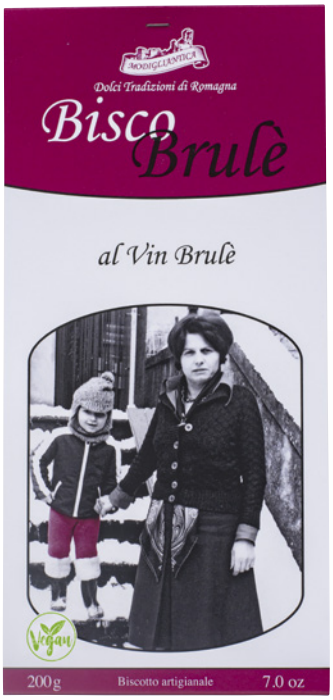
Cod.	Descrizione	Peso in g *Net weight*	Pz. per cartone *Pieces x carton*
VEG1	Lovi	200	12
VEG2	Strampalati	200	12
VEG3	Gentili	200	12
VEG4	BiscoBrulè	200	12
VEG5	Mandorlotti	200	12



I Gentili

La farina non è solo un ingrediente, ma diventa protagonista: i biscotti 100% Gentil Rosso, sono un omaggio a questa antica varietà di grano coltivata fra le colline modiglianesi.

Fragranti e semplicemente buoni.



I BiscoBrulè

Le farine di grani antichi incontrano il Vin Brulè (vino Sangiovese, scorza di arancia e spezie): un biscotto friabile, dagli aromi delicati.



I Mandorlotti

Una cascata di mandorle integrali dolci e amare (provenienza: Sicilia e Puglia), arricchisce l'impasto di farine di grani antichi locali (senza uova).

Ispirati ad un ricordo d'infanzia, questi biscotti sono dedicati agli amanti della mandorla: un concentrato di sapori e profumi inconfondibili.



MANDORLATO AL CIOCCOLATO DI MODIGLIANA

Riconoscimenti:

- ***1906 Medaglia d'argento al Salone Internazionale di Milano***
- ***1907 Medaglia d'argento del Ministero d'Agricoltura Industria e Commercio***
- ***1909 Medaglia d'Oro con Diploma d'Onore all'Esposizione Internazionale di Parigi***
- ***1910 Gran Diploma d'Onore e Croce al Merito***
- ***1910 Diploma e Medaglia d'Oro Cremona***
- ***2010 Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) Emilia-Romagna***
- ***2015 EXPO Milano: Anniversario 109 anni***
- ***2015 Prodotto "Arca del Gusto" - Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus***

Modigliantica Snc di Mortani Maurizio & C.
Corso Garibaldi, 48 - 47015 Modigliana (FC) Italia
Tel/Fax: 0546.941030 - info@modigliantica.com

www.modigliantica.com

Find us on Facebook

I dati riportati in questo catalogo non sono vincolanti. Modigliantica s.n.c. si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento le caratteristiche e gli imballi.
The data included in this catalogue are not binding. Modigliantica s.n.c. reserves the right to change products and/or packages without notice.