

LE GOÛT DE L'AUTHENTIQUE

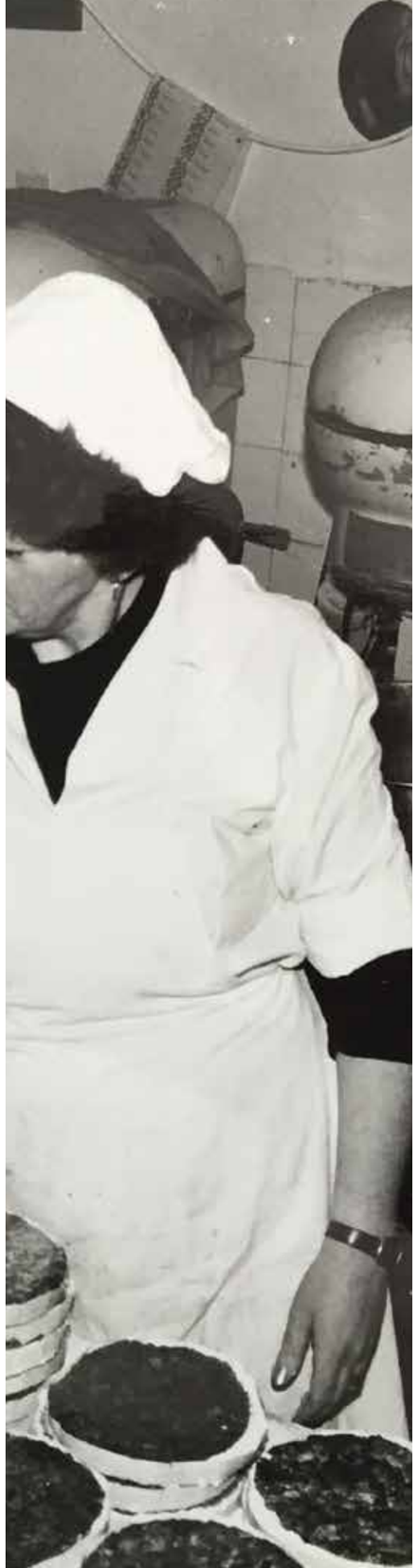
IL GUSTO AUTENTICO DELLA GENUINITÀ

PRODUIT EN ITALIE

Bonté artisanale dal 1957

Depuis 1957, la société Artigia est active dans le secteur de la confiserie et est particulièrement spécialisée dans les biscuits artisanaux, qu'elle produit en utilisant les mêmes méthodes de transformation que par le passé et en accordant une attention particulière à la qualité des matières premières. C'est pourquoi nos produits se distinguent sur le marché comme un véritable produit artisanal de haute qualité.
Notre entreprise est également qualifiée pour gérer les systèmes de traçabilité et de retraçabilité des flux de denrées alimentaires emballées et pour analyser les caractéristiques microbiologiques des produits.

Toutes nos pâtisseries utilisent des produits sans OGM.



Artigia 1978 IMPORTS

TERRA TOSCANA
Specialità Artigianali





Terra Toscana

DELLE COSE FATTE BENE, DEI BUONI SAPORI SENZA TEMPO

Marmellate di frutta, mandorle, zucchero, farina e cacao mescolati con i migliori prodotti locali: gli ingredienti genuini e le ricette della tradizione sono il segreto delle prelibatezze che sforniamo ogni giorno.
É così che sono realizzati tutti i nostri dolci, pasticceria e specialità per ogni festa e occasioni speciali, é il frutto dell esperienza dellé persone che hanno messo la loro esperienza al servizio della ditta ARTIGIA e l hanno fatta vivere.
Una dedizione che ha il gusto della semplicità, della genuinità, dell autenticità toscana.
E nel pieno rispetto della tradizione abbiamo fatto la scelta consapevole di non utilizzare OGM
e grassi idrogenati per regalare il piacere dei sapori semplici di un tempo.

PRODUITS BIEN FAITS, BON GOÛT INTEMPOREL

Confitures de fruits, amandes, sucre, farine et cacao, mélangés aux meilleurs produits locaux : Des ingrédients authentiques et des recettes traditionnelles sont le secret des délices que nous produisons chaque jour.y.
C'est ainsi que sont réalisés tous nos gâteaux, pâtisseries et spécialités pour les différentes fêtes et occasions spéciales, qui sont le fruit du dévouement de toutes les personnes qui ont mis leurs compétences au service de l'entreprise ARTIGIA et l'ont fait vivre.
Cet engagement se traduit par un goût simple et authentique de produits toscans authentiques.
Pour perpétuer cette tradition, nous avons également pris la décision de ne pas utiliser d'OGM ni de graisses hydrogénées, afin de garantir le plaisir des saveurs simples d'antan.





Mandorle

AMENDES

Ideali per ogni momento della giornata, i nostri prodotti con pasta di mandorle Bristot si uniscono bene sia al dolce delle nostre marmellate, sia al contrasto dolce amaro dell'amaretto. Le mandorle, gustose e nutrienti, sono un modo goloso per equilibrare il nostro organismo. Ricche di magnesio, proteine, carboidrati, ci donano energia potenziando il nostro metabolismo. Sono buone da sole, ma ancora già buone quando le usiamo per creare i nostri dolci.

Idéal à tout moment de la journée, nos produits à base de pâte d'amande Artigia se marient parfaitement avec le goût sucré de nos confitures ou le contraste doux-amer de l'amaretto. Les amandes sont savoureuses, nutritives et une délicieuse façon d'équilibrer notre organisme. Elles sont riches en magnésium, en protéines, en hydrates de carbone, elles fournissent de l'énergie et stimulent le métabolisme. Elles sont bonnes à manger telles quelles mais encore meilleures comme ingrédient dans nos gâteaux.



FIOR DI MANDORLA
FLEUR D'AMANDES



BRUTTI E BUONI
CON ARANCIO CANDITO
AVEC ORANGE CONFITE



PETITE FLEUR
PÂTES D'AMANDES



MANDORLINI
AMANDINES



DELIZIE ALBICOCCA
DELICES Á L'ABRICOT



MARASCHINI CIOK
CON CREMA DI NOCCIOLA
AVEC CRÈME DE NOISETTES



MARASCHINI CILIEGIA
À LA CERISE



AMARETTI MORBIDI
DOUX







Pasta Frolla

Pâte Brisée

La ricetta della nostra pasta frolla è estremamente semplice: sale, zucchero, burro, uova. La maestria sta nel saper dosare attentamente questi ingredienti, ottenendo un impasto dalla giusta consistenza.
Noi di Artigia, pasticceri artigiani da generazioni, lavoriamo a mano la nostra pastafrolla. Solo così è possibile assicurare una consistenza ottimale dei nostri biscotti. Dopo averli guarniti, sempre a mano, con marmellate fresche, vengono infornati e finiti con un tocco di zucchero a velo.

La recette de nos sablés est extrêmement simple : sel, sucre, beurre, œufs.
L'art consiste à utiliser la dose parfaite de ces ingrédients pour obtenir une pâte de la bonne consistance.
de ces ingrédients, afin d'obtenir une pâte de la bonne consistance. Chez Artigia, nous sommes confiseurs et pâtissiers depuis des générations et nous fabriquons nos sablés entièrement à la main. Ce n'est qu'ainsi que nous pouvons assurer la meilleure consistance à nos biscuits. Après avoir été fourrés à la main avec des confitures fraîches, ils sont cuits. Enfin, ils sont saupoudrés
saupoudrés de sucre glace.



BAULETTI ALBICOCCA
À L'ABRICOT



BAULETTI CILIEGIA
À LA CERISE



MARGHERITE CILIEGIA E ALBIOCCA
CERISE ET ABRICOT



ROSA DEL DESERTO
CON CORN FLAKES,
GOCCE DI CIOCCOLATO E UVETTA
CHOCOLAT E RAISIN SEC



BAULETTI FRAGOLA



BAULETTI CREMA LIMONE
CRÈME DE CITRON



OCCHI DI BUE CIOK
CON CREMA DI NOCCIOLA
CRÈME AUX NOISETTES



OCCHI DI BUE
CON CONFETTURA
DI ALBICOCCA E CILIEGIA
ABRICOT & CERISE



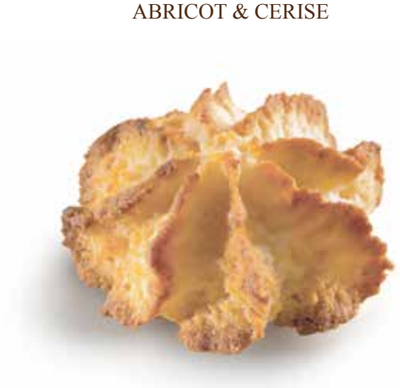
ARCOBALENO
CON CONFETTURA DI ALBICOCCA, CILIEGIA,
MELA E CREMA AL LIMONE



LIMONAIE
CRÈME DE CITRON



CANTUCCINI MANDORLA
AUX AMANDES



PAN DI COCCO
NOIX DE COCO



CUSCINI ALBICOCCA
COUSSIN Á L'ABRICOT



CUSCINI CIOK
CON CREMA DI NOCCIOLA
AVEC CRÈME AUX NOISETTES



FAGOTTINI CIOK
CON CREMA DI NOCCIOLA
PHEAGON CRÈME DE NOISETTES



FAGOTTINI LIMONE
CRÈME DE CITRON



CUSCINI CREMA LIMONE
CRÈME DE CITRON



CUSCINI MELA
AUX POMMES



FAGOTTINI FRUTTI DI BOSCO
FRUITS DE BOIS



GEMME
CON CONFETTURA DI ALBICOCCA
O CILIEGIA
AVEC CONFITURE D'ABRICOT OU
CERISE



FAGOTTINI MELA
AUX POMMES



FAGOTTINI FRAGOLA
À LA FRAISE



GOCCE ALBICOCCA
GOÛTTES À L'ABRICOT



GOCCE CIOK
CON CREMA DI NOCCIOLA
GOÛTTES CRÈME DE NOISETTES



GOCCE CREMA LIMONE
GOUTTES CRÈME DE CITRON



SIGARI MORA
CIGARES AUX MÛRES



DOLCIAMARI CIOCK
CON CACAO E GOCCE DI CIOCCOLATO
AVEC CACAO & PÉPITES DE CHOCOLAT



DOLCIAMARI
CON GOCCE DI CIOCCOLATO
AVEC PÉPITES DE CHOCOLAT



CHICCHI DI RISO
CON GOCCE DI CIOCCOLATO
RIZ SOUFFLÉ & CHOCOLAT



PAN DI LUNA
PAIN DE LUNE AU BEURRE





Pasta Sfoglia

PÂTE FEUILLETÉE

Nella pasta sfoglia, più che in ogni altro prodotto, emerge la grande capacità artigiana necessaria per una lavorazione che richiede attenzione per conferire al prodotto la particolare caratteristica 'sfogliata' che si ottiene attraverso una serie ripetuta di sapienti piegamenti. I dolcetti di pasta sfoglia nascondono golosi ripieni di crema, gianduia, uvetta: scopri tutte le deliziose farciture della pasta sfoglia, preparata secondo la ricetta originale della tradizione e con ingredienti freschi e genuini.

Comme aucun autre produit, notre pâte feuilletée témoigne du grand savoir-faire et de l'attention nécessaires pour créer les "flocons" caractéristiques, qui sont obtenus en pliant la pâte de manière répétée et habile. Notre pâtisserie à base de pâte feuilletée recèle de délicieuses garnitures à base de crème, de gianduja et de raisins secs : découvrez toutes les délicieuses garnitures que nous mettons dans notre pâte feuilletée, préparée selon la recette originale à partir d'ingrédients avec des ingrédients frais et authentiques.



FIORENTINE ALBICOCCA
FLORENTINE À L'ABRICOT



FARFALLE CON UVETTA
PAPILLON AVEC RAISIN SEC



CANNOLI CREMA PASTICCERA
CRÈME PÂTISSIÈRE



CANNOLI GIANDUIA



ARAGOSTE GIANDUIA





Glassati al cioccolato

PRODUITS AVEC GLAÇAGE AU CHOCOLAT

La cioccolata, usata così spesso nelle nostre ricette tradizionali, ha in realtà origini esotiche e lontane. La pianta del cacao, nativa del Sudamerica, veniva utilizzata dai Maya per bevande piccanti riservate a nobili e soldati. Arrivata sulle sponde europee, è stata subito sfruttata dai pasticceri in mille modi diversi. Noi di Artigia la utilizziamo in tutte le sue declinazioni: come morbida crema per guarnire i nostri biscotti, o come glassa per ricoprirli di un alone di dolcezza.

Le chocolat, si souvent utilisé dans nos recettes traditionnelles, a en fait des origines exotiques et lointaines. La plante de cacao, originaire d'Amérique du Sud, était utilisée par les Mayas pour préparer des boissons épicées pour les nobles et les soldats. Lorsqu'il est arrivé en Europe, il a tout de suite été largement utilisé par les pâtissiers sous de multiples formes. Chez Artigia, nous utilisons des chocolats de toutes sortes : de faire une crème molle pour décorer nos biscuits ou de faire un glaçage pour les recouvrir d'un voile de douceur.



RUBA CUORI TUFFATI
VOLEUR DE COEURS



RUBA CUORI CON CORNICE
COEUR CHOCOLAT EN CORNICHE



DOLCIOTTI CIOK
CON CREMA DI NOCCIOLA
DOUCEUR CRÈME AUX NOISETTES



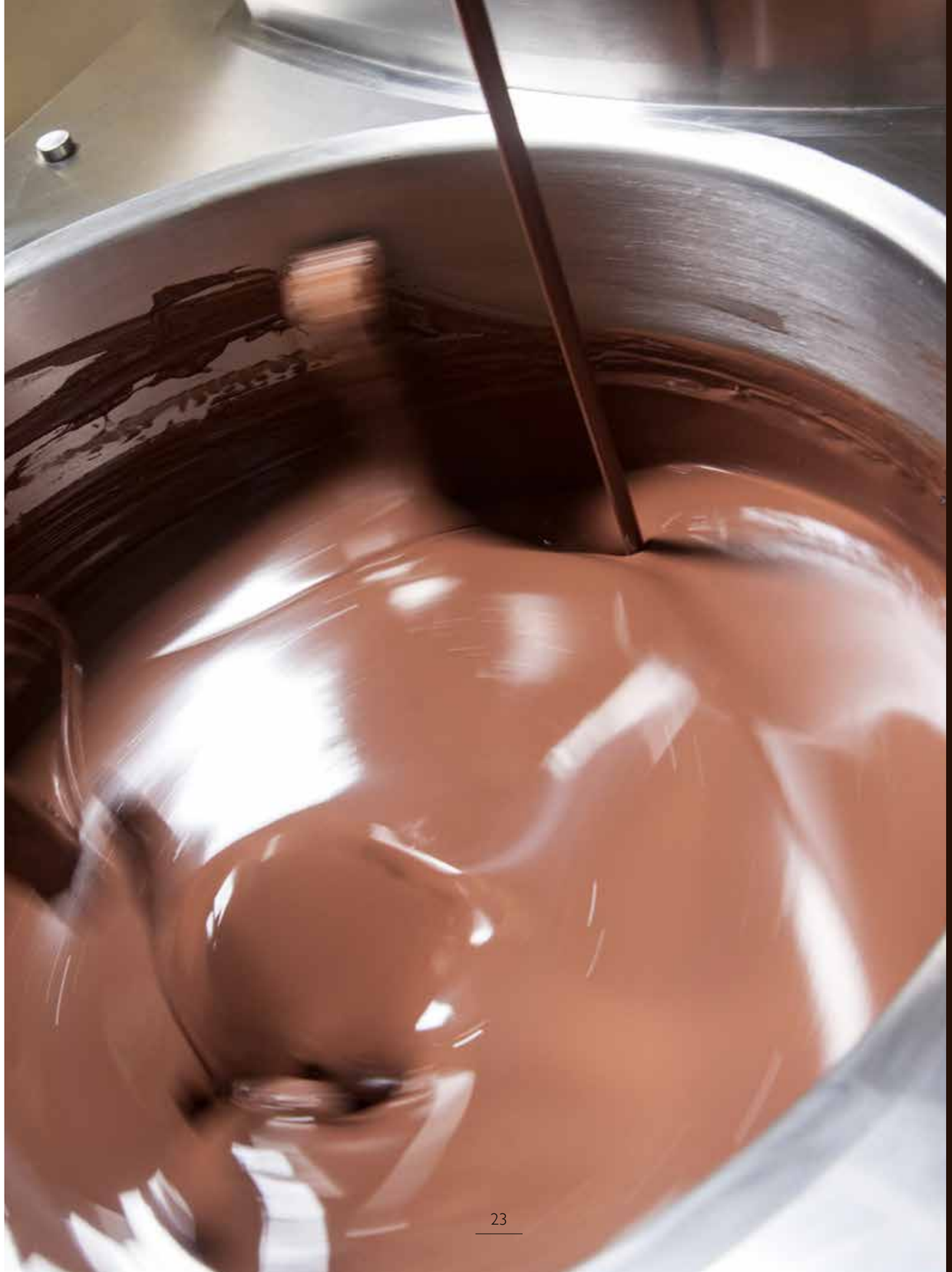
FERRI CIOK
FER À CHEVAL CHOCOLAT



SOFFI CEREALI
CÉRÉALES SOUFFLÉ
AU CHOCOLAT



CANTUCCINI TUFFATI
CANTUCCINO TREMPÉS
DANS LE CHOCOLAT



GLASSATI AL CIOCCOLATO . PRODUCTS WITH CHOCOLATE ICING





Salati

PRODUITS SALÉS

SCHIACCIATINA TOSCANA
Le nostre schiacciatine artigianali, grazie alla lavorazione manuale, risultano croccanti e leggermente salate. Sono uno snack leggero e gustoso, ideale per ogni momento della giornata.

SCHIACCIATINA TOSCANA
Nos schiacciatine sont fabriquées entièrement à la main pour garantir qu'elles sont croustillantes et délicatement salées. Elles sont idéales pour un en-cas léger et savoureux à tout moment de la journée,





Ricorrenze

OCCASIONS SPECIALES

I dolci sono il completamento perfetto di ogni ricorrenza: festeggiate il Natale con i nostri fantasiosi alberelli e cometine; gustate le nostre colombine a Pasqua; ad Halloween fate dolcetto invece di scherzetto con zucche e pipistrelli glassati al cioccolato; a carnevale indossate sof ci mascherine alla mandorla. Le preparazioni Artigia porteranno la magia delle feste nelle vostre case e la certezza di ingredienti genuini assolutamente controllati.

Nos pâtisseries sucrées sont le complément idéal pour toutes les occasions:
avec nos petits sapins et nos comètes ; à Pâques, essayez nos bonbons typiques en forme de colombe, à Pâques, essayez nos bonbons typiques en forme de colombe ; et à Halloween, oubliez les tours et plongez dans nos friandises avec des citrouilles et des chauves-souris enrobées de chocolat ;
au moment du carnaval, regardez nos masques souples avec des amandes. Les produits Artigia apporteront la magie de toutes les occasions dans votre maison, avec la garantie d'ingrédients authentiques qui ont fait l'objet de contrôles rigoureux.



RICCIARELLI MANDORLA
AUX AMANDES



RICCIARELLI TUFFATI
AUX AMANDES & CHOCOLAT



ALBERELLI TUFFATI
CON GOCCE DI CIOCCOLATO
SAPINS AVEC PÉPITES DE CHOCOLAT



ALBERELLI
CILIEGIA E ALBICOCCA
SAPINS CERISE &
ABRICOT



COMETINE MANDORLA
COMÈTE AUX AMANDES



COMETINE TUFFATE
COMÈTE TRENPÉES DE CHOCOLAT



ALBERELLI MANDORLA
SAPINS AUX AMANDES



ALBERELLI TUFFATI
SAPINS AMANDES &
CHOCOLAT





COLOMBINE CREMA AL LIMONE
PETITE COLOMBES À LA CRÈME DE CITRON



COLOMBINE ALBICOCCA
À L'ABRICOT



CAMPANINE CREMA LIMONE
CLÔCHES CRÈME CITRON



CAMPANINE ALBICOCCA
À L'ABRICOT



COLOMBINE MANDORLA
AUX AMANDES



COLOMBINE CILIEGIA
AU CERISE



CAMPANINE MELA
AUX POMMES



CAMPANINE CILIEGIA
À LA CERISE



COLOMBINE TUFFATE
CON GOCCE DI CIOCCOLATO



COLOMBINE TUFFATE
MINI COLOMBES TREMPÉES
DE CHOCOLAT



CAMPANINE MANDORLE
AUX AMANDES



CAMPANINE ASSORTITE
CON CONFETTURA DI ALBICOCCA, CILIEGIA, MELA E CREMA AL LIMONE
MIX AVEC CONFITURE D'ABRICOT , CERISE, POMME ET CRÈME DE CITRON



MASCHERINE MANDORLA
MASQUE AUX AMANDES



MASCHERINE AL CIOCCOLATO
MASQUE TREMPÉE AUX CHOCOLAT



PIPISTRELLO DI HALLOWEEN
CHAUVE-SOURIS D'HALLOWEEN



ZUCCHE DI HALLOWEEN
COURGES D'HALLOWEEN
AU CHOCOLAT



PANFORTE 250 GR



Prodotti tipici toscani

PRODUITS TYPIQUES DE TOSCANE

CANTUCCI, CAVALLUCCI, PANFORTE

I nostri dolci derivano da ricette tipiche del senese, impastati con cura e nel pieno rispetto delle antiche tradizioni: abbiamo i cantucci, dorati fuori e pieni di mandorle dentro; i cavallucci morbidi e saporiti dentro.
Il panforte è poi il nostro dolce più antico, una specialità toscana che risale all'epoca medioevale.
Un tempo cibo di nobili e re, contiene scorze di arancia, mandorle e spezie.

CANTUCCI, CAVALLUCCI, PANFORTE

Nos produits sont issus de recettes traditionnelles de Sienne, préparées avec soin dans le respect des anciennes traditions : nous avons des cantucci, dorés à l'extérieur et pleins d'amandes à l'intérieur ; des cavallucci, à la forme maladroite mais à l'intérieur moelleux et savoureux. Le panforte est notre gâteau le plus ancien et une spécialité toscane qui remonte à l'époque médiévale.
Il était autrefois servi aux nobles et à la royauté et contient des écorces d'orange, des amandes et des épices.



BARQUETTE 200 GR



PLATEAU 500 GR



PLATEAU 300 GR



PLATEAU 1000 GR

Attigia
1978
IMPORTS

TERRA TOSCANA
Specialità Artigianali



graphic project
GONNELLI&ASSOCIATI



ARTIGIA SARLS
30 An Der Gaass
L-9638 Pomerloch - Luxembourg
T. +32 491 75 33 54
info@artigia-importazioni.com





Délicieuse qualité maison

since 1957

Artigia fabrique des gâteaux depuis 1957 et s'est spécialisée dans la production de biscuits artisanaux, en utilisant les mêmes techniques qu'autrefois et en accordant une attention particulière à la qualité des ingrédients. C'est pourquoi nos produits sont présentés comme de véritables produits artisanaux de la plus haute qualité..

Notre entreprise est également certifiée pour ses systèmes de traçabilité et de retraçabilité des produits, ainsi que pour l'analyse et les caractéristiques microbiologiques de ses produits.

Tous les ingrédients utilisés dans nos produits de boulangerie sont exempts d'OGM.


Attigia
1978
IMPORTS