





Bonci

Pasticceria Artigianale in Toscana



Il mondo Bonci

Per noi Bonci la bontà è un vizio di famiglia dal 1953

Tutto è iniziato a Montevarchi, nel cuore della Toscana, con i nonni Giuseppe e Irma che hanno trasmesso la passione per l'arte pasticceria al primogenito Silvio e poi agli altri figli Sergio e Alessandro. Oggi siamo alla terza generazione di Bonci con Giulia, Gianmarco e Gianluca che, insieme a Sergio, Silvio, Alessandro e al maestro cioccolatiere Michele Mezzasoma portano avanti la dolce tradizione di famiglia con la stessa arte e passione.

Siamo sempre stati una famiglia di golosi ma anche di innovatori. Ci piace cambiare, sperimentare, cercare strade sempre nuove ed è così che nel 1995 è nato il Panbriacone, diventato ben presto il re della nostra pasticceria con la sua anima liquorosa che lo rende unico e inconfondibile. Insieme a lui, il marchio Bonci accompagna tante piccole e grandi produzioni pasticciere, tutte realizzate rigorosamente a mano con materie prime selezionate e naturali, di alta qualità e senza conservanti.

Ogni anno la nostra offerta si arricchisce di nuovi gusti e profumi per sorprendere chi ama o vuole scoprire le nostre produzioni, pensate per conquistare i palati più golosi ed esigenti.

Giulia, Alessandro, Gianmarco, Gianluca, Michele Mezzasoma

The world of Bonci

For us Bonci goodness has been a family habit since 1953

It all started in Montevarchi, in the heart of Tuscany, with the grandparents Giuseppe and Irma who passed on the passion for pastry art to the eldest son Silvio and then to the other sons Sergio and Alessandro. Today we are at the third generation of Bonci with Giulia, Gianmarco and Gianluca who, together with Sergio, Silvio, Alessandro and the master chocolatier Michele Mezzasoma carry on the sweet family tradition with the same art and passion.

We have always been a family of gluttons but also of innovators. We like to change, experiment, always look for new ways and this is how Panbriacone was born in 1995, which soon became the king of our pastry with its liqueur soul that makes it unique and unmistakable. Along with it, the Bonci brand accompanies many small and large pastry productions, all rigorously handmade with selected and natural raw materials, of high quality and without preservatives.

Every year our products are enriched with new tastes and scents to surprise those who love or want to discover our productions, designed to conquer the most greedy and demanding palates.

Giulia, Alessandro, Gianmarco, Gianluca, Michele Mezzasoma



La bontà è un vizio di famiglia

La passione di Bonci per l'arte pasticceria viene da lontano e ha radici solide

È stato nonno Beppe nel 1953 a iniziare la nostra storia e a insegnare i segreti del mestiere e quelli delle lavorazioni ai figli Sergio e Silvio. Sono stati loro a tramandare le ricette della tradizione pasticceria firmata Bonci, custodite gelosamente ancora oggi, ma soprattutto sono loro i protagonisti della 'svolta' e del nostro successo nazionale e internazionale.

Era il 1995, quando i fratelli Bonci inventarono il Panbriacone, re indiscusso della nostra produzione, grazie a un'alchimia perfetta tra arte della lievitazione, artigianalità, creatività e utilizzo esclusivo di materie prime naturali e di prima qualità.

Ogni giorno a questa alchimia aggiungiamo l'ingrediente principale che sta alla base del nostro 'vizio di famiglia': **la voglia di solleticare le papille gustative dei nostri clienti, facendo uscire dai nostri laboratori solo prodotti raffinati e ricercati.** Gianmarco e Gianluca, responsabili di produzione, si dedicano con passione e costanza al lievito ed alle bagne, mentre Michele è il mago del cioccolato e delle canditure. **La sapiente cura dei dettagli e la ricerca continua di tecniche antiche ed innovative rendono queste produzioni di assoluto prestigio.**

Goodness is a family habit

Bonci's passion for pastry art comes from afar and has solid roots

It was grandfather Beppe in 1953 who began our story and taught the secrets of the trade and those of manufacturing to his sons Sergio and Silvio. It was they who handed down the recipes of the Bonci patisserie tradition, jealously guarded even today, but above all they are the protagonists of the 'turning point' and of our national and international success. **It was 1995 when the Bonci brothers invented Panbriacone, the undisputed king of our production,** thanks to a perfect alchemy between the art of leavening, craftsmanship, creativity and the exclusive use of natural and top quality raw materials.

Every day we add to this alchemy the main ingredient that underlies our 'family vice': **the desire to tickle the taste buds of our customers, releasing only refined and sought-after products from our laboratories.** Gianmarco and Gianluca, production managers, dedicate themselves with passion and constancy to the yeast and the imbibition process, while Michele is the wizard of chocolate and candying. **The skillful attention to detail and the continuous research of ancient and innovative techniques give these productions an absolute prestige.**



L'artigianalità

Nei laboratori Bonci i forni sono sempre accesi, le mani sempre in pasta e la creatività sempre in movimento alla ricerca di nuove idee e connubi di sapori

Ogni prodotto nasce per rendere indimenticabili i momenti di convivialità e festa, grazie all'esperienza dei nostri maestri pasticceri e alla loro capacità di coniugare i sapori rassicuranti della tradizione con quelli più ricercati e contemporanei, andando così incontro ai diversi gusti e tendenze di un pubblico sempre più esigente.

Grazie a un'arte pasticceria che si tramanda da generazioni e a ingredienti genuini, freschi e non trattati qui da Pasticceria Bonci **ogni giorno diamo forma e gusto a prodotti originali, lavorati rigorosamente a mano e lievitati naturalmente**. Ogni impasto viene seguito e "coccolato" passo dopo passo, con pazienza, per garantire quella genuinità e quell'autenticità che fanno di Bonci una firma rinomata nel mondo della pasticceria nazionale e internazionale.

The craftsmanship

In the Bonci laboratories ovens are always on, our hands are always in the dough and the creativity is always on the move in search of new ideas and combinations of flavors.

Each product was created to make moments of conviviality and celebration unforgettable, thanks to the experience of our pastry chefs and their ability to combine the reassuring flavors of tradition with the most refined and contemporary ones, thus meeting the different tastes and trends of an audience increasingly demanding.

As a result of a pastry art that has been handed down through generations and to genuine, fresh and untreated ingredients, here at Pasticceria Bonci, **every day, we give shape and taste to original products, rigorously handmade and naturally leavened**. Each dough is followed and "cuddled" step by step, with patience, to ensure that genuineness and authenticity that make Bonci a renowned signature in the world of national and international pastry.



il PANBRIACONE®



SCAN ME!

Scopri le nostre ricette



Il Panbriacone

Nato nel 1995 da un'idea originale dei fratelli Silvio e Sergio Bonci, il Panbriacone è cresciuto negli anni fino a diventare il prodotto simbolo di pasticceria Bonci grazie a un'anima liquorosa che lo rende irresistibile fin dal primo morso.

L'impasto con lievito madre, soffice e lievitato per 36 ore in maniera naturale, è fatto con materie prime selezionate e di alta qualità, senza conservanti e con un retrogusto dolce e liquoroso, mai invasivo. Gli ingredienti sono essenziali e totalmente genuini: farina, uova da allevamenti a terra, zucchero, burro di latteria, uva di Corinto e uva sultanina. Una volta cotto e raffreddato, l'impasto viene bagnato con un insieme di ricercati vini passiti che gli conferiscono la caratteristica anima liquorosa. Al momento del taglio, la pasta 'fa il filo' e si strappa delicatamente con le mani senza sbriciolarsi, prima di sciogliersi in bocca quando si assaggia.

Born in 1995 from an original idea of the brothers Silvio and Sergio Bonci, Panbriacone has grown over the years to become the symbolic product of Bonci pastry thanks to a liqueur soul that makes it irresistible from the first bite.

The dough made with sourdough, soft and naturally leavened for 36 hours, is made with selected and high quality raw materials, without preservatives and with a sweet and liqueur aftertaste, never invasive. The ingredients are essential and totally genuine: flour, free range eggs, sugar, dairy butter, Corinth raisins and sultanas. Once cooked and cooled, the dough is wet with a set of refined sweet wines that give it its characteristic liqueur soul. At the time of cutting, the dough 'makes the thread' and it is delicately torn with your hands without crumbling, before melting in your mouth when you taste it.

L'unico e inimitabile!

Disponibile in 4 formati

Available in 4 sizes

500 gr, 850 gr, 1kg e 3 kg



500g

850g
versione con stampo quadrato

1kg

3kg

Aspetto	Interno	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Cofanetto	Busta con clip	3kg	10 mesi	1
Cofanetto	Busta con clip	1kg	10 mesi	6
Cofanetto	Busta con clip	850gr	10 mesi	6
Cofanetto	Busta con clip	500gr	10 mesi	12

Caratteristiche principali

Farina di grano tenero tipo 0, zucchero, burro, uva passa selezionata 16%, uova intere pastorizzate da allevamento a terra, lievito naturale, sciroppo alcolico (alc. 14%vol.) di imbibizione (acqua, zucchero, alcool etilico, concentrato di vini passiti, aromi naturali) 30%; aroma naturale: estratto naturale di vaniglia, sale.

Outside	Inside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Box	Bag clip	3kg	10 months	1
Box	Bag clip	1kg	10 months	6
Box	Bag clip	850gr	10 months	6
Box	Bag clip	500gr	10 months	12

Main features

Bread wheat flour, sugar, butter, selected raisins 16%, pasteurized free range eggs, natural yeast, soaked alcoholic (alc. 14% vol.) syrup (water, sugar, alcohol, sweet wines, natural flavors) 30%; natural flavourings: natural vanilla extract, salt.





Lavorazione del lievito madre (The natural yeast)



Legatura del lievito madre (The natural yeast)

Il lievito madre

I prodotti a marchio Bonci hanno un'anima e un ingrediente fondamentale che viene rigenerato ogni giorno: il lievito madre custodito con cura e amore da oltre 60 anni

Ogni giorno ce ne prendiamo cura e lo coccoliamo come un membro della famiglia. Unico agente lievitante delle nostre creazioni, conferisce a ogni prodotto leggerezza, sofficità e digeribilità, grazie a una fermentazione lenta e naturale. Siamo consapevoli di allungare i tempi di lavorazione ma siamo anche certi che l'attesa ci ripaghi con quel sapore autentico e inconfondibile che contraddistingue le produzioni artigianali. Niente è aggiunto, nessun conservante, nessun additivo.

Perché usiamo solo lievito madre

- per ottenere un impasto naturale e profumato
- per garantire ai nostri clienti prodotti salubri e conservati naturalmente
- per offrire lievitati artigianali più digeribili e più buoni

The mother yeast

Bonci brand products have a soul and a fundamental ingredient that is regenerated every day: the sourdough that has been kept with care and love for over 60 years

Every day we take care of it and cuddled it like a member of our family. This only leavening agent of our creations, thanks to a slow and natural fermentation, gives each product lightness, softness and digestibility. We are aware of extending processing times but we are also sure that the waiting will repay us with that authentic and unmistakable flavor that distinguishes artisan products. Nothing is added, no preservatives, no additives.

Why we only use mother yeast

- to obtain a natural and fragrant dough
- to guarantee our customers healthy and naturally preserved products
- to offer more digestible and tastier artisan leavened products





BRIACONE
PANE BRIAACONE





Il Bria

Dieci gusti diversi con un'unica base comune: la ricetta originale del Panbriacone

I nostri dieci Bria custodiscono nel loro impasto le caratteristiche innovative del Panbriacone, tutti lievitati naturalmente per 36 ore da pasta madre e senza conservanti aggiunti.

Nella sofficità del nostro impasto si possono trovare, per ogni tipologia, farciture fatte con golose pepite di purissimo cioccolato fondente o bianco piuttosto che deliziosa frutta candita di produzione propria. Bagnati con Rum; caffè espresso, Limoncello o Fiori d'Arancio e molti altri ancora... Dieci varianti dai sapori inediti, pensati per stupire il palato dei nostri clienti e per soddisfarli in qualunque periodo dell'anno.

Ten different flavors with a single common base: the original Panbriacone recipe

Our ten Bria keep the ancient but innovative flavor of Panbriacone in their dough, all naturally leavened for 36 hours from sourdough and without added preservatives.

In the softness of our dough you can find, for each type, fillings made with delicious nuggets of pure dark, white chocolate or in alternative delicious candied fruit of own production. Soaked in Rum, espresso coffee, Limoncello or Orange Blossoms and many more...

Ten variations with new flavors, designed to amaze the palate of our customers and to satisfy them at any time of the year.



Il Bria Rum

Rum e cioccolato fondente.
L'incontro perfetto per i golosi.
Rum and dark chocolate. The perfect
rendezvous for any gourmand.



Il Bria Bianco

Fragranza di vaniglia avvolta dal candore del
cioccolato bianco. Per innocenti peccati di gola.
Vanilla aroma wrapped in the ivory splendor
of white chocolate. For innocent sins of gluttony.



Il Mokanero

Gocce di cioccolato fondente e liquore
al caffè. Inconfondibile anima black.
Dark chocolate drops and Espresso
coffee liqueur. Unusual black soul.



Il Bria Bosco

Frutti di bosco in pezzi e in liquore.
Piccole passioni nel cuore e nell'anima.
Berry pieces and berry liqueur.
Tiny passions in the heart and soul.



Il Bria Limoncello

Scorza di limone candita, accompagnata dal gusto del
liquore al limoncello IGP di Sorrento. Il sapore del sole.
Candied lemon peel, accompanied by the taste of
Sorrento IGP lemon liqueur. The taste of the sun.



Il Bria Pera

Morbidi assaggi di pera e mille gocce di cioccolato
fondente. Un dolce abbandono in distillato di Pere Williams.
Soft morsels of pear and myriads of dark chocolate chips.
Sweet abandon in Williams Pear liqueur.

Aspetto
Cofanetto

Interno
Busta con clip

Peso
850gr

Scadenza
10 mesi

Pz x Ct
6

Caratteristiche principali
Bagnato con: bagna alcolica
(30% ca) 15%vol.

Outside
Box

Inside
Bag clip

Weight
850gr

Shelf life
10 months

Pcs/Bx
6

Main features
Liqueur soaked centre (30%)15 %vol.



Il Bria Zagara

fiori d'arancio

Morbidi cubetti di scorza d'arancio candita incontrano la delicatezza della zagara. Raffinata tentazione.
Soft cubes of candied orange peel meet the delicacy of their orange lower liqueur. Refined temptation.



Il Mandanero

L'intensità del cioccolato fondente si unisce alla freschezza del Mandarino. Una novità assoluta da provare.
The intensity of dark chocolate comes together to the freshness of mandarin. Something new absolute must try.



Il Bria Pesca&Vino

Pesca candita direttamente nei nostri laboratori, uno sciroppo liquoroso realizzato con vino rosso selezionato. Ricordi di profumi e sapori unici. Candied peach directly in our laboratories and a liqueur syrup made with red wine. Memories of unique aromas and flavors.



Il Bria Rosæ

Il gusto morbido delle gocce di cioccolato bianco e la dolcezza delle fragole, creano un incontro perfetto con la delicatezza della bagna al rosolio di rosa. The soft taste of white chocolate drops and the sweetness of strawberries create a perfect encounter with the delicacy of the rose liqueur imbibition.



SCAN ME!

Scopri le nostre ricette



Il candito

L'ingrediente artigianale che dà valore ai nostri prodotti

Ad arricchire i nostri prodotti c'è un ingrediente 'speciale': i canditi. Noi li produciamo in azienda, con procedimento artigianale, utilizzando frutta scrupolosamente selezionata, senza conservanti, né coloranti.

Autentiche pepite di frutta cristallizzata nei propri colori naturali, capaci di un'esplosione di gusto al contatto con il palato e di inebriare con il loro profumo dolcissimo. L'arte della canditura si unisce a quella pasticceria regalando ai nostri prodotti quella marcia in più e quella ricercatezza che solo i prodotti fatti a mano possono vantare. Un sigillo ulteriore di qualità e attenzione verso il consumatore.

Candied fruits

The handcrafted ingredient that gives value to our products

To enrich our products there is a 'special' ingredient: candied fruit. We produce them in the company, with an artisanal process, using scrupulously selected fruit, without preservatives or dyes.

Authentic nuggets of crystallized fruit in their natural colors, capable of an explosion of taste in contact with the palate and inebriating with their sweet scent. The art of candying joins to pastry making, giving our products that extra edge and refinement that only hand-made products can boast. A further seal of quality and attention to the consumer.

il BRAN Franchetto

il Moka



Il Bria tronchetto

Un formato accattivante, un modo nuovo di gustare il Panbriacone

È il Bria Tronchetto. Nato dalla tradizionale ricetta, questo lievitato naturale e senza conservanti artificiali aggiunti, saprà conquistarvi per la bontà e la praticità della confezione. Realizzato nelle undici varianti di gusto tipiche della ricetta madre, può accompagnare la voglia di Panbriacone per tutto l'anno, ispirando simpatici e golosi abbinamenti con frutta, creme e gelato. **Un modo nuovo per cedere alla tentazione.**

A captivating format, a new way of tasting Panbriacone

It is the Bria Tronchetto. Born from the traditional recipe, this natural leavened product with no added artificial preservatives will win you over for the goodness and practicality of its packaging. Made in the eleven flavor variations typical of the mother recipe, it can accompany the desire for Panbriacone throughout the year, inspiring nice and delicious combinations with fruit, creams and ice cream. **A new way to give in to temptation.**

I GUSTI / FLAVORS:

-  **PANBRIACONE classico**
-  **Frutti di bosco**
-  **Cioccolato bianco**
-  **Mokanero**
-  **Mandanero** **Novità**
-  **Mojito** (Edizione limitata)
-  **Arancia & Bitter** (Edizione limitata)
-  **Pera e cioccolato**
-  **Rum e cioccolato**
-  **Zagara fiori d'arancio**
-  **Limoncello**
-  **Pesca & Vino**
-  **Rosæ**



SCAN ME!

Scopri le nostre ricette

Aspetto	Interno	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Cofanetto	Busta con clip	500gr	10 mesi	12

Caratteristiche principali

Bagnato con: bagna alcolica (30% ca) 15% vol.

Outside	Inside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Box	Bag clip	500gr	10 months	12

Main features

Liqueur soaked centre (30%) 15% vol.



il PANPIERINO

Prodotto dolciario da forno
Confectionery product oven-baked

*La pasticceria
della tradizione*

*The traditional
bakery*

I Cantucci

Il vero caposaldo della tradizione dolciaria della Toscana sono indubbiamente i Cantucci.

Biscotti semplici, croccanti e friabili che portano con sé un segreto fondamentale: trasformare ingredienti poveri in prodotti di eccellenza.

Noi da sempre produciamo i cantucci osservando scrupolosamente la ricetta tradizionale, scegliendo le materie prime migliori per realizzare 4 varianti gustose: la tradizionale alle mandorle, la golosa con gocce di cioccolato fondente, la fresca al limone e ginger e la stuzzicante cacao e nocciole.

The real cornerstone of the Tuscan confectionery tradition are undoubtedly the Cantucci.

Simple, crunchy and crumbly biscuits that carry a fundamental secret: transforming poor ingredients into excellent products. **We have always produced cantucci by scrupulously observing the traditional recipe**, choosing the best raw materials to make the 4 tasty variants: the traditional one with almonds, the delicious with dark chocolate drops, the fresh with ginger and lemon and the tempting cocoa and nuts.



I Cantucci Mandorle



NUOVA
RICETTA
25%
mandorle

I Cantucci Cioccolato



25%
pepite di
cioccolato
fondente

Aspetto	Interno	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Cofanetto	Busta termosaldata	250gr	8 mesi	12

Cantucci mandorla

Farina di grano tenero, zucchero, mandorle naturali intere 25%, uova intere pastorizzate da allevamento a terra, latte, burro (latte), miele, agente lievitante: difosfati, carbonati di sodio, amido di frumento, aromi naturali: estratto naturale di vaniglia, olio essenziale di mandorla, olio essenziale d'arancio, sale.

Aspetto	Interno	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Cofanetto	Busta termosaldata	250gr	8 mesi	12

Cantucci cioccolato

Farina di grano tenero, zucchero, cioccolato fondente in gocce 25% (zucchero 58%, pasta di cacao 33%, burro di cacao 8%, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), uova pastorizzate da allevamento a terra, latte, burro (latte), miele, agente lievitante: difosfati, carbonati di sodio, amido di frumento, aroma naturale: estratto naturale di vaniglia, sale.

Outside	Inside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Box	Sealed envelope	250gr	8 months	12

Almonds Cantucci

Soft wheat flour, sugar, natural whole almonds 25%, whole pasteurized free-range eggs, milk, butter (milk), honey, leavening agent: diphosphates, sodium carbonates, wheat starch, natural flavors: natural vanilla extract, almond essential oil, orange essential oil, salt.

Outside	Inside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Box	Sealed envelope	250gr	8 months	12

Chocolate Cantucci

Soft wheat flour, sugar, dark chocolate in drops 25% (sugar 58%, cocoa mass 33%, cocoa butter 8%, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), pasteurized free-range eggs, milk, butter (milk), honey, raising agent: diphosphates, sodium carbonates, wheat starch, natural flavoring: natural vanilla extract, salt.



I Cantucci

Limone e Ginger



Aspetto	Interno	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Cofanetto	Busta termosaldata	250gr	8 mesi	12

Cantucci Limone e Ginger

Zucchero di canna, farina di grano tenero, farina di riso, mandorle naturali in pezzi, uova pastorizzate da allevamento a terra, farina di frumento integrale, scorza di limone candito 8% (scorza di limone, zucchero, sciroppo di glucosio da grano, acido citrico), burro (latte), olio extravergine di oliva, ginger 3%, Agente lievitante: difosfati, carbonati di sodio, amido di frumento, sale, olio essenziale di ginger.

Outside	Inside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Box	Sealed envelope	250gr	8 months	12

Lemon and Ginger Cantucci

Cane sugar, soft wheat flour, rice flour, natural almonds in pieces, pasteurized free-range eggs, whole wheat flour, candied lemon peel 8% (lemon peel, sugar, wheat glucose syrup, citric acid), butter (milk), extra virgin olive oil, ginger 3%, Leavening agent: diphosphates, sodium carbonates, wheat starch, salt, ginger essential oil.

I Cantucci

Cacao e Nocciole



Aspetto	Interno	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Cofanetto	Busta termosaldata	250gr	8 mesi	12

Cantucci Cacao e Nocciole

Farina di grano tenero, zucchero, uova pastorizzate da allevamento a terra, nocciole tostate 11%, cioccolato fondente 11% (zucchero 58%, pasta di cacao 33%, burro di cacao 8%, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), burro (latte), latte, cacao in polvere 3%, pasta di nocciole 2%, Agente lievitante: difosfati, carbonati di sodio, amido di frumento, estratto naturale di vaniglia, sale.

Outside	Inside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Box	Sealed envelope	250gr	8 months	12

Cocoa and Hazelnuts Cantucci

Soft wheat flour, sugar, pasteurized free-range eggs, toasted hazelnuts 11%, dark chocolate 11% (sugar 58%, cocoa mass 33%, cocoa butter 8%, emulsifier: soy lecithin, natural flavor vanilla), butter (milk), milk, cocoa powder 3%, hazelnut paste 2%, Leavening agent: diphosphates, sodium carbonates, wheat starch, natural vanilla extract, salt.

Il Panforte

Il Panforte di Montevarchi nasce da una attenta selezione di spezie uniche, richiamanti gli antichi sapori medievali di Toscana attraverso una cottura lenta e delicata.

Un dolce proveniente da un passato nobile, caratterizzante l'identità costruita nei secoli di una cittadina che è stata in origine a lungo contesa da Firenze, Arezzo e Siena per le quali rappresentava un crocevia mercantile fondamentale.

Una ricetta esclusiva, un sapore inimitabile determinato da un'arte pasticceria che fonda le sue radici nell'eredità raccolta di padre in figlio: la rappresentazione in sapore della Montevarchinità.

Panforte di Montevarchi comes from a careful selection of unique spices, recalling the ancient medieval flavors of Tuscany.

A sweet coming from a noble past, characterizing the identity built over the centuries of a town that originally wanted to be owned by Florence, Arezzo and Siena because of its strategic position of merchant crossroads. **An exclusive recipe, an inimitable flavor determined by a pastry art that found its roots in the heritage of father to son.**



27%
mandorle

45%
pregiati canditi



Aspetto	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Incarto a mano	500gr	15 mesi	12
Cofanetto	230gr		

Caratteristiche principali

Zucchero, Mandorle dolci, farina, scorza d'arancia candita, melone candito, cedro candito, miele, succo di limone, sale, spezie selezionate, vaniglia naturale, zucchero a velo, ostie, aromi naturali.

Outside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Hand wrapping	500gr	15 months	12
Box	230gr		

Main features

Sugar, sweet almonds, flour, candied orange peel, candied melon, candied cedar, salt, lemon juice, selected spices, wafers, natural vanilla extract.





Il Panpepato

Un dolce dalle origini antiche e dal sapore deciso.

Originariamente arrivato in Italia dal lontano Oriente attraverso quelle carovane che trasportavano spezie intorno alla metà del cinquecento, ed in seguito arricchito dai sapori locali di mandorle, noci, e differenti aromatizzazioni. **La ricetta del Panpepato Bonci discende direttamente da quella Medicea: avvolti nel miele, farciti da una veste di cioccolato fondente impreziosita da chicchi di pepe rosa, vi convivono mandorle, nocciole, noci, fichi e spezie "segrete".** Una fusione capace di far viaggiare nel tempo chiunque abbia la fortuna di assaggiarne una fetta: un trionfo di sapori alla corte del gusto.

An ancient dessert and strong in flavor.

Originally arrived in Italy from the Far East through those caravans that carried spices around the middle of the 5th century, and later enriched by the local flavors of almonds, nuts, and different flavorings. What was called the "peppery bread" in the era of the Medici's, was thought to be energy-worthy during times of war to give strength, while at the same time an aphrodisiac. **The Bonci Panpepato recipe comes directly from the Medici family: wrapped in honey, stuffed with a dark chocolate coat decorated with pink peppercorns, almonds, hazelnuts, nuts, figs and "spicy" spices.** A fusion that is able to travel over time to anyone who is lucky to taste a slice: a triumph of flavors at the Court of Taste.



ricoperto
al cioccolato
fondente

70%

Aspetto	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Cofanetto	230gr	8 mesi	12

Caratteristiche principali

Zucchero, melone e arancia canditi, fichi secchi, mandorle dolci, noci, nocciole, farina di grano tenero, cacao in polvere, miele, spezie selezionate, succo di limone, sale aromi naturali. Ricopertura: puro cioccolato fondente da agricoltura biologica 70%, pepe rosa, pepe verde.

Outside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Box	230gr	8 months	12

Main features

Sugar, candied melon and orange peel, dried figs, sweet almonds, hazelnuts, walnuts, wheat flour, cocoa powder, honey, selected spices, lemon juice, salt, natural flavourings. Pure organic dark chocolate 70% pink pepper, green pepper.



Bonci

Bonci



La torta Martinelli

Nato a Montevarchi all'inizio del XVII Secolo, Giovanni Martinelli ha caratterizzato il Seicento fiorentino con la sua pittura ed una personalità enigmatica, portatrice di un talento indiscutibile destinato a sopravvivere nei secoli. La **Torta Martinelli** di Pasticceria Bonci nasce proprio in suo onore, ispirandosi alla rappresentazione contenuta all'interno di una delle sue opere più celebri: **un gustoso tortino che oggi prende forma in un impasto di farina di mandorle e carote, sapientemente bagnato con l'alchermes fiorentino.**

Born in Montevarchi at the beginning of the seventeenth century, Giovanni Martinelli characterized the Florentine seventeenth century with his painting and an enigmatic personality, the bearer of an indisputable talent destined to survive over the centuries. The **Martinelli Cake** of Pasticceria Bonci was born in his honor, inspired by the representation contained within one of his most famous works: **a tasty pie that today takes shape in a mixture of almond and carrot flour, expertly soaked in the Florentine alchermes.**



*Il cofanetto è completato da una fascia esterna che illustra il prodotto.
The box is completed by a sleeve illustrating the product.*



Aspetto	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Cofanetto	600gr	6 mesi	6

Caratteristiche principali

Sciroppo alcolico a base di Alchermes fiorentino (alc 15 % vol.) di imbibizione 30% (acqua, zucchero, alcool etilico, distillati ed infusi di erbe aromatiche e spezie, coloranti: E150b, E122, aromi naturali), confettura di albicocche 15% (albicocche, zucchero, addensante: pectina, acido citrico), uova pastorizzate da allevamento a terra, farina di grano tenero, burro (latte), zucchero, farina di mandorle 4%, carote fresche, Agente lievitante: difosfati, carbonati di sodio, amido di grano tenero, cannella.

Outside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Box	600gr	6 months	6

Main features

Alcoholic syrup based on Florentine Alchermes (alc 15% vol.) 30% imbibition (water, sugar, ethyl alcohol, distillates and infusions of aromatic herbs and spices, colors: E150b, E122, natural flavors), apricot jam 15% (apricots, sugar, thickener: pectin, citric acid), pasteurized free-range eggs, soft wheat flour, butter (milk), sugar, almond flour 4%, fresh carrots, Raising agent: diphosphates, carbonates sodium, soft wheat starch, cinnamon.

La torta Isidoro

Montevarchino di nascita, Isidoro del Lungo rappresenta una delle menti più brillanti che hanno percorso il passaggio tra il XIX ed il XX Secolo Italiano. Nominato Accademico della Crusca e Presidente della Società Dantesca Italiana, Isidoro fu critico letterario e storico, oltre che riconosciuto poeta e scrittore. È proprio in suo onore che Pasticceria Bonci ha creato la **Torta Isidoro: un'esplosione di soffice golosità, dove un delicato impasto composto da farina di mandorle incontra il sapore aromatico del liquore Amaretto.**

Montevarchino by birth, Isidoro del Lungo represents one of the brightest Italian minds that they have lived between the 19th and 20th centuries. Appointed Academician of the Bran and President of the Italian Dante Society, Isidoro was a literary and historical critic, as well as a recognized poet and writer. It is in honor of him that Pasticceria Bonci created the **Isidoro Cake: an explosion of soft gluttony, where a delicate dough made from almond flour meets the aromatic flavor of the Amaretto liqueur.**



*Il cofanetto è completato da una fascia esterna che illustra il prodotto.
The box is completed by a sleeve illustrating the product.*



Aspetto	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Cofanetto	600gr	6 mesi	6

Caratteristiche principali

Sciropo alcolico a base di Amaretto (alc 15 % vol.) di imbibizione 30% (acqua, zucchero, alcool etilico, estratto naturale di vaniglia, infuso e distillato di mandorla mediterranea 2%, aromi naturali) confettura di albicocche 15% (albicocche, zucchero, addensante: pectina, acido citrico) uova pastorizzate da allevamento a terra, farina di grano tenero, burro (latte), zucchero, farina di mandorle 4%, mandorle pelate a fette, Agente lievitante: difosfati, carbonati di sodio, amido di grano tenero.

Outside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Box	600gr	6 months	6

Main features

Alcoholic syrup (alc 15% vol.) imbibition 30% (water, sugar, ethyl alcohol, natural vanilla extract, infusion and distillate of Mediterranean almonds 2%, natural flavors), apricot jam 15% (apricots, sugar, thickener: pectin, citric acid) pasteurized free-range eggs, soft wheat flour, butter (milk), sugar, almond flour 4%, sliced peeled almonds, leavening agent: diphosphates, sodium carbonates, soft wheat starch.





La torta Mochi

Nato a Montevarchi negli ultimi decenni del XVI Secolo, Francesco Mochi è ricordato come uno dei più importanti scultori italiani. È proprio ispirandosi al dinamismo delle sue forme che Pasticceria Bonci ha ideato la **Torta Mochi, un impasto lavorato a mano con farina di nocciole, bagnato con il sapore robusto del caffè.**

Born in Montevarchi in the last decades of the 16th century, Francesco Mochi is remembered as one of the most important Italian sculptors. It is precisely inspired by the dynamism of his shapes that Pasticceria Bonci conceived the **Mochi Cake, a hand-knitted dough with hazelnut flour, soaked with the strong flavor of coffee.**



*Il cofanetto è completato da una fascia esterna che illustra il prodotto.
The box is completed by a sleeve illustrating the product.*



Aspetto	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Cofanetto	600gr	6 mesi	6

Caratteristiche principali

Sciroppo alcolico (alc 15 % vol.) di imbibizione 30% (acqua, zucchero, alcool etilico, infuso e distillato di caffè 30%, aromi naturali), cioccolato fondente in gocce 20% (pasta di cacao 48%, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia), farina di grano tenero, uova pastorizzate da allevamento a terra, burro (latte), zucchero, granella di nocciole, farina di mandorle 1%, farina di nocciole 1%, cacao, Agente lievitante: difosfati, carbonati di sodio, amido di grano tenero, polvere di caffè, sale.

Outside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Box	600gr	6 months	6

Main features

Alcoholic syrup (alc 15% vol.) imbibition 30% (water, sugar, ethyl alcohol, coffee infusion and distillate 30%, natural flavors), dark chocolate in drops 20% (cocoa mass 48%, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin), soft wheat flour, pasteurized free-range eggs, butter (milk), sugar, hazelnut grains, almond flour, 1% hazelnut flour 1%, cocoa, Leavening agent: diphosphates, sodium carbonates, soft wheat starch, coffee powder, salt.

Il Pan del Cassero

Al Cassero, autentico baluardo di Montevarchi, Pasticceria Bonci ha reso omaggio con il Pan del Cassero. Soffice nella sua struttura e bagnato da un liquore fatto da vini passiti, al suo interno convivono i profumi delle spezie toscane, la genuinità del burro fresco e i gustosi sapori di frutta secca e candita.

Un sapore unico con radici ben radicate nella storia Toscana.

To Cassero, an authentic bulwark of Montevarchi, Bonci has paid homage with Pan del Cassero. Soft in its structure and soaked in a liqueur made from passito wines, the scents of Tuscan spices, the genuineness of fresh butter and the tasty flavors of dried and candied fruit coexist inside. **A unique flavor with roots well rooted in Tuscan history.**



*Il cofanetto è completato da una fascia esterna che illustra il prodotto.
The box is completed by a sleeve illustrating the product.*



Aspetto	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Cofanetto	500gr	6 mesi	6

Pan del Cassero classico

Farina di grano tenero tipo 0, zucchero, burro, uvetta sultanina, uova pastorizzate, melone candito (melone, zucchero, sciroppo di glucosio da grano) noci, fichi, marsala, mandorle pelate, miscela di spezie, sciroppo alcolico (alc 15% vol.) di imbibizione 2% (acqua, zucchero, alcool etilico, concentrato di vini passiti, aromi naturali) sale. Agente lievitante: Difosfati, Carbonati di sodio, amido di frumento.

Outside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Box	500gr	6 months	6

Main features

Wheat flour, sugar, butter, raisins, pasteurized eggs, candied orange peel (orange peel, sugar, glucose syrup from wheat), candied melon (melon, sugar, glucose syrup from wheat) nuts, figs, Marsala, peeled almonds, mixed spices, alcoholic syrup (15% alc vol.) Imbibition 2% (water, sugar, ethyl alcohol, concentrated dessert wines, natural flavors) salt. raising agent: diphosphates, sodium carbonates, wheat starch.



Il Pan del Cassero

Cioccolato e pistacchi

Dalla ricetta del Pan del Cassero classico, nasce questa golosissima variante con all'interno gocce di cioccolato e pistacchi. Dopo la cottura, l'impasto freddo viene bagnato esternamente con la bagna al rum e glassato con cioccolato fondente bio 70% creando così **un dolce unico ed irresistibile**.

From the classic Pan del Cassero recipe, this is a delicious variant with chocolate drops and pistachios inside. After cooking, the cake is wet externally with rum and covered with 70% organic dark chocolate to create **a sweet unique and irresistible**.



*Il cofanetto è completato da una fascia esterna che illustra il prodotto.
The box is completed by a sleeve illustrating the product.*

Aspetto	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Cofanetto	500gr	6 mesi	6

Pan del Cassero classico

Farina di grano tenero, zucchero, burro, cioccolato fondente in gocce 20% (pasta di cacao 48%, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia), copertura di cioccolato fondente 18% (pasta di cacao 70%, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia), uova intere pastorizzate da allevamento a terra, scorza di arancia candita (scorza di arancia, zucchero, sciroppo di glucosio da grano), granella di nocciole, pistacchi 6%, Sciroppo alcolico (alc 15% vol.) di imbibizione 2% (acqua, zucchero, alcool etilico, Rum 2%, aroma naturale: Rum), marsala, Aroma naturale: vaniglia. Agente lievitante: Difosfati, Carbonati di sodio, sale, miscela di spezie.

Outside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Box	500gr	6 months	6

Main features

wheat flour, sugar, butter, dark chocolate drops 20% (cocoa paste 48%, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin), dark chocolate cover 18% (cocoa paste 70%, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin) pasteurized free range eggs, candied orange peel (orange peel, sugar, wheat glucose syrup), hazelnut, pistachios 6%, Soaked alcoholic (alc. 14% vol.) syrup 2% (water, sugar, alcohol, rum 2%, natural flavor: Rum), marsala liquor, Natural flavorings: vanilla extract. Raising agent: diphosphates, sodium carbonates, mix of spices, salt,.





Gastronomia dolce

Sweet delights

Le Gelatine

Pasticceria Bonci propone, attraverso una preparazione artigianale e priva di conservanti, le gelatine in tre differenti gusti.

Un tritico di gusti nuovi e ricercati, radicati nella tradizione delle produzioni Bonci, per creare abbinamenti innovativi con qualsiasi tipo di formaggio o carne, oppure da consumarsi da sole o come guarnizione per le vostre preparazioni. All'interno di un vasetto di vetro, le Gelatine di Bonci possono diventare un ingrediente segreto per stupire a tavola i vostri ospiti.

Pasticceria Bonci offers, through an artisanal preparation without preservatives, jellies in three different flavors.

A triptych of new and refined tastes, rooted in the tradition of Bonci productions, to create innovative combinations with any type of cheese or meat, or to be eaten alone or as a garnish for your preparations. Inside a glass jar, Bonci jellies can become a secret ingredient to amaze your guests at the table.



I GUSTI / FLAVOURS

Gelatina di vino liquoroso Panbriacone
Panbriacone sweet raisin wines Jelly

Gelatina di vino Badia a Coltibuono
Badia a Coltibuono wine jelly

Gelatina alle pera Williams
Williams pear jelly

Aspetto	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Vasetto di vetro e astuccio	100gr cad.	18 mesi	12

Caratteristiche principali

Zucchero, sciroppo di glucosio, estratto del gusto principale, gelificante: Agar Agar.

Outside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Jar with box	100gr each	18 months	12

Main features

Sugar, glucose syrup, essence of the flavour, gelly agent: Agar Agar.





I Canditi Le Mostarde

Frutta e verdura freschissime

Immerse in un morbido sciroppo naturale, per favorire quello scambio fisico tra acqua e zucchero che ne mantiene inalterate nel tempo le loro migliori caratteristiche organolettiche. Nascono così i Canditi e le mostarde di Pasticceria Bonci in quattro differenti preparazioni dal sapore unico, prive di coloranti e conservanti artificiali.

Very fresh fruits and vegetables

Immersed in a soft natural syrup, to promote the physical exchange between water and sugar that keeps their best organoleptic characteristics unaltered over time. This is how Bonci Pastry Mostarde and Canditi were born in four different preparations with a unique flavor, free of artificial colors and preservatives.



SCAN ME!

Scopri le nostre ricette



Prodotto	Aspetto	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Canditi e mostarde	Vasetto di vetro e astuccio	100gr cad.	18 mesi	12

Caratteristiche principali

Pomodorini canditi: Zucchero, pomodorini, sciroppo di glucosio.

Fichi canditi: Zucchero, fichi dottati, sciroppo di glucosio.

Mostarda peperoni: Zucchero, sciroppo di glucosio, peperoni rossi, gialli e verdi, spezie.

Mostarda pere piccanti: Zucchero, sciroppo di glucosio, pere, spezie.

Product	Outside	Weight	Shelf life	Pcs/Bx
Candied and mustards	Box	100gr each	18 months	12

Main features

Candied tomatoes: Sugar, glucose syrup, tomatoes.

Candied figs: Sugar, Dottati figs, glucose syrup.

Pear mustard: Sugar, glucose syrup, pear, spices.

Pepper mustard: Sugar, glucose syrup, red, yellow, green peppers, spices.

Le Conserve di frutta

Frutta di stagione al naturale, sapientemente selezionata e candita direttamente nei nostri laboratori ed infine trasformata in una composizione, per mantenerne al massimo i profumi ed i sapori

Ideali in abbinamento con Yogurt fresco, creme gelato, formaggi sia freschi che stagionati e per guarnire e rendere ancora più golose le vostre torte casalinghe.
Una morbida e dolcissima tentazione!

Natural seasonal fruit, expertly selected and candied directly in our laboratories and finally transformed into a composition, to keep it at most the aromas and flavors

Ideal in combination with fresh yoghurt, ice cream creams, and fresh cheeses than seasoned and to garnish and make even more your homemade cakes are delicious.

A soft and very sweet temptation!



SCAN ME!

Scopri le nostre ricette

Prodotto
Conserva

Aspetto
Vasetto di vetro

Peso
320gr

Scadenza
18 mesi

Pz x Ct
6

Caratteristiche principali

Inverno: Arance e mandarini canditi in proporzione variabile 80%, zucchero da dattero, sciroppo di glucosio.

Primavera: Fragole e amarene candite in proporzione variabile 80%, petali di rosa, scorza di limone, zucchero da dattero, sciroppo di glucosio.

Estate: Pesche e albicocche candite in proporzione variabile 80%, estratto di vaniglia bourbon, scorza di limone, zucchero da dattero, sciroppo di glucosio.

Autunno: Mele e Pere candite in proporzione variabile 80%, scorza di limone, spezie, zucchero da dattero, sciroppo di glucosio.

Product
Confiture

Outside
Box

Weight
320gr

Shelf life
18 months

Pcs/Bx
6

Main features

Winter: Candied oranges and candied mandarins in variable proportions 80%, sugar from date, glucose syrup.

Spring: Candied strawberries and candied cherries in variable proportions 80%, rose petals, lemon peel, sugar from date, glucose syrup.

Summer: Candied peaches and candied apricots in variable proportions 80% vanilla bourbon extract, lemon peel, sugar from date, glucose syrup.

Autumn: Candied pears and candied apples in variable proportions 80%, lemon peel, spices sugar from date, glucose syrup.



La Conserva d'inverno

Arance e Mandarini.
Oranges and Mandarins.



La Conserva di primavera

Amarene e Fragole ingentilite dai profumi di petali di rosa.
Sour cherries and strawberries softened by the scents of rose petals.



La Conserva d'estate

Pesche ed albicocche con vaniglia Bourbon.
Peaches and apricots with Bourbon vanilla.



La Conserva d'autunno

Mele e pere delicatamente speziate.
Gently spiced apples and pears.

La Giardiniera di verdure

Il sapore e la freschezza delle verdure appena colte che, passando attraverso ad un sapiente processo di canditura, vengono sciroppate e confezionate manualmente in barattoli di vetro

Verdure coltivate a km zero nei campi adiacenti allo stabilimento di produzione. I raccolti stagionali vengono singolarmente canditi per esser poi assemblati e sciroppati insieme. Un prodotto innovativo dal gusto unico che si abbina idealmente con i formaggi ma anche con le carni bollite oppure arrosto, apportando ad ogni piatto quella nota dolce oppure piccante che esalta sapori e sensazioni.

The flavor and freshness of freshly picked vegetables which, passing through a skillful candying process, are syruded and packaged manually in glass jars

Vegetables grown at zero km in the fields adjacent to the production plant. Seasonal crops are individually candied to be assembled and syruded together. An innovative product with a unique taste that ideally combines with cheeses but also with boiled or roasted meats, bringing that sweet or spicy note to each dish that enhances flavors and sensations.



I GUSTI / FLAVOURS

Verdure classica
Vegetables

Verdure piccante
Spicy vegetables

Novità



SCAN ME!

Scopri le nostre ricette

Prodotto	Aspetto	Peso	Scadenza	Pz x Ct
Giardiniera	Vasetto di vetro	320gr	18 mesi	6

Caratteristiche principali

Verdure: Carota, taccole, zucca gialla, topinambur, fagiolini, zuccina, pomodoro, cipolla di Tropea, cipolline borrettane, melanzana, finocchio, peperone, scalogno in proporzione variabile 80%, zucchero, sciroppo di glucosio da grano.

Product	Outside	Weigth	Shelf life	Pcs/Bx
Giardiniera	Jar	320gr	18 months	6

Main features

Vegetables: Candied vegetables (carrots, jackdaws, yellow pumpkin, Jerusalem artichoke, green beans, zucchini, tomato, onion, spring onions Borrettane, eggplant, fennel, red pepper, scallion) in variable proportions 80%, sugar, wheat glucose syrup.







MEZZASOMA

per *Bonci*

Ciocolateria Artigianale in Toscana



L'ARTE DEL CIOCCOLATO FIRMATO MEZZASOMA

Sapienza, esperienza, estro, creatività, tecnica, stile, ricerca dell'unicità, innovazione negli abbinamenti, materie prime di alta qualità. Tutto lavorato rigorosamente a mano. Si racchiude in pacchi semplici ingredienti l'arte di Michele Mezzasoma e delle sue creazioni di cioccolato.

THE ART OF CHOCOLATE SIGNED MEZZASOMA

Wisdom, experience, flair, creativity, technique, style, search for uniqueness, innovation in combinations, high quality raw materials. All worked strictly by hand. The art of Michele Mezzasoma and his chocolate creations are enclosed in simple ingredients packs.

L'UNICITÀ DEI PRODOTTI MEZZASOMA

L'assaggio di una creazione firmata Michele Mezzasoma non è un assaggio qualunque. È l'inizio di **un viaggio sensoriale nel mondo del cioccolato da ricordare, raccontare, condividere e ripetere, per provare emozioni sempre nuove nel segno di un'artigianalità che unisce tradizione e innovazione.**

È nel 1995 che Michele Mezzasoma incontra i Bonci e ne sposa i valori fondanti che, ancora oggi, vivono nei prodotti della nostra Pasticceria: artigianalità, qualità, ingredienti di prima scelta. Ne nasce un'unione fraterna che ogni anno si arricchisce con nuovi prodotti, grazie alla capacità di Michele Mezzasoma di sperimentare, unendo gusti, forme e colori diversi e facendo della fantasia e della creatività gli ingredienti aggiunti che rendono unica ogni sua creazione, timbrata una per una con il suo marchio.

THE UNIQUENESS OF MEZZASOMA PRODUCTS

The taste of a creation by Michele Mezzasoma is not just any taste. It is the beginning **of a sensory journey into the world of chocolate to remember, tell, share and repeat, to always experience new emotions in the sign of craftsmanship that combines tradition and innovation.** It was in 1995 when Michele Mezzasoma met the Bonci family and married their founding values that, still today, live in the products of our pastry shop: craftsmanship, quality, first choice ingredients. The result is a fraternal union that is enriched every year with new products, thanks to Michele Mezzasoma's ability to experiment, combining different tastes, shapes and colors and making fantasy and creativity the added ingredients that make each of his creations unique, stamped a for one with his brand.



SCAN ME!
Scopri le nostre ricette



CHOCO BOX

Uno 'scrigno' di delizie artigianali capaci di sorprendere anche i palati più esigenti con abbinamenti innovativi e golosi. Ogni cioccolatino è realizzato a mano con materie prime di alta qualità, selezionate e biologiche. Ogni Choco Box può contenere 9, 16 o 36 cioccolatini e praline tutte diverse ed ogni cofanetto è quindi unico, confezionato scegliendo tra le 52 varietà della produzione Mezzasoma.

A 'casket' of artisan delights capable of surprising even the most demanding palates with innovative and greedy combinations. Each chocolate is handmade with high quality, selected and organic raw materials. Each Choco Box can contain 9, 16 or 36 different chocolates and pralines and each box is therefore unique, packaged by choosing from the 52 varieties of the Mezzasoma production.



Choco Box Piccola / Choco Box Small
9 pz. - Peso Netto 70g / 9 pcs. - Net weight 70g

Choco Box Media / Choco Box Medium
16 pz. - Peso Netto 160g / 16 pcs. - Net weight 160g

Choco Box Grande / Choco Box Large
36 pz. - Peso Netto 340g / 36 pcs. - Net weight 340g

*Il cofanetto è completato da una fascia esterna che illustra il prodotto.
The box is completed by a sleeve illustrating the product.*



CREMINO

Tra i punti di forza della produzione artigianale di Mezzasoma per Bonci ci sono i Cremini, **barrette di cioccolato mignon dolci, cremose e morbide da gustare tagliandole al coltello**. Realizzati a mano con pasta nocciola, zucchero e burro di cacao, i cremini sono arricchiti di granella di nocciola o di pistacchio e ricoperti di cioccolato biologico fondente al 70%.

Among the strengths of Mezzasoma's artisanal production for Bonci there are Cremini, **sweet, creamy and soft mignon chocolate bars to be enjoyed by cutting them with a knife**. Handmade with hazelnut paste, sugar and cocoa butter, cremini are enriched with chopped hazelnuts or pistachios and covered with 70% organic dark chocolate.



CREMINO PISTACCHIO

MEZZASOMA

*Il cofanetto è completato da una fascia esterna che illustra il prodotto.
The box is completed by a sleeve illustrating the product.*

Cremino al Pistacchio pralinato / Cremino with with praline pistachio

Cremino alla Nocciola pralinata / Cremino with with praline hazelnut

Peso Netto 150g / Net weight 150g



CHOCOLATE KIT

Pensati per chi vuole dilettersi in cucina e provare a casa gli ingredienti selezionati da Mezzasoma.

Nascono così i Kit per la preparazione di sfiziosi biscotti al cacao, golosi brownie e fumanti tazze di cioccolato fondente. Una coccola da farsi o un regalo da fare agli altri che sorprende, in tutte le stagioni dell'anno, per la semplicità di utilizzo e per il gusto delicato degli ingredienti.

Designed for those who want to dabble in their kitchen and try the ingredients selected by Mezzasoma.

This is how the kits for the preparation of delicious cocoa biscuits, delicious brownies and steaming cups of dark chocolate were born. A cuddle to be made or a gift to give to others that surprises, in all seasons of the year, for the ease of use and the delicate taste of the ingredients.



**Preparato per biscotti con gocce di cioccolato fondente /
Ready mix for cookies with dark chocolate drops**

Peso Netto 700g / Net weight 700g



**Preparato per brownie al cioccolato /
Ready mix for chocolate brownie**

Peso Netto 700g / Net weight 700g



**Preparato per cioccolato in tazza /
Ready mix for hot chocolate**

Peso Netto - 8 sacchetti da 50g / Net weight - 8 bags of 50g

MEZZOCHILO

Una tavoletta da 500 grammi di cioccolato puro, biologico, arricchito con nocciole selezionate e tostate. **Goloso ed imponente nella struttura, il Mezzochilo firmato Mezzasoma può essere croccante e fondente, oppure morbido e al latte.** In entrambi i casi la genuinità dei prodotti utilizzati e la lavorazione artigianale garantiscono un sapore unico e una consistenza corposa da spezzare con le mani e gustare a morsi. Ogni tavoletta è incartata a mano, controllata e sigillata dal Maestro Mezzasoma che poi appone il suo timbro, marchio di qualità e di eccellenza.

A 500 gram bar of pure, organic chocolate enriched with selected and toasted hazelnuts. **Greedy and imposing in structure, Mezzochilo signed Mezzasoma can be crunchy and dark, or soft and milky.** In both cases, the authenticity of the products used and the craftsmanship guarantee a unique flavor and a full-bodied consistency to be broken with your hands and enjoyed in bites. Each tablet is hand-wrapped, checked and sealed by Maestro Mezzasoma who then fully owns his stamp, a mark of quality and excellence.



Ciocolato al latte 32% con Nocciole /
32% **milk chocolate** with hazelnuts

Ciocolato fondente 70% con Nocciole /
70% **dark chocolate** with hazelnuts

Peso Netto 500g / Net weight 500g



Ciocolato al latte 32% con Pistacchi /
32% **milk chocolate** with pistachios

Ciocolato fondente 70% con Pistacchi /
70% **dark chocolate** with pistachios

Peso Netto 500g / Net weight 500gr





DRAGÉES

Tra le creazioni artigianali più pregiate firmate Michele Mezzasoma ci sono i Drageés, piccole praline di cioccolato, **fatte a mano con una lavorazione delicata e impegnativa**. Suddivisi in sette tipologie di gusto, sono selezionati uno ad uno e confezionati all'interno di vasetti di vetro per non alterarne la qualità. Nelle preziose praline si concretizzano le unioni di gusti diversi, sempre in armonia tra loro. Ogni Dragée è ricoperto di purissimo cioccolato selezionato.

Among the finest handcrafted creations by Michele Mezzasoma are the Drageés, small chocolate pralines, **handmade with a delicate and demanding process**. Divided into seven types of flavors, they are selected one by one and packaged in glass jars so as not to alter their quality. In the precious pralines the unions of different tastes are realized, always in harmony with each other. Each Dragée is covered with the purest selected chocolate.

Peso Netto 100g / Net weight 100g



Tartufi al **peperoncino** / **Chili pepper** truffles



Chicchi di **caffè pura arabica** / **Coffee** bean



Pepite di **arancia candita** / **Candied orange** nugget



Pepite di **limone candito** / **Candied lemon** nugget



Mandorle ricoperte / **Covered Almonds**



Tartufi al pistacchio / **Pistachio** truffles



Tartufi alla cannella / **Cinnamon** truffles

CREME SPALMABILI

Un cremoso mix di ingredienti di altissima qualità, privi di conservanti e additivi. Sono queste le caratteristiche delle creme spalmabili prodotte a marchio Mezzasoma per Bonci, uniche per intensità di sapore e delicatezza al palato. Realizzate con il 52% di nocciola, cacao e olio di germe di mais spremuto a freddo e ricco di omega 6, **le spalmabili sanno conquistare anche i palati più esigenti e gli appassionati di cioccolato che sono alla ricerca di originalità e ingredienti sani.**

A creamy mix of high quality ingredients, free of preservatives and additives. These are the characteristics of the spreads produced under the Mezzasoma brand for Bonci, unique for their intensity of flavor and delicacy on the palate. Made with 52% hazelnut, cocoa and cold-pressed corn germ oil and rich in omega 6, **the spreads know how to conquer even the most demanding palates and chocolate lovers who are looking for originality and healthy ingredients.**

52%
NOCCIOLE



Crema Spalmabile alla **Nocciola** /
Hazelnut Spreadable **Cream**

Peso Netto 200g / Net weight 200g

CON OLIO DI
GERME DI MAIS
RICO DI
OMEGA 6



Crema Spalmabile al **Cacao** /
Spreadable **Cocoa Cream** with corn germ oil rich in omega 6

Peso Netto 200g / Net weight 200g







MICHELE MEZZASOMA

Nato a Firenze nel 1968, diplomato all'Istituto Alberghiero Saffi di Firenze, Michele Mezzasoma ha coltivato fin da giovanissimo la passione per la pasticceria e la cioccolateria. È in quegli anni che Michele unisce l'amore per l'arte, in tutte le sue forme, a quello per i dolci e, in particolare, per il cioccolato. Dopo varie esperienze nel settore della cucina ristorativa e alberghiera, inizia un percorso con la Federazione Italiana Cuochi, che lo porterà ad emergere come assoluto protagonista di differenti concorsi di alta cucina e pasticceria. Vincitore di numerosi premi su palcoscenici nazionali ed internazionali, Michele Mezzasoma incontra la Famiglia Bonci nel 1995, dando il via ad una fraterna unione attiva ancora oggi e concretizzatasi con la linea di prodotti della cioccolateria a firma Mezzasoma per Bonci.

Born in Florence in 1968, and graduated from the Saffi Hospitality Institute in Florence, Michele Mezzasoma has cultivated a passion for pastry and chocolate from a very young age. It was in those years that Michele combined the love for art, in all its forms, with that for sweets and, in particular, for chocolate. After various experiences in the restaurant and hotel kitchen sector, he begins a journey with the Italian Federation of Chefs, which will lead him to emerge as the absolute protagonist of different haute cuisine and pastry competitions. Winner of numerous awards on national and international stages, Michele Mezzasoma met the Bonci family in 1995, starting a fraternal union that is still active today and materialized with the product line of the chocolate shop signed by Mezzasoma for Bonci.

Alcuni tra i più importanti riconoscimenti Some of the most important awards

1992

Medaglia d'Argento
Rassegna Nazionale Arte
Culinaria Montecatini

Silver Medal - National
Culinary
Arts Montecatini

1992

Medaglia di Bronzo con la
Squadra Nazionale della
Federazione Italiana Cuochi

Bronze medal with
Team National Federation
of Italian Chefs

1994

Medaglia di Bronzo
all'esposizione
internazionale Expogast
di Lussemburgo

Bronze Medal at the
International Expogast
Luxembourg

2001

Medaglia d'Oro personale
Concorso internazionali
d'Italia di Carrara e Medaglia
d'Argento di squadra

Gold Medal International
Competition staff of Italian
and Silver Medal Team
in Carrara



Pasqua

Easter

La Bria Colomba

Pasqua rappresenta uno dei momenti più legati all'incontro, alla condivisione di un'occasione di convivialità a tavola tra amici e in famiglia

Il dorato impasto artigianale della Bria Colomba è indubbiamente uno dei motivi principali per giungere all'ultima portata di un piacevole incontro all'insegna della tradizione. **Intensa nel profumo e decisa nella sua anima liquorosa**, può essere degustata in 8 ricette differentidifferenti, 8 varianti di un gusto unico adatti a soddisfare, oltre al palato, anche gli occhi.

Easter represents one of the moments most linked to gathering, to sharing an opportunity for conviviality at the table with friends and family

The golden handcrafted mixture of Bria Colomba is undoubtedly one of the main reasons for reaching the last course of a pleasant meeting in the name of tradition. **Intense in its scent and decisive in its liqueur soul**, it can be tasted in 8 different recipes, 8 variants of a unique taste, suitable to satisfy not only the palate, but also the eyes.





Novità

la BRIA
Colomba
Mandanero



La BRIA Colomba Classica

Un morbido impasto a lievitazione totalmente naturale, con profumate uvette Sultanina e Corinto bagnato con un mix di vini passiti. Il classico che non tramonta! Senza conservanti e aromi artificiali.

A soft dough with totally natural leavening, with fragrant sultanas and wet Corinth raisins with a mix of sweet wines. The classic that never sets!



La BRIA Colomba Mokbanero

Gocce di cioccolato fondente e liquore al caffè. Inconfondibile anima black. Drops of dark chocolate and liqueur coffee. Unmistakable black soul.



La BRIA Colomba Limoncello

Scorza di limone candita, accompagnata dal gusto del liquore al limoncello IGP di Sorrento. Il sapore del sole. Candied lemon peel, accompanied by the taste of liqueur with limoncello IGP of Sorrento. The taste of the sun.



La BRIA Colomba Zagara fiori d'arancio

Morbidi cubetti di scorza d'arancio candita incontrano la delicatezza della zagara. Raffinata tentazione. Soft cubes of candied orange peel meet the delicacy of the orange blossom. Refined temptation.

Aspetto
Cofanetto

Interno
Busta con clip

Peso
950gr

Scadenza
10 mesi

Pz x Ct
6

Caratteristiche principali

Bagnato con: bagna alcolica
(30% ca) 15%vol.

Outside
Box

Inside
Bag clip

Weight
950gr

Shelf life
10 months

Pcs/Bx
6

Main features

Liqueur soaked centre (30%)15 %vol.



La BRIA Colomba Rum

Rum e cioccolato fondente.
L'incontro perfetto per i golosi.
Rum and dark chocolate.
The perfect match for gourmands.



La BRIA Colomba Pera

Morbidi assaggi di pera e mille gocce di cioccolato
fondente. Un dolce abbandono in distillato
di Pere Williams.
Soft tastes of pear and a thousand drops of
dark chocolate. A sweet abandon in the distillate
of Pere Williams.



La BRIA Colomba Pesca & Vino

Pesca candita direttamente nei nostri laboratori,
uno sciroppo liquoroso realizzato con vino rosso
selezionato. Ricordi di profumi e sapori unici.
Candied peach directly in our laboratories,
a liqueur syrup made with selected red wine.
Memories of unique aromas and flavors.



La BRIA Colomba Mandanero

L'intensità del cioccolato fondente si unisce
alla freschezza del Mandarino. Una novità
assoluta da provare.
The intensity of dark chocolate comes together
to the freshness of mandarin. Something new
absolute must try.

Strato di
cioccolato al latte
e pasta di pistacchio

Cioccolato bianco
marmorizzato con
cioccolato fondente



Strato di
cioccolato fondente 70%

Granella di Pistacchio
pralinata

UOVA PASQUALI

Pasqua per Mezzasoma è sinonimo di uova artigianali, lavorate finemente a mano e prodotte con ingredienti selezionati e di altissima qualità. I tre strati di cioccolato bianco marmorizzato al fondente, cioccolato fondente bio 70% e cioccolato al latte con pasta e granella esterna di nocciole o pistacchio si uniscono per realizzare una creazione artigianale, estremamente originale.

Easter for Mezzasoma is a synonym of artisanal eggs, finely crafted by hand and produced with selected ingredients of the highest quality. The three layers of dark marbled white chocolate, 70% organic dark chocolate and milk chocolate with hazelnut or pistachio paste and external grains come together to create an extremely original artisan creation.



Uovo artigianale / Artisanal hazelnut egg

Uovo artigianale al Pistacchio / artisanal egg with pistachio

Peso Netto 120g - 200g - 340g / Net weight 120g - 200g - 340g

BONCI
nel mondo

BONCI
in the world

Canada
Francia
Germania
Giappone
Hong Kong

Regno Unito
Malta
Singapore
Stati Uniti
Norvegia





Design **Bistro**
Photos **Nedo Baglioni**
Print **Nova Arti Grafiche**

Fratelli Bonci S.R.L.

via Vespucci 95/101
52025 Montevarchi
Arezzo (Italy)

Tel. +39 055 981225
Fax. +39 055 981726

www.pasticceriabonci.it
info@pasticceriabonci.it



Bonci