

**COLOMBA
ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ «КОЛОБМА»**



**LATTUGA
КАРНАВАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ «ЛАТТУГА»**



**CANNOLI SICILIANI
西西里奶油甜馅煎饼卷??**



**BISCOTTI ARTIGIANALI
工匠饼干**



CONTATTO | CONTACT | KONTAKT | КОНТАКТЫ | 联系人

Tel +39 0376 809787 - Fax +39 0376 809749
Via Matrappa, 13 - 46040 Monzambano (MN), ITALY
Email: export@bachet.it
Web: www.bachet.it

LOCATION: Il nostro laboratorio di produzione si trova sul lago di Garda famoso per i suoi ridenti paesaggi, le sue località balneari (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone...) e i numerosi e svariati divertimenti. Nelle vicinanze tra le bellezze storico-artistiche di notevole importanza la città di Mantova con i suoi palazzi, nonché la sua ottima cucina e Verona con i suoi innumerevoli monumenti, tra cui la casa di Giulietta e dove è possibile assistere ai più celebri spettacoli lirici nella suggestiva Arena e nel Teatro Romano. Si può inoltre facilmente raggiungere Venezia, città d'arte unica al mondo.

LA NOSTRA STORIA: Il nostro panificio, forte di una lunga tradizione familiare che ci accompagna oramai da 90 anni, quando ci fu assegnato il soprannome ad oggi ancora invariato "Bachet", ha sempre dato notevole importanza al innovamento della propria struttura produttiva. Abbiamo sempre fatto della artigianalità la nostra caratteristica principale e irrinunciabile ed abbiamo frenato l'innovazione laddove questa si scontrava col mantenimento delle qualità naturali e nutritive dei nostri prodotti. Da tre generazioni vengono tramandati le conoscenze ed i trucchi del mestiere acquisiti negli anni: la continuità e la qualità sono quindi garantite.

LOCATION: Our production laboratory is situated on Lake Garda characterized by its splendid views, its bathing localities (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone...) and the many and varied amusement parks. Nearby amongst the most historical and artistic beauties there is Mantua with its historical buildings, works of art, and its excellent gastronomic skills. But also Verona with its numerous monuments, such as for example the famous Juliet's house and the Arena where you can also attend some of the best known operas. You can also easily reach Venice.

OUR HISTORY: Our bakery has a long family tradition, in fact it was established in 1930 when we were given the nickname that still remains - Bachet. Home bakery has always been our fundamental and main characteristic and we have resisted any innovation which prevents our products from being nutritious and natural. The acquired knowledge and tricks have been passed down over three generations: continuity and quality are, therefore, guaranteed.

STANDORT: Unser Produktionslabor befindet sich in der Nähe des Gardasees. Dieser großartige See ist für seine lieblichen Landschaften, seine Badeorte (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone...) und die vielfältigen Unterhaltungsmöglichkeiten bekannt. In der Nähe befinden sich unter den historischen und künstlerischen Schönheiten von beträchtlicher Bedeutung die Stadt Mantua mit ihren Palästen sowie ihre ausgezeichnete Küche und Verona mit ihren unzähligen Sehenswürdigkeiten. Darauf folgen die Casa di Giulietta (das Haus der Julia), die suggestive Arena und das römische Theater, wo man die berühmtesten Opernaufführungen besuchen kann. Man kann auch Venedig leicht erreichen, eine weltweit einzigartige Kunststadt.

UNSERE GESCHICHTE: Die lange Familientradition prägt unsere Bäckerei seit 90 Jahren, als sie 1930 gegründet wurde. Damals erhielten wir den Spitznamen „Bachet“, der bis heute unverändert geblieben ist. Der Erneuerung unserer Produktionsstruktur wurde stets große Bedeutung beigemessen. Gleichzeitig haben wir das Handwerk immer als unser wichtigstes und unverzichtbares Merkmal betrachtet. Aus diesem Grund haben wir die Innovation dort gebremst, wo sie mit der Erhaltung der natürlichen und nutritiven Eigenschaften unserer Produkte auseinandergeraten ist. Seit drei Generationen werden überleitet, die im Laufe der Jahre erworbene Kenntnisse und Tricks der Handwerker. Kontinuität und Qualität sind somit gewährleistet.

EMPLACEMENT: notre laboratoire de production est situé sur le lac de Garde qui est caractérisé par ses belles vues, ses stations balnéaires (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone...), et ses animations nombreuses et variées. Nous sommes à proximité de beautés historiques et artistiques de grande importance: comme Mantoue avec ses palais et son excellente cuisine; Vérone avec ses innombrables monuments comme la maison de Juliette et l'arène, où vous pourrez assister aux spectacles d'opéra les plus célèbres; Venise, considérée comme la ville d'art par excellence, est facilement accessible.

NOTRE HISTOIRE: notre boulangerie a une longue tradition familiale. Elle a été fondée en 1930 avec le surnom qui est n'a pas changé jusqu'à présent: Bachet. là boulangerie a toujours été notre caractéristique fondamentale et principale. nous avons résisté à toute innovation qui empêche nos produits d'être nutritifs et naturels. les connaissances et les trucs du métier acquises se transmettent depuis trois générations: continuité et qualité sont donc garanties.

UBICACIÓN: Nuestro taller de producción está ubicado en el Lago de Garda, famoso por sus espléndidos paisajes, sus balnearios (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone...) y los numerosos y diferentes entretenimientos. En las cercanías, entre las bellezas históricas y artísticas está la ciudad de Mantua con sus palacios, obras de arte y su excelente y rica comida. Y también Verona con sus innumerables monumentos, como la casa de Julieta y la Arena donde se puede asistir a los más famosos espectáculos líricos. Además, se puede llegar fácilmente a Venecia.

NUESTRA HISTORIA: Nuestra panadería tiene una larga tradición familiar que nos acompaña desde hace 90 años cuando nos pusieron el sobrenombre que hoy sigue siendo el mismo "Bachet". La artesanía siempre ha sido nuestra característica principal y hemos resistido a todas las innovaciones que no tenían como objetivo mantener las cualidades naturales y nutritivas de nuestros productos. Los conocimientos adquiridos y los trucos del oficio se han transmitido durante tres generaciones: por lo tanto, la continuidad y la calidad están garantizadas.

ГДЕ НАХОДИМСЯ: Наша компания расположена недалеко от озера Гарда, которое славится своими прекрасными пейзажами и курортами (Сирмионе, Дезенцано, Песчера, Бардолино, Гарда, Сало, Лимоне) и различными туристическими достопримечательностями. Недалеко от озера Гарда находится прекрасный и живописный город Мантуя, где можно восхищаться историческими зданиями и отведать традиционных блюд, а также город Верона, где можно увидеть много памятников, таких как Дом Джулетты, Римский театр и Аrena Вероны, где можно посмотреть самые известные оперные спектакли. Отсюда Вы также можете легко добраться до Венеции, уникального города искусства в мире.

НАША ИСТОРИЯ: Наша пекарня родилась 90 лет назад и получила прозвище Bachet, имя, которое она носит и до сих пор. Наша пекарня основана на длительных и сильных семейных традициях, поэтому ремесленное производство является нашей главной и незаменимой особенностью. Мы придаём большое значение инновациям в нашем производстве и гарантируем сохранение питательных и натуральных свойств нашей продукции. На протяжении трех поколений в нашей пекарне передавались мастерство и опыт этой прерогативы, гарантируя продукцию высочайшего качества, изготовленной в соответствии с традиционным ремесленным мастерством.

地点: 我们的生产实验室位于加Lago di Garda，这里以其迷人的风景、海滨度假胜地(Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone...)以及众多多样化的娱乐活动而闻名。附近，在具有显着历史性的历史艺术美景中，Mantova市及其宫殿和美味佳肴以及Verona及其无数的古迹，包括朱丽叶故居(Casa di Giulietta)，在那里可以观看最著名的歌剧表演在竞技场(Arena)和Teatro Romano)。您还可以轻松前往历史悠久的城市和世界时尚之都Venezia和Milano。

我们的历史: 我们的面包店有着悠久的家庭传统，至今已有80年历史(成立于1930年)，当时我们被赋予了至今仍保持不变的昵称：“Bachet”，并且始终非常重视更新其结构富有成效。我们始终将工艺作为我们主要且不可或缺的特征，并且我们抑制了创新，因为这与保持我们产品的天然和营养品质相冲突。通过这种方式，我们成功地保证了一系列优质产品：新鲜面包、糕点、新鲜面食和熟食。多年来获得的行业知识和技巧已经传承了三代人：因此保证了连续性和质量。

Bachet

ARTISAN BAKERY SINCE

HANDWERKSBAKKEREI SEIT

BOULANGERIE ARTISANALE DEPUIS

PANADERÍA ARTESANAL DESDE

РЕМЕСЛЕННАЯ ПЕКАРНЯ С

始于 1923 年的手工面包店

1923

ITALIAN RAW MATERIALS

MIT ITALIENISCHEN ROHSTOFFEN

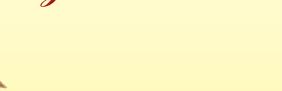
AVEC DES MATIÈRES PREMIÈRES ITALIENNES

CON MATERIAS PRIMAS ITALIANAS

С ИТАЛЬЯНСКИМ СЫРЬЁМ

意大利原料

Made in Italy



Materie prime italiane
Italian raw materials
Italienische Rohstoffe
matières premières italiennes
Materias primas italianas
Итальянское сырье
意大利原料



Packaging innovativo
Innovative packaging
innovative Verpackung
emballage innovant
Embalaje innovador
Инновационная упаковка
创新包装



Rispettosi della salute
Healthy food
gesundheitsbewusste Produkte
la nourriture saine
Respetuosos de la salud
Здоровая еда
尊重健康



Senza olio di palma
Palm oil free
ohne Palmöl
Sans huile de palme
Sin aceite de palma
Без пальмового масла
不含棕榈油



Meno 30% di sale
30% less salt
30% weniger Salz
30% moins de sel
Menos del 30% de sal
30% меньше соли
少30%的盐



Disponibile anche Biologico
Also available Organic
Auch in Bio-Qualität erhältlich
Aussi disponible Bio
También disponible Orgánico
Также доступны органические
也可提供有机



Tradizione Italiana
Italian tradition
Italienische Tradition
Tradition italienne
Tradición italiana
Итальянская традиция
意大利传统

ANELLO DI MONACO
THE PANETTONE OF MANTUA
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПИРОГ "КОЛЬЦО МОНАКО"
曼图亚节日亚糕点



