

ARTISAN BAKERY SINCE
HANDWERKSBÄCKEREI SEIT
BOULANGERIE ARTISANALE DEPUIS
PANADERÍA ARTESANAL DESDE
ПЕМЕСЛЕННАЯ ПЕКАРНЯ С

1923



Catalogo 2023
Anello di Monaco / Panettone

ITALIAN RAW MATERIALS
MIT ITALIENISCHEN ROHSTOFFEN
AVEC DES MATIÈRES PREMIÈRES ITALIENNES
CON MATERIAS PRIMAS ITALIANAS
С ИТАЛЬЯНСКИМ СЫРЬЁМ

Made in Italy





AZIENDA CON 100 ANNI DI STORIA
COMPANY WITH 100 YEARS OF HISTORY
UNTERNEHMEN MIT 100-JÄHRIGER GESCHICHTE
ENTREPRISE AVEC 100 ANS D'HISTOIRE
EMPRESA CON 100 AÑOS DE HISTORIA
КОМПАНИЯ СО 100-ЛЕТНЕЙ ИСТОРИЕЙ

INNOVAZIONE COSTANTE
CONSTANT INNOVATION
BESTÄNDIGE INNOVATION
INNOVATION CONSTANTE
INNOVACIÓN CONSTANTE
ПОСТОЯННАЯ ИННОВАЦИЯ.

100% PRODOTTO ITALIANO
100% MADE IN ITALY
100% IN ITALIEN HERGESTELLT
100% FABRIQUÉ EN ITALIE
100% PRODUCTO ITALIANO
100% MADE IN ITALY

CONTATTO | CONTACT | KONTAKT | КОНТАКТЫ

Tel +39 0376 809787 - Fax +39 0376 809749
Via Matroppa, 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 rinnovamento 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. Darunter gehören 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 überliefert, die im Laufe der Jahre erworbenen Kenntnisse und Tricks des Handwerks. 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.

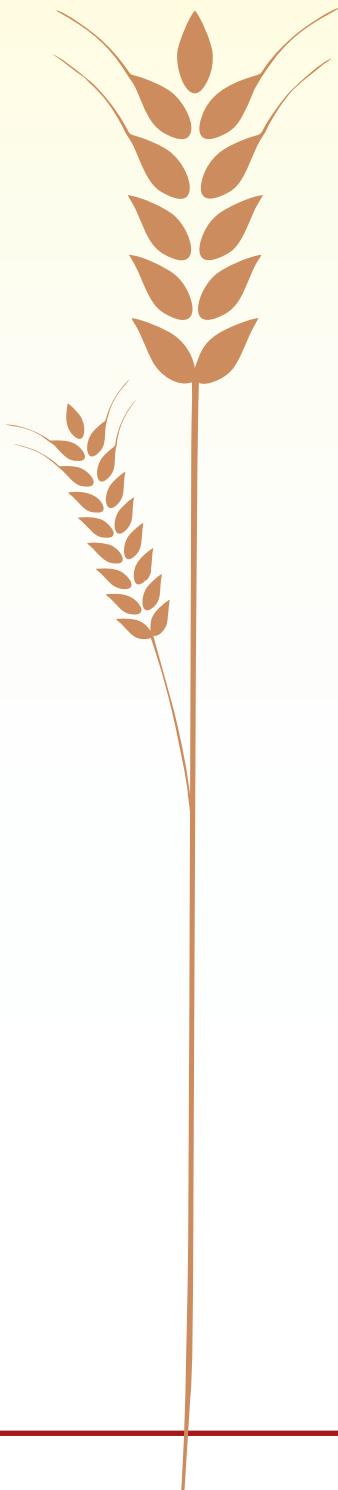
NOTRE HISTOIRE: notre boulangerie a une longue tradition familiale. Elle a été fondée en 1930 avec le surnom qui est n'a pas changé jusqu'à présent: Bachet. la boulangerie à domicile a toujours été notre caractéristique fondamentale et principale. nous avons résisté à toute innovation qui empêche nos 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 calidades 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, Песчiera, 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 традиционные блюда, а также город Верона, где можно увидеть много памятников, таких как Дом Джульетты, Римский театр и Арена Вероны, где можно посмотреть самые известные оперные спектакли. Отсюда Вы также можете легко добраться до Венеции, уникального города искусства в мире.

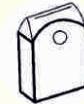
НАША ИСТОРИЯ: Наша пекарня родилась 90 лет назад и получила прозвище Bachet, имя, которое она носит и до сих пор. Наша пекарня основана на длительных и сильных семейных традициях, поэтому ремесленное производство является нашей главной и незаменимой особенностью. Мы придаём большое значение инновациям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



Materie prime italiane
Italian raw materials
Italienische Rohstoffe
matières premières italiennes
Materias primas italianas
Итальянское сырьё



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



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



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



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



Disponibile anche Biologico
Also available Organic
Auch in Bio-Qualität erhältlich
Aussi disponible Bio
También disponible Orgánico
Также доступны органические



Tradizione Italiana
Italian tradition
Italienische Tradition
Tradition italienne
Radición italiana
Итальянская традиция



ANELLO DI MONACO | THE PANETTONE OF MANTUA | РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПИРОГ "КОЛЬЦО МОНАКО"

CURIOSITA'

L'Anello di Monaco è un dolce lievitato molto consumato specialmente durante il periodo natalizio tipico della città di Mantova. La sua lavorazione è fatta interamente a mano nel nostro forno artigianale come lo richiede la ricetta e si discosta dal classico pandoro/panettone per gli ingredienti.

Ne proponiamo cinque diverse versioni: semplice ricoperto da glassa di cioccolato bianco, con le mandorle, con il pistacchio, con i canditi e con le gocce di cioccolato.

CURIOSITIES

The "Anello di Monaco" is a leavened sweet characteristic of the Christmas time of the city of Mantua.

Its production is completely handmade in our artisan bakery according to the original recipe.

It differs from the traditional pandoro/panettone for the ingredients; we prepare five different product versions: basic only with white chocolate icing, with almonds, with pistachio, with candied fruit or with chocolate chip.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

«Кольцо Монако» – это пирог типичный для города Мантуя, который в Италии едят особенно в рождественский период. Торт готовится полностью вручную, как и в оригинальном рецепте. Разница между "Кольцом Монако" и паннеттоном/пандоро заключается в ингредиентах. Мы готовим пять различных вариантов: с шоколадной глазурью, с миндалем, с фисташками, с цукатами и с шоколадными каплями.



Anello al Limone
Anello (Panettone) Lemon



Anello alle Mandorle
Anello (Panettone) Almonund



Anello al Cioccolato
Anello (Panettone) Chocolate



Anello al Pistacchio
Anello (Panettone) Pistachio

ANELLO DI MONACO | THE PANETTONE OF MANTUA
Рождественский пирог "Кольцо Монако"
PISTACCCHIO | PISTACHIO | ФИСТАШКОВЫЙ



SOLO SACCHETTO
600 gr
800 gr

ANELLO DI MONACO | THE PANETTONE OF MANTUA
Рождественский пирог "Кольцо Монако"
MANDORLA | ALMOND | МИНДАЛЬ



CONFEZIONE CARAMELLA
600 gr
800 gr



CONFEZIONE SCATOLA
600 gr
800 gr



ANELLO DI MONACO | THE PANETTONE OF MANTUA
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПИРОГ "КОЛЬЦО МОНАКО"
CIOCCOLATO | CHOCOLATE | ШОКОЛАД



SOLO SACCHETTO
600 gr
800 gr

ANELLO DI MONACO | THE PANETTONE OF MANTUA
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПИРОГ "КОЛЬЦО МОНАКО"
LIMONE | LEMON | ЛИМОН



CONFEZIONE CARAMELLA
600 gr
800 gr



CONFEZIONE SCATOLA
600 gr
800 gr

COLOMBA | ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ «КОЛОБМА»

CURIOSITA'

La "Colomba" è un dolce dalla complessa lavorazione artigianale, si ottiene grazie a più giorni di levitazione naturale. È un dolce di pasta lievitata, a forma di colomba, glassato con lo zucchero in superficie ed emana un profumo e un sapore di burro. Ne proponiamo tre diverse versioni: classica, col pistacchio e con le mandorle/ nocciole.

CURIOSITIES

The Colomba is a complex handmade sweet because of its days of natural leavening. It is a leavened sweet, with a dove-shaped and with sugar icing on the top. The Colomba smells and tastes of butter. We prepare three different product versions: basic, with pistachio and with almonds/ hazelnuts.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

«Коломба» – это вкусный и сложный традиционный итальянский пирог, полученный благодаря нескольким дням натурального поднятия теста. Пирог называется «Коломба», т. е. «голубь», потому что он имеет форму голубя. Поверхность торта глазирована сахаром и имеет запах и вкус масла. Мы предлагаем три различных варианта: классический, с фисташками, с миндалем/газелями.



COLOMBA | ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ «КОЛОБМА»
MANDORLA | ALMOND | МИНДАЛЬ

COLOMBA | ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ «КОЛОБМА»
PISTACCHIO | PISTACHIO | ФИСТАШКОВЫЙ

SOLO SACCHETTO

600 gr

800 gr



CONFEZIONE CARAMELLA

600 gr

800 gr



CONFEZIONE SCATOLA

600 gr

800 gr

COLOMBA | ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ «КОЛОБМА»
CIOCCOLATO | CHOCOLATE | ШОКОЛАД

COLOMBA | ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ «КОЛОБМА»
LIMONE | LEMON | ЛИМОН

SOLO SACCHETTO

600 gr

800 gr



CONFEZIONE CARAMELLA

600 gr

800 gr



CONFEZIONE SCATOLA

600 gr

800 gr

CANNOLI SICILIANI



BISCOTTI ARTIGIANALI



LATTUGA | КАРНАВАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ «ЛАТТУГА»

CURIOSITA'

La "Lattuga" è un dolce tipico italiano e appartiene al periodo di Carnevale.

La sua lavorazione è fatta interamente a mano come lo richiede la ricetta originale: la pasta viene tirata a mano e poi affogata nell'olio bollente.

La nostra pasta ha uno spessore molto sottile e una volta cotta, ha un gusto molto delicato. Il sapore d' olio, dovuto alla cottura, viene eliminato da un nostro procedimento particolare.

CURIOSITIES

The Lattuga is an Italian sweet which belongs to the Carnival time. Its processing is completely handmade in our artisan bakery according to the original recipe: fresh pasta rolled by hand and then deep fried.

Our pasta has a very thin thickness and after cooking it has a delicate flavour.

A particular process eliminates the taste of the oil due to the frying.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

"Латтуга" - итальянский десерт, который готовится особенно в карнавальный период. Этот десерт изготавливается полностью вручную, как и в оригинальном рецепте: тесто раскатывается вручную и затем окунается в кипящее растительное масло. Наше тесто очень тонкое и имеет очень нежкий вкус. Вкус растительного масла, используемого во время приготовления, устраняется с помощью специального процесса





CONTATTO | CONTACT | KONTAKT | КОНТАКТЫ

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