

CATALOGO  

---

CATALOGUE



Antonio Mattei  
Prato  
BISCOTTIFICIO  
DAL  
1858



Nel 1858 Antonio Mattei aprì a Prato, al numero 22 di via Ricasoli, la sua attività di produzione e vendita dei tipici “Biscotti di Prato” alle mandorle. La sua ricetta originale fu subito apprezzata tanto da essere premiata per l’alta pasticceria. Ancora oggi l’antico biscottificio Antonio Mattei, gestito dalla famiglia Pandolfini ormai da tre generazioni, continua la tradizione dei “Biscotti di Prato”, mantenendo il gusto e la fragranza dei dolci di tanti anni fa.

*In 1858 Antonio Mattei set up business in Prato n°22 via Ricasoli, producing and selling the typical almond-flavoured “Biscotti di Prato”. The results of his unique recipe gained immediate popularity and won prizes for high-quality bakery. The long-established company of Antonio Mattei, now run by the Pandolfini family for three generations, continues the manufacturing tradition of “Biscotti di Prato” and takes pride in being able to guarantee the flavour and fragrance of the original products.*





Comunemente conosciuti anche come cantucci o cantuccini, i **Biscotti di Prato** fanno parte della tradizione dolciaria toscana, che li vede come perfetto fine pasto in abbinamento con il Vinsanto, altro prodotto d'eccellenza tipico della nostra regione. Preparati con farina, uova fresche, zucchero, mandorle e pinoli, li sforniamo quotidianamente seguendo l'antica ricetta di Antonio Mattei.

*Also commonly known as cantucci or cantuccini, **Biscotti di Prato** are a typical traditional Tuscan dessert, rounding off a meal perfectly with some sweet Vinsanto wine, another excellent typical product from our region. Prepared with flour, fresh eggs, sugar, almonds and pine nuts, we bake them everyday following the old recipe of Antonio Mattei.*



BISCOTTI DI PRATO  
*almond biscuits*

500 g - 10101  
250 g - 10102

*pz./units 6*  
*pz./units 12*





**FETTE BISCOTTATE**  
*crispbread*

**200 g - 10851**

**pz./units 14**

La lenta lievitatura della pasta briosce è il segreto della fragranza delle nostre fette biscottate. Le prepariamo ancora secondo la ricetta originale: dall'impasto vengono creati dei filoni che lievitano di nuovo prima di essere infornati, dopo la cottura vengono tagliate le fette, poi tostate in forno e confezionate ancora calde.

*The secret of the fragrance of our crispbread lies in the fact that the dough is left to rise for a long time. We still prepare it according to the traditional recipe: when the dough has been kneaded, it is moulded into long loaves which are left to rise again before baking, then they are cut into slices, toasted in the oven and packed when they are still hot.*





Con il biscottificio Deseo, Francesco Pandolfini interpreta e propone l'antica tradizione di famiglia per il piacere della tavola.

*Deseo biscuits by Francesco Pandolfini offer an antique family tradition for the pleasure of all.*

## CANTUCCINI

Delicatezze che tentano gli occhi ancor prima della gola: cantuccini con cioccolato e nocciole, con scorze di arancia candita, con noci e pistacchi... biscotti dalla forma tipica, ma dai sapori inusuali.

*A delightful temptation for both the eye and the taste buds. Cantuccini with chocolate and hazelnuts, with candied orange peel, with walnuts and pistachio... typically shaped but with an unusual taste.*





NOCCIOLE DELLE LANGHE E PASTA  
DI CACAO DI SANTO DOMINGO  
*hazelnuts and cocoa mass  
from Santo Domingo*

**200 g - 20101 pz./units 9**

Croccanti e delicati, questi biscotti sono prodotti con nocciole delle Langhe e scaglie di pura pasta di cacao di Santo Domingo. Il caratteristico colore bruno è dato dall'utilizzo nell'impasto di polvere di cacao aromatico.

*Crunchy and delicate biscuits made using only high-quality products: Langhe hazelnuts and pure cocoa paste from Santo Domingo. The characteristic colour is obtained using aromatic cocoa powder.*



NOCI E PISTACCHI DI BRONTE  
*walnuts and pistachio*

**200 g - 20103 pz./units 9**

Una variante croccante, leggera e aromatica dei cantuccini classici. Abbiamo cercato di combinare in modo bilanciato il gusto ricco della noce e l'aroma delicato ma presente dei pistacchi siciliani di Bronte.

*A crunchy, light and aromatic version of the classic cantuccini. Here the rich taste of walnuts combines with the delicate but vivid Sicilian pistachio from Bronte.*



SCORZA DI ARANCIA CANDITA  
*candied orange*

**200 g - 20102 pz./units 9**

Il segreto dell'aroma pieno dell'arancia candita da noi utilizzata è la canditura lenta e a basse temperature della scorza d'arancia Washington. Questo procedimento consente di mantenere tutti gli aromi degli oli essenziali e il gusto dell'arancia.

*The secret of the full-bodied aroma of the candied orange used for this biscuit is the low temperature at which the Washington orange peel is slowly crystallized. This process preserves all the aromas and essential oils contained in the orange peel.*



MANDORLE  
E CIOCCOLATO AL LATTE  
*almonds and milk chocolate*

**200 g - 20104 pz./units 9**

Consistenza croccante e leggera per un biscotto aromatico prodotto con mandorle tostate e scaglie di finissimo cioccolato al latte.

*An aromatic version of these crunchy and light biscuits, made with roasted almonds and extra fine milk chocolate.*





#### NOCCIOLE DELLE LANGHE E PASTA DI CACAO DI SANTO DOMINGO

*hazelnuts and cocoa mass from Santo Domingo*

**160 g - 20121 pz./units 12**

Croccanti e delicati, questi biscotti sono prodotti con nocciole delle Langhe e scaglie di pura pasta di cacao di Santo Domingo. Il caratteristico colore bruno è dato dall'utilizzo nell'impasto di polvere di cacao aromatico.

*Crunchy and delicate biscuits made using only high-quality products: Langhe hazelnuts and pure cocoa paste from Santo Domingo. The characteristic colour is obtained using aromatic cocoa powder.*



#### SCORZA DI ARANCIA CANDITA

*candied orange*

**160 g - 20122 pz./units 12**

Il segreto dell'aroma pieno dell'arancia candita da noi utilizzata è la canditura lenta e a basse temperature della scorza d'arancia Washington. Questo procedimento consente di mantenere tutti gli aromi degli oli essenziali e il gusto dell'arancia.

*The secret of the full-bodied aroma of the candied orange used for this biscuit is the low temperature at which the Washington orange peel is slowly crystallized. This process preserves all the aromas and essential oils contained in the orange peel.*



#### NOCI E PISTACCHI DI BRONTE

*walnuts and pistachio*

**160 g - 20123 pz./units 12**

Una variante croccante, leggera e aromatica dei cantuccini classici. Abbiamo cercato di combinare in modo bilanciato il gusto ricco della noce e l'aroma delicato ma presente dei pistacchi siciliani di Bronte.

*A crunchy, light and aromatic version of the classic cantuccini. Here the rich taste of walnuts combines with the delicate but vivid Sicilian pistachio from Bronte.*



#### MANDORLE E CIOCCOLATO AL LATTE

*almonds and milk chocolate*

**160 g - 20124 pz./units 12**

Consistenza croccante e leggera per un biscotto aromatico prodotto con mandorle tostate e scaglie di finissimo cioccolato al latte.

*An aromatic version of these crunchy and light biscuits, made with roasted almonds and extra fine milk chocolate.*



#### ARANCIA CANDITA E PASTA DI CACAO DEL MADAGASCAR

*candied orange and cocoa mass from Madagascar*

**160 g - 20125 pz./units 12**

In questi cantuccini proponiamo il classico abbinamento della scorza di arancia candita con il cioccolato. Abbiamo scelto la pura pasta di cacao del Madagascar che, per le note aromatiche di agrumi, si abbina perfettamente all'arancia.

*In this Cantuccini we propose the classical match of candied orange with extra dark chocolate. We have chosen this pure cocoa mass from Madagascar because, with its aromatic citrus notes, perfectly combines with candied orange.*



## BISCOTTI DI FROLLA RICCA

L'impasto semplice di farina, burro e zucchero esprime nella cottura fragranze di frolla che incontrano, in questi biscotti, delicati aromi e dolci provocazioni.

### *PURE BUTTER SHORTBREADS*

*This simple blend of flour, butter and sugar is lightly baked to create fragrant shortbreads oozing delicate aromas and sweet temptations.*



## CLASSICI AL BURRO *pure butter*

**160 g - 20201** **pz./units 13**

I nostri biscotti di frolla ricca prodotti con puro burro e uova fresche. Una ricetta semplice che esalta e valorizza la qualità degli ingredienti.

*Our rich shortbread biscuits are the result of a combination of pure butter and fresh eggs. A simple recipe that enhances the quality of the ingredients and emphasizes their natural taste.*





**CANNELLA**  
*cinnamon*

**160 g - 20202**      *pz./units 13*

La nostra ricetta classica di biscotti di frolla, arricchita con la piacevole nota aromatica della cannella.

*Our classic shortbread biscuit recipe enriched with the flavour of cinnamon offers a pleasant variation.*



**CAFFÈ**  
*coffee*

**160 g - 20204**      *pz./units 13*

Per questi biscotti utilizziamo caffè SIDAMO, specie arabica dell'Etiopia selezionata e torrefatta da **LE PIANTAGIONI DEL CAFFÈ**.

*For these biscuits we use SIDAMO, an Arabic coffee from Ethiopia, selected and roasted by **LE PIANTAGIONI DEL CAFFÈ**.*



**PINOLI, UVETTA  
e PEPERONCINO**  
*pinenuts, raisins and chili pepper*

**160 g - 20203**      *pz./units 13*

Uva di Corinto, pinoli della riviera toscana e peperoncino: una provocante combinazione.

*Raisins, pinenuts from the Tuscan littoral and chili pepper: a stimulating combination.*



**ROSA**  
*rose*

**160 g - 20205**      *pz./units 13*

Variante aromatica della nostra frolla ricca, ottenuta con l'aggiunta di olio essenziale di rosa.

*An aromatic version of our rich shortbread biscuits. Thanks to the addition of essential rose oil these biscuit gain a particular flavour.*



## BISCOTTI DOLCI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Dalla nostra tradizione toscana l'olio d'oliva quale elemento principe della cucina; l'abbiamo usato per fare questi biscotti semplici e rustici.

### *SWEET BISCUITS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

*To make these simple and rustic biscuits we use extra virgin olive oil, a traditional ingredient of Tuscan cookery.*



## RICETTA TOSCANA *Tuscan recipe*

**160 g - 20301** **pz./units 12**

Biscotti rustici e croccanti. La base dell'impasto è ottenuta soltanto con l'utilizzo di olio extra vergine di oliva, farina e zucchero. Sono biscotti molto semplici dal gusto dolce e deciso con l'intensa nota aromatica dell'olio extravergine di oliva.

*Crunchy, farmhouse biscuits. The dough is based on extra virgin olive oil, flour and sugar. The extra virgin olive oil gives off an intense aroma in this simple recipe.*



## CACAO AROMATICO E PISTACCHI DI BRONTE *cocoa and pistachio*

**160 g - 20302** **pz./units 12**

I nostri biscotti dolci all'olio extravergine d'oliva, arricchiti dal cacao aromatico e dai pistacchi di Bronte. Biscotti particolarmente indicati in abbinamento al tè o al caffè.

*Our sweet biscuits with extra virgin olive oil, enriched by aromatic cocoa powder and Bronte pistachio. Biscuits that go particularly well with tea or coffee.*



## BISCOTTI SALATI DA APERITIVO

In questi biscotti abbiamo cercato di combinare il gusto ricco della frolla e la croccantezza della crosta del pane appena sfornato.

### *SAVOURY APERITIF BISCUITS*

*In these biscuits we have tried to find the perfect crossover between the rich taste of short pastry and the crunch of freshly baked crusty bread.*



## MANDORLE E PEPE *almonds and pepper*

**160 g - 21201** *pz./units 12*

Farina, burro e olio extravergine di oliva: gustosi e croccanti, arricchiti dalla granella di mandorle tostate e dai toni speziati del pepe. Gradevole snack o ideale abbinamento per aperitivi.

*Flour, butter and extra virgin olive oil: tasty and crunchy, with the rich taste of ground toasted almonds and spicy hints of pepper. Pleasant snack or ideal combination for aperitifs.*



## SESAMO E PAPIKA *sesame and paprika*

**160 g - 21202** *pz./units 12*

Stesso impasto semplice, ma caratterizzato dalla nota aromatica e lievemente piccante della paprika e arricchito dalla presenza dei semi di sesamo.

*The same simple dough, but characterised by the spicy aroma of paprika and enriched by the taste of sesame seeds.*





UFFICIO COMMERCIALE / INFO:  
Deseo srl - via Nesti, 27 - 59100 Prato - Italy - tel / fax +39 (0)574 577831  
e-mail: [commerciale@biscottideseo.com](mailto:commerciale@biscottideseo.com)  
[www.biscottideseo.com](http://www.biscottideseo.com)

NEGOZIO / SHOP:  
Biscottificio Antonio Mattei - via Ricasoli, 20 - 59100 Prato - Italy  
[www.antoniomattei.it](http://www.antoniomattei.it)