



Nel 2008 il sig Monne, affascinato dalle antiche tradizioni nella confezione dei prodotti da forno, fonda il biscottificio che nasce a Lula, un paese dell'entroterra sardo in provincia di Nuoro, mettendo a frutto la passione che per anni ha coltivato guardando il lavoro quotidiano e le lavorazioni tradizionali delle vecchie generazioni.

L'azienda si pone come obiettivo quello di far conoscere i dolci tradizionali sardi ed il loro sublime sapore in tutto il mondo. L'impiego di ingredienti di alta qualità e l'assenza totale di additivi e conservanti, conferiscono all'azienda gli strumenti per esaltare tutte le proprietà organolettiche che scaturiscono dalla meticolosa selezione di tutte le materie prime utilizzate tra le quali figurano le migliori farine italiane e l'olio extra vergine di oliva.

Viene utilizzata solo farina 100% italiana, uova fresche e mandorle Prima Bari senza aromi artificiali, conservanti e coloranti. La vocazione alla qualità spinge l'azienda a ricercare la migliore combinazione possibile di materie prime, sempre nel rispetto delle antiche tradizioni.



Biscottificio GLMF

di Monne Giovanni & C. Snc



Biscottificio GLMF

Indirizzo: Zona ind. Sologo Lotto 2 - Lula (NU) 08020 - Italy
Tel 0039 347 9438418

Referente Fabio Monne 0039 347 9438418

www.biscottificioglmf.it - fabiomonne@yahoo.it





Amaretti

Dolci con mandorle dolci e amare, zucchero semolato, albume, miele, scorza di limone

Pesche

preparati con Pasticcini circolari abbinati tra loro da un ripieno preparate con uova fresche di Cat A, zucchero semolato, farina 00 (origine:Italia), Alkermes\Rum, ripiene di passata di albicocche\crema di nocciola

Savoardi sardi

Savoardi preparati con uova fresche di Cat A, Zucchero semolato, Farina 00 (origine: Italia).

In vaschette da 250/500gr oppure in Sacchetti da 350 gr



Sospiri

Sfere di pasta reale di mandorla preparata con Mandorle dolci, zucchero semolato, mirto, sambuca, aromi naturali, zucchero a velo. *Sigillate singolarmente a caramella.*

Petit four

Dolcetti di pasta di mandorla guarnite con ciliegia candita preparate con mandorle dolci e amare, zucchero semolato, albume, miele, candito, aromi naturali



Papassinos G.

Dolcetti a base di pasta frolla aromatizzata coperti da glassa anche colorata preparati con uova fresche di Cat A, zucchero semolato, farina 00 (origine:Italia), noci, uva sultanina, mandorle, nocciole scorza di limone e di arancio.

In vassoio da 350/500gr

Pastine goccia

Dolcetti di Farina 00, zucchero semolato, uova, margarina, polvere lievitante, aromi naturali, passata di albicocca/ciliegia

Vassoio da 300gr



Papassinos R.

Dolcetti a base di pasta frolla aromatizzata coperti da glassa anche colorata preparati con uova fresche di Cat A, zucchero semolato, farina 00 (origine:Italia), noci, uva sultanina, mandorle, nocciole scorza di limone e di arancio.

In vassoio da 350/500gr

Cuffittura

Crocante preparato con mandorle, zucchero, miele, arancia e limone.



I prodotti sono confezionati in termoretraibile di vari formati e grammature con una Shelf life di circa 6 mesi