

Leonardo

— Tradizione dal 1960 —





Leonardo

TRADIZIONE DAL 1960

*Sessanta anni fa, nel cuore della Toscana, inizia la nostra storia. Tutto è cominciato quando in un piccolo borgo di montagna, Leonardo acquistò un forno: produceva il pane, la schiacciata toscana e biscotti. Leonardo seguiva tre semplici regole: proporre le ricette della tradizione, utilizzare solo materie prime genuine, e seguire le sue piccole intuizioni per rendere speciali i prodotti che vendeva in bottega. Per questo il suo forno ben presto, divenne un luogo unico, dove oltre al pane, la gente arrivava per comprare tutti i prodotti del forno ma tra i dolci spiccava la sua grande invenzione: **i cantucci al cioccolato**. I suoi prodotti artigianali, semplici e deliziosi, erano tipici della tradizione e della cultura Toscana.*

Oggi, sessanta anni dopo, nel cuore di Firenze, in un antico forno esistente dal 1900, nel quartiere di Sant'Ambrogio luogo di commercianti ed artigiani fiorentini, il figlio Marco ha creato un forno artigianale unico nel suo genere: nel nostro laboratorio a vista cerchiamo di far rivivere i sapori di una volta, nel rispetto della genuinità e della tradizione che ci contraddistingue, proponendo abbinamenti innovativi e ricercati. Il profumo del pane, della schiacciata e dei cantucci appena sfornati riempie le strade del centro, richiamando turisti e amanti del buon cibo. Qui ogni cosa viene fatta a mano, con amore ed impegno, utilizzando solo lievito madre, farine naturali e materie prime di altissima qualità. Siamo orgogliosi delle nostre radici, eredi fieri di una grande cultura artigianale, che ci impegniamo a tramandare e diffondere in tutto il mondo.

*Our story began sixty years ago, in the heart of Tuscany. Everything started when, in a very small village up on the hills, Leonardo bought a bakery: and started baking bread, schiacciata a typical tuscan flat bread and biscuits. Leonardo then followed three simple rules: using traditional recipes, using only and exclusively genuine raw materials, and at last following his own insights to make the products of his workshop excellent. That is why his bakery became a very unique place, which gathered people not only to buy bread but also all the products of fine bakery wares. But among all, his greatest invention stood out: the **cantucci with chocolate**. His products have always been simple, delicious, handmade, typical flavours of Tuscany's tradition and culture.*

Today, sixty years later, in the heart of Florence, in an ancient bakery existing since 1900, in the lovely neighborhood of Sant'Ambrogio, a place of Florentine traders and artisans, the son Marco took over the bakery to make it one of a kind: in our open view laboratory we try to revive the flavors of the past, respecting genuineness and the tradition which distinguishes us, proposing innovative and refined combinations. The scent of bread, of the "schiacciata" and freshly daily baked cantucci fills the streets of the center, recalling tourists and lovers of good food. Here everything is done by hand, with love and commitment, only mother yeast is being used as well as refined flours and selected ingredients of very high quality. We are proud of our roots, heirs proud of a great craft culture, which we are committed to passing on and spread all over the world.

Cantucci

I Cantucci risalgono ad una antica tradizione dolciaria Toscana, che oggi come allora, vengono lavorati esclusivamente a mano e tagliati uno ad uno da sapienti mani di mastri fornai, come veniva fatto una volta. Nel nostro laboratorio produciamo cantucci dai gusti tradizionali a nuove specialità dai gusti innovativi, grazie ad abbinamenti studiati appositamente per esaltare il sapore delle materie prime di alta qualità.



LEONARDO BISCUITS

The Cantucci date back to an ancient tradition Tuscany confectionery, which today, as then, is being processed exclusively by hands and cut one by one by skilled hands of master bakers, like it was done once. In our laboratory we produce the traditional Cantucci but mainly new specialties with innovative tastes, thanks to combinations appositely developed specifically by Marco to highlight the taste of high quality ingredients.



Cantucci
alle
Mandorle

Almond
Biscuits



Cantucci
con Cioccolato
& Arancia

Chocolate
&
Orange Biscuits



Cantucci
con Farina di Castagne
& Nocciole

Chestnut Flour
&
Hazelnuts Biscuits



Cantucci
con Cioccolato
& Amarena

Chocolate
&
Black Cherry Biscuits



Cantucci
con
Cioccolato Bianco

White Chocolate
Biscuits



Cantucci
ai
Fichi

Figs
Biscuits



Leonardo
Tradizione dal 1960





BRUTTI BUONI

*Il loro nome deriva dalla forma stessa:
irregolare e croccante all'esterno,
ma con una dolce e tenera sorpresa all'interno.
Questi biscotti, realizzati senza farina,
saranno i più morbidi che abbiate mai assaggiato,
provare per credere!!!*

BRUTTI BUONI

*The name derives from the form itself:
neven and crispy on the outside,
but with a sweet and soft surprise inside.
These biscuits, made without any flour,
will be the softest you've ever tasted,
seeing is believing!!!*



BRUTTI BUONI
ALLA
MANDORLA

Almond
Biscuits



BRUTTI BUONI
AL
PISTACCHIO

Pistachio
Biscuits



BRUTTI BUONI
AL
CACAO & NOCCIOLE

Cocoa
&
Hazelnuts Biscuits

Leonardo
Tradizione dal 1960



FILONE CICCOLATO & ARANCIA

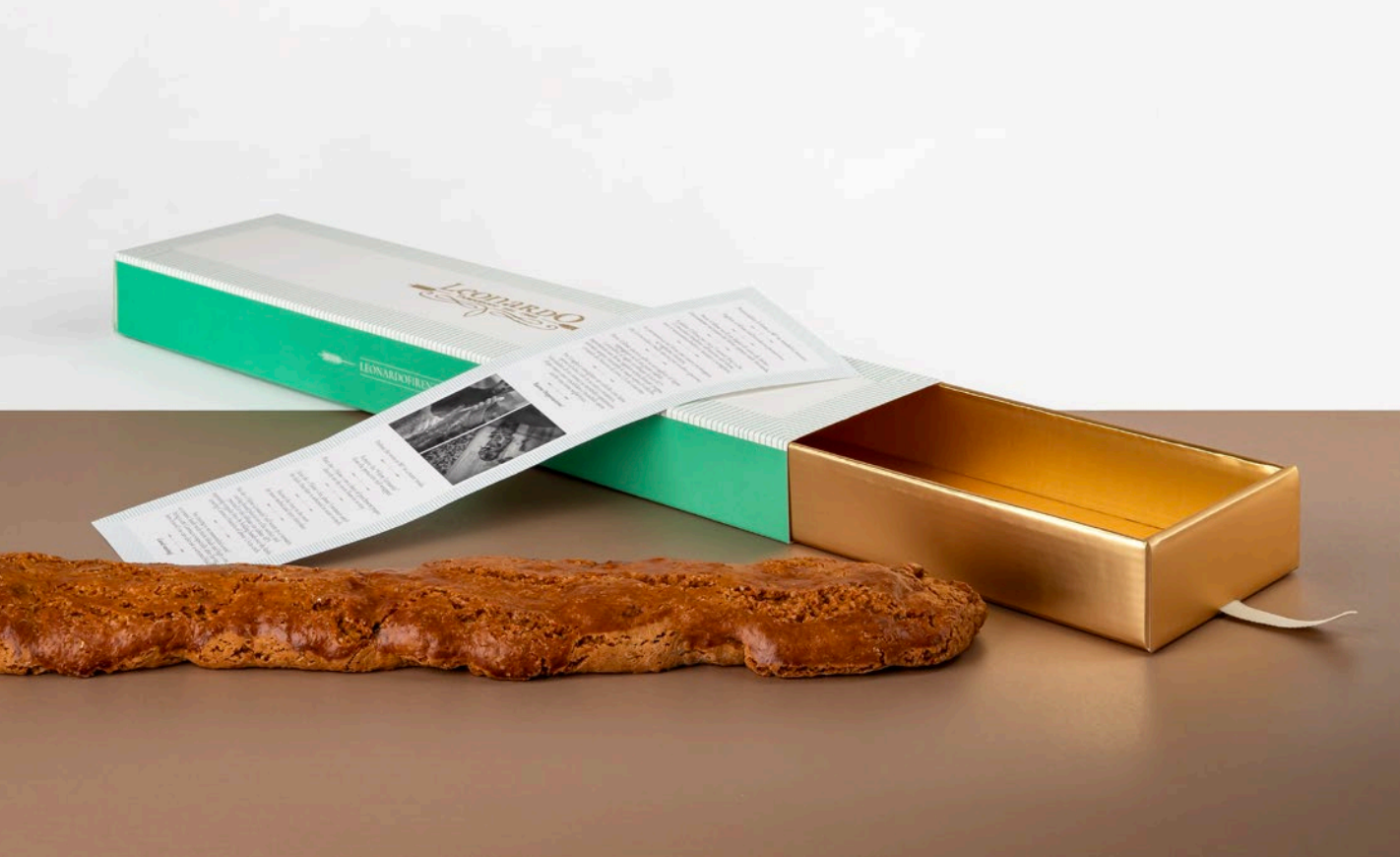
*Una dolce sorpresa tutta da scoprire.
Crea i tuoi Cantucci al Cioccolato e Arancia dal
cuore tenero: inforna per cinque minuti, taglia il
filone ancora caldo e gusta. Il cioccolato si sente
davvero: il cioccolato fondente a pezzettoni si
scioglierà per un'esplosione di gusto.
Questo è il regalo perfetto per una cena tra amici.
Scartate la sorpresa e...buona degustazione!*

FILONE CHOCOLATE & ORANGE

*A sweet surprise waiting to be discovered.
Make your Cantucci Chocolate & Orange with
a soft heart: bake for five minutes,
cut the loaf while still warm and enjoy.
You can really feel the chocolate: the chopped dark
chocolate will melt for a taste explosion.
This is the perfect gift for a dinner with friends.
Unwrap the surprise and...enjoy!*



Leonardo
Tradizione dal 1960



Torta Mantovana

La nostra torta mantovana, soffice e profumata, è realizzata artigianalmente, utilizzando solo ed esclusivamente prodotti freschi e genuini. E' ottima sia come dolce a fine pasto, accompagnata da un buon bicchiere di Vin Santo, sia per colazioni e merende gustata insieme a tè o caffè.

Ogni confezione viene impacchettata a mano con cura, in questo modo la nostra mantovana potrebbe essere anche un'idea regalo per amici e parenti in occasioni speciali, per condividere in compagnia momenti di golosa felicità!

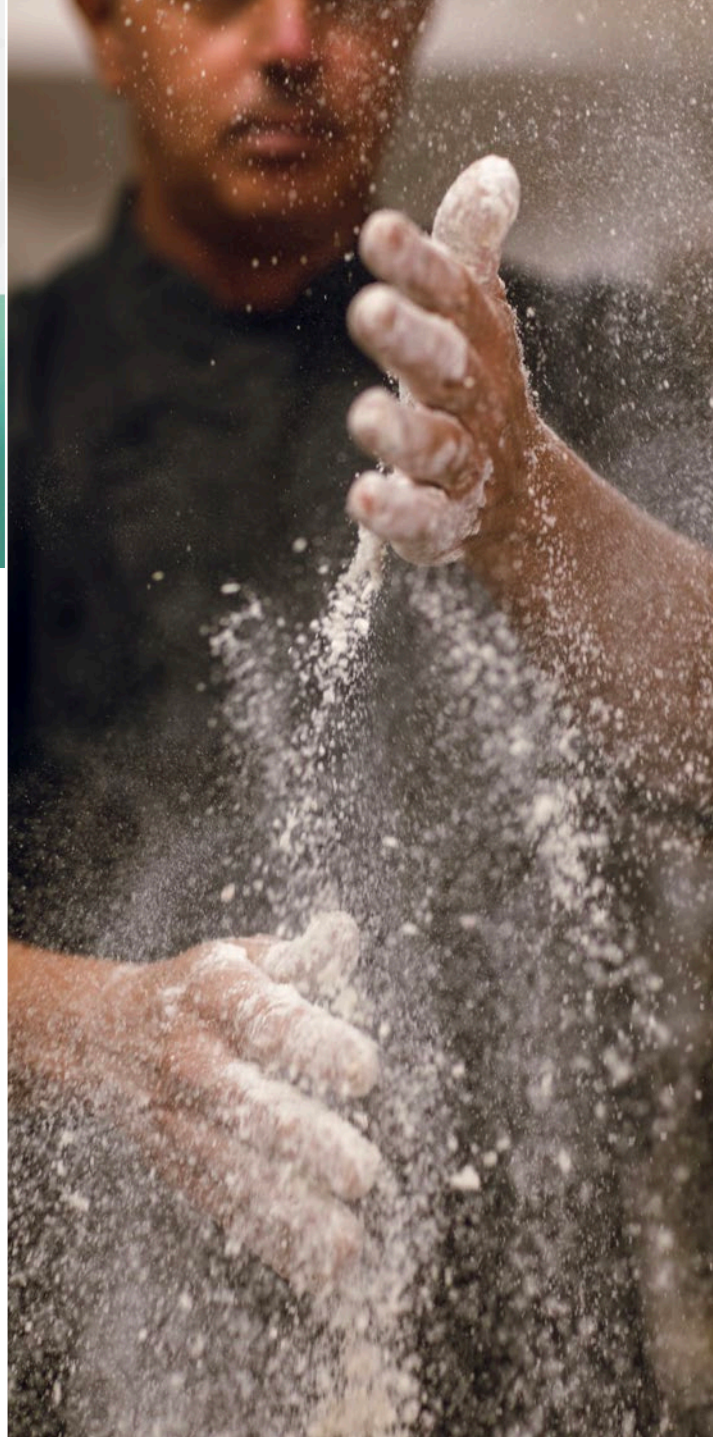
Mantovana Cake

Our soft and fragrant Mantovana cake is made using only fresh and genuine ingredients. It is excellent both as a dessert at the end of a meal, accompanied by a good glass of Vin Santo, both for breakfasts and snacks, together with tea or coffee. Each package is carefully packaged by hand, in this way our Mantovana could also be a gift idea for friends and relatives on special occasions, to share moments of greedy happiness in good company!.



Leonardo
Tradizione dal 1960





I Lievitati Leonardo

Nel nostro laboratorio artigianale ogni giorno mani sapienti creano prodotti soffici e profumati. Lievito madre, selezionate materie prime e farciture creative sono questi gli ingredienti dei nostri lievitati, per dolci di grande morbidezza, capaci di evocare esperienze di gusto e sapori unici come i prodotti di una volta. Dal panettone alla colomba pasquale fino al Pan Felice sono queste le nostre specialità, un ricordo indelebile per il palato.

Leonardo Leavened

In our artisan laboratory, skilled hands create soft and fragrant products every day. Sourdough, selected raw materials and creative fillings are the ingredients of our leavened products, for cakes of great softness, able to evoke taste experiences and unique flavours like the products of the past. From Panettone to Easter Colomba to Pan Felice, these are our specialities, an indelible memory for the palate.





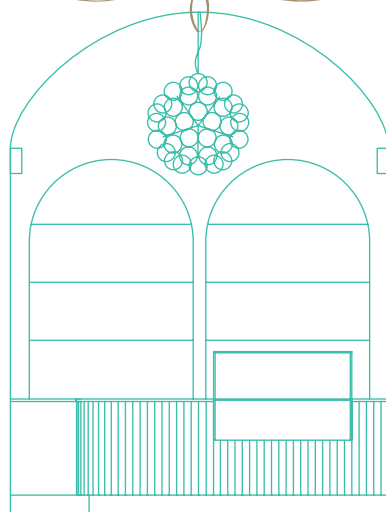
Confezioni Regalo

Abbiamo a disposizione diversi tipi di confezioni regalo per degustare tutto il piacere dei nostri prodotti Leonardo. Tutte le confezioni sono personalizzabili con diversi gusti e prodotti, un servizio 100% "tailor-made".

Packaging Gift

We have available different types of packaging gift to taste all Leonardo's delicious products. All packages can be customized with different flavours and products, a 100% tailor-made service.





LEONARDOFIRENZE.COM

Boutique

via di Porta Rossa, 14r - 50122 Firenze

FORNO ARTIGIANALE

via De Macci, 65r - 50122 Firenze

LABORATORIO ARTIGIANALE

Via Pian dell'Isola 67, - 50067 Rignano sull'Arno (Fi)

INFO:

+39 333 6995658

commerciale@leonardofirenze.it