



PASTICCERIA RACCA. IL PANETTONE DI TORINO DAL 1953

La société a été fondée en 1953 sous le nom de F.lli Racca, dans un petit atelier situé Via Bava 24, dans le centre historique de Turin, Attilio Racca et son frère Bartolomeo Racca ont donné vie à Panettone Racca. Avec son dévouement au travail et la présence précieuse des deux épouses Teresita et Isolina, Panettone Racca a eu beaucoup de succès dans la région de Turin.

Au fil du temps, le travail a considérablement augmenté, remplissant l'espace complet qu'il avait Via Bava .

En 1964, ils ont pris la décision d'un changement radical: construire une usine pour augmenter la production.

Un an plus tard, en 1965, le bâtiment Via Onorato Vigliani 149 a été inauguré à Turin, ce qui leur a permis de créer de nouveaux produits, tels que des biscuits de pâtisserie secs et frais, tous dédiés au travail tertiaire.

Vingt-trois ans plus tard, étant donné l'âge des deux fondateurs, ils décidèrent de vendre la société aux frères Moscone Mario et Moscone Giancarlo et à leurs épouses respectives Emma et Silvana, donnant ainsi vie à l'actuelle Pasticceria Racca. Développé de nouveaux produits tels que Panettone Piemontese, aujourd'hui un grand protagoniste de la production, Colombe et Eggs Pasquali, en 1997, la division de la société Giancarlo et Silvana céda la place à l'entrée des fils de Mario, Marco et Andrea, le groupe renforça les idées créant le point vendre au sein même de la société, faire évoluer le travail à la demande du public turinois et créer de nouveaux produits destinés à la vente en Italie et en Europe.

PRODUITS DE NOEL LE Panettone



Marrons glacés



Fruits rouge



Amandes noisettes



Chocolat



Moscato d'asti



Poires chocolat



Abricots



Pandoro



LE Panettone





Préparé **selon la recette traditionnelle**, avec des écorces d'orange confites parfumées et des raisins secs. Grâce au refroidissement naturel à l'envers pendant 8 heures, ce panettone conserve tout son parfum et son parfum incomparable.



Panettone Balocco sans fruits confits, préparé avec du lait italien frais, avec beaucoup de raisins secs sultaniques et recouvert de glaçage et de grains de sucre.



Toute la passion de Balocco dans un Pandoro doux et délicat préparé **avec du lait frais italien**, en respectant la recette traditionnelle.



Mini Panettone



Mini Pandoro



Mini Panettone aux pépites de chocolat



Patrouille de patte Mini Panettone



Masque Mini Pandoro



GIANDUIA
GIANDUJA



TARTUFO
TRUFFE



NOCE
NOIX



COCCO
NOIX DE COCO



MARZAPANE
PATE D'AMANDE



NOCCIOLA
NOISETTE



CASTAGNA
CHATAIGNE



CAFFE'
CAFE



GRANELLA DI
PANE
MIETTES DE PAIN



CEREALI
CEREALES



NOCCIOLA SENZA
ZUCCHERO
NOISETTE SANS SUCRE



LIMONCELLO
LIMONCELLO



WHISKY
WHISKY



RUM
RHUM



COINTREAU
COINTREAU



AMARETTO
AMARETTO



GENEPEY
GENEPEY



ZABAIONE
SABAYON



CHERRY
CERISE



BIRICHIN

GANACHE CHOCOLAT ENTRE DEUX MERINGUES



TORRONCINO AL RUM

NOUGAT AU RHUM



CILIEGIOTTO

CERISE



CUNEESE AL RUM

CON MERINGA

CUNEESE GANACHE AU RHUM ENTRE DEUX MERINGUES



TARTUFO BIANCO

TRUFFE BLANCHE



TARTUFO COCCO

TRUFFE NOIX DE COCO



TARTUFO NERO

TRUFFE NOIRE



TARTUFO FONDENTE

TRUFFE FONDENTE



CHOCOLAT AMER



ORANGE



BLANC



LAIT



FONDENT



LAIT A LA MENTHE



FRAISE



PIMENT



VIOLETTE



FONDENT SANS SUCRE



LAIT SANS SUCRE



REGLISSE



TRUFFE





CREMINI





BACI DI DAMA

D'une recette centenaire traditionnelle et centenaire, les Baci di dama sont constitués d'un cœur de chocolat noir enfermé entre deux biscuits à la noisette et du beurre rappelant le baiser de deux lèvres, ce qui lui a valu son nom.

Raffiné et parfait pour être servi à l'heure du thé, avec un café, une collation ou pour bien commencer la journée.

La douceur qui répond à la tradition.



VARIANTE DES BACI DI DAMA



CHOCOLAT BLANC



CACAO FOURRES CAFE



PISTACHE ET CHOCOLAT BLANC



FOURRE RHUM JAMAIQUE



BRUTTI E BUONI

La forme irrégulière de ces délicieux biscuits les rend "laid" mais une expression de leur savoir-faire. Le croquant de la noisette combiné au blanc d'œuf et au sucre font de la simplicité de ce biscuit sa qualité.

Convient à toute la famille à tout moment de la journée, du petit-déjeuner au dessert, pour vous offrir un moment de douceur inimitable.



AMARETTI AMANDE

Introduits par les Arabes après le 13ème siècle, ils se sont probablement répandus depuis la Sicile, dans toute l'Europe.

Au Piémont, les amaretti sont subdivisés en de nombreuses variétés, presque toutes produites dans la région d'Asti et d'Alessandria.

Les Acqui Amaretti sont principalement mous, fabriqués à la main avec de l'amande douce, de l'amer et de l'armure.

La recherche du juste équilibre entre doux et amer a fait de notre amaretto un des excellents produits de la production d'Acquese.



AMARETTI NOISETTE

Inspirées de la recette traditionnelle d'amaretti d'amande douce, un produit traditionnel de la région de l'Alto Monferrato, les Morbidi aromatisées à la noisette sont produites à partir de trilobata Tonda Gentile à la noisette et à la noisette, afin de maintenir l'intensité du parfum et des arômes.

Une recette simple sans ajout de graisses et de farine. La douceur n'est donnée que par l'huile naturelle des noisettes qu'ils contiennent.

OCCI DI BUE

farci à la confiture d'abricot

farci à la crème au chocolat gianduja

Les friandises les plus connues. Ce sont deux biscuits imbriqués fourrés à la crème de confiture ou à la noisette. Son nom est dû à l'ouverture au centre du biscuit supérieur qui rappelle un œil. Délicieuse pâte sablée saupoudrée d'un nuage de sucre glace et d'une garniture sucrée de confiture d'abricot, de cerises ou d'un cœur de crème de Gianduja. Eye! C'est une vraie douceur.



CANESTRELLI

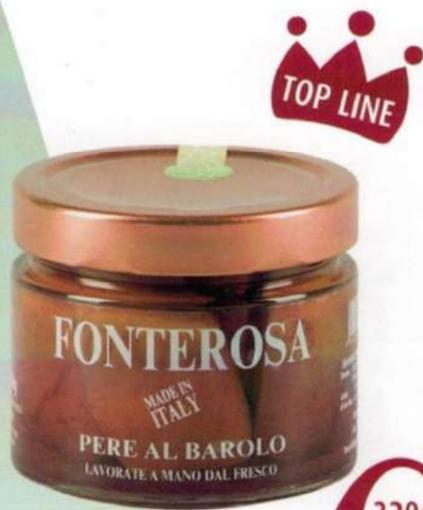


De délicieux biscuits sablés et friables recouverts de sucre cristallisé, ajoutés immédiatement après leur cuisson, les rendant plus croustillants et appétissants. Élégant, avec un goût particulièrement sucré et délicat aux arômes de vanille et de citron, excellent pour le petit-déjeuner et comme collation pendant la journée. La douceur de la simplicité.

NOCCIOLINI



De l'étreinte de la pâte sablée avec les grains de noisettes grillées directement à la ferme, ces délicieux bonbons sont nés. Agréable pour accompagner le thé les jours les plus froids ou avec une bonne tasse de chocolat chaud, il est également servi à la fin d'un repas avec une bonne grappa ou un excellent brachetto d'Acqui. La douceur que rencontre notre noisette.



Pere al Barolo

Poires au vin Barolo

La poire William s'unie au roi des vins Barolo, leur union nous permet d'obtenir un dessert de haute qualité seul ou en macédoine.

Excellente passé au four saupoudré de sucre.



Albicocche al Piemonte Moscato

Abricot du piemont au vin Moscato

La saveur particulière de cette variété d'abricot et et le parfum du vin Moscato font de ce mariage sublime font de se fruit au sirop un dessert d'exception.



Pesche al Piemonte Moscato

Pêches au Moscato piemontais

Cette variété de pêche exceptionnel (Elegant Lady) pour leurs saveurs et leurs parfums font de ses sirops un produits de haute qualités, mangé naturellement, associé à de la glace ou passé au four.



Ciliegie al Barolo

Cerises au vin Barolo

Les cerises de qualité DUroni associé au vin rouge Barolo permet d'obtenir un excellence de goût.

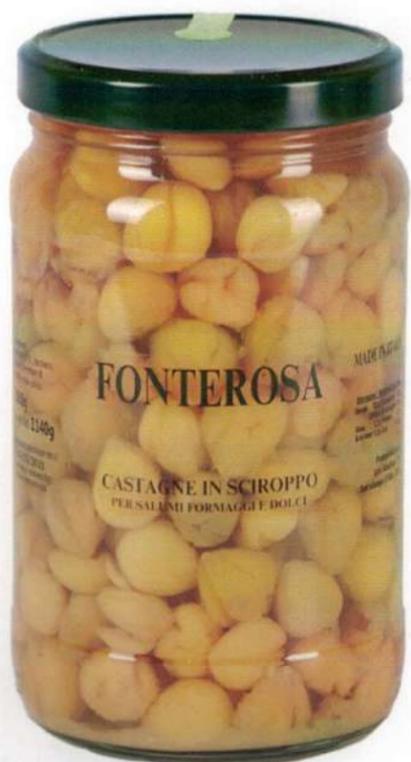
Se marie parfaitement avec une crème ou de la glace.



Castagne in Sciroppo

Chataigne au sirop

Versé de leur sirop et servir sur un mélange de viandes en tranches (exceptionnel enveloppé dans du saindoux) pour un apéritif inhabituel. Accord idéal avec les fromages. Excellent dessert seul ou avec de la glace



1950g



Frutta al vino Sciroppata



160g

Confettura extra di albicocche
Confiture d'abricots
Excellente tartiné sur le pain pour les
petits déjeuners et les collations ou
les tartes.



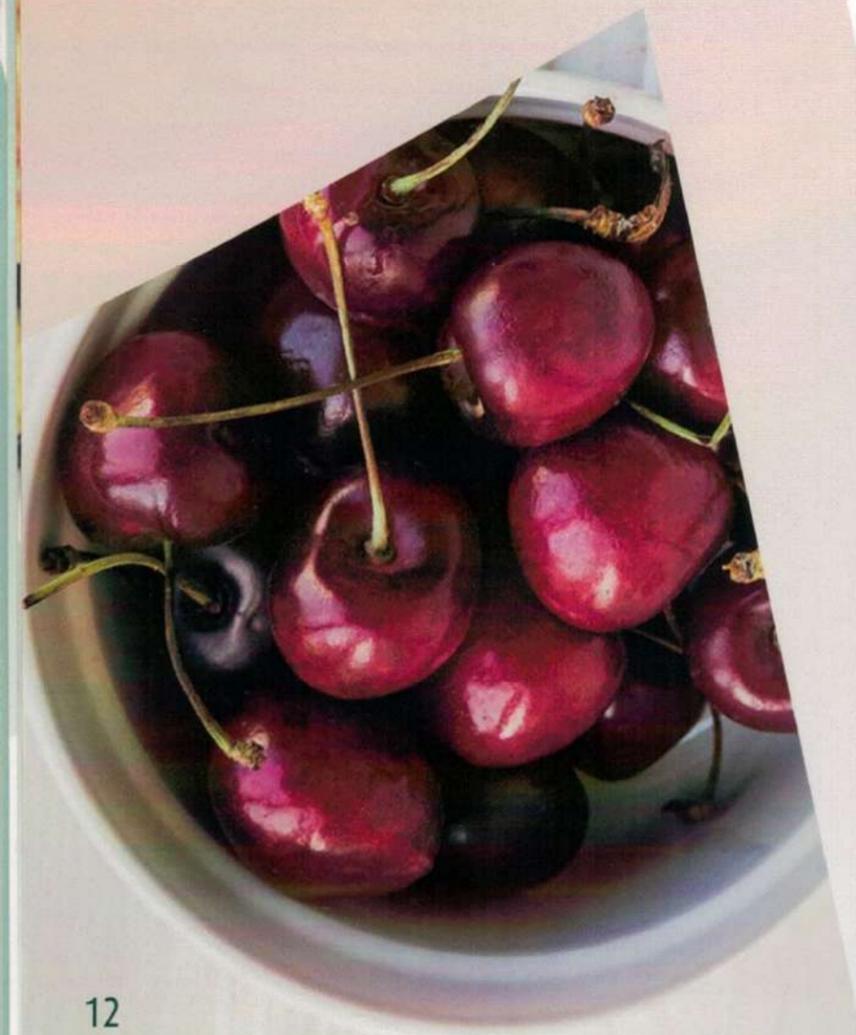
160g

Confettura extra di ciliegie
Confiture de cerises
Excellente tartiné sur le pain pour les
petits déjeuners et les collations ou
les tartes.



160g

Confettura extra di Pesche
Confiture de pêches
Excellente tartiné sur le pain pour les
petits déjeuners et les collations ou
les tartes.



230g

Crema di Castagne
Crème de châtaignes
Goût enivrant.
Excellente tartiné sur le pain pour les
petits déjeuners et les collations ou
les tartes.
Excellent sur de la glace.

Confettura



Crema Nocciola

160g

Crème de noisette

Les noisettes, le chocolat et le lait se mélangent pour donner vie à cette fabuleuse crème. Idéal pour le petit déjeuner ou le goûter sur du pain. Parfaite pour mettre dans des croissants, brioches ou gâteaux.



Crema di Latte e Nocciole

160g

Crème de noisette au lait

Le caractère intense donnée par les saveurs de noisettes allié à la délicatesse du lait rend unique et original cette crème. Parfaite en toutes circonstances en accompagnement ou avec une simple cuillère.



Crema Fondente

160g

Crème fondante

La reine des crèmes. Avec son cacao Forestero, en provenance de côte d'ivoire. Parfaitement tartinable, dense et persistante, sa teneur en noisette la rend incomparable.

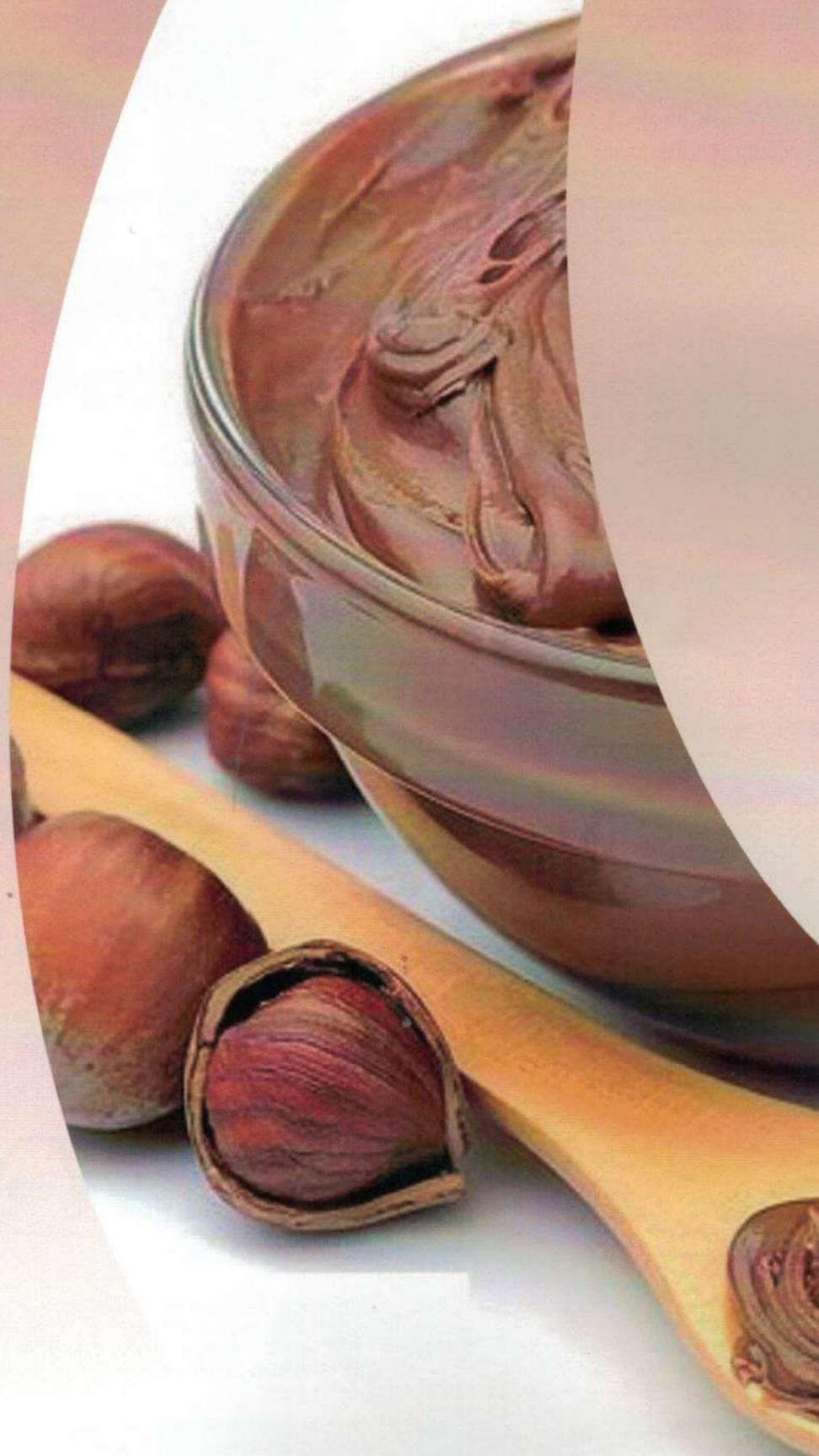


Crema Pistacchio

160g

Crème pistache

Fabuleuse crème à base de pistache de l'Etna. La rencontre des pistaches, du beurre de cacao et du lait la rend somptueuse et crémeuse. Une légère note salée en final la rend unique.



e Creme

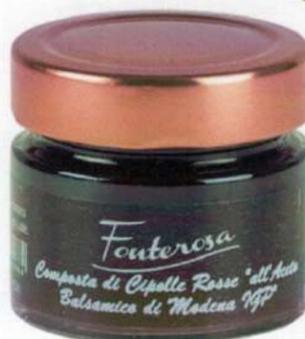


Cognà da Mosto d'Uva

100g



200g



110g



350g

Sauce de fruit piémontaise

Délicatesse très rare et incomparable produite seulement dans le piémont, avec une saveur très intense et parfumée. Il accompagne le fromage dit de table : fromages de montagne, fromage à la crème, fromage de chèvre, etc. Excellent avec les aliments bouillies et les viandes. Superbe sur la glace.

Marmelade d'oignon rouge au vinaigre balsamique de Modène

La délicatesse de l'oignon rouge permet d'obtenir cette marmelade au goût délicat et appétissant. Combiné à toutes types de fromage ils se sublimeront en harmonie. Accompagnement parfait d'un plat de viande.



110g

Confettura di Ananas e Rosmarino

Confiture d'ananas et romarin

La douceur de l'ananas soutient le goût contrasté et persistant du romarin et ensemble il sublime les fromages de moyen affinage au goût prononcé.

Ultime saveur pour un finition de cuisson de vos poissons au four ou en grillade.



110g

Confettura di Mele e Cannella

Confiture de mièle a la cannelle

Association appétissante qui vous permet des accords savoureux avec des fromages a pâtes cuites et durs. Idéal pour les petits déjeuner, goûter et tartes.



110g

Confettura di Zucca e Zenzero

Confiture citrouille et gingembre

La douceur gustative de la citrouille avec la fraîcheur du gingembre se marie parfaitement aux fromages aux goût prononcé de moyen affinage.



125g

Mousse Piccante di Clementine

Confiture piquante a la clémentine

Les clémentines confites et le piment se marie à merveille avec les ragoût, les poulets et viandes grillées. Sa consistance et sa rugosité se marie parfaitement au fromage frais.



Composta di Peperoni Rossi

310g

Marmelade de poivron rouge

La délicatesse et le raffinement de cette marmelade la rend unique dans son genre. Elle se marie très bien avec des fromages peut affiné. Et également avec tous type de fromage frais : mozzarella, gorgonzola.



Confettura di Pere e Piemonte Moscato

350g

Confiture de poire au Moscato du piemont

Florilège d'arômes et de saveurs à associer à des fromages bleus, aux herbes et affinage court. Se marie bien avec le gorgonzola, le pecorino, la robiola, etc. A déguster sur un morceau de pain au petit déjeuner, goûter et pour une délicieuse tarte.

Carri e Formaggi



110g

Confettura di Ciliegie e Peperoncino



350g

Confiture de cerise au piment

Les saveurs agréables des cerises, le «frisson» du piment, pour créer des combinaisons savoureuses avec les fromages à pâtes dures, fromage gras et aux herbes. Un pari osé mais gagnant avec de la glace à la fleur de lait.



110g

Confettura di Fichi e Barolo



350g

Confiture de figue au vin Barolo

Le roi des vins «le Barolo» va exalter la pulpe de figue. Parfaitement adapté au fromage de longue conservation piquant. Un délice sur un bout de pain à toutes heures ou pour une tarte.

Specialità per



TOP LINE



110g

350g

Composta di Fragole e Aceto Balsamico di Modena IGP

Marmelade de fraise au vinaigre balsamique de Modene

Le parfum et la saveur des fraises se marie avec l'arome du vinaigre balsamique et donne vie à un nouveau goût exaltant et enthousiasmant.

Accompagnement idéal de fromage jeune ou légèrement affiné, sublime le fromage de chèvre. Sur une tranche de pain au petit déjeuner, goûter, tarte, ...



100g

Gocce di Barbera d'Alba

Gouttes de Barbera d'Alba

Le goût corsé de ce vin permet d'obtenir un produit vraiment exceptionnel à utiliser avec des fromages doux, se marie à merveille avec la charcuterie ou les plats.



100g

Gocce di Piemonte Moscato

Gouttes de Moscato Piemontais

Parfumé et gustativement floral. accompagné d'un fromage aux herbe ou longue maturation. Avec du foie gras ou du poisson crue. Gâteau à la ricotta, de semoule ou tartes. Goût captivant juste à la cuillère.

Carnei e Formaggi



30g

Crema Pistacchio
Crème de pistaches



30g

Crema Fondente
Crème Fondante



30g

Crema di Latte e Nocciola
Crème de noisette au lait



30g

Crema Nocciola
Crème de noisette



30g

Confettura extra di Pesche
Confiture extra de pêches



30g

Confettura extra di albicocche
Confiture extra d'abricots



30g

Confettura extra di ciliegie
Confiture extra de cerise



30g

Composta di Cipolle Rosse
all'Aceto Balsamico di Modena IGP
Marmelade d'oignons rouge au
vinaigre Balsamique de Modene



30g

Composta di Fragole e
Aceto Balsamico di Modena IGP
Marmelade de frise au vinaigre
balsamique de Modene



30g

Confettura
di Fichi e Barolo
Confiture de figues au vin Barolo



30g

Confettura di Pere
e Piemonte Moscato
Confiture de poires au Moscato du
Piemont



30g

Confettura di Mele
e Cannella
Confiture de mièle et cannelle



30g

Confettura di Ciliegie
e Peperoncino
Confiture de cerises et piment