



Antichi Sapori d' Abruzzo



cod. AS01 / Amaretti d Abruzzo / 150g



cod. AS03 / Mostaccioli / 150g



cod. AS04 / Lingue di suocera / 150g



cod. AS06 / Tarallucci / 150g



cod. AS07 / Scarponi / 150g



cod. AS21 / Nocciolati 40% nocciola / 150g



cod. AS26 / Nocci atterrati / 150g



cod. AS29 / Gioielli del Vate / 150g



cod. AS32 / Tartufi d' Abruzzo / 100g



Confezione tipo - 150g


VECCHIO FORNO
Antichi Sapori della Terra d'Abruzzo



Fantasia d. Abruzzo



Amaretti



cod. DI01 / Barrette alla panna / 150g



cod. DI02 / Fantasia al cioccolato / 150g



cod. AS09 / Amaretti morbidi / 150g



cod. AS10 / Amaretti al pistacchio / 150g



cod. AS11 / Amaretti al mandarino / 150g



cod. DI07 / Foglie di mais / 150g



cod. DI8 / Foglie di mais e uvetta / 150g



cod. AS12 / Amaretti al caff / 150g



cod. AS15 / Amaretti al limone / 150g



cod. AS24 / Amaretti alla nocciola / 150g



cod. AS16 / Cuor di amarena / 150g

Confezione tipo - 150g



cod. AS25 / Amaretti all amarena / 150g

Confezione tipo - 150g





Antiche Tradizioni



cod. AS14 / Cantucci tradizionali / 200g



cod. AS145 / Cantucci al cioccolato / 200g



cod. AS146 / Cantucci all'Arancia / 200g



cod. AS147 / Cantucci al pistacchio / 200g



cod. AS148 / Cantucci al Limone / 200g



L'azienda "Vecchio Forno" di Rita Di Ghionno, nasce nel 1972 come panificio e pasticceria artigianale, specializzandosi poi in quest'ultima.

Insignita di molti premi e riconoscenze, quali: "Chieti che Lavora", "Mercurio D'Oro", "Progresso Italia", "Leader del Lavoro" (assegnato dalla Camera di Commercio di Roma), menzionata nella Guida del Gambero Rosso, Segnalata dal golosario, la nostra ditta produce dolci tipici abruzzesi e di ricorrenza quali:

Tarallucci con marmellata d'uva, Caggionetti di farro, Mostaccioli, Amaretti morbidi e friabili, Lingue di suocera, Scarponi, Gioielli del Vate, Panettoni, Torroni, Colombe, Uova pasquali, Praline, e il Pan dei campi (Parozzo), nelle versione classica, all'Aurum, al Moscato, alla Ratafià, ecc., vera punta di diamante della nostra produzione.

Per la nostra produzione utilizziamo solo materie prime di ottima qualità, burro Corman, cioccolato Callebaut e Valrhona, Mosto cotto, Nocciole Piemonte della Gentile, Mandorle pugliesi, canditi e marroni Agrimontana ecc.

I nostri prodotti sono realizzati a mano senza l'ausilio di macchine, senza conservanti e additivi, e sono imbustati e confezionati esclusivamente a mano.

Attualmente la ditta è stata tramandata al figlio Vincenzo Di Paolo, che con la signora Di Ghionno, si è posto come obiettivi: massimi livelli di qualità, tradizione e innovazione.



Pan dei Campi



cod. CR01 / Pan dei Campi Rustica / 500g



cod. CR03 / Pan dei Campi mono porzione / 50g



cod. CR02 / Pan dei Campi al limoncello / 600g



cod. CR22 / Pan dei Campi al Moscato / 600g



cod. CR24 / Pan dei Campi Ratafia e Amarene / 600g



cod. CR26 / Pan dei Campi all'Aurum / 600g



Vecchio Forno, Via Don Morosini, snc. 66010 Tollo (CH)
Tel: +39 0871 962330 - Fax 0871 969580
E-mail: info@vecchioforno.it

www.vecchioforno.it