ciardi®



TRADITIONAL ITALIAN BISCUITS

FOUR GENERATIONS IN THE PURSUIT OF AN ANCIENT AND ALWAYS UNIQUE FLAVOR

Il sapore di una volta,
da ricette antiche
e mani sapienti /
The taste of the past,
from ancient recipes
and skilled hands

Quattro generazioni per la ricerca di un sapore antico e sempre unico.

Four generations in the pursuit of an ancient and always unique flavor.

Dalla scelta di materie prime italiane selezionate, alla cura e attenzione artigianali per garantire un prodotto di elevata qualità.

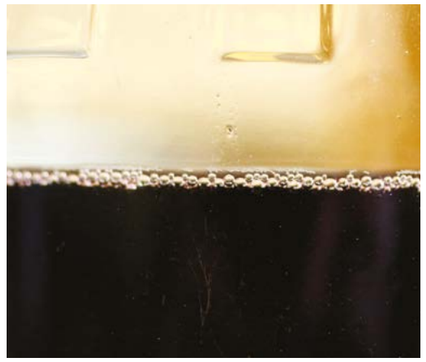
From the careful selection of premium Italian raw ingredients to artisanal care and attention, ensuring a product of the highest quality.



"La semplicità che rende grandi i nostri biscotti"

"The simplicity that makes our biscuits great"







farina

vino

zucchero

olio

materie prime 100% italiane

100% Italian raw materials

"Il gusto del biscotto artigianale"

The taste of handmade biscuits

Cori, nel cuore del Lazio, un paese ricco di storia.





Da quattro generazioni la famiglia Ciardi dedica la sua vita prima al pane e poi ai biscotti artigianali tradizionali e a base di vino. La storia del Forno Ciardi comincia nel 1950 con nonno Quinto Ciardi che con il primo panificio, nel centro storico di Cori, riempiva di profumo di pane appena sfornato il rione circostante. È in questo forno che nonna Luisetta comincia ad impastare i primi biscotti. Gli ingredienti erano quelli che la realtà contadina offriva e che si potevano trovare in tutte le case dell'epoca: vino, olio, zucchero, farina. Nascevano così le prime ciambelle. L'amore che Luisetta mette nella sua umile professione raccoglie da subito il consenso dei clienti che aumentano costantemente. Nel 1965 il Forno Ciardi comincia la sua attività di vendita anche al di fuori di Cori, mantenendo la stessa qualità del prodotto che partiva per le consegne non appena sfornato. Oggi, i dolci Ciardi continuano ad incontrare un alto gradimento della clientela interessando un mercato nazionale ed internazionale.

Four generations one unique flavour.

For four generations the Ciardi family has been devoting his life initially in baking bread and after in producing handmade and traditional biscuits and biscuits made with wine. The history of Forno Ciardi started in 1950 with Grandpa Quinto Ciardi whose first bakery shop, in the town-centre of Cori, spread the smell of fresh-baked bread in the surrounding neighbourhood. Grandma Luisetta started to bake the first biscuits in this shop. The ingredients were those from the farmer world and which could be found in all the houses of that time: wine, olive oil, sugar, flour. The first ring-shaped cakes were thus created. Luisetta put all her love in her humble profession and her customers immediately appreciated it. They increased constantly. In 1965 the Forno Ciardi started selling its products outside the town of Cori, keeping the same quality of the product which was delivered fresh-baked. Today, Ciardi's cakes are still receiving a great appraisal from its customers in both National and International market.







Solo mani sapienti
e dedizione da generazioni
riescono a trasmettere
la passione e l'amore
in un prodotto artigianale

Only skilled hands
and generations of dedication
can pass on passion and love
through an artisanal product

Ciambelline al vino bianco
White Wine Ring Biscuits

Con vino bianco e farine italiane

Made with white wine and Italian flours.



Le originali. Da un'antica e personalissima ricetta della nostra famiglia, nasce la ciambellina al vino bianco.

The originals.
From an ancient and deeply personal family recipe comes the white wine ring biscuit.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 300 g	300 g pack // 10,5 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Ciambelline al vino rosso
Red Wine Ring Biscuits

Con vino rosso e farine italiane

Made with red wine and Italian flours.



Dalla ricetta delle ciambelline originali nasce una variante al vino rosso, dal sapore deciso e corposo rendendola invitante per ogni occasione.

Born from the original ring biscuit recipe, this red wine variant features a bold, full-bodied flavor, making it perfect for any occasion.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 300 g	300 g pack // 10,5 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Ciambelline al vino e nocciole
Wine & Hazelnut Ring Biscuits

Con nocciole selezionate e farine italiane

Made with selected hazelnuts and Italian flours







Ciambellina tipica a base di vino rossT e nocciole italiane selezionate, adatta sia ad una nutriente prima colazione, sia ad un fine pasto di gusto.

A traditional ring biscuit made with red wine and carefully selected Italian hazelnuts, ideal for a nourishing breakfast or a flavorful end to a meal.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 300 g	300 g pack // 10,5 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Ciambelline "Le Romanelle"
"Le Romanelle" Ring Biscuits

Con vino e farine italiane

Made with wineand Italian flours







Biscotto tipico autunnale, le "Romanelle" sono una vera specialità preparata nel periodo di vendemmia. Impastati con meticolosa cura per restituirvi un sapore unico e inaspettato.

A typical autumn biscuit, "Romanelle"are a true specialty prepared during the grape harvest. Kneaded with meticulous care to deliver a unique and unexpected flavor.

Confezione da 300 g	300 g pack // 10,5 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Ciambelline alle visciole
Sour cherry ring

Con confettura extra di visciole

Made with extra sour cherry jam







Dalla ricetta originale di nonna Luisetta, conservando sempre lo sguardo al passato e con la stessa passione verso il futuro, nascono le nostre ciambelline realizzate con confettura extra di visciole

From Grandma Luisetta's original recipe, always keeping an eye on the past and with the same passion for the future, our ciambelline are born, made with extra sour cherry jam.

Confezione da 300 g	300 g pack // 10,5 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Bastoncini al vino mandorlati
Almond Wine Sticks

Con mandorle e farine italiane.

Made with almonds and Italian flours.





Biscotto tipico preparato con vino rosso e mandorle italiane selezionate. Tuffàti in un buon vino chiudono in bellezza qualsiasi pasto.

A traditional biscuit prepared with red wine and selected Italian almonds. Dipped into a good glass of wine, they provide the perfect ending to any meal.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 300 g	300 g pack // 10,5 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Cantucci alle mandorle
Almond Cantucci

Con mandorle e farine italiane

Made with almonds and Italian flours







Questo classico biscotto italiano viene impastato con mandorle selezionate di provenienza italiana. Accostato a passiti e vini da vendemmie tardive, chiudono in bellezza ogni buon pasto.

This classic Italian biscuit is made with carefully selected Italian almonds. Paired with dessert wines and late-harvest vintages, they bring every fine meal to a perfect close.

Confezione da 300 g	300 g pack // 10,5 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

'Mbriachelle al rum e uvetta
'Mbriachelle Ring with rum and sultana raisins

Con uvetta sultanina e rum

Made with rum and sultana raisins







Dalla classica ciambellina al vino nasce questa gustosa variante arricchita con uvetta e rum.
Per i gusti più raffinati.

This tasty variation, enriched with raisins and rum, is based on the classic wine doughnut.
For more refined tastes.

Confezione da 300 g	300 g pack // 10,5 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs


BISCOTTIFICIO ARTIGIANALE
ciardi
dal 1950
CIAMBELLINE
ALLE VISCIOLE
300 g e
10,5 oz.
CIAMBELLINE
AL VINO BIANCO
CIAMBELLINE
AL VINO ROSSO
'MBRIACHELLE
RUM E UVETTA
CIAMBELLINE
ROMANELLE
CIAMBELLINE
NOCCIOLATE
CANTUCCI
ALLE MANDORLE
BASTONCINI
ALLE MANDORLE
PRODUCT OF ITALY

Ciambelline al vino bianco
White Wine Ring Biscuits

Con vino bianco e farine italiane

Made with white wine and Italian flours





Le originali. Da un'antica e personalissima ricetta della nostra famiglia, nasce la ciambellina al vino bianco.

The originals.
From an ancient and deeply personal family recipe comes white wine ring biscuit.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 250 g	250 g pack // 8,81 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Ciambelline al vino rosso
Red Wine Ring Biscuits

Con vino rosso e farine italiane

Made with red wine and Italian flours.







Dalla ricetta delle ciambelline originali nasce una variante al vino rosso, dal sapore deciso e corposo rendendola invitante per ogni occasione.

Born from the original ring biscuit recipe, this red wine variant features a bold, full-bodied flavor, making it perfect for any occasion.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 250 g	250 g pack // 8,81 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Ciambelline al vino e nocciole
Wine & Hazelnut Ring Biscuits

Con nocciole selezionate e farine italiane

Made with selected hazelnuts and Italian flours







Ciambellina tipica a base di vino rosso e nocciole italiane selezionate, adatta sia ad una nutriente prima colazione, sia ad un fine pasto di gusto.

A traditional ring biscuit made with red wine and carefully selected Italian hazelnuts, ideal for a nourishing breakfast or a flavorful end to a meal.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 250 g	250 g pack // 8,81 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Ciambelline "Le Romanelle"
"Le Romanelle" Ring Biscuits

Con vino e farine italiane

Made with wine and Italian flours







Biscotto tipico autunnale, le "Romanelle" sono una vera specialità preparata nel periodo di vendemmia. Impastati con meticolosa cura per restituirvi un sapore unico e inaspettato.

A typical autumn biscuit, "Romanelle" are a true specialty prepared during the grape harvest. Kneaded with meticulous care to deliver a unique and unexpected flavor.

Confezione da 250 g	250 g pack // 8,81 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Ciambelline alle visciole
Sour cherry ring

Con confettura extra di visciole

Made with extra sour cherry jam







Dalla ricetta originale di nonna Luisetta, conservando sempre lo sguardo al passato e con la stessa passione verso il futuro, nascono le nostre ciambelline realizzate con confettura extra di visciole

From Grandma Luisetta's original recipe, always keeping an eye on the past and with the same passion for the future, our ciambelline are born, made with extra sour cherry jam.

Confezione da 250 g	250 g pack // 8,81 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

'Mbriachelle al rum e uvetta
'Mbriachelle Ring with rum and sultana raisins

Con uvetta sultanina e rum

Made with rum and sultana raisins







Dalla classica ciambellina al vino nasce questa gustosa variante arricchita con uvetta e rum.
Per i gusti più raffinati.

This tasty variation, enriched with raisins and rum, is based on the classic wine doughnut.
For more refined tastes.

Confezione da 250 g	250 g pack // 8,81 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Ciambelline al vino con anice
Wine & Hazelnut Ring Biscuits

Con semi di anice, sambuca e farine italiane.

With anise seeds, sambuca, and Italian flours.





Fragranti e friabili, nascono da un delicato abbinamento di ottimo vino bianco e sambuca con aggiunta di semi di anice.

Fragrant and crumbly, they are created from a delicate pairing of fine white and sambuca, with the addition of anise seeds.

Confezione da 250 g	250 g pack // 8,81 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Ciambelline al cacao
Cocoa ring biscuits

Con cacao amaro selezionato

With selected unsweetened cocoa.







Per accontentare il gusto dei più piccoli, le nostre gustose ciambelline si vestono di cacao

To satisfy the taste of younger consumers, our delicious ciambelline are dressed in cocoa.

Confezione da 250 g	250 g pack // 8,81 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Cantucci alle mandorle
Almond Cantucci

Con mandorle e farine italiane

Made with almonds and Italian flours





Questo classico biscotto italiano viene impastato con mandorle selezionate di provenienza italiana. Accostato a passiti e vini da vendemmie tardive, chiudono in bellezza ogni buon pasto.

This classic Italian biscuit is made with carefully selected Italian almonds. Paired with dessert wines and late-harvest vintages, they bring every fine meal to a perfect close.

Confezione da 250 g	250 g pack // 8,81 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Bastoncini al vino mandorlati
Almond Wine Sticks

Con mandorle e farine italiane.

Made with almonds and Italian flours.





Biscotto tipico preparato con vino rosso e mandorle italiane selezionate. Tuffàti in un buon vino chiudono in bellezza qualsiasi pasto.

A traditional biscuit prepared with red wine and selected Italian almonds. Dipped into a good glass of wine, they provide the perfect ending to any meal.

Confezione da 300 g	300 g pack // 10,5 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Integrali
Whole wheat biscuits

Con farine integrali italiane
With Italian whole wheat flours





Con farine integrali italiane, il biscotto ad alta digeribilità. Ricchi di fibre.

Made with Italian whole wheat flours, these highly digestible biscuits. Rich in fiber.

Confezione da 300 g	300 g pack // 10,5 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Mattutini
Breakfast biscuits

Con uova fresche e farine italiane
With fresh eggs and Italian flours.





Il classico biscotto con latte e uova, ideale per una prima colazione sana e nutriente, con ingredienti genuini.

The classic biscuit with milk and eggs, ideal for a healthy and nutritious breakfast, made with genuine ingredients.

Confezione da 250 g	250 g pack // 8,81 oz.
CT da 8 confezioni	Carton of 8 packs

Scottolate
Scottolate ring

Con uova fresche e farina italiana
With fresh eggs and Italian flour.



Il più antico biscotto della nostra tradizine. Interamente lavorate a mano, le scottolate prevedono 12 ore di lievitazinoe naturale per poi essere scottate in acqua e passate in forno.

The oldest biscuit in our tradition. Entirely handmade, these scottolate undergo 12 hours of natural leavening, then are briefly boiled in water and baked in the oven.

Confezione da 200 g	200 g pack // 7,05 oz.
CT da 6 confezioni	Carton of 6 packs

Amaretti
Amaretti

Con mandorle italiane dolci e amare
With sweet and bitter Italian almonds.



Impastati con mandorle dolci e amare, sono un classico dolce delle nonne italiane e grazie alla genuinità degli ingredienti mantengono una morbidezza che li rende unici.

Made with sweet and bitter almonds, they are a classic Italian grandmother's dessert and, thanks to the genuineness of the ingredients, retain a softness that makes them unique.



Confezione da 180 g	180 g pack // 6,34 oz.
CT da 12 confezioni	Carton of 12 packs







ciardi®

DAL 1950

DAL
1950
BISCOTTI ARTIGIANALI ITALIANI

ciardidolcibonta.it