

I Buoni Frutti della Legalità

Pasqua 2021

I BISCOTTI

La nostra proposta per i biscotti, vuole essere un'occasione da gustare in ogni momento. Selezione di materie prime di qualità, legate alla tradizione del territorio.



I BISCOTTI



Parpagnacchi



Zaletti con farina di Mais



Cantucci alle Mandorle



Biscotti Krumiri



Pan Del Pescatore



Biscotti Ovis



Baci di Dama al Cioccolato



Canestrelli Classici

Baci di Dama al Pistacchio

Canestrelli con Cioccolato

Confezioni da 200 gr.

I BISCOTTI



Cantucci alle Mandorle



Brutti ma Buoni



Ricciarelli 200g



Amaretoni Morbidi



Scoppietti alla Nocciola



Pasticcini al Riso



*Pasticcini al Riso con
Cacao e Nocciole*



Frollini Vari
Gusti a scelta tra:
Uvetta, cioccolato, cacao,
granella di nocciola, pistacchio

Confezioni da 200 gr.



LA FREGOLOTTA da 300g

*Dolce croccante e friabile,
con l'aggiunta della farina di mais per
rendere un impasto, unico assieme al-
le nocciole e alle mandorle italiane.*



CROSTATE da 300g

Farcitura a scelta:

Cioccolato, Noci, Mandorle

*Confettura Albicocca, Confettura di
fragole, Confettura di frutti di bosco.*





GRISSINI E CRACKERS



Grissini Croccanti



Grissini integrali



Grissini alla Cipolla



Grissini alla Chia



Grissini allo Zenzero



Crackers ai Cereali



Crackers salati

Confezioni da 200 gr.



LE COLOMBE

Le nostre
Colombe Pasquali,
sono realizzate con 12
ore di lievitazione
naturale. Grazie alla
grande esperienza dei
maestri pasticceri, e
alle materie prime di
alta qualità, si
realizza un prodotti
di eccellenza.



*“IL LAVORO È DIGNITÀ E I SUOI FRUTTI PROFUMANO
DI LIBERTÀ”....*



La Colomba Pandorata

è una realizzazione fatta per rievocare il gusto antico dello zabaione. Viene lasciata a lievitare per 12 ore, e ricoperta con glassa di mandorle.

Disponibile da 650g



La Colomba Classica

da 500g Oppure 750g



La Colomba ai Frutti di Bosco

da 500g Oppure 750g



La Colomba al Cioccolato

da 500g Oppure 750g



LA FUGASSA VENETA

Disponibile da 400g



LA FOCACCIA A LIEVITAZIONE NATURALE

La focaccia a lievitazione naturale, si distingue da tutte le focacce, per la sua morbidezza e per il suo retrogusto di albicocca.

Disponibile da 400g



Mventicinque Società Cooperativa Sociale

costituita nel 2013, accoglie persone che vivono situazioni di difficoltà e le accompagna in percorsi di inclusione sociale e lavorativa.

Dal 2017 promuove iniziative lavorative nella Casa Circondariale di Vicenza, da subito con un progetto agricolo/orticolo e dal 2018 con un laboratorio di assemblaggio che da lavoro oggi a 25 persone recluse.

Tra le attività interne al Carcere di Vicenza la cooperativa gestisce un impianto di panificazione dal 2019, che assicura opportunità di lavoro e di formazione per i detenuti.



Sede Operativa Carcere di Vicenza



liberegolosita@coopm25.org



www.coopm25.org



Whatsapp Lorenzo 329.6364282



Seguici alla pagina Facebook