

Al forno della famiglia Vinai di Vicoforte, il tempo si è fermato negli anni in cui i biscotti e le paste erano prodotti senza fretta, con ingredienti semplici, da mani esperte che sapevano maneggiare la "frolla".

Una piccola impresa a conduzione familiare dove troverete qualità, genuinità e l'attenzione all'impiego di materie prime, in particolare per i biscotti con l'utilizzo di farine macinate a pietra e senza l'aggiunta di conservanti.

E' sufficiente un primo sguardo: le forme irregolari, l'una diversa dall'altra, sono il marchio di una lavorazione manuale, che, oggi come ieri, parte dalla selezione delle materie prime, cercate nelle vallate vicine, e finisce con il confezionamento...

La passione è il segreto che si tramanda da generazioni e che si riscopre in tutti i prodotti di Vinai Specialità Alimentari: pane,

grissini stirati a mano, torte e biscotti di vario tipo, che si possono acquistare presso il nostro punto vendita oppure direttamente a casa vostra ordinandoli sul sito [www.tibiona.it](http://www.tibiona.it)

Il biscottificio si trova sulla Strada Statale 28, a due passi dalla basilica del Santuario, una delle più importanti al mondo.

Ampliando leggermente lo sguardo, nel raggio di pochi chilometri altre peculiarità valgono una visita in queste località:

il Castello di Casotto, gli impianti invernali delle Frabose e di Roburent, la Grotta di Bossea in Val Corsaglia, le Terme di Lurisia e a due passi le meravigliose Langhe.

E' questo il nostro invito: una puntata in questo angolo di Piemonte dove l'amore ed il rispetto per la natura si traducono in laboriosità paziente, in una costante ricerca di sapori antichi per offrire ai turisti di oggi gusti e sapori senza tempo.



BISCOTTI

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

BISCOTTI

SENZA BURRO

FRUMENTIN

FANTASIA DI CEREALI

DELIZIE AL CACAO

E NOCCIOLA

PASTE DI MELIGA

FARROTTI

CASTAGNOTTI

RISOTTINI



## le nostre Torte

### CROSTATE E TORTA DI NOCCIOLE



Il Biscottificio  
Artigianale  
di Vicoforte



linea Bar  
MONOPORZIONI  
DISPONIBILI  
TUTTI I PRODOTTI VINAI  
IN CONFEZIONE SNACK



[www.artigraficanovai.it](http://www.artigraficanovai.it)

Vinai

Specialità Alimentari - Strada Statale 28, n. 17 - Vicoforte  
Tel. 0174 227628 - cell. 340 9670218 - [vinai.biscotti@gmail.com](mailto:vinai.biscotti@gmail.com)

[www.biscottivinai.it](http://www.biscottivinai.it) - Seguici su Facebook





## PASTE DI MELIGA

CON FARINA DI MAIS OTTOFILE MACINATA A PIETRA

Biscotti prodotti con farina di mais ottofile, ottenuta dalla macinazione a pietra di questa prestigiosa varietà di mais coltivata in Piemonte. Il connubio tra mais ottofile e tipo di macinazione conferisce una qualità organolettica e un sapore unici.

Il particolare aroma, inoltre, deriva dall'aggiunta all'impasto della scorza di limone naturale grattugiata. Sono biscotti croccanti, dal colore dorato e dal sapore dolce; si possono gustare in qualsiasi momento della giornata, ma soprattutto a fine pasto, accompagnati da un vino Passito, da un Moscato o da un bicchiere di Dolcetto D.O.C. (delle Langhe). La tradizione prevede anche di servirli con lo zabaione caldo ma, dato l'alto valore energetico, lontano dai pasti!

Ingredienti: **Farina di frumento** tipo 00, farina di mais integrale ottofile macinato a pietra 16%, zucchero, **burro, uova**, agenti lievitanti (E450i, E500ii), amido, scorza di limone naturale.

## FARROTTI

BISCOTTI CON FARINA DI FARRO MACINATA A PIETRA

Biscotti con farina di farro integrale macinato a pietra. Il farro è un antenato dell'attuale frumento: il cereale più antico tra quelli consumati dall'uomo.

Da un punto di vista nutrizionale, il farro contiene molte vitamine, sali minerali ed un'elevata quantità di fibre. Oggi è in fase di rivalutazione per il suo prezioso e armonico contenuto.

Particolarmente indicati come accompagnamento ad una tazza di tè, sono gradevoli da gustare in ogni momento della giornata.

Ingredienti: **Farina integrale di farro** 27%, **farina di farro** setacciata 27%, zucchero di canna, **burro, uova**, agenti lievitanti (E450i, E500ii), amido.

## FANTASIE DI CEREALI

BISCOTTI CON FARINA MULTICEREALI

Biscotti ottenuti con l'impiego di farine di grano, orzo, avena, mais, segale e farro. Ricchi di fibre naturali, consentono di coniugare sapore e salute.

Ideali per coloro che amano i prodotti integrali senza rinunciare al gusto.

Ingredienti: **Farine di: kamut, riso, mais, orzo, avena, grano saraceno**, zucchero, **burro, uova**, agenti lievitanti (E450i, E500ii), amido.

## CASTAGNOTTI

BISCOTTI CON FARINA DI CASTAGNE PIEMONTESI

Biscotti ottenuti con l'utilizzo di farina di castagne, un frutto ricco di fibre e vitamine, che per lungo tempo ha rappresentato l'elemento cardine dell'economia e dell'alimentazione delle nostre valli. I castagnotti hanno un gusto particolarmente dolce e delicato.

Ingredienti: **Farina di frumento** tipo 00, farina di castagne 16%, zucchero, **burro, uova**, agenti lievitanti (E450i, E500ii), amido.

## DELIZIE AL CACAO E NOCCIOLA

BISCOTTI CON CACAO E NOCCIOLA TONDA GENTILE DELLE LANGHE

Biscotti con cacao e nocciole tonde gentili delle Langhe. Ideali per concedersi una pausa golosa ed energetica.

Ingredienti: **Farina di frumento** tipo 00, cacao in polvere 8%, **nocciole** 5%, zucchero, **burro, uova**, agenti lievitanti (E450i, E500ii), amido.

## FRUMENTIN

BISCOTTI CON FARINA DI GRANO SARACENO MACINATA A PIETRA

Biscotti prodotti con farina di grano saraceno macinato a pietra, una graminacea già anticamente coltivata nelle nostre zone e riscoperta negli ultimi anni. Utilizzata in origine principalmente per la preparazione di polenta e pasta fatta in casa, con il passare del tempo si è impiegata per la produzione di dolci.

Il risultato è un biscotto dal gusto particolare, tutto da scoprire.

Ingredienti: **Farina di frumento** tipo 00, farina di grano saraceno 16%, zucchero, **burro, uova**, agenti lievitanti (E450i, E500ii), amido.

## linea Ricercata

Si tratta di una linea del biscottificio Vinai, caratterizzata da preparazioni particolari senza burro, dolcificate con il maltitolo in alternativa allo zucchero e senza farina di frumento. Questi biscotti nascono con l'intenzione di poter comunque assaporare un frollino dal gusto piacevole senza troppe rinunce.

## BISCOTTI SENZA BURRO

BISCOTTI CON BURRO DI CACAO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Biscotti preparati con solo farina di frumento, farina di mais integrale 8 file, uova e zucchero.

In sostituzione del burro si è utilizzato un grasso vegetale non idrogenato.

Ingredienti: **Farina di frumento** tipo 00, farina di mais ottofile macinata a pietra, zucchero, burro di cacao 8%, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva 5%, **uova**, agenti lievitanti (E450i, E500ii), amido.

## BISCOTTI SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

BISCOTTI DOLCIFICATI CON MALTITOLO

Biscotti preparati con farina di frumento tradizionale, farina di frumento integrale e uova.

In sostituzione dello zucchero semolato si è utilizzato il maltitolo un dolcificante derivato dai cereali.

Ingredienti: **Farina di frumento integrale, farina di frumento** tipo 00, edulcorante maltitolo, **burro, uova**, agenti lievitanti (E450i, E500ii), amido.

## RISOTTINI

BISCOTTI CON FARINA DI RISO E MAIS

Biscotti realizzati con farine di riso e di mais, privi di zucchero, dolcificati con il maltitolo, garantiscono una fresca leggerezza e un delicato sapore aromatizzato dalle bacche di vaniglia e dalla buccia di limone naturale grattugiata.

Ingredienti: Farina di riso 20%, farina di mais 20%, fecola di patate, edulcorante maltitolo, **burro, uova**, bacche di vaniglia, buccia di limone naturale grattugiata, agenti lievitanti (E450i, E500ii), amido; addensante E415 gomma di xantano.



Il Biscottificio Artigianale di Vicoforte

\* La compatibilità di questi biscotti nella dieta del diabetico va appurata da una figura professionale.