

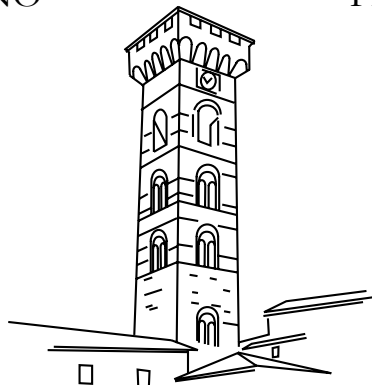


FORNO
STENO

Forno Steno

VAIANO

PRATO



Dove nascono i biscotti.
Where biscuits are born.

"Nel 1920 nonno Brunellesco aprì a Vaiano un forno per il pane, mio padre Steno lo seguì nel lavoro del fornaio per tutta la vita ed era inevitabile che io (che da piccolo, al posto del box, avevo una cesta per il pane) continuassi la tradizione di famiglia. Desideroso di novità, iniziai ben presto ad affiancare al pane le schiacciate, le pizze, i dolci e soprattutto i biscotti alla mandorla della tradizione pratese.

Nel 2000 il successo dei miei biscotti era ormai tale che ho aperto un laboratorio più grande soltanto per loro, spinto anche dalla passione di mio figlio Federico (e siamo alla quarta generazione), lasciando la panificazione.

Il nostro spirito innovativo, il desiderio di conquistare un pubblico sempre più grande, ci ha portati a sperimentare, sempre sul taglio del cantuccio, nuovi accostamenti e a creare nuovi biscotti.

Così dopo aver lanciato il biscotto alla mandorla "morbido", quello al cioccolato fondente, all'uvetta, all'arancia, è arrivato il Jamaica (premiato al Fancy Food a New York 2003, un biscotto con cacao, cioccolato e rum e via di seguito tutti gli altri, fino ad arrivare in occasione del mio 53mo compleanno, al biscotto di nome e di fatto N°53 ai profumi del sottobosco... e la storia e le creazioni continuano..."

Fabrizio Bertini

"In 1920 my grandfather, Brunellesco, opened a bakery in Vaiano, my father Steno followed in his steps as a baker for the entirety of his life and it was unavoidable for me (as little baby I had a breadbasket instead of a playpen) to continue the family tradition. Wishing to innovate, I soon started to also make flatbread, pizza, sweets and especially the traditional almond Prato biscuits.

In 2000 the success of my biscuits was such that, also encouraged by the passion of my son, Federico (and that's the fourth generation), I opened a larger, dedicated workshop exclusively for them and stopped baking bread.

Our belief in innovation and the desire to expand our public brought us to experiment with new biscuits in the traditional Prato biscuit shape, leading, after the "soft" almond biscuit, the dark chocolate one, the raisin one and the orange one to the Jamaica biscuit (a biscuit with cocoa, chocolate and rum, prize-winner at the 2003 New York Fancy Food) and finally, for my 53th birthday, to the eponymous N°53 biscuit, flavored after the scents of the undergrowth, while our story keeps going on..."

Fabrizio Bertini

Vaiano, Badia di San Salvatore

La tradizione

I biscotti di Prato



500 g. / 17.64 oz

"Spinto dalla curiosità di conoscere le origini dei biscotti di Prato, ho trovato l'antica ricetta conservata nel tomo XVII di Amadio Baldanzi (fondo Salvi Cristiani) presso l'Archivio di Stato, la prima a descriverne la preparazione. Provarla e mettere in produzione il biscotto è stato inevitabile, così ho acquistato il marchio e riproposto il dolce tanto apprezzato dai nostri antenati."

"Moved by curiosity to discover the origins of the Prato biscuits, I found the ancient recipe preserved in the XVII tome of Amadio Baldanzi at the Archivio di Stato, the first to detail their making. Trying it and putting the result into production was inevitable, so I bought the rights to the logo and offered again the biscuit loved by our ancestors."



I cantuccini toscani alle mandorle IGP



500 g. / 17.64 oz

Il cantuccino è il biscotto tipico della Toscana, ha tradizionalmente una forma obliqua, ottenuta dal taglio in diagonale del filone di impasto dopo la cottura. Con il marchio IGP è riconosciuta ai cantuccini toscani la tipicità nella ricetta, che vede come ingrediente principe le mandorle dolci intere. Anche il burro, il miele e le uova sono sottoposti a un rigoroso disciplinare di produzione. Sono un tipico fine pasto toscano accompagnati con il Vin Santo.

The cantuccino is the typical Tuscan biscuit, traditionally it has an oblique shape, obtained by cutting the loaf diagonally after baking. With the IGP certification, the cantuccino is recognized as traditionally Tuscan in its recipe, which prescribes at least 20% of sweet whole almonds. Butter, honey and eggs are strictly regulated, too. They're typically eaten at the end of a meal in Tuscany, dipped in Vin Santo.



I nostri biscotti taglio cantuccio

Mandorle / Almonds



500 g. / 17.64 oz

Il classico biscotto alle mandorle toscano in una consistenza più morbida.

The classic Tuscan almond biscuit, but softer.



I nostri biscotti taglio cantuccio

Jamaica



500 g. / 17.64 oz

Profumo di Jamaica in questo biscotto al cioccolato dalla delicata nota di rum.

A taste of Jamaica in this chocolate biscuit with a delicate note of rum.



Cioccolato / Chocolate



500 g. / 17.64 oz

Biscotti al cioccolato, il dolce del biscotto si sposa con il fondente in un matrimonio perfetto.

Chocolate biscuits, the sweetness of the biscuit in a perfect union with dark chocolate.



Bisteno



500 g. / 17.64 oz

Mandorla e cioccolato, un biscotto che vale per due.

Almonds and chocolate: two for one.



Uvetta / Raisin



500 g. / 17.64 oz

Biscotti arricchiti con uvetta passita, un connubio ideale con un buon passito o un buon Vin Santo Toscano.

Biscuits enriched by raisins, perfect with straw wine or a Tuscan Vin Santo.



Fichi / Figs



500 g. / 17.64 oz

Il profumo e la dolcezza del fico candito racchiusi in un guscio di tenero biscotto.

The aroma and sweetness of candied figs enveloped in a soft biscuit.



Arancia / Orange



500 g. / 17.64 oz

Biscotti morbidi con scorze di arancia candite

Soft biscuits with candied orange peels.



Limone / Lemon



500 g. / 17.64 oz

Il profumo dei limoni racchiuso in questi biscotti con scorze di limone candite.

Biscuit with candied lemon peels.



Golosoni



500 g. / 17.64 oz

Il biscotto ideale per lo sportivo: mandorla, uvetta, cioccolato in piccoli pezzi, ottimo per ricaricarsi.

An energetic biscuit, ideal for those with active lifestyles. Almonds, raisins and small pieces of chocolate.



Contrasto



250 g. / 8.82 oz

Un'invenzione, un biscotto snack, da aperitivo: arachidi e peperoncino.

A biscuit for snacks or an appetizer, peanuts and chili pepper.



Linosa



500 g. / 17.64 oz

La nocciola ed il pistacchio, un perfetto connubio per un biscotto particolare.

Hazelnuts and pistachios together in a peculiar biscuit.



Caffè / Coffee



250 g. / 8.82 oz

I nostri biscotti nocciola e caffè, ideali per colazione o per un fine pasto anche insieme a un buon caffè.

Our hazelnuts and coffee biscuits, ideal for breakfast or after eating.



Cantuccioni



500 g. / 17.64 oz

Biscotti al burro che si sciolgono in bocca, ideali per una ricca prima colazione.

Butter biscuits that melt in one's mouth, ideal for breakfast.



Castagnaccio



250 g. / 8.82 oz

Il castagnaccio è una torta di farina di castagne, tipica delle zone appenniniche, dove le castagne erano alla base dell'alimentazione contadina. I nostri biscotti al castagnaccio sono realizzati con le castagne della nostra valle. Un gusto antico ma sempre attuale, tutto da scoprire.

Castagnaccio is a chestnut flour cake, typical of the Appenninic regions, where chestnut were a staple food for farmers. Our castagnaccio biscuits are made with locally sourced chestnuts. An ancient but still current flavour to discover.



N°53



350 g. / 12.35 oz

Nati per festeggiare un anniversario, sono il biscotto n°53 della nostra collezione. Tutto il sottobosco, fragole, mirtilli, frutti di bosco, racchiuso in un biscotto.

The 53th biscuit in our collection, created to celebrate an anniversary. All of the the understory (strawberries, blueberries...) in a biscuit.



Alè Viola



250 g. / 8.82 oz

Ci perdonino i tifosi delle altre squadre e magari non lo comperino (ma non sanno quello che perdono) ma in noi batte un cuore viola. Per gli innamorati della Fiorentina è nato questo biscotto con ciliegie amarenizzate, che ne ricordano anche i colori.

A biscuit created to celebrate the ACF Fiorentina football club.



Il tronchetto



500 g. / 17.64 oz

Il panetto dei nostri biscotti alla mandorla e al cioccolato, così come esce dal forno! Da usare come base per preparazioni, tagliare nella misura desiderata, riscaldare leggermente e consumare come appena uscito dal forno.

The loaf of our almond and chocolate biscuits as it is out of the oven. Usable as a base for other recipes, or can be cut, warmed and eaten.

Gli integrali

con grano Kamut®
with Kamut® grain



Ricchi di fibra!

Per chi è ama i sapori "rustici" e genuini, i nostri biscotti della salute, ricchi di fibra, in 4 declinazioni.

Rich in fibers.

250 g. / 8.82 oz

Biscotti prodotti con l'antico grano Kamut®.

Biscuits made with the ancient Kamut grain.



al miele di castagno
with chestnut honey



250 g. / 8.82 oz

Biscotti con il miele di castagno prodotto nella nostra azienda agricola "Le Casucce".

Biscuits with the chestnut honey made in our "Le Casucce" farm.



all'olio extravergine di oliva
with extra-virgin olive oil



250 g. / 8.82 oz

Biscotti al nostro olio extravergine di oliva prodotto nella nostra azienda agricola "Le Casucce".

Biscuits with the extra-virgin olive oil from our "Le Casucce" farm.



tutto integrale
fully whole



250 g. / 8.82 oz

Il biscotto tutto integrale, ricchissimo di fibra!

A fully whole-grain biscuit, rich in fibers.



I biscotti tipici

Brutti boni



250 g. / 8.82 oz

Prodotti con mandorle, albume di uova e zucchero, croccanti fuori e morbidi all'interno, brutti come forma ma buoni, anzi buonissimi, sono dei biscotti tipici di Prato e del suo comprensorio.

Brown, round biscuits with an intense aroma of almonds. Made with grated almonds, egg whites and sugar. Crunchy outside and soft inside, ugly in shape but extremely good in taste, they are typical biscuits of the Prato area.



Zuccherini



500 g. / 17.64 oz

Dolci della tradizione contadina toscana, dalla forma di anello o di "cazzotto", glassati o no, gli zuccherini sono un biscotto in passato sempre presente in occasione di feste e ricorrenze o nei rinfreschi dei matrimoni, accompagnati ad un buon Vin Santo. Ingredienti naturali, un delicato profumo di anice e una grande bontà sono gli elementi che li contraddistinguono.

Traditional tuscan farmer sweets, ring or fist shaped, with or without icing, in the past the zuccherini were always present in special occasions, usually with Vin Santo. They feature natural ingredients, a delicate aroma of anise and a great taste.



I sassi della Calvana



350 g. / 12.35 oz

4 tipi di biscotti in un'unica confezione, realizzati con prodotti della Val di Bisenzio, il nostro olio, la nostra farina: farina di castagna e pinoli - uvetta e vin santo - olio di oliva e nocciole - scorza di limone candita e olio extra vergine di oliva.

Four kinds (chestnut flour and pine nuts, raisin and Vin Santo, olive oil and hazelnuts, candied lemon peels and extra-virgin olive oil) of local biscuits in single box, made with locally sourced ingredients, our olive oil and our flour.



Tartufi dolci della Calvana



350 g. / 12.35 oz

Ancora due biscotti dedicati al nostro territorio, due tipi di biscotti all'interno della confezione: uno alla farina di castagne e gocce di cioccolato, l'altro con cacao e scorze di arancia candita.

Another two biscuits inspired by our land; one with chestnut flour and chocolate drops, the other with cocoa and candied orange peels.



I biscotti di Carnevale

Coriandoli



250 g. / 8.82 oz

Nati per festeggiare il Carnevale Vaianese, i coriandoli sono biscotti per tutte le occasioni. 3 gusti: fragola, kiwi e cocco.

Created to celebrate the "Carnevale Vaianese", three tastes: strawberry, kiwi and coconut.



I biscotti ripieni

350 g. / 12.35 oz

Delicati biscotti di pastafrolla con un cuore di marmellata o di gianduia.

Delicate shortcrust pastry biscuits with a jam or gianduja filled core.

solo burro / ripieni alla mora
only butter / blackberry filling



solo burro / ripieni all'albicocca
only butter / apricot filling



solo burro / ripieni alla crema gianduia
only butter / gianduja filling



I dolci del forno

La Mantovana



380 g. / 13.4 oz

Dolce pratese come i Biscotti di Prato, nonostante il nome (probabilmente dovuto a vicende storiche) possa trarre in errore, la mantovana è un dolce a pasta profumata e soffice, con mandorle, burro, uova.

Ha un colore giallo intenso ed è spolverata in superficie con abbondante zucchero a velo. Dolce adatto come dessert, ma anche per la prima colazione, può essere la base per torte farcite.

Fatta tutta con ingredienti naturali, senza conservanti, ha una scadenza abbastanza breve, per poter essere gustata nella sua bontà e freschezza.

A typical cake of the Prato area like the Prato biscuits despite the name (the historical reasons for this are unclear), it's soft and aromatic, with almonds, butter and eggs. It has a bright yellow colour and is abundantly covered with powdered sugar. It's well-suited to breakfast or as a dessert and can be used to make filled cakes. Made with natural ingredients, without preservatives it has a somewhat short expiration date to ensure that it is consumed in its full taste and freshness.



Le Crostatine



arancia / orange



ciliegia / cherry



frutti di bosco / berries



fichi / figs



mora / blackberry



albicocca / apricot



gianduia / gianduja

300 g. / 10.58 oz

Tipico dolce italiano a base di pastafrolla con un ripieno di marmellata o di crema gianduia. 7 gusti, sette crostatine perfette per la prima colazione e la sana merenda di tutti i giorni.

A typical italian pie made with shortcrust pastry and filled with jam or gianduja. Seven flavours available, perfect for breakfast or snacks.



300 g. / 10.58 oz

Soffice dolce da forno in vari gusti: kiwi, fragola, caffè, cioccolato, cacao, solo burro, per colazioni e merende sane e golose.

Soft baked cakes, available in several flavours: kiwi, strawberry, coffee, chocolate, cocoa and butter-only. For healthy and tasty breakfasts and snacks.



kiwi



fragola / strawberry



caffè / coffee



cioccolato / chocolate



cacao / cocoa



burro / butter

mora / blackberry



500 g. / 17.64 oz
Biscotto morbido da colazione e merenda
dal dolce ripieno di marmellata di more.

*Soft biscuit for breakfast and snacks with a
sweet blackberry jam filling.*

albicocca / apricot



500 g. / 17.64 oz
Biscotto morbido da colazione e merenda
dal dolce ripieno di marmellata di albicocche.

*Soft biscuit for breakfast and snacks with a sweet
apricot jam filling.*



© FORNO STENO Srl 2018

Nessun contenuto di questo catalogo può essere copiato, riprodotto anche parzialmente, ripubblicato, trasmesso o distribuito in qualunque forma, senza l'autorizzazione scritta di Forno Steno Srl.

Al Forno Steno Srl è riservata la facoltà di apportare modifiche ai propri prodotti ed alle loro confezioni, nonché la facoltà di sospendere la produzione in qualunque momento senza preavviso, rinunziata fin d'ora da parte del Committente ogni conseguente richiesta risarcitoria. Si declina ogni responsabilità relativa ad eventuali inesattezze contenute in questo catalogo, se dovute ad errori di stampa o trascrizioni.

None of the material in this catalogue can be copied, reproduced, republished or distributed in any or partial way unless a written authorization is given from the company Forno Steno Srl.

Forno Steno Srl reserves the right to make any modifications deemed necessary to its products and their packaging, and may suspend the production cycle at any moment without notice. Such instances may not be subject to claim by the Client. We decline all responsibilities for any possible uncertainties due to misprints in this catalogue.



FORNO STENO Srl
Via G.Braga 180, Vaiano (PO) ITALY
T +39 0574 946292
F +39 0574 988838
www.fomosteno.it - info@fomosteno.it