



Mario Fongo
"Il Panatè" *Fongo*[®]

*le chiameremo
lingue di Suocera – disse –
perché solo le suocere
hanno la lingua così lunga.*

*We call them
Mother-in-Law's tongues, she said,
because only a mother-in-law
has such a long tongue.*

Vittoria



Sommario

Table of contents

Una lunga storia d'amore	5
<i>A long-lasting love story</i>	
Ingredienti.....	7
<i>Ingredients</i>	
Lingue di Suocera.....	9
<i>Mother-In-Law's Tongues</i>	
Pan d'Aria	27
<i>Air Bread</i>	
Grissini stirati	33
<i>Stretched breadsticks</i>	
Gli speciali di Mario e Giovanni	47
<i>Specialties by Mario and Giovanni</i>	
Rubatà	63
<i>Rubatà</i>	
Snack.....	73
<i>Snack-sized</i>	
Dolcezze	85
<i>Sweets</i>	
Confezioni	92
<i>Packs</i>	
Espositori	96
<i>Displays</i>	
Importante da sapere	98
<i>Important things to know</i>	
I nostri valori e cosa significa qualità	100
<i>Our values and what quality means</i>	



Una lunga storia d'amore

La storia dell'Azienda è legata alla cittadina di Rocchetta Tanaro, nel cuore della provincia astigiana dove, nel 1945, fu inaugurato il primo forno del paese: è qui che inizia quella «lunga storia d'amore» che ancora oggi lega la famiglia Fongo alla miglior tradizione panificatrice italiana. Una storia portata avanti con passione, dedizione e sacrificio che ha restituito anche grandi soddisfazioni, come quando nel 1993, tra gli aromi della sua bottega, Mario Fongo ha perfezionato la ricetta delle Lingue di Suocera®, le deliziose sfoglie di pane croccante che subito hanno conquistato i clienti più affezionati e che da allora rappresentano in tutto il mondo i prodotti dell'Azienda Fongo.

Alle inconfondibili Lingue di Suocera® si uniscono altre specialità come i nuovissimi Pan d'Aria®, sfoglia ultra sottile, leggera e friabile dalla forma inconfondibile, i Grissini stirati a mano uno a uno, i Rubatà - tipici grissini piemontesi - dalla consistenza piacevolmente compatta, declinati in diverse varianti che richiamano i profumi della cucina mediterranea.

Con la stessa passione con cui Mario Fongo e la signora Vittoria hanno iniziato la propria attività, oggi in azienda lavorano il figlio Giovanni insieme alla moglie Marta e alle loro bambine, Sofia e Giulia, che sono già diventate le simpatiche testimonial di famiglia.

A long-lasting love story

The company's history is connected to the small town of Rocchetta Tanaro, in the heart of the province of Asti, where the first village bakery was opened in 1945. It is here that the "long-lasting love story" first began and which still sees the Fongo family engaged in the loftiest tradition of Italian bread making. This is a story of passion, dedication and sacrifice that has brought a great deal of satisfaction, such as in 1993 when, immersed in the aromas of his bakery, Mario Fongo perfected his recipe for Mother-in-Law's tongues. These delicious and crisp flatbreads immediately seduced his loyal customers and since then has represented the Fongo company's products worldwide.

Alongside the unmistakable Mother-Law's-tongues are our other specialities, such as the newest addition of 'Air Bread', a thin sheet of dough, light and crispy, and with an unmistakable shape. There are the individually hand-stretched grissini, as well as the 'Rubatà' — traditional Piedmontese grissini — with an enjoyably compact texture, and available in multiple variations highlighting various flavours from the mediterranean kitchen.

Today, Mario's son Giovanni, and Giovanni's wife Marta, carry on the tradition with the same passion that Mario and his wife Vittoria had when they started — and their grandchildren Sofia and Giulia have already become lovely representatives for the family.



Ingredienti

L'accurata scelta di materie prime della migliore qualità, provenienti da filiere controllate e di origine esclusivamente italiana, è il punto di partenza per ottenere prodotti di qualità.

La lista degli ingredienti è breve: farina, acqua, olio (o strutto), sale e lievito. Niente conservanti o altri additivi.

L'utilizzo di miscele di farine rinforzate garantisce una lievitazione ottimale dell'impasto senza che questo perda elasticità. La combinazione di farine differenti, selezionate in collaborazione con mugnai di fiducia, conferisce ai prodotti Fongo un gusto unico a seconda della miscela, che sia farina tipo 0, farina tipo 00, integrale, di mais. Infine l'olio: Mario Fongo utilizza solo olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, non filtrato.

Ingredients

The careful choice of top quality Italian ingredients, from controlled supply chains, is the starting point for achieving quality products.

The list of ingredients is short: flour, water, oil (or lard), salt and yeast. No preservatives or other additives.

The use of strong flour blends ensures that the dough rises perfectly without losing its elasticity. The blending of different flours, selected in collaboration with trusted millers, gives Fongo products a unique flavour according to the blend, whether it is type 0 flour, type 00 flour, wholewheat or corn flour. A final word on oil: Mario Fongo uses only organic extra virgin olive oil that is entirely produced in Italy and is not filtered.



Lingue di Suocera: le originali

“Con la sua lingua lunga, ruvida e sottile in fondo in fondo la suocera è buona”.

Così, con semplicità, Mario Fongo descrive le Lingue di Suocera, la specialità che meglio di tutte rappresenta la sua azienda perché è proprio qui che furono inventate nel 1993.

La sfoglia sottile, la croccantezza e la fragranza inconfondibile delle Lingue sono il risultato di una lavorazione artigianale, di una lievitazione naturale e della stiratura a mano della pasta che conferisce la loro caratteristica forma irregolare. Per le sue Lingue di Suocera Mario Fongo impiega farine selezionate e olio extra vergine di oliva 100% italiano per garantire ai propri consumatori la migliore qualità, sempre.

Le Lingue di Suocera di Mario Fongo sono un prodotto unico, ideali da gustare a pranzo come sostituto del pane, perfette come spuntino o per un raffinato aperitivo accompagnate con salumi, formaggi e un buon calice di vino.

Mother-In-Law's Tongues: the originals

“With a tongue that is long, thin and rough, deep down a mother-in-law is nice”.

With these simple words, Mario Fongo describes his Mother-in-Law's tongues, the specialty that best represents his company since they were created right here in 1993. Their thin, flat form, and the crispness and unmistakable fragrance of the Tongues depend natural leavening and the fact that the dough is rolled out by hand — which also gives them their charming, irregular shape. The use of select flour and 100% organic extra virgin olive oil guarantees the highest quality to consumers at all times.

Mario Fongo's Mother-in-Law's tongues are a unique product, ideal with a meal instead of bread, perfect as a snack or for a sophisticated aperitivo, with cured meats, salami, cheese and a fine glass of wine.



Tagliere di formaggi.
Cheese board.



Lingue di Suocera classiche

*Classic
Mother-In-Law's
Tongues*

Le uniche e originali, solo con farina, acqua, sale, lievito e olio extra vergine di oliva 100% italiano non filtrato, miscelati insieme per un gusto inconfondibile. Sorprendenti abbinare a tutti gli ingredienti della tua fantasia.

The unique original version, just flour, water, salt, yeast and organic extra virgin olive oil, entirely produced in Italy and not filtered, blended to obtain an unmistakable flavour. Amazing when served with the ingredients of your choice.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLCMAR150	26 cm	150 g	Vaschetta - Tray	20
PLCMAR200	36 cm	200 g	Vaschetta - Tray	12
PLCMAR300	48 cm	300 g	Busta - Transparent bag	12



Lingue di Suocera con sesamo

*Mother-In-Law's
Tongues with
sesame seeds*

Il gusto orientale dei semi di sesamo si amalgama piacevolmente con le classiche Lingue di Suocera.

Questi piccoli semi sono una delle principali fonti vegetali di calcio e racchiudono numerose proprietà benefiche: sono ricchi di manganese, zinco, selenio e sono preziosi antiossidanti.

The exotic flavour of sesame seeds blends nicely with the traditional Mother-In-Law's Tongues.

These small seeds are one of the main vegetable sources of calcium and contain many healthy properties: they are rich in manganese, zinc, selenium and are valuable antioxidants.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLSMAR150	26 cm	150 g	Vaschetta - Tray	20



Insalata indivia, pompelmo e roquefort.

Endive, grapefruit, and roquefort salad.

Lingue di Suocera integrali

Mother-In-Law's Tongues with wholewheat flour

Per chi ama la farina integrale, una Lingua di Suocera croccante, ricca di gusto e assolutamente salutare.

For those who love the taste of wholewheat flour, a crisp Mother-In-Law's tongue is ideal – rich in flavour and decidedly healthy.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLIMAR150	26 cm	150 g	Vaschetta - Tray	20



Vellutata di piselli con
panna acida.

*Cream of pea soup with
sour cream.*



Lingue di Suocera al Parmigiano Reggiano

*Mother-In-Law's
Tongues with
Parmesan cheese*

La naturale fragranza
delle Lingue di Suocera
incontra il sapore deciso
del Parmigiano Reggiano
D.O.P.: deliziose anche
da sole per una pausa di
intenso piacere.

*The natural fragrance of
Mother-In-Law's Tongues
comes together with the
assertive flavour of quality
PDO Parmesan cheese.
They're also delicious on
their own for an intensely
gratifying snack.*



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLPMAR200	36 cm	200 g	Vaschetta - Tray	12



**Arista di maiale al forno
con mele caramellate.**

*Roasted pork loin with
caramelized apples.*



Lingue di Suocera al rosmarino

*Mother-In-Law's
Tongues with
rosemary*

Il profumo del rosmarino avvolge la croccante sfoglia delle Lingue di Suocera per un sapore che sa di tradizione, di calore domestico, e predispone l'atmosfera di un gratificante pasto in famiglia.

The aroma of rosemary envelops the thin and crispy Mother-In-Law's Tongues to create a flavour that recalls tradition and domestic warmth, setting the atmosphere for a gratifying family meal.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLRMAR150	26 cm	150 g	Vaschetta - Tray	20
PLRMAR200	36 cm	200 g	Vaschetta - Tray	12



Mini tataki di salmone.
Mini salmon tataki.



Lingue del diavolo al peperoncino

*Mother-In-Law's
Tongues with
chilli pepper*

Le lingue aromatizzate al peperoncino accontentano il palato di chi vuole osare un po' di più alla ricerca del piccante.

The Tongues flavoured with chilli pepper will please those who dare to satisfy their taste with something spicy.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLDMAR200	36 cm	200 g	Vaschetta - Tray	12



Lingue di Suocera à la Fleur de Sel

*Mother-In-Law's
Tongues with
Fleur de Sel (sea salt)*

Mario Fongo ha pregiato la sua Lingua con la "Fleur de Sel" di Ibiza, un sale raccolto a mano nella riserva del "Parc Natural Ses Salines D'Eivissa". I cristalli si formano solo grazie all'azione del sole e del vento. La Lingua alla Fleur de Sel presenta un gusto delicato e allo stesso tempo autentico e deciso.

Mario Fongo has enriched his Tongues with "Fleur de Sel" from Ibiza, a salt that is harvested by hand in the natural reserve "Ses Salines D'Eivissa". The salt crystals are created thanks to the sunlight and the wind, and impart a mild authentic, and lasting taste to the Tongues.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLFMAR200	36 cm	200 g	Vaschetta - Tray	12



Panzanella con Lingue di Suocera® alle olive taggiasche.

Panzanella salad with Mother-in-Law's tongues with Taggiasca olives.



Lingue di Suocera alle olive taggiasche

Mother-In-Law's Tongues with taggiasca olives

La ricetta che più di tutte rievoca i profumi della cucina mediterranea: la semplice bontà delle Lingue di Suocera si mescola all'intensità delle olive taggiasche italiane, il risultato è un prodotto gustoso e genuino che piace proprio a tutti.

More than any other, this recipe recalls the aromas of mediterranean cuisine: the simple deliciousness of Mother-in-Law's Tongues melds with the intense flavour of the Italian Taggiasca olives for a product that is tasty, genuine and popular with everyone.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLOMAR200	36 cm	200 g	Vaschetta - Tray	12



Pan d'Aria

Nel nome è racchiusa l'essenza di questa invenzione.

Sì, è proprio un nuovo prodotto, un'idea di Giovanni Fongo, una sottilissima sfoglia salata che racchiude... aria e che fa di questo snack leggero e sorprendente* (*così l'ha definito Giulia 8 anni) un modo nuovo di accompagnare il cibo, dallo spuntino all'aperitivo, dall'antipasto all'arrosto, da una preparazione vegana a un tagliere di formaggi.

Air Bread

The essence of this new creation lies in its name.

It really is a new product — and originates in Giovanni Fongo's idea for an incredibly thin salty sheet of dough wrapped around...air! It's a light and 'surprising' snack (so says 8-year-old Giulia), as well as a new way to accompany other food, from snacks to aperitifs, from starters to vegan dishes, or simply a cheese board.



Pan d'Aria Tradizione

*Original
Air Bread*

Leggeri e croccanti i Pan d'Aria sono deliziose nuvole di pane, cotte in forno, perfette per accompagnare i pasti o un gustoso aperitivo. Nella versione classica, il gusto delicato della farina 00 e la leggerezza dell'olio extra vergine di oliva, li rendono di facile abbinamento a tantissime ricette.

Light and crunchy, 'Air Bread' is light as a cloud, cooked in the oven and perfect for accompanying meals or a flavourful aperitivo. In the classic version, the delicate taste of '00' type flour and the lightness of extra virgin olive oil makes them easy to pair them with many recipes.



Fingerfood con ricotta salmone e scorza di lime, formaggio erborinato, lampone e pistacchio.

Fingerfood with ricotta, salmon, and lime zest, herb cheese, raspberries, and pistachios.



CODICE CODE	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PCLMAR130	130 g	Vaschetta - Tray	18
PCLMAR200	200 g	Vaschetta - Tray	12



Pan d'Aria riso nero Venere

*Air Bread with
Venere black rice*

Nella versione con riso nero Venere, conquistano per il loro sapore deciso e per la loro consistenza estremamente friabile. La cottura al forno li rende un'alternativa leggera e salutare per uno snack di qualità. Deliziosi come accompagnamento, sono perfetti anche da soli.

In the version with Venere black rice, it is easy to be won over by their robust taste and incredibly crispy texture. Since they're baked in the oven, they provide a healthy, light snack. Delicious as an accompaniment to any meal, they're also perfect simply alone.



CODICE CODE	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PCVMAR130	130 g	Vaschetta - Tray	18



Grissini stirati a mano

Il grissino è il prodotto principe della tradizione piemontese e Mario Fongo ne ha dato una propria interpretazione con i suoi grissini stirati, lavorati a mano e declinati in tante deliziose varianti: classici, al mais, integrali, senza strutto e altre specialità.

L'impasto lievitato viene stirato a mano lavorando i grissini ad uno ad uno con una cura che pare di altri tempi. La stiratura a mano avviene tendendo l'impasto dai lembi per la lunghezza delle braccia del panificatore: questo conferisce ai grissini una fragranza che non sarebbe ottenibile attraverso una lavorazione industriale e li rende straordinariamente friabili.

Anche per i suoi grissini stirati Mario Fongo utilizza solo i migliori ingredienti, con una particolare ricerca nella miscela delle farine, selezionate con cura insieme a mugnai di fiducia per ottenere una croccantezza, un sapore e un profumo sempre diversi.

Breadsticks stretched by hand

The breadstick is one of the most important representations of Piedmontese traditions, and Mario Fongo has given his own interpretation by creating 'stretched breadsticks', produced by hand in many delicious versions, such as corn flour, wholewheat flour, without lard, and other specialties in addition to the traditional recipe.

The leavened dough is stretched by hand one by one, with an attention that belongs to another era. The hand-stretching process is carried out by stretching the sheet of dough to the entire width of the baker's arms: this gives the breadsticks a fragrance that would not be possible in an industrial process and makes them extraordinarily crispy. Mario Fongo uses only the best ingredients, with a particular care taken in choosing the flour blend in collaboration with trusted millers, to obtain a crispness, a flavour and an aroma that is always unique.



Tagliere di salumi misti.
Assorted cured meat
board.



Grissini stirati a mano classici

*Stretched
breadsticks
traditional flavour*

I classici grissini stirati a mano realizzati solo con acqua, farina, sale, lievito, un po' di strutto e olio extra vergine di oliva 100% italiano. Con la loro inconfondibile fragranza si abbinano perfettamente con tutto.

Traditional hand-stretched breadsticks made exclusively from water, flour, salt, yeast, a little lard and extra virgin olive oil entirely produced in Italy. With their unmistakable fragrance, they combine perfectly with any type of food.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PHCMAR200	28 cm	200 g	Vaschetta - Tray	20
PGCMAR200	48 cm	200 g	Vaschetta - Tray	24
PGCMAR400	48 cm	400 g	Busta - Transparent bag	12



Polpette di melanzane
con salsa alla menta.
*Eggplant meatballs with
mint sauce.*



Grissini stirati a mano al mais

*Stretched
breadsticks
with corn flour*

Una variante originale di un classico della bontà: i grissini con farina di mais incantano la vista con il loro colore dorato e deliziano il gusto con la loro consistenza leggera e il sapore tipico della farina di mais.

An original version of the wonderful classic: breadsticks with corn flour delight the eyes with their golden colour and are a joy for the palate with their light texture and the typical corn flour flavour.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PHMMAR200	28 cm	200 g	Vaschetta - Tray	20
PGMMAR200	48 cm	200 g	Vaschetta - Tray	24



Grissini
stirati a mano
senza strutto

*Stretched
breadsticks
without lard*

Perché bontà e tradizione possono significare anche leggerezza: Mario Fongo ha creato questa variante dei suoi grissini rinunciando alla morbidezza dello strutto ma non al gusto, armonizzando al meglio tutti gli altri ingredienti.

Because good food and tradition can also go hand in hand with lightness: Mario Fongo has created this version of his breadsticks without the softness of lard, but maintains all the flavour by harmoniously blending the other ingredients.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PHGMAR200	28 cm	200 g	Vaschetta - Tray	20
PGGMAR200	48 cm	200 g	Vaschetta - Tray	24
PGGMAR400	48 cm	400 g	Busta - Transparent bag	12



Insalata di cereali con pomodorini colorati.

Farro salad with mixed cherry tomatoes.



Grissini stirati a mano integrali

*Stretched
breadsticks
with wholewheat flour*

I grissini stirati integrali sorprendono per la loro croccantezza decisa e per il gusto intenso, ricco di sfumature aromatiche che piace a tutti e si coniuga anche con le esigenze di un'alimentazione moderna ed equilibrata.

Stretched breadsticks with wholewheat flour will amaze you with their strong crispness and the intense flavour, full of aromatic nuances that everyone loves; they also meet the requirements of a modern and well-balanced diet.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PHIMAR200	28 cm	200 g	Vaschetta - Tray	20
PGIMAR200	48 cm	200 g	Vaschetta - Tray	24



Bigoli con acciughe,
burrata e zest di limone.

*Bigoli with anchovies,
burrata, and lemon zest.*



Grissini
stirati a mano

H₂O

*H₂O Stretched
breadsticks*

I grissini stirati H₂O completano la ricca gamma di grissini stirati Mario Fongo. L'utilizzo dell'acqua anziché di materie grasse conferisce a questo prodotto una leggerezza unica, la lavorazione a mano dell'impasto e il lungo processo di lievitazione naturale garantiscono la stessa bontà dei grissini tradizionali e una friabilità che dura a lungo.

H₂O stretched breadsticks complete the vast range of Mario Fongo's stretched breadsticks. The use of water rather than fats gives this product its unique lightness, the hand-kneaded dough and the long natural leavening process guarantee the same delicious flavour as traditional breadsticks and a long-lasting crumbliness.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PGAMAR200	48 cm	200 g	Vaschetta - Tray	24



Zuppetta di pesce.
Seafood stew.



Grissini stirati a mano H₂O al sesamo

*H₂O Stretched
breadsticks
with sesame seeds*

Perfetta variante dei grissini H₂O, i semi di sesamo aggiungono all'impasto la calda suggestione dell'oriente e un sapore deciso e raffinato. La lavorazione a mano dell'impasto e il lungo processo di lievitazione naturale garantiscono anche in questo caso, la stessa bontà dei grissini tradizionali e una friabilità che dura a lungo.

Another wonderful variety of H₂O breadsticks. The sesame seeds add a warm, exotic charm and an assertive and exquisite flavour. The hand-kneaded dough and the long natural leavening process guarantee the same delicious flavour as traditional breadsticks and a long-lasting crispness.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PGSMAR200	48 cm	200 g	Vaschetta - Tray	24



Gli speciali di Mario e Giovanni

Una rigorosa selezione di ingredienti gourmet e un'attenta lavorazione artigianale, danno vita a una nuova linea: "Gli speciali di Mario e Giovanni", una gamma creata per portare in tavola sapori autentici della tradizione e insoliti accostamenti. Provate la dolcezza dei grissini stirati alla cipolla rossa di Tropea I.G.P., o la fragranza dei grissini "Buoni con tutto", o ancora gli insoliti grissini con farina di riso Venere nero. In ogni caso ne resterete innamorati.

Specialties by Mario and Giovanni Fongo

A careful selection of gourmet ingredients and a precise, handmade creation process are the foundations of a new line: "Specialties by Mario and Giovanni", a range that has been created with both traditional flavours and unusual new combinations. You'll taste the sweetness of Tropean red onion (PGI) stretched breadsticks, or the fragrance of the "Buoni con tutto" ("Good with everything") breadsticks, or the unexpected version with Venere black rice flour. No matter which you choose, we are certain you will fall in love.



Lingue di Suocera con acqua di mare

Mother-In-Law's Tongues with sea water

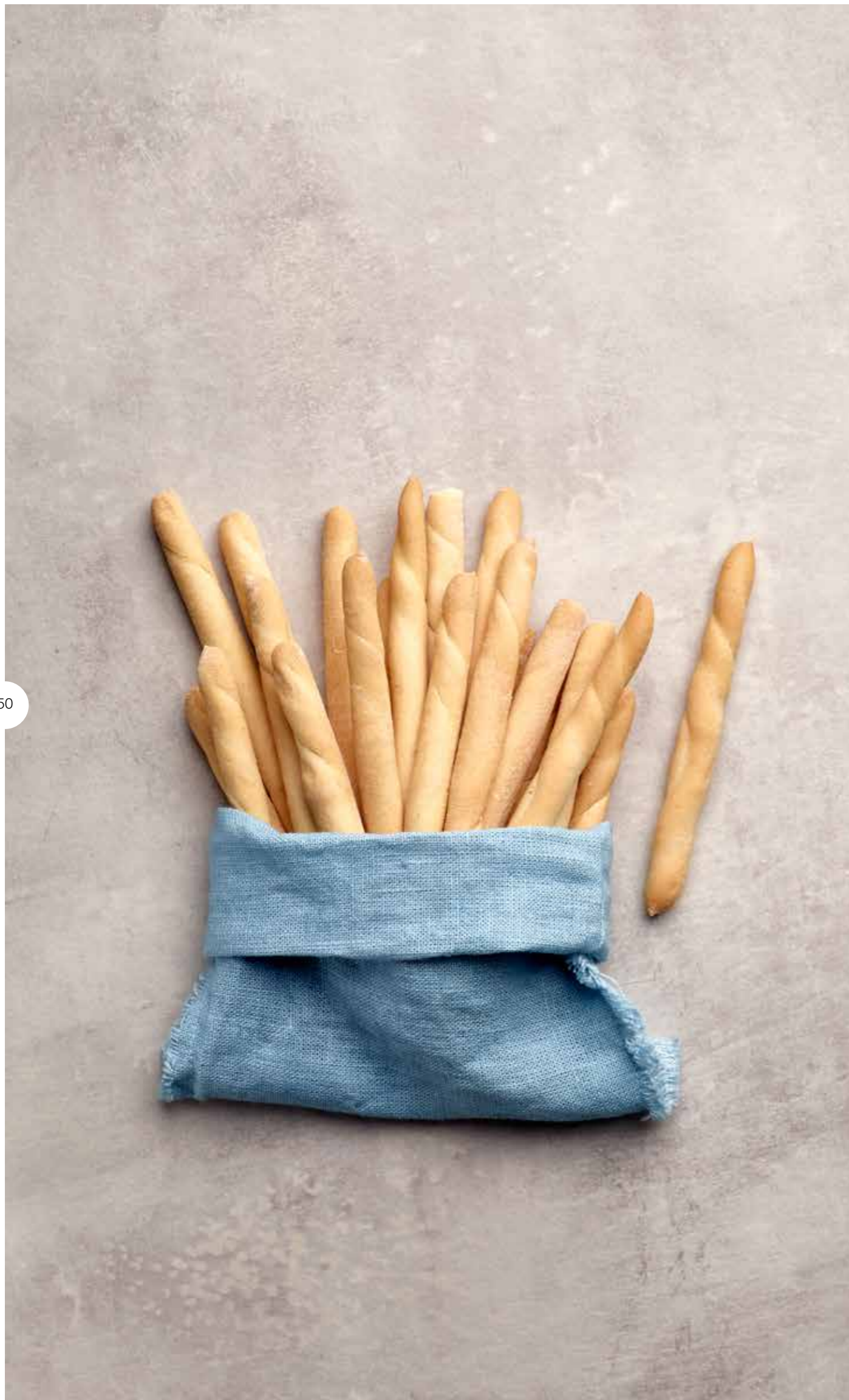
Le Lingue di Suocera® all'Acqua di Mare, sono una vera e propria rivoluzione: nell'impasto con la farina, l'Acqua di Mare sostituisce l'uso del sale tradizionale. L'acqua naturalmente salata del Mediterraneo è raccolta nelle aree più pure del mare ed è sottoposta ad un attento processo meccanico di purificazione e sterilizzazione senza additivi chimici; questo permette di ottenere un prodotto naturale adatto al consumo, senza alterarne le peculiarità.

Mother-in-law's Tongues with Sea Water are a true revelation: sea water replaces the use of traditional salt in the dough. The naturally salty Mediterranean water is harvested from the purest areas of the sea and treated immediately to a careful mechanical purification and sterilization process, without any chemical additives. This results in a natural product perfect for food consumption, without altering its particularity.



Insalata di mare alla ligure.
Ligurian seafood salad.

CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLAMAR150	26 cm	150 g	Vaschetta - Tray	20



Mini Rubatà con acqua di mare

*Mini Rubatà
with sea water*

I Mini Rubatà all'Acqua di Mare, sono una vera e propria rivoluzione: nell'impasto con la farina, l'Acqua di Mare sostituisce l'uso del sale tradizionale.

L'acqua naturalmente salata del Mediterraneo è raccolta nelle aree più pure del mare ed è sottoposta ad un attento processo meccanico di purificazione e sterilizzazione senza additivi chimici; questo permette di ottenere un prodotto naturale adatto al consumo, senza alterarne le peculiarità.

Mini rubatà with Sea Water are a true revelation: sea water replaces the use of traditional salt in the dough. The naturally salty Mediterranean water is harvested from the purest areas of the sea and treated immediately to a careful mechanical purification and sterilization process, without any chemical additives. This results in a natural product perfect for food consumption, without altering its particularity.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PRAMAR100	14 cm	100 g	Busta - Transparent bag	20



Lingue di Suocera con cipolla di Tropea I.G.P.

*Mother-In-Law's
Tongues with Tropean
red onion (PGI)*

La tradizione della Calabria incontra la tradizione piemontese, così nascono le Lingue di Suocera con cipolla di Tropea. Un sapore unico e inconfondibile che conquisterà anche i palati più raffinati con l'intensità e il profumo della cipolla di Tropea che si mescola alla fragranza e alla genuinità delle Lingue di Suocera.

The tradition of Calabria meets the Piedmont, as Tropean red onions are blended into the original Mother-In-Law's Tongues. A unique flavour that will capture the most refined palates with the intensity and the scent of Tropean onion, with the fragrance and genuine goodness of Mother-In-Law's Tongues.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLEMAR150	26 cm	150 g	Vaschetta - Tray	20



Quiche lorraine con asparagi.
Quiche with asparagus.



Grissini stirati a mano con cipolla di Tropea I.G.P.

*Stretched breadsticks
with Tropean
red onion (PGI)*

Tutto il buono della più famosa rossa di Tropea, incontra i grissini stirati di Mario Fongo in un tripudio di gusto e di sapore. Il particolare metodo di disidratazione utilizzato per la cipolla, permette di garantire la stessa qualità del prodotto fresco e di mantenere intatta l'originalità dei sapori della tradizione calabrese. Questi speciali grissini sono stati dedicati a Vittoria, moglie di Mario e madre di Giovanni.

The best parts of the famous Tropean red onion meets Mario Fongo's stretched breadsticks in a triumph of taste and flavour. The particular method of dehydration used for onions guarantees the same quality of the fresh product and keeps the original flavors and Calabrian tradition intact. These special breadsticks have been dedicated to Vittoria, Mario's wife and Giovanni's mother.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PHTMAR200	28 cm	200 g	Vaschetta - Tray	20



**Mezze maniche con
ragù bianco di manzo.**
*Mezze maniche with beef
ragù.*

Grissini stirati a mano ai 7 cereali e semi

*Stretched breadsticks
with 7 grains
and seeds*

Questi nuovi grissini sono il frutto di una lunga ricerca di ingredienti della migliore qualità. Il risultato è un grissino dall'equilibrio perfetto tra i sapori e dalla consistenza fragrante. L'arte di mescolare e dosare in modo sapiente cereali e semi dà vita a queste particolari delizie. Segale, orzo, avena, farro, grano saraceno, mais, riso e semi di lino, girasole, miglio e fiocchi d'avena, racchiusi in un boccone di salute.

These new breadsticks are the result of a long search for the best quality ingredients. The result is a breadstick with a perfect balance among the flavours and a fragrant texture. The art of blending and testing out grains and seeds has given birth to this particularly delicious creation: rye, barley, oat, spelt, buckwheat, corn, rice, linseeds, sunflower, millet and oatmeal are all included in this healthy breadstick.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PHBMAR200	28 cm	200 g	Vaschetta - Tray	20



Gamberi e carciofi
spadellati.

Shrimp and artichoke
sauté.



Grissini stirati a mano al riso nero Venere

*Stretched breadsticks
with Venere
black rice*

La preziosa farina con cui sono fatti questi grissini, è ottenuta tramite una lenta macinazione che permette di mantenere intatte le numerose caratteristiche organolettiche del riso nero Venere, come l'alta digeribilità, la ricchezza di antiossidanti e l'elevato valore nutritivo. L'aroma del riso nero Venere, dona a questi pregiati grissini un profumo particolare e inconfondibile.

The precious flour in these breadsticks is obtained through a slow milling that retains the particular features of the black rice, such as high digestibility, richness in antioxidants and high nourishing value. The aroma of black rice gives a particular and unique smell to these precious breadsticks.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PHRMAR200	28 cm	200 g	Vaschetta - Tray	20



Pollo al forno con limoni confit e patate.

Oven-roasted chicken with preserved lemon and potatoes.



Grissini
stirati a mano
**buoni
con tutto**

*"Buoni con tutto"
(good with everything)
stretched breadsticks*

I grissini "Buoni con Tutto" sono una di quelle sfide che appassionano la famiglia Fongo: portare in commercio un prodotto che nasce per il consumo in panetteria. La loro particolare friabilità li rende unici: impastati con molta acqua e con particolari farine di forza vengono lasciati riposare a lungo e stirati in teglia. Confezionati manualmente sono grissini di fragranza e leggerezza unici.

The "Buoni con tutto" breadsticks are one of those challenges that particularly excites the Fongo family: to create a product that was in its original form a daily item people would buy from the local bakery. Their particular crispness makes them unique: kneaded with a lot of water and with special bread flours, the dough is left to stand a long time on the baking tray. Baked and then packaged by hand, their signature is a unique fragrance and lightness.

**buoni
con tutto**

*Mario Fongo
"Il Panatè"*

PRODOTTO DA FORNO CON OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
BAKERY PRODUCT WITH 100% ITALIAN
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

SELEZIONE
gourmet

Peso netto 200 g - Net wt. 7.00 oz

CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PGGNAT200	48 cm	200 g	Vaschetta - Tray	12



Rubatà piemontesi

Il rubatà, tradizionale fin nel nome che in dialetto piemontese significa “caduto”, è un grissino lavorato per arrotolamento della pasta che in questo modo assume una consistenza molto compatta. La lunghezza dei rubatà Mario Fongo varia dai quindici ai trenta centimetri e si caratterizza per la sua inconfondibile forma nodosa. Il rubatà è la forma di grissino più antica: si narra fu sfornato per la prima volta nel 1679 alla corte dei Savoia, quando il fornaio di corte Antonio Brunero, su indicazione del medico Teobaldo Pecchio, inventò questo alimento per nutrire il futuro Vittorio Amedeo II, di salute cagionevole e incapace di digerire la mollica del pane. Il successo di questo prodotto fu rapido e fortunato, tanto che tra i suoi estimatori più noti si ricorda Napoleone Bonaparte che aveva istituito addirittura un corriere che trasportasse da Torino a Parigi quelli che lui chiamava les petits bâtons de Turin, e ancora oggi il rubatà è un prodotto molto apprezzato in Italia e nel mondo. Da anni Mario Fongo realizza i suoi rubatà, con cura e maestria e oggi ha declinato questo classico della cucina piemontese in tante gustose varianti che ricordano i profumi del Mediterraneo.

Piedmont Rubatà

The rubatà signifies tradition, right down to its name, which means “fallen” in the local Piedmont dialect. It consists of rolling over a traditional breadstick dough so that it takes on a very compact consistency. Mario Fongo’s rubatà vary in length from fifteen to thirty centimeters and have a distinctive nubby appearance. The rubatà is the oldest shape of breadstick: the story goes that it was baked for the first time in 1679 at the Savoy court by the court baker, Antonio Brunero. He was following the instructions of the doctor Teobaldo Pecchio, and invented this recipe to feed the future Vittorio Amedeo II, who was sickly and unable to digest any bread apart from the crust. The rubatà met with immediate success, so much so that one of its better-known fans was Napoleon Bonaparte, who even organized a courier service to transport what he called ‘les petits bâtons de Turin’ from Turin to Paris. Today rubatà breadsticks continue to be very much appreciated in Italy and worldwide. For years Mario Fongo has been producing his rubatà with mastery and care, and today this classic of Piedmont cuisine has been interpreted in several tasty versions to recall the typical aromas of the Mediterranean Sea.



Uova "alla benedict"
con asparagi, patate e
germogli.

Eggs Benedict with
asparagus, potatoes, and
sprouts.



Rubatà classici

*Rubatà
traditional flavour*

Buoni come i primi sfornati
nel 1679, i Rubatà di
Mario Fongo deliziano con
il loro sapore delicato e
la consistenza piena e si
adattano agli abbinamenti
più fantasiosi.

*Just as good as when
they were first baked in
1679, Mario Fongo's
Rubatà delight the palate
with their delicate flavour
and compact texture,
making them ideal for
the most imaginative
combinations.*



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PRCMAR200	30 cm	200 g	Busta - Transparent bag	20



Insalata verde con rapanelli, carote, pomodorini, cipolla e noci.

Green salad with radish, carrots, cherry tomatoes, onion, and walnuts.



Rubatà al sesamo

*Rubatà with
sesame seeds*

I semi di sesamo aggiungono all'impasto la calda suggestione dell'oriente e un sapore deciso e raffinato.

When added to the dough, sesame seeds confer a warm exotic charm and an assertive and exquisite flavour.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PRSMAR200	30 cm	200 g	Busta - Transparent bag	20



Rubatà al rosmarino

*Rubatà
with rosemary*

Il grissino più sfizioso unito
all'aroma che piace a tutti:
Rubatà al rosmarino,
un incontro che è una
promessa di gusto.

*The tastiest breadstick
combined with the aroma
everyone loves: rubatà
with rosemary, a meeting
of flavours sure to please.*



Minestrone di farro con
legumi e verdure.

*Minestrone with farro,
vegetables, and greens.*

CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PRRMAR200	30 cm	200 g	Busta - Transparent bag	20



Trancio di merluzzo in umido con pomodorini e olive taggiasche.

Steamed cod with cherry tomatoes and Taggiasca olives.



Rubatà alle olive taggiasche

*Rubatà with
taggiasca olives*

La tradizione piemontese scende un po' più in giù e arriva in Liguria, dove incontra l'oliva taggiasca, ed è subito passione: l'avvolgente croccantezza del grissino e il fascino intenso e pungente della bella oliva.

The tradition of Piedmont ventures to Liguria, where it meets the Taggiasca olive, and it is love at first sight: the enchanting crispness of the breadstick marries the intense bite of the olive.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PROMAR200	30 cm	200 g	Busta - Transparent bag	20



Gli Snack

Piccoli nel formato ma grandi nel gusto sono gli snack di Mario Fongo. Le deliziose Mini Lingue tradizionali, integrali o speziate, sono perfette per un aperitivo, un antipasto o uno spuntino di metà giornata. I fragranti Mini Rubatà, arrotolati a mano, stupiscono per la loro croccantezza. Confezionati in pratici pacchetti, sono perfetti per ogni occasione.

Snack-sized

Small in size but large in flavour! Mario Fongo's snack-sized offerings include the delicious Mini Mother-in-Law's tongues (traditional, whole-wheat, or spiced), and perfect for an aperitivo, appetizer, or mid-day snack. The fragrant Mini Rubatà are rolled by hand and surprisingly crispy. Presented in sachets, they're perfect for any occasion.



Tapas miste con mini lingue.

Mixed tapas with mini 'tongue' crackers.



Mini Lingue di Suocera classiche e Mini Lingue di Suocera integrali

Mini Mother-In-Law's Tongues traditional flavour and Mini Mother-In-Law's Tongues with wholewheat flour

Le Mini Lingue di Suocera, anche integrali, sono la versione mignon delle tradizionali Lingue di Suocera®. Prodotte solo con ingredienti nobili diventano protagoniste di un modo nuovo di intendere antipasti, tartine, tapas, contorni, ecc. La loro croccante piacevolezza, la qualità delle farine e dell'olio extra vergine di oliva, ne fanno la base speciale per ogni aperitivo, un amore a prima vista, una tira l'altra, irresistibili.

The Mini Tongues by Mario Fongo are produced with the same dough and process of the Mother-In-Law's Tongues, and with only the highest-quality ingredients. They are the foundation for reimagining appetizers, canapés, tapas, garnishes, etc. Their pleasant crispness, flour quality, and extra virgin olive oil, make of them a special "base" — and this irresistible charm often means love at first sight.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLCMAR100	10 cm	100 g	Busta - Transparent bag	20
PLIMAR100	10 cm	100 g	Busta - Transparent bag	20



Mini Lingue
di Suocera
con sesamo
nigella
carvi
con curcuma
e papavero

*Mini mother-in-law's
tongues with sesame
seeds, with nigella, with
caraway, with turmeric and
poppy seeds*

La croccantezza delle Mini Lingue di Suocera è esaltata dall'aggiunta delle spezie che rendono questo snack un appetitoso accompagnamento per ogni aperitivo, ancora più leggera e adatte ad essere sgranocchiate in ogni momento della giornata.

The crispness of the Mini Mother-In-Law's Tongues is enhanced by the addition of spices and seeds that make this snack an appetizing addition to an aperitivo, and yet still light enough to munch on at any time of the day.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLSMAR100	10 cm	100 g	Busta - Bag	20
PLNMAR100	10 cm	100 g	Busta - Bag	20
PLKMAR100	10 cm	100 g	Busta - Bag	20
PLHMAR100	10 cm	100 g	Busta - Bag	20



Mini Mini Lingue di Suocera classiche

*Mini mini
Mother-In-Law's
Tongues*

Più piccole delle Mini Lingue ma ugualmente gustose, le Mini Mini Lingue di Suocera vi conquisteranno con questa nuova dimensione, un concentrato di sapore e fragranza. Uno snack stuzzicante al quale non saprete rinunciare.

Smaller than the Mini Tongues but equally tasty, the Mini Mini Mother-In-Law's Tongues will captivate you with this new size, concentrated flavour and fragrance. It's an appetizing snack that you won't be able to give up.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLCMAR020	4,5 cm	100 g	Busta - Transparent bag	20



Mini Rubatà classici

Mini Rubatà traditional flavour

Buoni come i primi sfornati nel 1679, i Mini Rubatà di Mario Fongo deliziano con il loro sapore delicato e la consistenza piena. Un concentrato di fragranza e sapore, nel formato lungo 14 cm. Si adattano agli abbinamenti più fantasiosi, ma sono ottimi anche da soli per uno sfizioso e stuzzicante snack.

Just as good as when they were first baked in 1679, Mario Fongo's Mini Rubatà delight the palate with their delicate flavour and compact texture. A heap of fragrance in a 14 cm long size. Ideal for the most imaginative combination, but they are also excellent on their own for an extravagant and delicious snack.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PRCMAR100	14 cm	100 g	Busta - Transparent bag	20



Tonno in crosta di grissini e sesamo alla piastra.

Sesame and grissini-encrusted seared tuna.



Grissini tritati

Ground
breadsticks

L'utilizzo dei grissini tritati a grana grossa e irregolare ha vecchie origini ed è diffuso nelle cucine dei migliori chef. I grissini tritati di Mario Fongo, perfetti per i vostri fritti, donano una croccantezza e una doratura irresistibili. Ideali anche per gratinare o per arricchire ripieni e insalate.

The use of coarse-grained and irregularly ground breadsticks has old origins and it's common in the kitchens of famous chefs. Mario Fongo's ground breadsticks are perfect for fried food and impart an irresistible crispness and browning to your dishes.

They are also perfect on top of a gratin or to enhance stuffings and salads.



CODICE CODE	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PMGMAR250	250 g	Vaschetta - Tray	10
PMGMAR100	1.000 g	Busta - Transparent bag	4



Dolcezze

Tra i prodotti Mario Fongo non poteva mancare una selezione dolce dalla tradizione Piemontese. Dagli amaretti morbidi, tipici di Asti e Cuneo, ai baci di dama e i croccantini alla nocciola, con il loro gusto armonico e bilanciato. Speciali i Mini Rubatà ricoperti di cioccolato fondente e al latte: chi li ha provati non li abbandona più!

Sweets

Amongst our offerings, it would be impossible to leave out a selection of traditional Piedmontese sweets. From soft amaretti, typical in Asti and Cuneo, to the 'baci di dama' and hazelnut cookies, with their harmonious flavours. There are also the special Mini Rubatà covered in dark chocolate and milk chocolate — once you've tried them, you'll never go back!



Biscotti

Cookies

Le ricette della tradizione dolciaria piemontese vengono interpretate da Mario Fongo in questi deliziosi biscotti. Che li mangiate a colazione, in una pausa dolce, o ad un goloso fine pasto, sapranno stupirvi e conquistarvi.

The recipes of the Piedmontese pastry tradition are interpreted by Mario Fongo in these delicious cookies.

Whether you eat them at breakfast, during a sweet break, or at the end of a delicious meal, you will be amazed and enchanted.



PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
BACI DI DAMA	PBDMAR200	200 g	Busta - Transparent bag	10
CROCCANTINI ALLA NOCCIOLA	PBCMAR200	150 g	Busta - Transparent bag	10
PASTE DI MELIGA	PBMMAR200	200 g	Busta - Transparent bag	10

Grissini ricoperti di cioccolato finissimo al latte

Extra fine milk chocolate-covered breadsticks

I mini-grissini ricoperti al cioccolato vantano due caratteristiche che li rendono assolutamente irresistibili: il nostro grissino appena sfornato e la copertura di finissimo cioccolato artigianale al latte. La qualità degli ingredienti e la giusta proporzione tra il cioccolato e il grissino ne fanno un dolce/salato speciale, da "uno tira l'altro".

The mini chocolate-covered breadsticks have two features that make them absolutely irresistible: our breadstick just taken out of the oven and the covering of extra fine handmade milk chocolate.

The quality of the ingredients and the perfect balance between the chocolate and the breadstick create a special sweet/salty snack — you'll find you can't have just one.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PRLMAR100	14 cm	100 g	Latta - Can	12

88

Grissini ricoperti di cioccolato extra fondente

Extra dark chocolate-covered breadsticks

I mini-grissini ricoperti al cioccolato vantano due caratteristiche che li rendono assolutamente irresistibili: il nostro grissino appena sfornato e la copertura di cioccolato artigianale extra fondente. La qualità degli ingredienti e la giusta proporzione tra il cioccolato e il grissino ne fanno un dolce/salato speciale, da "uno tira l'altro".

The mini chocolate-covered breadsticks have two features that make them absolutely irresistible: our breadstick just taken out of the oven and the covering of extra fine handmade milk chocolate.

The quality of the ingredients and the perfect balance between the chocolate and the breadstick create a special sweet/salty snack — you'll find you can't have just one.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PCRMAR100	14 cm	100 g	Latta - Can	12

89



Amaretti morbidi senza farina

*Soft amaretti
without flour*

I deliziosi amaretti morbidi della tradizione piemontese, prodotti nelle province di Asti e di Cuneo, con il loro sapore intenso e l'aroma avvolgente. Preparati solo con mandorle, zucchero e albumi d'uovo, gli amaretti morbidi di Mario Fongo sono adatti anche ai celiaci perché privi di farina nell'impasto.

The delicious soft amaretti, a traditional specialty of Piedmont, produced in the provinces of Asti and Cuneo, with their intense flavour and enchanting aroma. Made only with almonds, sugar and egg whites, Mario Fongo's amaretti are also suitable for celiac disease sufferers since they contain no flour in the dough.



CODICE CODE	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PAMMAR300	100 g	Busta - Transparent bag	10

Lingue di Sofia classiche

Package of Sofia's Tongues, traditional flavour

Simpatica confezione in cartoncino, decorata con un'immagine della giovane testimonial di casa Fongo e finestra sul fianco.

A nice paper package, decorated with an image of the Fongo family's youngest representative, with a peak-through window to see inside.



Grissini di Sofia stirati a mano classici

Package of Sofia's stretched breadsticks, traditional flavour

Simpatica confezione in cartoncino, decorata con un'immagine della giovane testimonial di casa Fongo e finestra sul fianco.

A nice paper package, decorated with an image of the Fongo family's youngest representative, with a peak-through window to see inside.



CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PLCAST150	26 cm	150 g	Astuccio - Case	14

CODICE CODE	LUNGHEZZA LENGTH	PESO WEIGHT	CONFEZIONE PACKAGE	PZ X CARTONE PCS / CARTON
PGCAST200	28 cm	200 g	Astuccio - Case	14

Scatola Levi-Fongo

The Levi-Fongo Box

Il prosciutto più buono del mondo sulla più grande sfoglia croccante di grano: Le Lingue di Suocera. I due geniali produttori, Levi Gregoris e Mario Fongo hanno deciso di unire i loro eccellenti prodotti per offrire ai palati più golosi e delicati una prelibatezza che solo le due specialità associate riescono a dare.

The best prosciutto of the world on the greatest wheat cracker — Mother-in-Law's tongues. The two brilliant producers, Levi Gregoris and Mario Fongo, have decided to bring together their excellent products to offer delicate, eager palates an exquisite combination you won't find anywhere else.



Tasting Box

È arrivata la nuova scatola di degustazione di Mario Fongo. Un'originale confezione pop, perfetta per un'idea regalo, bella in ogni occasione, personalizzabile con l'assortimento prodotti preferito.

The new Mario Fongo taste box has arrived — an original pop-art style package, perfect for a gift, and lovely for any occasion. It can be personalized with an assortment of your favorite items.



Espositori

Displays

Questa in legno, da terra, è una delle soluzioni di esposizione dei prodotti Fongo.

This wooden self-stand display is one of the solutions for displaying Fongo's products.



Cassetta di legno

Wooden box

Per chi disponesse di poco spazio per l'esposizione dei prodotti, è possibile richiedere questa bellissima cassetta di legno firmata Mario Fongo.

For customers who haven't enough space available for display, it's possible to request this wonderful wooden box signed by Mario Fongo.



Importante da sapere

Abbiamo scelto di usare farine selezionate, olio extra vergine di oliva 100% italiano non filtrato e i migliori ingredienti perché crediamo nei valori di produrre alimenti sani, senza additivi chimici, senza coloranti né conservanti. La cura che dedichiamo alla creazione dei nostri prodotti permette di fornire da anni ai nostri clienti Lingue di Suocera® e Grissini fragranti, “speciali” di cui andare orgogliosi.

Fatto bene tutto questo, dobbiamo fare in modo che i nostri meravigliosi prodotti artigianali raggiungano i nostri clienti nelle condizioni migliori possibili. Per questo ci impegniamo ogni giorno di curare e migliorare imballi e trasporti. Ma la friabilità (che significa anche bontà) dei nostri prodotti, spesso impedisce che questi arrivino perfettamente integri: qualcuno lungo la strada si rompe ma fidatevi, sono buoni anche così! Se hanno subito qualche scossone durante il trasporto, sinceramente ce ne dispiace. Alcuni gusti, come la cipolla ad esempio, sono più friabili di altri, e possono facilmente rompersi: ma tutti i prodotti sono freschi e fragranti. Inoltre vi ricordiamo che nel posizionamento dei prodotti Mario Fongo all'interno del vostro punto vendita, è importante tenere le confezioni lontano da fonti di calore ed evitare l'esposizione alla diretta luce del sole.

Important things to know

We use selected flours, non-filtered extra virgin olive oil entirely produced in Italy and the best ingredients because we believe in producing healthy food, without chemical additives, colourings or preservatives.

The attention we pay to the creation of our products has allowed us to proudly supply our customers for many years with the special, fragrant Mother-In-Law's Tongues and breadsticks.

After having achieved fine results in our production, we must also deliver our wonderful handmade foods to our customers in the best possible conditions.

For this reason, every day we put effort into handling and improving packaging and transportation. But the crumbliness (that means also goodness) of our products often prevents their arrival in a perfectly intact state. This means that along the way some of them crack — but trust us, they are good even if they are cracked! If during transportation they have suffered some shakes, we are sincerely sorry. Some flavours, such as onion for example, are crumblier than others and they may easily break, but are still guaranteed fresh. We also remind you that it's important to keep the packages away from heat and direct sunlight when in displayed in shops.



La maggior parte dei nostri prodotti è confezionata in vaschetta per proteggerne l'integrità e farli arrivare sulle vostre tavole come appena sfornati. Non usiamo nell'impasto **nessun additivo o conservante** quindi può succedere che durante il trasporto si spezzino, questo non ne compromette in alcun modo la qualità.

*The majority of our products are packaged in trays to protect them and maintain their freshly-baked taste when they arrive on your table. We **don't use any additives or preservatives** so it is possible that during shipping a few might break, but this in no way affects their quality.*

Quali sono i nostri valori
e cosa significa
per noi la qualità
Our values and what quality means for us



Tutela dei lavoratori

Worker protections

Rispettiamo tutte le normative di legge sulla sicurezza del posto di lavoro. Inoltre:

- Proteggiamo i nostri lavoratori dalla sensibilizzazione alle polveri di farina con l'installazione di cappe aspiranti per un ricambio meccanico d'aria continuo e la distribuzione ogni mese di 700 mascherine facciali filtranti.
- Per la salute dei nostri lavoratori e la sicurezza dei nostri prodotti abbiamo scelto un metodo di sanificazione dell'attrezzatura e degli ambienti all'avanguardia, a basso impatto sull'ambiente. La sabbatura criogenica tramite la miscelazione di ghiaccio secco e aria compressa, permette una disinfezione sicura, rapida, atossica, asciutta, ecocompatibile e non invasiva.
- Promuoviamo la formazione dei nostri lavoratori. Tutto il personale partecipa a corsi di aggiornamento. Per ogni turno di lavoro è sempre presente un addetto al primo soccorso e all'antincendio.
- Tutti i dipendenti sono sottoposti a visita medica periodica. Il nostro centro produttivo è inoltre dotato di un defibrillatore semiautomatico che permette un intervento sicuro e tempestivo in caso di emergenza.

We respect all regulations regarding workplace safety. These include:

- *We protect our workers from flour dust sensitivity by having air vents for continuous, mechanically-ensured air circulation, and distributing 700 face-masks every month.*
- *For our workers' health and the safety of our products we have chosen an avant-guard sanitation method for our equipment and work environment, with low environmental impact. The cryogenic sandblast treatment, with its mix of dry ice and compressed air, allows a safe, fast, non-toxic, and dry disinfection — which is also ecologically sound and non-invasive.*
- *We promote training for our workers, all of whom participate in regular refresher courses. On every work shift a trained first aid and fire safety representative is present.*
- *All our workers receive regular medical visits. Our production center is outfitted with a defibrillator, providing a timely and safe option for intervention in case of an emergency.*

Qualità e sicurezza

- I nostri prodotti sono naturali: non utilizziamo conservanti e additivi. Scegliamo di usare materie prime selezionate: solo olio extra vergine di oliva e farine di ottima qualità, tutto di produzione italiana. Abbiamo instaurato un rapporto di fiducia con aziende qualificate che ci forniscono sempre materie prime di primissima scelta.
- Disponiamo di un piano analitico che prevede numerosi controlli microbiologici e chimici delle materie prime, dell'acqua e dell'aria dei reparti produttivi, nonché una registrazione informatizzata che permette la tracciabilità e la rin-tracciabilità di ogni prodotto. Tutte queste analisi vengono eseguite anche sul prodotto finito.
- Eseguiamo controlli pre-operativi lungo tutta la catena produttiva. Un'attenta taratura del sistema di metal detector permette di escludere la presenza di metalli dovuti a guasti accidentali.
- Eseguiamo una sanificazione quotidiana di tutti gli indumenti del personale.

Quality and safety

- *Our products are all natural: we don't use any preservatives or additives. We carefully select the primary ingredients : only the highest quality extra virgin olive oil and flour, all from Italy. We have created trusted partnerships with qualified producers who consistently provide us with ingredients of the highest grade.*
- *We have an analytics plan that provides for various microbiological and chemical tests of the primary ingredients, water, and the air in the production environment. There is also a digital log that allows for each product to be traced and trackable. Analyses are also made on the final products.*
- *We do pre-production tests all throughout the process. An alert system from the metal detector prevents the potential presence of any accidental metal traces.*
- *We carry out daily cleaning of all our workers' uniforms.*

Tecnologia e ambiente

- Tutte le linee di produzione sono dotate di sistemi gestionali all'avanguardia per un controllo computerizzato di tutte le fasi della produzione.
- Adotteremo un impianto fotovoltaico per la produzione di energia pulita.
- Ci stiamo inoltre impegnando per ridurre al massimo l'impatto ambientale cercando confezioni biodegradabili di ottima qualità per i nostri prodotti.
- Le divise dei lavoratori che vengono sanificate quotidianamente sono trattate da un'impresa esterna con certificato ambientale.

Technology and environment

- *All our production lines are furnished with the latest management systems for a computerized control of every phase of production.*
- *We will be adding a photovoltaic system for clean energy production.*
- *We do our utmost to reduce our environmental impact as much as possible, and are searching for a high quality, biodegradable packaging for our products.*
- *Our workers' uniforms are cleaned daily and treated by an outside company with environmental certifications.*



Per la fornitura degli oggetti presenti nelle fotografie si ringraziano: / For providing the objects in the photographs, we would like to thank :
Infinito Design www.infinito-design.it - Francesca Reitano www.francescareitano.com - Morena Massera www.morenamassera.com
Linea lcio by Nuova Triade www.nuovatriade.it - Potomak www.potomak.it - Marmolove www.marmolove.com - Pintinox www.pinti.it
Kitchen Craft distribuito da Künzi s.p.a www.kitchencraft.co.uk - Hue table stories www.huetablestories.com

Il Panatè di Mario Fongo & C. srl
Via Case Sparse Piana, 17 - 14030 ROCCHETTA TANARO (AT)
Tel. +39 0141 644764 - Fax +39 0141 644604
info@mariofongo.com - www.mariofongo.com

