$$
\text { "Mavigots }{ }_{\text {MPanala" }}
$$

# i nostri PRODOTTI our products 



Baking specialty breads since 1993


## - come la pensiamo -

 Our philosophyDa sempre usiamo le migliori materie prime italiane come il mix di farine che da anni ci accompagnano e dalle qualił̀̀ straordinarie, l'olio extra vergine di oliva italiano, il Fior Sale marino di Trapani, le olive taggiasche della Riviera, la cipolla di Tropea, il Parmigiano Reggiano: perché riteniamo che i prodotti dell'eccellenza italiana siano l'unica strada per un gusto e un sapore autentici. E' la filosofia dell'azienda: il meglio è fatto a mano. E sono le mani dei nostri collaboratori che tutti i giorni accarezzano i Grissini, le Lingue di Suocera ${ }^{\circledR}$, i Pan d'Aria ${ }^{\circledR}$, che permettono di ottenere quei profumi e quelle fragranze che affondano le loro origini nella tradizione. L'assenza di conservanti e coloranti rende i nostri impasti unici nel loro genere per questo stiamo studiando confezioni in grado di proteggerli sempre di più e in materiale biocompostabile, perché il nostro impegno per la salute, l'ambiente e la sicurezza sul posto di lavoro è totale. Quando abbiamo iniziato quest avventura eravamo in quattro (simpatici) gatti, oggi siamo quasi in 100 (simpatiche) persone: è un valore e una responsabilità sociale significativa, e la nostra crescita è dovuta esclusivamente a tutti quelli - sempre più numerosi - che quando assaggiano i nostri prodotti intuiscono che dietro di essi c'è un cuore, c'è la passione.

We have always used the finest Italian raw ingredients: this means devotion to finding the highest quality flours, Italian extra virgin olive oil, as well as specialty products such as fleur de sel from Trapani, Taggiasca olives from the Italian Riviera, Tropea onion, and Parmigiano Reggiano. We believe that the only way to achieve an authentic taste in what we create is by using excellent Italian products from the very start.
Our company philosophy: the best is made by hand.
Our colleagues' hands work every day to shape the grissini, Mother-in-law's Tongues ${ }^{\circledR}$, and Pan d'Aria $^{\circledR}$ - creating aromas anchored in tradition. We don't allow for any preservatives or artificial colorings, a unique choice within the industry. We also are constantly evolving our packaging to turn towards greater compostability, and our commitment to health, the environment, and workplace safety is absolute.
At the beginning, we were accompanied by four (friendly) cats; today, we work with almost 100 (friendly) people : we take this value of social responsibility to our community very seriously. Our growth as a company is thanks entirely to everyone - an ever-growing number - who tries our products, and understands instinctively that they are the result of pure heart and passion.


- le Lingue di Suocera ${ }^{\circledR}$ -

Mother-in-law's Tongues ${ }^{\circledR}$

- le Lingue di Suocera ${ }^{\circledR}$ -

Mother-in-law's Tongues ${ }^{\circledR}$


## Classiche

Traditional flavour
$26 \mathrm{~cm}-150 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray - $20 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$ $36 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$-vaschetta/tray - $12 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$ $48 \mathrm{~cm}-300 \mathrm{~g}$ - busta/bag-12 pz/pcs

## Rosmarino

Rosemary
$26 \mathrm{~cm}-150 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray - $20 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$ $36 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$-vaschetta/tray-12 pz/pcs


## Olive taggiasche

Taggiasca olives
$36 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$-vaschetta/tray-12 pz/pcs

Fleur de Sel
Fleur de Sel
$36 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$-vaschetta/tray- $12 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$

## Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano
$36 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$-vaschetta/tray-12 pz/pcs

## Peperoncino

 Hot pepper $36 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray - $12 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$

## Sesamo

Sesame seeds
26 cm - 150 g - vaschetta/tray- $20 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$

Integrale
whole wheat
26 cm - 150 g - vaschetta/tray - $20 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$



## - i Rubata' -



Classici
Traditional flavour
$30 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - busta/bag-20 pz/pcs

Sesamo
Sesame seeds
$30 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - busta/bag $-20 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$

## Rubata'

Rubata'
Più spessore,
un impasto
più compatto
e il loro
inconfondibile
gusto.
Thicker, made from a more compact dough, and with an unmistakable taste.

##  <br> Grissini stirati a mano Stretched Breadsticks

Croccanti e profumati,
stirati a mano uno a uno,
insostituibili!
Crisp and fragrant, stretched by hand individually - unique!


- i Grissini Stirati a mano -
stretched Breadsticks



## Classici

Traditional flavour
$28 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray - $20 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$ $48 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray - $24 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$

## Mais

Corn flour
$28 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray - $20 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$ $48 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray $-24 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$


Senza strutto
without lard
$28 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray - $20 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$ $48 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray $-24 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$

Integrale Whole wheat $28 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray $-20 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$ $48 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray - $24 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$


- i Grissini Stirati a mano -

Stretched Breadsticks


- ideali per la ristorazione ideal for catering


Classici Traditional flavour
$28 \mathrm{~cm}-70 \mathrm{~g}$ - sacchetto/bag-20 pz/pcs

Grissino Tritato 'Chopped' Grissini (in pieces)
250 g - vaschetta/tray- $10 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$
1 kg - busta/bag - 4 pz/pcs



## - gli speciali di Mario e Giovanni - <br> Mario and Giovanni special selection



Lingue di Suocera ${ }^{\circledR}$
Cipolla Rossa Tropea
Mother-In-Law's Tongues ${ }^{\circledR}$
with Tropea onion (PGI)
$26 \mathrm{~cm}-150 \mathrm{~g}$-vaschetta/tray-20 pz/pcs

Grissini Cipolla Rossa Tropea Stretched breadsticks with Tropea onion (PGI)
$28 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray - $20 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$


## Grissini Riso Nero

Stretched breadsticks
with black rice
$28 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray - $20 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$

Grissini 7 cereali Stretched breadsticks with 7 grains and seeds
$28 \mathrm{~cm}-200 \mathrm{~g}$ - vaschetta/tray-20 pz/pcs $\square \square \square$



## Patatine

Potato chips
150 g - Sacchetto/bag - $14 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$


Classica
Classic


Paprika affumicata Smoked paprika


Pepe Black pepper


Pan D'aria ${ }^{\circledR}$
Traditional Pan d'Aria ${ }^{\circledR}$
130 g - Vaschetta/tray $18 \mathrm{pz} / \mathrm{pcs}$



Il Panatè di Mario Fongo \＆C．srl
Via Case Sparse Piana， 17
14030 ROCCHETTA TANARO（AT）
Nuova sede produttiva：Frazione Quarto Inferiore， 284 L－CAP 14100 －ASTI
Tel．＋39 0141644764 －Fax＋39 0141644604 info＠mariofongo．com－www．mariofongo．com

