



IL GUSTO AUTENTICO
DELLA GENUINITÀ

PRODUCTS OF ITALY

Bontà artigianali *dal 1957*

Fin dal 1957 la società Bristot svolge attività dolciaria ed è particolarmente specializzata in biscotteria artigianale che produce rispettando le stesse modalità di lavorazione di un tempo e facendo particolarmente attenzione alla qualità delle materie prime. Per questo, i nostri prodotti si pongono sul mercato come vero prodotto artigianale di alta qualità.

La nostra azienda è, inoltre, qualificata sia per la gestione dei sistemi di tracciabilità e rintracciabilità per i flussi dei prodotti alimentari confezionati sia per le analisi dei prodotti per le caratteristiche microbiologiche.

Tutta la nostra pasticceria utilizza prodotti NO OGM.





Bristot

DELLE COSE FATTE BENE, DEI BUONI SAPORI SENZA TEMPO

Marmellate di frutta, mandorle, zucchero, farina e cacao mescolati con i migliori prodotti locali: gli ingredienti genuini e le ricette della tradizione sono il segreto delle prelibatezze che sforniamo ogni giorno.

Nascono così i nostri prodotti, la pasticceria, le specialità per le ricorrenze, frutto della dedizione di tutte le persone che con la loro maestria hanno costruito e continuano a far vivere l'azienda BRISTOT.

Una dedizione che ha il gusto della semplicità, della genuinità, dell'autenticità toscana. E nel pieno rispetto della tradizione abbiamo fatto la scelta consapevole di non utilizzare OGM e grassi idrogenati per regalare il piacere dei sapori semplici di un tempo.

WELL-MADE PRODUCTS, TIMELESS GOOD TASTE

Fruit jams, almonds, sugar, flour, and cocoa, mixed with the finest local products: genuine ingredients and traditional recipes are the secret behind the delicacies we produce every day.

This is how all our cakes, pastries and specialities for various festivities and special occasions are made, and are the result of the dedication of all the people who have used their skill to build up the BRISTOT company and keep it alive.

This dedication has a simple, genuine taste of authentic Tuscan products.

To keep this tradition alive, we have also made the conscious decision not to use GMOs and hydrogenated fats, to ensure the pleasure of the simple tastes of yesteryear.



Mandorle

ALMONDS

Ideali per ogni momento della giornata, i nostri prodotti con pasta di mandorle Bristot si uniscono bene sia al dolce delle nostre marmellate, sia al contrasto dolce amaro dell'amaretto. Le mandorle, gustose e nutrienti, sono un modo goloso per equilibrare il nostro organismo. Ricche di magnesio, proteine, carboidrati, ci donano energia potenziando il nostro metabolismo. Sono buone da sole, ma ancora già buone quando le usiamo per creare i nostri dolci.

Ideal at any moment during the day, our products made with Bristot almond paste go perfectly with the sweet taste of our jams or the bitter-sweet contrast of amaretto. Almonds are tasty and nutritious and a delicious way of balancing our organism. They are rich in magnesium, proteins, carbohydrates, they provide energy and boost the metabolism. They are good eaten as they are but even better as an ingredient in our cakes.



FIOR DI MANDORLA



BRUTTI E BUONI
CON ARANCIO CANDITO



PETIT FLEUR



MANDORLINI



DELIZIE ALBICOCCA



MARASCHINI CIOK
CON CREMA DI NOCCIOLA



MARASCHINI CILIEGIA



AMARETTI MORBIDI





Pasta Frolla

SHORTBREAD

La ricetta della nostra pasta frolla è estremamente semplice: sale, zucchero, burro, uova. La maestria sta nel saper dosare attentamente questi ingredienti, ottenendo un impasto dalla giusta consistenza. Noi di Bristot, pasticceri artigiani da generazioni, lavoriamo a mano la nostra pasta frolla. Solo così è possibile assicurare una consistenza ottimale dei nostri biscotti. Dopo averli guarniti, sempre a mano, con marmellate fresche, vengono infornati e finiti con un tocco di zucchero a velo.

The recipe for our shortbread is extremely simple: salt, sugar, butter, eggs. The skill lies in using the perfect dose of these ingredients, obtaining a paste with the right consistency. At Bristot, we have been confectioners and pastry makers for generations and make our shortbread entirely by hand. Only in this way is it possible to assure the finest consistency for our biscuits. After filling each one by hand with fresh jams, they are baked. Finally, they are sprinkled with icing sugar.



BAULETTI ALBICOCCA



BAULETTI CILIEGIA



MARGHERITE CILIEGIA E ALBIOCCA



ROSA DEL DESERTO
CON CORN FLAKES,
GOCCE DI CIOCCOLATO E UVETTA



BAULETTI FRAGOLA



BAULETTI CREMA LIMONE



OCCHI DI BUE CIOK
CON CREMA DI NOCCIOLA



OCCHI DI BUE
CON CONFETTURA
DI ALBICOCCA E CILIEGIA



ARCOBALENO
CON CONFETTURA DI ALBICOCCA, CILIEGIA,
MELA E CREMA AL LIMONE



LIMONAIE



CANTUCCINI MANDORLA



PAN DI COCCO



CUSCINI ALBICOCCA



CUSCINI CIOK
CON CREMA DI NOCCIOLA



FAGOTTINI CIOK
CON CREMA DI NOCCIOLA



FAGOTTINI LIMONE



CUSCINI CREMA LIMONE



CUSCINI MELA



FAGOTTINI FRUTTI DI BOSCO



GEMME
CON CONFETTURA DI ALBICOCCA
O CILIEGIA



FAGOTTINI MELA



FAGOTTINI FRAGOLA



GOCCE ALBICOCCA



GOCCE CIOK
CON CREMA DI NOCCIOLA



GOCCE CREMA LIMONE



SIGARI MORA



DOLCIAMARI CIOCK
CON CACAO E GOCCE DI CIOCCOLATO



DOLCIAMARI
CON GOCCE DI CIOCCOLATO



CHICCHI DI RISO
CON GOCCE DI CIOCCOLATO



PAN DI LUNA





Pasta Sfoglia

FLAKY PASTRY

Nella pasta sfoglia, più che in ogni altro prodotto, emerge la grande capacità artigiana necessaria per una lavorazione che richiede attenzione per conferire al prodotto la particolare caratteristica 'sfogliata' che si ottiene attraverso una serie ripetuta di sapienti piegamenti. I dolcetti di pasta sfoglia nascondono golosi ripieni di crema, gianduia, uvetta: scopri tutte le deliziose farciture della pasta sfoglia, preparata secondo la ricetta originale della tradizione e con ingredienti freschi e genuini.

Like no other product, our flaky pastry shows the great skill and attention needed to create the characteristic 'flakes', which are obtained by folding the dough repeatedly and skilfully. Our patisserie made with flaky pastry conceals delicious fillings of cream, gianduia and raisins: discover all the delicious fillings we put in our flaky pastry, prepared according to the original recipe using only fresh, genuine ingredients.



FIorentINE ALBICOCCA



FARFALLE CON UVETTA



CANNOLI CREMA PASTICCERA



CANNOLI GIANDUIA



ARAGOSTE GIANDUIA





Glassati al cioccolato

PRODUCTS WITH CHOCOLATE ICING

La cioccolata, usata così spesso nelle nostre ricette tradizionali, ha in realtà origini esotiche e lontane. La pianta del cacao, nativa del Sudamerica, veniva utilizzata dai Maya per bevande piccanti riservate a nobili e soldati. Arrivata sulle sponde europee, è stata subito sfruttata dai pasticceri in mille modi diversi. Noi di Bristot la utilizziamo in tutte le sue declinazioni: come morbida crema per guarnire i nostri biscotti, o come glassa per ricoprirli di un alone di dolcezza.

Chocolate, which is so often used in our traditional recipes, has in fact exotic, faraway origins. The cocoa plant is native to South America and was used by the Mayas to prepare spicy drinks for noblemen and soldiers. When it arrived in Europe, it was immediately used widely by confectioners in endless ways. At Bristot, we use chocolates of all types: to make a soft cream to decorate our biscuits or to make glacé icing to cover them with a veil of sweetness.



RUBA CUORI TUFFATI



RUBA CUORI CON CORNICE



DOLCIOTTI CIOK
CON CREMA DI NOCCIOLA



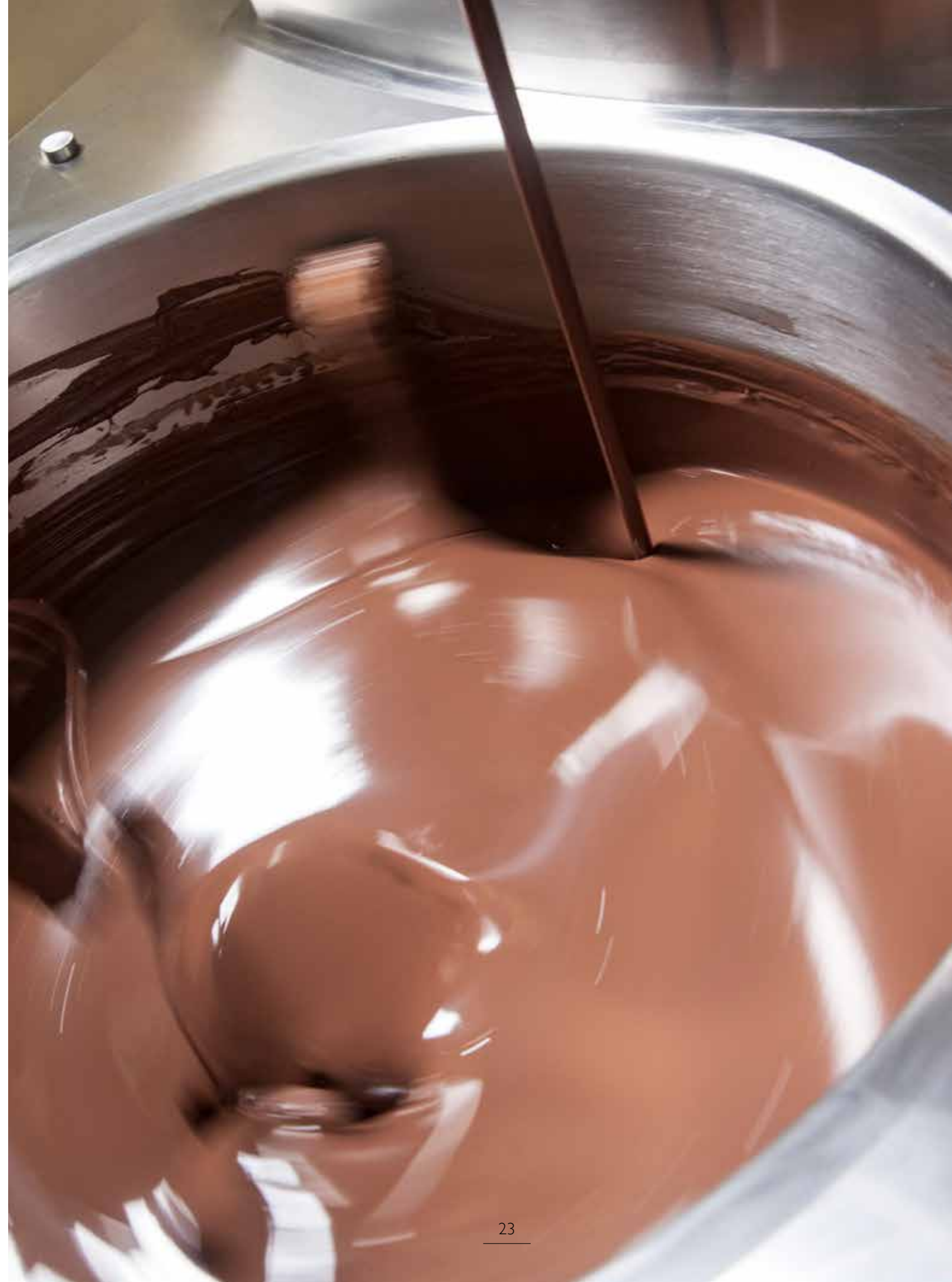
FERRI CIOK



SOFFI CEREALI



CANTUCCINI TUFFATI





Salati
SAVOURY PRODUCTS

SCHIACCIATINA TOSCANA

Le nostre schiacciatine artigianali, grazie alla lavorazione manuale, risultano croccanti e leggermente salate. Sono uno snack leggero e gustoso, ideale per ogni momento della giornata.

SCHIACCIATINA TOSCANA

Our schiacciatine are made completely by hand to ensure they are crispy and delicately salty. Great for a light, tasty snack at any time during the day.



Ricorrenze

SPECIAL OCCASIONS

I dolci sono il complemento perfetto di ogni ricorrenza: festeggiate il Natale con i nostri fantasiosi alberelli e cometine; gustate le nostre colombine a Pasqua; ad Halloween fate dolcetto invece di scherzetto con zucche e pipistrelli glassati al cioccolato; a carnevale indossate soffici mascherine alla mandorla. Le preparazioni Bristot porteranno la magia delle feste nelle vostre case e la certezza di ingredienti genuini assolutamente controllati.

Our sweet pastries are the perfect complement for any occasion: celebrate Christmas with our fancy little trees and comets; at Easter, try our typical dove-shaped sweets; and at Halloween, forget tricks and dive into our treats with chocolate-glazed pumpkins and bats; at 'Carnival' time, look through our soft masks with almonds. Bristot products will bring the magic of any occasion into your home, with the guarantee of genuine ingredients that have undergone rigorous controls.



RICCIARELLI MANDORLA



RICCIARELLI TUFFATI



ALBERELLI TUFFATI
CON GOCCE DI CIOCCOLATO



ALBERELLI
CILIEGIA E ALBICOCCA



COMETINE MANDORLA



COMETINE TUFFATE



ALBERELLI MANDORLA



ALBERELLI TUFFATI





COLOMBINE CREMA AL LIMONE



COLOMBINE ALBICOCCA



CAMPANINE CREMA LIMONE



CAMPANINE ALBICOCCA



COLOMBINE MANDORLA



COLOMBINE CILIEGIA



CAMPANINE MELA



CAMPANINE CILIEGIA

COLOMBINE TUFFATE
CON GOCCE DI CIOCCOLATO

COLOMBINE TUFFATE



CAMPANINE MANDORLE

CAMPANINE ASSORTITE
CON CONFETTURA DI ALBICOCCA, CILIEGIA,
MELA E CREMA AL LIMONE



MASCHERINE MANDORLA



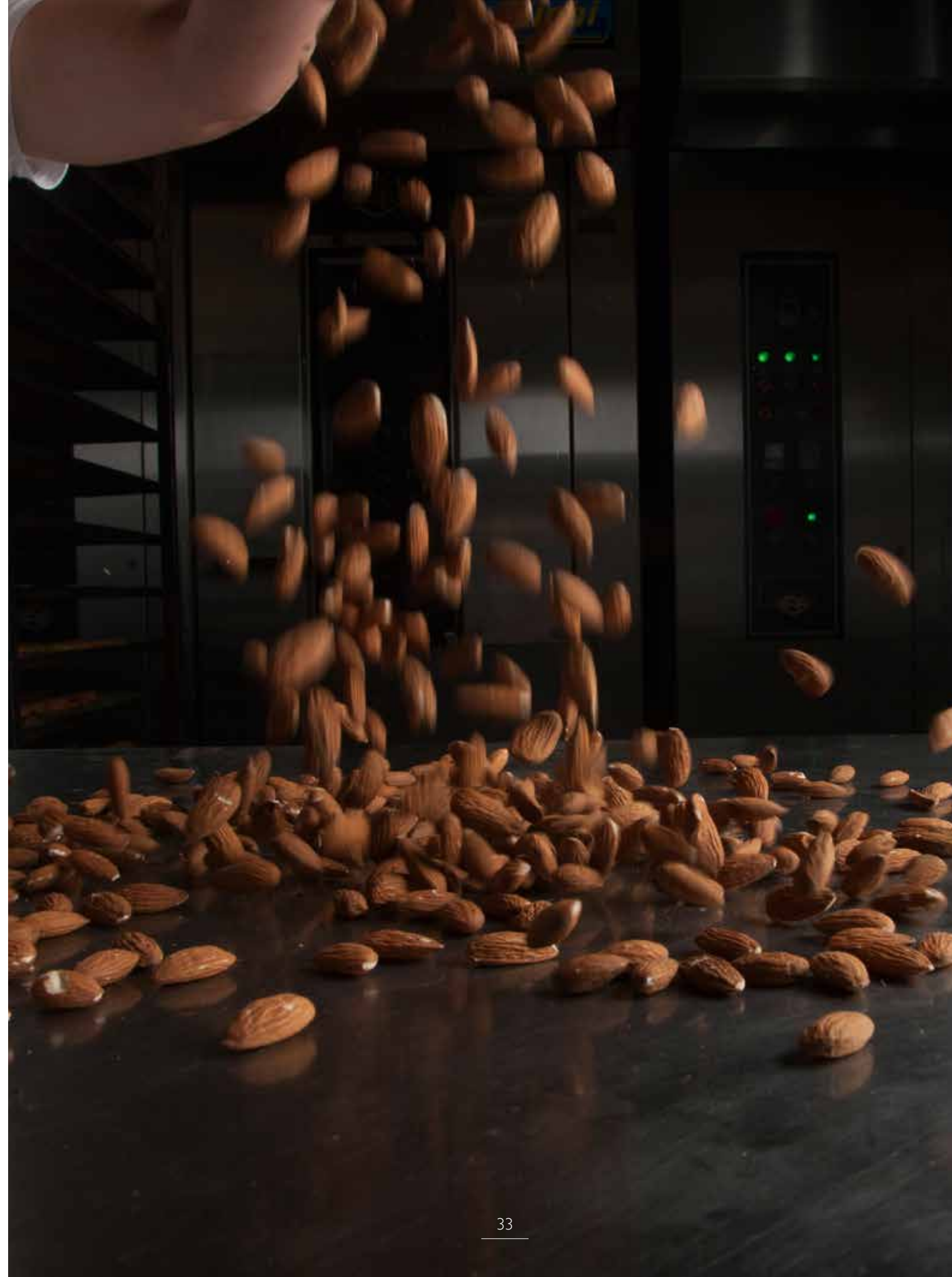
MASCHERINE AL CIOCCOLATO



PIPISTRELLO DI HALLOWEEN



ZUCCHE DI HALLOWEEN





PANFORTE 250 GR



CAVALLUCCI IN SACCHETTO



CANTUCCI IN SACCHETTO

Prodotti tipici toscani

TYPICAL TUSCAN PRODUCTS

CANTUCCI, CAVALLUCCI, PANFORTE

I nostri dolci derivano da ricette tipiche del senese, impastati con cura e nel pieno rispetto delle antiche tradizioni: abbiamo i cantucci, dorati fuori e pieni di mandorle dentro; i cavallucci morbidi e saporiti dentro. Il panforte è poi il nostro dolce più antico, una specialità toscana che risale all'epoca medioevale.

Un tempo cibo di nobili e re, contiene scorze di arancia, mandorle e spezie.

CANTUCCI, CAVALLUCCI, PANFORTE

Our products are derived from traditional recipes of Siena, carefully prepared in line with antique traditions: we have cantucci, golden on the outside and full of almonds inside; cavallucci, clumsy in shape but soft and tasty inside. Panforte is our oldest cake and a Tuscan speciality that dates back to Medieval times. It was once served to noblemen and royalty and contains orange peel, almonds and spices.



VASCHETTA 200 GR



VASSOIO 500 GR



VASSOIO 300 GR



VASSOIO 1000 GR





BRISTOT srl
Via di Fugnano, 20
53037 San Gimignano (Siena) Italia
T. +39 0577 940506 / F. +39 0577 906740
info@nuovabristot.com



Delicious homemade quality *since 1957*

Bristot has been making cakes since 1957 and specialises in the production of home made biscuits, using the same techniques of yesteryear with particular attention to the quality of the ingredients. For this reason, our products are presented as true home made products of the highest quality.

Our company is also certified for its product traceability and retraceability systems, and for the analysis and microbiological characteristics of its products.

All ingredients used in our bakery products are GMO free.



www.bristot1957.it