



PRIMO PAN
Biscotti di Battifollo



PRIMO PAN

Una storia di profumi e sentimenti che vuol dire Famiglia ...

A Battifollo è nata Angela Biga, qui è cresciuta e vissuta e per tutta la vita non ha mai voluto vivere altrove.

Angela è figlia d'arte; **il padre, contadino per vocazione e fornaio per passione**, impara il mestiere dagli zii e da loro acquista il forno che decide di chiamare **Primo Pan**.

Siamo nell'immediato dopoguerra e da questo momento inizia la storia di una panificazione basata sulla cura assoluta degli ingredienti.

Angela nasce e cresce in mezzo a questi profumi di forno, che decide di voler "sentire", per sempre.



dove rispetto e amore sono i Valori ...



Questa grande storia d'amore nel breve si arricchisce di un altro protagonista. Angela conosce Silvano Giamello, che di lì a poco sposerà creando un'unione non solo sentimentale.

Silvano sposa Angela anche nella sua filosofia di vita, fatta di **Rispetto e amore per il territorio, Genuinità, Manualità, Creatività**.

Insieme decidono di sperimentare la creazione di **prodotti da forno rigorosamente a km 0** e intorno alla metà degli anni '90 creano "**Le foglie di Mais**", paste di meliga basate sulla tradizione dolciaria della provincia di Cuneo.

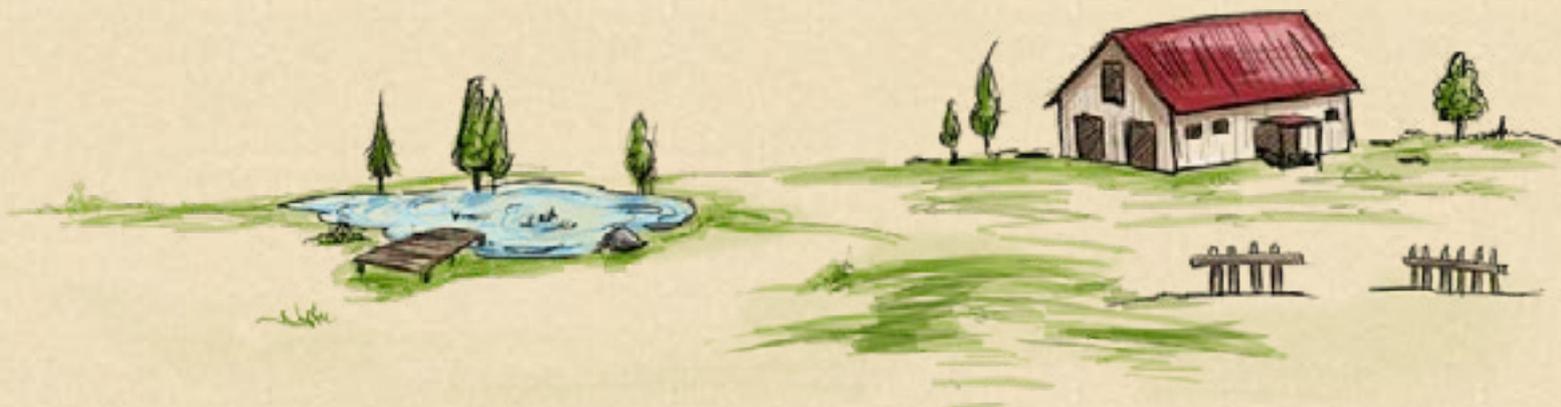
Un successo!



che stanno alla base di un successo Naturale

Che siano dei precursori lo si evince dal fatto che sposano il concetto di Bio, 30 anni prima che diventi una regola di chi ricerca la qualità nel cibo. Lo fanno spontaneamente, credendo veramente in quello che fanno, senza nessun ragionamento di marketing, oggi così attuale.

Il tempo di fare assaggiare i biscotti ad amici e conoscenti, godersi le loro reazioni entusiastiche ed ecco che si apre la strada per una nuova avventura che parla di **biscotti oggi diventati culto.**



I biscotti Primo Pan nascono così ogni giorno ...

Durante la notte il forno lavora a pieno regime per produrre il pane che verrà distribuito a Battifollo e negli altri comuni della Valle.

Subito dopo inizia la produzione dei biscotti Primo Pan, **seguendo le antiche regole della tradizione familiare**. Quando si arriva a Battifollo non serve chiedere indicazioni, basta seguire il profumo!



Acqua e Aria di Montagna e Forme ispirate alla Natura ...



Acqua e Aria di Montagna e Forme ispirate alla Natura ...

Ci sono infine altri due ingredienti davvero eccezionali, neanche tanto segreti, ma comunque insostituibili: **l'acqua pura di sorgente, freschissima, e l'inconfondibile aria di montagna che si respira a Battifollo.**

Così, se la natura è stata generosa, bisogna saperla ringraziare omaggiandola nella scelta delle forme e dei nomi dei biscotti, che seguono una "fantasiosa logica" legata agli ingredienti.

Ciascun biscotto, a modo suo, racconta la storia di Battifollo





PRIMO PAN

Battifollo, un luogo da Sogno...

Battifollo è un paese di poco più di 200 abitanti, nel Cebano, in provincia di Cuneo, tra le valli Mongia e Tanaro. Un posto boschivo, bellissimo e strategico per la posizione, **tra Piemonte e Liguria, terre di profumo, tradizioni eno-gastronomiche, sapori e soprattutto di gente vera.**



Tra Monti, Castagneti e Silenzio...



Dall'altezza di circa 900 m slm, la prima caratteristica del luogo sono **i panorami mozzafiato che si esaltano nelle albe emozionanti:** se ne vedi una non resisti a volerle vedere tutte, tutti i giorni.

Battifollo è un posto incantato, ideale per gli escursionisti, magico per i visitatori che girano la valle tra i castagneti, unici nella loro grandezza e poi nocchie, cereali integrali, grano saraceno...

dove si vive e si lavora senza Compromessi ...

Un luogo incontaminato, abitato da persone abituate a lavorare sodo rispettando i ritmi e le regole della montagna.

Per capire a fondo che cosa spinge Angela e Silvano **a produrre i loro biscotti senza "compromessi industriali"**, con creatività e qualità assolute, bisogna salire fino a qui.

Poi tutto diventerà chiaro



Foglie di Mais

PASTE DI MELIGA

Burro, zucchero integrale e mais macinato su pietra sono i semplici, genuini ingredienti di queste bontà. Da provare, come vuole la tradizione, accompagnate con vino rosso del territorio, come Dolcetto o Barbera. *I biscotti più amati della famiglia Primo Pan.*

Ingredienti Farina di grano tipo "0", burro del Piemonte, zucchero grezzo di canna, farina integrale di mais macinata a pietra (15%), uova fresche, lievito, miele, estratto di vaniglia da bacche, sale.
Può contenere tracce di frutta a guscio.

conf.	32g	100g	250g	500g
monoporz.	FM03	X	X	X
sacchetto	X	FMSA10	FMSA25	FMSA50
scatola	X	X	FMSC25	FMSC50



Lune di Maggio

BISCOTTI CEREALI

Orzo, segale, riso, avena e grano integrali, in proporzioni uguali, macinati su pietra: al sapore risalta soprattutto la delicata dolcezza della farina di riso.

Da gustare con il thè, il caffè o la cioccolata calda.

I biscotti golosi della famiglia Primo Pan.

Ingredienti Farina di grano tipo "0", farina integrale di grano, avena, riso, orzo, segale (totale cereali 45%), burro del Piemonte, zucchero grezzo di canna, uova fresche, miele, lievito, estratto di vaniglia da bacche, sale.
Può contenere tracce di frutta a guscio.

conf.	250g	500g
sacchetto	LUSA25	LUSA50
scatola	LUSC25	LUSC50



Sabre

PASTE DI GRANO SARACENO

Le Sabre, fatte con grano saraceno, si gustano al meglio con bevande calde, con la marmellata o in accompagnamento a formaggi di media stagionatura.

I biscotti gourmet della famiglia Primo Pan

Ingredienti Farina di grano tipo "0", burro del Piemonte, zucchero grezzo di canna, farina integrale di grano saraceno (12%), uova fresche, noci, miele, lievito, estratto di vaniglia da bacche, sale. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

conf.	250g	500g
sacchetto	SASA25	SASA50
scatola	SASC25	SASC50



Mongia Rey

BISCOTTI DI CASTAGNE

Tutta la dolcezza della castagna "garessina" essiccata lentamente come una volta.

I Mongia Rey si gustano con il caffè oppure con un buon bicchiere di Moscato o di Brachetto.

I biscotti "da meditazione" della famiglia Primo Pan.

Ingredienti Farina di castagne (25%), farina di grano tipo "0", burro del Piemonte, zucchero grezzo di canna, uova fresche, cacao, rum, lievito, estratto di vaniglia da bacche, sale. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

conf.	250g	500g
sacchetto	MRSA25	MRSA50
scatola	MRSC25	MRSC50



Farinele

BISCOTTI DI FARRO

Le Farinele hanno tutta la fragranza del farro macinato su pietra, nobile cereale particolarmente indicato per una colazione ricca di fibre. Fatevi tentare dal loro sapore inconfondibile!

I biscotti "energetici" della famiglia Primo Pan.

Ingredienti Farina integrale di farro macinata a pietra (45%), burro del Piemonte, zucchero grezzo di canna, uova fresche, nocciole, lievito, miele, estratto di vaniglia da bacche, sale. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

conf.	27g	100g	250g	334g
monoporz.	FA03	X	X	X
fascetta	X	X	X	FA334
sacchetto	X	FA10	FA25	X



Noccioli

BISCOTTI DI NOCCIOLA

Piccoli pezzi di cioccolato fondente insieme alla fragranza della nocciola tonda gentile delle Langhe, rendono i Nöccioli davvero unici. Da provare con i vini dolci passiti o con lo zabaglione caldo.

I biscotti "nocciolosi" della famiglia Primo Pan.

Ingredienti Farina integrale di grano, farina di nocciola tonda gentile delle Langhe (18%), burro del Piemonte, zucchero grezzo di canna, uova fresche, cioccolato fondente, lievito, estratto di vaniglia da bacche, sale. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

conf.	25g	100g	250g	334g
monoporz.	NO03	X	X	X
fascetta	X	X	X	NO334
sacchetto	X	NO10	NO25	X



Drolo

CROCCANTI DI NOCCIOLE

"Drolo" nella parlata provenzale significa buffo. Un modo simpatico per chiamare questi biscotti saporiti e leggeri, con tutto il gusto della nocciola tonda gentile!
I biscotti "eleganti" della famiglia Primo Pan.

Ingredienti Nocciola tonda gentile delle Langhe (40%), albume d'uovo, zucchero, cacao in polvere, estratto di vaniglia da bacche.
 Può contenere tracce di altra frutta a guscio.



conf.	18g	100g	250g	334g
monoporz.	DR03	X	X	X
sacchetto	X	DR10	DR25	DR334

Pas Sucre

BISCOTTI DI CEREALI SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Sani, naturali e corretti nell'apporto di fibre e sostanze proteiche. Solo miele, farina di riso e succo di acero per addolcire.

I biscotti senza zucchero della famiglia Primo Pan.

Ingredienti Farina di grano tipo "0", farina integrale di: riso, avena, orzo, segale (totale cereali 50%), burro del Piemonte, uova fresche, latte intero, miele, lievito, succo di acero, estratto di vaniglia da bacche, sale.
 Può contenere tracce di frutta a guscio.



conf.	250g	334g
monoporz.	X	X
sacchetto	PA25	PA50

F. Biscuits

BISCOTTI DI FARRO

Adatti per una colazione leggera, con l'apporto nutrizionale eccellente dovuto alla presenza della farina integrale di farro.

I biscotti "che danno la carica" della famiglia Primo Pan.

Ingredienti Farina integrale di farro (22,5%) farina di grano tenero tipo "0", zucchero, uova fresche, latte, burro del Piemonte, lievito, estratto di vaniglia da bacche. Può contenere tracce di frutta a guscio.

conf.	334g
sacchetto	FB334



G. Biscuits

BISCOTTI DI GRANO

Biscotti di farina di grano adatto per una colazione leggera, con il corretto apporto di fibre, bassa presenza di grassi, ideale per iniziare bene la giornata!

I biscotti "del buon giorno" della famiglia Primo Pan.

Ingredienti Farina di grano tenero (tipo "0" e integrale) 45%, zucchero, uova fresche, latte, burro del Piemonte, lievito, estratto di vaniglia da bacche. Può contenere tracce di frutta a guscio.

conf.	334g
sacchetto	GB334



K. Biscuits

BISCOTTI DI KHORASAN

Biscotti di farina di grano Khorasan, alimento energetico, ricco di proteine e particolarmente indicato per la dieta degli sportivi, per una colazione light ma ricca di vitamine.

I biscotti "energizzanti" della famiglia Primo Pan.

Ingredienti Farina integrale di khorasan (22,5%), farina di grano, tipo "0", zucchero, uova fresche, latte, burro del Piemonte, lievito, estratto di vaniglia da bacche. Può contenere tracce di frutta a guscio.

conf.	334g
sacchetto	KB334



Biscotti Primo Pan

GLI ORIGINALI BISCOTTI DI BATTIFOLLO

Da oltre 20 anni c'è chi ne parla a qualcuno, che lo racconta a qualcun altro che li regala ad amici e parenti o che si ferma nei negozi di Battifollo o di Nucetto per averne una piccola scorta. È così che è nato questo piccolo grande mito che si chiama Primo Pan, **il vero ed unico biscotto di Battifollo.**





PRIMO PAN



Primo Pan Srl - Via Chiossa 18, 12070 Battifollo (CN)

+39 0174.783322 - P. IVA 03791590049

www.primopan.com - info@primopan.com

Seguici su



[biscottificio-primopan](https://www.instagram.com/biscottificio-primopan)