



Artigiani Molisani
Biscotteria dolce e salata

JELSI - ITALY

*Dal 1967 ci dedichiamo con amore, entusiasmo e dedizione
alla produzione dolce e salata di biscotti e lievitati.
Ispirandoci alla semplicità della nostra Terra, ai ricordi e
ricette di famiglia e nuovi sapori.*

*Since 1967 we dedicate our time, love and enthusiasm to
produce excellent cookies, pastries and cakes inspired by the
simplicity of our region, by family memories, recipes and
new flavors.*

Francesco Ranciullo



IL TERRITORIO

THE TERRITORY

Jelsi - Molise

Terra madre incontaminata, terra antica e discreta, terra per coraggiosi, terra di storia e bellezze inconsuete.

Siamo in Molise, suggestiva cornice che dal 1967 ospita il laboratorio del biscottificio Cianciullo, in un territorio unico che riflette i valori e la filosofia dell'azienda. Ogni scelta aziendale è il risultato dell'ambiente circostante, di una terra in cui si rincorrono morbide colline e borghi arroccati, cime innevate d'inverno e rigogliosi campi di grano d'estate. Proprio il grano è il portaparole dell'identità storica ed imprenditoriale del paese di Jelsi.

È in questo borgo assolato e dolcissimo che questo cereale di antica coltura, viene celebrato con regale maestosità in occasione della festività di Sant'Anna. Ogni anno, il 26 luglio, carri allegorici interamente realizzati con l'oro giallo di questa terra sfilano per le stradine principali del paese. Capolavori d'autore la cui simbologia rimanda a tematiche singolari, tra passato e presente, antichità e modernità, tradizione e innovazione. Una celebrazione straordinaria, in un luogo in cui è facile venir folgorati 'come sulla via di Damasco'.

Uncontaminated Mother Land, ancient and discreet land, land of the brave hearted, land rich of history and of unique beauty.

This is the region of Molise, an evocative setting that since 1967, has been the home of Cianciullo's company. It's in a territory that reflects the business' core values and philosophy. Every one of the company's decisions is the exceptional result of the surrounding environment, a landscape made up of soft hills and villages perched on rocky outcrops, snowy peaks in wintertime and wheat fields during summer.

Wheat is the chief staple of the sun-drenched and sweet village of Jelsi, and it's celebrated with royal grandeur in honour of the festivity of St. Anne. Every year, on July 26th, the streets of this village host an astounding parade of floats decorated with the "pure-yellow gold" of this land: the wheat. They are the author's true masterpiece whose symbology is connected to different characteristic themes of an incessant struggle between past and present, ancientness and modernity, traditions and innovation.

It's an extraordinary event, in a remarkable territory in which it is easy to be stricken as if you were on the road to Damascus.

In foto una decorazione in grano fatta a mano in onore della festa di S. Anna

Pictured in the photo, wheat decoration made in honour of festivity of st. Anne

Francesco
CIANCIULLO
Arte Pasticcera



LA FAMIGLIA

THE FAMILY

Il forno della famiglia Cianciullo nasce nel 1967 nel piccolo borgo di Jelsi, dalla passione per il pane e i dolci del Sig. Pasquale Cianciullo, la cui raffinata arte è stata poi tramandata al figlio Francesco.

Per Francesco, l'amore per il lavoro artigianale è nato sin da bambino, quando nel forno con il suo papà, respirava il profumo del pane appena sfornato, della pasta frolla, quando sperimentava il metodo giusto per rompere le uova o l'utilizzo della sac à poche. Sono questi i ricordi che Francesco Cianciullo porta con sé ancora oggi e che ha trasferito al figlio Pasquale, affinché possa continuare a realizzare ogni giorno, con rinnovata passione, prodotti di altissima qualità.

Altro valore aggiunto, sono le donne della famiglia, le cui singolarità rappresentano da sempre uno dei punti cardine dell'azienda. L'anima pulsante, la forza, il coraggio e la determinazione del laboratorio artigianale. La signora Caterina, moglie di Francesco, ha affiancato il marito nella produzione di biscotti insieme all'aiuto vigile e meticoloso delle rispettive mamme. La figlia Michela invece, coltiva il desiderio di far conoscere i prodotti di famiglia in Italia e all'estero.

The bakery of the Cianciullo family was established in 1967 in the small village of Jelsi (Italy), from the passion for homemade bread and sweets of Mr. Pasquale Cianciullo who has handed down the tricks of the trade to his son Francesco.

Francesco's love for artisanal work began when he was young and spending entire days in the bakery with his father, breathing the scent of freshly baked bread, the shortcrust pastry, experimenting with the right way to crack the eggs, and how to use the sac à poche.

These are the memories that Francesco Cianciullo brings with him, and it's with enthusiasm that he had handed the trade down to his son "Pasquale junior" so that he can keep on preparing every day, high quality products. The family's women represent another added value to the company, whose uniqueness has been one of the strengths of the team. They have always been the pulsating soul of the business, the courage, and determination. Mrs. Caterina, Francesco's wife, has been contributing to the art of baking by her husband's side, along with the watchful and meticulous contribution of their respective mothers.

The daughter Michela, meanwhile, cultivates the desire of Cianciullo's products both in Italy and abroad.

In foto Francesco Cianciullo, sua moglie Caterina, e i due figli Michela e Pasquale

Pictured in the photo, Francesco Cianciullo, his wife Caterina, and their children, Michela e Pasquale



IL LABORATORIO ARTIGIANALE

THE ARTISANAL BAKERY

Nel 2006 è stato inaugurato il nuovo stabilimento, un sorprendente laboratorio artigianale che si estende su circa 1500 metri quadrati. Questa piacevole e rivisitata dimensione commerciale ha permesso allo storico biscottificio di piccole dimensioni di diventare una realtà aziendale più strutturata e organizzata.

Il laboratorio è attivo tutto l'anno, consta di 12 collaboratori e vanta una capacità produttiva annuale di circa 200 tonnellate di prodotto. Nonostante i necessari ed indispensabili sviluppi e ampliamenti strutturali, l'aspetto artigianale dei prodotti è rimasto invariato e la maggior parte dei biscotti sono tutt'oggi preparati a mano, in armonia con l'antica arte pasticceria e nel rispetto delle preziose tradizioni di famiglia.

Oggi l'azienda si propone sul mercato come una realtà imprenditoriale sicura ed affidabile che opera nel rispetto delle direttive comunitarie H.A.C.C.P.

A new and stunning artisanal bakery of 1500 square meters was opened in 2006.

A startling and brand-new business aspect that has allowed to convert the small reality of the bakery into a renewed setting of great importance and a strong organizational structure.

The bakery has 12 employees who work incessantly throughout the year with an annual production capacity of 200 tons of products.

Despite the innovative changes which the company underwent in the last few years, the original artisanal features of the bakery have remained unvaried and a large variety of products are still prepared in an artisanal way, in full synergy with the ancient pastry art and in respect of the precious traditions of the family.

Nowadays the company is on the market as an effective and stable reality capable of performing at the highest international level and in full compliance with the European Standards (HACCP).



IL LIEVITO MADRE E GLI INGREDIENTI DI QUALITÀ

THE SOURDOUGH AND THE HIGHEST QUALITY INGREDIENTS

La qualità dei prodotti prevede il rispetto di lunghi tempi di lavorazione. Per la preparazione dei dolci lievitati sono necessarie circa 72 ore di paziente attesa del lievito madre. Ingrediente prezioso e delicato, occorre grande esperienza per rendere il Lievito Madre attivo al punto giusto e tenerlo in vita con continui rinfreschi di acqua e farina. Un processo antico e laborioso che conferisce ai prodotti lievitati un sapore unico, sofficità e alta digeribilità.

La scelta degli ingredienti, costantemente aggiornati, avviene con meticolosa attenzione ed è soggetta ad un rigoroso controllo di qualità.

Quest'ultimo, eseguito giornalmente, è un processo fondamentale per garantire l'efficacia dell'intera filiera, la conformità dei prodotti ai requisiti comunitari e l'ottimale conservazione delle proprietà organolettiche dei singoli ingredienti.

Selezioniamo farine italiane, uova fresche, burro di latteria, mandorle e nocciole italiane, confetture 100% di frutta fresca, eccellente cioccolato, vini Doc del Molise.

The quality of the products is accomplished by respecting the long and delicate processing times and techniques. It requires about 72 hours of careful preparation of the sourdough for the following creations of delicious pastries and sweets.

The sourdough is a precious and delicate ingredient. It requires lot of experience to bring the sourdough to the right point and rehydrate it with periodically addition of water and float.

A long and laborious process that gives to the leavened products a unique flavour, softness and high digestibility.

The selection of ingredients is a meticulous process and requires continuous updating along with daily quality checks in order to reach the most effective production chain and preserving all the functional properties of the ingredients.

We select italian flours, fresh eggs, high quality milk butter, Italian almonds and hazelnuts, premium Italian fresh fruit extra jams, fine chocolate, autochthonous wines from Molise.



LINEA DOLCE SWEET LINE

GRAN LIEVITATI LEAVENED SWEETS

Soffici brioche e croissant preparati con lievito madre, uova fresche molisane e burro di latteria. Per la loro caratteristica necessitano di lunghi periodi di lievitazione che li rende fragranti, profumati e di ottima digeribilità.

Sweet brioches and croissants made up with sourdough, fresh eggs from Molise and butter. To attain their characteristics they require a long and laborious leavening time. This process makes the brioches flavourful, fragrant and with great an optimal digestibility.

Gran lievitati - Leavened Sweets

Cornetti fatti con lievito madre, uova fresche e burro. Classici, integrali, ai cereali, farciti nocciola, albicocca.
Croissant made with sourdough, fresh eggs and butter. Classic, whole grain, multigrain, filled with chocolate or apricot.



94 CORNETTO GRAN SFOGLIA CLASSICO
CLASSIC CROISSANT



96 CORNETTO GRAN SFOGLIA NOCCIOLA
HAZELNUT CREAM CROISSANT



95 CORNETTO ALBICOCCA / APRICOT JAM CROISSANT
93 CORNETTO INTEGRALE / WHOLEMEAL CROISSANT
91 CORNETTO AI CEREALI / MULTIGRAIN CROISSANT

Francesco
CIANCIULLO
Arte Pasticceria



1880
CANTIERE
CANTIERE
CIANCIULLO
1880

*Spagnolo
Sant'Anna della Vigna*

Gran lievitati - Leavened Sweets

Brioche a lievitazione naturale, fatte con lievito madre, uova fresche di Cat.A e burro.
Soft brioche made with a long leavened time, sourdough, fresh eggs and butter.



53 PIGNETTE
SOFT BRIOCHE



53C PIGNETTE CON GOCCE DI CIOCCOLATO
SOFT BRIOCHE WITH CHOCOLATE CHIPS





ARTIGIANATO
Francisco
CIANCIULLO
DAL 1967
*Artigiano Mulinare
Specialista dolci e salati*



LINEA DOLCE

SWEET LINE

FROLLINI

SHORTBREAD COOKIES

Fragranti biscotti dal gusto delicato realizzati con farine di farro, di frumento e di mais, farina integrale e ai cereali, riso, cocco.

Delicate and fragrant biscuits made with emmer flour, wheat, corn, cereal, whole wheat, rice and coconut.

Frollini - Shortbread cookies

Fragranti biscotti a forma di rombo fatti con farina di farro.
Fragrant biscuits made with emmer flour in a rhombus shape.



101 ROMBI AL FARRO CON NOCCIOLA
SPELT COOKIES WITH HAZELNUT CREAM



100 ROMBI AL FARRO
SPELT COOKIES



Frollini - Shortbread cookies

Fragranti biscotti fatti con farina integrale e ai 5 cereali senza zuccheri aggiunti.
Fragrant biscuits made with whole wheat, multigrain flour and no added sugar.



39 BISCOLATTE INTEGRALE
WHOLE GRAIN BISCOLATTE

23 BISCOLATTE/CLASSIC BISCOLATTE



62 BISCOTTI MULTICEREALI
MULTIGRAIN COOKIES

Sugar free



Frollini - Shortbread cookies

Fragranti biscotti fatti con farina riso o cocco e ricoperti di cioccolato.
Fragrant biscuits made with rice or coconut flour and covered with chocolate.



107 RICCIOLI AL RISO
RICE FLOUR RICCIOLI

103 RICCIOLI AL COCCO / COCONUT FLOUR RICCIOLI



12 BISCOTTI AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE COOKIES







LINEA DOLCE SWEET LINE

PANZEROTTI

In dialetto chiamate “cepelliate”, sono mezzelune di pasta frolla fatte a mano e farcite con confetture italiane ad altissima percentuale di frutta fresca, crema al limone e alla nocciola. Queste delizie del palato sono ricoperte con zucchero a velo oppure granella di zucchero.

They are in our dialect called “cepelliate”, they are artisanal half-moon shaped shortcrust pastries filled with Italian fruit preserve with a very high percentage of fresh fruit, lemon and hazelnut cream. This delicate for the eyes and the palate pastry is covered with either powdered sugar or grain sugar.

Danzerotti

Dolci di pasta frolla fatti a mano farciti con creme, marmellate e confetture extra di frutta e agrumi.
Artisanal shortcrust pastries filled with jam and cream.



14 PANZEROTTI ALL'AMARENA*
BLACK CHERRY JAM PANZEROTTI



29 PANZEROTTI AL LIMONE*
LEMON CREAM PANZEROTTI



*RICOPERTI DI ZUCCHERO SEMOLATO ALL'ESTERO
*THEY ARE COVERED IN GRANULATED SUGAR ABROAD

Francisco
CIANCIULLO
Arte Pasticcera

Panzerotti

Dolci di pasta frolla fatti a mano farciti con creme, marmellate e confetture extra di frutta e agrumi.
Artisanal shortcrust pastries filled with jam and cream.



57 PANZEROTTI ALLA NOCCIOLA
HAZELNUT CREAM PANZEROTTI



58 PANZEROTTI ALL'ALBICOCCA
APRICOT JAM PANZEROTTI



Danzerotti

Dolci di pasta frolla fatti a mano farciti con creme, marmellate e confetture extra di frutta e agrumi.
Artisanal shortcrust pastries filled with jam and cream.



98 PANZEROTTI AI FICHI
FIG JAM PANZEROTTI



64 PANZEROTTI AI FRUTTI DI BOSCO*
BERRY JAM PANZEROTTI



80 PANZEROTTI ALLA MELA COTOGNA / APPLE JAM PANZEROTTI
67 PANZEROTTI ALL'UVA / GRAPE JAM PANZEROTTI



...ano

Cerce, la Riccia, S. Croce di Morco-
cone, e Gambatefa non hanno cos' alcuna
di particolare. Si trovano i loro abitatori
esercitati nelle medesime arti già descritte.

A Tramontana di Gildone si trova
tempo di pietra, Toro, e S. Giovanni
. Hanno essi buone terre, buoni
migliori formaggi. Ci allignareb
veti, e le piante di gelfi. Ma le pri-
rette al bisogno de' paesi, le altre
no. Queste popolazioni
amente, perchè
ella pastor
for



LINEA DOLCE SWEET LINE

BISCOTTERIA TIPICA TYPICAL BISCUITS

Dolci preparati con ricette antiche tramandate da generazione in generazione;
identità culinarie tipiche del nostro territorio e dense di ricordi.

These cookies are prepared with traditional recipes handed down through
generations; authentic expressions of an evocative territory full of memories.

Biscotteria tipica - Typical biscuits

Taralli dolci e morbidi fatti con uova fresche molisane.
Sweet and soft taralli made with fresh eggs from Molise.



"I MESCOTTE C L'OVE"

08 TARALLI ALL'UOVO
EGG TARALLI



"I MESCOTTE C'U NASPRE"

07 TARALLI ALL'UOVO ZUCCHERATI
SUGAR EGG TARALLI



06 TARALLI ALL'UOVO PICCOLI / SMALL EGG TARALLI
08Z TARALLI ZUCCHERATI GRANDI / BIG SUGAR EGG TARALLI

Francesco
CIANCIULLO
Arte Pasticceria



BISCOTTIFICIO
Francesco
CIANCIULLO
DAL 1967
Antiquaria Mediana
in vendita solo a imbuto

Biscotteria tipica - Typical biscuits

Biscotti dolci fatti con vini autoctoni del Molise DOC e ricoperti con zucchero.
Sweet cookies made with autochthonous grapes from Molise DOC and covered with sugar.



31 CIAMBELLINE AL VINO BIANCO
WHITE WINE CIAMBELLINE

Trebbiano Doc



31R CIAMBELLINE AL VINO ROSSO
RED WINE CIAMBELLINE

Tintilia Doc



06 TARALLI ALL'UOVO PICCOLI / SMALL EGG TARALLI
08Z TARALLI ZUCCHERATI GRANDI / BIG SUGAR EGG TARALLI

Francesco
CIANCIULLO
Arte Particellera

Biscotteria tipica - Typical biscuits

Dolce fatto a mano ripieno di marmellata di uva e mandorle.

Sweet pastries filled with grape jam and almonds.



122 REGINELLE CON UVA E MANDORLE
ALMONDS AND GRAPE JAM REGINELLE



Biscotteria tipica - Typical biscuits

Dolci fatti con mandorle italiane "qualità Bari".
Sweet cookies made with excellent Italian almonds from Bari.



11 MANDORLATO
ALMOND COOKIES



69 FIOR DI MANDORLA
ALMOND PASTRIES WITH JAMS
68 AMARELLI / ALMOND PASTRIES



Biscotteria tipica - Typical biscuits

Dolci fatti con mandorle italiane "qualità Bari".
Sweet cookies made with excellent Italian almonds from Bari.



34 CANTUCCI ALLA MANDORLA
ALMOND CANTUCCI

70 CANTUCCI AL CIOCCOLATO / CHOCOLATE CANTUCCI
71 CANTUCCI ALL'UVETTA / RAISIN CANTUCCI



54 MIELATELLI AL CIOCCOLATO
HONEY AND DARK CHOCOLATE MIELATELLI

28 MIELATELLI TENERI / HONEY CLASSIC MIELATELLI



NATALE

Francesco
CIANCIULLO
Arte Pasticcera

NATALE CHRISTMAS

Realizziamo secondo le antiche ricette tradizionali i dolci tipici del Molise, come i Mostaccioli a forma di rombo, i Pan Dolci a forma di tronchetto e zuccotto, bagnati con liquore e vino rosso Tintilia Doc e il Panettone con frutta candita.

I lunghi e preziosi tempi di lavorazione, gli ingredienti di qualità e il lavoro appassionato rendono i nostri prodotti capolavori del gusto e speciali per il Natale.

According to the ancient traditional recipes, we produce typical Molise sweets, such as diamond-shape Mostaccioli, Sweet Cake in the shape of tronchetto and zuccotto, and flavoured with liquor or "Tintilia" red wine, and Panettone with candied fruit. The long and precious processing times, the quality of the ingredients, and the passion for our work make our products real masterpieces of taste, and unique Christmas gifts.

Mostaccioli Tradizionali

Biscotti tradizionali speziati a forma di rombo morbidi, con miele, arancia candita e ricoperti di cioccolato fondente, latte e bianco.
Traditional and soft diamond shaped biscuits made with honey, candied orange, spices and covered with dark or white chocolate.



30 MOSTACCIOLI TENERI AL CIOCCOLATO FONDENTE
SOFT DARK CHOCOLATE MOSTACCIOLI

30B MOSTACCIOLI TENERI AL CIOCCOLATO BIANCO / SOFT WHITE CHOCOLATE MOSTACCIOLI



74 MOSTACCIOLI MIGNON CON CIOCCOLATO AL LATTE
PETIT MILK CHOCOLATE MOSTACCIOLI

74F MOSTACCIOLI MIGNON CON CIOCCOLATO FONDENTE / PETIT DARK CHOCOLATE MOSTACCIOLI
D74 MOSTACCIOLI MIGNON CON CIOCCOLATO FONDENTE IN ASTUCCIO / BOX PETIT DARK CHOCOLATE MOSTACCIOLI



Mostaccioli Amarena

Biscotti tradizionali a forma di rombo morbidi, fatti con amarene, mandorle, nocciole e ricoperti di cioccolato fondente.
Traditional and soft diamond shaped biscuits made with black cherries, hazelnuts, almonds and covered with dark chocolate.



77 MOSTACCIOLI ALL'AMARENA IN BOX
BLACK CHERRY JAM MOSTACCIOLI IN BOX



Mostaccioli Farciti

Biscotti tradizionali a forma di rombo morbidi, ripieni di marmellate e ricoperti di cioccolato fondente, latte e bianco.
Traditional and soft diamond shaped biscuits filled with jam and covered with dark or white chocolate.



76 MOSTACCIOLI FARCITI AI FRUTTI DI BOSCO
WILDBERRY JAM MOSTACCIOLI



76L MOSTACCIOLI FARCITI AL LIMONE
LEMON JAM MOSTACCIOLI



76A MOSTACCIOLI FARCITI ALL'ARANCIA / ORANGE JAM MOSTACCIOLI
76M MOSTACCIOLI FARCITI ALLA MELA / APPLE JAM MOSTACCIOLI

Francisco
CIANCIULLO
Arte Pasticceria



BISCOTTIFICIO
Francesco
CIANCIULLO
DAL 1967

*Saliziana Molisana
Biscottiera dolce e salata*

Cupolini al Rum

Dolce alla mandorla bagnato al rum e ricoperto di cioccolato fondente oppure bianco.
Almond paste with rum and covered with dark or white chocolate.



66 CUPOLINI MANDORLA E RUM FONDENTI
ALMOND AND RUM CUPOLINI WITH DARK CHOCOLATE



66B CUPOLINI MANDORLA E RUM BIANCHI
ALMOND AND RUM CUPOLINI WITH WHITE CHOCOLATE



D66 CUPOLINI AL RUM FONDENTI IN ASTUCCIO
ALMOND AND RUM CUPOLINI WITH DARK CHOCOLATE IN BOX



Panetto al mais - Maize cake

Tronchetto tradizionale del Molise con farina di mais Agostinello, antico granturco del nostro territorio.
Traditional sweet plumcake from Molise made with corn flour "Agostinello" an ancient grain from our territory.



65 PANETTO AL MAIS
CORN FLOUR CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS



141 PANETTO AL MAIS E CAFFÈ
CORN FLOUR AND COFFEE CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS



PANETTI IN BOX DA 500G
CAKE IN BOX 17,63 OZ



PANETTI IN SACCHETTO DA 300G
CAKE IN TRANSPARENT BAG 10,58 OZ



ISCOFFICIO
Francesco
CIANCIULLO
DAL 1967

*Artigiani Molisani
Specialità dolci e salate*

Dan dolci - Sweet cake

Zuccotti tradizionali del Molise fatti con farina di mandorla e nocciola bagnati con liquore o vino e ricoperti di cioccolato da 600g.
Traditional zuccotto shaped sweet cakes made with almond and hazelnut flour perfumed with liquor or wine and covered with chocolate in 21,16 oz.



73 PAN DI JELSI
HAZELNUT FLOUR CAKE COVERED WITH CREMINO CHOCOLATE



16 TORTA DELL'UBRIACO
HAZELNUT FLOUR CAKE PERFUMED WITH RED WINE COVERED WITH CHOCOLATE



32 PAN DELIZIA
ALMOND FLOUR CAKE COVERED WITH DARK CHOCOLATE



32P PAN DELIZIA AL PISTACCHIO
PISTACHIO CAKE COVERED WITH PISTACHIO CHOCOLATE



PAN DELIZIA
CIANCIULLO
PAN DELIZIA

PANETTO AL MAIS
CIANCIULLO

CIANCIULLO
PAN DI JELSI
PAN DI JELSI

CIANCIULLO
PAN DI JELSI
CIANCIULLO

Danettoni

Fatti a mano con lievito madre e una naturale lievitazione di 48 ore, uova fresche, burro e frutta candita di Sicilia, da 750g. Senza conservanti.
Handmade with mother yeast, 48 hours of natural leavening time, fresh eggs, butter and Sicilian candied fruit, in 26,45 oz. Preservatives free.



158 PANETTONE CLASSICO
TRADITIONAL ORANGE, RAISIN AND CITRON PANETTONE



160 PANETTONE PERA E CIOCCOLATO FONDENTE
PEAR AND DARK CHOCOLATE PANETTONE



163 PANETTONE SOLO UVETTA / RAISIN ONLY PANETTONE

Panettoni

Fatti a mano con lievito madre e una naturale lievitazione di 48 ore, uova fresche, burro e frutta candita di Sicilia, da 750g. Senza conservanti.
Handmade with mother yeast, 48 hours of natural leavening time, fresh eggs, butter and Sicilian candied fruit, in 26,45 oz. Preservatives free.



161 PANETTONE AMARENA
BLACK CHERRY PANETTONE



106 PANETTONE MELA E CANNELLA
APPLE AND CINNAMON PANETTONE



Panettoni

Fatti a mano con lievito madre e una naturale lievitazione di 48 ore, uova fresche, burro e frutta candita di Sicilia, da 750g. Senza conservanti.
Handmade with mother yeast, 48 hours of natural leavening time, fresh eggs, butter and Sicilian candied fruit, in 26,45 oz. Preservatives free.



146 PANETTONE TRE CIOCCOLATI
TRIPLE CHOCOLATE PANETTONE



145 PANETTONE AL PISTACCHIO
PISTACHIO CREAM PANETTONE



*DISPONIBILITÀ DI INCARTI A MANO CON NASTRO IN RASO
*AVAILABLE THE LINE HAND-WRAPPED WITH SATIN RIBBON

Francesco
CIANCIULLO
Arte Pasticceria



PASQUA

PASQUA EASTER

Realizziamo secondo le antiche ricette tradizionali e tipiche del Molise i Pan Dolci a forma di colomba, bagnati con liquore e la Colomba con frutta candita. I lunghi e preziosi tempi di lavorazione, gli ingredienti di qualità e il lavoro appassionato rendono i nostri prodotti capolavori del gusto e speciali per la Pasqua.

According to the ancient traditional recipes, we produce typical Molisian Sweets Cake in the shape of "colomba" and flavoured with liquor, and Colomba with candied fruit. The long and precious processing times, the quality of the ingredients and the passion for our work make our products real masterpieces of taste, and unique Easter gifts.

Pan dolci - Sweet cake

Pan Dolci di Pasqua fatti con farina di mais, nocciola, mandorla, bagnati con liquore e ricoperti di cioccolato, da 600g.
Easter sweet cake made with corn flour, hazelnuts, almonds and perfumed with liquor and covered with chocolate, In 21,16 oz.



84 DELIZIA ALLA MANDORLA
ALMOND FLOUR CAKE COVERED WITH DARK CHOCOLATE



169 DELIZIA ALLA NOCCIOLA
HAZELNUT FLOUR CAKE COVERED WITH CREMINO CHOCOLATE



Pan dolci - Sweet cake

Pan Dolci di Pasqua fatti con farina di mais, nocciola, mandorla, bagnati con liquore e ricoperti di cioccolato, da 600g.
Easter sweet cake made with corn flour, hazelnuts, almonds and perfumed with liquor and covered with chocolate, In 21, 16 oz.



85 DELIZIA AL MAIS E CIOCCOLATO
CORN FLOUR CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS COVERED WITH DARK CHOCOLATE



170 DELIZIA AL MAIS E ZUCCHERO A VELO
CORN FLOUR CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS COVERED WITH ICING SUGAR

No liquor



Pan dolci - Sweet cake

Pan Dolce di Pasqua bagnato al liquore, arricchito con granella di pistacchio e ricoperto di cioccolato, da 600g.
Easter sweet cake made with pistachio and perfumed with liquor and covered with pistachio chocolate, In 21,16 oz.



178 DELIZIA AL PISTACCHIO
PISTACHIO CAKE COVERED WITH PISTACHIO CHOCOLATE

Colombe

Fatti a mano con lievito madre e una naturale lievitazione di 48 ore, uova fresche, burro e frutta candita di Sicilia, da 750g. Senza conservanti.
Handmade with mother yeast, 48 hours of natural leavening time, fresh eggs, butter and Sicilian candied fruit, in 26,45 oz. Preservatives free.



149 COLOMBA CLASSICA ALL'ARANCIA
TRADITIONAL ORANGE COLOMBA



150 COLOMBA PERA E CIOCCOLATO FONDENTE
PEAR AND DARK CHOCOLATE COLOMBA



Colombe

Fatti a mano con lievito madre e una naturale lievitazione di 48 ore, uova fresche, burro e frutta candita di Sicilia, da 750g. Senza conservanti.
Handmade with mother yeast, 48 hours of natural leavening time, fresh eggs, butter and Sicilian candied fruit, in 26,45 oz. Preservatives free.



173 COLOMBA ZENZERO E LIMONE
GINGER AND LEMON COLOMBA



171 COLOMBA PESCA E CIOCCOLATO BIANCO
PEACH AND WHITE CHOCOLATE COLOMBA



Colombe

Fatti a mano con lievito madre e una naturale lievitazione di 48 ore, uova fresche, burro e frutta candita di Sicilia, da 750g. Senza conservanti.
Handmade with mother yeast, 48 hours of natural leavening time, fresh eggs, butter and Sicilian candied fruit, in 26,45 oz. Preservatives free.



172 COLOMBA AMARENA
BLACK CHERRY COLOMBA



174 COLOMBA ALBICOCCA E MANDORLA
APRICOT AND ALMOND COLOMBA



*DISPONIBILITÀ DI INCARTI A MANO CON NASTRO IN RASO
*AVAILABLE THE LINE HAND-WRAPPED WITH SATIN RIBBON

Francesco
CIANCIUOLO
Atte Particiana





LINEA SALATA SAVOURY LINE

SALATI SAVOURY LINE

Classici, friabili e croccanti, la linea salata accompagna il momento dell'aperitivo ed esalta il sapore degli antipasti della tradizione italiana.

Ottimi abbinati ai salumi, formaggi e vini delle colline molisane.

These are the classical, crunchy and crumbly salted biscuits that can be savoured during happy-hour or with the traditional starters, the antipasto of the Italian cuisine.

Salati - Savoury line



01 TARALLINI AL FINOCCHIO

FENNEL SEED TARALLI

2 TARALLINI CLASSICI / CLASSIC TARALLI
3 TARALLINI ALLA PIZZAIOLA / TARALLI PIZZA TASTE
4 TARALLINI AL PEPERONCINO / CHILLI TARALLI
5 TARALLINI INTEGRALI / WHOLEMEAL TARALLI
26 TARALLINI AL MAIS / MAIZE FLOUR TARALLI
123 TARALLINI ALLA CIPOLLA / ONION TARALLI



81 TRECCINE LUNGHE AL FINOCCHIO

BRAIDED FENNEL SEED TARALLI





BISCOTTIFICIO
Francisco
CIANCIULLO
DAL 1967
*Artigianato Antico
Specialità della Calabria*

Salati - Savoury line



36 TARALLI CASARECCI
FENNEL SEED TRADITIONAL TARALLI



87 LACCETTI
FENNEL SEED TARALLI



Salati - Savoury line



10T FRESELLA TONDA
ROUND TOASTED BREAD

10TA FRESELLA TONDA INTEGRALE / ROUND TOASTED WHOLEMEAL BREAD



10 FRESELLA LUNGA
LONG TOASTED BREAD

10FA FRESELLA LUNGA INTEGRALE / LONG TOASTED WHOLEMEAL BREAD

Salati - Savoury line



78 CAPRESINE
LITTLE ROUND TOASTED BREAD

CAPRESINE INTEGRALI / LITTLE ROUND TOASTED WHOLEMEAL BREAD



78L CIABATTINE
LITTLE LONG TOASTED BREAD

CIABATTINE INTEGRALI / LITTLE LONG TOASTED WHOLEMEAL BREAD





ANTIPASTO
CIANCIULLO
Deliziosa Antipasto
Trasmissione qualità e tradizione



*Vieni a conoscere la nostra azienda,
vieni a scoprire il Molise.*

*Let's come and visit our Company,
let's come and discover the region of Molise.*

Famiglia Ranciullo

Francesco
CIANCIULLO
Arte Pasticcera

CIANCIULLO S.R.L. IN VIA GENERALE C.D'AMICO S.N.C., 86015 JELSI (CB) - ITALY - TEL. +39 0874 710653
INFO@CIANCIULLO.COM - WWW.CIANCIULLO.COM