

*Antica Casa
Faccio
dal 1856*



Catalogo prodotti 2012/2013

La "Lentezza" PRIMO INGREDIENTE

INGREDIENTI NATURALI, ATTREZZATURE TRADIZIONALI
E UNA RICETTA INVARIATA DA UN SECOLO E MEZZO.
ECCO, SECONDO MAURIZIO FACCIO, LE PREROGATIVE
FONDAMENTALI DEL TORRONE ORIGINALE

di Francesco Bevilacqua

«**I**l mio trisnonno diceva sempre di non cambiare mai la ricetta, perché essa è il segno del rispetto per la professionalità del torronaio». È seguendo questo principio che Maurizio Faccio, insieme alla moglie Maria, porta avanti l'attività dell'antica casa Faccio, fondata nel 1856, che produce torrone da più di centocinquanta anni e cinque generazioni. «Utilizziamo solo materie di prima qualità. Tutti i mieli, acquistati direttamente da produttori del territorio, sono millefiori di montagna e d'acacia piemontesi, a parte il

miele d'arancio, che proviene dagli agrumeti di Zafferana Etnea. Questa varietà la utilizziamo nel torrone morbido, dal gusto molto delicato». Gli altri due ingredienti principali sono la nocciola, che costituisce il 55 per cento dell'impasto, nella varietà tonda gentile delle Langhe tipica del Piemonte, e la vaniglia: bourbon pura, in bacche, proveniente dal Madagascar. Infine, zucchero e albume d'uovo. «Quest'ultimo – spiega Faccio – è fresco e fa sì che il torrone abbia la giusta friabilità senza alterarne il sapore». Nel torrone industriale invece, l'albume d'uovo è sostituito dalle gelatine alimentari per velocizzare la cottura del torrone e renderlo più asciutto. «Noi non usiamo prodotti chimici e questo ci contraddistingue dalla produzione di larga scala. La preparazione artigianale ci permette di utilizzare solo elementi naturali. Il torrone, grazie a questa lavorazione, risulta friabile, compatto e con un gusto naturale, di una volta, a differenza del tor-

rone industriale, che ha un sapore artificiale, quasi chimico. Noi siamo fra i pochi artigiani rimasti, essendosi questa antica pratica ormai persa dopo l'industrializzazione del settore alimentare». La cottura del torrone viene effettuata in caldaie tradizionali, il lavoro è molto lento perché vuole privilegiare la qualità, testimoniata dai numerosi premi e riconoscimenti attribuiti all'antica casa Faccio. Le nocciole vengono selezionate e spellate a mano e poi tostate in forni classici che, diversamente da quelli industriali a raggi infrarossi, non alterano la qualità delle nocciole. Dopodiché il torrone viene cotto per circa dieci o dodici ore. Una volta cotto, arricchito con nocciole e aromi, viene prelevato dalla torroniera con delle pale di faggio e riposto in stampi di legno, spianato a mano col mattarello e fatto raffreddare per circa due ore. Quando è meno caldo, ma non troppo freddo, viene tagliato in varie misure, dalle stecche da duecento grammi ai pani da sei chili. ❖

L'antica casa
Torrone Faccio
si trova
a Cassinasco (AT)
www.torronefaccio.it
torronefaccio@alice.it



Antica Casa
Faccio
dal 1856



Torrone in confezione trasparente

Torrone friabile classico alla nocciola Tonda Gentile delle Langhe (55% dell'impasto)
confezionato in celofan trasparente e nastro in rafia.

Pezzature: da 200, 300, 400, 500 gr.

TRANSPARENT WRAPPING:

Friable nougat with hazelnuts „Tonda, Gentile“ from the Langhe.

Available at: 200, 300, 400, 500 g.

Antica Casa
Faccio
dal 1856



Torrone in confezione rustica

Torrone friabile classico alla nocciola Tonda Gentile delle Langhe (55% dell'impasto)
confezionato in carta paglia e nastro in rafia.

Pezzature: da 200, 300, 400, 500 gr.

RUSTIC WRAPPING:

Friable nougat with hazelnuts „Tonda, Gentile“ from the Langhe.

Available at: 200, 300, 400, 500 g.

Antica Casa
Faccio
dal 1856



Astuccio in stile Liberty

Torrone friabile classico alla nocciola Tonda Gentile delle Langhe (55% dell'impasto) confezionato in una prezioso astuccio in stile Liberty con la foto del fondatore.

Due pezzature: da 200 e 300 gr.

CASE IN STYLE LIBERTY:

Friable nougat with hazelnuts „Tonda, Gentile“ from the Langhe.

Available at: 200, 300 g.

Antica Casa
Faccio
dal 1856



Salame di torrone in confezione rustica

Torrone friabile classico alla nocciola Tonda Gentile delle Langhe (55% dell'impasto)
ricoperto e farcito di cioccolato fondente
confezionato in carta paglia e nastro in rafia da 300 gr. in su

RUSTIC WRAPPING:

*Friable nougat with hazelnuts „Tonda, Gentile“ from the Langhe
covered and stuffed with handmade dark chocolate.*

Wrapped in straw paper and bound with a raffia lace. Available at 300 g and more.

Antica Casa
Faccio
dal 1856



Torrone morbido in confezione trasparente

Torrone morbido classico alla nocciola Tonda Gentile delle Langhe (55% dell'impasto)
confezionato in celofan trasparente e nastro in rafia.

Disponibile anche ricoperto di cioccolato fondente

Pezzatura da 200 gr. in su

TRANSPARENT WRAPPING:

Soft nougat with hazelnuts „Tonda, Gentile“ from the Langhe

Available also covered with dark chocolate

Available at 200 g and more.

Antica Casa
Faccio
dal 1856



Torrone morbido in astuccio di acetato

Torrone morbido classico alla nocciola Tonda Gentile delle Langhe (55% dell'impasto) confezionato in astuccio di acetato.

Pezzatura da 200 gr.

CASE IN ACETATE:

Soft nougat with hazelnuts „Tonda, Gentile“ from the Langhe.

Available at: 200 g.

Antica Casa
Faccio
dal 1856



Baci alla crema d'arancia

ricoperti di cioccolato al latte
Confezione in sacchetti di celofam da 250 gr.

*KISSES STUFFED WITH ORANGE CREAM:
covered with dark chocolate.
Confection in transparent bags at: 250 g.*

Antica Casa
Faccio
dal 1856



Baci alla crema al rhum

ricoperti di cioccolato fondente
Confezione in sacchetti di celofam da 250 gr.

*KISSES STUFFED WITH RUM CREAM:
covered with dark chocolate.
Confection in transparent bags at: 250 g.*

Antica Casa
Faccio
dal 1856



Baci ripieni di amaretto rum

ricoperti di cioccolato fondente
Confezione in sacchetti di celofam da 250 gr.

*KISSES STUFFED WITH AMARETTO RUM:
covered with dark chocolate.
Confection in transparent bags at: 250 g.*

Antica Casa
Faccio
dal 1856



Tartufi Bianchi e Neri

alla nocciola Tonda Gentile delle Langhe
Confezione in sacchetti di celofam da 250 gr.

*WHITE AND BLACK TRUFFLES:
with hazelnuts „Tonda, Gentile“ from the Langhe.
Confection in transparent bags at: 250 g.*

Antica Casa
Faccio
dal 1856



TORRONE ARTIGIANALE
DELLE LANGHE

PREMIATO CON MEDAGLIA D'ORO
ALL'ESPOSIZIONE DI ACQUI TERME 1907 E GENOVA 1913
ANTICA CASA FONDATA NEL 1856



Torroncini friabili e morbidi

con nocciola Tonda Gentile delle Langhe in sacchetti da 5 Kg. o da 10 Kg.
Ogni 5 Kg. un espositore da banco in omaggio

“TORRONCINI” / LITTLE NOUGATS:

*Friable nougat with hazelnuts „Tonda, Gentile“ from the Langhe. In bags at: 5, 10 Kg.
Every 5 Kg an exposition-box comes free with.*

Antica Casa
Faccio
dal 1856



Tronchetti alla nocciola

Tonda, Gentile delle Langhe ricoperti di cioccolato fondente e farcitura di crema alla vaniglia.
Confezioni in sacchetti di celofan da 250 gr.

"TRONCHETTI" / BARS WITH HAZELNUTS:

Covered with dark chocolate and hazelnuts "Tonda, Gentile" from the Langhe and stuffed with vanilla cream. Available in transparent bags at: 250 g.

Antica Casa
Faccio
dal 1856



Cremini ripieni di granella di torrone

Praline di cioccolato fondente e farcitura di granella di torrone.
Confezioni in scatole di acetato da 200 gr.

PRALINES:

Covered with dark chocolate stuffed with grain of nougat. Confection in boxes at 200 g.

Antica Casa
Faccio
dal 1856



Praline ripiene di crema torroncina

Praline di cioccolato fondente e farcitura di crema torroncina.
Confezioni in scatole di acetato da 200 gr.

PRALINES:

Covered with dark chocolate stuffed with Torroncina. Confection in boxes at 200 g.

Antica Casa
Faccio
dal 1856



La Torroncina

Crema di torrone utilizzata per le gelaterie, ristorazione, pasticcerie,
per la preparazione di gelati, semifreddi, bavaresi, farciture varie.

In vasetti di vetro da 200 gr e barattoli da 5 Kg.

*Cream of nougat used in Ice-cream shops, restoration, cake shops for the preparation
of sweets and ice-cream, "Semifreddi", "Bavaresi"
and various fillings. Recipients at 200 g. and 5 Kg.*



Antica Casa
Faccio
dal 1856

Faccio
dal 1856

Pasta di nocciole

Utilizzata per le gelaterie, ristorazione, pasticcerie,
per la preparazione di gelati, semifreddi, bavaresi, farciture varie.

In vasetti di vetro da 200 gr e barattoli da 5 Kg.

Cream of hazelnuts used in Ice-cream shops, restoration, cake shops for the preparation of sweets and ice-cream, "Semifreddi", "Bavaresi" and various fillings. Recipients at 200 g and 5 Kg.

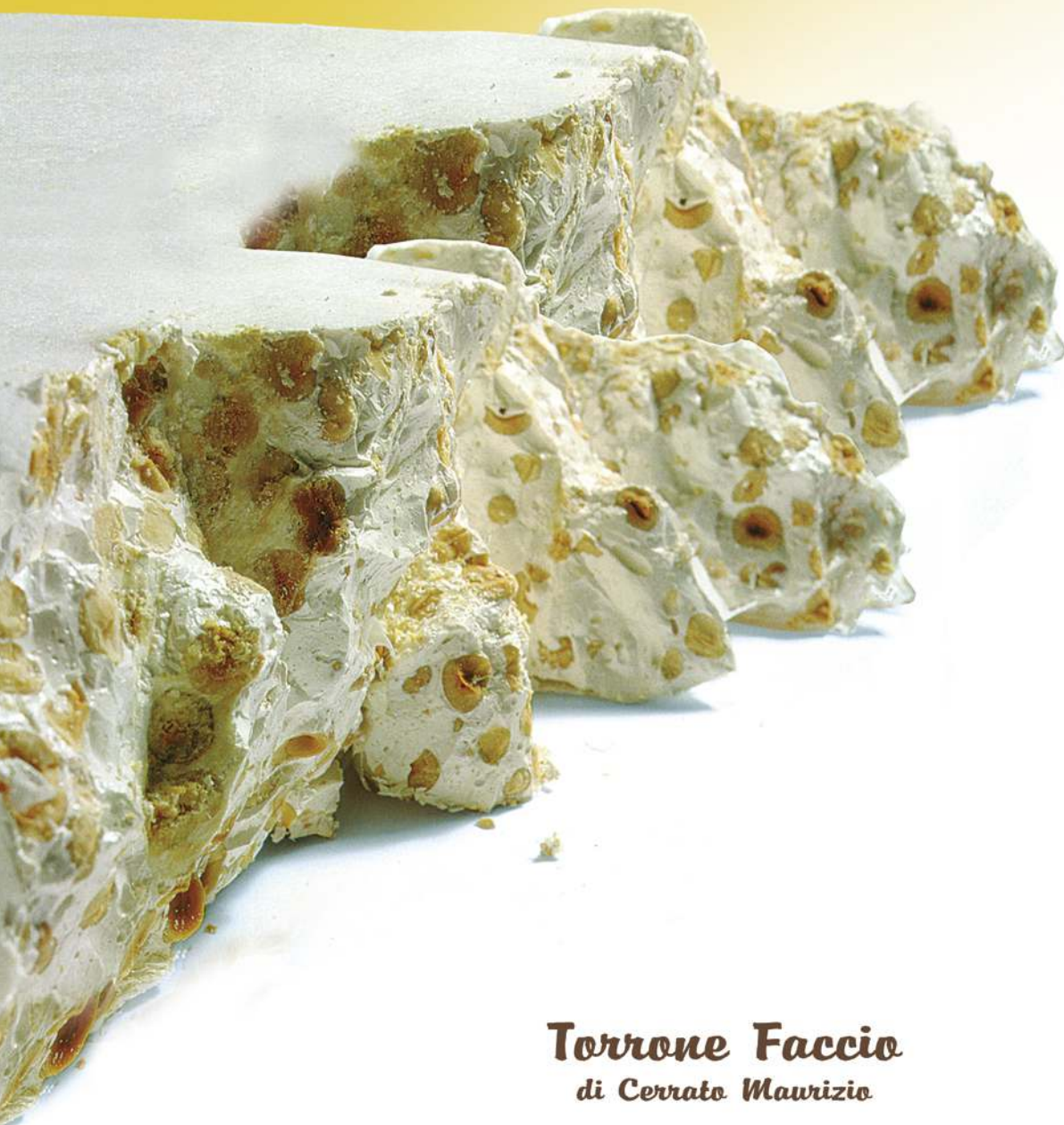
Antica Casa
Faccio
dal 1856



Amaretti morbidi alle mandorle

Si vendono sfusi, a peso.

*SOFT ALMOND AMARETTI:
are sold in bulk*



Torrone Faccio
di Cerrato Maurizio

*Via Giovanni Colla, 2
14050 Cassinasco (AT)
Tel. e fax 0141.85.11.32
www.torronefaccio.it*