

LA COMPAGNIA DEL REAL BISCOTTO

PRESENTA IL

# REAL BISCOTTO DI RACCONIGI

Il Real Biscotto di Racconigi nasce da antichi saperi e nobili consuetudini. È così che il dolce secco per eccellenza, il biscotto, appare sulla ribalta delle terre sabaude per offrire dolci memorie e gustose piacevolezze ai palati dei suoi consumatori, erede e testimone di una produzione di eccellenza.

Proposta di fine pasto, può essere dolce intermezzo pomeridiano o presenza elegante di colazioni festive. Consumato da solo esprime tutta la sua fragranza, pur prestandosi ad essere complemento di delicate creme e buon compagno di gelati artigianali. Particolarmente vocato a leggeri zabajoni si realizza perfettamente anche con cioccolate o creme gianduia.

Ottimo con soavi vini Moscato, regge, grazie al sentore di nocciola, anche vini surmaturati di giusta dolcezza e serviti freschi.

**PRODUZIONE E VENDITA IN ESCLUSIVA A RACCONIGI PRESSO:**

PASTICCERIA MILLEBACI  
PANETTERIA L'ANGOLO DEL PANE  
PANETTERIA IL FORNAIO



Il Marchio ® garanzia di unicità