



CATALOGO

www.fieschi1867.com

DAL 1867
A CREMONA



LA STORIA

IL TERRITORIO

Cremona è una città posta sulla riva sinistra del fiume Po nella fertile e operosa Pianura Padana.

È stata fondata dai legionari romani oltre 2.200 anni fa e da allora ha proseguito nel suo sviluppo conservando sempre forte il legame con il grande fiume e con la campagna circostante fonte di risorse e ricchezza.

Nel corso dei secoli successivi, grazie alla sua collocazione geografica, Cremona diviene passaggio obbligato per i flussi mercantili da e per il nord Europa, favorendo così la diffusione di tutte le specialità locali come la Mostarda e il Torrone.

Lo stesso fertile ambiente, molti secoli dopo, vedrà i natali di Antonio Stradivari che, con i suoi straordinari violini, è ancor oggi vanto della città.

THE STORY. THE TERRITORY

Cremona is a city on the left bank of the Po River in the fertile and bustling Padana Plain, founded by Roman legionaries over 2,200 years ago. Since that distant time, it has continued to develop and preserve the strong bond with the great river and the surrounding countryside, a source of resources and richness.

In the course of the centuries, thanks to its geographical location, Cremona became an essential destination in the commercial routes to and from northern Europe, thus contributing to the diffusion of the local specialties such as Mostarda and Torrone.

Many centuries later, this same fertile environment would give birth to Antonio Stradivari and his extraordinary violins, a source of great pride in the city.



L'AZIENDA

Augusto Fieschi, appassionato conoscitore delle secolari tradizioni gastronomiche cremonesi, inizia nel 1867 a produrre torrone, mostarda e dolci tipici utilizzando esclusivamente ingredienti accuratamente selezionati e di ottima qualità.

Da allora gli obiettivi dell'azienda sono rimasti immutati: ricercare e riscoprire il gusto della nostra tradizione alimentare riproponendolo in prodotti di altissimo livello che contraddistinguono ormai da tempo lo "Stile Fieschi".

I molti riconoscimenti ottenuti sia in Italia che all'estero ci spronano a proseguire su questa strada e a ricambiare con passione e impegno la fiducia e la fedeltà della nostra sempre più vasta clientela.

THE COMPANY

Augusto Fieschi, impassioned connoisseur of traditional Cremonese gastronomy over the centuries, began producing torrone, mostarda and typical sweets exclusively using carefully selected ingredients of the highest quality in 1867.

Since then, the company's philosophy has remained unchanged: to research and rediscover the flavours of our local culinary tradition and to present them in products of the highest levels that distinguish the "Fieschi Style".

The praise we have received both in Italy and abroad have encouraged us to continue on this path. Moreover, the trust and loyalty of our many clients have stimulated us to work with even greater passion and vigour.



RESPONSABILITÀ

FIESCHI non è solo passione, ricerca e qualità, ma anche rispetto e responsabilità nei riguardi di chi lavora con noi e con il mondo che ci circonda.

RESPONSABILITÀ SOCIALE

La nostra azienda garantisce il rispetto dei requisiti legislativi sulle condizioni di lavoro al suo interno e lungo tutta la catena di fornitura, l'osservanza di principi quali il divieto di favorire il lavoro infantile, le discriminazioni di età, razza e sesso, il rispetto degli orari di lavoro e i criteri di retribuzione, la libertà di associazione e l'ambiente di lavoro.

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

Il rispetto dell'ambiente è una nostra priorità. Ci impegniamo infatti a ridurre il nostro impatto sul pianeta realizzando packaging ed imballaggi sempre più sostenibili e facili da riciclare. Il vetro utilizzato, ad esempio, è composto da una percentuale minima garantita del 70% di materiale riciclato, come pure la carta e il cartone sono realizzati con materiale riciclato al 90% e a loro volta riciclabili al fine di contenere il prelievo di materiali vergini ed aumentare il risparmio energetico.

Da molti anni aderiamo, tra i primi in Italia, al progetto Life EFFIGE patrocinato dalla Comunità Economica Europea che si prefigge lo scopo di ridurre l'impatto ambientale in ogni fase della produzione.

FIESCHI CREDE INFATTI CHE "LA CREAZIONE DI UNA SINERGIA VIRTUOSA NEI CONFRONTI DELLA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE SIA POSSIBILE SOLO GRAZIE AL CONTRIBUTO DI OGNUNO DI NOI".

FIESCHI is not only passion, research and quality, but also respect and responsibility towards those who work with us and around us.

SOCIAL RESPONSABILITY

Fieschi guarantees compliance with the legislative requirements regarding working conditions within the company and along the entire supply chain. We observe laws concerning the prohibition of child labour; discrimination on the basis of age, race and sex; respect for working hours and wages and salaries; freedom of association and the work environment.

ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY

Respect for the environment is our priority. In fact, we are committed to reducing our impact on the planet by creating increasingly sustainable and easy-to-recycle packaging and packaging. For example, the glass used is made from a minimum guaranteed percentage of 70% of recycled material. Paper and cardboard products are made with 90% recycled material, which are in turn recyclable in order to reduce the use of raw materials and increase energy savings.

For many years we have been among the first in Italy to join the Life EFFIGE project sponsored by the European Economic Community, which aims to reduce the environmental impact at every stage of production.

FIESCHI BELIEVES THAT "THE CREATION OF VIRTUOUS SYNERGY TO SAFEGUARD THE ENVIRONMENT IS ONLY POSSIBLE IF WE ALL CONTRIBUTE".



I PRODOTTI

La caratteristica comune a tutti i nostri prodotti è la qualità, mantenuta elevata e costante nel tempo grazie ad un'accurata selezione delle materie prime, rigorosamente naturali e spesso provenienti da agricoltura biologica, prive di conservanti e O.G.M.

I nostri prodotti si distinguono sia per originalità e fedeltà alla tradizione, che per l'equilibrato rapporto qualità-prezzo che riusciamo a garantire.

THE PRODUCTS

The common characteristic of our products is quality, which is high and consistent thanks to our careful selection of raw materials. These ingredients are natural and often organically grown, without genetically altered products and preservatives.

Our products can be distinguished by their originality and faithfulness to tradition, as well as for their excellent price-quality ratio.



I PRODOTTI GASTRONOMICI

Abbiamo individuato, riscoperto e rielaborato una serie di prodotti capaci di coniugare la tradizione secolare con l'assoluta modernità, prodotti in grado cioè di offrire sia un'effettiva qualità delle materie prime lavorate artigianalmente che una grande praticità d'utilizzo, come richiesto dai nostri tempi.

GOURMET SPECIALITIES. We have identified, re-discovered and re-elaborated a series of products that combine centuries of tradition with absolute modernity.

Our products contain the highest quality ingredients and are practical and easy to use.

LE SALSE SENAPATE

MUSTARD BASED SAUCES

LE CONFETTURE EXTRA
DI VERDURE

VEGETABLES EXTRA
PRESERVES

LA MOSTARDA DI CREMONA

MOSTARDA OF CREMONA

LE SPECIALITÀ REGIONALI

REGIONAL SPECIALITIES

L'ORTO IN VASO

GARDEN IN A JAR



FOTO BY NORA PEGORINI



AGRODOLCI SENAPATE

Le **SALSE SENAPATE** dal gusto delicato sono ottenute da una lavorazione simile a quella di una confettura alla quale però l'aggiunta di olio essenziale di senape conferisce un gusto leggermente piccante.

La loro caratteristica comune è quella di contenere ben l'80% di frutta o verdura e di non contenere coloranti né conservanti né O.G.M.

Le **MOUSSES** dal gusto "piccante" sono ottenute da frutta candita finemente tritata, lavorazione che consente loro di trattenere maggiormente la senape e di arrivare quindi decisamente più "forti" al palato.

Contengono tutte ben il 70% di frutta e sono prive di coloranti, conservanti e O.G.M.

Con questi prodotti di grandissima qualità potrete creare abbinamenti assolutamente particolari e personalizzati in grado di trasformare velocemente un semplice piatto di formaggi e salumi in un gustosissimo secondo.

Ricordiamo che, in tutti i prodotti a base di olio essenziale di senape, il caratteristico gusto "piccante" tende, inevitabilmente e in modo del tutto naturale, ad affievolirsi con il tempo.

MUSTARD BASED SAUCES have a delicate flavour. The preparation is similar to that for making preserves, but the addition of essential mustard oil gives it a slightly spicy flavour.

Their common characteristic is that they contain 80% fruit or vegetables and do not contain colouring agents, preservatives or GMOs.

The **MOUSSES** have a "spicy" flavour and are obtained from candied fruit that is finely ground, a process that allows them to better absorb the mustard and to be decidedly "stronger" on the palate.

They all contain 70% fruit and do not contain colouring agents, preservatives or GMOs. With these highest quality products, you can create special food combinations that quickly transform a simple plate of cheese and cold cuts into a delicious second course.

In all products based on essential mustard oil, the characteristic "spicy" flavour inevitably and naturally tends to slightly lessen over time.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
4754	Salsa Mousse di agrumi • piccante	Sauce citrus Fruit Mousse • spicy	130	30
4756	Salsa Mousse di fichi • piccante	Sauce Fig Mousse • spicy	130	30
4758	Salsa Mousse di pere • piccante	Sauce pear Mousse • spicy	130	30
4769	Salsa di mele • leggermente senapata	Apple sauce • mildly spiced	110	30
4773	Salsa di prugne • leggermente senapata	Plum sauce • mildly spiced	110	30
4781	Salsa di pomodori verdi • legg. senapata	Green Tomato sauce • mildly spiced	110	30



LE SALSE DI FRUTTA

MINISFIZI

Proponiamo le nostre SALSE SENAPATE anche nel formato da 48 g nell'espositore da 24 pezzi, perfetto per il libero servizio e nel grazioso astuccio da 3 gusti misti, ottima idea, ad esempio, per un piccolo presente in occasione di un invito a cena o per accompagnare la selezione di formaggi e salumi preferiti.

We offer our MUSTARD SAUCES in the 48 g format in the 24 piece display, perfect for selfservice. It also comes in an attractive box containing 3 mixed flavours. It is the ideal gift when you have been invited to a home dinner party. It is also an excellent sauce to accompany a selection of favourite cheeses and cured meats.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
4732	Salsa di arance • leggermente senapata	Orange sauce • mildly spiced	48	24
4734	Salsa di mele • leggermente senapata	Apple sauce • mildly spiced	48	24
4736	Salsa di fichi • leggermente senapata	Fig sauce • mildly spiced	48	24
4737	Salsa di pere • leggermente senapata	Pear sauce • mildly spiced	48	24
4739	Espositore MiniSfizi 24 vasetti 4 gusti ass.	Display of 24 assorted jars	24 x 48	01
4740	Confezione regalo Tris MiniSfizi (3 x 48 g)	Minisfizi gift box (3 jars of 48 g each.)	144	20



LE CONFETTURE EXTRA

VERDURA ALL'80%

A completamento della nostra linea di prodotti da abbinare a formaggi, salumi e carni abbiamo ideato tre confetture molto particolari contenenti ben l'80% di verdura di provenienza esclusivamente italiana, prive di coloranti e conservanti, adatte agli abbinamenti più sfiziosi.

VEGETABLES EXTRA PRESERVES. To complete our line of products to accompany cheeses, cured meats and meats, we have created three very particular preserves containing 80% of exclusively Italian vegetables.

They are free of colouring agents and preservatives, and are suitable for the most delicious combinations.

CONFETTURA EXTRA
DI CIPOLLINE BORETTANE AL BALSAMICO
DI MODENA IGP

BORETTANE ONIONS EXTRA PRESERVES
WITH BALSAMIC VINEGAR
OF MODENA PGI

CONFETTURA EXTRA
DI ZUCCA E ZENZERO

PUMPKIN AND GINGER
EXTRA PRESERVES

CONFETTURA EXTRA
DI PEPERONI ROSSI E PEPERONCINO

RED PEPPER AND CHILI PEPPER
EXTRA PRESERVES



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
00074	Confettura extra di cipolle con balsamico di Modena IGP	Onions extra preserves with balsamic vinegar of Modena PGI	230	12
00077	Confettura extra di zucca e zenzero	Pumpkin and ginger extra preserves	230	12
00079	Confettura extra di peperoni rossi e peperoncino	Red pepper and chilly pepper extra preserves	230	12





LA MOSTARDA DI CREMONA

UN PO' DI STORIA. La Mostarda di frutta è citata per la prima volta nel 1° secolo nel “De Rustica” per poi ricomparire nel 1475 nel “De honesta voluptate et valetudine” raccolta di ricette e preparazioni gastronomiche del cremonese Bartolomeo Sacchi detto “Il Platina”. Ne “Il cuoco reale e il contadino” del 1780 viene in seguito descritta l'introduzione della Mostarda di Cremona nel 1533 presso la corte reale da parte di Caterina de' Medici futura regina di Francia.

A BIT OF HISTORY. Fruit Mostarda was cited for the first time in the 1st century in “De Rustica” and then again in 1475 in “De honesta voluptate et valetudine”, a book of recipes and culinary preparations by Bartolomeo Sacchi, a Cremonese who was known as “The Platina”. A book dating 1780 titled “The royal cook and the villager” describes the introduction of the Mostarda of Cremona to the royal court in 1533 by Catherine de Medici, future queen of France.

FRUTTI MISTI

Questa “salsa” dal sapore dolce e piccante è prodotta secondo un'antichissima e tradizionale ricetta cremonese. Per la sua preparazione è utilizzata frutta mista accuratamente selezionata proveniente dalle migliori zone italiane di produzione, che viene poi candita ed immersa in uno sciroppo di zucchero aromatizzato con olio essenziale di senape.

MIXED FRUIT MOSTARDA OF CREMONA. This “sauce” has a sweet and spicy flavour and is made using an antique and traditional Cremonese recipe. The preparation uses different types of fruit, which are carefully selected from various regions in Italy. The fruit is candied and immersed in a sweet syrup flavoured with essential mustard oil.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
4805	Mostarda di frutti misti “vaso P” piccante	Mixed fruit mostarda “jar S” spicy	380	12
4806	Mostarda di frutti misti “vaso M” piccante	Mixed fruit mostarda “jar M”spicy	750	06
4823	Mostarda di frutti misti vaso ermetico	Mixed fruit mostarda “Airtight jar”	1.000	06
4835	Mostarda frutti misti • vaso esposizione (verificare sempre la disponibilità)	Mixed fruit mostarda •display jar (always check for availability)	5.600	01



MOSTARDA DI CREMONA

CORIANDOLI

Dal confronto con la moderna ristorazione, partendo dalla richiesta di alcuni chef, abbiamo pensato di fornirvi la nostra tradizionale Mostarda di frutti misti in una più "snella" versione a cubetti che ben si presta ad un uso estremamente rapido e versatile.

CONFETTI. Based on trends in modern catering and the request of some chefs, we have decided to provide you with our traditional Mixed Fruits Mostarda in a more "streamlined" cubed version, which can be used quickly and in a variety of ways.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
4786	Coriandoli • Mostarda di frutti misti in cubetti	Confetti - Cubed mixed fruit mostarda	380	12
4787	Coriandoli • Mostarda di frutti misti in cubetti	Confetti - Cubed mixed fruit mostarda	750	12

LE SCATOLE IN LATTA

Abbiamo pensato di racchiudere i nostri prodotti in un oggetto che potesse testimoniare tutta la passione e la cura che mettiamo nello svolgimento del nostro lavoro.

Ecco, quindi, le nostre scatole regalo, decorate riprendendo il soggetto del nostro meraviglioso manifesto azzurro del 1885, originale e mai modificato e altre decorazioni in stile.

Le nostre scatole in latta possono essere riempite di prodotti Fieschi a vostro piacimento o, per semplicità, essere proposte dall'azienda con almeno due alternative di contenuto.

DECORATIVE CANS. ANNIVERSARY PACK. We came up with the idea of putting all of our products into something that would attest to the passion and care that we put into our work.

The result is the decorated cans that are adorned with a replica of an original blue advertisement for Fieschi dating back to 1885 and other decorations in style.

The decorative cans may be filled with the Fieschi products of your choice. Alternatively, we can offer our recommendations.

LA LATTINA STORICA

Il vasetto di Mostarda di Cremona frutti misti da 380 g è disponibile anche contenuto nella "Lattina Storica", ottima idea per un piccolo regalo.

DECORATIVE CAN. A 380 g jar of Mostarda di Cremona mixed fruit is also available packaged in a decorative can that has an attractive antique look, making it an excellent gift idea.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
4801	Mostarda di frutti misti • lattina metallica contenente "vaso P" piccante	Mixed fruit mostarda "jar S" spicy in decorative can	380	12

LA MOSTARDA DI CREMONA

MONOGUSTO

A tutti coloro che hanno una spiccata preferenza solo per alcuni frutti o per soddisfare le esigenze di particolari abbinamenti, proponiamo la Mostarda di Cremona in versione monogusto.

SINGLE FRUIT. For gourmet and connoisseurs who have a soft spot for one fruit in particular and are on the lookout for exquisite combinations, this range provides a wide array of single fruit Mostarda of Cremona.

MOSTARDA DI:

CILIEGIE
CEDRO
ZUCCA
CLEMENTINE
FICHI VERDI
PERE BIANCHE

ALBICOCCHIE
ARANCE A FILETTI
LIMONI A FILETTI
CHINOTTO
MARRONI

MOSTARDA WITH:

CHERRY
CITRON
PUMPKIN
CLEMENTINE
GREEN FIG
WHITE PEAR

APRICOT
ORANGE PEEL
LIMON PEEL
CHINOTTO
CHESTNUT



MONOGUSTO / SINGLE FRUIT

Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
4810	Mostarda di ciliegie • piccante	Cherry Mostarda • spicy	380	12
4812	Mostarda di cedro • piccante	Citron Mostarda • spicy	380	12
4814	Mostarda di zucca • piccante	Pumpkin Mostarda • spicy	380	12
4815	Mostarda di clementine • molto piccante	Clementine Mostarda • very spicy	380	12
4816	Mostarda di fichi verdi • piccante	Green Fig Mostarda • spicy	380	12
4817	Mostarda di pere bianche • piccante	White Pear Mostarda • spicy	380	12
4819	Mostarda di albicocche • piccante	Apricot Mostarda • spicy	380	12



LA MOSTARDA DI CREMONA MONOGUSTO

MONOGUSTO SPECIALITÀ / SINGLE FRUIT "SPECIALTY"

Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
4827	Mostarda di arance a filetti • piccante vaso ottagonale	Orange peel Mostarda • spicy octagonal jar	350	12
4828	Mostarda di limoni a filetti • piccante vaso ottagonale	Lemon peel Mostarda • spicy octagonal jar	350	12
4830	Mostarda di chinotto • frutti interi piccante vaso ottagonale	Chinotto (myrtle-leaf orange) whole fruit Mostarda • spicy • octagonal jar	350	12
4831	Mostarda di Marroni • Novità	Chestnut Mostarda • New	260	12

LINEA GASTRONOMICA E RISTORAZIONE / GASTRONOMIC LINE, RESTAURANTS

Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
4840	Latta metallo • Tradizionale frutti misti Extra Extra • piccante	Tin can • Traditional with mixed fruit Extra Extra • spicy	5.600	02
4841	Latta metallo • Ciliegie • monogusto piccante	Tin can • Cherry • one flavour spicy	5.600	02
4842	Latta metallo • Cedro • monogusto piccante	Tin can • Citron • one flavour spicy	5.600	02
4844	Latta metallo • Zucca • monogusto piccante	Tin can • Pumpkin • one flavour spicy	5.600	02
4845	Latta metallo • Clementine • monogusto estremamente piccante	Tin can • Clementine • one flavour extremely spicy	5.600	02
4846	Latta metallo • Fichi verdi • monogusto piccante	Tin can • Green Fig • one flavour spicy	5.600	02
4847	Latta metallo • Pere bianche • monogusto piccante	Tin can • White Pear • one flavour spicy	5.600	02
4848	Latta metallo • Pesche • monogusto piccante	Tin can • Peach • one flavour spicy	5.600	02
4849	Latta metallo • Albicocche • monogusto piccante	Tin can • Apricot • one flavour spicy	5.600	02
4850	Latta metallo • Arance a metà • monogusto piccante	Tin can • Half Oranges • one flavour spicy	5.600	02
4850	Latta metallo • Ananas • monogusto piccante	Tin can • Pineapple • one flavour spicy	5.600	02
4858	Bacinella di plastica • Tradizionale frutti misti Extra Extra • piccante	Plastic container • Traditional with mixed fruit • Extra Extra spicy	12.000	01

LA MOSTARDA

SPECIALITÀ REGIONALI

A completamento della nostra gamma, e sempre rigorosamente secondo tradizione, proponiamo queste Mostarde testimonianza di come, in molte regioni d'Italia, questo preparato sia da secoli uno straordinario metodo per conservare e gustare la frutta.

La **MOSTARDA MANTOVANA**, di sole mele campanine tagliate a fettine, candite e poi senapate è indispensabile nella preparazione dei tortelli di zucca ma apprezzatissima anche in abbinamento con formaggi, salumi e carni.

La **MOSTARDA DI MILANO**® ottenuta da una miscela di frutta fresca concentrata in cottura e poi aromatizzata, in modo del tutto naturale, con spezie ed olio essenziale di senape. Preparata ancora oggi secondo un'antichissima ricetta rinvenuta nei nostri archivi e risalente all'epoca lontana in cui Milano si trovava al centro di un crocevia per il mercato delle spezie, la Mostarda di Milano® si presta a straordinari abbinamenti con formaggi, salumi e carni.

La **MOSTARDA VICENTINA**, di mele cotogne cotte e ridotte in purea alle quali viene poi aggiunta frutta candita a dadini. Ottima con le carni, i salumi e i formaggi, nel Veneto, secondo tradizione, è servita anche per accompagnare il Panettone e il Pandoro.

REGIONAL SPECIALITIES. To complete our range of products, we offer these other varieties of Mostarda that attest to the importance of this preparation and how it was an extraordinary method for preserving and enjoying fruit. As usual, our mostarda strictly follows traditional recipes.

The **MOSTARDA MANTOVANA.** This Mantua style mostarda contains only sliced Campanine apples, which are candied and flavoured with mustard. This mostarda is indispensable for the preparation of pumpkin tortelli, but can also serve as a fine accompaniment to cheeses, cold cuts and meats.

The **MOSTARDA DI MILANO**®. This Milan style mostarda is a mixture of fresh fruit that is cooked to a concentrate and then flavoured with spices and essential mustard oil. It is still prepared today, following an ancient recipe, unearthed from our archives and dating back to a period in which Milan was at the centre of a crossroads in the spice trade. Mostarda of Milan goes exquisitely well with cheeses, cold cuts and meats.

The **MOSTARDA VICENTINA.** Following the tradition in Vicenza, this mostarda is made from quince. It is cooked and puréed and then diced candied fruit is added to the mixture. It is superb with meat, cold cuts and cheese. According to tradition in the Veneto region, it is also served to accompany Panettone and Pandoro.



LA MOSTARDA

SPECIALITÀ REGIONALI

La **MOSTARDA AL TARTUFO**, azzardato ed elegantissimo connubio fra la freschezza della Mostarda di Milano® e il gusto del tartufo bianco che contiene per il 2%, questa mostarda rappresenta sicuramente uno dei nostri prodotti più raffinati e particolari.

La **SENAPATA** conserva solida di mele cotogne aromatizzata con olio essenziale di senape presentata nella caratteristica scatola tonda di legno sfogliato. Si serve a fette o a dadini per accompagnare carni, salumi e formaggi.

MOSTARDA DI VERDURE Come per la tradizionale Mostarda di frutta, abbiamo candito ed immerso in uno sciroppo di glucosio ed olio essenziale di senape, una selezione di verdure miste a tocchetti perfette per accompagnare i vostri piatti di carne, salumi e formaggi.

The **MOSTARDA AL TARTUFO** daringly and elegantly pairs the freshness of the Mostarda di Milano® with the intensity of white truffles. Every jar contains 2% white truffles, and this mostarda is one of our most refined and particular products.

The **SENAPATA**. This solid quince conserve is flavoured with essential mustard oil and is handsomely packaged in a round wooden veneer case. It can be served sliced or cubed and goes well with meats, cold cuts and cheeses.

VEGETABLE MOSTARDA As for the traditional Fruit Mostarda, we have a selection of mixed vegetables that is candied and immersed in a sweet syrup and essential mustard oil. It is the perfect accompaniment to meat dishes, cold cuts and cheeses.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
4859	Mostarda Mantovana di mele a fettine • piccante	Mostarda Mantovana sliced apples • spicy	260	12
4870	Mostarda di Milano • Ricetta originale	Mostarda of Milan • Original Recipe	220	12
4880	Mostarda al tartufo bianco	White Truffle Mostarda	100	06
4890	SENAPATA Mostarda solida di mele cotogne	SENAPATA Solid Quince Mostarda	350	12
4896	Mostarda Vicentina	Mostarda Vicentina	250	06
4895	Mostarda di verdure	Vegetable Mostarda	450	12





L'ORTO IN VASO

Partendo da un'accurata selezione di ortaggi di produzione locale, vi proponiamo una "giardiniera" la cui caratteristica, grazie alla lavorazione a freddo, è quella di mantenere i sapori, i colori, la croccantezza e le proprietà della verdura appena raccolta.

GARDEN IN A JAR. Our "giardiniera" is made from locally grown vegetables. The cold preparation process means that the flavours, colours and crunchiness of the freshly picked vegetables are maintained.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
81505	Giardiniera in agrodolce	Sweet and sour Giardiniera	550	6
81508	Giardiniera in agrodolce - vaso HORECA	Sweet and sour Giardiniera - HORECA vase	3,100	01
81510	Carote in agrodolce	Sweet & Sour carrots	550	6
81514	Cipolla rossa in agrodolce	Sweet and sour red onion	550	6
81516	Cipolline in agrodolce	Sweet and sour onions	550	6
81524	Peperoni in agrodolce	Sweet and sour peppers	550	6

I PRODOTTI DOLCIARI

Altro vanto della nostra azienda è quello di saper riproporre i dolci della più antica tradizione cremonese e regionale nel più totale rispetto delle ricette originali e con garanzia della straordinaria qualità delle materie prime utilizzate.

I nostri prodotti dolciari allietano da sempre le tavole delle festività e delle ricorrenze, senza per altro trascurare le esigenze del quotidiano con proposte di più largo consumo.

OUR SWEETS. We take pride in our ability to produce traditional Cremonese sweets following the original antique recipes and using the highest quality raw ingredients.

Our sweets brighten up the dining room table on feast days and on special occasions.

And we also have a vast array of products that satisfy our sweet tooth desires on ordinary days too.

I TORRONI CLASSICI

I TORRONI SPECIALI

LE CONFETTURE

LINEA CIOCCOLATO

LE TORTE DA FORNO

PRODOTTI DI PASTICCERIA
DA RICORRENZA

CLASSIC NOUGATS

SPECIAL NOUGATS

FRUIT CONSERVES

CHOCOLATE LINE

OVEN DRY CAKES

SPECIAL HOLIDAY
CAKES



I TORRONI

I nostri torroni sono prodotti seguendo un'antica ricetta già famosa nel XIX secolo ed ora gelosamente custodita nei nostri archivi.

Tutti gli ingredienti che li compongono sono di straordinaria qualità e di origine esclusivamente italiana.

Il torrone FIESCHI, inoltre, vanta una percentuale di mandorle sempre superiore al 50% e una miscela di vari tipi di miele grazie ai quali è possibile garantire sempre lo stesso delizioso gusto al prodotto.

UN PO' DI STORIA

Il Torrone di Cremona è già descritto in banchetti di epoca romana nei quali si consumavano "squisiti dolci fatti con mandorle, miele e bianco d'uovo".

Il suo debutto ufficiale data però il 25 ottobre 1441, giorno in cui Bianca Maria Visconti sposa a Cremona il condottiero Francesco Sforza.

In quell'occasione il dolce fu preparato e servito con la forma dell'alta torre della città, il Torrione (ora Torrazzo), da cui poi il nome Torrone.

NOUGATS. Our nougats are produced following an antique recipe, already famous in the 19th century, and now carefully safeguarded in our archives.

All of the ingredients are carefully selected to ensure only excellent quality.

And all of the products come exclusively from Italy. FIESCHI nougat contains a percentage of almonds greater than 50% and a mix of various types of honey that allows us to guarantee the same consistent delicious flavour in every nougat packet.

A BIT OF HISTORY

Torrone of Cremona was described in banquets dating back to the Roman epoch and was referred to as that "exquisite sweet made from almonds, honey and egg whites".

However, its official debut was on 25 October 1441, the day when Bianca Maria Visconti married the condottiere Francesco Sforza in Cremona.

On that occasion, the sweet was prepared in the shape of the highest tower in the city, the Torrione, or the Torrazzo as it is presently known. Thus, the name Torrone, which translates to "big tower."



I TORRONI ALLA MANDORLA

CLASSICO FRIABILE E TENERO

Appartengono alla secolare tradizione cremonese e vengono prodotti utilizzando materie prime di grande qualità.

Le mandorle, di provenienza esclusivamente italiana, sono al naturale e non pelate per mantenerne inalterato il sapore. Anche il miele, limpido, trasparente e dal gusto intenso, è tutto di origine italiana. Non contengono né aromi, né coloranti, né O.G.M.

I nostri torroni sono lavorati per 6/7 ore in antiche caldaie nel rispetto delle più severe leggi igienico sanitarie europee.

Ve li proponiamo nel tipo FRIABILE (fascia azzurra) e nel tipo TENERO (fascia verde) disponibili in vari formati.

CLASSIC NOUGATS. These nougats belong to an antique Cremonese tradition and are made with selected superior quality ingredients.

Only 100% Italian almonds are used in their natural unpeeled forms to fully preserve the flavour they contain. The smooth, clear and intensely tasty honey comes exclusively from Italy too.

It contains no added flavourings, colourings or genetically modified organisms. Our nougat is cooked for 6-7 hours in old-fashioned copper pots, a method which fully complies with the most stringent of European health and hygiene regulations.

The classic nougat is available in two varieties: a CRUNCHY almond nougat (blue band) and a SOFT almond nougat (green band) and in a range of sizes.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
3305	Classico friabile alla mandorla astuccio antico • fascia azzurra	Classic crunchy almond • antique case blue stripe	150	24
3306	Classico friabile alla mandorla astuccio antico • fascia azzurra	Classic crunchy almond • antique case blue stripe	250	18
3310	Tenero alla mandorla astuccio antico • fascia verde	Soft almond flavour • antique case green stripe	150	24
3311	Tenero alla mandorla astuccio antico • fascia verde	Soft almond flavour • antique case green stripe	250	18



IL MANDORLATO DI CREMONA, BAHIA, FRUCTUS E AL CAFFÈ

MANDORLATO DI CREMONA® Torrone friabile al quale una lavorazione protratta per oltre 8 ore come vuole una ricetta dell'800, consente di esaltare le straordinarie qualità degli ingredienti utilizzati per la sua produzione.
BAHIA® Torrone tenero alla mandorla ricoperto di puro cioccolato extra fondente.
FRUCTUS® Torrone tenero alla mandorla arricchito di piccoli pezzi di frutta candita.
AL CAFFÈ Torrone tenero alla mandorla, ricoperto di cioccolato extra fondente al cui impasto è aggiunta polvere di caffè macinato delle migliori miscele di Arabica.

SPECIAL NOUGATS. MANDORLATO DI CREMONA® (Cremona style almond nougat) is handmade with time-honoured techniques for more than 8 hours following the dictates of a recipe dating back to the 1800s; the result is a product that exalts the extraordinary qualities of the natural ingredients used in the making.
BAHIA® Soft almond nougat covered with fine extra-dark chocolate.
FRUCTUS® Soft almond nougat exquisitely enriched with small pieces of candied fruit.
COFFEE Soft almond nougat enriched with the finest ground Arabica coffee beans and then coated with a layer of extra-dark chocolate.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
3320	IL MANDORLATO DI CREMONA® lavorazione manuale • fascia rossa	IL MANDORLATO DI CREMONA® hand made • red stripe	150	24
3330	BAHIA® morbido ricoperto di cioccolato extra fondente • fascia marrone	BAHIA® soft, covered with extra dark choco- late • brown stripe	150	24
3332	FRUCTUS® morbido con frutta candita fascia arancione	FRUCTUS® soft with candied fruit orange stripe	150	24
3336	AL CAFFÈ® morbido con puro caffè ricoperto di cioccolato extra fondente	COFFEE® soft with pure coffee, covered with extra dark chocolate	150	24
3378	IL MANDORLATO DI CREMONA® Torta di torrone in lattina metallica vintage	IL MANDORLATO DI CREMONA® Nougat cake	350	10
3380	IL MANDORLATO DI CREMONA® Torta di torrone	IL MANDORLATO DI CREMONA® Nougat cake	200	5



I TORRONI SPECIALI

MAXIMUS® MAXIMUS DOMORI®

Dedicato a chi chiede “solo il massimo” della qualità, ecco il nostro MAXIMUS® prodotto utilizzando miele di tiglio lavorato a freddo e mandorle della straordinaria varietà monocoltivar Tuono.

Ve lo proponiamo nella versione friabile classica e in quella ricoperta di cioccolato extra fondente DOMORI®.

E sempre restando in ambito di eccellenza, è proprio il cioccolato utilizzato per la copertura a meritare un ulteriore apprezzamento, essendo esso ottenuto dalla straordinaria varietà di cacao Criollo, cru “Sur del Lago Clasificado” che contiene per ben il 75%.

SPECIAL NOUGATS. Dedicated to those who seek out “only the best” when it comes to quality. MAXIMUS® is made using cold worked linden honey and the highly prized tuono monocoltivar variety of almonds.

It is available in the classic crunchy version as well as covered with extra-dark DOMORI® chocolate.

This fine Italian brand of chocolate is made with the highest quality cocoa beans of the Criollo variety and has a cocoa content of 75%.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
3350	MAXIMUS® Classico friabile	MAXIMUS® Classic	150	24
3353	MAXIMUS DOMORI® Classico ricoperto di ciocc. extra fondente	MAXIMUS DOMORI® Classic, covered with extra dark chocolate	150	24



SPECIALITÀ CREMONESI

TORTE DI TORRONE PER PASTICCERIA

Appositamente studiate per consentirne un consumo estremamente pratico e informale, queste Torte di torrone tenero sono disponibili nelle varianti:

NOUGAT CAKES FOR PASTRY SHOPS. These soft nougat cakes are practical and informal and offer a no-fuss way to satisfy your sweet tooth. They are available in the following varieties:

ALLA FRUTTA DI MARZAPANE

MARZIPAN FRUIT

ALLE MANDORLE E NOCI

ALMONDS AND WALNUTS

ALLA FRUTTA

FRUIT

TARTUFO (CON PRALINE DI CIOCCOLATO)

TRUFFLE (CHOCOLATE PRALINES)

Già porzionate, sono ideali per la vendita a peso.

The cake portions are pre-sliced and can be sold by weight.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
3394	Torta morbida a spicchi decorata con frutta di marzapane	Soft sliced cake decorated with marzipan fruit	4.000	01
3395	Torta morbida a spicchi decorata con mandorle e noci	Soft sliced cake decorated with almonds and walnuts	4.000	01
3396	Torta morbida a spicchi decorata al tartufo con pralines di cioccolato	Soft sliced cake decorated with Truffle and chocolate pralines	4.000	01
3397	Torta morbida a spicchi decorata con frutta	Soft sliced cake decorated with fruit	4.000	01



COTOGNATA CLASSICA E CON SCORZE DI AGRUMI

Di antichissima tradizione, già in un documento del 1572 si autorizzavano gli ambasciatori cremonesi a portare oltre confine “...doni di torrone e cotognata”.

Sempre presente da allora in poi sulle tavole delle nostre famiglie, la Cotognata è riproposta dalla nostra azienda nella sua ricetta originale con il solito rigoroso impegno di fornire un prodotto di grandissima qualità.

Le nostre Cotognate sono infatti prodotte con mele cotogne che contengono per oltre il 70%.

Ve le proponiamo nelle versioni:

CLASSICA nella confezione tonda di legno sfogliato.

CON SCORZE DI AGRUMI nella scatola di legno rettangolare.

Grazie alla loro consistenza solida, possono essere tagliate a fettine o cubetti e consumate come sanissime merende o deliziosi dessert.

SOLID QUINCE CONSERVES. Dating back to an antique tradition, these fruit preserves were mentioned in documents from 1572 in which Cremonese ambassadors were authorized to take “gifts of nougat and Cotognata” outside the city boundaries. Since then, Cotognata has become a fixture in our homes. Our company makes Cotognata by carefully following the original recipe and by working hard to provide a product of the highest quality. Our Cotognate is made from the quince and its fruit content measures over 70%.

It is available in the following versions:

CLASSICA in a round wood veneered case.

WITH CITRUS RINDS in a rectangular wooden box.

The preserves are solid and can be cut in slices or cubes and can be eaten as a healthy snack or a delicious dessert.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
00012	Cotognata classica di Cremona di mele cotogne • scatola tonda di legno	Classic Cremona solid quince conserve • round wooden box	350	12
00013	Cotognata classica di Cremona di mele cotogne • vendita a taglio	Classic Cremona solid quince conserve • sold by the piece	5.000	01
00014	Cotognata con scorze di agrumi • scatola in legno rettangolare	Solid quince conserve with citrus rinds • rectangular wooden box	350	12



LINEA CIOCCOLATO

DRAGÉES E BACI DI CREMONA

I DRAGÉES

Vi proponiamo i nostri dragées con 6 diversi contenuti golosi, tutti ricoperti di puro cioccolato nelle varianti fondente, al latte e bianco.

I DRAGÉES

We have 6 different types of dragées. They are all covered with either milk, dark or white chocolate.

BACI DI CREMONA

Deliziosi biscotti formati da 2 calotte di frolla con farina di mandorle unite da un goloso strato di cioccolato. All'interno della scatola li troverete confezionati singolarmente per mantenerne intatta la fragranza.

BACI DI CREMONA

Delicious biscuits consisting of two almond biscuits joined by a delicious layer of chocolate. Inside the box you will find them individually packaged to keep their flavor intact.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
6240	Dragées con scorza di arancia candita	Candied orange rind dragées	150	20
6241	Dragées con scorza di limone candita	Candied lemon rind dragées	150	20
6255	Dragées con mandorle e nocciole	Almond and hazelnut dragées	150	20
6256	Dragées con chicco di caffè	Coffee bean dragées	150	20
6257	Dragées con pera candita	Candied pear dragées	150	20
6258	Dragées con mini wafer	Mini wafer dragées	150	20
8015	Baci di Cremona	Baci di Cremona	200	10



SBRISOLOSA® DI CREMONA E TORTA DI NOCCIOLE



Le nostre torte da forno accompagneranno i vostri momenti di festa o, più semplicemente, di convivialità portando sulle vostre tavole il gusto delle nostre tradizioni e la qualità dei nostri prodotti. Due le proposte:

La Torta **SBRISOLOSA®** è un dolce tipico della pianura lombarda e più precisamente della provincia di Cremona, preparato nelle famiglie fin dal 1500 per i giorni di festa.

Lo produciamo ancor'oggi seguendo la ricetta dell'epoca ed utilizzando solo ingredienti genuini e naturali. Il suo nome deriva dalla consistenza del dolce che "tende a sbriciolarsi".

La **TORTA DI NOCCIOLE** è una specialità tipica delle Prealpi italiane e principalmente del Piemonte, regione nella quale è ricca e di straordinaria qualità la produzione di nocciole.

Allontanandoci quindi solo di qualche chilometro dal nostro territorio, attingiamo da questa regione le risorse per proporvi questo meraviglioso dolce di grandissima tradizione.

OVEN DRY CAKES. Our cakes are the perfect dessert for special occasions or simply to add a touch of joy to daily life. These baked specialities will bring the tastes of our traditions and the quality of our products into your home. They are available in two varieties.

*The **SBRISOLOSA®** Cake is a typical sweet of the Lombardy plains, and specifically of the Cremona province. Since the 1500s this traditionally homemade cake has been prepared and enjoyed on feast days. Fieschi makes this cake exactly as it was made centuries ago, using only natural and wholesome ingredients. The name of this cake derives from its consistency that tends to "sbriciolarsi" or crumble.*

*The **TORTA DI NOCCIOLE** is a hazelnut cake from the Piedmont region of Italy, an area known for the extraordinary quality of its hazelnuts. Thus, we take a little drive outside our local territory to collect the locally grown nuts from a neighbouring province. This marvellous cake also has an ancient tradition and we are proud to include it among our products.*



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
5540	Torta SBRISOLOSA® • tonda	SBRISOLOSA® cake • round	300	10
5544	Torta di NOCCIOLE • tonda	HAZELNUT cake • round	300	10



— PRODOTTI DI PASTICCERIA DA RICORRENZA —

PANETTONE BASSO E PANDORO

Riservati alle tavole delle festività più importanti, i nostri Panettone e Pandoro non sono assolutamente da confondersi con i comuni prodotti industriali.

L'accurata selezione delle materie prime impiegate unitamente ad un metodo di lavorazione artigianale, fanno di queste nostre proposte vere e proprie specialità di pasticceria.

Ricordiamo infatti che, per esprimere al meglio le loro qualità, questi prodotti hanno bisogno di un breve periodo in ambiente riscaldato per consentire al burro (non concentrato) che contengono di ammorbidirsi.

I panettoni nei formati da 3 e 5 kg. vanno prenotati. Si prega quindi di verificarne la disponibilità, soprattutto a stagione inoltrata.

SPECIAL HOLIDAY CAKES. Our handmade Panettone and Pandoro are traditionally eaten on those most important holidays and should not be confused with the common industrial versions. Our cake begins with the careful selection of the raw ingredients and then it is prepared entirely by hand, ensuring a product that is a genuine pastry shop speciality. To bring out their full flavour, these cakes should be left in a heated room shortly before being served so that the butter within softens. Then the cake is ready to be served and its flavours savoured as its goodness melts in your mouth.

The 3 and 5 kg. panettones must be pre-ordered. It is advised that you check on product availability, especially late into the season.



Codice Code	Descrizione	Descriptions	Grammi Grams	Pezzi cartone Items per carton box
10085	Panettone di pasticceria basso, incarto ORO	Confectionery Panettone • low • GOLD wrapping	1.000	06
10099	Pandoro di pasticceria, incarto ROSSO	Confectionery Pandoro • RED wrapping	1.000	06

DAL 1867
A CREMONA



DAL 1867 TORRONE, MOSTARDA, SALSE E CONFETTURE



I.T.C.srl

VIA DEI LANAIOLI, 24
CREMONA

Tel. 0372.32495

Fax 0372.33644

info@fieschi1867.com

www.fieschi1867.com