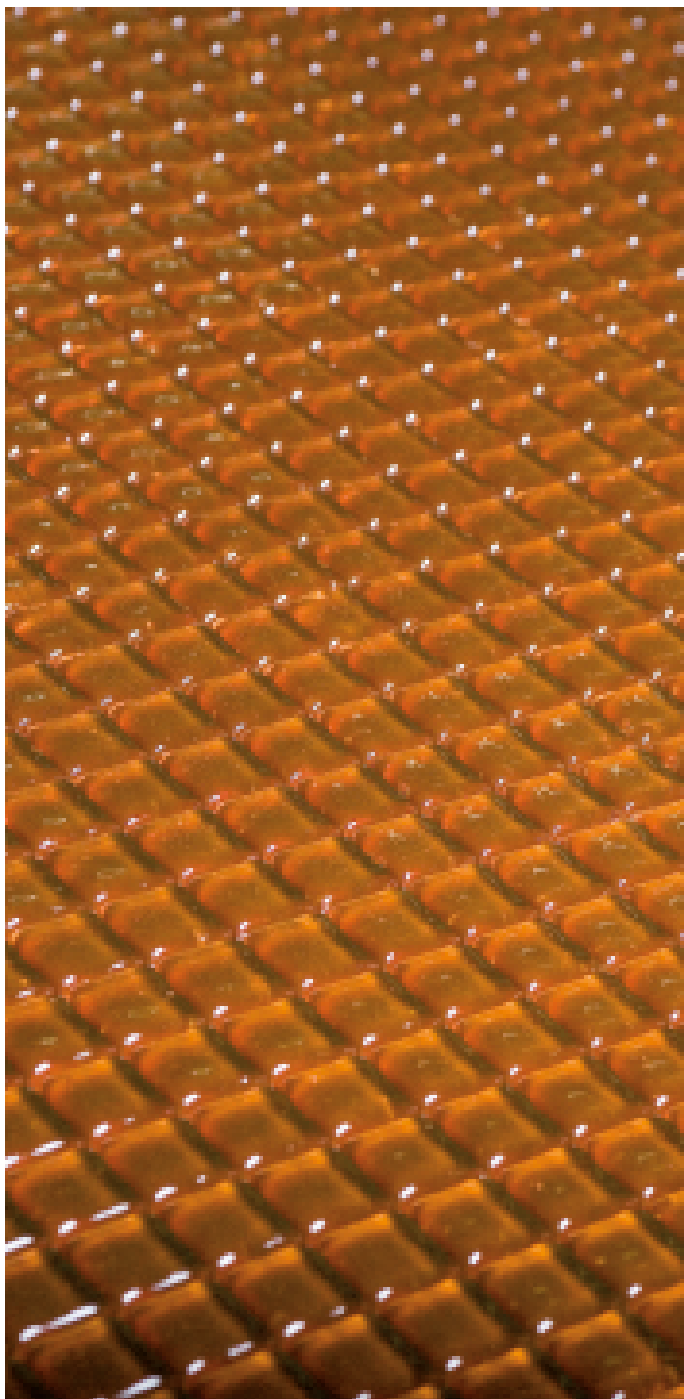
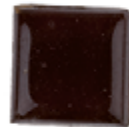


**Prodotti artigianali e biologici**  
**Passione e competenza da oltre un secolo**

***Speciale apicoltura***

# Azienda



**Prodotti Chiellini** oltre un secolo di **tradizione** nella produzione di caramelle **artigianali**.

Le **caramelle** sono prodotte ancora secondo il metodo **tradizionale** con cottura a fuoco diretto e colatura.

**Caramelle all'orzo, orzo e miele, miele e propoli, croccantina al sesamo**, alla **carruba** e tante altre specialità.

Ingredienti selezionati, rigorosamente **naturali** e **genuini**, senza l'aggiunta di coloranti né conservanti.

# Oltre un secolo di tradizione

La nostra passione e la nostra competenza vengono da lontano. Nei primi anni del secolo scorso fu nonna Rosa ad iniziare questa nostra storia. Era una cuoca sopraffina e veniva chiamata nelle feste per preparare in piazza o nelle aie le sue proverbiali specialità. Tra le mille delicatezze toscane, per comune riconoscimento, la sua specialità erano le “orzine” caramelle d’orzo lavorate a fuoco vivo che proponeva in cristalli spezzati dopo averle colate sul tavolo di marmo. I suoi segreti e le sue ricette sono state tramandate di padre in figlio attraverso il tempo e le generazioni, fino alla nascita, nel 1953, dell’azienda Prodotti Chiellini che vanta dunque un’esperienza centenaria. In tutta Italia le caramelle d’orzo sono parte della tradizione, ma oggi sono praticamente introvabili. Anche il loro nome cambia di regione in regione. “Pierette” nel Nord-Est, “Cristalli d’Orzo” al Sud, “Orzine” in Toscana. Nomi per richiamare alla mente e al palato il sapore e la genuinità del passato che ognuno ha voglia di riassaporare e che noi oggi continuiamo a proporre.



## La lavorazione

La lavorazione di cui necessitano le nostre caramelle non si addice all’industria. E’ concepibile solo in laboratorio artigianale e deve essere accompagnata da una cura e da un amore che difficilmente possono trovare modi di esprimersi in una fabbrica. Il metodo di lavorazione è ancora quello tradizionale attraverso il quale le caramelle sono prodotte per cottura a fuoco diretto e colatura, con un attento controllo lungo tutto il processo produttivo per garantire sempre un prodotto di altissima qualità. E’ grazie a questo particolare processo di lavorazione artigianale che i nostri prodotti conservano intatti i sapori e le benefiche proprietà degli ingredienti, tutti rigorosamente naturali senza l’aggiunta di additivi. Da oggi, con lo stesso metodo di lavorazione, si producono anche caramelle con ingredienti rigorosamente certificati, provenienti da agricoltura biologica.





# Capitolo I

## La Tradizione

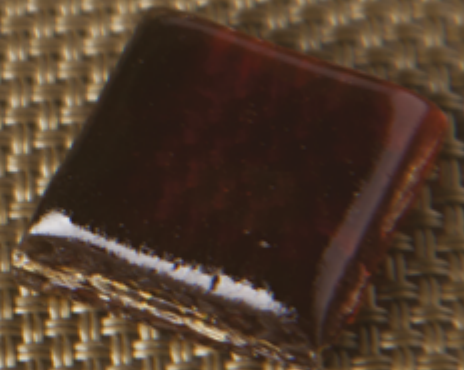






# Capitolo II

## Il Biologico





# BIO D'olce

*La nostra linea biologica*



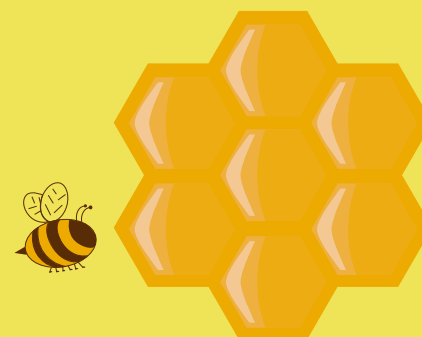
*amica di salute e ambiente*



# ***Speciale apicoltura***

## ***Le caramelle con il TUO miele!***

Grazie alla nostra lavorazione artigianale, possiamo utilizzare le materie prime al loro stato naturale. Su tutte il MIELE, elemento che esalta e valorizza la caramella. Siamo fieri di collaborare con le numerose apicolture, che ci scelgono per offrire un prodotto totalmente unico, ottenuto direttamente dalle loro API!



### ***Le nostre ricette***

- Orzo e miele
- Miele ed eucalipto
- Miele e Propoli
- Miele e zenzero
- Miele e sesamo
- Miele e curcuma

e numerosi altri gusti scelti da te!

**Tutto anche nella versione biologica**





## ***LA NOSTRA LAVORAZIONE***



**L'ape si nutre**



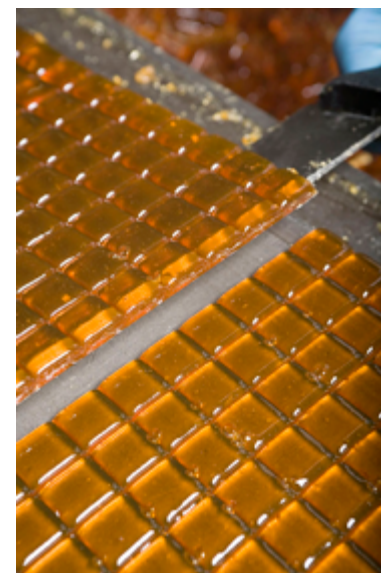
**Api al lavoro**



**Colatura**



***IL VOSTRO MIELE***



## ***LE VOSTRE CARMELLE***



# Confezionamento a tuo Marchio

*I nostri prodotti con il vostro nome. Una duplice garanzia di qualità.*

Oltre a fornire caramelle sfuse, possiamo realizzare confezioni:

- in buste neutre di varia grammatura (da 40 a 250g.), pronte per la personalizzazione a cura del cliente (es. etichetta adesiva o cavallotto)
- in buste già stampate a marchio del cliente

All'occorrenza possiamo fornire anche un supporto grafico.







## ***Prodotti Chiellini***

*Via S. Giorgio, 35  
56021 Cascina PISA - ITALY  
P.IVA 00953010501*

*Telefono/Phone: 0039 050 740 135  
Fax: 0039 050 740 135*

*www.caramelle-chiellini.com  
info@caramelle-chiellini.com*



**nome skype:** prodotti.chiellini



*Copyright 2016 Prodotti Chiellini*

*Made in Italy*

