




Visconti
L'ARTE DEL BISCOTTO

Ogni *M*omento conta. Rendi i tuoi *memorabili*
Every Moment matters. Make yours *memorable*.



Custodiamo il rito *pugliese* del *Biscotto*

I Visconti nascono per accompagnare con dolcezza ogni momento. La colazione lenta, il caffè dopo pranzo, le chiacchiere tra amici, il latte della sera. Mentre il mondo corre, in Puglia continuiamo a fare ciò che facciamo da oltre vent'anni: creare biscotti generosi, autentici, che trasformano un gesto quotidiano *in un momento da ricordare*.

We Cherish the Apulian Ritual of *Biscotti*.

Visconti biscuits are crafted to sweeten every moment. A slow breakfast. A coffee shared after lunch. A chat with friends. A warm glass of milk before bed. While the world rushes by, here in Apulia we continue doing what we have done for more than twenty years: creating generous, authentic biscuits that turn everyday gestures into *moments worth remembering*.



Il tempo ha una *Forma*.
É rotonda.

Time has a Shape. It's round.



Tutto quello che serve.

Niente di più.

Everything You Need. Nothing More.



Prima ancora di essere un biscotto, è un profumo. Un impasto appena preparato, una piccola mano che si avvicina per gustarne un pezzetto, il gusto di qualcosa di speciale non ancora compiuto. Un dolce ricordo capace di attraversare il tempo. Ogni biscotto *Visconti* nasce da lì, da quel legame autentico tra ciò che siamo stati e ciò che scegliamo di *custodire*.

Before it is even a biscuit, it is a scent. Freshly prepared dough. A small hand reaching out to taste a piece. The promise of something special, still unfolding. A sweet memory that transcends time. Every *Visconti biscuit* begins there - in that authentic connection between who we once were and what we choose to *cherish*.

Una Storia che sa di *forno*

Da noi esiste una tradizione semplice e preziosa. Quella dei biscotti fatti a mano con ingredienti veri, con ricette di famiglia tramandate da generazioni. Visconti nasce da questa eredità. Ogni biscotto viene realizzato seguendo una filosofia precisa: scegliere materie prime selezionate, lavorarle con cura artigianale e rispettare i tempi necessari per ottenere un gusto sincero. Perché *l'Eccellenza* è il risultato di ogni scelta.

A Story Fresh from the Oven.

In our corner of the world, a simple yet precious tradition lives on. The tradition of handmade biscuits, crafted with genuine ingredients and family recipes passed down through generations. Visconti was born from this heritage. Every biscuit is made according to a clear philosophy: selecting carefully sourced ingredients, preparing them with artisanal care, and allowing the time needed for true flavour to emerge. Because *excellence* is born from every choice.





QUATTRO INTERPRETAZIONI DELLA STESSA TRADIZIONE



INGREDIENTI SELEZIONATI
SELECTED INGREDIENTS



FATTI A MANO
HANDMADE



UOVA FRESCHE LOCALI
FRESH EGGS FROM LOCAL FARMS



GOCCE DI CIOCCOLATO
CHOCOLATE CHIPS BISCUITS



LIMONE
LEMON BISCUITS



VARIEGATO NOCCIOLA
HAZELNUT BISCUITS



TRADIZIONALE
CLASSIC BISCUITS

Grandi, fragranti e immediatamente riconoscibili. Dalle gocce di cioccolato alle nocciole, dal limone al gusto tradizionale, ogni variante conserva l'aroma pugliese e l'attenzione artigianale che da sempre contraddistingue il nostro lavoro.

Four Expressions of the Same Tradition.

Large, fragrant, and instantly recognizable. From chocolate chips to hazelnuts, from lemon to the traditional recipe, each variety carries the aroma of Apulia and the artisanal care that has long been the hallmark of our craft.



Un invito a *restare*.

Ancora qualche minuto. Ancora una conversazione. Ancora un *Visconti*.

An Invitation to *Linger*. A few more minutes. One more conversation. One more *Visconti*.





Il prossimo *Morso* ti aspetta

The next bite is waiting for you



Visconti

L'ARTE DEL BISCOTTO



Italy Puglia 71045 Orta Nova (FG) Via Benigno Zaccagnini SnC
tel. +39 0885 324944 info@biscottivisconti.it biscottivisconti.it