**L’azienda Angeleri con i suoi  tipici prodotti artigianali, apprezzati e conosciuti ormai sul mercato nazionale ha una lunga e radicata presenza sul territorio, fondata nel 1912 ad Acquasanta Terme un piccolo paese nell’immediato entroterra di Genova.**



# La Storia

**Famosa oltre che per le sue acque termali, come luogo di pellegrinaggio, vi è infatti una delle 2 scale sante esistenti in Italia e un Santuario che richiama miglia di fedeli, a due passi da questi Giuseppe Angeleri (Pippo) inventò i famosissimi canestrelli al burro, all'epoca non esistevano i supermercati, la distribuzione era limitata, quindi, i clienti accorrevano da ogni parte della città per poter acquistare queste deliziose paste frolle.**
**Festeggiati i primi 100 anni di lavoro oggi con l'entrata in azienda della terza generazione di una famiglia che si è sempre tramandata di padre in figlio l'arte della pasticceria artigianale di grande qualità, unita a una nuova strategia commerciale è riuscita a conquistare, sempre relazionandosi alla propria struttura produttiva, nuovi importanti spazi nelle realtà distributive di eccellenza presenti sui mercati italiani ed esteri.**
**Per raggiungere i target prefissati si reso necessario modificare l'attuale struttura con l'insediamento nel nuovo sito produttivo di Via Ovada 43, moderno e tecnologicamente avanzato.**





# Le ricette

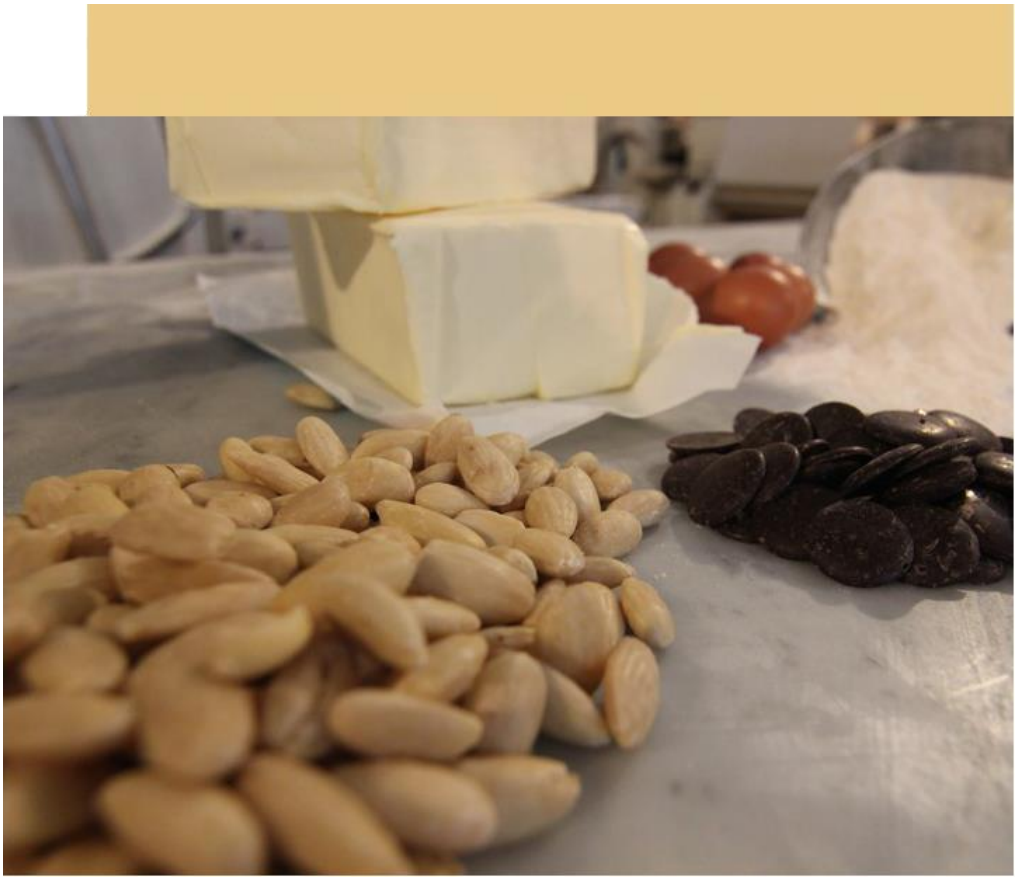
**Le ricette dei nostri prodotti sono tutte tramandate di padre in figlio da ormai 3 generazioni e vengono custodite segretamente, altissima è l'attenzione e la ricerca degli ingredienti che devono essere di primissima qualità, abbiamo il rispetto massimo della loro lavorazioni, ogni prodotto è reso unico sia dalla qualità stessa degli ingredienti che dalle loro lavorazioni, è fondamentale infatti rispettare i tempi ed i modi di lavorazione, i nostri lievitati hanno giorni interi di lievitazione, non utilizziamo infatti lieviti chimici ma preferiamo che siano le nostre paste madri a fare il loro lavoro.**
**Questo è ciò che rende unici i nostri prodotti.**



# Ingredienti

**Ogni ingrediente viene selezionato nella sua zona tipica d’Italia.**

- **Burro fresco di panne 100% Italiane**
- **Senza margarine e grassi di origine vegetale**
- **Uova fresche**
- **Nocciole Piemonte IGP (17% nei baci di dama, una rarità)**
- **Mandorle**
- **Gocce di cioccolato fondente**
- **Olio extra vergine di oliva**



# Momenti

**La nostra è una pasticceria secca, si adatta benissimo in ogni spuntino/pasto della giornata grazie anche alla versatilità dei nostri formati di confezionamento (formato famiglia, monoporzione), ideale da abbinare ad un break di metà giornata insieme ad un caffè, dolce di fine pasto magari con vino liquoroso per gli amanti del genere, ideali per una merenda sana e nutriente abbinata ad un bicchiere di latte per i bambini oppure come ci insegna la tradizione anglosassone insieme ad una tazza di thè, ideali anche nelle monoporzione sulla scrivania in ufficio per passare ore di lavoro/studio. Pandolce e Colomba, "prodotti da ricorrenza" si prestano alle festività per momenti felici a casa insieme alla propria famiglia.**

