

**DOLCI  
NOTE**  
*di Belforte*



Specialità dolciarie  
ispirate dalla natura della Valle del Chienti

nel rispetto della tradizione più genuina.



## Nocciolino

Zucchero, latte, granella di nocciole piemonte,  
emulsionanti, grasso vegetale.

*Sugar, milk, hazelnuts, emulsifying agent, vegetable fat.*

## La nostra storia

A Belforte del Chienti, suggestivo paese delle Marche che domina, dalla sommità di una collina, la vallata del fiume Chienti, Nazzeno Montanari inizia, sul finire degli anni Trenta, l'attività della macinazione del grano per i contadini della zona. Grazie alle donne della famiglia, il mulino continua a lavorare anche durante il periodo della guerra.

Verso la metà degli anni '60 Nazzeno e la moglie Lisa decidono di convertire l'attività e da una costola del primigenio mulino nasce il "Panificio Montanari". Mentre il marito si occupa del pane, Lisa si dedica alla preparazione dei dolci che, in breve tempo, si affermano per genuinità e bontà. Accanto ai dolci tipici di questa zona dell'entroterra maceratese, "pizza" di Natale, "pizze" e ciambelle di Pasqua, "pizze" al formaggio, biscotti e filoncini di mosto, Lisa sforna squisite torte Paradiso, fragranti "maritozzi" e semplici ciambelloni.

L'attività del "Panificio Montanari" prosegue oggi con il nipote Daniele Tentella che sforna ancora gli stessi collaudati dolci della nonna, dalla quale ha ereditato le ricette. A questi si affiancano realizzazioni più recenti, come il nocciolino, la crostata al limone e le torte alla frutta.

Roberta, moglie di Daniele, oltre ad occuparsi della presentazione e della diffusione dei prodotti, cura la nuova linea "Dolci Note" che comprende, unitamente al panettone,

al torrone al cioccolato con nocciole e alla biscotteria di vario genere, confezionata con fantasia e accuratezza, il tipico e richiestissimo "pane nociato".

## Our history

*At the end of the 1930's in Belforte del Chienti, an attractive little town in the Marches which stands on a hilltop overlooking the valley of the River Chienti, Nazzeno Montanari started grinding corn for the farmers of the region. Thanks to the women of the family the mill continued to operate even during the War Years.*

*Towards the middle of the 1960's Nazzeno and his wife Lisa decided to diversify and out of their original mill grew the Panificio Nazzeno Montanari. While her husband made the bread, Lisa concentrated on the cakes and pastries which very quickly gained a reputation for*

*their quality. Along with the typical products of the Macerata area such as Christmas "pizza", Easter "pizza" and "ciambella," chees "pizza" and biscuits and little loaves with must, Lisa baked exquisite Paradise tarts, fragrant maritozzi and simple "ciambelloni".*

*Today the business is in the hands of their grandson Daniele Tentella who still makes the same tried and tested cakes to recipes handed down to him by his grandmother. Alongside them there are also some more recent, highly appreciated creations such as the nocciolino, the lemon tart and the fruit tart.*

*Roberta, Daniele's wife, who is responsible for the presentation and distribution of the products, also takes care of the new line "Dolci Note" which includes, together with the panettone, the torrone with chocolate and hazelnuts and the various types of biscuits, all skilfully and imaginatively prepared, the typical and very popular "pane nociato".*



## Pane Nociato

Farina "0", acqua, lievito naturale, burro, zucchero, fichi, noci, uvetta, canditi, mandorle tostate, aromi naturali.

*Type "0" flour, raisins, butter, walnuts, sugar, brewer's yeast, candied fruit, figs, natural flavouring, roasted almonds.*



## Amaretti

Farina "0", zucchero, latte, uova, burro, polvere lievitante, pane grattugiato, armelline, mandorle tostate, pasta di mandorle, aromi naturali.

*Type "0" flour, sugar, milk, butter, eggs, baking powder, bread crumbs, armelline (apricot kernels), roasted almonds, almond paste, natural aromas.*



## Anicini

Farina "0", zucchero, uova, olio di girasole, polvere lievitante, anici, vino cotto.

*Type "0" flour, sugar ammonium carbonate, sunflower seed oil, yeast, eggs, anised, cooked wine.*



## Biscotti ai Cereali

Farina "0", granella d'orzo, granella di grano, latte, granella di riso, zucchero, polvere lievitante, sesamo, burro, germe di grano, uova.

*Type "0" flour, barley, wheat grains, milk, sugar, rice grains, brewer's yeast, sesame seeds, butter, weath germ, eggs.*





## Biscotti alla Vernaccia

Farina "0", zucchero, uova, olio di girasole, vernaccia, anici, polvere lievitante.

*Type "0" flour, eggs, sugar, sunflower seed oil, vernaccia wine, aniseeds, baking powder.*

## Biscotti Integrali

Farina integrale, farina "0", zucchero di canna, burro, uova, polvere lievitante, aromi naturali.

*Whole wheat flour, type "0" flour, wheat grains, milk, cane sugar, bran, brewer's yeast, butter, natural flavouring wine.*



## Francescani senza zucchero

Farina "0", uova, acqua, olio di girasole, isomalto, estratto al limone.

*Type "0" flour, eggs, water, sunflower oil, isomalt, lemon extract.*



## Ciambelline al Mistrà

Farina "0", zucchero, uova, mistrà, olio di girasole, aroma anice.

*Type "0" flour, sugar, mistrà, eggs, sunflower oil, sugar, salt, anise aroma.*



## Ghiottoni alle Mandorle

Farina "0", zucchero, uova, mandorle, burro, polvere lievitante, estratto di limone.

*Type "0" flour, sugar, eggs, baking powder, butter, almonds, lemon extract.*

## Tozzetti al Miele

Farina "0", zucchero, uova, mandorle tostate, burro, miele, arancio, vaniglia, polvere lievitante, aromi naturali.

*Type "0" flour, sugar, butter, eggs, natural flavouring, baking powder, vanilla, honey, orange, roasted almonds.*





## Ghiottoni al Cioccolato

◀ Farina "0", zucchero, gocce di cioccolato, uova, burro, polvere lievitante, estratto limone.  
*Type "0" flour, sugar, chocolate chips, butter, eggs, baking powder, lemon extract.*

## Sfiziosi al Cacao

▶ Farina "0", zucchero, cacao, uova, burro, polvere lievitante, estratto limone.  
*Type "0" flour, sugar, cocoa, butter, eggs, baking powder, lemon extract.*



## Plumcake all'Anisetta

◀ Farina di grano tenero "0", zucchero, uova, margarina vegetale, anisetta, latte scremato in polvere, agente lievitante E471 E472B, pirofosfato disodico, bicarbonato di sodio, aromi, maltodestrine. Conservante: acido sorbico, soluzione idroalcolica.  
*Soft wheat flour "0", eggs, sugar, vegetal margarine, anisette, skimmed milk in powder, raising agent E471 E472B, disodic pyrophosphate, sodium bicarbonate, flavours, maltodextrin. Preservative: sorbic acid, hydroalcoholic solution.*



**DOLCI  
NOTE**  
*di Belforte*

*Prodotto e confezionato da:*

**PANIFICIO MONTANARI snc**  
Belforte del Chienti (MC) - ITALY  
Tel./Fax +39 733 906107  
E-mail: [dolcinote@dolcinote.it](mailto:dolcinote@dolcinote.it)  
[www.dolcinote.it](http://www.dolcinote.it)

nocciolino  
tozzetti  
fette di biscotto al mosto  
mostarelle  
anicini  
biscotti con mandorla  
biscotti al cioccolato  
biscotti ai cereali  
biscotti integrali  
rustici  
pane nociato  
frolle al cacao  
amaretti  
crostata al limone  
torta di frutta  
panettone  
pizza di natale  
pizza al formaggio  
maritozzi  
ciambelloni  
torta paradiso  
pizza di pasqua