

PASTICCERIA BESUSCHIO

Da più di 170 anni
una storia di dolcezza

*A story of sweetness
for over 170 years*

BESUSCHIO

PASTICCERI DAL 1845

Per capire a quale futuro vogliamo pensare, dobbiamo sapere da dove veniamo. Quattro generazioni prima della nostra e l'impegno di garantire l'antica arte pasticceria, rappresentano il marchio di autenticità italiana di cui siamo parte.

To understand the what future we want to think about, we need to know where we come from. Four generations before ours and the commitment to guarantee the ancient art of pastry making, represent the mark of Italian authenticity of which we are part.





LA STORIA

La storia della pasticceria Besuschio è legata in modo indissolubile con il centro di Abiategrasso e con Piazza Marconi, dove domina le scene da quasi 200 anni: per conoscere le sue origini dobbiamo infatti tornare indietro nel tempo, al 1845, quando Ambrogio, dopo un apprendistato a Milano, torna nella sua città natale e dà vita, insieme alla moglie Angela, a un "caffè e Offelleria con bigliardino". Nel 1881, dopo la morte di Ambrogio, Angela cede il negozio al figlio Emilio.

Ed è proprio con Emilio che la tradizione Besuschio inizia a imporsi e a espandersi oltre i confini di Abiategrasso: nel 1906, infatti, Emilio partecipa all'Esposizione campionaria Internazionale e Vinicola di Genova, e la precisione dei suoi prodotti gli fa vincere una medaglia d'oro ed una croce al merito per "panettoni e dolci diversi di fabbricazione speciale". Dopo Genova giunge la volta di



THE HISTORY

The history of the Besuschio pastry shop is inextricably linked to the center of Abiategrasso and Piazza Marconi, where it dominates the scene for almost 200 years: in fact, to know its origins, we must go back in time, to 1845, when Ambrogio, after an apprenticeship in Milan, returns to his hometown and opens, together with his wife Angela, a "coffee shop and Offelleria with foosball".

In 1881, after the death of Ambrogio, Angela gave the shop to their son Emilio; and it's with Emilio that the Besuschio tradition begins to establish itself and expand beyond Abiategrasso borders: in 1906, in fact, Emilio took part in the International Sampling and Wine Exhibition in Genoa and, thanks to the precision of his products, he won a gold medal and a cross of merit for "panettone and sweets of special manufacture". After Genoa comes the turn of London, Rome, Milan and Paris.

Londra, Roma, Milano e Parigi. Besuschio diventa un marchio internazionale. Con lo scoppio della Prima Guerra Mondiale la pasticceria è costretta ad interrompere la produzione e la vendita di dolci a causa delle restrizioni imposte dal regime di guerra.

L'attività tuttavia sopravvive alle difficoltà del tempo, alla concorrenza di nuovi caffè che sorgono ad Abbiategrasso a guerra finita e alla diffusione dei prodotti dell'industria dolciaria. Anzi, questi divengono un prezioso stimolo per la creatività dei fratelli Besuschio che, capitanati da Giulio, decidono non solo di rinnovare e ampliare il locale, ma anche di continuare sulla strada dell'artigianalità, senza farsi tentare dai facili guadagni della produzione industriale e della distribuzione di massa.

In anni più recenti, Attilio, denominato il "re dei panettoni", punta sull'eleganza e sull'esteticità del prodotto, facendo suo il motto "I dolci vanno mangiati prima con gli occhi e poi con la bocca".

Erede di questa storia che attraversa i secoli è Andrea, che nel 1991 dà un nuovo volto alla pasticceria: dal carattere riservato ed attento, Andrea è un pasticcere che ama l'innovazione, la ricerca, senza però dimenticare di chi l'ha preceduto, tanto che le sue radici sono visibili in ogni sua creazione.



Besuschio becomes an international brand. With the outbreak of the First World War the confectionery is forced to stop production and sale of sweets due to the restrictions imposed by the war regime.

The activity however survives to the difficulties of times, to the competition of new coffees that arise in Abbiategrasso after the war and to the spread of confectionery products. Indeed, these become a precious stimulus for the creativity of Besuschio brothers who, led by Giulio, decide not only to renovate and expand the shop, but also to continue the path of craftsmanship, without being tempted by the easy profits of industrial production and mass distribution.

In more recent years, Attilio, called the "king of panettone", focuses on the elegance and aesthetics of the product, embracing the motto "Sweets should be eaten first with eyes and then with mouth".

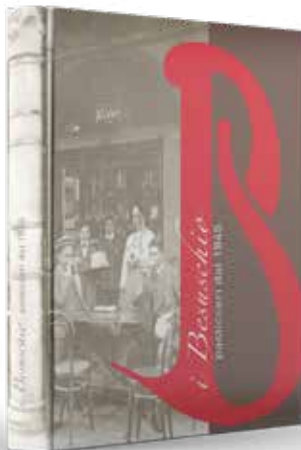
Heir of this story that spans the centuries is Andrea, who in 1991 gave a new face to pastry: with a reserved and attentive character, Andrea is a pastry chef who loves innovation and research, without forgetting his predecessor, so much that its roots are visible in every creation. With Andrea, Besuschio becomes an icon of Italian pastry.

BESUSCHIO

Con Andrea, Besuschio diventa un'icona della pasticceria italiana.

Tra i banchi insieme ad Andrea, alla moglie Roberta e al secondogenito Anselmo, potrete scorgere Giacomo; sesta generazione di pasticceri della famiglia, destinato ad essere il custode della tradizione.

Una storia lunga decenni, la storia di una famiglia; di una passione comune, di arte, di amore e di dolci creazioni. Una storia tanto lunga da non poter essere riassunta in queste poche pagine ma così bella da dover essere raccontata in un libro: "I Besuschio. Pasticceri dal 1845".



Among the benches together with Andrea, his wife Roberta and the second son Anselmo, you can see Giacomo; sixth generation of family confectioners, destined to be the guardian of tradition.

A decades-long history, the story of a family; of a common passion, of art, of love and of sweet creations. A story so long that it cannot be summarized in these few pages but so beautiful that it has must be told in a book: "I Besuschio. Pastry chefs since 1845".

ANDREA BESUSCHIO

“Sono 170 anni che la nostra famiglia ci contamina”. Sono le parole di Andrea Besuschio, classe 1962, erede di una lunga tradizione di pasticceri.

Il suo desiderio di conoscere, unito alla passione per il cioccolato lo portano in Francia dove, affiancato da alcuni dei migliori pasticceri internazionali, frequenta l'Ecole du Grand Chocolat di Valrhona. La Francia gli insegna le fini tecniche della lavorazione del cioccolato e per Valrhona diventerà uno dei primi partner italiani già dal 1995.

L'intraprendenza nel creare e innovare la pasticceria di famiglia, sono il maggior contributo di Andrea alla tradizione famigliare.

Presso la CastAlimenti segue corsi di specializzazione sui dolci moderni, sulle lavorazioni e gli utilizzi dello zucchero, sulle creazioni di sculture in cioccolato.

“Our family contaminates us for 170 years”. These are words of Andrea Besuschio, born in 1962, heir of a long tradition of pastry chefs. His desire to know, together with passion for chocolate, took him to France where, flanked by some of the best international confectioners, he attended the Ecole du Grand Chocolat in Valrhona. France taught him technical chocolate processing: since 1995, he has become one of the first Italian partners of Valrhona.

The initiative to create and innovate the family confectionery, is what most distinguishes Andrea's contribution to the family tradition. At CastAlimenti he follows specialization courses on modern desserts, sugar processing and uses, on chocolate sculpture creations...

With Andrea, the range of desserts is extended and enriched with tradition and



ANDREA BESUSCHIO

Con Andrea la proposta di dolci si amplia e si arricchisce. Anche i locali dell'azienda di famiglia vengono rinnovati secondo il suo gusto.

Il punto di partenza di ogni sua creazione sono le materie prime. Il suo è un percorso a ritroso, nel quale affina le tecniche di una volta per imparare a maneggiare ogni ingrediente con rispetto, il cui fine è guardare al domani, a un tipo di pasticceria nuova fatta sì di tradizione ma contaminata dalle influenze internazionali, dai gusti dei clienti con i quali si confronta, da una moderna pasticceria nascente e dal forte estro creativo del pasticcere.

innovation. Even the premises of the family business are renewed per his taste. Starting point of his creations are raw materials. His itinerary is a journey backwards, refining the techniques of the past to learn how to handle each ingredient with respect, which aim is looking to the future, to a new type of pastry made of tradition but contaminated by international influences, by the tastes of the customers with whom it is compared, by a modern rising pastry and by the strong creative flair of the pastry chef.





BESUSCHIO

GIACOMO BESUSCHIO

Giacomo Besuschio, classe 1993, ha ereditato dal padre Andrea la precisione e la maniacale ricerca del gusto. È la sesta generazione di pasticceri Besuschio; il suo importante compito è essere testimone della storia di famiglia e della sua evoluzione nei secoli: “La tradizione è la base della pasticceria, fa parte della nostra famiglia, permette di raccontare chi sei e da dove vieni”.

Laureato in Scienze e tecnologie alimentari presso l’Università degli Studi di Milano, il cioccolato è il suo cavallo di battaglia. Dopo uno stage in Francia presso Valhrona, si carica della responsabilità di occuparsi della produzione di quest’ultimo nell’impresa di famiglia.

Giacomo è una ventata di aria fresca nell’azienda, ha l’indole dello sperimentatore. L’arte del cioccolato è per lui un gioco e dalle sue mani prendono vita sculture e prodotti di forme nuove ed eclettiche. Tra questi La Sesta, il dolce icona della sesta

Giacomo Besuschio, class 1993, inherited from his father Andrea the precision and the obsessive search for taste. He’s the sixth generation of Besuschio confectioners; his important task is to witness family history and its evolution over the centuries: “Tradition is the basis of pastries, it is part of our family, it allows us to tell who you are and where you come from”.

Graduated in Food Science and Technology at the University of Milan, chocolate is his strong point. After an internship in France at Valhrona, he is responsible for the production of the latter in the family business.

Giacomo is a breath of fresh air in the company, has the character of the experimenter. For him the art of chocolate is a game and from his hands come to life sculptures and products of new and eclectic forms. These include La Sesta, the sweet icon of the sixth generation of pastry chefs. In addition to chocolate there is a passion for



BESUSCHIO

GIACOMO BESUSCHIO

generazione di pasticceri. Oltre al cioccolato vi è la passione per il lievito madre che entra di diritto a far parte di ogni lievitato firmato Besuschio.

Vincitore nel 2017 del concorso “Il dolce del futuro award” e nel 2018 terzo classificato per il “Miglior panettone al cioccolato” con il suo Stracioc.

Per quanto il viaggio lo conduca a confrontarsi con i migliori pasticceri della realtà contemporanea, il suo eroe rimane sempre uno solo: “Ai miei occhi mio padre sarà sempre il migliore del mondo. Mi ha insegnato ad essere umile e a rispettare le persone. Mi ha trasmesso una grande passione, quella del cibo e per il cioccolato, mi ha istruito al gusto”.

Il futuro è una sfida, Giacomo riconosce il compito e l'ardua strada che ha scelto di intraprendere ma l'affronta con il sorriso e con gli occhi colmi di determinazione.

mother yeast, that enters by right to be part of every leavened product signed Besuschio. Winner in 2017 of the “Sweet of the future award” competition and in 2018 third place for the “Best chocolate panettone” with his Stracioc.

Although the journey leads him to confront the best pastry chefs of contemporary reality, his hero always remains one: “In my eyes, my father will always be the best in the world. He taught me to be humble and to respect people. He gave me a great passion, that of food and chocolate, he taught me the value of taste”.

The future is a challenge, Giacomo recognizes the task and the arduous road he has chosen to undertake, but he faces it with a smile and with eyes full of determination.

LUOGO STORICO, ACCOGLIENTE E RICCO DI FASCINO

Il negozio recentemente ristrutturato regala ai visitatori l'immagine della mente dei suoi ideatori: "mai lasciare alle spalle il proprio passato ma neanche ripeterlo". Così le vecchie foto di famiglia si mescolano ai minimali espositori in ferro battuto.

Il bancone si trasferisce per la prima volta sul lato sinistro del locale per essere ben visibile ai passanti. Ogni oggetto richiama la pasticceria: dai lampadari di caramello, ai muri color cioccolato.

Oltrepassato il bancone, in due ampie sale, stanno disposti ordinatamente piccoli tavolini in marmo su cui è possibile consumare i dolci gioielli esposti nelle vetrine.

Il negozio consta anche una piccola enoteca con una scelta di bevande selezionate direttamente da Andrea Besuschio e di una sala più ampia dove è possibile organizzare piccoli ricevimenti. Appena oltrepassata la soglia il negozio si apre in tutta la sua bellezza, le sale si mostrano una dopo l'altra in un gioco di prospettive ben ingegnato.



HISTORIC, COZY AND CHARMING PLACE



The recently renovated shop offers to visitors the image of minds of its creators: “never leave your past behind, nor repeat it”. And so, you find old family photos mixed with minimal wrought iron exhibitors.

The counter moves for the first time to the left side of the room, to be clearly visible while passing-by. Each object recalls pastry: from caramel lamps to chocolate-colored walls.

Beyond the counter, in two large rooms, small marble tables, neatly arranged, on which it is possible to consume the “sweet jewels” displayed in the windows.

The shop has also a small wine bar with a selection of drinks chosen directly by Andrea Besuschio and a larger room where small receptions can be organized. As soon as you cross the threshold the shop opens in all its beauty, the rooms show themselves one after the other in a well-designed perspective game.



TAVOLETTA 1/75

1 - La prima tavoletta realizzata interamente da Besuschio, partendo dalla fava di cacao cruda esmeraldas dell'equador.

75 - La percentuale del cioccolato fondente realizzato.

175 - Gli anni della storia della famiglia di pasticceri Besuschio.

Esagoni rappresentano la sesta generazione di pasticceri Besuschio

1 - The first tablet made entirely by Besuschio, starting from the raw Esmeraldas cocoa bean from Ecuador.

75 - The percentage of dark chocolate made.

175 - The years of the history of the Besuschio family of pastry chefs.

Hexagons represent the sixth generation of Besuschio pastry chefs

BESUSCHIO



1934

Tra le ricette che Giulio Besuschio conservava gelosamente ecco i 1934. Biscotti friabilissimi dal sapore delicato a base di farina di riso e farina di mais di grano arso. Ad ogni morso spiccano il morbido gusto del burro e quello più rustico dello zucchero di canna.

Among the recipes that Giulio Besuschio jealously kept there are "1934", crumbly cookies with a delicate flavor, based on rice flour and cornmeal from burnt wheat. At each bite the soft taste of butter and the more rustic taste of cane sugar.

BESUSCHIO



CHOCOSTICK

L'idea del cioccolato, la consistenza di una frolla delicata. Sottile biscotto al cioccolato fondente extra amaro 67%. Il suo sapore intenso ed avvolgente è arricchito dalla grinta dello zucchero moscovado non raffinato, che lascia trapelare un impercettibile sentore di liquirizia.

The idea of chocolate, the consistency of a delicate short crust. A thin biscuit made with extra bitter dark chocolate 67%. Its intense and enveloping flavor is enriched by the grit of muscovado unrefined sugar, which reveals an imperceptible hint of licorice.

BESUSCHIO



TEGOLA DI SAN BERNARDINO

La tegola di San Bernardino nasce in occasione della ristrutturazione del tetto dell'omonima chiesa del paese e diventa negli anni un dolce icona della nostra pasticceria. Un cake morbido nel quale potrete percepire il sapore del burro fresco, delle mandorle e delle nocciole trilobate del Piemonte.

"Tegola di San Bernardino" was born during the renovation of the roof of the homonymous church located in Abbiategrosso and over the years became a sweet icon of our pastry shop. A soft cake in which you can perceive the taste of fresh butter, almonds and trilobate hazelnuts from Piedmont.

BESUSCHIO



PAGNOTTA DI FRAA'

Antico dolce della città di Abbiategrasso creato con i sapori ed i profumi del territorio. Insieme alla tegola di San Bernardino, la Pagnotta di Fraa' appartiene ai nostri dolci brevettati. Un friabile cake di farina di mais legato dalla dolcezza del miele e costellato di delicati fichi secchi.

Ancient sweet of the town of Abbiategrasso prepared with the flavors and aromas of the territory. Together with Tegola di San Bernardino, Pagnotta di Fraa' belongs to our patented sweets. A crumbly cornmeal cake bound by the sweetness of honey and studded with delicate dried figs.

BESUSCHIO



PAN MEINO

Parola d'ordine in questo dolce: semplicità. Il Pan meino è una tortina di mais, burro e miele. Ancora più delizioso poi se consumato inzuppato in una tazza di panna fresca in occasione della festa di S. Giorgio, così come vuole la tradizione lodigiana.

Keyword of this dessert is: simplicity. "Pan meino" is a cake realized with corn, butter and honey. Even more delicious if consumed soaked in a cup of fresh cream during a special occasion, like the feast of St. George, as required by Lodi tradition.

BESUSCHIO



0.2

Il classico impasto della sbrisolona ma in versione 2.0
La Sicilia in tutti i suoi sapori
Sbrisolona al pistacchio di Bronte e arancia candita
Un tripudio di profumi e gusto.

*The classic sbrisolona dough but in version 2.0
Sicily in all its flavors
Sbrisolona with Bronte pistachio and candied orange
A riot of aromas and taste.*

BESUSCHIO



PORFIDO

Il Porfido deve la sua forma ed il suo nome alla pavimentazione di piazza Marconi, dove sorge la pasticceria. E' un plumcake morbido al cioccolato fondente 70% profumato da una farina di fave di cacao tostate. Nel cuore una cremosa ganache fondente.

Porfido owes its shape and its name to the pavement of Piazza Marconi, where the pastry shop stands. It's a soft plumcake with dark chocolate 70% scented with roasted cocoa beans flour. In the heart a creamy

BESUSCHIO



LA SESTA

Plumcake di pregiati pistacchi di Bronte, cuore morbido al cioccolato fondente 67%, confettura di lamponi freschi ed un friabile disco di frolla al cacao. Un dolce nato dal desiderio di Giacomo Besuschio di creare un'icona che rappresentasse la generazione di pasticceri alla quale appartiene e che coniugasse tradizione ed innovazione.

Plumcake made by fine Bronte pistachios, a soft heart with 67% dark chocolate, fresh raspberry jam and a crumbly cocoa shortbread. A dessert born from Giacomo Besuschio's desire to create an icon to represent the generation of pastry chefs to whom he belongs and that combines tradition and innovation.

BESUSCHIO



PLUMCAKE TRADIZIONALE

Soffice dolce da colazione, una delle più antiche ricette di famiglia. Il classico plumcake morbido arricchito con teneri canditi a base di cedro del Libano, arance di Sicilia ed uvetta australiana.

Soft plumcake from one of the oldest family recipes. The classic soft plumcake enriched with tender candied fruit like Lebanese cedar, Sicilian oranges and Australian raisins.

BESUSCHIO



PLUMCAKE AL CIOCCOLATO

Soffice cake al cioccolato fondente, imbevuto in uno sciroppo al grùè di cacao , e cremoso pralinato montato alla nocciola e cioccolato fondente

Soft dark chocolate cake, soaked in a cocoa crane syrup, and creamy praline whipped with hazelnut and dark chocolate

BESUSCHIO



PLUMCAKE AL PISTACCHIO

Soffice cake al pistacchio, imbevuto in uno sciroppo al lampone, cuore morbido di gelatina al lampone, cremoso pralinato montato al pistacchio e cioccolato bianco

Soft pistachio cake, soaked in a raspberry syrup, soft heart of raspberry jelly, creamy praline whipped with pistachio and white chocolate

BESUSCHIO



PLUMCAKE AL LIMONE

Soffice cake al limone, imbevuto in uno sciroppo al limone di Amalfi, cremoso pralinato montato alla nocciola e cioccolato al latte

Soft lemon cake, soaked in Amalfi lemon syrup, creamy whipped hazelnut praline and milk chocolate

BESUSCHIO



PLUMCAKE ALL'ARANCIA

Soffice cake con scorza di arancia e pasta di arancia, farina di mandorle e burro nocciola per accentuare il gusto di questo cake semplice ma intenso

Soft cake with orange peel and orange paste, almond flour and hazelnut butter to accentuate the taste of this simple but intense cake

BESUSCHIO



BABÀ

Uno dei classici della pasticceria partenopea qui rivisitato in vaso. Facile da trasportare e golosissimo. La pasta del Babà incontra il gusto pregiato del Rhum agricolo della Martinica e si arricchisce del sapore speziato ed intenso della vaniglia Bourbon.

One of the classic Neapolitan pastries here revisited in a vase. Easy to transport and very tasty. The Babà dough meets the fine taste of agricultural Rhum of Martinique and it's enriched by the spicy and intense flavor of Bourbon vanilla.

BESUSCHIO



0.1

La Sbrisolona che Sbrisolona non è! Una torta friabile a base di burro fresco e farina di nocciole trilobate del Piemonte, con note intense di caffè arabica e scorza di limone. Per conferire al dolce un carattere nuovo ed un gusto persistente.

A kind of "Sbrisolona" which is not properly a "Sbrisolona"! A crumbly cake made with fresh butter and hazelnut flour from Piemonte, with intense notes of Arabica coffee and lemon peel. These ingredients give to this cake a new character and a persistent taste.

BESUSCHIO



PANETTONE

Dolce caratteristico del periodo natalizio.
Il nostro Panettone è una pasta a lievitazione naturale, ricca in burro, con forti note di vaniglia Bourbon.
Al suo interno solo i canditi della tradizione: cedro e arancio di Sicilia ed uvetta sultanina.

*Characteristic sweet of Christmas period.
Our Panettone is a naturally leavened dough, rich in butter, with strong notes of Bourbon vanilla.
Inside, only traditional candied fruit: cedar and orange from Sicily and raisins.*

BESUSCHIO



VENEZIANA

Soffice pasta a lievitazione naturale con una croccante ghiaccia a base di amaretto, mandorle e zucchero. Al suo interno teneri canditi di arancia avvolti in un impasto dal dolce sentore di vaniglia. Nonostante la sua nascita nella città lagunare come dolce natalizio, la tradizione lo ha reso il fine pasto tipico di capodanno.

Soft naturally leavened dough with a crunchy icing made with amaretto, almonds and sugar. Inside, only tender orange candies wrapped in a dough with a sweet hint of vanilla. Despite of its birth in Venezia, the lagoon city, as a Christmas cake, tradition has made it the typical final of a New Year's meal.

BESUSCHIO



STRACIOCK

Lo Straciock è per gli amanti del cioccolato in ogni sua forma. In un impasto tenero si fondono in un vortice di sapori, il dolce gusto del cioccolato al latte 46% con l'intensa aromaticità del cioccolato fondente 68% del Ghana. La morbidezza dell'impasto cede il posto alla croccantezza della ghiaccia a base di cacao e nocchie trilobate del Piemonte.

Straciock is for chocolate lovers in all its forms. A whirl of flavors melted in a soft dough, with the sweet taste of 68% milk chocolate and the intense aroma of dark Ghana chocolate. The softness of the dough gives way to the crunchiness of the cocoa-based glaze and hazelnuts from Piemonte.

BESUSCHIO



FIOR DI GIANDUIA

Sinfonia di sapori per questo goloso lievitato che unisce tradizione ed innovazione. Soffice impasto arricchito di cremosi cubetti di cioccolato gianduia, croccanti noci pecan e morbide albicocche di borgo San Dalmazzo, candite con il loro mallo.

Symphony of flavors for this delicious leavened cake which combines tradition and innovation. Soft dough enriched with creamy cubes of gianduja chocolate, crunchy pecan nuts and soft apricots from Borgo San Dalmazzo, candied with their husk.

BESUSCHIO



CRACKELÈ

Parola d'ordine: aroma. Un impasto tenero nel quale a fare da padrone sono i gusti decisi della vaniglia Tahiti e delle fave di tonka dal sapore mandorlato. Al suo interno preziosissimi marroni della Val di Susa e freschi limoni di Amalfi canditi. La copertura fragrante è a base di crema di mandorle al cacao e croccanti nocciole caramellate.

The keyword is: aroma. A soft dough in which dominate the strong flavors of vanilla from Thaiti and almond-flavored Tonka beans. Inside, very precious chestnuts from Val di Susa and fresh Amalfi lemons candied. The fragrant covering is made with cocoa flavored almond cream and crunchy caramelized hazelnuts.

BESUSCHIO



PAN ALBICOCCA

Uno scrigno elegante di soffice pasta lievitata leggermente vanigliata, arricchito da cremose albicocche di Borgo san Dalmazzo semi candite, che in cottura cedono all'impasto i loro dolci succhi. Creato in taglia ridotta per un dolce delizioso di facile trasporto.

An elegant chest of soft lightly leavened vanilla dough, enriched with partially candied creamy apricots from Borgo san Dalmazzo, which release their sweet juices while cooking. Created in small size for an undemanding, but delicious and easy to carry, gift.

BESUSCHIO



PERLE

Perle di finissimo cioccolato del Ghana 66%.
Perfette per le vostre preparazioni casalinghe o
per una deliziosa tazza di cioccolato calda nelle
giornate più pungenti. Perché possiate avere
sempre con voi un po' della dolcezza della nostra
pasticceria.

*Pearls of the finest Ghanaian chocolate 66%.
Perfect for your home preparations or for a
delicious cup of hot chocolate during the most
freezing days. With pearls, you can always have
with you a little of the sweetness of our pastry.*

BESUSCHIO



BISCOTTI 1/75

Sable ricoperti con cioccolato fondente 66% e
ripieni di pralinato alla nocciola montato.
Friabili e cremosi allo stesso tempo
Perfetti per una ricarica di energia durante la
giornata

*Sable covered with 66% dark chocolate and filled
with whipped hazelnut praline.
Crumbly and creamy at the same time
Perfect for a recharge of energy during the day*

BESUSCHIO



PRALINE

Pralinati, ganache o gelatine dai gusti più disparati racchiuse in un sottile strato di cioccolato croccante. Le nostre praline seguono il ritmo delle stagioni, ne variano i gusti e l'aspetto, perché il nostro cliente possa ritrovare sempre la qualità dei prodotti stagionali.

Pralines, ganaches or jellies with the most different flavors, enclosed in a thin layer of crunchy chocolate. Our pralines follow the rhythm of seasons, their tastes and appearance change, so that our customers can always find the quality of seasonal products.

BESUSCHIO



NUVOLE

Lampone, frutto della passione o biscotto croccante, sono alcuni dei gusti che caratterizzano questi dischi extra fini di cioccolato fondente 66%.

Raspberry, fruit passion or crunchy biscuit, are some of the flavors that characterize these extra fine dark chocolate 66% discs.

BESUSCHIO



BIEGRASOT

L'idea di una pralina ma tutta da condividere.
Una copertura di sottile cioccolato fondente
66% ripiena di crema alla gianduia con il gusto
pungente del pepe giamaicano ed un croccante
biscotto interno.

*The idea is of a praline which can be shared.
A cover of thin dark chocolate 66%, filled with
gianduia cream with the pungent taste of
Jamaican pepper and a crunchy inner biscuit.*

BEZUSCHIO



CUCCHIAINI DI CIOCCOLATO

Cucchiaini in cioccolato fondente 67% da abbinare alle vostre bevande calde. Per un delizioso latte e cacao o per dare un tono più dolce ai vostri caffè.

Teaspoons made by dark chocolate 67% that you can combine with hot drinks. For a delicious milk and chocolate or to give a sweeter character to your coffee.

BESUSCHIO



ATTREZZI DI CIOCCOLATO

I giochi per i più grandi, non solo deliziosi ma anche divertenti. Valigette di attrezzi in cioccolato fondente 67% spruzzati di cacao, disponibili in due formati. Perché "la vita è più divertente se si gioca".

Games for grownup, not only delicious but also funny. Tool cases in dark chocolate 67% sprinkled with cocoa, available in two sizes. Because "life is more amusing if you play".

BEZUSCHIO



DRAGÉES

Frutta secca selezionata e tostata ricoperta da uno strato di morbido cioccolato. Disponibili nei delicati aromi di arancia; mandorla; lampone; frutto della passione o caffè. Da provare in tutte le loro varianti.

Selected and toasted dried fruit covered with a layer of soft chocolate. Available in delicate aromas of orange, almond, raspberry, passion fruit and coffee. Try them in all varieties.

BESUSCHIO



ROCHER

Piccole rocce di croccanti mandorle siciliane tostate, morbida uvetta australiana e pepite di arancia candita, avvolte in una copertura di cioccolato fondente. Un'esplosione di gusto da accompagnare ad un buon caffè.

Small "rocks" of crunchy toasted Sicilian almonds, soft Australian raisins and candied orange nuggets, wrapped in a glaze of dark chocolate. An explosion of taste to combine with a good coffee.

BESUSCHIO



TARTUFO

Dolce sfizioso di origini piemontesi, il tartufo si fa apprezzare da chiunque. I nostri: i classici tartufi della tradizione, composti solo da materie di prima qualità. Un cuore di cremoso gianduia avvolto da uno strato di cioccolato fondente leggermente croccante e spolverato di cacao.

Truffle is a sweet originating from Piemonte, and it's appreciated by anyone. Ours are the classic traditional truffles, composed only by first quality materials. A heart of creamy Gianduia, wrapped in a thin layer of lightly crunchy dark chocolate and sprinkled by cocoa powder.

BESUSCHIO



MENDIANT

Per gli amanti del cioccolato e della frutta secca. Gocce di cioccolato fondente 66% arricchite di frutta secca tostata e caramellata. Solo materie prime selezionate: nocciole trilobate del Piemonte, mandorle di Noto e pistacchi di Bronte.

Made for chocolate and dried fruit lovers. Drops of dark chocolate 66%, enriched with toasted and caramelized dried fruit. Made only with selected raw materials: trilobate hazelnuts from Piemonte, Noto almonds and Bronte pistachios.

BESUSCHIO



SCORZE DI ARANCIA E ZENZERO

Morbide scorze di arancia candite a mano e ricoperte di croccante cioccolato fondente 70% o teneri bocconcini di zenzero leggermente piccante affondati nel cioccolato.

Soft orange peels candied and covered with crunchy dark chocolate 70% or tender bites of slightly spicy ginger, sunk in chocolate.

BESUSCHIO



IL GIANDUIA BESUSCHIO

La prima ricetta in vendita messa a punto da Andrea con la quale acquista la sua prima temperatrice. La crema alla gianduia è ormai la tradizionale crema spalmabile firmata Besuschio. Prodotta con sole nocciole del Piemonte IGB.

The first recipe on sale, developed by Andrea, with which he bought his first tempered, Gianduia cream is now the traditional spreadable cream signed by Besuschio, produced only with hazelnuts from Piemonte IGB.

BESUSCHIO



SPALMABILE AL PISTACCHIO

Vellutata crema spalmabile a base di pistacchi di Bronte. Tra le prime ricette su cui Giacomo Besuschio muove i propri passi.

Velvety spreadable cream made with Bronte pistachios. Pistachio cream is among the first recipes on which Giacomo Besuschio moves his steps.

BESUSCHIO



SPALMABILE AL LAMPONE E PISTACCHIO

Morbida crema spalmabile a base di pistacchi di Bronte e gelatina di lampone.

Soft spreadable cream made with Bronte pistachios and raspberry jelly.

BEZUSCHIO



SPALMABILE NOCCIOLA E CARAMELLO

Non la classica crema alla nocciola. Nocciole del Piemonte IGB e croccanti pezzetti di caramello percepibili al palato.

It's not the classic hazelnut cream. Made by Piedmont hazelnuts IGB and crunchy pieces of caramel perceivable on the palate.

BEZUSCHIO



SPALMABILE ALLA PASSIONE E NOCCIOLA

Morbida crema spalmabile a base di nocciole IGB e gelatina al frutto della passione.

Soft spreadable cream made with IGB hazelnuts and passion fruit jelly.

BESUSCHIO



MACARONS

Tra i dolci francesi più apprezzati al mondo. Colorate meringhe alla mandorla, croccanti all'esterno e morbide all'interno. Il ripieno composto solo da cremose ganache come richiede la tradizione. Ad ogni colore il proprio gusto.

Macaron is probably one of the most popular French desserts in the world. Made with colored almond meringues, crunchy outside and soft inside. The filling is composed only of creamy ganache as required by tradition. To each color its own taste.

BESUSCHIO

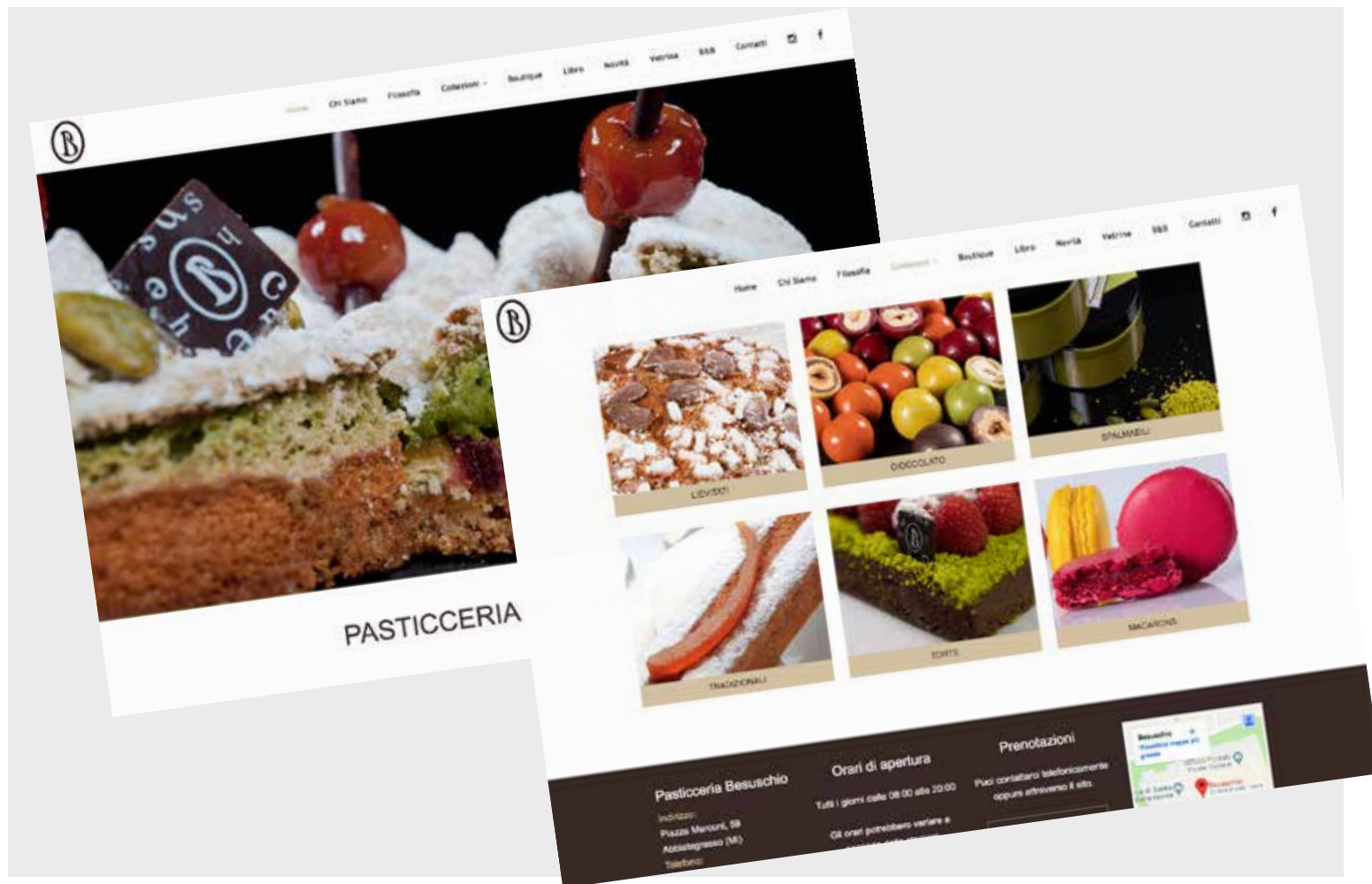


WEBSITE

La mente è alla ricerca della perfezione e il cuore batte all'unisono con la materia prima, scelta seguendo il ritmo delle stagioni. Andrea Besuschio e il suo staff sono tutto questo e anche di più: accurata selezione delle materie prime, cura estrema della tecnica, grande passione e profondo rispetto per l'eredità della tradizione. Solo così ciò che viene prodotto esprime appieno le emozioni del momento e diventa un piccolo capolavoro del gusto.

The mind is in search of perfection and the heart beats in unison with the raw material, chosen according to the rhythm of the seasons. Andrea Besuschio and his staff are all this and even more: careful selection of raw materials, extreme care of the technique, great passion and deep respect for the legacy of tradition. Only in this way what is produced fully expresses the emotions of the moment and becomes a small masterpiece of taste.

BESUSCHIO







*Fotografie: Bodoni produzione
Progetto grafico: Unlead
Stampa: Grafiche Arrara*

PASTICCERIA BESUSCHIO

Piazza Marconi, 59
20081, Abbiategrasso (MI)
+39 02 94966479
info@pasticceriabesuschio.it
www.pasticceriabesuschio.it

