



## GRISSINIFICIO BO

Rocchetta Tanaro (AT)

Fondata nel 1820 a Rocchetta Tanaro, nel cuore del Monferrato, da una piccola panetteria di paese, l'azienda Bo in pochi decenni si è trasformata in una moderna struttura artigianale in grado di soddisfare le molteplici richieste di mercato conservando il rispetto delle tradizioni. La rigorosa scelta delle materie prime unita ad una lavorazione manuale

fanno sì che il prodotto finito sia unico nel suo genere. Infatti tutti i grissini sono stirati a mano, uno ad uno come vuole la vera tradizione piemontese. Le ricette sono fondamentalmente semplici: pochi ingredienti e nessun conservante, per un prodotto genuino, gustoso e altamente digeribile.

### GRISSINI STIRATI A MANO

Buon Piemontesi  
Tradizionali al mais

Buon Piemontesi  
Acqua

Buon Piemontesi Classici  
Con olio di riso senza strutto

Buon Piemontesi 100 % Integrali  
con olio di riso senza strutto

Buon Piemontesi Sesamo  
Con olio di riso senza strutto

Buon Piemontesi Rosmarino  
Con olio di riso senza strutto

Buon Piemontesi 100% Khorasan  
Con olio di riso senza strutto

Buon Piemontesi 100 % Farro  
Con olio di riso senza strutto

### FOCACCINE

Classica  
Con olio di riso senza strutto

Al Rosmarino  
Con olio di riso senza strutto

Integrale  
Con olio di riso senza strutto

Al Sesamo  
Con olio di riso senza strutto

Gusto Mediterraneo  
Con olio di riso senza strutto

Olive Taggiasche  
Con olio di riso senza strutto

Al Tartufo  
Con olio di riso senza strutto

### FOCACCINE TONDE

Snack Classica  
Pizzetta Pomodoro e Origano

### ALLEGRA CHIPS

Chips Classica  
Chips Paprika

