



La bontà delle cose uniche

Solo ingredienti
genuini



Ingredienti Naturali

La bontà è fatta di piccole, semplici cose: passione, pazienza e nessuna paura di rimboccarsi le maniche. Valeria, nel suo laboratorio La Gubana della Nonna, lo sa bene e prepara i suoi dolci con lo stesso amore con cui lo farebbe, a casa, per i suoi cari. Seleziona le materie prime di assoluta qualità e le lavora con attenzione. Ogni chicco d'uva viene mondato prima di essere messo a bagno nella grappa e nessun guscio di noce può scappare al suo occhio attento. La fretta, qui, non serve a nulla: dal tempo scandito dalle lente lievitazioni nascono i prodotti della tradizione.

Per anni Valeria partiva ogni mattina alla ricerca di ricette originali e preziose, entrava nelle cucine di esperte casalinghe che facevano ancora in casa le gubane e gli strucchi, e carpirva i segreti del loro lavoro. A sera poi rientrava al forno per sperimentare, fare e disfare, provare e riprovare ancora.

È così che oggi nelle Gubane, negli Strucchi e nei biscotti artigianali di La Gubana della Nonna si ritrovano i sapori di un tempo, "La bontà delle cose uniche". Quelli che raccontano la vera essenza delle Valli del Natisone, la stessa che anima la passione di Valeria nel suo laboratorio di Azzida, un puntino minuscolo in una regione, il Friuli, già piccola di per sé. Una manciata di case, una graziosa piazzetta, il campanile e il massiccio del Matajur che d'inverno s'imbianca di neve. Anche se Valeria quando lo guarda, ci vede dello zucchero a velo...





Sapori e saperi Friulani



Gubana

Una fetta di Friuli



FORMATI

1000gr	scatola/carta
850g	scatola/carta
500gr	scatola/carta

Ingredienti

Farina 00, uova, zucchero, burro, latte,
acqua, lievito, sale, limone.

Ripieno: uva sultanina, **noci**, zucchero,
granella di amaretto, grappa,
burro, pinoli.

Rinomata specialità originaria delle Valli del Natisone, la Gubana è il dolce simbolo del Friuli, un tempo donato come augurio di prosperità e abbondanza. Dalla caratteristica forma a chiocciola, questo antico dolce di pasta lievitata racchiude al suo interno un ricco ripieno di noci, uvetta, amaretti e pinoli, ingredienti naturali e selezionati, sapientemente lavorati con un delicato aroma di grappa di vinaccia.

Frutto di un'appassionata ricerca delle più antiche ricette tramandate a voce e degli innumerevoli tentativi di codificarne i segreti, la Gubana della Nonna sprigiona la vera bontà delle cose uniche racchiudendo in un unico prodotto la storia del Friuli.





Gli strucchi

Piccole gemme del Friuli



FORMATI

200gr sacchetto

Deliziosi fagottini fritti di pasta frolla tipici delle Valli del Natisone, gli strucchi vengono lavorati da La Gubana della Nonna con certissima passione. Il loro goloso ripieno è simile a quello della Gubana, reso ancor più ricco e stuzzicante da un'aggiunta di rum. La forma piccola e il gusto unico fanno di questi dolci bocconcini un'irresistibile golosità per piccoli momenti di assoluto piacere.

Ingredienti

Farina 00, burro, vino bianco, zucchero, uova, rum.

Ripieno: uva sultanina, **noci**, zucchero, grappa, granella di amaretto, burro, pinoli.





Focaccia

La dolcezza del pane quotidiano



FORMATI

750gr	sacchetto
500gr	sacchetto

La focaccia, o pane dolce, viene consumata la mattina a colazione con il caffelatte, oppure il pomeriggio con il té. È un dolce che, tagliato a fette, si presta a essere tostato. Adora la marmellata ma ai bimbi piace anche con la crema di nocciole o con il miele.

Ingredienti

Farina 00, uova, zucchero, burro,
latte, acqua, lievito,
sale, limone.







I Biscotti



Nuvole di noci

Quelli cotti di notte



FORMATI

200gr sacchetto

Ingredienti

Albume d'uovo, noci 35%, zucchero.

Spumosi albumi d'uovo nel forno ancora caldo: è così che anche durante la notte dal laboratorio nascono dolci squisitezze! Croccanti meringhette rese ancor più golose dalle noci, ingrediente immancabile delle ricette de La Gubana della Nonna.





Longobardi

La colazione dei guerrieri



FORMATI

200gr sacchetto

Una ricetta dal sapore antico arrivata quasi per caso trasforma semplici ingredienti in un dolce tesoro: farina di mais, zucchero di canna e nocciole sono il ricco segreto di questi energetici biscotti di La Gubana della Nonna, proprio quelli che si mangiavano i guerrieri longobardi tra un combattimento e l'altro!

Ingredienti

Farina 00, nocciole, burro,
zucchero di canna, **farina di mais, uova,**
lievito in polvere, sale.





Non solo morbidi

Tutta colpa della Rita



FORMATI

200gr

sacchetto

Ingredienti

Farina 00, zucchero di canna, **nocciole**,
burro, uova, cacao, lievito in polvere, sale.

Tutta colpa della Rita... che ha carpito da un pasticciere toscano la ricetta di questi deliziosi dolcetti ai quali è impossibile resistere!

Il segreto? I cantucci "morbidi" non vengono rimessi in forno a ribiscottare una volta tagliati. Con l'aggiunta di cacao e nocciole alla ricetta originale, i Non solo Morbidi de La Gubana della Nonna sono una vera gioia per il palato.





Buoni ma brutti

Non è l'apparenza ciò che conta!



FORMATI

200gr sacchetto

Ingredienti

Zucchero, **nocciole tostate** 25%,
mandorle 25%, albumi d'uovo, sale.

La Gubana della Nonna lo sa bene e ripropone uno dei classici della pasticceria da forno, tanto imperfetto nella forma quanto eccezionale nel gusto da ribaltarne il nome per giusto merito! Una bontà di nocciole e mandorle con albumi montati a neve e zucchero a velo: provare per credere!





I Linzer

Gli speziati



FORMATI

200gr sacchetto

Dall'antica ricetta della vicina Austria, tutto il gusto della tradizionale crostata di Linz è racchiuso nella versione mignon de La Gubana della Nonna: piccoli biscotti speziati a base di mandorle arricchiti da un goloso ripieno di confettura di ribes rosso.

Ingredienti

Mandorle 23%, burro, zucchero di canna, farina 00, farina integrale, uova, spezie di pan pepato, confettura di ribes rosso, lievito in polvere, sale.





Furlànis

Una ricetta novantenne



FORMATI

200gr sacchetto

Da una ricetta scoperta sfogliando il quaderno di una vecchina novantenne, nascono i Furlànis, biscotti rustici fatti di ingredienti semplici e reperibili in tutto il Friuli: uvetta ammollata nel vino bianco dolce o nel rum, la farina gialla da polenta, la farina bianca del pane, le uova, lo zucchero e il burro.

Seppur con qualche accorgimento per renderli più leggeri, i Furlànis di La Gubana della Nonna mantengono il sapore autentico dell'originale.

Ingredienti

Farina di mais, farina 00, zucchero di canna, **burro**, uva sultanina, rum, **uova**, lievito in polvere, sale.







la bontà delle cose uniche

Prodotto e confezionato da:

La Gubana della Nonna

Via Algida, 63 - Fraz. Azzida - San Pietro al Natisone (UD)

Tel. +39 0432 727234 - www.gubana dellanonna.com