



Musso Domenico





Il paese dei golosi

Intraprendendo un viaggio nelle Langhe e nel Roero, non si entra solo a contatto con un territorio ricco di storia e ricordi, leggende e tradizioni, ma ci si abbandona ad una calda esperienza sensoriale fatta di profumi, sapori, colori che queste terre, meglio di altre, sanno regalare.

Con il susseguirsi delle stagioni è possibile riscoprire le molteplici percezioni che la ricchezza del paesaggio e l'autenticità del territorio riescono a trasmettere.

Se in primavera ci si può far avvolgere da un'armoniosa fioritura della natura, e in estate lasciarsi sfiorare dalla brezza che accarezza le sinuose colline, caratteristica del panorama, è l'autunno che dona i frutti pregiati a Langhe e Roero. Questa è la stagione che offre i prodotti che lo hanno reso celebre e hanno conferito a questo territorio una posizione privilegiata.

Si parte dal Tartufo Bianco d'Alba, gioiello culinario, che col suo aroma speziato insaporisce i piatti tipici della cucina locale e attrae ogni anno turisti da tutto il mondo.



Titbits' Country

Strolling across those marvellous Langhe and Roero, you'll get in touch with a land rich of story and memories, fairytales and traditions, but most of all you'll abandon to a warm sensorial experience made of flavors, tastes and colors that these lands, more than others, can give.

Following seasons you'll discover the range of perceptions which only the preciousness of landscapes and authenticity of country can convey.

If spring can embrace you with blossoming nature and summer cuddle you in the warm breeze that gently strokes our hills, it is autumn which give to Langhe and Roero most precious fruits, and also, the season which offer those products that made celebrated and awarded these countries with worldwide privilege statements.

First of all must mention the White Alba's truffle, culinary jewel, with its spicy flavor proper of local cuisine which attract, every year, thousands of tourists coming from oversea.

Then must consider the wide choice of valuable wines which detain podium within the vast range of Italian's wine production which, today like yesterday, follows a secular tradition handed down generation by generation; Roman use to cultivate these lands to obtain what they called God's nectar.





Si passa poi alle molteplici varietà di vini pregiati che detengono una posizione prestigiosa all'interno del vasto panorama vinicolo italiano e che, oggi come allora, sono parte di una tradizione tramandata da generazioni; basti pensare che già in epoca romana queste terre venivano coltivate per ottenere quello che all'epoca era considerato il nettare degli Dei.

Altrettanto rinomati i formaggi, prodotto dell'antica arte casearia locale apprezzati in tutto il mondo.

Per finire il nostro viaggio tra le prelibatezze autunnali con la nocciola, protagonista nella lavorazione dei dolci più di ogni altro ingrediente.

La nocciola Tonda Gentile delle Langhe, tutelata da un consorzio e riconosciuta come Indicazione Geografica Protetta (Igp) è la varietà di nocciola che nasce nel sud del Piemonte, tra Cuneo e Asti, con il maggior centro di produzione a Cortemilia (Cn), si distingue per l'intenso e gradevole aroma e per la forma tondeggiante che la rendono la più famosa e pregiata a livello mondiale.

Cheese is as much renowned as the above, product of ancient local cheese in south Piemonte, between Cuneo and Asti, with production centre at Cortemilia (Cn), distinguish itself for its intense and pleasant flavor and its round shape which made this fruit renowned worldwide art celebrated worldwide.

Ending up our journey between autumn titbits with hazelnuts, protagonist of sweets preparation more than any other ingredient.

Round Gentle from Langhe is the local type, protected by an association and acknowledged with the IGP (Indication of Geographical Protection) mark, is the hazelnut variety born in south Piemonte, between Cuneo and Asti, with production centre at Cortemilia (Cn), distinguish itself for its intense and pleasant flavor and its round shape which made this fruit renowned worldwide.





L'Azienda

In località Gallo di Grinzane Cavour, nella via commerciale che porta al castello, opera da trent'anni la Panetteria Pasticceria Musso; un piccolo laboratorio artigianale a conduzione familiare che, nonostante le dimensioni, è riuscito ad affermarsi sul mercato internazionale proponendo le antiche ricette di famiglia dell'arte pasticciera.

Domenico Musso, fondatore dell'azienda, offre una vasta gamma di prodotti di prima qualità, realizzati mescolando sapientemente tecniche tradizionali e maestria artigiana.

Domenico e Dario, padre e figlio, sono specialisti nella lavorazione della nocciola, ingrediente principe dei loro dolcetti, qui utilizzata nella varietà della Tonda Gentile delle Langhe: la miglior qualità di nocciola che si possa trovare sul territorio, simbolo riconosciuto di questa terra anche grazie all'ampio utilizzo che ne è stato fatto dalla più grande industria dolciaria della zona nota anche a livello internazionale: Ferrero s.p.a..

The Factory

Located in Gallo di Grinzane Cavour, into the commercial street that leads to castle, works since thirty years the Bakery Confectionery Musso; a little workshop family held which, though measures, reached affirmation within international market offering ancient family's white art recipes.

Domenico Musso, founder of factory, offers a vast range of products of prime quality made by a wise blend of traditional techniques and crafts skill.

Domenico and Dario, father and son, are specialists of hazelnut processing, first ingredient of their sweets, here worked in the variety of Round Gentle of Langhe: the best hazelnut type which can be locally found, symbol of this land thanks of the wide use made by master of sweets industry Ferrero.





Il Paese dei Golosi®



Le nostre specialità - *Our masterpieces*





Baci di Dama

Sono composti da due amaretti morbidi a pasta di nocciola tra i quali viene riposto uno strato di crema o di cioccolato. Freschi, fragranti e friabili, appena in bocca si sciolgono riempiendo il palato di mille magici sapori. Venduti sciolti o in carta dorata e argentata furono così chiamati perchè simili alle labbra delle donne nell'atto di inviare un bacio all'amato.

Caratteristiche di produzione:

Sacchetto cellophane peso netto g 250 €

- imballo 15 pezzi

Scatola litografata peso netto g 250 €

- imballo 15 pezzi

Espositore monoporzione

- peso netto 1 Kg € - imballo 2 pezzi

Scadenza: 8 mesi



Lady's kisses Hazelnut - Chocolate

The "Lady's kisses are made of two round Hazelnut paste amaretti with a drop of chocolate to paste them one to the other.

Sold in bulk or in single cellophane pouches, their name comes from the fact they look like the lips of a woman blowing a kiss to her lover.

Shipping packaging:

15 pouches (8,81 oz. each)

15 boxes (8,81 oz. each)

2 dispensers (35,26 oz. each)

Shelf life: 8 months from production date



Nocciolini

Così denominati perchè si sgranocchiano come nocciole; ma se avete voglia di prepararvi un the di lusso non potete farveli mancare.

Caratteristiche di produzione:

Sacchetto cellophane peso netto g 250 €

- imballo 15 pezzi

Scatola litografata peso netto g 250 €

- imballo 15 pezzi

Espositore monoporzione

- peso netto 1 Kg € - imballo 2 pezzi

Scadenza: 8 mesi

Hazelnut cookies

So named because you can crunch them like hazelnuts; if you wish to prepare a luxury cup of tea, it can only be with our "Nocciolini".

Shipping packaging:

15 pouches (8,81 oz. each)

15 boxes (8,81 oz. each)

2 dispensers (35,26 oz. each)

Shelf life: 8 months from production date





Ossi da mordere al cacao

Ecco i dolcetti che vanno prima esplorati e poi gustati; è il miglior modo per riuscire a conquistarli. Per questo si dicono "da mordere". L'armonia creata dal dolce del cacao e delle nocciole insieme suggerisce di accompagnarli al Marsala.

Caratteristiche di produzione:

Sacchetto cellophane peso netto g 250 €

- imballo 15 pezzi

Scatola litografata peso netto g 250 €

- imballo 15 pezzi

Espositore monoporzione:

- peso netto 1 Kg € - imballo 2 pezzi

Scadenza: 12 mesi

Bones to bite cocoa hazelnuts cookies

The cookie that should be explored before tasting them. The best way to conquer and enjoy the taste of these cookies. That's why they have been named "to bite". The harmony in the tart, generated by blending the cocoa with the hazelnuts suggest to taste them in combination with "Marsala" liquor.

Shipping packaging:

15 pouches (8,81 oz. each)

15 boxes (8,81 oz. each)

2 dispensers (35,26 oz. each)

Shelf life: 12 months from production date





Brutti e buoni senza farina

Sono il prodotto di un'antica ricetta dove, più che brutti per la loro forma inusuale, erano noti per la loro straordinaria sostanza e per il profumo di nocciola che ne esalta la loro tipicità. Si abbinano bene ai vini liquorosi e in particolare al Vin Santo.

Caratteristiche di produzione:

Sacchetto cellophane peso netto g 250 €

- imballo 15 pezzi

Scatola litografata peso netto g 250 €

- imballo 15 pezzi

Espositore monoporzione peso netto 1 Kg €

- imballo 2 pezzi

Scadenza: 12 mesi



Ugly yet delicious free flour

Produced from an ancient recipe, these cookies were known more for the extraordinary hazelnut aroma and flavour rather than their unusual shape. You will enjoy them more in combination with "Vin Santo" or other similar wines.

Shipping packaging:

15 pouches (8,81 oz. each)

15 boxes (8,81 oz. each)

2 dispensers (35,26 oz. each)

Shelf life: 12 months from production date



Amaretti morbidi senza farina

Ogni mastro pasticcere produce i suoi amaretti, quelli di Domenico Musso, fedelissimi alla mandorla dolce Italia - Bari, si vantano di possedere una rara caratteristica: la leggerezza. In Langa vengono volentieri accostati ad un buon Barolo.

Caratteristiche di produzione:

Sacchetto cellophane peso netto g 250 €

- imballo 15 pezzi

Scatola litografata peso netto g 250 €

- imballo 15 pezzi

Espositore monoporzione peso netto 1 Kg €

- imballo 2 pezzi

Scadenza: 12 mesi

Soft amaretti (almonds) free flour

Each masterbaker produces his own amaretti recipe, those of Domenico Musso, are addicted to the sweet almonds from Bari (Apulia ITALY). They have a rare characteristics: lightness.

Normally tasted with Barolo wine by local people in the "Langa" land.

Shipping packaging:

15 pouches (8,81 oz. each)

15 boxes (8,81 oz. each)

2 dispensers (35,26 oz. each)

Shelf life: 8 months from production date





Grinzanini - cioccolato - rhum - grappa di barolo - grand marnier - cremino nocciola

Nostradamus, l'esoterico poeta di misteriose e sorprendenti profezie, pubblicò nel 1555 a Torino, capitale del cioccolato italiano, un trattato sul cioccolato e nel 1600 Madama Reale concedeva ad un certo Giò Antonio Ari "...il privilegio di vendere pubblicamente la cioccolata...". In Langa sono diffusi i tartufi al cioccolato, nocciole e mandorle, così chiamati per forma e aspetto. Ogni paese offre proprie versioni di calotte di meringa ricoperte di cioccolato che racchiudono creme ai vari gusti. L'invenzione è stata fatta a Cuneo nell'800, prendendo il nome di Cuneesi. Nei vari paesi delle Langhe prendono il nome della località in cui vengono prodotti e si presentano avvolti in carta lucida e trasparente.

Caratteristiche di produzione:

Contenuto netto: g 250 €

Incarto: sacchetto cellophane - Scatola litografata - imballo 15 pezzi

Sfuso imballo Kg 5 €

Scadenza: 6 mesi



Grinzanini - chocolate - drops rhum grappa di barolo - grand marnier - cremino hazelnut

In Turin, chocolate capital of Italy, in 1555 Nostradamus, the esoteric poet, the man who made all those mysterious and amazing prophecies, published a treatise on chocolate. In 1600 Madama Reale the royal dowager, granted a certain Giò Antonio Ari "... the privilegie of selling chocolate publicly...". Common throughout the Langa are Tartufi, made with chocolate, hazelnut and almonds in the form of small truffles. Every town and village has its own version of baci, small round meringues coated in chocolate with different creams filling. The sweet was invented in Cuneo in the nineteenth and hence christened Cuneesi. In the Langa, they take the name of the locality in which they are produced.

Shipping packaging:

15 pouches (8,81 oz. each)

15 boxes (8,81 oz. each)

2 dispensers (35,26 oz. each)

Shelf life: 6 months from production date



Signorine - con nocciola - con cioccolato - classiche

Una deliziosissima ricetta che ha origine nell'antica tradizione di famiglia. Il nome è dovuto alla loro amabilità e alla loro linea. Il momento migliore per gustarle è al mattino; la colazione si trasforma così in un piacevole appuntamento con antichi sapori.

Caratteristiche di produzione:

Contenuto netto: g 300 e

- imballo 12 pezzi

Incarto: sacchetto di cellophane

Scadenza: 8 mesi

Signorine ***hazelnut - chocolate - natural***

This is one of most delicious recipes, a leaf taken from grandmother Pina's book of recipes.

Denomination here comes from their sweetness and slimness. Having them early in the morning for breakfast, you immediately perceive the juvenile spirit of this exceptional food.

Product characteristics:

Net content: 10,58 oz

Packaging: plastic bag = 12 pieces

Shelf life: 8 months from production date





Espositori

Biscotti della nonna con ingredienti semplici e leggeri, ideale per la prima colazione.

Caratteristiche di produzione:

Espositore monoporzione

- 30 pezzi da g 30 € peso netto

- imballo 6 pezzi

Scadenza: 8 mesi

Dispenser

A biscuit traditionally produced by Italian grand mothers with basic and light ingredients, ideal for breakfast.

*Shipping packaging:
single portions dispenser*

Shelf life: 8 months from production date





Torta nocciola senza farina

Tra i sapori più delicati di Langa, primeggia questo dolce, energico e accattivante, in grado di colmare il vuoto di desiderio in ogni momento della giornata. Si accosta bene a vini aromatici come Moscato e Brachetto, ottima accompagnata allo zabaione.

Caratteristiche di produzione:

Incarto cellophane con nastro raso

- peso netto g 300/400 € - imballo 12 pezzi

Scatola litografata

- peso netto g 300/400 € - imballo 12 pezzi

Espositore monoporzione tortina:

- 30 pezzi da peso netto g 30 € - imballo 6 pezzi

Scadenza: 4 mesi

Hazelnut of langhe tart free flour

One of finest and delicious of Langa, successfully filling the gap of your desires in any moment of the day. You can taste it accompanied by aromatic wines such as Moscato, Brachetto or otherwise liquor such as Zabaione.

*Shipping packaging:
single portions dispenser*

Shelf life: 4 months from production date





Paste di meliga

Il granturco, o meliga, è molto diffusa nella pasticceria del Piemonte e un pò ovunque si trovano le cosiddette "Paste di meliga", che rappresentano un dolce della tradizione, tanto che Giovanni Vialardi, cuoco di Re Carlo Alberto e di Vittorio Emanuele II, nel suo trattato ne trascrive varie versioni.

Caratteristiche di produzione:

Sacchetto cellophane peso netto g 250 €

Scatola litografata peso netto g 250 €

- imballo 15 pezzi

Sacchetto cellophane peso netto g 500 €

- imballo 12 pezzi

- monoporzione - imballo 10 pezzi

Espositore monoporzione:

- 30 pezzi da peso netto g 30 € - imballo 6 pezzi

Espositore mignon peso netto 1 Kg €

- imballo 2 pezzi

Scadenza: 8 mesi



Maize cookies

Maize is widely used in various recipes of Piedmont pastry, where we also find the "Paste di Meliga": a traditional cookie reported in various recipe version by Giovanni Vialardi, chef of the kings Carlo Alberto and Vittorio Emanuele II, in his treaty of cooking. Ideal to be tasted with a good cup of coffee.

Shipping packaging:

15 pouches (8,81 oz. each)

15 boxes (8,81 oz. each)

2 dispenser (35,26 oz. each)

6 dispensers of 30 single portions (1,06 oz. each)

Shelf life: 8 months from production date



Malfait nocciola e mandorla

Biscotto friabile e fragrante alla nocciola Piemonte e mandorla dolce di Bari.

Si sciolgono lasciando al palato sapori e profumi della loro terra, da gustare ogni momento della giornata, dalla colazione alla merenda.

Caratteristiche di produzione:
Espositore monoporzione
30 pezzi da peso netto g 30 €
- imballo 6 pezzi

Scadenza: 8 mesi

Can't cut cookies almond and hazelnut

Soft inside and with a crispy surface this cookies is produced only with hazelnut from Langhe (Piedmont) and almond from Bari (Apulia). A bisquit that will melt in your mouth releasing taste and aromas typical of their own land. A bisquit ideal for each relaxing moment of the day: from breakfast till the cup of tea in the afternoon.

*Shipping packaging:
6 dispensers of 30 single portions (1,06 oz. each)*

Shelf life: 8 months from production date





Biscotto al latte

Biscotto della nonna con ingredienti semplici e leggeri, ideale per la prima colazione.

Caratteristiche di produzione:
Espositore monoporzione
30 pezzi da peso netto g 30 €
- imballo 6 pezzi

Scadenza: 8 mesi

Milk cookies

A biscuit traditionally produced by Italian grand mothers with basic and light ingredients. Ideal for breakfast

*Shipping packaging:
6 dispensers of 30 single portions (1,06 oz. each)*

Shelf life: 8 months from production date





Tortina di nocciola senza farina

Malfait nocciola e mandorla

Biscotto al latte

Paste di meliga

Caratteristiche di produzione:
 Vaschette peso netto g 120 e
 - imballo 18 pezzi

Scadenza: 4/8 mesi

Hazelnut cake

free flour

Can't cut cookies

almond and hazelnut

Milk cookies

Maize cookies

Shipping packaging:

Plastic case

Net content: 4,23 oz

Packaging: 24 pieces

Shelf life: 4/8 months from production date



Il Paese dei Golosi[®]

Domenico e Dario Musso



Workshop

Grinzane Cavour fraz. Gallo d'Alba (Cuneo)

Via Garibaldi, 100 - Italia - Italy

Tel. +39 0173 262346 - Cell. +39 335 328575

Showroom

La Morra (Cuneo)

Via Roma, 4 - Italia - Italy

Tel. +39 0173 509414

www.ilpaesedeigolosi.com

e-mail: info@ilpaesedeigolosi.com