

# SERPENTONE®

Il Serpente, ornamento di molte dee della Natura in culture e tempi diversi, è presente in varie espressioni artistiche dell'antico territorio su cui sorge il borgo di Capena.

Simbolo della fecondità e della reincarnazione, dell'energia e della forza vitale alla base dei fenomeni naturali, il serpente trova espressione nel caratteristico dolce che racchiude "tesori nascosti" di mandorle, nocciole e cioccolato fondente.

Secondo la tradizione, infatti, il serpente è il guardiano delle sorgenti della vita, dell'immortalità e delle ricchezze superiori dello spirito simboleggiate proprio da "tesori nascosti".

Come la maggior parte dei nostri dolci da forno, il Serpentone si accompagna egregiamente a vini fermi da dessert, passiti, Aleatico, Vin Santo e Sauternes.

## ANTICA RICETTA

Ottenuto sin dai tempi antichi con tutti i prodotti delle nostre verdi colline solo agli inizi del '900 venne migliorato con l'aggiunta del cioccolato fondente.

**Ingredienti:** la "pelle" è fatta con Farina di tipo 0, vino bianco, olio extra vergine di oliva, zucchero, uova fresche...  
gli occhi sono grani di pepe nero.

Il ripieno è di Nocciole romane, mandorle, zucchero, cioccolato fondente e la nostra miscela segreta di aromi naturali.

## NON CONTIENE CONSERVANTI

Nella sua scatola integra si conserva in luogo fresco ed asciutto e va consumato preferibilmente entro sei mesi dalla data di produzione.

"**SERPENTONE**" è un marchio registrato del forno Francellini.

Il Logo nello sfondo è la riproduzione dell'impronta lasciata dal dolce nella teglia di cottura.

 Panificio Francellini Capena

 Francellini 1926 Santa Marta

 Francellini1926

---

**Panificio Francellini:**  
Via Provinciale, 100  
Capena (Rm)  
Tel. 069032007

  
**FRANCELLINI**  
IL PANE DAL 1926,  
LA QUALITÀ DA SEMPRE.

---

**Francellini Santa Marta:**  
Via Tiberina, 81  
Capena (Rm)  
Tel. 069032007

---