



# COMPANY PROFILE





MUCCI  
PASSIONE ECCELTARIA

MUCCI  
LA CULTURA DEL  
CONFETTO

LA SOUZE FIORA  
NELLA TRADIZIONE

CONFETTI E DRAGÉES

MUCCI®

1894

CONFETTI MUCCI®

# DAL 1894 UNA STORIA SEMPLICEMENTE UNICA!

Tutto inizia nel lontano **1894**, quando Nicola Mucci avvia la prima fabbrica di confetti, caramelle e cioccolato nel centro storico di Andria.

Qui, attualmente è ubicato il **Museo del Confetto “Giovanni Mucci”**, riconosciuto dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali.



## NICOLA MUCCI

CONFETTI, CIOCCOLATO E CARAMELLE

ANDRIA (PUGLIE)





# 1920

Nel 1920 inventa **“Mandorla Imperial”**, un nuovo confetto, unico, realizzato con la pregiata mandorla pelata **“Fra Giulio”**, nota come **“Avola di Puglia”**, ricoperta da uno strato di cioccolato bianco e leggermente confettata.

La sua evoluzione porta, negli **anni '30**, alla creazione dei famosi **“Tenerelli Mucci®”**, lavorati ancora oggi secondo la ricetta originale, con **Mandorle di Toritto (BA)** e **“Nocciole del Piemonte IGP”**, ricoperte da cioccolato fondente, bianco e da un leggero strato di confettura colorata.

# 1945

**Giovanni Mucci** eredita la fabbrica, avviata da papà Nicola, sviluppando l'attuale brand **Mucci Giovanni dal 1894**.

Ben presto i prodotti varcano i confini regionali e nazionali divenendo famosi per bontà e gusto inimitabili.

Nel **1975** l'azienda passa nelle mani dei figli di Giovanni che, con immutata passione, curano e tramandano non solo i segreti di famiglia, ma soprattutto l'amore e l'entusiasmo per il loro lavoro.



# 1987

Gli attuali eredi Mucci, figli e nipoti di Giovanni, inaugurano il moderno stabilimento (circa **1500 mq**) a **Trani**, dove, ancora oggi, si producono oltre **200** (duecento) **referenze** diverse tra **confetti** e **dragées semplicemente unici**, secondo i canoni e i metodi artigianali dell'alta tradizione confettiera.

**“Qualità”** è l'imperativo categorico di una famiglia che, da sempre, dedica attenzione, passione e ricerca nella creazione di piccoli capolavori dell'arte dolciaria da offrire nei momenti lieti della vita.

**Una famiglia che coltiva un'ambizione nobile ed elevata:  
accrescere l'emozione di una festa.**



# UNA STORIA DI FAMIGLIA

**L'amore e la passione alla base del nostro lavoro.**

**Noi ci mettiamo il cuore e il risultato ha un gusto così dolce e indescrivibile, assolutamente da provare!**

**Grazie all'amore, professionalità ed entusiasmo con i quali abbiamo fondato l'azienda, siamo riusciti ad affermarci oggi come leader nel settore, ottenendo numerosi riconoscimenti.**

**I confetti e dragées Mucci® sono presenti nei più prestigiosi negozi di specialità dolciarie ed enogastronomiche.**





All'interno della nostra fabbrica, l'Amore e la Passione hanno sempre trionfato, non solo per quanto riguarda la dedizione lavorativa ma anche a livello umano.

Tutti i nostri ventiquattro Collaboratori (di cui una categoria protetta) sono orgogliosi di lavorare in un ambiente sereno e accogliente, in cui ognuno di loro si sente a casa.

VI SVELIAMO  
UN SEGRETO:

TRA UN CONFETTO  
E UN DRAGÉE,  
NELLA NOSTRA AZIENDA  
SONO NATE GRANDI  
STORIE D'AMORE.

# UNA STORIA CHE SI RINNOVA

**Innovazione, naturalità, storia, qualità, tradizione.**

Questi i punti fermi della Famiglia Mucci, direttamente impegnata nel garantire ai propri prodotti qualità e gusto incomparabili.

**Accostamenti raffinati e originali, creatività imprenditoriale, onestà professionale** sono alla base della preparazione delle innumerevoli specialità, tutte realizzate con materie prime scrupolosamente selezionate tra le migliori al mondo.

Gli attuali eredi sono gelosi custodi dei segreti che racchiudono storie di dolcezze e di piaceri.

**Storie capaci di generare intense emozioni.**



# I COLORI E GLI AROMI NATURALI

L'azienda **Mucci** pone grande attenzione al benessere dei consumatori.

I **confetti** e **dragées** sono realizzati con il top delle materie prime offerte dal mercato, che ne garantiscono l'alta qualità ed il gusto ineguagliabile.

Tutti i prodotti vengono lavorati solo con **aromi** e **coloranti naturali** e possiedono importanti proprietà salutistiche: sono **senza glutine, senza conservanti, senza ogm**.



Le MANDORLE SICILIANE “PIZZUTA di AVOLA” (Siracusa)

Le MANDORLE PUGLIESI DI “TORITTO (BA)”,

Le “NOCCIOLE PIEMONTE IGP”,

Il “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”,

Le MIGLIORI FAVE DI CACAO.

# CONFETTI ALLA MANDORLA, UNA DOLCEZZA DA INTENDITORI.



MUCCI 1° CLASSIFICATO IN ITALIA DAL GAMBERO ROSSO  
MARZO 2012 – DICEMBRE 2014



**“L’Avola Extra pelata 37/38, della premiata fabbrica Giovanni Mucci ci ha fatto entrare nel magico mondo del confetto gourmet.**

Un confetto di una finezza, un’eleganza e un equilibrio incredibili, dove si uniscono selezione della materia prima e valenza di Confettieri, davvero maestri dell’Arte dolciaria, dettate da un’esperienza ultracentenaria.

La mandorla viene solo trattata con gomma arabica prima della confettatura nelle antiche bassine di rame insieme a vanillina naturale ed E/171.

**Niente amido, e si sente!**

Il confetto si presenta medio-grande (calibro 37/38, ma Mucci propone anche il 38/40, di un colore bianco credibile).

Il naso è delicatissimo con vaghe note dolci, vanigliate e di mandorla fresca. Al palato la confettatura sottilissima e friabile abbraccia un’eccellente mandorla, piatta e carnosa: lo strato di zucchero, discreto e solubile, lascia esprimere le caratteristiche note aromatiche fresche, piene e delicate del frutto.

**Giuste intensità e persistenza. Consistenza e masticabilità perfette.”**

# CREATIVITÀ, TECNICA, PASSIONE

**L'Arte è la sintesi della creatività, passione, abilità, tradizione.**

La sintesi di un ingegno secolare affinato dall'esperienza e impreziosito da un certosino lavoro manuale, con lenti procedimenti, che da origine a sorprendenti creazioni.

Un meraviglioso elenco di delicatezze, capace di appagare non solo gli intenditori più esigenti, ma tutti coloro che credono nella qualità senza compromessi.

La **Mucci Giovanni** sperimenta e crea nuove sensazioni grazie alla continua ricerca e valorizzazione di materie prime eccellenti, all'accostamento degli ingredienti più raffinati, al perfezionamento delle tecniche di produzione.



Come gli ultimi nati:

CONFETTI MACULATI PRINCESSE MARGOT®  
RIPIENI DI GRAPPA E PEPERONCINO:  
AFRODISIACI



E I CRISTALLI DI LIMONCELLO®  
I PRIMI ED UNICI DA GUSTARE GHIACCIATI.

# LE CERTIFICAZIONI



- HACCP dal 1998
- FDA dal 2015
- HALAL dal 2016
- KOSHER dal 2018
- FSSC22000 dal 2019
- VEGAN dal 2020



Tutti i prodotti sono garantiti **SENZA GLUTINE** e raggruppati in famiglie nel prontuario AIC dal 2012.

I consumatori che intendono limitare l'assunzione di zuccheri, possono soddisfare il proprio palato gustando i **dragées senza zuccheri aggiunti**, edulcorati con il maltitolo.

## MATERIE PRIME IMPIEGATE DURANTE L'ANNO:

- 80 quintali di mandorle di Toritto (BA)
- 55 quintali di "Nocciole Piemonte IGP"
- 30 quintali di Mandorle "Pizzuta di Avola"
- 470 quintali di Cioccolato





Nel corso della sua lunga ed operosa attività, **Casa Mucci** riceve numerosi riconoscimenti che attestano la qualità superiore delle proprie produzioni, rispettose delle originali ricette e dell'alta confetteria artigianale italiana.

Un patrimonio di storia, di saperi e di tradizioni che la famiglia ha voluto onorare e perpetuare nel tempo con il **Museo del Confetto** dedicato a **Giovanni Mucci**, figlio del fondatore Nicola, riconosciuto dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali e annoverato fra i Locali Storici d'Italia.

Il **Museo** è ospitato nella sede storica della fabbrica, in **Via Museo del Confetto**, a pochi passi dalla **Cattedrale di Andria**.

Frutto della paziente e appassionata ricerca, raccoglie in quattro sezioni: documenti, utensili, macchinari e stampini per la produzione di confetti, caramelle e cioccolato.

All'interno della **Confetteria**, annessa al Museo e affrescata da valenti artisti locali con scene allegoriche, sono riuniti i riconoscimenti e i premi che Mucci ha collezionato nel corso della sua storia.

Il percorso è supportato da un **video** sulla produzione attuale e culmina con la splendida boutique che offre la possibilità di gustare l'intero assortimento.



SEMPLICEMENTE UNICI



CONFETTI E DRAGÉES

MUCCI®  
1894



CONFETTI E DRAGÉES  
**MUCCI**<sup>®</sup>  
1894

Mucci Giovanni s.r.l.  
Sede legale e Stabilimento di produzione  
con annesso punto vendita

via Andria, km 1,290 - Trani (BT)  
T: + 39 0883 586 935 | Fax: + 39 0883 582 236  
mucci@muccigiovanni.it

[muccigiovanni.it](http://muccigiovanni.it)



Museo del Confetto Giovanni Mucci  
con annesso punto vendita

via Museo del Confetto, 12 - Andria (BT)  
T/Fax: + 39 0883 591 871 | +39 320 79 13 020  
info@museodelconfetto.it

[museodelconfetto.it](http://museodelconfetto.it)