



CATALOGO *delle* BONTÀ





NOI SIAMO SAMMONTANA ITALIA SOCIETÀ BENEFIT

La nostra impresa è nata ed è cresciuta grazie alla tenacia e alla passione di coloro che hanno creduto nel sogno di poter cambiare le proprie vite e di dare una direzione diversa e migliore al futuro.

Siamo consapevoli del **ruolo che abbiamo nei confronti delle generazioni di oggi e di quelle che verranno**: per questo ci impegniamo a rispondere alle più grandi sfide di oggi per lasciare, domani, un Pianeta che possa continuare ad accogliere progetti e sogni.

Costruire **il buono di domani** significa infatti impegnarsi fin da oggi a generare valore per le comunità, le persone, l'ambiente e i territori cui ci rivolgiamo ogni giorno. Da molto tempo, le nostre attività e i nostri prodotti sono ideati e realizzati con attenzione alla sostenibilità con l'obiettivo di nutrire il futuro delle nuove generazioni, con il Sorriso.

Il percorso che lungo diversi sentieri ha fatto incontrare tante storie imprenditoriali diverse, accomunate dalla stessa idea di qualità e di futuro, ci unisce oggi in una nuova realtà

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

un grande gruppo, una **forma societaria che consolida il nostro modello etico, responsabile e trasparente di fare impresa** e al contempo rappresenta l'avvio del nostro progetto di futuro. Lavoriamo insieme per tramandare a coloro che verranno ciò che abbiamo ricevuto da chi ci ha preceduti.

Alessandra Angelon

Amministratore Delegato

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT



DA GENNAIO 2026 TUTTI I NOSTRI MARCHI APPARTENGONO A SAMMONTANA ITALIA SPA SOCIETÀ BENEFIT

CHE COS'È UNA SOCIETÀ BENEFIT?

Si tratta di una nuova forma giuridica di impresa introdotta in Italia nel gennaio 2016 (primo Paese in Europa).

È un modello che impone di inserire nel proprio Statuto, oltre alle finalità di business, anche quelle di **beneficio comune** con l'obiettivo di **creare valore** per la Comunità, le Persone, l'Ambiente e i Territori in maniera **responsabile, sostenibile e trasparente**.

COME SI DIVENTA SOCIETÀ BENEFIT?

Cambiando forma allo statuto della società evidenziando gli impegni a condurre il business secondo un modello responsabile, etico e trasparente.

COSA SIGNIFICA ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Significa impegnarsi concretamente per avere un **impatto positivo sulla Società e sul Pianeta**. Le Società Benefit sono tenute a redigere ogni anno una relazione d'impatto che delinea i progressi rispetto agli obiettivi specifici inclusi nello Statuto e che descriva sia le azioni svolte sia i piani e gli impegni per il futuro.

PERCHÉ ABBIAMO SCELTO DI ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Perché crediamo che il nostro ruolo di impresa debba essere anche e soprattutto sociale oltre che economico.

IL NOSTRO IMPEGNO

In qualità di Società Benefit, Sammontana Italia si pone l'obiettivo di operare con profitto per perseguire finalità di beneficio per la società e di operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, territorio, ambiente e altri portatori di interesse. Assicurare un futuro all'impresa non può certamente prescindere dalla sostenibilità economica ma questa è vana se non sostenuta da quella ambientale e sociale. Essere Società Benefit è un percorso fatto di impegni quotidiani, impegni verso i quali lo sforzo di Sammontana Italia è un piccolo ingranaggio che, per funzionare e portare risultati concreti, necessita del supporto e della collaborazione di tutti, nella consapevolezza che l'impatto positivo può essere massimizzato solo collettivamente".



40 anni di Forno d'Asolo Un viaggio chiamato bontà.

È un viaggio che ripercorre i primi **40 anni della nostra storia**. Un viaggio attraverso il tempo, i luoghi e le colazioni, guidato dalla scia profumata di un cornetto appena sfornato. Per intraprenderlo, **abbiamo scelto di farci accompagnare da dieci fra i più promettenti giovani talenti dell'illustrazione italiana**: ciascuno di loro ha interpretato un prodotto iconico di Forno d'Asolo per **dare vita a una visione originale del nostro lavoro e dei nostri valori**.

L'immagine dell'illustratrice Sofia Romagnolo si sviluppa come un percorso narrativo, un viaggio reale e simbolico che va dall'origine al consumo: in alto, incontriamo una figura di donna, interprete della produzione artigianale, che impasta e inforna. Passiamo poi attraverso il barista, cliente e partner di Forno d'Asolo, per arrivare fino al consumatore finale. Sullo sfondo, **Asolo, la "città dei cento orizzonti", con i suoi colli e le spighe di grano, che richiamano le radici del brand, la sua identità visiva e il suo logo**.

Il cornetto Re B. glassato compare nella sua essenza di prodotto iconico, mentre il krapfen si fa espressione di golosità. I furgoncini rappresentano infine il percorso quotidiano dei prodotti Forno d'Asolo - la capillarità di una rete di distribuzione che ogni mattina, da 40 anni, porta a destinazione la colazione degli italiani.



DIECI BUONI MOTIVI. DI QUALITÀ.



**Da sempre,
la qualità
è il nostro
ingrediente
principale.**



01

FILIERA DI VALORE

Dall'origine delle materie prime fino alla consegna finale, ogni fase è monitorata per garantire affidabilità, trasparenza, costanza e qualità.

02

CATENA DEL FREDDO

Conservazione e trasporto a temperatura controllata, per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche del prodotto fino al momento del servizio.

05

ASSORTIMENTO COMPLETO

Oltre 1200 referenze tra dolce e salato, per coprire tutti i momenti della giornata e rispondere alle esigenze di ogni cliente.

07

SURGELATO INTELLIGENTE

Tecnologia avanzata per una conservazione ottimale, che riduce gli sprechi e assicura sempre la massima resa e fragranza.

09

VALORE AL PUNTO VENDITA

Supporti visivi, display, materiali e concept espositivi: tutto studiato per valorizzare la tua offerta e farla risaltare al primo sguardo.

02

CONSULENZA SU MISURA

Un team sempre al tuo fianco: consulenza, supporto operativo e soluzioni personalizzate per aiutarti a lavorare meglio, ogni giorno.

04

ACADEMY E FORMAZIONE

Un programma formativo pensato per i professionisti: ricette, idee e strumenti concreti per crescere con competenza e passione.

06

MATERIE PRIME SELEZIONATE

Scegliamo solo ingredienti selezionati, certificati e affidabili, perché la qualità non è un'opzione, ma il nostro punto di partenza.

08

LINEA VEGAN E FREE FROM

Un'offerta ampia, inclusiva e contemporanea, pensata per soddisfare gusti e bisogni alimentari sempre più diversificati.

10

INNOVAZIONE COSTANTE

Sperimentiamo, sviluppiamo, miglioriamo. Ogni creazione nasce per anticipare i trend e offrire al mercato nuove soluzioni.

Dove il freddo non congela,
ma conserva la perfezione.

L'ARTE *di*

FERMARE

il TEMPO



Un tempo sospeso.
Un'arte silenziosa.
Una promessa mantenuta.



È un istante fragile e
prezioso, e noi lo fermiamo.



Nel mondo della bakery
esiste un momento perfetto.
La sfoglia è dorata,
il profumo è intenso,
la fragranza prende forma.
È un istante prezioso,
e noi lo fermiamo.

La **congelazione rapida** entra
in azione nel momento ideale,
per preservare tutto questo
senza compromessi.

Il freddo diventa così una
leva tecnica fondamentale:
mantiene intatte le
caratteristiche organolettiche

e protegge il prodotto durante
ogni fase logistica.
Una catena del freddo ben
progettata non si limita
a conservare. Mette il
professionista nella condizione
di offrire ogni giorno la stessa
qualità impeccabile, con
risultati visibili e offrendo
un'esperienza di gusto
uniforme che fa la differenza.

È questo che Forno d'Asolo fa:
ti permette di servire prodotti
appena sfornati, libera tempo,
migliora il lavoro e rende ogni
servizio più sicuro ed efficace.

Cosa garantisce
una catena del
freddo ben gestita



- ✧ Sicurezza alimentare garantita
in ogni fase della catena
- ✧ Qualità costante dal primo
all'ultimo punto vendita
- ✧ Organizzazione del lavoro
più fluida e meno complessa
- ✧ Riduzione degli sprechi per
una gestione più efficiente



Lo sapevi che...

Il freddo rapido evita la
formazione di macro cristalli
e protegge il prodotto.
Il risultato?
Prodotti fragranti,
come appena sfornati.

MUST HAVE

gli essenziali
IN OGNI MOMENTO



**Il dolce piacere
della scelta giusta.**

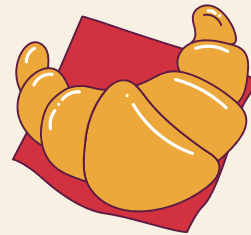
Dalla **nostra esperienza** nasce **una selezione di soluzioni intelligenti** per aiutarti a costruire un'offerta solida, efficace e attuale.

Noi ti offriamo la competenza e i prodotti giusti, tu ci metti la tua creatività e il tocco personale.

Così nascono le tue creazioni, quelle che funzionano sempre, per colazione, brunch e aperitivo.

Colazione

Dolci da forno pronti o da lievitare, sempre fragranti e sorprendenti al primo morso.



LINEA CORNETTI RE B.

Il Re delle Bontà, l'autentico cornetto italiano dalla consistenza e fragranza perfetta fino a sera! Per iniziare la giornata nel migliore dei modi!

LINEA VEGAN

Linea vegan certificata per rispondere alla crescente domanda di prodotti plant-based privi di ingredienti di origine animale.

FOCACCE

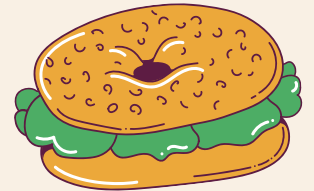
Focaccine assortite tipiche della tradizione italiana, proposte in tante sfiziose varianti. Morbide, croccanti, farcite: ogni morso un'esplosione di gusto.

PINSA

La Pinsa è una prelibatezza romana dal sapore unico, caratterizzata da un impasto morbido e croccante ai bordi. Adatto per preparazioni sia dolci che salate.

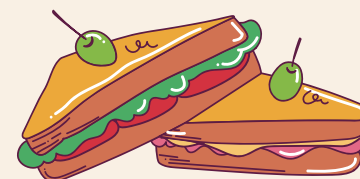
Brunch

Prodotti ideali da farcire o personalizzare, perfetti per brunch creativi e contemporanei.



Aperitivo

Pratici, veloci, scenografici: perfetti per vetrina o servizio diretto.



SFIZI SALATI

Proposte sfiziose e stuzzicanti da condividere. Feste, aperitivi, pause golose: un mondo di sapori dove un assaggio tira l'altro!

PIZZE

Regina della tradizione napoletana, simbolo dell'Italia nel mondo, la pizza è proposta in una ricca gamma di sapori e forme.

Indice

CATALOGO delle BONTÀ

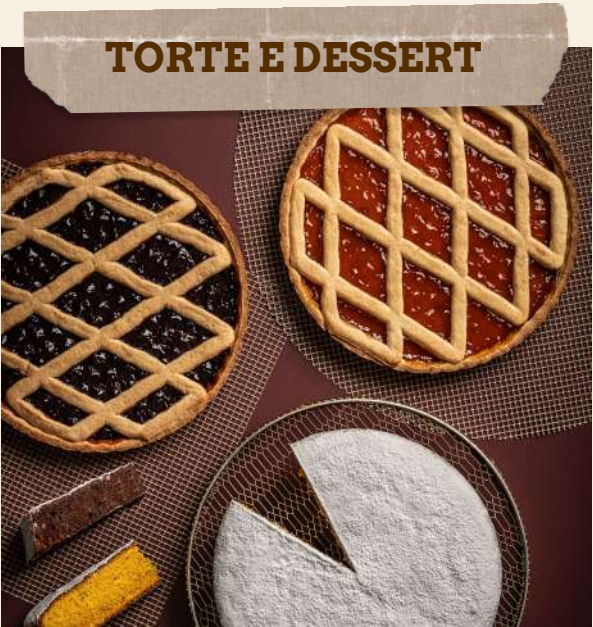


Bakery Design	P 16
Paste Briosciate	P 18
Cornetti Re B.	P 20
Croissant Tresorè	P 24
Better for You	P 28
Dolce Vegan	P 32
Cornetti Tradizionali	P 36
Cornetti da Lievitare	P 42
Farciture	P 44
Sfoglie	P 46

KRAPFEN E LIEVITATI SPECIALI



Lievitati Speciali	P 50
Krapfen e Ciambelle	P 52
Muffin	P 56
Biscotti e Frolle	P 58
Dolce Gluten Free	P 62



Torte Tradizionali	P 64
Torte Multistrato e Cheesecake	P 70
Torte e Dessert Vegan	P 72
Tranci, Tortine e Maxi Torte	P 76
Dessert al Cucchiaino	P 82
Pasticceria Assortita	P 86



Focacce Assortite	P 90
Pinsa	P 94
Pane da Farcire	P 96



SPECIALITÀ SALATE E FREE FROM



Specialità Salate	P 104
Vegan Salato	P 106



Pizze e Calzoni	P 108
Sfizi Salati	P 112



DOLCE

Una ricca selezione di viennoiserie e pasticceria pronta e da lievitare, fra fragranti cornetti tradizionali, leggere proposte con innovative ricette vegane e free from.

Dalla colazione al dessert, tutte le nostre dolcezze classiche e moderne.



BAKERY DESIGN

DESIGN
-YOUR-
Bakery

**La colazione
come non l'hai
mai servita.**



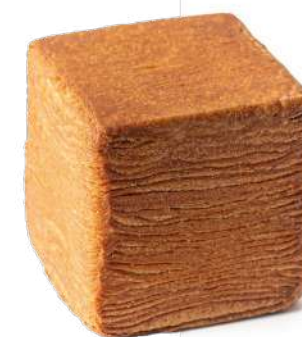
**Con Bakery Design,
Forno d'Asolo trasforma la
colazione in un momento
d'impatto: visivo, gustativo,
memorabile.**

Prodotti di qualità si uniscono a un'esposizione studiata per valorizzare ogni referenza, attirare l'attenzione e rendere l'offerta più distintiva. Un approccio concreto per chi vuole offrire un'esperienza unica, coinvolgere nuovi clienti e rafforzare la propria identità.

CORNETTO CUBO PRONTO FORNO

3013285

Il nuovo Cornetto Cubo pronto forno si distingue per la sua forma originale e per l'impasto soffice al burro con una perfetta sfogliatura a 32 strati. Uno scrigno sfogliato che conquisterà gli appassionati della merenda e colazione al bar.



90 g



45 pz



20-25'



175°C



6,5x6,5cm

TRESORE ROLL

3013219



85 g



50 pz



16-17'



170°C

MARITOLLO

3032861

mini
3032860

vasto
3032863



90 g
50 g
50 g



12 pz
15 pz
15 pz



2 h
1,5 h
2 h

STAMPO CUBO

3710067



Kit da 6 pz

PASTE BRIOSCIATE

e doppio impasto!



LA BRIOCHE DEL DOGE

3012982



90 g



40 pz



22-24'



160°C

IL BOCCONDORO

3032574



45 g



15 pz



Cornetti e Sfoglie

BOSCORIGO

3012452



95 g



55 pz



22-24'



175°C

CACAORIGO

3012448



95 g



55 pz



22-24'



175°C



19

18

CORNETTI RE B.



L'armonia del gusto e dell'innovazione

RE B non è solo un cornetto:
è l'icona moderna del bakery.
Grazie a formule raffinate e
materie prime selezionate, unisce
la fragrante tradizione italiana a
contenuti contemporanei.
L'impasto agrumato con lievito
madre conferisce al prodotto
una ricchezza olfattiva che lo
rende subito riconoscibile.



CORNETTO RE B. GLASSATO

3012592

3012518

Il nostro impasto ricco e
soffice, fragrante tutto il giorno.
Un'armonia di sapori.



70 g
85 g



50 pz
50 pz



20-22'
20-22'



175 °C
175 °C

CORNETTO RE B. CEREALI

3012941

Il nostro impasto fragrante
tutto il giorno arricchito
con cereali e decorato con semi.



85 g



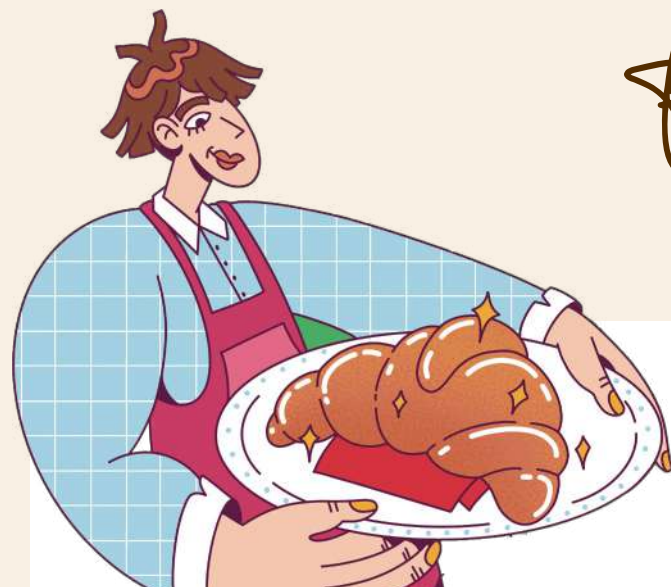
50 pz



22-24'



175 °C



Fragrante tutto il giorno

Re B. è pensato per rispondere alle esigenze dei professionisti dell'Horeca: fragrante, versatile, scenografico.

CORNETTO RE B. GLASSATO CREMA

3012572

AUTENTICA
BONTÀ



105 g 50 pz 20-22' 175°C

CORNETTO RE B. NOCCIOLA CACAO

3012645

AUTENTICA
BONTÀ



105 g 50 pz 20-22' 175°C

Una texture perfetta, sia al tatto che al gusto, che conquista i sensi in ogni istante.

Ogni morso rivela una croccantezza delicata, che si scioglie lentamente in bocca, regalando un'esperienza sensoriale straordinaria. Ogni boccone racconta una storia di cura e qualità, invitandoti a immergerti in un universo di sapori.



CORNETTO RE B.

3012522 3012697



85 g 50 pz 20-22' 175°C
65 g 50 pz 20-22' 175°C

CORNETTO RE B. GLASSATO PISTACCHIO

3013130



85 g 50 pz 20-22' 175°C



CORNETTO RE B. GLASSATO ALBICOCCA

3012593 3012571

AUTENTICA
BONTÀ



85 g 50 pz 20-22' 175°C
105 g 50 pz 20-22' 175°C

CORNETTO RE B. GLASSATO MALTO MIELE E ZENZERO

3012704

Il nostro impasto fragrante tutto il giorno con aggiunta di malto d'orzo e una fresca farcitura al miele e zenzero.



105 g
50 pz
20-22'
175°C

CROISSANT TRESORÈ



CROISSANT MÊLANGE ALBICOCCA

1876

L'inconfondibile sapore del burro unito alla leggerezza del gusto italiano. Farcitura di albicocca e glassa in superficie.



 80 g

 50 pz

 17-18'

 165-170°C

CROISSANT MÊLANGE CREMA

1880

Con il loro gusto ricco e sorprendente, questi croissant uniscono sapori autentici a una fragranza indimenticabile. Farcitura alla crema e topping di zuccherini.



 80 g

 50 pz

 17-18'

 165-170°C

CROISSANT MÊLANGE CREMA NOCCIOLA

1879

I mélange, con la loro consistenza soffice e delicata, sono perfetti per colazione e break golosi. Farcitura al cacao e nocciola con decorazione di pepite di cioccolato.



 80 g

 50 pz

 17-18'

 165-170°C

CROISSANT MÈLANGE
VUOTO

1874

mini
1875

ANCORA PIÙ
BONTÀ



70 g	50 pz	15-17'	170°C
35 g	100 pz	15-17'	165-170°C

CROISSANT VUOTO
BURRO

3012778

3012776

3012981



30 g	150 pz	13-14'	165-170°C
65 g	50 pz	15-17'	165-170°C
80 g	50 pz	15-16'	165-170°C

TRESORÈ CEREALI
VUOTO BURRO

3012913

mini
3012939



80 g	55 pz	15-17'	170°C
30 g	150 pz	16'	165°C

TRESORÈ MIGNON
ALBICOCCA

3012473



35 g	100 pz	25'	165°C
------	--------	-----	-------

TRESORÈ MIGNON
CREMA

3012467



35 g	100 pz	25'	165°C
------	--------	-----	-------

TRESORÈ MIGNON
CREMA NOCCIOLA

3012468



35 g	100 pz	25'	165°C
------	--------	-----	-------

GIRO CREMA UVETTA
BURRO

3013385



95 g	50 pz	17-18'	165-170°C
------	-------	--------	-----------

TRECCIA CREMA
E CIOCCOLATO BURRO

3013384



90 g	36 pz	20-22'	165°C
------	-------	--------	-------

PAIN 3 CIOCCOLATI
BURRO

3012790



95 g	60 pz	17-18'	165-170°C
------	-------	--------	-----------

TRESORÈ MIGNON
VUOTO

3012466



30 g	150 pz	25'	165°C
------	--------	-----	-------

PAIN AU CHOCOLAT
BURRO

3012780



70 g	50 pz	17-18'	165-170°C
------	-------	--------	-----------

MINI PAIN CHOCOLAT BURRO

3032794



32 g	150 pz	30-40'	13-14'	165-170°C
------	--------	--------	--------	-----------

FORMINI BURRO

3012779



30 g	150 pz	13-14'	165-170°C
------	--------	--------	-----------







BETTER FOR YOU

CORNETTO ARANCIA CAROTA

3013286

Il Cornetto Arancia Carota si distingue per un impasto unico - uova, burro e purea di carota - con una nota dolce e delicata che si abbina perfettamente con la farcitura all'arancia. Ideale per una colazione ricca di gusto e colore, è perfetto per chi vuole iniziare la giornata con qualcosa di speciale.



 85 g
 50 pz
 20-25'
 175 °C

CORNETTO INTEGRALE MIELE

3012745

Il classico cornetto integrale al miele, con nuovo impasto più soffice. Farina integrale e farcitura al miele per un gusto naturale e autentico.



 75 g
 50 pz
 22-24'
 175 °C

CORNETTO CEREALI ARANCIA AMARA

3012922

Impasto caratterizzato da cereali con una farcitura all'arancia amara, decorato in superficie con fiocchi di avena, semi di girasole e semi di lino.



 75 g
 50 pz
 23-24'
 175 °C



CORNETTO PROTEICO

3013284

Una proposta innovativa e gustosa che risponde alla crescente richiesta da parte dei consumatori di colazioni proteiche. Le proteine vegetali e il frumento si combinano per creare un dolce sfizioso perfetto per iniziare la giornata o per uno spuntino dopo l'allenamento.



-  70 g
-  50 pz
-  20-25'
-  175°C

CORNARETTO GLASSATO MIELE

3012313



-  75 g
-  50 pz
-  20-22'
-  175°C

CORNETTO CEREALI MELE E MIRTILLO

3012441



-  75 g
-  50 pz
-  20-22'
-  175°C

CORNETTO GLASSATO CEREALI

3012315



-  65 g
-  50 pz
-  20-22'
-  175°C

CORNETTO VUOTO CEREALI

3012112



-  58 g
-  60 pz
-  20-22'
-  175°C

La colazione è davvero per tutti

Prodotti di qualità si uniscono a un'esposizione studiata per valorizzare ogni referenza, attirare l'attenzione e rendere l'offerta più distintiva. Un approccio concreto per chi vuole offrire un'esperienza unica, coinvolgere nuovi clienti e rafforzare la propria identità.



DOLCE VEGAN



CORNETTO VEGAN ELIXIR GUAVA

3013398

Lo stesso impasto fragrante della linea Elixir, ora con un tocco esotico in più: guava nell'impasto e farcitura guava e passionfruit. Una proposta 100% vegetale, pensata per sorprendere con nuovi equilibri di gusto e profumo.



 80 g

 45 pz

 20-25'

 175°C

CORNETTO VEGAN ELIXIR VUOTO

3013291 PQV

Preparato con una selezione di oli e grassi vegetali, come olio di girasole alto oleico, sal e karité. Grazie alla combinazione con farina di tipo 2 arricchita con germe di grano, il Cornetto Vegan Elixir Vuoto offre un impasto fragrante, dal sapore delicato e dalla consistenza irresistibile.



 65 g

 45 pz

 20-25'

 175°C

CORNETTO VEGAN ELIXIR FRUTTI ROSSI E GOJI

3013292 PQV

Impasto con oli vegetali (girasole alto oleico, sal, karité) e farina tipo 2 con germe di grano. Farcitura ai frutti rossi e bacche (cranberry, goji, amarena, lampone) per un gusto dolce e leggermente acidulo. Decorato con semi di mirtillo.



 80 g

 45 pz

 20-25'

 175°C

CORNETTO VEGAN CEREALI SAMBUCO E LAMPONE

3012988 PQV

Cornetto vegano con cereali e una ricca farcitura al sambuco e lamponi.



80 g

45 pz

20-22'

170°C

CORNETTO VEGAN CARBONE

3012987 PQV

Il suo colore intenso cattura lo sguardo, il gusto delicato conquista al primo morso: un cornetto vegan con carbone vegetale, ideale per chi cerca un prodotto dall'alto impatto visivo e dal profilo versatile.



65 g

45 pz

20-22'

170°C

MINI CORNETTO VEGAN SAMBUCO E LAMPONE

3013287 PQV



35 g 75 pz 20-25' 175°C

MINI STRUDELINO VEGAN NOCCIOLA

3013289 PQV



47 g 75 pz 20-25' 175°C

MINI CORNETTO VEGAN CEREALI

3012509 PQV



35 g 100 pz 20' 170°C

CORNETTO VEGAN VUOTO

3012989 PQV



65 g 45 pz 20-22' 170°C

CORNETTO VEGAN ALBICOCCA

3012986 PQV



80 g 45 pz 20-22' 170°C

CORNETTO VEGAN CREMA NOCCIOLA

3012643 PQV



85 g 40 pz 20-22' 170°C

CORNETTO VEGAN CEREALI FICO E MANDORLA

3012705 PQV



80 g 40 pz 20-22' 170°C

CORNETTO INTEGRALE VEGAN VUOTO

3013215 PQV



65 g 45 pz 20-22' 170°C

STRUDELINO VEGAN FRAGOLA RIBES

3013156 PQV



70 g 45 pz 20-24' 185°C



STRUDELINO VEGAN MELE E UVETTA

3012990 PQV



70 g 45 pz 20-22' 180-190°C

CORNETTI TRADIZIONALI



La sofficità e il profumo invitante dei cornetti italiani.

Un ampio assortimento di farciture, glassature e grammature per soddisfare ogni esigenza.

Linea Cornaretto



**RE CORNARETTO
EXTRA ALBICOCCA**

3012262



95 g 55 pz 20-22' 175°C

**RE CORNARETTO
EXTRA CREMA**

3012263



95 g 55 pz 20-22' 175°C

**RE CORNARETTO
EXTRA CREMA NOCCIOLA**

3012264



95 g 55 pz 20-22' 175°C

**RE CORNARETTO
EXTRA CREMA E
AMARENA**

3012504



95 g 55 pz 20-22' 175°C



Linea Regina



**CORNARETTO REGINA
CREMA**

3012103




   
75 g 50 pz 20-22' 175°C

**CORNARETTO REGINA
ALBICOCCA**

3012104



   
75 g 50 pz 20-22' 175°C

**CORNARETTO REGINA
CEREALI E FRUTTI DI
BOSCO**

3012290



   
75 g 50 pz 20-22' 175°C

**CORNARETTO REGINA
CREMA NOCCIOLA**

3012102



   
75 g 50 pz 20-22' 175°C

**CORNARETTO GLASSATO
MANDORLA**

3012276



   
75 g 50 pz 20-22' 175°C

**CORNARETTO GLASSATO
VUOTO**

3012105



   
65 g 60 pz 20-22' 175°C

**CORNETTO VUOTO
CURVO**

maxi
3012123



   
75 g 50 pz 20-22' 175°C

CORNETTO ALBICOCCA

maxi
3012118




   
90 g 50 pz 20-22' 175°C

CORNETTO CREMA

maxi
3012121



   
90 g 50 pz 20-22' 175°C

**CORNETTO
CREMA NOCCIOLA**

maxi
3012120



   
90 g 50 pz 20-22' 175°C

**CORNETTO GLASSATO
VUOTO**

maxi
3012289



   
75 g 50 pz 20-22' 175°C

**CORNETTO GLASSATO
ALBICOCCA**

maxi
3012300



   
90 g 50 pz 20-22' 175°C

**CORNETTO GLASSATO
CREMA**

maxi
3012299



   
90 g 50 pz 20-22' 175°C

**CORNETTO GLASSATO
CREMA NOCCIOLA**

maxi
3012301







   
90 g 50 pz 20-22' 175°C

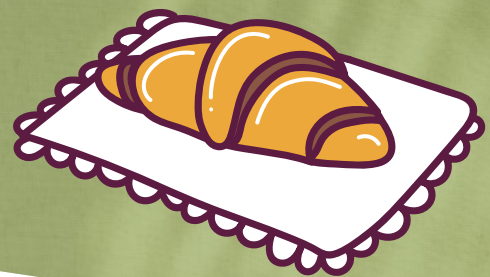
**CORNETTO GLASSATO
PISTACCHIO**

maxi
3012377



   
95 g 40 pz 22-24' 175°C

Linea Principini
e mini



MINI CORNARETTO GLASSATO VUOTO

3012126



40 g 75 pz 20' 175°C

PRINCIPINO GLASSATO ALBICOCCA

3012305



35 g 3 kg 20' 175°C

PRINCIPINO GLASSATO CREMA

3012307



35 g 3 kg 20' 175°C

PRINCIPINO GLASSATO CREMA NOCCIOLA

3012306



35 g 3 kg 20' 175°C

PRINCIPINI GLASSATI MIX

3012310



35 g 3x1,5 kg 20' 175°C

PRINCIPINO INTEGRALE MIELE

3012316



35 g 3 kg 20' 175°C

PRINCIPINO GLASSATO CEREALI MISTO BOSCO

3012308



35 g 3 kg 20' 175°C

CORNETTO BABY

3012265



25-30 g 4 kg 20' 175°C

CACAORIGO MINI

3013218



55 g 75 pz 22-24' 175°C

BOSCORIGO MINI

3013217

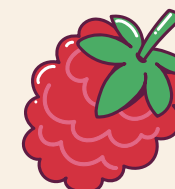


55 g 75 pz 22-24' 175°C

Piccole delizie
grandi opportunità



Comodi da gestire e facili
da servire, il mix giusto per
sorprendere



Ideali per buffet,
colazioni d'hotel o
proposte take-away,
combinano praticità
e varietà per una vetrina
sempre ricca e dinamica.

CORNETTI DA LIEVITARE



CORNETTO VUOTO CURVO

3002010

3002024

3002023



100 g



70 pz



20-22'



175°C

70 g

80 pz

20-22'

175°C

55 g

108 pz

20-22'

175°C



CORNETTO ALBICOCCA

3002074



90 g



80 pz



20-22'



175°C

CORNETTO INTEGRALE MIELE

3002016



65 g



96 pz



20-22'



175°C

CORNETTO INTEGRALE

3002017



58 g



110 pz



20-22'



175°C

CROISSANT

3002073



65 g



165 pz



15-17'



170°C

SAC À POCHE CREMA PASTICCERA

3162041



1000 g



6 pz



FARCITURE CREME

albicocca
3091061

frutti di bosco
3091062

crema alle nocciole
3091063

pistacchio
3091064

cioccolato bianco
3091067

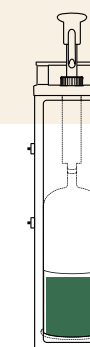
dispenser
3710063



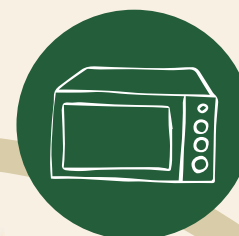
1400 g



2 pz



Distinguiti con un pieno di vantaggi!



Cornetti cotti alla perfezione

Senza farcitura in cottura, il cornetto cresce più leggero, omogeneo e perfettamente sfogliato



Tante combinazioni creative

Per esempio: bastano 5 tipi di cornetti e 3 farciture per offrire più di 15 esperienze diverse



Un'idea in più: farcisci bigusto!

Combina liberamente le farciture o fai scegliere ai tuoi clienti per un'offerta ancora più fantasiosa



Nessuno spreco di farcitura

Grazie al sistema delle ricariche sottovuoto, nessun residuo di farcitura a fine utilizzo



Pratico e salva spazio

Dispenser ottimizzati per occupare meno spazio possibile sul banco e facili da ricaricare



Meno spreco di prodotto

Mantieni l'assortimento fino a fine giornata grazie alla flessibilità della farcitura al momento



Una farcitura come mai prima

La farcitura fresca, non cotta, si gusta al massimo delle sue raffinate qualità



SFOGLIE

Golosos, ricche e fragranti.



CONCHIGLIA CREMA NOCCIOLA

3012098

Fragrante sfoglia con crema di mandorle e nocciole.



90 g

60 pz

20-22'

180-190°C

CONCHIGLIA LATTEPANNA

3012093

Una sfoglia croccante che raccoglie un morbido ripieno alla crema di latte e panna.



90 g

60 pz

20-22'

180-190°C

TRECCIA NOCI PECAN

3012921

Treccia di pasta lievitata con ripieno di crema allo sciroppo di acero e decorazione con noci pecan.



100 g

4x12 pz

20-22'

175°C

MINI TRECCIA NOCI
PECAN

3012992



Mini treccia di pasta
lievitata con ripieno
di crema allo sciroppo
di acero e decorazione
con noci pecan.

50 g 4x20 pz 20-22' 190-200°C

SFOGLIA MIX

3012280



45 g 5 kg 20-22' 180-190°C

TRECCIA ALBICOCCA

3012209



70 g 80 pz 20-22' 180-190°C

TRECCIA CREMA

3012211



70 g 80 pz 20-22' 180-190°C

TRECCIA CREMA
NOCCIOLA

3012210



70 g 80 pz 20-22' 180-190°C

CONCHIGLIA VUOTA

3012097



70 g 70 pz 20-22' 180-190°C

OLÈ LATTEPANNA
E AMARENA

3012505



90 g 60 pz 20-22' 180-190°C

CONCHIGLIA BISCUIT
& CREAM

3013057



90 g 60 pz 24-25' 180°C

TRECCIA MANDORLA
E ARANCIA

3012991



95 g 4x12 pz 20-22' 190-200°C

SFOGLIA ALLE MELE

3013157



100 g 45 pz 20' 200-220°C

TOSCANELLA
CREMA NOCCIOLA

3012510



90 g 40 pz 20-22' 180-190°C

STRUDELINO MELA

3012204



70 g 90 pz 20-22' 180-190°C

PERNOCIO PERE
E CREMA NOCCIOLA

3012179



80 g 60 pz 20-22' 180-190°C

RAMPOLINA CREMA
E FRUTTI DI BOSCO

3012188



75 g 75 pz 20-22' 180-190°C

SFOGLIATELLA RISO
CREMA

3012206

1976



100 g 60 pz 20-22' 180-190°C

ANCORA
PIÙ BONTÀ

DOLCE MELE

3012144

1978



90 g 60 pz 20-22' 180-190°C

ANCORA
PIÙ BONTÀ

DANESINA CREMA

3012143



75 g 50 pz 20-22' 180-190°C

LIEVITATI SPECIALI



*La dolcezza si esprime
in tutte le sue forme!*

CANNOLO CREMA NOCCIOLA

3013281 3710



   
70 g 50 pz 20-25' 170°C

PAN DEGLI DEI

3012521



   
90 g 50 pz 20-22' 175°C

SACCHETTINO RE B. CREMA

3012859




   
85 g 60 pz 20-22' 175°C

SACCHETTINO CREMA NOCCIOLA GLASSATO

3012367



   
85 g 60 pz 20-22' 175°C

SACCHETTINO CEREALI AI FRUTTI DI BOSCO

3012943




   
85 g 60 pz 20-22' 180°C

SACCHETTINO PESCA E MARACUJA

3012839



   
85 g 60 pz 22-24' 175°C

SACCHETTINO CIOCCOGOCCE

3012191



   
65 g 60 pz 20-22' 175°C

SACCHETTINO MIGNON CEREALI AI FRUTTI DI BOSCO

3012942



   
40 g 100 pz 20-22' 180°C

GIGA MELE

3012161



   
80 g 60 pz 20-22' 175°C

KRAPFEN E CIAMBELLE



CANNOLO KRAPFEN CREMA

3032873

Pasta morbida e dorata, farcita con una
deliziosa crema ricca e avvolgente.
Veloce da preparare: scongelare e
spolverare con lo zucchero a velo.
Perfetto per chi ama i dolci golosi!



 80 g

 20 pz



KRAPFEN VUOTO

3032077



 50 g
 48 pz


KRAPFEN VUOTO BURRO

3032209




 50 g
 48 pz


KRAPFEN ALBICOCCA

3032898

3032899



 80 g
 48 pz

80 g 24 pz

ANCORA
PIÙ BONTÀ

KRAPFEN RED VELVET

3302123






 65 g
 24 pz


KRAPFEN CREMA

3032892

3032893



 80 g
 48 pz

80 g 24 pz

ANCORA
PIÙ BONTÀ

KRAPFEN CREMA NOCCIOLA

3032900

3032901



 80 g
 48 pz

80 g 24 pz

ANCORA
PIÙ BONTÀ

KRAPFEN PISTACCHIO

3032575



60 g 24 pz

KRAPFEN MIDI VUOTO

3032576



35 g 2 kg

KRAPFEN MIGNON VUOTO

3032076



15 g 2,5 kg

CIAMBELLA MIGNON

3032259 3032061



25 g 25 g 2,5 kg 2,5 kg

CIAMBELLA

maxi 3032059 3032060



95 g 30 pz 60 g 40 pz

CIAMBELLA CREMA

3032263



70 g 32 pz

KRAPFEN MIGNON ALBICOCCA

3032075



25 g 2,5 kg

KRAPFEN MIGNON CREMA

3032074



25 g 2,5 kg

KRAPFEN MIGNON CACAO

3032073



25 g 2,5 kg

CIAMBELLA CREMA NOCCIOLA E CACAO

3032262



70 g 32 pz

CIAMBELLA DONUT LATTEPANNA

3032123



70 g 36 pz

CIAMBELLA DONUT CREMACACAO

3032124



70 g 36 pz

CUORICINI LATTEPANNA

3032062



25 g 2,5 kg

CUORICINI NOCCIOLA

3032120



25 g 2,5 kg



MIX DOTS

3032293



55-60 g 60 pz

MINI DONUTS MIX

3032566



29 g 100 pz

PANCAKE

3012884



40 g 40 pz 3' 180°C

MUFFIN

ANCORA
PIÙ BONTÀ

MUFFIN VEGAN BANANA E CIOCCOLATO

3032906

Vegan e goloso, il nuovo
muffin banana e cioccolato
è perfetto per una pausa
smart che parla il linguaggio
dei nuovi consumatori.



novità

110 g

20 pz



BABY MUFFIN ASSORTITI

3032911



15 g



120 pz



MINI MUFFIN CREMA NOCCIOLA

3032907



30 g



50 pz



MINI MUFFIN GUSTO VANIGLIA

3032908



30 g



50 pz



MINI MUFFIN MELA CANNELLA

3032909



30 g



50 pz



MUFFIN CREMA NOCCIOLA

3032903



90 g



30 pz



MUFFIN GUSTO VANIGLIA

3032905



75 g



30 pz



MUFFIN ALBICOCCA

3032904



90 g



30 pz

BISCOTTI E FROLLE

CESTINI MISTI 4 GUSTI

3032122



75 g



24 pz



8 cm



BUDINO DI RISO

3012075



90 g



24 pz



20-22'



175°C

FROLLE MIX

3041378



60-70 g



20 pz

OCCHIO DI BUE ALBICOCCA

3041379



60 g



20 pz

FROLLA GRANDE

3041376



60 g



20 pz

FROLLE ESSE CIOCK

3041377



70 g



20 pz

RUGANTINI NOCCIOLA

3041089



60 g



40 pz

BISCOTTI CHARLOTTE

3041039



65 g



40 pz

MINI BISCOTTI MIX

3041094



2x1 kg

CANNOLI MIGNON NOCCIOLA

3041056



2x1 kg

BARCLETTE ALBICOCCA E CILIEGIA

3041038



2x1 kg

CESTINI NOCCIOLA

3041093



2 kg

MARGHERITE ALBICOCCA E CILIEGIA

3041077



2x1 kg

MARGHERITE CREMA E NOCCIOLA

3041095



2x1 kg

MANDORLINE

3041076



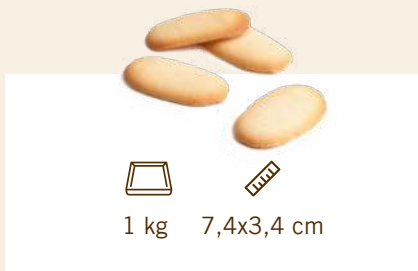
2 kg



6 cm

LINGUE DI GATTO

3041072



MELICIONDOLI

3041303



BISCOTTI DAMINE

3041040



CANNOLO SICILIANO
GIANDUIA

3041266



CANNOLO SICILIANO
PISTACCHIO

3041268



FERRI CAVALLO

3041310



CANESTRELLI AL BURRO

3041050



BACI DI DAMA CACAO

3041306



BACI DI DAMA
MANDORLA

3041304



VASSOIO FANTASIA
FROLLA

3041280



VASSOIO FANTASIA
FROLLA GLASSATO

3041281



OCCHI DI BUE MISTI

3041249



BISCOTTO CEREALI E
SCAGLIE DI CIOCCOLATO

3041261



BISCOTTO CURCUMA E
MIRTILLO

3041264



BISCOTTO FARINA
DI CANAPA E MELAGRANA

3041265



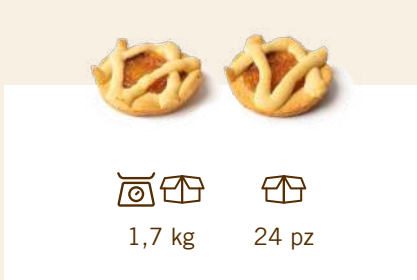
PESCHINE MIGNON

3041088



CROSTATINA ALBICOCCA

3041271



CROSTATINA GIANDUIA

3041273



ARAGOSTINA CREMA
BIANCA

3041258



ARAGOSTINA GIANDUIA

3041259



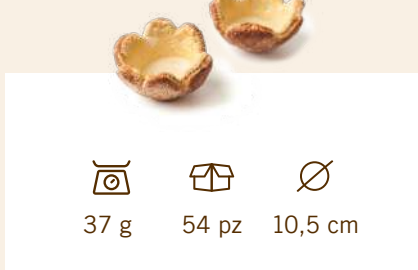
ARAGOSTINA PISTACCHIO

3041260



CESTINI ZUCCHERATI

3162036



TARTELLETTE MIGNON
BURRO

3062058



Piccole e sfiziose proposte
per un dolce break o un
fine pasto goloso.
Grande praticità per
l'esercente, massima
gratificazione di gusto
per il cliente!

DOLCE GLUTEN FREE

CORNETTO CACAO E NOCCIOLE GLUTEN FREE

3012683 in microonde



100 g 12 pz 45 sec 750 W

CORNETTO ALBICOCCA GLUTEN FREE

3012682 in microonde



100 g 12 pz 45 sec 750 W

**Prodotti preparati in confezioni singole,
al fine di evitare contaminazioni, con la
certezza di poterli offrire nel loro pack
sigillato e garantito.**

Nuove referenze che seppur prive di
glutine, mantengono tutto il sapore e
il gusto che da sempre rendono unici
e inimitabili i nostri prodotti.



CROCCANTE NOCCIOLA GLUTEN FREE

3251075



100 g 12 pz 7x7 cm

MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO GLUTEN FREE

3251077



100 g 12 pz 7x7 cm

TIRAMISÙ GLUTEN FREE

3251073



100 g 12 pz 7x7 cm

TORTE TRADIZIONALI



TORTA CAROTA

3212541

Torta soffice con impasto con uova, carote e farina di mandorle.



1100 g

2-3 h

27 cm

CROSTATA ALBICOCCA

3212273

ANCORA PIÙ BONTÀ



900 g



2 h



27 cm

CROSTATA CILIEGIA

3012670

novità



900 g



2 h



27 cm

PASTIERA

3212638



1500 g



2-3 h



27 cm

TORTA MELE

3212221



1400 g



2-3 h



27 cm

TORTA DELLA NONNA

3212215



1400 g



2-3 h



27 cm

CHEESECAKE ITALIANA FRAGOLE E RIBES

3212257



1500 g



4-5 h



27 cm

TORTA SOFFICE
YOGURT E LAMPONI

3212296



1000 g 1-2 h 24 cm

TORTA MORBIDA MELE

3212183



1300 g 2-3 h 27 cm

TORTA MORBIDA ANANAS

3212181



1300 g 2-3 h 27 cm

CASSATA SICILIANA

3212014



1000 g 2-3 h 24 cm



TORTA MORBIDA
ALBICOCCA

3212180



1300 g 2-3 h 27 cm

TORTA PERE E
CIOCCOLATO

3212199



1400 g 2-3 h 27 cm

TORTA MORBIDA
FRUTTI DI BOSCO

3212182



1300 g 2-3 h 27 cm

TORTA DELLA NONNA

3202174

Crocccante frolla arricchita
con crema pasticcera al limone,
decorata con mandorle e pinoli.



1400 g

16 pz

2-3 h

27 cm

TORTA MORBIDA
PERE E CIOCCOLATO

3212179



1300 g 2-3 h 27 cm

TORTA FRUTTI DI BOSCO

3212188



1400 g 2-3 h 27 cm

TORTA FORESTA NERA

3212239



1300 g 1-2 h 24 cm

TORTA CACAO

3202172



1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

TORTA BIGUSTO
NONNA/CACAO

3202180



1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

TORTA MANDORLE

3202217



1200 g 16 pz 2-3 h 27 cm

TORTA CAPRESE

3202204

Soffice torta al cioccolato con mandorle, tipica dell'Isola di Capri.

1200 g

16 pz

1-2 h

27 cm

1

BEST SELLER

1

TORTA RICOTTA

3202033

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

TORTA RICOTTA E PERE

3202271

1200 g 14 pz 2-3 h 25 cm

TORTA VIENNESE AL CACAO

3202348

1000 g 12 pz 3 h 24 cm

TORTA NOCI

3202216

1100 g 16 pz 1-2 h 27 cm

CROSTATA FRUTTA MISTA

3202326

1400 g 14 pz 2-3 h 27 cm

CROSTATA FRAGOLE

3202484

1400 g 14 pz 2-3 h 27 cm

CIAMBELLONE ALLE MELE

3212628

1000 g 16 pz 4-5 h 23 cm

CIAMBELLONE YOGURT FRUTTI DI BOSCO

3212629

1000 g 16 pz 4-5 h 23 cm

CIAMBELLONE MARMORIZZATO

3212627

1000 g 16 pz 4-5 h 23 cm

TORTA MELE

3202215

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

TORTA FRUTTI DI BOSCO

3202179

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

TORTA LIMONE

3202164

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

CIAMBELLONE YOGURT

3202037

2000 g 28 pz 2-3 h 28 cm

CIAMBELLONE VARIEGATO CACAO

3202038

2000 g 28 pz 2-3 h 28 cm

Torte e Dessert

68

69

TORTE MULTISTRATO E CHEESECAKE

NEW YORK CHEESECAKE

3202328

La classica New York Cheesecake, crema di formaggio fresco su base di biscotto, pretagliata in 16 comode porzioni.



1500 g

16 pz

4 h

24 cm

La New York Cheesecake ha un gusto pulito e una struttura equilibrata, perfetta per essere interpretata con creatività.

Topping alla frutta, colate golose, granello croccante o decorazioni essenziali rendono ogni fetta unica e pronta per essere servita con stile.

TORTA MULTISTRATO FONDENTE

3202327



1900 g 16 pz 4 h 25 cm

TORTA MULTISTRATO RED VELVET

3202265



1850 g 16 pz 3 h 24 cm

CHEESECAKE FRAGOLINE

3202330



1800 g 16 pz 5 h 24 cm

TORTE E DESSERT VEGAN



CROSTATA CACAO E NOCCIOLE VEGAN

3212653 PQV



950 g 2-3 h 27 cm

CROSTATA CREMA E AMARENA VEGAN

3212651 PQV



1100 g 2-3 h 27 cm



Torte e Dessert



CROSTATA DI MELE VEGAN

3212652 PQV



1250 g 2-3 h 27 cm

TORTA DELLA NONNA VEGAN

3212654 PQV



1100 g 2-3 h 27 cm

73

CROSTATA SAMBUCO E LAMPONE VEGAN

3212286 PQV

Una crostata vegana con frolla multicereali con farina di frumento, segale, avena e orzo in versione delicata al sambuco e lampone. Ricca farcitura.



900 g
1-2 h
27 cm

CROSTATA CREMA NOCCIOLE E ARANCIA VEGAN

3202420 PQV

Una crostata vegana con frolla multicereali con farina di frumento, segale, avena e orzo in versione golosa alla crema di nocciole e arancia. Dopo lo scongelamento tenere in frigo.



1000 g
12 pz
1-2 h
27 cm

CROSTATA MANGO E MARACUJA VEGAN

3212630 PQV



900 g
2-3 h
27 cm

CROSTATA PERA E LIME VEGAN

3212631 PQV



900 g
2-3 h
27 cm

CROSTATA LIMONE E ZENZERO VEGAN

3212294 PQV



900 g
1-2 h
27 cm

MORBIDA RIBES E MELOGRANO VEGAN

3212337 PQV



900 g
1-2 h
27 cm

MAXI CROSTATA SAMBUCO E LAMPONE VEGAN

3202495 PQV



1850 g
48 pz
2-3 h
28x36 cm

MAXI MORBIDA RIBES ROSSO E MELOGRANO VEGAN

3212544 PQV



1850 g
3 h
28x36 cm

✦
L'arte di trasformare materie prime
di qualità in desiderio. ✦ ✦



Le nostre torte vegan
incontrano il gusto:
ingredienti selezionati,
buoni nella loro semplicità,
per un piacere da gustare
giorno dopo giorno.

TRANCI, TORTINE E MAXI TORTE



TRANCIO MERINGATA

3222195

Dolce con meringhe, crema chantilly e granella di meringa. Meringa è zucchero e albume d'uovo. Modalità di preparazione: estrarre dal freezer e servire subito. Riporre immediatamente nel freezer le porzioni non utilizzate. Decorare con frutta, cioccolato e topping a fantasia.



1000 g

11x36 cm

TIRAMISÙ CLASSICO

3222132



1000 g



1-2 h



11x35 cm

TRANCIO SAINT HONORÉ

3222174



1000 g



1-2 h



11x35 cm

TRANCIO CHANTILLY

3222292



1000 g



1-2 h



10,5x37 cm

TIRAMISÙ RUSTICO

3222146



1000 g



1-2 h



11x35 cm

TRANCIO CAFFÉ

3222293



1000 g



1-2 h



10,5x37 cm

TRANCIO PISTACCHIO CARAMELLO

3222290



1100 g



2 h



11x36,5 cm

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO

3232234



Bigné sferici farciti con panna ricoperti di crema al cioccolato.

- 1200 g
- 1-2 h
- 22-33 cm

TORTINE PERE E CACAO - RICOTTA

3302050



- 400 g
- 4 pz
- 16 cm

PAN DI SPAGNA COTTO

3162055



- 1500 g
- 3 pz
- 40-30 cm

ROULÈ PAN DI SPAGNA

3162061



- 400 g
- 12 pz
- 56x38 cm

TRANCIO MILLEFOGLIE

3222302



- 1350 g
- 4-5 h
- 12X38 cm

PROFITEROLES BIANCO

3232173



- 1200 g
- 1-2 h
- 22X33 cm

ROLLÉ LIMONE

3222291



- 1200 g
- 3 h
- 11X38 cm

STRUDEL MELE COTTO PRETAGLIATO

3022011



- 500 g
- 4 pz
- 5 prz
- 15'
- 180°C

SALAME AL CIOCCOLATO

3222079



Dolce impasto al cioccolato con burro, amaretti, biscotti, cacao e cioccolato fondente.

- 1000 g
- 3 pz
- 1 h
- 15 cm

STRUDEL MELE CRUDO

3022016 3022015 3022033



- 1300 g
- 6 pz
- 45'
- 200°C
- 600 g
- 12 pz
- 35'
- 200°C
- 300 g
- 16 pz
- 30'
- 200°C



MAXI CROSTATA MELE

3242020



Fragrante pasta frolla farcita con mele a spicchi e decorata con gelatina.


2000 g

2-3 h

28-36 cm

MAXI NOCCIOLA

3242107




2500 g

2-3 h

28x36 cm

MAXI CIOCCOLATO

3242082




2500 g

2-3 h

28x36 cm

MAXI KÄSE SAHNE

3242081




2500 g

2-3 h

28x36 cm

MAXI MELE E CRUMBLE

3242108




2000 g

2-3 h

28x36 cm

MAXI TORTA CACAO

3242039




2000 g

2-3 h

28x36 cm

MAXI CROSTATA ALBICOCCA

3242032




1800 g





2-3 h

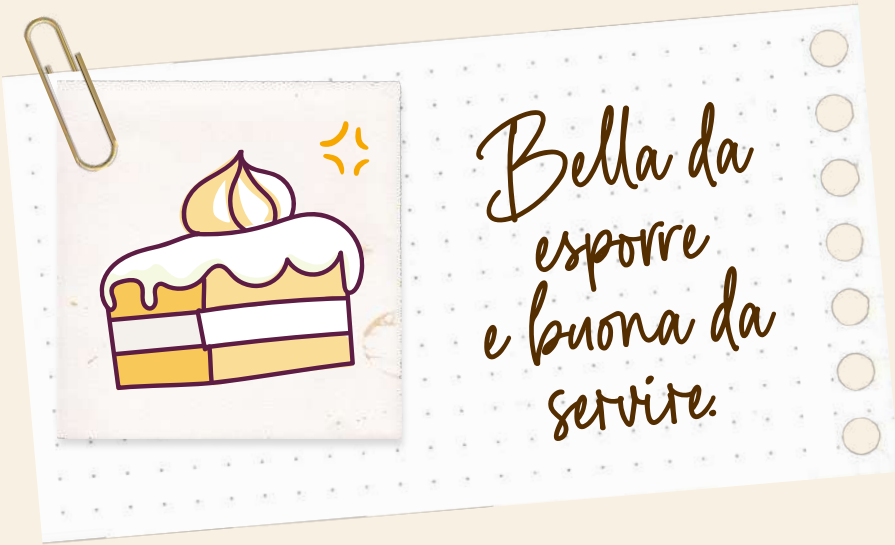
28x36 cm

MAXI TORTA DELLA NONNA

3242085 PRET. - 3202494




2500 g

-
2500 g 48 pz

2-3 h

28x36 cm 28x36 cm



Tra fragranze di frutta e creme golose, il nostro universo dolciario offre deliziose sfumature di bontà su base pasta frolla o pan di Spagna nei formati maxi, mini o al trancio, per ogni esigenza di servizio.

Dalle frolle con frutta alle basi soffici farcite con creme golose, ogni referenza è pensata per offrire una fetta di qualità costante, facile da porzionare e pronta da servire in ogni occasione.

MAXI CROSTATA ALLA RICOTTA

3242028




2000 g

2-3 h

28x36 cm

MAXI LIMONE

3242086




2500 g

2-3 h

28x36 cm

MAXI CROSTATA FRUTTI DI BOSCO

3242046




2500 g





2-3 h

28x36 cm

MAXI TIRAMISÙ

3242080 PRET. - 3202493




2500 g

-
2500 g 48 pz

2-3 h

28x36 cm 28x36 cm

DESSERT AL CUCCHIAIO



SEMIFREDDO CHEESECAKE

3252373

Base di biscotto sbriciolato e mousse al formaggio, può essere personalizzata a piacimento con frutta o salse. Pronta da servire, direttamente dal freezer alla tavola. Veloce nella preparazione, senza sprechi.



90 g

9 pz



7 cm

MINI TIRAMISÙ SAVOIARDI

3251091

Il classico tiramisù in formato monoporzione. Tre savoiardi inzuppati al caffè, accompagnati da una crema al mascarpone e marsala, il tutto decorato da una spolverata di cacao.



110 g

10 pz

1-2 h

7x11 cm

CUORE CALDO CIOCCOLATO

3251083 *in microonde*

Cuoce in 1 minuto al microonde o pochi minuti in forno ventilato, senza tempi di attesa per il scongelamento. Si prepara al momento senza sprechi.



100 g

12 pz

70 sec

800 W

8 cm

**CUORE CALDO AL
PISTACCHIO**

3252371 *in microonde*



90 g 12 pz 45 s 750 w 8 cm

TARTUFO BIANCO

3232027



100 g 16 pz

TARTUFO NERO

3232028



100 g 16 pz

**BICCHIERE CHEESECAKE
SEMIFREDDO**

3252367



95 g 6 pz

**BICCHIERE PISTACCHIO
SEMIFREDDO**

3252365



70 g 6 pz

**BICCHIERE TIRAMISÙ
SEMIFREDDO**

3252366



70 g 6 pz

DELIZIA AL LIMONE

3252035



100 g 6 pz 4-6 h

CASSATA SICILIANA

3032027



110 g 12 pz 4-6 h

BABÀ RHUM

3252037



140 g 12 pz 5-6 h



PASTICCERIA ASSORTITA



A collection of assorted pastries and breads, including a round cake, a braided loaf, and a croissant, arranged on a rustic wooden surface. The pastries are decorated with orange zest and small orange cubes. The text "PASTICCERIA ASSORTITA" is written in large, bold, white capital letters at the top of the image.

87



SALATO

Focacce assortite, pane da farcire, pizze, calzoni e sfizi su misura per ogni occasione.

Ingredienti selezionati, lievitazioni naturali, consistenza perfetta: il sapore autentico della tradizione italiana si trasforma in praticità, gusto e versatilità.



FOCACCE ASSORTITE



FOCACCINA OLIO

3102441



50 g 50 pz 9-10' 180°C 9 cm

FOCACCINA MULTICEREALI

3102483



50 g 50 pz 5-7' 180-190°C 9 cm

FOCACCINA ERBE PROVENZALI

3102484



50 g 50 pz 5-7' 180-190°C 9 cm

FOCACCINA OLIVE GIGANTI

3102442



50 g 50 pz 4' 200°C 9 cm

FOCACCINA POMODORO AL FORNO

3102443



50 g 50 pz 9-10' 180°C 9 cm

FOCACCIA VERSILIA

3402078



250 g 12 pz 5' 220°C 20 cm

FOCACCE MIGNON VERSILIA

3402079



48 g 54 pz 5' 220°C 8 cm

FOCACCINE VERSILIA MISTE

3402084



50 g 52 pz 5' 220°C 7-8 cm

FOCACCIA OVALE CORTA

3402082



70 g 30 pz 5' 220°C 16-10 cm

Il sapore autentico che unisce tutti

Un invito al gusto autentico della tradizione ligure: le focaccine assortite e la vera focaccia genovese, proposte in varianti sfiziose e ricche di sapore. Morbide e croccanti al punto giusto, ogni morso è un’esplosione di gusto, ideale per momenti conviviali e pause gourmet.

FOCACCIA SEMOLA POMODORINI E OLIVE

3102548

doppia lievitazione



900 g 5 pz 5' 220°C 30-40 cm

FOCACCIA OLIO DI OLIVA

3102494

doppia lievitazione



600 g 5 pz 5' 220°C 30-40 cm

SCHIACCIATA TOSCANA

3112411

Rettangolare, soffice dentro e croccante fuori, la tipica schiacciata toscana con olio extravergine d’oliva è fragrante, subito pronta e perfetta da servire o farcire con gusto.

novità



670 g 5 pz 8' 220°C 28x35 cm

FOCACCIA PATATE ROSMARINO

3402319

doppia lievitazione



750 g 5 pz 5-6' 170-180°C 30-40 cm

FOCACCIA CON STRACCHINO

3102491

doppia lievitazione



850 g 5 pz 5' 220°C 30-40 cm

FOCACCIA CON CIPOLLE

3402318

doppia lievitazione



800 g 5 pz 5-6' 170-180°C 30-40 cm



130 g



18 pz



5'



180°C



12,5 cm

novità



FOCACCIA ALLA BARESE

3112412

Il gusto autentico della tradizione pugliese: soffice e già farcita con pomodorini, olive nere e origano.

FOCACCIA CON OLIVE

3102492

doppia lievitazione



850 g 5 pz 5' 220°C 30-40 cm

FOCACCIA POMODORINI E ORIGANO

3102493

doppia lievitazione



850 g 5 pz 5' 220°C 30-40 cm

FOCACCIA PESTO E POMODORINI

3102536

doppia lievitazione



950 g 5 pz 5' 220°C 30-40 cm

Morbide, fragranti, semplicemente irresistibili.



FOCACCIA ALL'OLIO

3402088



180 g 3x10 pz 5' 220°C 18x15 cm

FOCACCIA CON ROSMARINO

3402089



180 g 3x10 pz 5' 220°C 18x15 cm

PINSA



PINSA

3422368

La nostra pinsa classica, croccante fuori e morbida dentro, è preparata con farine di frumento, soia e riso per ottenere un impasto idratato. Con la sua tipica forma ovale è la base perfetta per creare mille preparazioni golose, dolci e salate. Versatile come una pizza, ma con il vantaggio della leggerezza.



 230 g
 16 pz
 5'
 5-8'
 240 °C

La Pinsa è una prelibatezza romana dal sapore unico, caratterizzata da un impasto morbido e croccante ai bordi, realizzato con farine di frumento, riso, soia e olio d'oliva.

La sua tipica forma ovale e la leggerezza la rendono perfetta per ogni occasione: dai pranzi veloci agli aperitivi sofisticati, fino alle cene gourmet. Versatile e gustosa, la Pinsa può essere servita in mille varianti, sia salate che dolci, conquistando il palato con la sua fragranza e originalità. Un must per arricchire ogni menù con un tocco di bontà autentica.

*croccante fuori
e morbida dentro*



PANE DA FARCIRE



FOCACCIOTTO

3102585



novità



80 g



48 pz



16,5x8,5 cm



SCHIACCIATA ROMANA PRETAGLIATA

3422111



100 g



32 pz



17,5x12,5 cm



BOCCONCINI COLORATI MIX

3422266



30 g



100 pz



3-5'



180°C



3-5'

BUN ZUCCA E PAPAVERO

3422330



85 g



34 pz



10 cm



FOCACCIA ROMANA

3422351



220 g



25 pz



24x18 cm



FOCACCIA ATTORCIGLIATA CON SEMI

3422145



135 g



24 pz



8x21 cm



PANE ALLE OLIVE

3422086



100 g



12 pz



5'



220°C

BAGEL SAPORITO

3422317



115 g



30 pz



5-10'



180°C



12 cm

BAGEL CON SEMI DI SESAMO

3422316



115 g



30 pz



5-10'



180°C



12 cm

PAN CONCHIGLIA

3422319



100 g



30 pz



MINI BOCCONCINI MIX

3422175



35 g



3 kg



15'



180°C

ALPE ADRIA MIX 4 TIPI

3422360



33 g



2,5 kg



5'



200°C

MINI MIX PANE KAISER

3422056



35 g



4x20 pz



5'



200°C



7 cm

PANE MAIS E GIRASOLE

3422152



100 g



30 pz



PANE MALTO E SEMI MISTI

3422153



120 g





30 pz




SCHIOCCO ORIGINALE

3492004







100 g



45 pz




28'




180°C


SCHIOCCO MULTICEREALI

3492005 3492003







100 g




45 pz




28'




180°C




65 g



70 pz




24'




180°C


LAUGEN

3422139







70 g



60 pz




3'




150°C


CIABATTA CON LIEVITO MADRE E SEMI

3422367







220 g



20 pz



3'



150°C

CIABATTINA 100% SEMOLA

3422315

Ciabattina semola con 100% farina di semola, pasta acida di grano duro.





100 g



40 pz




10-12'




220°C


BRETZEL

3422348







100 g



44 pz



4'



180°C

CIABATTINA CON VARIETÀ SENATORE CAPPELLI

3422140





100 g



36 pz



10'



180°C

CIABATTA RUSTICA

intera 3422313
tagliata 3422314





100 g



40 pz



10-12'



220°C



100 g



40 pz



10-12'



220°C

CIABATTA COTTA

3422088





270 g



12 pz



10'




220°C




33x9 cm


FILONCINO RUSTICO

3422144






120 g



28 pz



8'



200°C

CIABATTA MACINATA A PIETRA

3422174





300 g



10 pz



15'



190°C

CIABATTA BOLLE DI PANE

3422150





170 g



20 pz



10-12'



200°C

CIABATTA TRADIZIONALE

3422104





270 g



12 pz



5'



220°C

FILONE RUSTICO

3422308





295 g



15 pz



10'



180°C



46,5x9,5 cm

FILONE SEMI E CEREALI

3422154





345 g



16 pz



18'



200°C

BAGUETTE DA 300 G

3422167





300 g



30 pz



15-20'



220°C

CIABATTA MULTICEREALI

3422183

Croccante impasto preparato con farina di grano, farina di segale integrale, fiocco di avena integrale, orzo maltato, semi di lino, di girasole, di miglio e di papavero.





100 g




40 pz



BAGUETTE

3422169 3422168 3422173 3422172 3422171





150 g



27 pz



10-12'



220°C



110 g



30 pz



10-12'



220°C



50 g



60 pz



10-12'



220°C



40 g



75 pz



10-12'



220°C



35 g



80 pz




10-12'




220°C


MINI BAGUETTE INTEGRALE DA 35 G

3422176







35 g



80 pz



10'



180-190°C

Ciabatte e baguette



La base giusta per esprimere la tua creatività

HAMBURGER SESAMO

3402369



80 g 30 pz 10,5 cm

PAN GRIGLIATO

3402366



120 g 36 pz 19x5 cm

HOT DOG

3402068



80 g 3 kg 19x5 cm

BUGHY TAGLIATO

3402098



80 g 6x9 pz 21x9 cm

PANE GRANINO

3402033



100 g 26 pz 8,5x15,5 cm

PANE TRECCIA

3402335



90 g 36 pz 16x9 cm

PANE MORBIDO

3402334



100 g 36 pz 15 cm

PANE MALFATTO

3402367



100 g 36 pz 12 cm

PANE COTOLETTA

3402045



80 g 20 pz 14 cm

CIABATTA MINI

3422334

Ciabatta mini preparata con farina di frumento e farina di segale, acqua, sale e lievito. Già cotta.



40 g
100 pz
30'
1-2'
200 °C



PANE TARTARUGA

3402099



70 g 40 pz 11 cm

PIUMINO AL LATTE

3402368



50 g 80 pz

PANE CANAPÈ

3402043



25 g 50 pz 7 cm

PANVENTAGLIO

3112005



110 g 30 pz

PANPIZZA

3402075



100 g 2x13 pz 14 cm

PANSALTIMBOCCA

3402053



100 g 2x12 pz 17,5x8,5 cm

PIADINA FINA

3412022



125 g 40 pz 26-28 cm

WRAPS

3412038



90 g 18 pz 30 cm

TOSTONE

3412029







2,7 kg

15x15 cm - 50 fette

PANE RUSTICO

3412017







1,7 kg

13,5x11 cm - 32 fette

TOAST

3412024







1,8 kg

12x12 cm - 50 fette

PANE A FETTE 5 CEREALI

3412025







1,4 kg

13,5x12 cm - 32 fette

PANE A FETTE TAGLIO MEDIO/GROSSO

3412026

3412018







1,4 kg

16,5x12 cm - 32 fette

1,25 kg

18x12 cm - 22 fette

GRILL FUNGHETTO

3412053







1,1 kg

16,5x10 cm - 22 fette

BRUSCHETTA

3412012







0,5 kg

24x16 cm - 5 fette

PELATONE

fino
3412019

tostone
3412020







1,9 kg

12x12x0,9 cm - 48 fette

1,9 kg

12x12x1,4 cm - 33 fette

PELATONE INTEGRALE AI CEREALI

3412058







1,9 kg

12x12 cm - 37 fette


TRAMEZZONE


3412033



3412034

3412048

integrale
3412049







1,5 kg

-

54x11 cm - 10 fette

1,4 kg

-

53x10 cm - 10 fette

0,65 kg

6 pz

22,5x11 cm - 8 fette

0,65 g

6 pz

22,5x11 cm - 8 fette

TRAMEZZINO BIANCO

3412031

3412050







1,1 kg

50x10 cm - 10 fette

1 kg

48x10 cm - 10 fette

TRAMEZZONE NERO, SPINACI

3412035

3412037







1,4 kg

53x10 cm - 10 fette

1,4 kg

53x10 cm - 10 fette



SPECIALITÀ SALATE



BERLINER SALATO

3032524



50 g



24 pz



CORNETTO SALATO

3112051



58 g



60 pz



20'



180°C

CORNETTO BABY SALATO

3112073



25 g



4 pz



18'



180°C

Specialità salate e Free from

Berliner salato alle mazzancolle

PROCEDIMENTO

Infornare i Berliner per circa 8 minuti a 180°, ancora congelati.
Saltare in padella le mazzancolle con un filo d'olio, flambare a fuoco vivace e aggiustare di pepe e sale.
Preparare le zucchine tagliate a fiammifero e spadellare per 5 minuti.
Preparare una crema, grattugiando le zeste del lime e il caprino. Salare e stendere la crema in una metà del Berliner aperto a panino. Farcire con le mazzancolle e le zucchine, decorare con un pizzico di germogli. Chiudere con l'altra metà del Berliner.

INGREDIENTI

- 4 Berliner salati vuoti
- 16 mazzancolle
- 20 ml di brandy
- 2 zucchine
- 100g di caprino
- 1 lime
- Germogli di barbabietola
- Sale, pepe, olio q.b.



VEGAN SALATO



FOCACCIA VERDURE VEGAN

3102546

doppia lievitazione



950 g 5 pz 5' 220°C 30-40 cm

FOCACCIA CEREALI VEGAN

3102547

doppia lievitazione



625 g 5 pz 5' 220°C 30-40 cm

PANE MORBIDO INTEGRALE VEGAN

3422318



100 g 36 pz 15 cm

CORNETTO VEGAN CEREALI SALATO

3112100 PQV



95 g 40 pz 22-24' 170°C

*Con cereali,
vegan e
irresistibile!*



PIZZE E CALZONI

MINI PIZZETTE MARGHERITA

3102143



25 g
 2,5 kg
 5'
 200°C
 7 cm

MINI PIZZETTE POMODORO MOZZARELLA

3102582



ANCORA PIÙ BONTÀ

50 g
 75 pz
 6-8'
 180°C
 8 cm

PIZZETTE POMODORO MOZZARELLA

3102583



ANCORA PIÙ BONTÀ

115 g
 20 pz
 5'
 180°C
 13 cm

PIZZETTE MARGHERITA GRANDI

3102487



130 g
 36 pz
 5-7'
 200°C
 16 cm

PIZZA MARGHERITA TEGLIA

3102584



ANCORA PIÙ BONTÀ

novità

640 g
 5 pz
 10-13'
 220°C
 36x23 cm

BRUSCHETTA MARGHERITA

3102040



230 g
 8 pz
 8'
 200°C
 24x14 cm

BASE PIZZA BIANCA

3102579



ANCORA PIÙ BONTÀ

255 g
 12 pz
 4-5'
 220°C
 30 cm

BASE PIZZA POMODORO

3102580



ANCORA PIÙ BONTÀ

340 g
 12 pz
 4-5'
 220°C
 30 cm

PIZZA MARGHERITA

3102581



ANCORA PIÙ BONTÀ

420 g
 12 pz
 10-13'
 220°C
 28 cm

BASE PIZZA POMODORO

3102434



1° BEST SELLER

700 g
 8 pz
 10'
 180°C
 30x40 cm

TRANCIO MARGHERITA DOPPIA MOZZARELLA

3102435



925 g
 7 pz
 10'
 180°C
 30x40 cm

TRANCIO MARGHERITA

3102540



850 g
 8 pz
 5'
 180°C
 30x40 cm
 1 h

BASE PIZZA MEZZO METRO

3102275

500 g 20 pz 12' 280°C 30x40 cm

BASE PIZZA BIANCA RETTANGOLARE

3102541

500 g 10 pz 5' 180°C 30x40 cm 1 h

SPIANATA ROMANA

3112012

1100 g 14 pz 12' 250°C 59x29 cm

FOCACCIA PROVOLA E SALAME PICCANTE

3102545

360 g 6 pz 10' 200°C 22 cm

FOCACCIA FUMÈ

3102479

provola e pancetta

360 g 6 pz 10' 200°C 22 cm

FOCACCIA RUSTICA

3102477

prosciutto cotto e formaggio Edamer

360 g 6 pz 10' 200°C 22 cm

TRECCIA 4 FORMAGGI

3102418

100 g 15 pz 8-10' 200°C 18x6,5 cm

SORRENTINA MOZZARELLA E POMODORO

3102105

150 g 16 pz 15' 190°C 26x5 cm

SORRENTINA SPECK E BRIE

3102304

140 g 16 pz 15' 190°C 26x5 cm

FOCACCIA ITALIANA

3102480

360 g 6 pz 10' 200°C 22 cm

FOCACCIA SPECK E BRIE

3102481

360 g 6 pz 10' 200°C 22 cm

FOCACCIA CAPRESE

3102482

360 g 6 pz 10' 200°C 22 cm

SORRENTINA VERDURE GRIGLIATE

3102303

140 g 16 pz 15' 190°C 26x5 cm

CALZONE FRITTO POMODORO E MOZZARELLA

3102283

120 g 25 pz 10' 200°C

CALZONE POMODORO MOZZARELLA E PROSCIUTTO

3102059

150 g 26 pz 15' 190°C 17x9 cm

FOCACCIA VEGETALE

3102478

360 g 6 pz 10' 200°C 22 cm

FOCACCIA MEDITERRANEA

3102084

360 g 6 pz 10' 200°C 22 cm

PIZZY ARLECCHINO

3102151

300 g 6 pz 8' 200°C 21x12 cm

PIZZY RUGANTINO

3102153

300 g 6 pz 8' 200°C 21x12 cm

PIZZY PIERROT

3102152

300 g 6 pz 8' 200°C 21x12 cm

Per un risultato ottimale, scongelare il prodotto e piastrare per 4 min a 250°

SFIZI SALATI

PIZZETTE SFOGLIA

3112056

3112057

13-15 g 4x1 kg 20' 200°C 5,5 cm
18-20 g 4x1 kg 20' 200°C 6 cm



PIZZETTE SFOGLIA BURRO

3112055

13-15 g 4x1 kg 20' 200°C 5,5 cm



MINI PICCOLINI MISTI

3102360

25 g 80 pz 5-7' 220°C 6x4 cm



PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO

3102281

30 g 2x1 pz 5' 220°C



PANZEROTTINI MOZZARELLA E PROSCIUTTO

3102282

30 g 2x1 pz 5' 220°C



SALATINI PARTY MIX 10 GUSTI

3112311

18-20 g 10x0,5 kg 20' 200°C



SALATINI PARTY MIX 8 GUSTI

3112310

18-20 g 8x0,5 kg 20' 200°C



SALATINI PARTY MIX 7 GUSTI

3112312

18-20 g 2x2,5 kg 20' 200°C



SALATINI PARTY MIX 4 GUSTI

3112309

18-20 g 4x1 kg 20' 200°C



SALATINI WÜRSTEL

3112308

29 g 2 kg 20' 200°C



MOZZARELLINE IMPANATE

3132071

2,5 kg 5'



FRITTELLE ALGHE

3502012

1 kg

4 pz

5-6'

200-210°C

FRITTELLE PIZZAIOLA

3502013

1 kg

4 pz

5-6'

200-210°C

OLIVE ASCOLANE COTTE

3132074

1 kg

4 pz

5-6'

200-210°C

TORTA VALDOSTANA

3112041

1200 g

2 pz

25'

200°C

28 cm

TORTA PASQUALINA

3112039

700 g

6 pz

25'

200°C

22 cm

ERBAZZONE TRANCIO

3122006

500 g

6 pz

20'

200°C

SNACK FRITTO MISTO

3132179 *microonde*

5 kg

10'

200°C

3'

800 W

CROCCHÈ MOZZARELLA

maxi 3132173 *mini* 3132174 *microonde*

125 g

2x2,5 kg

10'

200°C

3'

800 W

25 g

2x2,5 kg

10'

200°C

3'

800 W

MOZZARELLA IN CARROZZA CON PROSCIUTTO

3132365

90 g

40 pz

4-5'

210°C

ARANCINI EXTRA

3132020 *microonde*

125 g

2x2,5 kg

20'

200°C

7'

800 W

ARANCINI MIGNON

3132021 *microonde*

25 g

2x2,5 kg

10'

200°C

3'

800 W

VOL AU VENT MEDI CRUDI

3162140

28 g

140 pz

15-18'

220°C

6 cm

VOL AU VENT MEDI COTTI

3162152

12 g

90 pz

5 cm

PASTA SFOGLIA

blocco 3162128 *laminata* 3162099

6x2 kg

22'

200°C

39x24 cm

10x1 kg

22'

200°C

38x55 cm

Assortite, pratiche e pronte da servire, esaltano ogni momento salato.





La varietà che include tutti

DOLCE VEGAN



Prodotto
vegano



Senza
glutine



Fonte di
Proteine

30	3013284	CORNETTO PROTEICO			✓
33	3013398	CORNETTO VEGAN ELIXIR GUAVA	✓		
33	3013291	CORNETTO VEGAN ELIXIR VUOTO	✓		
33	3013292	CORNETTO VEGAN ELIXIR FRUTTI ROSSI E GOJI	✓		
34	3012988	CORNETTO VEGAN CEREALI SAMBUCO E LAMPONE	✓		
34	3012987	CORNETTO VEGAN CARBONE	✓		
34	3013287	MINI CORNETTO SAMBUCO-LAMPONE	✓		
34	3013289	MINI STRUDELINO NOCCIOLA	✓		
34	3012509	CORNETTO CEREALI VEGAN	✓		
35	3013215	CORNETTO INTEGRALE VEGAN VUOTO	✓		
35	3012989	CORNETTO VEGAN VUOTO	✓		
35	3012986	CORNETTO ALBICOCCA VEGAN	✓		
35	3012643	CORNETTO VEGAN CREMA NOCCIOLA	✓		
35	3012705	CORNETTO CEREALI FICO E MANDORLE VEGAN	✓		
35	3013156	STRUDELINO VEGANO FRAGOLA RIBES	✓		
35	3012990	STRUDELINO VEGAN MELE E UVETTA	✓		
57	3032906	MUFFIN VEGAN BANANA E CIOCCOLATO	✓		

DOLCE GLUTEN FREE

63	3012682	CORNETTO ALBICOCCA SENZA GLUTINE		✓	
63	3012683	CORNETTO CACAO E NOCCIOLE SENZA GLUTINE		✓	
63	3251073	TIRAMISÙ SENZA GLUTINE		✓	

A seguire troverai le tabelle riassuntive con le principali caratteristiche dei nostri prodotti: un modo semplice e immediato per orientarti nella scelta e scoprire, a colpo d’occhio, tutta la nostra offerta dedicata al benessere e al gusto di tutti.



Prodotto
vegano



Senza
glutine



Fonte di
Proteine

TORTE E DESSERT VEGAN

73	3212651	CROSTATA CREMA E AMARENE VEGAN	✓		
73	3212652	CROSTATA DI MELE VEGAN	✓		
73	3212653	CROSTATA CACAO E NOCCIOLA VEGAN	✓		
73	3212654	TORTA DELLA NONNA VEGAN	✓		
74	3212286	CROSTATA SAMBUCO LAMPONE VEGAN	✓		
74	3212630	CROSTATA MANGO E MARACUJA VEGAN	✓		
74	3212294	CROSTATA LIMONE ZENZERO VEGAN	✓		
74	3212631	CROSTATA PERA E LIME VEGAN	✓		
75	3202420	CROSTATA CREMA NOCCIOLE ARANCIA VEGAN	✓		
75	3212337	MORBIDA RIBES E MELOGRANO VEGAN	✓		
75	3202495	MAXI CROSTATA SAMBUCO E LAMPONE VEGAN	✓		
75	3212544	MAXI MORBIDA RIBES ROSSO E MELOGRANO VEGAN	✓		

VEGAN SALATO

107	3102546	FOCACCIA VERDURE VEGAN	✓		
107	3102547	FOCACCIA CEREALI VEGAN	✓		
107	3112100	CORNETTO CEREALI SALATO VEGAN	✓		
107	3422318	PANE MORBIDO INTEGRALE VEGAN	✓		

I segreti della cottura perfetta

1

Accendi il forno alla temperatura indicata sulla confezione. Inforna solo quando ha raggiunto la temperatura desiderata.

2

Disponi il prodotto congelato sulle teglie, sopra la carta da forno. Usa teglie pulite per evitare cattivi odori. Ricorda che i prodotti più piccoli hanno bisogno di cotture più brevi rispetto ai prodotti grandi.

3

Rispetta tempi e temperature, per evitare cotture scorrette e prodotti bruciati fuori e crudi dentro. Dopo aver sfornato, lascia raffreddare qualche minuto prima di servire o esporre.

4

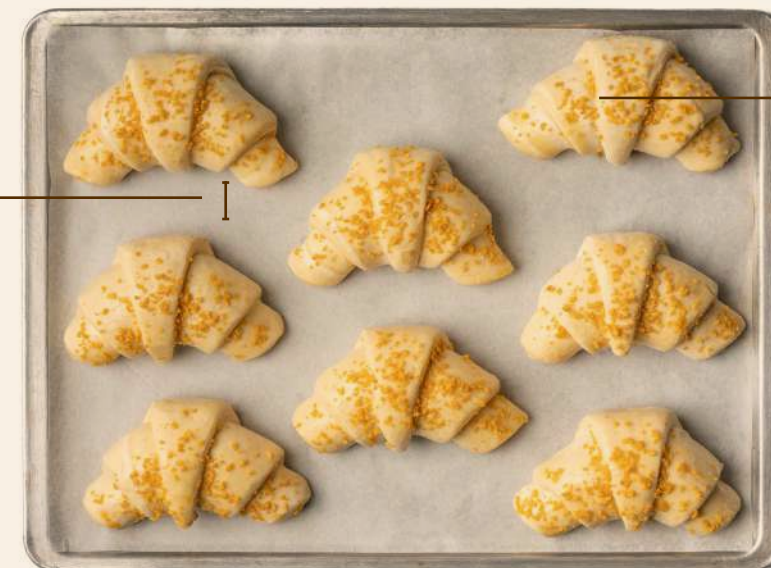
Non aprire il forno nei primi 15 minuti di cottura, per non far uscire l'umidità e il calore necessario a far sviluppare i prodotti.

5

Imposta il timer un minuto prima del fine cottura per gestire la sfornata al meglio. Se necessario, ruota la teglia di 180 gradi per dare una colorazione omogenea ai prodotti.

6

Tieni il forno pulito: rimuovi i residui bruciati che possono danneggiare la guarnizione e contaminare il gusto delle infornate successive.



2 cm x
i cornetti

1 cm x
le sfoglie

posizionare
i prodotti
negli angoli
per evitare
che la carta
forno si sollevi



massimo
6/8 cornetti
in base alla
grammatura

forno ventilato

175°

20-22'



Il prodotto è pronto quando raggiunge una doratura omogenea e una superficie croccante al tatto.



COTTURA
PERFETTA
A...

*CORNETTI
175° C

*CROISSANT
165° C

*SFOGLIE
185° C

*PIZZE-FOCACCE
220° C

*TORTE SALATE
200° C



NOTE

[illegible]

NOTE

[illegible]



NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



fornodasolo.it





SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI)
Tel + 39 0571 7076

fornodasolo.it

