



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.

Alessandro 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 delinei 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. | 03
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.**

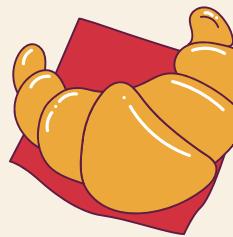
Dalla **nostra esperienza** nasce **una selezione** di soluzioni intelligenti per aiutarti a costruire un'offerta solida, efficace e attuale.

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.



FOCACCE

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

Aperitivo

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



LINEA CORNETTI RE B.

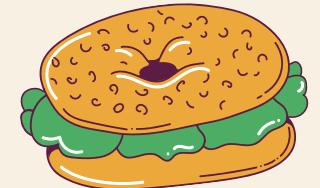
Il Re delle Bontà, l'autentico cornetto italiano dalla consistenza e fragranza perfetta fino a sera! Per iniziare la giornata nel migliore dei modi!

LINEA VEGAN

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

Brunch

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



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.

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



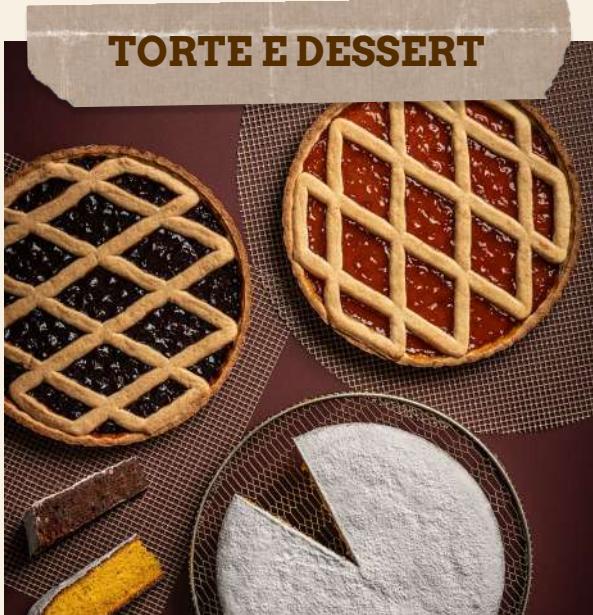
CORNETTI E SFOLGLIE

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 E DESSERT

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 Cucchiaio	P 82
Pasticceria Assortita	P 86



FOCACCE E PINSE

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



SPECIALITÀ SALATE E FREE FROM

Specialità Salate	P 104
Vegan Salato	P 106



SNACK E PIZZA

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.



90 g



45 pz



20-25'



175°C

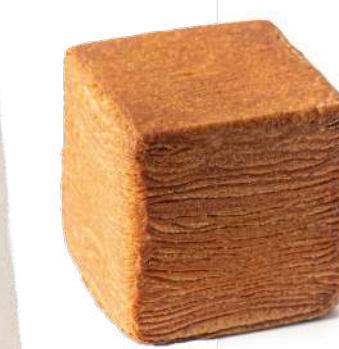


6,5x6,5cm

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.



TRESORÈ ROLL

3013219



85 g 50 pz 16-17' 170°C

MARITOZZO

mini
3032861

3032860

unico
3032863



90 g 12 pz 2 h
50 g 15 pz 1,5 h
50 g 15 pz 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

BOSCORIGO

3012452



95 g 55 pz 22-24' 175°C

CACAORIGO

3012448



95 g 55 pz 22-24' 175°C

IL BOCCONDORO

3032574



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.



Cornetti e Sfoglie

CORNETTO RE B. GLASSATO

3012592

3012518

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



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.

3012522 3012697



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

CORNETTO RE B. GLASSATO ALBICOCCA

3012593 3012571



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

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



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 MÈLANGE ALBICOCCA

1876

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



ANCORA PIÙ
BONTÀ

80 g
50 pz
17-18'
165-170°C

Cornetti e Sfoglie

CROISSANT MÈLANGE 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.



ANCORA PIÙ
BONTÀ

80 g
50 pz
17-18'
165-170°C

CROISSANT MÈLANGE 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.



ANCORA PIÙ
BONTÀ

80 g
50 pz
17-18'
165-170°C

CROISSANT MÈLANGE
VUOTO1874 ^{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

TRECCIA CREMA
E CIOCCOLATO BURRO

3013384



95 g 50 pz 17-18' 165-170°C

PAIN AU CHOCOLAT
BURRO

3012780



70 g 50 pz 17-18' 165-170°C

TRESORÈ CEREALI
VUOTO BURRO3012913 ^{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

PAIN 3 CIOCCOLATI
BURROTRECCIA CREMA
E CIOCCOLATO BURRO

3012790



90 g 36 pz 20-22' 165°C
95 g 60 pz 17-18' 165-170°C

TRESORÈ MIGNON
VUOTO

3012466



30 g 150 pz 25' 165°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

Cornetti e Sfoglie

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.

novità



80 g
45 pz
20-25'
175°C

Cornetti e Sfoglie

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

33

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 FIGO 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.



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



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



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

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

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 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



35 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

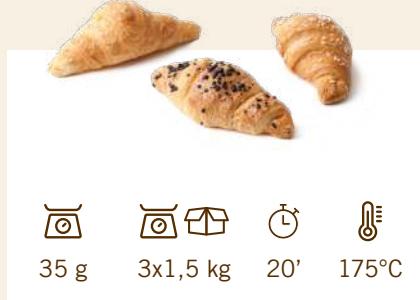
3012306



35 g 3 kg 20' 175°C

PRINCIPINI GLASSATI MIX

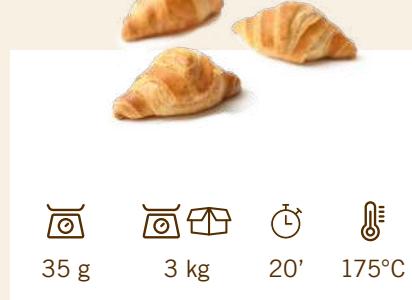
3012310



35 g 3x1,5 kg 20' 175°C

PRINCIPINO INTEGRALE MIELE

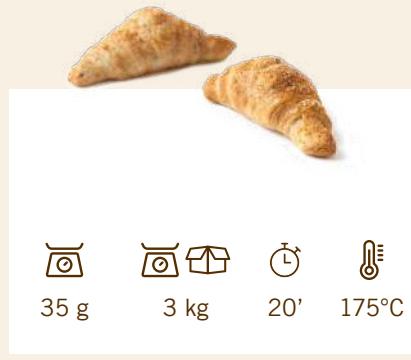
3012316



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



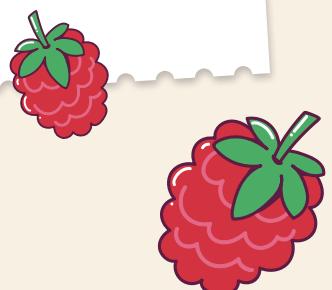
55 g 75 pz 22-24' 175°C

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

*Piccole delizie
grandi opportunità*



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



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

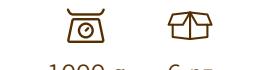
3002073



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

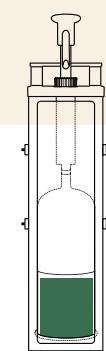
crema alle nocciole
3091063

pistacchio
3091064

cioccolato bianco
3091067



1400 g 2 pz



Distinguiti con un pieno di vantaggi!



Una farcitura come mai prima

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



Meno spreco di prodotto

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



Pratico e salva spazio

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



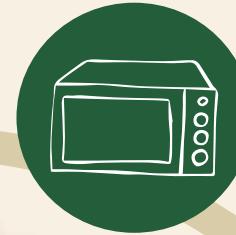
Nessuno spreco di farcitura

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



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



SFOGLIE

Golose, 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



50 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

DOLCE MELE

3012144 1978



90 g 60 pz 20-22' 180-190°C

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
CIOCLOCOCCE

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

80 g

Lievitati e altro

KRAPFEN VUOTO

3032077



50 g
48 pz

KRAPFEN VUOTO BURRO

3032209



50 g
48 pz

KRAPFEN ALBICOCCA

3032898 3032899



80 g
80 g
48 pz
24 pz

ANCORA
PIÙ BONTÀ

KRAPFEN RED VELVET

3302123



65 g
24 pz

KRAPFEN CREMA

3032892 3032893



80 g
80 g
48 pz
24 pz

ANCORA
PIÙ BONTÀ

KRAPFEN CREMA NOCCIOLA

3032900 3032901



80 g
80 g
48 pz
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

CIAMBELLAmaxi
3032059 3032060

95 g 60 g 30 pz 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



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

Lievitati e altro

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 CHARLOTTES

3041039



65 g
40 pz

MINI BISCOTTI MIX

3041094



2x1 kg

CANNOLI MIGNON NOCCIOLA

3041056



2x1 kg

BARCHETTE 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



1 kg 7,4x3,4 cm

MELICIONDOLI

3041303



1 kg 6 cm

BISCOTTI DAMINE

3041040



10 g 2 kg

CANNOLO SICILIANO GIANDUIA

3041266



1,5 kg

CANNOLO SICILIANO PISTACCHIO

3041268



1,5 kg

FERRI CAVALLO

3041310



1,5 kg

Lievitati e altro

CANESTRELLI AL BURRO

3041050



2 kg 4,5 cm

BACI DI DAMA CACAO

3041306



1 kg 2,5 cm

BACI DI DAMA MANDORLA

3041304



1 kg 2,5 cm

VASSOIO FANTASIA FROLLA

3041280



1,5 kg

VASSOIO FANTASIA FROLLA GLASSATO

3041281



1,5 kg

OCCHI DI BUE MISTI

3041249



1,2 kg

BISCOTTO CEREALI E SCAGLIE DI CIOCCOLATO

3041261



1,5 kg

BISCOTTO CURCUMA E MIRTILLIO

3041264



1,5 kg

BISCOTTO FARINA DI CANAPA E MELAGRANA

3041265



1,5 kg

PESCHINE MIGNON

3041088



1,5 kg 3,5 cm

CROSTATINA ALBICOCCA

3041271



1,7 kg 24 pz

CROSTATINA GIANDUIA

3041273



1,7 kg 24 pz

ARAGOSTINA CREMA BIANCA

3041258



1,5 kg

ARAGOSTINA GIANDUIA

3041259



1,5 kg

ARAGOSTINA PISTACCHIO

3041260



1,5 kg

CESTINI ZUCCHERATI

3162036



37 g 54 pz 10,5 cm

TARTELLETTE MIGNON BURRO

3062058



3 kg 4,5 cm

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



900 g 2 h 27 cm

CROSTATA CILIEGIA

3012670



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

1400 g
16 pz
2-3 h
27 cm

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

**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

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

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

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

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

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 MULTISTRATO E CHEESECAKE



NEW YORK CHEESECAKE

3202328

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



 1500 g
 16 pz
 4 h
 24 cm

Torte e Dessert

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

Topping alla frutta, colate golose, granella 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

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 albumi 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

Torte e Dessert

TIRAMISÙ CLASSICO

3222132



1000 g 1-2 h 11x35 cm

TRANCIO SAINT HONORÈ

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



Bignè sferici farciti con panna ricoperti di crema al cioccolato.

1200 g
1-2 h
22-33 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

SALAME AL CIOCCOLATO

3222079



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

1000 g
3 pz
1 h
15 cm

TORTINE PERE E CACAO - RICOTTA

3302050



400 g
4 pz
16 cm
1 h

PAN DI SPAGNA COTTO

3162055



1500 g
3 pz
40-30 cm
1 h

ROULÈ PAN DI SPAGNA

3162061



400 g
12 pz
56x38 cm
1 h

STRUDEL MELE COTTO PRETAGLIATO

3022011



500 g
4 pz
5 prz
15'
180°C

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
28x36 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
-
2-3 h
28x36 cm
48 pz
2-3 h
28x36 cm

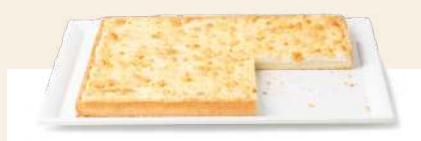


Tra fragranze di frutta e creme golose, il nostro universo dolciario offre deliziose sfumature di bontà su base pasta frolla o pan di Spagna nei formati maxi, mini o al trancio, per ogni esigenza di servizio.

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
2500 g
-
2-3 h
28x36 cm

MAXI CROSTATA FRUTTI DI BOSCO

3242046



2500 g
2500 g
-
2-3 h
28x36 cm

MAXI TIRAMISÙ

3242080 PRET. - 3202493



2500 g
2500 g
-
48 pz
2-3 h
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

Torte e Dessert

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 decongelamento. Si prepara al momento senza sprechi.



100 g

12 pz

70 sec

800 W

8 cm

83

**CUORE CALDO AL
PISTACCHIO**

3252371 *in microonde*



90 g 12 pz 45 s 750 w 8 cm

**BICCHIERE CHEESECAKE
SEMIFREDDO**

3252367



95 g 6 pz

TARTUFO BIANCO

3232027



100 g 16 pz

TARTUFO NERO

3232028



100 g 16 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



PASTIERINA

3032095



100 g
35 g
24 pz

CODA ARAGOSTA

3012979

mini
3012980



120 g
25-28 g
50 pz
10 kg
30'
25'
180-190°C
180-190°C

CANNOLO SICILIANO

3032116

mini
3032024



120 g
40 g
10 pz
30 pz

PASTICCIOTTO CREMA

3232037



110 g
30 pz
15-20'
180°C

PASTICCIOTTI MIGNON

3232199



50 g
40 pz
15-20'
180°C

SFOGLIATELLA NAPOLETANA

3012977

mini
3012978



110 g
35 g
50 pz
6 kg
40'
25-30'
180-190 °C
180-190 °C



SFOGLIATA SANTA ROSA

3012976



140 g
60 pz
30'
200°C



FROLLA GRANDE

3012156



PASTICCIOTTO RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO

3232205



110 g
30 pz
15-20'
180°C

BRIOCHE CON TUPPO

3032520



90 g
35 pz



PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA

3232038



110 g
30 pz
15-20'
180°C



PASTICCIOTTO CIOK

3232232



110 g
32 pz
15-20'
180°C

ROLLÈ ALLA RICOTTA

3032096



100 g
12 pz



PASTICCINI MIGNON

3252275



700 g
26 pz
1 h



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



FOCACINA OLIO

3102441



50 g 50 pz 9-10' 180°C 9 cm

FOCACINA MULTICEREALI

3102483



50 g 50 pz 5-7' 180-190°C 9 cm

FOCACINA ERBE PROVENZALI

3102484



50 g 50 pz 5-7' 180-190°C 9 cm

FOCACINA OLIVE GIGANTI

3102442



50 g 50 pz 4' 200°C 9 cm

FOCACINA POMODORO AL FORNO

3102443



50 g 50 pz 9-10' 180°C 9 cm

FOCACCA VERSILIA

3402078



250 g 12 pz 5' 220°C 20 cm

FOCACCE MIGNON VERSILIA

3402079



48 g 54 pz 5' 220°C 8 cm

FOCACINE VERSILIA MISTE

3402084



50 g 52 pz 5' 220°C 7-8 cm

FOCACCA 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

**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 CIPOLE

3402318

doppia lievitazione



800 g 5 pz 5-6' 170-180°C 30-40 cm

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

**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

Focaccce e Pinse

**FOCACCIA
ALLA BARESE**

3112412

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

novità



FOCACCIA ALL'OLIO

3402088



180 g 3x10 pz 5' 220°C 18x15 cm

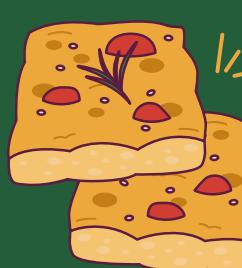
**FOCACCIA CON
ROSMARINO**

3402089



180 g 3x10 pz 5' 220°C 18x15 cm

**Morbide,
fragranti,
semplicemente
irresistibili.**



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 preparazione golose, dolci e salate. Versatile come una pizza, ma con il vantaggio della leggerezza.

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*



230 g



16 pz



5'



5-8'



240 °C

PANE DA FARCIRE



FOCACCIOTTO

3102585

novità



80 g 48 pz 16,5x8,5 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

Focacce e Pinse

SCHIACCIATA ROMANA PRETAGLIATA

3422111



100 g 32 pz 17,5x12,5 cm

FOCACCI ROMANA

3422351



220 g 25 pz 24x18 cm

FOCACCI 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

97

SCHIOCCO ORIGINALE

3492004



100 g 45 pz 28' 180°C

SCHIOCCO MULTICEREALI

3492005 3492003



100 g 65 g 45 pz 70 pz 28' 24' 180°C 180°C

LAUGEN

3422139



70 g 60 pz 3' 150°C 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

Ciabatte e baguette

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





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

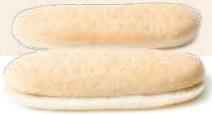
3402068



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



1,4 kg 1,25 kg 16,5x12 cm - 32 fette
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



1,9 kg 1,9 kg 12x12x0,9 cm - 48 fette
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

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

Snack e Pizza

PIZZETTE MARGHERITA GRANDI

3102487



130 g 36 pz 5-7' 200°C 16 cm

PIZZA MARGHERITA TEGLIA

3102584



ANCORA PIÙ BONTÀ

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



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



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

FOCACCIASALAME PICCANTE

3102545

**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

FOCACCIASALAME PICCANTE**FOCACCIASALAME PICCANTE**

3102479

provol e pancetta



360 g 6 pz 10' 200°C 22 cm

FOCACCIASALAME PICCANTE

3102477

prosciutto cotto e formaggio Edamer



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

FOCACCIASALAME PICCANTE

3102480



360 g 6 pz 10' 200°C 22 cm

FOCACCIASALAME PICCANTE

3102481



360 g 6 pz 10' 200°C 22 cm

FOCACCIASALAME PICCANTE

3102482



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

FOCACCIASALAME PICCANTE

3102478



360 g 6 pz 10' 200°C 22 cm

FOCACCIASALAME PICCANTE

3102084



360 g 6 pz 10' 200°C 22 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

MINI PICCOLINI MISTI

3102360



25 g 80 pz 5-7' 220°C 6x4 cm

SALATINI PARTY MIX 10 GUSTI

3112311



18-20 g 10x0,5 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

PIZZETTE SFOGLIA BURRO

3112055



13-15 g 4x1 kg 20' 200°C 5,5 cm

PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO

3102281



30 g 2x1 pz 5' 220°C

SALATINI PARTY MIX 8 GUSTI

3112310



18-20 g 8x0,5 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

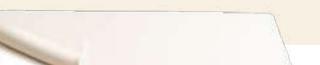
3162152



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	MINISTRUDELINO 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 FIGO 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

Prodotto
vegano  Senza
glutine  Fonte di
Proteine 

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 

63	3251077	MOUSSE BOSCO SENZA GLUTINE			
63	3251075	CROCCANTE NOCCIOLE SENZA GLUTINE			
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	FOCACCIÀ VERDURE VEGAN			
107	3102547	FOCACCIÀ 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.

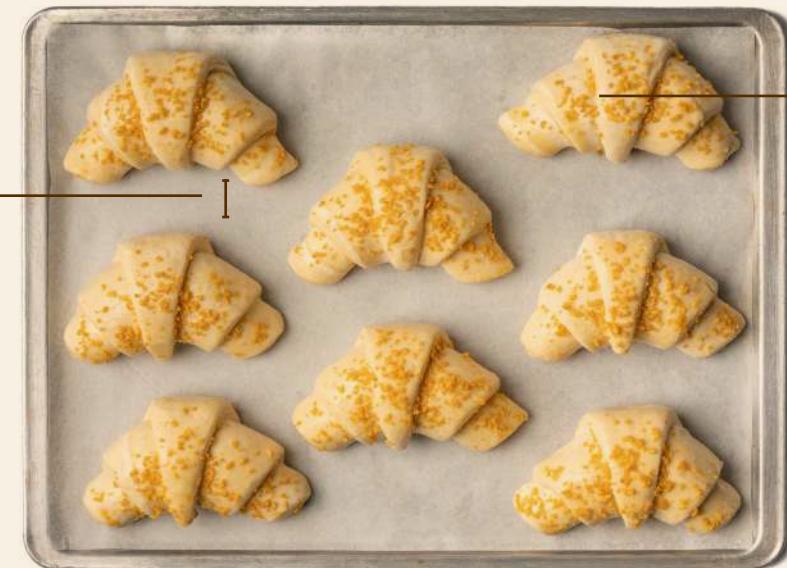
6

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



fornodasolo.it





SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

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

fornodasolo.it

