LABORATORIO
LIZZI
PASTICCERIA

LABORATORIO

LIZZI

PASTICCERIA

FORNO DELLA

ROTONDA

MAESTRI DI ARTE BIANCA

SPAR

PANIFICIO TRADIZIONALE

VISION

Abbiamo un punto di vista chiaro sulla pasticceria e la panificazione.
Combiniamo l'esperienza
e la creatività dei migliori artigiani
dell'Arte Bianca, unendo la tradizione
nata nei forni e nelle botteghe italiane
a una visione innovativa, per realizzare
prodotti unici, ognuno con il proprio
carattere e la propria storia.

Scegliendo i migliori ingredienti
selezionati, sperimentando tecniche
e ricette sempre nuove e mettendoci
in ascolto delle esigenze
del mercato e dei nostri partner,
eleviamo costantemente gli standard
di eccellenza, affermandoci
come punto di riferimento
per gli specialisti del settore.

LIZZI

IL LABORATORIO DI PASTICCERIA CONTEMPORANEA

Combiniamo i metodi più classici con la ricerca costante di qualcosa di nuovo. Ogni prodotto Lizzi è il risultato di una cura meticolosa, che garantisce fragranza, aromi e un gusto ricco, unico e riconoscibile. Offriamo un'ampia gamma di creazioni golose, dalle ricette classiche a quelle più moderne, per soddisfare ogni palato con accostamenti sorprendenti e ingredienti di alta qualità.

SCOPRILI A PAG. 6

SPAR

L'AUTENTICO FORNO TRADIZIONALE

Nel nostro forno, i maestri dell'arte bianca portano avanti la tradizione della lievitazione indiretta, un metodo lento e naturale che dona al nostro pane un profumo inconfondibile e una leggerezza unica. Utilizziamo solo ingredienti di prima scelta per garantire un gusto ricco e superiore e far sì che i nostri prodotti siano rustici, belli e versatili, ideali per ogni occasione.

SCOPRILI A PAG. 144

FORNO DELLA ROTONDA

I PIONIERI DEL PANE MODERNO

Siamo i fornai d'Italia, specialisti di panificati adatti a ogni gusto, distribuiti da Nord a Sud per soddisfare i desideri sempre nuovi dei consumatori. Con il nostro pane e le nostre focacce a doppia lievitazione, soffici e digeribili, offriamo un ampio assortimento di prodotti di qualità, realizzati con lievito madre e farine selezionate.

SCOPRILI A PAG. 94

LABORATORIO

LIZZI

PASTICCERIA

CON L'ESPERIENZA CHE DERIVA DALLA STORIA E LO SGUARDO RIVOLTO AL FUTURO, VI OFFRIAMO OGNI GIORNO I PRODOTTI PIÙ GUSTOSI E SORPRENDENTI

Nel nostro laboratorio storico di Milano i mastri pasticceri portano avanti la tradizione della lenta lavorazione con il lievito madre. Qui le fasi della lavorazione vengono svolte senza fretta, per ottenere prodotti sempre fragranti e di alta qualità.
Tutte le nostre ricette, dalle classiche alle più nuove, ci permettono di ottenere prodotti golosi e sorprendenti, dal gusto ricco e immediatamente riconoscibile.

Come in tutti i laboratori, gran parte delle nostre energie è dedicata alla ricerca e all'innovazione. Sforniamo continuamente nuove idee, sperimentando ingredienti, ricette e accostamenti.

I NUOVI CLASSICI

Siamo esploratori appassionati, alla ricerca continua di idee innovative, sempre pronti a sperimentare ingredienti, accostamenti e nuove ricette.

PRONTI PER LA PERFEZIONE 12

L'ARTE DELL'ASCOLTO 13

Plant power 14

IMPASTO ALLE ERBE OFFICINALI 16

IMPASTO ALLA FRUTTA 17

I grandi classici 30

Bontà integrali e multicereali 32

Bontà senza glutine 34

Delizie al burro 36

Maxi buoni 40

Mini delizie 44

IL GUSTO INCONFONDIBILE

La ricchezza degli ingredienti e delle farine utilizzati per le nostre creazioni danno vita a prodotti dal gusto ricco e immediatamente riconoscibile, nei grandi classici come nelle innovazioni.

EREDI DELLA VERA ARTIGIANALITÀ 54

Tradizione pasticcera 56

Tentazioni golose 60

UN METODO UNICO

Sfruttiamo i segreti della lenta lavorazione e seguiamo con attenzione tutte le sue fasi per portare sul mercato un'ampia gamma di prodotti, sempre fragranti e profumati.

UNA LIEVITAZIONE LUNGA 100 ANNI 68

UNA SCELTA DI BENESSERE 69

IL METODO INDIRETTO 70

Da lievitare 72

Sfoglie e delizie 76

Tradizione italiana 84

Sfizi salati 88

IL DESIDERIO DI RISPONDERE AI GUSTI DI TUTTI I CONSUMATORI CI SPINGE A SPERIMENTARE CON INGREDIENTI E RICETTE PER REALIZZARE PRODOTTI DAL GUSTO SORPRENDENTE

SCOPRILA A PAGINA 14

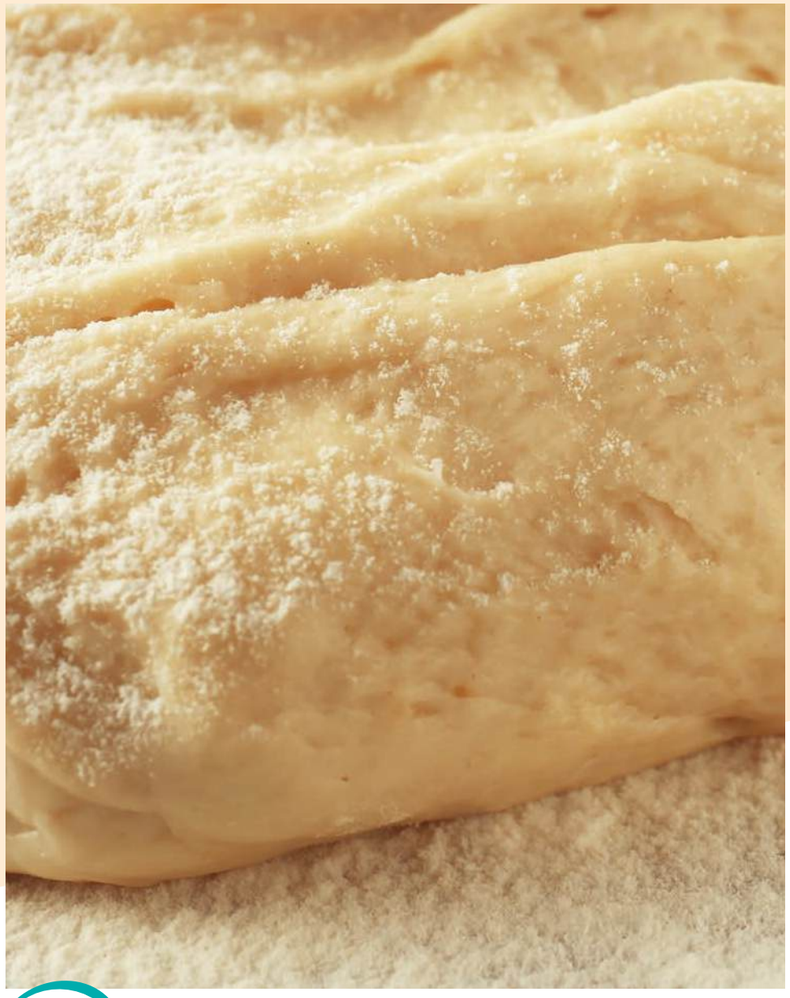
COME LA **NUOVA PASTICCERIA VEGETALE**, REALIZZARE FORMATI

SCOPRILI A PAGINA 38

MINI E MAXI E CREARE LINEE PER ESIGENZE SPECIFICHE COME

SCOPRILI A PAGINA 40

LA **SENZA GLUTINE**



PRONTI PER LA PERFEZIONE

Grazie alla prelievitazione, i nostri prodotti sono facili e veloci da preparare, con una lievitazione già ottimale che garantisce fragranza, leggerezza e una consistenza impeccabile. Il gusto e la praticità in un'unica soluzione pronta per ogni esigenza.

L'ARTE DELL'ASCOLTO

Il nostro mercato cambia molto rapidamente e fa emergere di continuo nuovi gusti e attese. Sappiamo ascoltare e intercettare queste esigenze e, con lo stesso spirito artigiano di sempre, ci dedichiamo alla creazione di ricette innovative che rispondano a questi desideri. Con autenticità e passione.

LA **NUOVA PASTICCERIA VEGANA** UNISCE IL GENIO ARTIGIANO ALLA NOSTRA INNATA CURIOSITÀ.
IMPASTI E FARCITURE RICCHI E RICETTE INASPETTATE PER UN GUSTO SENZA COMPROMESSI E PRODOTTI ANCORA PIÙ GOLOSI: FRAGRANTI, PROFUMATI E UNICI.

IMPASTO ALLE ERBE OFFICINALI

Camomilla, melissa e ortica secca. Le materie prime contano, ma anche l’esperienza e la tecnica. Nei nostri impasti usiamo le erbe officinali in purezza, e non in infusione, in modo che il loro aroma inconfondibile possa regalare un’esperienza palatale unica e immediatamente riconoscibile.

IMPASTO ALLA FRUTTA

L’intuizione di utilizzare la frutta direttamente nell’impasto ha dato vita a nuovi mix di sapori, inusuali ma sempre golosi e appaganti, dall'avocado alla papaya, dall’ananas al fico d'India.
Per continuare a stupire i consumatori e prenderli per la gola.

NOVITÀ

CORNETTO

ANANAS GUAVA E MARACUJA

Cornetto con impasto arricchito con purea di ananas (4%), farcitura guava e maracuja (15%) e topping con crispies all'ananas per una nota croccante. Morbido e profumato, regala un'esperienza di gusto nuova e inconfondibile, con la sua lunga lievitazione e l'equilibrio tra freschezza fruttata e croccantezza.

180/190°	18/20'	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	4320 g	9 mesi	8x8

ART. 301R556

NOVITÀ

CORNETTO

L'AMARINELLA

Cornetto con impasto al cacao e alle gocce di cioccolato e farcitura (18%) alla marmellata di visciole Cesarin. Equilibrio perfetto tra il gusto intenso del cioccolato e la dolcezza acidula delle visciole. Invitante e raffinato, richiama i sapori della tradizione italiana con un tocco innovativo. Ideale per una colazione di qualità superiore e per chi ama sperimentare nuovi abbinamenti.

180/190°	18/20'	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3840 g	9 mesi	8x8

ART. 301R552

NOVITÀ

CORNETTO
IL MORO

Cornetto vegano con impasto al carbone vegetale, a lunga lievitazione.
Il suo gusto delicato lo rende ideale per ogni tipo di abbinamento, sia dolce che salato.
Il formato vuoto consente di personalizzarlo al momento con marmellate,
creme o altro, offrendo una scelta versatile e unica.

180/190°	18/20′	65 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3120 g	9 mesi	9x8

ART. 301R554

NOVITÀ

CORNETTO
IL MORO
AI FRUTTI DI BOSCO

Cornetto con impasto vegano al carbone vegetale, farcitura ai frutti di bosco
e decorazione con semi di mirtillo rosso per una nota croccante.
Il contrasto cromatico tra l'impasto scuro e la vivacità di farcitura
e decorazione crea un effetto visivo unico e inconfondibile.

180/190°	18/20′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3840 g	9 mesi	8x8

ART. 301R553

BEST SELLER

ART. 301R519

CORNETTO CAMOMILLA E LIMONE DI SICILIA VEGAN

Impasto alla **ERBE OFFICINALI**

Cornetto dritto con impasto alla camomilla e farcitura ai limoni di Sicilia (15%), per un sapore fresco e distintivo. La guarnizione di mais in scaglie offre, infine, una piacevole croccantezza. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	**4320 g**	**9 mesi**	**8x8**

ART. 301R431

CORNETTO PAPAYA MANGO VEGAN

Impasto alla **FRUTTA**

Cornetto dritto con un morbido impasto vegano, con polpa di papaya, farcito con mango, lime e pepe rosa. Decorazione con crispies di corn flakes caramellati. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	**4320 g**	**9 mesi**	**8x8**

ART. 301R518

CORNETTO MELISSA, LAMPONI E RABARBARO VEGAN

Impasto alla **ERBE OFFICINALI**

Cornetto dritto con impasto alla melissa e farcitura al lampone e rabarbaro: la nota amarognola della farcitura contrasta con il dolce dell'impasto creando un gusto ricco e appagante. Decorato con scaglie di riso che regalando un ottimo contrasto cromatico e un perfetto crunch alla degustazione. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	**4320 g**	**9 mesi**	**8x8**

ART. 301R489

CORNETTO IMPASTO ORTICA, CON MIRTILLO ROSSO E GINEPRO VEGAN

Impasto alla **ERBE OFFICINALI**

Cornetto dritto con ortica secca e fresca nell'impasto, farcito con mirtillo rosso e ginepro.
Decorato con semi di lino. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	**4320 g**	**9 mesi**	**8x8**

ART. 301R430

CORNETTO GRANO SARACENO RIBES VEGAN

Cornetto dritto preparato con un impasto al grano saraceno (fonte di fibra) e una farcitura al ribes nero, profumata e con una piacevole acidità, che si coniuga perfettamente con la scelta vegana. Decorato con semi di mirtillo rosso. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	95 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	4560 g	9 mesi	8x8

ART. 301R429

CORNETTO GRANO SARACENO CIOCCO VEGAN

Cornetto dritto preparato con farina di grano saraceno e gocce di cioccolato fondente. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	95 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	4560 g	9 mesi	8x8

ART. 301R018

CORNETTO VUOTO VEGAN

Cornetto dritto preparato con materie prime di ottima qualità, come la farina di «tipo 2» con germe di grano nell'impasto. Lucidatura in superficie. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	60 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	3600 g	9 mesi	8x8

ART. 301R019

CORNETTO CURVO ALBICOCCA VEGAN

Cornetto curvo farcito con confettura di albicocca (15%). Lucidatura con sciroppo. Un cornetto classico proposto in versione vegan. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	70 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
52 pz	3640 g	9 mesi	8x8

ART. 301R020

CORNETTO INTEGRALE ALL'ARANCIA VEGAN

Cornetto dritto preparato con farina di canapa bio (fonte di fibra) e farcitura all'arancia (15%). Certificato vegan.

180/190°	16/18′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	4800 g	9 mesi	8x8

ART. 301R021

CORNETTO CANAPA E MELOGRANO VEGAN

Cornetto dritto preparato con materie prime ricche di fibra e omega 3 come la farina di semi di canapa e la decorazione con semi di lino nell'impasto. Il tocco finale al palato è dato dalla farcitura di melograno. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	4800 g	9 mesi	8x8

ART. 301R022

CORNETTO CON SEMI DI CHIA VEGAN

Cornetto dritto preparato con impasto e decorazione con semi di chia, ricchi di fibra (>6%) e omega 3 (1%). Certificato vegan.

180/190°	16/18′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

ART. 301R023

CORNETTO ALLA CURCUMA VEGAN

Cornetto dritto con curcuma nell'impasto e decorazione con fiocchi d'avena. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	75 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3600 g	9 mesi	9x8

ART. 301R024

CORNETTO AI TRE GRANI, FARRO E MORA VEGAN

Cornetto dritto preparato con burro karitè, farine di farro e segale integrali e farcitura di more.
Decorato con grano saraceno. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3840 g	9 mesi	8x9

ART. 301R025

CORNETTO VENERE VEGAN

Cornetto dritto con farina di riso venere integrale, fonte di fibra, nell'impasto. Decorato con quinoa bianca in superficie. Certificato vegan.

180°	16/18′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

ART. 301R026

CORNETTO A.C.E. VEGAN

Impasto alla **FRUTTA**

Cornetto dritto con carote fresche e succo d'arancia nell'impasto, farcitura all'arancia (15%).
Decorato con zucchero di canna. Certificato vegan.

180°	16/18′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

ART. 301R027

CORNETTO LIMONE E ZENZERO VEGAN

Cornetto dritto con impasto profumato allo zenzero e farcitura con limone e zenzero (15%).
Decorazione con semi di quinoa bianca e sciroppo di lucidatura. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	75 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3600 g	9 mesi	9x8

ART. 301R155

CORNETTO AVOCADO, CURCUMA FARCITO CON POMPELMO ROSA E TIGLIO VEGAN

Impasto alla **ERBE OFFICINALI**

Cornetto curvo con avocado e curcuma nell'impasto, farcito con confettura di pompelmo rosa e tiglio. Decorazione con grano saraceno. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3840 g	9 mesi	8x8

ART. 301R496

CORNETTO VUOTO VEGAN

Decorato con crispy di cronflakes caramellato.

180/190°	20′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3840 g	9 mesi	8x8

ART. 301R030

FAGOTTINO CIOCCOLATO VEGAN

180/190°	16/18′	75 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	4500 g	9 mesi	9x8

ART. 301R457

FAGOTTINO FRUTTI DI BOSCO VEGAN

Decorato con sciroppo di lucidatura e semi di lino, girasole e avena.

180/190°	16/18′	85 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	5100 g	9 mesi	8x8

I GRANDI CLASSICI

ART. 301R032

CORNETTO CURVO VUOTO

180/190°	16/18′	60 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	2880 g	9 mesi	9x9

ART. 301R033

CORNETTO DRITTO VUOTO

180/190°	16/18′	60 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	3600 g	9 mesi	8x8

ART. 301R034

CORNETTO ALBICOCCA

180/190°	16/18′	70 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3360 g	9 mesi	9x9

ART. 301R035

CORNETTO CREMA

Decorato con codette di zucchero.

180/190°	16/18′	70 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3360 g	9 mesi	9x9

ART. 301R038

CORNETTO GIANDUIA

Decorato con scagliette di cioccolato.

180/190°	16/18′	70 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3360 g	9 mesi	9x9

BONTÀ INTEGRALI E MULTICEREALI

ART. 301R039

CORNETTO INTEGRALE CURVO AL MIELE

180/190°	16/18′	70 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3360 g	9 mesi	9x9

ART. 301R043

CORNETTO MULTICEREALI DRITTO AL MIELE

Decorato con zucchero di canna.

180/190°	16/18′	72 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	4320 g	9 mesi	8x8

ART. 301R044

CORNETTO MULTICEREALI CURVO FRUTTI DI BOSCO

Decorato con zucchero di canna.

180/190°	16/18′	75 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3600 g	9 mesi	9x8

ART. 301R042

CORNETTO INTEGRALE 100% DRITTO VUOTO

180/190°	16/18′	60 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	3600 g	9 mesi	8x8

BONTÀ SENZA GLUTINE

ART. 303R008

CORNETTO VUOTO SENZA GLUTINE E LATTOSIO

Cornetto preparato con materie prime prive di glutine. Confezione da 10 pezzi incartati singolarmente per evitare contaminazioni.

scong.	750 watt	45"	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
10 pz	800 g	12 mesi	15x12

ART. 303R009

CORNETTO ALBICOCCA SENZA GLUTINE E LATTOSIO

Cornetto preparato con materie prime prive di glutine e farcitura all'albicocca. Confezione da 10 pezzi incartati singolarmente per evitare contaminazioni.

scong.	750 watt	45"	95 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
10 pz	950 g	12 mesi	15x12

ART. 303R010

CORNETTO NOCCIOLA SENZA GLUTINE

Cornetto preparato con materie prime prive di glutine e farcitura alla nocciola. Confezione da 10 pezzi incartati singolarmente per evitare contaminazioni.

scong.	750 watt	45"	95 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
10 pz	950 g	12 mesi	15x12

DELIZIE AL BURRO

ART. 301R522

CORNETTO BURRO VUOTO

Cornetto dritto con impasto tutto burro (20%) e sciroppo di lucidatura. Un cornetto dalla sfogliatura perfetta, ottimo vuoto oppure farcito a piacere.

180/190°	20/22′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3840 g	9 mesi	8x7

ART. 301R521

CORNETTO BURRO NOCCIOLA

Cornetto dritto tutto burro (20%), farcito con crema alle nocciole. Decorato con zucchero in granuli al caffè. Sapiente mix di sapori: sapore avvolgente dell'impasto al burro, gusto morbido della crema alla nocciola, decorazione con nota di caffè.

180/190°	20/22′	95 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	4560 g	9 mesi	8x7

ART. 301R058

CORNETTO BURRO DRITTO VUOTO

Cornetto dritto con il 20% di burro nell'impasto. Perfetta sfogliatura e lucidatura in superficie, per un cornetto da assaporare vuoto o farcito a piacere.

180/190°	16/18′	60 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	3600 g	9 mesi	8x8

ART. 301R059

CORNETTO BURRO SUPER FARCITO ALBICOCCA

Cornetto dritto con impasto al burro, farcitura all'albicocca (17%) e decorazione con granella di zucchero.

180/190°	18/20′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	**3840 g**	**9 mesi**	**9x8**

ART. 301R060

CORNETTO BURRO SUPER FARCITO CREMA

Cornetto dritto con impasto al burro, farcitura con crema pasticcera (17%) e decorazione con codette di zucchero.

180/190°	18/20′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	**3840 g**	**9 mesi**	**9x8**

ART. 301R061

CORNETTO BURRO SUPER FARCITO GIANDUIA

Cornetto dritto con impasto al burro, farcitura con crema gianduia (17%) e decorazione con scagliette di cioccolato fondente.

180/190°	18/20′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	**3840 g**	**9 mesi**	**9x8**

MAXI BUONI

ART. 301R049
DECORATO - ART. 301R050

CORNETTO MAXI CURVO VUOTO

180/190°	18/20′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

ART. 301R048

CORNETTO MAXI DRITTO VUOTO

Cornetto dritto decorato in superficie con granella di zucchero. Un grande classico da gustare vuoto o farcito con creme e confetture di frutta.

180/190°	18/20′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

ART. 301R051
DECORATO - ART. 301R052

CORNETTO MAXI ALBICOCCA

Cornetto curvo farcito all'albicocca (15%) proposto in due versioni: con lucidatura in superficie o decorato con granella di zucchero.

180/190°	18/20′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	4320 g	9 mesi	9x8

ART. 301R053

CORNETTO MAXI CREMA

Cornetto curvo farcito con crema pasticcera (15%) e decorato con codette di zucchero. Un grande classico proposto in versione maxi da 90 gr.

180/190°	18/20′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	4320 g	9 mesi	9x8

ART. 301R054

CORNETTO MAXI GIANDUIA

Cornetto curvo farcito con crema gianduia (15%) e decorato con scagliette di cioccolato fondente. Una proposta dedicata agli amati del cioccolato.

180/190°	18/20′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	4320 g	9 mesi	9x8

ART. 301R055

CORNETTO MAXI DRITTO AI CEREALI

Cornetto dritto preparato con farina ai cereali. Decorato con zucchero di canna. Ottimo vuoto o impreziosito con farciture a piacere.

180/190°	16/18′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

ART. 301R056

CORNETTO MAXI INTEGRALE AL MIELE

Cornetto curvo con farcitura alle mele e miele (15%). Il benessere inizia dal mattina con questo cornetto preparato con farina integrale.

180/190°	18/20′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	4320 g	9 mesi	9x8

ART. 301R057

CORNETTO MAXI INTEGRALE AI FRUTTI DI BOSCO

Cornetto curvo con farina integrale e ricca farcitura ai frutti di bosco (15%). Un mix perfetto di sapore e benessere per la prima colazione o la merenda.

180/190°	18/20′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	4320 g	9 mesi	9x8

MINI DELIZIE

ART. 301R181

CORNETTO ALBERGO DRITTO DA LIEVITARE

Lucidato.

180/190°	16/18′	40 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
200 pz	8000 g	9 mesi	9x8

ART. 301R247

CORNETTO VUOTO VEGANO

180/190°	16/18′	40 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
72 pz	2880 g	9 mesi	9x9

ART. 301R524

CORNETTO LIBERTY (PAPAYA E MANGO)

Piccolo cornetto con polpa di papaya nell'impasto, farcito con mango, lime e pepe rosa. Decorazione con crispies di corn flakes caramellati. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	40 g NUOVA GRAMMATURA

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
75 pz	3000 g	9 mesi	9x9

ART. 301R525

CORNETTO GOTICO (GRANO SARACENO E RIBES NERO)

Piccolo cornetto preparato con un impasto al grano saraceno (fonte di fibra) e una farcitura al ribes nero. Decorato con semi di mirtillo rosso. Certificato vegan.

180/190°	16/18′	40 g NUOVA GRAMMATURA

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
75 pz	3000 g	9 mesi	9x9

ART. 301R062

CORNETTO DRITTO ALBERGO VUOTO

Cornetto dritto con sciroppo di lucidatura in superficie. Perfetto per la colazione in hotel, da gustare vuoto o farcire con creme e confetture.

180/190°	16/18′	43 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
72 pz	3096 g	9 mesi	9x9

ART. 301R064

CORNETTO DRITTO ALBERGO CREMA

Cornetto dritto farcito con crema pasticcera profumata agli agrumi. Decorato in superficie con codette di zucchero.

180°	16/18′	48 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
72 pz	3456 g	9 mesi	9x9

ART. 301R065

CORNETTO DRITTO ALBERGO GIANDUIA

Classico cornetto dritto farcito con crema alla gianduia e decorato in superficie con scagliette di cioccolato fondente.

180/190°	20/22′	48 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
72 pz	3456 g	9 mesi	9x9

ART. 301R063

CORNETTO DRITTO ALBERGO ALBICOCCA

Decorato con granella di zucchero.

180°	15/18′	48 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
72 pz	3456 g	9 mesi	9x9

ART. 301R432

MINI TRECCIA NOCI PECAN

190/200°	20/22′	50 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
80 pz	4000 g	12 mesi	6x12

ART. 301R458

MINI FAGOTTINO FRUTTI DI BOSCO VEGANO

Mini fagottino con farcitura ai frutti di bosco e decorazione con fiocchi di avena e semi di lino chiaro e scuro. Certificato vegan.

180/190°	20′	40 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
80 pz	3200 g	9 mesi	9x9

ART. 301R067

FAGOTTINO CIOCCOLATO ALBERGO

Piccolo fagottino farcito con gocce di cioccolato fondente e decorato in superficie con gocce di cioccolato fondente.

180/190°	16/18′	45 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
80 pz	3600 g	9 mesi	9x8

ART. 301R069

CORNETTINO MIGNON DRITTO VUOTO

Piccolo cornetto dalla classica forma dritta con lucidatura in superficie. Da gustare vuoto oppure farcito con creme e confetture di frutta.

180/190°	15′	23 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
3000 g	15 mesi	9x9

ART. 301R070

CORNETTINO MIGNON DRITTO ALBICOCCA

Piccolo cornetto dritto farcito con confettura di albicocca e decorato in superficie con granella di zucchero.

180°	15′	28 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
3000 g	15 mesi	9x9

ART. 301R072

CORNETTINO MIGNON DRITTO GIANDUIA

Piccolo cornetto dritto farcito con crema alla gianduia e decorato in superficie con scagliette di cioccolato fondente.

180°	15′	28 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
3000 g	15 mesi	9x9

ART. 301R076

ASSORTIMENTO 4 GUSTI MIGNON

Fagottini mignon assortiti in 4 gusti: crema – albicocca con codette di zucchero - mela e crema - gocce di cioccolato fondente con scagliette di cioccolato.

180/190°	15′

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
4000 g	15 mesi	9x9

ART. 301R071

CORNETTINO MIGNON DRITTO CREMA

Piccolo cornetto dritto farcito con crema pasticcera e decorato in superficie con codette di zucchero.

180/190°	15’	28 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
3000 g	**15 mesi**	**9x9**

ART. 301R078

CROISSANT SALATO MIGNON

Piccolo croissant proposto nella versione salata. Ottimo vuoto o farcito a piacere. Ideale per colazioni salate, brunch o aperitivi.

180°	15’	23 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
3000 g	**15 mesi**	**9x9**

IL GUSTO INCONFONDIBILE

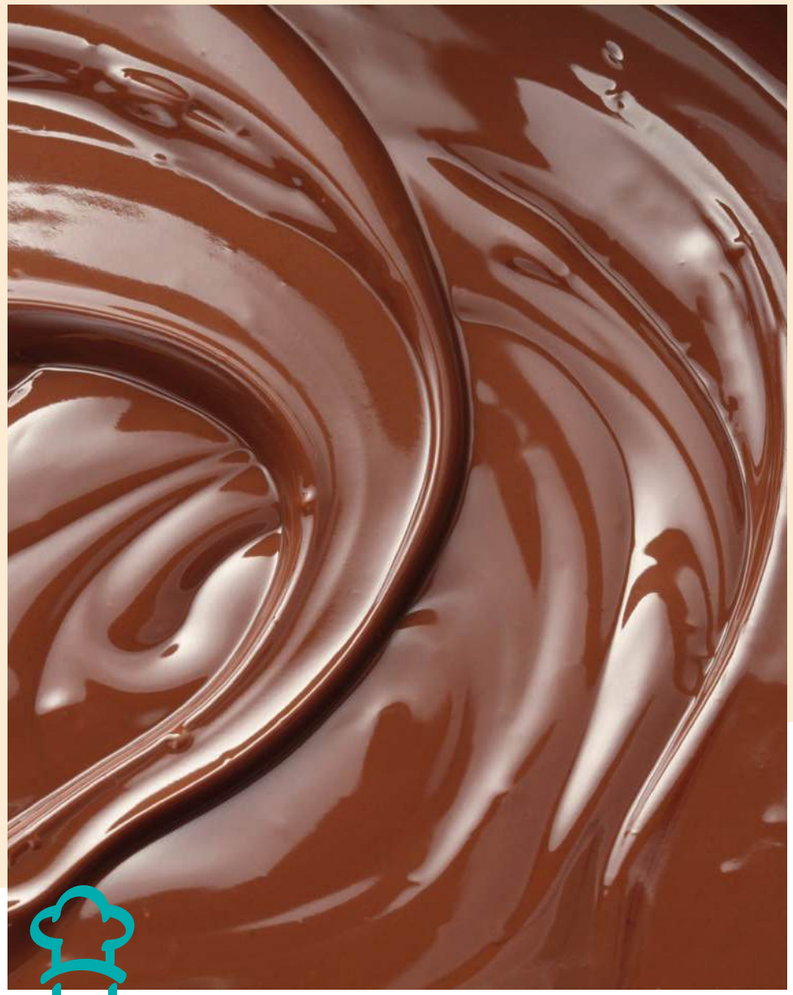
SAPPIAMO COME PRENDERCI CURA DI CHI AMA INDULGERE AI PROPRI DESIDERI CON I SAPORI PIÙ RICCHI E GOLOSI. A LORO DEDICHIAMO PRODOTTI IRRESISTIBILI AD OGNI ASSAGGIO

SCOPRILE A PAGINA 56

COME LE **DOLCI TENTAZIONI**

SCOPRILE A PAGINA 60

O COME LE **PICCOLE DELIZIE DELLA GRAN PASTICCERIA**. PERFETTI PER CHI CERCA GUSTO E ABBONDANZA IN OGNI MORSO.



EREDI DELLA VERA ARTIGIANALITÀ

Custodiamo con cura l’arte pasticcera, ereditando tecniche antiche che arricchiamo con idee sempre nuove. Come le nostre golose farciture: ripieni abbondanti e irresistibili, frutto di un’attenta ricerca e pensati per sorprendere chi ama il gusto più autentico.

TRADIZIONE PASTICCERA

ART. 303R032

TORTELLI AL BURRO VUOTI

Classico prodotto di pasta bignè, tipico del periodo di carnevale nella tradizione lombarda.
Da servire farciti e ricoperti di zucchero!

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
3000 g	**12 mesi**	**6x8**

ART. 303R033

TORTELLI AL BURRO FARCITI

Scongelamento 3 ore temperatura ambiente

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
3000 g	**12 mesi**	**9x8**

ART. 303R035

ZEPPOLE MIGNON AL BURRO

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
2500 g	**12 mesi**	**6x8**

ART. 303R034

ZEPPOLE AL BURRO

Zeppole al burro fritte da proporre nella versione classica con crema pasticcera e l'aggiunta di un'amarena; il dessert perfetto per la festa del papà!

Scongelamento 4 ore temperatura ambiente

50 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
50 pz	**2500 g**	**12 mesi**	**6x8**

ART. 301R517

SFOGLIATELLA NAPOLETANA GRANDE

180° | 15/20′ | 100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	6000 g	12 mesi	9x9

ART. 301R111

SFOGLIATELLA NAPOLETANA MIGNON

180° | 15/20′

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
6000 g	12 mesi	10x9

ART. 301R112

APOLLINO

180° | 15/20′

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
6000 g	12 mesi	10x9

ART. 329R002

BUDINO DI RISO

180° | 23/24′ | 90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
36 pz	3240 g	12 mesi	10x15

ART. 303R149

BIJOUX

Bignè, a forma di piccola cupola, decorati con granella di zucchero. Pronti da farire a piacere per creare piccoli pasticcini morbidi e golosi.

Scongelamento 30 minuti temperatura ambiente | 15 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	2800 g	6 mesi	8x6

ART. 301R391

PANCAKE

Modalità di preparazione

Nel forno: riscaldare i pancakes ancora surgelati a forno caldo a 180°C per circa 3 minuti.

Nel forno a microonde: circa 50 secondi (800W).

Nel tostapane: riscaldare i pancakes ancora surgelati per circa 1 minuto.

40 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
40 pz	1600 g	24 mesi	12x12

TENTAZIONI GOLOSE

BEST SELLER

ART. 303R013
VASSOIO - ART. 303R014

KRAPFEN CREMA AL BURRO

Preparati con un impasto ricco ma nello stesso tempo leggero che mantiene la sua morbidezza a lungo.
Delicati e soffici con farcitura alla crema.
Per un tocco finale spolverare con zucchero a velo.

Scongelamento 3 ore temperatura ambiente

75 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
45 pz	**3375 g**	**12 mesi**	**9x6**
48 pz	**3600 g**	**12 mesi**	**6x8**

ART. 303R020

CIAMBELLINA

Decorato con zucchero semolato.

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente

60 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
40 pz	**2400 g**	**12 mesi**	**9x6**

ART. 303R011
ART. 303R085
VASSOIO - ART. 303R012

KRAPFEN VUOTO AL BURRO

Preparati con un impasto ricco ma nello stesso tempo leggero che mantiene la sua morbidezza a lungo.

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente	55 g / 75 g / 55 g vassoio

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
45 pz	2475 g	12 mesi	9x6
40 pz	2400 g	12 mesi	6x8
48 pz	2640 g	12 mesi	6x8

ART. 303R016

KRAPFEN ALBICOCCA AL BURRO

Scongelamento 3 ore temperatura ambiente	75 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3600 g	12 mesi	6x8

ART. 303R018

KRAPFEN GIANDUIA AL BURRO

Scongelamento 3 ore temperatura ambiente	75 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	3600 g	12 mesi	6x8

ART. 303R023

KRAPFEN MEDIO VUOTO

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente	28 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
2500 g	12 mesi	9x6

ART. 303R024

KRAPFEN MIGNON VUOTO

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente	14 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
2500 g	12 mesi	9x6

ART. 303R025

KRAPFEN MIGNON CREMA

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente	25 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
2500 g	12 mesi	12x8

ART. 303R026

KRAPFEN MIGNON CACAO

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente	25 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
2500 g	12 mesi	12x8

ART. 303R027

KRAPFEN MIGNON ALBICOCCA

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente	25 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
2500 g	12 mesi	12x8

ART. 303R019

MAXI CIAMBELLA

Decorato con zucchero semolato.

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente

100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
30 pz	3000 g	12 mesi	9x6

ART. 303R076

CIAMBELLINA FARCITA CREMA

Decorato con zucchero semolato.

Scongelamento 3 ore temperatura ambiente

80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
36 pz	2880 g	12 mesi	9x6

ART. 303R022

CIAMBELLINA MIGNON

Decorato con zucchero semolato.

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente

20 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
2500 g	12 mesi	9x6

ART. 303R028

CUORE MIGNON LATTE PANNA

Farcito con crema alla panna e decorato con zucchero semolato.

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente

25 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
2500 g	12 mesi	9x11

ART. 303R039

CUORE MIGNON VUOTO

Decorato con zucchero semolato.

Scongelamento 1,3 ore temperatura ambiente

15 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
2500 g	12 mesi	9x7

ART. 303R029

DONUT FARCITO LATTE PANNA

Decorato con glassa bianca e cacao.

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente

70 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
36 pz	2520 g	12 mesi	9x7

ART. 303R030

DONUT FARCITO CACAO

Decorato con glassa cacao e bianca.

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente

70 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
36 pz	2520 g	12 mesi	9x7

ART. 303R006

MIX DOTS

Colorate ciambelle glassate e decorate in perfetto stile americano, proposte in 5 varianti.
Glassa al cacao, bianca e rossa con l'aggiunta di confettini colorati.

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente

55 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	3300 g	12 mesi	8x7

ART. 303R049

MUFFIN ALBICOCCA

Scongelamento 2 ore temperatura ambiente

85 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
20 pz	1700 g	12 mesi	8x18

ART. 303R050

MUFFIN CIOCCOLATO

Scongelamento 3 ore temperatura ambiente

85 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
20 pz	1700 g	12 mesi	8x18

UN METODO UNICO

CURIAMO OGNI DETTAGLIO, AFFIANCANDO LAVORAZIONI ATTENTE E RICETTE UNICHE PER OFFRIRE SAPORI AUTENTICI, PENSATI PER CHI, OLTRE AL GUSTO, APPREZZA L'ECCELLENZA.

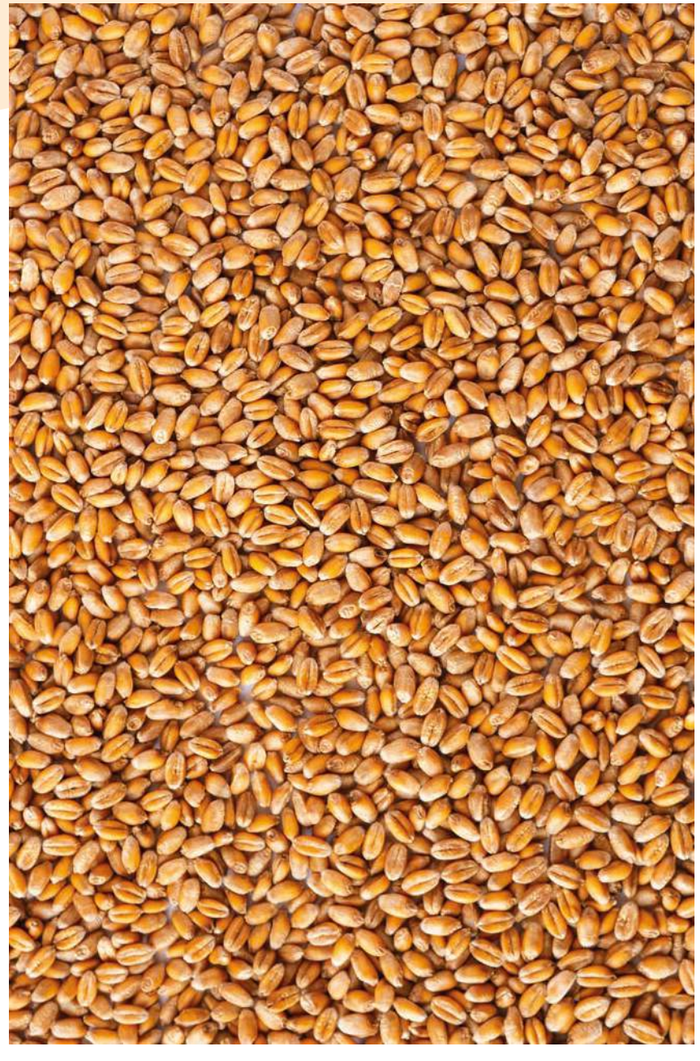
DALLE NOSTRE **SFOGLIE** SCOPRILE A PAGINA 76
AGLI **SFIZI SALATI** SCOPRILI A PAGINA 88 AI **RIPIENI** SCOPRILI A PAGINA 84,
OGNI PRODOTTO NASCE DALLA PASSIONE PERL'ARTIGIANALITÀ E DA INGREDIENTI DI QUALITÀ.

UNA LIEVITAZIONE LUNGA 100 ANNI

Utilizziamo il tempo come alleato prezioso nella strada verso la qualità massima. Per questo usiamo un lievito madre di cento anni e lasciamo riposare a lungo i nostri impasti. Grazie a questo riposo, che dona ai nostri prodotti un profumo unico e una maggiore fragranza, raccontiamo ad ogni assaggio il rispetto per la tradizione e la ricerca del gusto.

UNA SCELTA DI BENESSERE

La qualità dei nostri ingredienti è da sempre il nostro primo impegno. Selezioniamo solo materie prime d'eccellenza per garantire prodotti che uniscano gusto e genuinità. Come accade ad esempio per i nostri prodotti senza olio di palma, pensati per conciliare le tradizioni più autentiche e il benessere dei consumatori.



IL METODO INDIRETTO

Il nostro sapere artigiano si tramanda di generazione in generazione, conservando i segreti più importanti di questo mestiere. Come la lievitazione indiretta, con il suo preimpasto lasciato a riposare per 24 ore, che regala ai nostri dolci una fragranza unica e una leggerezza inconfondibile. Autentica come quella di un tempo.

DA LIEVITARE

ART. 300R001

CORNETTO CURVO VUOTO

Cornetto curvo da lievitare e servire vuoto
o farcire a piacere con creme e confetture.
Un cornetto che mantiene un aspetto artigianale.

180/190°	16/18′	60 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
100 pz	6000 g	9 mesi	9x9

ART. 300R000

CORNETTO ALBICOCCA

Cornetto curvo ripieno di confettura di albicocche (15%).
Un grande classico proposto nella versione
da lievitare per un appeal artigianale.

180/190°	16/18′	70 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
100 pz	7000 g	9 mesi	9x9

ART. 300R004

CORNETTO INTEGRALE AL MIELE

Cornetto curvo da lievitare con goloso ripieno
di mele e miele (15%). Impasto fragrante e dorato,
ottimo per colazione o merenda.

180/190°	16/17′	70 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
100 pz	7000 g	9 mesi	9x9

ART. 300R002

CORNETTO DRITTO VUOTO

180/190°	16/18′	60 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
100 pz	6000 g	9 mesi	9x9

ART. 300R003

CORNETTO SALATO DRITTO VUOTO

180/190°	16/18′	60 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
100 pz	6000 g	9 mesi	9x9

ART. 300R005

CORNETTO INTEGRALE VUOTO

180/190°	16/18′	60 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
100 pz	6000 g	9 mesi	9x9

ART. 300R008

CORNETTO AI CEREALI

180/190°	16/18′	60 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
100 pz	6000 g	9 mesi	9x9

ART. 300R010

CORNETTO MAXI CURVO VUOTO

180/190°	18/20′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
80 pz	6400 g	9 mesi	9x9

ART. 300R009

CORNETTO MAXI ALBICOCCA

180/190°	18/20′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
80 pz	7200 g	9 mesi	9x9

ART. 300R015

FAGOTTINO CIOCCOLATO

180/190°	16/18′	70 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
100 pz	7000 g	9 mesi	9x8

ART. 300R017

TRECCINA

180/190°	16/18′	75 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
100 pz	7500 g	9 mesi	9x8

SFOGLIE E DELIZIE

NOVITÀ

CORNETTO
AL CARAMELLO SALATO

Cornetto con impasto, farcitura (al 15%) e topping al caramello salato.
Profumato e invitante, si caratterizza per la croccantezza dell'impasto
e il contrasto tra dolcezza e note salate, per un equilibrio di sapori perfetto.

180/190°	18/20'	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	**3840 g**	**9 mesi**	**8x8**

ART. 301R551

BEST SELLER

ART. 301R368

TRECCIA NOCI PECAN

Golosa pasta intrecciata di pasta sfoglia con farcitura di sciroppo d'acero e decorazione con noci pecan (3%).

190/200°	20/22′	100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	4800 g	12 mesi	6x12

ART. 301R428

TRECCIA MANDORLA E ARANCIA

Treccia di pasta sfoglia con farcitura (20%) all'arancia amara e pasta di mandorle, decorazione con bastoncini di mandorle tostate e sciroppo di lucidatura.

190/200°	20/22′	95 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
48 pz	4560 g	12 mesi	6x12

ART. 301R093

TRECCIA ALLA CREMA

190/200°	20/24′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
75 pz	6000 g	12 mesi	9x8

ART. 301R094

TRECCIA GIANDUIA

200/220°	20/22′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
75 pz	6000 g	12 mesi	9x8

ART. 301R095

TRECCIA LATTE PANNA E FRUTTI DI BOSCO

Treccia di pasta sfoglia con farcitura (20%) di crema latte panna e frutti di bosco, lucidatura con zucchero semolato.

190/200°	20/24′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
75 pz	6000 g	12 mesi	9x8

ART. 301R557 NUOVA RICETTA

STRUDELINO CON RICOTTA E FICHI

Decorato con sciroppo di zucchero.

180/190°	23/24′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
75 pz	6000 g	12 mesi	9x6

ART. 301R090 N035

STRUDELINO

Classica pasta sfoglia con tipico ripieno di mele e uva sultanina (25%), lucidatura in superficie con zucchero semolato.

200/220°	20′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
75 pz	6000 g	12 mesi	9x8

ART. 301R104

TOSCANELLA CREMA E RISO

Decorato con zucchero semolato.

185°	25′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
70 pz	6300 g	12 mesi	10x8

ART. 301R105

TOSCANELLA CREMA E MELA

Decorato con zucchero semolato.

185°	25′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	5400 g	12 mesi	8x10

ART. 301R106

TOSCANELLA CREMA E NOCCIOLA

Decorato con zucchero semolato.

185°	25′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
70 pz	6300 g	12 mesi	10x8

ART. 301R107

TOSCANELLA MELA

Decorato con zucchero semolato.

185°	25′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	5400 g	12 mesi	9x10

ART. 301R096
MAXI - ART. 301R098

CONCHIGLIA GIANDUIA

Pasta sfoglia a forma di conchiglia ripiena di crema gianduia (20%). Lucidatura in superficie con zucchero semolato.

180/190°	23/24′	80 g / 100 g maxi

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
75 pz	6000 g	12 mesi	9x8
48 pz	4800 g	12 mesi	9x9

ART. 301R097
MAXI - ART. 301R099

CONCHIGLIA LATTE PANNA

Pasta sfoglia a forma di conchiglia ripiena di crema latte panna (20%). Lucidatura in superficie con zucchero semolato.

180/190°	23/24′	80 g / 100 g maxi

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
75 pz	6000 g	12 mesi	9x8
48 pz	4800 g	12 mesi	9x9

ART. 301R507

ZURIGO

Pasta sfoglia guarnita con mele a fette su una base di confettura di albicocche. Lucidatura in superficie.

190°	22/25′	100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
45 pz	4500 g	12 mesi	6x10

ART. 301R084

NOTTE DI STELLLE

Prodotto con impasto al cioccolato, con doppia farcitura al gianduia e al cioccolato bianco. Decorato con stelline di zucchero.

180/190°	16/18′	90 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	5400 g	9 mesi	8x8

ART. 301R083

FAGOTTINO 3 CIOK

Fagottino con farcitura ai tre cioccolati (20%): gocce di cioccolato fondente (4%), crema gianduia (8%) e crema cioccolato bianco (8%). Decorato con scagliette di cioccolato fondente e codette di zucchero.

180/190°	16/18′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	**4800 g**	**9 mesi**	**9x8**

ART. 301R082

FAGOTTINO CIOCCOLATO

Fagottino farcito con gocce di cioccolato fondente e crema gianduia (20%), decorato con scagliette di cioccolato.

180/190°	18/20′	75 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	**4500 g**	**9 mesi**	**9x8**

ART. 301R086

TRECCINA

Decorato con uva sultanina e scorza d'arancia.

180/190°	16/18′	75 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	**4500 g**	**9 mesi**	**9x8**

ART. 301R088

FIOR DI MELA

Mela, uvetta, crema.

180/190°	16/18′	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	**4800 g**	**9 mesi**	**9x8**

DALLA RIVISITAZIONE
DELLE RICETTE REGIONALI
PIÙ CLASSICHE, I NOSTRI
SALATI RIPIENI: TRE NUOVI
CORNETTINI RIPIENI
DAL SAPORE IRRESISTIBILE.
PER UN'ESPERIENZA
DI GUSTO VICINA
ALLA TRADIZIONE
E LONTANA DALL'ORDINARIO.

NOVITÀ

MIX

CORNETTINI SALATI GOURMET

Impasti salati caratterizzati da tre gusti che provengono dalla tradizione gastronomica italiana:
'Nduja di Spilinga, piccante irresistibile della Calabria; Pesto alla genovese, iconico gusto della Liguria
e Cacio e pepe, inequivocabile simbolo della tradizione romana.
Ripieni con crema di scamorza affumicata, pesto alla genovese, crema con pecorino dop al 26%.
Decorati con semi di papavero, fiocchi d'avena verdi e semi di chia.
Un mix di gusti autentici in formato mini adatto ad un consumo veloce o in compagnia.
Per gli appassionati della cucina italiana e i curiosi in cerca di sapori autentici e originali.

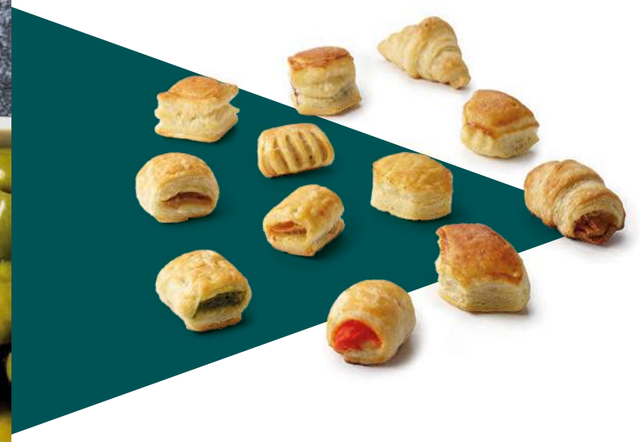
180/190°	18/20′	28 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
104 ± 5 pz	3 kg	9 mesi	9x9

ART. 311R074

SFIZI SALATI

BEST SELLER



12 GUSTI VASSOIO - ART. 311R006

SALATINI MISTI

SENZA olio di palma

Assortimento di salatini di pasta sfoglia proposti in 3 diversi mix di gusti.

200/220°	15/18′

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
6000 g	**12 mesi**	**9x8**

ART. 311R005

CORNETTO BAVARESE BURRO AI CEREALI

Cornetto dritto salato al burro (12%), impasto arricchito con farine ai cereali e semi, decorazione con semi di lino chiaro e scuro, sesamo, girasole.

170/180°	18/20′	75 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
60 pz	**4500 g**	**9 mesi**	**8x8**

10 GUSTI VASSOIO - ART. 311R024
6 GUSTI VASSOIO - ART. 311R013

RUSTICI (SALATINI)

SENZA olio di palma

190/200°	18/20′

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
6000 g	**12 mesi**	**9x9**

ART. 311R015

CORNETTINO WURSTEL

SENZA olio di palma

Salatini di pasta sfoglia a forma di croissant mignon, arrotolati a mano. Farcitura al 38% con würstel di pollo e tacchino.

190/200°	18/20′

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
4000 g	**12 mesi**	**9x9**

ART. 311R022

CORNETTINO PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Salatini di pasta croissant farciti con formaggio e prosciutto a fettine. Una proposta salata perfetta come finger food per aperitivi e party.

190/200°	18/20′

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
5000 g	**12 mesi**	**16x8**

ART. 311R048

CORNETTINO PROSCIUTTO DRITTO

190/200°	18/20′

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
4000 g	**15 mesi**	**9x10**

ART. 311R067

MINI CORNETTI CACIO E PEPE

Cornettini salati con impasto al cacio e pepe, uno tra i più caratteristici sapori della tradizione romana. Perfetti in ogni momento della giornata.

190°/200°	18/20′	27 g

PESO COLL	SCADENZA	PALLET
3000 g	**12 mesi**	**9x9**

ART. 311R016

DISCO SFOGLIA

Dischi di pasta sfoglia, ideali per preparare salatini rustici guarniti con creatività per cocktail, rinfreschi, aperitivi.

190/200°	18/20′

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
5000 g	**12 mesi**	**9x9**

ART. 311R017

PIZZETTE MARGHERITA

Disco di pasta sfoglia, guarnito con salsa pomodoro e mozzarella. Le classiche pizzette margherita in sfoglia che incontrano il gusto di tutti.

190/200°	18/20′

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
4000 g	**12 mesi**	**9x9**

ART. 311R014

PIZZETTE “SEI”

225/230°	10/12′

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
6000 g	**12 mesi**	**9x8**

ART. 311R003

CORNETTO SALATO DRITTO VUOTO

180°/200°	18/20′	60 g

PESO COLLO	PESO COLLI	SCADENZA	PALLET
60 pz	**3600 g**	**9 mesi**	**8x8**

ART. 311R004

CORNETTO SALATO DRITTO AI CEREALI

SENZA olio di palma

180°/200°	18/20′	63 g

PESO COLLO	PESO COLLI	SCADENZA	PALLET
60 pz	**3780 g**	**9 mesi**	**8x8**

FORNO DELLA
ROTONDA

FORNAI PER TRADIZIONE E PIONIERI PER SCELTA, REINVENTIAMO OGNI GIORNO L'ECCELLENZA DELLA PANIFICAZIONE ITALIANA.

Sforniamo ogni giorno pane, pizze e focacce gustose, nate dall'amore per il nostro mestiere e dalla passione per l'eccellenza. Grazie alla doppia lievitazione, i nostri prodotti sono soffici, leggeri e sempre digeribili, perfetti per ogni occasione di consumo.

Dalle ricette più classiche alle nuove proposte, il nostro assortimento, realizzato con farine di qualità, è pensato per portare in tavola il gusto autentico italiano e la praticità.

IL GUSTO RICCO

I nostri prodotti sanno conquistare tutti per la loro bontà generosa, così ricchi di ingredienti selezionati e golosi, ideali per ogni palato. Varietà e abbondanza che appagano ogni desiderio.

GUSTO E ABBONDANZA 101

Pizze e focacce 102

DOPPIA LIEVITAZIONE 114

Ispirazioni di pane 116

LA SOLUZIONE GIUSTA

Offriamo un'ampia scelta di prodotti e formati, pensati per soddisfare ogni esigenza. La qualità e la varietà dei nostri prodotti sono ideali per rendere goloso ogni momento della giornata.

IL FORMATO GIUSTO, SEMPRE 123

Le forme del gusto 124

La baguetteria 128

SUBITO PRONTI

Praticità e velocità non sono un dettaglio. Le nostre focacce, confezionate singolarmente, non temono paragoni: pronte in soli 6 minuti, garantiscono semplicità d'utilizzo e bontà immediata.

PIÙ BUONO, PIÙ IN FRETTA 134

PRATICITÀ SU MISURA 135

Snack bar 136

Un sacco buoni 142

UNIAMO
IMPASTI DIVERSI,
REALIZZATI CON
DOPPIA LIEVITAZIONE,
A FARCITURE E GUARNITURE
GENEROSE, PER OFFRIRE
SAPORE, FRAGRANZA E
LEGGEREZZA. CHE SI PARLI
DELLE NOSTRE SCOPRILE A PAGINA 102 **FOCACCE E PIZZE** O DELLE **TRADIZIONI**
DI PANE SCOPRILE A PAGINA 116, REGALIAMO
UN'ESPERIENZA
D'ASSAGGIO RICCA
E AUTENTICA.

GUSTO
E ABBONDANZA

Ogni nostro prodotto celebra la bontà autentica, essendo realizzato con ingredienti selezionati di qualità e secondo ricette generose.
La varietà degli impasti e la cura che mettiamo in ogni singola ricetta, vi offrono sapori ricchi e consistenze avvolgenti.

PIZZE E FOCACCE

LA NOSTRA **FOCACCERIA**,
FATTA DI PRODOTTI
LAVORATI A MANO
E CON DOPPIA
LIEVITAZIONE,
OFFRE FARCITURE RICCHE
E UNA CROSTA FRAGRANTE
IN DIVERSI FORMATI.
RICETTE BUONE E SEMPRE
INNOVATIVE,
PER SODDISFARE
OGNI DESIDERIO.

NOVITÀ

FOCACCIA DB

SALSICCIA, FRIARIELLI E MOZZARELLA

Doppia LIEVITAZIONE

Focaccia preparata con impasto a doppia lievitazione. Croccante fuori e morbida dentro, sposa il gusto deciso della salsiccia a quello caratteristico dei friarielli, leggermente amarognoli, e alla dolcezza della mozzarella filante. Un'unione di sapori autentici italiani, ispirati dalla tradizione campana. Rustica e genuina, è perfetta per pranzi veloci, aperitivi gourmet o cene conviviali.

170/240°	3/6'	1100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	5,5 kg	12 mesi	8x8	40X30 cm*

ART. 340R051

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

NOVITÀ

FOCACCIA DB

SALSICCIA E FRIARIELLI

Doppia LIEVITAZIONE

Focaccia con impasto a doppia lievitazione, soffice e fragrante. Racchiude il gusto deciso della salsiccia e il carattere unico dei friarielli, connubio rustico e genuino ispirato alla tradizione campana. Leggera, digeribile e irresistibile, è l'ideale per chi cerca sapori tradizionali dal gusto inconfondibile. Perfetta per pranzi veloci o aperitivi gourmet.

170/240°	3/6'	1000 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	5 kg	12 mesi	8x8	40X30 cm*

ART. 340R053

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

NOVITÀ

FOCACCIA DB
FUNGHI E FORMAGGIO ERBORINATO

Doppia LIEVITAZIONE

Focaccia a doppia lievitazione. Farcitura con funghi porcini (10%), per un aroma intenso e un sapore deciso, bilanciato dall'accompagnamento di funghi misti che offrono un gusto variegato. Il formaggio erborinato aggiunge carattere e sapidità, creando un prodotto raffinato e memorabile. Perfetta per chi cerca un'alternativa gourmet, che valorizza ogni menù con originalità e qualità.

170/240°	3/6′	950 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	4,75 kg	12 mesi	8x8	40X30 cm*

ART. 340R052

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

BEST SELLER

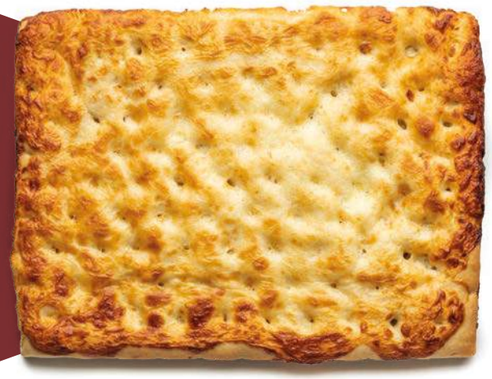
ART. 310R018

FOCACCINA CON POMODORO AL FORNO

Piccola focaccina tonda farcita con pomodoro a filetti cotto al forno, dal sapore morbido e rotondo. Impasto di farina di grano con olio di oliva.

180/190°	5/7′	50 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
50 pz	2,5 kg	12 mesi	8x8	ø 9 cm*



ART. 340R011
PRETAGLIATA 6 FETTE - ART. 340R016

FOCACCIA DB STRACCHINO

Doppia LIEVITAZIONE

Focaccia a doppia lievitazione, preparata con farina di tipo «0» con olio extra vergine di oliva e il 20% di formaggio stracchino. Buchellatura e farcitura a mano. Confezionata singolarmente.

170/240°	3/6′	850 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	4,25 kg	12 mesi	8x8	40X30 cm*

ART. 340R023

FOCACCIA DB VERDURE

Doppia LIEVITAZIONE

Focaccia con impasto a doppia lievitazione e olio di oliva (5,1%), bucherellata e farcita a mano con un mix di verdure (37%): peperoni gialli e rossi a filetti grigliati, zucchine a stick grigliate, cipolla affettata. Crosta dorata e leggermente croccante che contrasta armoniosamente con la morbidezza che le verdure donano all'impasto. Certificata vegan.

170/240°	3/6′	950 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	4,75 kg	12 mesi	8x8	40X30 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

ART. 310R019

FOCACCINA CON OLIVE GIGANTI

Piccola focaccina tonda farcita con olive giganti (36%).
Impasto di farina di grano con olio di oliva.
Perfette in qualsiasi momento della giornata.

180/190° | 5/7′ | 50 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
50 pz	2,5 kg	12 mesi	8x8	ø 9 cm*

ART. 310R021

FOCACCINA CON CIPOLLA

180/190° | 5/7′ | 50 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
50 pz	2,5 kg	12 mesi	8x8	ø 9 cm*

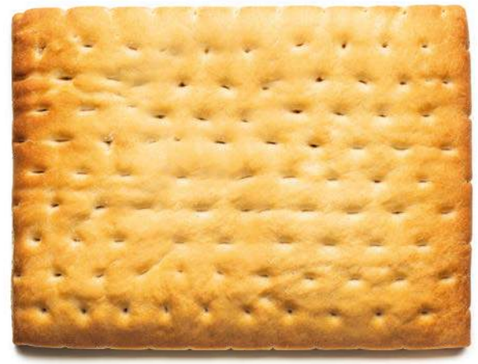
ART. 310R020

FOCACCINA ALL'OLIO DI OLIVA

180/190° | 5/7′ | 50 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
50 pz	2,5 kg	12 mesi	8x8	ø 9 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa



ART. 340R015
PRETAGLIATA 6 FETTE - ART. 340R017

FOCACCIA DB CON OLIO

Doppia **LIEVITAZIONE**

Focaccia a doppia lievitazione, preparata con farina di tipo «0» con olio di oliva. Buchellatura a mano. Pronta da farcire. Confezionata singolarmente.

170/240° | 3/6′ | 600 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	3 kg	12 mesi	8x8	40X30 cm*

ART. 340R013

FOCACCIA DB CIPOLLE

Doppia **LIEVITAZIONE**

Focaccia a doppia lievitazione, preparata con farina di tipo «0» con olio di oliva e listarelle di cipolla bianca. Buchellatura e farcitura a mano. Confezionata singolarmente.

170/240° | 3/6′ | 850 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	4,25 kg	12 mesi	8x8	40X30 cm*

ART. 340R014

FOCACCIA DB POMODORINI E ORIGANO

Doppia **LIEVITAZIONE**

Focaccia a doppia lievitazione, preparata con farina di tipo «0» con olio di oliva e pomodorini. Buchellatura e farcitura a mano. Confezionata singolarmente.

170/240° | 3/6′ | 850 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	4,25 kg	12 mesi	8x8	40X30 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

ART. 340R012

FOCACCIA DB CON OLIVE

Doppia **LIEVITAZIONE**

Focaccia a doppia lievitazione, preparata con farina di tipo «0» con olio extra vergine di oliva e il 24% di olive denocciolate. Buchellatura e farcitura a mano. Confezionata singolarmente.

170/240°	**3/6'**	**850 g**

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	**4,25 kg**	**12 mesi**	**8x8**	**40X30 cm***

ART. 340R021

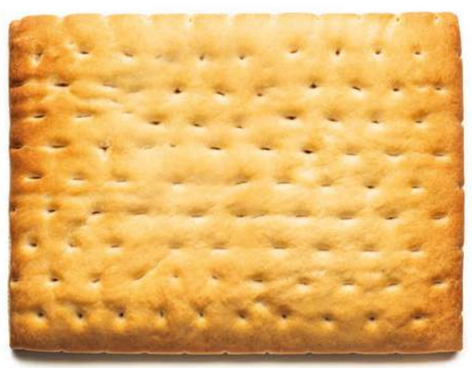
FOCACCIA DB MULTICEREALI

Doppia **LIEVITAZIONE**

Focaccia con impasto a doppia lievitazione, bucherellata a mano. Preparata con lievito madre, semi e cereali (20,9%) macerati insieme per renderli morbidi al palato. Ricoperta con semi di sesamo, semi di lino, semi di zucca e di girasole (3,8% di semi in superficie) che donano croccantezza in un equilibrato contrasto con la morbidezza della pasta. Certificata vegan.

170/240°	**3/6'**	**625 g**

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	**3,125 kg**	**12 mesi**	**8x8**	**40X30 cm***



ART. 312R179
ART. 312R178

FOCACCIA LIGURE

Confezionata singolarmente.

180/190°	**7/8'**	**600 g / 1200 g**

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
8 pz	**4,8 kg**	**12 mesi**	**8x5**	**30X40 cm***
10 pz	**12 kg**	**12 mesi**	**4x5**	**60X40 cm***

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

ART. 312R177
ART. 312R176

FOCACCIA OLIVE INTERE

Confezionata singolarmente.

180/190°	**8/10' - 8/9'**	**800 g / 1600 g**

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
8 pz	**6,4 kg**	**12 mesi**	**8x5**	**30X40 cm***
10 pz	**16 kg**	**12 mesi**	**4x5**	**60X40 cm***

ART. 312R183
ART. 312R182

FOCACCIA POMODORINI

Confezionata singolarmente.

200/210°	**8/10'**	**800 g / 1600 g**

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
8 pz	**6,4 kg**	**12 mesi**	**8x5**	**30X40 cm***
10 pz	**16 kg**	**12 mesi**	**4x5**	**60X40 cm***

ART. 312R180

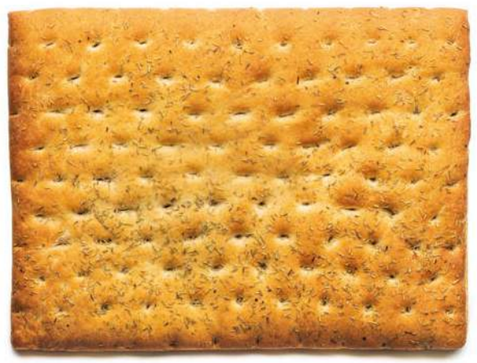
FOCACCIA CIPOLLA

Confezionata singolarmente.

200/210°	**7/8'**	**1400 g**

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
10 pz	**14 kg**	**12 mesi**	**4x5**	**60X40 cm***

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa



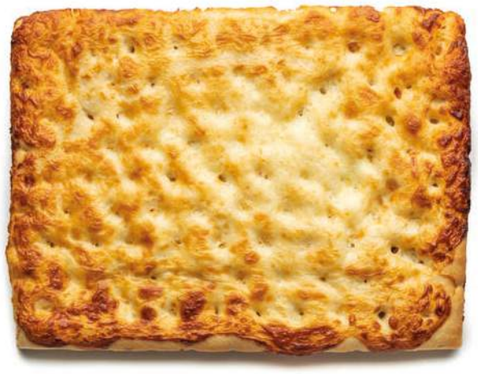
ART. 312R170
ART. 312R174

FOCACCIA PATATE ROSMARINO

Confezionata singolarmente.

180/190° - 200/210°	7/8′	750 g / 1500 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
8 pz	6 kg	12 mesi	8x5	30X40 cm*
10 pz	15 kg	12 mesi	4x5	60X40 cm*



ART. 312R185
ART. 312R184

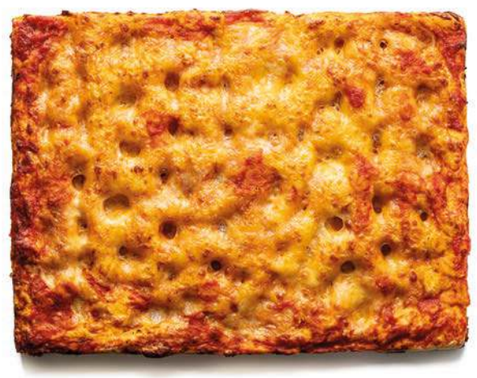
FOCACCIA STRACCHINO

Confezionata singolarmente.

200/210°	8/10′	700 g / 1400 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
8 pz	5,6 kg	12 mesi	8x5	30X40 cm*
10 pz	14 kg	12 mesi	4x5	60X40 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa



ART. 310R059

PIZZA MOZZARELLA DB

170/240°	3/6′	1000 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	5 kg	12 mesi	8x8	40X30 cm*

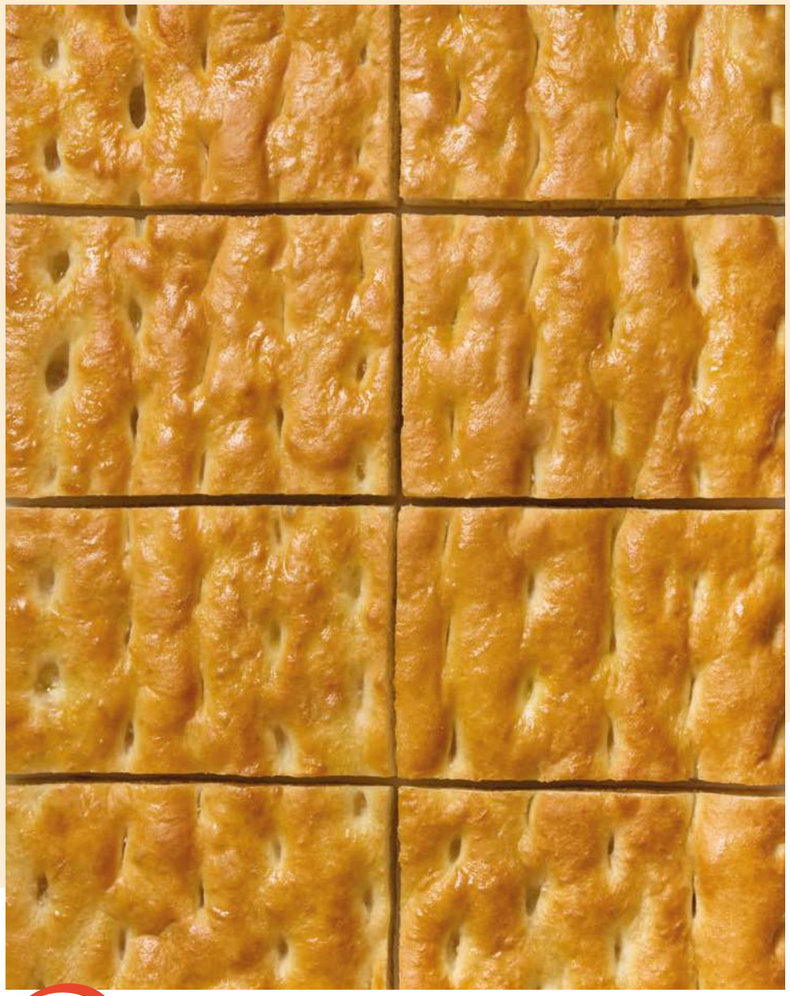
ART. 310R062

BASE ROSSA DB

170/240°	3/6′	850 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	4,25 kg	12 mesi	8x8	40X30 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa



DOPPIA LIEVITAZIONE

Conosciamo l’importanza della pazienza e sappiamo quanto tempi
ben calibrati siano essenziali per ottenere prodotti speciali.
Per il nostro pane adottiamo il metodo naturale della doppia lievitazione,
che assicura leggerezza, fragranza e un sapore distintivo.

ISPIRAZIONI DI PANE

ART. 342R448

SCHIOCCO 65G

Gustoso pane sfogliato preparato con farina di grano tenero tipo «0». Ottimo per il cestino del pane o per preparare piccoli e sfiziosi panini.

175/180°	22/24′	65 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
68 pz	4,5 kg	12 mesi	8x10

ART. 342R450

SCHIOCCO ALLE OLIVE 65G

175/180°	22/24′	65 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
68 pz	4,5 kg	12 mesi	8x10

ART. 342R447

SCHIOCCO PALM OIL FREE 65G

SENZA olio di palma

175/180°	22/24′	65 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
68 pz	4,5 kg	12 mesi	8x10

ART. 342R449

SCHIOCCO MULTICEREALI PALM OIL FREE 65G

SENZA olio di palma

175/180°	22/24′	65 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
68 pz	4,5 kg	12 mesi	8x10

ART. 342R446

SCHIOCCO MULTICEREALI 65G

SENZA olio di palma

175/180°	22/24′	65 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
68 pz	4,5 kg	12 mesi	8x10

GIÀ COTTO - ART. 342R432
AL BURRO - ART. 342R128

BREZEL

Tipico pane di origine alsaziana dalla forma ad anello, con le estremità annodate. Decorato con sale grosso. Proposto anche nella versione al burro.

Scongelamento a temperatura ambiente	100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
44 pz	4,4 kg	12 mesi	4x10	14,4 cm*

180/190°	12/14′	100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
80 pz	8 kg	9 mesi	4x11	14,5 cm*

ART. 342R308

KAISER 70G

190/200°	10/12′	70 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
90 pz	6,3 kg	12 mesi	4x6	ø 10 cm*

ART. 342R124

MINIROSETTE MIX 40G

190/200°	5/7′	40 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
100 pz	4 kg	12 mesi	4x9	ø 8,5 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

LA SOLUZIONE GIUSTA

LAVORIAMO PER OFFRIRE SEMPRE IL GUSTO E IL FORMATO GIUSTO, ADATTI A TUTTE LE ESIGENZE.

SCOPRILI A PAGINA 124

DAI NOSTRI **SPECIALI**, CON I LORO FORMATI E SAPORI SORPRENDENTI, ALLE

SCOPRILE A PAGINA 128

BAGUETTE DAL GUSTO PIÙ AUTENTICO, OGNI PROPOSTA NASCE DA UN'ATTENTA LAVORAZIONE CHE GARANTISCE QUALITÀ E VERSATILITÀ IN OGNI OCCASIONE.

IL FORMATO GIUSTO, SEMPRE

Le vie del gusto sono infinite. E noi le percorriamo ogni giorno per offrirvi la più ampia varietà possibile di prodotti e formati adatti a ogni occasione. Dalle focacce alle pizze, dai pani speciali alle altre golosità: ogni scelta riflette la nostra attenzione nel soddisfare i gusti di tutti.

LE FORME DEL GUSTO

ART. 342R123

MORBIDINI 25G

Pane morbido già cotto, preparato con farina di frumento. Pronto da farcire con creatività per preparare sfiziosi panini mignon.

Scongelamento a temperatura ambiente

25 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
200 pz	**5 kg**	**9 mesi**	**4x8**	**8 cm***

ART. 342R029

TRIANGOLO ALLA SEMOLA 85G

Pane dall'intrigante forma a triangolo preparato con farina di semola di grano duro, farina di grano tenero tipo «0» e farina di cereali maltati.

Scongelamento a temperatura ambiente

85 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
47 pz	**4 kg**	**12 mesi**	**8x6**	**14 cm***

ART. 342R165

BASTONCINO ALLE OLIVE 95G

220/230° | **8/10'** | **95 g**

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
42 pz	**4 kg**	**12 mesi**	**8x6**	**15 cm***

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

ART. 342R036

CIABATTINA 50G

180/190° | 12/15′ | 50 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
80 pz	4 kg	12 mesi	8x7	9,5 cm*

ART. 342R035

CIABATTINA RETTANGOLARE 100G

180/190° | 12/15′ | 100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
40 pz	4 kg	12 mesi	8x6	18 cm*

ART. 342R438

CIABATTINA RUSTICA 100G

Con lievito madre. Scongelare e scaldare.

100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
40 pz	4 kg	12 mesi	8x6	18 cm*

ART. 342R049

CIABATTA ARTIGIANALE 250G

Ciabatta di farina di grano tenero preparata con l'antico metodo indiretto e lunga lievitazione di 24 ore.
Taglio in superficie fatto a mano.

180/190° | 13/15′ | 250 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
32 pz	8 kg	12 mesi	4x6	28 cm*

ART. 342R052

CIABATTA ALLA PATATA 250G

Originale pane con fiocchi di patata (8%)
e olio extra vergine di oliva. Un pane che prevede il taglio in superficie realizzato singolarmente a mano.

180/190° | 18/20′ | 250 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
32 pz	8 kg	12 mesi	4x6	28 cm*

ART. 342R051

CIABATTA ALLA SEGALE 250G

Ciabatta con farina di segale (6,5%) e olio extra vergine di oliva. Preparata con il metodo della la biga che prevede una lunga lievitazione di 24 ore.

180/190° | 15/18′ | 250 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
32 pz	8 kg	12 mesi	4x6	28 cm*

ART. 342R050

PANSTIVALE CON SEMOLA 250G

Pane di semola rimacinata di grano duro (37,5%) con farina di grano tenero. Lavorazione con la biga e lunga lievitazione di 24 ore. Taglio superficiale fatto a mano.

180/190° | 15/18′ | 250 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
32 pz	8 kg	12 mesi	4x6	28 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

LA BAGUETTERIA

ART. 342R098

BAGUETTE MIX SEMI 250G

180/200°	20/25′	250 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
34 pz	8,5 kg	12 mesi	4x7	55 cm*

ART. 342R001

BAGUETTE PRESTIGE 290G

180/200°	22/24′	290 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
40 pz	11,6 kg	12 mesi	4x6	55 cm*

ART. 342R006
ART. 342R009

DEMI BAGUETTE PRESTIGE 150G

180/190°	22/24′	150 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
27 pz	4,05 kg	12 mesi	8x6	28 cm*
72 pz	10,8 kg	12 mesi	4x6	28 cm*

ART. 342R016

BAGUETTE EUROPAIN INTEGRALE 100G

180/190°	18/20′	100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
40 pz	4 kg	12 mesi	8x6	20 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

ART. 342R004

BAGUETTE MIGNON 36G

180/190° | 18/20′ | 36 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
112 pz	4 kg	12 mesi	8x7	9 cm*

ART. 342R003

BAGUETTE PETIT PAIN 52G

180/190° | 18/20′ | 52 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
77 pz	4 kg	12 mesi	8x7	11 cm*

ART. 342R011

BAGUETTE MIGNON MULTICEREALI 40G

180° | 11′ | 40 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
100 pz	4 kg	12 mesi	8x7	9 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

SUBITO PRONTI

COMBINIAMO LA QUALITÀ DI SEMPRE A PRATICITÀ E VERSATILITÀ, CREANDO PRODOTTI PERFETTI PER CHI HA BISOGNO DI SOLUZIONI VELOCI, SENZA RINUNCIARE AL SAPORE. I PRETAGLIATI DEL NOSTRO SNACK BAR E I BUONISSIMI IN SACCHETTO SONO COSÌ: FRAGRANTI, GUSTOSI E PRONTI ALL'USO. PER UN GUSTO SEMPRE A PORTATA DI MANO.

SCOPRILI A PAGINA 136

SCOPRILI A PAGINA 142

PIÙ BUONO, PIÙ IN FRETTA

I nostri prodotti uniscono il gusto e la qualità alla semplicità d'uso e alla velocità. Pronti in soli 6 minuti, offrono un'esperienza golosa e adatta a tutte le situazioni con tempi di preparazione inferiori alla media del settore.

PRATICITÀ SU MISURA

La facilità d'uso può essere importante tanto quanto il gusto. Le nostre focacce, confezionate singolarmente, offrono quella comodità che permette di esaudire in pochi minuti qualsiasi desiderio. Ogni porzione è pronta all'uso, garantendo freschezza e praticità in ogni momento.

CHE SI TRATTI DI UN PASTO
VELOCE O UNO SPUNTINO
FUORI CASA, LA NOSTRA
LINEA **SNACK BAR** OFFRE
SOLUZIONI PRATICHE
E RICCHE DI SAPORE,
GIÀ TAGLIATE E SUBITO
PRONTE. GUSTO AUTENTICO
E PRATICITÀ IN OGNI MORSO.

NOVITÀ

FOCACCIA
ALL'OLIO A TRANCI

Morbida focaccia all'olio pretagliata, perfetta per essere farcita in pochi secondi, riducendo i tempi di preparazione. Alta e soffice all'interno, croccante all'esterno, adatta a farciture abbondanti. Pretagliata in 8 pezzi con tagli interni, ideale per ordini improvvisi o picchi di lavoro.

170/240°	3/6'	700 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	3,5 kg	12 mesi	8x8	40X30 cm*

ART. 312R192

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

ART. 342R038

CIABATTINA RUSTICA PRETAGLIATA 120G

con **LIEVITO MADRE**

Ciabattina pretagliata con farina di grano tenero tipo «0» e tipo «2» macinata a pietra.
Pronta da farcire.

Scongelamento a temperatura ambiente	120 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
34 pz	4 kg	12 mesi	8x6	18 cm*

ART. 342R060

CIABATTINA MIX SEMI PRETAGLIATA 100G

Scongelamento a temperatura ambiente	190/210°	5/8'	100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
40 pz	4 kg	12 mesi	8x7	18 cm*

ART. 342R260

CIABATTINA RETTANGOLARE PRETAGLIATA 100G

Scongelamento a temperatura ambiente	100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
40 pz	4 kg	12 mesi	8x6	18 cm*

ART. 342R109

PAN GRIGLIATO PRETAGLIATO 80G

7 confezioni da 6 pezzi.

Scongelamento a temperatura ambiente	80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
42 pz	3,36 kg	12 mesi	8x6	19,5 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

ART. 342R451

HOT DOG CON SESAMO PRECUT G78

Scongelamento a temperatura ambiente

78 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
36 pz	**2,8 kg**	**12 mesi**	**4x20**	**19,5 cm***

ART. ART. 342R106

TEXAS CON SESAMO PRETAGLIATO 55G

2 confezioni da 24 pezzi.

Scongelamento a temperatura ambiente

55 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
48 pz	**2,64 kg**	**12 mesi**	**4x16**	**ø 9,5 cm***

ART. 342R110

BIG JUMBO PRETAGLIATO 125G

4 confezioni da 4 pezzi.

Scongelamento a temperatura ambiente

125 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
16 pz	**2 kg**	**12 mesi**	**4x16**	**ø 14,5 cm***

ART. 342R107

KAISER JUMBO BUN CON SESAMO PRETAGLIATO 71G

2 confezioni da 15 pezzi.

Scongelamento a temperatura ambiente

71 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
30 pz	**2,13 kg**	**12 mesi**	**4x16**	**ø 10,5 cm***

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

ART. 342R099

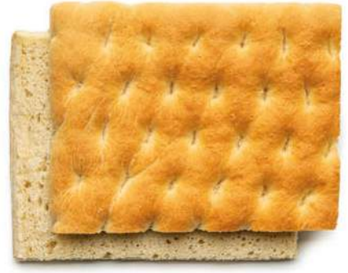
PIADINA SFOGLIATA 120G

12 confezioni da 5 pezzi.

Scongelamento a temperatura ambiente

120 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
60 pz*	**7,2 kg**	**12 mesi**	**8x10**	**ø 27 cm***



ART. 312R112

TRANCIO FOCACCIA RETTANGOLARE PRETAGLIATA 180G

8 confezioni da 4 pezzi.

Scongelamento a temperatura ambiente

180 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
32 pz*	**5,76 kg**	**18 mesi**	**8x6**	**18X14 cm***

ART. 312R111

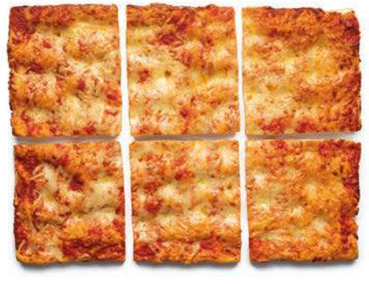
FOCACCINA TONDA PRETAGLIATA 80G

8 confezioni da 6 pezzi.

Scongelamento a temperatura ambiente

80 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
48 pz*	**3,84 kg**	**18 mesi**	**8x6**	**ø 12,5 cm***



ART. 310R058

PIZZA MOZZARELLA DB TRANCI

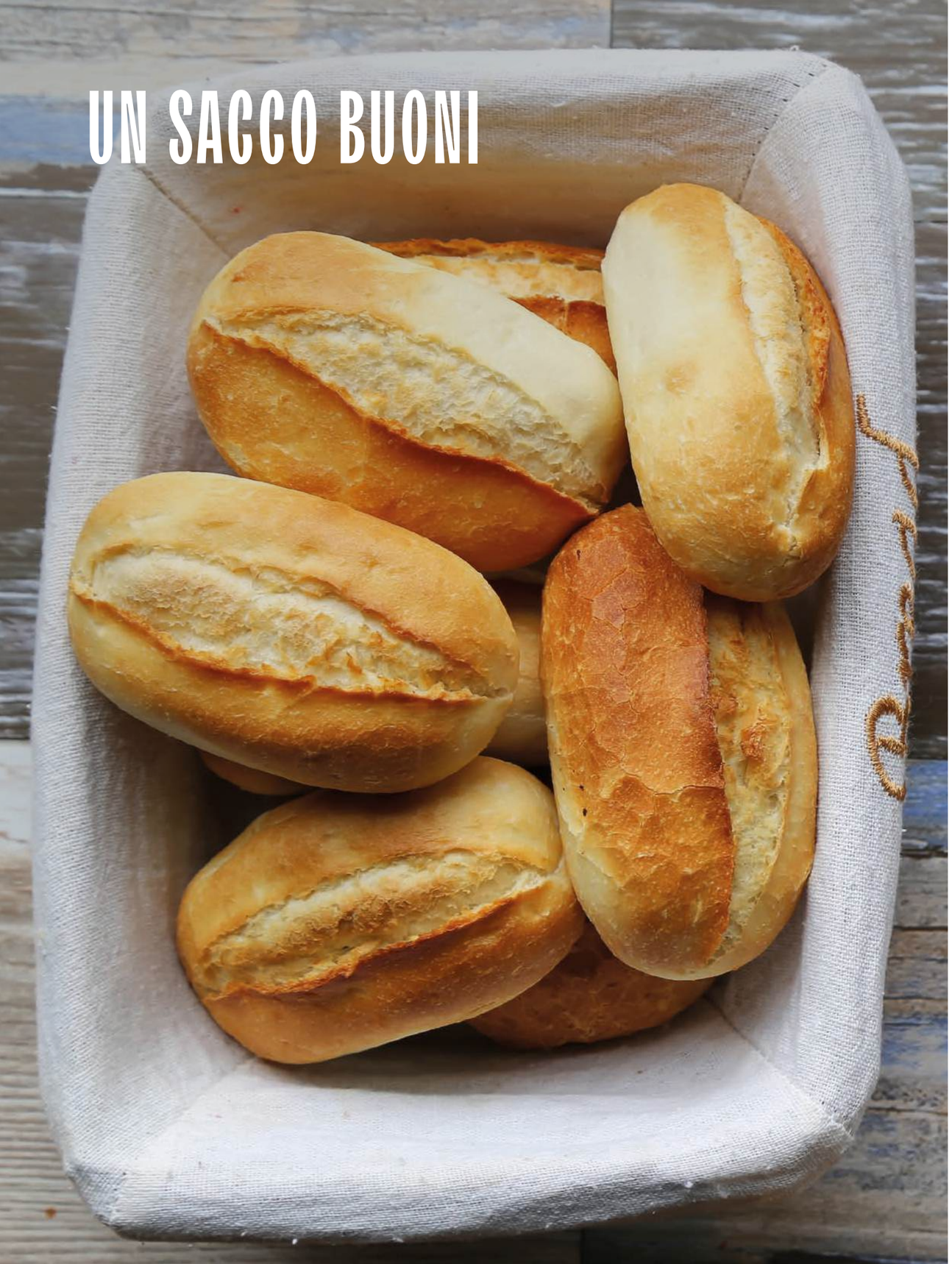
Pretagliata 6 fette.

170/240° | **3/6'** | **1000 g**

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	**5 kg**	**12 mesi**	**8x8**	**40x30 cm***

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

UN SACCO BUONI



ART. 342R005

BAGUETTE PETIT 52G RETAIL

8 confezioni da 1 kg.

190/200°	10′	52 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
152 pz	8 kg*	12 mesi	4x7	11 cm*

ART. 342R022

BAGUETTE MIGNON 36G RETAIL

8 confezioni da 500 g.

190/200°	8/10′	36 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
104 pz	4 kg*	12 mesi	8x6	9 cm*

ART. 342R032

BAGUETTE MIGNON 36G RETAIL

8 confezioni da 1kg.

190/200°	8/10′	36 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
224 pz	8 kg*	12 mesi	4x7	9 cm*

ART. 342R125

JUMBO BUN 36G RETAIL

14 confezioni da 4 pezzi.

Scongelamento a temperatura ambiente	74 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET
56 pz*	4,14 kg	12 mesi	4x10

ART. 342R055
PIÙ 10 SACHETTI NEL CARTONE. ART. 342R056

BOCCONCINO POWERFIT 50G

180/190°	5/7′	50 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
40 pz	2 kg	12 mesi	8x8	9,5 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

SPAR

PANIFICIO TRADIZIONALE

LA TRADIZIONE DELLA LIEVITAZIONE LENTA PER UN PANE GUSTOSO E FRAGRANTE, PERFETTO PER OGNI OCCASIONE.

Nel nostro forno storico, i maestri dell'Arte Bianca portano avanti la tradizione del metodo indiretto, una lavorazione lenta e naturale che dà al nostro pane un profumo inconfondibile e una leggerezza unica. Come i migliori artigiani, utilizziamo solo ingredienti di prima scelta per garantire un gusto superiore ed autentico.

È per questo che ogni nostro prodotto è goloso, invitante e adatto a ogni esigenza o desiderio.

IL GUSTO PIÙ AUTENTICO

Custodiamo con cura i segreti più preziosi della panificazione tradizionale, dalla doppia lievitazione a quella indiretta, per offrirvi un pane leggero, gustoso e profumato.

LA DOPPIA LIEVITAZIONE 150

IL METODO INDIRETTO 151

Le ciabatte artigianali 152

Le baguette 156

TRADIZIONE E VERSATILITÀ

Da cultori appassionati dell'Arte Bianca, facciamo nostri le ricette e i metodi delle migliori tradizioni territoriali, avvicinandoli alla nostra visione innovativa per ottenere prodotti sempre nuovi.

RISPETTO DEL LUOGO DI ORIGINE 162

IL PANE GIUSTO PER OGNI MOMENTO 163

Focaccine autentiche 164

I grissini del Roero 166

IL GUSTO PIÙ AUTENTICO

SIAMO GLI EREDI DELLA GRANDE TRADIZIONE ARTIGIANA DEL PANE. CON INGREDIENTI SELEZIONATI E RICETTE SEMPRE ORIGINALI, CREIAMO PRODOTTI FRAGRANTI E DAL GUSTO IRRESISTIBILE: LASCIATI SORPRENDERE DALLE NOSTRE

SCOPRILE A PAGINA 152

CIABATTE O DAL

SCOPRILO A PAGINA 156

PANE ALLA FRANCESE.

LA DOPPIA LIEVITAZIONE

La nostra storia ci ha insegnato il valore della lentezza e della scelta dei tempi giusti, quelli in cui nascono prodotti fragranti e unici. Per il nostro pane usiamo il metodo più naturale, la doppia lievitazione, che garantisce leggerezza e un gusto autentico e inconfondibile.

IL METODO INDIRETTO

Uno dei nostri segreti affonda le sue origini nella storia della panificazione. La base del metodo indiretto è un preimpasto fatto lievitare per 16 ore. È la biga, che poi ci permette di dar vita a un pane leggero e fragrante, immediatamente riconoscibile dal gusto e dall'ampia alveolatura. Buono come una volta.

LE CIABATTE ARTIGIANALI

BEST SELLER

ART. 340R001

CONCHIGLIA 100G

Già cotto.

Scongelamento a temperatura ambiente	100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
40 pz	4 kg	12 mesi	8x6	10x15 cm*

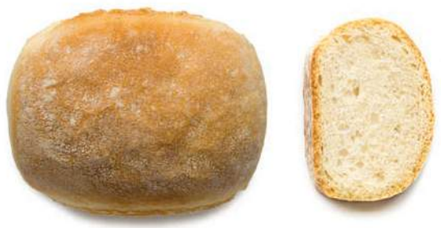
ART. 342R195

BOCCONCINO CURCUMA 40G

16 ore di lievitazione.

200°	10/12′	40 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
-	4,5 kg	12 mesi	8x6	9,5 cm*



ART. 342R2810

PAN OPLÀ 40G

180°	5′	40 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
112 pz	4,5 kg	12 mesi	8x6	10x5 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

ART. 342R200

PANEPIATTO 300G

180° | 16/18′ | 300 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
35 pz	10,5 kg	12 mesi	4x6	33 cm*

ART. 342R199

PATAPANE 230G

Semola rimacinata.

180° | 20/22′ | 230 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
48 pz	11,04 kg	12 mesi	4x6	25 cm*

ART. 342R198

CIABATTINA MULTICEREALI 100G

180° | 5′ | 100 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
36 pz	3,6 kg	12 mesi	8x7	18 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

LE BAGUETTE

BEST SELLER

ART. 342R217

ANCIENNE 230G

16+4 ore di lievitazione.

180°	20/22′	230 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
-	9 kg	12 mesi	4x6	45 cm*

ART. 342R218

PANE SEGALE 260G

4 ore di lievitazione.

180°	16/18′	260 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
-	10,5 kg	12 mesi	4x6	45 cm*

ART. 342R219

PANE MULTICEREALI 260G

4 ore di lievitazione.

180°	16/18′	260 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
40 pz	10,5 kg	12 mesi	4x6	45 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

ART. 342R220
ART. 342R221
ART. 342R222

BAGUETTE

16+4 ore di lievitazione.

180°	16/18′	240 g / 280 g / 300 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
40 pz	9,6 kg	12 mesi	4x6	56 cm*
40 pz	11,2 kg	12 mesi	4x6	58 cm*
35 pz	10,5 kg	12 mesi	4x6	58 cm*

ART. 342R230

BAGUETTE SEMOLA 300G

16+4 ore di lievitazione.

180°	20/22′	300 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
35 pz	10,5 kg	12 mesi	4x6	55 cm*

ART. 342R223

DEMI BAGUETTE 150G

16+4 ore di lievitazione.

180°	16/18′	150 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
72 pz	10,8 kg	12 mesi	4x6	27 cm*

ART. 342R231

BAGUETTE SEMOLA SEMI SESAMO 300G

16+4 ore di lievitazione.

180°	20/22′	300 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
35 pz	10,5 kg	12 mesi	4x6	55 cm*

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

TRADIZIONE E VERSATILITÀ

CI ISPIRIAMO AI SAPORI DELLA TRADIZIONE REGIONALE ITALIANA E ALLE RICETTE TERRITORIALI PIÙ GOLOSE PER CREARE LINEE DI PRODOTTO RICCHE E VERSATILI, IDEALI PER OGNI MOMENTO DI CONSUMO. DALLE FOCACCE SCOPRILE A PAGINA 164 AI GRISSINI DEL ROERO SCOPRILI A PAGINA 166, NATI A CASA NOSTRA, SAPPIAMO COME UNIRE GUSTO AUTENTICO E QUALITÀ.

RISPETTO DEL LUOGO DI ORIGINE

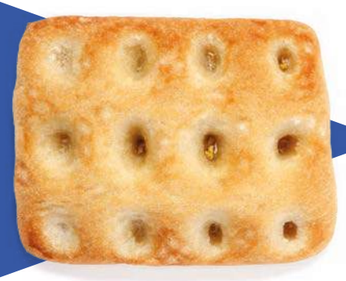
Custodiamo le tecniche più autentiche dei vari territori, rispettandole e facendole evolvere con passione. Dai grissini del nostro Roero al pane alla francese, ogni prodotto nasce da un'attenta lavorazione artigianale, offrendo gusti che sorprendono ma non tradiscono mai.

IL PANE GIUSTO PER OGNI MOMENTO

La varietà dei nostri prodotti è la risposta a ogni esigenza e porta gusto e qualità in ogni occasione. Spar è il forno dove puoi trovare pani fragranti, focacce leggere e proposte versatili, adatte ad accompagnare ogni momento della giornata.

FOCACCINE AUTENTICHE

BEST SELLER



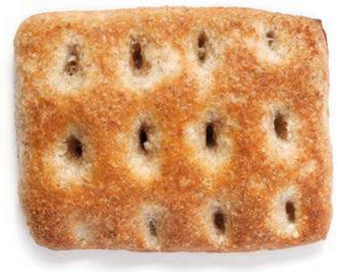
ART. 313R004
ART. 310R023

FOCACCINA SOFT OLIO OLIVA 45G

Focaccina soffice dalla lunga shelf life, preparata con impasto di farina di grano, olio extra vergine di oliva e la giusta sapidità. Dalle esigue tempistiche di cottura, già porzionata a quadrotto, perfetta per il back to school così come in qualsiasi momento della giornata.

240°	4'	45 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
4 kg	**12 mesi**	**8x6**	**9x9 cm***
9 kg	**12 mesi**	**4x6**	**9x9 cm***



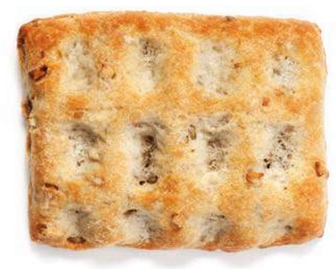
ART. 313R008

FOCACCINA SOFT INTEGRALE 45G

Focaccina preparata con impasto di farina integrale, olio extra vergine di oliva e la giusta sapidità.

240°	4'	45 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
4 kg	**12 mesi**	**8x6**	**9x9 cm***



ART. 313R006

FOCACCINA SOFT MULTICEREALI 45G

Impasto tra i più ricercati nel mondo benessere, ricco di semi e fiocchi multigrain, con olio extra vergine di oliva. Mantiene inalterate le proprietà di morbidezza, gusto e durata una volta preparata.

240°	4'	45 g

PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
4 kg	**12 mesi**	**8x6**	**9x9 cm***

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

STIRATI A MANO SECONDO L'ANTICA TRADIZIONE PIEMONTESE I NOSTRI **GRISSINI DEL ROERO** UNISCONO LAVORAZIONE ARTIGIANALE E GUSTO AUTENTICO, IN TANTE DELIZIOSE VARIANTI, DA QUELLE CLASSICHE ALLE PIÙ GOLOSE.

ART. 349R003

GRISSINI EXTRA VERGINE DI OLIVA

PESO	PEZZI
250 g	**25 pz**
PESO COLLO	SCADENZA
6,5 kg	**6 mesi**
PALLET	MISURE
6x5	**32 cm***

ART. 349R055

GRISSINI OLIO DI OLIVA

PESO	PEZZI
250 g	**25 pz**
PESO COLLO	SCADENZA
6,5 kg	**6 mesi**
PALLET	MISURE
6x5	**32 cm***

ART. 349R017

GRISSINI SESAMO

PESO	PEZZI
200 g	**10 pz**
PESO COLLO	SCADENZA
2 kg	**6 mesi**
PALLET	MISURE
12x6	**23 cm***

ART. 349R028

GRISSINI OLIVE

PESO	PEZZI
200 g	**10 pz**
PESO COLLO	SCADENZA
2 kg	**6 mesi**
PALLET	MISURE
12x6	**23 cm***

ART. 349R030

GRISSINI CIPOLLA

PESO	PEZZI
200 g	**10 pz**
PESO COLLO	SCADENZA
2 kg	**6 mesi**
PALLET	MISURE
12x6	**23 cm***

ART. 349R034

GRISSINI PIZZAIOLA

PESO	PEZZI
200 g	**10 pz**
PESO COLLO	SCADENZA
2 kg	**6 mesi**
PALLET	MISURE
12x6	**23 cm***

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

ART. 349R060

GRISSINI INTEGRALI

PESO	PEZZI
200 g	**10 pz**
PESO COLLO	SCADENZA
2 kg	**6 mesi**
PALLET	MISURE
12x6	**23 cm***

ART. 349R063

GRISSINI ALL'ACQUA

PESO	PEZZI
200 g	**10 pz**
PESO COLLO	SCADENZA
2 kg	**6 mesi**
PALLET	MISURE
12x6	**23 cm***

ART. 349R007

GRISSINI BIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PESO	PEZZI
200 g	**10 pz**
PESO COLLO	SCADENZA
2 kg	**6 mesi**
PALLET	MISURE
12x6	**23 cm***

ART. 349R010

GRISSINI BIO MAIS

PESO	PEZZI
200 g	**10 pz**
PESO COLLO	SCADENZA
2 kg	**6 mesi**
PALLET	MISURE
12x6	**23 cm***

ART. 349R011

GRISSINI BIO ROSMARINO

PESO	PEZZI
200 g	**10 pz**
PESO COLLO	SCADENZA
2 kg	**6 mesi**
PALLET	MISURE
12x6	**23 cm***

*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

ISTRUZIONI

COTTURE

CORNETTI DRITTI
180°
18-20 min

CORNETTI CURVI/ALBERGO/HOTEL
180°-190°
18-20 min

CORNETTI MAXI
180°-190°
18-20 min

CORNETTI MIGNON
180°-190°
15 min

FAGOTTINI
180°-190°
16-18 min

SFOGLIE 6
190°-200°
18-20 min

SALATINI
190°-200°
18-20 min

DISCLAIMER:

- Tutte le informazioni sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.
- Per tutte le cotture consigliamo l'uso di un forno ventilato.

LE REGOLE DELLA COTTURA PERFETTA

- Lascia scongelare i prodotti prelievitati sulla teglia per almeno 15 minuti prima di infornarli: è il primo passo per un risultato ottimale.
- Preriscalda sempre il forno alla temperatura indicata e inforna solo quando è ben caldo.
- Usa la carta da forno sulla teglia.
  Trucco da professionisti: metti sempre dei prodotti negli angoli, la carta non si solleverà e la disposizione sarà perfetta.
- Scegli il numero giusto di prodotti per teglia, in modo da lasciare a ciascun pezzo il giusto spazio. Fatti guidare dalla grammatura e dalle dimensioni.
- Non mischiare mai pasta sfoglia e pasta lievitata, richiedono tempi e temperature di cottura differenti.
- Cuoci al massimo tre teglie per volta per garantire una cottura più uniforme. Usando i forni a pieno carico, le cotture potrebbero non essere uniformi e i tempi di cottura allungarsi.
- Rispetta tempi e modalità di cottura, così eviterai prodotti crudi dentro o bruciati fuori.
- Non aprire mai il forno nei primi 15 minuti: il calore e l'umidità devono rimanere stabili. Negli ultimi minuti, ruota la teglia di 180° se serve, per una doratura uniforme.
- Imposta il timer un minuto prima del tempo indicato, avrai il margine perfetto per gestire la sfornata con cura.
- A cottura ultimata, estrai la teglia e lascia riposare i prodotti per qualche minuto, poi servili o esponili: sono pronti per essere gustati al meglio!

ACCADEMIA LIZZI

Al tuo fianco per crescere assieme

La nostra Accademia è la versione moderna delle botteghe artigiane, dove vicinanza, condivisione e insegnamento permettevano la trasmissione di competenze uniche, dai maestri agli allievi.

Attraverso incontri e laboratori dedicati, offriamo ai professionisti dell'Arte Bianca la possibilità di conoscere meglio il nostro metodo e i nostri prodotti, dandogli strumenti e competenze per affrontare con successo le sfide del mercato moderno.

Sei interessato?

Contatta il tuo referente commerciale per maggiori informazioni.

LABORATORIO

LIZZI

PASTICCERIA

LIZZI S.R.L.
Sede Legale: Via Idiomi, 2/b
Uffici: Via Idiomi, 4
20057 Assago (MI)
+39 347 2641075
lizzisrl.com

LE CERTIFICAZIONI DEI NOSTRI STABILIMENTI:

ASSAGO	MONTICELLO D'ALBA	SOMMARIVA PERNO	CARONNO PERTUSELLA
IFS Food	BRC FOOD CERTIFICATED	BRC FOOD CERTIFICATED	IFS Food, BRC FOOD CERTIFICATED