

LABORATORIO  
**LIZZI**  
PASTICCERIA



LABORATORIO



PASTICCERIA

FORNO DELLA  
**ROTONDA**  
MAESTRI DI ARTE BIANCA

**SPAR**  
PANIFICIO TRADIZIONALE

PANIFICIO

Pasticceria

E O R N D

## **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.



## 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. 140

## 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. 90

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.

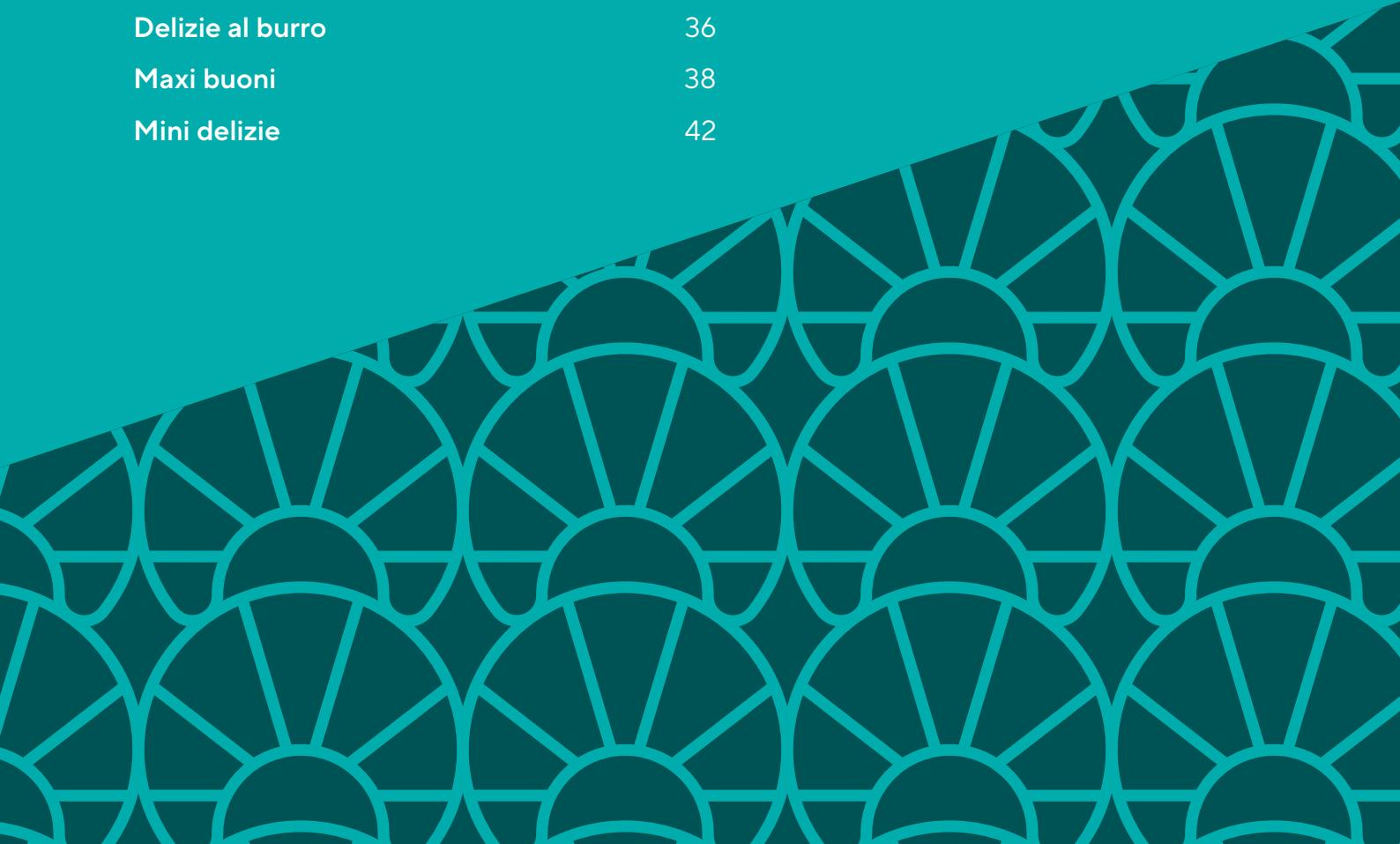
Come in tutti i laboratori, gran parte delle nostre energie è dedicata alla ricerca e all'innovazione. Sforniamo continuamente nuove idee, sperimentando ingredienti, ricette e accostamenti.



# I NUOVI CLASSICI

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

<b>PRONTI PER LA PERFEZIONE</b>	12
<b>L'ARTE DELL'ASCOLTO</b>	13
Plant power	14
<b>IMPASTO ALLE ERBE OFFICINALI</b>	16
<b>IMPASTO ALLA FRUTTA</b>	17
I grandi classici	30
Bontà integrali e multicereali	32
Bontà senza glutine	34
Delizie al burro	36
Maxi buoni	38
Mini delizie	42



# 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 52

Tradizione pasticcera	54
Tentazioni golose	58

# 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 66

## UNA SCELTA DI BENESSERE 67

## IL METODO INDIRETTO 68

Da lievitare	70
--------------	----

Sfoglie e delizie	74
-------------------	----

Tradizione italiana	82
---------------------	----

Sfizi salati	84
--------------	----



NUOVI CLASSICI  
NUOVI CLASSICI  
NUOVI CLASSICI  
NUOVI CLASSICI



I NUOVI CLASSICI

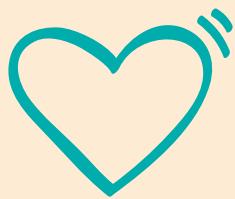
IL DESIDERIO  
DI RISPONDERE  
AI GUSTI DI TUTTI  
I CONSUMATORI  
CI SPINGE A Sperimentare  
CON INGREDIENTI E RICETTE  
PER REALIZZARE PRODOTTI  
DAL GUSTO SORPRENDENTE  
COME LA NUOVA  
SCOPRI A PAGINA 14  
**PASTICCERIA VEGETALE,**  
REALIZZARE FORMATI  
SCOPRILI A PAGINA 40  
**MINI E MAXI** E CREARE  
LINEE PER ESIGENZE  
SPECIFICHE COME  
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.



# PLANT POWER

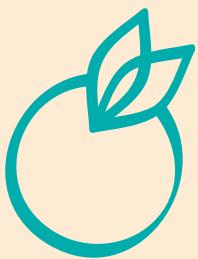


**LA NUOVA PASTICCERIA  
VEGANA UNISCE IL GENIO  
ARTIGIANO ALLA NOSTRA  
INNATA CURIOSITÀ.  
IMPASTI E FARCITURE RICCHI  
E RICETTE INASPETTATE  
PER UN GUSTO SENZA  
COMPROMESSI E PRODOTTI  
ANCORA PIÙ GOLOSI:  
FRAGRANTI, PROFUMATI  
E UNICI.**



## 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 ACAI E CREMA ALLO YUZU

Cornetto dall'impasto alla frutta arricchito con polpa di açaí, il superfood dal gusto intenso e aromatico. Farcito con una crema aromatizzata allo yuzu, un agrume giapponese dalle note fresche. Completano la ricetta crispies gialli croccanti, per un tocco vivace e una piacevole nota crunchy.



165/175°  
48 pz



18/22'



90 g  
8x8

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
4320 g

SCADENZA  
9 mesi

ART. 301R575

# NOVITÀ



## CORNETTO **FIOR DI ROSA**

Impasto arricchito con fiori di rosa essiccati,  
che regalano una nota floreale delicata e riconoscibile.

La farcitura è una originale confettura di rosa canina,  
che esalta l'aroma di rosa dal gusto elegante e leggermente fruttato.

La finitura con crispies rosa croccanti aggiunge  
un impatto visivo distintivo in vetrina.



165/175°



18/22'



90 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
4320 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
8x8



ART. 301R577

# NOVITÀ



## TRECCIA NOCI PECAN

Sfoglia vegana con impasto al caramello e farcita con una confettura con acero e topping di noci pecan, che regalano croccantezza e un profilo aromatico deciso.  
Ideale per chi sceglie alternative vegetali senza rinunciare al gusto.



180/190°



18/20'



100 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
4800 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
6x12

ART. 301R574

# NOVITÀ



## FAGOTTINO DARK CHOCOLATE



Fagottino vegano con un impasto al cacao che esalta l'aroma e l'aggiunta di carbone vegetale  
che regala una presentazione accattivante e riconoscibile in vetrina.  
La farcitura è composta da un cuore cremoso al cioccolato, ricco e vellutato per un gusto sorprendente.  
I cereali soffiati in superficie regalano un contrasto croccante.



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI  
60 pz

PESO COLLO  
4500 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x8



ART. 301R576

# BEST SELLER



ART. 301R552

## CORNETTO L'AMARINELLA

Cornetto con impasto al cacao con gocce di cioccolato, farcitura (18%) di confettura di visciole; Decorato con crispies aromatizzati alla ciliegia.



165/175°



18/22'



8x8

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
3840 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
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.



165/175°



18/22'



90 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
4320 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
8x8



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.



165/175°



18/22'



90 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
4320 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
8x8

ART. 301R556

## CORNETTO ANANAS GUAVA E MARACUJA

Cornetto con impasto con purea di ananas (4%), farcitura guava e maracuja (15%) e topping di crispies all'ananas per una nota croccante.



165/175°



18/22'



90 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
4320 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
8x8



ART. 301R554

## CORNETTO IL MORO

Cornetto vegano con impasto al carbone vegetale a lunga lievitazione. Personalizzabile con marmellate, creme o farciture a scelta.



165/175°



18/22'



65 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
3120 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x8

ART. 301R553

## CORNETTO IL MORO AI FRUTTI DI BOSCO

Cornetto vegano al carbone vegetale, con farcitura ai frutti di bosco e decorazione con semi di mirtillo rosso per una nota croccante.



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
3840 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
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.



165/175°



18/22'



90 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
4320 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
8x8



ART. 301R430

## CORNETTO GRANO SARACENO RIBES VEGAN

Cornetto dritto preparato con un impasto al grano saraceno (fonte di fibre) 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.



165/175°



18/22'



95 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
4560 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
8x8

ART. 301R429

## CORNETTO GRANO SARACENO CIOCCO VEGAN

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



165/175°



18/22'



95 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
4560 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
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.



165/175°



18/22'



60 g

PEZZI  
60 pzPESO COLLO  
3600 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
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.



165/175°



18/22'



70 g  
PALLET  
8x8

PEZZI  
52 pz

PESO COLLO  
3640 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
8x8



ART. 301R020

## CORNETTO INTEGRALE ALL'ARANCIA VEGAN

Cornetto dritto preparato con farina di canapa bio e farcitura all'arancia (15%). Decorato con semi misti (quinoa, chia e miglio). Certificato vegan.



165/175°



18/22'



80 g  
PALLET  
8x8

PEZZI  
60 pz

PESO COLLO  
4800 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
8x8



ART. 301R021

## CORNETTO CANAPA E MELOGRANO VEGAN

Cornetto dritto preparato con materie prime fonte di fibre e acidi grassi 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.



165/175°



18/22'



80 g  
PALLET  
8x8

PEZZI  
60 pz

PESO COLLO  
4800 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
8x8



ART. 301R022

**CORNETTO CON SEMI DI CHIA VEGAN**

Cornetto dritto preparato con impasto e decorazione con semi di chia, fonte di fibre (>6%) e ricco di acidi grassi Omega-3 (1%). Certificato vegan.



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
3840 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x8

ART. 301R023

**CORNETTO ALLA CURCUMA VEGAN**

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



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
3600 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
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.



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
3840 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x8



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.



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
3840 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
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.



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
3840 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
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.



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
3600 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
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.



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
3840 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
8x8

ART. 301R496



## CORNETTO VUOTO VEGAN

Decorato con zucchero di canna.



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
3840 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
8x8

ART. 301R030



## FAGOTTINO CIOCCOLATO VEGAN



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI  
60 pzPESO COLLO  
4500 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x8

ART. 301R457



## FAGOTTINO FRUTTI DI BOSCO VEGAN

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



165/175°



18/22'



85 g

PEZZI  
60 pzPESO COLLO  
5100 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
8x8

# I GRANDI CLASSICI



ART. 301R032

## CORNETTO CURVO VUOTO



165/175°



18/22'



60 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
2880 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x9

ART. 301R033

## CORNETTO DIRTTO VUOTO



165/175°



18/22'



60 g

PEZZI  
60 pz

PESO COLLO  
3600 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
8x8

ART. 301R034

## CORNETTO ALBICOCCA



165/175°



18/22'



70 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
3360 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x9

ART. 301R035

## CORNETTO CREMA

Decorato con codette di zucchero.



165/175°



18/22'



70 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
3360 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x9

ART. 301R038

## CORNETTO GIANDUIA

Decorato con scaglie di cioccolato.



165/175°



18/22'



70 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
3360 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x9

# BONTÀ INTEGRALI E MULTICEREALI





ART. 301R039

### CORNETTO INTEGRALE CURVO AL MIELE



165/175°



18/22'



70 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
3360 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x9



ART. 301R044

### CORNETTO MULTICEREALI CURVO FRUTTI DI BOSCO

Decorato con zucchero di canna.



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
3600 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x8

# 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  
10 pz

PESO COLLO  
800 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
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  
10 pz

PESO COLLO  
950 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
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  
10 pz

PESO COLLO  
950 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
15x12

# DELIZIE AL BURRO





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.



165/175°



18/22'



60 g

PEZZI  
60 pz

PESO COLLO  
3600 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
8x8



ART. 301R059

### CORNETTO BURRO SUPER FARCIATO ALBICOCCA

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



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
3840 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x8



ART. 301R060

### CORNETTO BURRO SUPER FARCIATO CREMA

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



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
3840 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x8



ART. 301R061

### CORNETTO BURRO SUPER FARCIATO GIANDUIA

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



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
3840 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x8

# MAXI BUONI





ART. 301R049  
DECORATO - ART. 301R050

### CORNETTO MAXI CURVO VUOTO



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
3840 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x8



ART. 301R048

### CORNETTO MAXI DITTO VUOTO

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



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
3840 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
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.



165/175°



18/22'



90 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
4320 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
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.



165/175°



18/22'



90 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
4320 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x8

ART. 301R054

### CORNETTO MAXI GIANDUIA

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



165/175°



18/22'



90 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
4320 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
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.



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
3840 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x8



ART. 301R056

## CORNETTO MAXI INTEGRALE AL MIELE

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



165/175°



18/22'



90 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
4320 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
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.



165/175°



18/22'



90 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
4320 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x8

# MINI DELIZIE





ART. 301R181

## CORNETTO ALBERGO DRITTO DA LIEVITARE

Lucidato.



165/175°



18/22'



40 g

PEZZI  
**200 pz**

PESO COLLO  
**8000 g**

SCADENZA  
**9 mesi**

PALLET  
**9x8**



ART. 301R247

## CORNETTO VUOTO VEGANO



165/175°



18/22'



40 g

PEZZI  
**72 pz**

PESO COLLO  
**2880 g**

SCADENZA  
**9 mesi**

PALLET  
**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.



165/175°



18/22'



40 g

NUOVA  
GRAMMATURA

PEZZI  
**75 pz**

PESO COLLO  
**3000 g**

SCADENZA  
**9 mesi**

PALLET  
**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.



165/175°



18/22'



40 g

NUOVA  
GRAMMATURAPEZZI  
75 pzPESO COLLO  
3000 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x9

ART. 301R062

**CORNETTO DIRTTO  
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.



165/175°



18/22'



43 g

PEZZI  
72 pzPESO COLLO  
3096 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x9

ART. 301R064

**CORNETTO DIRTTO  
ALBERGO CREMA**

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



165/175°



18/22'



48 g

PEZZI  
72 pzPESO COLLO  
3456 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x9



ART. 301R065

## CORNETTO DIRTTO ALBERGO GIANDUIA

Classico cornetto dritto farcito con crema al gianduia e decorato in superficie con scaglie di cioccolato fondente.



165/175°



18/22'



48 g

PEZZI  
72 pzPESO COLLO  
3456 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x9

ART. 301R063

## CORNETTO DIRTTO ALBERGO ALBICOCCA

Decorato con granella di zucchero.



165/175°



18/22'



48 g

PEZZI  
72 pzPESO COLLO  
3456 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x9

ART. 301R432

## MINI TRECCIA NOCI PECAN



190/200°



20/20'



50 g

PEZZI  
80 pzPESO COLLO  
4000 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
6x12

# NOVITÀ



ART. 301R561

## FAGOTTINO MINI DUBAI STYLE

Ispirato ai trend più golosi, il Fagottino Dubai Style unisce un impasto al cacao intenso a una farcitura ricca (28%) con crema al pistacchio e pasta kataifi per un morso pieno e avvolgente. la finitura con crispies verdi croccanti completa l'esperienza con un tocco crunchy e un forte impatto in vetrina.



165/175°



18/22'



45 g  
9x8

PEZZI  
80 pz

PESO COLLO  
3600 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x8



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.



165/175°



18/22'



40 g  
9x9

PEZZI  
80 pz

PESO COLLO  
3200 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x9



ART. 301R067

## FAGOTTINO CIOCCOLATO ALBERGO

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



165/175°



18/22'



45 g  
9x8

PEZZI  
80 pz

PESO COLLO  
3600 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x8





ART. 301R069

## CORNETTINO MIGNON DIRTTO VUOTO

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



165/175°



15'



23 g

PESO COLLO  
3000 gSCADENZA  
15 mesiPALLET  
9x9

ART. 301R070

## CORNETTINO MIGNON DIRTTO ALBICOCCA

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



165/175°



15'



28 g

PESO COLLO  
3000 gSCADENZA  
15 mesiPALLET  
9x9

ART. 301R072

## CORNETTINO MIGNON DIRTTO GIANDUIA

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



165/175°



15'



28 g

PESO COLLO  
3000 gSCADENZA  
15 mesiPALLET  
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.



165/175°



15'

PESO COLLO  
4000 g

SCADENZA  
15 mesi

PALLET  
9x9



ART. 301R071

### CORNETTINO MIGNON DIRTTO CREMA

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



165/175°



15'



28 g

PESO COLLO  
3000 g

SCADENZA  
15 mesi

PALLET  
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.



165/175°



15'

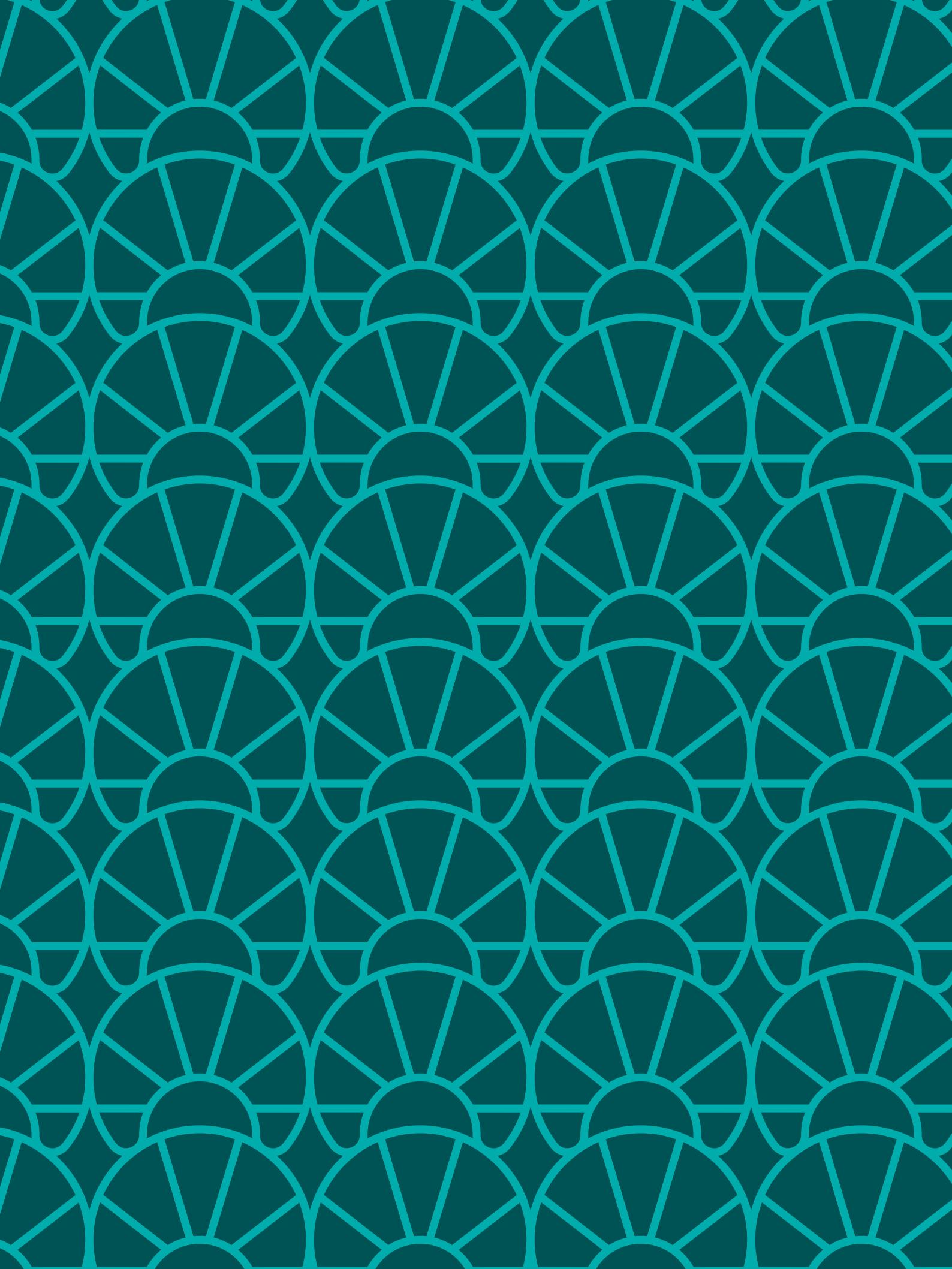


23 g

PESO COLLO  
3000 g

SCADENZA  
15 mesi

PALLET  
9x9





EGÚSTO IN CONFONDO  
EGÚSTO IN CONFONDO  
EGÚSTO IN CONFONDO  
EGÚSTO IN CONFONDO

IL GUSTO INCONFONDIBILE

SAPPIAMO  
COME PRENDERCI  
CURA DI CHI AMA  
INDULGERE AI  
PROPRI DESIDERI  
CON I SAPORI PIÙ  
RICCHI E GOLOSI.

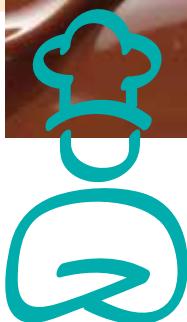
A LORO DEDICHIAMO  
PRODOTTI IRRESISTIBILI  
AD OGNI ASSAGGIO

SCOPRILE A PAGINA 56  
**COME LE DOLCI TENTAZIONI**

SCOPRILE A PAGINA 60  
**O COME LE PICCOLE**

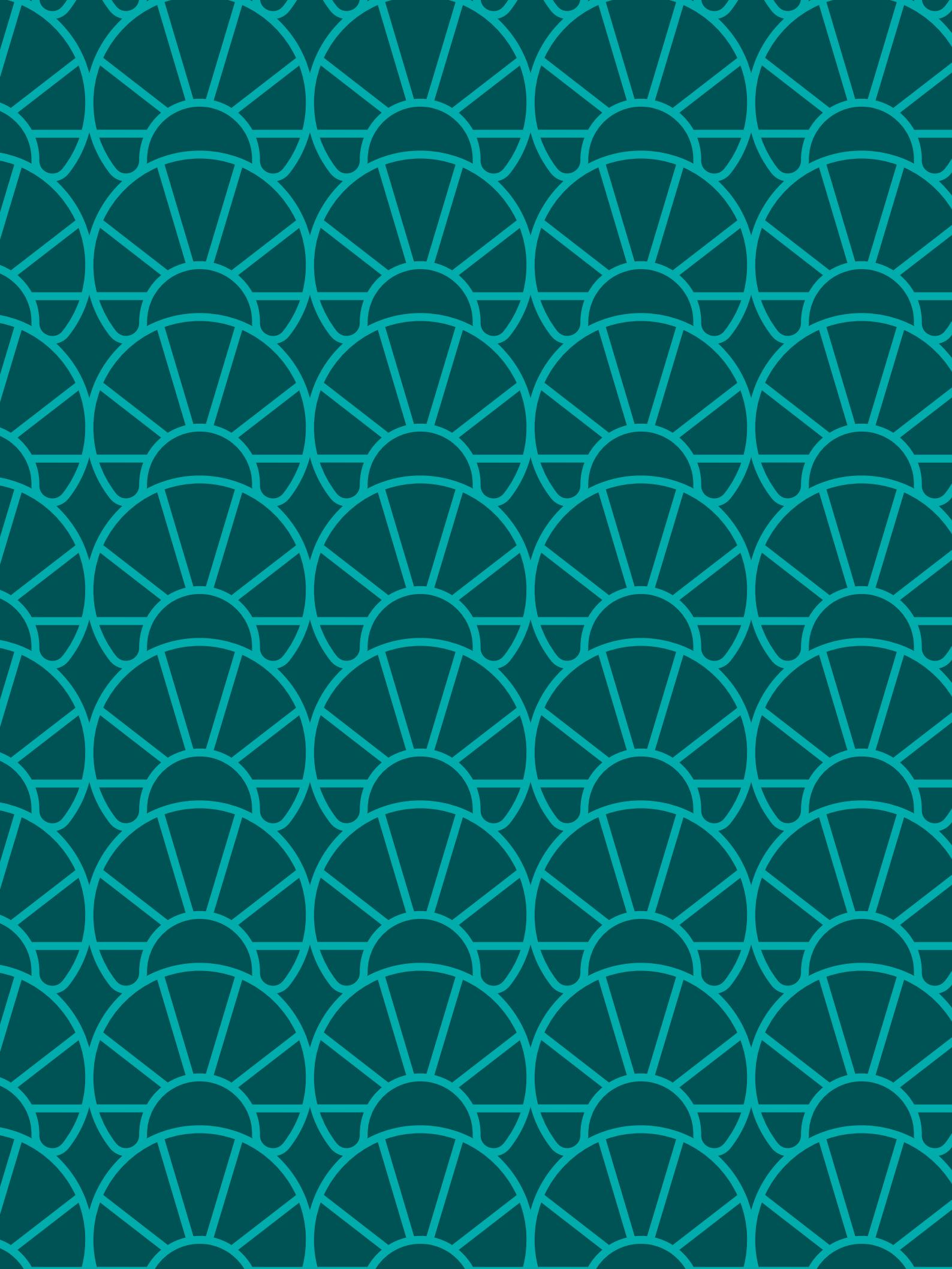
**DELIZIE DELLA GRAN  
PASTICCERIA.** PERFETTI  
PER CHI CERCA GUSTO  
E ABBONDANZA  
IN OGNI MORSO.





## EREDI DELLA VERA ARTIGIANALITÀ

Custodiamo con cura l'arte pasticciere, ereditando tecniche antiche che arricchiamo con idee sempre nuove. Come le nostre golose farcite: 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  
**3000 g**

SCADENZA  
**12 mesi**

PALLET  
**6x8**



ART. 303R033

### TORTELLI AL BURRO FARCI



Scongelamento 3 ore  
temperatura ambiente

PESO COLLO  
**3000 g**

SCADENZA  
**12 mesi**

PALLET  
**9x8**



ART. 303R035

### ZEPPOLE MIGNON AL BURRO



Scongelamento 2 ore  
temperatura ambiente

PESO COLLO  
**2500 g**

SCADENZA  
**12 mesi**

PALLET  
**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  
**50 pz**

PESO COLLO  
**2500 g**

SCADENZA  
**12 mesi**

PALLET  
**6x8**



ART. 301R517

### SFOGLIALETTA NAPOLETANA GRANDE



180°



15/20'



100 g

PEZZI  
60 pz

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
10x9



ART. 301R111

### SFOGLIALETTA NAPOLETANA MIGNON



180°



15/20'

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
10x9



ART. 301R112

### APOLLINO



180°



15/20'

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
10x9



**ART. 329R002**  
**BUDINO DI RISO**



180°



23/24'



90 g

PEZZI  
36 pz

PESO COLLO  
3240 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
10x15



**ART. 303R149**

**BIJOUX**

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



Scongelamento 30 minuti  
temperatura ambiente



15 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
2800 g

SCADENZA  
6 mesi

PALLET  
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  
40 pz

PESO COLLO  
1600 g

SCADENZA  
24 mesi

PALLET  
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	3000 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  
2500 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
9x6

ART. 303R025

**KRAPFEN MIGNON CREMA**Scongelamento 2 ore  
temperatura ambiente

25 g

PESO COLLO  
2500 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
12x8

ART. 303R026

**KRAPFEN MIGNON CACAO**Scongelamento 2 ore  
temperatura ambiente

25 g

PESO COLLO  
2500 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
12x8

ART. 303R027

**KRAPFEN MIGNON ALBICOCCA**Scongelamento 2 ore  
temperatura ambiente

25 g

PESO COLLO  
2500 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
12x8

ART. 303R019

## MAXI CIAMBELLA

Decorato con zucchero semolato.



Scongelamento 2 ore  
temperatura ambiente



100 g  
PEZZI  
SCADENZA  
PALLET  
30 pz 12 mesi 9x6

ART. 303R076

## CIAMBELLINA FARCITA CREMA

Decorato con zucchero semolato.



Scongelamento 3 ore  
temperatura ambiente



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

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



PEZZI  
SCADENZA  
PALLET  
36 pz 12 mesi 9x11  
PESO COLLO

ART. 303R029

## DONUT FARCI LATTE PANNA

Decorato con glassa bianca e cacao.



Scongelamento 2 ore  
temperatura ambiente



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

ART. 303R030

## DONUT FARCI CACAO

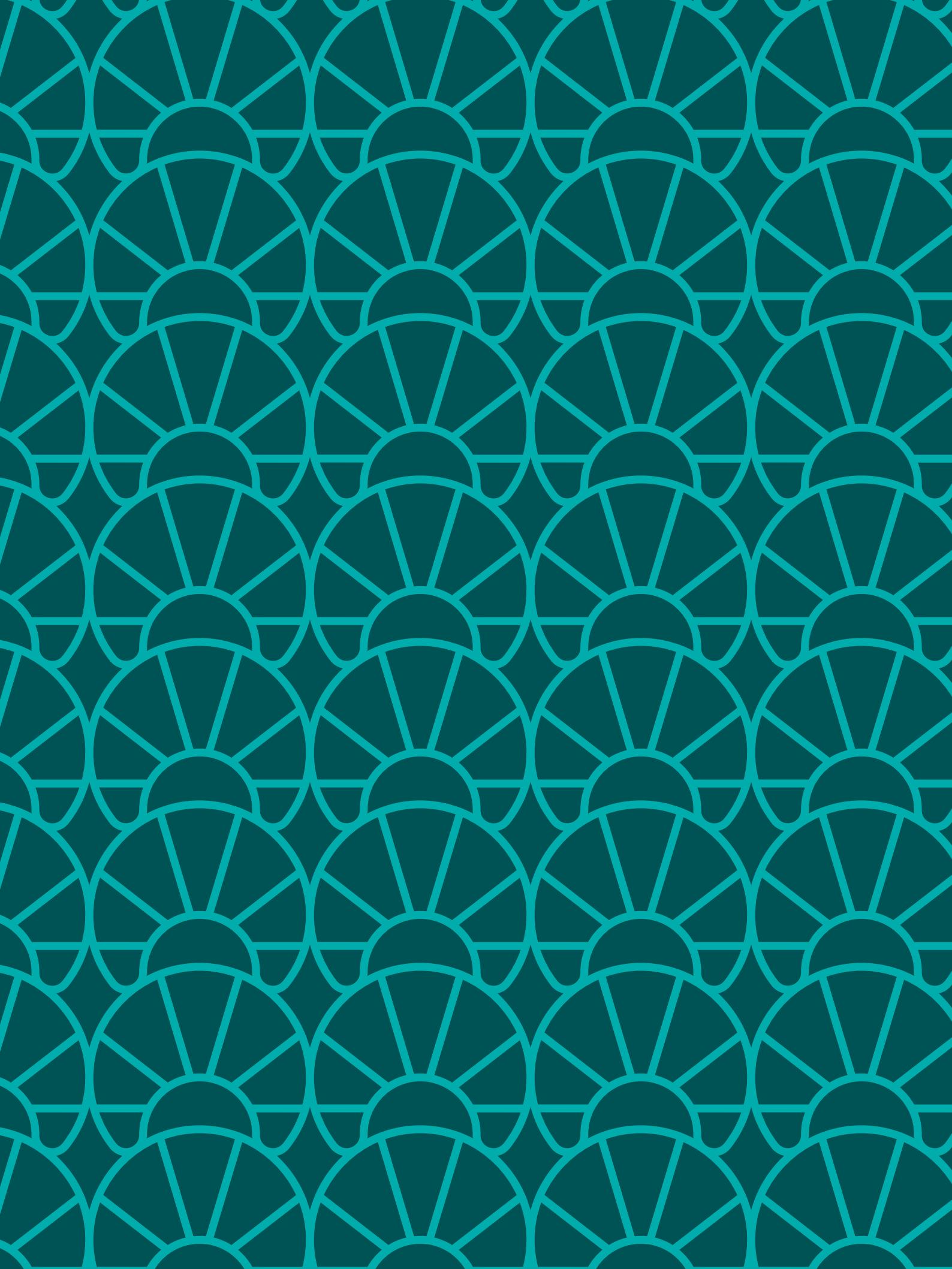
Decorato con glassa cacao e bianca.



Scongelamento 2 ore  
temperatura ambiente



PEZZI  
SCADENZA  
PALLET  
36 pz 12 mesi 9x7  
PESO COLLO





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.

SCOPRILE A PAGINA 74

DALLE NOSTRE **SFOGLIE**

SCOPRILI A PAGINA 84

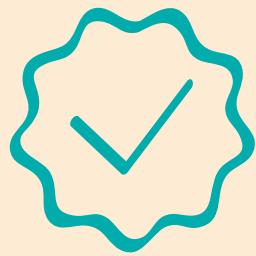
AGLI **SFIIZI SALATI** AI **RIPieni**,  
OGNI PRODOTTO NASCE  
DALLA PASSIONE  
PER L'ARTIGIANALITÀ  
E DA INGREDIENTI  
DI QUALITÀ.





# 100 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.

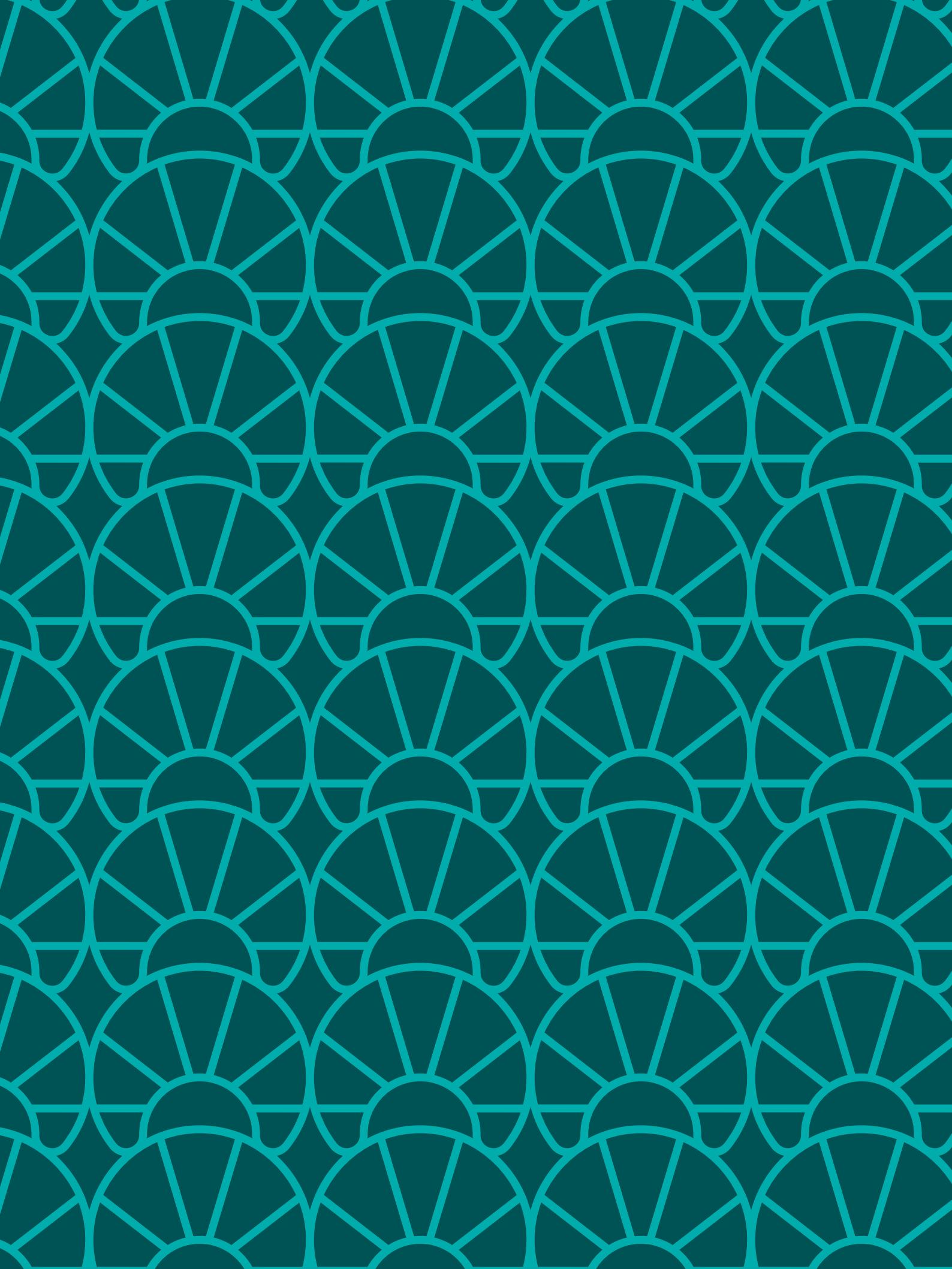
Selezioniamo solo materie prime d'eccellenza per garantire prodotti che uniscono gusto e genuinità. Come accade ad esempio per i nostri prodotti senza olio di palma, pensati per conciliare le tradizioni più autentiche e il benessere dei consumatori.





## 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.



165/175°



18/22'



60 g

PEZZI  
100 pz

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
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.



165/175°



18/22'



70 g

PEZZI  
100 pz

PESO COLLO  
7000 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
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.



165/175°



18/22'



70 g

PEZZI  
100 pz

PESO COLLO  
7000 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x9



**ART. 300R002**  
**CORNETTO DRITTO VUOTO**



165/175°



18/22'



60 g

PEZZI  
100 pz

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x9



**ART. 300R003**  
**CORNETTO SALATO DRITTO VUOTO**



165/175°



18/22'



60 g

PEZZI  
100 pz

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x9



**ART. 300R005**  
**CORNETTO INTEGRALE VUOTO**



165/175°



18/22'



60 g

PEZZI  
100 pz

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x9



**ART. 300R008**  
**CORNETTO AI CEREALI**



165/175°



18/22'



60 g

PEZZI  
100 pz

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x9



ART. 300R010

**CORNETTO MAXI CURVO VUOTO**

165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
80 pzPESO COLLO  
6400 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x9

ART. 300R009

**CORNETTO MAXI ALBICOCCA**

165/175°



18/22'



90 g

PEZZI  
80 pzPESO COLLO  
7200 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x9

ART. 300R015

**FAGOTTINO CIOCCOLATO**

165/175°



18/22'



70 g

PEZZI  
100 pzPESO COLLO  
7000 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x8

ART. 300R017

**TRECCINA**

165/175°



18/22'



75 g

PEZZI  
100 pzPESO COLLO  
7500 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
8x8

# SFOGLIE E DELIZIE



# NOVITÀ



## FAGOTTINO DUBAI STYLE

Ispirato ai trend più golosi, il Fagottino Dubai Style unisce un impasto al cacao intenso a una farcitura ricca (28%) con crema al pistacchio e pasta kataifi per un morso pieno e avvolgente.

La finitura con crispies verdi croccanti completa l'esperienza con un tocco crunchy e un forte impatto in vetrina.



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI  
60 pz

PESO COLLO  
4500 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
9x8

ART. 301R560

# 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%).



180/190°



18/20'



100 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
4800 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
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.



180/190°



18/20'



95 g

PEZZI  
48 pz

PESO COLLO  
4560 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
6x12



ART. 301R093

## TRECCIA ALLA CREMA



180/190°



18/20'



80 g

PEZZI  
75 pz

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
9x8



ART. 301R094

### TRECCIA GIANDUIA



180/190°



18/20'



80 g

PEZZI  
75 pz

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
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.



180/190°



18/20'



80 g

PEZZI  
75 pz

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
9x8



ART. 301R090 NO35

### STRUDELINO

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



180/190°



18/20'



80 g

PEZZI  
75 pz

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
9x8



ART. 301R104

**TOSCANELLA CREMA E RISO**

Decorato con zucchero semolato.



185°



25'



90 g

PEZZI  
70 pzPESO COLLO  
6300 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
10x8

ART. 301R105

**TOSCANELLA CREMA E MELA**

Decorato con zucchero semolato.



185°



25'



90 g

PEZZI  
60 pzPESO COLLO  
5400 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
8x10

ART. 301R106

**TOSCANELLA CREMA E NOCCIOLA**

Decorato con zucchero semolato.



185°



25'



90 g

PEZZI  
70 pzPESO COLLO  
6300 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
10x8

ART. 301R107

**TOSCANELLA MELA**

Decorato con zucchero semolato.



185°



25'



90 g

PEZZI  
60 pzPESO COLLO  
5400 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
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.



180/190°



22/25'



100 g

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



**ART. 301R084**

### NOTTE DI STELLE

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



165/175°



18/22'



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 scaglie di cioccolato fondente e codette di zucchero.



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI  
60 pzPESO COLLO  
4800 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x8

ART. 301R082

### FAGOTTINO CIOCCOLATO

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



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI  
60 pzPESO COLLO  
4500 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x8

ART. 301R086

### TRECCINA

Decorato con uva sultanina e scorza d'arancia.



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI  
60 pzPESO COLLO  
4500 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x8

ART. 301R088

### FIOR DI MELA

Mela, uvetta, crema.



165/175°

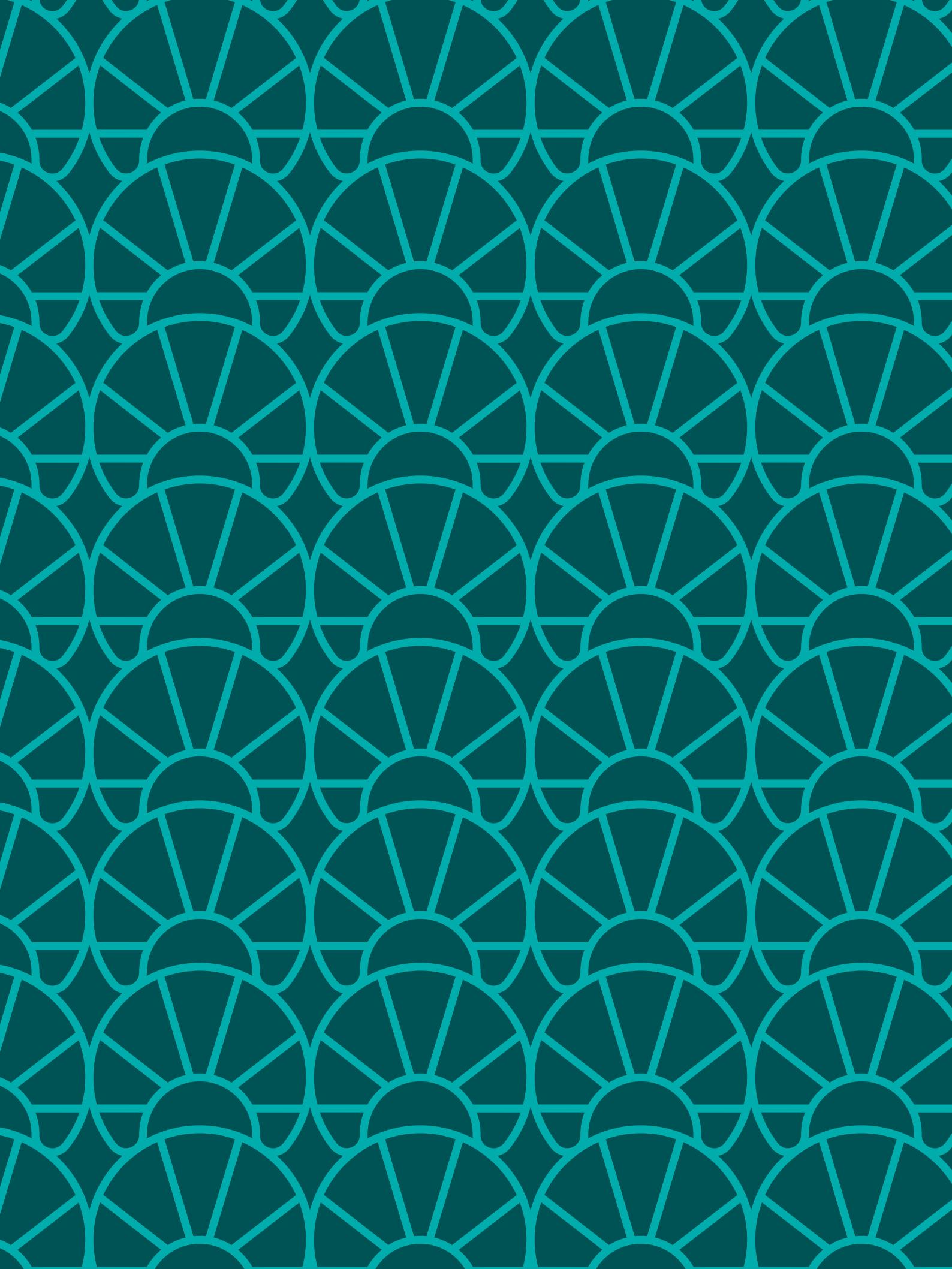


18/22'



80 g

PEZZI  
60 pzPESO COLLO  
4800 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
9x8



# TRADIZIONE ITALIANA



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.

# 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.



180/190°



18/20'

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
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.



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI  
60 pz

PESO COLLO  
4500 g

SCADENZA  
9 mesi

PALLET  
8x8

6 GUSTI VASSOIO - ART. 311R013

## RUSTICI (SALATINI)

 SENZA olio di palma



180/190°



18/20'

PESO COLLO  
6000 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
9x9



ART. 311R074

## 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.



165/175°



15/17'



28 g

PEZZI  
104 ± 5 pz

PESO COLLO  
3000 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
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.



180/190°



18/20'

PESO COLLO  
5000 g

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
16x8



ART. 311R048

**CORNETTINO PROSCIUTTO DRITTO**

190/200°



18/20'

PESO COLLO  
4000 gSCADENZA  
15 mesiPALLET  
9x10

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  
4000 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
9x9

ART. 311R016

**DISCO SFOLGLIA**

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



190/200°



18/20'

PESO COLLO  
5000 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
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.



180/190°



18/20'

PESO COLLO  
4000 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
9x9

ART. 311R014

### PIZZETTE "SEI"



180/190°



18/20'

PESO COLLO  
6000 gSCADENZA  
12 mesiPALLET  
9x8

ART. 311R003

### CORNETTO SALATO DIRITTO VUOTO



165/175°



18/22'



60 g

PESO COLLO  
60 pzPESO COLLI  
3600 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
8x8

ART. 311R004

### CORNETTO SALATO DIRITTO AI CEREALI

SENZA olio di palma



165/175°

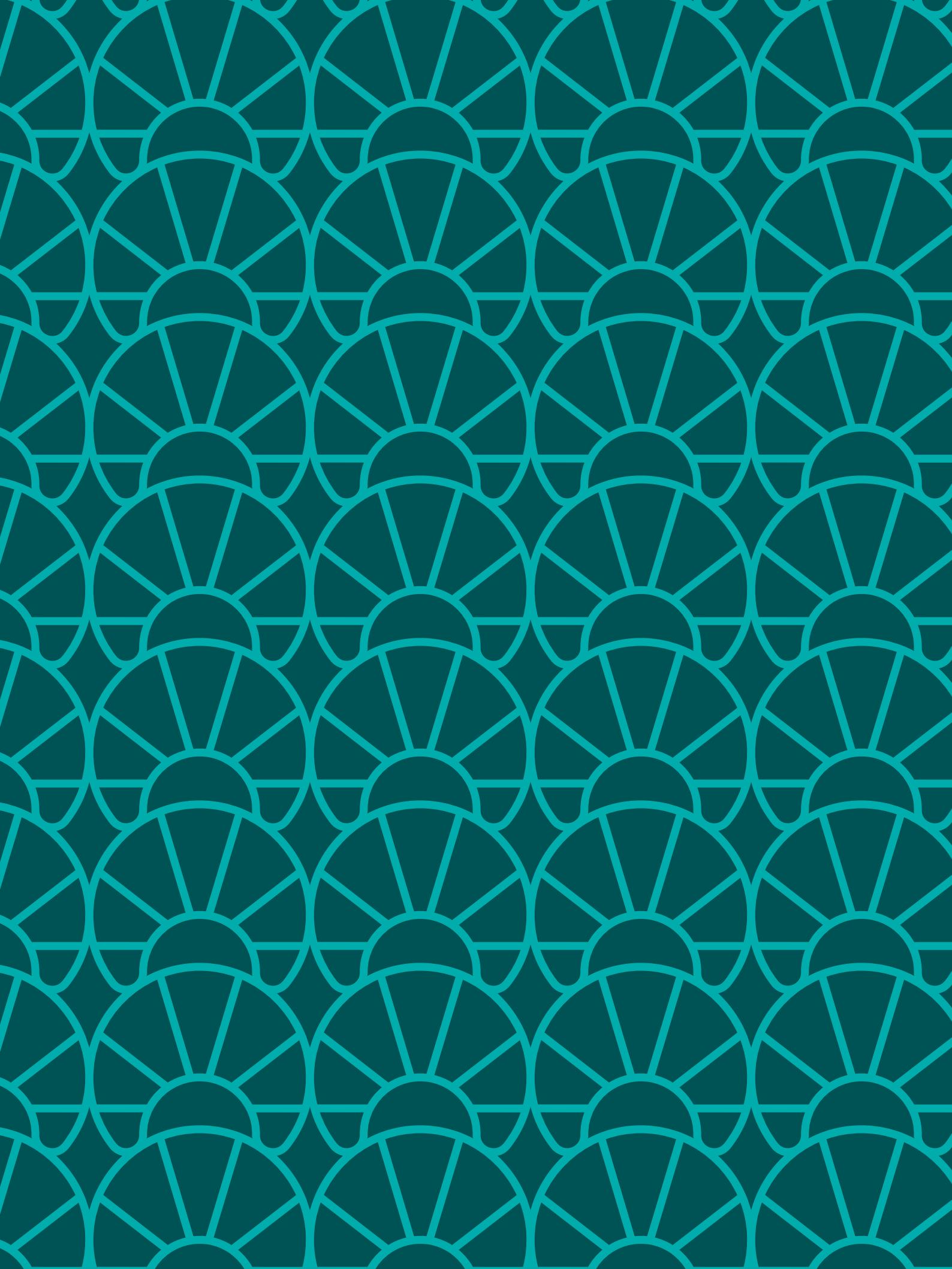


18/22'



63 g

PESO COLLO  
60 pzPESO COLLI  
3780 gSCADENZA  
9 mesiPALLET  
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.

<b>GUSTO E ABBONDANZA</b>	97
Pizze e focacce	98
<b>DOPPIA LIEVITAZIONE</b>	109
Ispirazioni di pane	110



# 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 117

- Le forme del gusto** 118  
**La baguetteria** 124

# 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 130

- PRATICITÀ SU MISURA** 131  
**Snack bar** 132  
**Un sacco buoni** 138



GUSTO RICCO GUSTO RICCO  
GUSTO RICCO GUSTO RICCO  
GUSTO RICCO GUSTO RICCO

IL GUSTO RICCO

UNIAMO  
IMPASTI DIVERSI,  
REALIZZATI CON  
DOPPIA LIEVITAZIONE,  
A FARCIURE E GUARNITURE  
GENEROSE, PER OFFRIRE  
SAPORE, FRAGRANZA E  
LEGGEREZZA. CHE SI PARLI  
DELLE NOSTRE **FOCACCE E**  
**PIZZE** O DELLE **TRADIZIONI**  
SCOPRIRE A PAGINA 102  
**DI PANE**, 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 **FOCACCIERIA**,  
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 CARCIOFI E GUANCIALE



Doppia LIEVITAZIONE

Focaccia a doppia lievitazione con carciofi italiani (15%) e petali di guanciale (10,5%).  
Unisce autenticità e gusto, con un contrasto piacevole tra la delicatezza del carciofo e la sapidità del guanciale.  
Perfetta per aperitivi, taglieri e lunch veloci.



170/180°



5/6'



950 g

PEZZI  
5 pz

PESO COLLO  
4,75 kg

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
8x8

MISURE  
40X30 cm\*

ART. 340R057

# NOVITÀ



## FOCACCIA DB CREMA DI ZUCCA E FORMAGGIO ERBORINATO



Doppia LIEVITAZIONE

Focaccia a doppia lievitazione con zucca (15%) e cubetti di formaggio erborinato dolce (10,5%). La zucca dona morbidezza, colore caldo e una dolcezza naturale, mentre l'erboreinato aggiunge carattere in modo equilibrato. Un abbinamento gourmet, ideale come aperitivo un pranzo veloce.



170/190°



5/6'



950 g

PEZZI  
5 pz

PESO COLLO  
4,75 kg

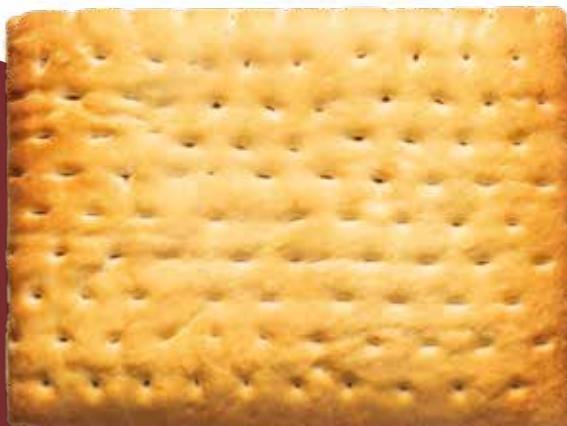
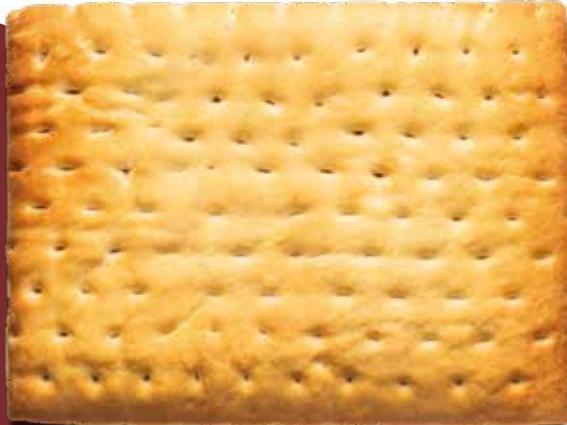
SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
8x8

MISURE  
40X30 cm\*

ART. 340R056

# BEST SELLER



**ART. 312R179**

**ART. 312R178**

## FOCACCIA LIGURE

Confezionata singolarmente.



180/190°



7/8'



600 g / 1200 g

PEZZI  
8 pz  
10 pz

PESO COLLO  
4,8 kg  
12 kg

SCADENZA  
12 mesi  
12 mesi

PALLET  
8x5  
4x5

MISURE  
30X40 cm\*  
60X40 cm\*

**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  
5 pz

PESO COLLO  
3 kg

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
8x8

MISURE  
40X30 cm\*

**ART. 340R051**

## FOCACCIA DB SALSISSIA, 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  
5 pz

PESO COLLO  
5,5 kg

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
8x8

MISURE  
40X30 cm\*

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



ART. 310R074

**FOCACCINA CON OLIVE 45G**

Focaccine a doppia lievitazione, con olive verdi denocciolate e olio di oliva. Completamente cotte e pronte allo scongelamento. Ideali per aperitivi, buffet.

Scongelamento  
a temperatura ambiente

45 g

PEZZI 55 pz	PESO COLLO 2,5 kg	SCADENZA 12 mesi	PALLET 8x8	MISURE 8,5 cm*
----------------	----------------------	---------------------	---------------	-------------------



ART. 310R073

**FOCACCINA CON CIPOLLA**

Focaccine a doppia lievitazione, con cipolle a filetti e olio di oliva. Completamente cotte e pronte allo scongelamento. Ideali per aperitivi, buffet.

Scongelamento  
a temperatura ambiente

45 g

PEZZI 55 pz	PESO COLLO 2,5 kg	SCADENZA 12 mesi	PALLET 8x8	MISURE 8,5 cm*
----------------	----------------------	---------------------	---------------	-------------------



ART. 310R072

**FOCACCINA CON OLIO D'OLIVA 45G**

Focaccine da 45 g a doppia lievitazione. Completamente cotte e pronte allo scongelamento. Ideali per aperitivi, buffet.

Scongelamento  
a temperatura ambiente

45 g

PEZZI 55 pz	PESO COLLO 2,5 kg	SCADENZA 12 mesi	PALLET 8x8	MISURE 8,5 cm*
----------------	----------------------	---------------------	---------------	-------------------



ART. 310R075

**FOCACCINA CON POMODORINI**

Focaccine a doppia lievitazione, con pomodorini e olio di oliva. Completamente cotte e pronte allo scongelamento.

Scongelamento  
a temperatura ambiente

45 g

PEZZI 55 pz	PESO COLLO 2,5 kg	SCADENZA 12 mesi	PALLET 8x8	MISURE 8,5 cm*
----------------	----------------------	---------------------	---------------	-------------------



ART. 340R023

## FOCACCI 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.



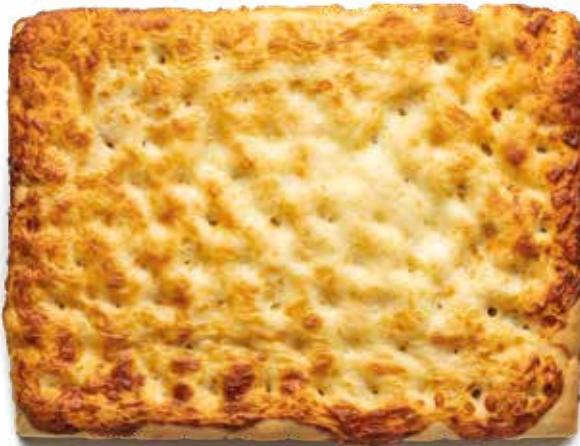
170/240°



3/6'



950 g

PEZZI  
5 pzPESO COLLO  
4,75 kgSCADENZA  
12 mesiPALLET  
8x8MISURE  
40X30 cm\*

ART. 340R011

## FOCACCI 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  
5 pzPESO COLLO  
4,25 kgSCADENZA  
12 mesiPALLET  
8x8MISURE  
40X30 cm\*

ART. 340R013

## FOCACCI 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  
5 pzPESO COLLO  
4,25 kgSCADENZA  
12 mesiPALLET  
8x8MISURE  
40X30 cm\*



ART. 340R014

## FOCACCIA DB POMODORINI E ORIGANO

### Doppia LIEVITAZIONE

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



170/240°

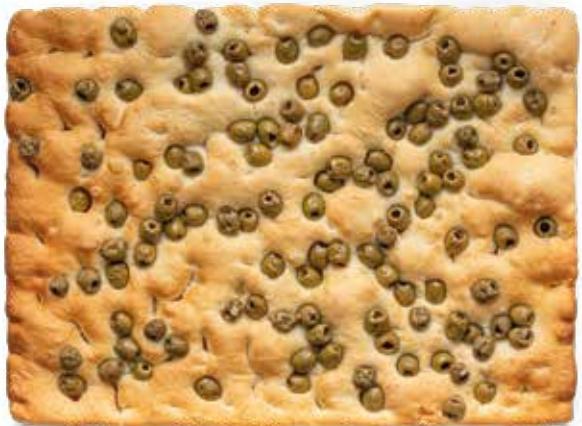


3/6'



850 g

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



ART. 340R012

## FOCACCIA DB CON OLIVE

### Doppia LIEVITAZIONE

Focaccia a doppia lievitazione, preparata con farina di tipo «O» 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 5 pz	PESO COLLO 4,25 kg	SCADENZA 12 mesi	PALLET 8x8	MISURE 40X30 cm*
---------------	-----------------------	---------------------	---------------	---------------------



ART. 312R177

ART. 312R176

## FOCACCIA OLIVE INTERE

Confezionata singolarmente.



180/190°



8/10' - 8/9'



800 g / 1600 g

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

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



ART. 312R183

ART. 312R182

### FOCACCIAS POMODORINI

Confezionata singolarmente.



200/210°



8/10'



800 g / 1600 g

PEZZI

8 pz

10 pz

PESO COLLO

6,4 kg

16 kg

SCADENZA

12 mesi

12 mesi

PALLET

8x5

4x5

MISURE

30X40 cm\*

60X40 cm\*



ART. 312R180

### FOCACCIAS CIPOLLA

Confezionata singolarmente.



200/210°



7/8'



1400 g

PEZZI

10 pz

PESO COLLO

14 kg

SCADENZA

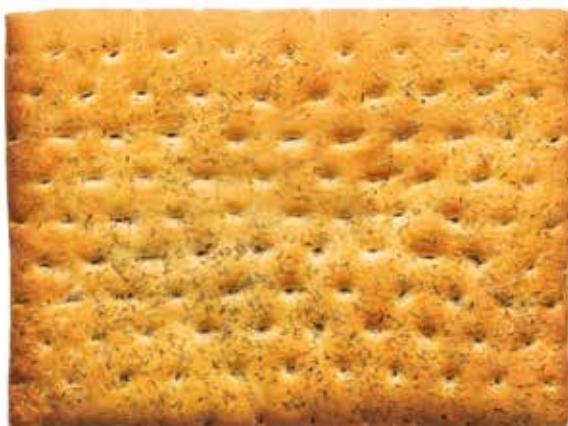
12 mesi

PALLET

4x5

MISURE

60X40 cm\*



ART. 312R170

ART. 312R174

### FOCACCIAS PATATE ROSMARINO

Confezionata singolarmente.



180/190° - 200/210°



7/8'



750 g / 1500 g

PEZZI

8 pz

10 pz

PESO COLLO

6 kg

15 kg

SCADENZA

12 mesi

12 mesi

PALLET

8x5

4x5

MISURE

30X40 cm\*

60X40 cm\*



ART. 312R185

ART. 312R184

## FOCACCIAS TRACCHINO

Confezionata singolarmente.



200/210°



8/10'



700 g / 1400 g

PEZZI

8 pz  
10 pz

PESO COLLO

5,6 kg  
14 kg

SCADENZA

12 mesi  
12 mesi

PALLET

8x5  
4x5

MISURE

30X40 cm\*  
60X40 cm\*



ART. 310R059

## PIZZA MOZZARELLA DB



170/240°



3/6'



1000 g

PEZZI

5 pz

PESO COLLO

5 kg

SCADENZA

12 mesi

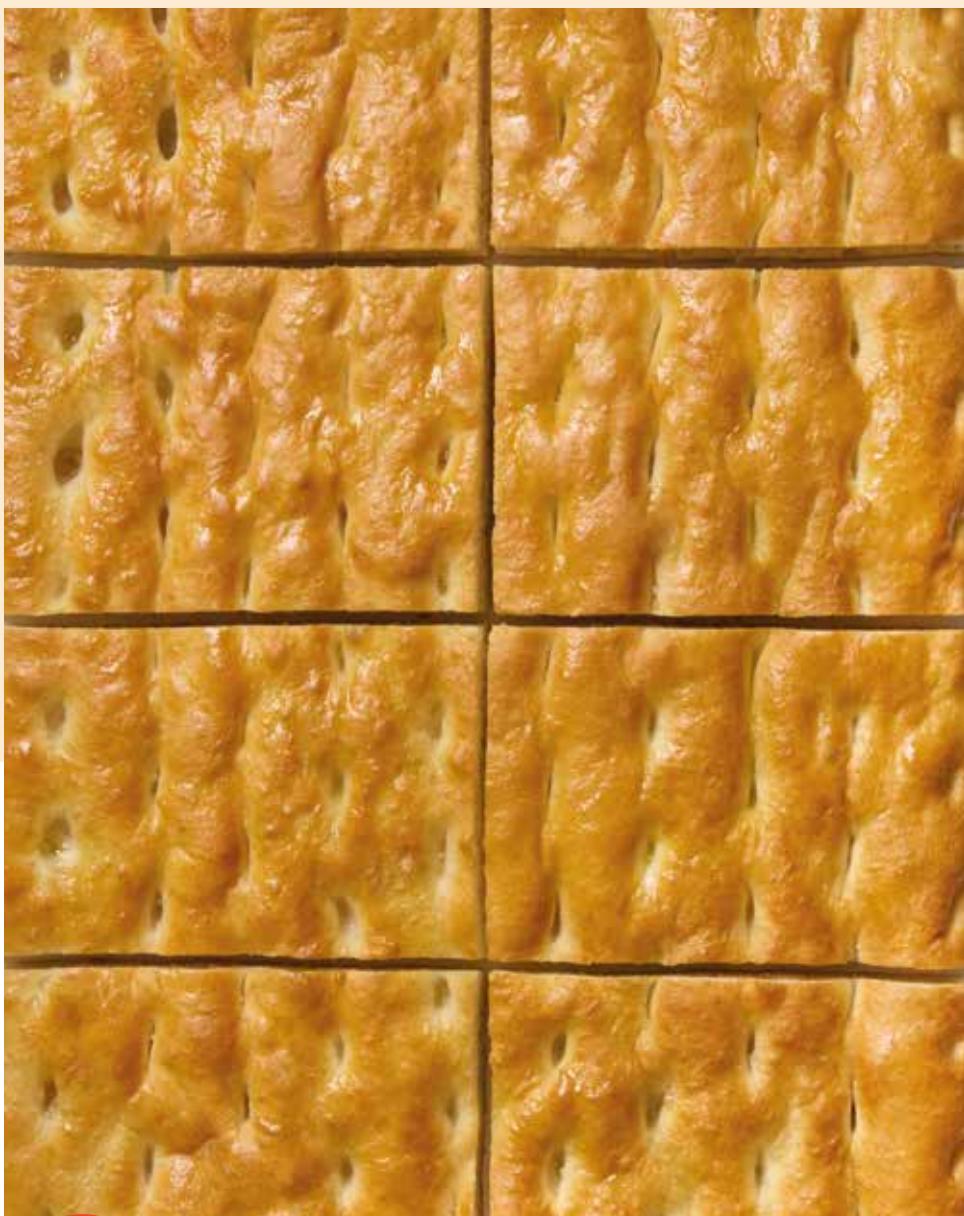
PALLET

8x8

MISURE

40X30 cm\*





## 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  
68 pzPESO COLLO  
4,5 kgSCADENZA  
12 mesiPALLET  
8x10

ART. 342R446

**SCHIOCCO MULTICEREALI 65G**

SENZA olio di palma



175/180°



22/24'



65 g

PEZZI  
68 pzPESO COLLO  
4,5 kgSCADENZA  
12 mesiPALLET  
8x10

GIÀ COTTO - ART. 342R432

**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  
44 pzPESO COLLO  
4,4 kgSCADENZA  
12 mesiPALLET  
4x10MISURE  
14,4 cm\*



ART. 342R308  
**KAISER 70G**



190/200°



10/12'



70 g

PEZZI  
90 pz

PESO COLLO  
6,3 kg

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
4x6

MISURE  
Ø 10 cm\*



ART. 342R124  
**MINIROSETTE MIX 40G**



190/200°



5/7'



40 g

PEZZI  
100 pz

PESO COLLO  
4 kg

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
4x9

MISURE  
Ø 8,5 cm\*



The image features a large, dark red diagonal banner that cuts across the frame from the top-left towards the bottom-right. On this banner, the words "SOLUZIONE GIUSTA" are repeated in a bold, white, sans-serif font. The banner is positioned over a textured, yellowish-brown background that resembles a wall or rock surface. A single, sharp diagonal shadow line runs from the top-left corner of the banner down to the bottom-right corner of the image, creating a sense of depth and perspective.

LA SOLUZIONE GIUSTA

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

SCOPRILI A PAGINA 118

DAI NOSTRI **SPECIALI**, CON  
I LORO FORMATI E SAPORI  
SORPRENDENTI, ALLE  
SCOPRILE A PAGINA 124  
**BAGUETTE** DAL GUSTO PIÙ  
AUTENTICO, OGNI PROPOSTA  
NASCE DA UN'ATTENTA  
LAVORAZIONE CHE  
GARANTISCE QUALITÀ  
E VERSATILITÀ IN OGNI  
OCCASIONE.

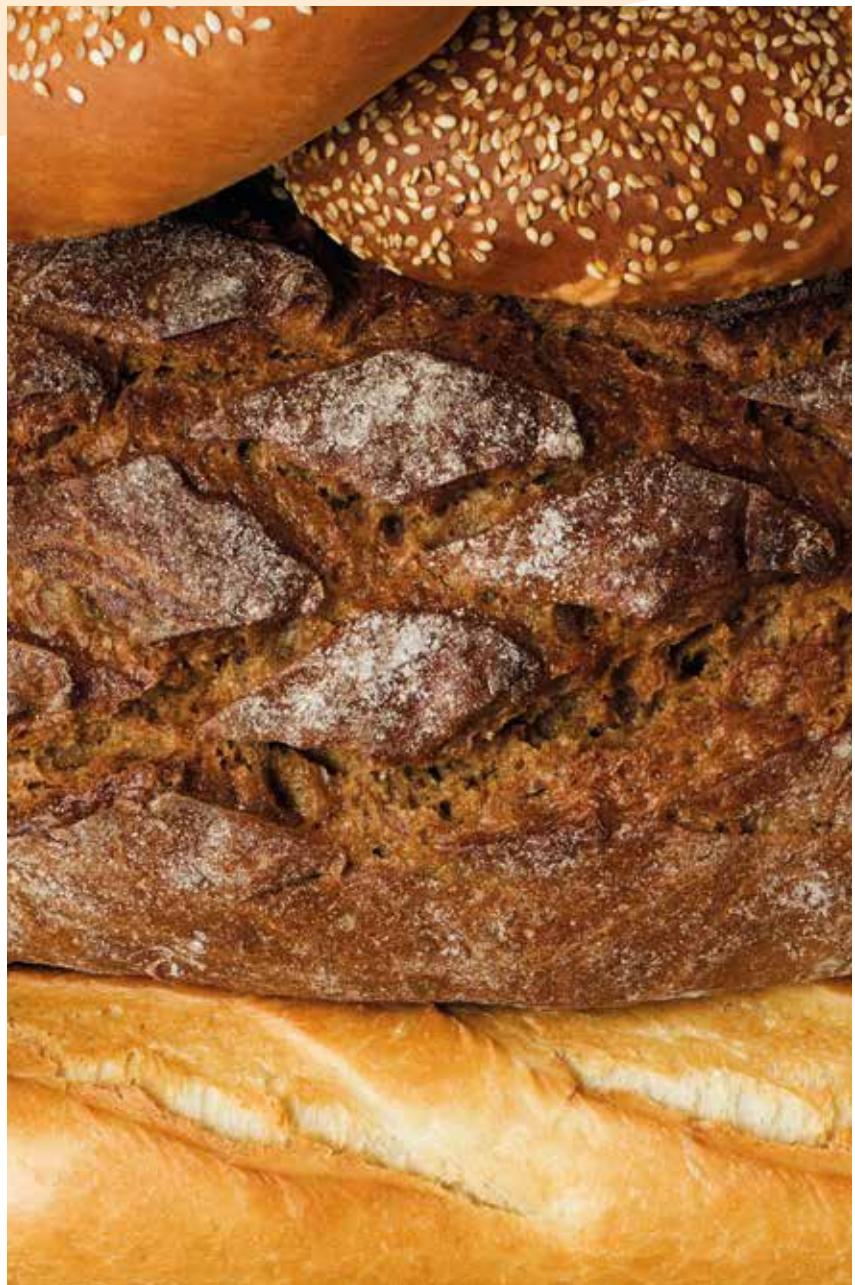






# IL FORMATO GIUSTO, SEMPRE

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 panini speciali alle altre golosità: ogni scelta riflette la nostra attenzione nel soddisfare i gusti di tutti.



# LE FORME DEL GUSTO



# NOVITÀ



PANE  
**QUADRATO  
CON BIGA**

Pane quadrato di farina bianca con biga 24h, incisione a croce, già cotto.  
L'intaglio dona un look rustico e "fatto a mano".



Scongelamento  
a temperatura ambiente



150 g

PEZZI COLLI | PESO COLLI | SCADENZA | PALLET | MISURE  
50 pz | 7,5 kg | 12 mesi | 4x6 | 12,5 cm\*

ART. 342R453

# NOVITÀ



## PANE QUADRATO MULTICEREALI

Pane di farina bianca con lievito madre disattivato, arricchito con semi morbidi e grits di avena e segale, con incisione a croce.

L'intaglio dona un aspetto rustico e "fatto a mano", mentre semi e grits aggiungono note di cereali più intense.



Scongelamento  
a temperatura ambiente



150 g

PEZZI COLLI | PESO COLLI | SCADENZA | PALLET | MISURE  
50 pz | 7,5 kg | 12 mesi | 4x6 | 12,5 cm\*

ART. 342R454



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 200 pz	PESO COLLO 5 kg	SCADENZA 9 mesi	PALLET 4x8	MISURE 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 «O» e farina di cereali maltati.



Scongelamento  
a temperatura ambiente



85 g

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



ART. 342R165

### BASTONCINO ALLE OLIVE 95G



220/230°



8/10'



95 g

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

ART. 342R036

## CIABATTINA 50G



180/190°



12/15'



50 g

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



ART. 342R035

## CIABATTINA RETTANGOLARE 100G



180/190°



12/15'



100 g

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



ART. 342R438

## CIABATTINA RUSTICA 100G

Con lievito madre. Scongelare e scaldare.



100 g

PEZZI 40 pz	PESO COLLO 4 kg	SCADENZA 12 mesi	PALLET 8x6	MISURE 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  
32 pz

PESO COLLO  
8 kg

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
4x6

MISURE  
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  
32 pz

PESO COLLO  
8 kg

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
4x6

MISURE  
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  
32 pz

PESO COLLO  
8 kg

SCADENZA  
12 mesi

PALLET  
4x6

MISURE  
28 cm\*

# LA BAGUETTERIA





ART. 342R098

**BAGUETTE MIX SEMI 250G**

180/200°



20/25'



250 g

PEZZI

34 pz

PESO COLLO

8,5 kg

SCADENZA

12 mesi

PALLET

4x7

MISURE

55 cm\*



ART. 342R001

**BAGUETTE PRESTIGE 290G**

180/200°



22/24'



290 g

PEZZI

40 pz

PESO COLLO

11,6 kg

SCADENZA

12 mesi

PALLET

4x6

MISURE

55 cm\*



ART. 342R006

ART. 342R009

**DEMI BAGUETTE PRESTIGE 150G**

180/190°



22/24'



150 g

PEZZI

27 pz

PESO COLLO

4,05 kg

SCADENZA

12 mesi

PALLET

8x6

MISURE

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

40 pz

PESO COLLO

4 kg

SCADENZA

12 mesi

PALLET

8x6

MISURE

20 cm\*



ART. 342R004

**BAGUETTE MIGNON 36G**

180/190°



18/20'



36 g

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



ART. 342R003

**BAGUETTE PETIT PAIN 52G**

180/190°



18/20'



52 g

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



ART. 342R011

**BAGUETTE MIGNON MULTICEREALI 40G**

180°



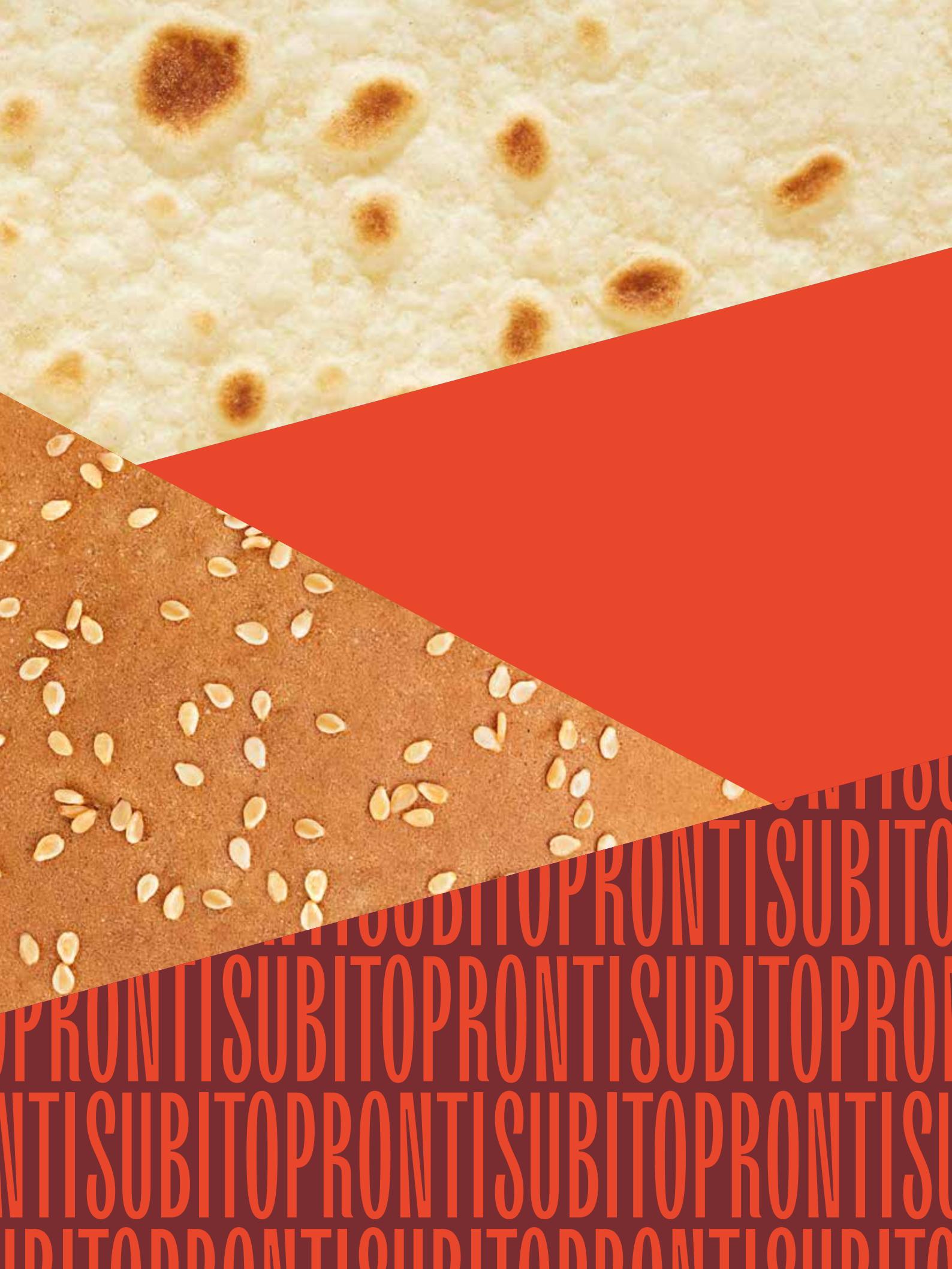
11'



40 g

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





PRONTI SUBITO PRONTI SUBITO  
PRONTI SUBITO PRONTI SUBITO PRON  
TI SUBITO PRONTI SUBITO PRONTI SU  
DITI SUBITO PRONTI SUBITO PRONTI TO

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  
SCOPRILI A PAGINA 132  
**SNACK BAR E I BUONISSIMI**  
SCOPRILI A PAGINA 138  
**IN SACCHETTO** SONO COSÌ:  
FRAGRANTI, GUSTOSI  
E PRONTI ALL'USO.  
PER UN GUSTO SEMPRE  
A PORTATA DI MANO.





## PIÙ BUONO, PIÙ IN FRETTO

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.



# SNACK BAR



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.



ART. 342R099

**PIADINA SFOGLIATA 120G**

12 confezioni da 5 pezzi.

Scongelamento  
a temperatura ambiente

120 g

PEZZI <b>60 pz*</b>	PESO COLLO <b>7,2 kg</b>	SCADENZA <b>12 mesi</b>	PALLET <b>8x10</b>	MISURE <b>Ø 27 cm*</b>
------------------------	-----------------------------	----------------------------	-----------------------	---------------------------



ART. 342R260

**CIABATTINA RETTANGOLARE  
PRETAGLIATA 100G**Scongelamento  
a temperatura ambiente

100 g

PEZZI <b>40 pz</b>	PESO COLLO <b>4 kg</b>	SCADENZA <b>12 mesi</b>	PALLET <b>8x6</b>	MISURE <b>18 cm*</b>
-----------------------	---------------------------	----------------------------	----------------------	-------------------------



ART. 342R109

**PAN GRIGLIATO PRETAGLIATO 80G**

7 confezioni da 6 pezzi.

Scongelamento  
a temperatura ambiente

80 g

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



ART. 342R451

**HOT DOG CON SESAMO  
PRECUT G78**Scongelamento  
a temperatura ambiente

78 g

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



ART. ART. 342R106

**TEXAS CON SESAMO  
PRETAGLIATO 55G**

2 confezioni da 24 pezzi.

Scongelamento  
a temperatura ambiente

55 g

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



ART. 342R110

**BIG JUMBO PRETAGLIATO 125G**

4 confezioni da 4 pezzi.

Scongelamento  
a temperatura ambiente

125 g

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



ART. 342R107

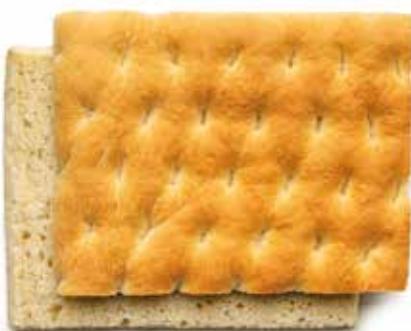
**KAISER JUMBO BUN  
CON SESAMO PRETAGLIATO 71G**

2 confezioni da 15 pezzi.

Scongelamento  
a temperatura ambiente

71 g

PEZZI 30 pz	PESO COLLO 2,13 kg	SCADENZA 12 mesi	PALLET 4x16	MISURE Ø 10,5 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. 312R192

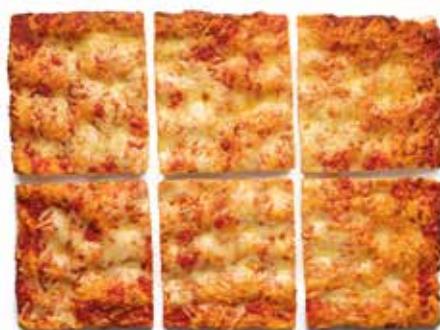
**FOCACCIA ALL'OLIO A TRONCI**

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. Basta solo decongelarla e piastrarla dopo la farcitura per un effetto croccante.

Scongelamento  
a temperatura ambiente

700 g

PEZZI	PESO COLLO	SCADENZA	PALLET	MISURE
5 pz	3,5 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*



ART. 310R058

**PIZZA MOZZARELLA DB TRONCI**

Pretagliata 6 fette.



170/240°



3/6'



1000 g

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



# UN SACCO BUONI



ART. 342R005

## BAGUETTE PETIT 52G RETAIL

8 confezioni da 1 kg.



190/200°



10'



52 g

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

ART. 342R032

## BAGUETTE MIGNON 36G RETAIL

8 confezioni da 1kg.



190/200°



8/10'



36 g

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

ART. 342R022

## BAGUETTE MIGNON 36G RETAIL

8 confezioni da 500 g.



190/200°



8/10'



36 g

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

ART. 342R125

## JUMBO BUN 36G RETAIL

14 confezioni da 4 pezzi.



Scongelamento  
a temperatura ambiente



74 g

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

ART. 342R055

PIÙ 10 SACHETTI NEL CARTONE. ART. 342R056

## BOCCONCINO POWERFIT 50G



180/190°



5/7'



50 g

PEZZI 40 pz	PESO COLLO 2 kg	SCADENZA 12 mesi	PALLET 8x8	MISURE 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.

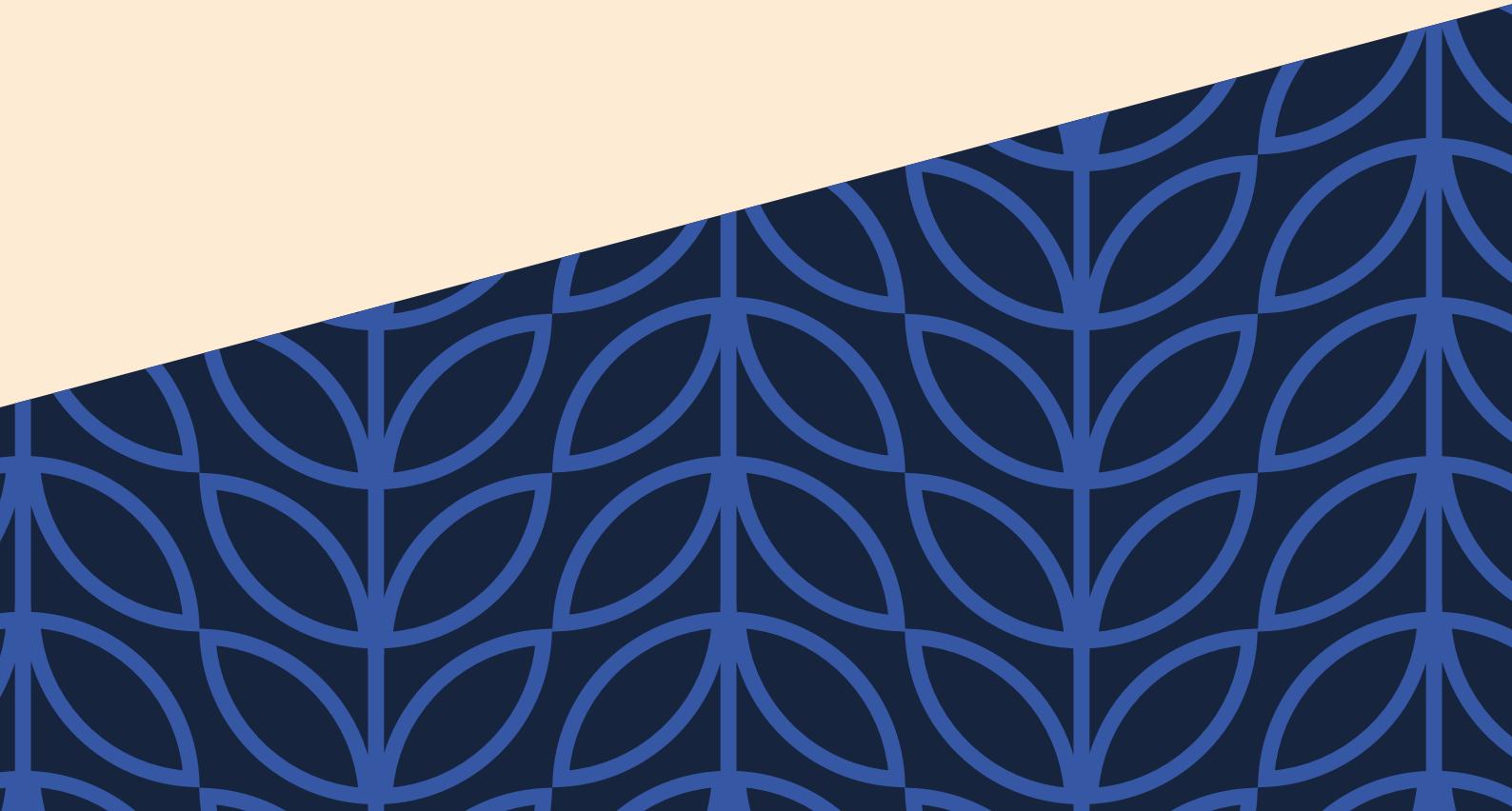
È per questo che ogni nostro prodotto è goloso, invitante e adatto a ogni esigenza o desiderio.



# 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.

<b>LA DOPPIA LIEVITAZIONE</b>	146
<b>IL METODO INDIRETTO</b>	147
Le ciabatte artigianali	148
Le baguette	152



# 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** 158

**IL PANE GIUSTO PER OGNI MOMENTO** 159

Focaccine autentiche 160

I grissini del Roero 162



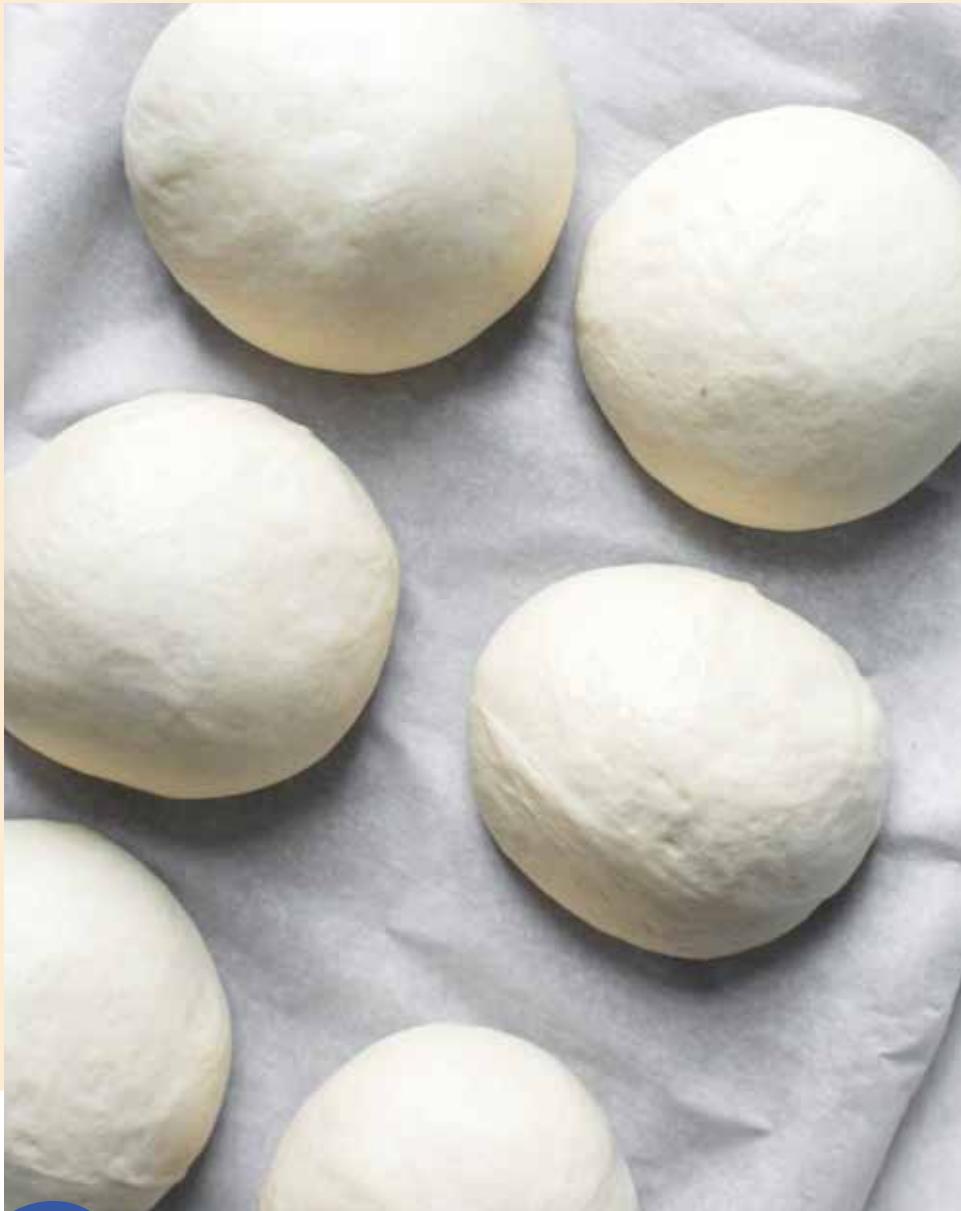


ALICOGUSTO  
GUSTOAUTEN  
AUTENTICO  
GUSTO

IL GUSTO PIÙ AUTENTICO

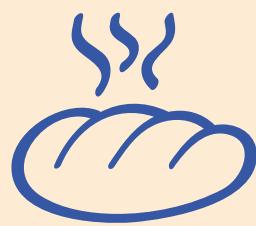
SIAMO GLI EREDI  
DELLA GRANDE  
TRADIZIONE  
ARTIGIANA  
DEL PANE.  
CON INGREDIENTI  
SELEZIONATI E RICETTE  
SEMPRE ORIGINALI,  
CREIAMO PRODOTTI  
FRAGRANTI E DAL GUSTO  
IRRESISTIBILE: LASCIATI  
SORPRENDERE  
DALLE NOSTRE  
SCOPRILO A PAGINA 148  
**CIABATTE** O DAL  
SCOPRILO A PAGINA 152  
**PANE 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 CIAIABATTE 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. 342R281  
PAN OPLÀ 40G**



180°



5'



40 g

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



ART. 342R200

**PANEPIATTO 300G**

180°



16/18'



300 g

PEZZI  
35 pzPESO COLLO  
10,5 kgSCADENZA  
12 mesiPALLET  
4x6MISURE  
33 cm\*

ART. 342R199

**PATAPANE 230G**

Semola rimacinata.



180°



20/22'



230 g

PEZZI  
48 pzPESO COLLO  
11,04 kgSCADENZA  
12 mesiPALLET  
4x6MISURE  
25 cm\*

ART. 342R198

**CIABATTINA MULTICEREALI 100G**

180°

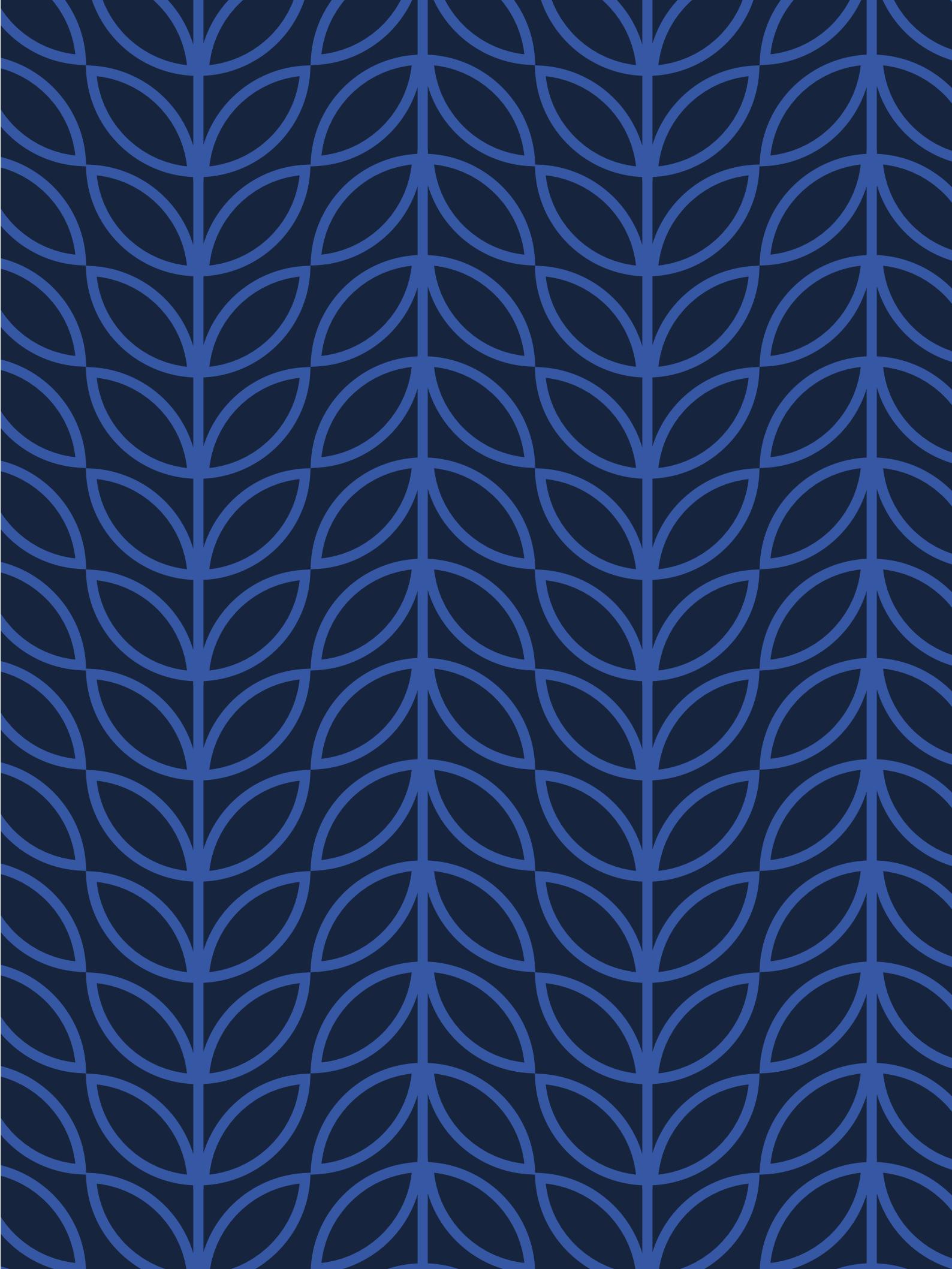


5'



100 g

PEZZI  
36 pzPESO COLLO  
3,6 kgSCADENZA  
12 mesiPALLET  
8x7MISURE  
18 cm\*



# LE BAGUETTE



# BEST SELLER



ART. 342R217

## ANCIENNE 230G

16+4 ore di lievitazione.



180°



20/22'



230 g

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



ART. 342R218

## PANE SEGALE 260G

4 ore di lievitazione.



180°



16/18'



260 g

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



ART. 342R219

## PANE MULTICEREALI 260G

4 ore di lievitazione.



180°



16/18'



260 g

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



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°

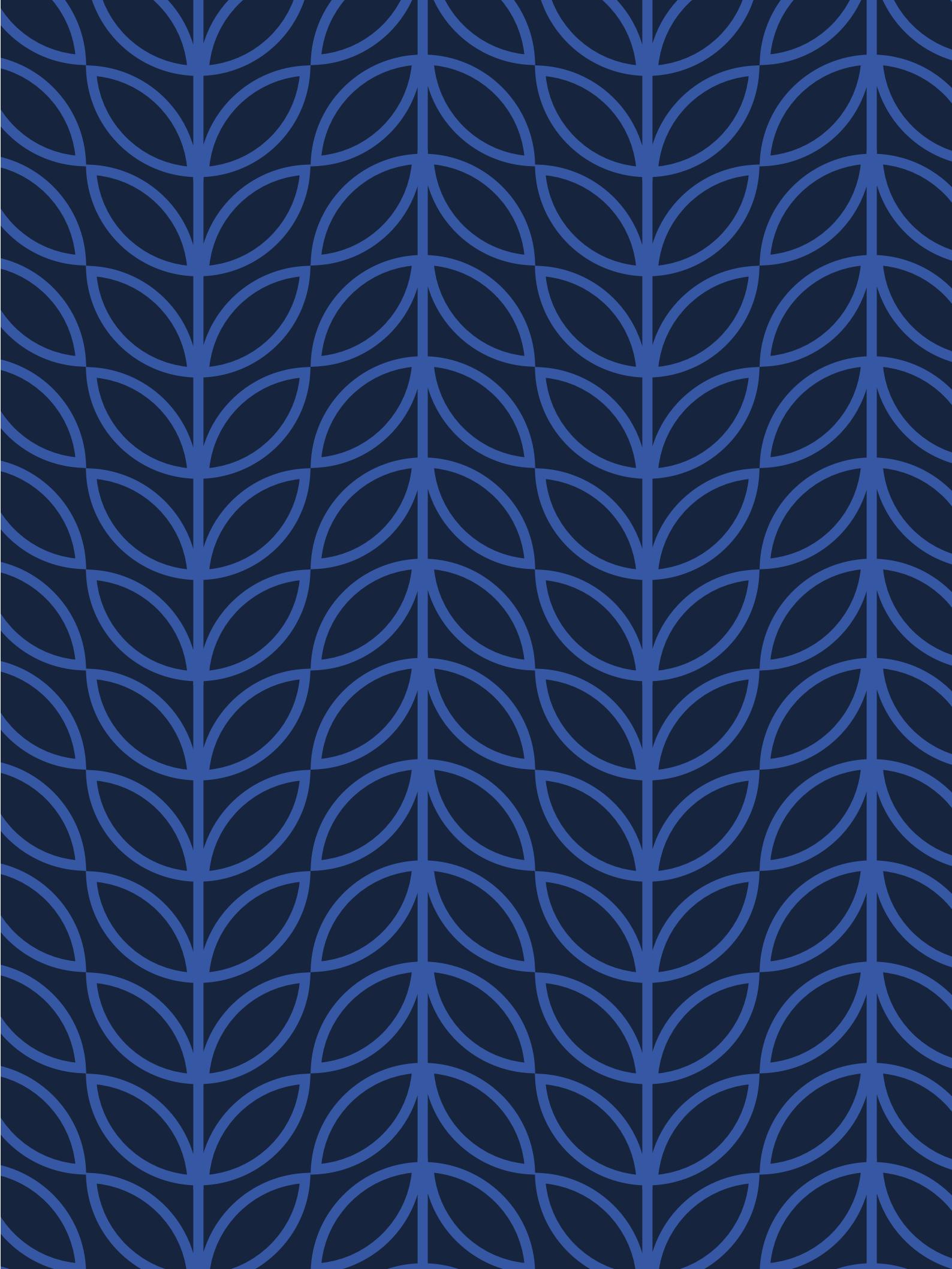


20/22'



300 g

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





VERSATILITÀ  
VERSATILITÀ  
VERSATILITÀ  
VERSATILITÀ  
VERSATILITÀ

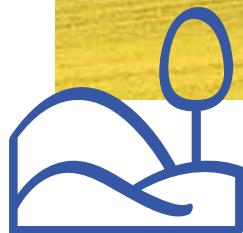
TRADIZIONE E VERSATILITÀ

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.

SCOPRILE A PAGINA 160

DALLE FOCACCCE AI GRISSINI  
SCOPRILI A PAGINA 162  
DEL ROERO, NATI A CASA  
NOSTRA, SAPPIAMO  
COME UNIRE  
GUSTO AUTENTICO  
E QUALITÀ.





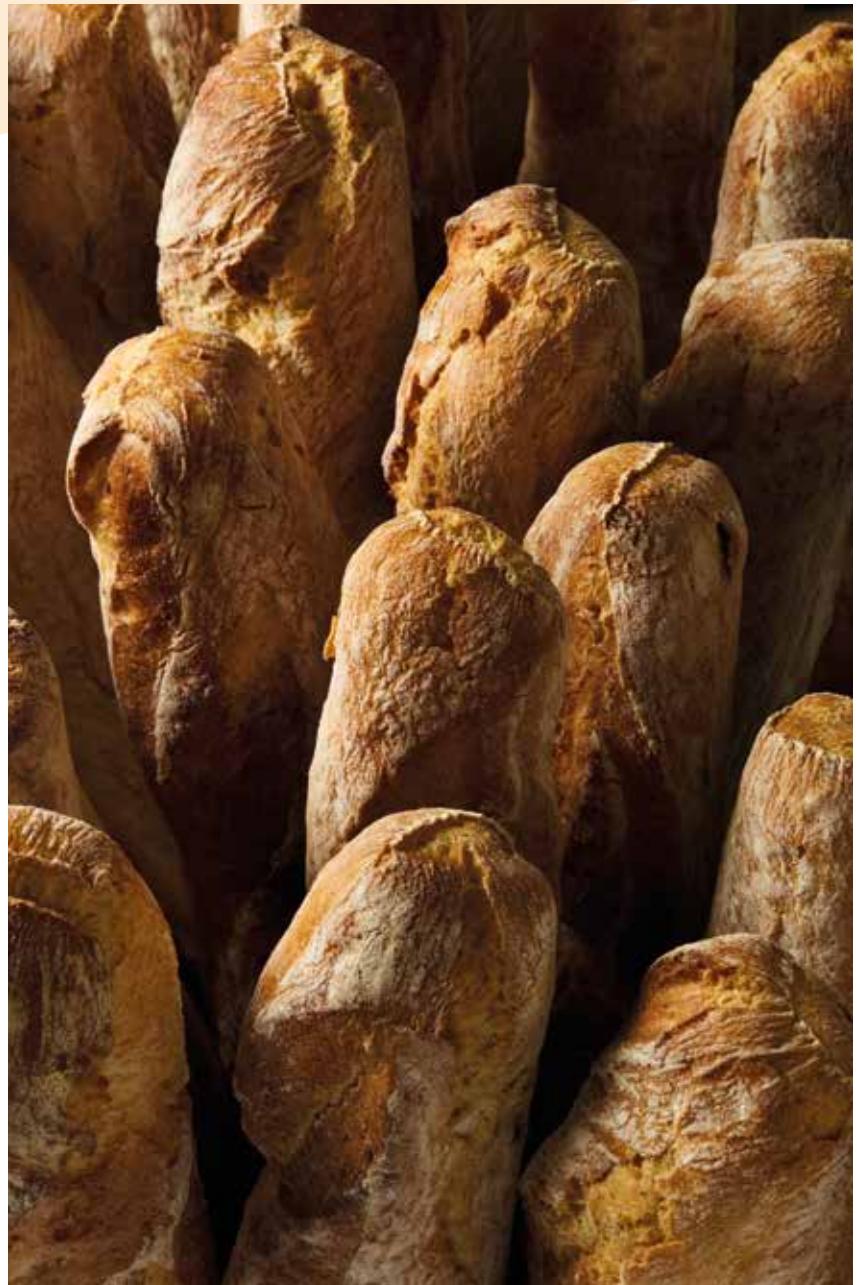
## RISPETTO DEL LUOGO DI ORIGINE

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

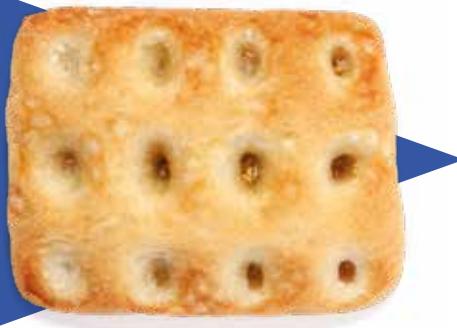
La varietà dei nostri prodotti è la risposta a ogni esigenza e porta gusto e qualità in ogni occasione. Spar è il forno dove puoi trovare pani fragranti, focacce leggere e proposte versatili, adatte ad accompagnare ogni momento della giornata.



# 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

4 kg

9 kg

SCADENZA

12 mesi

12 mesi

PALLET

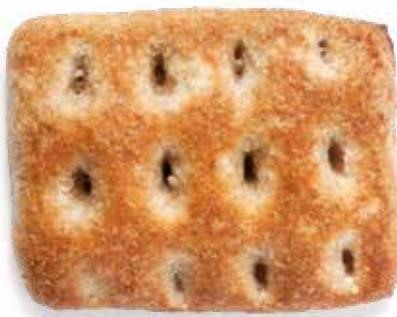
8x6

4x6

MISURE

9x9 cm\*

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

4 kg

SCADENZA

12 mesi

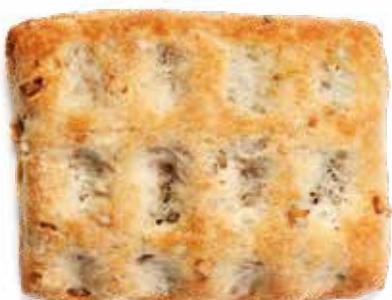
PALLET

8x6

MISURE

9x9 cm\*

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

4 kg

SCADENZA

12 mesi

PALLET

8x6

MISURE

9x9 cm\*

9x9 cm\*

# I GRISSINI DEL ROERO



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



ART. 349R055

## GRISSINI OLIO DI OLIVA

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



ART. 349R017

## GRISSINI SESAMO

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



ART. 349R028

## GRISSINI OLIVE

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



ART. 349R034

## GRISSINI PIZZAIOLA

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



ART. 349R030

## GRISSINI CIPOLLA

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



ART. 349R060

## GRISSINI INTEGRALI

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



ART. 349R063

## GRISSINI ALL'ACQUA

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



ART. 349R007

## GRISSINI BIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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



ART. 349R010

## GRISSINI BIO MAIS

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



ART. 349R011

## GRISSINI BIO ROSMARINO

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



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

# ISTRUZIONI

## COTTURE



### CORNETTI DIRITTI

165/175°

18-22 min

### CORNETTI CURVI/ALBERGO/HOTEL

165/175°

18-22 min

### CORNETTI MAXI

165/175°

18-22 min

### CORNETTI MIGNON

165/175°

18-22 min



### FAGOTTINI

165/175°

18-22 min

### SFOGLIE

180/190°

18-20 min



### SALATINI

180/190°

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 prelevitati 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.**

Società soggetta all'attività di direzione  
e coordinamento di Vandemoortele NV

Sede Legale: Via Idiomi, 2/b  
Uffici: Via Idiomi, 4  
20057 Assago (MI)  
tel 02 4887 161  
info@lizzisrl.com  
www.lizzisrl.com

**LE CERTIFICAZIONI DEI NOSTRI STABILIMENTI:**

ASSAGO



MONTICELLO  
D'ALBA



SOMMARIVA  
PERNO



CARONNO  
PERTUSELLA

