

LABORATORIO

LIZZI

PASTICCERIA



LABORATORIO

LIZZI

PASTICCERIA

FORNO DELLA
ROTONDA
MAESTRI DI ARTE BIANCA

SPAR
PANIFICIO TRADIZIONALE

PANIFICIO

Pasticceria

FORN

**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. 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.

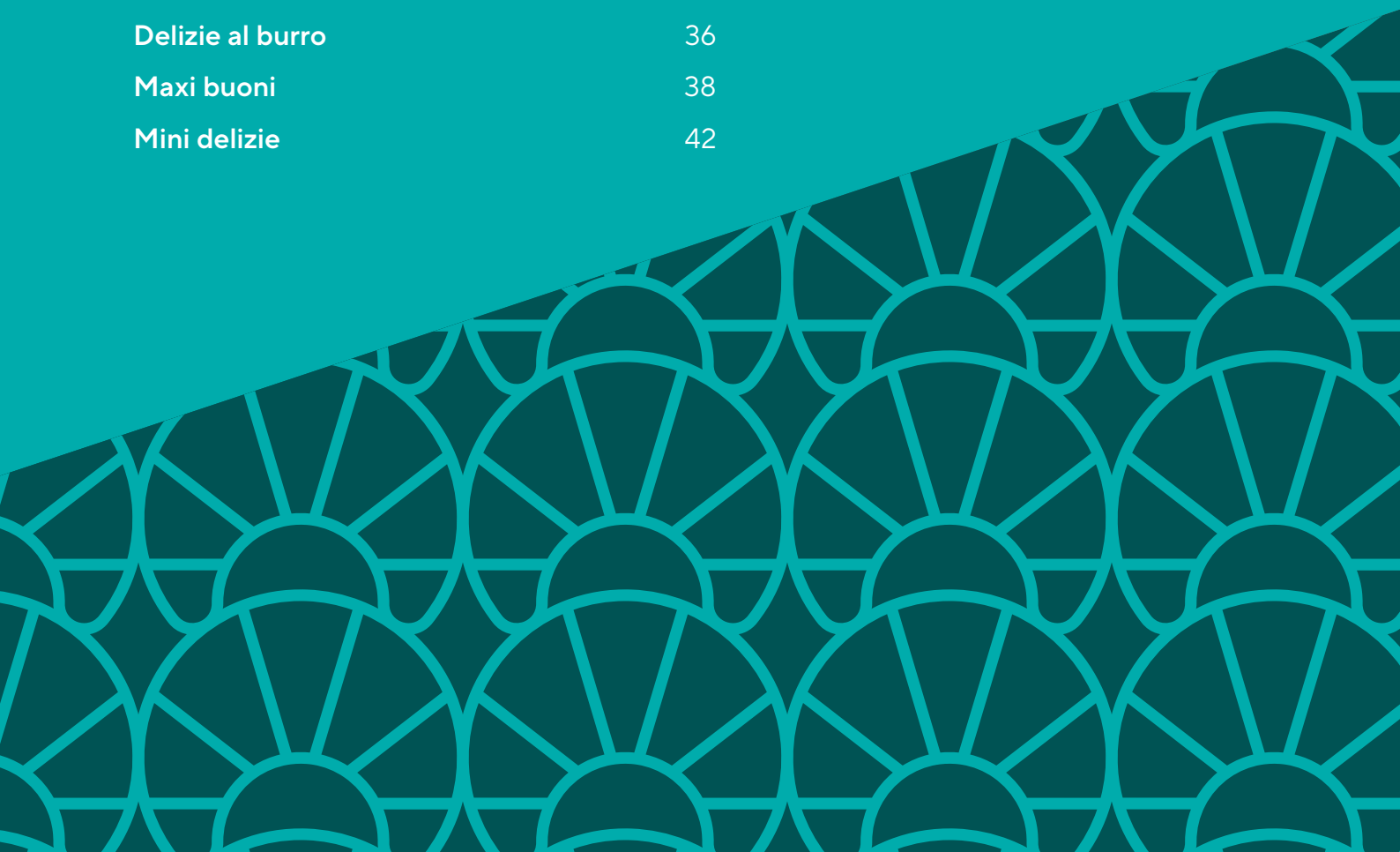
Come in tutti i laboratori, gran parte delle nostre energie è dedicata alla ricerca e all'innovazione. Sforiamo continuamente nuove idee, sperimentando ingredienti, ricette e accostamenti.



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	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 pasticceria 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



NUOVICLASSIC
NUOVICLASSIC
NUOVICLASSIC
NUOVICLASSIC
NUOVICLASSIC

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 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 AÇAÍ 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°



18/22'



90 g

PEZZI
48 pz

PESO COLLO
4320 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
8x8

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'



80 g

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 pz

PESO COLLO
4320 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
4320 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
3120 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
3840 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
4320 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
4560 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
4560 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
3600 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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

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

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

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 pz

PESO COLLO
3840 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
3600 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
3840 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
3840 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
3840 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
3600 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
9x8



ART. 301R155

CORNETTO AVOCADO, CURCUMA FARCITO CON POMPELMO ROSA E TIGLIO VEGAN

Impasto alla **ERBE UFFICIALI**

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 pz

PESO COLLO
3840 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
8x8



ART. 301R496

CORNETTO VUOTO VEGAN

Decorato con zucchero di canna.



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI
48 pz

PESO COLLO
3840 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
8x8



ART. 301R030

FAGOTTINO CIOCCOLATO VEGAN



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI
60 pz

PESO COLLO
4500 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
5100 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 DRITTO 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 scagliette 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'



80 g

PEZZI
60 pz

PESO COLLO
3600 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
8x8



ART. 301R059

CORNETTO BURRO SUPER FARCITO 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 FARCITO 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 FARCITO GIANDUIA

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



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 pz

PESO COLLO
4320 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
9x8



ART. 301R054

CORNETTO MAXI GIANDUIA

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



165/175°



18/22'



90 g

PEZZI
48 pz

PESO COLLO
4320 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
3840 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
4320 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 pz

PESO COLLO
4320 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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
GRAMMATURA

PEZZI
75 pz

PESO COLLO
3000 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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.



165/175°



18/22'



43 g

PEZZI
72 pz

PESO COLLO
3096 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
9x9



ART. 301R064

CORNETTO DRITTO 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 pz

PESO COLLO
3456 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
9x9



ART. 301R065

CORNETTO DRITTO ALBERGO GIANDUIA

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



165/175°



18/22'



48 g

PEZZI
72 pz

PESO COLLO
3456 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
9x9



ART. 301R063

CORNETTO DRITTO ALBERGO ALBICOCCA

Decorato con granella di zucchero.



165/175°



18/22'



48 g

PEZZI
72 pz

PESO COLLO
3456 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
9x9



ART. 301R432

MINI TRECCIA NOCI PECAN



190/200°



20/20'



50 g

PEZZI
80 pz

PESO COLLO
4000 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
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

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

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

PEZZI
80 pz

PESO COLLO
3600 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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.



165/175°



15'



23 g

PESO COLLO
3000 g

SCADENZA
15 mesi

PALLET
9x9



ART. 301R070

CORNETTINO MIGNON DRITTO 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 g

SCADENZA
15 mesi

PALLET
9x9



ART. 301R072

CORNETTINO MIGNON DRITTO GIANDUIA

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



165/175°



15'



28 g

PESO COLLO
3000 g

SCADENZA
15 mesi

PALLET
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 scaglie di cioccolato.



165/175°



15'

PESO COLLO
4000 g

SCADENZA
15 mesi

PALLET
9x9



ART. 301R071

CORNETTINO MIGNON DRITTO 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'

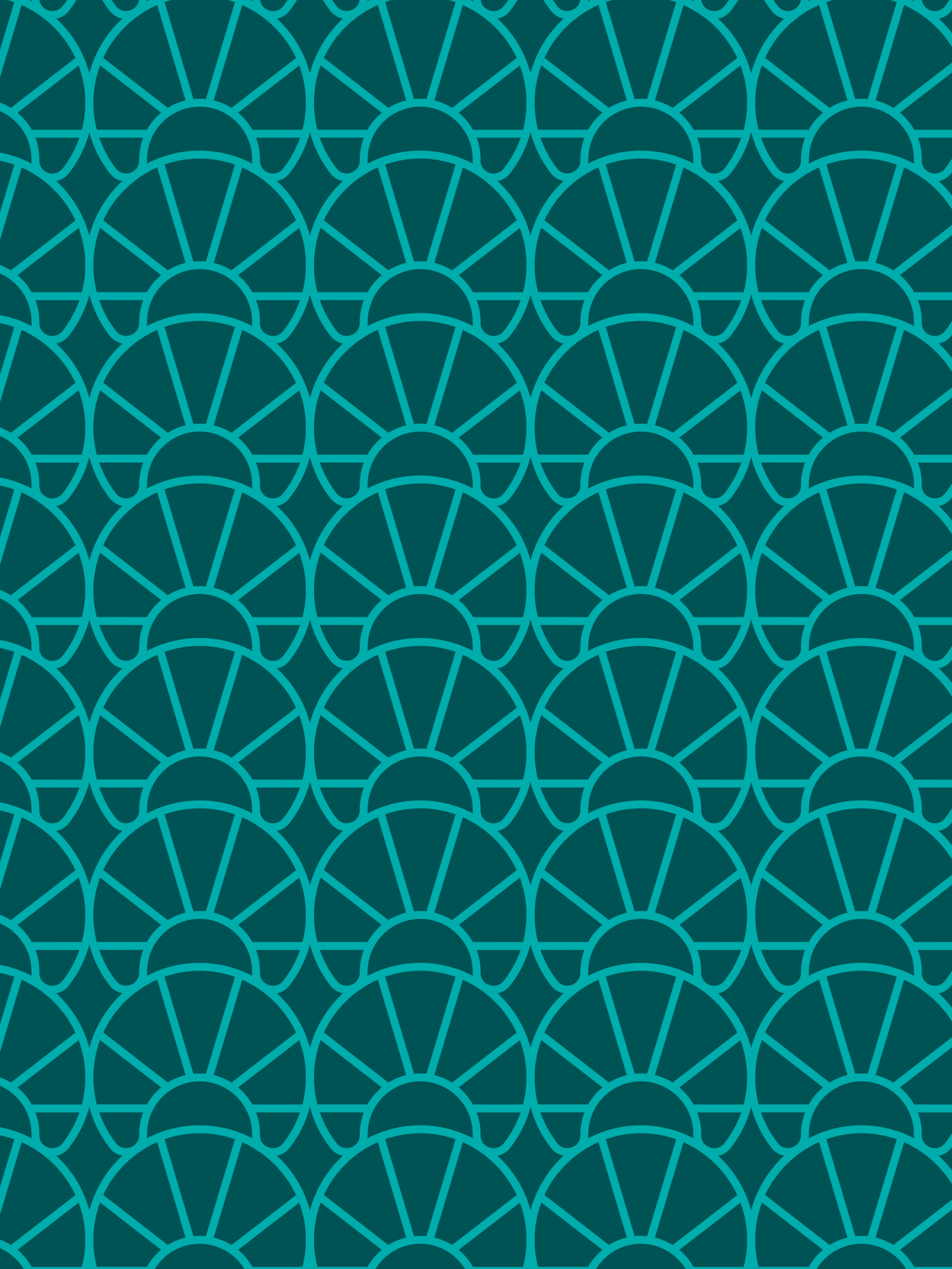


23 g

PESO COLLO
3000 g

SCADENZA
15 mesi

PALLET
9x9





IL GUSTO INCONFONDIBILE

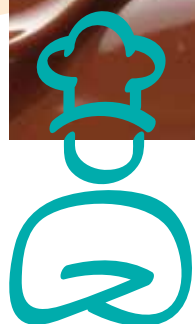
SAPPIAMO
COME PRENDERCI
CURA DI CHI AMA
INDULGERE AI
PROPRI DESIDERI
CON I SAPORI PIÙ
RICCHI E GOLOSI.
A LORO DEDICHIAMO
PRODOTTI IRRESISTIBILI
AD OGNI ASSAGGIO
COME LE **DOLCI TENTAZIONI**
O COME LE **PICCOLE**
DELIZIE DELLA GRAN
PASTICCERIA. PERFETTI
PER CHI CERCA GUSTO
E ABBONDANZA
IN OGNI MORSO.



SCOPRILE A PAGINA 56

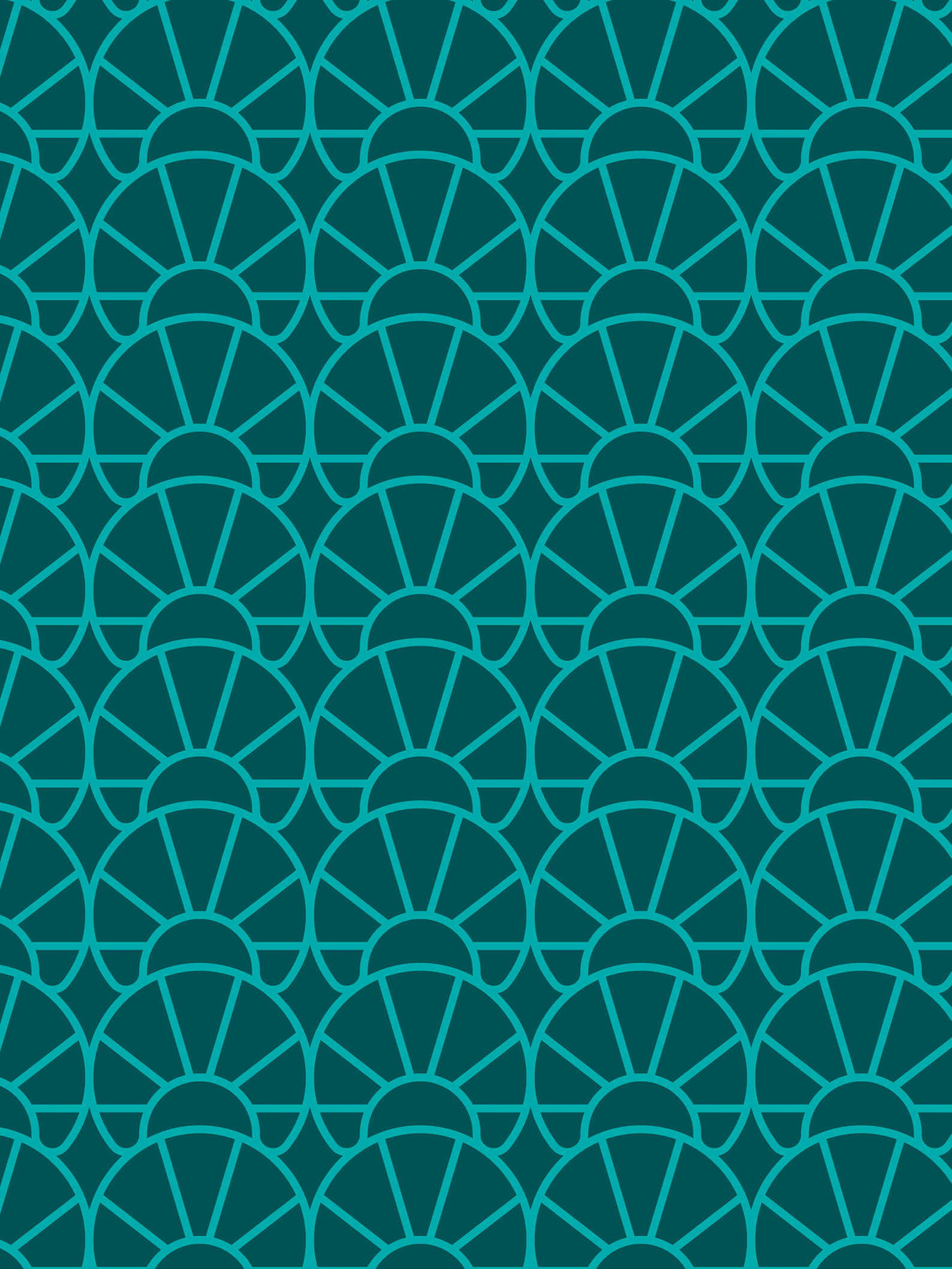
SCOPRILE A PAGINA 60





EREDI DELLA VERA ARTIGIANALITÀ

Custodiamo con cura l'arte pasticceria, 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

TORRELLI AL BURRO VUOTI

Classico prodotto di pasta bigné, 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

TORRELLI AL BURRO FARCITI



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

SFOGLIATELLA NAPOLETANA GRANDE



180°



15/20'



100 g

PEZZI
60 pz

PESO COLLO
6000 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
10x9



ART. 301R111

SFOGLIATELLA 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

Bigné, 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



Scongellamento 2 ore
temperatura ambiente



14 g

PESO COLLO
2500 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
9x6



ART. 303R025

KRAPFEN MIGNON CREMA



Scongellamento 2 ore
temperatura ambiente



25 g

PESO COLLO
2500 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
12x8



ART. 303R026

KRAPFEN MIGNON CACAO



Scongellamento 2 ore
temperatura ambiente



25 g

PESO COLLO
2500 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
12x8



ART. 303R027

KRAPFEN MIGNON ALBICOCCA



Scongellamento 2 ore
temperatura ambiente



25 g

PESO COLLO
2500 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
12x8

ART. 303R019

MAXI CIAMBELLA

Decorato con zucchero semolato.



Scongelamento 2 ore
temperatura ambiente



100 g

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

ART. 303R076

CIAMBELLINA FARCITA CREMA

Decorato con zucchero semolato.



Scongelamento 3 ore
temperatura ambiente



80 g

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

ART. 303R022

CIAMBELLINA MIGNON

Decorato con zucchero semolato.



Scongelamento 2 ore
temperatura ambiente



20 g

PESO COLLO 2500 g	SCADENZA 12 mesi	PALLET 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 2500 g	SCADENZA 12 mesi	PALLET 9x11
----------------------	---------------------	----------------

ART. 303R029

DONUT FARCITO LATTE PANNA

Decorato con glassa bianca e cacao.



Scongelamento 2 ore
temperatura ambiente



70 g

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

ART. 303R030

DONUT FARCITO CACAO

Decorato con glassa cacao e bianca.

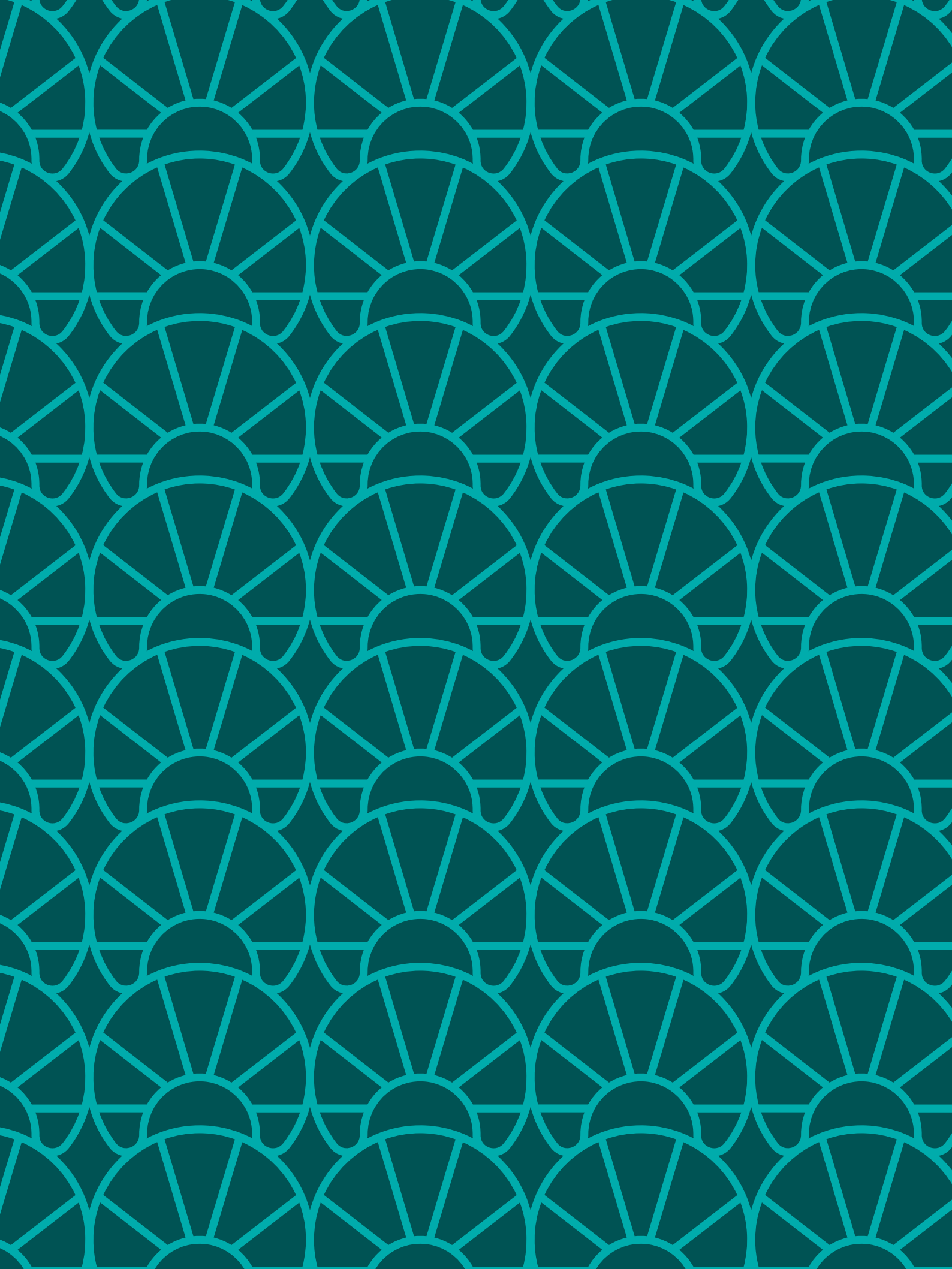


Scongelamento 2 ore
temperatura ambiente



70 g

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



VICCLASSICNUOVICLA
UOVICCLASSICNUOVIC
CNUOVICCLASSICNUO
SSICNUOVIC



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 **SFIZI SALATI** AI **RIPIENI**,

SCOPRILI A PAGINA 82

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

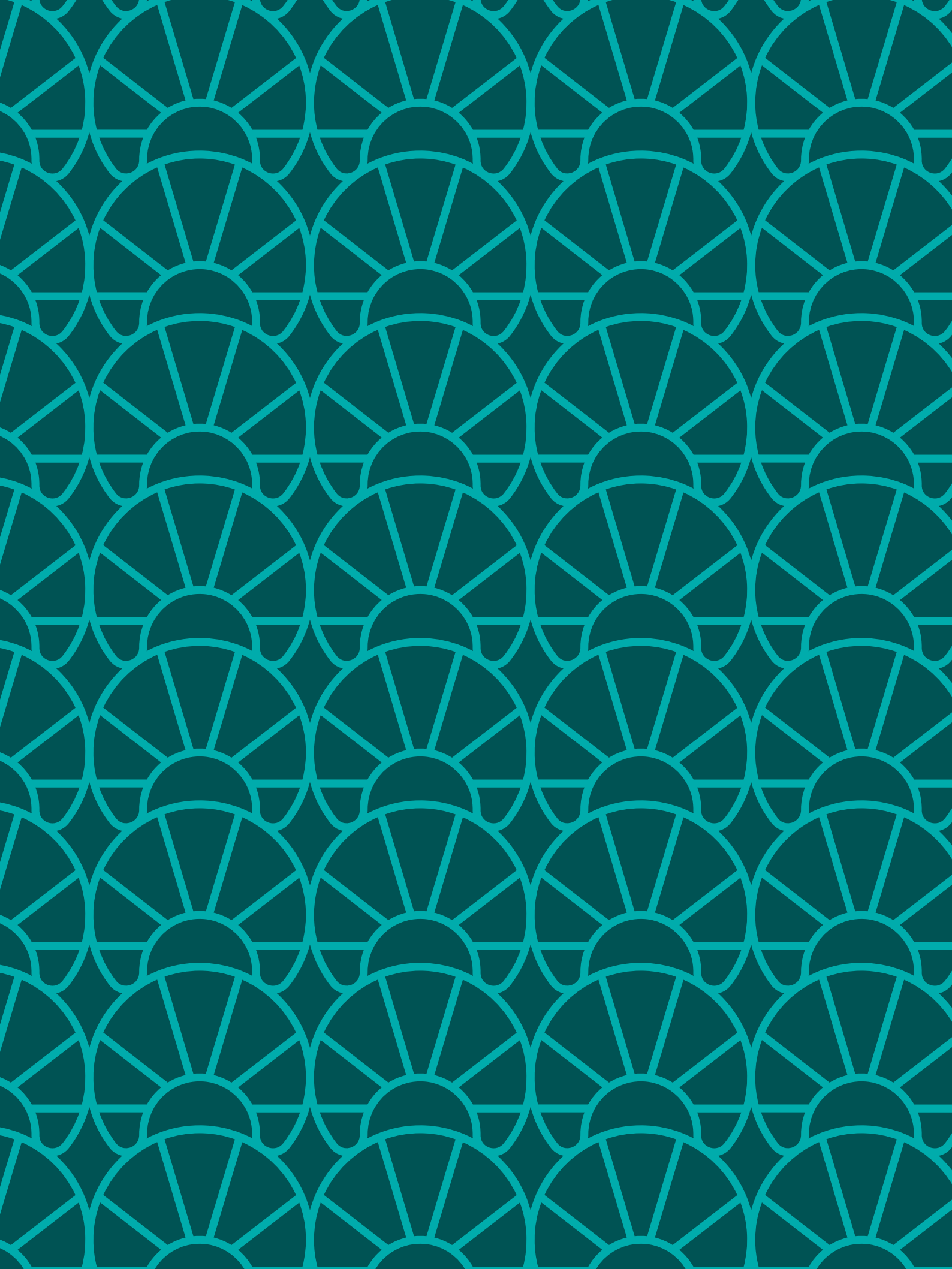
La qualità dei nostri ingredienti è da sempre il nostro primo impegno. Selezioniamo solo materie prime d'eccellenza per garantire prodotti che uniscano gusto e genuinità. Come accade ad esempio per i nostri prodotti senza olio di palma, pensati per conciliare le tradizioni più autentiche e il benessere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



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 pz

PESO COLLO
6400 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
9x9



ART. 300R009

CORNETTO MAXI ALBICOCCA



165/175°



18/22'



90 g

PEZZI
80 pz

PESO COLLO
7200 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
9x9



ART. 300R015

FAGOTTINO CIOCCOLATO



165/175°



18/22'



70 g

PEZZI
100 pz

PESO COLLO
7000 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
9x8



ART. 300R017

TRECCINA



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI
100 pz

PESO COLLO
7500 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 N035

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 pz

PESO COLLO
6300 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
10x8



ART. 301R105

TOSCANELLA CREMA E MELA

Decorato con zucchero semolato.



185°



25'



90 g

PEZZI
60 pz

PESO COLLO
5400 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
8x10



ART. 301R106

TOSCANELLA CREMA E NOCCIOLA

Decorato con zucchero semolato.



185°



25'



90 g

PEZZI
70 pz

PESO COLLO
6300 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
10x8



ART. 301R107

TOSCANELLA MELA

Decorato con zucchero semolato.



185°



25'



90 g

PEZZI
60 pz

PESO COLLO
5400 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
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
75 pz
48 pz

PESO COLLO
6000 g
4800 g

SCADENZA
12 mesi
12 mesi

PALLET
9x8
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
75 pz
48 pz

PESO COLLO
6000 g
4800 g

SCADENZA
12 mesi
12 mesi

PALLET
9x8
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
45 pz

PESO COLLO
4500 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
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
60 pz

PESO COLLO
5400 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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.



165/175°



18/22'



80 g

PEZZI
60 pz

PESO COLLO
4800 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
9x8



ART. 301R082

FAGOTTINO CIOCCOLATO

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



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI
60 pz

PESO COLLO
4500 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
9x8



ART. 301R086

TRECCINA

Decorato con uva sultanina e scorza d'arancia.



165/175°



18/22'



75 g

PEZZI
60 pz

PESO COLLO
4500 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
9x8



ART. 301R088

FIOR DI MELA

Mela, uvetta, crema.



165/175°



18/22'



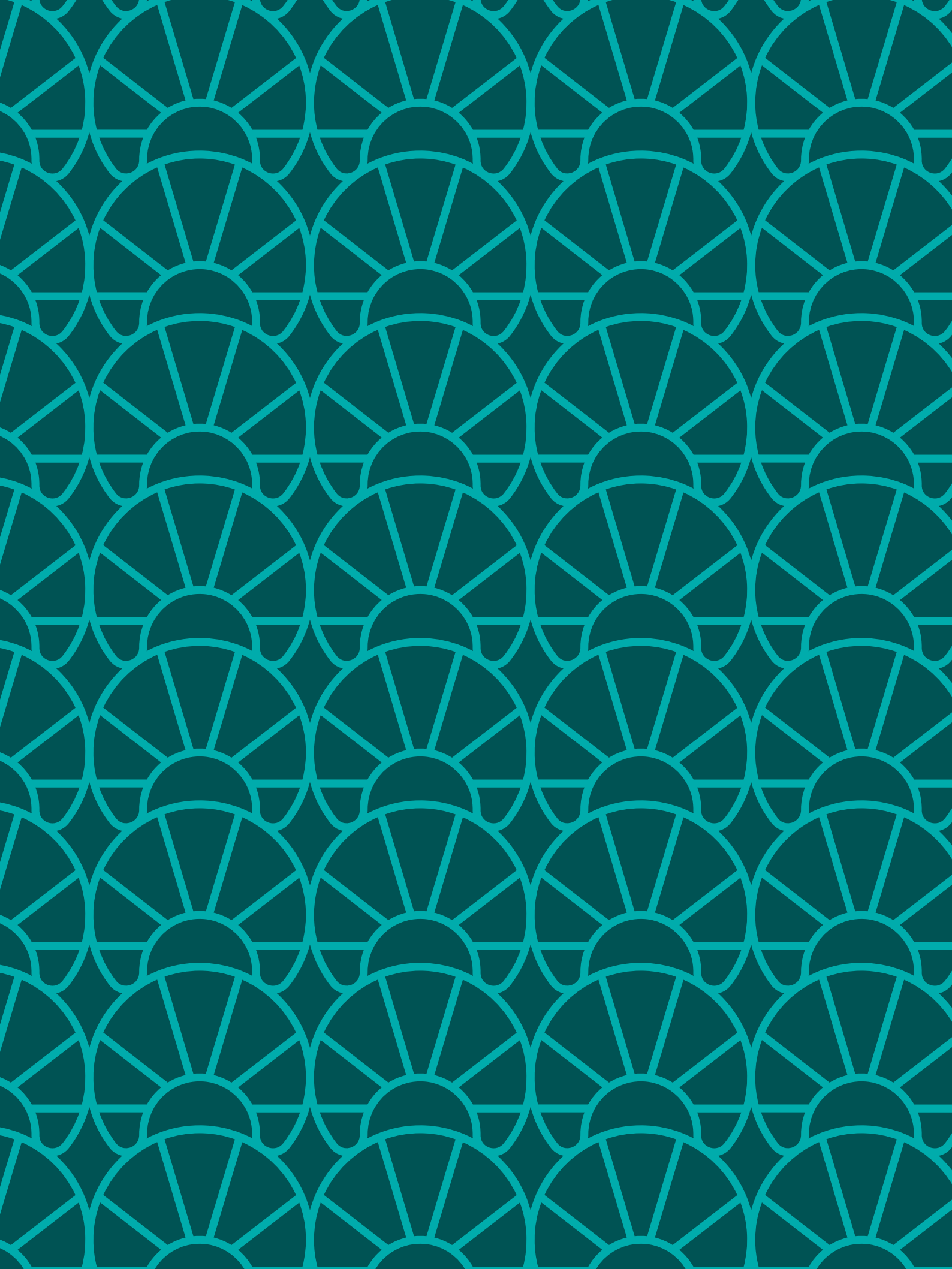
80 g

PEZZI
60 pz

PESO COLLO
4800 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
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 g

SCADENZA
15 mesi

PALLET
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 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
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
5000 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
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 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
9x9



ART. 311R014

PIZZETTE "SEI"



180/190°



18/20'

PESO COLLO
6000 g

SCADENZA
12 mesi

PALLET
9x8



ART. 311R003

CORNETTO SALATO DRITTO VUOTO



165/175°



18/22'



60 g

PESO COLLO
60 pz

PESO COLLI
3600 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
8x8



ART. 311R004

CORNETTO SALATO DRITTO AI CEREALI

 **SENZA** olio di palma



165/175°



18/22'



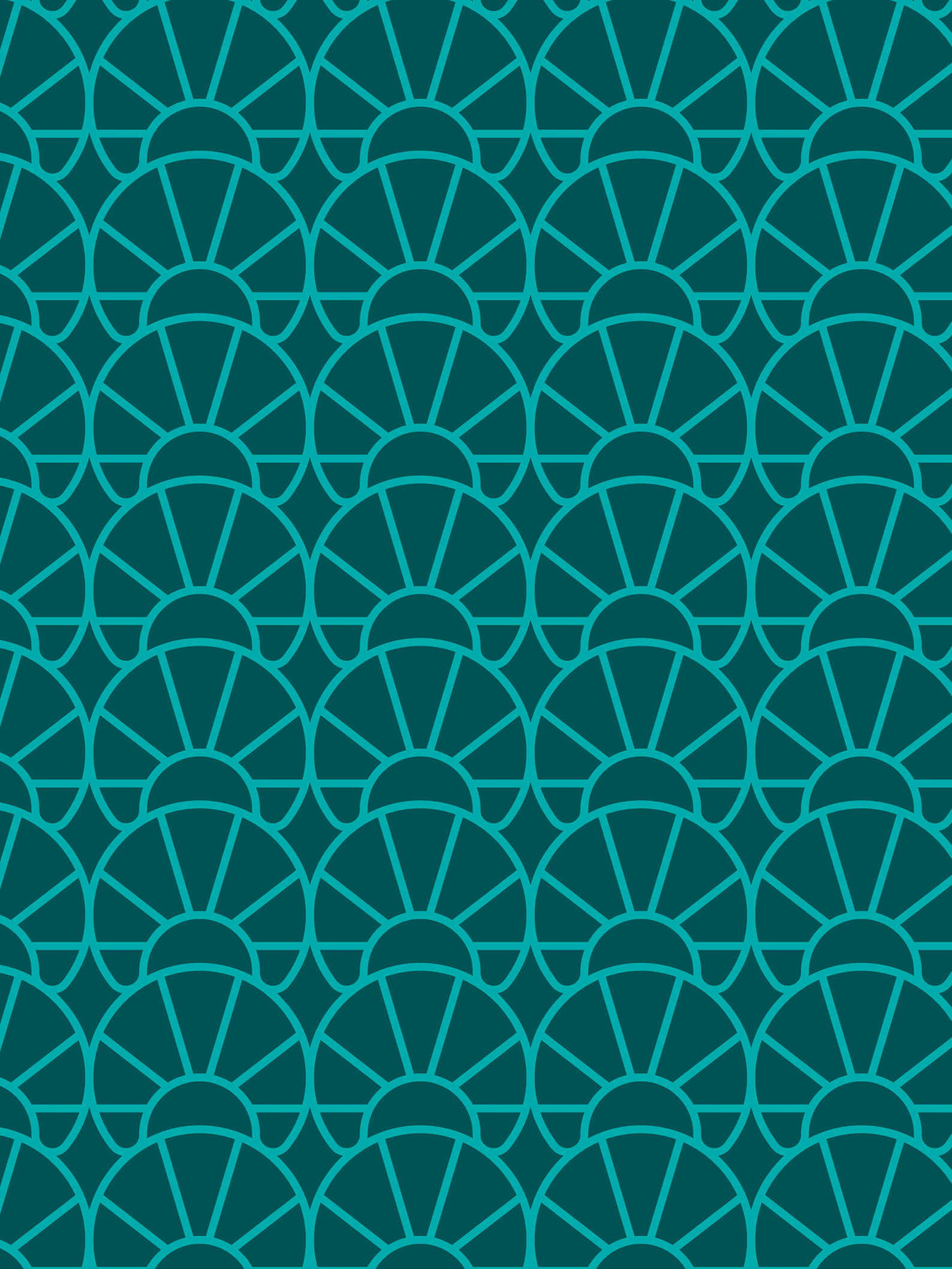
63 g

PESO COLLO
60 pz

PESO COLLI
3780 g

SCADENZA
9 mesi

PALLET
8x8



FORNO DELLA
ROTONDA



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

Sforbiamo 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	97
---------------------------	----

Pizze e focacce	98
-----------------	----

DOPPIA LIEVITAZIONE	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



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

SCOPRILE A PAGINA 102

SCOPRILE A PAGINA 116





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 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'erborinato 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

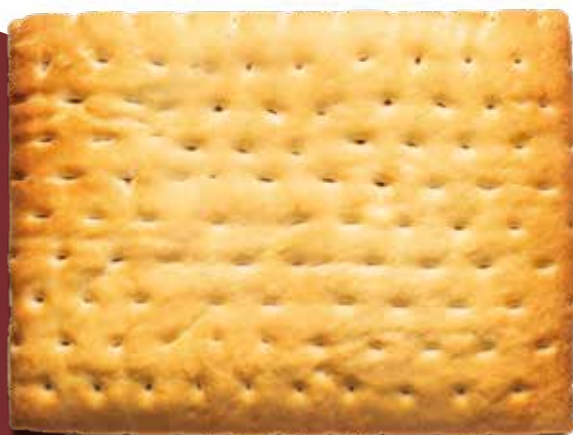
SCADENZA
12 mesi

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

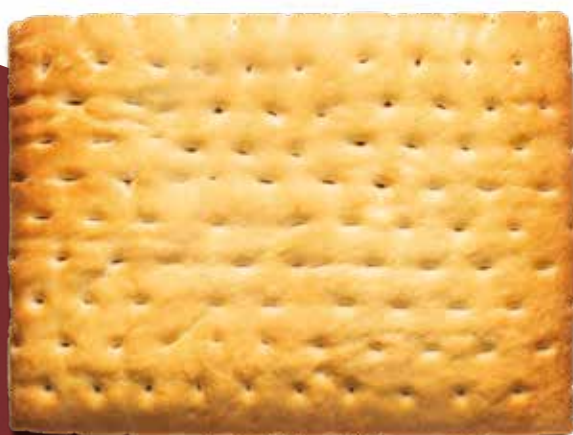
8x5

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 «O» 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 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

5 pz

PESO COLLO

5,5 kg

SCADENZA

12 mesi

PALLET

8x8

MISURE

40X30 cm*



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

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



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

ART. 340R011

FOCACCIA DB STRACCHINO Doppia **LIEVITAZIONE**

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



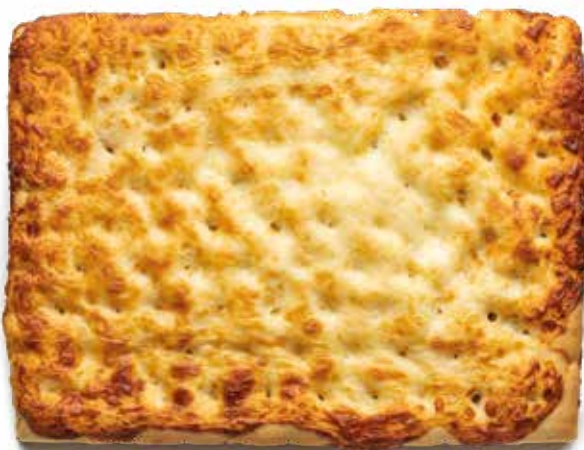
170/240°



3/6'



850 g

PEZZI
5 pzPESO COLLO
4,25 kgSCADENZA
12 mesiPALLET
8x8MISURE
40X30 cm*

ART. 340R013

FOCACCIA DB CIPOLLE Doppia **LIEVITAZIONE**

Focaccia a doppia lievitazione, preparata con farina di tipo «O» 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 «0» 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 «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
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

FOCACCIA 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

FOCACCIA CIPOLLA

Confezionata singolarmente.



200/210°



7/8'



1400 g

PEZZI

10 pz

PESO COLLO

14 kg

SCADENZA

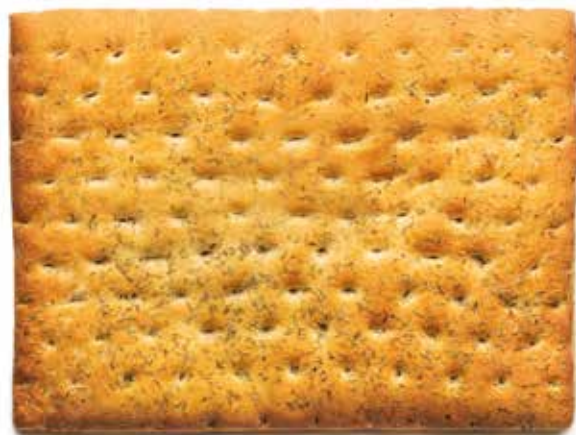
12 mesi

PALLET

4x5

MISURE

60X40 cm*



ART. 312R170

ART. 312R174

FOCACCIA 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

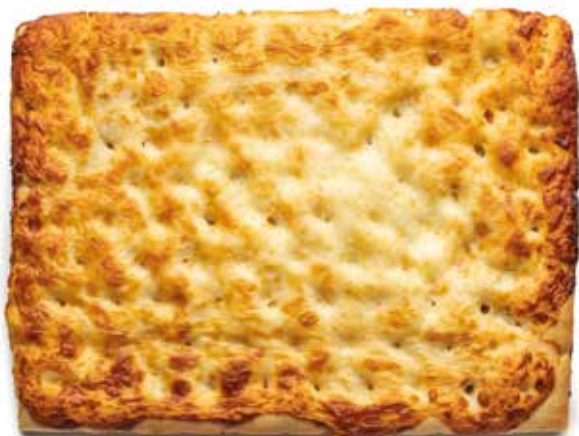
8x5

4x5

MISURE

30X40 cm*

60X40 cm*



ART. 312R185

ART. 312R184

FOCACCIA STRACCHINO

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

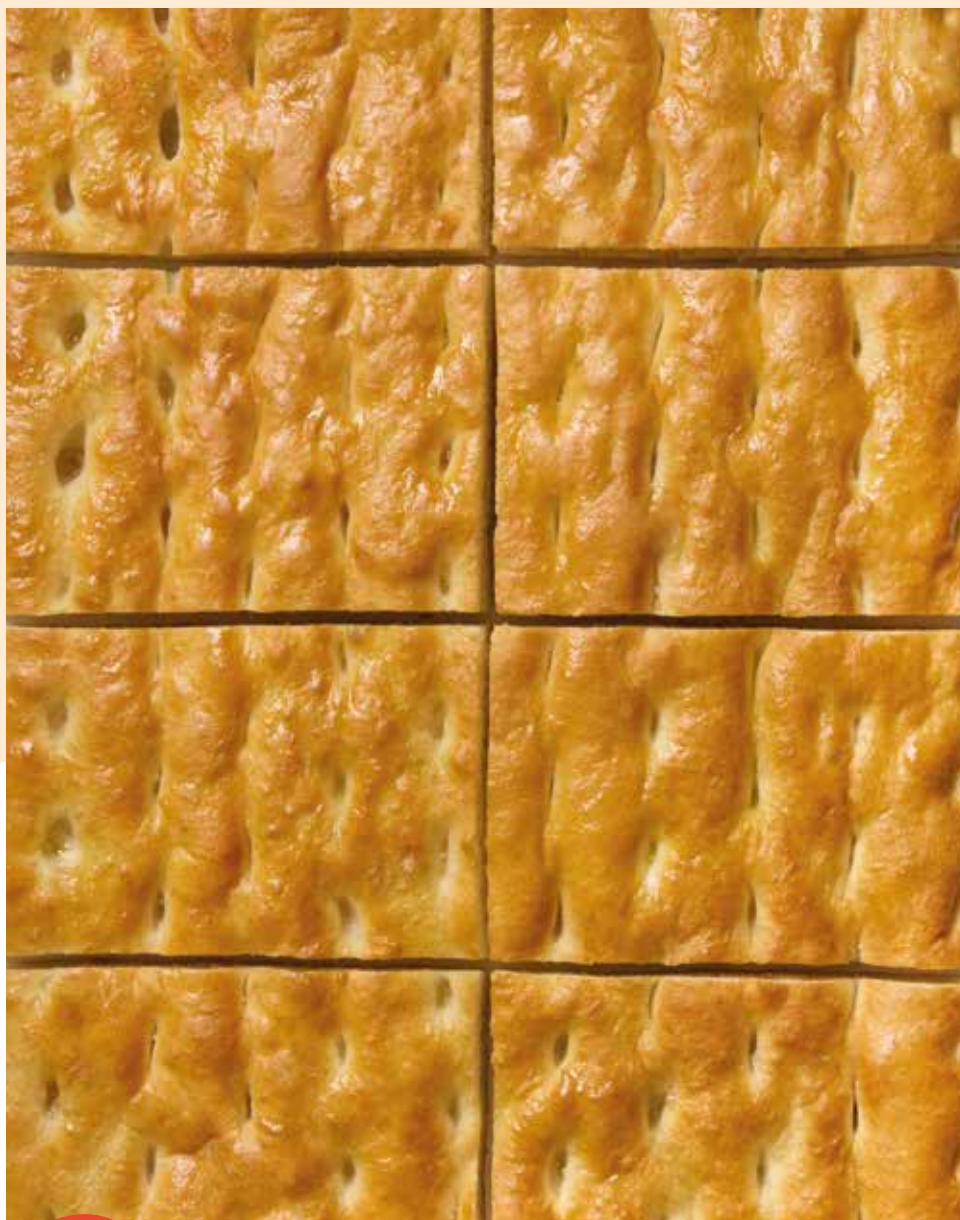
12 mesi

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 pz

PESO COLLO
4,5 kg

SCADENZA
12 mesi

PALLET
8x10



ART. 342R446

SCHIOCCO MULTICEREALI 65G

 **SENZA** olio di palma



175/180°



22/24'



65 g

PEZZI
68 pz

PESO COLLO
4,5 kg

SCADENZA
12 mesi

PALLET
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.



Scongelo
a temperatura ambiente



100 g

PEZZI
44 pz

PESO COLLO
4,4 kg

SCADENZA
12 mesi

PALLET
4x10

MISURE
14,4 cm*

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



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*

A close-up photograph of a loaf of bread, likely a baguette, with a golden-brown crust. A dark red diagonal band runs across the image from the top left to the bottom right. Overlaid on this band is the text 'EGIUSTA SOLUZIONE' repeated in a dark red, serif font. The text is partially obscured by the bread's texture and the band's angle.

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.



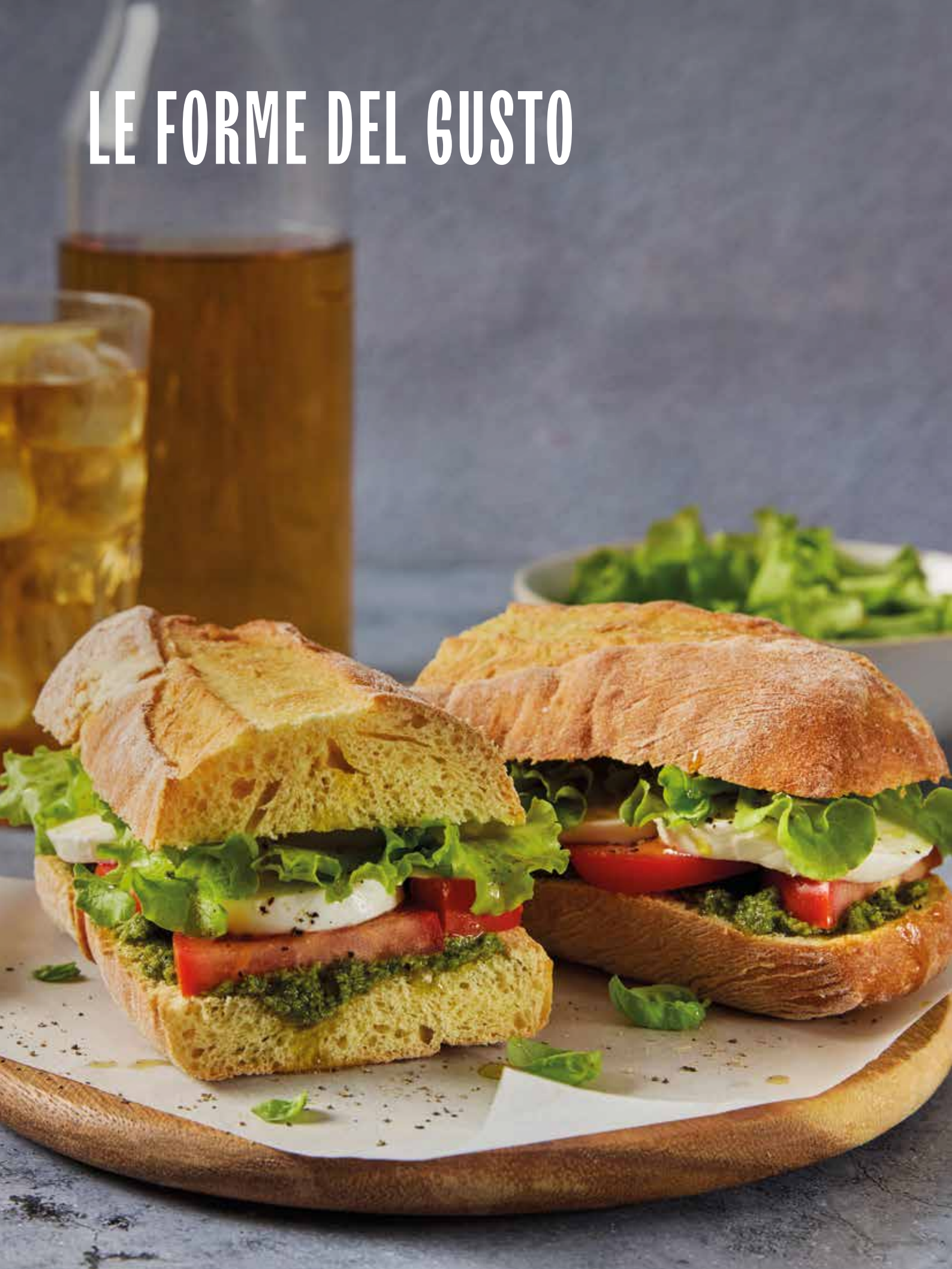


IL FORMATO GIUSTO, SEMPRE

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 pani 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	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*



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. Scongellare 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	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. 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*

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*



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

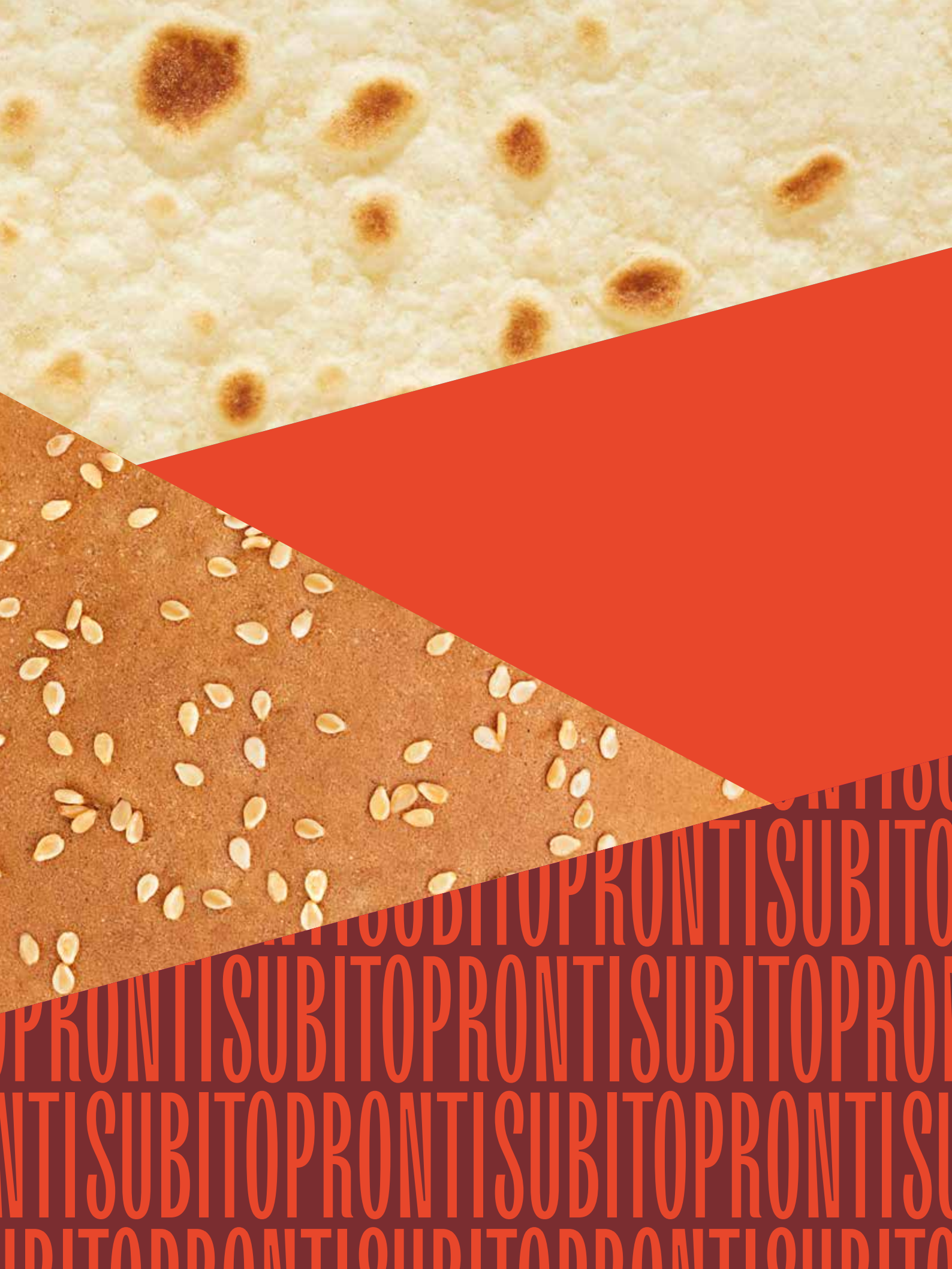
PEZZI
100 pz

PESO COLLO
4 kg

SCADENZA
12 mesi

PALLET
8x7

MISURE
9 cm*



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 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.



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



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.



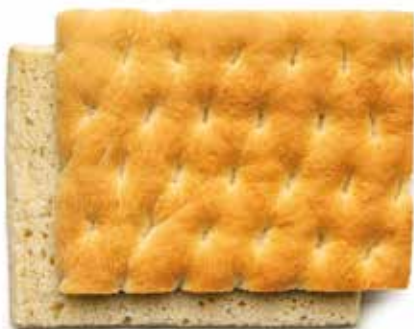
Scongelamento
a temperatura ambiente



71 g

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

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



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 TRINCI

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.

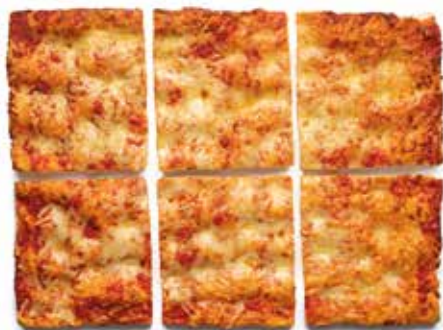


Scongelamento
a temperatura ambiente



700 g

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



ART. 310R058

PIZZA MOZZARELLA DB TRINCI

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	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.

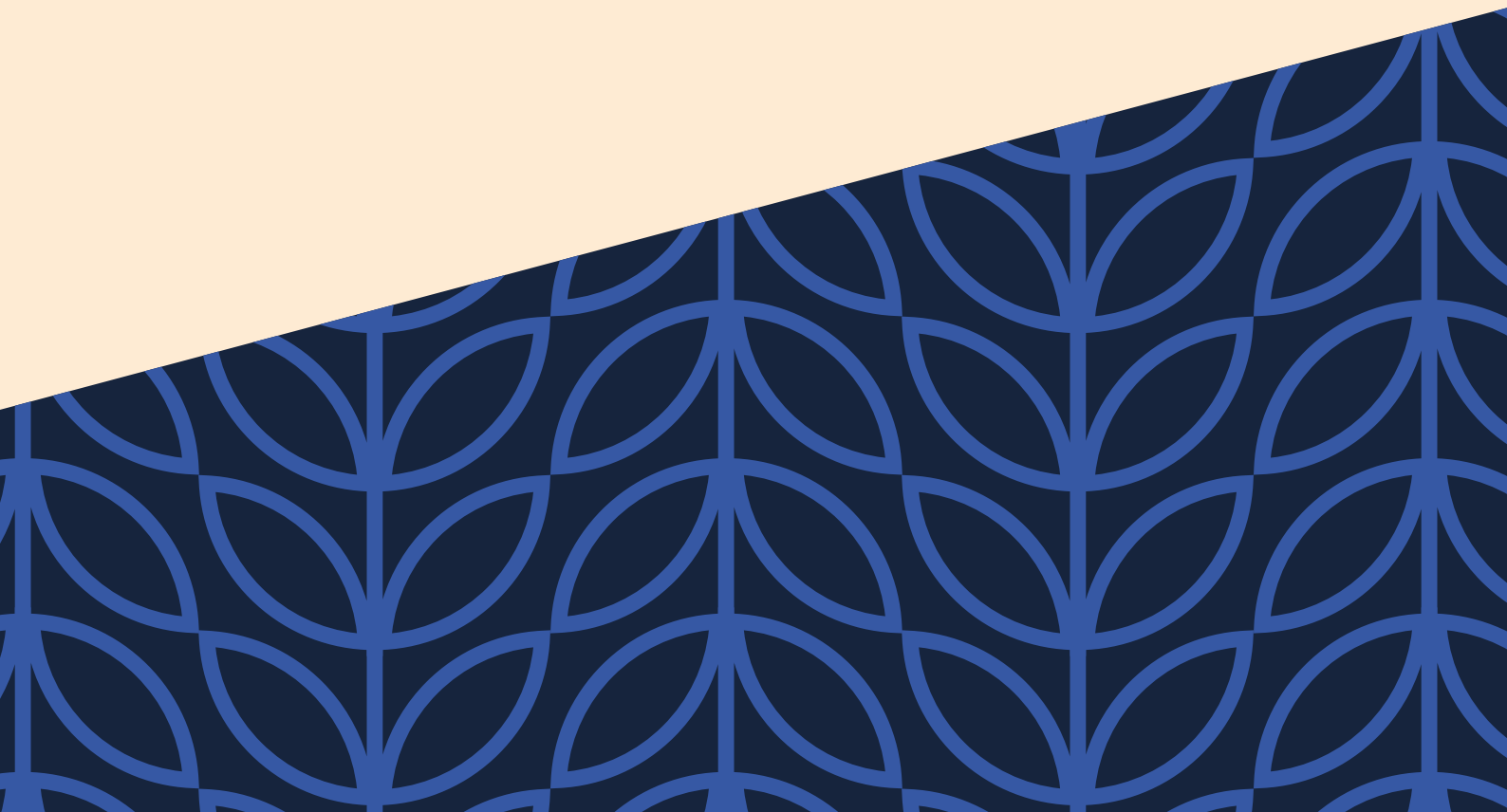
È per questo che ogni nostro prodotto è goloso, invitante e adatto a ogni esigenza o desiderio.



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	146
IL METODO INDIRETTO	147
Le ciabatte artigianali	148
Le baguette	152



TRADIZIONE E VERSATILITÀ

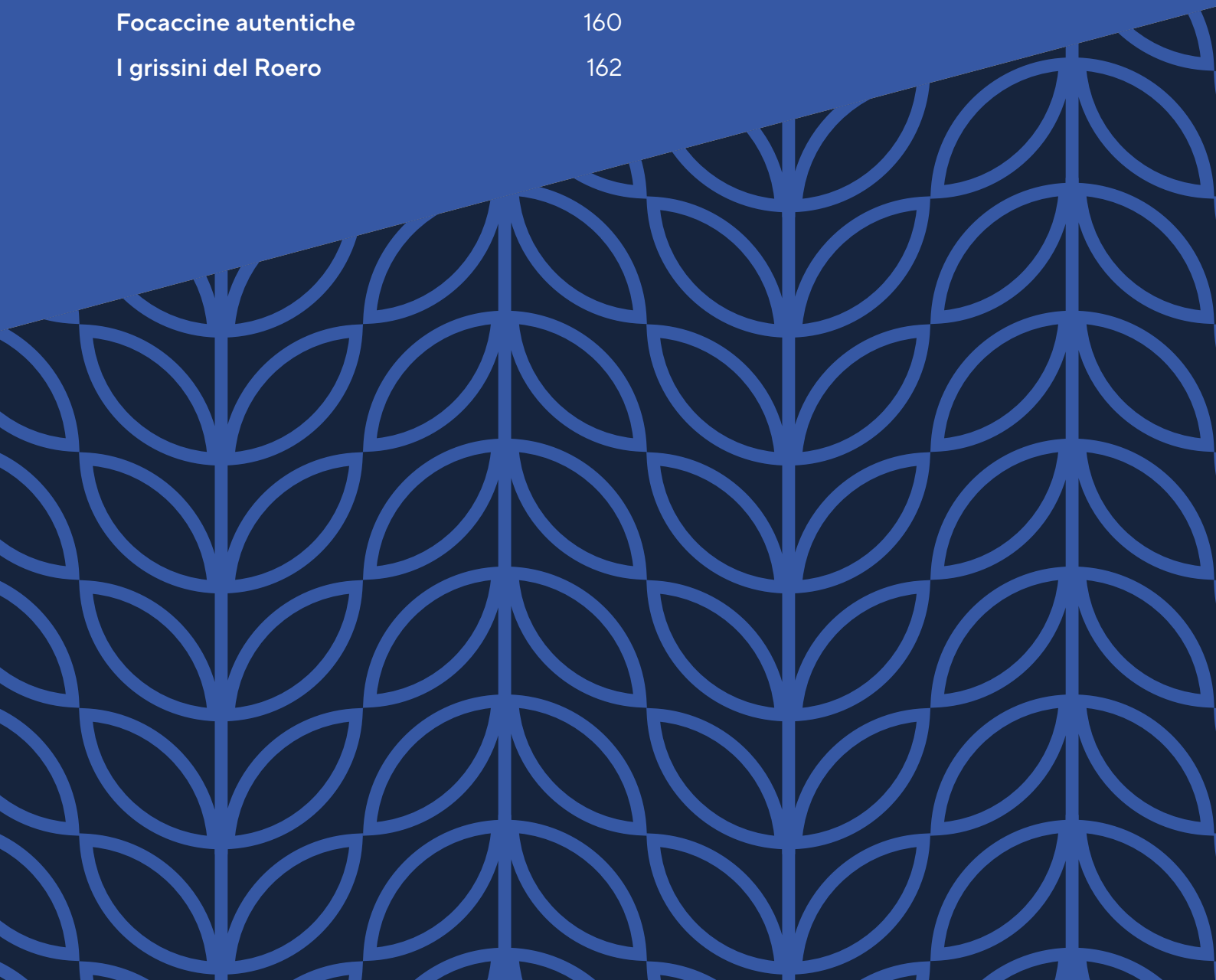
Da cultori appassionati dell'Arte Bianca, facciamo nostri le ricette e i metodi delle migliori tradizioni territoriali, avvicinandoli alla nostra visione innovativa per ottenere prodotti sempre nuovi.

RISPETTO DEL LUOGO DI ORIGINE 158

IL PANE GIUSTO PER OGNI MOMENTO 159

Focaccine autentiche 160

I grissini del Roero 162





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 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 CIABATTE ARTIGIANALI



BEST SELLER



ART. 340R001

CONCHIGLIA 100G

Già cotto.



Scongelamento
a temperatura ambiente



100 g

PEZZI
40 pz

PESO COLLO
4 kg

SCADENZA
12 mesi

PALLET
8x6

MISURE
10x15 cm*



ART. 342R195

BOCCONCINO CURCUMA 40G

16 ore di lievitazione.



200°



10/12'



40 g

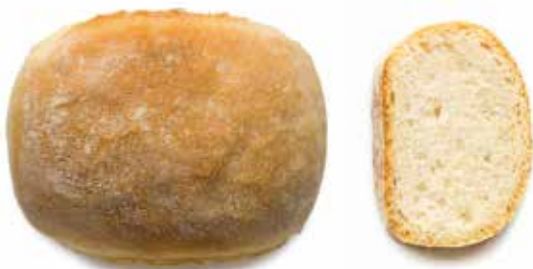
PEZZI
-

PESO COLLO
4,5 kg

SCADENZA
12 mesi

PALLET
8x6

MISURE
9,5 cm*



ART. 342R281

PAN OPLÀ 40G



180°



5'



40 g

PEZZI
112 pz

PESO COLLO
4,5 kg

SCADENZA
12 mesi

PALLET
8x6

MISURE
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°

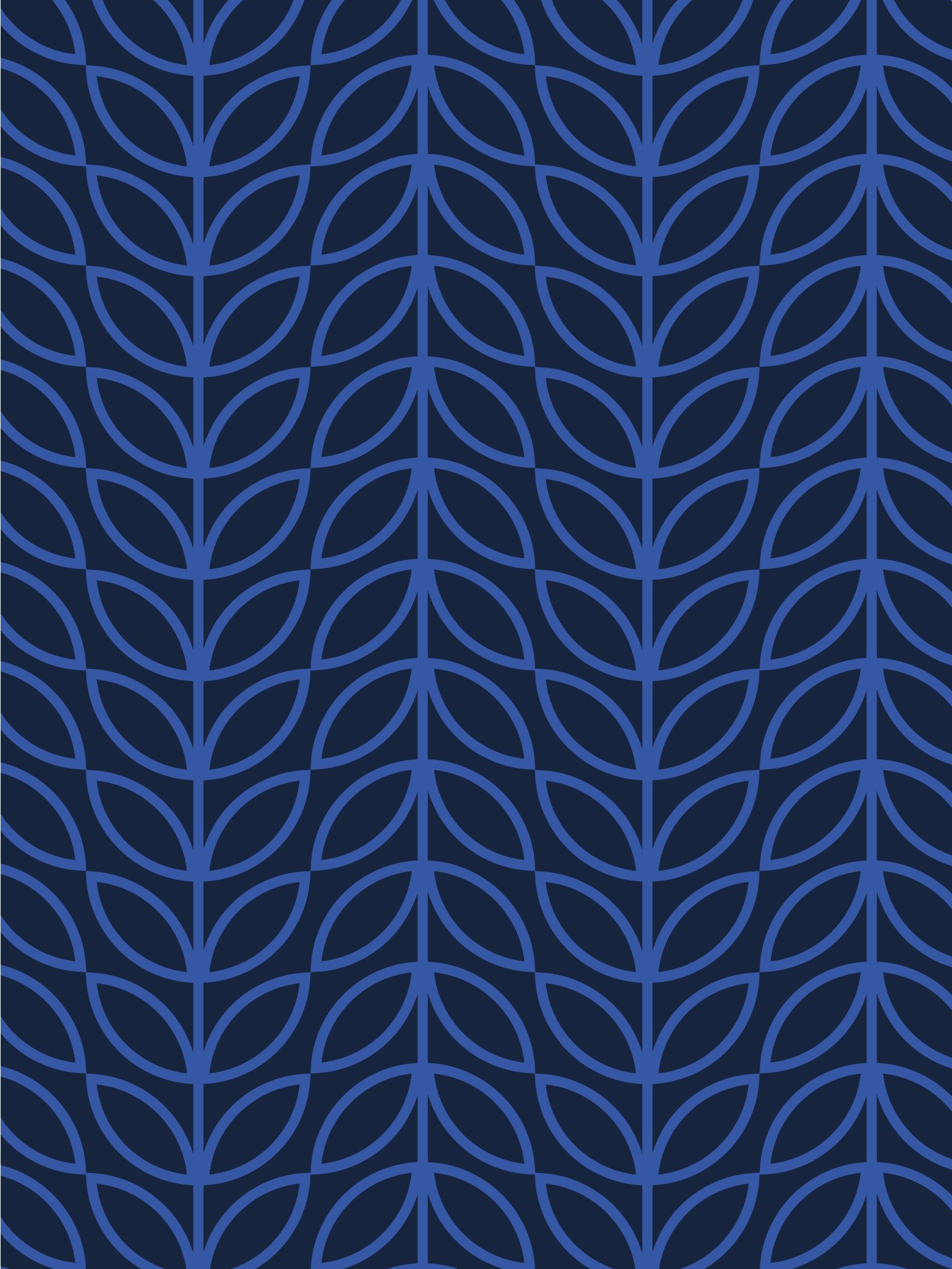


5'



100 g

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



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°

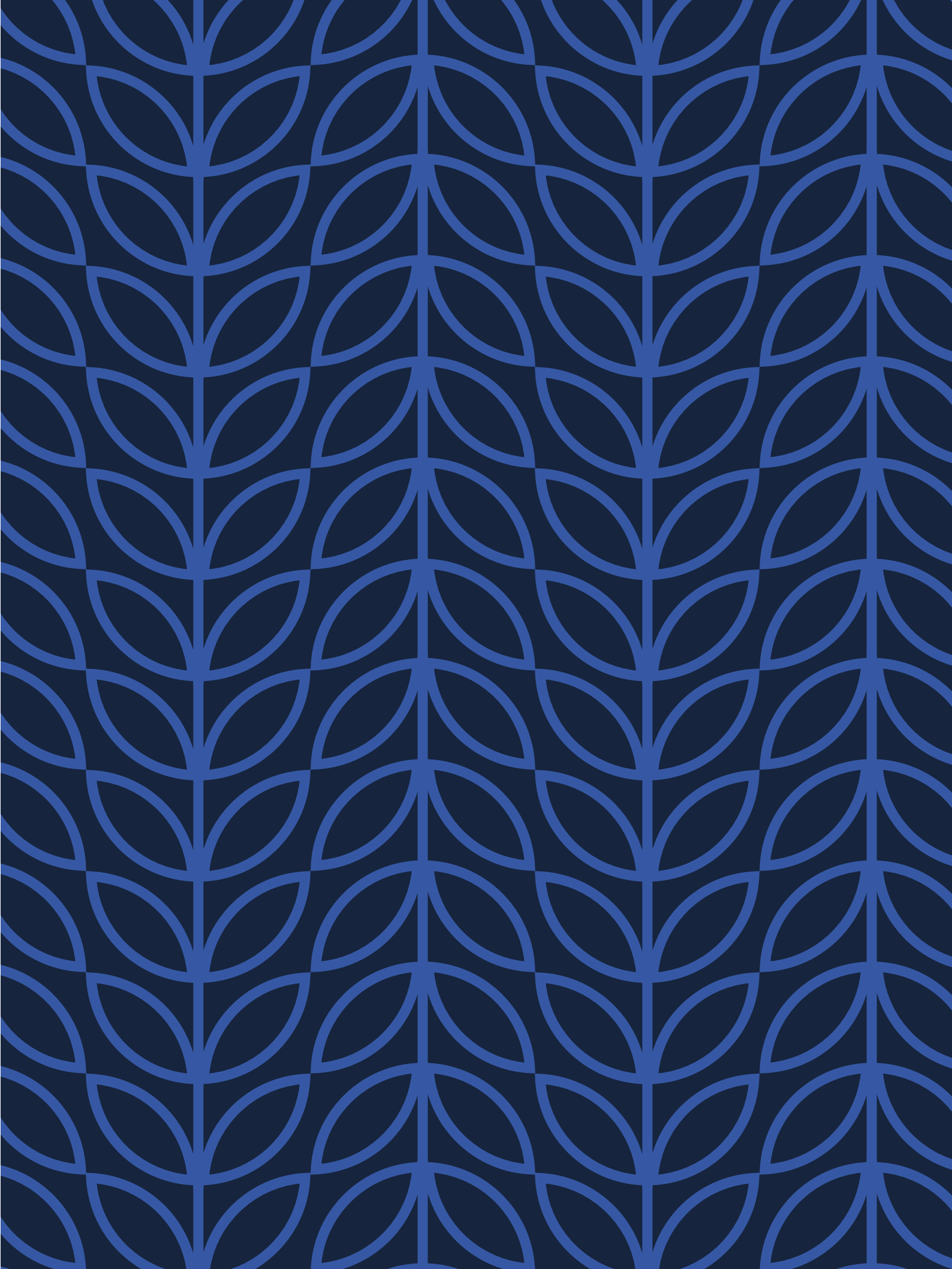


20/22'



300 g

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





ADIZIONE
LITATRADIZIONE
RSATILITATRAD
ONEVERSATILIT
ADIZIONEVER

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 **FOCACCE** 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

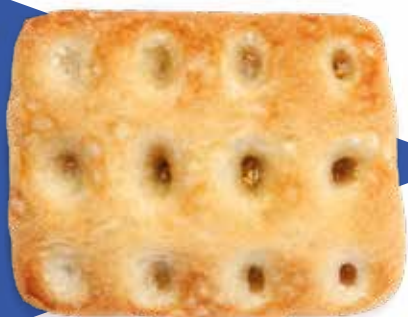
La varietà dei nostri prodotti è la risposta a ogni esigenza e porta gusto e qualità in ogni occasione. Spar è il forno dove puoi trovare pani fragranti, focacce leggere e proposte versatili, adatte ad accompagnare ogni momento della giornata.



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 quadretto, 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

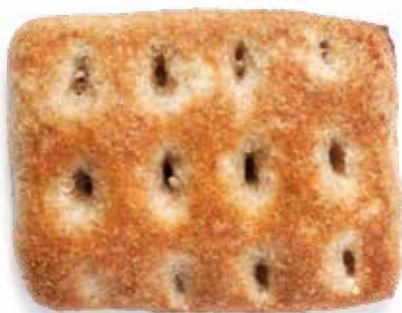
8x6

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

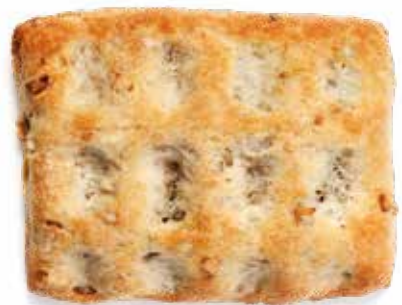
12 mesi

PALLET

8x6

MISURE

9x9 cm*



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*

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

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



ART. 349R055

GRISSINI OLIO DI OLIVA

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



ART. 349R017

GRISSINI SESAMO

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



ART. 349R028

GRISSINI OLIVE

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



ART. 349R034

GRISSINI PIZZAIOLA

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



ART. 349R030

GRISSINI CIPOLLA

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



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 DRITTI

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 prelievati 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

