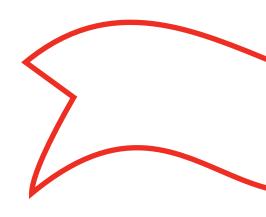


SEDE CENTRALESITO COMMERCIALESITO PRODUTTIVO

Produciamo e distribuiamo nella nostra penisola ed in tutto il mondo il meglio del Made in Italy per trasmetterlo nella quotidianità di ogni momento di gusto della giornata.



Indice



La nostra ricetta	4		
Certificazioni	4	Tipici	59
Acquaviva LAB	5	Specialità Siciliane	60
La visione Acquaviva	6	Specialità Napoletane	61
A chi ci rivolgiamo	7	Specialità Calise	63
Cosa promettiamo	8		
Uno sguardo al futuro	9	Biscotti	66
		Monoporzioni	67
Già lievitati	10	Assortiti	68
Cornetti Tradizionali	10		
Bicolori	13	Dessert	69
Integrali	14	Torte pretagliate	70
Superfarciti	14	Torte intere	74
Caruso	15	Al trancio	76
Doramì	18	Al cucchiaio	76
La Lune	21		
Vegani	25	Dessert Monoporzione	77
Multicereali	28		
Fagotti	30	Snack	81
Baby & Mini	34	Già fritti	82
Sfoglie	37	Da friggere	82
		Da scaldare	86
Semilavorati	41	Da cuocere	91
		Cornetti Salati	93
Da lievitare	41		
		Pane e focacce	94
Già cotti	42	Pani speciali	95
Roundy	42	Baguette	97
Soffici	45	Ciabatte	98
Donuts	46	Morbidi	98
Muffin	49	Focacce	100
l Milanesi	51	Toast e Tramezzini	104
Plumcake	54		
Senza Glutine	57	Le regole della bontà	106

Gli ingredienti della nostra Ricetta



SIAMO VICINI

Acquaviva è cresciuta negli anni grazie all'attento **ascolto** dei bisogni del mercato, delle esigenze dei professionisti e dei gusti in costante **evoluzione.**



SIAMO VIVACI

Un'azienda **innovativa** che non ha avuto paura di lanciarsi in nuove sfide, investendo in tecnologia e know-how, completando la propria offerta.



SIAMO MAESTRI

Una maestria che nasce dall'esercizio e dal tempo, ma soprattutto da una passione originaria per fare le cose a regola d'arte, cornetto dopo cornetto.



Efficacia delle procedure aziendali e del flusso di informazione.



Materie prime accuratamente selezionate, testate nei nostri laboratori e certificate da enti qualificati.



Processo produttivo monitorato con continuità e sottoposto a costante ottimizzazione.



Ricerca e innovazione continua: ogni anno i nostri laboratori R&S propongono nuovi prodotti e ricette.

La costanza nella qualità



















Acquaviva LAB

CHE COS'È?

Acquaviva Lab è **un laboratorio dinamico e vivace**, dedicato alla formazione continua e alla condivisione in cui i professionisti si riuniranno per raccontare e, al contempo, arricchire con spunti ed esperienze il mondo Acquaviva.

Questo progetto incarna la più alta manifestazione dei nostri valori, come l'ascolto continuo, la co-creazione, la partecipazione di tutti gli stakeholder - dalle funzioni interne, alla forza vendite fino a tutti i nostri preziosi clienti – per reinventare insieme la pasticceria dolce e salata: la missione che ci guida da oltre 45 anni.

La parola Lab richiama in modo immediato e autentico proprio questa visione: laboratorio di innovazione, laboratorio di pasticceria e panificazione, collaborazione.



COMUNICARE i valori del gruppo Acquaviva



ASCOLTAREi nostri clienti e
i nostri collaboratori



APPROFONDIRE la conoscenza dei nostri prodotti



PREVEDERE gli sviluppi e i trend del mercato



ASSAGGIARE in anteprima i prodotti novità



PROGETTAREa quattro mani
prodotti e strumenti



CONOSCEREl'azienda e
condividere esperienze



AFFRONTARE insieme il futuro del nostro settore



Supportiamo il tuo business

Mission

Portiamo gusto nella vostra cucina, sulla vostra tavola e ovunque voi siate.

Vision

Come leader europeo di prodotti da forno surgelati e margarine, oli e grassi da cucina, vogliamo essere **all'avanguardia** per gusto, qualità e servizio.

Valori

Rispetto. Ambizione. Cooperazione.

ANALISI



Studiamo i principali trend di consumo e le tue opportunità.Ascoltiamo i clienti, analizziamo i loro bisogni e desideri per ogni



OFFERTA

La nostra proposta è ideale per tutti i momenti di consumo della giornata. Dalla colazione all'aperitivo, con diverse proposte tra impasti, grammature e forme. Un'offerta pensata e su misura per le tue esigenze.



ESPERIENZA

occasione di consumo.

Grazie al nostro aiuto sarai in grado di offrire ai tuoi clienti vere e proprie esperienze di gusto con proposte innovative.



GUADAGNO

Sappiamo quante sfide devi affrontare ogni giorno. Studiamo soluzioni che ti aiutino a ottimizzare l'efficienza e che contribuiscano a far crescere il tuo business in modo sostenibile.

Crediamo che il cibo debba essere un piacere quotidiano.

Dalla colazione alla cena, dal pranzo salutistico ai momenti più golosi. Offriamo soluzioni ad alto contenuto di servizio per i professionisti e prodotti di cui il consumatore può fidarsi.

Il **rispetto** è alla base delle nostre azioni e delle nostre relazioni, sia interne che esterne. Agiamo sempre con integrità e nel rispetto degli altri e dell'ambiente. Lavoriamo con uno spirito di collaborazione sia all'interno dei nostri team che con i nostri partner. Siamo **aperti a tutte le novità** e valorizziamo ogni singolo contributo. Condividiamo proattivamente la nostra conoscenza e la nostra esperienza.

Puntiamo ad offrire **prodotti di massima qualità** con il miglior servizio e un ottimo gusto, per consentire ai nostri clienti di realizzare attività in grado di prosperare nel tempo.

l nostri clienti



Distributori

Supportiamo gli operatori del canale ingrosso nel rispondere alle diverse esigenze dei clienti Horeca attraverso un' ampia gamma di prodotti che copre ogni momento di consumo di questo canale. Formati, gusti, specialità e linee concepite per soddisfare le diverse esigenze di un mercato complesso, senza mai scendere a compromessi sulla qualità.

I nostri clienti distributori sono partner seri e affidabili, con esperienze consolidate nel settore frozen e materie prime.

Hotellerie

Con la nostra offerta copriamo ogni momento di consumo di questo canale, proponendo un'ampia offerta di prodotti – da cuocere o solo da scongelare - con ricette e grammature studiate. L'obiettivo è supportare gli addetti nel rendere distintivo il loro buffet, comprese le specialità vegane e senza glutine: dai prodotti di viennoiserie, a soffici muffin, ciambelle e krapfen, plumcake, crostate, torte, monoporzione, pani, focacce, baguette e snack.



Bar, Pasticceria e Panifici

Ogni giorno ascoltiamo i bisogni di questo delicato mondo, reinventando insieme la pasticceria dolce e salata, per supportare gli addetti nel soddisfare i gusti dei loro clienti, in ogni momento della giornata.

Prodotti sicuri, pratici e di alta qualità, che consentono - con il loro alto contenuto di servizio - di valorizzare la vetrina, distinguersi dalla concorrenza e ottimizzare i costi. Negli anni abbiamo conservato la filosofia artigianale adattandola alla dimensione industriale, per offrire un prodotto che rispetti tutte le peculiarità dell'artigianalità e i vantaggi dell'industrializzazione, con l'obiettivo di essere al servizio dell'operatore.

Ristorazione

Proponiamo un'ampia offerta di prodotti – da cuocere o solo da scongelare - con ricette e grammature studiate per rendere distintivo il menù degli addetti del settore, dal mondo dello snack salato ai dolci della tradizione, dalle novità d'oltreoceano fino alle specialità senza lattosio e senza glutine. Per i ristoranti la nostra offerta di pasticceria, pane e snack contribuisce a regalare al consumatore finale un'esperienza premium e un momento di puro piacere. Siamo l'arma segreta dei ristoratori per garantire un'offerta di qualità, controllata e con un alto livello di servizio.





Cosa promettiamo



L'attenzione al vostro cliente

Supportiamo lo **specialista** dei prodotti da forno, del mondo Ho.Re. Ca. e GDO affinché soddisfi il suo cliente: il consumatore. Siamo un partner affidabile e a lungo termine.



La performance dei nostri prodotti

Vogliamo semplificare il lavoro del nostro Cliente. **Può fidarsi** dei prodotti che proponiamo, perché ne conosciamo ogni aspetto produttivo e li studiamo per lui.



La professionalità

Siamo specializzati in prodotti di **eccellenza Made in Italy:** abbiamo creato e brevettato prodotti indimenticabili, che sono entrati nella storia del nostro settore, la nostra voglia di sperimentare e accrescere le nostre competenze non si è mai fermata!



Oltre 45 anni di innovazione della tradizione

Nasciamo dall'autenticità della tradizione, ma abbiamo un respiro innovativo e ambizioni internazionali.



Produciamo e distribuiamo

nella nostra penisola ed in tutto il mondo **il meglio del Made in Italy** per trasmetterlo nella **quotidianità** di ogni **momento di gusto**.



Il tuo punto di vista ci sta a cuore!

Raccontaci come ottimizzare il nostro servizio e rendere più golosi i nostri prodotti in futuro.

DICCI LA TUA: f @ in





Difendiamo il futuro

Fare impresa in modo ecosostenibile oggi, significa guardare con responsabilità al domani. Ci impegniamo per la **salvaguardia dell'ambiente** nei gesti di ogni giorno e realizziamo ogni anno importanti investimenti e progetti per **ridurre al minimo l'impatto ambientale.**



Isola Ecologica

Per ogni tipologia di rifiuto (codice CER) abbiamo dedicato uno spazio apposito e abbiamo stipulato un accordo con una società di smaltimento, creando un sistema virtuoso di riciclo carta, cartone, plastica.



Impianto fotovoltaico

Abbiamo creduto nel fotovoltaico e alla fine del 2015 abbiamo installato l'impianto sull'intero stabilimento, diminuendo il nostro impatto sull'ambiente.



Impianto depurazione

Abbiamo investito somme imponenti in trattamenti appositi per ridurre il carico inquinante delle acque reflue e, ad oggi, siamo sensibilmente al di sotto del limite di legge.

Tradizionali Il sapore autentico di una volta.





Cornetto Curvo Non Glassato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0023S	65	62	9/72	160/170	25/28
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0023S	80	52	9/72	160/170	25/28
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0025S	95	45	9/72	160/170	25/28



ALBICOCCA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0020S	90	52	9/72	160/170	25/28



CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0021S	90	52	9/72	160/170	25/28



CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0022S	90	52	9/72	160/170	25/28



Cornetto Dritto Glassato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0021	65	70	9/72	160/170	25/28
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.



Cornetto Curvo Glassato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0023	65	62	9/72	160/170	25/28
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.

• RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



ALBICOCCA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0020	75	62	9/72 160/170		25/28
RIFINITO C	ON ZU	CCHERO SEM	OLATO		

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0020	90	52	9/72	160/170	25/28

• RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO



CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0021	75	62	9/72	160/170	25/28
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0021	90	52	9/72	160/170	25/28

• RIFINITO CON CODETTA DI ZUCCHERO



CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0022	75	62	9/72	160/170	25/28
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.





Sofia

VUOTA

codice	g	pz. conf.		°C	min.	
PO0005-1	82	56	9/72	160/170	26/28	NOVITÀ!



• CON LIEVITO NATURALE



Sofia

VUOTA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.	
PO0006-1	82	56	9/72	160/170	26/28	



CON LIEVITO NATURALE





BICOLORI

Ciocopiù

CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
DU0001	98	52	9/72	160/170	25/28



Cornetto Dritto

PISTACCHIO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
DU0002	110	40	9/81	160/170	25/28



Boscorè

FRUTTI ROSSI

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
BO0002	98	52	9/72	160/170	25/28



SUPERFARCITI

Cornetto Dritto

CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CS0021	95	52	9/72	160/170	26/28

• RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO

ALBICOCCA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CS0020	95	52	9/72	160/170	26/28

• RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO

CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CS0022	95	52	9/72	160/170	26/28

• RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO

MANDORLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CS0025	95	52	9/72	160/170	26/28

- RIFINITO CON MANDORLE
- ARRICCHITO CON BURRO

INTEGRALI

Cornetto Dritto Integrale

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0028	65	62	9/72	160/170	25/28

• RIFINITO CON GRANO SARACENO E ZUCCHERO DI CANNA

MIELE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0024	75	62	9/72	160/170	25/28

CON FARCITURA DI MIELE AL 40%















Per un buongiorno tutto italiano.

SCOPRI LA LINEA





Caruso Curvo Glassato

ALBICOCCA DEL VESUVIO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0053	105	45	9/72	160/165	24/26
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.

- RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA
- ON LIEVITO NATURALE
- 100% FARINA ITALIANA
- CON FARCITURA DI ALBICOCCA AL 50%, DI FILIERA TRACCIATA

TITI 2021
PROBING
GUSTO
BUPPAINE
** ***

SCOPRI DI PIÙ:



Siamo la prima azienda ad aver costruito la **filiera certificata dal campo al bancone del bar.** Coltiviamo alle pendici del nostro vulcano le succose albicocche e ne seguiamo la tracciabilità per garantire la farcitura dell'irresistibile **Caruso all'Albicocca del Vesuvio.**



Caruso Curvo Glassato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0050	85	45	9/72	160/170	24/26
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO
- OCON LIEVITO NATURALE
- 100% FARINA ITALIANA



codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0054	105	45	9/72	160/165	24/26
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.

- RIFINITO CON CODETTA DI ZUCCHERO
- OCON LIEVITO NATURALE
- 100% FARINA ITALIANA

CREMA DI NOCCIOLE ITALIANE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0055	105	45	9/72	160/165	24/26
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.

- RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO
- **CON** LIEVITO NATURALE
- 100% FARINA ITALIANA

Caruso Superfarcito

CREMA E AMARENA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0052	105	45	9/72	160/165	24/26

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO
- **CON** LIEVITO NATURALE
- 100% FARINA ITALIANA









Datami CON BURRO E LIEVITO NATURALE





Croissant Dorami Dritto

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0093	80	54	9/72	160/165	24/26
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0092	60	70	9/72	160/165	20/24
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
codice CR0091	g 40	pz. conf.	pallet 9/72	° c 160/165	min. 18/20
		•	•	_	



- OCON BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE

ALBICOCCA DEL VESUVIO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0094	95	52	9/72	160/165	24/26

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO
- OCON BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE
- CON FARCITURA DI ALBICOCCA AL 50%, DI FILIERA TRACCIATA

CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0095	95	52	9/72	160/165	24/26

- RIFINITO CON ZUCCHERO GIALLO
- ON BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE

CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0096	95	52	9/72	160/165	24/26

- RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO
- ON BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE
- **CON FARCITURA 16% NOCCIOLA**



PISTACCHIO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0097	95	52	9/72	160/165	24/26

- RIFINITO CON CODETTA VERDE E PERLINA DI ZUCCHERO
- ON BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE
- CON FARCITURA DI PISTACCHIO AL 10%



Baby Croissant Doramì Dritto

ALBICOCCA DEL VESUVIO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0098	45	90	9/72	160/165	18/20

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO
- ON BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE
- CON FARCITURA DI ALBICOCCA AL 50%, DI FILIERA TRACCIATA



CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0099	45	90	9/72	160/165	18/20

- RIFINITO CON ZUCCHERO GIALLO
- OCON BURRO
- ON LIEVITO NATURALE



CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0100	45	90	9/72	160/165	18/20

- RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO
- OCON BURRO
- ON LIEVITO NATURALE





VIENNOISERIE ITALIANA



La sapienza dolciaria italiana rivoluziona la viennoiserie.



Croissant Curvo

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0034	80	52	9/72	160/165	24/26

- **TUTTO BURRO** 24% BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE



Croissant Dritto

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CB0023A	60	70	9/72	160/165	20/24
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0040	70	60	9/72	160/165	24/26
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0039	80	54	9/72	160/165	24/26

- **TUTTO BURRO** 24% BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE



CREMA ALLA CANNELLA E MELA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0072	95	52	9/72	160/165	24/26

- TUTTO BURRO 19,5% BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE



CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0035	95	52	9/72	160/165	24/26

- RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO
- **TUTTO BURRO** 19,5% BURRO
- ON LIEVITO NATURALE
- **CON FARCITURA DI NOCCIOLE AL 16%**



CREMA PASTICCERA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0036	95	52	9/72	160/165	24/26

- RIFINITO CON ZUCCHERO GIALLO
- TUTTO BURRO 19,5% BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE



ALBICOCCA DEL VESUVIO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0037	95	52	9/72	160/165	24/26

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO
- **TUTTO BURRO** 19,5% BURRO
- CON LIEVITO NATURALE
- CON FARCITURA DI ALBICOCCA AL 50%, DI FILIERA TRACCIATA



LAMPONE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0041	95	52	9/72	160/165	24/26

- RIFINITO CON ZUCCHERO ROSSO
- TUTTO BURRO 19,5% BURRO
- CON LIEVITO NATURALE
- **CON FARCITURA DI LAMPONE AL 50%**



PISTACCHIO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0043	95	52	9/72	160/165	24/26

- RIFINITO CON CODETTA VERDE E PERLINA DI ZUCCHERO
- **TUTTO BURRO** 19,5% BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE
- **CON FARCITURA DI PISTACCHIO AL 10%**



Mini Croissant Dritto

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
MC0025A	25	225	9/72	160/165	14/16

- **TUTTO BURRO** 23% BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE



Mix Mini Viennoiserie

MINI CROISSANT DRITTO VUOTO, MINI FAGOTTO AL CIOCCOLATO, MINI GIRELLA CREMA E UVETTA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
MT0002-1	30/35	135*	8/96	165/170	13/15

^{*3} BUSTE DA 45 PEZZI L'UNA



Croissant Dritto Multicereali Rustico

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0075	80	54	9/72	160/165	24/26

- ON QUINOA NERA
- RIFINITO CON MIX DI SEMI
- **TUTTO BURRO** 23% BURRO
- OCON LIEVITO NATURALE



Intreccio

CREMA E PEPITE CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
56436	110	50	8/96	165/170	20/24

• TUTTO BURRO 15,5% BURRO





Pain Au Chocolat

CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
56517	80	70	8/64	160/165	22/24







Cornetto Vegano Curvo

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0056	70	52	9/72	160/170	25/28

• RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA



Cornetto Vegano Dritto

ARANCIA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0058-1	80	45	9/72	160/170	25/28

• RIFINITO CON QUINOA E ZUCCHERO DI CANNA







MELAGRANA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0038-1	85	45	9/72	160/170	25/28

- RIFINITO CON FIOCCHI D'AVENA
- **CON** SEGALE GERMINATA



AGRUMI E CAROTA

codice pz. conf. pallet min. CO0067-1 85 45 9/72 160/170 25/28

• RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA E CRUSCA DI CECI







Cornetto Vegano Dritto

MORE E SAMBUCO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0066-1	85	45	9/72	160/170	25/28

- RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA, GRANELLA DI CANAPA, SEMI DI CHIA
- ON FARINA INTEGRALE



Cornetto Vegano Integrale

AGRUMI E ZENZERO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0065-1	85	45	9/72	160/170	25/28

- RIFINITO CON GRANELLA DI GRANO SARACENO
- ON FARINA INTEGRALE









Fagotto Vegano

CREMA DI NOCCIOLE E CEREALI

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FA0029	95	62	9/72	160/170	24/28

• RIFINITO CON GRANELLA DI NOCCIOLE



Sfogliatina Vegana

7 FRUTTI

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.	
SF0051-1	82	36	12/168	190	22/26	

MELA, ALBICOCCA, PESCA GIALLA, UVA SULTANINA, FICHI, AMARENA, PERA

- RIFINITO CON MIX DI SEMI
- CON FARRO INTEGRALE
- SENZA OLIO DI PALMA





Multicereali

Il benessere dei cereali con un sapore autentico e goloso.



Cornetto Curvo Multicereali

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0036	70	52	9/72	160/170	25/28

- RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA
- OCON QUINOA NERA



FRUTTI DI BOSCO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0037	80	52	9/72	160/170	25/28

- RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA
- ON QUINOA NERA



Cornetto Dritto Multicereali

MIELE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0050	80	56	9/72	160/170	25/28

- RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA
- OCON QUINOA NERA
- **CON** FARCITURA DI MIELE AL 40%



Siffany







Tiffany

BLACK & WHITE: CREMA DI NOCCIOLE E CIOCCOLATO BIANCO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
TI0004	90	38	9/72	160/165	26/29

- RIFINITO CON STELLINE DI ZUCCHERO
- ARRICCHITO CON BURRO



CREMA DI NOCCIOLE E COCCO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
T10003	90	38	9/72	160/170	24/28

- RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO E PERLINA DI ZUCCHERO
- **ARRICCHITO CON BURRO**



MIRTILLI SELVATICI

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
TI0005	90	38	9/72	160/170	24/28

- RIFINITO CON MIX DI SEMI
- ARRICCHITO CON BURRO
- OCON CEREALI ANTICHI







Tiffany Deluxe

CREMA ACERO E NOCI PECAN

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
59621	85	40	9/72	160/165	26/29

- RIFINITO CON GRANELLA DI NOCCIOLE E NOCI PECAN
- **DOPPIO** IMPASTO



codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.	
59620	85	40	9/72	160/165	26/29	NOVI

- RIFINITO CON PERLINE DI ZUCCHERO
- **DOPPIO** IMPASTO AL MALTO





Fagotto

TRE CIOCCOLATI (FONDENTE, AL LATTE, BIANCO)

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FA0028	90	45	9/72	160/165	22/25

- RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO
- ARRICCHITO CON BURRO



CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FA0030	90	45	9/72	160/170	22/25

- RIFINITO CON ZUCCHERO ROSSO
- ARRICCHITO CON BURRO



Gran Fagotto

CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FA0027	100	32	9/81	160/170	22/25

- RIFINITO CON GRANELLA DI NOCCIOLE E GRANELLA DI CIOCCOLATO
- ARRICCHITO CON BURRO



Fagottino

GOCCE DI CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FA0020	80	70	9/72	160/170	22/25



CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FA0023	80	70	9/72	160/170	22/25
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FA0025	90	62	9/72	160/170	22/25



Gocciolotto

CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GO0001	90	62	9/72	160/170	22/25

- ARRICCHITO CON BURRO
- IMPASTO ARRICCHITO CON GOCCE DI CIOCCOLATO



Lemonito

CREMA DI LIMONE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
LE0002	85	70	9/72	160/170	22/25



Girella

CREMA E PERLE DI ZUCCHERO

	min.	°C	pallet	pz. conf.	g	codice
NOVITÀ!	20/25	160/165	8/96	36	120	56212

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO
- ON 18% DI BURRO



Girella

CREMA E UVETTA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
56438	93	60	8/48	160/165	20/25





Regina

CREMA E AMARENA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PO0003	110	30	9/72	160/170	25/28

ON 40g DI FARCITURA



Cannolo World

CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CA0032	95	60	9/72	160/170	22/25





Baby & Mini

Una grande bontà in piccoli morsi.



Baby Croissant Glassato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0026	40	100	9/72	160/165	15/18

• RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Mini Croissant Dritto

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
MC0025A	25	225	9/72	160/165	14/16

- **TUTTO BURRO** 23% BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE



Croissant Dorami Dritto

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0091	40	100	9/72	160/165	18/20
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.

ON BURRO



Baby Croissant Doramì Dritto

ALBICOCCA DEL VESUVIO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0098	45	90	9/72	160/165	18/20

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO
- OCON BURRO
- ON LIEVITO NATURALE
- CON FARCITURA DI ALBICOCCA AL 50%, DI FILIERA TRACCIATA

CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0099	45	90	9/72	160/165	18/20

- RIFINITO CON ZUCCHERO GIALLO
- OCON BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE





Baby Croissant Dorami Dritto

CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0100	45	90	9/72	160/165	18/20

- RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO
- OCON BURRO
- OCON LIEVITO NATURALE



Baby Calise Dritto

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CS0033	35	90	9/72	160/165	24/26





Mini Cornetto Salato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
MC0003	30	150	9/63	160/165	16/18



Mix Mini Viennoiserie

MINI CROISSANT DRITTO VUOTO, MINI FAGOTTO AL CIOCCOLATO, MINI GIRELLA CREMA E UVETTA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
MT0002-1	30/35	135*	8/96	165/170	13/15

*3 BUSTE DA 45 PEZZI L'UNA



Mix Mini Tentazioni

CREMA, GOCCE DI CIOCCOLATO, ALBICOCCA, FRUTTI DI BOSCO

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
MT0001	30	4,2	9/72	160/165	15/18

• ARRICCHITO CON BURRO



Mix Baby Assortiti

MELA, CREMA DI LIMONE, ALBICOCCA, CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0066	40	80	9/72	160/165	15/18







Conky

CREMA LATTE PANNA E AMARENA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CH0012	100	40	9/81	170/180	25/28

• RIFINITO CON ZUCCHERO ROSSO E PERLINA DI ZUCCHERO



CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CH0015	95	40	9/81	170/180	25/28

- RIFINITO CON GRANULI DI CACAO E ZUCCHERO SEMOLATO
- **CON FARCITURA DI NOCCIOLE AL 16%**



CUORE LATTE PANNA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CH0016	95	40	9/81	170/180	25/28

• RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Lumachina

CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CH0009	90	40	9/81	170/180	25/28

• RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Strudel

MELA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
ST0002	85	45	9/81	170/180	24/27

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO
- 100% MELE ITALIANE



Treccina Crema

LIMONI DI SICILIA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
TR0012	85	35	9/90	170/180	24/27

PRIMA DELLA COTTURA COSPARGERE CON ZUCCHERO A VELO* *FORNITO NELLA CONFEZIONE

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO
- **CON EXTRA FARCITURA**



codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
TR0013	85	35	9/90	170/180	24/27

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO
- **CON** EXTRA FARCITURA
- CON FARCITURA DI ALBICOCCA AL 50%, DI FILIERA TRACCIATA



codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
TR0014	85	35	9/90	170/180	24/27

PRIMA DELLA COTTURA COSPARGERE CON ZUCCHERO A VELO* *FORNITO NELLA CONFEZIONE

- RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO
- OCON EXTRA FARCITURA

CREMA E AMARENA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
TR0018	100	35	9/90	170/180	24/27

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO
- ARRICCHITO CON BURRO

NOCI PECAN

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
TR0019	95	48	8/88	160/170	20/24
codice MINI	g	pz. conf.	pallet	°C	min.

- *SCIROPPO PER DECORARE INCLUSO NELLA CONFEZIONE
- RIFINITO CON NOCI PECAN
- OCON SCIROPPO D'ACERO











Treccina

CARAMELLO SALATO

	min.			pz. conf.	g	codice
NOVITÀ!	20/24	160/170	8/80	48	95	56247

• RIFINITO CON MANDORLE

Midi

CREMA E AMARENA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
MI0018	110	54	9/72	170/180	24/27

• RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO

Toscanella

CREMA E RISO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
TR0017	90	40	9/99	170/180	24/27

• RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO

Lunotta

MELA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
LU0001	90	40	9/99	170/180	25/28

• RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO

Eva

MELA E ALBICOCCA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.	
EV0001	100	27	8/88	160/165	26/29	

- ON BURRO
- OCON FARCITURA DI ALBICOCCA AL 50%
- ON MELA A FETTE

Eva

MELA E CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
EV0002	100	27	8/88	160/165	26/29

- ON BURRO
- ON MELA A FETTE













SEMILAVORATI

Pasta Sfoglia Laminata

53X36X0,5 cm

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
PA0017	1000	10	4/72	90



Sac À Poche

RICOTTA DI PECORA ZUCCHERATA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
POC003	500	6	16/256	60/120



codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
PGF33	1000	6	9/99	60/120



CREMA DEL PASTICCERE PISTACCHIO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
PGF16A	500	8	12/132	60/120



DA LIEVITARE

Cornetto Curvo

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	lievitazione	°C	min.
CO0004	65	100	9/81	3/6h	160	18/20
codice	g	pz. conf.	pallet	lievitazione	°C	min.
CO0013	80	100	9/72	3/6h	160	18/20
codice	g	pz. conf.	pallet	lievitazione	°C	min.
MAXI CO0017	100	80	9/72	3/6h	160	18/20





in ogni momento della giornata.



Ciambella Zuccherata

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	$(+0/4 ^{\circ}\text{C})$ ore scong.
C10010	60	36	9/63	90/120	5/6
codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	(+0/4 °C) ore scong.
CIOOO9	100	30	9/63	90/120	5/6
codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	(+0/4 °C) ore scong.
MINI C10012-1	22	120	8/56	90/120	5/6

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO
- OCON BURRO E LIEVITO NATURALE
- STANDARD E MAXI FLOWPACK 3 PEZZI 100% RICICLABILE
- MINI FLOWPACK 5 PEZZI 100% RICICLABILE



Krapfen Zuccherato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	$(+0/4 ^{\circ}\text{C})$ ore scong.
KR0002	60	24	9/81	90/120	5/6
codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	(+0/4 °C) ore scong.
MINI KR0003	20	120	9/72	90/120	5/6

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO
- ON BURRO E LIEVITO NATURALE
- FLOWPACK 4 PEZZI 100% RICICLABILE
- MINI FLOWPACK 6 PEZZI 100% RICICLABILE



Krapfen Zuccherato

CREMA PASTICCERA

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) ore scong.	(+0/4 °C) ore scong.
KR0004	80	24	9/81	3/4	8/10
codice	g	pz. conf.	pallet	$(+20/24 ^{\circ}\text{C})$ ore scong.	$(+0/4 ^{\circ}\text{C})$ ore scong.
MINI KR0013	30	96	9/81	3/4	8/10

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO
- ON BURRO E LIEVITO NATURALE
- STANDARD FLOWPACK 4 PEZZI 100% RICICLABILE
- MINI FLOWPACK 6 PEZZI 100% RICICLABILE



Krapfen Zuccherato

ALBICOCCA DEL VESUVIO

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.	ore scong.
KR0015	80	24	9/81	3/4	8/10

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO
- CON FARCITURA DI ALBICOCCA AL 50%, DI FILIERA TRACCIATA
- **CON** BURRO E LIEVITO NATURALE
- FLOWPACK 4 PEZZI 100% RICICLABILE

Krapfen Zuccherato

CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) ore scong.	(+0/4 °C) ore scong.
KR0014	80	24	9/81	3/4	8/10

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO
- OCON BURRO E LIEVITO NATURALE
- FLOWPACK 4 PEZZI 100% RICICLABILE



NON GLASSATI

Krapfen non glassato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	$(+0/4 ^{\circ}\text{C})$ ore scong.
KR0002S	60	48	8/56	90/120	5/6
codice	g	kg conf.	pallet	$(+20/24 ^{\circ}\text{C})$ ore scong.	$(+0/4 ^{\circ}\text{C})$ ore scong.
MINI KR0009	15	2,5	9/63	3/4	8/10

- OCON BURRO E LIEVITO NATURALE
- STANDARD FLOWPACK 4 PEZZI 100% RICICLABILE
- OCONTIENE BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO



Krapfen non glassato

PISTACCHIO

codice	g	pz. conf.	pallet	$(+20/24 ^{\circ}\text{C})$ ore scong.	$(+0/4 ^{\circ}\text{C})$ ore scong.
KR0018	75	24	9/81	3/4	8/10

- **CON** BURRO E LIEVITO NATURALE
- FLOWPACK 4 PEZZI 100% RICICLABILE
- OCONTIENE BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO
- OCON FARCITURA DI PISTACCHIO AL 15%





DONUTS

Mix Donuts

MILKY, PINKY, PARTY

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
DO0006	55	36*	8/96	60/90

^{*3} CONFEZIONI X 12 PEZZI

Donut Choc

CREMA DI NOCCIOLE E CACAO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
DO0001	75	36	8/120	120

CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
DO0005	70	36*	8/96	120

^{*3} CONFEZIONI X 12 PEZZI

FRAGOLA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
D00004	70	36*	8/96	120

^{*3} CONFEZIONI X 12 PEZZI

MIRTILLI

	min.	•	pz. conf.	g	codice
NOVITÀ!	90/120	8/104	36	69	51619

Mix Mini Donuts

CREMA DI NOCCIOLE E CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
DO0007	24	56*	8/144	60/90

^{*2} CONFEZIONI X 28 PEZZI













SOFFICI

Brioche

VUOTA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
BR0001	90	20	9/90	120/180



Waffel

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
WA0001	90	54	10/80	60/120

• ARRICCHITO CON BURRO



Pancake

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.	⊗ cm
PC0002	40	40	13/195	180	7	10



Cannolo Fritto

CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
CA0024	80	20	12/120	120/180



Maritozzo

CON PANNA

codice	g	pz. conf.	pallet	(+0/4 °C) min scong.
MR0002-1	100	12	8/144	90/120





Sbrodolone

CREMA CHANTILLY

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
SB0001	100	12	8/150	240

Zeppola al forno

CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
GRANDE ZE0001	125	12	6/120	240
codice MIGNON	g	kg conf.	pallet	min. scong.

• RIPIENA DI CREMA



CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
CU0004	25	2,5	9/99	90/120

• RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO

CREMA LATTE PANNA

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
CU0005	25	2,5	9/99	90/120

• RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO

Frittelle

VUOTE

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
TO0070	8	3	8/48	60/120

• ARRICCHITO CON BURRO

CREMA PASTICCERA

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
TO0071	25	3	8/88	120/180

• ARRICCHITO CON BURRO



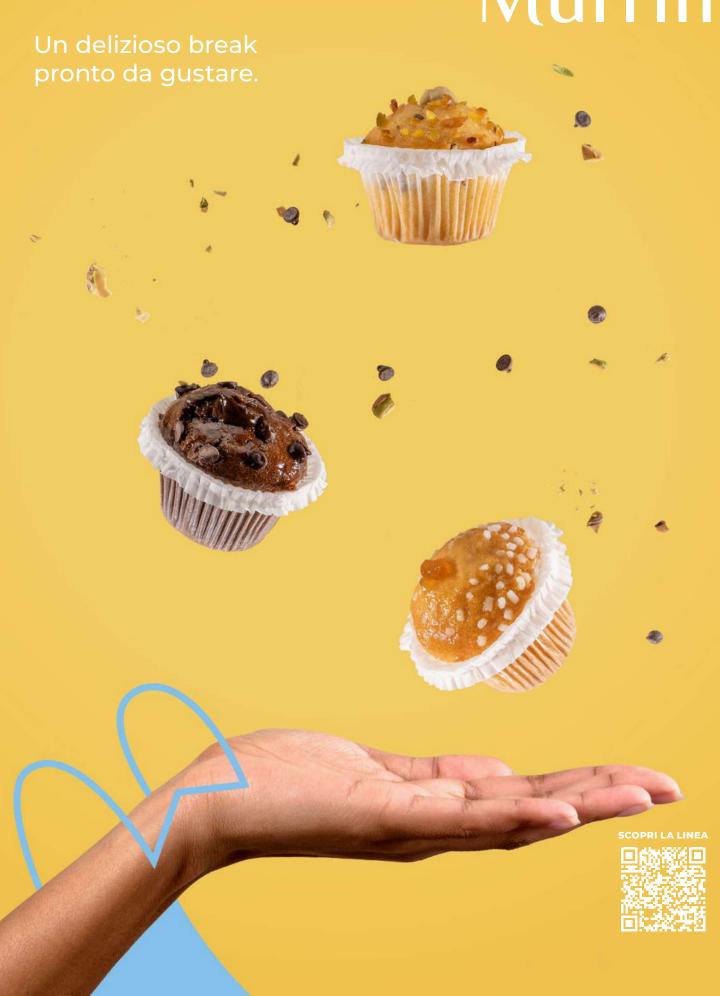












Muffin Tulipan

TRIPLO CIOCCOLATO BELGA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
MU0003	90	24	8/64	120/180
codice MINI	g	pz. conf.	pallet	min. scong.

ON PEZZI DI CIOCCOLATO



NATURE DECÒ

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
MINI MU0018-1	23	60	16/112	60/120



Mix mini Muffin artigianali

CAROTA, CIOCCOLATO, PISTACCHIO, ALBICOCCA, CIOCCOLATO BIANCO, FRUTTI DI BOSCO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
MU0029	30	30	8/160	120/180



PONTI DA SCONGELARE E GUSTARE!

I nostri muffin, dolci, **morbidi** e **versatili** sono perfetti per una pausa dolce in qualsiasi momento della giornata!



Il Duomo

CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
M031	105	16	8/160	180/240

- RIFINITO CON STELLINE DI ZUCCHERO E PEZZI DI CIOCCOLATO
- FARCITO CON CIOCCOLATO BIANCO



Il Bonola

MELA E CANNELLA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
M042	95	16	8/160	180/240

- RIFINITO CON ZUCCHERO A VELO
- FARCITO CON MELA E CANNELLA



Il San Babila

RED VELVET

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
M033	105	16	8/160	180/240

- RIFINITO CON STELLINE DI ZUCCHERO
- FARCITO CON CIOCCOLATO BIANCO



Il Missori

PISTACCHIO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
M039	105	16	8/160	180/240

- RIFINITO CON CRUMBLE E GRANELLA DI PISTACCHI
- FARCITO CON CREMA LIMONE
- IMPASTO AL PISTACCHIO



Il Cadorna

CARAMELLO SALATO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
M038	105	16	8/160	180/240

• RIFINITO CON NOCI





Il Crocetta

GRANO SARACENO E LAMPONE

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
M040	105	16	8/160	180/240

• RIFINITO CON CRUMBLE E ZUCCHERO A VELO







Plumcake

CAROTA E NOCI

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
PL0001	1000	2	11/121	7/8



FRUTTI DI BOSCO

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
PL0002	1000	2	11/121	7/8



VARIEGATO AL CACAO

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
PL0003	1000	2	11/121	7/8



Plumcake

VANIGLIA

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
PLUM01	1000	2	11/121	7/8



CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
PLUM02	1000	2	11/121	7/8



Mini Plumcake

VANIGLIA

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
PLUM08	90	16	8/160	3/4

- RIFINITO CON ZUCCHERO A VELO
- OCON YOGURT NELL'IMPASTO



CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
PLUM09	90	16	8/160	3/4

- RIFINITO CON CHUNKS DI CIOCCOLATO
- OCON YOGURT NELL'IMPASTO



Senza glutine

La proposta perfetta e gustosa per esigenze specifiche.

SCOPRI LA LINEA



Cornetto

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	defrost in microonde
SGCO01	100	15	12/144	3 min.

- RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA
- SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

ALBICOCCA

codice	g	pz. conf.	pallet	defrost in microonde
SGCO02	100	15	12/144	3 min.

- RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA
- SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Ciabattina

TEFF

codice	g	pz. conf.	pallet	defrost in microonde
SGPA01	80	15	12/144	2 min.

• SENZA GLUTINE

Semifreddo

NOCCIOLA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
SGSF01	80	9	12/300	180

• SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Cheesecake

FRUTTI DI BOSCO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
SGSF02	100	9	12/300	180

• SENZA GLUTINE

Mini Tiramisù

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
SGSF03	90	9	12/300	180

• SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO













Tipici

Le specialità tradizionali della pasticceria regionale.



SPECIALITÀ SICILIANE

Cannolo Siciliano

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
CA0026	120	10	10/300	60/120



GRANELLA DI PISTACCHIO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
CA0030	120	10	10/300	60/120



codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
CA0035-1	100	12	10/300	60/120

Cassata Siciliana

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
CA0037-1	1000	1	12/240	120/180

Ricotta Zuccherata

BADIACHIARA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
RI0003	6000	1	20/160	90/180











SPECIALITÀ NAPOLETANE

Sfogliatella

NAPOLETANA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SF0015	110	75	9/72	190/200	30/35
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SF0013	110	30	9/72	190/200	30/35
codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
SF0016	30	7	9/81	190/200	20/22



SANTA ROSA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SF0017	150	60	9/72	190/200	30/35



FROLLA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SF0022	125	60	9/72	200/220	20/22
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SF0014	125	30	9/72	200/220	20/22
sF0014 codice	125 g	30 kg conf.	9/72	200/220 ° c	20/22 min.



Coda D'Aragosta

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
K20013	100	75	9/72	40/60	190/200	30/35
codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
MEDIA K20015	50	7	9/81	40/60	190/200	25/30
codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
codice MIGNON K20014	g 28/30	kg conf.	pallet 9/81	min. scong. 20/30	° c 190/200	min. 20/22
MIGNON		•	•	-		



Tappi

	codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
S	TA0024	65/70	100	6/72	12
	codice	g	kg conf.	pallet	ore scong.
	GRANDI TA0033	55/60	6	6/72	12
	codice	g	kg conf.	pallet	ore scong.
	MIGNON TA0026	20	4	6/72	12



ORIGINI ANTICHE E GUSTO AUTENTICO

Le nostre **specialità tradizionali** nascono dal desiderio di valorizzare le **eccellenze territoriali** e offrire **prodotti che raccontino una storia.**

Il **gusto inconfondibile** dei dolci della **tradizione italiana**, perfetti per ogni momento della giornata!

L'inconfondibile colazione dell'isola d'Ischia.







Cornetto Calise Dritto

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CS0030	95	40	9/72	160/165	24/26

- ARRICCHITO CON BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE



CREMA E AMARENA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CS0031	105	40	9/72	160/165	25/28

- ON EXTRA FARCITURA 20g
- ARRICCHITO CON BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE



Cornetto Calise Passion

VUOTO

	min.	°C	pallet	pz. conf.	g	codice
NOVITÀ!	24/26	160/165	9/72	40	95	CS0034

- ARRICCHITO CON BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE
- CON COLORANTE NATURALE: BARBABIETOLE E PAPRIKA

CONTIENE BOTTIGLIETTA GLASSA LUCIDANTE



Cornetto Calise Dark

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CS0035	95	40	9/72	160/165	24/26





- OCON LIEVITO NATURALE
- OCON COLORANTE NATURALE: CACAO





Baby Calise Dritto

VUOTO

	min.	°C			g	codice
NOVITÀ!	24/26	160/165	9/72	90	35	CS0033

- ARRICCHITO CON BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE



Capresina

CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0064	90	24	9/99	4



LIMONE

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0063	90	24	9/99	4



Pastierina Napoletana

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
PA0030	100	24	9/99	4



Babà

AL RUM

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0142	150	12	8/144	4





MONOPORZIONE

Pasticciotto

CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PA0039	120	30	9/117	170/180	10/15
codice MIGNON	g	pz. conf.	pallet	°C	min.



CREMA E AMARENA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PA0034	110	30	8/136	170/180	10/15



CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PA0031	120	30	9/117	180	7/10



Salame al Cioccolato

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
B652R	500	5	11/198	120/180



ASSORTITI

Dobloni

ASSORTITI

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
BD0002	60/65	24	8/168	60/90



Misto Frolla

INVERNO

codice	kg conf.	pallet	min. scong.
MF0001	1,5	8/168	60/90



ESTATE

codice	kg conf.	pallet	min. scong.
MF0002	1,5	8/168	60/90



Macarons Assortiti

LIMONE, LAMPONE, CIOCCOLATO, PISTACCHIO, CARAMELLO SALATO, VANIGLIA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
BI0069	12	72	6/120	120





TORTE PRETAGLIATE

Torta della Nonna

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0054	1300	1	12/300	14	8/10



Torta di Mele

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0055	1400	1	12/240	14	8/10



Torta al Limone

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0052-1	1200	1	12/252	14	8/10



Torta Frutta Mista

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0056	1400	1	12/240	14	8/10



Torta Ricotta e Pera

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0044	1300	1	8/176	14	8/10



Torta Ricotta e Pistacchio

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0028	1300	1	8/176	14	8/10



Batida

CREMA DI NOCCIOLE E COCCO

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0046	1400	1	8/176	14	8/10



Torta Caprese

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0029	1100	1	8/176	14	8/10



Babà

ALLA CASSATA

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0045	1400	1	8/176	14	8/10



Torta Tiramisù

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0034	1200	1	8/128	12	8/10



Torta Sacher

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0091-1	1300	1	8/176	12	8/10



Ciambellone

YOGURT VARIEGATO AL CACAO

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0067	2000	1	6/72	28	5/6



Torta Ricotta e Gocce di Cioccolato

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0112	1300	1	12/300	14	8/10



Crostata

FRUTTI DI BOSCO

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0081	1450	1	12/240	14	8/10



Cheesecake

CARAMELLO

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0068	1400	1	12/240	14	8/10



NEW YORK

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0069	1450	1	12/300	14	8/10



FRUTTI ROSSI

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0047	1400	1	12/240	14	8/10



Torta Tre Cioccolati

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0082	1400	1	8/176	14	8/10



Red Velvet

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
DMD084	2000	1	6/54	14	12



TORTE INTERE

Torta Vegana

CAROTE

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0157	1000	1	12/252	8/10

NOVITÀ!



081 VEG 018

Pastiera

NAPOLETANA

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
PA0008	1200	1	12/108	8/10

• SPECIALITÀ NAPOLETANA



Torta Morbida

YOGURT E MELE

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0077	1100	1	12/252	8/10



Crostata

ALBICOCCA

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0150-1	1000	1	8/160	4/5



CILIEGIA

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0151-1	1000	1	8/160	4/5



CREMA GIANDUIA

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0152-1	1000	1	8/160	4/5



Crostata Vegana

FRUTTI ROSSI

	ore scong.	pallet	pz. conf.	g	codice
NOVITÀ!	4/5	8/160	1	1000	TO0156





Crostata in Teglia

ALBICOCCA 38X28 CM

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0153	1900	1	6/120	4/5



AL TRANCIO

Tiramisù Classico

SAVOIARDI

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0025	1050	1	14/238	6/8



Strudel di Mele

A FETTE - COTTO

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.	°C	min.
ST0006	100	20*	13/208	1/2	170/180	6/8

*4 CONFEZIONI DA 5 FETTE CADAUNO

• 100% MELE ITALIANE



AL CUCCHIAIO

Profiteroles

CACAO

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0009	1200	1	9/234	4/5



Monoporzioni



Tiramisù

CLASSICO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0061	110	9	10/200	120/180



Tiramisù

GOURMET

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0114	120	12	8/160	120/180



Cuore

CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	secondi	watt
TO0012	100	12	8/160	45/50	800



Cheesecake

AI MIRTILLI

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0115	110	6	16/448	120/180



Tartufo

BIANCO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0128	100	12	16/208	5



NERO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0134	100	12	16/208	5



PISTACCHIO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0133	100	12	16/208	5

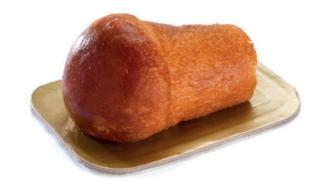


Babà Premium

AL RUM

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0062	100	12	8/144	120/180

• SPECIALITÀ NAPOLETANA



Delizia

AL LIMONE

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0015	100	6	16/160	120/180



Tortina della Nonna

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
T001	110	15	12/132	180/240



Selezione Mignon

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO, MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE, TIRAMISÙ, RICOTTA E PERA, BAVARESE AL PISTACCHIO, BABÀ CREMA CHANTILLY E CREMA NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0127	750	24*	9/252	60/90

*4 PEZZI PER GUSTO



Snack

Snack sfiziosi per ogni occasione.



DA FRIGGERE

Misto all'Italiana

ARANCINI MIGNON, FRITTATINE MIGNON, CROCCHÈ MIGNON, DELIZIE AI FORMAGGI, CALZONCINO RICOTTA

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
MI0011	20/25	5	9/99	30/90	180/190	3/5



GIÀ FRITTI

Mix Arancini 3 GUSTI

FUNGHI, SUGO, MAC & CHEESE

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
AR0014	25/30	3	9/162	30/60	200	8/10



Mix Verdure Pastellate

ZUCCHINE, CAVOLFIORI, CAROTE E CARCIOFI

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
AR0012	10/12	4*	9/135	200	3/4

^{*4} BUSTE DA 1KG



Misto Mediterraneo

ARANCINO, CROCCHÈ, FRITTATINA DI SPAGHETTI, MOZZARELLA PANATA E POLPETTINA DI MELANZANE

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
MI0019	25	5	9/99	30/60	180/190	4/8



Calzone Fritto

POMODORO E MOZZARELLA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
CA0011	150	20	10/90	90/120	180	7/8



Calzone

FRIARIELLI E PROVOLA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
CA0014	150	20	10/90	90/120	180	7/8



Panzerottini Fritti

POMODORO E MOZZARELLA

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PA0009	28	4	9/72	170	7/9



Frittatina di Spaghetti

CARNE, PISELLI E MOZZARELLA

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
FR0009	160	5	9/99	60/120	200/210	7/10



Mix di Frittelle Salate

OLIVE E CAPPERI, PEPERONI, ZUCCHINE E SPECK

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
FR0004	15	4	9/54	150	7/9



Panzarotto Maxi

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
CR0035	160	5	9/99	60/120	200/210	10/12



Speck e Provola in Carrozza

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
SP0004	35	4	9/99	200/210	4/5



Arancino Maxi al Ragù

CARNE, PISELLI E FORMAGGIO

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.	°C	min.
AR0016	200	30	9/99	12	100/120	8/10



Arancino Bianco

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.	°C	min.
AR0020	200	30	9/81	12	100/120	8/10



Panzerottini Gourmet

MORTADELLA E PISTACCHIO

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PA0022	28	2	9/135	170	7/9



Mozzarelline Panate

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
MO0002	18	2,5	9/180	60/90	200	3/4



Polpettine

CARNE

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
POL001	10/12	3	6/78	30	170	5



Olive all'Ascolana

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
OL0006	25	2,5	9/180	60/90	200	3/4



DA SCALDARE

Base Pizza

BIANCA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.	Ø cm
PI0024	225	12	8/64	200/210	6/8	30





ROSSA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.	⊗ cm
PI0025	225	12	8/64	200/210	6/8	30

ON LIEVITO NATURALE



Pizza Napoli al Trancio

POMODORO E MOZZARELLA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
TR0001	950	6	8/80	220	7/9



Pizza Napoli

POMODORO E MOZZARELLA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.	⊗ cm
PI0009	350	12	8/64	200/210	6/8	30

CON LIEVITO NATURALE



Pizzetta Napoli

POMODORO E MOZZARELLA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.	⊚ cm
PI0027-1	150	36	8/56	200/210	5/6	16



Pizzette Margherita Soffici

POMODORO E MOZZARELLA

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PI0006	30	2	9/108	190	5/6



Pizzette Margherita Mignon

POMODORO E MOZZARELLA

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PI0014	25/30	3	9/81	10/15	180/190	4/5



Pinsa

18X30 cm

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PR0013	235	20	6/42	15/30	220/230	5/6





Sorrentina

POMODORO E MOZZARELLA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SO0003-1	180	16	12/120	200/210	10/12



PROSCIUTTO E MOZZARELLA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SO0007-1	180	16	12/120	200/210	8/10



Pizza Parigina

CLASSICA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PA0019	1500	4	8/80	90/120	180/190	10/12



Focaccia Caprese

POMODORO, MOZZARELLA E OLIVE

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
FO0006	420	6	15/180	20	180/190	10/15



Focaccia Rustica

PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
FO0001	420	6	15/180	20	180/190	10/15



Focaccia

FRIARIELLI E SALSICCIA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
FO0010	420	6	15/180	20	180/190	10/15



SPECK E BRIE

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
FO0011	420	6	15/180	20	180/190	10/15



FUMÈ: PROVOLA, PANCETTA E FUNGHI

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
FO0003	420	6	15/180	20	180/190	10/15



Focaccia Vegetariana

MOZZARELLA, PEPERONI, ZUCCHINE E MELANZANE

codice	g	pz. conf	pallet	min. scong.	°C	min.
FO0012	420	6	15/180	20	180/190	10/15



Hot Dog

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.	°C	min.
HO0001	160	30	6/78	8	200/210	7/8



Mini Hot Dog

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
HO0002	20/25	2	9/99	60/90	160	5/6



Bacetti Saporiti

MISTO SALUMI

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
BA0060	18/20	2	9/81	160	5/6



Mix Nodini

PARMIGIANA DI MELANZANE, PROSCIUTTO E MOZZARELLA, POMODORO E MOZZARELLA

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
MN0001	25	2	12/144	200	4/6



Alette

POLLO

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
611	50	4	9/108	30/60	180/190	8/10



Hamburger Grigliato

BOVINO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
HA0001	100	20	9/270	90/120	190/200	8/10



Mini Hamburger Grigliato

BOVINO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
HA0002	28	72	9/270	90/120	190/200	7/9



Cotoletta Suprema da Piatto

PETTO DI POLLO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PP0001	150	27	9/108	60/90	180/190	10/12



Cotoletta Suprema

PETTO DI POLLO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PP0002	100	40	9/108	60/90	180/190	8/10



Nuggets

PETTO DI POLLO

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PP0003	20/25	3	12/180	30/60	180/190	6/8



DA CUOCERE

Panino Napoletano

PROSCIUTTO COTTO, PROVOLONE, MORTADELLA, FORMAGGIO PECORINO, SPECK, SALAME

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PA0006	160	30	9/81	120	180/190	18/20

ON OLIO E.V.O.



Pizzette Sfoglia Mignon

POMODORO

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PI0015	20	4	9/99	180/190	18/20

• ARRICCHITO CON BURRO



POMODORO E MOZZARELLA

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PI0019	20	4	9/99	200/210	8/10

ARRICCHITO CON BURRO



Salatini Maxi 5 GUSTI

PEPERONI, WURSTEL, SPINACI, TONNO E PROSCIUTTO

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
RU0037	35	5*	9/81	10	190	17/18

*5 BUSTE DA 1 KG

• ARRICCHITO CON BURRO



Salatini 6 GUSTI

PROSCIUTTO COTTO, WURSTEL, OLIVE, TONNO, PEPERONI, SPINACI

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
RU0021	20/25	6	9/81	190/200	18/20

• ARRICCHITO CON BURRO



Salatini 10 GUSTI

PROSCIUTTO COTTO, WURSTEL, OLIVE, SPINACI, PEPERONI, TONNO, CIPOLLE, ACCIUGHE, FUNGHI E FORMAGGIO

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
RU0028	20/25	5	9/81	190/200	18/20

• ARRICCHITO CON BURRO



Salatini "Più Gusto" con Topping

SALMONE E SEMI DI FINOCCHIO; CARBONARA E SEMI DI LINO, SPINACI E PARMIGIANO E SEMI DI PAPAVERO; 4 FORMAGGI E SEMI DI PAPAVERO; WURSTEL E SEMI DI FINOCCHIO

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
RU0035	20/25	5	8/88	10	190/200	12/15



Salatini

WURSTEL

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
RU0029	25	2	18/180	190/200	18/20

• ARRICCHITO CON BURRO



SALAME, SPINACI, WURSTEL, TONNO, PROSCIUTTO COTTO E PISELLI, POMODORO

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
RU0031	20/25	6	9/81	190/200	18/20





CORNETTI SALATI

Cornetto Salato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0032	65	70	9/63	170/180	18/20



Mini Cornetto Salato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
MC0003	30	150	9/63	160/165	16/18



Croissant Rustico ai Cereali

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0037	65	56	9/72	160/170	25/28
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.

- OCON QUINOA NERA
- ARRICCHITO CON BURRO
- RIFINITO CON MIX DI SEMI



Pane e focacce

Il sapore autentico che accompagna la tua giornata.



PANI SPECIALI

Filone Pustico

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.	
PAFI01	340	25	4/24	30/60	180/190	13/15	

COTTO SU PIETRA

Filoncino Rustico

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PAFI05	115	56	4/28	20	190/200	12/15



Filoncino Rustico

MULTICEREALI

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PAFI04	135	40	4/40	30/60	180/190	12/14

- RIFINITO CON MIX DI SEMI
- COTTO SU PIETRA



Ciabattina

MULTICEREALI

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PACI02	120	3,6	8/64	15	180/190	4/5

• RIFINITO CON MIX DI SEMI



Schiacciata

PRETAGLIATA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
PAFO17	100	32	8/64	60/90

OCON OLIO E.V.O.



Mix Mini Kaiser

BIANCO, SESAMO, PAPAVERO, 3 SEMI

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PAMK01	40	100	6/48	190/200	6/8



Cestino di pane Gourmet

4 GUSTI: NATURE, OLIVE, MULTICEREALI, MAIS

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PABA16	30	4	9/54	200	4



Mini Rosetta

SEMOLA DI GRANO DURO

codice	g	kg. conf.	pallet	°C	min.
MR0001	30	4	8/48	180	6



Brezel

PRECOTTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
BR0005	100	44	4/32	160	6



BAGUETTE

Baguette

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PABA01	280	8,4	4/24	20	180/190	16/18



Demi Baguette

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PABA09	160	6	6/36	180/190	15/18



Maxi Baguette

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PABA15	300	30	4/28	30	180/190	16/18



Baguette Mignon

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PABA04	40	3,1	8/64	190/200	14/16



Baguette Integrale

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PABA11	40	3	8/64	190/200	14/16



• CON FARINA INTEGRALE

Petit Pain

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PAPE04	50	3	8/64	190/200	14/16



CIABATTE

Ciabatta

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PACI13	280	3,36	8/64	30	170/180	7/8



Ciabattina

SEMOLA

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PACI17	120	3,6	8/64	30	170/180	5
codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
	_	5	•		•	



Mix Ciabattina Mignon

BIANCO, OLIVE, SESAMO

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PACI18	25	3	8/64	190/200	14/16



MORBIDI

Piadina

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.	⊗ cm
PAPI18	160	40	8/56	10	200	2	26



Tortilla

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.	⊗ cm
TO32F	90	108	4/36	10	180/190	2	30



Bun Gourmet Pretagliato

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PABU02	90	36	8/48	200	5

• ARRICCHITO CON BURRO



Panino al Latte

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
PALA01	25	100	4/56	60/90



Mix Bocconcini Nature

MAIS E CURCUMA, SEGALE, SPINACI, RISO ROSSO

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PATA03	35/40	2	9/81	180/190	6/8



Pane Malfatto

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PAMA01	100	27	8/72	220	5



FOCACCE

Focaccia Tradizionale Genovese Premium

OLIO D'OLIVA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
56267	600	5	8/80	185	4/6





ON OLIO E.V.O.

Trancio Focaccia Tradizionale

30X40 cm - olio E.V.O.

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FO0042	180	14	8/80	180	4





ON OLIO E.V.O.

Focaccia

30X40 cm - POMODORINI

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
033605	800	5	8/80	60	140	5/7

ON OLIO E.V.O.



Focaccia

30X40 cm - MULTICEREALI

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FO0033A-1	780	5	8/64	185	4/6





- ON OLIO E.V.O.
- ON FARINA MULTICEREALI

Focaccia Margherita

30X40 cm - DOPPIA MOZZARELLA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
TR0020	950	6	8/80	185	7/9

ON OLIO E.V.O.



Focaccia Barese

POMODORO, OLIVE

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
FO0059	650	6	10/108	10/15	200	12

ON OLIO E.V.O.



Focaccia Barese Rettangolare

POMODORO, OLIVE

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
FO0060	800	5	8/72	10/15	200	12

ON OLIO E.V.O.



Pizza Panettiere

30X40 cm - POMODORO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FO0033	780	6	8/80	185	6/7

ON OLIO E.V.O.



Focaccina Tonda

PRETAGLIATA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PAFO12	80	36	8/72	200	4/6

ON OLIO E.V.O.



Pizzetta Panettiere Margherita

POMODORO E MOZZARELLA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FO0055	200	25	9/54	180	5

ON OLIO E.V.O.



Trancio Focaccia

15X10 cm

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
F00041A	90	28	8/80	185	3/4

ON OLIO E.V.O.



Focacciotto

PRETAGLIATO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PAFO19-1	100	32	6/60	30	190/200	6/8



Focaccia Artigianale

PRETAGLIATA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PAFO18	200	26	8/48	200	5

ON OLIO E.V.O.



Focaccina di Semola

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
FO0024	35	3	9/72	200	4

ON OLIO E.V.O.



CON OLIVE VERDI GIGANTI

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
FO0044	35	3,5	9/72	190/200	4/5

ON OLIO E.V.O.



Focaccina di Semola

POMODORO E MOZZARELLA

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
FO0026	45	3,5	9/72	200	3/4

ON OLIO E.V.O.



POMODORINI

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
FO0025	40	3,5	9/72	200	4/6

ON OLIO E.V.O.



Focaccia Toast Classica COMING SOON

OLIO E.V.O.

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
56455	140	2,24	6/72	30/60	180	2/3

ON OLIO E.V.O.



Focaccia Romana COMING SOON

PRETAGLIATA 39X14

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
56456	330	2,64	12/72	220	6/8



NOVITÀ!



Focaccetta Sapori Pugliesi

OLIO E.V.O.

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
56457	200	3,2	6/60	190/200	8/10





TOAST E TRAMEZZINI

Tramezzone

BIANCO

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATR06A	1400	1	8/56	4/5

54X11 CM - 10 FETTE DA 1 CM



Tramezzone

SCURO

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATR07A	1400	1	8/56	4/5

53X10 CM - 10 FETTE DA 1 CM



Toast

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATO01A	1800	1	4/20	4/5

12X12 CM - 50 FETTE DA 1 CM



Maxi Toast

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATO02A	2800	1	5/30	4/5

15X15 CM - 50 FETTE DA 1 CM



Tostone Rustico

AI CEREALI

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATR15A	1200	1	4/48	3

16X16 CM - 24 FETTE DA 1,6 CM

ON SEMI DI GIRASOLE



Pelatone

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PAQU01A	1900	1	6/36	4/5

12X12 CM - 33 FETTE DA 1,4 CM



Pane Tipo Americano

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATRIIA	1400	1	6/30	4/5

16,5X12 CM - 32 FETTE DA 1,2 CM



Le Regole della Bontà

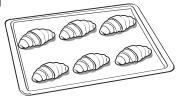
Il nostro impegno parte dalla scelta fondamentale di ingredienti selezionati, materie prime certificate e fornitori affidabili, ma la prelibatezza dei nostri prodotti dipende anche da poche e semplici regole che ti suggeriamo di rispettare se vuoi ottenere un risultato eccellente.

Disposizione dei prodotti

Dimensioni teglia 40x30 cm.

CORNETTI DRITTI





CORNETTI CURVI





VIENNOISERIE





CORNETTI MAXI





CORNETTI MINI





MINI VIENNOISERIE





FINGER FOOD





SNACK 150g - 200g







Conservazione

Per non compromettere la qualità del prodotto, richiudi sempre le confezioni non utilizzate interamente.

- Rispetta sempre le date di scadenza indicate.
- **Preserva** la catena del freddo: interromperla mina la performance del prodotto.
- Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
- **Controlla** periodicamente il conservatore e verifica che:
- ✓ Mantenga una temperatura tra -18° e -20° C
- Sia ben chiuso
- Sia sbrinato ad intervalli regolari
- Non sia sovraccaricato



Cottura

- 1 Prima di cuocere i prodotti, accertarti che l'interno del forno sia **sempre pulito:** non solo è una pratica corretta dal punto di vista sanitario ma aiuta anche a risparmiare!
- Un forno pulito, infatti, **consuma meno** perché i pannelli interni riflettono meglio il calore e rendono la **cottura più omogenea**, garantendo prodotti performanti e appetitosi.
- 2 Per ottenere un risultato ottimale, preriscalda il forno e cuoci 3 teglie per volta. L'uso della capienza massima del forno, in realtà, richiede tempi di cottura più lunghi e causa una cottura meno omogenea.
- **3** Disponi i prodotti sulla teglia di cottura utilizzando la **carta da forno.**
- 4 Inserisci la teglia nel forno **preriscaldato**.
- **5 Cuoci** i prodotti **secondo la temperatura e le modalità consigliate** e imposta il timer del forno. Una temperatura superiore non fa risparmiare tempo, rischia solo di bruciare un ottimo prodotto.
- **6 Evita di aprire il forno** durante la prima fase di cottura e presta particolare attenzione nei minuti finali.
- **7** A fine cottura, estrai la teglia per far riposare i prodotti e **lasciali raffreddare**.



Dolciaria Acquaviva S.p.A. Via Cardinale G. Sanfelice 33 80134 - Napoli (NA) dolciariaacquaviva.com

f @ in