



# Gli specialisti delle Bontà da forno



*La Qualità nei Prodotti da Forno*



*La Qualità nei Prodotti da Forno*

**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

CERTIFICAZIONI .....	4
I BRAND DEL GRUPPO .....	5
L'AZIENDA .....	6

## *DOLCI*

PRONTOFORNO .....	9
CORNETTI TRADIZIONALI .....	10
INTEGRALI .....	13
SUPERFARCITI.....	14
BICOLORI .....	15
VEGAN .....	16
REGAL .....	19
DORAMÌ .....	22
CARUSO.....	24
MULTICERALI .....	27
LA LUNE .....	29
DA LIEVITARE .....	33
FAGOTTI .....	34
FIOR .....	38
BABY & MINI.....	40
LE SFOGLIE.....	45
GIÀ COTTI .....	52
SOFFICI.....	53
DONUTS .....	58
MUFFIN.....	59
MORBIDINI .....	62
PLUMCAKE .....	65

GLUTEN FREE .....	67
TIPICI .....	70
SPECIALITÀ NAPOLETANE.....	71
SPECIALITÀ SICILIANE .....	73
BISCOTTI.....	74
DESSERT .....	77
TORTE .....	71
AL TRANCIO, AL CUCCHIAIO .....	83
MONOPORZIONI.....	84
DOLCEZZE IN BARATTOLO .....	88

## *SALATI*

SALATI .....	89
DA FRIGGERE.....	90
GIÀ FRITTI .....	91
DA SCALDARE .....	95
DA CUOCERE .....	103
PANE & FOCACCE .....	108
SCHIOCCO .....	109
PANI SPECIALI .....	110
BAGUETTE .....	112
CIABATTE .....	113
MORBIDI.....	114
FOCACCE .....	117
TOAST E TRAMEZZINI .....	121

LE REGOLE DELLA BONTÀ .....	124
-----------------------------	-----

Le caratteristiche dei prodotti indicati nel catalogo possono essere soggette a modifiche, la Dolciaria Acquaviva S.p.A si riserva il diritto di rivederle in qualsiasi momento. I prodotti sono congelati all'origine. Le foto sono un esempio di presentazione del prodotto.

# LA COSTANZA NELLA QUALITÀ

Ingredienti naturali, antica cultura dolciaria e processi all'avanguardia si uniscono in modo equilibrato per dare vita a prodotti di grande qualità, dal gusto inimitabile e certificati tramite i disciplinari più severi.



## GLI INGREDIENTI DELLA NOSTRA RICETTA

1

Efficacia delle procedure aziendali e del flusso di informazione.

3

Processo produttivo monitorato con continuità e sottoposto a costante ottimizzazione.

2

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

4

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

# I BRAND DEL GRUPPO



La Qualità nei Prodotti da Forno

1979

## Specialista della Prima Colazione *Croissanteria e Sfoglie dolci*

Siamo da 40 anni al fianco di baristi e pasticceri per garantire loro il meglio del Made in Italy; per accompagnarli ogni giorno nel dolce e semplice gesto della colazione.



1989

## Specialista dell'Arte bianca *Pani speciali*

Amiamo sporcarci di farina e toccare con mano i nostri prodotti, insieme agli addetti ai lavori. La ricetta brevettata di "Schiocco" nasce per assicurare ai punti vendita l'irripetibile esperienza del pane caldo di una volta, sfornato più volte al giorno.



1987

## Specialista del mondo Bakery *Sfoglia salata, pizzette e salatini*

Gli impasti sfogliati non hanno alcun segreto per noi. Ma amiamo condividere questa nostra esperienza ogni giorno con i migliori panifici e pasticcerie.



2012

## Specialista del Dessert *Torte, monoporzioni, I Milanesi*

Armonizziamo con cura solo ingredienti di alta qualità, affinché ogni operatore Ho.Re.Ca possa offrire ai propri clienti tutta la prelibatezza che cerca in dessert gourmet o tradizionali, pronti da servire.



## COSA CI DISTINGUE

### L'attenzione al tuo cliente.

Supportiamo te - in quanto specialista dei prodotti da forno, del mondo Ho.Re. Ca e della GDO - affinché soddisfi il tuo stesso cliente: il consumatore finale. Lo facciamo in qualità di partner affidabile e a lungo termine.

### La professionalità.

Siamo specializzati in produzioni di eccellenza Made in Italy: negli anni abbiamo creato e brevettato prodotti indimenticabili, entrati nella storia del nostro settore. E abbiamo sviluppato nuove competenze con costanza perché la nostra voglia di sperimentare e crescere non si è mai fermata.

### La performance dei nostri prodotti.

Vogliamo semplificare il tuo lavoro, alimentando la tua fiducia nel modo in cui operiamo e nei prodotti che ti proponiamo; perché ne conosciamo ogni aspetto produttivo e lo personalizziamo per la tua specifica attività.

### 40 anni di innovazione.

Nasciamo dall'autenticità della tradizione, quella antica. Ma ampio è il nostro respiro innovativo e molte sono le ambizioni internazionali.

**BISOGNA  
FARE LE COSE  
E BISOGNA  
FARLE BENE**

# I NOSTRI NUMERI

un Gruppo da oltre 90 milioni



4 siti / 35.000mq  
di area produttiva

10 linee  
produttive



Oltre 600  
referenze in gamma

530 milioni  
pezzi/annui



Circa 200  
dipendenti

Oltre 120  
specialisti commerciali



12.000 bar serviti  
rete vendite diretta

Oltre 350  
distributori HO.RE.CA  
in Italia e nel mondo

Oltre 60  
insegne GDO  
tra le più prestigiose



# 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 e producendo circa 1.300.000 kw di energia rinnovabile ogni anno.



## 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.

Per chi ama  
il sapore  
autentico  
di una volta:  
il gusto  
intramontabile  
di soffici cornetti,  
dalle farciture  
golose e  
dal profumo  
invitante.



CORNETTI



## 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
GC0023	80	52	9/72	160/170	25/28

*rifinito con  
zucchero semolato*

### *albicocca*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CO0020	75	62	9/72	160/170	25/28
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
GC0020	90	52	9/72	160/170	25/28

*rifinito con  
zucchero semolato*

*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
GC0022	90	52	9/72	160/170	25/28

*rifinito con  
scaglietta di cioccolato*



## REGINA

*crema e amarena*

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

con 40g  
di farcitura



## CORNETTO DRITTO GLASSATO

*vuoto*



codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	
CR0021	65	70	9/72	160/170	25/28	<u>rifinito con zucchero semolato</u>

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
GC0031	80	52	9/72	160/170	25/28

## CORNETTO HOTEL GLASSATO

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0024	50	90	9/72	160/170	18/20

rifinito con  
zucchero semolato



## CORNETTO CURVO

### *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
<b>MAXI</b> GC0025S	95	45	9/72	160/170	25/28

### *crema*

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



### *albicocca*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
GC0020S	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



# INTEGRALI



## CORNETTO DRITTO INTEGRALE

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>con grano saraceno e zucchero di canna</i>
CO0028	65	62	9/72	160/170	25/28	<u>                    </u>

*miele*



codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>con farcitura di miele al 40%</i>
CO0024	75	62	9/72	160/170	25/28	<u>                    </u>

# SUPERFARCITI



## CORNETTO DRITTO *crema*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con perlina di zucchero</i>
CS0021	95	52	9/72	160/170	26/28	

## *albicocca*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con perlina di zucchero</i>
CS0020	95	52	9/72	160/170	26/28	



## *crema di nocciole*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con scaglietta di cioccolato</i>
CS0022	95	52	9/72	160/170	26/28	



## *mandorle*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con mandorle</i>
CS0025	95	52	9/72	160/170	26/28	<i>arricchito con burro</i>

# BICOLORI



**NUOVA  
CONTENENZA**

## 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	9/72	160/170	25/28



## BOSCORÈ *frutti di bosco*

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



**NUOVA  
CONTENENZA**



Per chi preferisce  
un'alimentazione  
più naturale:  
una colazione  
dal gusto  
delizioso,  
con ingredienti  
di origine vegetale.



VEGANÒ 

VEGANÒ



## 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*



081 VEG 001

## CORNETTO VEGANO DRITTO

*arancia*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CO0058	80	38	9/72	160/170	25/28

*rifinito con quinoa e  
zucchero di canna*



081 VEG 003



*melagrana*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0038	85	38	9/72	160/170	25/28

*con segale  
germinata*

*rifinito con  
fiocchi d'avena*



081 VEG 009

*more e sambuco*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CO0066	85	38	9/72	160/170	25/28

*con farina  
integrale*

*rifinito con  
zucchero di canna,  
granella di canapa,  
semi di chia*



081 VEG 013





081 VEG 012

## CORNETTO VEGANO DRITTO

### *agrumi e zenzero*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CO0065	85	38	9/72	160/170	25/28

*con farina integrale*

*rifinito con granella di grano saraceno*



081 VEG 008

## 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*



081 VEG 014

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
SF0051	82	36	12/180	190	22/26

*mela, albicocca, pesca gialla, uva sultanina, fichi, amarena, pera*

*con farro integrale*

*rifinito con mix di semi*

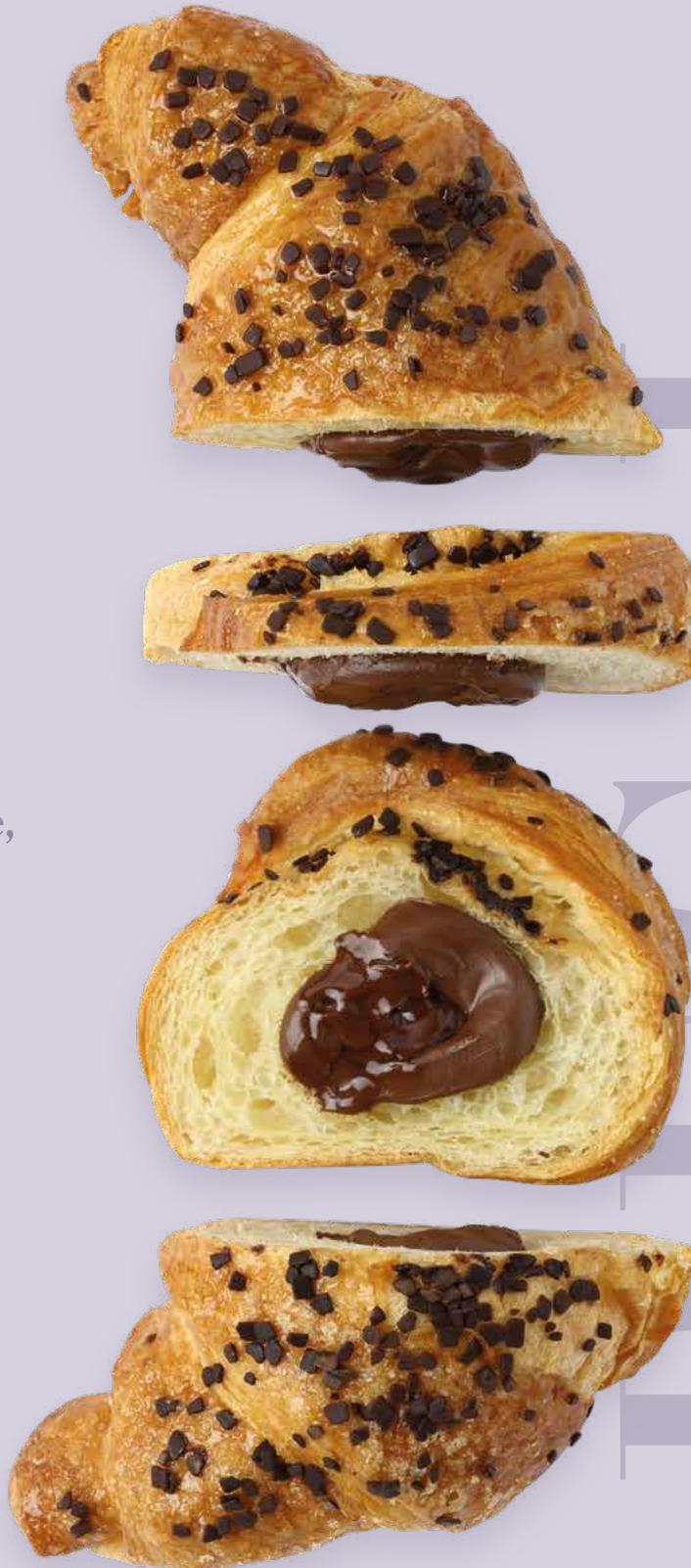
*senza olio di palma*

**NOVITÀ**





Per chi sceglie  
la digeribilità  
e la friabilità  
del lievito madre,  
la qualità  
di ingredienti  
selezionati  
e l'equilibrio  
di una lunga  
lievitazione.



*Regal*

*a lievitazione naturale  
con burro*

# 30 ORE DI LIEVITAZIONE NATURALE



**Le proprietà del Lievito Madre sono davvero uniche.**

Una lavorazione che richiede lunghi tempi, grandi abilità e attenzioni dà vita al lievito madre, le cui proprietà sono davvero uniche.

## Le caratteristiche

**1**  
Struttura soffice e regolare

**2**  
Fragranza inimitabile

**3**  
Maggiore friabilità

**4**  
Sapore delicato

**5**  
Qualità che dura nel tempo



In Dolciaria Acquaviva la “madre” viene coccolata con attenzione e premura, rinfrescata con acqua e farina, fino ad ottenere il lievito usato per la produzione della linea Regal. La fermentazione avviene in maniera molto graduale, attraverso una lavorazione molto più lunga, che richiede fino a 30 ore affinché il prodotto sia pronto per la cottura.

## GRAN CORNETTO CURVO

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
GC0048	75	52	9/72	160/170	25/28

**NUOVE  
GRAMMATURA  
E CONTENENZA**

**NUOVE  
GRAMMATURA  
E CONTENENZA**



rifinito con  
zucchero semolato

con più farcitura



**NUOVE  
GRAMMATURA  
E CONTENENZA**

## CORNETTO CURVO

*crema*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
GC0046	98	45	9/72	160/170	25/28



rifinito con  
codetta di zucchero

con più farcitura

con nuova crema  
pasticcera vaniglia

*albicocca*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
GC0045	98	45	9/72	160/170	25/28

**NUOVE  
GRAMMATURA  
E CONTENENZA**



rifinito con  
perlina di zucchero

con più farcitura



**NUOVE  
GRAMMATURA  
E CONTENENZA**

*crema di nocciole e cacao magro*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
GC0047	98	45	9/72	160/170	25/28



rifinito con  
scaglietta di cioccolato

con più farcitura

Per chi desidera  
la sfogliatura dorata  
del burro  
e la friabilità  
del lievito naturale,  
che insieme  
danno vita  
a un'alveolatura  
perfetta  
e un gusto delicato.



DORAMI

**Dorami**  
CON BURRO E LIEVITO NATURALE

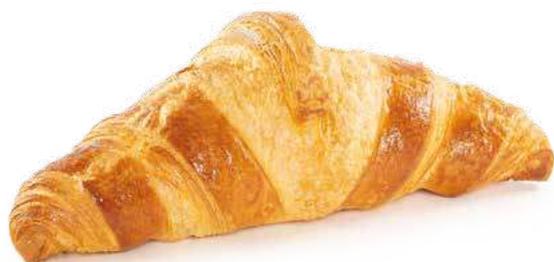
## CROISSANT DRITTO

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0093	80	54	9/72	160/165	24/26

con burro

con lievito naturale



*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0092	60	70	9/72	160/165	20/24

con burro

con lievito naturale



*vuoto*

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

con burro

con lievito naturale



*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0090	25	200	9/72	160/165	14/16

con burro

con lievito naturale

**Per un  
buongiorno  
tutto italiano:  
materie prime  
di eccellenza,  
100% made  
in Italy,  
che compongono  
una fragrante  
armonia.**



# CARUSO

  
**CARUSO**  
CON LIEVITO NATURALE



# DAL CAMPO AL CORNETTO

con  
*lievito*  
naturale

100%  
*zucchero*  
italiano  
negli impasti

100%  
*farina*  
italiana

100%  
*albicocca*  
del Vesuvio



**NOVITÀ**

## CARUSO *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
GC0056	90	55	9/72	160/165	24/26



100% *farina*  
italiana

con *lievito*  
naturale

*rifinito con*  
zucchero di canna

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 Pellecchiella e ne seguiamo la tracciabilità per garantire la farcitura dell'irresistibile Caruso all'Albicocca del Vesuvio. Scopri di più:



## 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
GC0051	70	55	9/72	160/170	24/26

100% farina italiana  
con lievito naturale  
rifinito con zucchero semolato



## CARUSO crema limoni di Sicilia

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

100% farina italiana  
con lievito naturale  
rifinito con codetta di zucchero

## crema nocciole Italiane

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

100% farina italiana  
con lievito naturale  
rifinito con scaglietta di cioccolato



## CARUSO SUPERFARCITO crema e amarena

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

100% farina italiana  
con lievito naturale  
rifinito con perlina di zucchero

Per chi  
cerca la bontà  
senza rinunciare  
al benessere:  
il sapore antico  
dei cereali  
incontra  
la golosità  
delle farciture.



MULTIGRAI

## CORNETTO CURVO MULTICEREALI

*vuoto*

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

*con  
quinoa nera*  
*rifinito con  
zucchero di canna*



*frutti di bosco*

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

*con  
quinoa nera*  
*rifinito con  
zucchero di canna*

## CORNETTO DRITTO MULTICEREALI

*miele*

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

*farcitura di  
miele al 40%*  
*con  
quinoa nera*  
*rifinito con  
zucchero di canna*



*fragola e pompelmo rosa*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CO0038	80	56	9/72	160/170	25/28

**EDIZIONE  
LIMITATA  
ESTATE 2022**  
*con  
quinoa nera*  
*rifinito con  
zucchero di canna  
e mix di semi*

## BABY CROISSANT MULTICEREALI

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0030	40	100	9/72	160/165	15/18

*con  
quinoa nera*  
*rifinito con  
zucchero di canna*



Per chi sceglie  
la fragrante  
sfogliatura  
del burro  
con una delicatezza  
tutta italiana:  
la golosità  
e il profumo  
che sorprendono  
il palato.



LA LUNE

La Lune 

VIENNOISERIE ITALIANA



## 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



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

*crema pasticceria*

**TUTTO BURRO**  
19,5% burro

con lievito  
naturale

rifinito con  
zucchero giallo

*albicocca del Vesuvio*

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

**TUTTO BURRO**  
19,5% burro

con lievito  
naturale

rifinito con  
perlina di zucchero



### crema di nocciole

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

**TUTTO BURRO**  
19,5% burro

con lievito  
naturale

con farcitura di  
nocciole al 16%

rifinito con  
scaglietta di cioccolato



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

### lampono

**TUTTO BURRO**  
19,5% burro

con lievito  
naturale

con farcitura di  
lampono al 50%

rifinito con  
zucchero rosso

**TUTTO BURRO**  
19,5% 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



**NOVITÀ**



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

### pistacchio

**TUTTO BURRO**  
19,5% burro

con lievito  
naturale

rifinito con  
codetta verde e  
perlina di zucchero

## INTRECCIO

### crema e pepite cioccolato

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
IN0001	100	52	9/72	165/170	22/26

**TUTTO BURRO**  
18% burro



## PAIN AU CHOCOLAT

*cioccolato*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
FB0014	70	80	9/72	160/165	22/24

**TUTTO BURRO**  
18% burro



## MIX MINI VIENNOISERIE

*mini croissant dritto vuoto,  
mini fagotto al cioccolato,  
mini girella crema e uvetta*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
MT0002	30	90*	9/81	160/165	15/18

\*3 buste da 30 pezzi l'una

## 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 DRITTO MULTICEREALI

*miele*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0077	95	52	9/72	160/165	24/26

**TUTTO BURRO**  
19,5% burro

con lievito  
naturale

con farcitura  
di miele al 40%

con  
quinoa nera

rifinito con  
zucchero di canna

## CROISSANT DRITTO MULTICEREALI RUSTICO

*vuoto*

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

**TUTTO BURRO**  
23% burro

con lievito  
naturale

con  
quinoa nera

rifinito con  
mix di semi



# DA LIEVITARE



## CROISSANT DRITTO HOTEL

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	lievitazione	°C	min
CR0003	40	160	9/81	3/6h	160	18/20

## 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

<b>MAXI</b> codice	g	pz. conf.	pallet	lievitazione	°C	min
CO0017	100	80	9/72	3/6h	160	18/20



*albicocca*

codice	g	pz. conf.	pallet	lievitazione	°C	min
CO0001	75	100	9/81	3/6h	160	18/20

## FAGOTTINO

*crema di nocciole*

codice	g	pz. conf.	pallet	lievitazione	°C	min
FA0013	70	100	9/72	3/6h	160	20/22



Per chi ama coccolarsi con una pausa avvolgente e dolcissima: soffici fagotti, che custodiscono un ricco cuore di golose farciture.



# FAGOTTI

*Tiffany*

## TIFFANY black & white

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

**NUOVA  
CONTENENZA**

arricchito con  
burro  
cioccolato bianco  
e crema di nocciole  
rifinito con  
stelline di zucchero



## crema di nocciole e cocco

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
TI0003	90	38	9/72	160/170	24/28

arricchito con  
burro  
rifinito con  
scaglietta di cioccolato  
e perlina di zucchero

## crema

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
TI0002	90	38	9/72	160/170	24/28

arricchito con  
burro  
rifinito con  
perlina di zucchero



## cereali antichi

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

arricchito con  
burro  
farcitura ai  
mirtilli selvatici  
rifinito con  
mix di semi



**FAGOTTO**  
*tre cioccolati*  
*(fondente, al latte, bianco)*

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

*arricchito con burro*  
*rifinito con scaglietta di cioccolato*

*cioccolato bianco e lampone*

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

*arricchito con burro*

*rifinito con zucchero rosso*



**GOCCILOTTA**  
*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*

**GRAN FAGOTTO**  
*crema di nocciole*

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

*arricchito con burro*  
*rifinito con granella di nocciole e scaglietta di cioccolato*



**FAGOTTINO**  
*gocce di cioccolato*

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

## FAGOTTINO

### *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

*con  
più farcitura*



## CANOLO WORLD

### *crema di nocciole*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>arricchito con burro</i>
CA0032	95	60	9/72	160/170	22/25	



## LEMONITO

### *crema di limone*

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



## GIRELLA

### *crema e uvetta*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>arricchito con burro</i>
GI0002	100	60	8/64	160/165	20/25	



## TRECCIA

### *crema*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
IN0003	95	35	9/99	160/170	22/25

Per una  
colazione  
diversa e golosa:  
una sfoglia  
delicata e  
inconfondibile  
che racchiude  
farciture  
selezionate  
con cura.



fior 

## FIOR DI PESCA

*pesca*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
FI0002	80	45	9/81	160/165	20/24

*\*fornito nella confezione*

**EDIZIONE  
LIMITATA  
ESTATE 2022**

*arricchito con  
burro*

*decorare con  
zucchero a velo\**



fior



## FIOR DI NOCCIOLA

*crema di nocciole*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
FI0003	80	45	9/81	160/165	20/24

*arricchito con  
burro*

*con farcitura  
di nocciole al 16%*

*rifinito con  
codette di zucchero  
al cacao*

Per una pausa  
piccola  
nel formato  
ma grande  
nel gusto:  
deliziosi cornetti  
e fagottini  
racchiudono  
una grande bontà  
in pochi morsi.



BRAND  
&

## MINI REGAL DRITTO

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0061	25	130	9/81	160/165	14/17



rifinito con  
zucchero semolato



**NOVITÀ**

*albicocca*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0062	28	100	9/81	160/165	14/17



rifinito con  
zucchero semolato



*crema di nocciole*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0063	28	100	9/81	160/165	14/17



**NOVITÀ**



**NOVITÀ**

*crema*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0064	28	100	9/81	160/165	14/17



rifinito con  
codetta di zucchero

## TRIS MINI REGAL

*albicocca, crema, crema di nocciole*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0065	28	150	9/81	160/165	14/17



rifinito con  
zucchero semolato



rifinito con  
codetta di zucchero

**NUOVA  
RICETTA**

## CORNETTO HOTEL GLASSATO

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
CR0024	50	90	9/72	160/170	18/20	



## BABY CROISSANT GLASSATO

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
CR0026	40	100	9/72	160/165	15/18	

## BABY CROISSANT

*albicocca*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con perlina di zucchero</i>
CR0025	45	100	9/72	160/165	15/18	



*crema di nocciole*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con scaglietta di cioccolato</i>
CR0027	45	100	9/72	160/165	15/18	

*crema*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con codetta di zucchero</i>
CR0028	45	100	9/72	160/165	15/18	





## BABY CROISSANT MULTICEREALI

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CR0030	40	100	9/72	160/165	15/18

*con  
quinoa nera  
rifinito con  
zucchero di canna*

*La Lune*  
VIENNOISERIE ITALIANA

## 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*



## MINI CROISSANT RUSTICO AI CEREALI

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
MC0028	30	140	9/72	160/170	14/17

*arricchito con  
burro*

*con  
quinoa nera*

*rifinito con  
mix di semi*

**NUOVA  
RICETTA**



## MINI CORNETTO SALATO

*vuoto*

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



## MINI TIFFANY

*cereali antichi e mirtilli selvatici*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
TI0006	40	80	9/81	160/170	15/18

*arricchito con burro*

*rifinito con mix di semi*



## *black & white*

*crema di nocciole e cioccolato bianco*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
TI0008	40	80	9/81	160/165	15/18

*arricchito con burro*

*rifinito con stelline di zucchero*

## 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

*arricchito con burro*



## MIX MINI VIENNOISERIE

*mini croissant dritto vuoto, mini fagotto al cioccolato, mini girella crema e uvetta*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
MT0002	30	90*	9/81	160/165	15/18

*\*3 buste da 30 pezzi l'una*

Per chi desidera  
il perfetto  
equilibrio  
tra semplicità,  
gusto e croccantezza:  
la friabilità  
della sfoglia  
si unisce  
alla cremosità  
delle farciture.



STOGLIE

## CONKY crema latte panna

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CH0011	95	40	9/81	170/180	25/28

*arricchito  
con burro*

---

*rifinito con  
zucchero semolato*

---



## crema latte panna e amarena

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

*arricchito  
con burro*

---

*rifinito con  
zucchero rosso  
e perlina di zucchero*

---

## crema latte panna e crema di nocciole

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CH0013	100	40	9/81	170/180	25/28

*arricchito  
con burro*

---

*rifinito con  
granuli di cacao  
e perlina di zucchero*

---



## crema di nocciole

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

*farcitura di  
nocciole al 16%*

---

*arricchito  
con burro*

---

*rifinito con  
granuli di cacao  
e zucchero semolato*

---

## cuore latte panna

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

*arricchito  
con burro*

---

*rifinito con  
zucchero semolato*

---





## LUMACHINA

*vuota*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CH0010	75	60	9/72	170/180	25/28

arricchito con burro  
rifinito con zucchero semolato

*crema di nocciole*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CH0017	75	60	9/72	170/180	25/28

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

arricchito con burro  
rifinito con zucchero semolato



## VELETTA SFOGLIA MIGNON

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CH0018	24	210	9/72	170/180	18/23

arricchito con burro  
rifinito con zucchero semolato

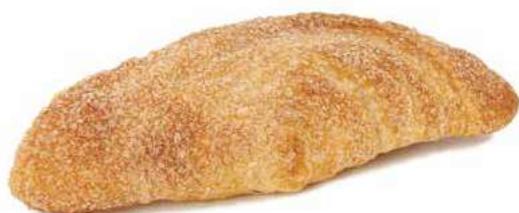
## BOCCONCINI DI SFOGLIA MIGNON

*crema pasticcera,  
crema di nocciole, albicocca*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
BOSF01	35	2,5	8/112	170/180	24/26

*(6 buste) 3 gusti*

arricchito con burro  
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

## TRECCINA CREMA limoni di Sicilia

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
TR0012	85	35	9/99	170/180	24/27

**NUOVA  
RICETTA**

*prima della cottura cospargere con zucchero a velo\*  
\*fornito nella confezione*

*con  
EXTRA  
farcitura*

*rifinito con  
perlina  
di zucchero*



## albicocca del Vesuvio

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
TR0013	85	35	9/99	170/180	24/27

**NUOVA  
RICETTA**

*con  
EXTRA  
farcitura*

*rifinito con  
zucchero semolato*

## crema di nocciole

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
TR0014	85	35	9/99	170/180	24/27

**NUOVA  
RICETTA**

*prima della cottura cospargere con zucchero a velo\*  
\*fornito nella confezione*

*con  
EXTRA  
farcitura*

*rifinito con  
granuli  
di cioccolato*



## crema amarena

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
TR0018	100	35	9/99	170/180	24/27

*arricchito  
con burro*

*rifinito con  
perlina  
di zucchero*

## noci pecan

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

*\*sciropo per decorare incluso nella confezione*

*con  
sciropo d'acero*

*rifinito con  
noci pecan*





## TRECCIONE *albicocca*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>arricchito con burro</i>
TR0031	85	40	8/112	190/200	18/20	

## STRUDEL *mela*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
ST0002	85	45	9/72	170/180	24/27

*100%  
mele italiane*

---

*rifinito con  
zucchero semolato*

---



**NOVITÀ**



## SFOGLIATINA *crema*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>arricchito con burro</i>
SF0050	80	36	12/180	190	22/26	

## *frutti di bosco*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
SF0052	82	36	12/180	190	22/26



**NOVITÀ**

**NOVITÀ**



## SFOGLIATINA VEGANA *7 frutti*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
SF0051	82	36	12/180	190	22/26

*mela, albicocca, pesca gialla, uva sultanina, fichi, amarena, pera*



081 VEG 014

*con farro  
integrale*

*rifinito con  
mix di semi*

*senza olio  
di palma*



## MIDI

### *crema e amarena*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
MI0018	110	54	9/72	170/180	24/27	<u>          </u>

## FRAGOLOTTO

### *crema latte panna e fragola*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
SF0009	100	35	9/99	170/180	24/27	<u>          </u>



## TOSCANELLA

### *crema e riso*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
TR0017	90	40	9/99	170/180	24/27	<u>          </u>

## ARMONIA

### *pera e crema di nocciole*

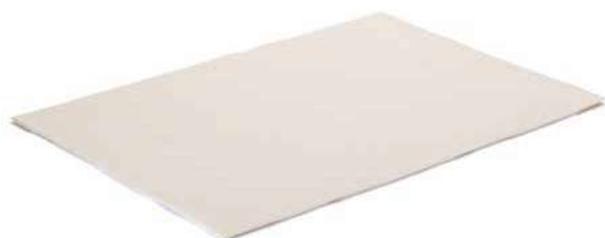
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
AR0018	85	60	9/72	170/180	24/27	<u>          </u>



# SEMILAVORATI

## PASTA SFOGLIA *35x24x1,2 cm*

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
PA0012	1000	10	9/81	120



## PASTA SFOGLIA LAMINATA *53x36x0,5 cm*

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

## SAC A' POCHE *ricotta di pecora zuccherata*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
POC003	500	6	11/220	60/120

**NUOVA  
CONTENENZA**



## *crema del pasticcere*

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

## *crema del pasticcere pistacchio*

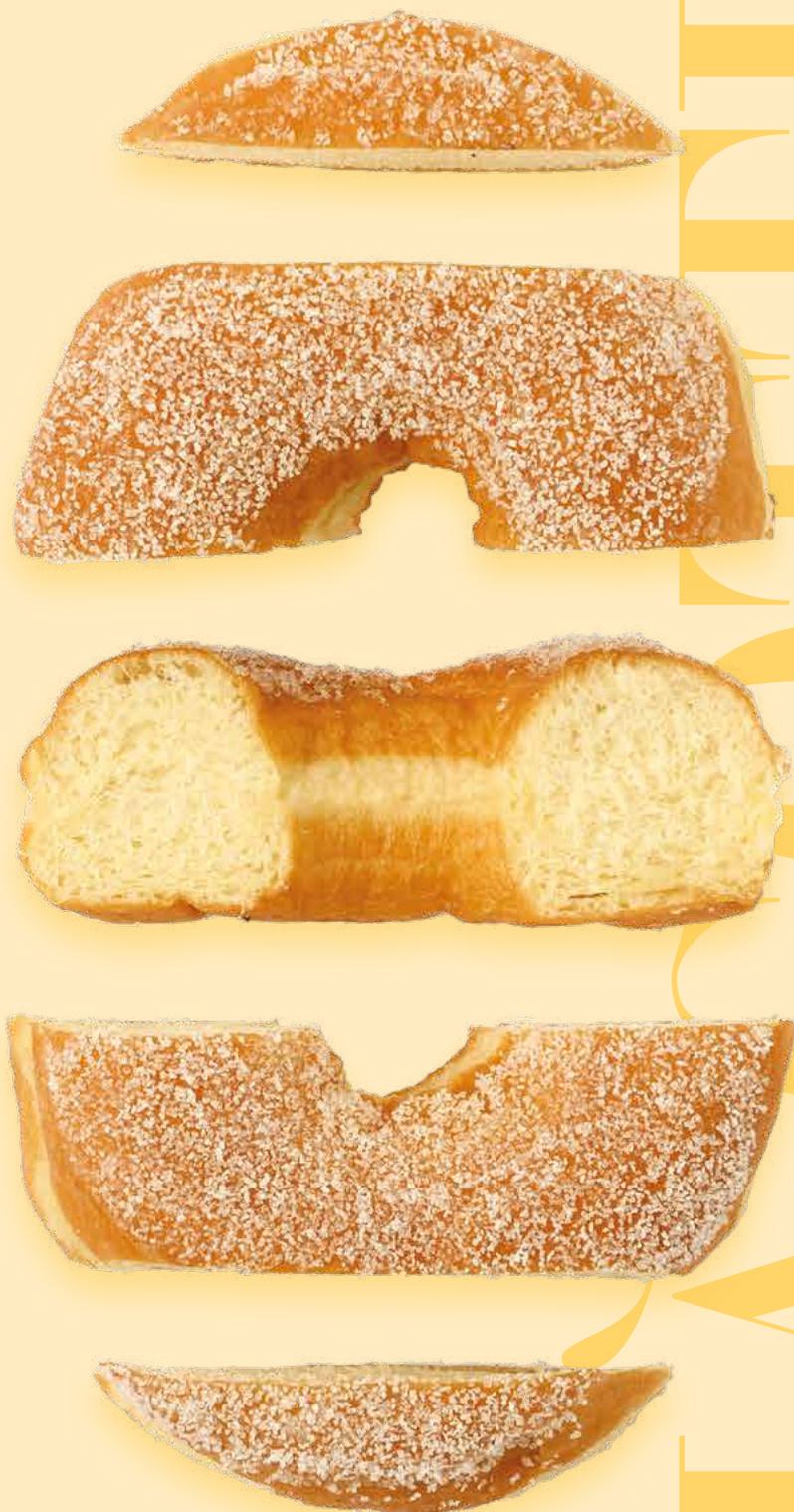
codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
PGF16A	500	8	12/132	60/120

**NUOVA  
CONTENENZA**



**NOVITÀ**

Per chi vuol  
concedersi  
una coccola  
golosa  
in ogni  
momento  
della giornata:  
soffici,  
deliziosi  
e pronti  
da servire.



GIÀ

# SOFFICI

## CIAMBELLA ZUCCHERATA

	codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
	CI0006	60	40	9/63	90/120
<b>MAXI</b>	CI0004L	100	33	8/56	90/120

*rifinito con  
zucchero semolato*



## CIAMBELLA *mini*

	codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
	CI0002	25	2,5	9/63	90/120	

già cotti

## *crema pasticcera*

	codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
	CI0007	80	36	9/63	90/120



già cotti soffici

## KRAPFEN ZUCCHERATO

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
KR0007	55	24	8/104	90/120

*rifinito con  
zucchero semolato*



*crema pasticcera*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
KR0006	80	24	8/104	90/120

*rifinito con  
zucchero semolato*

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
<b>MINI</b> KR0010	25	2,5	8/104	90/120

*albicocca*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
KR0011	80	24	8/104	90/120

*rifinito con  
zucchero semolato*



**NOVITÀ**



*crema di nocciole e cacao*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
KR0008	80	24	8/104	90/120

*rifinito con  
zucchero semolato*

## KRAPFEN

*vuoto*

	codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
	KR0007S	60	48	9/54	90/120
	codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
<b>MIGNON</b>	KR0012	28	2,5	9/63	90/120
	codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
<b>MINI</b>	KR0009	15	2,5	9/63	90/120



## CUORE MIGNON

*crema di nocciole*

codice	g	kg. conf.	pallet	min. scong.	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
CU0004	25	2,5	9/99	90/120	

*crema latte panna*

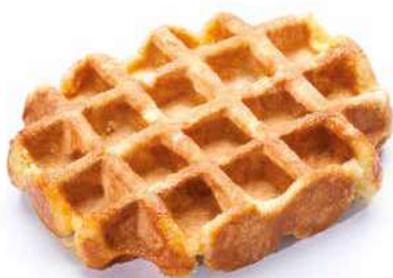
codice	g	kg. conf.	pallet	min. scong.	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
CU0005	25	2,5	9/99	90/120	



## BRIOCHE

*vuota*

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



## WAFFEL

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>arricchito con burro</i>
WA0001	90	54	10/80	60/120	<u>          </u>

## PANCAKE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	∅ cm
PC0002	40	40	12/168	180	7	10



## CANNOLO FRITTO

*crema*

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

## SBRODOLONE

### *crema chantilly*

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



## FRITTELLE

*vuote*

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	<i>arricchito con burro</i>
TO0070	8	3	8/48	60/120	<u>          </u>

*crema pasticcera*

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	<i>arricchito con burro</i>
TO0071	25	3	8/88	120/180	<u>          </u>



## ZEPPOLA AL FORNO

*crema*

	codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	
<b>GRANDE</b>	ZE0001	125	12	6/120	240	<i>ripiena di crema</i>
<b>MIGNON</b>	ZE0002	36	1,5	6/120	240	

# 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



party



pinky



milky

# DONUTS FARCITI



## DONUT CHOC

### *crema di nocciole e cacao*

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

\*3 confezioni x 12 pezzi

### *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.
DO0004	70	36*	8/96	120

\*3 confezioni x 12 pezzi



## 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



Per chi  
desidera  
un momento  
di soffice bontà:  
golosi,  
morbidi e  
irresistibili  
muffin.



MUFFIN

già cotti muffin



## MUFFIN TULIPAN

*triplo cioccolato belga*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>con pezzi di cioccolato</i>
MU0003	90	24	8/64	120/180	<u>          </u>

## *nature deco'*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>rifinito con perlina di zucchero</i>
MU0004	75	24	8/64	120/180	<u>          </u>



## *lampone*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>rifinito con crumble</i>
MU0010	90	24	8/64	120/180	<u>          </u>

## *albicocca*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>rifinito con perla di zucchero</i>
MU0011	90	24	8/64	120/180	<u>          </u>



## *cioccolato bianco*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>rifinito con crumble</i>
MU0015	90	24	8/64	120/180	<u>          </u>

## MINI MUFFIN TULIPAN

*lampone*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
MU0016	30	72	8/72	60/120

*rifinito con  
crumble*



*triplo cioccolato*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
MU0017	30	72	8/72	60/120

*con  
pezzi di cioccolato*



*nature*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
MU0018	23	72	8/72	60/120



**NOVITÀ**

albicocca

frutti rossi

pistacchio

crema

cioccolato

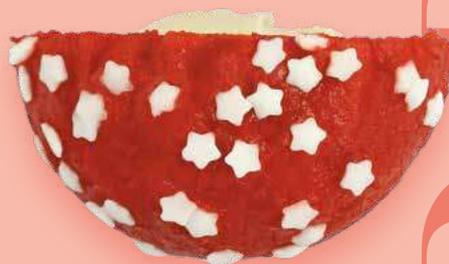
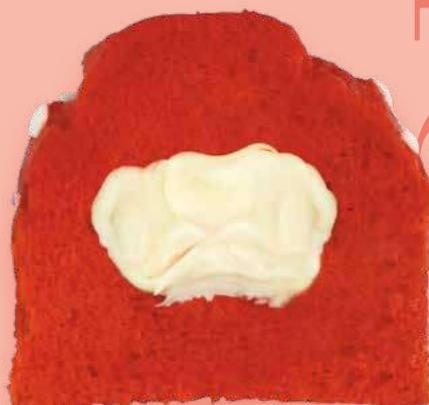
carota

## MIX MINI MUFFIN ARTIGIANALI

*Carota, Cioccolato, Pistacchio,  
Albicocca, Crema, Frutti Rossi*

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

Per chi ama  
la novità  
che incontra  
la tradizione:  
i Morbidini,  
la fusione  
tra il panettone  
originale  
e i muffin  
dà vita alle  
combinazioni  
di gusto  
più innovative.



MORBIDINI



**MORBIDINO**  
*cioccolato*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
MU0021	105	16	8/160	180/240

*farcito con  
cioccolato bianco*

*rifinito con  
stelline di zucchero  
e pezzi di cioccolato*

*classico*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
MU0022	95	16	8/160	180/240

*farcito con  
mela e cannella*

*rifinito con  
zucchero a velo*



*red velvet*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
MU0023	105	16	8/160	180/240

*farcito con  
cioccolato bianco*

*rifinito con  
stelline di zucchero*

*pistacchio*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
MU0024	105	16	8/160	180/240

*impasto  
al pistacchio*

*farcito con  
crema limone*

*rifinito con  
crumble e  
granella di pistacchi*



già cotti morbidi

**NOVITÀ**



### caramello salato

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	rifinito con
MU0025	105	16	8/160	180/240	<u>noci</u>

### grano saraceno e lampone

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	rifinito con
MU0026	105	16	8/160	180/240	<u>crumble e zucchero a velo</u>



**NOVITÀ**

morbidi

**NOVITÀ**



### banana e nocciole

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	rifinito con
MU0027	105	16	8/160	180/240	<u>granella di nocciole e pepite fondenti</u>

### crema e amarena

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	rifinito con
MU0028	105	16	8/160	180/240	<u>lamelle di mandorle</u>



**NOVITÀ**

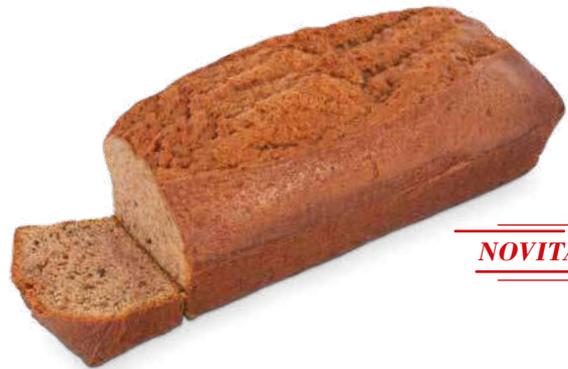
Per chi ama  
la semplicità  
che profuma  
di casa:  
morbidi  
e fragranti  
plumcake,  
classici dolci  
da colazione.



PLUMCAKE

**PLUMCAKE**  
*carota e noci*

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



**NOVITÀ**



**NOVITÀ**

*frutti di bosco*

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

*variegato al cacao*

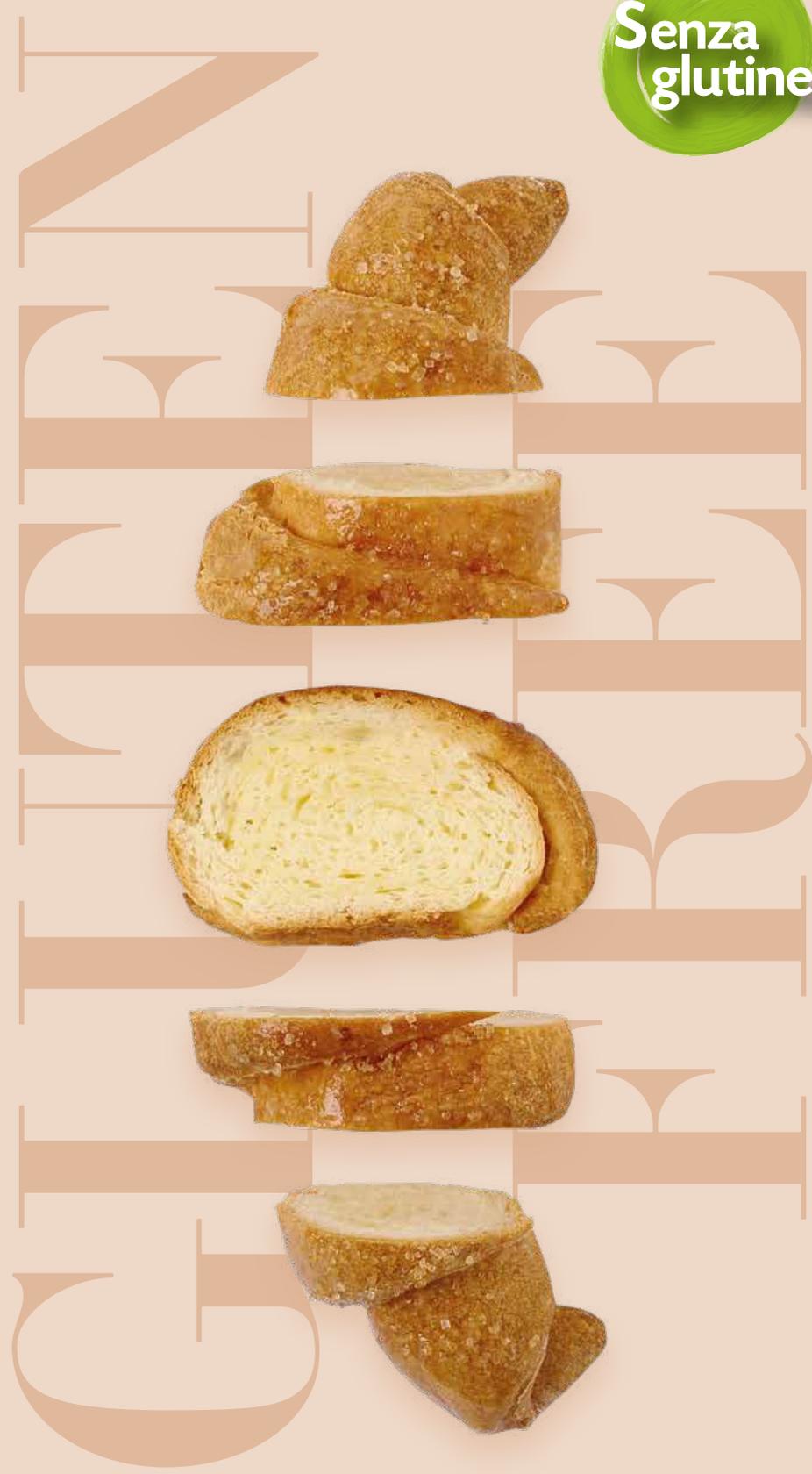
codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
PL0003	1000	2	11/121	7/8



**NOVITÀ**

**Senza  
glutine**

Per colazione  
o una  
pausa golosa,  
adatta  
ad esigenze  
specifiche:  
cornetti  
e golosi dessert  
in sicure  
confezioni  
monodose.





## CORNETTO

*vuoto*

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

*senza glutine  
e senza lattosio*

*rifinito con  
zucchero di canna*

*albicocca*

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

*senza glutine  
e senza lattosio*

*rifinito con  
zucchero di canna*



## 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.	<i>senza glutine e senza lattosio</i>
SGSF01	80	9	8/232	180	<u>          </u>

## CHEESECAKE *frutti di bosco*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>senza glutine</i>
SGSF02	100	9	8/232	180	<u>          </u>



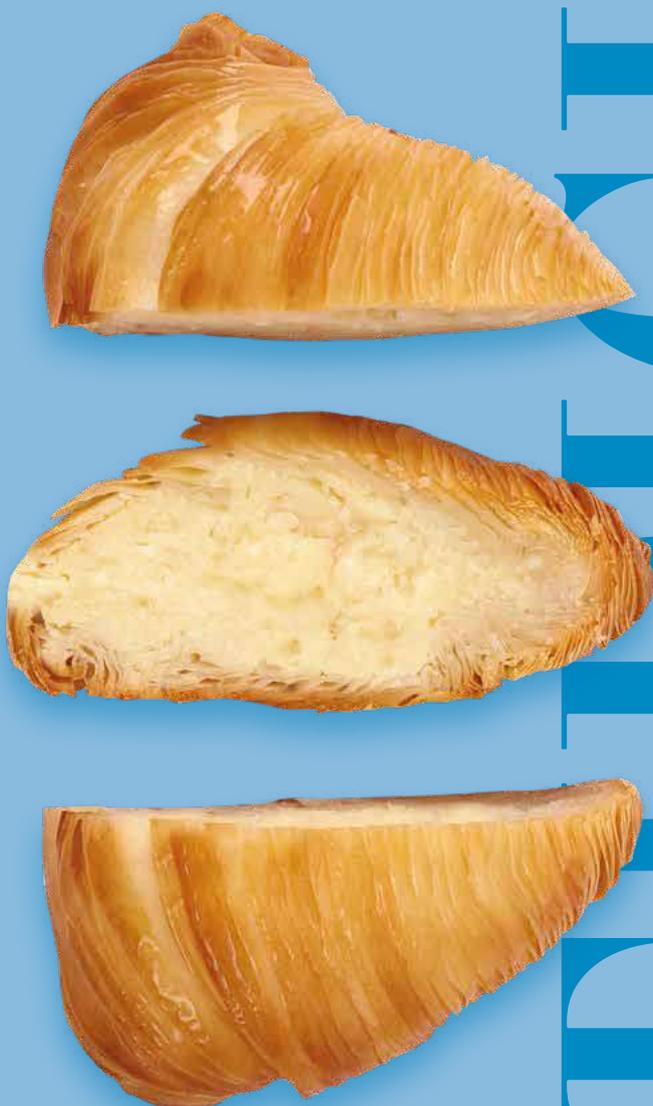
senza glutine



## MINI TIRAMISÙ

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>senza glutine e senza lattosio</i>
SGSF03	90	9	8/232	180	<u>          </u>

Per chi non  
rinuncia  
alla tipicità  
della pasticceria  
regionale:  
specialità  
tradizionali,  
dalle origini  
antiche  
e dal gusto  
unico.



TRIC

# SPECIALITÀ NAPOLETANE

## SFOGLIATELLA *napoletana*

	codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
	SF0015	110	75	9/72	180/200	30/35
	SF0015AR	110	75	9/72	180/200	30/35
	SF0013	110	30	9/72	180/200	30/35
	codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
<b>MIGNON</b>	SF0016	30	7	9/81	180/200	20/22
<b>MICRO</b>	SF0011	20/22	7	9/81	180/200	20/22



## *frolla*

	codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
	SF0022	125	60	9/72	200/220	20/22
	SF0014	125	30	9/72	200/220	20/22
	codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
<b>MIGNON</b>	SF0019	30	7	9/81	200/220	18/20

## *Santa Rosa*

	codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
	SF0017	150	60	9/72	180/200	30/35



## BABÀ *al rum*

	codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
	TO0137	130	12	9/198	4

## BABÀ PREMIUM *al rum*

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



## CODA D'ARAGOSTA

	codice	g	pz. conf.	pallet	min scong.	°C	min
<b>GRANDE</b>	K20013	100	75	9/72	40/60	190/200	30/35
<b>L</b>	K20018	70/75	75	9/72	40/60	190/200	30/35
	codice	g	kg conf.	pallet	min scong.	°C	min
<b>MEDIA</b>	K20015	50	7	9/81	40/60	190/200	25/30
<b>MIGNON</b>	K20014	28/30	7	9/81	20/30	190/200	20/22
<b>MICRO</b>	K20016	18/20	7	9/81	20/30	190/200	20/22



## PASTIERA NAPOLETANA

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

## PASTIERINA NAPOLETANA

codice	g	pz. conf.	pallet	min
PA0030	95	48	8/160	120/180

**NUOVA  
RICETTA**



## TAPPI

	codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
<b>SANTA ROSA</b>	TA0024	65/70	100	6/72	12
<b>GRANDI</b>	TA0025	55/60	100	6/72	12
<b>MEDI</b>	TA0030	50	100	6/72	12

	codice	g	kg conf.	pallet	ore scong.
<b>GRANDI</b>	TA0033	55/60	6	6/72	12
<b>MIGNON</b>	TA0026	20	4	6/72	12
<b>MICRO</b>	TA0027	13/15	3,5	6/72	12



# SPECIALITÀ SICILIANE

## CANNOLO SICILIANO



	codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
<b>NUOVE RICETTA E GRAMMATURA</b>	CA0026	120	10	10/250	60/120

	codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
<b>NUOVA RICETTA MIGNON</b>	CA0027	40	1	10/250	60/120

### granella di pistacchio

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
CA0030	120	10	10/250	60/120



**NOVITÀ**



## CASSATA SICILIANA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
CA0037	1000	1	60/300	120/180

## CASSATINE SICILIANE

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
CA0035	100	12	55/330	60/120

	codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
<b>MIGNON</b>	CA0036	40	1	55/330	60/120



## RICOTTA ZUCCHERATA *Badiachia*

**NOVITÀ**

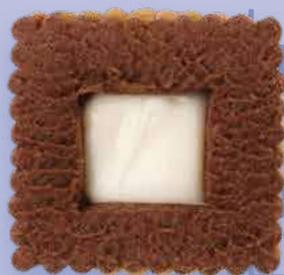
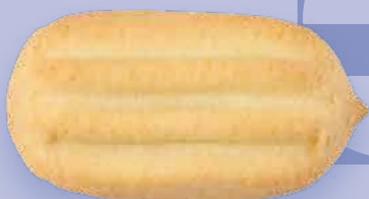


	codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
<b>NUOVA RICETTA</b>	RI0003	6000	1	20/160	90/180

	codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
	RI0006	5000	1	20/140	90/180

	codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
<b>NUOVA RICETTA</b>	RI0005	3500	1	24/264	90/180

Per una pausa  
dolce e golosa:  
deliziosi biscotti,  
dalla frolla  
croccante e friabile,  
in tante forme  
diverse e gusti  
irresistibili.



# BISCUIT

**PASTIERINA**  
*napoletana*

codice	g	pz. conf.	pallet	min
PA0030	95	48	8/160	120/180

**NUOVA  
RICETTA**



**BUDINO DI RISO**  
*crema e riso*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
BD0003	90	32	6/72	180	20

**PASTICCIOTTO**  
*crema e amarena*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
PA0034	110	30	8/144	170/180	10/15



**NOVITÀ**



*crema*

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

**NUOVA  
RICETTA MIGNON**

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
PA0036	60	50	9/117	160/170	7/10

*integrale con crema al latte  
e frutti di bosco*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
PA0038	60	50	8/144	150	10/15



# PASTICCERIA ASSORTITA

## DOBLONI *assortiti*

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

*albicocca, crema di nocciole, frutti di bosco*



## POKER *frolle*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
BP0002	65/70	20	13/143	60/90

*rugantino nocciola, charlotte albicocca, golosone nocciola, occhio di bue albicocca*

## MISTO FROLLA *inverno*

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

*quadratini crema bianca, canestrelli albicocca, ungheresi glassati, fiore crema nocciole, cuori glassati, rugantino crema nocciole e cuori cacao*



## *estate*

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

*bocconcini crema cacao, canestrelli albicocca, quadratini crema bianca, canestrelli ciliegia, fiori frutti rossi e rugantino crema nocciole*

## MISTO MANDORLE

codice	kg conf.	pallet	min. scong.
MM0001	1,5	8/168	60/90

*delizia amarena, petit fleur con ciliegia, delizia cacao, delizia pistacchio, cuor di mandorla, petit fleur con ciliegia verde, delizia limone*



Per chi  
vuol concedersi  
una dolcissima  
tentazione  
di puro piacere:  
morbidi ripieni  
custoditi  
in soffice  
pan di spagna  
o frolla fragrante.



DOLCISERT

## TORTA DELLA NONNA

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0054	1300	1	12/240	14	8/10

**NUOVA  
RICETTA**



## TORTA DI MELE

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

## TORTA LIMONE

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0052	1350	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

**NUOVA  
RICETTA**

## 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



## TORTA CAPRESE

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



## BABA' *alla cassata*

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0045	1400	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 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	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

**NUOVE  
RICETTA E  
GRAMMATURA**



codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0069	1400	1	12/240	14	8/10

**NUOVE  
RICETTA E  
GRAMMATURA**

### *new york*

### *frutti rossi*

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

**NUOVE  
RICETTA E  
GRAMMATURA**



**NOVITÀ**

## ORO CAKE

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0136	1300	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



## PASTIERA NAPOLETANA

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

**SPECIALITÀ  
NAPOLETANA**



## CROSTATA *albicocca*

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0031	1000	1	8/136	4/5

## *ciliegia*

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0032	1000	1	8/136	4/5



## TORTA MORBIDA *yogurt e mele*

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0077	1300	1	8/192	8/10

## AL TRANCIO

TIRAMISÙ CLASSICO  
*savoiard*

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0025	1050	1	14/224	6/8

## STRUDEL DI MELE CRUDO

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.	°C	min
ST0005	600	12	6/72	2	180/190	30/35

100%  
mele italiane



## STRUDEL DI MELE COTTO



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

*A FETTE*

100%  
mele italiane

*\*4 confezioni da 5 fette cadauno*

## AL CUCCHIAIO

## PROFITEROLES

*cacao*

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



*cioccolato fondente*

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0108	500	1	20/520	4/5

**Per concludere  
il pasto  
nel modo  
più dolce:  
grandi tentazioni  
da assaporare  
in pochi bocconi.**



# MILANO PORTINI

**TIRAMISÙ**  
*classico*

codice	g	pz. conf.	pallet	min scong.
TO0061	110	9	9/207	120/180



*gourmet*

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

**DELIZIA**  
*al limone*

codice	g	pz. conf.	pallet	min scong.
TO0015	100	6	16/144	120/180

**NUOVA  
RICETTA**



**BABÀ PREMIUM**  
*al rum*

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

**SPECIALITÀ  
NAPOLETANA**

**BABÀ**  
*al rum*

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0137	130	12	9/198	4

**SPECIALITÀ  
NAPOLETANA**



dessert monoporzioni



MANDORLATO  
*alla nocciola*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0124	100	12	8/176	90/120

CUORE DI CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	defrost	sec
TO0012	100	12	19/304	700	45/50



CHEESECAKE  
*ai mirtilli*

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

CROCCANTE  
*all'amarena*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0126	110	8	9/180	90/120



SELEZIONE  
*mignon*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0127	30	24*	9/252	60/90

*Cheesecake frutti di bosco, Mousse al cioccolato bianco e lampone, Tiramisù, Ricotta e pera, Bavarese al pistacchio, Babà crema chantilly e crema nocciola*

*\*4 pezzi per gusto*



**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

**DOLCEZZE IN BARATTOLO**

**NOVITÀ**



**BARATTOLO**  
*cheesecake ai frutti di bosco*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0138	100	9	12/240	90/120

dessert barattoli



**BARATTOLO**  
*tre cioccolati*  
*latte e nocciole, bianco, fondente*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0129	100	9	12/240	90/120

*babà crema chantilly*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0130	120	9	12/240	90/120



*ricotta e pera*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0131	120	9	12/240	90/120

*profiteroles*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0132	100	9	12/240	90/120



*crema chantilly e fondente*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0135	100	9	12/240	90/120



**NOVITÀ**

**Per uno  
spuntino sfizioso  
o un aperitivo  
gustoso:  
snack salati,  
dorati e invitanti.**



# SALATI

# DA FRIGGERE

## ARANCINO MIGNON

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min
AR0002	20/25	5	9/99	30/90	180/190	3/5



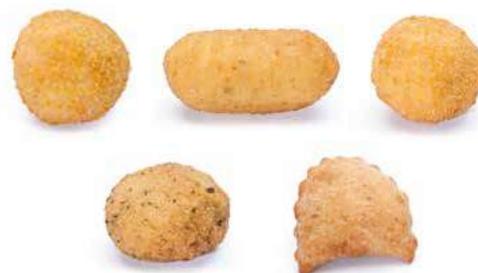
## CROCCHÈ

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min
CR0032	100	5	9/99	30/90	180/190	4/7
<b>MIGNON</b>						
codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min
CR0034	20/25	5	9/99	30/90	180/190	3/5

## MISTO ALL'ITALIANA

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

*arancini mignon, frittatine mignon, crocchè mignon, delizie ai formaggi, calzoncino ricotta*



## GIÀ FRITTI

MIX ARANCINI  
*3 gusti*

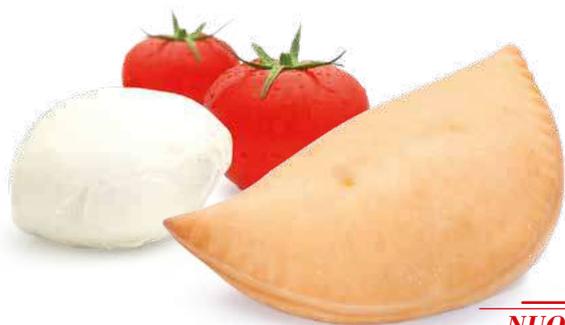
codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min
AR0014	25/30	3	9/162	30/60	200	8/10

*funghi, sugo, mac & cheese*

## MIX VERDURE PASTELLATE

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

*zucchine, cavolfiori, carote e carciofi*  
*\*4 buste da 1kg*

CALZONE FRITTO  
*pomodoro e mozzarella*

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

**NUOVE  
RICETTA E  
GRAMMATURA**

CALZONE  
*friarielli e provola*

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



**NOVITÀ**



**PANZEROTTINI FRITTI**  
*mozzarella e pomodoro*

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

*prosciutto e mozzarella*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
PA0007	28	2	9/135	170	7/9



**PANZEROTTINI GOURMET**  
*mortadella e pistacchio*

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

**PANZAROTTO MAXI**  
*mozzarella e prosciutto cotto*

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



## 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

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

*olive e capperi, peperoni, zucchine e speck*

## MISTO MEDITERRANEO

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

*arancino, crocchè, frittatina di spaghetti, mozzarella panata e polpettina di melanzane*



## MOZZARELLINE PANATE

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

## 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



**NOVITÀ**



## POLPETTE *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



# COTTI DA SCALDARE



## PIZZA NAPOLI AL TRANCIO *mozzarella e pomodoro*

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

## PIZZA NAPOLI *mozzarella e pomodoro*

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

con lievito naturale



## PIZZETTA NAPOLI *mozzarella e pomodoro*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	Ø cm
PI0027	140	30	8/64	200/210	5/6	16

con lievito naturale



## PIZZETTE MARGHERITA SOFFICI *mozzarella e pomodoro*

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



**NOVITÀ**



## PIZZA MARGHERITA *pomodoro e mozzarella*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	Ø cm
PI0005	350	6	8/88	170/180	8/10	26/28

con olio EVO

salati da scaldare

## PIZZETTE MARGHERITA MIGNON *mozzarella e pomodoro*

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



## BASE PIZZA *bianca*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	∅ cm	<i>con lievito naturale</i>
PI0024	225	12	8/64	200/210	6/8	30	<u>con lievito naturale</u>

## BASE PIZZA *rossa*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	∅ cm	<i>con lievito naturale</i>
PI0025	225	12	8/64	200/210	6/8	30	<u>con lievito naturale</u>



## PAN ROLL

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min	<i>superfarcitura</i>
PA0011	150	20	9/99	120/180	180/190	7/8	<u>superfarcitura</u>



codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min	<i>con olio EVO</i>
<b>MINI</b> PA0016	40	2,8	9/99	60/120	170	4/5	<u>con olio EVO</u>





## SORRENTINA *mozzarella e pomodoro*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
SO0003	180	15	12/144	200/210	10/12

**NUOVE**  
GRAMMATURA  
RICETTA E  
CONTENENZA

## *parmigiana di melanzane*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
SO0012	180	15	12/144	200/210	10/12

**NUOVA**  
RICETTA

*con farina  
multicereali*



## *mozzarella e prosciutto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
SO0007	180	15	12/144	200/210	8/10

**NUOVE**  
GRAMMATURA  
RICETTA E  
CONTENENZA

## PIZZA PARIGINA *classica*

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



## PINSA ROMANA

*18x30cm*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min	<i>con olio EVO</i>
PR0013	235	20	6/42	15/30	220/230	5/6	<u>con olio EVO</u>



*30x60cm*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min	<i>con olio EVO</i>
PR0014	750	10	4/24	30/45	220/230	5/7	<u>con olio EVO</u>

## STIRATA ROMANA

*37x27cm*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
PR0012	480	6	8/80	15/30	220/230	5/6



## 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

## CALZONE

*mozzarella, pomodoro e prosciutto cotto*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
CA0012	180	24	12/96	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



codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
MN0001	25	80	12/144	200	4/6

**NUOVA  
RICETTA**

*Parmigiana di melanzane, prosciutto e mozzarella, pomodoro e mozzarella*

## SALSICCIA GRIGLIATA

*suino*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
SALS01	100	20	9/270	90/120	190/200	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*

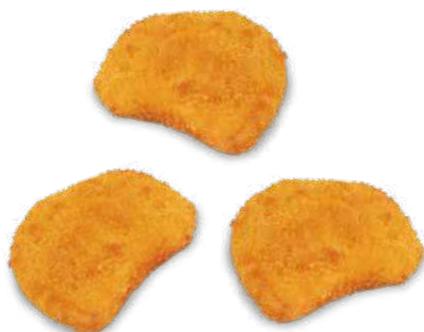
codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
PP0001	150	27	9/108	60/90	180/190	10/12

**NUOVA  
CONTENENZA**

## COTOLETTA SUPREMA *petto di pollo*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
PP0002	100	30	9/108	60/90	180/190	8/10

**NUOVA  
CONTENENZA**



## 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

## ALETTE *pollo*

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min
PP0004	50	3	12/180	30/60	180/190	8/10



# DA CUOCERE

## PANINO NAPOLETANO

*prosciutto cotto, provolone, mortadella,  
formaggio pecorino, speck, salame*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min	<i>con olio EVO</i>
PA0006	160	30	9/81	120	180/190	18/20	<u>          </u>



## PANINO NAPOLETANO MIGNON

*prosciutto cotto, provolone, mortadella,  
formaggio pecorino, speck, salame*

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min	<i>con olio EVO</i>
PA0014	50	4	9/99	60	180/190	15/18	<u>          </u>



## PIZZETTE SFOGLIA MIGNON

*pomodoro*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	<i>arricchito con burro</i>
PI0015	20/22	4	8/88	180/190	18/20	<u>          </u>



*mozzarella e pomodoro*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	<i>arricchito con burro</i>
PI0019	20	4	8/88	200/210	8/10	<u>          </u>

*mozzarella e pomodoro*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	<i>TUTTO BURRO</i>
PI0028	20	4	8/88	200/210	8/10	<u>          </u>



**NOVITÀ**

salati da cuocere

## TORTA SALATA PASQUALINA *spinaci e ricotta*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
TS0004	700	6	12/120	180/190	30/35



## TORTA SALATA VALDOSTANA *prosciutto cotto e formaggio*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
TS0005	700	6	12/120	180/190	30/35

## SALATINI BREAK *3 gusti*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
RU0027	18/20	5	8/88	190/200	18/20

*wurstel, ricotta e salame, ricotta e spinaci*



## SALATINI MICRO *6 gusti*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
RU0024	12/15	5	8/88	180/190	18/20

*wurstel, peperoni, olive, ricotta e prosciutto, ricotta e spinaci, ricotta e salame*

*arricchito  
con burro*

*rifinito con  
semi di papavero*

## SALATINI MAXI *5 gusti*

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min
RU0037	35	5*	8/88	10	190	17/18

*\*5 buste da 1kg  
peperoni, wurstel, spinaci, tonno e prosciutto*

*arricchito  
con burro*

**NOVITÀ**



## SALATINI 4 gusti

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	<u>arricchito con burro</u>
RU0023	18/20	6	8/72	190/200	18/20	

*prosciutto cotto, spinaci, olive, wurstel*



## 6 gusti

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	<u>arricchito con burro</u>
RU0021	18/20	6	8/72	190/200	18/20	

*prosciutto cotto, wurstel, olive, tonno, peperoni, spinaci*



## 10 gusti

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	<u>arricchito con burro</u>
RU0028	18/20	5	8/80	190/200	18/20	

*prosciutto cotto, wurstel, olive, spinaci, peperoni, tonno, cipolle, acciughe, funghi e formaggio.*



## SALATINI "PIÙ GUSTO" con topping

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min
RU0035	17/24	5	8/88	10	190/200	12/15

*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*



## salati da cuocere



### SALATINI *wurstel*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	<u>arricchito con burro</u>
RU0029	17/19	2	18/180	190/200	18/20	

### RUSTICI BUFFET *6 gusti assortiti*

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

*salame, spinaci, wurstel, tonno, prosciutto cotto e piselli, pomodoro*



### MIX SFOGLIATELLE RUSTICHE

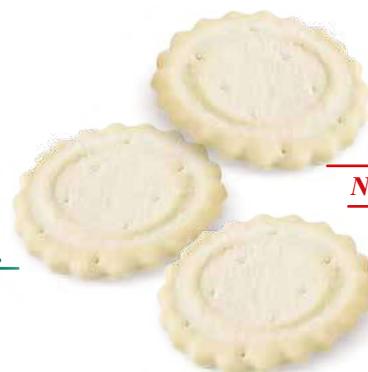
codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
SF0029	35	3	12/180	200/210	20/22

*friarielli e salsiccia, ricotta e salame*

### DISCHI SFOGLIA

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	Ø cm
DS0001	18	5	8/88	185/190	14	5,5

con burro



**NOVITÀ**

## 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 AL RANNO

*vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
CR0047	80	48	8/64	15/20	175	20

**TUTTO BURRO**  
17% burro

*rifinito con  
mix di semi*



**NOVITÀ**

## CROISSANT RUSTICO AI CEREALI

*vuoto*

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

*arricchito con  
burro*

*con  
quinoa nera*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
MC0028	30	140	9/72	160/170	14/17

*rifinito con  
mix di semi*

**MINI**  
**NUOVA  
RICETTA**



Per chi ama  
farsi conquistare  
dall'irresistibile  
profumo  
del pane:  
le migliori  
farine,  
sapientemente  
lavorate,  
con tante varietà  
di semi e cereali.





## SCHIOCCO *classico*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
PASC01	65	3,5	8/80	175/180	22/24



**NOVITÀ**

**NOVITÀ**



## *olive*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
PASC02	65	3,5	8/80	175/180	22/24

## *multicereali*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
PASC03	65	3,5	8/80	175/180	22/24



**NOVITÀ**



## FILONE RUSTICO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min	<i>cotto su pietra</i>
PAFI01	340	25	4/24	30/60	180/190	13/15	

## FILONCINO RUSTICO

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



## *multicereali*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min	<i>cotto su pietra</i>
PAFI04	130	25	6/60	30/60	180/190	12/14	<i>rifinito con mix di semi</i>

## ROMANINA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>con olio EVO</i>
RM0001	100	30	8/48	60/90	



## CIABATTINA *multicereali*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min	<i>rifinito con mix di semi</i>
PACI02	120	30	8/64	15	180/190	4/5	

## SCHIACCIATA *pretagliata*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>con olio EVO</i>
PAFO17	100	32	8/64	60/90	



## MIX MINI KAISER *bianco, sesamo, papavero, 3 semi*

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

## FOCACCIA INTRECCIATA *con semi*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>pretagliata con olio EVO</i>
PAIN01	135	24	8/56	60/90	



## MINI ROSETTA

codice	g	kg. conf.	pallet	°C	min	<i>con semola di grano duro</i>
MR0001	30	4	8/48	180	6	

## BREZEL *precotto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
BR0005	100	30	6/60	160	6



**NOVITÀ**

# BAGUETTE



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

## BAGUETTE

## DEMI BAGUETTE

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



## BAGUETTE MIGNON



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

## *integrale*

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

*con farina integrale*



**NOVITÀ**



## MAXI BAGUETTE

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

## PETIT PAIN

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



## CIABATTE



### CIABATTA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
PACI13	280	12	8/64	30	170/180	7/8

### CIABATTINA *semola*

	codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
<b>PRETAGLIATA</b>	PACI17	120	30	8/64	30	170/180	5
	PACI19	120	30	8/64	30	170/180	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	Ø cm
PAPI18	160	40	8/56	10	200	2	26
codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min	Ø cm
PAPI19	120	50	8/56	10	200	2	26

*più sottile*

## PANINO PER HAMBURGER PRETAGLIATO

*sesamo*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong	°C	min
PAHA21	81	30	4/72	10	180	2/3



## PANPIZZA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min	Ø cm
PI0026	115	24	8/40	90/120	200/210	6/8	15

*con  
lievito naturale*

## BUN GOURMET PRETAGLIATO

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

arricchito  
con burro



## MINI BUN *bianco*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
PABU03	35	60	9/81	200	5

rifinito con  
sesamo



NOVITÀ

## *barbabietola*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
PABU04	35	60	9/81	200	5

rifinito con  
sesamo



NOVITÀ



## *spinaci*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
PABU05	35	60	9/81	200	5

rifinito con  
sesamo

NOVITÀ

## PANINO *al latte*

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

**NUOVE  
RICETTA E  
CONTENENZA**



## MIX BOCCONCINI *nature*

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

*mais e curcuma, segale, spinaci, riso rosso*

## PANE MALFATTO

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



## SALTIMBOCCA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
SA0009	120	24	12/84	90/120	180	4/6

## FOCACCE

## FOCACCIA ARTIGIANALE

*30x40cm*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min	<i>con olio EVO</i>
FO0031A	900	5	8/64	60	140	5/7	

**NUOVE**  
RICETTA E  
GRAMMATURA



## FOCACCIA ARTIGIANALE

*multicereali 30x40cm*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>con farina multicereali</i>
FO0033A	950	5	8/64	185	4/6	<i>con olio EVO</i>



## FOCACCIA MARGHERITA

*doppia mozzarella 30x40cm*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>con olio EVO</i>
TR0020	950	6	8/80	185	7/9	

FOCACCIA  
*pomodorini 30x40cm*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min	<i>con olio EVO</i>
FO0038A	950	5	8/64	60	140	5/7	

**NUOVE**  
RICETTA E  
GRAMMATURA

## FOCACCIA olive verdi 30x40cm

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
FO0045	950	5	8/64	60	140	5/7

con  
olio EVO



**NOVITÀ**

**NOVITÀ**



## FOCACCIA RISO VENERE® RISO DEL CONTADINO 30x40cm

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
FO0040	580	5	8/80	190	5/7



con  
olio EVO

Venere® e Filiera Riso Venere® sono marchi registrati di SA.PI.SE. Coop. Agr.

## TRANCIO FOCACCIA 15x10cm

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
FO0041A	90	28	8/80	185	3/4

con  
olio EVO



## multicereali 15x10cm

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
FO0037A	100	22	9/99	185	3/4

con farina  
multicereali

con  
olio EVO



## PIZZA PANETTIERE

*30x40cm*

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

*con  
olio EVO***NOVITÀ****NOVITÀ**

## FOCACCIOTTO

*pretagliato*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
PAFO19	100	32	8/56	30	190/200	6/8

## FOCACCIA ARTIGIANALE

*pretagliata*

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

*con  
olio EVO*

## FOCACCINA TONDA

*pretagliata*

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

*con  
olio EVO*

**PIZZETTA PANETTIERE MARGHERITA**  
*pomodoro e mozzarella*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>con olio EVO</i>
FO0055	200	25	9/54	180	5	<u>          </u>



**NOVITÀ**

**NOVITÀ**



**PIZZETTA PANETTIERE INTEGRALE**  
*verdure*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>con olio EVO</i>
FO0056	200	25	9/54	180	5	<u>          </u>

**FOCACCINA DI SEMOLA**  
*jalapeño e mozzarella*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	<i>con olio EVO</i>
FO0057	40	3,5	9/72	180	5	<u>          </u>



**NOVITÀ**

**NOVITÀ**



*multicereali*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	<i>con olio EVO</i>
FO0058	40	3,5	9/72	180	5	<u>          </u>

## FOCACCINA DI SEMOLA

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	<i>con olio EVO</i>
FO0024	35	3	9/72	200	4	<u>=====</u>

*con olive verdi giganti*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	<i>con olio EVO</i>
FO0044	35	3,5	9/72	190/200	4/5	<u>=====</u>

*pomodorini*

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min	<i>con olio EVO</i>
FO0025	40	3,5	9/72	200	4/6	<u>=====</u>

*mozzarella e pomodoro*

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

# TOAST E TRAMEZZINI

## TRAMEZZONE

*bianco*

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATR06	1400	4	8/56	4/5

*54x11cm - 10 fette da 1cm*



*scuro*

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATR07	1400	4	8/56	4/5

*53x10cm - 10 fette da 1cm*

## TOAST

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATO01	1800	9	4/20	4/5

*12x12cm - 50 fette da 1cm*



## MAXI TOAST

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATO02	2800	4	5/30	4/5

*15x15cm - 50 fette da 1cm*

## TOSTONE RUSTICO *ai cereali*

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATR15	1200	3	4/48	3

*16x16cm - 22 fette da 1,6cm*

*con semi  
di girasole*



## PELATONE

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PAQU01	1900	4	6/36	4/5

*12x12cm - 33 fette da 1,4cm*



## PANE TIPO AMERICANO

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATR11	1400	6	6/30	4/5

*16,5x12cm - 32 fette da 1,2cm*







## Il cliente al centro

Assistiamo i clienti nell'identificare i prodotti adatti per il loro mercato e offriamo soluzioni diversificate e personalizzate.



## Innovazione

Nel settore da oltre 40 anni, siamo a oggi una delle realtà di riferimento nel mondo dei prodotti da forno surgelati.



## Ricetta vincente

Produciamo e garantiamo qualità con continuità, e offriamo un rapporto qualità/prezzo bilanciato.



# LE REGOLE DELLA BONTÀ

La prelibatezza dei nostri prodotti  
dipende anche da...

## LA COTTURA

### Preparazione del forno

Accertarsi che l'interno del forno sia sempre pulito, non è solo una questione di igiene ma aiuta anche a risparmiare! Un forno pulito consuma meno perchè i pannelli interni riflettono meglio il calore e rendono la cottura più omogenea.

L'uso della capienza massima del forno (quattro teglie, foto 1) richiede tempi di cottura più lunghi. Per ottenere un risultato ottimale preriscaldare il forno; per una cottura più omogenea cuocere 3 teglie per volta.

Disporre i prodotti sulla teglia di cottura (come indicato in foto 2) utilizzando la carta da forno. Mettere la teglia nel forno preriscaldato. Cuocere i prodotti secondo le modalità e alla temperatura consigliate. Una temperatura superiore non fa risparmiare tempo, rischia solo di bruciare il prodotto. Non aprire il forno durante la prima fase di cottura (almeno 13 minuti). Prestare particolare attenzione alla cottura nei minuti finali. A fine cottura estrarre la teglia per far riposare i prodotti il tempo necessario per il raffreddamento.



foto 1

## CONSERVAZIONE

Per non compromettere la qualità del prodotto richiudere le confezioni non utilizzate interamente. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. Rispettare la rotazione seguendo le date di scadenza. Non interrompere la catena del freddo.



foto 2

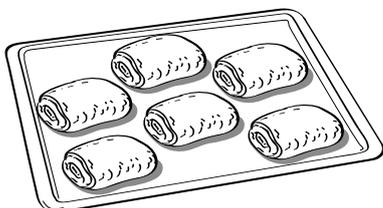
Controllare periodicamente il conservatore, che deve:

- ✓ Mantenere una temperatura tra -18 e -20°C
- ✓ Non essere sovraccaricato
- ✓ Essere ben chiuso
- ✓ Essere sbrinato ad intervalli regolari

# DISPOSIZIONE DEI PRODOTTI

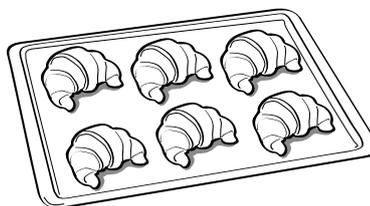
Dimensioni teglia 60x40 cm.

Viennoiserie



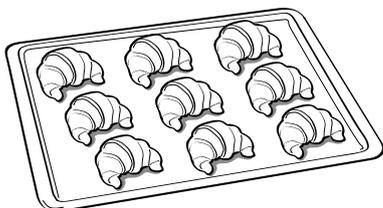
6  
pz

Cornetti Maxi



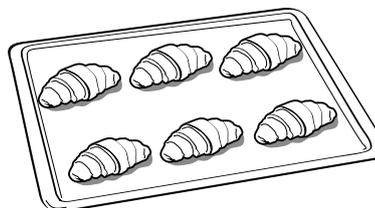
6  
pz

Cornetti Curvi



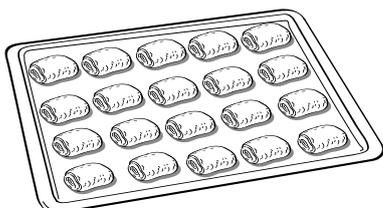
9  
pz

Cornetti Dritti



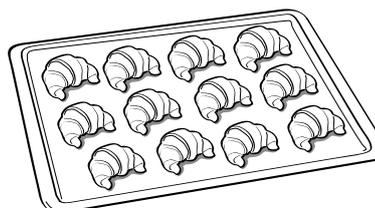
6  
pz

Mini Viennoiserie



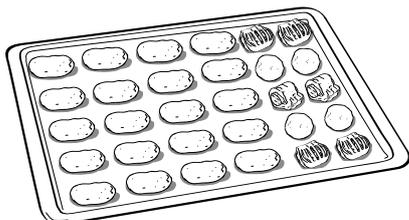
20  
pz

Cornetti Mini



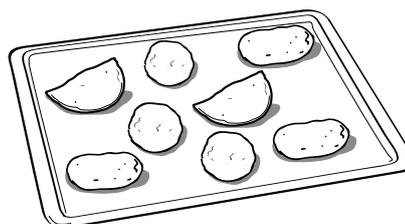
12  
pz

Finger Food



30  
pz

Snack 150g - 200g



8  
pz



*La Qualità nei Prodotti da Forno*

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

[dolciariaacquaviva.com](http://dolciariaacquaviva.com)

