

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
BAGUETTTE	112
CIABATTE	114
MORBIDI.....	115
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.



8-0184-16-100-00



8-0184-16-100-00



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	<i>con 40g di farcitura</i>
PO0003	110	30	9/72	160/170	25/28	

**CORNETTO DRITTO GLASSATO***vuoto*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
CR0021	65	70	9/72	160/170	25/28	
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	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
CR0024	50	90	9/72	160/170	18/20	





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
MAXI 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

prontoformo



CORNETTO DRITTO INTEGRALE

vuoto

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

miele

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



SUPERFARCITI



CORNETTO DRITTO *crema*

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



albicocca

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



crema di nocciole

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

mandorle

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



BICOLORI



CIOCOPIÙ

crema di nocciole

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

NUOVA
CONTENENZA



CIOCONOIR

crema cioccolato fondente

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
DU0003	98	52	9/72	160/170	25/28

NUOVA
CONTENENZA

*rifinito con
scaglietta di
cioccolato fondente*



BOSCORÈ

frutti di bosco

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

NUOVA
CONTENENZA

CORNETTO DRITTO

pistacchio

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
DU0002	110	40	9/72	160/170	25/28



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



VEGAN^o

VEGAN^o



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



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



081 VEG 008



SFOGLIATINA VEGANA

7 frutti

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

con farro
integrale

rifinito con
mix di semi

NOVITÀ

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



081 VEG 014



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	2	3	4	5
Struttura soffice e regolare	Fragranza inimitabile	Maggiore friabilità	Sapore delicato	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.

CROISSANT DRITTO

vuoto



codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
CO0046	70	62	9/72	160/170	25/28



*rifinito con
zucchero semolato*

GRAN CORNETTO CURVO

vuoto

	codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
	CO0042	70	62	9/72	160/170	25/28
	codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
	GC0026	80	52	9/72	160/170	25/28
MAXI	codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
	GC0033	95	45	9/72	160/170	25/28



*rifinito con
zucchero semolato*



CORNETTO CURVO

crema

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
GC0028	92	52	9/72	160/170	25/28



*rifinito con
codetta di zucchero*

albicocca

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
GC0027	92	52	9/72	160/170	25/28



*rifinito con
perlina di zucchero*



crema di nocciole e cacao magro

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
GC0029	92	52	9/72	160/170	25/28



*rifinito con
scaglie di cioccolato*

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
CON BURRO E LIEVITO NATURALE

DORAMI

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



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



NOVITÀ

CARUSO crema limoni di Sicilia

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

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
GC0058	90	55	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

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
GC0057	90	55	9/72	160/165	24/26

100% farina
italiana

con lievito
naturale

rifinito con
scaglietta di cioccolato



NOVITÀ



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.



MULTIGRAIN

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 
VIENNOISERIE ITALIANA

CROISSANT CURVO

*vuoto***TUTTO BURRO**
24% burro*con lievito
naturale*

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



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 pasticcera***TUTTO BURRO**
19,5% burro*con lievito
naturale**rifinito con
zucchero giallo*

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

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

*lampone*

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

TUTTO BURRO
19,5% burro

con lievito
naturale

con farcitura di
lampone al 50%

rifinito con
zucchero rosso

*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



NOVITÀ

*pistacchio*

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

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	TUTTO BURRO 18% burro
FB0014	70	80	9/72	160/165	22/24	



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

MAXI	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.

Tiffany



FAGOTTI

TIFFANY *black & white*

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min
TI0004	90	62	9/72	160/165	26/29

*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



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

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*



CANNOLO 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



rifinito con
zucchero semolato

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



**NUOVA
RICETTA**

CORNETTO HOTEL GLASSATO

vuoto

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



BABY CROISSANT GLASSATO

vuoto

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

BABY CROISSANT

albicocca

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



crema di nocciole

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



crema

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	rifinito con codetta di zucchero
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
rinfinito 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*

*rinfinito 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	pz. conf.	pallet	°C	min
BOSF01	35	72	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

**sciroppo per decorare incluso nella confezione*

con
sciroppo 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	<i>100% mele italiane</i>
ST0002	85	45	9/72	170/180	24/27	<i>rifinito con zucchero semolato</i>



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	<i>con farro integrale</i>
SF0051	82	36	12/180	190	22/26	<i>rifinito con mix di semi</i>

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



081 VEG 014

*con farro
integrale*

*rifinito con
mix di semi*



MIDI

crema e amarena

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

FRAGOLOTTA

crema latte panna e fragola

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



TOSCANELLA

crema e riso

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

ARMONIA

pera e crema di nocciole

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



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	12	9/99	60/120



crema del pasticcere

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

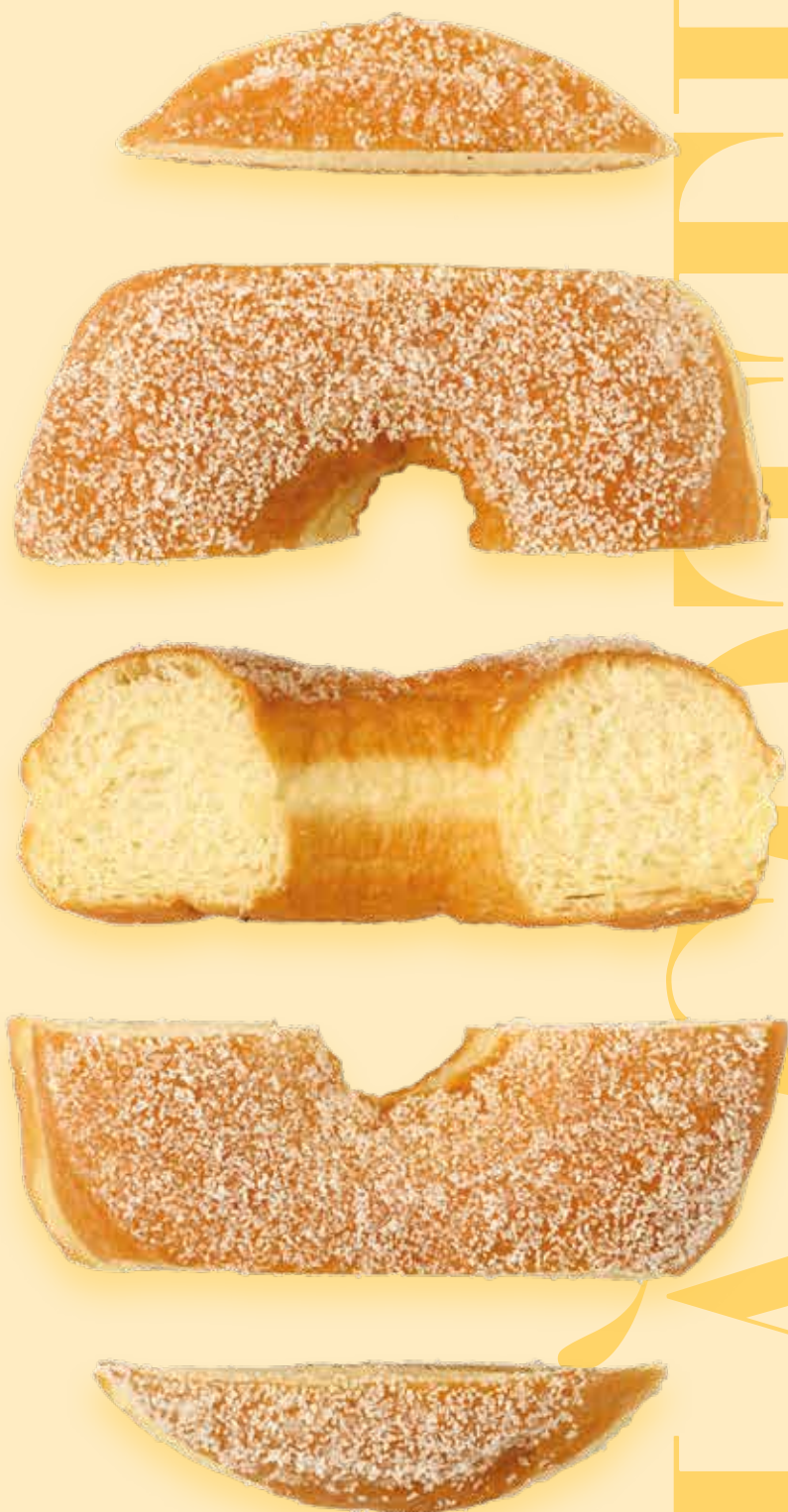
crema pistacchio

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
PGF16	500	6	12/144	60/120



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
MAXI	codice	g	pz. conf.	pallet	min
	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	

crema pasticcera

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



KRAPFEN ZUCCHERATO

vuoto

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
KR0007	55	24	8/104	90/120	



crema pasticcera

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
KR0006	80	24	8/104	90/120	
MINI					
codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	
KR0010	25	2,5	8/104	90/120	

albicocca

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
KR0011	80	24	8/104	90/120	



NOVITÀ



crema di nocciole e cacao

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	<i>rifinito con zucchero semolato</i>
KR0008	80	24	8/104	90/120	

KRAPFEN

vuoto

	codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
	KR0007S	60	48	9/54	90/120

	codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
MIGNON	KR0012	28	2,5	9/63	90/120

	codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
MINI	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	

PANCAKE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	Ø 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	

crema pasticcera

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



ZEPPOLA AL FORNO

crema

	codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	
GRANDE	ZE0001	125	12	6/120	240	<i>ripiena di crema</i>
	codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	
MIGNON	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.	con pezzi di cioccolato
MU0003	90	24	8/64	120/180	

nature deco'

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



lampone

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

albicocca

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



cioccolato bianco

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

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

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*

*farcito con
cioccolato bianco*

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

*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

*farcito con
cioccolato bianco*

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

*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 noci
MU0025	105	16	8/160	180/240	

grano saraceno e lampone

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



NOVITÀ

NOVITÀ



banana e nocciole

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

crema e amarena

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



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	11/110	7/8



NOVITÀ



NOVITÀ

frutti di bosco

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
PL0002	1000	2	11/110	7/8

variegato al cacao

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
PL0003	1000	2	11/110	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*



OCCHIO DI BUE

albicocca

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
SGBI01	55	12	25/200	60

senza glutine

crema di nocciole

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
SGBI02	55	12	25/200	60

senza glutine



CIABATTINA *teff*

codice	g	pz. conf.	pallet	defrost in microonde	
SGPA01	80	15	12/144	2 min	<u>senza glutine</u>



SEMIFREDDO *nocciola*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	
SGSF01	80	9	8/232	180	<u>senza glutine e senza lattosio</u>

CHEESECAKE *frutti di bosco*

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



MINI TIRAMISÙ

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

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



TELLI

SPECIALITÀ NAPOLETANE

SFOGLIATELLA *napoletana*

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



Santa Rosa

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

frolla

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



BABÀ PREMIUM *al rum*

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

BABÀ *al rum*

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



CODA D'ARAGOSTA

	codice	g	pz. conf.	pallet	min scong.	°C	min
GRANDE	K20013	100	75	9/81	40/60	190/200	30/35
L	K20018	70/75	75	9/81	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
MIGNON	K20014	28/30	7	9/81	20/30	190/200	20/22
MICRO	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	100	48	9/72	120/180



TAPPI

	codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
SANTA ROSA	TA0024	65/70	100	6/72	12
GRANDI	TA0025	55/60	100	6/72	12
MEDI	TA0030	50	100	6/72	12
	codice	g	kg conf.	pallet	ore scong.
GRANDI	TA0033	55/60	6	6/72	12
MIGNON	TA0026	20	4	6/72	12
MICRO	TA0027	13/15	3,5	6/72	12



SPECIALITÀ SICILIANE

CANNOLO SICILIANO



	codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
NUOVE RICETTA E GRAMMATURA	CA0026	120	10	10/250	60/120
	codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
NUOVA RICETTA MIGNON	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.
MIGNON	CA0036	40	1	55/330	60/120



RICOTTA ZUCCHERATA *Badiachiara*

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



BISCOTTI

PASTIERINA

napoletana

codice	g	pz. conf.	pallet	min
PA0030	100	48	9/72	120/180



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.



DELICATI

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	12/156	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**



new york

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

**NUOVE
RICETTA E
GRAMMATURA**



frutti rossi

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

**NUOVE
RICETTA E
GRAMMATURA**



ORO CAKE

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0136	1300	1	12/240	14	8/10

NOVITÀ

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

savoardi

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0025	1050	1	12/240	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	<i>A FETTE</i>
ST0006	100	20*	13/208	1/2	170/180	6/8	<i>100% mele italiane</i>

**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.**



MOLTO
PIÙ
DOLCE

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	8/160	4

**SPECIALITÀ
NAPOLETANA**





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





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

SELEZIONE *mignon*

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0127	25/30	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 nocciolo

**4 pezzi per gusto*



DOLCEZZE IN BARATTOLO



BARATTOLO
tre cioccolati
latte e nocciole, bianco, fondente

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0129	100	9	12/180	90/120

babà crema chantilly

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0130	120	9	12/180	90/120



ricotta e pera

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0131	120	9	12/180	90/120

profiteroles

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0132	100	9	12/180	90/120



crema chantilly e fondente

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0135	100	9	12/180	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
	codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min
MIGNON	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

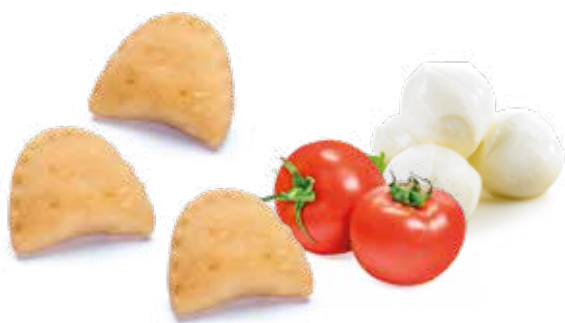
zucchine, cavolfiori, carote e carciofi
**4 buste da 1kg*CALZONE FRITTO
pomodoro e mozzarella

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 formaggio*

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.	°C	min
AR0020	200	30	9/99	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	<u>con lievito naturale</u>
PI0027	140	30	8/64	200/210	5/6	16	



PIZZETTE MARGHERITA SOFFICI *mozzarella e pomodoro*

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



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	Ø cm	con lievito naturale
PI0024	225	12	8/64	200/210	6/8	30	

BASE PIZZA

rossa

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



PAN ROLL

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

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





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

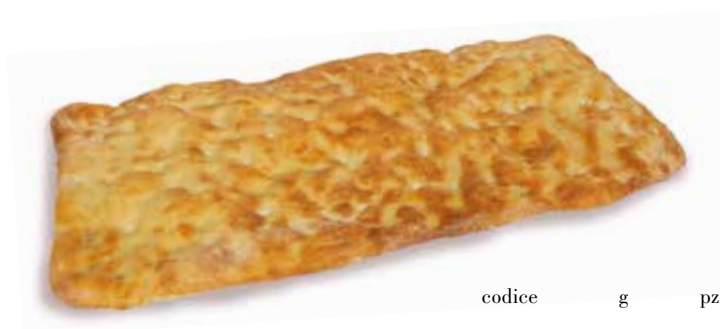


salati da scaldare

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	



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	

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

salati da scaldare

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*

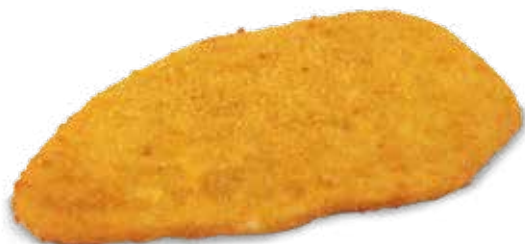
codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
HA0001	100	20	9/270	90/120	190/200	8/10

MINI HAMBURGER GRIGLIATO *bovino*

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



salati da scaldare



COTOLETTA SUPREMA DA PIATTO

petto di pollo

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
PP0001	140	18	12/180	60/90	180/190	10/12

COTOLETTA SUPREMA

petto di pollo

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min
PP0002	100	30	12/180	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

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	con olio EVO
PA0006	160	30	9/81	120	180/190	18/20	



PANINO NAPOLETANO MIGNON

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

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



PIZZETTE SFOGLIA MIGNON

pomodoro

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



mozzarella e pomodoro

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

mozzarella e pomodoro

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



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	9/72	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	9/72	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
RU0023	18/20	6	8/80	190/200	18/20

arricchito
con burro

prosciutto cotto, spinaci, olive, wurstel



6 gusti

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
RU0021	18/20	6	8/72	190/200	18/20

arricchito
con burro

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



10 gusti

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min
RU0028	18/20	5	8/80	190/200	18/20

arricchito
con burro

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	<i>arricchito con burro</i>
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



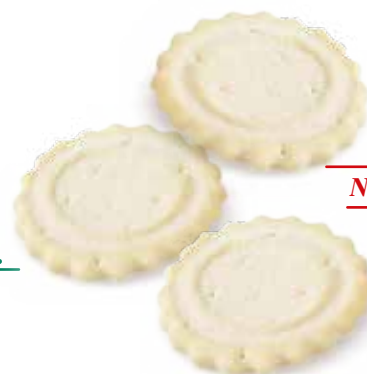
MIX SFOGLIATELLE RUSTICHE

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	<i>con burro</i>
DS0001	18	5	8/88	185/190	14	5,5	



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

MINI
NUOVA
RICETTA

*rifinito con
mix di semi*



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	



BREZEL
precotto

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



NOVITÀ



MINI ROSETTA

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

*con semola
di grano duro*

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



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
PRETAGLIATA	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	<i>con lievito naturale</i>
PI0026	115	24	8/40	90/120	200/210	6/8	15	

BUN GOURMET PRETAGLIATO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	<i>arricchito con burro</i>
PABU02	90	36	8/48	200	5	



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 olio EVO</i>
FO0033A	950	5	8/64	185	4/6	

*con farina
multicereali*

*con
olio EVO*



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	con olio EVO
FO0045	950	5	8/64	60	140	5/7	



NOVITÀ

NOVITÀ



FOCACCIA RISO VENERE® RISO DEL CONTADINO 30x40cm

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



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

TRANCIO FOCACCIA 15x10cm

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



multicereali 15x10cm

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min	con olio EVO
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*

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.	con semi di girasole
PATR15	1200	3	4/48	3	

16x16cm - 22 fette da 1,6cm



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

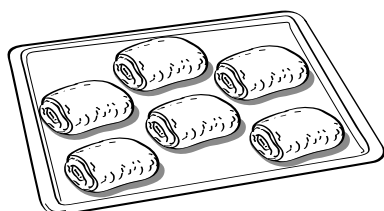
Controllare periodicamente il conservatore, che deve:

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

DISPOSIZIONE DEI PRODOTTI

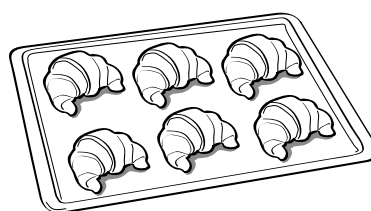
Dimensioni teglia 60x40 cm.

Viennoiserie



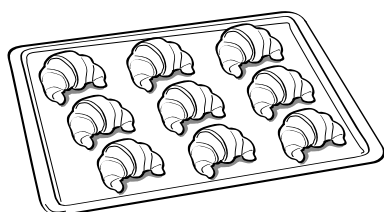
6
pz

Cornetti Maxi



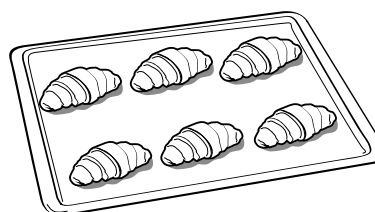
6
pz

Cornetti Curvi



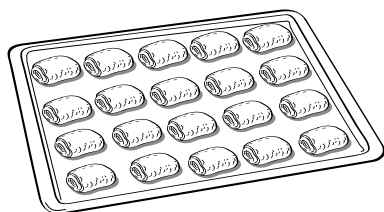
9
pz

Cornetti Dritti



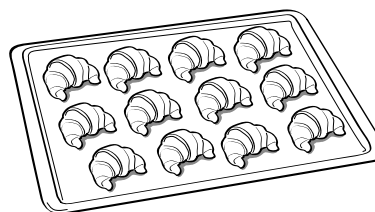
6
pz

Mini Viennoiserie



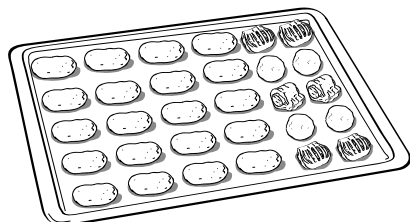
20
pz

Cornetti Mini



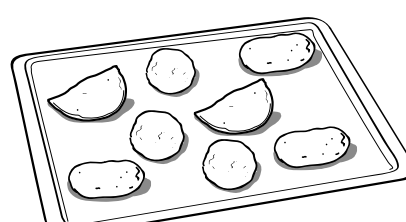
12
pz

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

