



Acquaviva
SFORNIAMO BONTÀ

DAL 1979



**Acquaviva**



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

Indice

LA NOSTRA RICETTA	5	TIPICI	69
I BRAND DEL GRUPPO	6	Specialità Siciliane	70
ACQUAVIVA LAB	7	Specialità Napoletane	71
I NOSTRI CLIENTI	8	Specialità Calise	73
I NOSTRI NUMERI	11	BISCOTTI	76
DIFENDIAMO IL FUTURO	12	Monoporzione	77
GIÀ LIEVITATI	13	Assortiti	78
Tradizionali	14	DESSERT	79
Superfarciti	17	Torte Pretagliate	80
Bicolori	18	Torte Intere	84
Integrali	18	Al Cucchiaino	86
Regal	19	Al Trancio	86
Caruso	22	American Cakes	88
Doramì	25	DESSERT MONOPORZIONE	89
La Lune	28	SNACK	94
Vegan	32	Da Friggere	95
Multicereali	35	Già Fritti	95
Fagotti	37	Da Scaldare	99
Baby & Mini	42	Da Cuocere	105
Sfoglie	46	Cornetti Salati	108
SEMILAVORATI	51	PANE E FOCACCE	109
DA LIEVITARE	52	Schiocco	110
GIÀ COTTI	53	Pani Speciali	111
Roundy	53	Baguette	113
Soffici	57	Ciabatte	114
Donuts	59	Morbidi	115
Muffin	60	Focacce	117
Milanesi	61	Toast e Tramezzini	121
Plumcake	64	LE REGOLE DELLA BONTÀ	123
SENZA GLUTINE	67		

Ascoltiamo per far evolvere l'arte pasticceria



SIAMO VICINI

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



SIAMO VIVACI

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



SIAMO MAESTRI

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

Gli ingredienti della nostra Ricetta

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



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



1979

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.

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



1987

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

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



1989

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.

**Specialista dell'Arte bianca
Pani speciali**



2012

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.

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

Acquaviva LAB

CHE COS'È?

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

Questo progetto incarna la più alta manifestazione dei nostri valori, come l'**ascolto continuo**, **la co-creazione**, **la partecipazione** di tutti gli stakeholder - dalle funzioni interne, alla forza vendite fino a tutti i nostri preziosi clienti - per **reinventare insieme la pasticceria dolce e salata**: la missione che ci guida da oltre 40 anni.

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



COMUNICARE
i valori del
gruppo Acquaviva



ASCOLTARE
i nostri clienti e
i nostri collaboratori



APPROFONDIRE
la conoscenza
dei nostri prodotti



PREVEDERE
gli sviluppi e
i trend del mercato



ASSAGGIARE
in anteprima
i prodotti novità



PROGETTARE
a quattro mani
prodotti e strumenti



CONOSCERE
l'azienda e
condividere esperienze



AFFRONTARE
insieme il futuro
del nostro settore



I nostri clienti

Siamo i partner ideali degli attori del mondo HO.RE.CA. che vogliono fidelizzare i propri clienti con un'esperienza di bontà, adatta a ogni gusto ed esigenza. L'obiettivo comune è **diffondere le eccellenze del Made in Italy** e creare business insieme, con il continuo supporto della nostra forza vendite e di una distribuzione capillare.

Per la realizzazione dei nostri prodotti abbiamo conservato i principi di produzione artigianale, adattandoli alla dimensione industriale: **garantiamo l'eccellenza dell'alta pasticceria e panetteria**, combinata alla praticità del surgelato.



Distributori

La nostra gamma, ampia e completa, copre ogni momento di consumo di questo canale per supportare gli operatori dell'ingrosso che vogliono soddisfare le esigenze diverse di ogni loro cliente horeca. Il nostro catalogo comprende formati, gusti, specialità e linee adatte alle diverse esigenze competitive di questo complesso mercato, mantenendo sempre la costanza della qualità e un alto grado di servizio.

I nostri clienti distributori sono veri e propri partner: professionisti seri e affidabili, con esperienza consolidata nel settore frozen e materie prime, con i quali costruiamo un rapporto di fiducia e collaborazione trasparente che perduri nel tempo.



Hotellerie

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

Ristorazione

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



Bar, Pasticceria e Panifici

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

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



Modern Trade

Con i buyers della GDO, selezioniamo e sviluppiamo i prodotti del nostro assortimento, realizzando anche progetti ad hoc per soddisfare le richieste che il consumatore, ogni giorno, rivolge al suo punto vendita di fiducia.

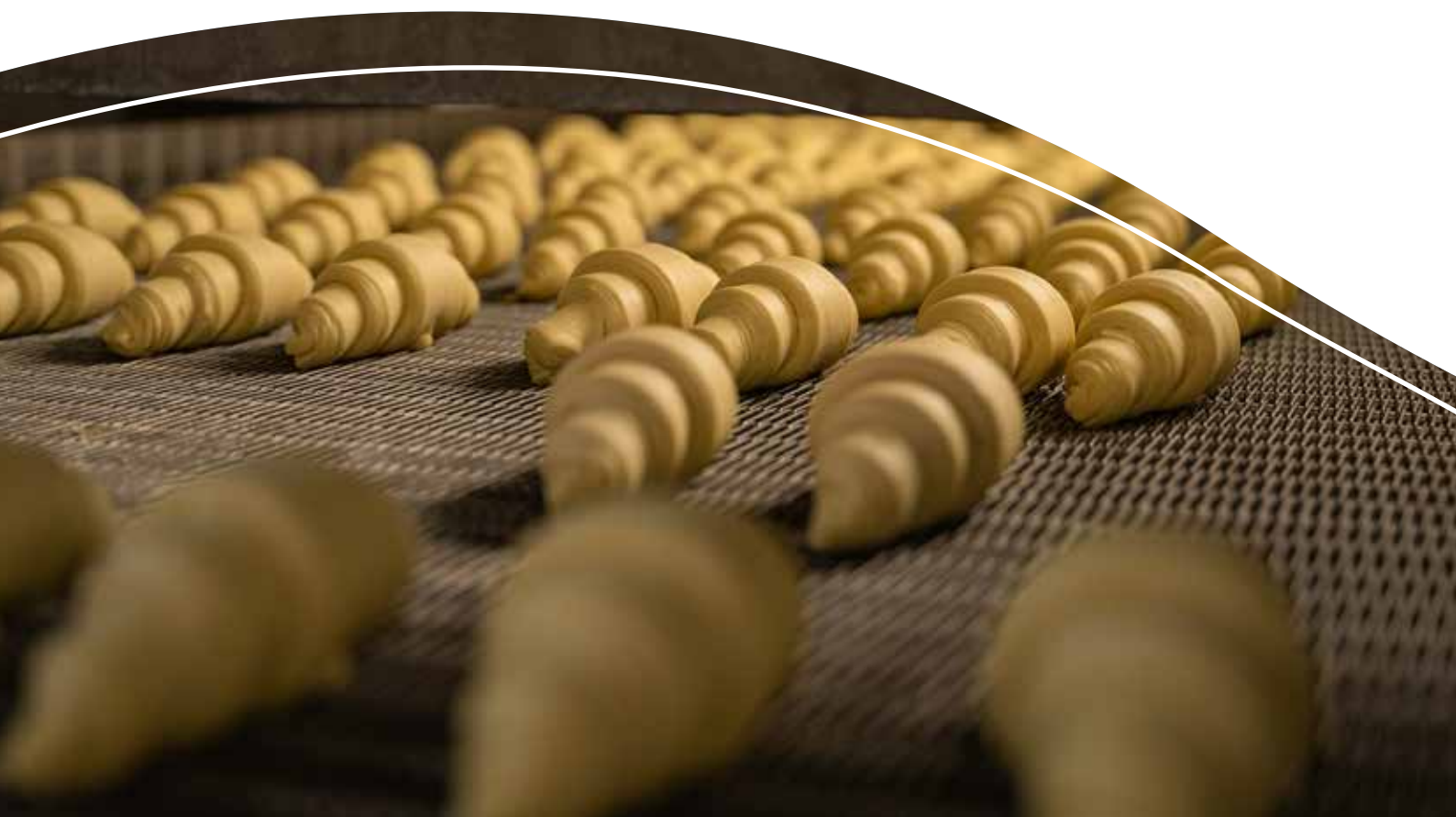
Oltre 60 le insegne, tra le più prestigiose, tramite le quali ogni giorno arriviamo nelle case, italiane e non solo, attraverso i punti panetteria e gastronomia e i banchi freezer dei punti vendita.



Export

La nostra gamma, ampia e completa, copre ogni momento di consumo, per supportare gli operatori horeca nel soddisfare le esigenze diverse di ogni loro cliente, tramite l'offerta viennoiserie, le specialità regionali, i dessert, gli snack e le pizze che ogni giorno raggiungono bar, caffetterie, bistrot, bakery, supermercati e tanti altri punti vendita in oltre 30 paesi nel mondo.

È per questo motivo che i nostri clienti esteri ci scelgono: i nostri prodotti affondando le radici nella tradizione pasticceria e panificatoria italiana, crescono nell'ottica dell'innovazione e raccontano la storia del nostro territorio, che è un punto di riferimento per il settore Food internazionale.



I nostri numeri

Un Gruppo
da oltre **120 milioni!**



35.000 mq
di area produttiva

10 linee
produttive



oltre 600
referenze

530 milioni
pezzi annui



circa 200
collaboratori

oltre 120
specialisti commerciali



12.000 bar
serviti direttamente

più di 350
distributori HO.RE.CA.

oltre 60
insegne GDO

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.



Tradizionali



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

SCOPRI LA LINEA



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

● RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO

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

● RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO



CREMA

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

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

● RIFINITO CON CODETTA DI ZUCCHERO



Cornetto Curvo Glassato

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 GRANELLA DI CIOCCOLATO



Cornetto Dritto Glassato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0021	65	70	9/72	160/170	25/28
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0031	80	52	9/72	160/170	25/28

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Sofia

VUOTA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PO0005	85	56	9/72	160/170	26/28

- CON BURRO
- CON LIEVITO NATURALE



NOVITÀ!

Sofia

VUOTA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PO0006	85	56	9/72	160/170	26/28

- TUTTO BURRO 24% BURRO
- CON LIEVITO NATURALE



NOVITÀ!

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 MAXI	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
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



superfarciti

Cornetto Dritto

CREMA

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

● RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO



ALBICOCCA

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

● RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO



CREMA DI NOCCIOLE

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

● RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO



MANDORLE

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

● RIFINITO CON MANDORLE

● ARRICCHITO CON BURRO



bicolori

Ciocopiù

CREMA DI NOCCIOLE

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



Cornetto Dritto

PISTACCHIO

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



Boscorè

FRUTTI DI BOSCO

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



integrali

Cornetto Dritto Integrale

VUOTO

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

● RIFINITO CON GRANO SARACENO E ZUCCHERO DI CANNA

MIELE

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

● CON FARCITURA DI MIELE AL 40%



Regal

*a lievitazione naturale
con burro*



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

SCOPRI LA LINEA





Regal

Oltre 48 ore di lievitazione naturale

Sono i tanti passaggi, realizzati con estrema cura, i tempi calibrati e l'esperienza nella lavorazione, a garantire un impasto leggero, dall'alveolatura perfetta e dal sapore di una volta.

Le caratteristiche

1

Struttura
soffice e regolare

2

Fragranza
inimitabile

3

Maggiore
friabilità

4

Sapore
delicato

5

Qualità che
dura nel tempo

Gran Cornetto Curvo

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0048	75	52	9/72	160/170	25/28
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0044	85	45	9/72	160/170	25/28

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO

Gold



Lievito Madre

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 CREMA PASTICCERA VANIGLIA



Lievito Madre

ALBICOCCA

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

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO
- CON PIÙ FARCITURA



Lievito Madre

CREMA DI NOCCIOLE

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

- RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO
- CON PIÙ FARCITURA



Lievito Madre



CARUSO
CON LIEVITO NATURALE



Per un buongiorno tutto italiano:
materie prime di eccellenza e di filiera certificata,
che compongono una fragrante armonia.

SCOPRI LA LINEA





DAL CAMPO AL CORNETTO

con
lievito
Naturale

100%
Zucchero Italiano

100%
Farina Italiana



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

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



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

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

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

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

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

CREMA DI NOCCIOLE ITALIANE

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0055	105	45	9/72	160/165	24/26
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0057	90	55	9/72	160/165	24/26

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

Caruso Superfarcito

CREMA E AMARENA

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

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



NOVITÀ!



NOVITÀ!



Dorami

CON BURRO E LIEVITO NATURALE



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 inimitabile.

SCOPRI LA LINEA



Croissant Doramì Dritto

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0093	80	54	9/72	160/165	24/26
CR0092	60	70	9/72	160/165	20/24
CR0091	40	100	9/72	160/165	18/20
CR0090	25	200	9/72	160/165	14/16

- CON BURRO
- CON LIEVITO NATURALE



ALBICOCCA DEL VESUVIO

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

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



CREMA

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

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



CREMA DI NOCCIOLE

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

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



Dorami

CON BURRO E LIEVITO NATURALE

PISTACCHIO

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

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



Baby Croissant Dorami Dritto

ALBICOCCA DEL VESUVIO

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

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

NOVITÀ!



CREMA

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

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

NOVITÀ!

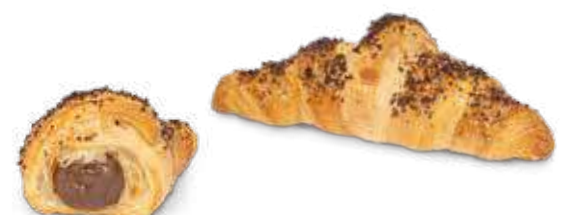


CREMA DI NOCCIOLE

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

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

NOVITÀ!



La Lune

VIENNOISERIE ITALIANA



SCOPRI LA LINEA



Per chi sceglie la fragrante sfogliatura del burro
con una delicatezza tutta 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



CREMA PASTICCERA

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

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



ALBICOCCA DEL VESUVIO

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

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



La Lune

VIENNOISERIE ITALIANA

CREMA DI NOCCIOLE

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

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



LAMPONE

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

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



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



PISTACCHIO

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

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



Intreccio

CREMA E PEPITE CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
IN0001-1	100	66	8/56	165/170	20/22

- **TUTTO BURRO** 18% BURRO

**NUOVA
CONTENENZA**



Pain Au Chocolat

CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FB0014	70	80	8/56	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.
MT0002-1	30/35	135*	8/96	165/170	13/15

*3 BUSTE DA 45 PEZZI L'UNA



**NUOVE RICETTA
E CONTENENZA**



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

- **RIFINITO CON** ZUCCHERO DI CANNA
- **TUTTO BURRO** 19,5% BURRO
- **CON** LIEVITO NATURALE
- **CON** FARCITURA DI MIELE AL 40%



Croissant Dritto Multicereali Rustico

VUOTO

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

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



VEGANÒ



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



SCOPRI LA LINEA



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

- RIFINITO CON FIOCCHI D'AVENA
- CON SEGALE GERMINATA



081 VEG 009

MORE E SAMBUCO

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

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



081 VEG 013

VEGANÒ

Cornetto Vegano Dritto

AGRUMI E CAROTA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0067	85	38	9/72	160/170	25/28

NOVITÀ!

- RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA E CRUSCA DI CECI

Cornetto Vegano Integrale

AGRUMI E ZENZERO

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

- RIFINITO CON GRANELLA DI GRANO SARACENO
- CON FARINA INTEGRALE

Fagotto Vegano

CREMA DI NOCCIOLE E CEREALI

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

- RIFINITO CON GRANELLA DI NOCCIOLE

Sfogliatina Vegana

7 FRUTTI

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

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

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



081 VEG 016



081 VEG 012



081 VEG 008



081 VEG 014

Multicereali



SCOPRI LA LINEA



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

Cornetto Curvo Multicereali

VUOTO

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA
- CON QUINOA NERA



FRUTTI DI BOSCO

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA
- CON QUINOA NERA



Cornetto Dritto Multicereali

MIELE

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

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



Baby Croissant Multicereali

VUOTO

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA
- CON QUINOA NERA



Fagotti

Tiffany



SCOPRI LA LINEA



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

Tiffany

Tiffany

BLACK & WHITE: CREMA DI NOCCIOLE E CIOCCOLATO BIANCO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
T10004	90	38	9/72	160/165	26/29

- RIFINITO CON STELLINE DI ZUCCHERO
- ARRICCHITO CON BURRO



CREMA DI NOCCIOLE E COCCO

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

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



CREMA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
T10002	90	38	9/72	160/170	24/28

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO
- ARRICCHITO CON BURRO



MIRTILLI SELVATICI

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
T10005	90	38	9/72	160/170	24/28

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



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



Fagotto

TRE CIOCCOLATI (FONDENTE, AL LATTE, BIANCO)

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

- **RIFINITO CON** GRANELLA DI CIOCCOLATO
- **ARRICCHITO CON** BURRO



CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE

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

- **RIFINITO CON** ZUCCHERO ROSSO
- **ARRICCHITO CON** BURRO



Gran Fagotto

CREMA DI NOCCIOLE

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

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



Fagottino

GOCCE DI CIOCCOLATO

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



CREMA DI NOCCIOLE

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

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

● CON PIÙ FARCITURA



Regina

CREMA E AMARENA

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

● CON 40g DI FARCITURA



Cannolo World

CREMA DI NOCCIOLE

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

● ARRICCHITO CON BURRO



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.
GI0002	100	60	8/64	160/165	20/25



● **ARRICCHITO CON BURRO**



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

Fior Di Nocciola

CREMA DI NOCCIOLE

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

- **RIFINITO CON CODETTE DI ZUCCHERO AL CACAO**
- **ARRICCHITO CON BURRO**
- **CON FARCITURA DI NOCCIOLE AL 16%**



Baby & Mini



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

SCOPRI LA LINEA



Regalini

Mini Regal Dritto

VUOTO

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

● RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



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



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 CODETTA DI ZUCCHERO (CREMA)
- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO (ALBICOCCA)



Baby Croissant Glassato

VUOTO

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Baby Croissant Dorami Dritto

ALBICOCCA DEL VESUVIO

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

NOVITÀ!

- CON BURRO
- CON FARCITURA DI ALBICOCCA AL 50%, DI FILIERA TRACCIATA
- CON LIEVITO NATURALE

Dorami
CON BURRO E LIEVITO NATURALE



Dorami
CON BURRO E LIEVITO NATURALE

CREMA

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

NOVITÀ!

- CON BURRO
- CON LIEVITO NATURALE



Dorami
CON BURRO E LIEVITO NATURALE

CREMA DI NOCCIOLE

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

NOVITÀ!

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



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



La Lune
VIENNOISERIE ITALIANA

Mix Mini Viennoiserie

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

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

*3 BUSTE DA 45 PEZZI L'UNA



**NUOVE RICETTA
E CONTENENZA**



La Lune
VIENNOISERIE ITALIANA

Mini Tiffany

BLACK & WHITE: CREMA DI NOCCIOLE E CIOCCOLATO BIANCO

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

- **RIFINITO CON** STELLINE DI ZUCCHERO
- **ARRICCHITO CON** BURRO



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



Sfoglie



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

SCOPRI LA LINEA



Conky

CREMA LATTE PANNA

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

- 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

- 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

- 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

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



CUORE LATTE PANNA

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Lumachina

VUOTA

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

● RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



CREMA DI NOCCIOLE

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

● RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Midi

CREMA E AMARENA

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

● RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Fragolotto

CREMA LATTE PANNA E FRAGOLA

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

● RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Toscanella

CREMA E RISO

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

● RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Treccina Crema

LIMONI DI SICILIA

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

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

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO
- CON EXTRA FARCITURA



ALBICOCCA DEL VESUVIO

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

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



CREMA DI NOCCIOLE

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

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

- RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO
- CON EXTRA FARCITURA



CREMA E AMARENA

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

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO
- ARRICCHITO CON BURRO



NOCI PECAN

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

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
TR0029	42	120	8/88	190	14/17

*SCIROPPO PER DECORARE INCLUSO NELLA CONFEZIONE

- RIFINITO CON NOCI PECAN
- CON SCIROPPO D'ACERO



Strudel

MELA

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO
- 100% MELE ITALIANE



Lunotta

MELA

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Eva

MELA E ALBICOCCA DEL VESUVIO

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

NOVITÀ!

- CON BURRO
- CON ALBICOCCA DEL VESUVIO
- CON MELA A FETTE
- CON FARCITURA DI ALBICOCCA AL 50%, DI FILIERA TRACCIATA



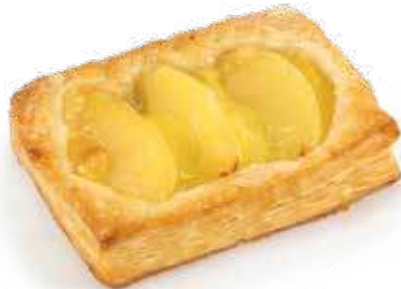
Eva

MELA E CREMA

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

NOVITÀ!

- CON BURRO
- CON MELA A FETTE



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	16/256	60/120



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



FARCICOCCA (ALBICOCCA)

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
P7F45	1000	6	9/144	60/120



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

codice MAXI	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



ROUNDY



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

SCOPRI LA LINEA



ROUNDY

PACK

ANTI-SPRECO

SALVA-SPAZIO

SALVA-FRESCHEZZA

FLOWPACK 100% RICICLABILE

Ciambella Zuccherata

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	(+0/4 °C) ore scong.	NOVITÀ!
CI0010	60	36	9/63	90/120	5/6	
codice MAXI CI0009	100	30	9/63	90/120	5/6	NOVITÀ!
codice MINI CI0012	25	90	9/63	90/120	5/6	NOVITÀ!

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



Krapfen Zuccherato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	(+0/4 °C) ore scong.	NOVITÀ!
KR0002	60	24	9/81	90/120	5/6	

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



Krapfen Zuccherato

CREMA PASTICCERA

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) ore scong.	(+0/4 °C) ore scong.	NOVITÀ!
KR0004	80	24	9/81	3/4	8/10	
codice MINI KR0013	30	96	9/81	3/4	8/10	NOVITÀ!

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



Krapfen Zuccherato

ALBICOCCA DEL VESUVIO

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) ore scong.	(+0/4 °C) ore scong.
KR0015	80	24	9/81	3/4	8/10

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

NOVITÀ!



Krapfen Zuccherato

CREMA DI NOCCIOLE

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

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

NOVITÀ!



NON GLASSATI

Krapfen non glassato

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	(+0/4 °C) ore scong.
KR0002S	60	48	8/56	90/120	5/6

NOVITÀ!

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	(+0/4 °C) ore scong.
MINI KR0003	20	120	9/72	90/120	5/6

NOVITÀ!

COMING
SOON

- CON BURRO E LIEVITO NATURALE
- STANDARD FLOWPACK 4 PEZZI **100% RICICLABILE**
- MINI FLOWPACK 6 PEZZI **100% RICICLABILE**
- CONTIENE **BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO**



Krapfen non glassato

CREMA PASTICCERA

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) ore scong.	(+0/4 °C) ore scong.
KR0004S	80	24	9/81	3/4	8/10

NOVITÀ!

- CON BURRO E LIEVITO NATURALE
- FLOWPACK 4 PEZZI **100% RICICLABILE**
- CONTIENE **BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO**



Krapfen non glassato

CREMA DI NOCCIOLE

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) ore scong.	(+0/4 °C) ore scong.
KR0014S	80	24	9/81	3/4	8/10

- CON BURRO E LIEVITO NATURALE
- FLOWPACK 4 PEZZI **100% RICICLABILE**
- CONTIENE **BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO**

NOVITÀ!



Krapfen

CON CEREALI ANTICHI

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	(+0/4 °C) ore scong.
KR0017	60	24	9/81	90/120	5/6

codice MINI	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	(+0/4 °C) ore scong.
KR0016	20	96	9/81	90/120	5/6

- PER FARCITURE DOLCI E SALATE
- CON BURRO E LIEVITO NATURALE
- **STANDARD** FLOWPACK 4 PEZZI **100% RICICLABILE**
- **MINI** FLOWPACK 6 PEZZI **100% RICICLABILE**

NOVITÀ!

NOVITÀ!



Cuore mignon

CREMA DI NOCCIOLE

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

- **RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO**



CREMA LATTE PANNA

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

- **RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO**



Ciambella

CREMA PASTICCERA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
CI0007	80	36	9/63	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.
WA0001	90	54	10/80	60/120



● **ARRICCHITO CON BURRO**

Pancake

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.	∅ cm
PC0002	40	40	12/144	180	7	10



Cannolo Fritto

CREMA

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



Maritozzo CON PANNA

codice	g	pz. conf.	pallet	min scong.
MR0002	100	12	8/144	90/120

(+0/4 °C)

NOVITÀ!

- CON BURRO
- 100% LATTE ITALIANO



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.
TO0070	8	3	8/48	60/120

- ARRICCHITO CON BURRO



CREMA PASTICCERA

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

- ARRICCHITO CON BURRO



Zeppola al forno CREMA

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

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
MIGNON ZE0002	36	1,5	6/120	240

- RIPIENA DI CREMA



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

MILKY



PINKY

Donut Choc

CREMA DI NOCCIOLE E CACAO

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



CREMA

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

*3 CONFEZIONI X 12 PEZZI



FRAGOLA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
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



muffin

Muffin Tulipan

TRIPLO CIOCCOLATO BELGA

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

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
MINI MU0017-1	30	60	16/112	60/120

**NUOVA
CONTENENZA**



● **CON** PEZZI DI CIOCCOLATO

NATURE DECÒ

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
MU0004	75	24	8/64	120/180

● **RIFINITO CON** PERLINA DI ZUCCHERO

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

**NUOVA
CONTENENZA**



Mix mini Muffin artigianali

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

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

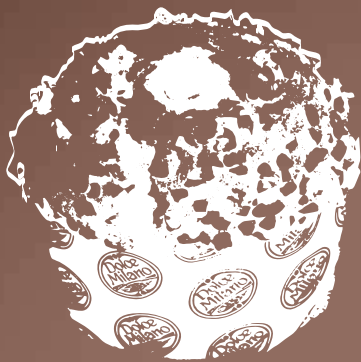


Muffin Misti

CAROTA, CIOCCOLATO, PISTACCHIO,
ALBICOCCA, FRUTTI DI BOSCO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
M001	65	20	8/160	120/180





MADE IN ITALY

i MILANESI



SCOPRI LA LINEA



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

Il Duomo CIOCCOLATO

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

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



Il Bonola MELA E CANNELLA

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

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



Il San Babila RED VELVET

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

- RIFINITO CON STELLINE DI ZUCCHERO
- FARCITO CON CIOCCOLATO BIANCO



Il Missori PISTACCHIO

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

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



Il Cadorna CARMELLO SALATO

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

- RIFINITO CON NOCI



Il Crocetta GRANO SARACENO E LAMPONE

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

- RIFINITO CON CRUMBLE E ZUCCHERO A VELO



Il Loreto CIOCCOLATO, MANDORLE E PERE

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
M037	105	16	8/160	180/240

- RIFINITO CON LAMELLE DI MANDORLE, PEZZI DI CIOCCOLATO E ZUCCHERO A VELO



Milanese Biscoff®

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
M043	105	16	8/160	180/240

NOVITÀ!

- RIFINITO CON CRUMBLE BISCOTTO BISCOFF®
- FARCITO CON CREMA BISCOFF®
- IMPASTO ALLO YOGURT E PUREA DI CAROTA



Plumcake



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

SCOPRI LA LINEA



Plumcake CAROTA E NOCI

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



FRUTTI DI BOSCO

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



VARIEGATO AL CACAO

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



Plumcake

VANIGLIA

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



CIOCCOLATO

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



Mini Plumcake

VANIGLIA

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

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



CIOCCOLATO

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

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



Senza
glutine



SCOPRI LA LINEA



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.

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



ALBICOCCA

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

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



Ciabattina

TEFF

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

- SENZA GLUTINE



Semifreddo

NOCCIOLA

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

- SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO



Cheesecake

FRUTTI DI BOSCO

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

- SENZA GLUTINE



Mini Tiramisù

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

- SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO



Tipici



SCOPRI LA LINEA



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

specialità siciliane

Cannolo Siciliano

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
CA0026	120	10	10/300	60/120
codice MIGNON	g	kg conf.	pallet	min. scong.
CA0027	40	1	10/300	60/120



Cannolo Siciliano GRANELLA DI PISTACCHIO

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



Cassatine Siciliane

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

**NUOVA
RICETTA**



Cassata Siciliana

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

**NUOVA
RICETTA**



Ricotta Zuccherata BADIACHIARA

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



specialità napoletane

Sfogliatella NAPOLETANA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SF0015	110	75	9/72	180/200	30/35
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SF0013	110	30	9/72	180/200	30/35
codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
MIGNON SF0016	30	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
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SF0014	125	30	9/72	200/220	20/22
codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
MIGNON SF0019	30	7	9/81	200/220	18/20



Coda D'Aragosta

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



Tappi

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
SANTA ROSA TA0024	65/70	100	6/72	12
codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
GRANDI TA0025	55/60	100	6/72	12
codice	g	kg conf.	pallet	ore scong.
GRANDI TA0033	55/60	6	6/72	12
codice	g	kg conf.	pallet	ore scong.
MIGNON TA0026	20	4	6/72	12





ISCHIA DAL 1925



Per chi ama la morbidezza della
pasta brioche e la friabilità della pasta sfoglia:
la prima colazione inconfondibile dell'Isola d'Ischia.

SCOPRI LA LINEA





ISCHIA DAL 1925

Cornetto Calise Dritto

VUOTO

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



CREMA E AMARENA

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

NOVITÀ!

● **CON EXTRA FARCITURA 20g**



Pastierina Napoletana

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



Babà

AL RUM

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



Capresina CIOCCOLATO

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



LIMONE

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



Acquaviva incontra Calise dell'isola di Ischia!

Un'esclusiva selezione di deliziose specialità,
firmate dalla rinomata e storica pasticceria "Calise",
per portare ovunque le ricette più iconiche dell'isola di Ischia.



Biscotti



SCOPRI LA LINEA



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

monoporzione

Budino Di Riso

CREMA E RISO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
BD0003-1	90	36	9/99	180	20

**NUOVA
CONTENENZA**



Pasticciotto

CREMA

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

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



CREMA E AMARENA

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



CIOCCOLATO

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

NOVITÀ!



Salame al Cioccolato

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



assortiti

Dobloni

ASSORTITI

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



Misto Frolla

INVERNO

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



ESTATE

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



Macarons Assortiti

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

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



Dessert



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

SCOPRI LA LINEA



torte pretagliate

Torta della Nonna

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



Torta di Mele

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



Torta al Limone

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



● STAGIONALE

Torta Ricotta e Pera

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



Torta Ricotta e Pistacchio

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



Batida

CREMA DI NOCCIOLE E COCCO

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



Torta Caprese

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



Babà

ALLA CASSATA

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



Torta Tiramisù

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



Torta Sacher

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
TO0091	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

CARMELLO

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



NEW YORK

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



FRUTTI ROSSI

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



Torta Tre Cioccolati


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



torte intere


Crostata

ALBICOCCA

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




CILIEGIA

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




CREMA GIANDUIA

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



Crostata in Teglia

ALBICOCCA 38X28 CM

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.	
TO0153	1900	1	6/96	4/5	 NUOVA RICETTA



CREMA GIANDUIA 38X28 CM

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
TO0155	1900	1	6/96	4/5

**NUOVA
RICETTA**



Pastiera
NAPOLETANA

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

● **SPECIALITÀ** NAPOLETANA



Torta Morbida
YOGURT E MELE

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

**NUOVA RICETTA
E GRAMMATURA**



al trancio

Tiramisù Classico

SAVOIARDI

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



Strudel di Mele

A FETTE - COTTO

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

*4 CONFEZIONI DA 5 FETTE CADAUNO

● 100% MELE ITALIANE



al cucchiaino

Profiteroles

CACAO

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



American Cakes



Tradizionali dessert d'oltreoceano in cui la burrosità delle farciture si equilibra con spumosi e colorati impasti.

SCOPRI LA LINEA



american cakes

Orocake

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



Chocolate Cake

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
DMD083	1800	1	8/64	14	12



Red Velvet

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



Carrot Cake

codice	g	pz. conf.	pallet	porzioni	ore scong.
DMD085	2100	1	6/54	14	12



Apple Pie

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
DMD082	2400	1	8/128	12

 **TORTA
INTERA**



Dessert Monoporzione



Per concludere il pasto nel modo più dolce:
grandi tentazioni da assaporare un boccone dopo l'altro.

SCOPRI LA LINEA



Tiramisù

GOURMET

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



Pistacchiello

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0139	90	12	8/176	120/180



Mini Mousse

YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0140	100	12	8/176	120/180



Tre Cioccolati

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0141	90	12	8/176	120/180



Tiramisù CLASSICO

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



Cuore CIOCCOLATO

codice	g	pz. conf.	pallet	defrost in microonde
TO0012	100	12	8/160	45/50 sec



PISTACCHIO

codice	g	pz. conf.	pallet	defrost in microonde
DMD022	100	12	8/160	45/50 sec



Delizia AL LIMONE

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



Cheesecake

AI MIRTILLI

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



Tartufo

BIANCO

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



NERO

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



PISTACCHIO

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



Babà Premium

AL RUM

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

● **SPECIALITÀ** NAPOLETANA



Tortina della Nonna

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



Selezione Mignon

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

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

*4 PEZZI PER GUSTO



Snack



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

SCOPRI LA LINEA



da friggere

Misto all'Italiana

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

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



già fritti

Mix Arancini 3 GUSTI

FUNGHI, SUGO, MAC & CHEESE

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



Mix Verdure Pastellate

ZUCCHINE, CAVOLFIORI, CAROTE E CARCIOFI

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

*4 BUSTE DA 1KG



Misto Mediterraneo

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

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



Calzone Fritto

POMODORO E MOZZARELLA

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



Calzone

FRIARIELLI E PROVOLA

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



Panzerottini Fritti

POMODORO E MOZZARELLA

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



Panzerottini Fritti

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**PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA**

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

**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



Mix di Frittelle Salate**OLIVE E CAPPERI, PEPPERONI, ZUCCHINE E SPECK**

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

**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

**Polpettine****CARNE**

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

**Olive all'Ascolana**

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



da scaldare

Pizza Napoli al Trancio

POMODORO E MOZZARELLA

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



Pizza Napoli

POMODORO E MOZZARELLA

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



● CON LIEVITO NATURALE

Pizzetta Napoli

POMODORO E MOZZARELLA

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

**NUOVA RICETTA
E CONTENENZA**



Pizzette Margherita Soffici

POMODORO E MOZZARELLA

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



Pizzette Margherita Mignon

POMODORO E MOZZARELLA

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



Base Pizza

BIANCA

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

● CON LIEVITO NATURALE



ROSSA

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

● CON LIEVITO NATURALE



Pinsa

18X30 cm

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

● CON OLIO E.V.O.



40X30 cm

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PR0015	420	10	8/56	10	220/230	5/6

● CON OLIO E.V.O.

NOVITÀ!



30X60 cm

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PR0014	750	10	4/24	10 min	220/230	5/6

● CON OLIO E.V.O.



Sorrentina

POMODORO E MOZZARELLA

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

**NUOVA
CONTENENZA**



PROSCIUTTO E MOZZARELLA

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

**NUOVA
CONTENENZA**



Pizza Parigina

CLASSICA

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



Calzone

POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
CA0012	180	24	12/96	20	180/190	10/15



Focaccia Caprese

POMODORO, MOZZARELLA E OLIVE

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



Focaccia Rustica**PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO**

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

**Focaccia****FRIARIELLI E SALSICCIA**

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

**SPECK E BRIE**

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

**FUMÈ: PROVOLA, PANCETTA E FUNGHI**

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

**Focaccia Vegetariana****MOZZARELLA, PEPERONI, ZUCCHINE E MELANZANE**

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



Hot Dog

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



Mini Hot Dog

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



Bacetti Saporiti

MISTO SALUMI

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



Mix Nodini

PARMIGIANA DI MELANZANE, PROSCIUTTO E MOZZARELLA, POMODORO E MOZZARELLA

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



Alette

POLLO

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



Hamburger Grigliato

BOVINO

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



Mini Hamburger Grigliato

BOVINO

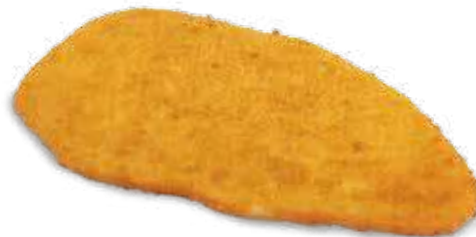
codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
HA0002	28	72	9/270	90/120	190/200	7/9



Cotoletta Suprema da Piatto

PETTO DI POLLO

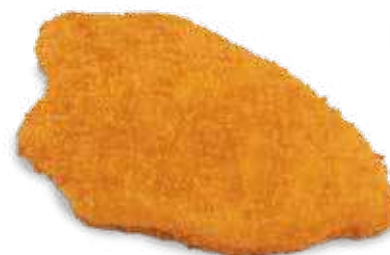
codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PP0001	150	27	9/108	60/90	180/190	10/12



Cotoletta Suprema

PETTO DI POLLO

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



Nuggets

PETTO DI POLLO

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



da cuocere

Panino Napoletano

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

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

● **CON OLIO E.V.O.**



Panino Napoletano Mignon

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

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

● **CON OLIO E.V.O.**



Pizzette Sfoglia Mignon

POMODORO

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

● **ARRICCHITO CON BURRO**



POMODORO E MOZZARELLA

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

● **ARRICCHITO CON BURRO**



Torta Salata Pasqualina

SPINACI E RICOTTA

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



Salatini Break 3 GUSTI**WURSTEL, RICOTTA E SALAME, RICOTTA E SPINACI**

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
RU0027	20/25	5	8/88	190/200	18/20

**Salatini 4 GUSTI****PROSCIUTTO COTTO, SPINACI, OLIVE, WURSTEL**

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
RU0023	20/25	6	8/72	190/200	18/20

● **ARRICCHITO CON BURRO****Salatini Maxi 5 GUSTI****PEPERONI, WURSTEL, SPINACI, TONNO E PROSCIUTTO**

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

*4 BUSTE DA 1KG

● **ARRICCHITO CON BURRO****Salatini Micro 6 GUSTI****WURSTEL, RICOTTA E PEPERONI, RICOTTA E OLIVE,
RICOTTA E PROSCIUTTO, RICOTTA E SPINACI, RICOTTA E SALAME**

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
RU0024	15/16	5	8/88	180/190	18/20

● **ARRICCHITO CON BURRO**● **RIFINITO CON SEMI DI PAPAVERO**

Salatini 6 GUSTI**PROSCIUTTO COTTO, WURSTEL, OLIVE, TONNO, PEPERONI, SPINACI**

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
RU0021	20/25	6	8/72	190/200	18/20

● **ARRICCHITO CON BURRO****Salatini 10 GUSTI****PROSCIUTTO COTTO, WURSTEL, OLIVE, SPINACI, PEPERONI, TONNO, CIPOLLE, ACCIUGHE, FUNGHI E FORMAGGIO**

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
RU0028	20/25	5	8/80	190/200	18/20

● **ARRICCHITO CON BURRO****Salatini "Più Gusto" con Topping****SALMONE E SEMI DI FINOCCHIO; CARBONARA E SEMI DI LINO, SPINACI E PARMIGIANO E SEMI DI PAPAVERO; 4 FORMAGGI E SEMI DI PAPAVERO; WURSTEL E SEMI DI FINOCCHIO**

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

**Salatini
WURSTEL**

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

● **ARRICCHITO CON BURRO****Rustici Buffet 6 GUSTI****SALAME, SPINACI, WURSTEL, TONNO, PROSCIUTTO COTTO E PISELLI, POMODORO**

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



cornetti salati

Cornetto Salato

VUOTO

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



Mini Cornetto Salato

VUOTO

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



Croissant Rustico ai Cereali

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0037	65	56	9/72	160/170	25/28
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
MINI MC0028	30	140	9/72	160/170	14/17

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



Croissant Burro al Formaggio

FORMAGGIO GOUDA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
CR0048	100	60	8/64	30	170/180	18/20

- **TUTTO BURRO** 15% BURRO
- **CON FORMAGGIO GOUDA**



Pane e focacce



SCHIOCCO



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

SCOPRI LA LINEA



schiocco

Schiocco

CLASSICO

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



Schiocco

OLIVE

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



Schiocco

MULTICEREALI

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



Schiocco

PROTEICO

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PASC04	65	4,5	8/80	175/180	22/24

NOVITÀ!



PRO+

● **FONTE DI PROTEINE**

pani speciali

Filone Rustico

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

- COTTO SU PIETRA



Filoncino Rustico

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



Filoncino Rustico

MULTICEREALI

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

- RIFINITO CON MIX DI SEMII
- COTTO SU PIETRA



Ciabattina

MULTICEREALI

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

- RIFINITO CON MIX DI SEMII



Schiacciata

PRETAGLIATA

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

- CON OLIO E.V.O.



Mix Mini Kaiser

BIANCO, SESAMO, PAPAVERO, 3 SEMI

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



Cestino di pane Gourmet

4 GUSTI: NATURE, OLIVE, MULTICEREALI, MAIS

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

NOVITÀ!



Focaccia Intrecciata

PRETAGLIATA - CON SEMI

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
PAIN01	135	24	8/56	60/90

● **CON OLIO E.V.O.**



Mini Rosetta

SEMOLA DI GRANO DURO

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



Brezel

PRECOTTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
BR0005	100	44	4/40	160	6



baguette

Baguette

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



Demi Baguette

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



Maxi Baguette

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



Baguette Mignon

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



Baguette Integrale

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



● **CON FARINA INTEGRALE**

Petit Pain

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



ciabatte

Ciabatta

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



Ciabattina

SEMOLA

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



PRETAGLIATA



codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PACI19	120	3,6	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



Pan Muesli

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PACI22	70	52*	9/72	180	5

NOVITÀ!

*4 BUSTE DA 13 PEZZI

● CON FIOCCHI DI AVENA, UVA SULTANINA, NOCCIOLE, MELA, GRANO SARACENO



Ciabattina Mais

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PACI23	100	30	9/54	180	5/6

NOVITÀ!



morbidi

Piadina

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.	∅ cm
PAPI18	160	40	8/56	10	200	2	26
codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.	∅ cm
PAPI19	120	50	8/56	10	200	2	26



PIÙ SOTTILE

Tortilla

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



Panpizza

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

● **CON** LIEVITO MADRE



Panino per Hamburger

PRETAGLIATO - SESAMO

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
AME0002W3	81	30	4/72	10	180	2/3



Bun Gourmet Pretagliato

PRETAGLIATO

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

● **ARRICCHITO CON BURRO**



Panino al Latte

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



Mix Bocconcini Nature

MAIS E CURCUMA, SEGALE, SPINACI, RISO ROSSO

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



Pane Malfatto

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



Saltimbocca

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



focacce

Focaccia Artigianale

30X40 cm

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
FO0031A	900	5	8/64	60	140	5/7

● CON OLIO E.V.O.



30X40 cm - MULTICEREALI

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
FO0033A	950	5	8/64	185	4/6

● CON OLIO E.V.O.

● CON FARINA MULTICEREALI



Focaccia Margherita

30X40 cm - DOPPIA MOZZARELLA

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

● CON OLIO E.V.O.



Focaccia

30X40 cm - POMODORINI

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
FO0038A	950	5	8/64	60	140	5/7

● CON OLIO E.V.O.



Focaccia riso Venere®

30X40 cm

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

VENERE® E FILIERA RISO VENERE® SONO MARCHI REGISTRATI DI SA.PI.SE. COOP. AGR.

- CON OLIO E.V.O.
- CON FARINA DI RISO VENERE INTEGRALE



Focaccia Barese

POMODORO, OLIVE

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

NOVITÀ!

- CON OLIO E.V.O.



Focaccia Classica

30X40 cm - POMODORO

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

- CON OLIO E.V.O.



Pizzetta Panettiere Margherita

POMODORO E MOZZARELLA

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

- CON OLIO E.V.O.



Trancio Focaccia

15X10 cm

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

● CON OLIO E.V.O.



Focciotto

PRETAGLIATO

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



**NUOVA RICETTA
E CONTENENZA**



Focaccia Artigianale

PRETAGLIATA

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

● CON OLIO E.V.O.



Focaccina Tonda

PRETAGLIATA

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

● CON OLIO E.V.O.



Focaccina di Semola

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

● CON OLIO E.V.O.



POMODORO E MOZZARELLA

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

● CON OLIO E.V.O.



CON OLIVE VERDI GIGANTI

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

● CON OLIO E.V.O.



POMODORINI

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

● CON OLIO E.V.O.



Toast e Tramezzini

Tramezzone

BIANCO

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

54X11 CM - 10 FETTE DA 1 CM



Tramezzone

SCURO

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

53X10 CM - 10 FETTE DA 1 CM



Toast

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

12X12 CM - 50 FETTE DA 1 CM



Maxi Toast

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

15X15 CM - 50 FETTE DA 1 CM



Tostone Rustico

AI CEREALI

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

16X16 CM - 24 FETTE DA 1,6 CM

● **CON SEMI DI GIRASOLE**



Pelatone

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

12X12 CM - 33 FETTE DA 1,4 CM



Pane Tipo Americano

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

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



Le Regole della Bontà

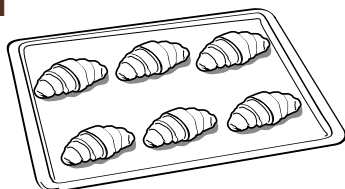
Il nostro impegno parte dalla scelta fondamentale di ingredienti selezionati, materie prime certificate e fornitori affidabili, ma la prelibatezza dei nostri prodotti dipende anche da poche e semplici regole che ti suggeriamo di rispettare se vuoi ottenere un risultato eccellente.

DISPOSIZIONE DEI PRODOTTI

Dimensioni teglia 60x40 cm.

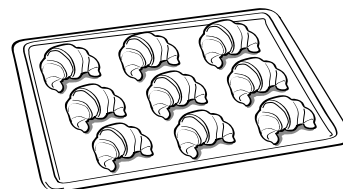
CORNETTI DRITTI

PZ **6**



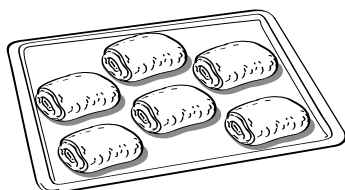
CORNETTI CURVI

PZ **9**



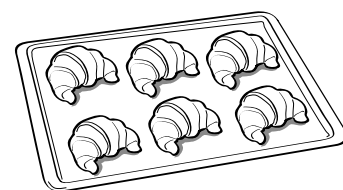
VIENNOISERIE

PZ **6**



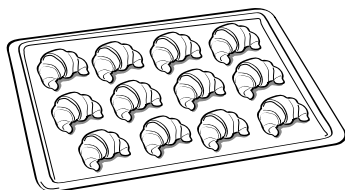
CORNETTI MAXI

PZ **6**



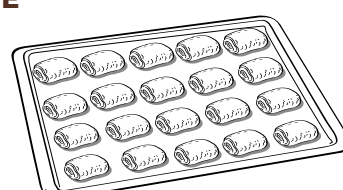
CORNETTI MINI

PZ **12**



MINI VIENNOISERIE

PZ **20**



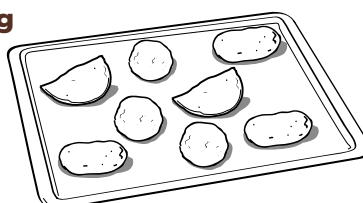
FINGER FOOD

PZ **30**



SNACK 150g - 200g

PZ **8**





CONSERVAZIONE

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

- **Rispetta** sempre le date di scadenza indicate.
- **Preserva** la catena del freddo: interromperla mina la performance del prodotto.
- **Evita** di ricongelare il prodotto una volta scongelato.

• **Controlla** periodicamente il conservatore e verifica che:

- ✓ Mantenga una temperatura tra -18° e -20°C
- ✓ Sia ben chiuso
- ✓ Sia sbrinato ad intervalli regolari
- ✓ Non sia sovraccaricato



COTTURA

1 Prima di cuocere i prodotti, accertarti che l'interno del forno sia **sempre pulito**: non solo è una pratica corretta dal punto di vista sanitario ma aiuta anche a risparmiare! Un forno pulito, infatti, **consuma meno** perché i pannelli interni riflettono meglio il calore e rendono la **cottura più omogenea**, garantendo prodotti performanti e appetitosi.

2 Per ottenere un risultato ottimale, preriscalda il forno e cuoci **3 teglie per volta**. L'uso della capienza massima del forno, in realtà, richiede tempi di cottura più lunghi e causa una cottura meno omogenea.

3 Disponi i prodotti sulla teglia di cottura utilizzando la **carta da forno**.

4 Inserisci la teglia nel forno **preriscaldato**.

5 **Cuoci** i prodotti **secondo la temperatura e le modalità consigliate** e imposta il timer del forno. Una temperatura superiore non fa risparmiare tempo, rischia solo di bruciare un ottimo prodotto.

6 **Evita di aprire il forno** durante la prima fase di cottura e presta particolare attenzione nei minuti finali.

7 A fine cottura, estrai la teglia per far riposare i prodotti e **lasciali raffreddare**.

Annotazioni

A series of horizontal dotted lines for writing notes, arranged in a white curved area on the left side of the page.

Annotazioni

A series of horizontal dotted lines for taking notes, starting below the title and extending to the bottom of the page.



L'attenzione al vostro cliente

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



La performance dei nostri prodotti

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



La professionalità

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



40 anni di innovazione della tradizione

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



Il tuo punto di vista ci sta a cuore!

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

DICCI LA TUA: [**f**](#) [**@**](#) [**in**](#)



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

