



**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

<b>LA NOSTRA RICETTA</b>	<b>5</b>	<b>TIPICI</b>	<b>69</b>
<b>I BRAND DEL GRUPPO</b>	<b>6</b>	Specialità Siciliane	70
<b>ACQUAVIVA LAB</b>	<b>7</b>	Specialità Napoletane	71
<b>I NOSTRI CLIENTI</b>	<b>8</b>	Specialità Calise	73
<b>I NOSTRI NUMERI</b>	<b>11</b>	<b>BISCOTTI</b>	<b>76</b>
<b>DIFENDIAMO IL FUTURO</b>	<b>12</b>	Monoporzione	77
<b>GIÀ LIEVITATI</b>	<b>13</b>	Assortiti	78
Tradizionali	14	<b>DESSERT</b>	<b>79</b>
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	<b>DESSERT MONOPORZIONE</b>	<b>89</b>
La Lune	28	<b>SNACK</b>	<b>94</b>
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
<b>SEMILAVORATI</b>	<b>51</b>	<b>PANE E FOCACCE</b>	<b>109</b>
<b>DA LIEVITARE</b>	<b>52</b>	Schiocco	110
<b>GIÀ COTTI</b>	<b>53</b>	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	<b>LE REGOLE DELLA BONTÀ</b>	<b>123</b>
<b>SENZA GLUTINE</b>	<b>67</b>		

# 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.

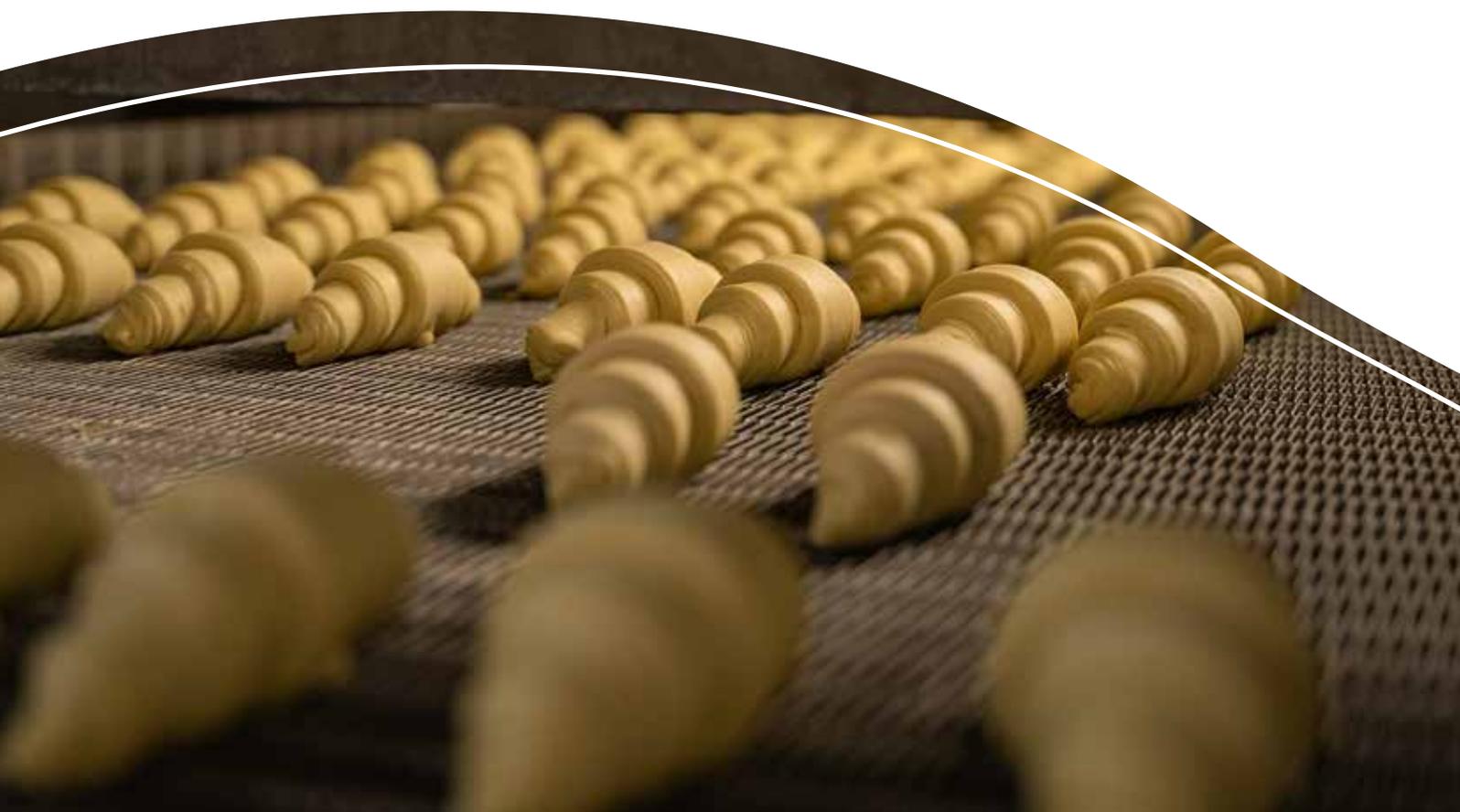
Oltre 60 le insegne, tra le più prestigiose, tramite le quali ogni giorno arriviamo nelle case, italiane e non solo, attraverso i punti panetteria e gastronomia e i banchi freezer dei punti vendita.



## 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!**

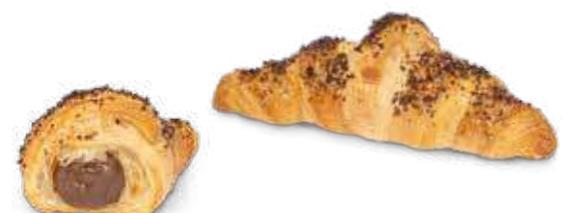


## CREMA DI NOCCIOLE

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



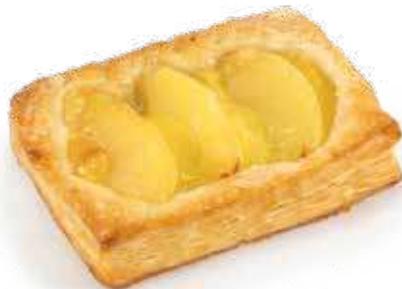
## Eva

## 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

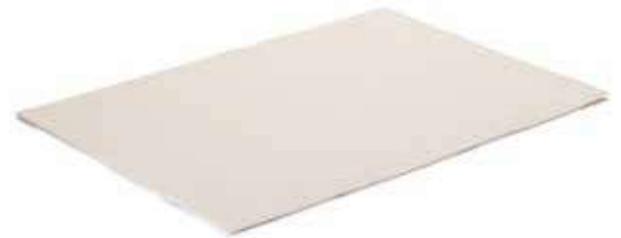
codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
PA0012	1000	10	9/81	120



## Pasta Sfoglia Laminata

53X36X0,5 cm

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



## Sac A' Poche

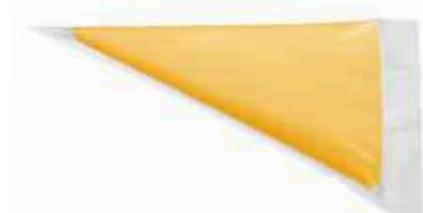
RICOTTA DI PECORA ZUCCHERATA

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	
<b>codice MAXI</b> CI0009	100	30	9/63	90/120	5/6	NOVITÀ!
<b>codice MINI</b> 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	
<b>codice MINI</b> 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.
<b>MINI</b> 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.
<b>GRANDE</b> ZE0001	125	12	6/120	240

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
<b>MIGNON</b> 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.
<b>MINI</b> 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.
<b>MINI</b> 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

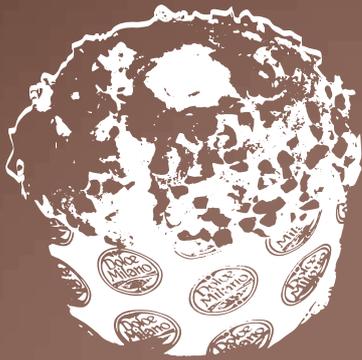


## Muffin Misti

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	<b>NOVITÀ!</b>

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



## CIOCCOLATO

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

- 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



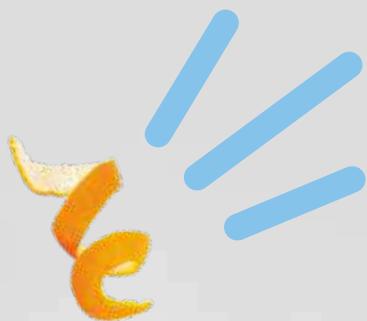
## Mini Tiramisù

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.
<b>MIGNON</b> 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.
<b>MIGNON</b> SF0019	30	7	9/81	200/220	18/20



## Coda D'Aragosta

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



## Tappi

codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
<b>SANTA ROSA</b> TA0024	65/70	100	6/72	12
codice	g	pz. conf.	pallet	ore scong.
<b>GRANDI</b> TA0025	55/60	100	6/72	12
codice	g	kg conf.	pallet	ore scong.
<b>GRANDI</b> TA0033	55/60	6	6/72	12
codice	g	kg conf.	pallet	ore scong.
<b>MIGNON</b> 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.
<b>MIGNON</b> 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.	
BI0069	12	72	6/120	120	<b>NOVITÀ!</b>



# 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

### CARAMELLO

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



### NEW YORK

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



### FRUTTI ROSSI

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



## Torta Tre Cioccolati

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



# torte intere

## Crostata

### ALBICOCCA

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



### CILIEGIA

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



### CREMA GIANDUIA

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



## Crostata in Teglia

### ALBICOCCA 38X28 CM

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



**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

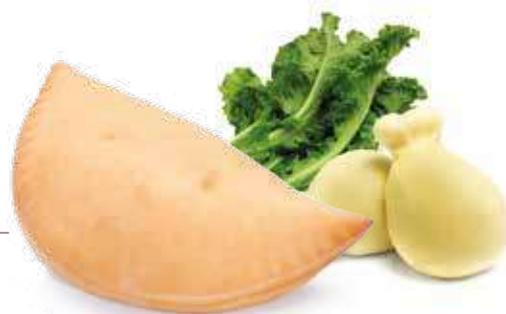


**Calzone Fritto****POMODORO E MOZZARELLA**

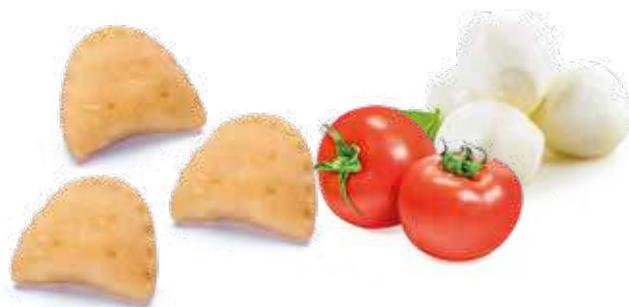
codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
CA0011	150	20	10/90	90/120	180	7/8

**Calzone****FRIARIELLI E PROVOLA**

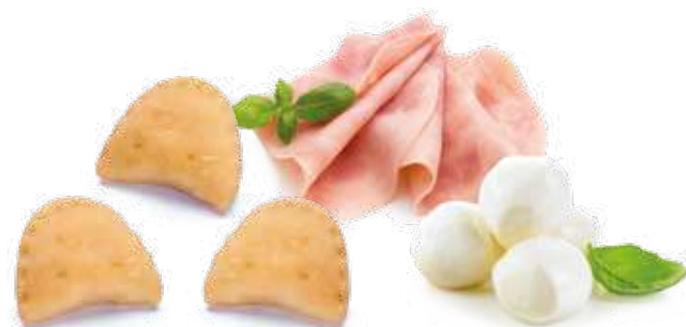
codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
CA0014	150	20	10/90	90/120	180	7/8

**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**

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

**Frittatina di Spaghetti****CARNE, PISELLI E MOZZARELLA**

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

**Arancino Maxi al Ragù****CARNE, PISELLI E FORMAGGIO**

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

**Arancino Bianco****PROSCIUTTO E MOZZARELLA**

<b>codice</b>	<b>g</b>	<b>pz. conf.</b>	<b>pallet</b>	<b>ore scong.</b>	<b>°C</b>	<b>min.</b>
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



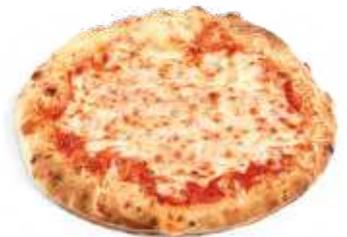
● CON LIEVITO NATURALE

## 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

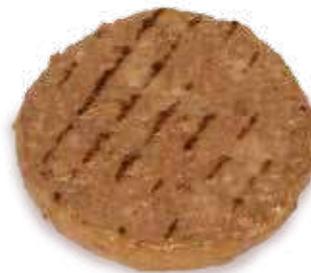
codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PP0004	50	3	12/180	30/60	180/190	8/10



## 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

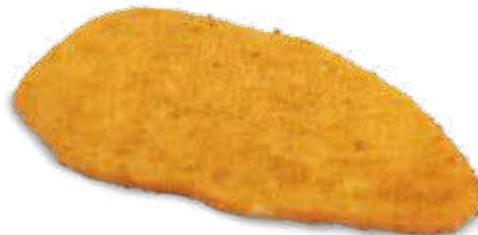
codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
HA0002	28	72	9/270	90/120	190/200	7/9



## 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.
<b>MINI</b> 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.
PAC113	280	3,36	8/64	30	170/180	7/8



## Ciabattina

### SEMOLA

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PAC117	120	3,6	8/64	30	170/180	5

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
PAC119	120	3,6	8/64	30	170/180	5



**PRETAGLIATA**



## Mix Ciabattina Mignon

### BIANCO, OLIVE, SESAMO

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
PAC118	25	3	8/64	190/200	14/16



## Pan Muesli

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PAC122	70	52*	9/72	180	5

**NOVITÀ!**

\*4 BUSTE DA 13 PEZZI

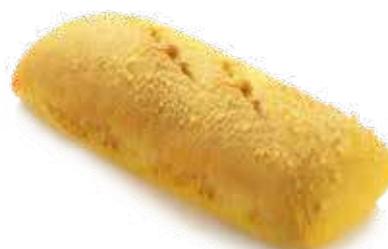
● **CON** FIOCCHI DI AVENA, UVA SULTANINA, NOCCIOLE, MELA, GRANO SARACENO



## Ciabattina Mais

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
PAC123	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

- CON OLIO E.V.O.

**NOVITÀ!**



## 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



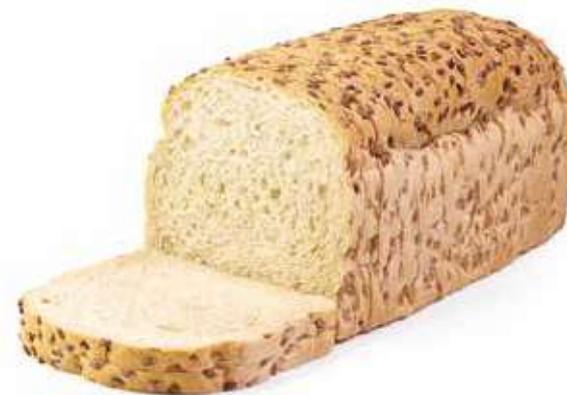
## Tostone Rustico

### 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

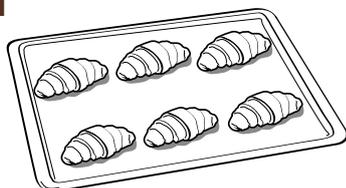
Il nostro impegno parte dalla scelta fondamentale di ingredienti selezionati, materie prime certificate e fornitori affidabili, ma la prelibatezza dei nostri prodotti dipende anche da poche e semplici regole che ti suggeriamo di rispettare se vuoi ottenere un risultato eccellente.

## DISPOSIZIONE DEI PRODOTTI

Dimensioni teglia 60x40 cm.

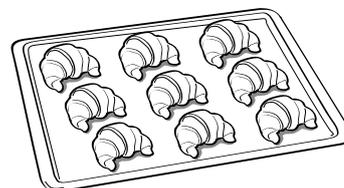
### CORNETTI DRITTI

PZ **6**



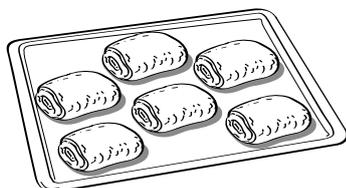
### CORNETTI CURVI

PZ **9**



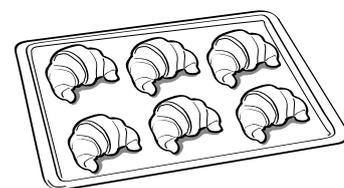
### VIENNOISERIE

PZ **6**



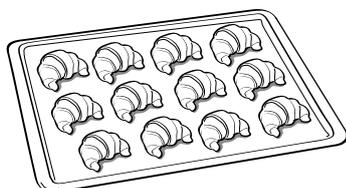
### CORNETTI MAXI

PZ **6**



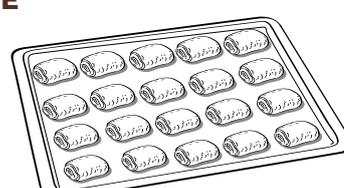
### CORNETTI MINI

PZ **12**



### MINI VIENNOISERIE

PZ **20**



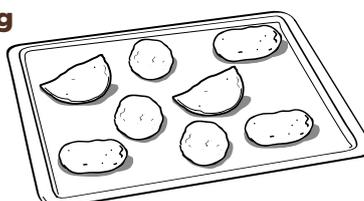
### FINGER FOOD

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, contained within a white curved area on the left side of the page.

# Annotazioni



A series of horizontal dotted lines for writing notes, arranged in a column on the right side of the page. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page, starting from the top right and ending at the bottom right. The left side of the page is partially covered by a large, light blue curved shape that tapers towards the bottom left corner.



### **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](http://dolciariaacquaviva.com)

