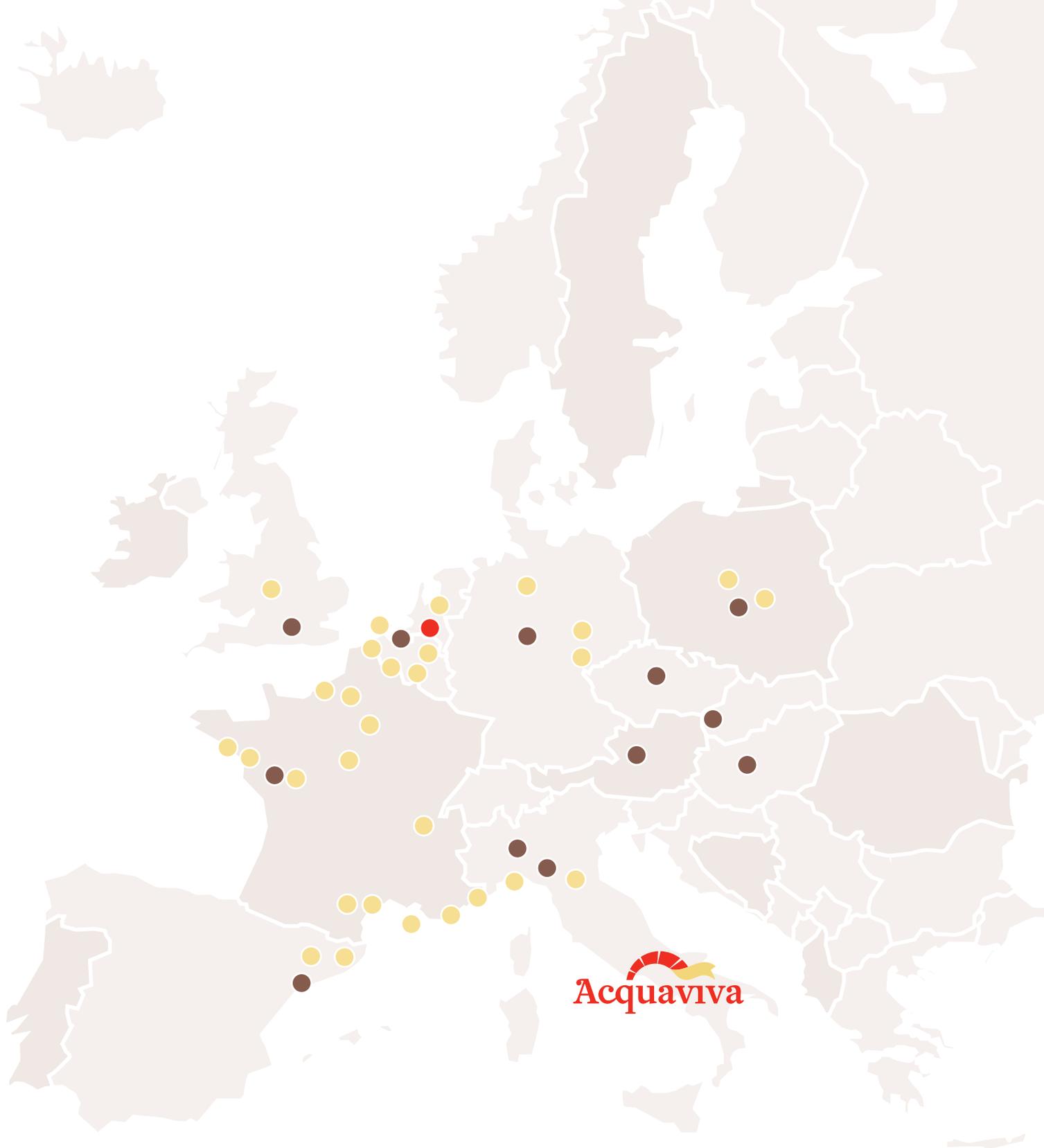




Acquaviva
SFORNIAMO BONTÀ



Specialisti dal 1979




Acquaviva

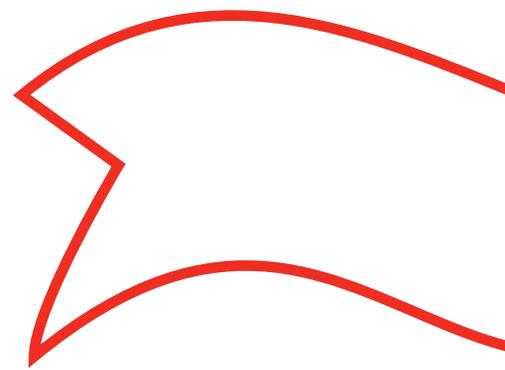
- SEDE CENTRALE
- SITO COMMERCIALE
- SITO PRODUTTIVO

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

SCOPRI CHI SIAMO



Indice



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

Gli ingredienti della nostra Ricetta



SIAMO VICINI

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



SIAMO VIVACI

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



SIAMO MAESTRI

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



1 **Efficacia** delle procedure aziendali e del flusso di informazione.



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



2 **Processo** produttivo monitorato con continuità e sottoposto a costante ottimizzazione.



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

La costanza nella qualità



4-0784-16-100-00

*La certificazione Halal si riferisce esclusivamente a specifici prodotti: scarica il dettaglio nella sezione Certificazioni presente sul nostro sito web



Acquaviva LAB

CHE COS'È?

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

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

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



COMUNICARE
i valori del
gruppo Acquaviva



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



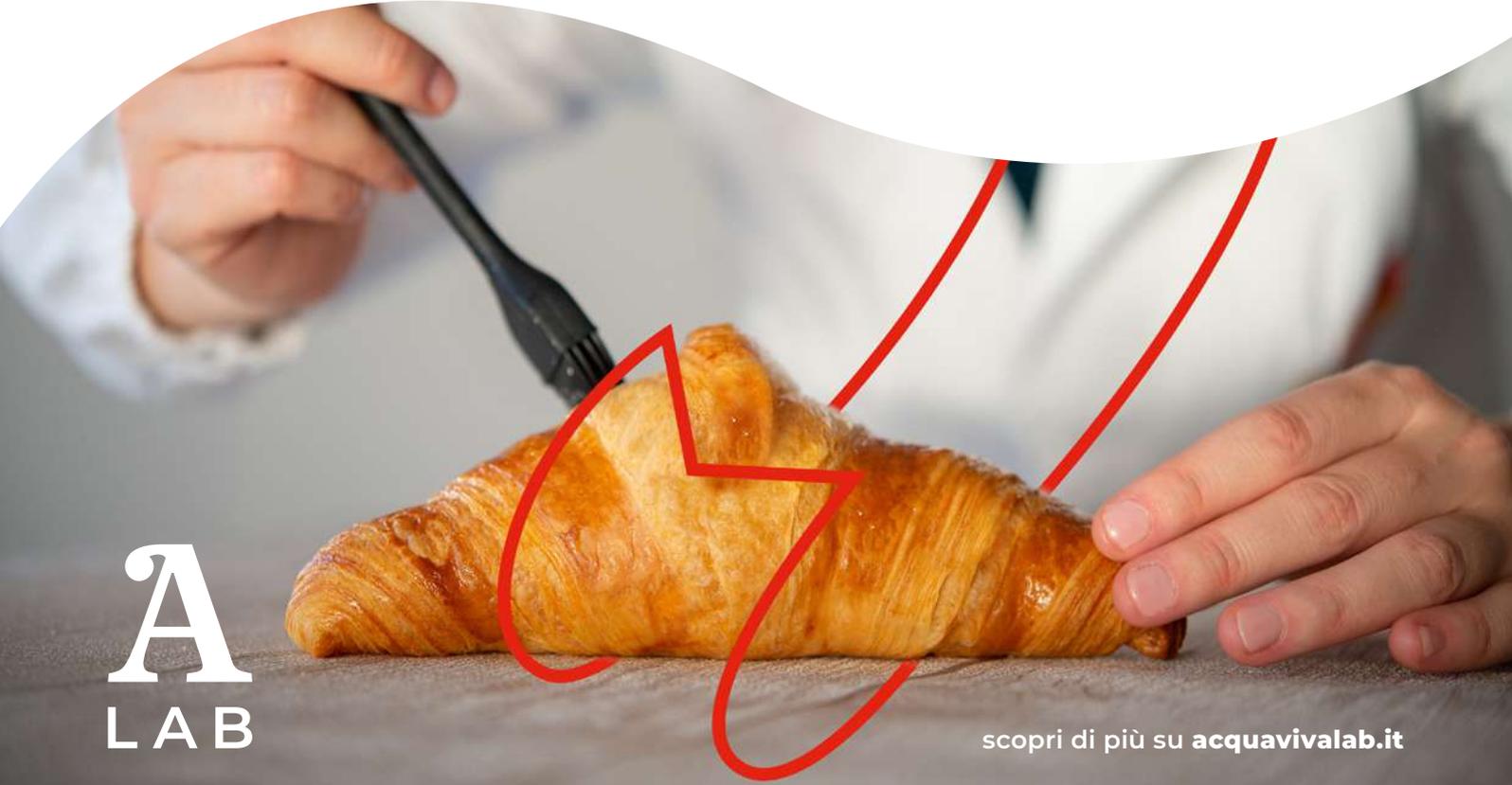
PROGETTARE
a quattro mani
prodotti e strumenti



CONOSCERE
l'azienda e
condividere esperienze



AFFRONTARE
insieme il futuro
del nostro settore



A
LAB

scopri di più su acquavivalab.it

Supportiamo il tuo business

Mission

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

Vision

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

Valori

Rispetto.
Ambizione.
Cooperazione.



ANALISI

Studiamo i principali trend di consumo e le tue opportunità.

Ascoltiamo i clienti, analizziamo i loro bisogni e desideri per ogni occasione di consumo.



OFFERTA

La nostra proposta è ideale per tutti i momenti di consumo della giornata.

Dalla colazione all'aperitivo, con diverse proposte tra impasti, grammature e forme. Un'offerta pensata e su misura per le tue esigenze.



ESPERIENZA

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



GUADAGNO

Sappiamo quante sfide devi affrontare ogni giorno.

Studiamo soluzioni che ti aiutino a ottimizzare l'efficienza e che contribuiscano a far crescere il tuo business in modo sostenibile.

Crediamo che il cibo debba essere un piacere quotidiano.

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

Il **rispetto** è alla base delle nostre azioni e delle nostre relazioni, sia interne che esterne. Agiamo sempre con integrità e nel rispetto degli altri e dell'ambiente.

Lavoriamo con uno spirito di collaborazione sia all'interno dei nostri team che con i nostri partner. Siamo **aperti a tutte le novità** e valorizziamo ogni singolo contributo. Condividiamo proattivamente la nostra conoscenza e la nostra esperienza.

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

I nostri clienti



Distributori

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

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

Hotellerie

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



Bar, Pasticceria e Panifici

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

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

Ristorazione

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





Cosa promettiamo



L'attenzione al vostro cliente

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



La performance dei nostri prodotti

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



La professionalità

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



Oltre 45 anni di innovazione della tradizione

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



Produciamo e distribuiamo

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



Il tuo punto di vista ci sta a cuore!

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

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





Difendiamo il futuro

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



Isola Ecologica

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



Impianto fotovoltaico

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



Impianto depurazione

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

Tradizionali

Il sapore autentico
di una volta.



SCOPRI LA LINEA



Cornetto Curvo Non Glassato**VUOTO**

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CO0023S	65	62	9/72	160/170	25/28

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0023S	80	52	9/72	160/170	25/28

codice MAXI	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0025S	95	45	9/72	160/170	25/28

**ALBICOCCA**

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

**CREMA**

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

**CREMA DI NOCCIOLE**

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

**Cornetto Dritto Glassato****VUOTO**

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

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



● RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO

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



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



Sofia

Sofia

VUOTA

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

NOVITÀ!

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



Sofia

VUOTA

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

NOVITÀ!



- **TUTTO BURRO 20% BURRO**
- **CON LIEVITO NATURALE**



BICOLORI

Ciocopiù

CREMA DI NOCCIOLE

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



Cornetto Dritto

PISTACCHIO

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



Boscorè

FRUTTI ROSSI

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



SUPERFARCITI

Cornetto Dritto

CREMA

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

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO

ALBICOCCA

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

- RIFINITO CON PERLINA DI ZUCCHERO

CREMA DI NOCCIOLE

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

- RIFINITO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO

MANDORLE

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

- RIFINITO CON MANDORLE

- ARRICCHITO CON BURRO



INTEGRALI

Cornetto Dritto Integrale

VUOTO

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

- RIFINITO CON GRANO SARACENO E ZUCCHERO DI CANNA

MIELE

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

- CON FARCITURA DI MIELE AL 40%





CARUSO
CON LIEVITO NATURALE

Per un buongiorno
tutto italiano.



SCOPRI LA LINEA





DAL CAMPO AL CORNETTO

con
lievito
Naturale

100%
Zucchero Italiano

100%
Farina Italiana



Caruso Curvo Glassato ALBICOCCA DEL VESUVIO

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

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
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



SCOPRI DI PIÙ:



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



Caruso Curvo Glassato

VUOTO

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



Dorami

CON BURRO E LIEVITO NATURALE

La sfogliatura dorata
e friabile del burro.



SCOPRI LA LINEA



Croissant Doramì Dritto

VUOTO

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

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

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

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
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



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 Doramì Dritto****ALBICOCCA DEL VESUVIO**

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

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

**CREMA**

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

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

**CREMA DI NOCCIOLE**

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

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



La Lune

VIENNOISERIE ITALIANA



SCOPRI LA LINEA



La sapienza dolciaria italiana
rivoluziona la viennoiserie.

Croissant Curvo

VUOTO

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

● **TUTTO BURRO** 24% BURRO

● **CON** LIEVITO NATURALE



Croissant Dritto

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CB0023A	60	70	9/72	160/165	20/24

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0040	70	60	9/72	160/165	24/26

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
GC0039	80	54	9/72	160/165	24/26

● **TUTTO BURRO** 24% BURRO

● **CON** LIEVITO NATURALE



CREMA ALLA CANNELLA E MELA

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

● **TUTTO BURRO** 19,5% BURRO

● **CON** LIEVITO NATURALE



CREMA DI NOCCIOLE

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

● **RIFINITO CON** GRANELLA DI CIOCCOLATO

● **TUTTO BURRO** 19,5% BURRO

● **CON** LIEVITO NATURALE

● **CON** FARCITURA DI NOCCIOLE AL 16%



CREMA PASTICCERA

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

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

**ALBICOCCA DEL VESUVIO**

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

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

**LAMPONE**

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

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

**PISTACCHIO**

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

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



Mini Croissant Dritto

VUOTO

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

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



Mix Mini Viennoiserie

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

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

*3 BUSTE DA 45 PEZZI L'UNA



Croissant Dritto Multicereali Rustico

VUOTO

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

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



Intreccio

CREMA E PEPITE CIOCCOLATO

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

- **TUTTO BURRO** 15,5% BURRO

!!!
**NUOVA RICETTA
E CONTENENZA**



Pain Au Chocolat

CIOCCOLATO

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

- **TUTTO BURRO** 21% BURRO

!!!
**NUOVA RICETTA
E CONTENENZA**



VEGANÒ



La colazione gustosa
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.
CO0058-1	80	45	9/72	160/170	25/28

- RIFINITO CON QUINOA E ZUCCHERO DI CANNA

!!!
NUOVA
CONTENENZA



081 VEG 003

MELAGRANA

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

- RIFINITO CON FIOCCHI D'AVENA
- CON SEGALE GERMINATA

!!!
NUOVA
CONTENENZA



081 VEG 009

AGRUMI E CAROTA

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO DI CANNA E CRUSCA DI CECI



!!!
NUOVA
CONTENENZA



081 VEG 016

Cornetto Vegano Dritto

MORE E SAMBUCCO

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

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

**NUOVA
CONTENENZA**



081 VEG 013

Cornetto Vegano Integrale

AGRUMI E ZENZERO

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

- RIFINITO CON GRANELLA DI GRANO SARACENO
- CON FARINA INTEGRALE

**NUOVA
CONTENENZA**



081 VEG 012

Fagotto Vegano

CREMA DI NOCCIOLE E CEREALI

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

- RIFINITO CON GRANELLA DI NOCCIOLE



081 VEG 008

Sfogliatina Vegana

7 FRUTTI

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SF0051-1	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 014

Multicereali

Il benessere dei cereali
con un sapore
autentico e goloso.



SCOPRI LA LINEA



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%



Tiffany



La tentazione soffice
dal cuore goloso.

SCOPRI LA LINEA



Tiffany

Tiffany

BLACK & WHITE: CREMA DI NOCCIOLE E CIOCCOLATO BIANCO

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

- RIFINITO CON STELLINE DI ZUCCHERO
- ARRICCHITO CON BURRO



CREMA DI NOCCIOLE E COCCO

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

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



MIRTILLI SELVATICI

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

- RIFINITO CON MIX DI SEMI
- ARRICCHITO CON BURRO
- 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



Lemonito**CREMA DI LIMONE**

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

**Girella****CREMA E PERLE DI ZUCCHERO**

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

NOVITÀ!

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

**Girella****CREMA E UVETTA**

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

NUOVA RICETTA**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



Baby & Mini

Una grande bontà
in piccoli morsi.



SCOPRI LA LINEA



Baby Croissant Glassato

VUOTO

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Mini Croissant Dritto

VUOTO

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

- TUTTO BURRO 23% BURRO
- CON LIEVITO NATURALE



Croissant Doramì Dritto

VUOTO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
CR0091	40	100	9/72	160/165	18/20
CR0090	25	200	9/72	160/165	14/16

- CON BURRO



Baby Croissant Doramì Dritto

ALBICOCCA DEL VESUVIO

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

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



CREMA

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

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

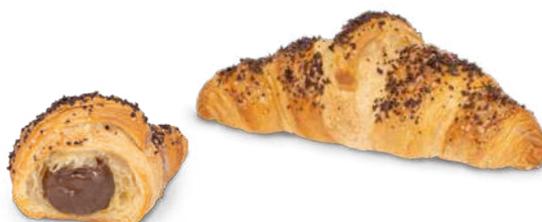


Baby Croissant Doramì Dritto

CREMA DI NOCCIOLE

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

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



Baby Calise Dritto

VUOTO

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

NOVITÀ!



Mini Cornetto Salato

VUOTO

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



Mix Mini Viennoiserie

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

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

*3 BUSTE DA 45 PEZZI L'UNA



Mix Mini Tentazioni

CREMA, GOCCE DI CIOCCOLATO, ALBICOCCA, FRUTTI DI BOSCO

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

- ARRICCHITO CON BURRO



Mix Baby Assortiti

MELA, CREMA DI LIMONE, ALBICOCCA, CREMA DI NOCCIOLE

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

- ARRICCHITO CON BURRO



Sfoglie

Il perfetto equilibrio tra friabilità,
gusto e croccantezza.



SCOPRI LA LINEA



Conky

CREMA LATTE PANNA E AMARENA

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO ROSSO E PERLINA DI ZUCCHERO



CREMA DI NOCCIOLE

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

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



CUORE LATTE PANNA

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Lumachina

CREMA DI NOCCIOLE

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Strudel

MELA

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

- RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO
- 100% MELE ITALIANE



Treccina Crema

LIMONI DI SICILIA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
TR0012	85	35	9/99	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 MINI	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



Treccina

CARMELLO SALATO

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
56247	95	48	8/80	160/170	20/24

NOVITÀ!

● RIFINITO CON MANDORLE



Midi

CREMA E AMARENA

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

● RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Toscanello

CREMA E RISO

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

● RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Lunotta

MELA

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

● RIFINITO CON ZUCCHERO SEMOLATO



Eva

MELA E ALBICOCCA DEL VESUVIO

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

- 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

- CON BURRO
- CON MELA A FETTE



SEMILAVORATI

Pasta Sfoglia Laminata

53X36X0,5 cm

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



Sac À Poche

RICOTTA DI PECORA ZUCCHERATA

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



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



DA LIEVITARE

Cornetto Curvo

VUOTO

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



ROUNdy



Una coccola golosa
in ogni momento
della giornata.

SCOPRI LA LINEA



Ciambella Zuccherata

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) min scong.	(+0/4 °C) ore scong.
CI0010	60	36	9/63	90/120	5/6
codice MAXI CI0009	g 100	pz. conf. 30	pallet 9/63	(+20/24 °C) min scong. 90/120	(+0/4 °C) ore scong. 5/6
codice MINI CI0012-1	g 22	pz. conf. 120	pallet 8/56	(+20/24 °C) min scong. 90/120	(+0/4 °C) ore scong. 5/6

- 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.
KR0002	60	24	9/81	90/120	5/6
codice MINI KR0003	g 20	pz. conf. 120	pallet 9/72	(+20/24 °C) min scong. 90/120	(+0/4 °C) ore scong. 5/6

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



Krapfen Zuccherato

CREMA PASTICCERA

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

- 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**

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**



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

codice MINI	g	kg conf.	pallet	(+20/24 °C) ore scong.	(+0/4 °C) ore scong.
KR0009	15	2,5	9/63	3/4	8/10

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



Krapfen non glassato

PISTACCHIO

codice	g	pz. conf.	pallet	(+20/24 °C) ore scong.	(+0/4 °C) ore scong.
KR0018	75	24	9/81	3/4	8/10

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

NOVITÀ!



Già cotti

Una pausa
ghiotta e colorata.



SCOPRI LA LINEA



DONUTS

Mix Donuts

MILKY, PINKY, PARTY

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

*3 CONFEZIONI X 12 PEZZI

Donut Choc

CREMA DI NOCCIOLE E CACAO

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

CREMA

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

*3 CONFEZIONI X 12 PEZZI

FRAGOLA

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
DO0004	70	36*	8/96	120

*3 CONFEZIONI X 12 PEZZI

MIRTILLI

COMING SOON

codice	g	pz. conf.	pallet	min.
56444	69	36	8/104	90/120

NOVITÀ!

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



PARTY

MILKY



PINKY



SOFFICI

Brioche

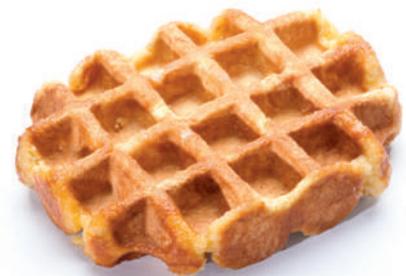
VUOTA

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



Waffel

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



● ARRICCHITO CON BURRO

Pancake

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



Cannolo Fritto

CREMA

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



Maritozzo

CON PANNA

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

● CON BURRO

● 100% LATTE ITALIANO



Sbrodolone

CREMA CHANTILLY

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



Zeppola al forno

CREMA

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

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



● RIPIENA DI CREMA

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



Frittelle

VUOTE

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

● ARRICCHITO CON BURRO



CREMA PASTICCERA

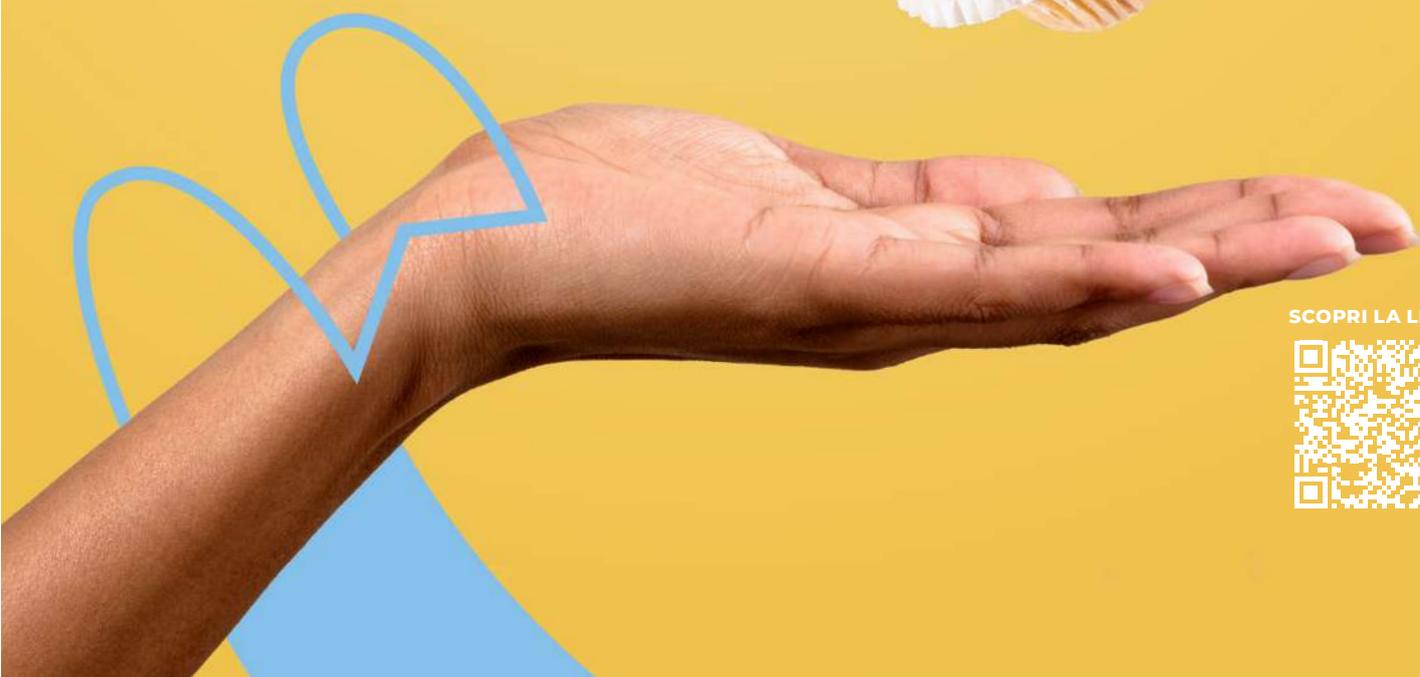
codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.
TO0071	25	3	8/88	120/180

● ARRICCHITO CON BURRO



Muffin

Un delizioso break
pronto da gustare.



SCOPRI LA LINEA



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

● CON PEZZI DI CIOCCOLATO



NATURE DECÒ

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



Mix mini Muffin artigianali

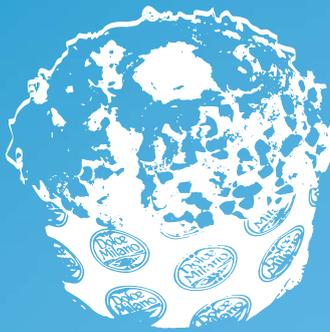
CAROTA, CIOCCOLATO, PISTACCHIO, ALBICOCCA, CIOCCOLATO BIANCO, FRUTTI DI BOSCO

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



PRONTI DA SCONGELARE E GUSTARE!

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



MADE IN ITALY

I MILANESI

La fusione tra Tradizione
e combinazioni innovative.



SCOPRI LA LINEA



Il Duomo

CIOCCOLATO

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

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



Il Bonola

MELA E CANNELLA

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

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



Il San Babila

RED VELVET

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

- RIFINITO CON STELLINE DI ZUCCHERO
- FARCITO CON CIOCCOLATO BIANCO



Il Missori

PISTACCHIO

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

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



Il Cadorna

CARAMELLO SALATO

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

- RIFINITO CON NOCI



Il Crocetta

GRANO SARACENO E LAMPONE

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

- RIFINITO CON CRUMBLE E ZUCCHERO A VELO



Plumcake

La fragrante semplicità
che profuma di casa.



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

● RIFINITO CON ZUCCHERO A VELO

● CON YOGURT NELL'IMPASTO



CIOCCOLATO

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

● RIFINITO CON CHUNKS DI CIOCCOLATO

● CON YOGURT NELL'IMPASTO



**Senza
glutine**



La proposta perfetta e gustosa
per esigenze specifiche.

SCOPRI LA LINEA



Cornetto**VUOTO**

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

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

**ALBICOCCA**

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

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

**Ciabattina****TEFF**

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

- **SENZA GLUTINE**

**Semifreddo****NOCCIOLA**

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

- **SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO**

**Cheesecake****FRUTTI DI BOSCO**

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

- **SENZA GLUTINE**

**Mini Tiramisù**

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

- **SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO**



Tipici

Le specialità tradizionali
della pasticceria regionale.



SCOPRI LA LINEA



SPECIALITÀ SICILIANE

Cannolo Siciliano

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
CA0026	120	10	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



Cassata Siciliana

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



Ricotta Zuccherata

BADIACHIARA

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



SPECIALITÀ NAPOLETANE

Sfogliatella

NAPOLETANA

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



SANTA ROSA

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



FROLLA

codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SF0022	125	60	9/72	200/220	20/22
codice	g	pz. conf.	pallet	°C	min.
SF0014	125	30	9/72	200/220	20/22
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.
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	kg conf.	pallet	ore scong.
GRANDI TA0033	55/60	6	6/72	12
codice	g	kg conf.	pallet	ore scong.
MIGNON TA0026	20	4	6/72	12



ORIGINI ANTICHE E GUSTO AUTENTICO

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

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

L'inconfondibile colazione
dell'isola d'Ischia.



ISCHIA DAL 1925



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

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



CREMA E AMARENA

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

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



Cornetto Calise Passion

VUOTO

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

- **ARRICCHITO CON BURRO**
 - **CON LIEVITO NATURALE**
 - **CON COLORANTE NATURALE: BARBABIETOLE E PAPRIKA**
- CONTIENE BOTTIGLIETTA GLASSA LUCIDANTE**

NOVITÀ!



Cornetto Calise Dark

VUOTO

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

- **ARRICCHITO CON BURRO**
- **CON LIEVITO NATURALE**
- **CON COLORANTE NATURALE: CACAO**

CONTIENE BOTTIGLIETTA GLASSA LUCIDANTE

NOVITÀ!



Baby Calise Dritto

VUOTO

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

NOVITÀ!

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



Capresina

CIOCCOLATO

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



LIMONE

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



Pastierina Napoletana

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



Babà

AL RUM

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



Biscotti



SCOPRI LA LINEA



Una pausa friabile
in tanti gusti irresistibili.

MONOPORZIONE

Pasticciotto

CREMA

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

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



CREMA E AMARENA

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



CIOCCOLATO

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



Salame al Cioccolato

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



ASSORTITI

Dobloni

ASSORTITI

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



Misto Frolla

INVERNO

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



ESTATE

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



Macarons Assortiti

LIMONE, LAMPONE, CIOCCOLATO, PISTACCHIO, CARMELLO SALATO, VANIGLIA

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



Dessert

Una dolcissima tentazione
di puro piacere.



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.
TO0052-1	1200	1	12/252	14	8/10



Torta Frutta Mista

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



● 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



Red Velvet

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



TORTE INTERE

Pastiera

NAPOLETANA

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

● **SPECIALITÀ** NAPOLETANA



Torta Morbida

YOGURT E MELE

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



Crostata**ALBICOCCA**

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

**CILIEGIA**

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

**CREMA GIANDUIA**

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

**Crostata Vegana****FRUTTI ROSSI**

codice	g	pz. conf.	pallet	min.
TO0156	1000	1	8/160	4/5

NOVITÀ!

081 VEG 017

Crostata in Teglia**ALBICOCCA 38X28 CM**

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



AL TRANCIO

Tiramisù Classico

SAVOIARDI

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



Strudel di Mele

A FETTE - COTTO

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

*4 CONFEZIONI DA 5 FETTE CADAUNO

● 100% MELE ITALIANE



AL CUCCHIAIO

Profiteroles

CACAO

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



Monoporzioni

Una delizia da assaporare
un boccone dopo l'altro.



SCOPRI LA LINEA



Tiramisù

CLASSICO

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



Tiramisù

GOURMET

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



Cuore

CIOCCOLATO

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



Cheesecake

AI MIRTILLI

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



Tartufo

BIANCO

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



NERO

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



PISTACCHIO

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



Babà Premium

AL RUM

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

● **SPECIALITÀ** NAPOLETANA



Delizia

AL LIMONE

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



Tortina della Nonna

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



Selezione Mignon

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

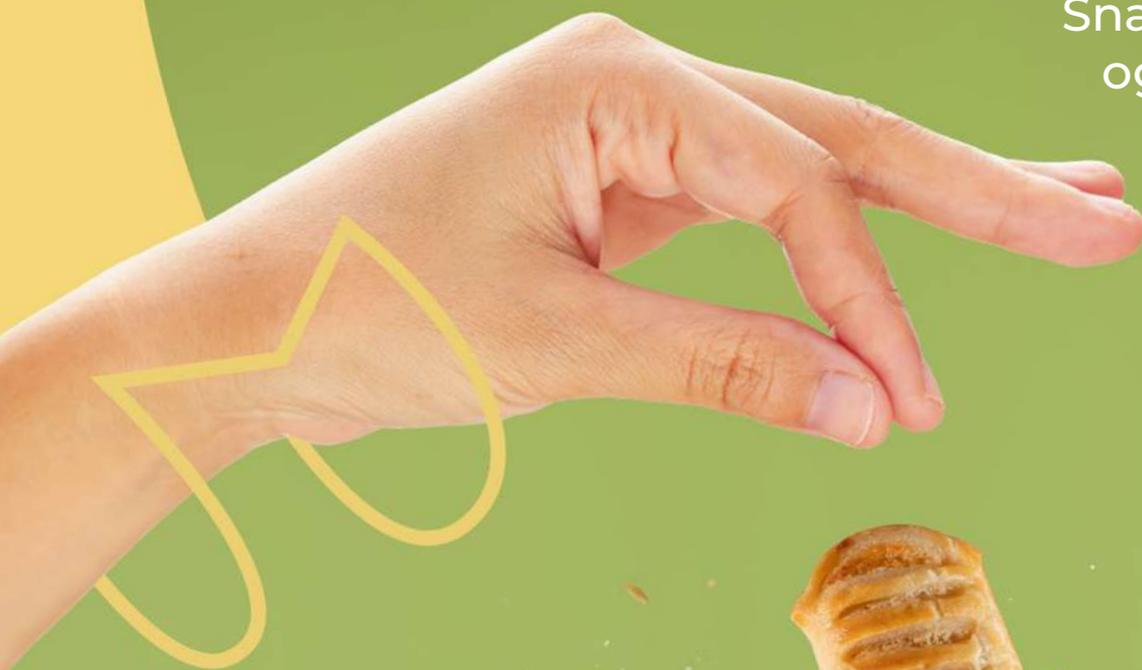
codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.
TO0127	750	24*	9/252	60/90

*4 PEZZI PER GUSTO



Snack

Snack sfiziosi per
ogni occasione.



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

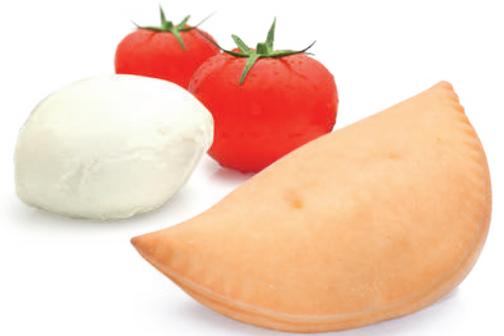
ARANCINO, CROCCHÈ, FRITTATINA DI SPAGHETTI,
MOZZARELLA PANATA E POLPETTINA DI MELANZANE

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

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

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

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

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



Panzarotto Maxi

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

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



Speck e Provola in Carrozza

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



Arancino Maxi al Ragù

CARNE, PISELLI E FORMAGGIO

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



Arancino Bianco

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

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



Panzerottini Gourmet

MORTADELLA E PISTACCHIO

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



Mozzarelline Panate

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



Polpettine

CARNE

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



Olive all'Ascolana

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



DA SCALDARE

Base Pizza

BIANCA

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

● CON LIEVITO NATURALE



ROSSA

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

● CON LIEVITO NATURALE



Pizza Napoli al Trancio

POMODORO E MOZZARELLA

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



Pizza Napoli

POMODORO E MOZZARELLA

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

● CON LIEVITO NATURALE



Pizzetta Napoli

POMODORO E MOZZARELLA

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



Pizzette Margherita Soffici**POMODORO E MOZZARELLA**

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

**Pizzette Margherita Mignon****POMODORO E MOZZARELLA**

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

**Pinsa****18X30 cm**

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

● 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

**PROSCIUTTO E MOZZARELLA**

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

**Pizza Parigina****CLASSICA**

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



Focaccia Caprese

POMODORO, MOZZARELLA E OLIVE

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



Focaccia Rustica

PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

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



Focaccia

FRIARIELLI E SALSICCIA

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



SPECK E BRIE

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



FUMÈ: PROVOLA, PANCETTA E FUNGHI

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



Focaccia Vegetariana

MOZZARELLA, PEPERONI, ZUCCHINE E MELANZANE

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



Hot Dog

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



Mini Hot Dog

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



Bacetti Saporiti

MISTO SALUMI

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



Mix Nodini

PARMIGIANA DI MELANZANE, PROSCIUTTO E MOZZARELLA, POMODORO E MOZZARELLA

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



Alette

POLLO

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



Hamburger Grigliato

BOVINO

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



Mini Hamburger Grigliato

BOVINO

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



Cotoletta Suprema da Piatto

PETTO DI POLLO

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



Cotoletta Suprema

PETTO DI POLLO

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



Nuggets

PETTO DI POLLO

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



DA CUOCERE

Panino Napoletano

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

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

● **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**



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

*5 BUSTE DA 1 KG

● **ARRICCHITO CON BURRO**



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

codice	g	kg conf.	pallet	°C	min.
RU0021	20/25	6	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 MINI MC0028	g 30	pz. conf. 140	pallet 9/72	°C 160/170	min. 14/17

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



Pane e focacce

Il sapore autentico che
accompagna la tua giornata.



SCOPRI LA LINEA



PANI SPECIALI

Filone Rustico

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

**NUOVA
RICETTA**



- COTTO SU PIETRA

Filoncino Rustico

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



Filoncino Rustico

MULTICEREALI

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



- RIFINITO CON MIX DI SEMI
- COTTO SU PIETRA

Ciabattina

MULTICEREALI

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



- RIFINITO CON MIX DI SEMI

Schiacciata

PRETAGLIATA

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

- 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



Mini Rosetta

SEMOLA DI GRANO DURO

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



Brezel

PRECOTTO

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



BAGUETTE

Baguette

codice	g	kg conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
56448	280	12,6	4/24	20	180/190	16/18

**NUOVA
RICETTA**



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



MORBIDI

Piadina

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.	∅ cm
PAP118	160	40	8/56	10	200	2	26



Tortilla

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



Bun Gourmet Pretagliato

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

● **ARRICCHITO CON BURRO**



Panino al Latte

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



Mix Bocconcini Nature

**MAIS E CURCUMA, SEGALE,
SPINACI, RISO ROSSO**

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



Pane Malfatto

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



FOCACCE

Focaccia Tradizionale Genovese Premium

OLIO D'OLIVA

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

**NUOVA
RICETTA**



● CON OLIO E.V.O.

Focaccia pretagliata

30X40 cm - olio E.V.O.

codice	g	pz. conf.	pallet	min. scong.	°C	min.
FO0061	800	4	8/80	60	140	5/7

● CON OLIO E.V.O.



Focaccia

30X40 cm - POMODORINI

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

**NUOVA RICETTA
E GRAMMATURA**



● CON OLIO E.V.O.

Focaccia

30X40 cm - MULTICEREALI

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

**NUOVA RICETTA
E GRAMMATURA**



● 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 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 Barese Rettangolare

POMODORO, OLIVE

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

● CON OLIO E.V.O.



NOVITÀ!

Pizza Panettiere

30X40 cm - POMODORO

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

● 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.



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.



Focacciotto

PRETAGLIATO

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



Focaccia Artigianale

PRETAGLIATA

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

● 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.



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.



Focaccina di Semola

POMODORO E MOZZARELLA

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

● 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.



Focaccia Toast Classica

COMING SOON

OLIO E.V.O.

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

● CON OLIO E.V.O.

NOVITÀ!



Focaccia Romana

COMING SOON

PRETAGLIATA 39X14

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

NOVITÀ!



Focaccetta Sapori Pugliesi

COMING SOON

OLIO E.V.O.

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

NOVITÀ!



TOAST E TRAMEZZINI

Tramezzone

BIANCO

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

54X11 CM - 10 FETTE DA 1 CM



Tramezzone

SCURO

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

53X10 CM - 10 FETTE DA 1 CM



Toast

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

12X12 CM - 50 FETTE DA 1 CM



Maxi Toast

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

15X15 CM - 50 FETTE DA 1 CM



Tostone Rustico

AI CEREALI

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

16X16 CM - 24 FETTE DA 1,6 CM

● **CON SEMI DI GIRASOLE**



Pelatone

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

12X12 CM - 33 FETTE DA 1,4 CM



Pane Tipo Americano

codice	g	conf.	pallet	ore scong.
PATR11A	1400	1	6/30	4/5

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



Le Regole della Bontà

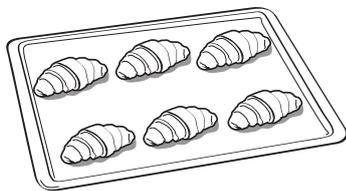
Il nostro impegno parte dalla scelta fondamentale di ingredienti selezionati, materie prime certificate e fornitori affidabili, ma la prelibatezza dei nostri prodotti dipende anche da poche e semplici regole che ti suggeriamo di rispettare se vuoi ottenere un risultato eccellente.

Disposizione dei prodotti

Dimensioni teglia 40x30 cm.

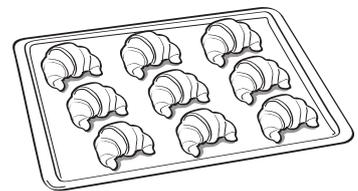
CORNETTI DRITTI

PZ **6**



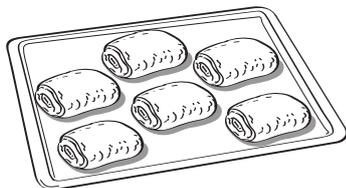
CORNETTI CURVI

PZ **9**



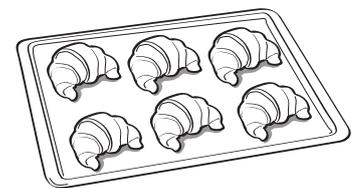
VIENNOISERIE

PZ **6**



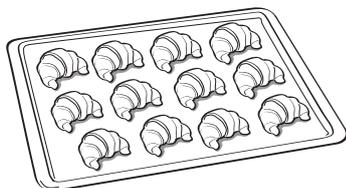
CORNETTI MAXI

PZ **6**



CORNETTI MINI

PZ **12**



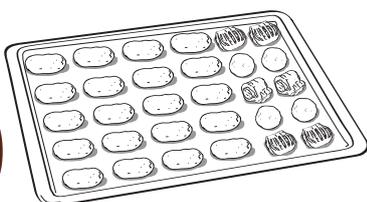
MINI VIENNOISERIE

PZ **20**



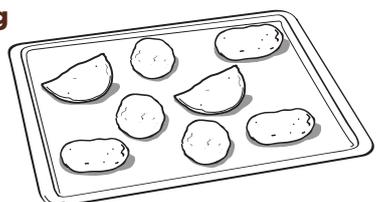
FINGER FOOD

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.
- **Non ricongelare** il prodotto una volta scongelato.
- **Controlla** periodicamente il conservatore e verifica che:
 - ✓ Mantenga una temperatura tra -18° e -20° C
 - ✓ Sia ben chiuso
 - ✓ Sia sbrinato ad intervalli regolari
 - ✓ Non sia sovraccaricato



Cottura

1 Prima di cuocere i prodotti, accertarti che l'interno del forno sia **sempre pulito**: non solo è una pratica corretta dal punto di vista sanitario ma aiuta anche a risparmiare!

Un forno pulito, infatti, **consuma meno** perché i pannelli interni riflettono meglio il calore e rendono la **cottura più omogenea**, garantendo prodotti performanti e appetitosi.

2 Per ottenere un risultato ottimale, preriscalda il forno e cuoci **3 teglie per volta**.

L'uso della capienza massima del forno, in realtà, richiede tempi di cottura più lunghi e causa una cottura meno omogenea.

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

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

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

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

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



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

