FORNO d'ASOLO

Catalogo DELLE bontà

L'arte
di trasformare
ingredienti
semplici
in puro
desiderio...

·Fragrante·
tutto il giorno

FORNO d'ASOLO

Materie Prime

Selezioniamo materie prime di qualità per creare prodotti che diventano i protagonisti del buon gusto.

Prodotti creati con cura particolare, ingredienti naturali, una lavorazione che rispecchia la tradizione artigiana, nell'assoluto rispetto delle regole stabilite dalle più severe certificazioni di qualità: è così che portiamo il massimo della freschezza e della fragranza a tutti gli appassionati di bontà nel mondo.

Certificazioni BRC e IFS:
una presa di responsabilità
verso il cliente a garanzia
della sicurezza alimentare
e della costanza qualitativa.

Legenda

- Peso al pezzo
- Peso confezione
- Peso busta
- Confezione
- Vassoio
- Da scongelare
- Non scongelare
- Porzioni
- Tempo di cottura in forno
- Temperatura forno
- Tempo di frittura
- Tempo di cottura in microonde
- Temperatura microonde
- Diametro
- Misure

MOMENTI
E TENDENZE
di consumo

Con un assortimento di oltre 1200 prodotti dolci e salati,
Forno d'Asolo ti consente di soddisfare tutti i momenti di consumo
della giornata, in linea con gli ultimi trend di mercato.

Affidabili *e puntuali*

Ogni giorno i nostri 160 consegnatari partono da 24 piattaforme logistiche distribuite in tutta Italia.

Vi consegniamo i nostri prodotti a una temperatura di -22°C per garantire la massima freschezza e l'assoluta conservazione delle qualità organolettiche.

Vi offriamo un servizio logistico puntuale e affidabile, e la consulenza da parte di oltre 220 specialisti di prodotto presenti ogni giorno sul territorio, per essere sempre a fianco di chi lavora con passione e dedizione.

UN AMPIO ASSORTIMENTO
per il tuo locale

Forno dolce

Linea Cornetti Re B. P 11
Linea Burro Tresorè P 13
Linea Benessere P 15
Cornetti Tradizionali P 17
Cornetti da Lievitare P 21
Linea Sfoglie P 24
Linea Lievitati Speciali P 27
Krapfen e Ciambelle P 30
Muffin Assortiti P 33
Biscotti e Frolle P 35

Torte e dessert

Torte Tradizionali P 43
Torte Multistrato e Cheesecake P 49
Maxi Torte, Tranci e Tortine P 51
Dessert al Cucchiaio P 57
Pasticceria Assortita P 61

Forno salato

Pane da Farcire P 65
Focacce Assortite P 72
Pizza e Calzoni P 75
Torte e Specialità Salate P 79
Sfizi Salati P 81

Free from

Linea Vegan P 87
Linea Gluten Free P 91

FORNO
Dolce
FORNO d'ASOLO

• LINEA CORNETTI RE B. •

CORNETTO RE B.
3012697

65 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO RE B. GLASSATO
3012592 / 3012518

70 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C
85 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO RE B. GLASSATO ALBICOCCA
3012593 / 3012571

85 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C
105 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO RE B. GLASSATO CREMA
3012572

105 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO RE B. GLASSATO CIOCCOLATO NOBILE
3012645

105 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO RE B. GLASSATO PISTACCHIO
3012644

85 g · 40 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO RE B. GLASSATO MALTO MIELE E ZENZERO
3012704

105 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO RE B. GLASSATO LAMPONE E YOGURT
3012769

105 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

Gli autentici cornetti italiani dalla consistenza e fragranza perfetta fino a sera!
Quel che si dice una colazione da re, per iniziare la giornata nei migliore dei modi!

· LINEA BURRO ·
Tresorè

TRESORÈ VUOTO
3012778 / 3012776 / 3012777

30 g / 65 g / 80 g | 150 pz / 50 pz / 40 pz | 13-14 min / 15-17 min / 15-16 min | 165 -170 °C

TRESORÈ MIX SEMI
3012782

70 g | 50 pz | 15-16 min | 165 -170 °C

TRESORÈ ALBICOCCA
3012577

95 g | 40 pz | 22-24 min | 170 °C

TRESORÈ CREMA
3012638

95 g | 40 pz | 22-24 min | 170 °C

TRESORÈ CIOCREAM
3012639

95 g | 40 pz | 22-24 min | 170 °C

TRESORÈ MIGNON VUOTO
3012466

30 g | 150 pz | 25 min | 165 °C

TRESORÈ MIGNON ALBICOCCA
3012473

35 g | 100 pz | 25 min | 165 °C

TRESORÈ MIGNON CREMA
3012467

35 g | 100 pz | 25 min | 165 °C

TRESORÈ MIGNON CIOCREAM
3012468

35 g | 100 pz | 25 min | 165 °C

TRECCINA CIOCCOLATO E CREMA
3012314

90 g | 50 pz | 20-22 min | 180 °C

TRESORÈ GIRO CREMA UVETTA
3012781

100 g | 50 pz | 17-18 min | 165-170 °C

TRESORÈ PAIN AU CHOCOLAT
3012780

70 g | 50 pz | 17-18 min | 165-170 °C

TRESORÈ FORMINI
3012779

30 g | 150 pz | 13-14 min | 165-170 °C

·LINEA·
benessere

• LINEA BENESSERE •

CORNETTO FARRO MONOCOCCO RIBES E MELOGRANO
3012583

85 g · 40 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNARETTO GLASSATO MIELE
3012313

75 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO CEREALI ARANCIA AMARA
3012440

75 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO CEREALI MELE E MIRTILLO
3012441

75 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO GLASSATO CEREALI
3012315

65 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO INTEGRALE MIELE
3012745

75 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

RE CORNARETTO FARINA DI LEGUMI
3012772

70 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO VUOTO CEREALI E SESAMO
3012112

58 g · 60 pz · 20-22 min · 175 °C

PRINCIPINO GLASSATO CEREALI MISTO BOSCO
3012308

35 g · 3 kg · 20 min · 175 °C

PRINCIPINO INTEGRALE MIELE
3012316

35 g · 3 kg · 20 min · 175 °C

Il benessere incontra il gusto:
ingredienti selezionati,
buoni nella loro semplicità,
e una ricetta tradizionale, per un benessere
da gustare giorno dopo giorno.

· CORNETTI ·
tradizionali

• LINEA CORNARETTO •

RE CORNARETTO EXTRA ALBICOCCA
3012262

95 g | 55 pz | 20-22 min | 175 °C

RE CORNARETTO EXTRA CREMA
3012263

95 g | 55 pz | 20-22 min | 175 °C

RE CORNARETTO EXTRA CIOCREAM
3012264

95 g | 55 pz | 20-22 min | 175 °C

RE CORNARETTO EXTRA CREMA E AMARENA
3012504

95 g | 55 pz | 20-22 min | 175 °C

RE DI FIORI MORA E GELSOMINO
3012768

95 g | 50 pz | 20-22 min | 175 °C

• LINEA CORNARETTO REGINA •

CORNARETTO REGINA CUOR DI MELA
3012641

75 g | 40 pz | 20-22 min | 175 °C

CORNARETTO REGINA ALBICOCCA
3012104

75 g | 50 pz | 20-22 min | 175 °C

CORNARETTO REGINA CREMA
3012103

75 g | 50 pz | 20-22 min | 175 °C

CORNARETTO REGINA CIOCREAM
3012102

75 g | 50 pz | 20-22 min | 175 °C

CORNARETTO REGINA CEREALI E FRUTTI DI BOSCO
3012290

75 g | 50 pz | 20-22 min | 175 °C

·TRADIZIONE·

• LINEA CORNETTI PRONTO FORNO •

CORNETTO VUOTO DRITTO
3012130
58 g · 60 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO VUOTO CURVO
MAXI 3012123
75 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO ALBICOCCA
MAXI 3012118 / 3012128
90 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C
66 g · 60 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO CREMA
MAXI 3012121 / 3012125
90 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C
66 g · 60 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO CIOCREAM
3012119
66 g · 60 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO GLASSATO VUOTO
MAXI 3012289
75 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO GLASSATO ALBICOCCA
MAXI 3012300
90 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO GLASSATO CREMA
MAXI 3012299
90 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO GLASSATO CIOCREAM
MAXI 3012301
90 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNETTO GLASSATO PISTACCHIO
3012377
95 g · 40 pz · 22-24 min · 175 °C

CORNARETTO GLASSATO MANDORLA
3012276
75 g · 50 pz · 20-22 min · 175 °C

CORNARETTO GLASSATO VUOTO
3012105 / MINI 3012126
65 g · 60 pz · 20-22 min · 175 °C
40 g · 75 pz · 20 min · 175 °C

BOSCORIGO
MAXI 3012452
95 g · 55 pz · 22-24 min · 175 °C

CIOKORIGO
MAXI 3012448
95 g · 55 pz · 22-24 min · 175 °C

CORNETTO SEMOLA AGRUMI DI SICILIA
3012702
95 g · 50 pz · 22-24 min · 175 °C

• LINEA PRINCIPINI E BABY •

PRINCIPINO GLASSATO ALBICOCCA
3012305
35 g · 3 kg · 20 min · 175 °C

PRINCIPINO GLASSATO CREMA
3012307
35 g · 3 kg · 20 min · 175 °C

PRINCIPINO GLASSATO CIOCREAM
3012306
35 g · 3 kg · 20 min · 175 °C

PRINCIPINI GLASSATI MIX
3012310
35 g · 3x1,5 kg · 20 min · 175 °C

CORNETTO BABY
3012265
25-30 g · 4 kg · 20 min · 175 °C

• LINEA CORNETTI SALATI •

CORNETTO SALATO
3112051
58 g · 60 pz · 20 min · 180 °C

CORNETTO BABY SALATO
3112073
25 g · 4 kg · 18 min · 180 °C

La sofficità e il profumo invitante
dei cornetti italiani!
Un ampio assortimento di farciture,
glassature e grammature per soddisfare
ogni esigenza.

·CORNETTI·
da lievitare

• CORNETTI DA LIEVITARE •

CORNETTO VUOTO DRITTO
3002062 / MINI 3002012

55 g	110 p	20-22 min	175 °C
40 g	130 pz	20 min	175 °C

CORNETTO VUOTO CURVO
3002065 / 3002024 / 3002023

100 g	70 pz	20-22 min	175 °C
70 g	80 pz	20-22 min	175 °C
55 g	108 pz	20-22 min	175 °C

CORNETTO ALBICOCCA
3002059 / 3002005
MINI 3002002

85 g	80 pz	20-22 min	175 °C
60 g	100 pz	20-22 min	175 °C
45 g	112 pz	20 min	175 °C

CORNETTO CREMA
3002061

85 g	80 pz	20-22 min	175 °C

CORNETTO CIOCREAM
3002060

85 g	80 pz	20-22 min	175 °C

CORNETTO INTEGRALE MIELE
3002016

65 g	96 pz	20-22 min	175 °C

CORNETTO INTEGRALE
3002017

58 g	110 pz	20-22 min	175 °C

SACCHETTINO CIOCREAM
3002033

65 g	90 pz	20-22 min	175 °C

• SAC À POCHE •

SAC À POCHE CIOCCOLATO, CREMA, ALBICOCCA
3062047 / 3062048 / 3062049

1000 g	6 pz
1000 g	6 pz
1000 g	6 pz

SAC À POCHE CREMA SENZA BECCUCCIO
3162041

1000 g	6 pz

Per chi ama i gusti ricchi,
la farcitura a freddo è assolutamente irresistibile.
Con le creme e le marmellate già pronte
non c'è bisogno di un laboratorio
e la bontà è sempre garantita.

·LINEA·
sfoglie

• LINEA SFOGLIE •

CONCHIGLIA VUOTA
3012097
70 g · 70 pz · 20-22 min · 180-190 °C

OLÈ LATTEPANNA E AMARENA
3012505
90 g · 60 pz · 20-22 min · 180-190 °C

CONCHIGLIA PESCA
3012096
90 g · 60 pz · 20-22 min · 180-190 °C

CONCHIGLIA CIOCCOLATO NOBILE
3012706
90 g · 60 pz · 20-22 min · 180-190 °C

CONCHIGLIA CIOCREAM
3012098
90 g · 60 pz · 20-22 min · 180-190 °C

CONCHIGLIA LATTEPANNA
3012093
90 g · 60 pz · 20-22 min · 180-190 °C

CONCHIGLIA CEREALI AL MANDARINO
3012746
90 g · 30 pz · 20-22 min · 180-190 °C

SOLEADO
3012203
70 g · 60 pz · 20-22 min · 180-190 °C

MORO
3012169
70 g · 60 pz · 20-22 min · 180-190 °C

CIOPANNA
3012080
90 g · 60 pz · 20-22 min · 180-190 °C

PERNOCIO PERE E CIOCREAM
3012179
80 g · 60 pz · 20-22 min · 180-190 °C

STRUDELINO MELA
3012204
70 g · 90 pz · 20-22 min · 180-190 °C

VIENNESE MIRTILLO
3012214
70 g · 90 pz · 20-22 min · 180-190 °C

TRECCIA NOCI PECAN
3012439
95 g · 48 pz · 20-22 min · 175 °C

RAMPOLINA CREMA E FRUTTI DI BOSCO
3012188
75 g · 75 pz · 20-22 min · 180-190 °C

TRECCIA ALBICOCCA
3012209
70 g · 80 pz · 20-22 min · 180-190 °C

TRECCIA CREMA
3012211
70 g · 80 pz · 20-22 min · 180-190 °C

TRECCIA CIOCREAM
3012210
70 g · 80 pz · 20-22 min · 180-190 °C

SFOGLIA MIX
3012280
45 g · 5 kg · 20-22 min · 180-190 °C

TOSCANELLA CIOCCOLATO
3012510
90 g · 40 pz · 20-22 min · 180-190 °C

TOSCANELLA CREMA E RISO
3012206
80 g · 70 pz · 20-22 min · 180-190 °C

TOSCANELLA MIGNON CREMA
3012700
40 g · 80 pz · 20 min · 180-190 °C

DOLCE MELE
3012144
80 g · 60 pz · 20-22 min · 180-190 °C

DANESINA CREMA
3012143
75 g · 50 pz · 20-22 min · 180-190 °C

Sfoglie croccanti che custodiscono
al loro interno preziose farciture!
Buone da assaporare e belle da vedere,
arricchiscono la vetrina
e invitano all'assaggio.

·LINEA·
lievitati speciali

PAN DEGLI DEI
3012521

90 g | 50 pz | 20-22 min | 175 °C

SACCHETTINO CREMA GLASSATO
3012370

65 g | 60 pz | 20-22 min | 175 °C

SACCHETTINO CIOCREAM GLASSATO
3012367 / 3012369

85 g | 60 pz | 20-22 min | 175 °C
65 g | 60 pz | 20-22 min | 175 °C

SACCHETTINO CIOCCOCCO GLASSATO
3012751

85 g | 60 pz | 20-22 min | 175 °C

SACCHETTINO CIOCREAM
3012193

85 g | 60 pz | 20-22 min | 175 °C

SACCHETTINO CIOCCOGOCCE
3012191

65 g | 60 pz | 20-22 min | 175 °C

SACCHETTINO PERA E LIME GLASSATO
3012771

80 g | 50 pz | 20-22 min | 175 °C

SACCHETTINO ANICE E FRUTTI ROSSI GLASSATO
3012763

80 g | 50 pz | 40 min | 175 °C

GIGA MELE
3012161

80 g | 60 pz | 20-22 min | 175 °C

GIGA CREMA
3012160

80 g | 60 pz | 20-22 min | 175 °C

GIGA ARANCIA E MANDORLA
3012770

80 g | 50 pz | 20-22 min | 175 °C

GIGA CIOCREAM
3012158

80 g | 60 pz | 20-22 min | 175 °C

GIRUVETTA
3012164

65 g | 60 pz | 20-22 min | 175 °C

KRANZELLONE UVETTA
3022004

450 g | 13 pz | 40 min | 175 °C

·KRAPFEN·
& Ciambelle

• LINEA KRAPFEN E CIAMBELLE •

KRAPFEN VUOTO
3032077
50 g · 48 pz

KRAPFEN VUOTO BURRO
3032209
50 g · 48 pz

KRAPFEN CEREALI VUOTO
3032386
50 g · 24 pz

KRAPFEN RED VELVET
3302058
65 g · 12 pz

KRAPFEN ALBICOCCA
3032068 / 3302046
60 g / 65 g · 48 pz / 12 g

KRAPFEN CREMA
3032070 / 3302047
60 g / 65 g · 48 pz / 12 pz

KRAPFEN CIOCREAM
3032069 / 3302048
60 g / 65 g · 48 pz / 12 pz

KRAPFEN CEREALI AI FRUTTI DI BOSCO
3302084
60 g · 12 pz

KRAPFEN MIGNON ALBICOCCA
3032075
25 g · 2,5 kg

KRAPFEN MIGNON VUOTO
3032076
15 g · 2,5 kg

KRAPFEN MIGNON CREMA
3032074
25 g · 2,5 kg

KRAPFEN MIGNON CACAO
3032073
25 g · 2,5 kg

STELLINE LATTEMIELE
3032127
25 g · 2,2 kg

STELLINE CREMACACAO
3032126
25 g · 2,2 kg

CUORICINI LATTEPANNA
3032062
25 g · 2,5 kg

CUORICINI NOCCIOLA
3032120
25 g · 2,5 kg

POKER MIGNON CREMA
3032159
24-28 g · 2,2 kg

CIAMBELLA
MAXI 3032059 / 3032060
95 g / 60 g · 30 pz / 40 pz

CIAMBELLA CREMA
3032263
70 g · 32 pz

CIAMBELLA CREMA NOCCIOLA E CACAO
3032262
70 g · 32 pz

CIAMBELLA DONUT LATTEPANNA
3032123
70 g · 36 pz

CIAMBELLA DONUT CREMACACAO
3032124
70 g · 36 pz

CIAMBELLA MIGNON
3032259
25 g · 2,5 kg

MIX DOTS
3032293
55-60 g · 60 pz

Grandi classici dal sapore leggero
e il profumo invitante, i krapfen
e le ciambelle sono dolci morbidezze dall'irresistibile
appeal in vetrina. Prodotti già cotti, pronti da servire.

· MUFFIN ·
assortiti

· MUFFIN ASSORTITI ·

MINI MUFFIN CACAO
3032153
30 g · 72 pz

MINI MUFFIN GUSTO VANIGLIA
3032154
30 g · 72 pz

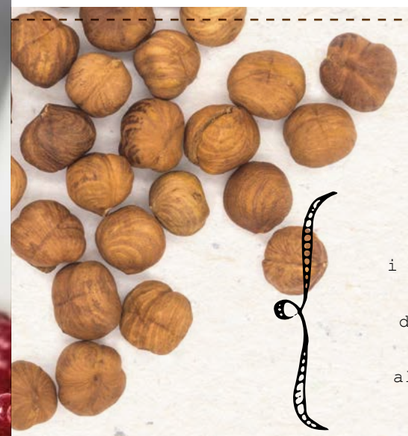
MINI MUFFIN MELA E CANNELLA
3032196
30 g · 72 pz

MUFFIN ALLO YOGURT
3032085
50 g · 24 pz

PLUMMY 4 GUSTI
3032125
~98 g · 24 pz

MUFFIN CACAO E NOCCIOLA
3032192
90 g · 36 pz

MUFFIN AL LAMPONE
3032296
90 g · 40 pz



Diffusi ed apprezzati in tutto il mondo, i muffin sono molto amati anche dagli italiani per la loro golosità, la pratica modalità di consumo e il look colorato. Per colazione o merenda, ma anche per un fine pasto alternativo, conquisteranno grandi e piccini!

CESTINI MISTI
3032038
80 g · 24 pz · ∅ 8 cm

CESTINI MISTI 4 GUSTI
3032122
75 g · 24 pz · ∅ 8 cm

BUDINO DI RISO
3012075
90 g · 24 pz · 20-22 min · 175 °C

FROLLE MISTE
3041066
60 g · 20 pz

OCCHI DI BUE MISTI
3041096
60 g · 2x15 pz

OCCHIO DI BUE ALBICOCCA
3041084
60 g · 20 pz

ESSE CIOCK
3041059
60 g · 20 pz

ESSE COTTE
3041061
60 g · 20 pz

BISCOTTI CHARLOTTES
3041039
65 g · 40 pz

RUGANTINI NOCCIOLA
3041089
60 g · 40 pz

MINI BISCOTTI MIX
3041094
2x1 kg

CANNOLI MIGNON NOCCIOLA
3041056
2x1 kg

BARCHETTE ALBICOCCA E CILIEGIA
3041038
2x1 kg

CESTINI NOCCIOLA
3041093
2 kg

MARGHERITE ALBICOCCA E CILIEGIA
3041077
2x1 kg

MARGHERITE CREMA E NOCCIOLA
3041095
2x1 kg

FIORE ALBICOCCA
3041307
1 kg ∅ 4,5 cm

FROLLETTO UVETTA
3041305
1 kg ∅ 3 cm

FROLLINO CAFFÈ
3041309
1 kg ∅ 6,5 cm

MANDORLINE
3041076
2 kg ∅ 6 cm

LINGUE DI GATTO
3041072
1 kg 7,4x3,4 cm

MELICIONDOLI
3041303
1 kg ∅ 6 cm

ESAGONI MORE
3041308
1 kg ∅ 5,5 cm

BISCOTTI DAMINE
3041040
10 g 2 kg

BISCOTTI PIERROT
3041046
8 g 2 kg

CANESTRELLI AL BURRO
3041050
2 kg ∅ 4,5 cm

BACI DI DAMA CACAO
3041306
1 kg ∅ 2,5 cm

BACI DI DAMA MANDORLA
3041304
1 kg ∅ 2,5 cm

FERRI CAVALLO
3041310
1 kg

MINI ESSE
3041311
1 kg

QUADRATO ALBICOCCA
3041312
1 kg

QUADRATO CREMA BIANCA
3041313
1 kg

BISCOTTO CEREALI E SCAGLIE DI CIOCCOLATO
3041261
1,5 kg

BISCOTTO CURCUMA E MIRTILLO
3041264
1,5 kg

BISCOTTO FARINA DI CANAPA E MELAGRANA
3041265
1,5 kg

BISCOTTO FARRO E SEMI DI QUINOA
3041262
1,5 kg

ARAGOSTINA CREMA BIANCA
3041258
1,5 kg

ARAGOSTINA GIANDUIA
3041259
1,5 kg

ARAGOSTINA PISTACCHIO
3041260
1,5 kg

CANNOLO SICILIANO GIANDUIA
3041266
1,5 kg

CANNOLO SICILIANO LIMONE
3041267
1,5 kg

CANNOLO SICILIANO PISTACCHIO
3041268
1,5 kg

CUORICINI LIMONE
3041274
1,5 kg

TARTARUGHE MIGNON GIANDUIA
3041278
1,5 kg

VASSOIO FANTASIA FROLLA
3041280
1,5 kg

VASSOIO FANTASIA FROLLA GLASSATO
3041281
1,5 kg

OCCHI DI BUE MISTI
3041249
1,2 kg

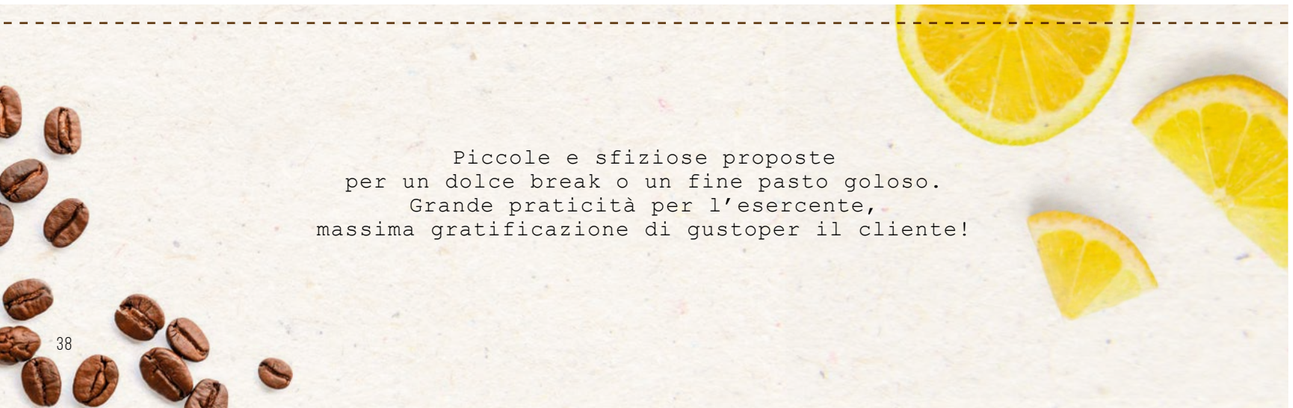
PESCHINE MIGNON
3041088
1,5 kg 3,5 cm

CROSTATINA ALBICOCCA
3041271
1,5 kg 24 pz

CROSTATINA GIANDUIA
3041273
1,5 kg 24 pz

CESTINI ZUCCHERATI
3162036
37 g 54 pz 10,5 cm

TARTELLETTE MIGNON BURRO
3062058
3 kg 4,5 cm



Piccole e sfiziose proposte
per un dolce break o un fine pasto goloso.
Grande praticità per l'esercente,
massima gratificazione di gustoper il cliente!

TORTE E
DESSERT
FORNO
d'ASOLO

·TORTE·
tradizionali

• TORTE INTERE •

CROSTATA SEMOLA ZUCCA E AMARETTO
3212308
900 g · 1-2 h · 24 cm

CROSTATA SEMOLA AGRUMI I SICILIA
3212306
1300 g · 1-2 h · 24 cm

CROSTATA ALBICOCCA
3212273
900 g · 2 h · 27 cm

CROSTATA AMARENA
3212276
900 g · 2 h · 27 cm

PASTIERA NAPOLETANA
3212042
1300 g · 2-3 h · 27 cm

TORTA MELE
3212221
1400 g · 2-3 h · 27 cm

TORTA DELLA NONNA
3212215
1400 g · 2-3 h · 27 cm

CHEESECAKE ITALIANA FRAGOLE E RIBES
3212257
1500 g · 4-5 h · 27 cm

TORTA FRUTTI DI BOSCO

3212188

1400 g · 2-3 h · 27 cm

TORTA PERE E CIOCCOLATO

3212199

1400 g · 2-3 h · 27 cm

TORTA CAROTA

3212211

1000 g · 2-3 h · 27 cm

TORTA SAINT HONORÈ

3212245

1200 g · 2 h · 24 cm

TORTA MORBIDA PERE E CIOCCOLATO

3212179

1300 g · 2-3 h · 27 cm

TORTA MORBIDA ALBICOCCA

3212180

1300 g · 2-3 h · 27 cm

TORTA MERINGATA

3212231

1000 g · 24 cm

CASSATA SICILIANA

3212014

1000 g · 2-3 h · 24 cm

TORTA MORBIDA MELE

3212183

1300 g · 2-3 h · 27 cm

TORTA MORBIDA FICHI

3212272

1300 g · 2-3 h · 27 cm

TORTA MORBIDA ANANAS

3212181

1300 g · 2-3 h · 27 cm

TORTA MORBIDA FRUTTI DI BOSCO

3212182

1300 g · 2-3 h · 27 cm

TORTA FORESTA NERA

3212239

1300 g · 1-2 h · 24 cm

MOUSSE CIOCCOLATO

3212254

1200 g · 1-2 h · 24 cm

TORTA SOFFICE YOGURT E LAMPONI

3212296

1000 g · 1-2 h · 24 cm

TORTA SOFFICE CIOCCOLATO E COCCO

3212297

1000 g · 1-2 h · 24 cm

• TORTE PRETAGLIATE •

TIRAMISÙ ROTONDO
3202239
1150 g · 12 pz · 20 min · 25 cm

TORTA CACAO
3202172
1400 g · 16 pz · 2-3 h · 27 cm

TORTA BIGUSTO NONNA/CACAO
3202180
1400 g · 16 pz · 2-3 h

TORTA DELLA NONNA
3202174
1400 g · 16 pz · 2-3 h · 27 cm

TORTA MANDORLE
3202217
1200 g · 16 pz · 2-3 h · 27 cm

TORTA NOCI
3202216
1100 g · 16 pz · 1-2 h · 27 cm

TORTA CAPRESE
3202204
1200 g · 16 pz · 1-2 h · 27 cm

TORTA MELE
3202215
1400 g · 16 pz · 2-3 h · 27 cm

TORTA PERE
3202185
1400 g · 16 pz · 2-3 h · 27 cm

TORTA FRUTTI DI BOSCO
3202179
1400 g · 16 pz · 2-3 h · 24 cm

TORTA LIMONE
3202164
1400 g · 16 pz · 2-3 h · 27 cm

TORTA RICOTTA
3202033
1400 g · 16 pz · 2-3 h · 27 cm

TORTA RICOTTA E PERE
3202271
1200 g · 14 pz · 2-3 h · 25 cm

TORTA VIENNESE AL CACAO
3202348
1000 g · 12 pz · 3 h · 24 cm

CIAMBELLONE YOGURT
3202037
2000 g · 28 pz · 2-3 h · 28 cm

CIAMBELLONE VARIEGATO CACAO
3202038
2000 g · 28 pz · 2-3 h · 28 cm

·TORTE·
multistrato e cheesecake

TORTA MULTISTRATO FONDENTE
3202327

1900 g · 16 pz · 4 h · 25 cm

TORTA MULTISTRATO RED VELVET
3202265

1850 g · 16 pz · 3 h · 24 cm

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO, MELE E SPECULOOS
3202338

1200 g · 12 pz · 2-3 h · 25 cm

NEW YORK CHEESECAKE
3202328

1500 g · 16 pz · 4 h · 24 cm

CHEESECAKE FRAGOLINE
3202330

1800 g · 16 pz · 5 h · 24 cm

La sofficità in strati del pan di spagna
e la cremosità delle farciture,
la crema cotta al formaggio fresco
e le ricche varianti con fragole o cioccolato:
dolci tentazioni pronte da servire!

· MAXI TORTE ·
tranci e tortine

MAXI CROSTATA ALBICOCCA
3242032

1800 g · 2-3 h · 28x36 cm

MAXI TORTA DELLA NONNA
3242085

2500 g · 2-3 h · 28x36 cm

MAXI TORTA CACAO
3242039

2000 g · 2-3 h · 28x36 cm

MAXI TORTA RICOTTA
3242028

2000 g · 2-3 h · 28x36 cm

MAXI TIRAMISÙ
3242080

2500 g · 2-3 h · 28x36 cm

MAXI CIOCCOLATO
3242082

2500 g · 2-3 h · 28x36 cm

MAXI KÄSE SAHNE
3242081

2500 g · 2-3 h · 28x36 cm

MAXI LIMONE
3242086

2500 g · 2-3 h · 28x36 cm

MAXI CROSTATA FRUTTI DI BOSCO

3242046

2500 g · 2-3 h · 28x36 cm

MAXI CROSTATA MELE

3242020

2000 g · 2-3 h · 28x36 cm

• TORTE TRANCIO •

TIRAMISÙ CLASSICO

3222132

1000 g · 1-2 h · 11x35 cm

TIRAMISÙ RUSTICO

3222146

1000 g · 1-2 h · 11x35 cm

TRANCIO SAINT HONORÈ

3222174

1000 g · 1-2 h · 11x35 cm

TRANCIO MILLEFOGLIE

3222158

1350 g · 4-5 h · 12x38 cm

TRANCIO MERINGATA

3222195

1000 g · 11x36 cm

TRANCIO NONNA

3222207

1100 g · 2-3 h · 12x38 cm

TRANCIO FRUTTI DI BOSCO

3222114

1300 g · 2-3 h · 12x38 cm

TRANCIO FRUTTA MISTA

3222113

1300 g · 2-3 h · 12x38 cm

STRUDEL MELE COTTO

3022014

1100 g · 4 pz · 20 min · 180 °C

STRUDEL MELE COTTO PRETAGLIATO

3022011

2000 g · 4 pz · 5 prz · 15 min · 180 °C

STRUDEL FRUTTI DI BOSCO

3022006

600 g · 12 pz · 35 min · 200 °C

STRUDEL MELE CRUDO

3022016 / 3022015 / 3022008

1300 g · 6 pz · 45 min · 200 °C
600 g · 12 pz · 35 min · 200 °C
300 g · 24 pz · 30 min · 200 °C

SALAME AL CIOCCOLATO

3222079

1000 g · 3 pz · 1 h · 15 cm

• TORTINE •

TORTINE PERE E CACAO – RICOTTA

3302050

400 g | 4 pz | 16 cm

TORTINE NONNA – MELE

3302049

400 g | 4 pz | 16 cm

TORTINA VIENNESE CACAO

3302036

300 g | 4 pz | 16 cm

• BASI PER TORTE •

PAN DI SPAGNA COTTO

3162055

1500 g | 3 pz | 40x30 cm

ROULLÈ PAN DI SPAGNA

3162061

400 g | 12 pz | 56x38 cm

·DESSERT·
al cucchiaio

• DESSERT AL CUCCHIAIO •

PROFITEROLES BIANCO
3232173

1200 g · 1-2 h · 22x33 cm

PROFITEROLES NERO
3232160

1200 g · 1-2 h · 22x33 cm

MINI TIRAMISÙ MASCARPONE
3251091

110 g · 10 pz · 1-2 h · 7x11 cm

PANNA COTTA
3232195

100 g · 12 pz · 30 min-1 h · 7 cm

CUORE CALDO CIOCCOLATO
3251083

100 g · 12 pz · 70 sec · 800 W

MINI MERINGATA
3252065

70 g · 10 pz

DELIZIA AL LIMONE
3252035

100 g · 6 pz

DELIZIA AL CAFFÈ
3252036

100 g · 6 pz

BABÀ RHUM

3252037

140 g 12 pz

CASSATA SICILIANA

3032027

110 g 12 pz

TARTUFO BIANCO

3232027

100 g 16 pz

TARTUFO NERO

3232028

100 g 16 pz

SEMIFREDDO CIOCCOLATO DI MODICA

3232046

100 g 6 pz 45 min 6,5 cm

SEMIFREDDO PISTACCHIO VERDE DI BRONTE

3232045

100 g 6 pz 45 min 6,5 cm

SEMIFREDDO MANDARINO TARDIVO CIACULLI

3232042

100 g 6 pz 45 min 6,5 cm

· PASTICCERIA ·
assortita

PASTIERINA
3032095
100 g · 24 pz

SFOGLIATELLA NAPOLETANA
3012201 / MINI 3012200
110 g · 75 pz · 40 min · 180-190 °C
38 g · 7 kg · 35 min · 180-190 °C

CODA ARAGOSTA GRANDE
3012083
110 g · 75 pz · 30 min · 180-190 °C

CODA ARAGOSTA MIGNON
3012086
25-28 g · 7 kg · 25 min · 180-190 °C

FROLLA GRANDE
3012156
130 g · 75 pz · 30 min · 175 °C

PASTICCIOTTO RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO
3232205
110 g · 30 pz · 15-20 min · 180 °C

PASTICCIOTTO CREMA
3232037
110 g · 30 pz · 15-20 min · 180 °C

PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA
3232038
110 g · 30 pz · 15-20 min · 180 °C

PASTICCIOTTO CIOCCOLATO
3232039
110 g · 30 pz · 15-20 min · 180 °C

PASTICCIOTTI MIGNON
3232199
50 g · 40 pz · 15-20 min · 180 °C

CANNOLO SICILIANO
3032116
120 g · 10 pz

CANNOLO SICILIANO MIGNON
3032024
40 g · 30 pz

ROLLÈ ALLA RICOTTA
3032096
100 g · 12 pz

PASTICCINI MIGNON
3252058
650 g · 25 pz · 1 ora

FORNO

Salato

· PANE ·
da farcire

· PANI SPECIALI ·

SCHIACCIATA ROMANA PRETAGLIATA
3422111

100 g · 32 pz · 17,5x12,5 cm

FOCACCIA ROMANA
3422141

220 g · 20 pz · 24x18 cm

FOCACCIA ATTORCIGLIATA CON SEMI
3422145

135 g · 24 pz · 8x21 cm

PANE ALLE OLIVE
3422086

100 g · 12 pz · 5 min · 220 °C

SCHIOCCO ORIGINALE
3492004 / 3492002

MINI 3492000

100 g	45 pz	28 min	180 °C
65 g	70 pz	24 min	180 °C
35 g	128 pz	15 min	180 °C

SCHIOCCO MULTICEREALI
3492005 / 3492003

MINI 3492001

100 g	45 pz	28 min	180 °C
65 g	70 pz	24 min	180 °C
35 g	128 pz	15 min	180 °C

PANINO 5 CEREALI
3422158

40 g · 120pz · 5 min · 220 °C

PANINO DI SEGALE
3422155

100 g · 40 pz · 2 min · 180 °C

PANE DI SEGALE
3422156

250 g · 16 pz · 2 min · 180 °C

PANE NERO
3422157

500 g · 12 pz · 5 min · 220 °C

PANE MAIS E GIRASOLE
3422152

100 g · 30 pz

PANE MALTO E SEMI MISTI
3422153

120 g · 30 pz

ALPE ADRIA MIX 4 TIPI
3422087

30-40 g · 4x20 pz · 10 min · 200 °C

MINI MIX PANE KAISER
3422056

35 g · 4x20 pz · 5 min · 200 °C · ∅ 7 cm

BAGEL SAPORITO
3422097

115 g · 24 pz · 5-10 min · 180 °C
12 cm

BAGEL CON SESAMO
3422096

115 g · 24 pz · 5-10 min · 180 °C
12 cm

LAUGEN
3422139

70 g · 60 pz · 3 min · 150 °C

BRETZEL
3422142

100 g · 30 pz · 4 min · 180 °C

• CIABATTE E BAGUETTE •

CIABATTA MULTICEREALI
3422092

100 g · 40 pz

CIABATTINA CON VARIETÀ SENATORE CAPPELLI
3422140

100 g · 36 pz · 10 min · 180 °C

CIABATTA SEMOLA
3422117

100 g · 36 pz · 10-12 min · 220 °C

CIABATTA RUSTICA
INTERA 3422102 / TAGLIATA 3422103

100 g · 36 pz · 10-12 min · 220 °C
100 g · 36 pz · 10-12 min · 220 °C

CIABATTA BOLLE DI PANE
3422150

170 g · 20 pz · 10-12 min · 200 °C

CIABATTA CON LIEVITO MADRE E SEMI
3422149

220 g · 10 pz · 15 min · 200 °C

CIABATTA TRADIZIONALE
3422104

270 g · 12 pz · 5 min · 220 °C

CIABATTA COTTA
3422088

270 g · 12 pz · 10 min · 220 °C
33x9 cm

MINI BAGUETTE INTEGRALE DA 35 G
3422085

35 g · 80 pz · 10 min · 180-190 °C

BAGUETTE
3422110 / 3422109 / 3422036
3422035 / 3422033

150 g	40 pz	10-12 min	220 °C
110 g	30 pz	10-12 min	220 °C
50 g	60 pz	10-12 min	220 °C
40 g	75 pz	10-12 min	220 °C
35 g	80 pz	10-12 min	220 °C

FILONCINO RUSTICO
3422144

120 g · 28 pz · 8 min · 200 °C

FILONE RUSTICO
3422094

295 g · 10 pz · 10 min · 180 °C
46,5x9,5 cm

BAGUETTE DA 300 G
3422031

300 g · 30 pz · 15-20 min · 220 °C

FILONE SEMI E CEREALI
3422154

345 g · 16 pz · 18 min · 200 °C

• PANE MORBIDO •

GRILLY
3402093

110 g · 36 pz · 17x5 cm

HOT DOG
3402068

80 g · 3 kg · 19x5 cm

BUGHY TAGLIATO
3402098

80 g · 6x9 pz · 21x9 cm

PANE GRANINO
3402033

100 g · 26 pz · 8,5x15,5 cm

PANE TRECCIA
3402050

100 g · 36 pz · 16x9 cm

PANE PANNOCCHIA
3402048

90 g · 36 pz · 16x9 cm

PANE RIGATO
3402049

90 g · 3x12 pz · 16x9 cm

PANE MALFATTO
3402040

90 g · 3x9 pz · 13 cm

PANE COTOLETTA
3402045

80 g · 20 pz · 14 cm

PANE TARTARUGA
3402099

70 g · 40 pz · 11 cm

PIUMINO AL LATTE
3422151

50 g · 40 pz

PANE CANAPÈ
3402043

25 g · 50 pz · 7 cm

CONCHIGLIA
3402069

100 g · 5x10 pz · 17,x11 cm

PANPIZZA
3402075

100 g · 2x13 pz · 14 cm

PANSALTIMBOCCA
3402053

100 g · 2x12 pz · 17,5x8,5 cm

PANVENTAGLIO
3112005

110 g · 30 pz

HAMBURGER SESAMO
3402085

80 g · 4x6 pz · 10,5 cm

• TOAST E PIADINE •

PIADINA
FINA 3412022 / EXTRA FINA 3412021

125 g · 40 pz · 26-28 cm
110 g · 5 pz · 24-26 cm

WRAPS
3412038

91 g · 18 pz · 30 cm

SCHIACCIATA MEDITERRANEA
3412023

120 g · 8 pz · 22 cm

TOSTONE
3412029

2,7 Kg · 15x15 cm - 50 fette

PANE RUSTICO
3412017

1,7 Kg · 13,5x11 cm - 32 fette

TOAST
3412024

1,8 Kg · 12x12 cm - 50 fette

PANE A FETTE 5 CEREALI
3412025

1,4 Kg · 13,5x12 cm - 32 fette

PANE A FETTE TAGLIO MEDIO/GROSSO
3412026 / 3412018

1,4 Kg · 16,5x12 cm - 32 fette
1,25 Kg · 18x12 cm - 22 fette

GRILL FUNGHETTO
3412053

1,1 Kg · 16,5x10 cm - 22 fette

BRUSCHETTA
3412012

0,5 Kg · 24x16 cm - 5 fette

PELATONE
FINO 3412019 / TOSTONE 3412020

1,9 Kg · 12x12x0,9 cm - 48 fette
1,9 Kg · 12x12x1,4 cm - 33 fette

PELATONE INTEGRALE AI CEREALI
3412058

1,9 Kg · 12x12 cm - 37 fette

TRAMEZZONE
3412033 / 3412034 / 3412048
INTEGR 3412049

1,5 Kg		54x11 cm - 10 fette
1,4 Kg		53x10 cm - 10 fette
0,65 Kg	6 pz	22,5x11 cm - 8 fette
0,65 Kg	6 pz	22,5x11 cm - 8 fette

TRAMEZZINO BIANCO
3412031 / 3412050

1,1 Kg · 50x10 cm - 10 fette
1 Kg · 48x10 cm - 10 fette

TRAMEZZONE POMODORO-NERO-SPINACI
3412036 / 3412035 / 3412037

1,4 Kg	53x10 cm-10 fette-pomodoro
1,4 Kg	53x10 cm-10 fette-nero
1,4 Kg	53x10 cm-10 fette-spinaci

·FOCACCE·
assortite

• FOCACCE ASSORTITE •

FOCACCIA VERSILIA
3402078
250 g · 12 pz · 5 min · 220 °C
20 cm

FOCACCE MIGNON VERSILIA
3402079
48 g · 54 pz · 5 min · 220 °C
8 cm

FOCACCINE VERSILIA MISTE
3402084
50 g · 52 pz · 5 min · 220 °C
7-8 cm

FOCACCIA OVALE CORTA
3402082
70 g · 30 pz · 5 min · 220 °C
16x10 cm

FOCACCIA ALL'OLIO
3402088
180 g · 3x8 pz · 5 min · 220 °C
18x15 cm

FOCACCIA CON ROSMARINO
3402089
180 g · 3x8 pz · 5 min · 220 °C
18x15 cm

GENOVESE OLIO
3402009
600 g · 5 pz · 5 min · 220 °C
30x40 cm

GENOVESE ROSMARINO
3402011
600 g · 5 pz · 5 min · 220 °C
30x40 cm

GENOVESE STRACCHINO
3402013
800 g · 5 pz · 5 min · 220 °C
30x40 cm

GENOVESE OLIVE
3402021
900 g · 5 pz · 5 min · 220 °C
30x40 cm

GENOVESE CIPOLLA
3402008
800 g · 5 pz · 5 min · 220 °C
30x40 cm

GENOVESE POMODORINI
3402010
800 g · 5 pz · 5 min · 220 °C
30x40 cm

GENOVESE POMODORO
3102035
800 g · 5 pz · 5 min · 220 °C
30x40 cm

GENOVESE VERDURE
3402012
1000 g · 5 pz · 5 min · 220 °C
30x40 cm

GENOVESE TONNO POMODORINI E OLIVE
3402106
800 g · 5 pz · 5 min · 220 °C
30x40 cm

GENOVESE PESTO PATATE E FAGIOLINI
3402107
850 g · 5 pz · 5 min · 220 °C
30x40 cm

GENOVESE ZUCCA E NDUJA
3402108
750 g · 5 pz · 5 min · 220 °C
30x40 cm

Focaccine assortite e focacce genovesi,
tipiche della tradizione ligure,
proposte in tante sfiziose varianti.
Morbide, croccanti, farcite: ogni morso
è un'autentica esplosione di gusto.

·PIZZA·
e calzoni

TRECCIA 4 FORMAGGI
3102418

100 g · 15 pz · 8-10 min · 200 °C · 18x6,5 cm

TRECCIA BRIE E RUCOLA
3102419

100 g · 15 pz · 8-10 min · 200 °C · 18x6,5 cm

TRECCIA MOZZARELLA SALAMINO E PEPERONI
3102417

100 g · 15 pz · 8-10 min · 200 °C · 18x6,5 cm

TRECCIA SPECK E FUNGHI
3102420

100 g · 15 pz · 8-10 min · 200 °C · 18x6,5 cm

SORRENTINA MULTICEREALI PARMIGIANA
3102410

150 g · 16 pz · 10-12 min · 200 °C · 26,5x5 cm

SORRENTINA MULTICEREALI SPECK E FUNGHI
3102411

150 g · 16 pz · 10-12 min · 200 °C · 26,5x5 cm

SORRENTINA MOZZARELLA E POMODORO
3102105

150 g · 16 pz · 15 min · 190 °C · 26x5 cm

SORRENTINA SPECK E BRIE
3102304

140 g · 16 pz · 15 min · 190 °C · 26x5 cm

SORRENTINA VERDURE GRIGLIATE
3102303

140 g · 16 pz · 15 min · 190 °C · 26x5 cm

CALZONE FRITTO POMODORO E MOZZARELLA
3102283

120 g · 25 pz · 10 min · 200 °C

CALZONE POMODORO MOZZARELLA E PROSCIUTTO
3102059

150 g · 26 pz · 15 min · 190 °C · 17x9 cm

PIZZY MULTICEREALI PROSCIUTTO E MOZZARELLA
3102408

300 g · 6 pz · 8-10 min · 200 °C · 22x11 cm

PIZZY MULTICEREALI VEGETALE
3102409

300 g · 6 pz · 8-10 min · 200 °C · 22x11 cm

PIZZY ARLECCHINO
3102151

300 g · 6 pz · 8 min · 200 °C · 21x12 cm

PIZZY RUGANTINO
3102153

300 g · 6 pz · 8 min · 200 °C
21x12 cm

PIZZY PIERROT
3102152

300 g · 6 pz · 8 min · 200 °C
21x12 cm

FOCACCIA FUMÈ
3102079

360 g · 6 pz · 10 min · 200 °C
22 cm

FOCACCIA RUSTICA
3102416

360 g · 6 pz · 10 min · 200 °C
22 cm

FOCACCIA ITALIANA
3102082

360 g · 6 pz · 10 min · 200 °C
22 cm

FOCACCIA MEDITERRANEA
3102084

360 g · 6 pz · 10 min · 200 °C
22 cm

FOCACCIA SPECK E BRIE
3102091

360 g · 6 pz · 10 min · 200 °C
22 cm

FOCACCIA CAPRESE
3102415

360 g · 6 pz · 10 min · 200 °C
22 cm

FOCACCIA VEGETALE
3102414

360 g · 6 pz · 10 min · 200 °C
22 cm

CESTINO PROSCIUTTO E STRACCIATELLA
3102406

180 g · 20 pz · 7 min · 200 °C

PIZZETTE MARGHERITA MINI
3102143

25 g · 2,5 kg · 5 min · 200 °C
7 cm

PIZZETTE MARGHERITA SOFFICI
3102312

32-33 g · 64 pz · 5 min · 220 °C
8 cm

PIZZETTE MARGHERITA MEDIE
3102145

45 g · 30 pz · 8 min · 200 °C
8 cm

PIZZETTE MARGHERITA GRANDI
3102144

120 g · 32 pz · 8 min · 200 °C
15 cm

PIZZA MARGHERITA
3102135

300 g · 12 pz · 5 min · 220 °C
28 cm

BRUSCHETTA MARGHERITA
3102040

230 g · 8 pz · 8 min · 200 °C
24x14 cm

TRANCIO MARGHERITA
3102362

600 g · 8 pz · 10 min · 200 °C
28x32 cm

• BASI PER PIZZA •

BASE PIZZA BIANCA ROTONDA
3162011

230 g · 20 pz · 5 min · 220 °C
29 cm

BASE PIZZA POMODORO
3102027

285 g · 21 pz · 5 min · 220 °C
29 cm

BASE PIZZA BIANCA RETTANGOLARE
3162141

400 g · 15 pz · 5 min · 220 °C
30x40 cm

BASE PIZZA MEZZO METRO
3102275

500 g · 20 pz · 12 min · 280 °C
30x40 cm

ARANZANESE BIANCA
3162127

320 g · 8 pz · 6-7 min · 270 °C
30x40 cm

SPIANATA ROMANA
3112012

1100 g · 14 pz · 12 min · 250 °C
59x29 cm

·TORTE E SPECIALITÀ·
salate

• TORTE E SPECIALITÀ SALATE •

TORTA CARCIOFI
3112036
1200 g · 2 pz · 25 min · 200 °C
28 cm

TORTA VALDOSTANA
3112041
1200 g · 2 pz · 25 min · 200 °C
28 cm

TORTA PROSCIUTTO E ZUCCHINE
3112040
700 g · 6 pz · 25 min · 200 °C
22 cm

TORTA PASQUALINA
3112039
700 g · 6 pz · 25 min · 200 °C
22 cm

RUSTICA PROSCIUTTO E FORMAGGIO
3122013
250 g · 12 pz · 20 min · 200 °C

RUSTICA RICOTTA E SPINACI
3122014
250 g · 12 pz · 20 min · 200 °C

ERBAZZONE PORZIONATO
3122003
60 g · 48 pz · 20 min · 200 °C

ERBAZZONE TRANCIO
3122006
500 g · 6 pz · 20 min · 200 °C

COTOLETTA DI POLLO
3132050 / MAXI 3132364
96 g · 20 pz · 5 min · 200 °C
150 g · 18 pz · 5 min · 200 °C

POLPETTE
3132176
2,5 kg · 1 pz · 5/7 min · 230 °C
1 min · 600/800 W

FAJITAS PETTO DI POLLO
3132321
1 kg · 1 pz

KEBAB
3132186
1 kg · 4 pz

PEPERONI GRIGLIATI
3172224
1 kg · 1 pz · 5 min · 200 °C

MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE
3172049 / 3172061
1 kg · 1 pz · 5 min · 200 °C

·SFIZI·
Salati

SALATINI PARTY MIX 10 GUSTI
3112096
16-18 g · 10x0,5 kg · 20 min · 200 °C

SALATINI PARTY MIX 8 GUSTI
3112062
16-18 g · 8x0,5 kg · 20 min · 200 °C

RUSTICI MIGNON MIX 7 GUSTI
3112097
16-18 g · 2x2,5 kg · 20 min · 200 °C

SALATINI PARTY MIX 4 GUSTI
3112061
16-18 g · 4x1 kg · 20 min · 200 °C

SALATINI WÜRSTEL
3112059
16-18 g · 2x1 kg · 20 min · 200 °C

SALATINI PROSCIUTTO E FORMAGGIO
3112058
16-18 g · 2x1 kg · 20 min · 200 °C

PIZZETTE SFOGLIA
3112056 / MINI 3112057
13-15 g · 4x1 kg · 20 min · 200 °C · 5,5 cm
18-20 g · 4x1 kg · 20 min · 200 °C · 6 cm

PIZZETTE SFOGLIA BURRO
3112055
13-15 g · 4x1 kg · 20 min · 200 °C · 5,5 cm

SFOGLINI 3 GUSTI
3112063
6-8 g · 2x1 kg · 20 min · 200 °C

MOZZARELLA IN CARROZZA CON PROSCIUTTO
3132365
90 g · 40 pz · 4-5 min · 210 °C

CROCCHETTE DI PATATE AL FORNO
3132053
2,5 Kg · 10 min · 180 °C

COCKTAIL MICRO 5 GUSTI
3132366
5 kg · 4-5 min · 200 °C

CROCCHÈ MOZZARELLA
MAXI 3132173 / MINI 3132174
25 g · 2x2,5 kg · 10 min · 200 °C · 3 min · 800 W
125 g · 2x2,5 kg · 10 min · 200 °C · 3 min · 800 W

SNACK FRITTO MISTO
3132179
5 Kg · 10 min · 200 °C · 3 min · 800 W

NOISETTE DI PATATE
3132078

2,5 Kg · 10 min · 180 °C

CROQUETTE POLLO E TACCHINO
3132055

1 Kg · 8 min · 200 °C

ALETTE DI POLLO
3132012

1 kg · 1 pz · 5 min · 200 °C

NAGGHY DI POLLO
3132072

1 Kg · 8 min · 200 °C

OLIVE ASCOLANE COTTE
3132074

3x1 kg · 10 min · 180 °C

OLIVE ASCOLANE CRUDE
3132118

2,5 Kg · 5-10 min

MOZZARELLINE IMPANATE
3132071

2,5 Kg · 5 min

ARANCINI EXTRA
3132020

125 g · 2x2,5 kg · 20 min · 200 °C
7 min · 800 W

ARANCINI MIGNON
3132021

25 g · 2x2,5 kg · 10 min · 200 °C
3 min · 800 W

ARANCINI BIANCHI SPECK E PROVOLA
3132017

25 g · 2x2,5 kg · 20 min · 200 °C
7 min · 800 W

VERDURE PASTELLATE MIX
3132113

2,5 Kg · 8 min · 200 °C

ROESTI DI PATATE
3132086

1,5 kg · 1 pz · 5/8 min · 200 °C

PATATE A SPICCHI
3132076

2,5 kg · 1 pz · 5-8 min · 200 °C

PATATE CASALINGHE
3132077

2,5 kg · 1 pz · 5-8 min · 200 °C

FRITTATINA SPAGHETTI
MAXI 3132005 / MINI 3132006

130 g · 2x2,5 kg · 20 min · 200 °C
35 g · 2x2,5 kg · 20 min · 200 °C
7 min · 800 W
7 min · 800 W

PANZEROTTINI MOZZARELLA E PROSCIUTTO
3102282

30 g · 2x1 Kg · 5 min · 220 °C

PANZEROTTINI SPECK E PROVOLA AI CEREALI
3102387

28 g · 2x1 Kg · 8 min · 170 °C

PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO
3102281

30 g · 2x1 Kg · 5 min · 220 °C

PICCOLINI MISTI
3102119

50 g · 36 pz · 10-12 min · 220 °C
7x7 cm

MINI PICCOLINI MISTI
3102360

25 g · 80 pz · 5-7 min · 220 °C
6x4 cm

HOT DOG E WÜRSTEL
3112054

110 g · 30 pz · 18 min · 180 °C

FRITTATINA NATURALE
3132061

65 g · 30 pz

• BASI SALATE •

BARCHETTE BRISÈ
3161009

1 kg · 4x9 cm

VOL AU VENT MEDI CRUDI
3162140

28 g · 140 pz · 15-18 min · 220 °C
6 cm

VOL AU VENT MEDI COTTI
3162104

10 g · 120 pz · 5 cm

PASTA SFOGLIA LAMINATA
3162099

10x1 kg · 22 min · 200 °C
38x55 cm

PASTA SFOGLIA BLOCCO
3162128

6x2 kg · 22 min · 200 °C
39x24 cm

Vegan
&
gluten free
FORNO d'ASOLO

• VEGAN DOLCE •

CORNETTO VEGAN VUOTO
3012450 PQV
65 g · 40 pz · 20-22 min · 170 °C

CORNETTO VEGAN CARBONE
3012479 PQV
65 g · 40 pz · 20-22 min · 170 °C

CORNETTO VEGAN ALBICOCCA
3012449 PQV
80 g · 40 pz · 20-22 min · 170 °C

CORNETTO VEGAN CREMA
3012591 PQV
80 g · 40 pz · 20-22 min · 170 °C

CORNETTO VEGAN CIOCREAM
3012643 PQV
85 g · 40 pz · 20-22 min · 170 °C

CORNETTO VEGAN CEREALI SAMBUCO E LAMPONE
3012476 PQV
80 g · 40 pz · 20-22 min · 170 °C

CORNETTO VEGAN CEREALI FICO E MANDORLA
3012705 PQV
80 g · 40 pz · 20-22 min · 170 °C

MINI CORNETTO VEGAN CEREALI
3012509 PQV
35 g · 100 pz · 20 min · 170 °C

STRUDELINO VEGAN CREMA
3012582 PQV
70 g · 40 pz · 20-22 min · 180-190 °C

ACERINO ALLE NOCI VEGAN
3012740 PQV
70 g · 40 pz · 20-22 min · 180-190 °C

STRUDELINO VEGAN MELE E UVETTA
3012451 PQV
70 g · 40 pz · 20-22 min · 180-190 °C

• VEGAN SALATO •

CORNETTO VEGAN CEREALI SALATO
3112100 PQV

95 g | 40 pz | 22-24 min | 170 °C

CHIOCCIOLA AL LATTE DI RISO E SOIA VEGAN
3422122 PQV

90 g | 3x12 pz | 5 min | 220 °C | 14-16 cm

VENERINO VEGAN
3402103 PQV

90 g | 3x12 pz | 5 min | 220 °C | 18x9 cm

BARBABIETOLA VEGAN
3402104 PQV

90 g | 3x12 pz | 5 min | 220 °C | 18x9 cm

PANE AI CEREALI VEGAN
3422121 PQV

90 g | 3x12 pz | 5 min | 220 °C | 18x9 cm

CURCUMA E PEPE VEGAN
3422123 PQV

90 g | 3x12 pz | 5 min | 220 °C | 18x9 cm

FOCACCIA VEGAN AI CEREALI
3402100

625 g | 5 pz | 3-4 min | 220 °C | 29,5X39,5 cm

FOCACCIA VEGAN ZUCCA E SEMI DI PAPAVERO
3402102

600 g | 5 pz | 3-4 min | 220 °C | 29,5X39,5 cm

• VEGAN TORTE E DESSERT •

CROSTATA LIMONE E ZENZERO VEGAN
3212294 PQV

900 g | 1-2 ore | 27 cm

CROSTATA SAMBUCO E LAMPONE VEGAN
3212286 PQV

900 g | 1-2 ore | 27 cm

MORBIDA MELA E UVA VEGAN
3212338 PQV

900 g | 1 pz | 1-2 ore | 27 cm

MORBIDA RIBES E MELOGRANO VEGAN
3212337 PQV

900 g | 1 pz | 1-2 ore | 27 cm

MORBIDA ARANCIA AMARA VEGAN
3212336 PQV

900 g | 1 pz | 1-2 ore | 27 cm

·LINEA·
Gluten Free

• GLUTEN FREE DOLCE •

CORNETTO ALBICOCCA
3012682

100 g · 12 pz · 45 sec · 750 W

Microonde

CORNETTO CACAO E NOCCIOLE
3012683

100 g · 12 pz · 45 sec · 750 W

Microonde

CROCCANTE NOCCIOLA GLUTEN FREE
3251075

100 g · 12 pz · 7x7 cm

TIRAMISÙ GLUTEN FREE
3251073

100 g · 12 pz · 7x7 cm

MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO GLUTEN FREE
3251077

100 g · 12 pz · 7x7 cm

• GLUTEN FREE SALATO •

ROSETTA
3422137

50 g · 16 pz

GLUTEN FREE

Asolo
dolce rifugio

È tra le colline asolane,
tra le sue dolci cadenze,
nel tesoro delle sue memorie,
che Forno d'Asolo
crea le sue specialità.

...e i mille sapori *dell'Italia*

· AMBASCIATORI DEL GUSTO ·

Forno d'Asolo ricerca
e propone le eccellenze e
le tipicità territoriali italiane.

La bontà
prende forma

Forno d’Asolo organizza per i suoi clienti attività di formazione e aggiornamento. Un percorso orientato allo sviluppo del giro d’affari, al miglioramento dell’immagine e alla soddisfazione del consumatore per fidelizzarlo al tuo locale, attraverso:

- **la scelta dell’assortimento ideale per momenti di consumo**
- **la gestione ottimale del prodotto in tutte le sue fasi**
- **un’accattivante esposizione in vetrina**
- **il supporto nella formazione degli operatori**

FORNO
d'ASOLO

FORNO D'ASOLO S.P.A.
VIA NOME DI MARIA, 1
31010 MASER (TV) ITALY
T +39 0423 918181
F +39 0423 918199
INFO@FORNODASOLO.IT
FORNODASOLO.IT