

CATALOGO
DELLE
bontà
FORNO
D'ASOLO



INSIEME PER UNA
FILIERA
di valore

Forno d'Asolo ha un legame indissolubile con il territorio di origine:

- ✓ produciamo in Italia, in siti specializzati per tipologia di prodotto, con le migliori tecnologie e competenze specifiche
- ✓ grazie a 30 piattaforme dirette in Italia garantiamo un servizio logistico capillare e puntuale
- ✓ con un assortimento di oltre 1.200 referenze dolci e salate, siamo in grado di soddisfare tutte le occasioni di consumo
- ✓ siamo il partner ideale per creare insieme ai nostri clienti "la casa della qualità e dell'accoglienza".



I NOSTRI valori



1

ESPERIENZA E AFFIDABILITÀ

Esperienza e affidabilità, su questi pilastri si reggono i valori che ci contraddistinguono; per noi non esiste promessa che non vada mantenuta.

2

ENTUSIASMO, ONESTÀ E TRASPARENZA

Per fare la differenza ci vuole entusiasmo, onestà e trasparenza e così operiamo per continuare a far crescere i nostri clienti.

3

ASCOLTO E DINAMICITÀ

Crediamo fermamente nell'importanza dell'ascolto e della dinamicità: questo ci permette di essere sempre in contatto con le sfide che il mercato ci pone.

4

CAPILLARITÀ E COMPETENZA

Siamo orgogliosi della nostra rete agenti sempre presente, competente e capace di rispondere a tutte le esigenze di chi ci sceglie.

5

INNOVAZIONE, QUALITÀ E VARIETÀ

Abbiamo una indiscutibile capacità di essere in costante relazione con il mercato attraverso prodotti innovativi altamente qualitativi e una completezza di assortimento unica.

6

PROFESSIONALITÀ E CRESCITA

Crediamo nell'importanza della formazione per raggiungere e mantenere la massima professionalità: i nostri clienti possono contare su di noi per essere costantemente aggiornati e supportati nella loro crescita imprenditoriale.

7

SOSTENIBILITÀ

Da tempo perseguiamo l'obiettivo di lasciare un mondo migliore adottando strategie ed investimenti dedicati al rispetto dell'ambiente, delle persone e alla valorizzazione dei territori nei quali operiamo.

SEMPRE

AL VOSTRO

fianco

Forno d'Asolo è il partner ideale:

- ✓ gli agenti sono dei consulenti che dialogano direttamente con i clienti, per supportarli nello sviluppo del business
- ✓ i consegnatari sono precisi e affidabili, aiutano il cliente a gestire lo spazio gelo
- ✓ il team Academy conosce i nuovi trend di consumo e propone il modo migliore di valorizzare il locale attraverso il nostro programma di formazione personalizzato.



FORNO
d'ASOLO

360°

SOLUZIONI A 360°

Per i professionisti del settore siamo una soluzione a 360°: i nostri prodotti non richiedono personale specializzato, qualificano e differenziano l'offerta e sono creati per ridurre sprechi ed energia.



tutto il buono del buono

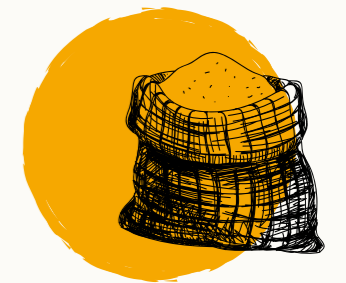


VEGAN

Pensiamo a tutte le esigenze dei tuoi clienti. Per questo offriamo in assortimento cornetti, pane e dessert vegan, buonissimi e perfettamente in linea con le nuove tendenze.

FARINE SPECIALI E INTEGRALI

Utilizziamo farine speciali e integrali sia per i prodotti bakery dolci che per quelli salati. Segale, avena, orzo, crusca, semola di grano duro e poi impasti arricchiti con cereali, carbone, farine di malto: è così che il benessere incontra il gusto.



LIEVITO MADRE

Il nostro Re B. è espressione degli autentici cornetti italiani, dalla consistenza e fragranza perfetta fino a sera.



sempre connessi

Rimani sempre connesso con noi, perché un dialogo continuo è indispensabile per una relazione positiva ed efficace.

social network



Su Instagram e Facebook con il Barista d'Asolo troverete un mondo pieno di consigli e Idee.

newsletter



Con le nostre newsletter vi teniamo costantemente informati sulle novità di prodotto e le iniziative dell'azienda.

academy taylor made


















Portiamo la formazione nei vostri locali, per offrire una consulenza personalizzata, in linea con le vostre specifiche esigenze.

survey center



Per sviluppare prodotti sempre in linea con le richieste del mercato, investiamo in modo costante e continuativo in ricerche di mercato.



| | |
|---|-------------------------------|
|  | 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 |

Indice

DOLCE

CORNETTI E SFOGLIE

| | |
|------------------------|------|
| Bakery Design | P 14 |
| Linea Paste Briosciate | P 18 |
| Linea Cornetti Re B. | P 20 |
| Linea Burro Tresorè | P 24 |
| Linea Benessere | P 28 |
| Linea Dolce Vegan | P 30 |
| Cornetti Tradizionali | P 34 |
| Cornetti da Lievitare | P 40 |
| Linea Sfoglie | P 42 |

LIEVITATI E ALTRO

| | |
|--------------------------|------|
| Linea Lievitati Speciali | P 46 |
| Krapfen e Ciambelle | P 48 |
| Tortini e Muffin | P 52 |
| Biscotti e Frolle | P 54 |
| Linea Dolce Gluten Free | P 58 |

TORTE E DESSERT

| | |
|--------------------------------|------|
| Torte Tradizionali | P 60 |
| Torte Multistrato e Cheesecake | P 68 |
| Torte e Dessert Vegan | P 70 |
| Maxi Torte, Tranci e Tortine | P 74 |
| Dessert al Cucchiaino | P 80 |
| Pasticceria Assortita | P 86 |

SALATO

FOCACCE E PINSE

| | |
|-------------------|------|
| Focacce Assortite | P 90 |
| Pinse | P 94 |
| Pane da Farcire | P 96 |

SPECIALITÀ SALATE E FREE FROM

| | |
|-------------------|-------|
| Specialità Salate | P 104 |
| Vegan Salato | P 106 |

SNACK E PIZZA

| | |
|---------------------------|-------|
| Pizze e Calzoni | P 108 |
| Torte e Specialità Salate | P 112 |
| Sfizi Salati | P 114 |

PRONTA BONTÀ

| | |
|---------------|-------|
| Piatti Pronti | P 118 |
|---------------|-------|



mondo
DOLCE

Dolci lievitati, cornetti, intrecci, ciambelle, muffin, un'infinità di scelta per gusti sublimi, tra fragranze di frutta, creme golose e farine di cereali: il nostro universo dolciario offre deliziose sfumature di bontà e si arricchisce di proposte inedite per soddisfare tutte le richieste dei consumatori.

F**RNO
d'ASOLO**



Bakery

DESIGN

Il Bakery Design di Forno d'Asolo è un concetto che unisce prodotti originali con la cura nell'esposizione, per trasformare la colazione in un'esperienza indimenticabile.

L'approccio di Forno d'Asolo non si limita alla bontà dei prodotti, ma si estende anche alla presentazione e all'estetica, creando un connubio di gusto, colore e originalità. È l'invito a rendere ogni colazione golosa e unica, dove la passione per la bontà si fonde con il desiderio di offrire qualcosa di veramente speciale.

Forno d'Asolo è il partner ideale per valorizzare la tua offerta e rendere esclusivo il tuo locale, attrarre la curiosità di nuovi consumatori e fidelizzare i tuoi clienti.

Desing your bakery!

novità



TRESORÈ ROLL

3013219

85 g 50 pz 16-17 min 170 °C

Un prodotto al burro per creazioni salate e dolci. Versatile nell'utilizzo, offre la possibilità di creare snack alternativi come mega hamburger o dessert sorprendenti con un unico prodotto.



MARITOLLO

3032861
MINI - 3032860
VUOTO - 3032863

90 g 12 pz 2 h
50 g 15 pz 1,5 h
50 g 15 pz 2 h

Soffici e profumati con vaniglia in bacca, scorze di limone, arancia e mandarino tardivo di Ciaculli. Impasto con burro e miele, farciti con panna fresca per una vera esplosione di piacere. Anche in versione vuota da farcire a piacere.



CORNETTO CUBO

3032864

70 g 16 pz 2 h

Il Cornetto Cubo rappresenta un trend avvincente nella scena del fuori casa. Questo prodotto già cotto si differenzia per la sua forma geometrica unica, trasformando il modo in cui percepiamo il classico cornetto. La sua particolare presentazione crea un'esperienza visiva accattivante, decorato con la crema o personalizzato con topping con colori irresistibili che stanno facendo il giro del mondo.



Linea Paste Briosciate



LINEA PASTE BRIOSCIATE

FORNO
d'ASOLO

Cornetti e Sfoglie



LA BRIOCHE DEL DOGE

3012982

🕒 90 g 📦 40 pz 🕒 22-24 min 🌡️ 160 °C



IL BOCCONDORO

3032574

🕒 45 g 📦 15 pz 🌡️

Linea Cornetti Re B.



LINEA CORNETTI RE B.



Cornetti e Sfoglie

best seller



CORNETTO RE B. GLASSATO

3012592
3012518

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

Il nostro impasto ricco e soffice, fragrante tutto il giorno. Un'armonia di sapori.



CORNETTO RE B. GLASSATO MALTO MIELE E ZENZERO

3012704

105 g 50 pz 20-22 min 175 °C

Il nostro impasto fragrante tutto il giorno con aggiunta di malto d'orzo e una fresca farcitura (15%) al miele e zenzero.



CORNETTO RE B. CEREALI

3012941

85 g 50 pz 22-24 min 175 °C

Il nostro impasto fragrante tutto il giorno arricchito con cereali e decorato con semi.



CORNETTO RE B. INTEGRALE E CURCUMA VUOTO

3013106

85 g 50 pz 22-24 min 175 °C



CORNETTO RE B. INTEGRALE E CURCUMA MIRTILLO

3013107

105 g 50 pz 22-24 min 175 °C



**CORNETTO RE B. INTEGRALE
E CURCUMA CREMA AGRUMATA**

3013108

105 g 50 pz 22-24 min 175 °C



CORNETTO RE B.

3012522
3012697

85 g 65 g 50 pz 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO RE B.
GLASSATO ALBICOCCA**

3012593
3012571

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

3013130

85 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

novità



**CORNETTO RE B.
CRÈME BRÛLÉE**

3013216

105 g 50 pz 20-22 min 175 °C

Impasto ricco e soffice, con crema caratterizzata dal 15% di tuorlo d'uovo zuccherato, decorato con zucchero di canna in superficie. Perfetto per realizzare un assortimento trendy e ricercato.



Linea Burro Tresorè



LINEA BURRO TRESORÈ



CROISSANT VUOTO

3012778
3012776
3012981

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



TRESORÈ ALBICOCCA

3012905

95 g 48 pz 20-22 min 180/190 °C



TRECCIA CREMA E CIOCCOLATO

3012983

100 g 36 pz 20-22 min 165 °C



PAIN AU CHOCOLAT

3012780

70 g 50 pz 17-18 min 165-170 °C



TRESORÈ CEREALI VUOTO

3012913
MINI - 3012939

80 g 55 pz 15-17 min 170 °C
30 g 150 pz 16 min 165 °C



GIRO CREMA UVETTA

3012781

100 g 50 pz 17-18 min 165-170 °C



PAIN 3 CIOCCOLATI

3012790

95 g 60 pz 17-18 min 165-170 °C



MINI PAIN CHOCOLAT

3032794

32 g 150 pz 30-40 min 13-14 min 165-170 °C

FORNO
d'ASOLO

BENESSERE

Cornetti e Sfoglie



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



FORMINI BURRO

3012779

30 g 150 pz 13-14 min 165-170 °C

novità



CROISSANT MÉLANGE

3013214

70 g 64 pz 15-17 min 170 °C

L'inconfondibile sapore del burro unito alla leggerezza del gusto italiano. Un croissant pronto per essere arricchito con farciture dolci o salate ed estremamente gustoso anche vuoto.



Linea Benessere



LINEA BENESSERE



**CORNARETTO GLASSATO
MIELE**

3012313

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 VUOTO
CEREALI**

3012112

58 g 60 pz 20-22 min 175 °C

best seller



**CORNETTO CEREALI
ARANCIA AMARA**

3012922

75 g 50 pz 23-24 min 175 °C

Impasto caratterizzato da cereali con una farcitura all'arancia amara, decorato in superficie con fiocchi di avena, semi di girasole e semi di lino.



**CORNETTO INTEGRALE
MIELE**

3012745

75 g 50 pz 22-24 min 175 °C

Il classico della colazione italiana, il nostro cornetto integrale miele con un nuovo impasto e il 18,5% di farcitura al miele. Abbiamo migliorato la texture rendendola più soffice con il 15% di farina integrale per soddisfare maggiormente i clienti amanti dei gusti classici «della natura». Buono più di prima e con un impasto ancora più morbido e leggero!

Linea Dolce Vegan



LINEA DOLCE VEGAN



novità



CORNETTO INTEGRALE VEGAN VUOTO

3013215 PQV

65 g 45 pz 20-22 min 170 °C

Impasto con il 18% di farina integrale, decorato con semi di quinoa bianca. Perfetto per chi cerca tutti i valori nutrizionali del chicco di grano.



CORNETTO VEGAN VUOTO

3012989 PQV

65 g 45 pz 20-22 min 170 °C



CORNETTO VEGAN CARBONE

3012987 PQV

65 g 45 pz 20-22 min 170 °C



CORNETTO VEGAN ALBICOCCA

3012986 PQV

80 g 45 pz 20-22 min 170 °C



CORNETTO VEGAN CIOCREAM

3012643 PQV

85 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



best seller



**CORNETTO VEGAN CEREALI
SAMBUCO E LAMPONE**

3012988 PQV

80 g 45 pz 20-22 min 170 °C

Cornetto vegano con cereali e un ricca farcitura al sambuco e lamponi (17%).



**STRUDELINO VEGAN
FRAGOLA RIBES**

3013156 PQV

70 g 45 pz 22-24 min 185 °C



**STRUDELINO VEGAN
MELE E UVETTA**

3012990 PQV

70 g 45 pz 20-22 min 180-190 °C



Cornetti Tradizionali



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

Linea Cornaretto Regina



**CORNARETTO REGINA
CREMA**

3012103

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNARETTO REGINA
ALBICOCCA**

3012104

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



**CORNARETTO REGINA
CIOCREAM**

3012102

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNARETTO GLASSATO
MANDORLA**

3012276

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNARETTO GLASSATO
VUOTO**

3012105

65 g 60 pz 20-22 min 175 °C

Linea Cornetti Pronto forno



CORNETTO VUOTO CURVO

MAXI - 3012123

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO ALBICOCCA

MAXI - 3012118

90 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO CREMA

MAXI - 3012121

90 g 50 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



CIOKORIGO

MAXI - 3012448

95 g 55 pz 22-24 min 175 °C



**CORNETTO GLASSATO
PISTACCHIO**

3012377

95 g 40 pz 22-24 min 175 °C



BOSCORIGO

MAXI - 3012452

95 g 55 pz 22-24 min 175 °C



**MINI CORNARETTO GLASSATO
VUOTO**

3012126

40 g 75 pz 20 min 175 °C



**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

Linea Principini e Baby



CORNETTO BABY

3012265

25-30 g 4 kg 20 min 175 °C



**PRINCIPINO GLASSATO
CEREALI MISTO BOSCO**

3012308

35 g 3 kg 20 min 175 °C



PRINCIPINI GLASSATI MIX

3012310

35 g 3x1,5 kg 20 min 175 °C



**PRINCIPINO INTEGRALE
MIELE**

3012316

35 g 3 kg 20 min 175 °C

novità



CIOKORIGO MINI

3013218

55 g 75 pz 22-24 min 175 °C

Doppio impasto alle mandorle e nocciole in un formato mini per soddisfare tutti i clienti, dal barista all'albergatore.



BOSCORIGO MINI

3013217

55 g 75 pz 22-24 min 175 °C

Doppio impasto ai frutti di bosco in un formato mini per soddisfare tutti i clienti, dal barista all'albergatore.



Cornetti da Lievitare

CORNETTI DA LIEVITARE



CORNETTO VUOTO CURVO

3002010
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 INTEGRALE MIELE

3002016

65 g 96 pz 20-22 min 175 °C



CROISSANT

3002073

65 g 165 pz 15-17 min 167x170 °C



SAC À POCHE CIOCCOLATO, CREMA E ALBICOCCA

CIOCCOLATO - 3062047
CREMA - 3062049
ALBICOCCA - 3062048

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



CORNETTO ALBICOCCA

3002074

90 g 80 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO INTEGRALE

3002017

58 g 110 pz 20-22 min 175 °C



SAC À POCHE CREMA PASTICCERA

3162041

1000 g 6 pz

Linea Sfoglie



LINEA SFOGLIE

FORNO
d'ASOLO

Cornetti e Sfoglie

best seller



CONCHIGLIA CIOCREAM

3012098

🕒 90 g 📦 60 pz 🕒 20-22 min 🌡️ 180-190 °C

Fragrante sfoglia con crema di mandorle e nocciole.



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 BISCUIT & CREAM

3013057

🕒 90 g 📦 60 pz 🕒 24-25 min 🌡️ 180 °C



CONCHIGLIA LATTEPANNA

3012093

🕒 90 g 📦 60 pz 🕒 20-22 min 🌡️ 180-190 °C



STRUDELINO MELA

3012204

🕒 70 g 📦 90 pz 🕒 20-22 min 🌡️ 180-190 °C



PERNOCIO PERE E CIOCREAM

3012179

🕒 80 g 📦 60 pz 🕒 20-22 min 🌡️ 180-190 °C

best seller



TRECCIA NOCI PECAN 3012921

100 g 4x12 pz 20-22 min 175 °C

Treccia di pasta lievitata con ripieno di crema allo sciroppo di acero e decorazione con noci pecan.



MINI TRECCIA NOCI PECAN 3012992

50 g 4x20 pz 20-22 min 190-200 °C

Mini treccia di pasta lievitata con ripieno di crema allo sciroppo di acero e decorazione con noci pecan.



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



TRECCIA MANDORLA E ARANCIA 3012991

95 g 4x12 pz 20-22 min 190-200 °C



TOSCANELLA CREMA NOCCIOLA 3012510

90 g 40 pz 20-22 min 180-190 °C



DOLCE MELE 3012144

80 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



SFOGLIA ALLE MELE 3013157

100 g 45 pz 20 min 200-220 °C



SFOGLIA MIX 3012280

45 g 5 kg 20-22 min 180-190 °C



TOSCANELLA CREMA E RISO 3012206

80 g 70 pz 20-22 min 180-190 °C



DANESINA CREMA 3012143

75 g 50 pz 20-22 min 180-190 °C

Linea Lievitati Speciali



LINEA LIEVITATI SPECIALI



PAN DEGLI DEI

3012521

🍷 90 g 📦 50 pz 🕒 20-22 min 🌡️ 175 °C



SACCHETTINO RE B. CREMA

3012859

🍷 85 g 📦 60 pz 🕒 20-22 min 🌡️ 175 °C



**SACCHETTINO CIOCREAM
GLASSATO**

3012367

🍷 85 g 📦 60 pz 🕒 20-22 min 🌡️ 175 °C



**SACCHETTINO CEREALI
AI FRUTTI DI BOSCO**

3012943

🍷 85 g 📦 60 pz 🕒 20-22 min 🌡️ 180 °C



**SACCHETTINO
PESCA E MARACUJA**

3012839

🍷 85 g 📦 60 pz 🕒 22-24 min 🌡️ 175 °C



SACCHETTINO CIOCCOGOCCE

3012191

🍷 65 g 📦 60 pz 🕒 20-22 min 🌡️ 175 °C



**SACCHETTINO MIGNON
CEREALI AI FRUTTI DI BOSCO**

3012942

🍷 40 g 📦 100 pz 🕒 20-22 min 🌡️ 180 °C



GIGA MELE

3012161

🍷 80 g 📦 60 pz 🕒 20-22 min 🌡️ 175 °C

Krapfen e Ciambelle



KRAPFEN E CIAMBELLE



KRAPFEN VUOTO

3032077



KRAPFEN VUOTO BURRO

3032209



KRAPFEN ALBICOCCA

3032068
3302120



KRAPFEN RED VELVET

3302123



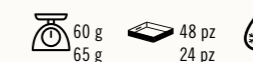
KRAPFEN CREMA

3032070
3302121



KRAPFEN CIOCREAM

3032069
3302122



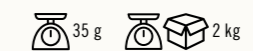
KRAPFEN PISTACCHIO

3032575



KRAPFEN MIDI VUOTO

3032576





KRAPFEN MIGNON VUOTO MIGNON 3032076

15 g 2,5 kg



KRAPFEN MIGNON ALBICOCCA 3032075

25 g 2,5 kg



KRAPFEN MIGNON CREMA 3032074

25 g 2,5 kg



KRAPFEN MIGNON CACAO 3032073

25 g 2,5 kg



CUORICINI LATTEPANNA 3032062

25 g 2,5 kg



CUORICINI NOCCIOLA 3032120

25 g 2,5 kg



CIAMBELLA MIGNON 3032259
3032061

25 g 2,5 kg



CIAMBELLA MAXI - 3032059
3032060

95 g 30 pz
60 g 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



MIX DOTS 3032293

55-60 g 60 pz



PANCAKE 3012884

40 g 40 pz 3 min 180 °C

novità



MINI DONUTS MIX 3032566

29 g 100 pz

Nuovo formato mini.

Tortini e Muffin



TORTINI E MUFFIN



TORTINO CAROTE*

3032843

70 g 12 pz 1,5 h



TORTINO CAPRESE*

3032844

75 g 12 pz 1,5 h

*Una nuova soluzione per la colazione e non solo. Già cotti, solo da scongelare. Comodi da gestire e senza utilizzo del forno.



MINI MUFFIN CACAO

3032581

30 g 70 pz



MINI MUFFIN GUSTO VANIGLIA

3032582

30 g 70 pz



MINI MUFFIN MELA CANNELLA

3032583

30 g 70 pz



PLUMMY 4 GUSTI

3032125

~98 g 24 pz



MUFFIN ALBICOCCA

3032528

85 g 20 pz



MUFFIN CACAO E CIOCCOLATO

3032530

85 g 20 pz



MUFFIN GUSTO VANIGLIA

3032531

70 g 20 pz

Biscotti e Frolle



BISCOTTI E FROLLE



CESTINI MISTI 4 GUSTI

3032122

75 g 24 pz 8 cm



FROLLE MIX

3041378

60-70 g 20 pz



FROLLE ESSE

3041376

60 g 20 pz



RUGANTINI NOCCIOLA

3041089

60 g 40 pz



MINI BISCOTTI MIX

3041094

2x1 kg



BARCLETTE ALBICOCCA E CILIEGIA

3041038

2x1 kg



MARGHERITE ALBICOCCA E CILIEGIA

3041077

2x1 kg



BUDINO DI RISO

3012075

90 g 24 pz 20-22 min 175 °C



OCCHIO DI BUE ALBICOCCA

3041379

60 g 20 pz



FROLLE ESSE CIOCK

3041377

70 g 20 pz



BISCOTTI CHARLOTTE

3041039

65 g 40 pz



CANNOLI MIGNON NOCCIOLA

3041056

2x1 kg



CESTINI NOCCIOLA

3041093

2 kg



MARGHERITE CREMA E NOCCIOLA

3041095

2x1 kg



MANDORLINE
3041076
2 kg 6 cm



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



MELICIONDOLI
3041303
1 kg 6 cm



BISCOTTI DAMINE
3041040
10 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



**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



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
PISTACCHIO**
3041268
1,5 kg



VASSOIO FANTASIA FROLLA
3041280
1,5 kg



OCCHI DI BUE MISTI
3041249
1,2 kg



CROSTATINA ALBICOCCA
3041271
1,7 kg 24 pz



CESTINI ZUCCHERATI
3162036
37 g 54 pz 10,5 cm



FERRI CAVALLO
3041310
1 kg



**VASSOIO FANTASIA
FROLLA GLASSATO**
3041281
1,5 kg



PESCHINE MIGNON
3041088
1,5 kg 3,5 cm



CROSTATINA GIANDUIA
3041273
1,7 kg 24 pz



TARTELLETTE MIGNON BURRO
3062058
3 kg 4,5 cm

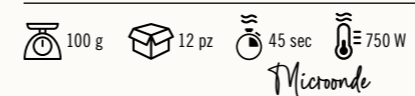
Linea Dolce Gluten Free

LINEA DOLCE GLUTEN FREE



**CORNETTO CACAO E NOCCIOLE
GLUTEN FREE**

3012683



**TIRAMISÙ
GLUTEN FREE**

3251073



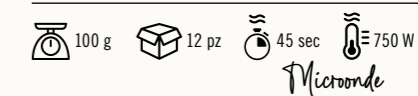
**MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO
GLUTEN FREE**

3251077



**CORNETTO ALBICOCCA
GLUTEN FREE**

3012682



**CROCCANTE NOCCIOLA
GLUTEN FREE**

3251075



Torte Tradizionali



TORTE TRADIZIONALI

Torte Intere



CROSTATA ALBICOCCA

3212273

900 g 2 h 27 cm



CROSTATA AMARENA

3212276

900 g 2 h 27 cm



PASTIERA

3212638

1500 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 SOFFICE
YOGURT E LAMPONI**

3212296

1000 g 1-2 h 24 cm



TORTA PERE E CIOCCOLATO

3212199

1400 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA ANANAS 3212181

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA ALBICOCCA 3212180

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA MELE 3212183

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA PERE E CIOCCOLATO 3212179

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA FRUTTI DI BOSCO 3212182

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA FRUTTI DI BOSCO 3212188

1400 g 2-3 h 27 cm

best seller



TORTA CAROTA 3212541

1100 g 2-3 h 27 cm

Torta soffice con impasto con uova, carote (16%) e farina di mandorle.



TORTA FORESTA NERA 3212239

1300 g 1-2 h 24 cm



CASSATA SICILIANA 3212014

1000 g 2-3 h 24 cm

Torte Pretagliate



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 MANDORLE 3202217

1200 g 16 pz 2-3 h 27 cm



TORTA NOCI 3202216

1100 g 16 pz 1-2 h 27 cm



CROSTATA FRUTTA MISTA 3202326

1400 g 14 pz 2-3 h 27 cm



CROSTATA FRAGOLE 3202484

1400 g 14 pz 2-3 h 27 cm

best seller



TORTA DELLA NONNA 3202174

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

Crocicante frolla arricchita con crema pasticcera al limone, decorata con mandorle e pinoli.



TORTA CAPRESE 3202204

1200 g 16 pz 1-2 h 27 cm

Soffice torta al cioccolato con mandorle, tipica dell'Isola di Capri.



TORTA MELE 3202215

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



CIAMBELLONE MARMORIZZATO

3212627

1000 g 16 pz 4-5 h 23 cm



CIAMBELLONE ALLE MELE

3212628

1000 g 16 pz 4-5 h 23 cm



**CIAMBELLONE
YOGURT FRUTTI DI BOSCO**

3212629

1000 g 16 pz 4-5 h 23 cm





Torte Multistrato e Cheesecake

TORTE MULTISTRATO E CHEESECAKE

FORNO
d'ASOLO

best seller



NEW YORK CHEESECAKE

3202328

1500 g 16 pz 4 h 24 cm

La classica New York Cheesecake, crema di formaggio fresco (37%) su base di biscotto, pretagliata in 16 comode porzioni.



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



CHEESECAKE FRAGOLINE

3202330

1800 g 16 pz 5 h 24 cm

Torte e Dessert

Torte e Dessert Vegan



TORTE E DESSERT VEGAN



CROSTATA MANGO E MARACUJA VEGAN 3212630 PQV

900 g 2-3 h 27 cm



CROSTATA PERA E LIME VEGAN 3212631 PQV

900 g 2-3 h 27 cm



CROSTATA LIMONE E ZENZERO VEGAN 3212294 PQV

900 g 1-2 ore 27 cm



MORBIDA RIBES E MELOGRANO VEGAN 3212337 PQV

900 g 1-2 ore 27 cm

best seller



CROSTATA SAMBUCO E LAMPONE VEGAN 3212286 PQV

900 g 1-2 ore 27 cm

Una crostata vegana con frolla multicereali con farina di frumento, segale, avena e orzo in versione delicata al sambuco (18%) e lampone (15%). Ricca farcitura (44%).



CROSTATA CREMA NOCCIOLE E ARANCIA VEGAN 3202420 PQV

1000 g 12 pz 1-2 ore 27 cm

Dopo lo scongelamento tenere in frigo

Una crostata vegana con frolla multicereali con farina di frumento, segale, avena e orzo in versione golosa alla crema di nocciole e arancia (10%).

Torte e Dessert

novità



**MAXI CROSTATATA SAMBUCCO
E LAMPONE VEGAN**

3202495 PQV

1850 g 48 pz 2-3 h 28x36 cm

Una croccante frolla vegana con farina di cereali (23%: frumento, segale, avena e orzo) arricchita da una farcitura con il 18% di purea di sambuco e il 15% di purea di lampone, in formato pretagliato 4,5x4,5 cm.



**MAXI MORBIDA RIBES ROSSO
E MELOGRANO VEGAN**

3212544 PQV

1850 g 3 ore 28x36 cm



Maxi Torte, Tranci e Tortine



best seller



PROFITEROLES AL CIOCCOLATO 3232234

1200 g 1-2 h 22x33 cm

Bigné sferici farciti con panna ricoperti di crema al cioccolato.



TRANCIO MERINGATA 3222195

1000 g 11x36 cm

Dolce con meringhe, crema chantilly e granella di meringa. Meringa è zucchero e albume d'uovo. Modalità di preparazione: estrarre dal freezer e servire subito. Riporre immediatamente nel freezer le porzioni non utilizzate. Decorare con frutta, cioccolato e topping a fantasia.



PROFITEROLES BIANCO 3232173

1200 g 1-2 h 22x33 cm



TRANCIO SAINT HONORÉ 3222174

1000 g 1-2 h 11x35 cm



TIRAMISÙ CLASSICO 3222132

1000 g 1-2 h 11x35 cm



TIRAMISÙ RUSTICO 3222146

1000 g 1-2 h 11x35 cm

novità



MAXI MELE E CRUMBLE 3242108

2000 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI TORTA CACAO 3242039

2000 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI CROSTATA ALBICOCCA 3242032

1800 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI CROSTATA ALLA RICOTTA 3242028

2000 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI NOCCIOLA 3242107

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 TORTA DELLA NONNA 3242085
pret. - 3202494

2500 g 2500 g - 48 pz 2-3 h 2-3 h 28x36 cm 28x36 cm

Croccante frolla arricchita con crema pasticcera al limone e decorata con mandorle. Anche nel nuovo formato pretagliato da 48 porzione di circa 4,5x4,5cm.



MAXI TIRAMISÙ 3242080
pret. - 3202493

2500 g 2500 g - 48 pz 2-3 h 2-3 h 28x36 cm 28x36 cm

Un classico che non tramonta mai. Il sapore intenso del caffè si unisce all'avvolgente golosità della crema, il tutto accompagnato da una ricca spolverata di cacao. Anche nel nuovo formato pretagliato da 48 porzioni di circa 4,5x4,5cm.



MAXI CROSTATA FRUTTI DI BOSCO 3242046

2500 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI CROSTATA MELE 3242020

2000 g 2-3 h 28x36 cm



TRANCIO CAFFÉ

3222293

1000 g 1-2 h 10,5x37 cm



**TRANCIO PISTACCHIO
CAMELLO**

3222290

1100 g 2 h 11x36,5 cm



**STRUDEL MELE COTTO
PRETAGLIATO**

3022011

500 g 4 pz 5 prz 15 min 180 °C



ROLLÉ LIMONE

3222291

1200 g 3 h 11x38 cm



TRANCIO CHANTILLY

3222292

1000 g 1-2 h 10,5x37 cm



TRANCIO MILLEFOGLIE

3222158

1350 g 4-5 h 12x38 cm



STRUDEL MELE CRUDO

3022016
3022015
3022033

1300 g 6 pz 45 min 200 °C
600 g 12 pz 35 min 200 °C
300 g 16 pz 30 min 200 °C

best seller



SALAME AL CIOCCOLATO

3222079

1000 g 3 pz 1 h 15 cm

Dolce impasto al cioccolato con burro, amaretti, biscotti, cacao e cioccolato fondente.



**TORTINE PERE
E CACAO - RICOTTA**

3302050

400 g 4 pz 16 cm



PAN DI SPAGNA COTTO

3162055

1500 g 3 pz 40x30 cm



ROULLÉ PAN DI SPAGNA

3162061

400 g 12 pz 56x38 cm

Dessert al Cucchiaino



DESSERT AL CUCCHIAIO

Linea di monoporzioni pronte da servire, direttamente dal freezer alla tavola.
Veloci nella preparazione, nessuno spreco.



SEMIFREDDO CHEESECAKE 3252373

90 g 9 pz 7 cm

Può essere personalizzato a piacimento con frutta o salse.



SEMIFREDDO RICOTTA E NOCCIOLA 3252374

90 g 9 pz 7 cm

È un classico della pasticceria italiana, decorato con granella di nocciola.



SEMIFREDDO CIOCCOLATO 3252375

90 g 9 pz 7 cm

Con un cuore morbido di cioccolato fondente e una decorazione a scaglie.



SEMIFREDDO PISTACCHIO VERDE DI BRONTE 3232045

100 g 6 pz 45 min 6,5 cm



SEMIFREDDO CIOCCOLATO DI MODICA 3232046

100 g 6 pz 45 min 6,5 cm

best seller

Una gamma di tre dessert dal cuore caldo, comodi da preparare e servire. Direttamente dal freezer in forno. Sempre pronti all'utilizzo, senza sprechi.



CUORE CALDO CIOCCOLATO 3251083

100 g 12 pz 70 sec 800 W 8 cm
Microonde

Cuoce in 1 minuto al microonde o pochi minuti in forno ventilato, senza tempi di attesa per il scongelamento. Si prepara al momento senza sprechi.



CUORE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE 3252372

100 g 12 pz 55 sec 750 W 8 cm
Microonde



CUORE CALDO AL PISTACCHIO 3252371

90 g 12 pz 45 sec 750 W 8 cm
Microonde



BICCHIERE CHEESECAKE SEMIFREDDO 3252367

95 g 6 pz

Bicchieri semifreddo cheesecake pronto da servire direttamente dal freezer.



BICCHIERE PISTACCHIO SEMIFREDDO 3252365

70 g 6 pz

Bicchieri semifreddo al caramello e pistacchio decorato con meringa sbriciolata pronto da servire direttamente dal freezer.



BICCHIERE TIRAMISÙ SEMIFREDDO 3252366

70 g 6 pz

Bicchieri semifreddo tiramisù pronto da servire direttamente dal freezer.

best seller



MINI TIRAMISÙ SAVOIARDI 3251091

110 g 10 pz 1-2 h 7x11 cm

Il classico tiramisù in formato monoporzione. Tre savoiardi inzuppati al caffè, accompagnati da una crema al mascarpone e marsala, il tutto decorato da una spolverata di cacao.



TARTUFO BIANCO 3232027

100 g 16 pz



TARTUFO NERO 3232028

100 g 16 pz



BABÀ RHUM 3252037

140 g 12 pz 5-6 h



DELIZIA AL LIMONE 3252035

100 g 6 pz 4-6 h



CASSATA SICILIANA 3032027

110 g 12 pz 4-6 h



Pasticceria Assortita



PASTICCERIA ASSORTITA



PASTIERINA
3032095
100 g 24 pz



SFOGLIATELLA NAPOLETANA
3012977 / MINI - 3012978
110 g 50 pz 40 min 180-190 °C
35 g 25/30 min 180-190 °C
6 kg



CODA ARAGOSTA
3012979 / MINI - 3012980
120 g 50 pz 30 min 180-190 °C
25-28 g 25 min 180-190 °C
10 kg



SFOGLIATA SANTA ROSA
3012976
140 g 60 pz 30 min 200 °C



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



CANNOLO SICILIANO
3032116 / MINI - 3032024
120 g 10 pz 40 g 30 pz



BRIOCHE CON TUPPO
3032520
90 g 35 pz



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 CIOK
3232232
110 g 32 pz 15-20 min 180 °C



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



ROLLÈ ALLA RICOTTA
3032096
100 g 12 pz



PASTICCINI MIGNON
3252275
700 g 26 pz 1 ora



mondo SALATO

Pizze, focacce, pane morbido e croccante, deliziosi stuzzichini salati, per narrare un universo composto da sapori irresistibili; il carattere del pomodoro e il profumo del rosmarino, la delicatezza dell'olio di oliva e poi le verdure più sfiziose... Una varietà di gusti che da sempre affascina, sia nelle varianti tradizionali che nelle versioni vegane.

**FORNO
d'ASOLO**

Focacce Assortite



FOCACCE ASSORTITE



FOCACCINA OLIO

3102441

50 g 50 pz 9-10 min 180 °C 9 cm



FOCACCINA MULTICEREALI

3102483

50 g 50 pz 5-7 min 180-190 °C 9 cm



FOCACCINA ERBE PROVENZALI

3102484

50 g 50 pz 5-7 min 180-190 °C 9 cm



FOCACCINA OLIVE GIGANTI

3102442

50 g 50 pz 4 min 200 °C 9 cm



FOCACCINA POMODORO AL FORNO

3102443

50 g 50 pz 9-10 min 180 °C 9 cm



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 3x10 pz 5 min 220 °C 18x15 cm



FOCACCIA CON ROSMARINO

3402089

180 g 3x10 pz 5 min 220 °C 18x15 cm

novità



DOPPIA
LIEVITAZIONE

**FOCACCIA SEMOLA POMODORINI
E OLIVE**

3102548

900 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm

Un nuovo impasto alla semola che mantiene il prodotto idratato più a lungo, farcito con pomodori semidry e olive.



DOPPIA
LIEVITAZIONE

FOCACCIA OLIO DI OLIVA

3102494

600 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



DOPPIA
LIEVITAZIONE

FOCACCIA CON STRACCHINO

3102491

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



DOPPIA
LIEVITAZIONE

FOCACCIA CON OLIVE

3102492

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



DOPPIA
LIEVITAZIONE

FOCACCIA PESTO E POMODORINI

3102536

950 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



DOPPIA
LIEVITAZIONE

FOCACCIA PATATE ROSMARINO

3402319

750 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C 30x40 cm



DOPPIA
LIEVITAZIONE

FOCACCIA CON CIPOLLE

3402318

800 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C 30x40 cm



DOPPIA
LIEVITAZIONE

**FOCACCIA POMODORINI
E ORIGANO**

3102493

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm

best seller



PINSA CLASSICA

3422342

🕒 230 g 📦 12 pz ⌚ 5-6 min 🌡️ 250 °C

La nostra pinse classica di qualità artigianale, croccante fuori e morbida dentro. Stesa a mano, lievitata a lungo e con le classiche bolle, è la base perfetta per creare mille preparazioni golose, dolci e salate. Versatile come una pizza, ma con il vantaggio della leggerezza. Ottima per liberare la creatività.



PINSA INTEGRALE

3422343

🕒 230 g 📦 12 pz ⌚ 5-6 min 🌡️ 250 °C

La pinse classica stesa a mano

Un prodotto di altissima qualità per offrire il meglio ai tuoi clienti:

- impasto molto idratato (80% di acqua);
- gusto unico con il suo mix di tre farine di alta qualità: frumento, riso e soia;
- rigorosamente stesa a mano, ha in sé tutta la maestria artigianale dell'arte bianca;
- lunga lievitazione, almeno 24 h, per avere un'ottima digeribilità;
- l'unica con sale iodato;
- è il 25% più leggera della pizza con le sue 200 Kcal ogni 100 grammi;
- vegan: senza aggiunta di grassi animali;
- una consistenza unica: croccante fuori e morbida dentro.

Pane da Farcire



PANE DA FARCIRE



Pani Speciali



BOCCONCINI COLORATI MIX

3422266

30 g 100 pz 3-5 min 3-5 min 180 °C



BUN ZUCCA E PAPAVERO

3422330

85 g 34 pz 10 cm



SCHIACCIATA ROMANA PRETAGLIATA

3422111

100 g 32 pz 17,5x12,5 cm



FOCACCIA ATTORCIGLIATA CON SEMI

3422145

135 g 24 pz 8x21 cm



FOCACCIA ROMANA

3422351

220 g 25 pz 24x18 cm



PANE ALLE OLIVE

3422086

100 g 12 pz 5 min 220 °C



SCHIOCCO ORIGINALE

3492004

100 g 45 pz 28 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



PAN CONCHIGLIA

3422319

100 g 30 pz



MINI BOCCONCINI MIX

3422175

35 g 3 kg 15 min 180 °C



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




PANE MAIS E GIRASOLE
3422152
100 g 30 pz



PANE MALTO E SEMI MISTI
3422153
120 g 30 pz



BAGEL SAPORITO
3422317
115 g 30 pz 5-10 min 180 °C
12 cm



BAGEL CON SEMI DI SESAMO
3422316
115 g 30 pz 5-10 min 180 °C
12 cm



LAUGEN
3422139
70 g 60 pz 3 min 150 °C



BRETZEL
3422348
100 g 44 pz 4 min 180 °C

Ciabatte e Baguette



CIABATTA MULTICEREALI
3422183
100 g 40 pz



CIABATTINA CON VARIETÀ SENATORE CAPPELLI
3422140
100 g 36 pz 10 min 180 °C



CIABATTA MACINATA A PIETRA
3422174
300 g 10 pz 15 min 190 °C



CIABATTA BOLLE DI PANE
3422150
170 g 20 pz 10-12 min 200 °C



CIABATTA TRADIZIONALE
3422104
270 g 12 pz 5 min 220 °C



CIABATTA CON LIEVITO MADRE E SEMI
3422149
220 g 10 pz 15 min 200 °C

best seller



CIABATTINA 100% SEMOLA 3422315

100 g 40 pz 10-12 min 220 °C

Ciabattina semola con 100% farina di semola, pasta acida di grano duro.



CIABATTA RUSTICA INTERA - 3422313
TAGLIATA - 3422314

100 g 40 pz 10-12 min 220 °C
100 g 40 pz 10-12 min 220 °C

Ciabattina rustica con farina macinata a pietra di tipo 2 (35%) e lievito madre. Anche nella versione pretagliata.

CIABATTA COTTA
3422088
270 g 12 pz 10 min 220 °C
33x9 cm

FILONCINO RUSTICO
3422144
120 g 28 pz 8 min 200 °C

FILONE RUSTICO
3422308
295 g 15 pz 10 min 180 °C
46,5x9,5 cm






FILONE SEMI E CEREALI
3422154
345 g 16 pz 18 min 200 °C

BAGUETTE DA 300 G
3422167
300 g 30 pz 15-20 min 220 °C

BAGUETTE
3422169 / 3422168 / 3422173 / 3422172 / 3422171
150 g 27 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

MINI BAGUETTE INTEGRALE DA 35 G
3422176
35 g 80 pz 10 min 180-190 °C

Pane Morbido

CIABATTA MINI
3422334

 40 g  100 pz  30 min  1-2 min  200 °C

HAMBURGER SESAMO
3402085

 80 g  4x6 pz   10,5 cm

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
3402335

 90 g  36 pz   16x9 cm

PANE MORBIDO
3402334

 100 g  36 pz   15 cm

PANE MALFATTO
3402040

 90 g  27 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

PANPIZZA
3402075

 100 g  2x13 pz   14 cm

PANVENTAGLIO
3112005

 110 g  30 pz 

PANSALTIMBOCCA
3402053

 100 g  2x12 pz   17,5x8,5 cm

Piadine

PIADINA
FINA - 3412022

 125 g  40 pz   26-28 cm

WRAPS
3412038

 90 g  18 pz   30 cm

Toast e Tramezzini



TOSTONE

3412029

2,7 Kg 15x15 cm - 50 fette



TOAST

3412024

1,8 Kg 12x12 cm - 50 fette



PANE A FETTE TAGLIO MEDIO/GROSSO

3412026 / 3412018

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



BRUSCHETTA

3412012

0,5 Kg 24x16 cm - 5 fette



PELATONE INTEGRALE AI CEREALI

3412058

1,9 Kg 12x12 cm - 37 fette



TRAMEZZINO BIANCO

3412031 / 3412050

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



PANE RUSTICO

3412017

1,7 Kg 13,5x11 cm - 32 fette



PANE A FETTE 5 CEREALI

3412025

1,4 Kg 13,5x12 cm - 32 fette



GRILL FUNGHETTO

3412053

1,1 Kg 16,5x10 cm - 22 fette



PELATONE

FINO - 3412019 / TOSTONE - 3412020

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



TRAMEZZONE

3412033 / 3412034 / 3412048 / INTEGRALE - 3412049

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



Specialità Salate



SPECIALITÀ SALATE



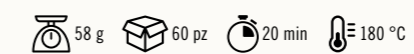
BERLINER SALATO

3032524



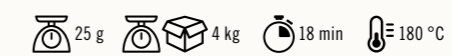
CORNETTO SALATO

3112051



CORNETTO BABY SALATO

3112073



Vegan Salato

VEGAN



VEGAN SALATO

FORNO
d'ASOLO

novità

Doppia lievitazione per maggior sofficità e sapore più intenso.



DOPPIA
LIEVITAZIONE

FOCACCIA VERDURE VEGAN 3102546

950 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



DOPPIA
LIEVITAZIONE

FOCACCIA CEREALI VEGAN 3102547

625 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



Vegan
Qualità Vegetariana®
Prodotti Certificati

**CORNETTO VEGAN
CEREALI SALATO**

3112100 PQV

95 g 40 pz 22-24 min 170 °C



**PANE MORBIDO INTEGRALE
VEGAN**

3422318

100 g 36 pz 15 cm

Pizze e Calzoni

PIZZE E CALZONI



novità

FOCACCIA PROVOLA E SALAME PICCANTE

3102545

360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm



La piccantezza del salame si incontra con il gusto caldo e avvolgente della provola. La salsa di pomodoro unisce questi due ingredienti in un valzer di golosità. Pronta in pochi minuti in piastra (o forno).

PER UN RISULTATO OTTIMALE, SCONGELARE IL PRODOTTO E PIASTRARE PER 4 MIN A 250°



FOCACCIA FUMÈ

3102479

360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm
Provola e pancetta



FOCACCIA RUSTICA

3102477

360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm
Prosciutto cotto e formaggio Edamer



FOCACCIA ITALIANA

3102480

360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm



FOCACCIA SPECK E BRIE

3102481

360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm



FOCACCIA CAPRESE

3102482

360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm



FOCACCIA VEGETALE

3102478

360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm



FOCACCIA MEDITERRANEA
3102084
360 g 6 pz 10 min 200 °C
22 cm



SORRENTINA MOZZARELLA E POMODORO
3102105
150 g 16 pz 15 min 190 °C
26x5 cm



SORRENTINA VERDURE GRIGLIATE
3102303
140 g 16 pz 15 min 190 °C
26x5 cm



CALZONE POMODORO MOZZARELLA E PROSCIUTTO
3102059
150 g 26 pz 15 min 190 °C
17x9 cm



PIZZY RUGANTINO
3102153
300 g 6 pz 8 min 200 °C
21x12 cm



PIZZETTE MARGHERITA MINI
3102143
25 g 2,5 kg 5 min 200 °C
7 cm



PIZZETTE MARGHERITA MEDIE
3102145
45 g 30 pz 8 min 200 °C
8 cm



TRECCIA 4 FORMAGGI
3102418
100 g 15 pz 8-10 min 200 °C
18x6,5 cm



SORRENTINA SPECK E BRIE
3102304
140 g 16 pz 15 min 190 °C
26x5 cm



CALZONE FRITTO POMODORO E MOZZARELLA
3102283
120 g 25 pz 10 min 200 °C



PIZZY ARLECCHINO
3102151
300 g 6 pz 8 min 200 °C
21x12 cm



PIZZY PIERROT
3102152
300 g 6 pz 8 min 200 °C
21x12 cm



PIZZETTE MARGHERITA SOFFICI
3102312
32-33 g 64 pz 5 min 220 °C
8 cm



PIZZETTE MARGHERITA GRANDI
3102487
130 g 36 pz 5-7 min 200 °C
16 cm



PIZZA MARGHERITA
3102486
310 g 16 pz 6-8 min 220 °C
27,5 cm



TRANCIO MARGHERITA
3102540
850 g 8 pz 1 h 5 min 180 °C
30x40 cm



BRUSCHETTA MARGHERITA
3102040
230 g 8 pz 8 min 200 °C
24x14 cm



BASE PIZZA BIANCA ROTONDA
3162011
230 g 20 pz 5 min 220 °C
29 cm



BASE PIZZA BIANCA RETTANGOLARE
3102541
500 g 10 pz 1 h 5 min 180 °C
30x40 cm



PIZZOTTELLA MARGHERITA
3102445
200 g 12 pz 7-9 min 220 °C
25x14 cm



TRANCIO MARGHERITA DOPPIA MOZZARELLA
3102435
925 g 7 pz 10 min 180 °C
30x40 cm



BASE PIZZA POMODORO
3102027
285 g 21 pz 5 min 220 °C
29 cm



BASE PIZZA MEZZO METRO
3102275
500 g 20 pz 12 min 280 °C
30x40 cm



SPIANATA ROMANA
3112012
1100 g 14 pz 12 min 250 °C
59x29 cm

best seller



BASE PIZZA POMODORO 3102434
700 g 8 pz 10 min 180 °C 30x40 cm
Soffice base per pizza con 16% di pomodoro, olio di oliva e origano. Da personalizzare a piacere.

Torte e Specialità Salate



TORTE E SPECIALITÀ SALATE



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

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

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

COTOLETTA DI POLLO
3132408 / MAXI - 3132364
 100 g 20 pz 5 min 200 °C
 150 g 18 pz 5 min 200 °C

HAMBURGER BOVINO GRIGLIATO
3522283
 100 g 20 pz 8 min 200 °C
Microonde 2 min 800 W

FAJITAS PETTO DI POLLO
3132321
 1 kg 1 pz

KEBAB
3132653
 1 kg 4 pz

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

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

Sfizi Salati



SFIZI SALATI



**SALATINI PARTY MIX
10 GUSTI**

3112311

18-20 g 10x0,5 kg 20 min 200 °C



**SALATINI PARTY MIX
8 GUSTI**

3112310

18-20 g 8x0,5 kg 20 min 200 °C



**SALATINI PARTY MIX
7 GUSTI**

3112312

18-20 g 2x2,5 kg 20 min 200 °C



**SALATINI PARTY MIX
4 GUSTI**

3112309

18-20 g 4x1 kg 20 min 200 °C



SALATINI WÜRSTEL

3112308

29 g 2 kg 20 min 200 °C



PIZZETTE SFOGLIA BURRO

3112055

13-15 g 4x1 kg 20 min 200 °C 5,5 cm



PIZZETTE SFOGLIA

3112056
MINI - 3112057

18-20 g 4x1 kg 20 min 200 °C 6 cm
13-15 g 4x1 kg 20 min 200 °C 5,5 cm

ROESTI DI PATATE
3132086
1,5 kg 1 pz 5/8 min 200 °C

MOZZARELLINE IMPANATE
3132071
2,5 Kg 5 min

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

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

FRITTELLE PIZZAIOLA
3502013
1 Kg 4 pz 5-6 min 200-210 °C

NAGGHY DI POLLO
3132072
1 Kg 8 min 200 °C

ARANCINI EXTRA
3132020
125 g 2x2,5 kg 20 min 200 °C
Microonde 7 min 800 W

ALETTE DI POLLO
3132012
1 kg 1 pz 5 min 200 °C

OLIVE ASCOLANE COTTE
3132074
3x1 kg 10 min 180 °C

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

FRITTELLE ALGHE
3502012
1 Kg 4 pz 5-6 min 200-210 °C

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

MINI PICCOLINI MISTI
3102360
25 g 80 pz 5-7 min 220 °C
6x4 cm

ARANCINI MIGNON
3132021
25 g 2x2,5 kg 10 min 200 °C
Microonde 3 min 800 W

PATATE CASALINGHE
3172199
10 kg 1 pz 3,5 min 175 °C

PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO
3102281
30 g 2x1 Kg 5 min 220 °C

PATATE DIPPERS
3172201
10 kg 4x2,5 kg 10-14 min 200 °C
3 min 175 °C

PANZEROTTINI MOZZARELLA E PROSCIUTTO
3102282
30 g 2x1 Kg 5 min 220 °C

Basi Salate

VOL AU VENT MEDI CRUDI
3162140
28 g 140 pz 15-18 min 220 °C
6 cm

VOL AU VENT MEDI COTTI
3162152
12 g 90 pz 5 cm

PASTA SFOGLIA
BLOCCO - 3162128
LAMINATA - 3162099
6x2 kg 10x1 kg 22 min 22 min 200 °C 200 °C
39x24 cm 38x55 cm

Piatti Pronti



PIATTI PRONTI



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

3512236

350 g 4 pz 20-25 min 180 °C
Microonde 6 min 800 W



LASAGNE ALLA BOLOGNESE IN TEGLIA

3512025

2,5 kg 4 pz 45 min 180 °C



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

3512229

350 g 4 pz 10 min medio
Microonde 5-6 min 800 W



TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

3512224

300 g 4 pz 9 min medio
Microonde 4-5 min 800 W



PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

3512230

300 g 4 pz 9 min medio
Microonde 4-5 min 800 W



TONNARELLI CACIO E PEPE

3512242

350 g 4 pz 10 min medio
Microonde 5-6 min 800 W



TROFIE AL PESTO DI BASILICO

3512227

300 g 4 pz 9 min medio
Microonde 4-5 min 800 W



PENNE AL SALMONE

3512231

300 g 4 pz 9 min medio
Microonde 4-5 min 800 W



PENNE ALL'ARRABBIATA

3512240

300 g 4 pz 9 min medio
Microonde 4-5 min 800 W



GNOCCHI AL POMODORO

3512233

300 g 4 pz 7 min medio
Microonde 5-6 min 800 W



**TORTELLINI PANNA E
PROSCIUTTO**

3512225

300 g 4 pz 9 min medio
Microonde 4-5 min 800 W



RISOTTO FUNGHI PORCINI

3512223

300 g 4 pz 9 min medio
Microonde 4-5 min 800 W



RISOTTO ALLO ZAFFERANO

3512241

300 g 4 pz 9 min medio
Microonde 4-5 min 800 W



**PETTO DI POLLO CON PATATE E
CAROTE**

3522179

300 g 4 pz 5-6 min 800 W
Microonde



I SEGRETI

DELLA PERFETTA

cottura

1. Accendi il forno alla temperatura indicata sulla confezione. Inforna solo quando ha raggiunto la temperatura desiderata.
2. Disponi il prodotto congelato sulle teglie, sopra la carta da forno. Usa teglie pulite per evitare cattivi odori. Ricorda che i prodotti più piccoli hanno bisogno di cotture più brevi rispetto ai prodotti grandi.
3. Rispetta tempi e temperature, per evitare cotture scorrette e prodotti bruciati fuori e crudi dentro. Dopo aver sfornato, lascia raffreddare qualche minuto prima di servire o esporre.
4. Non aprire il forno nei primi 15 minuti di cottura, per non far uscire l'umidità e il calore necessario a far sviluppare i prodotti.
5. Imposta il timer un minuto prima del fine cottura per gestire la sfornata al meglio. Se necessario, ruota la teglia di 180 gradi per dare una colorazione omogenea ai prodotti.
6. Tieni il forno pulito: rimuovi i residui bruciati che possono danneggiare la guarnizione e contaminare il gusto delle infornate successive.

*CORNETTI

175°C

*CROISSANT

165°C

*SFOGLIE

185°C

*PIZZE-FOCACCE

220°C

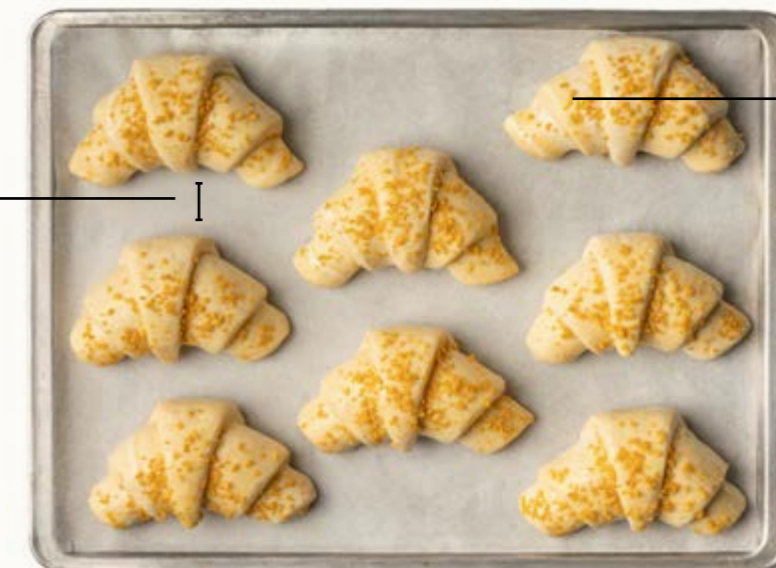
*TORTE SALATE

200°C

FdA
ACADEMY

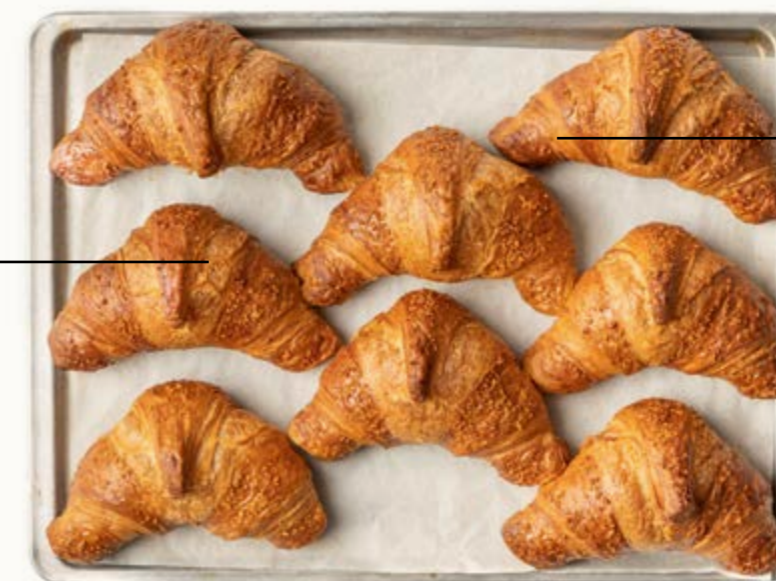
2 cm x
i cornetti

1 cm x
le sfoglie



posizionare
i prodotti
negli angoli
per evitare
che la carta forno
si sollevi

massimo
6/8 cornetti
in base alla
grammatura



forno ventilato

🔥 175°

🕒 20-22'

Il prodotto è pronto quando raggiunge una doratura omogenea e una superficie croccante al tatto.



FORNO D'ASOLO S.P.A.

Via Nome di Maria, 1
31010 Maser (TV) Italy
Tel +39 0423 918181
Fax +39 0423 918199

info@fornodasolo.it
fornodasolo.it



CATALOGO DELLE BONTÀ



CATALOGO DELLE BONTÀ