

FRAGRANTE

tutto

---

*il*

---

GIORNO

---



CATALOGO DELLE BONTÀ



FRAGRANTE  
**tutto**  
*il*  
**GIORNO**

**LA FRAGRANZA NASCE  
DALL'ECCELLENZA IN OGNI DETTAGLIO:  
VASTO ASSORTIMENTO, MATERIE PRIME  
DI ALTISSIMA QUALITÀ, CONSEGNE  
PUNTUALI E SUPPORTO DI CONSULENTI  
PROFESSIONALI E DISPONIBILI.  
TUTTO QUESTO PER GARANTIRTI LA  
NOSTRA FRAGRANZA IN OGNI MOMENTO  
DELLA TUA GIORNATA.**

# SEMPRE AL VOSTRO FIANCO

- 1** Gli agenti dialogano direttamente con voi e vi supportano con la loro consulenza nello sviluppo del vostro business
- 2** I consegnatari sono precisi e affidabili e vi consigliano nella gestione efficace dello spazio gelo
- 3** Il team Academy, sempre aggiornato sui nuovi trend di consumo, attraverso un programma di formazione personalizzato, vi accompagna nella valorizzazione del vostro locale

## L'INNOVAZIONE DEL SURGELATO

### Mantenimento della qualità e del gusto:

il processo di congelamento rapido preserva le caratteristiche organolettiche, come il gusto e l'aroma autentico, impedendo alterazioni nel prodotto

### Accessibilità e innovazione:

consente di offrire prodotti bakery di alta qualità, unendo tradizione e tecnologia, con la possibilità di distribuirli in vasta scala

### Facilità di distribuzione e trasporto:

i prodotti surgelati possono essere facilmente trasportati e distribuiti mantenendo inalterate le loro qualità e offrendo un'esperienza di gusto uniforme in ogni punto vendita

### Sicurezza alimentare:

blocca la proliferazione batterica, garantendo standard igienici elevatissimi e una maggiore sicurezza per i consumatori

### Riduzione degli sprechi:

permette di mantenere prodotti bakery senza fare scorte a breve termine, riducendo il rischio di deperimento e sprechi

### Esperienza moderna e sicura per i clienti:

permette di servire prodotti appena sfornati e profumati, senza compromettere la sicurezza alimentare





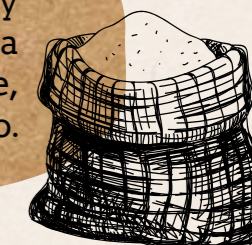
## TUTTO IL BUONO DEL BUONO

### 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


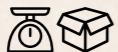













Utilizziamo farine speciali e integrali sia per i prodotti bakery dolci che per quelli salati. Segale, avena, orzo, crusca, semola di grano duro e poi impasti arricchiti con cereali, carbone, farine di malto: è così che la bontà incontra il gusto.



### LIEVITO MADRE

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



	<b>PESO AL PEZZO</b>
	<b>PESO CONFEZIONE</b>
	<b>PESO BUSTA</b>
	<b>CONFEZIONE</b>
	<b>VASSOIO</b>
	<b>DA SCONGELARE</b>
	<b>NON SCONGELARE</b>
	<b>PORZIONI</b>
	<b>TEMPO DI COTTURA IN FORNO</b>
	<b>TEMPERATURA FORNO</b>
	<b>TEMPO DI FRITTURA</b>
	<b>TEMPO DI COTTURA IN MICROONDE</b>
	<b>TEMPERATURA MICROONDE</b>
	<b>DIAMETRO</b>
	<b>MISURE</b>

## DOLCE

### CORNETTI E SFOGLIE

Bakery Design	<b>P 12</b>
Linea Paste Briosciate	<b>P 14</b>
Linea Cornetti Re B.	<b>P 16</b>
Linea Burro Tresorè	<b>P 20</b>
Linea Better for You	<b>P 24</b>
Linea Dolce Vegan	<b>P 28</b>
Cornetti Tradizionali	<b>P 32</b>
Cornetti da Lievitare	<b>P 38</b>
Linea Sfoglie	<b>P 40</b>

### LIEVITATI E ALTRO

Linea Lievitati Speciali	<b>P 44</b>
Krapfen e Ciambelle	<b>P 48</b>
Muffin	<b>P 52</b>
Biscotti e Frolle	<b>P 54</b>
Linea Dolce Gluten Free	<b>P 58</b>

### TORTE E DESSERT

Torte Tradizionali	<b>P 60</b>
Torte Multistrato e Cheesecake	<b>P 66</b>
Torte e Dessert Vegan	<b>P 68</b>
Tranci, Tortine e Maxi Torte	<b>P 72</b>
Dessert al Cucchiaino	<b>P 78</b>
Pasticceria Assortita	<b>P 82</b>

## SALATO

### FOCACCE E PINSE

Focacce Assortite	<b>P 86</b>
Pinsa	<b>P 90</b>
Pane da Farcire	<b>P 92</b>

### SPECIALITÀ SALATE E FREE FROM

Specialità Salate	<b>P 100</b>
Vegan Salato	<b>P 102</b>

### SNACK E PIZZA

Pizze e Calzoni	<b>P 104</b>
Torte e Specialità Salate	<b>P 108</b>
Sfizi Salati	<b>P 110</b>

### PRONTA BONTÀ

Piatti Pronti	<b>P 114</b>
---------------	--------------



# DOLCE

## IL DOLCE PIACERE DI UNA GRANDE LIBERTÀ DI SCELTA

Una ricca selezione di viennoiserie e pasticceria pronta e da lievitare, fra fragranti cornetti tradizionali, leggere proposte con innovative ricette vegane e free from. Dalla colazione al dessert, tutte le nostre dolcezze classiche e moderne.

FORNO  
d'ASOLO

DESIGN  
-YOUR-  
Bakery

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 in 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

## CORNETTO ISOLANO

3013279

🕒 90 g 📦 50 pz 🕒 20-25 min 🌡️ 150 °C

Un vero capolavoro di bontà e estetica, che si ispira alla tradizionale ricetta ischitana. Fragrante doppio impasto con pasta brioche e pasta sfoglia, è la colazione perfetta per chi cerca un piacere autentico! Ottimo vuoto per assaporare tutta l'essenza dell'impasto, ma anche farcito a piacere o con crema e amarena come da tradizione partenopea!



## TRESORÈ ROLL



3013219

🕒 85 g 📦 50 pz 🕒 16-17 min 🌡️ 170 °C

## MARITOZZO



3032861  
MINI - 3032860  
VUOTO - 3032863

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

## CORNETTO CUBO



3013285

🕒 90 g 📦 45 pz 🕒 20-25 min 🌡️ 175 °C

COTTURA NELLO STAMPO





### LA BRIOCHE DEL DOGE



3012982

90 g 40 pz 22-24 min 160 °C

### IL BOCCONDORO



3032574

45 g 15 pz \*



## NOVITÀ

### CORNETTO RE B. BLACK & WHITE 3013290

105 g 50 pz 20-25 min 175 °C

Ultimo nato nella linea di cornetti RE B, apprezzati da tutti per la sfogliatura e la fragranza impeccabile. Nel nuovo cornetto bigusto la ricchezza della farcitura di mandorle e nocciola si sposa alla perfezione con la delicatezza della crema latte e panna. Decorato con codette di cacao e di zucchero bianco.



## 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.



## BEST SELLER

### 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.



**BEST SELLER**

**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 al miele e zenzero.



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

3013108

105 g 50 pz 22-24 min 175 °C



**CORNETTO RE B. INTEGRALE  
E CURCUMA VUOTO**

3013106

85 g 50 pz 22-24 min 175 °C



**CORNETTO RE B.**

3012522  
3012697

85 g 50 pz 20-22 min 175 °C  
65 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. INTEGRALE  
E CURCUMA MIRTILLO**

3013107

105 g 50 pz 22-24 min 175 °C



**CORNETTO RE B.  
CRÈME BRÛLÉE**

3013216

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



Gli autentici cornetti italiani dalla consistenza e fragranza perfetta fino a sera! Grazie ad una attenta bilanciatura degli ingredienti, il croissant Re B., rimane morbido anche dopo diverse ore dalla cottura. Le uova donano fragranza e morbidezza, il lievito madre eleva il prodotto conferendogli un tocco di autenticità. Profumati e morbidi dalla texture perfetta.



## NOVITÀ

CROISSANT MÉLANGE  
ALBICOCCA

3013293

🏺 90 g 📦 40 pz 🕒 17-18 min 🌡️ 165-170 °C

L'inconfondibile sapore del burro unito alla leggerezza del gusto italiano. Farcitura di albicocca e glassa in superficie.



## NOVITÀ

CROISSANT MÉLANGE  
CREMA

3013295

🏺 100 g 📦 50 pz 🕒 17-18 min 🌡️ 165-170 °C

Con il loro gusto ricco e sorprendente, questi croissant uniscono sapori autentici a una fragranza indimenticabile. Farcitura alla crema e topping di zuccherini.



## NOVITÀ

CROISSANT MÉLANGE  
CACAO E NOCCIOLE

3013294

🏺 90 g 📦 40 pz 🕒 17-18 min 🌡️ 165-170 °C

I mélange, con la loro consistenza soffice e delicata, sono perfetti per colazione e break golosi. Farcitura al cacao e nocciole con decorazione di pepite di cioccolato.



**CROISSANT VUOTO**



3012778  
3012776  
3012981

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

**CROISSANT MÉLANGE VUOTO**



3013214  
MINI - 3013231

70 g 64 pz 15-17 min 170 °C  
40 g 165 pz 15-17 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

**TRESORÈ MIGNON ALBICOCCA**



3012473

35 g 100 pz 25 min 165 °C

**TRESORÈ MIGNON CREMA**



3012467

35 g 100 pz 25 min 165 °C

**GIRO CREMA UVETTA**



3012781

100 g 50 pz 17-18 min 165-170 °C

**TRECCIA CREMA E CIOCCOLATO**



3012983

100 g 36 pz 20-22 min 165 °C

**PAIN 3 CIOCCOLATI**



3012790

95 g 60 pz 17-18 min 165-170 °C

**TRESORÈ MIGNON CREMA NOCCIOLA**



3012468

35 g 100 pz 25 min 165 °C

**TRESORÈ MIGNON VUOTO**



3012466

30 g 150 pz 25 min 165 °C

**PAIN AU CHOCOLAT**



3012780

70 g 50 pz 17-18 min 165-170 °C

**MINI PAIN CHOCOLAT**



3032794

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

**FORMINI BURRO**



3012779

30 g 150 pz 13-14 min 165-170 °C





## NOVITÀ

## CORNETTO ARANCIA CAROTA

3013286

85 g 50 pz 20-25 min 175 °C

Il Cornetto Arancia Carota si distingue per un impasto unico - uova, burro e purea di carota - con una nota dolce e delicata che si abbina perfettamente con la farcitura all'arancia. Ideale per una colazione ricca di gusto e colore, è perfetto per chi vuole iniziare la giornata con qualcosa di speciale.



## BEST SELLER

CORNETTO INTEGRALE  
MIELE

3012745

75 g 50 pz 22-24 min 175 °C

Il classico della colazione italiana, il nostro cornetto integrale miele con nuovo impasto e farcitura al miele. Abbiamo migliorato la texture rendendola più soffice con la 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!



## 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.



# NOVITÀ

## CORNETTO PROTEICO

3013284

70 g 50 pz 20-25 min 175 °C

Una proposta innovativa e gustosa che risponde alla crescente richiesta da parte dei consumatori di colazioni proteiche. Le proteine di pisello, uovo e frumento si combinano per creare un dolce sfizioso perfetto per iniziare la giornata o per uno spuntino dopo l'allenamento. Aroma agrumato con note di arancio dolce, mandarino e bergamotto. Topping con perle di legumi dall'effetto crunchy.



## 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





## NOVITÀ

### CORNETTO VEGAN ELIXIR VUOTO

3013291 PQV

65 g 45 pz 20-25 min 175 °C

Preparato con una selezione di oli e grassi vegetali, come olio di girasole alto oleico, sal e karité. Grazie alla combinazione con farina di tipo 2 arricchita con germe di grano, il Cornetto Vegan Elixir Vuoto offre un impasto fragrante, dal sapore delicato e dalla consistenza irresistibile. Perfetto sia da gustare da solo, sia personalizzato con farciture dolci.



## NOVITÀ

### CORNETTO VEGAN ELIXIR FRUTTI ROSSI E GOJI

3013292 PQV

80 g 45 pz 20-25 min 175 °C

Impasto con oli e grassi vegetali di girasole alto oleico, sal e karité, oltre a farina di tipo 2 con germe di grano. Una fruttata farcitura di frutti rossi e bacche: cranberry, succo di goji, purea di amarena e lamponi, per un mix che combina il sapore dolce e leggermente acidulo dei frutti con le proprietà dei goji. Decorazione con semi di mirtillo.



## BEST SELLER

### CORNETTO VEGAN CEREALI SAMBUCO E LAMPONE

3012988 PQV

80 g 45 pz 20-22 min 170 °C

Cornetto vegano con cereali e una ricca farcitura al sambuco e lamponi.





## NOVITÀ

### MINI CORNETTO VEGAN SAMBUCO E LAMPONE

3013287 PQV

35 g 75 pz 20-25 min 175 °C

Mini delizia vegana con impasto ai cereali e farcitura sambuco e lampone. Perfetta per la colazione in hotel o per una pausa golosa.



## NOVITÀ

### MINI STRUDELINO VEGAN NOCCIOLA

3013289 PQV

47 g 75 pz 20-25 min 175 °C

Mini sfoglia vegana alle nocciole e cacao. Ideale per un brunch e per completare l'assortimento colazione dolce in hotel.



### CORNETTO INTEGRALE VEGAN VUOTO

3013215 PQV

65 g 45 pz 20-22 min 170 °C



### 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 CREMA NOCCIOLA

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



### 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



Linea vegan certificata per rispondere alla crescente domanda di prodotti plant base privi di ingredienti di origine animale come latte, uova e burro. Una linea di prodotti innovativi, in linea con scelte alimentari più consapevoli e sostenibili, senza sacrificare il gusto e la qualità.



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 CREMA NOCCIOLA



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  
CREMA NOCCIOLA**



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

**CORNETTO GLASSATO  
CREMA**



MAXI - 3012299

90 g 50 pz 20-22 min 175 °C

**CORNETTO GLASSATO  
CREMA NOCCIOLA**



MAXI - 3012301

90 g 50 pz 20-22 min 175 °C

**CORNETTO GLASSATO  
PISTACCHIO**



3012377

95 g 40 pz 22-24 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

**CIOKORIGO**



MAXI - 3012448

95 g 55 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

**LINEA PRINCIPINI E MINI**

**CORNETTO CREMA NOCCIOLA**



MAXI - 3012120

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

**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  
CREMA NOCCIOLA**



3012306

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

**PRINCIPINO GLASSATO  
CEREALI MISTO BOSCO**



3012308

35 g 3 kg 20 min 175 °C

**CORNETTO BABY**



3012265

25-30 g 4 kg 20 min 175 °C

**CIOKORIGO MINI**



3013218

55 g 75 pz 22-24 min 175 °C

**BOSCORIGO MINI**



3013217

55 g 75 pz 22-24 min 175 °C



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





**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 ALBICOCCA**



3002074

90 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

**CROISSANT**



3002073

65 g 165 pz 15-17 min 170 °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

**SAC À POCHE CREMA  
PASTICCERA**



3162041

1000 g 6 pz



**BEST SELLER**

**CONCHIGLIA CREMA NOCCIOLA** 3012098

90 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C

Fragrante sfoglia con crema di mandorle e nocciole.



**BEST SELLER**

**CONCHIGLIA LATTEPANNA** 3012093

90 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C

Una sfoglia croccante che raccoglie un morbido ripieno alla crema di latte e panna.



**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.



**BEST SELLER**

**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.



**SFOGLIA MIX**



3012280

45 g 5 kg 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 CREMA NOCCIOLA**



3012210

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C

**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

**TRECCIA MANDORLA E ARANCIA**



3012991

95 g 4x12 pz 20-22 min 190-200 °C

**SFOGLIA ALLE MELE**



3013157

100 g 45 pz 20 min 200-220 °C

**TOSCANELLA  
CREMA NOCCIOLA**



3012510

90 g 40 pz 20-22 min 180-190 °C

**STRUDELINO MELA**



3012204

70 g 90 pz 20-22 min 180-190 °C

**PERNOCCIO PERE  
E CREMA NOCCIOLA**



3012179

80 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C

**RAMPOLINA CREMA  
E FRUTTI DI BOSCO**



3012188

75 g 75 pz 20-22 min 180-190 °C

**TOSCANELLA CREMA E RISO**



3012206

80 g 70 pz 20-22 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

## NOVITÀ

## CANNOLO CREMA NOCCIOLA

3013281

70 g 50 pz 20-25 min 170 °C

Sfogliatura fragrante con cuore cremoso di mandorle e nocciola, in un irresistibile contrasto di croccantezza e morbidezza. Perfetto per una colazione golosa o uno snack dolce in ogni momento della giornata!



## 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 CREMA NOCCIOLA 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



La dolcezza si esprime in tutte le sue forme per rendere piacevole il rito del risveglio mattutino e il momento della merenda, con questo invitante assortimento di bontà.





**KRAPFEN PISTACCHIO**



3032575

60 g 24 pz

**KRAPFEN MIDI VUOTO**



3032576

35 g 2 kg

**KRAPFEN MIGNON VUOTO**



3032076

15 g 2,5 kg

**CIAMBELLA MIGNON**



3032259  
3032061

25 g 2,5 kg  
25 g 2,5 kg

**CIAMBELLA**



MAXI - 3032059  
3032060

95 g 30 pz  
60 g 40 pz

**CIAMBELLA CREMA**



3032263

70 g 32 pz

**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

**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

**CUORICINI LATTEPANNA**



3032062

25 g 2,5 kg

**CUORICINI NOCCIOLA**



3032120

25 g 2,5 kg

**MIX DOTS**



3032293

55-60 g 60 pz

**MINI DONUTS MIX**



3032566

29 g 100 pz

**PANCAKE**



3012884

40 g 40 pz 3 min 180 °C



**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



**CESTINI MISTI 4 GUSTI**



3032122



**BUDINO DI RISO**



3012075



**FROLLE MIX**



3041378



**OCCHIO DI BUE ALBICOCCA**



3041379



**FROLLE ESSE**



3041376



**FROLLE ESSE CIOCK**



3041377



**RUGANTINI NOCCIOLA**



3041089



**BISCOTTI CHARLOTTE**



3041039



**MINI BISCOTTI MIX**



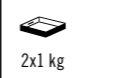
3041094



**CANNOLI MIGNON NOCCIOLA**



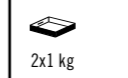
3041056



**BARCHETTE ALBICOCCA E CILIEGIA**



3041038



**CESTINI NOCCIOLA**



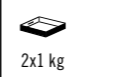
3041093



**MARGHERITE ALBICOCCA E CILIEGIA**



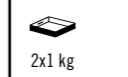
3041077



**MARGHERITE CREMA E NOCCIOLA**



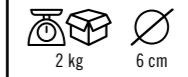
3041095



**MANDORLINE**

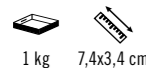


3041076



**LINGUE DI GATTO**


3041072



1 kg 7,4x3,4 cm

**MELICIONDOLI**


3041303



1 kg 6 cm

**BISCOTTI DAMINE**


3041040



10 g 2 kg

**VASSOIO FANTASIA FROLLA**


3041280



1,5 kg

**VASSOIO FANTASIA FROLLA GLASSATO**


3041281



1,5 kg

**OCCHI DI BUE MISTI**


3041249



1,2 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

**PESCHINE MIGNON**


3041088



1,5 kg 3,5 cm

**CROSTATINA ALBICOCCA**


3041271



1,7 kg 24 pz

**CROSTATINA GIANDUIA**


3041273



1,7 kg 24 pz

**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

**CESTINI ZUCCHERATI**


3162036



37 g 54 pz 10,5 cm

**TARTELLETTE MIGNON BURRO**


3062058



3 kg 4,5 cm

**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

**FERRI CAVALLO**


3041310



1 kg



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



**CORNETTO CACAO E NOCCIOLE  
GLUTEN FREE**

GLUTEN FREE



3012683

100 g 12 pz 45 sec 750 W

MICROONDE

**CORNETTO ALBICOCCA  
GLUTEN FREE**

GLUTEN FREE



3012682

100 g 12 pz 45 sec 750 W

MICROONDE

**CROCCANTE NOCCIOLA  
GLUTEN FREE**

GLUTEN FREE



3251075

100 g 12 pz 7x7 cm



**MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO  
GLUTEN FREE**

GLUTEN FREE



3251077

100 g 12 pz 7x7 cm



**TIRAMISÙ  
GLUTEN FREE**

GLUTEN FREE



3251073

100 g 12 pz 7x7 cm



Prodotti preparati in confezioni singole, al fine di evitare contaminazioni, con la certezza di poterli offrire nel loro pack sigillato e garantito. Nuove referenze che seppur prive di glutine, mantengono tutto il sapore e il gusto che da sempre rendono unici e inimitabili i nostri prodotti.

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

BEST SELLER

TORTA CAROTA

3212541

1100 g 2-3 h 27 cm

Torta soffice con impasto con uova, carote e farina di mandorle.





**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 FORESTA NERA**



3212239

1300 g 1-2 h 24 cm

**CASSATA SICILIANA**



3212014

1000 g 2-3 h 24 cm

**TORTE PRETAGLIATE**

**BEST SELLER**

**TORTA DELLA NONNA**

3202174

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

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



**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

**TORTA CACAO**



3202172

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

**TORTA BIGUSTO  
NONNA/CACAO**



3202180

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

**TORTA MANDORLE**



3202217

1200 g 16 pz 2-3 h 27 cm

**BEST SELLER**

**TORTA CAPRESE**

3202204

1200 g 16 pz 1-2 h 27 cm

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



**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

**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

**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

**CIAMBELLONE MARMORIZZATO**



3212627

1000 g 16 pz 4-5 h 23 cm

**TORTA MELE**



3202215

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

**TORTA FRUTTI DI BOSCO**



3202179

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm

**TORTA LIMONE**



3202164

1400 g 16 pz 2-3 h 27 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

## BEST SELLER

## NEW YORK CHEESECAKE





3202328

 1500 g
  16 pz
  4 h
  24 cm

La classica New York Cheesecake, crema di formaggio fresco 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



È la nostra linea di torte più golose, grazie alla sofficità del pan di Spagna e alla cremosità delle farciture. Nelle ricche varianti con fragole o cioccolato sono dolci tentazioni pronte da servire!



## BEST SELLER

**CROSTATA SAMBUCO  
E LAMPONE VEGAN**

3212286 PQV

900 g 1-2 h 27 cm

Una crostata vegana con frolla multicereali con farina di frumento, segale, avena e orzo in versione delicata al sambuco e lampone. Ricca farcitura.

**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 h 27 cm

**BEST SELLER**

**CROSTATA CREMA NOCCIOLE  
E ARANCIA VEGAN**

3202420 PQV

🍷 1000 g 🍰 12 pz ⏱ 1-2 h 🚫 27 cm

Una crostata vegana con frolla multicereali con farina di frumento, segale, avena e orzo in versione golosa alla crema di nocciole e arancia. Dopo lo scongelamento tenere in frigo.



**MORBIDA RIBES  
E MELOGRANO VEGAN**



3212337 PQV

🍷 900 g ⏱ 1-2 h 🚫 27 cm

**MAXI CROSTATA SAMBUCO  
E LAMPONE VEGAN**



3202495 PQV

🍷 1850 g 🍰 48 pz ⏱ 2-3 h 🚫 28x36 cm

**MAXI MORBIDA RIBES ROSSO  
E MELOGRANO VEGAN**



3212544 PQV

🍷 1850 g ⏱ 3 h 🚫 28x36 cm



Le nostre torte vegan incontrano il gusto: ingredienti selezionati, buoni nella loro semplicità, per un piacere da gustare giorno dopo giorno. L'arte di trasformare materie prime di qualità in desiderio. Per offrire ogni giorno tutta l'eccellenza della pasticceria italiana anche in versione vegan.



**BEST SELLER**

**TRANCIO MERINGATA**

3222195

1000 g 1-2 h 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.



**TIRAMISÙ CLASSICO**

3222132

1000 g 1-2 h 11x35 cm



**TRANCIO SAINT HONORÈ**

3222174

1000 g 1-2 h 11x35 cm



**TRANCIO CHANTILLY**

3222292

1000 g 1-2 h 10,5x37 cm



**TIRAMISÙ RUSTICO**

3222146

1000 g 1-2 h 11x35 cm



**TRANCIO CAFFÈ**

3222293

1000 g 1-2 h 10,5x37 cm



**TRANCIO PISTACCHIO  
CARAMELLO**

3222290

1100 g 2 h 11x36,5 cm



**TRANCIO MILLEFOGLIE**

NUOVA RICETTA



3222302

1350 g 4-5 h 12x38 cm

**PROFITEROLES BIANCO**



3232173

1200 g 1-2 h 22x33 cm

**ROLLÉ LIMONE**



3222291

1200 g 3 h 11x38 cm

**TORTINE PERE  
E CACAO - RICOTTA**



3302050

400 g 4 pz 16 cm

**PAN DI SPAGNA COTTO**



3162055

1500 g 3 pz 40x30 cm

**ROULLÈ PAN DI SPAGNA**



3162061

400 g 12 pz 56x38 cm

**BEST SELLER**

**PROFITEROLES AL CIOCCOLATO**

3232234

1200 g 1-2 h 22x33 cm

Bigné sferici farciti con panna ricoperti di crema al cioccolato.



**STRUDEL MELE COTTO  
PRETAGLIATO**



3022011

500 g 4 pz 5 prz 15 min 180 °C

**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.



**BEST SELLER**

**MAXI CROSTATA MELE**

3242020

2000 g 2-3 h 28x36 cm

Fragrante pasta frolla farcita con mele a spicchi e decorata con gelatina.



**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 28x36 cm 28x36 cm

**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 FRUTTI DI BOSCO**



3242046

2500 g 2-3 h 28x36 cm

**MAXI TIRAMISÙ**



3242080  
PRET. - 3202493

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



Tra fragranze di frutta e creme golose, il nostro universo dolciario offre deliziose sfumature di bontà su base pasta frolla o pan di Spagna nei formati maxi, mini o al trancio, per ogni esigenza di servizio.





## BEST SELLER

## SEMIFREDDO CHEESECAKE

3252373

90 g 9 pz 7 cm

Base di biscotto sbriciolato e mousse al formaggio, può essere personalizzata a piacimento con frutta o salse. Pronta da servire, direttamente dal freezer alla tavola. Veloce nella preparazione, senza sprechi.



## BEST SELLER

## MINI TIRAMISÙ SAVOIARDI

3251091

110 g 10 pz 1-2 h 7x11

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.



## BEST SELLER

## 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 decongelamento. Si prepara al momento senza sprechi.



**CUORE CALDO AL PISTACCHIO**



3252371

90 g 12 pz 45 sec 750 W 8 cm  
**MICROONDE**

**TARTUFO BIANCO**



3232027

100 g 16 pz

**TARTUFO NERO**



3232028

100 g 16 pz

**BICCHIERE CHEESECAKE SEMIFREDDO**



3252367

95 g 6 pz

Bicchiere semifreddo cheesecake pronto da servire direttamente dal freezer.

**BICCHIERE PISTACCHIO SEMIFREDDO**



3252365

70 g 6 pz

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

**BICCHIERE TIRAMISÙ SEMIFREDDO**



3252366

70 g 6 pz

Bicchiere semifreddo tiramisù pronto da servire direttamente dal freezer.

**DELIZIA AL LIMONE**



3252035

100 g 6 pz 4-6 h

**CASSATA SICILIANA**



3032027

110 g 12 pz 4-6 h

**BABÀ RHUM**



3252037

140 g 12 pz 5-6 h

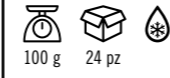




**PASTIERINA**



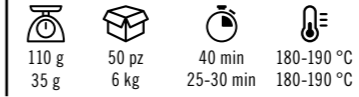
3032095



**SFOGLIATELLA NAPOLETANA**



3012977  
MINI - 3012978



**CODA ARAGOSTA**



3012979  
MINI - 3012980



**SFOGLIATA SANTA ROSA**



3012976



**FROLLA GRANDE**



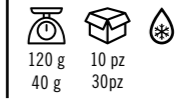
3012156



**CANNOLO SICILIANO**



3032116  
MINI - 3032024



**BRIOCHE CON TUPPO**



3032520



**PASTICCIOTTO RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO**



3232205



**PASTICCIOTTO CREMA**



3232037



**PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA**



3232038



**PASTICCIOTTO CIOK**



3232232



**PASTICCIOTTI MIGNON**



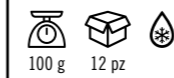
3232199



**ROLLÈ ALLA RICOTTA**



3032096



**PASTICCINI MIGNON**



3252275





# SALATO

## PIÙ SAPORE PER TUTTI I GUSTI

Dai pani per appetitosi panini farciti alle morbide focacce, dalla pizzeria ai calzoni alle nostre torte e ricette salate, tutte le nostre specialità sfiziose in versione tradizionale e vegan.

FORNO  
d'ASOLO



**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 SEMOLA POMODORINI  
E OLIVE**

DOPIA LIEVITAZIONE



3102548

900 g 5 pz 5 min 220 °C

30x40 cm

**FOCACCIA OLIO DI OLIVA**

DOPIA LIEVITAZIONE



3102494

600 g 5 pz 5 min 220 °C

30x40 cm

**FOCACCIA PATATE ROSMARINO**

DOPIA LIEVITAZIONE



3402319

750 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C

30x40 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

**FOCACCIA CON STRACCHINO**

DOPIA LIEVITAZIONE



3102491

850 g 5 pz 5 min 220 °C

30x40 cm

**FOCACCIA CON CIPOLLE**

DOPIA LIEVITAZIONE



3402318

800 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C

30x40 cm

**FOCACCIA CON OLIVE**

DOPIA LIEVITAZIONE



3102492

850 g 5 pz 5 min 220 °C

30x40 cm

**FOCACCIA POMODORINI  
E ORIGANO**

DOPIA LIEVITAZIONE



3102493

850 g 5 pz 5 min 220 °C

30x40 cm

**FOCACCIA PESTO  
E POMODORINI**

DOPIA LIEVITAZIONE



3102536

950 g 5 pz 5 min 220 °C

30x40 cm










## BEST SELLER

## PINSA

3422368

 230 g
  16 pz
  5 min
  5-8 min
  240 °C

La nostra pinsa classica, croccante fuori e morbida dentro, è preparata con farine di frumento, soia e riso per ottenere un impasto idratato. Con la sua tipica forma ovale è la base perfetta per creare mille preparazioni golose, dolci e salate. Versatile come una pizza, ma con il vantaggio della leggerezza.



La Pinsa è una prelibatezza romana dal sapore unico, caratterizzata da un impasto morbido e croccante ai bordi, realizzato con farine di frumento, riso, soia e olio d'oliva. La sua tipica forma ovale e la leggerezza la rendono perfetta per ogni occasione: dai pranzi veloci agli aperitivi sofisticati, fino alle cene gourmet.

Versatile e gustosa, la Pinsa può essere servita in mille varianti, sia salate che dolci, conquistando il palato con la sua fragranza e originalità. Un must per arricchire ogni menù con un tocco di bontà autentica.

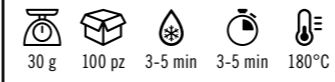


PANI SPECIALI

BOCCONCINI COLORATI MIX



3422266



BUN ZUCCA E PAPAVERO



3422330



SCHIACCIATA ROMANA  
PRETAGLIATA



3422111



FOCACCIA ROMANA



3422351



FOCACCIA ATTORCIGLIATA  
CON SEMI



3422145



PANE ALLE OLIVE



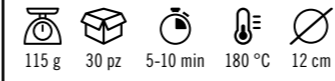
3422086



BAGEL SAPORITO



3422317



BAGEL CON SEMI DI SESAMO



3422316



PAN CONCHIGLIA



3422319



MINI BOCCONCINI MIX



3422175



ALPE ADRIA MIX 4 TIPI



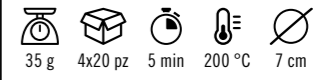
3422360



MINI MIX PANE KAISER



3422056



PANE MAIS E GIRASOLE



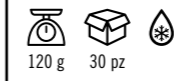
3422152



PANE MALTO E SEMI MISTI



3422153



SCHIOCCO ORIGINALE



3492004





**SCHIOCCO MULTICEREALI**



3492005  
3492003

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

**LAUGEN**



3422139

70 g 60 pz 3 min 150 °C

**BRETZEL**



3422348

100 g 44 pz 4 min 180 °C

**CIABATTE E BAGUETTE**

**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**



3422367

220 g 20 pz 3 min 150 °C

**CIABATTA RUSTICA**



INTERA - 3422313  
TAGLIATA - 3422314

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

**BEST SELLER**

**CIABATTA MULTICEREALI**

3422183

100 g 40 pz

Crocante impasto preparato con farina di grano, farina di segale integrale, fiocco di avena integrale, orzo maltato, semi di lino, di girasole, di miglio e di papavero.



**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 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**

**HAMBURGER SESAMO**



3402085

80 g 4x6 pz 10,5 cm

**PAN GRIGLIATO**



3402366

120 g 36 pz 19x5 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

**PANVENTAGLIO**



3112005

110 g 30 pz

**PANPIZZA**



3402075

100 g 2x13 pz 14 cm

**PANSALTIMBOCCA**



3402053

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

**PIADINA**

**PIADINA FINA**



3412022

125 g 40 pz 26-28 cm

**WRAPS**



3412038

90 g 18 pz 30 cm

**BEST SELLER**

**CIABATTA MINI**

3422334

40 g 100 pz 30 min 1-2 min 200 °C

Ciabatta mini preparata con farina di frumento e farina di segale, acqua, sale e lievito. Già cotta.



**TOAST E TRAMEZZINI**

**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  
INTEGRALE - 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 g 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





**BERLINER SALATO**



3032524

50 g 24 pz

**CORNETTO SALATO**



3112051

58 g 60 pz 20 min 180 °C

**CORNETTO BABY SALATO**



3112073

25 g 4 pz 18 min 180 °C



Originali proposte salate con la morbidezza del krapfen e l'impasto fragrante del croissant, per un capriccio leggero e sfizioso.



**FOCACCIA VERDURE VEGAN**

DOPIA LIEVITAZIONE



3102546

950 g 5 pz 5 min 220 °C  
30x40 cm

**FOCACCIA CEREALI VEGAN**

DOPIA LIEVITAZIONE



3102547

625 g 5 pz 5 min 220 °C  
30x40 cm

**PANE MORBIDO INTEGRALE VEGAN**



3422318

100 g 36 pz 15 cm

**CORNETTO VEGAN CEREALI SALATO**



3112100 PQV

95 g 40 pz 22-24 min 170 °C



Tutto il sapore e la tradizione dell'arte bianca in versione vegan. Conquista i tuoi clienti con un'offerta in linea con i trend di mercato e ricca di gusto!



**FOCACCIA PROVOLA E SALAME  
PICCANTE**



3102545

360 g 6 pz 10 min 200 °C  
22 cm

**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

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

**TRECCIA 4 FORMAGGI**



3102418



100 g 15 pz 8-10 min 200 °C 18x6,5 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

**TRANCIO MARGHERITA**



3102540



850 g 8 pz 1 h 5 min 180 °C 30x40 cm

**TRANCIO MARGHERITA DOPPIA MOZZARELLA**



3102435



925 g 7 pz 10 min 180 °C 30x40 cm

**BRUSCHETTA MARGHERITA**



3102040



230 g 8 pz 8 min 200 °C 24x14 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

**BASE PIZZA POMODORO**



3102027



285 g 21 pz 5 min 220 °C 29 cm

**BASE PIZZA BIANCA ROTONDA**



3162011



230 g 20 pz 5 min 220 °C 29 cm

**BASE PIZZA MEZZO METRO**



3102275



500 g 20 pz 12 min 280 °C 30x40 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

**BASE PIZZA BIANCA RETTANGOLARE**



3102541



500 g 10 pz 1 h 5 min 180 °C 30x40 cm

**SPIANATA ROMANA**



3112012



1100 g 14 pz 12 min 250 °C 59x29 cm

**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**



3102487



130 g 36 pz 5-7 min 200 °C 16 cm

**PIZZA MARGHERITA**



3102486

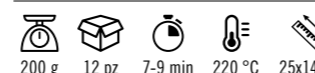


310 g 16 pz 6-8 min 220 °C 27,5 cm

**PIZZOTTELLA MARGHERITA**



3102445



200 g 12 pz 7-9 min 220 °C 25x14 cm

**BEST SELLER**

**BASE PIZZA POMODORO**

3102434



Soffice base per pizza con pomodoro, olio di oliva e origano. Da personalizzare a piacere.





**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 2 min 800 W  
**MICROONDE**

**FAJITAS PETTO DI POLLO**



3132321

1 kg 1 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



Ottime per un aperitivo o per uno spuntino veloce, le torte salate, grazie alla loro versatilità, si adattano ad ogni occasione! Prova anche le nostre specialità salate per creare originali proposte gourmet.





**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  
3112057

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

**ROESTI DI PATATE**



3132086

1,5 kg 1 pz 5/8 min 200 °C

**ALETTE DI POLLO**



3132012

1 kg 1 pz 5 min 200 °C

**MOZZARELLINE IMPANATE**



3132071

2,5 kg 5 min

**OLIVE ASCOLANE COTTE**



3132074

3x1 kg 10 min 180 °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

**CROCCHÈ MOZZARELLA**



MAXI - 3132173  
MINI - 3132174

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

**MICROONDE**

**FRITTELLE ALGHE**



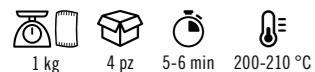
3502012

1 kg 4 pz 5-6 min 200-210 °C

**FRITTELLE PIZZAIOLA**



3502013



**SNACK FRITTO MISTO**



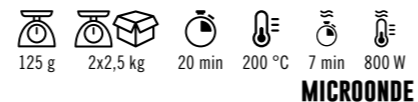
3132179



**ARANCINI EXTRA**



3132020



**ARANCINI MIGNON**



3132021



**NAGGHY DI POLLO**



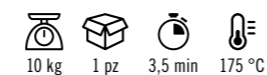
3132072



**PATATE CASALINGHE**



3172199



**PATATE DIPPERS**



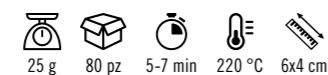
3172201



**MINI PICCOLINI MISTI**



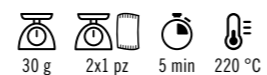
3102360



**PANZEROTTINI  
MOZZARELLA E POMODORO**



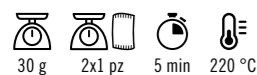
3102281



**PANZEROTTINI  
MOZZARELLA E PROSCIUTTO**



3102282



**BASI SALATE**

**VOL AU VENT MEDI CRUDI**



3162140



**VOL AU VENT MEDI COTTI**



3162152



**PASTA SFOGLIA**



BLOCCO - 3162128  
LAMINATA - 3162099





**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



**MICROONDE** 5-6 min 800 W

**TORTELLINI PANNA  
E PROSCIUTTO**



3512225



**MICROONDE** 4-5 min 800 W

**RISOTTO FUNGHI PORCINI**



3512223



**MICROONDE** 4-5 min 800 W

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO**



3512241

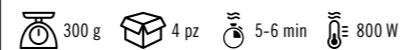


**MICROONDE** 4-5 min 800 W

**PETTO DI POLLO CON PATATE E  
CAROTE**



3522179



**MICROONDE**



Una selezione di specialità di grande successo, realizzate con le ricette tradizionali, per offrire ai tuoi clienti tutta la bontà dei grandi classici della cucina regionale. Dal freezer al microonde, i nostri piatti sono pronti in pochi minuti e buoni come appena fatti. Grande praticità per te, zero tempi di attesa per il tuo cliente, nella massima soddisfazione per entrambi.



# 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

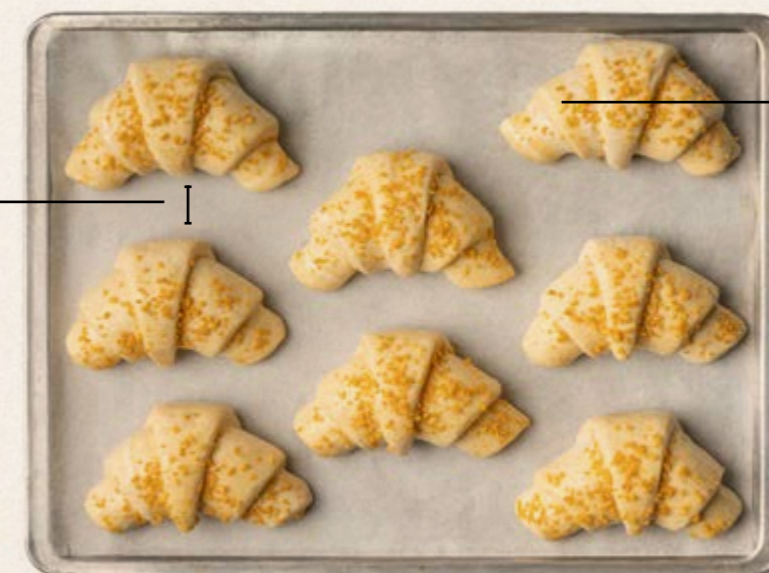
\*PIZZE-FOCACCE  
220°C

\*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](mailto:info@fornodasolo.it)  
[fornodasolo.it](http://fornodasolo.it)



**CATALOGO DELLE BONTÀ**



CATALOGO DELLE BONTÀ