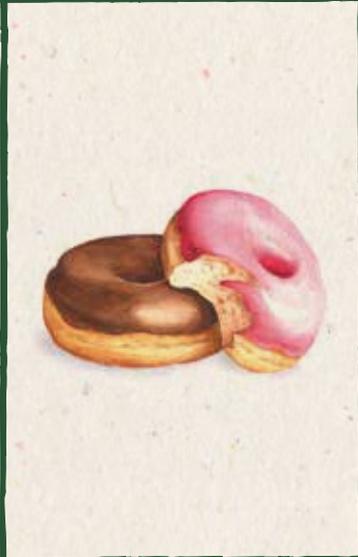


storie
di
bontà





ASOLO DOLCE RIFUGIO

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

Suggestiva vista sui Colli Asolani dalla sede di Forno d'Asolo a Maser



PRIMA DI TUTTO LA BONTÀ

Esaltiamo sotto ogni forma
la sensorialità dei nostri prodotti.
Perché l'amore per il buono
non conosce compromessi.

*profumo
fragranza
appagamento
sapore*

MATERIE PRIME

L'arte di trasformare semplici ingredienti in desiderio

Selezioniamo materie prime di qualità per creare prodotti che diventano i veri protagonisti dei nostri appuntamenti con il gusto.

Prodotti creati con cura particolare, con l'uso di ingredienti naturali selezionati, con una lavorazione che rispecchia la tradizione artigiana, ma nell'assoluto rispetto delle regole imposte dalle certificazioni di qualità più severe, al fine di portare il massimo della freschezza e della fragranza a tutti gli appassionati di bontà nel mondo.



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



Tutta questione di qualità

Per noi la qualità è al primo posto. Scegliamo da sempre i migliori ingredienti per ottenere prodotti dal sapore unico. Tutte le nostre bontà sono il risultato della giusta alchimia tra materie prime di ottima qualità e passione per le cose fatte bene.



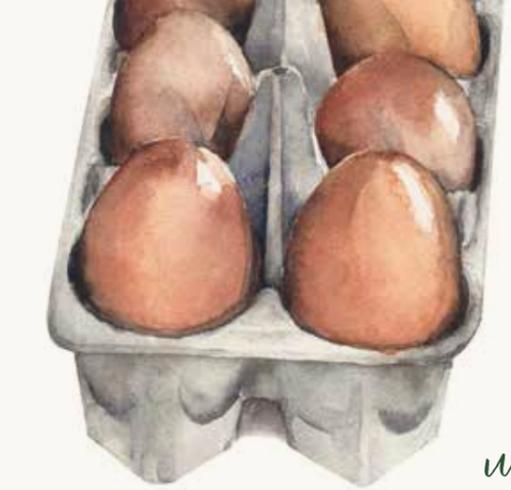
frutta

La frutta rappresenta uno degli ingredienti privilegiati nei nostri prodotti. Con l'apporto di sapori, colori e profumi, offre un grande contributo alle preparazioni, arricchendole di vitamine e sali minerali e rendendole più gustose.



farina

cereali



uova



latte

Il latte è considerato uno degli alimenti più completi e nutrienti nella nostra alimentazione. È il primo alimento che viene assunto alla nascita perché contiene tutte le sostanze necessarie per la rapida crescita dell'organismo ed inoltre è quello che ci accompagna in ogni fase della vita grazie ai principi nutritivi di cui è ricco, come il calcio, il potassio e la vitamina D. È molto amato anche dagli atleti in quanto molto dissetante grazie al suo elevato contenuto di acqua.



MAESTRIA

artigianale

Dedizione e passione, con l'ausilio delle migliori tecnologie, per garantire servizio, continuità e affidabilità.

Consegniamo ogni giorno ai migliori locali d'Italia prodotti di qualità da preparare e rifinire con creatività e fantasia, per offrire un assortimento unico e distintivo ai propri clienti.





autentica bontà

L'ARTE della tradizione italiana

L'ELOGIO AL CORNETTO E CAPPUCCINO

Assaporare un profumato cornetto sorseggiando un cremoso cappuccino è il rituale di inizio giornata più amato dagli italiani. Un rituale che ha il sapore autentico della tradizione e della memoria delle cose buone.

L'aroma del caffè, ingentilito dalla delicatezza del latte, e la fragranza di un cornetto appena sfornato, le chiacchiere e i "buongiorno" del barista del caffè preferito, anche questa è l'Italia che tanto amiamo e che gli stranieri desiderano.



cornetto
cappuccino



MOMENTI DI CONSUMO

una giornata di bontà

Iniziamo la giornata con il sorriso assaporando un fragrante cornetto e un cremoso cappuccino.

La pausa caffè diventa un goloso rituale con una dolce specialità regionale: una croccante sfogliatella napoletana o un ricco pasticciotto leccese?

A pranzo ci godiamo una genuina pizza margherita o una morbida focaccia farcita.

Ricarichiamoci di energia con un soffice muffin ai frutti di bosco o al cioccolato: è l'ora della merenda!

Finalmente happy hour!
Sfizi salati, un buon vino, chiacchiere e risate.

Per concludere la giornata, una dolce tentazione: cuore caldo al cioccolato o mini tiramisù?

sempre assieme a voi

Assortimento di oltre 1200 prodotti dolci e salati per soddisfare tutti i momenti di consumo della giornata.



ORE 9.00

buongiorno

ORE 21.00

dolci tentazioni



ORE 18.00

sfizioso relax



ORE 12.00

buon appetito



ORE 15.00

goloso rituale

I MILLE SAPORI DELL'ITALIA



AMBASCIATORI

del gusto

Dall'Aragostina Napoletana al Tiramisù Veneziano, dalla Focaccia Genovese alla Pizza Napoletana, Forno d'Asolo ricerca e propone le eccellenze e le tipicità territoriali italiane, in controtendenza ad una globalità che tende a rendere tutto uguale.



TIRAMISÙ

una storia romantica

L'origine del Tiramisù ha dato vista a diverse storie e la più romantica è quella legata a Venezia dove nel '700 divenne popolare tra cortigiani e nobili che ne apprezzavano la squisita combinazione di sapori: crema al mascarpone, savoiardi inzuppati di caffè e spolvero di cacao. Grazie alle riconosciute proprietà "energizzanti" si diffuse l'abitudine di consumarne abbondanti porzioni prima di ogni incontro amoroso.



portofino



sonetto



FORNO
d'ASOLO

... i mille sapori dell'italia



F&A
ACADEMY



LA BONTÀ *prende* FORMA

Forno d'Asolo investe in conoscenza,
cultura e formazione, per supportare i clienti
ad affrontare con competenza un mercato
in continua e veloce evoluzione





innovazione
saper fare
esperienza
competenza
ispirazione

F&A
ACADEMY

academy.fornodasolo.it





A FIANCO
DEI MIGLIORI

Condividiamo
con i nostri clienti passione,
curiosità e innovazione
per servire l'eccellenza.

la bontà è un gioco di squadra



AFFIDABILI e puntuali

I nostri prodotti vengono consegnati ai migliori bar d'Italia a una temperatura di -22°C per garantire la massima freschezza e l'assoluta conservazione delle qualità organolettiche.

Ogni giorno i nostri 140 consegnatari partono da 22 piattaforme logistiche distribuite in tutta Italia, raggiungendo i nostri clienti.

Un servizio logistico puntuale e affidabile, a cui si aggiunge la consulenza commerciale ed assistenza da parte di oltre 220 specialisti di prodotto presenti ogni giorno sul territorio, per essere sempre a fianco di chi lavora con passione e dedizione.



• FORNO DOLCE •



• *vegan e gluten free* •



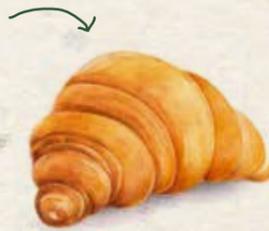
• TORTE E DESSERT •



• FORNO SALATO •



cornetto



krapfen

muffin



FORNO DOLCE



CORNETTO
reborbore

Gli autentici cornetti italiani dalla consistenza
e fragranza perfetta fino a sera!

Quel che si dice una colazione da re,
per iniziare la giornata nei migliore dei modi!


CORNETTO
reborbone



FRAGRANTE
FINO A SERA

glassato

Grazie ad un'attenta bilanciatura degli ingredienti,
il Cornetto ReBorbone rimane soffice anche diverse
ore dalla cottura, poiché trattiene una parte
di umidità al suo interno.



PER FARE LA DIFFERENZA E FIDELIZZARE I TUOI CLIENTI

PERSONALIZZA i tuoi cornetti

Quattro semplici suggerimenti per migliorare la vostra offerta, per stupire e conquistare nuova clientela.

preparazione

Infornare i cornetti a 175°C per circa 20 minuti, lasciare raffreddare almeno 15 minuti prima di farcirli.

1.

CORNETTO REBORBONE GLASSATO CON CREMA GIANDUIA E PISTACCHI SALATI:

Tagliare il dorso del cornetto in orizzontale, farcire con crema gianduia, rifnire con granella di pistacchio salato. Posizionare i prodotti in vetrina, con la parte farcita esposta verso il cliente per invitare all'assaggio.

3.

CORNETTO REBORBONE GLASSATO CON CONFETTURA ALL'ARANCIA:

Tagliare il cornetto nella parte superiore, per facilità usare una forbice. Farcire con confettura all'arancia e rifnire con arancia essicata, che si può preparare facilmente. Tagliare un'arancia a rondelle sottili. Disporre i dischetti sulla carta forno, ricoprire di zucchero semolato ed essiccare in forno a 100°C per 2/3 ore.

2.

CORNETTO REBORBONE GLASSATO CON CREMA PASTICCERA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE:

Tagliare il dorso del cornetto in orizzontale, farcire con crema pasticcera, rifnire con scagliette di cioccolato fondente. Posizionare i prodotti in vetrina, con la parte farcita esposta verso il cliente per invitare all'assaggio.

4.

CORNETTO REBORBONE GLASSATO CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO:

Tagliare il cornetto nella parte superiore, per facilità usate una forbice. Farcire con crema pasticcera e rifnire con frutti di bosco.

pistacchio



1.



cioccolato



.2



3.



arancia



.4



frutti di bosco





Tresoré

La fragranza e il profumo invitante dei croissant al burro preparati con lievito madre e ricetta italiana! La dolcezza si esprime in tutte le sue forme per rendere piacevole il rito del risveglio insieme a un buon caffè o cappuccino.

burro



LINEA *benessere*

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



ARANCIA AMARA



MELA E MIRTILLI



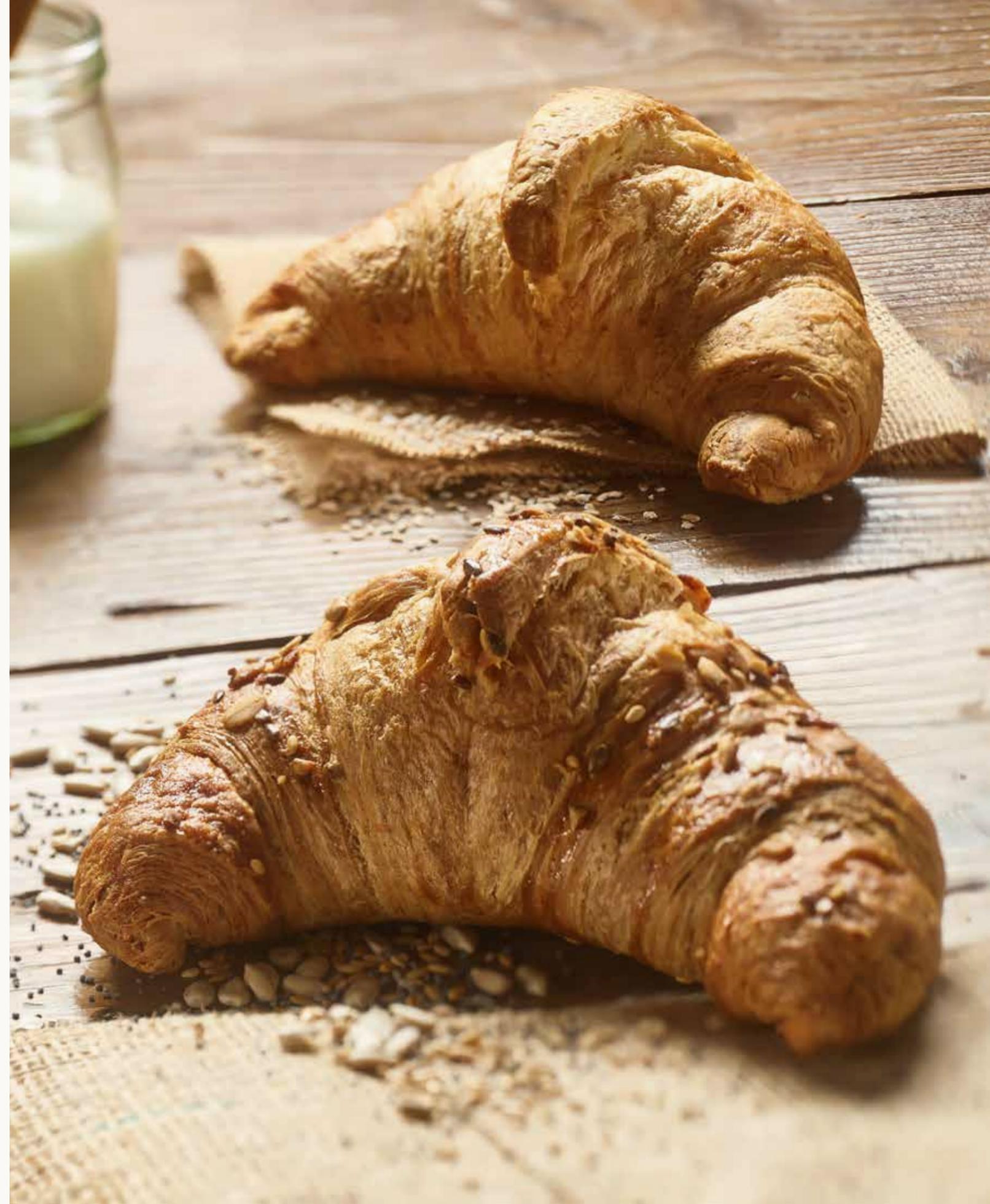
MELA, UVA E CANNELLA



RIBES E MELOGRANO



MIELE






cornetto
NUVOLÀ



La bontà diventa Nuvolà
Nasce il cornetto leggero come una nuvola



CORNETTO SEMOLA

e agrumi di sicilia

Preparato con farina di semola
ottenuta dalla macinazione
del grano duro e farcito
con crema pasticcera agli agrumi
di Sicilia. Un'esplosione
di sapori, per un buongiorno
che profuma di mediterraneo.






sfoglie

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



Lievitati SPECIALI

Un invitante assortimento di bontà:
con il loro profumo intenso e sapore pieno,
questi prodotti, preparati con lievito
madre, rappresentano un'idea sfiziosa
per una piacevole colazione
o un'appagante merenda.



KRAPFEN *e* ciambelle

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

A collection of various biscuits and trolle (small pastries) arranged on a dark wooden surface. The items include round biscuits with jam, spiral-shaped biscuits, a crescent-shaped biscuit with jam, a flower-shaped biscuit with chocolate, and several round biscuits with holes, some dusted with powdered sugar. There are also small round pastries with chocolate and hazelnuts. The background is a rustic wooden table with some crumbs scattered around.

BISCOTTI *e trolle*

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!



linea
VEGAN
e
**GLUTEN
FREE**





linea
VEGAN

»»» *qualità vegana certificata* »»»

Prodotti pensati per coloro che hanno scelto
uno stile alimentare privo di proteine animali
o per chi è alla ricerca di cibi leggeri e salutari.

La Linea Vegan Forno d'Asolo risponde
ai rigidi standard del disciplinare
approvato dall'Associazione Vegetariana Italiana
e ciò ha permesso l'ottenimento del marchio
Qualità Vegetariana Vegan®.



dolce



dessert



la bontà attenta ai nuovi stili alimentari

I tempi cambiano e le esigenze dei consumatori si evolvono. Sempre di più, infatti, si stanno diffondendo stili alimentari come il vegetarianismo, basato sull'esclusione delle carni animali, e il veganismo, fondato sul rifiuto di ogni forma di sfruttamento degli animali. Forno d'Asolo propone una nuova linea pensata proprio per coloro che hanno scelto uno stile alimentare privo di proteine animali. Ma non solo. Questi prodotti, dall'aspetto invitante e dal sapore che conquista, sono adatti anche per chi è alla ricerca di cibi salutari, ma non vuole rinunciare al piacere del gusto.



salato





FdA
ACADEMY

CORNETTO VEGAN

AL SESAMO E PAPAVERO CON HUMMUS DI PEPERONI

ingredienti

Cornetto vegan ai cereali salato

Per preparare circa 250 ml di hummus di peperoni:

2 peperoni rossi
100 g di ceci già cotti
3 cucchiai di semi di sesamo tostati
1 spicchio d'aglio
Succo di ½ limone
Sale, paprika dolce, olio extra vergine qb

per la farcitura del cornetto

2 cucchiai di hummus
4 fettine di cetriolo
2 fettine di cipolla rossa di Tropea
2 fettine di pomodoro
50 g di zucca
Sale e olio extra vergine di oliva qb
1 pizzico di germogli di porro

preparazione

Cuocere il Cornetto Vegan ai cereali in forno - preriscaldato a 175°C - per 20 minuti circa. Raffreddare almeno per 15 minuti prima di farcire.

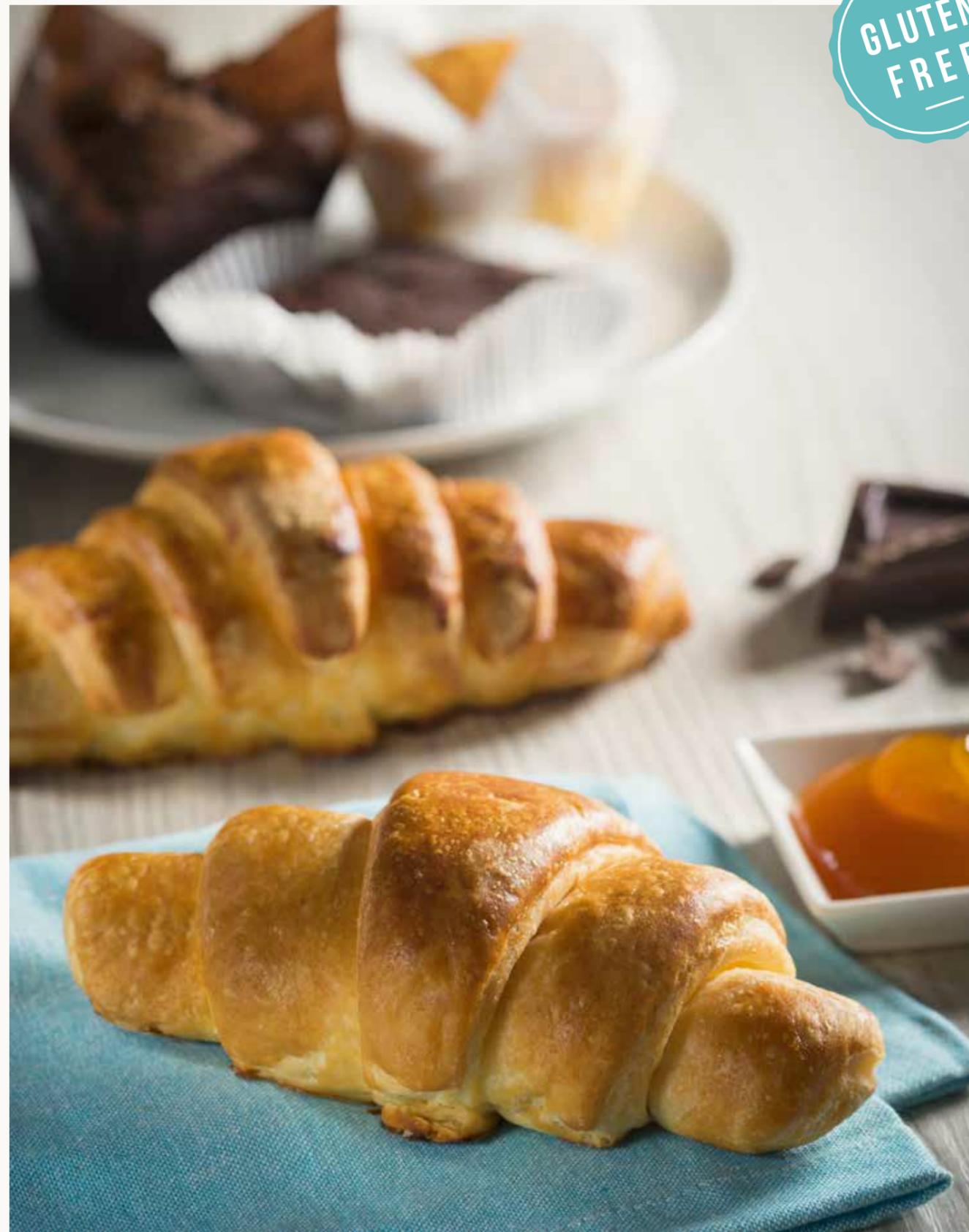
Per preparare l'hummus: in un recipiente unire i semi di sesamo all'olio, azionare il frullatore ad immersione fino ad ottenere una purea. Aggiungere i peperoni grigliati, i ceci, l'aglio, il succo di limone. Condire con sale e paprika.

Frullare fino ad ottenere una salsa omogenea.

Cuocere la zucca in forno per 20 minuti circa aggiungendo un pizzico di sale e un filo d'olio.

Tagliare il cornetto a metà, spalmare sul fondo l'hummus in modo uniforme, appoggiare le fettine di cetriolo, pomodoro, cipolla e zucca. Decorare con un ciuffo di germogli di porro, coprire la farcitura con la parte superiore del cornetto e servire.





GLUTEN
FREE



linea

GLUTEN FREE



~ *gusto ricco* ~

Prodotti dolci e salati preparati in confezioni singole, al fine di evitare contaminazioni, nella garanzia di poter offrire ai clienti celiaci alimenti al 100% sicuri. Nuove referenze che seppur prive di glutine, mantengono tutto il sapore e il gusto che da sempre rendono unici e inimitabili i nostri prodotti.

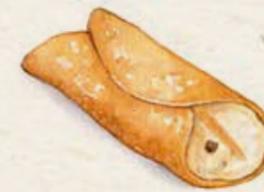
torte →



← monoporzioni



pasticcERIA →



**TORTE
e
DESSERT**



*Korte da forno
e torte*
TRADIZIONALI

Le più celebri icone
della nostra tradizione
dolciaria sono pronte da gustare!
Per offrire ogni giorno
tutta l'eccellenza
della pasticceria italiana!





torte multistrato *e* **CHEESECAKE**

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

Ogni momento diventa speciale con le nostre sfiziose monoporzioni.



MONOPORZIONI

L'arte di trasformare materie prime di qualità in desiderio!





- tiramisù -



caffè

savoiardi



cacao



tartufo



profiteroles



semifreddo



PANNA COTTA

AI FRUTTI DI BOSCO CON COULIS DI LAMPONI

Un dessert raffinato ed elegante,
facile e veloce da preparare.

ingredienti

6 Panna Cotta
100 g di frutti di bosco freschi
per guarnire (mirtilli, ribes,
more, lamponi, fragole)



ingredienti per la coulis

200 g di lamponi
100 g di zucchero a velo
20 g di succo di limone
Foglioline di menta

preparazione

Scongelare la Panna Cotta e conservarla
in frigo. In un recipiente versare i lamponi
insieme al succo di limone e allo zucchero
a velo, frullare con un mixer ad immersione
fino ad ottenere una purea.
Per ricavare un composto lucido e senza grumi,
filtrare la coulis con un colino.
Posizionare sul piatto la coulis
e la panna cotta, guarnire con i frutti
di bosco preparati e una fogliolina di menta
per esaltare la freschezza del dessert.



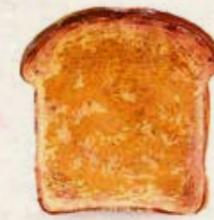


pasticcERIA
assortita

Forme accattivanti, sapori seducenti:
i grandi classici italiani
e le specialità regionali
sapranno conquistare davvero tutti!



pane →



← toast

pizza →



FORNO SALATO



**FO
CACCE**

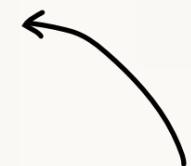
Focaccine assortite e focacce genovesi, tipiche della tradizione ligure, proposte in tante sfiziose varianti. Morbide, croccanti, farcite: ogni morso è un'autentica esplosione di gusto.



PIZZA e calzoni

Regina della tradizione napoletana,
simbolo dell'Italia nel mondo,
la pizza è proposta in un una ricca
gamma di sapori e forme.





*evviva
l'italia*





torte

SALATE

Ottime per un aperitivo
o per uno spuntino veloce,
le torte salate,
grazie alla loro versatilità,
si adattano ad ogni occasione!


arte
BIANCA



Tutto il sapore e la tradizione dell'arte bianca:
pani speciali, morbidi, baguette e ciabatte, piadine, bruschette,
toast e tramezzini. Un vasto mondo di proposte da farcire a piacere!



FOCACCIA PRETAGLIATA AL CRUDO E MOZZARELLA

Un panino semplice e gustoso.

ingredienti

1 Focaccia Attorcigliata con semi
all'olio extra vergine di oliva
4/5 fette di focco di Parma
1 mozzarella di for di latte
Due foglie di insalatina riccia
Un pomodoro tondo Presidente



ingredienti per la salsa

100 g di formaggio spalmabile
1 cucchiaino di senape in crema
1 cucchiaino di miele di acacia

preparazione

Salsa: unire il formaggio spalmabile, la senape ed il miele, fino ad ottenere un composto omogeneo.
Spalmare il composto al formaggio in entrambe le fette interne della focaccia. Tagliare con un coltello a lama liscia la mozzarella e il pomodoro in fette generose. Disporre il focco di Parma, l'insalatina riccia, la mozzarella e il pomodoro in strati.
Può essere servito a temperatura ambiente o scaldato sulla piastra.





il rito
DELL'APERITIVO



Momento irrinunciabile per molti italiani,
l'aperitivo ha una lunga tradizione. Nato nell'800 in Italia,
quando frequentare il caffè era un'abitudine molto amata da politici,
artisti e intellettuali, che proprio in questi luoghi di ritrovo
- oltre a sorseggiare i loro aperitivi - discutevano delle loro idee.
Ancora oggi è un'occasione per chiacchierare
con gli amici, bevendo un buon drink e gustando sfiziosi finger food.

= sfizi =
SALATI

Proposte sfiziose e stuzzicanti da condividere. Feste, aperitivi, pause golose: un mondo di sapori dove un assaggio tira l'altro!

saporiti



sfiziosi





FORNO D'ASOLO S.P.A.

VIA NOME DI MARIA, 1
31010 MASER (TV) ITALY

T +39 0423 918181

F +39 0423 918199

INFO@FORNODASOLO.IT

FORNODASOLO.IT

