



CATALOGO

— DELLE —

bontà

CATALOGO
— DELLE —
bontà

insieme
per una
FILIERA
di valore

.....

Forno d'Asolo è l'orgoglio
di un lavoro prezioso
vissuto ogni giorno a fianco
dei professionisti dell'horeca
con una stessa, identica
volontà: fare del loro locale
una casa della qualità
e dell'accoglienza.

.....

L'ARMONIA del buono



Il buono è frutto dell'attenzione ai dettagli. È la scelta di materie prime di pregio con ricette capaci di coniugare la grande tradizione artigiana con i trend del gusto contemporaneo, tenendo come punto fermo le più rigorose norme dettate dalle certificazioni di qualità.



La congelazione, che avviene in maniera repentina fino al raggiungimento di una temperatura di $-18/-22^{\circ}\text{C}$, garantisce la massima freschezza permettendo di conservare a lungo e in modo perfetto le caratteristiche organolettiche dei nostri prodotti, riducendo al minimo l'utilizzo di conservanti.

Così la nostra proposta diventa unica per fragranza, profumi, sofficià e cremosità: vere squisitezze pronte per essere servite e per promuovere a pieno titolo quel Made in Italy che tutti ci invidiano.



IL PIACERE DI scegliere

Con oltre 1200 prodotti, siamo in grado di rispondere a tutti i momenti di consumo, dalla colazione al pranzo, dallo spuntino all'aperitivo. Focacce, pizze, pani, torte, pasticcini, cornetti: per ogni momento del giorno una risposta di bontà ed eccellenza, così i nostri clienti possono fare dell'accoglienza e della qualità quell'elemento distintivo che li rende unici.

POTETE CONTARE

su di noi



.....

La nostra affidabilità in termini di servizio e logistica ci ha reso grandi. Da sempre investiamo in infrastrutture che garantiscono flussi di approvvigionamento precisi ed efficaci attraverso una rete commerciale che conta centinaia di professionisti che, oltre ad essere un punto



di riferimento concreto, offrono al contempo un servizio costante di consulenza altamente professionale. Perfetta logistica, organizzazione impeccabile e alta qualità del prodotto sono i pilasti su cui poggia la serenità e il successo dei nostri clienti, su cui poggia la fiducia reciproca che ogni giorno ci permette di dare il meglio, di crescere, di essere sempre più performanti.

.....

il dolce

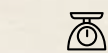


Profumi, sfoglie, fragranze, impasti morbidi e deliziose farciture: i dolci sono gratificazione, gioia, desiderio appagato e la nostra arte pasticceria diventa la risposta perfetta a qualsiasi desiderio.

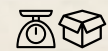
il salato



Farine selezionate, lievitazioni perfette, dorature che incantano gli occhi, sapori golosi, così la magia dell'arte bianca regala gusti infiniti capaci di sedurre i palati più esigenti.



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**



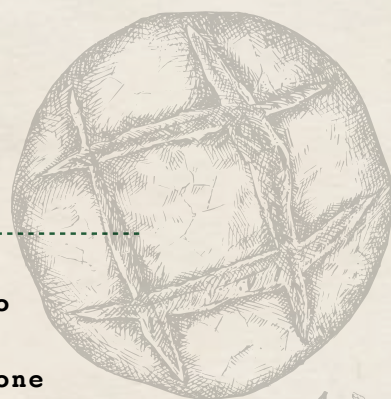
Temperatura microonde



Diametro



Misure



indice

cornetti e sfoglie

Linea Paste Briosciate	P 14
Linea Cornetti Re B.	P 16
Linea Burro Tresorè	P 20
Linea Benessere	P 24
Linea Dolce Free From	P 26
Cornetti Tradizionali	P 30
Cornetti da Lievitare	P 36
Linea Sfoglie	P 38

lievitati e altro

Linea Lievitati Speciali	P 42
Krapfen e Ciambelle	P 44
Tortini e Muffin	P 48
Biscotti e Frolle	P 50

torte e dessert

Torte Tradizionali	P 54
Torte Multistrato e Cheesecake	P 62
Torte e Dessert Free From	P 64
Maxi Torte, Tranci e Tortine	P 68
Dessert al Cucchiaino	P 76
Pasticceria Assortita	P 80

IL SALATO

focacce e pinse

Focacce Assortite	P 84
Pinse	P 88
Pane da Farcire	P 90

specialità salate e free from

Specialità Salate	P 98
Free From Salato	P 100

snack e pizza

Pizza e Calzoni	P 102
Torte e Specialità Salate	P 106
Sfizi Salati	P 108

pronta bontà

Piatti Pronti	P 112
---------------	-------



il dolce

A OGNUNO LA SUA DOLCEZZA

Cornetti, brioche, trecce, krapfen, muffin, infinite possibilità per assaggi sublimi, tra profumi di vaniglia e pistacchio, nocciole e frutti di bosco, il nostro mondo del dolce regala golose sfumature di buono e si arricchisce di proposte benessere e free from per rispondere a tutte le esigenze dei consumatori.

Linea Paste Briosciate



BRIOCHE DEL DOGE

3012982

90 g 40 pz 22-24 min 160 °C



BOCCONDORO

3032574

45 g 15 pz

Linea Cornetti Re B.



prodotti novità

Si amplia l'offerta Re B. benessere con tre nuovi cornetti dall'impasto con farina integrale e curcuma.



CORNETTO RE B. INTEGRALE E CURCUMA VUOTO

3013106

85 g 50 pz 22-24 min 175 °C

Un impasto con farina integrale e curcuma, perfetto da farcire. Decorato con zucchero di canna.

CORNETTO RE B. INTEGRALE E CURCUMA MIRTILLO

3013107

105 g 50 pz 22-24 min 175 °C

Una ricca farcitura al mirtillo, decorato con semi di mirtillo.



CORNETTO RE B. INTEGRALE E CURCUMA CREMA AGRUMATA

3013108

105 g 50 pz 22-24 min 175 °C

Farcito con una crema agli agrumi di Sicilia (15%) e decorazione con codette di zucchero.



CORNETTO RE B.

3012697

65 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO RE B. GLASSATO

3012592

3012518

70 g 85 g 50 pz 50 pz 20-22 min 20-22 min 175 °C 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 CIOCCOLATO NOBILE 3012645

105 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO RE B. GLASSATO MALTO MIELE E ZENZERO 3012704

105 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO RE B. CEREALI 3012941

85 g 50 pz 22-24 min 175 °C



CORNETTO RE B. GLASSATO CREMA 3012572

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





Linea Burro Tesorè



3012778
3012776
3012981

CROISSANT VUOTO

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



TESORÈ 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



TESORÈ CEREALI VUOTO

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



TRESORÈ MIGNON VUOTO

3012466

30 g 150 pz 25 min 165 °C



**TRESORÈ MIGNON
ALBICOCCA**

3012473

35 g 100 pz 25 min 165 °C



**TRESORÈ MIGNON
CREMA**

3012467

35 g 100 pz 25 min 165 °C



**TRESORÈ MIGNON
CIOCREAM**

3012468

35 g 100 pz 25 min 165 °C



FORMINI BURRO

3012779

30 g 150 pz 13-14 min 165-170 °C

Una ricetta premium al burro per la nostra linea di croissant più sfogliati. Sono disponibili in diversi formati e forme, ideali per una colazione sfiziosa anche salata.





Linea Benessere



CORNARETTO GLASSATO
MIELE 3012313

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO CEREALI
ARANCIA AMARA 3012922

75 g 50 pz 23-24 min 175 °C



CORNETTO CEREALI
MELE E MIRTILLO 3012441

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO GLASSATO
CEREALI 3012315

65 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO INTEGRALE
MIELE 3012745

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO VUOTO
CEREALI E SESAMO 3012112

58 g 60 pz 20-22 min 175 °C

Il benessere incontra il gusto. Impasti ai
cereali e integrali con farciture ricercate
secondo gli attuali trend: miele, arancia amara,
mele e mirtillo.

Linea Dolce Free From



Vegan
Qualità Vegetariana®
Prodotti Certificati



CORNETTO VEGAN VUOTO

3012989 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 CEREALI SAMBUCO E LAMPONE

3012988 PQV

80 g 45 pz 20-22 min 170 °C



MINI CORNETTO VEGAN CEREALI

3012509 PQV

35 g 100 pz 20 min 170 °C



CORNETTO VEGAN CARBONE

3012987 PQV

65 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



**STRUDELINO VEGAN
FRAGOLA RIBES**

3013156 PQV

70 g 45 pz 22-24 min 185 °C

La nostra classica sfoglia
fragrante vegan con una ricca
farcitura di fragola (11%), ribes
nero (8%) e ribes rosso (8%).



prodotto vegetale



**STRUDELINO VEGAN
MELE E UVETTA**

3012990 PQV

70 g 45 pz 20-22 min 180-190 °C



GLUTEN
FREE

**CORNETTO CACAO E NOCCIOLE
GLUTEN FREE**

3012683

100 g 12 pz 45 sec 750 W
Microonde



GLUTEN
FREE

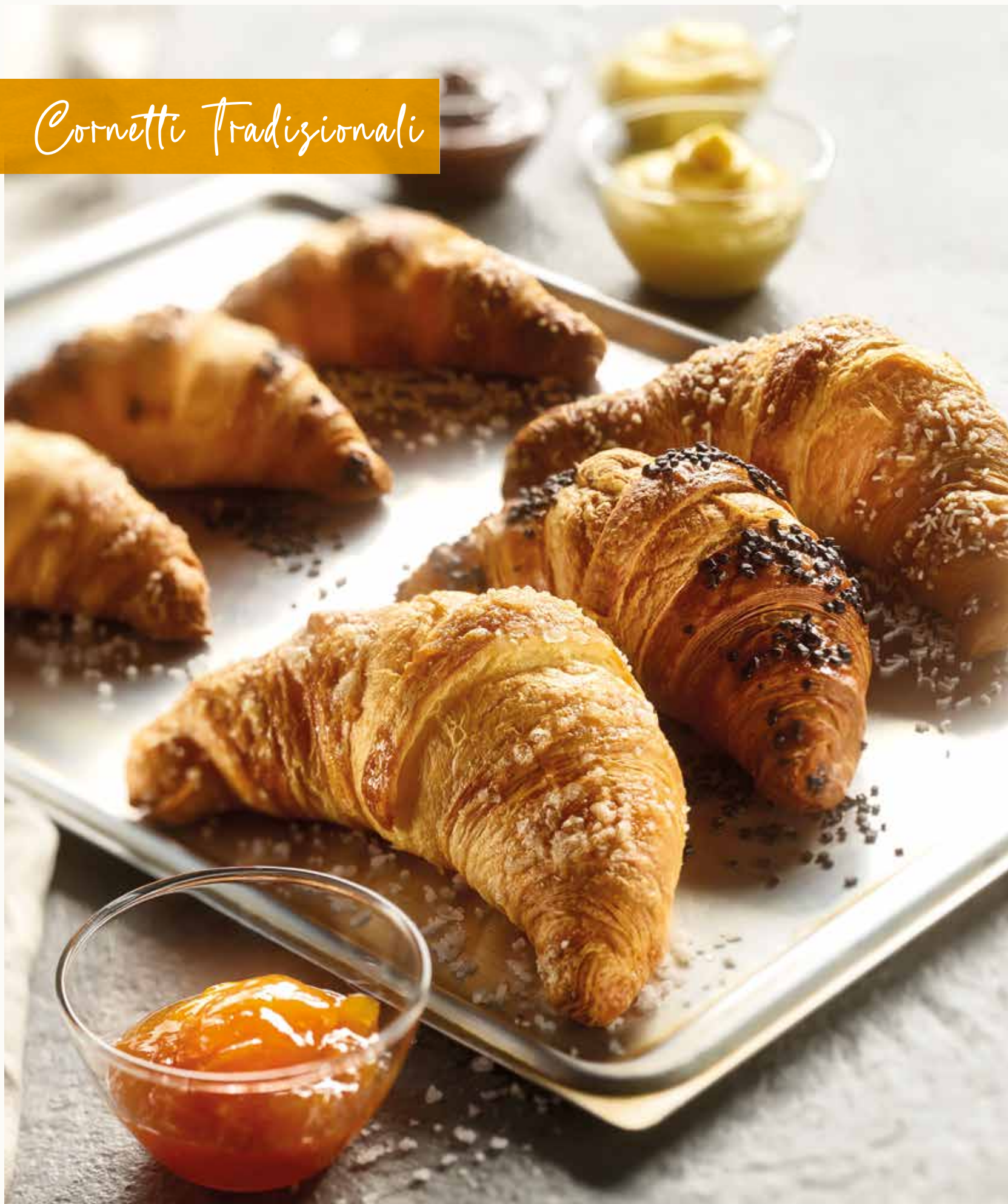
**CORNETTO ALBICOCCA
GLUTEN FREE**

3012682

100 g 12 pz 45 sec 750 W
Microonde



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



**CORNETTO GLASSATO
PISTACCHIO** **3012377**

95 g 40 pz 22-24 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

Linea Principini e Baby



**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



PRINCIPINI GLASSATI MIX **3012310**

35 g 3x1,5 kg 20 min 175 °C



CORNETTO BABY **3012265**

25-30 g 4 kg 20 min 175 °C



**PRINCIPINO GLASSATO
CEREALI MISTO BOSCO** **3012308**

35 g 3 kg 20 min 175 °C



**PRINCIPINO INTEGRALE
MIELE** **3012316**

35 g 3 kg 20 min 175 °C

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







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



SAC À POCHE CREMA PASTICCERA

3162041

 1000 g  6 pz 



Linea Sfoglie



CONCHIGLIA BISQUIT & CREMA 3013057

90 g 60 pz 24-25 min 180 °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 CIOCREAM 3012098

90 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



CONCHIGLIA LATTEPANNA 3012093

90 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



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



TRECCIA NOCI PECAN 3012921

100 g 4x12 pz 20-22 min 175 °C



MINI TRECCIA NOCI PECAN 3012992

50 g 4x20 pz 20-22 min 190-200 °C



RAMPOLINA CREMA E FRUTTI DI BOSCO 3012188

75 g 75 pz 20-22 min 180-190 °C



TRECCIA ALBICOCCA 3012209

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C



TRECCIA CREMA 3012211

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C



TRECCIA CIOCREAM 3012210

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C



TRECCIA MANDORLA E ARANCIA 3012991

95 g 4x12 pz 20-22 min 190-200 °C



SFOGLIA MIX 3012280

45 g 5 kg 20-22 min 180-190 °C



TOSCANELLA CREMA NOCCIOLA 3012510

90 g 40 pz 20-22 min 180-190 °C



TOSCANELLA CREMA E RISO 3012206

80 g 70 pz 20-22 min 180-190 °C



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



SFOGLIA ALLE MELE 3013157

100 g 45 pz 20 min 200-220 °C





La nostra sfoglia ha un'ottima resa dopo la cottura per prodotti friabili e ben sviluppati. Forme a conchiglia, treccia e strudelino.



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 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



SACCHETTINO PESCA E MARACUJA 3012839

 85 g  60 pz  22-24 min  175 °C



GIGA MELE 3012161

 80 g  60 pz  20-22 min  175 °C



Krapfen e Ciambelle



KRAPPEN VUOTO 3032077

50 g 48 pz



KRAPPEN VUOTO BURRO 3032209

50 g 48 pz



KRAPPEN ALBICOCCA 3032068
3302120

60 g 48 pz
65 g 24 pz



KRAPPEN RED VELVET 3302123

65 g 24 pz



KRAPPEN CIOCREAM 3032069
3302122

60 g 48 pz
65 g 24 pz



KRAPPEN CREMA 3032070
3302121

60 g 48 pz
65 g 24 pz



KRAPPEN PISTACCHIO 3032575

60 g 24 pz



KRAPPEN VUOTO MIDI 3032576

35 g 2 kg



KRAPFEN MIGNON VUOTO 3032076

15 g 2,5 kg



KRAPFEN MIGNON ALBICOCCA 3032075

25 g 2,5 kg



KRAPFEN MIGNON CACAO 3032073

25 g 2,5 kg



KRAPFEN MIGNON CREMA 3032074

25 g 2,5 kg



CUORICINI LATTEPANNA 3032062

25 g 2,5 kg



CUORICINI NOCCIOLA 3032120

25 g 2,5 kg



CIAMBELLA MIGNON 3032259

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

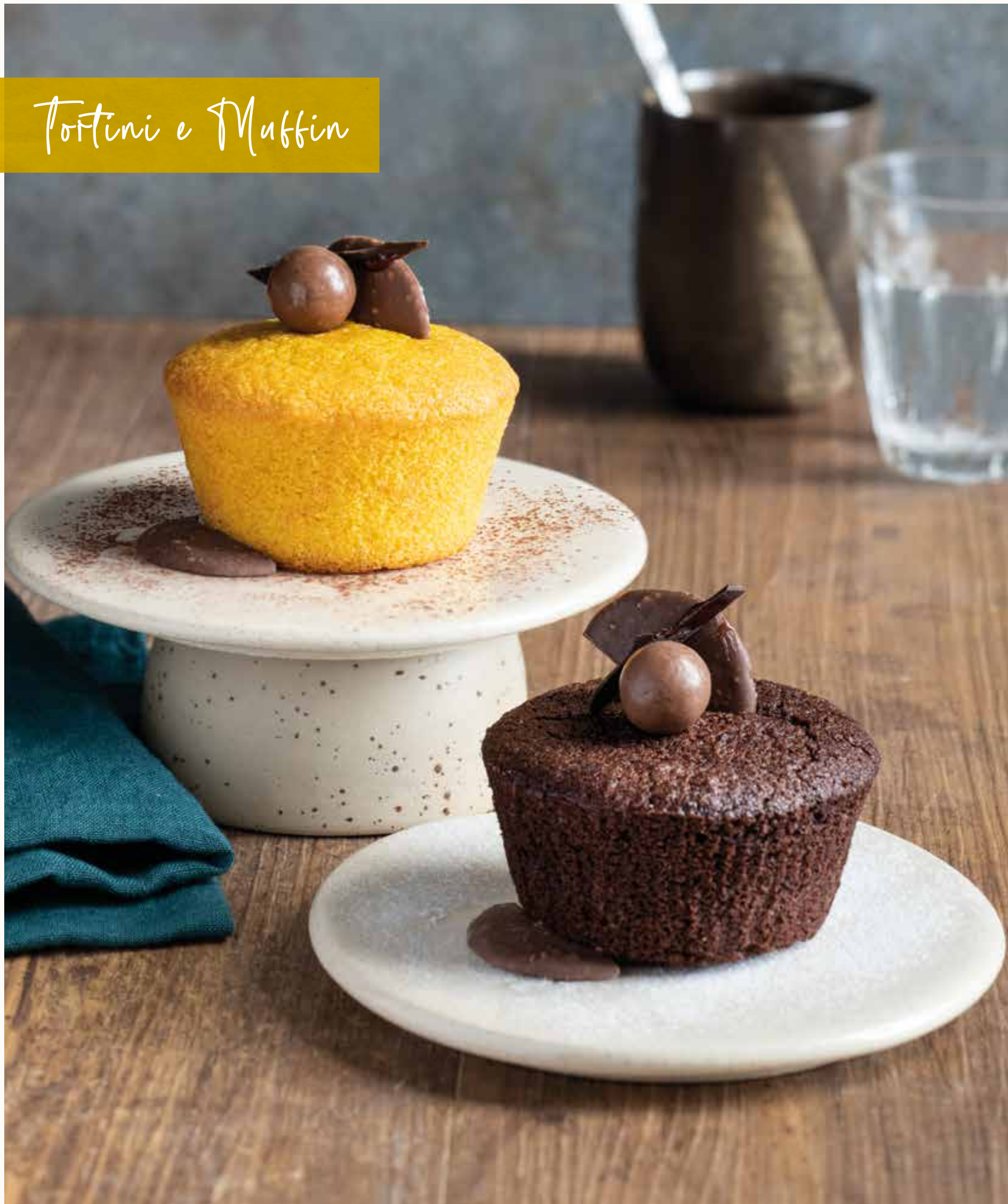


PANCAKE 3012884

40 g 40 pz 3 min 180 °C

Soffici e morbidi con impasto anche al burro.
Prodotti pronti al consumo previo scongelamento in
3 gamme di formato: normale, midi e mignon. Non è
necessaria alcuna cottura.

Tortini e Muffin



prodotti novità

Una nuova soluzione per la colazione, due tortini già cotti, solo da scongelare. Comodi da gestire e senza utilizzo del forno.



TORTINO CAROTE
3032843

70 g 12 pz 1,5 h



TORTINO CAPRESE
3032844

75 g 12 pz 1,5 h



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



CESTINI MISTI 4 GUSTI
3032122
75 g 24 pz 8 cm



FROLLE MISTE
3041066
60 g 20 pz



ESSE CIOCK
3041059
70 g 20 pz



RUGANTINI NOCCIOLA
3041089
60 g 40 pz



CANNOLI MIGNON NOCCIOLA
3041056
2x1 kg



BARCHETTE 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
3041084
60 g 20 pz



ESSE COTTE
3041061
60 g 20 pz



BISCOTTI CHARLOTTE
3041039
65 g 40 pz



MINI BISCOTTI MIX
3041094
2x1 kg



CESTINI NOCCIOLA
3041093
2 kg



MARGHERITE CREMA E NOCCIOLA
3041095
2x1 kg



MANDORLINE
3041076
2 kg 6 cm



MELICIONDOLI
3041303
1 kg 6 cm



CANESTRELLI AL BURRO
3041050
2 kg 4,5 cm



BACI DI DAMA MANDORLA
3041304
1 kg 2,5 cm



**BISCOTTO CURCUMA
E MIRTILLO**
3041264
1,5 kg



ARAGOSTINA CREMA BIANCA
3041258
1,5 kg



ARAGOSTINA PISTACCHIO
3041260
1,5 kg



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



BISCOTTI DAMINE
3041040
10 g 2 kg



BACI DI DAMA CACAO
3041306
1 kg 2,5 cm



**BISCOTTO CEREALI
E SCAGLIE DI CIOCCOLATO**
3041261
1,5 kg



**BISCOTTO FARINA
DI CANAPA E MELAGRANA**
3041265
1,5 kg



ARAGOSTINA GIANDUIA
3041259
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

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!

Prodotti ambient



Torte Tradizionali

Torte Intere



CROSTATA ALBICOCCA 3212273

 900 g  2 h  27 cm



CROSTATA AMARENA 3212276

 900 g  2 h  27 cm





PASTIERA NAPOLETANA 3212042

 1300 g  2-3 h  27 cm






TORTA MELE 3212221

 1400 g  2-3 h  27 cm



TORTA DELLA NONNA 3212215

 1400 g  2-3 h  27 cm



CHEESECAKE ITALIANA FRAGOLE E RIBES 3212257

 1500 g  4-5 h  27 cm



**TORTA SOFFICE
YOGURT E LAMPONI** 3212296

🍰 1000 g 🌡️ 1-2 h 🌀 24 cm



TORTA MORBIDA ANANAS 3212181

🍰 1300 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



TORTA MORBIDA MELE 3212183

🍰 1300 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



**TORTA MORBIDA
FRUTTI DI BOSCO** 3212182

🍰 1300 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



TORTA PERE E CIOCCOLATO 3212199

🍰 1400 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



TORTA MORBIDA ALBICOCCA 3212180

🍰 1300 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



**TORTA MORBIDA
PERE E CIOCCOLATO** 3212179

🍰 1300 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



TORTA CAROTA 3212541

🍰 1100 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



CASSATA SICILIANA 3212014

🍰 1000 g 🌡️ 2-3 h 🌀 24 cm



TORTA FRUTTI DI BOSCO 3212188

🍰 1400 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



TORTA FORESTA NERA 3212239

🍰 1300 g 🌡️ 1-2 h 🌀 24 cm



TORTA CACAO 3202172

🍰 1400 g 🍰 16 pz 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



**TORTA BIGUSTO
NONNA/CACAO** 3202180

🍰 1400 g 🍰 16 pz 🌡️ 2-3 h



TORTA DELLA NONNA 3202174

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm



TORTA MANDORLE 3202217

1200 g 16 pz 2-3 h 27 cm



TORTA NOCI 3202216

1100 g 16 pz 1-2 h 27 cm



TORTA CAPRESE 3202204

1200 g 16 pz 1-2 h 27 cm

prodotti novità

Fresche crostate alla frutta, già pretagliate e comode da servire.



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



TORTA MELE 3202215

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm



TORTA LIMONE 3202164

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm



TORTA RICOTTA E PERE 3202271

1200 g 14 pz 2-3 h 25 cm



TORTA FRUTTI DI BOSCO 3202179

1400 g 16 pz 2-3 h 24 cm



TORTA RICOTTA 3202033

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm



TORTA VIENNESE AL CACAO 3202348

1000 g 12 pz 3 h 24 cm

Le fette di torta di circa 100 gr. sono pratiche nell'utilizzo, veloci nella preparazione e nello scongelamento, facili da impiattare. Riducono gli sprechi e si possono decongelare solo le porzioni desiderate.

prodotti novità

Nuovo formato ciambelloni da 1kg, già pretagliati in 16 fette per un prodotto sempre fragrante.



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



CIAMBELLONE YOGURT 3202037

2000 g 28 pz 2-3 h 28 cm



CIAMBELLONE VARIEGATO CACAO 3202038

2000 g 28 pz 2-3 h 28 cm





Torte Multistrato e Cheesecake



TORTA MULTISTRATO FONDENTE 3202327

1900 g 16 pz 4 h 25 cm



TORTA MULTISTRATO RED VELVET 3202265

1850 g 16 pz 3 h 24 cm



NEW YORK CHEESECAKE 3202328

1500 g 16 pz 4 h 24 cm



CHEESECAKE FRAGOLINE 3202330

1800 g 16 pz 5 h 24 cm

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



Torte e Dessert Free From



prodotti novità

Due nuove crostate vegane con frolla multicereali con farina di frumento, segale, avena e orzo. Una versione esotica al mango & maracuja e una fresca ed estiva alla pera & lime. Ricca farcitura (44%).



CROSTATA VEGAN MANGO E MARACUJA 3212630 PQV

900 g 2-3 h 27 cm



CROSTATA VEGAN PERA E LIME 3212631 PQV

900 g 2-3 h 27 cm



CROSTATA LIMONE E ZENZERO VEGAN 3212294 PQV

900 g 1-2 ore 27 cm



CROSTATA SAMBUCO E LAMPONE VEGAN 3212286 PQV

900 g 1-2 ore 27 cm



MORBIDA RIBES E MELOGRANO VEGAN 3212337 PQV

900 g 1-2 ore 27 cm



CROSTATA CREMA NOCCIOLE E ARANCIA VEGAN 3202420 PQV

1000 g 12 pz 1-2 ore 27 cm
Dopo lo scongelamento tenere in frigo



**MAXI MORBIDA RIBES ROSSO
E MELOGRANO VEGAN** 3212544

1850 g 3 ore 28x36 cm



**TIRAMISÙ
GLUTEN FREE** 3251073

100 g 12 pz 7x7 cm



**CROCCANTE NOCCIOLA
GLUTEN FREE** 3251075

100 g 12 pz 7x7 cm



**MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO
GLUTEN FREE** 3251077

100 g 12 pz 7x7 cm



Maxi Torte, Tranci e Tortine



Maxi Torte

prodotto novità



MAXI MELE E CRUMBLE

3242108

2000 g 2-3 h 28x36 cm

Impasto allo yogurt, che rimane soffice e morbido, farcito con mele (29%) e decorato con crumble al burro.

MAXI NOCCIOLA

3242107

2500 g 2-3 h 28x36 cm

Ideale come dessert, con pan di Spagna, farcitura alla nocciola, decorata con granella di nocciola.



prodotto novità



MAXI CROSTATA ALBICOCCA

3242032

1800 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI TORTA DELLA NONNA

3242085

2500 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI TORTA CACAO 3242039

2000 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI CROSTATA ALLA RICOTTA 3242028

2000 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI TIRAMISÙ 3242080

2500 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI CIOCCOLATO 3242082

2500 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI KÄSE SAHNE 3242081

2500 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI LIMONE 3242086

2500 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI CROSTATA FRUTTI DI BOSCO 3242046

2500 g 2-3 h 28x36 cm



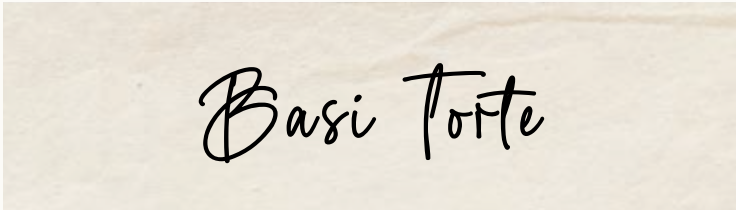
MAXI CROSTATA MELE 3242020

2000 g 2-3 h 28x36 cm



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



prodotti novità

Perfetti come dessert: facili da servire e flessibili
nella dimensione della fetta.



TRANCIO CAFFÉ 3222293

1000 g 1-2 h 10,5x37 cm

TRANCIO CHANTILLY 3222292

1000 g 1-2 h 10,5x37 cm



TRANCIO PISTACCHIO CARAMELLO 3222290

1100 g 2 h 11x36,5 cm



prodotto novità



ROLLÉ LIMONE 3222291

1200 g 3 h 11x38 cm

Sottile pan di Spagna arrotolato
con una fresca crema al limone.



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



SALAME AL CIOCCOLATO 3222079

1000 g 3 pz 1 h 15 cm

Deliziose farciture di frutta e avvolgenti abbracci
di crema su base di pasta frolla o pan di spagna,
nei formati maxi, mini o al trancio, per ogni
esigenza di servizio.

Dessert della Tradizione



TIRAMISÙ CLASSICO 3222132

1000 g 1-2 h 11x35 cm



TRANCIO SAINT HONORÉ 3222174

1000 g 1-2 h 11x35 cm



TIRAMISÙ RUSTICO 3222146

1000 g 1-2 h 11x35 cm



TRANCIO MILLEFOGLIE 3222158

1350 g 4-5 h 12x38 cm



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.

four

four



PROFITEROLES BIANCO 3232173

1200 g 1-2 h 22x33 cm



PROFITEROLES AL CIOCCOLATO 3232234

1200 g 1-2 h 22x33 cm

Bigné farciti ricoperti di crema al cioccolato. Bigné è una pasta di farina, uova, latte, zucchero, burro e lievito che sviluppa in forma sferica.





Dessert al Cucchiaino

prodotti novità

Un'innovativa 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

Ha un cuore di cioccolato fondente e una decorazione a scaglie.



SEMIFREDDO CIOCCOLATO DI MODICA 3232046

100 g 6 pz 45 min 6,5 cm



SEMIFREDDO PISTACCHIO VERDE DI BRONTE 3232045

100 g 6 pz 45 min 6,5 cm

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



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 CIOCCOLATO 3251083

100 g 12 pz 70 sec 800 W 8 cm
Microonde

prodotti novità

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



TARTUFO BIANCO 3232027

100 g 16 pz 45 min



TARTUFO NERO 3232028

100 g 16 pz 45 min



BICCHIERE CHEESECAKE SEMIFREDDO 3252367

95 g 6 pz 30 min



BICCHIERE PISTACCHIO SEMIFREDDO 3252365

70 g 6 pz 30 min



BICCHIERE TIRAMISÙ SEMIFREDDO 3252366

70 g 6 pz 30 min



MINI TIRAMISÙ MASCARPONE 3251091

110 g 10 pz 1-2 h 7x11 cm



DELIZIA AL LIMONE 3252035

100 g 6 pz



BABÀ RHUM 3252037

140 g 12 pz



CASSATA SICILIANA 3032027

110 g 12 pz



Pasticceria Assortita



	PASTIERINA 3032095 ⚖️ 100 g 📦 24 pz 💧		SFOGLIATELLA NAPOLETANA 3012977 / MINI - 3012978 ⚖️ 110 g 35 g 📦 50 pz ⌚ 40 min 25/30 min 🌡️ 180-190 °C 180-190 °C 📦 6 kg
	CODA ARAGOSTA 3012979 / MINNI - 3012980 ⚖️ 120 g 25-28 g 📦 50 pz ⌚ 30 min 25 min 🌡️ 180-190 °C 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 40 g 📦 10 pz 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



il salato

SAPORI, SAPERI E DELIZIE

Focacce, pizze, pani speciali,
sfiziosi salatini, per raccontare
un mondo fatto di sapori a cui non
è possibile resistere; pomodoro e
rosmarino, olio e verdure, cipolla
e olive, un rincorrersi di gusti
che da sempre conquista,
sia nelle versioni tradizionali
che free from.

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

prodotti novità

La nostra linea di focacce a doppia lievitazione si amplia alle ricette regionali più amate: salsiccia e friarielli e pesto e pomodorini.



FOCACCIA SALSICCIA FRIARIELLI 3102535

1000 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm

FOCACCIA PESTO E POMODORINI 3102536

950 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



FOCACCIA OLIO DI OLIVA 3102494

600 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



FOCACCIA CON STRACCHINO 3102491

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



FOCACCIA CON CIPOLLE 3402318

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



PIZZA ALTA POMODORO 3102035

800 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



FOCACCIA PATATE ROSMARINO 3402319

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



FOCACCIA CON OLIVE 3102492

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



FOCACCIA POMODORINI E ORIGANO 3102493

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



GENOVESE VERDURE 3402012

1000 g 5 pz 3/4 min 220/240 °C 30x40 cm



Pinse

prodotti novità

La nostra pinsa 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. Ora anche nella versione integrale e monoporzione, perfetta per una pausa pranzo veloce e leggera.



PINSA CLASSICA 3422310

230 g 24 pz 5-6 min 250 °C

PINSA INTEGRALE 3422331

230 g 24 pz 5-6 min 250 °C



PINSA MONOPORZIONE 3422332

130 g 48 pz 5-6 min 250 °C



Pane da Farcire

Pani Speciali

NOVITÀ



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

3422141

220 g 20 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



ALPE ADRIA MIX 4 TIPI

3422087

30-40 g 4x20 pz 10 min 200 °C



MINI BOCCONCINI MIX

3422175

35 g 3 kg 15 min 180 °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
3422142

100 g 30 pz 4 min 180 °C

Ciabatte e Baguette



CIABATTA MULTICEREALI
3422183

100 g 40 pz



CIABATTINA 100% SEMOLA
3422315

100 g 40 pz 10-12 min 220 °C



**CIABATTINA CON VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI**
3422140

100 g 36 pz 10 min 180 °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



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



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

NOVITÀ



BURGER CRISTAL GRILL
3422333

90 g 40 pz 30 min 1-2 min 200 °C



NOVITÀ

CIABATTA MINI
3422334

40 g 100 pz 30 min 1-2 min 200 °C



HAMBURGER SESAMO
3402085

80 g 4x6 pz 10,5 cm



HOT DOG
3402068

80 g 3 kg 19x5 cm



PANE GRANINO
3402033

100 g 26 pz 8,5x15,5 cm



PANE MORBIDO
3402334

100 g 36 pz 15 cm



PANE COTOLETTA
3402045

80 g 20 pz 14 cm



PIUMINO AL LATTE
3422151

50 g 40 pz



PANVENTAGLIO
3112005

110 g 30 pz



GRILLY
3402093

110 g 36 pz 17x5 cm



BUGHY TAGLIATO
3402098

80 g 6x9 pz 21x9 cm



PANE TRECCIA
3402335

90 g 36 pz 16x9 cm



PANE MALFATTO
3402336

100 g 27 pz 14 cm



PANE TARTARUGA
3402099

70 g 40 pz 11 cm



PANE CANAPÈ
3402043

25 g 50 pz 7 cm



PANPIZZA
3402075

100 g 2x13 pz 14 cm



PANSALTIMOCCA
3402053

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



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



Un morbido tramezzino per una pausa sfiziosa
o un momento appetitoso con un toast o un sandwich?
Tanti tipi di pane per conquistare
con gusto i vostri clienti.



Specialità Salate







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 kg  18 min  180 °C

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

SPECIALITÀ SALATE
E FREE FROM



Free From Salato



**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



**FOCACCIA VEGAN
AI CEREALI** 3402100

🏺 625 g 📦 5 pz ⌚ 3-4 min 🌡️ 220 °C 📏 29,5X39,5 cm



**FOCACCIA VEGAN
ZUCCA E SEMI DI PAPAVERO** 3402102

🏺 600 g 📦 5 pz ⌚ 3-4 min 🌡️ 220 °C 📏 29,5X39,5 cm



Pizze e Calzoni



FOCACCIA FUMÈ 3102479

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm



FOCACCIA RUSTICA 3102477

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm




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

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



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



TRANCIO MARGHERITA
3102362
600 g 8 pz 10 min 200 °C
28x32 cm



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



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



BASE PIZZA BIANCA RETTANGOLARE
3162141
400 g 15 pz 5 min 220 °C
30x40 cm



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



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



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



BASE PIZZA POMODORO
3102434
700 g 8 pz 10 min 180 °C
30x40 cm



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



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



ERBAZONE 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



NOVITÀ

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
3132186

 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



**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

NOVITÀ



MOZZARELLINE SORRENTINA

3502014

1 Kg 5 pz 6 min 200-210 °C



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



CROCCHE 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

NOVITÀ



FRITTELLE PIZZAIOLA

3502013

1 Kg 4 pz 5-6 min 200-210 °C



NAGGHY DI POLLO

3132072

1 Kg 8 min 200 °C



ALETTE DI POLLO

3132012

1 kg 1 pz 5 min 200 °C



MOZZARELLINE IMPANATE

3132071

2,5 Kg 5 min

NOVITÀ



ARANCINI ALLE VERDURE

3122068

1 Kg 5 pz 6 min 200-210 °C



CROCCHETTE
DI PATATE AL FORNO

3132053

2,5 Kg 10 min 180 °C

NOVITÀ



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 EXTRA

3132020

125 g 2x2,5 kg 20 min 200 °C

Microonde

7 min 800 W



ARANCINI MIGNON

3132021

25 g 2x2,5 kg 10 min 200 °C

Microonde

3 min 800 W



PATATE A SPICCHI

3172201

10 kg 4x2,5 kg 10-14 min 200 °C

3 min 175 °C



PATATE CASALINGHE

3172199

10 kg 1 pz 3,5 min 175 °C



PANZEROTTINI
MOZZARELLA E PROSCIUTTO

3102282

30 g 2x1 Kg 5 min 220 °C



PANZEROTTINI
MOZZARELLA E POMODORO

3102281

30 g 2x1 Kg 5 min 220 °C



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 E
LAMINATA

BLOCCO - 3162128

LAMINATA - 3162099

6x2 kg 10x1 kg 22 min 22 min 200 °C 200 °C 39x24 cm 38x55 cm

Piatti Pronti



pronta
bontà

Pronta Bontà / 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



TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO 3512225

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



MELANZANE ALLA PARMIGIANA IN TEGLIA 3512243

2 kg 2 pz 45 min 180 °C



GNOCCHI AL POMODORO 3512233

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



RISOTTO FUNGHI PORCINI 3512223

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



CREIAMO INSIEME LA
CASA DELLA QUALITÀ E
dell'accoglienza

FDA Academy nasce con l'obiettivo di costruire relazioni fondate sul valore della professionalità e sulla volontà di promuovere il potenziale dei nostri clienti, mettendo tutto il know how che ci contraddistingue a supporto della loro crescita imprenditoriale. In questo modo, tutti insieme, potremmo cogliere al meglio le opportunità che propone un mercato in continua evoluzione.

ACADEMY
TAILOR MADE
PRESSO
I CLIENTI

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 a 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

*CROISSANT

*SFOGLIE

*PIZZE-FOCACCE

*TORTE SALATE

175
°C

165
°C

185
°C

220
°C

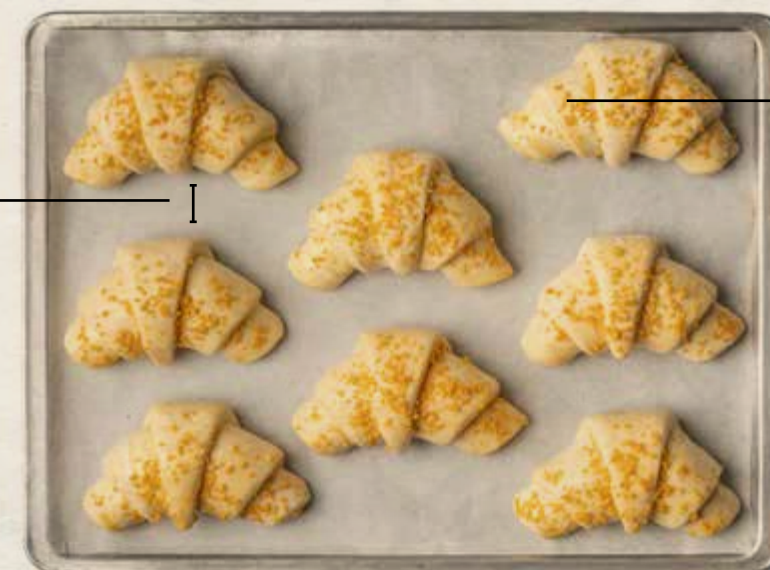
200
°C



FdA
ACADEMY

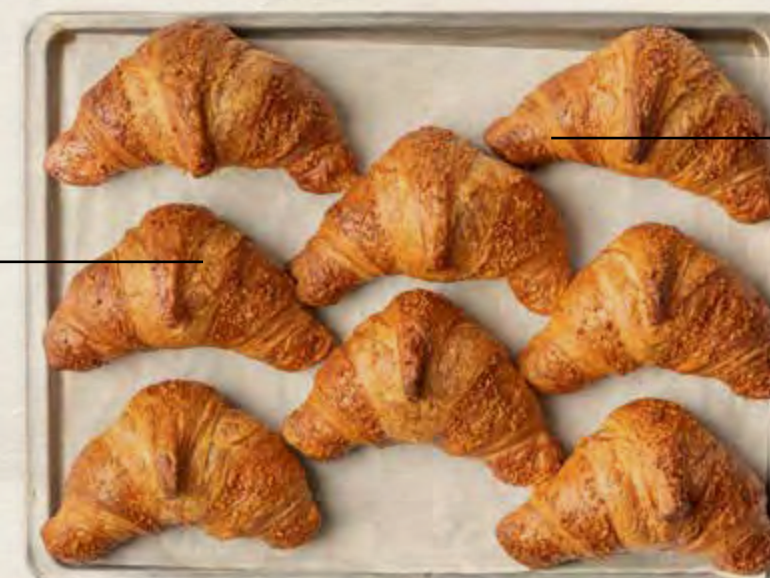
2 cm x
i cornetti

1 cm x
le sfoglie



posizionare
i profotti
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.

Handwriting practice lines on page 120.

Handwriting practice lines on page 121.

Handwriting practice lines on page 122.

Handwriting practice lines on page 123.

Handwriting practice lines on page 124. The page contains 20 horizontal dashed lines for writing practice.

Handwriting practice lines on page 125. The page contains 20 horizontal dashed lines for writing practice.

Handwriting practice lines on page 126.

Handwriting practice lines on page 127.



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



fornodasolo.it