



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

## IL DOLCE

### 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



3012913

**TESORÈ CEREALI VUOTO** MINI - 3012939

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



3012905

**TESORÈ ALBICOCCA**

95 g 48 pz 20-22 min 180/190 °C



3012781

**GIRO CREMA  
UVETTA**

100 g 50 pz 17-18 min 165-170 °C



3012983

**TRECCIA CREMA E CIOCCOLATO**

100 g 36 pz 20-22 min 165 °C



3012790

**PAIN 3 CIOCCOLATI**

95 g 60 pz 17-18 min 165-170 °C



3012780

**PAIN AU CHOCOLAT**

70 g 50 pz 17-18 min 165-170 °C



3032794

**MINI PAIN CHOCOLAT**

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  
CARBONE**

3012987 PQV

65 g 45 pz 20-22 min 170 °C



**CORNETTO VEGAN  
ALBICOCCA**

3012986 PQV

80 g 45 pz 20-22 min 170 °C



**CORNETTO VEGAN  
CIOCREAM**

3012643 PQV

85 g 40 pz 20-22 min 170 °C



**CORNETTO VEGAN CEREALI  
SAMBUCO E LAMPONE**

3012988 PQV

80 g 45 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

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



prodotti  
vegani



**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



**CORNETTO VUOTO CURVO** MAXI - 3012123

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO CREMA** MAXI - 3012121

90 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO GLASSATO  
ALBICOCCA** MAXI - 3012300

90 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO ALBICOCCA** MAXI - 3012118

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  
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 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 🌡️ 167x170 °C

sac à poche



**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 🌡️

# 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



**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



**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



**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



**TRECCIA CREMA** 3012211

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C



**TRECCIA CIOCREAM** 3012210

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C



**SFOGLIA ALLE MELE** 3013157

100 g 45 pz 20 min 200-220 °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

La nostra sfoggia 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



**KRAPFEN VUOTO** 3032077

50 g 48 pz



**KRAPFEN VUOTO BURRO** 3032209

50 g 48 pz



**KRAPFEN ALBICOCCA** 3032068  
3302120

60 g 48 pz  
65 g 24 pz



**KRAPFEN RED VELVET** 3302123

65 g 24 pz



**KRAPFEN CIOCREAM** 3032069  
3302122

60 g 48 pz  
65 g 24 pz



**KRAPFEN CREMA** 3032070  
3302121

60 g 48 pz  
65 g 24 pz



**KRAPFEN PISTACCHIO** 3032575

60 g 24 pz



**KRAPFEN 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



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



**MELICIONDOLI**  
3041303  
1 kg 6 cm



**BISCOTTI DAMINE**  
3041040  
10 g 2 kg



**CANESTRELLI AL BURRO**  
3041050  
2 kg 4,5 cm



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



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



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



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



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



**ARAGOSTINA CREMA BIANCA**  
3041258  
1,5 kg



**ARAGOSTINA GIANDUIA**  
3041259  
1,5 kg



**ARAGOSTINA PISTACCHIO**  
3041260  
1,5 kg



**CANNOLO SICILIANO GIANDUIA**  
3041266  
1,5 kg



**CANNOLO SICILIANO  
PISTACCHIO**  
3041268  
1,5 kg



**FERRI CAVALLO**  
3041310  
1 kg



**VASSOIO FANTASIA FROLLA**  
3041280  
1,5 kg



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



**OCCHI DI BUE MISTI**  
3041249  
1,2 kg



**PESCHINE MIGNON**  
3041088  
1,5 kg 3,5 cm



**CROSTATINA ALBICOCCA**  
3041271  
1,7 kg 24 pz



**CROSTATINA GIANDUIA**  
3041273  
1,7 kg 24 pz



**CESTINI ZUCCHERATI**  
3162036  
37 g 54 pz 10,5 cm



**TARTELLETTE MIGNON BURRO**  
3062058  
3 kg 4,5 cm

Piccole e sfiziose proposte per un dolce break o un fine pasto goloso. Grande praticità per l'esercente, massima gratificazione di 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 PERE E CIOCCOLATO**

3212199

1400 g 2-3 h 27 cm



**TORTA MORBIDA ANANAS**

3212181

1300 g 2-3 h 27 cm



**TORTA MORBIDA ALBICOCCA**

3212180

1300 g 2-3 h 27 cm



**TORTA MORBIDA MELE**

3212183

1300 g 2-3 h 27 cm



**TORTA MORBIDA  
PERE E CIOCCOLATO**

3212179

1300 g 2-3 h 27 cm



**TORTA MORBIDA  
FRUTTI DI BOSCO**

3212182

1300 g 2-3 h 27 cm



**TORTA CAROTA**

3212541

1100 g 2-3 h 27 cm



**CASSATA SICILIANA**

3212014

1000 g 2-3 h 24 cm



**TORTA FORESTA NERA**

3212239

1300 g 1-2 h 24 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



**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 FRUTTI DI BOSCO** 3202179

1400 g 16 pz 2-3 h 24 cm



**TORTA LIMONE** 3202164

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm



**TORTA RICOTTA** 3202033

1400 g 16 pz 2-3 h 27 cm



**TORTA RICOTTA E PERE** 3202271

1200 g 14 pz 2-3 h 25 cm



**TORTA VIENNESE AL CACAO** 3202348

1000 g 12 pz 3 h 24 cm

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

TORTE  
E DESSERT

È la nostra linea di torte più golose, grazie alla sofficià 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



**Vegan**  
Qualità Vegetariana®  
Prodotti Certificati

## 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



**MOUSE 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

TORTE  
E DESSERT



**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



**ROULLÈ 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



prodotti 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



**TIRAMISÙ RUSTICO** 3222146

1000 g 1-2 h 11x35 cm



**TRANCIO SAINT HONORÉ** 3222174

1000 g 1-2 h 11x35 cm



**TRANCIO MILLEFOGLIE** 3222158

1350 g 4-5 h 12x38 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.



**TRANCIO MERINGATA** 3222195

1000 g 1-2 h 11x36 cm

focus

focus



**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 granelle 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 scongelamento. 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 50 pz 40 min 180-190 °C  
35 g 25/30 min 180-190 °C  
6 kg



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



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



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



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



**BRIOCHE CON TUPPO**  
3032520  
90 g 35 pz



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



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



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



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



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



**ROLLÈ ALLA RICOTTA**  
3032096  
100 g 12 pz



**PASTICCINI MIGNON**  
3252275  
700 g 26 pz 1 ora



# 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 PATATE ROSMARINO** 3402319

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



**FOCACCIA CON STRACCHINO** 3102491

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



**FOCACCIA CON OLIVE** 3102492

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



**FOCACCIA POMODORINI E ORIGANO** 3102493

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



**PIZZA ALTA POMODORO** 3102035

800 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



**MINI BOCCONCINI MIX**  
3422175

35 g 3 kg 15 min 180 °C



**ALPE ADRIA MIX 4 TIPI**  
3422087

30-40 g 4x20 pz 10 min 200 °C



**MINI MIX PANE KAISER**  
3422056

35 g 4x20 pz 5 min 200 °C  
7 cm



**PANE MAIS E GIRASOLE**  
3422152  
100 g 30 pz




**PANE MALTO E SEMI MISTI**  
3422153  
120 g 30 pz



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



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




**LAUGEN**  
3422139  
70 g 60 pz 3 min 150 °C




**BRETZEL**  
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



**GRILLY**  
3402093

110 g 36 pz 17x5 cm



**HOT DOG**  
3402068

80 g 3 kg 19x5 cm



**BUGHY TAGLIATO**  
3402098

80 g 6x9 pz 21x9 cm



**PANE GRANINO**  
3402033

100 g 26 pz 8,5x15,5 cm



**PANE TRECCIA**  
3402335

90 g 36 pz 16x9 cm



**PANE MORBIDO**  
3402334

100 g 36 pz 15 cm



**PANE MALFATTO**  
3402336

100 g 27 pz 14 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



**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 6 pz 22,5x11 cm - 8 fette  
0,65 Kg 6 pz 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



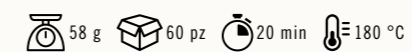
**BERLINER SALATO**

3032524



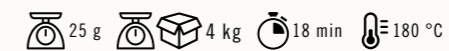
**CORNETTO SALATO**

3112051



**CORNETTO BABY SALATO**

3112073



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

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

**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

**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

# Sfizi Salati



**SALATINI PARTY MIX  
10 GUSTI**

3112311

18-20 g 10x0,5 kg 20 min 200 °C



**SALATINI PARTY MIX  
8 GUSTI**

3112310

18-20 g 8x0,5 kg 20 min 200 °C



**SALATINI PARTY MIX  
7 GUSTI**

3112312

18-20 g 2x2,5 kg 20 min 200 °C



**SALATINI PARTY MIX  
4 GUSTI**

3112309

18-20 g 4x1 kg 20 min 200 °C



**SALATINI WÜRSTEL**

3112308

29 g 2 kg 20 min 200 °C



**PIZZETTE SFOGLIA BURRO**

3112055

13-15 g 4x1 kg 20 min 200 °C 5,5 cm



**PIZZETTE SFOGLIA** 3112056 /  
MINI - 3112057

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





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



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

**NOVITÀ**



**MOZZARELLINE SORRENTINA**  
3502014  
1 Kg 5 pz 6 min 200-210 °C



**MOZZARELLINE IMPANATE**  
3132071  
2,5 Kg 5 min



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

**NOVITÀ**




**ARANCINI ALLE VERDURE**  
3122068  
1 Kg 5 pz 6 min 200-210 °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



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

**NOVITÀ**



**FRITTELLE PIZZAIOLA**  
3502013  
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



**NAGGHY DI POLLO**  
3132072  
1 Kg 8 min 200 °C



**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**



**LASAGNE ALLA BOLOGNESE**

3512236

350 g 4 pz 20-25 min 180 °C

Microonde 6 min 800 W



**LASAGNE ALLA BOLOGNESE IN TEGLIA**

3512025

2,5 kg 4 pz 45 min 180 °C



**SPAGHETTI ALLA CARBONARA**

3512229

350 g 4 pz 10 min medio

Microonde 5-6 min 800 W



**TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**

3512224

300 g 4 pz 9 min medio

Microonde 4-5 min 800 W



**PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI**

3512230

300 g 4 pz 9 min medio

Microonde 4-5 min 800 W



**TONNARELLI CACIO E PEPE**

3512242

350 g 4 pz 10 min medio

Microonde 5-6 min 800 W



**TROFIE AL PESTO DI BASILICO**

3512227

300 g 4 pz 9 min medio

Microonde 4-5 min 800 W



**PENNE AL SALMONE**

3512231

300 g 4 pz 9 min medio

Microonde 4-5 min 800 W



**PENNE ALL'ARRABBIATA** 3512240

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



**GNOCCHI AL POMODORO** 3512233

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



**TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO** 3512225

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



**RISOTTO FUNGHI PORCINI** 3512223

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



**RISOTTO ALLO ZAFFERANO** 3512241

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



**PETTO DI POLLO CON PATATE E CAROTE** 3522179

300 g 4 pz 5-6 min 800 W  
Microonde



**MELANZANE ALLA PARMIGIANA IN TEGLIA** 3512243

2 kg 2 pz 45 min 180 °C



CREIAMO INSIEME LA  
CASA DELLA QUALITÀ E  
*del' 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

175  
°C

\*CROISSANT

165  
°C

\*SFOGLIE

185  
°C

\*PIZZE-FOCACCE

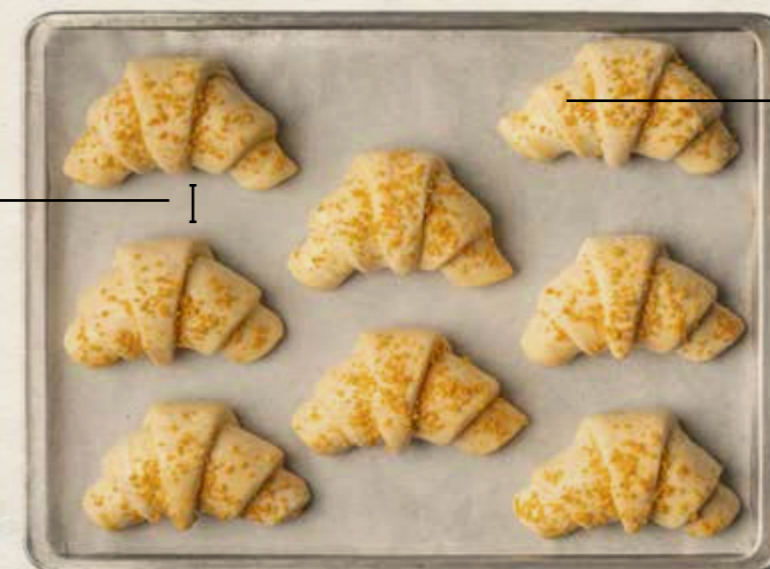
220  
°C

\*TORTE SALATE

200  
°C

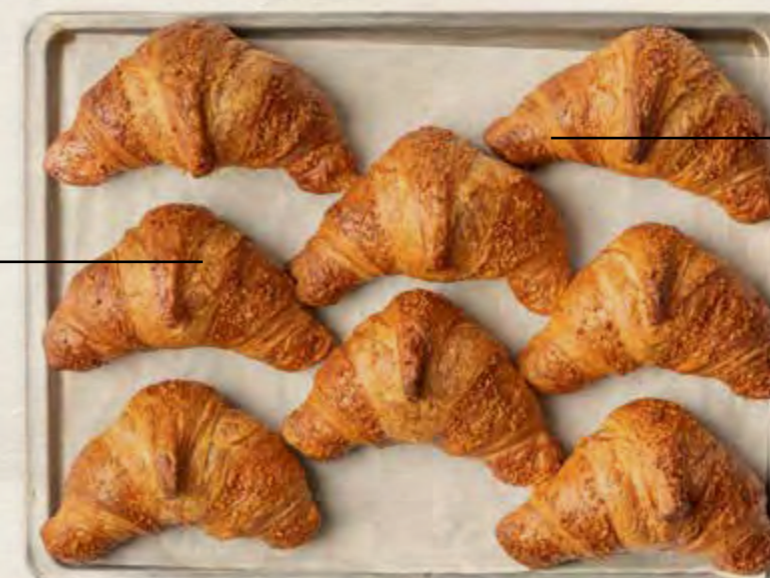
2 cm x  
i cornetti

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.*

A series of horizontal dashed lines for writing notes, spanning the width of the page below the header.

A series of horizontal dashed lines for writing notes, spanning the width of the page below the header.

A series of horizontal dashed lines for writing notes, spanning the width of the page below the header.

A series of horizontal dashed lines for writing notes, spanning the width of the page below the header.

A series of horizontal dashed lines for writing notes, spanning the width of the page below the header.

A series of horizontal dashed lines for writing notes, spanning the width of the page below the header.



A series of horizontal dashed lines for writing notes.

A series of horizontal dashed lines for writing notes.



**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](http://fornodasolo.it)

