



**NUOVA  
COCEA**

*Délic France*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

**COLLEZIONE 2025**



# *Délicifrance*

LIVE EVERYDAY DELICIOUS

# INDICE

## VIENNOISERIE e DOLCI DA FORNO

### CROISSANT & VIENNOISERIE *Délicrance*

Croissant Vuoti .....	19
Croissant Albicocca .....	21
Croissant Crema .....	22
Croissant Cioccolato .....	23
Croissant Altre Farciture .....	24
Croissant Cereali e Semi .....	25
Viennoiserie Da Lievitare .....	26
Fagottini .....	28
Girelle .....	30
Linea Vegana .....	31
Mix Assortiti .....	33
Specialità .....	34

### PRODOTTI PRONTO CONSUMO *Délicrance*

Ciambelle e Krapfen .....	37
Muffin .....	40
Prodotti senza glutine .....	43
Pancakes e cookies .....	44

### VIENNOISERIE E PRODOTTI PRONTO CONSUMO *Altri Fornitori*

Bindi .....	45
San Giorgio .....	47
Jesol Dolce .....	48
Italian Pastry Excellence .....	48
Lizzi .....	49
Sapori Veri .....	50
Bake It .....	50
Miss Breackfast .....	50

### FARCITURE

Farciture Jammy Dispenser .....	51
Farciture 7Chef .....	52

## PANE *Déifrance e Panitaly*

### PANE GRANDE FORMATO

Pagnotte e Baguette.....	56
Filoni.....	57

### PANE MEDIO FORMATO

Demibaguette.....	60
Ciabattine.....	61
Filoncini.....	62
Panini.....	62

### PANE FORMATO MINI

Mix Assortiti.....	65
Piccoli Panini.....	66
Mini Navette.....	67

### FORME SPECIALI

Forme Speciali.....	68
---------------------	----

### PANE IN CASSETTA

Pane in Cassetta.....	70
-----------------------	----

### PANE PER HAMBURGER

Pane per Hamburger.....	72
-------------------------	----

### SELEZIONE GLUTEN FREE

Focaccia Pizza e Pane.....	74
----------------------------	----

## PIZZA & FOCACCIA *Déifrance e Panitaly*

### PIZZA & FOCACCIA *Déifrance*

Pizze.....	78
Focacce.....	78
Tranci e Monoporzioni.....	81

### PIZZA & FOCACCIA *Altri Fornitori*

Altri Fornitori.....	83
----------------------	----

## SNACK SALATI

### SNACK SALATI *Déifrance*

Salatini.....	86
Snack.....	88

### SNACK SALATI *Altri Fornitori*

Altri Fornitori.....	89
----------------------	----

## PRIMI E SECONDI PIATTI

Piatti pronti.....	94
Pasta.....	97
Carne.....	98

## VERDURE E CONTORNI

Verdure e contorni.....	102
Patate.....	105

## TORTE E DESSERT

### TORTE E DESSERT *Déifrance*

Torte da forno.....	108
Dolci da Forno.....	114
Dessert Senza Glutine.....	115

### TORTE E DESSERT *Altri Fornitori*

Altri fornitori.....	116
----------------------	-----

### TORTE E DESSERT *Bindi*

Torte da Forno.....	118
Torte di Pasticceria.....	121
Torte Semifredde.....	124
Monoporzioni Pasticceria.....	124
Monoporzione Forno.....	128
Monoporzioni Pronto Consumo.....	129

## GELATI

Le creme.....	132
I sorbetti.....	133
Le specialità.....	134

## LEGENDA



**Prodotti Esclusivi  
Déifrance e Panitaly**  
Le punte di diamante del  
nostro assortimento.



**Prodotto vegano**  
Adatto ad un regime  
alimentare senza  
derivati animali.



**Prodotto  
senza glutine**  
Adatto a consumatori  
celiaci.



**Prodotto che  
necessita lievitazione**  
prima della cottura.



**Prodotto biologico**  
Prodotto con  
certificazione Biologica.



## CHI SIAMO

Dal 1978 in Délifrance produciamo e commercializziamo prodotti da forno surgelati proponendo un'ampia gamma di pane, pasticceria, viennoiserie e snack salati che coniugano la tradizione francese al gusto italiano. Grazie al nostro expertise, al rispetto dei processi artigianali e agli alti standard qualitativi, aiutiamo i nostri clienti ad attrarre, soddisfare e deliziare i propri consumatori in ogni momento della giornata.

*Délifrance*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

## LA NOSTRA MISSIONE

Le nostre radici si fondano nella terra, nel grano e nel know-how della tradizione da forno francese. Ogni giorno insieme a voi facciamo crescere e diffondiamo l'amore e la conoscenza per la panificazione.

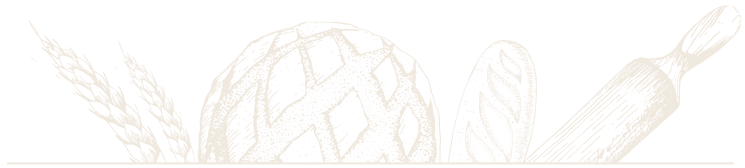
**RESPONSABILITÀ** verso l'ambiente

**CREATIVITÀ** e innovazione

**DELIZIOSITÀ** delle ricette

Siamo lieti di rivelare la nostra **Missione Aziendale**, che definisce chi siamo e le nostre ambizioni verso il futuro.

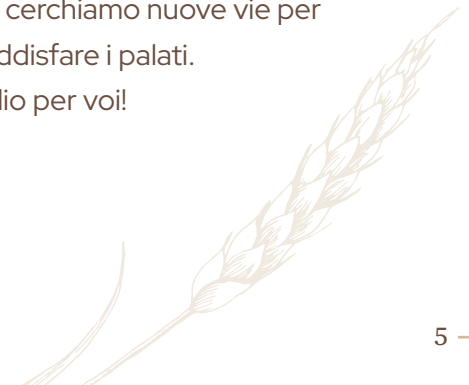
La nostra dichiarazione d'intenti dimostra il forte desiderio di affermare le origini francesi, radicate nell'eccezionale know-how consolidato nel tempo, che parte dalla profonda conoscenza della filiera agricola.



Siamo orgogliosi di appartenere al principale gruppo cooperativo cerealicolo francese, VIVESCIA, che ci dona un solido sapere dalla filiera alla tavola, - dai nostri contadini, mugnai e fornai, ai nostri clienti; - questo è ciò che ci rende unici e ciò che chiamiamo la nostra "catena umana".

La nostra **Mission** riflette la convinzione e l'impegno verso la responsabilità sociale e ambientale, come confermato dal programma "Go Clean" e dalle iniziative per limitare gli sprechi alimentari e promuovere un imballaggio sostenibile.

La nostra "ragion d'essere" si fonda anche su componenti emotive: la passione per il nostro lavoro e la condivisione del piacere per il cibo. In Délifrance ogni giorno è diverso dagli altri, perché ogni giorno cerchiamo nuove vie per raggiungere l'eccellenza e soddisfare i palati. Sforriamo ogni giorno il meglio per voi!



# Déelifrance

LIVE EVERYDAY DELICIOUS

## IL NOSTRO APPROCCIO CSR: BAKING GOOD BETTER

Abbiamo strutturato un'ambiziosa strategia CSR, direttamente collegata all'impatto del nostro business, al nostro DNA, valori e ambizioni.

L'abbiamo chiamato **Baking Good BETTER**.

"**BETTER**" significa agire ora tutti assieme e garantire la sostenibilità al centro di tutto ciò che facciamo per proteggere ciò che abbiamo di più prezioso: il nostro pianeta e le nostre persone.

I tre pilastri di **Baking Good BETTER** sono:  
il Pianeta, Donne e Uomini, Prodotti & know-how.



## PIANETA

**Il nostro impegno per limitare l'impatto negativo delle nostre attività sull'ambiente.**

### Ridurre la nostra impronta di carbonio

- Riduzione del 20% dell'intensità delle nostre emissioni dirette di gas serra entro il 2025 (vs 2015)
- Definire una strategia climatica per le emissioni di gas serra sui nostri ambiti diretti e indiretti entro la fine del 2022 per contribuire alla neutralità globale del carbonio entro il 2050

### Competenza nell'impatto ambientale delle nostre operazioni

I nostri 14 siti produttivi hanno sede sia in Francia che all'estero. L'obiettivo comune di VIVESCIA e **Déelifrance** è quello di limitare l'impatto di questi siti, mediante la padronanza dei consumi di acqua ed elettricità e la gestione dei rifiuti, grazie alla scheda Ambientale del Gruppo, implementata dal 2024.

- Il 100% dei nostri siti è conforme alla scheda Ambientale del Gruppo entro il 2024

### Avere un impatto positivo sulla biodiversità

La biodiversità è un tema importante, intrecciata a tutti gli altri aspetti ambientali. Per implementare un approccio d'impatto, nel 2023 faremo una valutazione precisa della nostra impronta di biodiversità puntando a un impatto positivo attraverso le nostre pratiche.

### Promuovere l'ecodesign dei nostri imballaggi

Déelifrance lavora all'eco-design dei suoi packaging da anni: dal 2021 il 98% dei nostri imballaggi è riciclabile.

- Imballaggi riciclabili al 100% e cartone certificato FSC\* entro il 2025
- Lavorare sull'eco-design di tutti i nostri packaging

Lotta allo spreco alimentare

- Mantenere il tasso di sottoprodotti/scarto valorizzato oltre il 95% (mangimi, metanizzazione, compost, ecc.)
- Valorizzare il più possibile i prodotti finiti invenduti



## 2

### PERSONE

**I nostri impegni per prenderci cura dei nostri team e coltivare una cultura unica.**

#### **Garantire sicurezza e benessere sul luogo di lavoro**

- Il tasso di frequenza degli incidenti si è ridotto della metà tra il 2021 e il 2025 e l'80% dei nostri siti senza incidenti di tempo perso ogni anno
- Il 100% dei dipendenti è stato formato ai rischi psicosociali nel processo di integrazione entro il 2025

#### **Potenziare l'employer brand e nutrire i talenti dei nostri team**

- 3% del payroll dedicato alla formazione entro il 2025
- L'80% dei dipendenti riceve almeno 1 formazione / anno entro il 2025

#### **Promuovere la diversità e l'inclusione**

- Almeno il 40% delle donne tra i dirigenti senior entro il 2025
- Almeno il 50% degli apprendisti e stagisti di 6 mesi assunti con contratto a tempo indeterminato entro il 2025

#### **Coltivare il nostro dna cooperativo e dare vita alla cultura di gruppo**

Appartenere a VIVESCIA ci rende parte di una comunità di donne e uomini impegnati a prendersi cura del grano, dalla fattoria alla tavola. Far parte di questa comunità è uno dei nostri punti di forza e vogliamo sviluppare un vero senso di appartenenza a VIVESCIA.

## 3

### PRODOTTO E KNOW-HOW

**I nostri impegni per realizzare prodotti di qualità per tutti, oggi e domani.**

#### **Approvvigionamento sostenibile di tutti i nostri ingredienti**

- Cacao certificato al 100% entro il 2025
- Le nostre uova sono allevate a terra al 100% e l'olio di palma è certificato RSPO al 100%
- Collaborare con i nostri fornitori di burro per migliorare l'impronta di carbonio e impegnarci per il benessere degli animali

#### **Garantire prodotti sicuri e di qualità**

- Siti certificati FSSC 22000 al 100% entro il 2026
  - Progressiva semplificazione delle nostre ricette: nessun additivo rosso nei nostri prodotti entro il 2025 (ambito: prodotti globali e di terze parti)
- Rispettare i principi etici nei nostri rapporti con i fornitori
- Il 100% dei nostri fornitori avrà firmato il nostro nuovo Codice di condotta per i fornitori entro il 2023.

LE NOSTRE

*Linee*



## DÉLIFRANCE

**PRODOTTI GUSTOSI, GENUINI E ONESTI**

La nostra gamma Délifrance incarna l'essenza dei nostri valori. Ci impegniamo per sfornare prodotti con diversi impasti, forme e ricette seguendo la tradizione, senza nessun compromesso sul gusto.



## DÉLIFRANCE HERITAGE

**LA PIÙ ALTA QUALITÀ CONFERITA DAI MIGLIORI  
INGREDIENTI E DAL NOSTRO SAVOIR-FAIRE**

La gamma Délifrance Héritage è la migliore che Délifrance abbia da offrire, con prodotti dall'aspetto e dal gusto unici. L'essenza della tradizione da forno francese con ingredienti selezionati di eccezionale qualità e tecniche d'ispirazione artigianale.



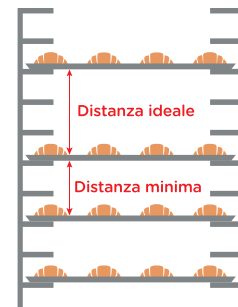
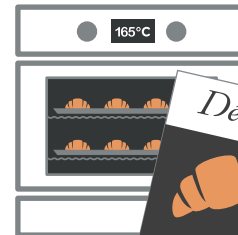
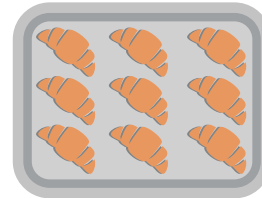
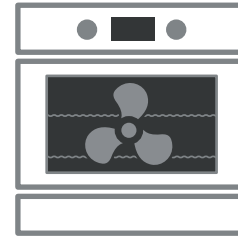
## PANITALY

**IL RISPETTO PER L'IMPASTO E PER I NATURALI  
TEMPI DELLA LENTA LIEVITAZIONE**

Grazie all'approfondita conoscenza dell'arte panificatoria, alle più avanzate tecnologie e alle materie prime di alta qualità, riproduciamo su larga scala il processo tipico artigianale rendendo disponibili a tutti prodotti d'ispirazione italiana in una molteplicità di formati e sapori.

# le Regole

FONDAMENTALI



- Accendere il forno come prima cosa al mattino. È sconsigliabile infornare a forno spento.
- Impostare la temperatura del forno a 170-180°C. Non è necessario impostare una temperatura più elevata, infatti il tempo di raggiungimento della temperatura desiderata non cambia.
- Suddividere le cotture nell'arco della mattinata invece che tutte nelle prime ore di lavoro.
- Posizionare correttamente i prodotti sulle teglie. Generalmente è consigliabile lasciare circa due dita tra un prodotto e l'altro, in particolare quando si tratta di prodotti che lievitano in cottura.
- Evitare di aprire il forno durante la cottura. La riduzione di temperatura potrebbe compromettere la cottura finale del prodotto. L'apertura del forno per controllare i prodotti è consigliabile solo negli ultimi 5 minuti di cottura.
- Attenersi ai tempi di cottura indicati sulle schede tecniche.
- Controllare la doratura dei prodotti una volta ultimata la cottura, dovrà risultare uniforme.
- Lasciare riposare i prodotti per circa 15-20 minuti una volta sfornati.
- Per le infornate in serie è consigliabile togliere i prodotti dal freezer e posizionarli su una nuova teglia 5 minuti prima della fine dell'infornata precedente. In questo modo i prodotti non si scongeleranno prima del dovuto.
- Tenere sempre puliti tutti gli strumenti e le teglie.

# Come infornare

Disporre il prodotto ancora surgelato su teglia 40x60cm (forata o griglia) con carta da forno

x8



CROISSANT

x8



PAIN AU CHOCOLAT

x8



GIRELLE

x14



MINI CROISSANT

x14



MINI PAIN AU CHOCOLAT

Scannerizza con la tua fotocamera il QR Code e scopri i segreti per realizzare dei croissant fatti a regola d'arte.



Tanti consigli su la cottura, la lievitazione e la glassatura.



# Un mondo di Servizi DIGITALI

Sfoglia **migliaia di prodotti**  
e accedi ad **informazioni**  
**dettagliate**

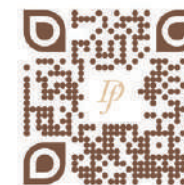
Scarica **schede tecniche**,  
**immagini HD** e contenuti extra

Personalizza **materiali**  
**di comunicazione**  
in pochi e semplici gesti

Scegli le **referenze**  
**perfette** per la  
tua attività



INQUADRA  
IL QR CODE



**SCARICALA  
GRATUITAMENTE**  
dal tuo smartphone  
e tablet

**Schede Tecniche Complete  
e Allergeni aggiornati.**



Scansiona per accedere all'archivio  
e consultare i pdf dei prodotti.

**Scopri le nostre ultime novità e  
lasciati ispirare dalle nostre ricette  
e proposte sui Social!**



Scansiona per restare  
aggiornato.

# NUOVA COGEEA

Da più di 30 anni, **Nuova Cogea** è al servizio degli operatori del canale Horeca commercializzando in tutto il Piemonte un vasto assortimento di prodotti alimentari surgelati e congelati.

Grazie ad una squadra di **120 persone** tra dipendenti e collaboratori e una **flotta di 50 mezzi**, siamo in grado di servire **4.000 clienti al giorno** con consegne **6 giorni a settimana**.

Un team tecnico è a disposizione per consulenze personalizzate e per fornire agli operatori la formazione e i consigli necessari per un corretto trattamento dei prodotti.

Dal 2017 **Nuova Cogea** è parte del mondo **Déifrance Italia** di cui condividiamo valori e obiettivi.

## I NOSTRI NUMERI

**120** PERSONE

**4.000** CLIENTI SERVITI

**50** FURGONI

**6** GIORNI A SETTIMANA CONSEGNAMO  
IN TUTTO IL PIEMONTE

**1** MILIONE DI SCATOLE VENDUTE  
OGNI ANNO

## LA NOSTRA OFFERTA

L'offerta prodotti è pensata per accompagnare i nostri clienti in ogni momento della giornata: croissant, viennoiserie e prodotti da forno per la colazione, pane, primi e secondi piatti, verdure per la pausa pranzo, dolci e gelati per uno spuntino pomeridiano e, infine, pizza, focaccia e stuzzicherie per il momento dell'aperitivo.

Fiore all'occhiello dell'assortimento, il gelato **Dolce Cremeria** prodotto nei nostri laboratori di Moncalieri (TO) con le migliori materie prime e un procedimento artigianale.

Oltre ai prodotti Déifrance, Nuova Cogea seleziona i migliori fornitori sul mercato per ciascuna categoria di prodotto.



**VIENNOISERIE**



**DOLCI DA FORNO  
GIÀ COTTI**



**PANE**



**PIZZA, FOCACCIA  
E SNACK SALATI**



**PRIMI E SECONDI  
PIATTI**



**VERDURE E  
CONTORNI**



**TORTE E  
DESSERT**



**GELATI**





# VIENNOISERIE





11072

### CROISSANT NATURE "HÉRITAGE"

70g • 60 pz/crt

Sfoglia dorata e regolare con 24% burro fine

Farine francesi, uova Label Rouge e zucchero di canna.



Cuocere 16-18 min a 165°C



11003

### CROISSANT DÉLISSIMO NATURE

75g • 48pz/crt

Ricetta Délicissimo con 24% burro, zucchero, uova e

aroma panettone. Curvato a mano come da tradizione.



Cuocere 22-24 min a 160°C



10358

### CROISSANT LE PASSIONNÉ

70g • 60 pz/crt

Ricetta con il 26% di burro pregiato e 24 strati di sfoglia per donare un volume generoso.



Cuocere 16-18 min a 170°C



10523

### CROISSANT NATURE LES TENDRES

65g • 160pz/crt

Sfoglia al burro DOP di Charentes 25,3%



Cuocere 22-24 min a 160°C





10794

**CROISSANT NATURE 80 G**

80g • 56 pz/crt  
Sfoglia al burro 24%.



Cuocere 16-18 min a 170°C

11053

**CROISSANT NATURE 55 G**

55g • 80 pz/crt  
Sfoglia al burro 24%.



Cuocere 22-24 min a 160°C

10480

**MINI CROISSANT NATURE 40 G**

40g • 100 pz/crt  
Sfoglia al burro 20%.



Cuocere 18-20 min a 160°C

10390

**MINI CROISSANT NATURE 25 G**

25g • 160 pz/crt  
Sfoglia al burro 24%.



Cuocere 18-20 min a 160°C



10464

**CROISSANT NATURE HARMONIE 90 G**

90g • 80 pz/crt  
Impasto burro e margarina.



Cuocere a 18-20 min a 170 °C

10581

**CROISSANT NATURE HARMONIE 60 G**

60g • 100 pz/crt  
Impasto burro e margarina.



Cuocere 18-20 min a 170°C

10528

**CROISSANT NATURE HARMONIE 50 G**

50g • 100 pz/crt  
Impasto burro e margarina.



Cuocere 18-20 min a 170°C

10529

**MINI CROISSANT NATURE HARMONIE 25 G**

25g • 160 pz/crt  
Impasto burro e margarina.



Cuocere 15-20 min a 160°C



10364

**CROISSANT BRETZEL 80G**

80g • 40 pz/crt  
Croissant salato con il 22%  
di burro nell'impasto.



Cuocere a 18-20 min a 170 °C



10783

**CROISSANT SALATO 60G**

60g • 50 pz/crt  
Volume generoso e grande alveolatura,  
ideale per essere farcito.



Cuocere 22-24 min a 160°C



10898

**CROISSANT CROICCANT  
ALBICOCCA E PESCA 100G**

100g • 40 pz/crt  
Impasto al burro (21%) con aroma panettone  
Topping croccante di granella di zucchero  
Curvato a mano.



Cuocere 28-30 min a 160°C



11055

**CROISSANT SUPERFARCITO  
ALBICOCCA 90G**

90g • 48 pz/crt  
Sfoglia burro 17,5%, ricca farcitura.



Cuocere 28-30 min a 160°C

11095

**CROISSANT SUPERFARCITO  
HARMONIE ALBICOCCA 90G**

90g • 48 pz/crt  
Mix di burro e margarina, ricca farcitura.



Cuocere 21-23 min a 170°

10990

**MINI SUPERFARCITO  
ALBICOCCA 40G**

40g • 100 pz/crt  
Sfoglia burro 17,5%, ricca farcitura.



Cuocere 18-20 min a 160°C

10587

**CROISSANT SUPERFARCITO  
HARMONIE ALBICOCCA 70G**

70g • 60 pz/crt  
Mix di burro e margarina, ricca farcitura.



Cuocere 25-27 min a 160°C

10593

**MINI CROISSANT HARMONIE  
ALBICOCCA 40G**

40g • 120 pz/crt  
Mix di burro e margarina.



Cuocere 13-15 min a 170°C



11226

**CROISSANT VUOTO  
“SCONGELA E GUSTA”**

55g • 36 pz/crt  
Sfoglia burro 22%



Scongelare 45 min a T amb



VIENNOISERIE

10965

**CROISSANT SUPERFARCITO  
CREMA ALLA VANIGLIA 90G**90g • 48 pz/crt  
Sfoglia burro 16,5%, ricca farcitura.

Cuocere 28-30 min a 160°C

11056

**CROISSANT SUPERFARCITO  
CREMA AL LIMONE 90G**90g • 48 pz/crt  
Sfoglia burro 16,5%, ricca farcitura.

Cuocere 28-30 min a 160°C

10929

**MINI CROISSANT  
SUPERFARCITO CREMA  
AL LIMONE 40G**40g 120 pz/crt  
Sfoglia burro 17%, ricca farcitura.

Cuocere 18-20 min a 160°C



11097

**CROISSANT SUPERFARCITO  
HARMONIE CREMA  
ALLA VANIGLIA 90G**90g • 48 pz/crt  
Mix di burro e margarina, ricca farcitura

Cuocere 21-23 min a 170°C

110590

**CROISSANT SUPERFARCITO  
HARMONIE CREMA ALLA  
VANIGLIA 70G**70g • 60 pz/crt  
Mix di burro e margarina, ricca farcitura.

Cuocere 25-27 min a 160°C

10594

**MINI CROISSANT  
HARMONIE CREMA 40G**40g • 120 pz/crt  
Mix di burro e margarina.

Cuocere 13-15 min a 170°C





11065

**CROISSANT SUPERFARCITO  
CIOCCOLATO 90G**

90g • 48 pz/crt  
Sfoglia burro 17,5%, ricca farcitura.



Cuocere 28-30 min a 160°C

10989

**MINI CROISSANT SUPERFARCITO  
CIOCCOLATO 40G**

40g • 120pz/crt  
Sfoglia burro 17,5%, ricca farcitura.



Cuocere 18-20 min a 160°C

11096

**CROISSANT SUPERFARCITO  
HARMONIE CIOCCOLATO 90G**

90g • 48 pz/crt  
Mix di burro e margarina, ricca farcitura.



Cuocere 21-23 min a 170°C

10591

**CROISSANT SUPERFARCITO  
HARMONIE CIOCCOLATO 70G**

70g • 60 pz/crt  
Mix di burro e margarina, ricca farcitura.

Cuocere 25-27 min a 160°C



10595

**MINI CROISSANT HARMONIE  
CIOCCOLATO 40G**

40g • 120 pz/crt  
Mix di burro e margarina, ricca farcitura.



Cuocere 13-15 min a 170°C



11088

**SUPERFARCITO CIOCCOLATO  
E NOCCIOLA 90G**

90g • 48 pz/crt  
Croissant al burro con ricca farcitura di  
cioccolato e nocciole. Topping di nocciole.



Cottura in forno ventilato 21-23 min a 170 °C



*Delifrance*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS



10886

**CROISSANT SUPERFARCITO  
PISTACCHIO 90G**

90g • 48 pz/crt  
Sfoglia burro 17%, ricca farcitura  
e topping con semi di zucca



Cuocere 28-30 min a 160°C



10945

**CROISSANT SUPERFARCITO  
MANDORLE 90G**

90g • 48 pz/crt  
Sfoglia burro 17%, ricca farcitura  
e topping con scaglie di mandorla



Cuocere 28-30 min a 160°C



11057

**CROISSANT SUPERFARCITO  
LAMPONE 90G**

90g • 48 pz/crt  
Sfoglia burro 17%, ricca farcitura



Cuocere 28-30 min a 160°C



10452

**CROISSANT INTEGRALE HARMONIE  
AL MIELE 80G**

80g • 56 pz/crt  
Impasto mix di burro e margarina, con farina  
integrale e ricca farcitura con miele



Cuocere 21-23 min a 170°C



11039

**CROISSANT INTEGRALE E SEMI  
AL MIELE 90G**

90g • 48pz/crt  
Sfoglia 17% di burro sul prodotto finito. Ricetta con  
farina integrale e semi di lino, girasole e papavero



Cuocere 28-30 min a 160°C





10941

### CROISSANT VUOTO INTEGRALE CON TOPPING DI SEMI 80G

80g • 56 pz/crt

Impasto scuro, lievemente salato con 19% di burro.  
Fonte di fibre con farina integrale (10%) e semi di papavero, girasole, lino scuro nell'impasto e sul topping.  
Ideale per colazione o da farcire a pranzo



Cuocere 22-24 min a 160°C



11070

### CROISSANT VUOTO INTEGRALE AI SEMI 80G

80g • 56pz/crt

Impasto scuro, lievemente salato con 19% di burro. Fonte di fibre con farina integrale (10%) e semi di papavero, girasole, lino scuro nell'impasto. Ideale per colazione o da farcire a pranzo



Cuocere 22-24 min a 160°C



10451

### CROISSANT INTEGRALE HARMONIE AI FRUTTI DI BOSCO 80 G

80g • 56 pz/crt

Impasto mix di burro e margarina, con farina integrale e ricca farcitura con confettura ai frutti di bosco



Cuocere 21-23 min a 170 °C

11074

### MINI CROISSANT INTEGRALE CON TOPPING DI SEMI 30G

30g • 100 pz/crt

Impasto scuro, lievemente salato con 19% di burro. Fonte di fibre con farina integrale (10%) e semi di papavero, girasole, lino scuro nell'impasto e sul topping. Ideale per colazione o da farcire a pranzo



Cuocere 15-18 min a 160°C



10984

### CROISSANT MULTICEREALI AL MIRTILLO 90G

90g • 48 pz/crt

Croissant con impasto scuro e maltato.  
Topping con semi di lino, girasole e zucca



Cuocere 21-23 min a 170°C



11066

### CROISSANT INTEGRALE E SEMI AI FRUTTI DI BOSCO 100 G

100g • 40 pz/crt

Sfoglia 17% di burro sul prodotto finito.  
Ricetta con farina integrale e semi di lino, girasole e papavero. Curvato a mano.



Cuocere 28-30 min a 160°C



10161

**PASTA SFOGLIA**

714g • 21 pz/crt

Prodotto ideale per creare torte e prodotti di viennoiserie. Ricetta premium con 32,5% di burro concentrato.



Scongellare 7-10min a T amb  
Cuocere a seconda dell'utilizzo



10811

**CROISSANT LES TENDRES D.O.P.**

65g • 160 pz/crt  
27% Burro DOP di Charentes.



Lievitare 2h 30 min a 26°C  
Cuocere 18-20 min a 160°C



10814

**CROISSANT HARMONIE**

60g • 180 pz/crt  
Gusto più dolce adatto al consumatore italiano. Impasto delicato burro e margarina.



Lievitare 2h a 26°C  
Cuocere 18-20 min a 160°C



10928

**MINI CROISSANT HARMONIE**

40g • 225 pz/crt  
Con margarina, perfetto per farciture dolci o salate



Lievitare 6-8h a T amb  
Cuocere 12-15 min a 160-180°C





10582

**PAIN AU CHOCOLAT  
HARMONIE 75G**

75g • 80 pz/crt

Impasto delicato burro e margarina.



Cuocere 18-20 min a 170°C

10656

**MINI PAIN AU CHOCOLAT  
HARMONIE 25G**

25g • 160 pz/crt

Impasto delicato burro e margarina.



Cuocere 15-20 min a 160°C

10996

**MINI PAIN  
AU CHOCOLAT 25G**

25g • 160 pz/crt

Sfoglia burro 21%.



Cuocere 18-20 min a 160°C



11086

**PAIN AU CHOCOLAT  
"HÉRITAGE" 75G**

75g • 60 pz/crt

Sfoglia dorata 21% burro fine, farine francesi, uova  
Label Rouge, zucchero di canna e cacao UTZ.

Cuocere 23-25 min a 160°C



11061

**FAGOTTINO 3 CIOCCOLATI 100G**

100g • 60 pz/crt

Sfoglia al burro 15%. Ricca farcitura con barrette  
di cioccolato fondente pepite di cioccolato al  
latte disposte su una crema si cioccolato bianco.  
Topping con granella di cioccolato fondente.

Cuocere 30-32 min a 160°C



VIENNOISERIE



10743

**FAGOTTINO CREMA  
E CIOCCOLATO 90G**

90g • 70pz/crt

Sfoglia al burro 15%. Ricca farcitura con crema  
pasticcera e barrette di cioccolato.



Cuocere 21-23 min a 170°C



*Delifrance*  
EXTRA-ORDINARY

10346

**FAGOTTINO EXTRAORDINARY  
100G**

100g • 40 pz/crt

Generosamente farcito con cioccolato belga  
intenso, pasta di pralinè alle nocciole  
e nocciole tritate.



Cuocere in forno ventilato 21-23 min a 170 °C



11081

**FAGOTTINO CIOCCOLATO CON  
TOPPING NOCCIOLE 80G**

80g • 60 pz/crt

Sfoglia burro 18%. Ricca farcitura con nocciole e  
cioccolato e topping con granella di nocciole.



Cuocere 23-25 min a 160°C





10427

**GIRELLA CON UVETTA  
"HERITAGE" 120G**

120g • 46 pz/crt  
Sfoglia 13,5% burro fine, farine francesi, uova  
Label Rouge, zucchero di canna



Cuocere 18-20 min a 170°C

10549

**GIRELLA CON UVETTA  
HARMONIE 100G**

100g • 30 pz/crt  
Impasto delicato al burro e margarina



Cuocere 18-20 min a 170°C

10569

**MINI GIRELLA CON UVETTA  
HARMONIE 30G**

30g • 200 pz/crt  
Impasto delicato al burro e margarina



Cuocere 15-20 min a 160°C



11038

**GIRELLA CREMA E UVETTA  
AL BURRO 100G**

96g • 60 pz/crt  
Sfoglia 13,5% burro fine, farcita con crema  
pasticcera e uvetta.



Cuocere 10-15 min a 170°C

10337

**MINI GIRELLA CREMA E UVETTA  
AL BURRO 30G**

30g - 160 pz/crt  
Sfoglia 13,5% burro fine, farcita con crema  
pasticcera e uvetta.



Cuocere 10-15 min a 170°C



VIENNOISERIE



10354

**DANESE ALLA CANNELLA 90G**

90g • 60 pz/crt  
Deliziosa pasta sfoglia croccante con cannella  
in polvere.



Cuocere 18-20 min a 170°C



11044

**MIX MINI VIENNOISERIE 25G**

25g • 120 pz/crt  
Sfoglia al burro.  
Contiene: Croissant, Girella, Pain au Chocolat.



Cuocere 18-20 min a 160°C

10543

**MIX MINI VIENNOISERIE  
HARMONIE 25G**

25g • 120 pz/crt  
Ricetta mélange burro e margarina.  
Contiene: Croissant, Girella, Pain au Chocolat.



Cuocere 18-20 min a 160°C



10979

**CROISSANT FARRO  
E QUINOA VEGANO 80G**

80g • 56 pz/crt

Impasto con farina di farro e topping  
con semi di croccante quinoa bianca



Cuocere 22-24 min a 160°C



10793

**CROISSANT VUOTO CON CEREALI  
E AVENA VEGANO 80G**

80g • 56 pz/crt

Impasto con farina integrale, semi di papavero,  
lino e girasole. Topping con fiocchi di avena.



Cuocere 22-24 min a 160°C



10372

**CROISSANT VUOTO  
VEGANO 90G**

90g • 56 pz/crt

Senza ingredienti di origine animale,  
ideale per farciture sia dolci che salate.



Cuocere 22-24 min a 160°C



10649

**CROISSANT PESCA, ALOE  
E CURCUMA VEGANO 100G**

100g • 48 pz/crt

Impasto con farina di farro, topping ai semi di girasole



Cuocere 21-23 min a 170 °C





10659

### CROISSANT ZENZERO E LIMONE VEGANO 100G

100g • 48 pz/crt  
Impasto con farina di farro.



Cuocere 28-30 min a 160°C



10888

### CROISSANT MIRTILLO VEGANO 100G

90g • 48 pz/crt  
Impasto con farina di farro.



Cuocere 28-30 min a 160°C



10869

### MINI CROISSANT MIRTILLO VEGANO 36G

36g • 152 pz/crt  
Topping mix semi (avena, girasole, lino,  
papavero e sesamo)



Scongelare 50min a 20°C  
e cuocere 18-20 min a 180°C



10673

### CROISSANT AGRUMI VEGANO 100G

100g • 48 pz/crt  
Impasto con farina di farro.



Cuocere 28-30 min a 160°C



VIENNOISERIE



11082  
**PANE SVIZZERO 120G**

120g • 60 pz/crt  
Sfoglia burro farcito alla crema  
arricchita con pepite di cioccolato.



Cuocere 30-32 min a 160°C



11037  
**INTRECCIO ALLA CREMA CON  
PEPITE DI CIOCCOLATO 100G**

100g • 60 pz/crt  
Sfoglia intrecciata croccante e soffice allo  
stesso tempo, ricca farcitura.



Cuocere 28-30 min a 160°C



10325  
**PAPILLON**

122g • 50 pz/crt  
Sfoglia ripiena con il 41% di crema al  
cioccolato e nocciole.



Cuocere 16-18 min a 170°C



10935  
**MAREA CREMA DI LATTE 95G**

95g • 48 pz/crt  
Ricca farcitura, sfoglia lucida,  
volume generoso.



Cuocere 22-26 min a 190°C



10940  
**MAREA CREMA NOCCIOLA 94G**

94g • 48 pz/crt  
Ricca farcitura, sfoglia lucida,  
volume generoso.



Cuocere 22-26 min a 190°C



10939  
**ONDINA CREMA 90G**

90g • 50 pz/crt  
Sfoglia al burro farcita con  
crema pasticceria.



Cuocere 20-25 min a 170°C



10779

**ABBRACCIO SCIROPPO  
D'ACERO E NOCI PECAN 95G**

95g • 48 pz/crt

Sfoglia al burro farcita con sciroppo d'acero  
e noci pecan.



Cuocere 18-20 min a 170°C



10697

**STRUDELINO ALLA MELA 85G**

85g • 50 pz/crt

Ricca farcitura alle mele del trentino (33%)  
e uva sultanina.



Cuocere 20-22 min a 190°C



10934

**BIANCANEVE 90G**

90g • 60 pz/crt

Croccante sfoglia farcita con crema  
pasticcera e mele a cubetti.



Cuocere 25 min a 186°C



10361

**Delifrance**  
EXTRA-ORDINARY

**BABKA AL CARAMELLO SALATO  
EXTRAORDINARY**

105g • 40 pz/crt

Un ricco ripieno di caramello salato con  
copertura di noci pecan tritate per deliziare  
le papille gustative.



Cuocere 21-23 min a 170°C





10481

### KRAPFEN VUOTO 60G

60g • 48 pz/crt  
Impasto con burro e uova.  
Senza topping.



Scongelare 1h 30min - 2h a T amb

11043

### MINI KRAPFEN VUOTO 16G

16g • 140 pz/crt  
Impasto sofficissimo con burro  
e uova. Topping zucchero semolato.



Scongelare 1h 30min a T amb



10375

### KRAPFEN ALLA CREMA 80G

80g • 48 pz/crt  
Impasto tradizionale con burro e uova e  
ricca farcitura. Contiene una bustina di  
zucchero a velo per la decorazione.



Scongelare 1h 30min a T amb

10386

### MINI KRAPFEN CREMA 25G

25g • 140 pz/crt  
Impasto sofficissimo con burro e uova,  
ricca farcitura. Topping zucchero semolato.



Scongelare 2h 30min tra 0°C e 4°C



10550

### KRAPFEN AL CIOCCOLATO 80G

80g • 48 pz/crt  
Impasto tradizionale con burro e  
uova e ricca farcitura.



Scongelare 1h 30min a T amb

10574

### MINI KRAPFEN AL CIOCCOLATO 21G

21g • 140 pz/crt  
Impasto sofficissimo con burro  
e uova, ricca farcitura.  
Topping con zucchero a velo.



Scongelare 2h a T amb



10913

### MINI KRAPFEN ALBICOCCA 25G

25g • 140 pz/crt  
Impasto sofficissimo con burro e uova,  
topping di zucchero semolato.



Scongelare 2h 30min a T amb



*Delifrance*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

CIAMBELLE E KRAPFEN



10850  
**MAXI CIAMBELLA 95G**

95g • 28 pz/crt  
Impasto al burro sofficissimo e idratato.  
Topping zucchero semolato.



Scongelare 3h a T amb

10963  
**MINI CIAMBELLA 21G**

21g • 120 pz/crt  
Senza grassi idrogenati.



Scongelare 2h a T amb

10487  
**CIAMBELLA VUOTA 60G**

60g • 48 pz/crt  
Impasto con burro e uova.



Scongelare 2h 30min a T amb



10479  
**CIAMBELLA ALLA  
CREMA 75G**

75g • 48 pz/crt  
Impasto al burro e ricca farcitura.



Scongelare 2h 30min a T amb



VIENNOISERIE



10457

**DONUT "SHINE"  
ALLA CREMA**

66g • 48 pz/crt  
Topping con glassa di zucchero  
e cereali croccanti.



Scongelare 2h 30min a T amb



10458

**DONUT "FUNNY" AL  
CIOCCOLATO E NOCCIOLE**

66g • 48 pz/crt  
Topping con glassa al cacao e nocciola  
e decorato con nocciole croccanti.



Scongelare 2h 30min a T amb



10461

**DONUT "CLASSY"  
AL CIOCCOLATO**

66g • 48 pz/crt  
Topping con glassa al cacao e nocciola e  
decorato con nocciole croccanti.



Scongelare 2h 30min a T amb



10524

**DONUT "VANITY"  
AL LAMPONE**

66g • 49 pz/crt  
Topping con glassa di zucchero e farcitura  
al lampone.



Scongelare 2h 30min a T amb



10460

**MIX DONUT FASHION 66G**

66g • 48 pz/crt  
Mix di donut colorati.  
Gusti: cacao e nocciola, crema vaniglia,  
lampone e frutti di bosco.



Scongelare 2h 30min a T amb



10463

**MIX MINI DONUT  
FASHION 39G**

39g • 36 pz/crt  
Mix di mini donut colorati  
Gusti: cacao e nocciola, crema vaniglia,  
lampone e frutti di bosco.



Scongelare 2h 30min a T amb



10462

**MIX MICRO FASHION  
DONUT 18G**

18g • 112 pz/crt  
Gusti: arcobaleno glassato con zucchero rosa  
ricoperto di colorati confetti e cioccolato glassato  
al cacao con decoro pepite di cioccolato.



Scongelare 1h a T amb



**11075**  
**TULIPANO NATURE**

65g • 20 pz/crt  
Impasto sofficissimo con uova e zucchero, topping con perle di zucchero.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb

**10840**  
**MINI TULIPANO NATURE**

26g • 42 pz/crt  
Impasto sofficissimo con uova e zucchero, topping con perle di zucchero.



Scongelare 2h a T amb



**10968**  
**TULIPANO "TENTAZIONE"  
AL CIOCCOLATO**

90g • 20 pz/crt  
Impasto sofficissimo farcito in tre punti con crema al cioccolato e nocciole. Decorato con una baretta di cioccolato.



Scongelare 2h a T amb



**10969**  
**TULIPANO "TENTAZIONE"  
AL CIOCCOLATO BIANCO**

90g • 20 pz/crt  
Impasto sofficissimo al cioccolato con pezzi di cioccolato farcito in tre punti con cioccolato bianco. Decorato con una baretta di cioccolato.



Scongelare 2h a T amb



**11052**  
**TULIPANO FARCITO  
ALL'ALBICOCCA**

90g • 20 pz/crt  
Impasto sofficissimo farcito in tre punti con confettura di albicocche e topping di zucchero.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb

**11028**  
**MINI TULIPANO FARCITO  
ALL'ALBICOCCA**

26g • 42 pz/crt  
Impasto sofficissimo farcito in tre punti con confettura di albicocche e topping di zucchero.



Scongelare 2h a T amb



10565  
**TULIPANO AL CIOCCOLATO**

65g • 20 pz/crt  
Impasto sofficissimo al cioccolato con pezzi di cioccolato.



Scongelare 2h a T amb



10993  
**TULIPANO FARCITO  
ALLA MELA**

90g • 20 pz/crt  
Impasto sofficissimo farcito in tre punti con purea di mela, un pizzico di cannella e di mela candita Decorato con una rustica fetta di mela per un aspetto artigianale.



Scongelare 2h 30min - 3h tra 0°C e 4°C



11059  
**TULIPANO FARCITO  
AI MIRTILLI**

90g • 20pz/crt  
Impasto sofficissimo arricchito con mirtilli farcito con confettura di mirtilli. Topping crumble come il classico americano.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb

11027  
**MINI TULIPANO FARCITO  
AI MIRTILLI**

26g • 42 pz/crt  
Impasto sofficissimo arricchito con mirtilli farcito con confettura di mirtilli. Topping crumble come il classico americano.



Scongelare 2h a T amb



11033  
**TULIPANO AI CEREALI  
E FRUTTI DI BOSCO**

90g • 20 pz/crt  
Impasto sofficissimo arricchito con frutti rossi e semi, farcito in tre punti con confettura di frutti rossi. Topping con semi di papavero.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb



11051  
**TULIPANO FARCITO  
AL CIOCCOLATO**

90g • 20pz/crt  
Impasto sofficissimo al cacao farcito in tre punti con crema al cacao e nocciole. Topping con pezzi di cioccolato.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb

11032  
**MINI TULIPANO FARCITO  
AL CIOCCOLATO**

26g • 42 pz/crt  
Impasto sofficissimo al cacao arricchito con pepite di cioccolato e farcito con crema al cioccolato e nocciole.



Scongelare 2h a T amb



**11021**  
**TULIPANO AI 3 CIOCCOLATI**

90g • 20 pz/crt  
Impasto sofficissimo al cacao farcito in tre punti con cioccolato al latte e cioccolato bianco e topping alle nocciole.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb



**11069**  
**TULIPANO AL CIOCCOLATO FARCITO AL CIOCCOLATO BIANCO**

90g • 20 pz/crt  
Impasto sofficissimo al cioccolato con pezzi di cioccolato e farcito in tre punti con cioccolato bianco.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb

**10864**  
**MINI TULIPANO AL CIOCCOLATO FARCITO AL CIOCCOLATO BIANCO**

26g • 42 pz/crt  
Impasto sofficissimo al cioccolato con pezzi di cioccolato e farcito in tre punti con cioccolato bianco.



Scongelare 2h T amb



**10384**  
**TULIPANO FARCITO AL PISTACCHIO**

90g • 20pz/crt  
Impasto sofficissimo farcito con crema al pistacchio e semi di zucca tostati come topping.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb

**10382**  
**MINI TULIPANO FARCITO AL PISTACCHIO**

26g • 42 pz/crt  
Impasto sofficissimo farcito con crema al pistacchio e semi di zucca tostati come topping.



Scongelare 1h a T amb



**11023**  
**TULIPANO FARCITO RED VELVET**

90g • 20pz/crt  
Farcito con crema profumata allo yogurt bianco e decorato con cuoricini di zucchero.



Scongelare 2h 30min - 3h tra 0°C e 4°C

**10853**  
**MINI TULIPANO FARCITO RED VELVET**

26g • 42 pz/crt  
Farcito con crema profumata allo yogurt bianco e decorato con cuoricini di zucchero.



Scongelare 1h a T amb



10648

**ASSORTIMENTO MUFFIN  
SENZA GLUTINE**

90g • 20 pz/crt  
Nature, cacao, frutti di bosco, limone.  
Confezionati singolarmente.



Scongelare 2h a T amb



10961

**MIX FIOR DI RISO  
SENZA GLUTINE**

55g • 30 pz/crt  
Frolle senza glutine con farcitura  
all'albicocca e cacao.



Scongelare 2h a T amb



10972

**COCCOLA COCCO E  
CIOCCOLATO SENZA GLUTINE**

70g • 48 pz/crt  
Biscotto con farina di cocco e cioccolato.  
Confezionato singolarmente.



Scongelare 1h a T amb



10982

**TORTINA AL LIMONE  
SENZA GLUTINE**

60g • 48 pz/crt  
Piccola tortina con crema al limone  
nell'impasto. Confezionata singolarmente.



Scongelare 1h a T amb



10971

**BROWNIE  
SENZA GLUTINE**

60g • 48 pz/crt  
Impasto con cioccolato al latte e granella  
di cioccolato. Confezionato singolarmente.



Scongelare 1h a T amb



10667  
**BROWNIE 80G**

90g • 20 pz/crt  
Torta americana in teglia pretagliata.  
Arricchito da croccanti noci di Pécan.



Scongelare 2h 30min - 3h tra 0°C e 4°C



10637  
**COOKIE AMERICANO CON  
GOCCE DI CIOCCOLATO**

75g • 40 pz/crt  
Biscotto americano croccante e  
soffice al contempo. Impasto chiaro  
con gocce di cioccolato.



Scongelare 2h a T amb



10639  
**COOKIE AMERICANO  
AL CIOCCOLATO**

75g • 40 pz/crt  
Biscotto americano croccante e soffice al  
contempo. Impasto al cacao con gocce di  
cioccolato bianco.



Scongelare 2h T amb



10371  
**MINI SOUFFLE  
AL CIOCCOLATO**

30g • 96 pz/crt  
Mini tortino a cioccolato  
con cuore fondente.



Scongelare 2h a T amb  
o scaldare in forno 3 min a 180/200°C

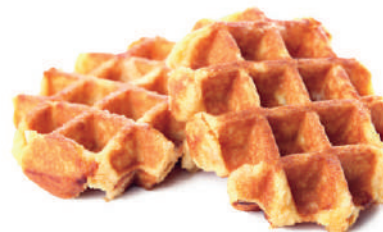


10494  
**PANCAKES**

40g • 80 pz/crt  
Ricetta con farina di frumento, latte, uova e  
burro. Perfetti per una colazione americana.



30 minuti a temperatura ambiente



10576  
**GAUFRE BELGA**

100g • 55 pz/crt  
Prodotto della tradizione belga e francese.



Scongelare 1h30 a T amb



11004  
**CRÊPES**

50g • 50 pz/crt  
Prodotto pratico solo da scaldare  
e facile da decorare.



Scongelare 2h tra 0°C e 4°C



904  
**GRAN CROISSANT  
VUOTO 80G**

80g • 50 pz/crt  
Cuocere 25 min a 180-190°C



355  
**CROISSANT ALBERGHI  
VUOTO 50G**

50g • 100 pz/crt  
Cuocere 25 min a 180-190°C



404  
**MINI CROISSANT  
VUOTO 25G**

25g • 150 pz/crt  
Cuocere 20 min a 180-190°C



368  
**GRAN CROISSANT  
ALBICOCCA 95G**

95g • 50 pz/crt  
Cuocere 25 min a 180-190°C



292  
**CROISSANT ARTIGIANALE  
ALBICOCCA 70G**

70g • 70 pz/crt  
Cuocere 25 min a 180-190°C



588  
**GRAN CROISSANT  
CIOCCOLATO 95G**

95g • 50 pz/crt  
Cuocere 25 min a 180-190°C



916  
**CROISSANT ALBERGHI  
ALBICOCCA 55G**

55g • 100 pz/crt  
Cuocere 25 min a 180-190°C



373  
**GRAN CROISSANT  
CREMA 95G**

95g • 50 pz/crt  
Cuocere 25 min a 180-190°C



906  
**CROISSANT ALBERGHI  
CREMA 55G**

55g • 100 pz/crt  
Cuocere 25 min a 180-190°C



915  
**CROISSANT ALBERGHI  
CIOCCOLATO 55G**

55g • 100 pz/crt  
Cuocere 25 min a 180-190°C



932  
**GRAN CROISSANT  
PISTACCHIO 95G**

95g • 50 pz/crt  
Cuocere 25 min a 180-190°C



290  
**GRAN CROISSANT  
CREMA E AMARENA 95G**

95g • 50 pz/crt  
Cuocere 25 min a 180-190°C



899  
**CROISSANT AI CEREALI  
E ARANCIA 90G**

90g • 50 pz/crt  
Cuocere 25 min a 180-190°C



340  
**MINI CROISSANT  
CEREALI 25G**

25g • 150 pz/crt  
Cuocere 20 min a 180-190°C



492  
**MINI FAGOTTINO AI  
CEREALI CON FRUTTI DI  
BOSCO VEGANO 55G**

55g • 100 pz/crt  
Cuocere 20 min a 180-190°C



351  
**KRAPFEN  
VUOTO 55G**

55g • 24 pz/crt  
Scongellare 1/2h a T amb



352  
**KRAPFEN CACAO  
E NOCCIOLE 75G**

75g • 24 pz/crt  
Scongellare 1-2h a t amb



361  
**KRAPFEN  
CREMA 75G**

75g • 24 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



414  
**MINI KRAPFEN  
CREMA 24G**

24g • 104 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



346  
**MINI CROISSANT  
CIOCCOLATO 40G**

40g • 165 pz/crt  
Cuocere 20 min a 180-190 °C



1000  
**MINI CROISSANT  
CREMA 40G**

40g • 165 pz/crt  
Cuocere 20 min a 180-190 °C



1001  
**MINI CROISSANT  
ALBICOCCA 40G**

40g • 165 pz/crt  
Cuocere 20 min a 180-190 °C



**bindi**  
fantasia nel dessert®



413  
**MINI MUFFIN  
ASSORTITI**

15g • 50 pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



270  
**PANCAKES**

40g • 40 pz/crt  
Cuocere 3 min a 180 °C  
30 secondi in microonde



590  
**WAFFLES**

90g • 30 pz/crt  
Cuocere 2-3 min a 200 °C  
60-30 secondi in microonde



466  
**MANDORLINO  
ALLA CILIEGIA**

1000g • 1pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



468  
**PETTIT OCCHIO DI BUE  
FRAGOLA**

1000g • 1pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



478  
**ESSE  
BICOLORE**

70g • 40 pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



658  
**FROLLINO  
AL BURRO**

1000g • 1pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



660  
**FROLLINO CON CREMA  
GIANDUJA**

70g • 18 pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



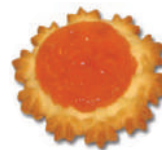
662  
**FROLLINO  
AL CAFFÈ**

1000g • 1pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



680  
**BACI DI DAMA**

1000g • 1pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



681  
**FROLLINI  
ALL'ALBICOCCA**

1000g • 1pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



683  
**ESSE MIGNON**

1000g • 1pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



684  
**BACI AL CACAO**

1000g • 1pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



685  
**SABBIOSINI**

1000g • 1pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



687  
**POKER  
DI FROLLE**

59g • 47 pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



676  
**CHARLOTTE  
ALBICOCCA**

65 • 40 pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



690  
**DAME**

1000g • 1pz/crt  
Scongelaire 1,5-2h a T amb



8288

**PASTA SFOGLIA**

1000g • 1pz/crt  
Scongellare a T amb



8308  
**CROISSANT DUETTO  
CIOCK 90G**

90g • 50pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8271  
**CROISSANT CURVO  
AL CIOCCOLATO 85G**

85g • 50pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8284  
**FAGOTTINO VEGANO  
CEREALI E FRUTTI  
DI BOSCO 85 G**

85g • 50 pz/crt  
Cuocere 23-25 min a 165-170 °C



8278

**MISTO FROLLA**

1500g • 1pz/crt  
Scongellare completamente a temperatura ambiente e procedere alla lavorazione del prodotto desiderato



8313  
**GRAN CROISSANT DRITTO  
BURÈ ARANCIA 90G**

90g • 50 pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8294  
**TRECCINA FRUTTI  
DI BOSCO 95G**

95g • 60 pz/crt  
Cuocere 28-30 min a 170-180°C



8296  
**CROISSANT VUOTO  
CURVO MAMITA 75 G**

75g • 50 pz/crt  
Cuocere 23-25 min a 165-170 °C



8307  
**GRAN CROISSANT DRITTO  
BURÈ VUOTO 90G**

90g • 50pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8309  
**CROISSANT DUETTO FRUTTI  
DI BOSCO 90G**

90g • 50pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8304  
**CUOR DI SFOGLIA CIOCK**

95g • 50 pz/crt  
Cuocere 30-32 min 170-180°C



8272  
**CROISSANT REVER  
PISTACCHIO 90G**

90g • 60 pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8299  
**GRAN CORNETTO CURVO  
ALBICOCCA MAMITA 90G**

90g • 50pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8303  
**CORNETTO 5 CEREALI  
FRUTTI ROSSI 80G**

80g • 60pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8286  
**FOGLIOLINA CREMA  
E MELA 80G**

80g • 60pz/crt  
Cuocere 28-30 min a 170°C



8274  
**SFOGLIA RIGOLETTO  
PISTACCHIO**

90g • 60pz/crt  
Cuocere 28-30 min 170-180°C



8305  
**GRAN CROISSANT DRITTO  
BURÈ ALBICOCCA 90G**

90g • 50pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8311  
**CIOCCOLATISSIMO 90G**

90g • 50pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8287  
**SFOGLIATELLA  
RICCIA 130G**

130g • 45pz/crt  
Cuocere 40-45 min a 180°C



8280  
**CROISSANT MORGANO  
VEGANO 85G**

85g • 50pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8312  
**GRAN CROISSANT DRITTO  
BURÈ CREMA 90G**

90g • 50pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8293  
**CROISSANT CURVO  
ALBICOCCA VEGANO 85G**

85g • 50 pz/crt  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8282  
**SFOGLIATELLA  
FROLLA 130G**

130g • 60pz/crt  
Cuocere 25-30 min a 180-190°C



8262  
**CORNETTO VUOTO 1980**

70g • 50pz/crt  
Cuocere 28-30 min 170-180°C



8262  
**POLACCA**  
90G

90g • 50pz/crt  
Cuocere 23-25 min 165-170°C



8263  
**CORNETTO CIOCCOLATO**  
1980

105g • 50pz/crt  
Cuocere 28-30 min 170-180°C



8264  
**CORNETTO ALBICOCCA**  
1980

105g • 50pz/crt  
Cuocere 28-30 min 170-180°C



8265  
**CORNETTO CREMA**  
1980

105g • 50pz/crt  
Cuocere 28-30 min 170-180°C



8229  
**CASANOVA 80G**

80g • 50 pz/crt  
Cuocere 25-30 min a 170°C



8216  
**CROISSANT DRITTO**  
VUOTO 68G

68g • 60 pz/crt  
Cuocere 20 min a 170°C



8210  
**CROISSANT DRITTO**  
ALBICOCCA 75G

75g • 60 pz/crt  
Cuocere 20 min a 170°C



8217  
**FAGOTTINO**  
CIOCCOLATO 79G

79g • 60 pz/crt  
Cuocere 20 min a 170°C



8228  
**DELIZIA PERE E**  
CIOCCOLATO 93G

93g • 40 pz/crt  
Cuocere 20 min a 180°C



8628  
**PERLA CON CREMA AL**  
LATTE E PANNA 90G

90g • 30 pz/crt  
Cuocere 22-26 min a 190°C



8630  
**PERLA CON CREMA**  
E MANGO 90G

90g • 60 pz/crt  
Cuocere 22-26 min a 190°C



8654  
**INTRECCIO RONDÒ**  
NOCCIOLA 90G

90g • 60 pz/crt  
Cuocere 22-26 min a 190°C



8655  
**INTRECCIO RONDÒ**  
FRUTTI ROSSI 95G

95g • 60 pz/crt  
Cuocere 22-26 min a 190°C



8659  
**SFOGLIATELLA**  
ALLA CREMA

80g • 50 pz/crt  
Cuocere 22-26 min a 190°C





2707  
CORNETTO VUOTO DRITTO  
DA LIEVITARE 60G

60g • 100 pz/crt  
Lievitare 8-12 ore  
Cuocere a 180-190 °C per 16-18 min



2705  
FAGOTTINO CIOCCOLATO DA  
LIEVITARE 70G

70g • 100 pz/crt  
Lievitare 8-12 ore  
Cuocere a 180-190 °C per 16-18 min



2830  
CORNETTO GRANO SARACENO  
E RIBES VEGANO 95G

95g • 50 pz/crt  
Cuocere 16-18 min a 180°C



2831  
CORNETTO PAPAYA E MANGO  
VEGANO 90G

90g • 48 pz/crt  
Cuocere 16-18 min a 180°C



2766  
CORNETTO MORO  
VEGANO 65G

65g • 48 pz/crt  
Cuocere a 180-190° per 16-18 min



2786  
CORNETTO AVOCADO E CURCUMA  
CON POMPELMO ROSA VEGANO 80G

80g • 48 pz/crt  
Cuocere 16-18 min a 180°C



2717  
ZURIGO - SFOGLIA ALLE  
MELE 100G

100g • 48 pz/crt  
Scongellare 60 min  
Cuocere a 190 °C per 22-25 min



2761  
CORNETTO VUOTO  
VEGANO 60G

60g • 60 pz/crt  
Scongellare per 10-20 min max  
Cuocere a 180-190 °C per 16-18 min



2764  
FAGOTTINO CIOCCOLATO  
VEGANO 75G

75g • 60pz/crt  
Scongellare per 10-20 min max  
Cuocere a 180-190 °C per 16-18 min





11291  
**BISCOTTI DI  
FROLLA "PETALOSI"**

1500 g • 1 pz/crt  
Da scongelato conservare 2sett a t amb



11292  
**CANNONCINI DI  
SFOGLIA ASSORTITI**

1500 g • 1 pz/crt  
Da scongelato conservare 2sett a t amb



11266  
**ZEPPOLE ALLA  
CREMA 125G**

125g • 12 pz/crt  
Da scongelato conservare 2sett a t amb



11268  
**MISTO  
BISCOTTI FROLLA**

1500g • 1 pz/crt  
Da scongelato conservare 2sett a t amb



11285  
**DOBLONI  
ASSORTITI**

1500g • 1 pz/crt  
Da scongelato conservare 2sett a t amb



11308  
**MIX ESSE E  
OCCHI DI BUE**

60g • 32pz/crt  
Scongellare 1h a T amb



11309  
**MIX BISCOTTERIA VEGANA  
E SENZA LATTOSIO**

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 1h a T amb



11321  
**MIX CROSTATINE  
GIANDUJA E MARMELLATA  
(ALBICOCCA, MIRTILLO)**

75g • 12 pz/crt  
Scongellare 1h a T amb



11320  
**MIX CROSTATINE  
MARMELLATA (ALBICOCCA,  
MIRTILLO, FRAGOLA)**

75g • 12 pz/crt  
Scongellare 1h a T amb



11319  
**BISCOTTONE  
DI MELIGA**

55g • 20 pz/crt  
Scongellare 1h a T amb



11300  
**MIX BISCOTTERIA  
AL BURRO**

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 1h a T amb



11304  
**ESSE DI FROLLA**

60g • 32pz/crt  
Scongellare 1h a T amb



11305  
**MIX ESSE FROLLA NATURE  
E CON CIOCCOLATO**

60g • 32pz/crt  
Scongellare 1h a T amb



9501  
**MARITOLLO CREMA  
E PANNA 90G**

90g • 12 pz/crt  
Scongellare 2,5 h a T amb



9498  
**MARITOLLO CACAO E  
NOCCIOLE 100 G**

100g • 12 pz/crt  
Scongellare 2,5 h a T amb



15015  
**FARCITURA  
ALBICOCCA**

900g • 1pz/crt



15016  
**FARCITURA FRUTTI  
DI BOSCO**

900g • 1pz/crt



15018  
**FARCITURA CREMA NOCCIOLE  
E CIOCCOLATO**

800g • 1pz/crt



15019  
**FARCITURA  
CREMA PISTACCHIO**

800g • 1pz/crt



15020  
**FARCITURA  
CREMA PASTICCERA**

800g • 1pz/crt



15017  
**MIELE**

900g • 1pz/crt



15014  
**FARCITURA  
ARANCIA**

900g • 1pz/crt



15013  
**FARCITURA  
CARMELLO SALATO**

900g • 1pz/crt



15021  
**DOSATORE  
JAMMY**

1pz/crt

15026  
**DOSATORE JAMMY CON  
CHIAVE MANUTENZIONE**

1pz/crt



1220  
SAC À POCHE CREMA GRAN  
CROISSANT - SENZA GLUTINE

1000g • 8 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1240  
SAC À POCHE CREMA  
PISTACCHIO SENZA GLUTINE

500g • 6 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1222  
SAC À POCHE FARCIBOSCO  
SENZA GLUTINE

500g • 6 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1223  
SAC À POCHE FARCICOCCA  
SENZA GLUTINE

1000g • 6 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1224  
SAC À POCHE CIOCCO DARK  
SENZA GLUTINE

500g • 8 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1225  
SAC À POCHE CIOCCOCREMA  
SENZA GLUTINE

1000g • 6 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1227  
SAC À POCHE CREMA AL  
CIOCCOLATO BIANCO

500g • 8 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1236  
SAC À POCHE CREMA  
TIRAMISÙ

1000g • 4 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1232  
SAC À POCHE  
PARMIGIANO REGGIANO

500g • 8 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1241  
SAC À POCHE  
CACIO E PEPE

500g • 8 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1230  
SAC À POCHE  
HUMMUS

500g • 8 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1233  
SAC À POCHE CUOR  
DI GORGONZOLA

500g • 8 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1235  
SAC À POCHE  
CHEDDAR

500g • 8 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C



1237  
SAC À POCHE  
STRACCHINO

500g • 8 pz/crt  
Scongellare tra 0°C e 4°C







# PANE



10152

**PAGNOTTA DI MONTAGNA 750G**

750g • 8 pz/crt

Ricetta con farina di grano tenero e segale dalla delicata nota acidula. Mollica soffice e crosta croccante, aspetto artigianale grazie alle spaccature naturali dovute alla fecola di patate.



Scongelare 3h a T amb  
e cuocere 27min a 180-200°C



10357

**GRANSOLE ESSENTIAL 400G**

400 g • 6 pz/crt

Impasto con farina di grano tenero. Aspetto rustico e per la sua mollica bianca alveolata.



Cuocere 22-24 min a 190°C



11112

### BAGUETTE 290G

290g • 32 pz/crt

Classica ricetta francese (58cm)

Gusto leggero e neutro con leggere note di lievito.

Punte arrotondate e 6 tagli.



Cuocere 14min a 200°C

10165

### BAGUETTE 290G - SACCHETTO

290g • 27 pz/crt

Classica ricetta francese (58cm)

Gusto leggero e neutro con leggere note di lievito. Punte arrotondate e 6 tagli.



Cuocere 22-24min a 200°C

10093

### BAGUETTE 225G

225g • 38 pz/crt

Classica ricetta francese (58cm).

Gusto leggero e neutro con leggere note di lievito, punte arrotondate e 5 tagli.



Cuocere 10-12min a 200°C



10598

### COME UNA VOLTA 250G

250g • 28 pz/crt

Doppia lievitazione di oltre 16 ore, formato a mano. Crosta croccante e mollica soffice, buono anche il giorno dopo.



Cuocere 16min a 180°C

10199

### COME UNA VOLTA 250G - SACCHETTO

250g • 28 pz/crt

Doppia lievitazione di oltre 16 ore, formato a mano. Crosta croccante e mollica soffice, buono anche il giorno dopo.



Cuocere 16min a 180°C

10198

### COME UNA VOLTA 220G

220g • 12 pz/crt

Doppia lievitazione di oltre 16 ore, formato a mano. Crosta croccante e mollica soffice, buono anche il giorno dopo. Formato 34 cm.



Cuocere 16min a 180°C

10216

### COME UNA VOLTA 200G

200g • 13 pz/crt

Impasto al malto d'orzo con farina integrale, formato a mano e con crosta croccante. Doppia lievitazione con biga e alta idratazione.



Cuocere 16min a 180°C



10082  
**PAGNOTTA BIG CRUNCH 270G**

270 g • 20 pz/crt  
Crosta Croccante e mollica molto alveolata.  
Ideale per bruschetta.



Scongelare 30-40min a T amb  
e cuocere 10-12min a 190-210°C



11188  
**CIABATTA TRADIZIONALE 265G**

265g • 10 pz/crt  
Ricetta con biga che conferisce un aroma unico.  
Naturalmente lievitato per oltre 16 ore, mollica  
alveolata e crosta croccante.



Cuocere 16min a 180°C



10546  
**SFILATINO CEREALI HÉRITAGE 450G**

450g • 20 pz/crt  
Crosta croccante e mollica soffice e areata, cotto  
su forno a pietra. Ricoperto di semi di papavero,  
girasole, zucca, lino marrone, lino giallo e miglio.



Cuocere 16-18 min a 210°C

10421  
**SFILATINO CEREALI HÉRITAGE 70G**

70g • 55 pz/crt  
Crosta croccante con topping di semi e mollica  
soffice e alveolata



Cuocere 16-18 min a 210°C



10162  
**CIABATTA QUINOA 265G SACCHETTO**

200g • 26 pz/crt  
Ricetta realizzata con mix grani e semi: sesamo,  
lino, girasole, orzo e quinoa rossa.



Cuocere 16min a 180°C



11156  
**PANFIBRE CON SACCHETTO**

320g • 35 pz/crt  
Formato a barra con punte squadrate, 18,5% di semi  
(lino giallo, lino scuro, miglio, zucca, girasole).



Cuocere 14min a 180°C



10167

### BRERA RUSTICA 235G

235g • 30 pz/crt

Impasto ad alta idratazione realizzato con biga che conferisce al prodotto una mollica dalla generosa alveolatura e crosta croccante. Punta appuntite e 3 tagli.



Cuocere 15min a 190°C



10114

### CIABATTINA GRANO TENERO 265G

265g • 33 pz/crt

Ricetta con biga che conferisce un aroma unico. Naturalmente lievitato per oltre 16 ore, mollica alveolata e crosta croccante.



Cuocere 16min a 180°C



10084

### BAGUETTE - DA LIEVITARE 330G

330g • 40 pz/crt

Classica ricetta francese (58cm). Gusto leggero e neutro, punte arrotondate.



Lievitare 3h 30min a 24°C e cuocere 25-30min a 210-220°C



11125

### SFILATINO VENEZIANO RUSTICO

220g • 30 pz/crt

Selezione Panitaly con biga. Ricetta veneziano con 70% di idratazione. Formato da 50cm con grande alveolatura, umidità e croccantezza. Gusto leggermente acidulo grazie al lievito madre e al segale



Cuocere 14min a 180°C



10203

### CIABATTA SEMOLA 265G

265g • 33 pz/crt

Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico, 56% farina di semola. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 18min a 180°C

10117

### CIABATTA SEMOLA 265G - SACCHETTO

265g • 33 pz/crt

Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico, 56% farina di semola. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 23min a 180°C



11157

**FILONCINO AUREA 200G**

200g • 16 pz/crt

Aspetto rustico con spaccature naturali date e impasto morbido. Formato da 38cm con mollica gialla e aerata. Crosta croccante e ambrata.



Cuocere 18min a 180°C

10118

**FILONCINO AUREA  
CON SACCHETTO**

200g • 33 pz/crt

Selezione Panitaly. Soffice impasto fatto con biga per una shelf life ottimale. Crosta croccante e mollica soffice.



Cuocere 18min a 180°C



11184

**DEMIBAGUETTE 150G**

150g • 25 pz/crt

Classica ricetta francese (26,5cm): gusto leggero e neutro con note di lievito, punte arrotondate e 3 tagli



Cuocere 13-15min a 200°C





10113

### CIABATTINA SEMOLA 100G

100g • 90 pz/crt

Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 13min a 180°C

11150

### CIABATTINA SEMOLA BIG PRETAGLIATA 140G

140g • 22 pz/crt

Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante. Pretagliata, ideale da farcire.



Cuocere 10min a 180°C

11139

### CIABATTINA OLIO 1% PRETAGLIATA 100G

100g • 36 pz/crt

Ricetta con olio di oliva che dona una crosta più friabile e il tipico sapore mediterraneo.



Cuocere 16min a 180°C

10140

### CIABATTINA SEMOLA PLUS 120G

120g • 36 pz/crt

Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 14min a 180°C

11176

### CIABATTINA PLUS OLIO 1,5% PRETAGLIATA 120G

120g • 36 pz/crt

Ricetta con olio di oliva che dona una crosta più friabile e il tipico sapore mediterraneo.



Cuocere 14min a 180°C



11164

### CIABATTINA TRADIZIONALE 100G

100g • 36 pz/crt

Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 16min a 180°C

11199

### CIABATTINA TRADIZIONALE PRETAGLIATA 100G

100g • 36 pz/crt

Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 8min a 180°C





**10183**  
**DEMI CRUNCHY**  
**PRETAGLIATO 100G**

100g • 30 pz/crt  
Farina di grano tenero e di cereali maltati, con olio extra vergine d'oliva.  
Pretagliato, ideale da farcire.



Cuocere 5min a 190°C



**11120**  
**PICCOLO VENEZIANO**  
**RUSTICO 140G**

140g • 22 pz/crt  
Ricetta veneziano con 70% di idratazione, gusto leggermente acidulo grazie al lievito madre e alla segale.



Cuocere 18min a 180°C



**11166**  
**MARSIGLIESE**  
**RUSTICO 130G**

130g • 66 pz/crt  
Formato sandwich (21cm), punte arrotondate, 2 tagli e infarinatura superficiale. Gusto leggero e neutro con note di lievito di segale



Cuocere 13min a 200°C



**11130**  
**SFILATINO**  
**MULTICEREALI 110G**

110g • 34 pz/crt  
Impasto composto da un mix di cereali (farina di segale, avena, orzo, malto d'orzo e cereali maltati) e semi (girasole, sesamo, lino bruno e giallo, miglio decorticato, papavero, zucca). Impasto scuro con topping semi.



Cuocere 4-6min a 190°C



**10362**  
**LIONNESE**  
**FLASH 100 G**

130g • 30 pz/crt  
Prodotto facile e rapido da utilizzare con 2 incisioni in superficie.



Cuocere 2-3 min a 190 °C



**11119**  
**SPUNTELLO**  
**TRADIZIONALE 115G**

115g • 45 pz/crt  
Forma a parallelepipedo con due tagli diagonali.



Cuocere 10min a 190°C



**11121**  
**SPUNTELLO**  
**MULTICEREALI 115G**

115g • 45 pz/crt  
Ricetta con 63% cereali: grano tenero, avena, segale e orzo e semi di lino, miglio e girasole. Forma a parallelepipedo con due tagli diagonali.



Cuocere 10min a 190°C



11140

**GRILLY  
PRETAGLIATO 110G**

110g • 36 pz/crt

Ricco di mollica e con crosta sottilissima.  
Le grigliature donano colore e gusto.



Cuocere 5min a 190°C



10359

**MORBY**

100g • 30 pz/crt

Ricco di mollica e con crosta sottilissima. Piccola aggiunta di latte e olio nell'impasto per una consistenza soffice e un gusto delicato adatto a tutti. Praticissimo: basta solo piastrarlo!



Cuocere 5min a 190°C



11147

**DUCHESSINA 100G**

100g • 42 pz/crt

Morbido panino dolce al latte (22cm)  
ideale per farciture dolci e salate. Già cotto, solo da scongelare.



Scongellare 30min a T amb



10159

**MORBY 100G - SACCHETTO**

100g • 90 pz/crt

Ricco di mollica e con crosta sottilissima. Piccola aggiunta di latte e olio nell'impasto per una consistenza soffice e un gusto delicato adatto a tutti. Praticissimo: basta solo piastrarlo!



Cuocere 5min a 190°C



10356

**CIABATTA ALLA SEMOLA**

140g • 65 pz/crt

Lunga lievitazione e olio nell'impasto  
per una consistenza ottimale.  
Solo da scongelare!



Solo da scongelare



10186

**GALLEGUÑO PRETAGLIATO**

100g • 26 pz/crt

Ricetta classica galiziana con più del 70% di idratazione: grandissima alveolatura e umidità della mollica, crosta sottilissima ma croccante. Formato voluminoso con due tagli diagonali e rustiche punte appuntite



Cuocere 1-2 min a 190-210°C



10773

**BOCCONCINO POOLISH  
HÉRITAGE 70G**

70g • 35 pz/crt

Lunga lievitazione con metodo Polish, cotto su forno in pietra naturale. Crosta dorata e croccante, mollica chiara e alveolata e lievi note di cereali.



Cuocere 8-10 min a 210°C



11141

**TARTARUGA 70G**

70g • 40 pz/crt

Ricetta naturalmente lievitata per oltre 16 ore con biga che gli conferisce un aroma unico. Impasto con grano tenero, mais e orzo, crosta con caratteristico stampo.



Cuocere 6 min a 180°C



10355

**DEMIBAGUETTE BIANCA**

130g • 64 pz/crt

Gusto leggero e neutro con note di lievito ideale per essere farcito, solo da scongelare.



Solo da scongelare





10921

### MIX PETIT PAINS HÉRITAGE

40g • 105 pz/crt

Mix di 3 panini: mini sfilatini ai semi, mini losange, bocconcini. Perfetti per un cestino del pane completo e accattivante. Con farina certificata CRC, 100% cereali francesi.

Cuocere 7-8min a 210°C



10952

### MIX PANI DA CESTINO GOURMET

60g • 125 pz/crt

Mix con losange alle noci e uvetta, losange alla carota, nodo alla zucca, nodo al girasole. Aspetto artigianale.

Cuocere 4-5min a 200°C



10428

### ASSORTIMENTO MINI KAISER

35g • 150 pz/crt

50 pezzi per tipo: pane con farina di grano tenero, pane con semi di papavero, pane con semi di sesamo

Cuocere 8-10min a 190°C



11127

### ZOCCOLINO INTEGRALE 50G

50g • 70 pz/crt

Impasto con farina di segale integrale e crusca tostata.

Cuocere 4min a 180°C



11122

### ZOCCOLINO VENEZIANO MULTICEREALI 40G

40g • 70 pz/crt

Ricetta veneziana con più del 70% di idratazione, mollica soffice e bruna con una nota acidula di lievito di segale. Topping con semi di miglio, papavero e lino bruno.

Cuocere 12 min a 180°C



10212

### ZOCCOLINO PROTEICO 50G

50g • 70 pz/crt

Ad alto contenuto di proteine grazie alla soia. Topping di semi di girasole, zucca, sesamo tostato, lino giallo, lino scuro, miglio e papavero.

Cuocere 4 min a 190°C



10097

### PEPITA AUREA 40G

40g • 95 pz/crt

Aspetto rustico con spaccature naturali date dal 5,5% di fiocchi di patata. Mollica gialla e aerata, crosta croccante e ambrata.

Cuocere 7 min a 180°C



10100

### MINI FRUSTINO 40G

40g • 105 pz/crt

Ricetta classica francese dal gusto leggero e neutro. Formato ovale con taglio centrale.

Cuocere 8-10 min a 200°C



10369

### CHICCO DI PANE BIANCO 35G

35g • 90 pz/crt

Piccolo formato tondo da cestino o da farcire (ø 6,5cm). Ricetta classica con farina di grano tenero.



Cuocere 5-6min a 200°C



10366

### CHICCO DI PANE AI CEREALI 35G

35g • 90 pz/crt

Piccolo formato tondo da cestino o da farcire (ø 6,5cm). Impasto con cereali (grano tenero, avena, orzo, malto) e semi (girasole, lino, sesamo, miglio).



Cuocere 5-6min a 200°C



10367

### CHICCO DI PANE AI SEMI DI PAPAVERO 35G

35g • 90 pz/crt

Piccolo formato tondo da cestino o da farcire (ø 6,5cm). Topping con semi di papavero.



Cuocere 5-6min a 200°C



10368

### CHICCO DI PANE AI SEMI DI SESAMO 35G

35g • 80 pz/crt

Piccolo formato tondo da cestino o da farcire (ø 6,5cm). Topping con semi di sesamo.



Cuocere 5-6min a 200°C



10628

### MIX PICCOLI SPACCATELLI

55g • 135 pz/crt

Mix di ricette: classica, con malto d'orzo e con farro e spelta. Idratazione fino all'80% per una mollica estremamente umida e alveolata e una finissima crosta croccante. Spaccature naturali date dai fiocchi di patate e un pizzico di sale in più in ricetta per un gusto unico.



Cuocere 5min a 210°C



10497

### MICRO SPACCATELLO BIANCO 30G

30g • 90 pz/crt

Aspetto artigianale, formato a mano. Crosta croccante e mollica soffice.



Cuocere 2-4min a 200°C



10498

### MICRO SPACCATELLO FARRO E SEMI 30G

30g • 90 pz/crt

Aspetto artigianale, formato a mano. Crosta croccante e mollica soffice.



Cuocere 2-4min a 200°C



10499

### MICRO SPACCATELLO MALTO D'ORZO 30G

30g • 90 pz/crt

Aspetto artigianale, formato a mano. Crosta croccante e mollica soffice.



Cuocere 2-4min a 200°C



10772

### NAVETTE 45G

45g • 100 pz/crt  
Morbido panino al latte, aspetto lucido e bruno. Da farcire dolce o salato.

Scongelare 1h a T amb



11168

### MINI NAVETTE 25G

25g • 100 pz/crt  
Morbido panino al latte, aspetto lucido e bruno. Da a farcire dolce o salato.

Scongelare 1h a T amb



10736

### MINI NAVETTE 10G

10g • 60 pz/crt  
Morbido panino al latte, aspetto lucido e bruno. Da farcire dolce o salato.

Scongelare 1h a T amb



10596

### MINI NAVETTE ARANCIONE 10G

10g • 60 pz/crt  
Ricetta tradizionale al burro.  
Topping con semi di papavero.

Scongelare 1h a T amb



10641

### MINI NAVETTE VERDI 10G

10g • 60 pz/crt  
Ricetta tradizionale al burro.  
Topping con semi di sesamo.

Scongelare 1h a T amb



10657

### MIX MINI NAVETTE 10G

100g • 120 pz/crt  
Ricetta tradizionale al burro  
Topping con sesamo o papavero.

Scongelare 1h a T amb



10597

### MINI NAVETTE ROSA 10G

10g • 60 pz/crt  
Ricetta tradizionale al burro.  
Topping con semi di sesamo.

Scongelare 1h a T amb



10642

### MINI NAVETTE GIALLA 10G

10g • 60 pz/crt  
Ricetta tradizionale al burro.  
Topping con semi di papavero.

Scongelare 1h a T amb





11163

**CLUB CROISSANDWICH 100G**

100g • 50 pz/crt

Formato tramezzino a triangolo con ricetta croissant soffice e croccante allo stesso tempo. Gusto burro (19%), farina integrale e cereali. Topping semi di lino chiari e scuri, girasole e fiocchi di avena.



Cuocere 16-18min a 170°C



10975

**BAGEL PAPAVERO 85G**

85g • 50 pz/crt

Panino americano con il buco. Consistenza soffice e briosciata con una nota di zucchero. Superficie liscia, dorata e soffice coperta da semi di papavero.



Scongellare 1h a T amb



10976

**BAGEL SESAMO 85G**

85g • 50 pz/crt

Panino americano con il buco. Consistenza soffice e briosciata con una nota di zucchero. Superficie liscia, dorata e soffice coperta da semi di sesamo.



Scongellare 1h a T amb



10977

**BAGEL NATURE 85G**

85g • 50 pz/crt

Panino americano con il buco. Consistenza soffice e briosciata con una nota di zucchero. Superficie liscia, dorata e soffice.



Scongellare 1h a T amb

10142

**MINI BAGEL SESAMO 40G**

40g • 50 pz/crt

Panino americano con il buco in formato mini. Consistenza soffice e briosciata con una nota di zucchero. Superficie liscia, dorata e soffice coperta da semi di sesamo.



Cuocere 3-5min a 180°C





10187  
**BRETZEL 95G**

95g • 80 pz/crt  
Forma tradizionale tedesca a nodo.  
Pasta briosciata bagnata nella soda  
e sale in superficie.



Cuocere 14-16min a 160-170°C



10129  
**TRECCIOTTO  
PAPAVERO 90G**

90g • 51 pz/crt  
Impasto soffice e briosciuto. Delicate note  
dolci, tipiche del pane da burger, topping  
con semi di papavero.



Cuocere 8min a 180-200°C



10491  
**PANE PUCCIA 130G**

130g • 30 pz/crt  
Ricetta tradizionale pugliese.  
Vuoto, senza mollica, perfetto da farcire



Scongellare 20-30 min e scaldare  
in forno a 200°C 7 min



10234  
**TASCA**

130g • 20 pz/crt  
Morbido e soffice, ispirato al panzerotto pugliese,  
leggero e non pre-fritto



Cuocere 3-4 min a 160°C



10130  
**TRECCIOTTO SESAMO 90G**

90g • 51 pz/crt  
Impasto soffice e briosciuto.  
Delicate note dolci, tipiche del pane da  
burger, topping con semi di sesamo.



Cuocere 8min a 180-200°C



10493  
**PIADINA CLASSICA Ø27,5**

120g • 60 pz/crt  
Ricetta con strutto, facile da arrotolare.



Cuocere 1min sulla piastra

10232  
**TASCHINA**

50g • 50 pz/crt  
Morbido e soffice, ispirato al panzerotto pugliese,  
leggero e non pre-fritto



Cuocere 3-4 min a 160°C





10453  
**PANCARRÈ MAXI**

2600g • 6 pz/crt  
Classico pane per toast



Scongelare 2-3 ore a temperatura ambiente



10767  
**PANE IN CASSETTA  
CON SEMI E CEREALI**

825g • 5 pz/crt  
Tocco acido dato dal lievito madre, impasto con farina di segale (13%), ricco di semi di zucca, girasole, lino e miglio.



Scongelare 8h a T amb e cuocere 14-16min a 200°C



10098  
**TRAMEZZONE**

1500g • 6 pz/crt  
Pane sofficissimo senza crosta. Ideale da tagliare per creare piccoli tramezzini o girelline originali.



Scongelare 1h tra 0°C e 4°C





**8320**  
**PANCARRÈ 13X13 CM**

1900g • 4 pz/crt  
Farina di tipo "0", olio di girasole,  
malto di frumento



Da scongelare a Tamb e tostare  
a piacere 5-10 min a 180°C



**8319**  
**RIFILATO 12X12CM**

1650g • 4 pz/crt  
Farina di tipo "0", olio di girasole,  
malto di frumento



Da scongelare a Tamb e tostare  
a piacere 5-10 min a 180°C



**8318**  
**RIFILATO MULTICEREALI  
13X13CM**

1650g • 4 pz/crt  
Con farina di frumento maltato e mix  
di cereali



Da scongelare a Tamb e tostare  
a piacere 5-10 min a 180°C



**8334**  
**RIFILATO CARBONE  
VEGETALE 12X12CM**

1650g • 4 pz/crt  
Con carbone vegetale in polvere.



Da scongelare a Tamb e tostare  
a piacere 5-10 min a 180°C



**8318**  
**RIFILATO AI CEREALI  
13X13 CM**

1650g • 4 pz/crt  
Impasto gustoso grazie alla farina  
di frumento maltata.



Da scongelare a Tamb e tostare  
a piacere 5-10 min a 180°C



**8336**  
**PANCARRÈ  
GRILL BIANCO**

1650g • 4 pz/crt  
Fetta spessa 1,5 cm e tipica forma a  
fungo. Ideale per essere tostato.



Da scongelare a Tamb e tostare  
a piacere 5-10 min a 180°C



**8337**  
**RIFILATO CUCUMA E SEMI  
DI LINO 13X13CM**

1650g • 4 pz/crt  
Con curcuma



Da scongelare a Tamb e tostare  
a piacere 5-10 min a 180°C



**1282**  
**TOAST MAXI**

2500g • 4 pz/crt  
Formato maxi 15x15 cm



Da scongelare a Tamb e tostare  
a piacere 5-10 min a 180°C





11169

**GIOTTO 100G**

100g • 25 pz/crt

Delicato e originale impasto con aggiunta di una leggerissima nota di curcuma e curry per la creazione di sfiziose ricette burger. Selezione Panitaly con biga.



Cuocere 6min a 190°C



11177

**GIOTTO BURGER  
PRETAGLIATO 110G**

110g • 30 pz/crt

Impasto soffice e umido ideale per la preparazione di hamburger. Crosta sottilissime e dorata e mollica gialla grazie al mix di spezie di curcuma e curry.



Scongellare 2-3h a T amb



10168

**GIOTTO VENEZIANO HASHTAG  
PRETAGLIATO 120G**

120g • 25 pz/crt

Ricetta veneziano con 70% di idratazione. Grande alveolatura, umidità e croccantezza, gusto leggermente acidulo grazie al lievito madre e alla segale. Taglio a forma di hashtag



Cuocere 8min a 190°C



11185

**GIOTTO AUREA 120G**

120g • 26 pz/crt

Aspetto rustico con caratteristico taglio a croce. Mollica gialla e aerata grazie al 5,5% di fiocchi di patate, crosta croccante e ambrata.



Cuocere 5-6min a 210°C



11143

**BURGER BUN  
PRETAGLIATO 72G**

72 g • 45 pz/crt

Con farina di grano tenero, solo da scongelare. Pretagliato.



Scongellare 1h a T amb



11144

**BURGER BUN CON  
SEMI DI LINO 72G**

72 g • 45 pz/crt

Impasto di grano tenero, topping con semi di lino giallo.



Scongellare 1h a T amb



10808

### GIOTTO MULTICEREALI CON SEMI 130G

130g • 28 pz/crt

Ricetta multicereali (grano tenero, segale, orzo) e multiseми (girasole, sesamo, lino, miglio), crosta croccante e scura grazie al malto d'orzo.



Cuocere 8min a 190°C



10227

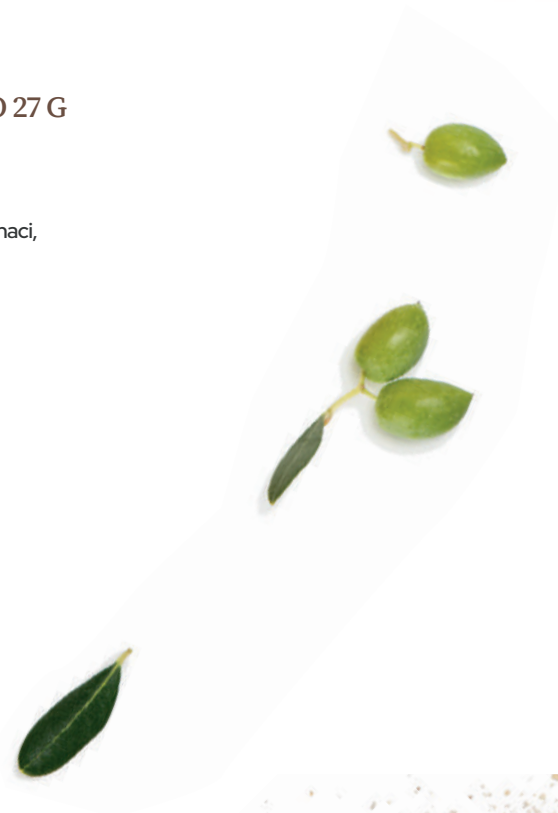
### MIX MINI GIOTTO ORTO 27 G

27g • 80 pz/crt

Morbidi panini aromatizzati con spinaci, curcuma, peperoni e barbabietola.



Scongellare 1h a T amb



**GLAXI PANE**  
SOPRA I PIU' BUONI SECCOLI



8335

### PANINO HAMBURGER BIG CON SESAMO 110G

110 g • 21 pz/crt

Grande diametro (14 cm), sapore avvolgente



Scongellare a t amb



## I senza glutine



13350

### FOCACCIA SOFFICE SENZA GLUTINE 90G

90g • 24 pz/crt

Confezionata singolarmente nel pratico sacchetto infornabile per evitare la contaminazione. Soffice e gustosa, con olio extravergine di oliva. Stesa a mano



Scaldare 4-5min in forno preriscaldato a 200°C



13351

### PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE 350G

350 g • 6 pz/crt

Zero contaminazioni: cuoce direttamente nello speciale sacchetto infornabile. Pomodoro 100% italiano. Mozzarella con latte 100% italiano di alta qualità e senza lattosio



Cuocere in forno ventilato 8-10min a 240°C



13352

### PANINO BIANCO SENZA GLUTINE 70G

70 g • 35 pz/crt

Zero contaminazioni: cuoce direttamente nello speciale sacchetto infornabile  
Con olio extravergine di oliva



Cuocere in forno ventilato 8-10min a 180°C










# PIZZA E FOCACCIA



**10343  
FOCACCINA BARESE  
CLASSICA 150G**

150g • 30 pz/crt  
Formato monoporzione, perfetta come snack  
o aperitivo.

 Cuocere in forno ventilato 13 min a 190°C

**10389  
FOCACCIA BARESE  
CLASSICA 680 G**


680g • 6 pz/crt  
Impasto a lunga lievitazione, olio extravergine  
di oliva 100% italiano, pomodori freschi, olive  
baresane e origano.

 Cuocere in forno ventilato 11 minuti a 200 °C



**10349  
FOCACCIA BARESE  
ORTOLANA 680 G**

680g • 3 pz/crt  
Farcitura di verdure grigliate:  
peperoni, zucchine e pomodori.

 Cuocere in forno ventilato 12 minuti a 220°C



**10348  
FOCACCIA BARESE  
ZUCCHINE 650G**

650g • 3 pz/crt  
Topping pieno e ricco: zucchine,  
formaggio e pan grattato.

 Cuocere in forno ventilato 12 minuti a 220 °C



**10347  
FOCACCIA BARESE  
CIPOLLE 680G**

680g • 3 pz/crt  
Olio extra vergine d'oliva 100% italiano e ricco  
topping di cipolla.

 Cuocere in forno ventilato 15 min a 190°C





10238

### FOCACCIA BARESE ALL'ASSASSINA 300G

300g • 10 pz/crt

Una ricetta piccante con salsa di pomodoro, peperoncino in polvere, aglio, basilico e olio extravergine d'oliva.



Cuocere in forno ventilato 12 minuti a 220 °C



10237

### FOCACCINA BARESE POMODORO E ORIGANO 130G

130 g • 30 pz/crt

Questa baresina pomodoro e origano è perfetta da personalizzare con gustose farciture.



Cuocere in forno ventilato 10-12 minuti a 200 °C



10211

### FOCACCIA ROMANA TONDA 28CM

250g • 14 pz/crt

Impasto stirato a mano leggero, ricco d'acqua e olio extravergine di oliva. 36 ore di lievitazione e pochissimo lievito per un'elevata digeribilità.



Forno ventilato standard: 4-5 min a 220 °C



10233

### FOCACCINA BARESE CACIO E PEPE 130G

130g • 30 pz/crt

Formato monoporzione, dal gusto intenso.



Cocere in forno ventilato 10-12 minuti a 200 °C



10370

### PINSA TONDA 100G

100g • 214 pz/crt

Impasto composto da un mix di farine diverse: grano tenero, riso e soia. Caratterizzato da una lunga lievitazione ed elevata idratazione, che lo rende molto leggero.



Forno ventilato standard: 4-5 min a 220 °C



10094

### FOCACCIA ROMANA BIANCA 58X38CM

1100g • 5 pz/crt

Impasto stirato a mano leggero, ricco d'acqua e olio extravergine di oliva. 36 ore di lievitazione e pochissimo lievito per un'elevata digeribilità.



Forno ventilato standard: 7min a 250°C  
Forno statico: 3-4min a 280°C



10229

### PINSA DOPPIA 460G

460g • 9 pz/crt

Una soluzione composta da due fogli di pinsa sovrapposti, facile da farcire senza doverla tagliare.



Cuocere 8 min a 250°C



10105

### FOCACCIA ROMANA BIANCA 39X14CM

415g • 9 pz/crt

Impasto stirato a mano leggero, ricco d'acqua e olio extravergine di oliva. 36 ore di lievitazione e pochissimo lievito per un'elevata digeribilità.



Forno ventilato standard: 9min a 250°C  
Forno statico: 4-5min a 280°C



11171

### FOCACCIA ROMANA 220G

220g • 20 pz/crt

Impasto stirato a mano leggero, ricco d'acqua e olio extravergine di oliva. 36 ore di lievitazione e pochissimo lievito per un'elevata digeribilità



Forno ventilato standard: 4-5min a 250°C  
Forno statico: 3-4min a 280°C



10231

### PINSA FARCITA PROSCIUTTO E MOZZARELLA 740G

740g • 4 pz/crt

Una volta scongelate, si possono cuocere in forno, oppure, mettere direttamente in piastra prima di servirle in tranci.



Cuocere 6-7 min a 210°C





10109

### FOCACCIA OLIO EVO SCHIACCIATA A MANO 800G

800g • 5 pz/crt

Aspetto artigianale dato dalla stiratura manuale che la rende soffice e croccante al contempo. Emulsione di acqua, olio extravergine e sale in superficie per un effetto lucido e per esaltarne il sapore.



Cuocere 3min a 190°C



10102

### FOCACCIA TRADIZIONALE 550G

550g • 10 pz/crt

Ricetta con biga lievitata per oltre 16 per un aroma intenso.



Cuocere 5min a 190°C



10192

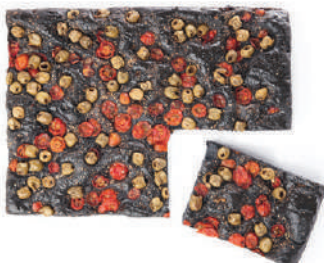
### FOCACCIA MULTICEREALI 700G

700g • 5 pz/crt

Impasto con malto d'orzo tostato e olio extravergine d'oliva. Topping con mix di semi: girasole, sesamo tostato e zucca. Schiacciata a mano.



Cuocere 6min a 190°C



10145

### FOCACCIA NERA CON POMODORINI E OLIVE VERDI 850G

850g • 6 pz/crt

Impasto con biga e aggiunta di carbone vegetale. Topping con pomodorini freschi e olive verdi.



Cuocere 10-12min a 180°C



10475

### FOCACCIA CON OLIVE 750G

750g • 6 pz/crt

Impasto con biga e lievitazione di 16 ore arricchito con olive verdi e nere in superficie. Spennellata con emulsione di acqua e olio EVO.



Cuocere 8min a 190°C



11187

### FOCACCIA AI POMODORI 650G

650g • 10 pz/crt

Impasto con biga e lievitazione di 16 ore arricchito con pomodorini e origano in superficie. Spennellata con emulsione di acqua e olio EVO.



Cuocere 7 min a 190°C



**10172**  
**BASE**  
**ROSSA 800G**

800g • 8 pz/crt  
Base per pizza con 30% di pomodoro.  
Impasto a lunga lievitazione con biga.  
Pensata per ridurre i tempi di preparazione  
dell'operatore.



Cuocere 7min a 190°C



**10171**  
**BASE**  
**BIANCA 475G**

475g • 10 pz/crt  
Base per pizza da farcire. Impasto a lunga  
lievitazione con biga. Pensata per ridurre  
i tempi di preparazione dell'operatore.



Cuocere 6-7min a 180°C



**11174**  
**PIZZA MARGHERITA**  
**1,025 KG**

1025g • 5 pz/crt  
Soffice impasto fatto con biga farcito con  
salsa di pomodoro, origano e mozzarella  
posta dopo cottura e pre surgelazione  
perché rimanga soffice e filante.



Cuocere 8-9min a 170-180°C



**10335**  
**FOCACCIA ALLA LIGURE**

500g • 12 pz/crt  
Preparata con la pregiata farina «Bella Genova», seguendo  
la ricetta tradizionale. Mollica sottile, caratterizzata da  
alveoli evidenti, grazie all'utilizzo della biga nell'impasto.  
Delicatamente spennellata in superficie con un'emulsione  
di olio extravergine di oliva, acqua e sale, che le conferisce  
un gusto sublime.



Forno ventilato standard: 4-5 min a 220 °C



**10236**  
**FOCACCIONE 390G**

390g • 20 pz/crt  
Lunga fermentazione con metodo biga e olio  
extravergine d'oliva. Ideale da farcire.



Cuocere in forno ventilato 5 min a 250°C





10547

### TRANCIO PIZZA MARGHERITA 200G

200g • 18 pz/crt

Impasto con biga e lievitazione di 16 ore condita con salsa di pomodoro italiano e mozzarella dopo cottura.



Cuocere 7-8min a 210°C



10413

### TRANCIO DI FOCACCIA ALL'OLIO EVO SCHIACCIATA A MANO 90G

90g • 36 pz/crt

Aspetto artigianale dato dalla stiratura manuale che la rende soffice e croccante al contempo. Emulsione di acqua, olio extravergine di oliva e sale in superficie per un effetto lucido e per esaltarne il sapore.



Cuocere 4-5min a 200°C



11175

### TRANCIO DI FOCACCIA TRADIZIONALE 180G

180g • 36 pz/crt

Ricetta con biga lievitata per oltre 16 per un aroma intenso. Piccola aggiunta di olio extra vergine di oliva. Suddivisa in 2 tranci da 90 g.



Cuocere 8-10min a 190°C



11195

### TRANCIO DI FOCACCIA AL ROSMARINO 180G

180g • 18 pz/crt

Ricetta con biga lievitata per oltre 16 per un aroma intenso. Piccola aggiunta di olio extra vergine di oliva e rosmarino in superficie. Suddivisa in 2 tranci da 90 g.



Cuocere 4min a 180°C



11138

### TRANCIO DI FOCACCIA TRADIZIONALE PRETAGLIATA 90G

90g • 36 pz/crt

Ricetta con biga lievitata per oltre 16 per un aroma intenso. Piccola aggiunta di olio extra vergine di oliva



Cuocere 12 min a 180°C



10170

### TRANCIO DI FOCACCIA PREGRIGLIATA E PRETAGLIATA 90G

90g • 36 pz/crt

Ricetta con biga lievitata per oltre 16 per un aroma intenso. Piccola aggiunta di olio extra vergine di oliva e grigliatura superficiale.



Cuocere 4 min a 190°C



10771

**FOCACCIA TONDA  
PRETAGLIATA 110G**

110g • 16 pz/crt

Lunga lievitazione naturale e aspetto artigianale dato dalla pressatura a mano. Olio extravergine di oliva e semola nell'impasto. Diametro 16 cm



Scongelare o cuocere 1-2min a 190°C



10204

**GRANFOCACCIA SALE E OLIO  
INTEGRALE 265G**

265g • 12 pz/crt

Impasto con farina integrale di grano tenero lievitato per 16 ore. Con olio extravergine di oliva.



Cuocere a forno ventilato 7min a 200°C



10188

**GRANFOCACCIA SALE  
E OLIO 265G**

265g • 12 pz/crt

Con olio extravergine d'oliva e lenta lievitazione. Pochi e semplici ingredienti.



Cuocere a forno ventilato 7min a 200°C



10338

**MINI FOCACCINE OLIVE 40G**

40g • 75 pz/crt

Ricca farcitura del 23% di olive verdi denocciolate.



Cuocere 5min a 180°C



10339

**MINI PIZZETTE 50G**

50g • 75 pz/crt

Con olio extravergine d'oliva, 20% di polpa di pomodoro e 8% di mozzarella.



Cuocere 6/7min a 180°C

10201

**GRANFOCACCIA SALE  
E OLIO 265G - SACCHETTO**

265g • 36 pz/crt

Con olio extravergine d'oliva e lenta lievitazione. Pochi e semplici ingredienti.



Cuocere a forno ventilato 7min a 200°C

10210

**GRANFOCACCIA SALE  
E OLIO 130G**

130g • 24 pz/crt

Con olio extravergine d'oliva e lenta lievitazione. Pochi e semplici ingredienti.



Cuocere 5-6min a 200°C



541  
**FOCACCIA  
VERDURE 360G**

360g • 12 pz/crt  
Da congelato: cuocere 6min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



543  
**FOCACCIA PROSCIUTTO  
ED EMMENTAL 320G**

320g • 6 pz/crt  
Da congelato: cuocere 7min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



545  
**FOCACCIA PROSCIUTTO,  
POMODORO ED EMMENTAL 320G**

320g • 6 pz/crt  
Da congelato: cuocere 7min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



546  
**FOCACCIA  
CAPRESE 360G**

360g • 6 pz/crt  
Da congelato: cuocere 7min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



547  
**FOCACCIA MOZZARELLA  
E RUCOLA 320G**

320g • 6 pz/crt  
Da congelato: cuocere 7min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



548  
**FOCACCIA PROSCIUTTO  
E FORMAGGIO 300G**

300g • 6 pz/crt  
Da congelato: cuocere 7min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



549  
**FOCACCIA SPECK  
E BRIE 300G**

300g • 6 pz/crt  
Da congelato: cuocere 6min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



550  
**EASY PIZZA 120G**

120g • 10 pz/crt  
Da congelato: cuocere 5-7min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 3-5min a 250°C



551  
**PIZZA  
MARGHERITA 300G**

300g • 12 pz/crt  
Da congelato: cuocere 5-7min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 3-5min a 250°C



552  
**PIZZETTA  
MARGHERITA 120G**

120g • 10 pz/crt  
Da congelato: cuocere 5-7min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 3-5min a 250°C



1270  
**FOCACCIA  
TOSCANA 220G**

220g • 10 pz/crt  
Da congelato: cuocere 3-4 min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 1-2 min a 250°C



2690  
**PALLA PIZZA 250G**

250g • 60 pz/crt  
Scongelare 3-4 ore a Tamb



2689  
**FOCACCINA SOFT**

45g • 85 pz/crt  
Scongelare 3-4 ore a Tamb



11242  
**FOCACCINA ALL'OLIO**

60g • 45 pz/crt  
Cuocere a forno ventilato 2/3 min a 200°C







# SNACK SALATI



11183

### PIZZETTE POMODORO E FORMAGGIO

23g • 176 pz/crt

Mini sfoglie croccanti con impasto leggero  
mélange guarnite con salsa di pomodoro e  
formaggio Edamer.



Cuocere 15-18min a 160°C



10122

### PIZZETTE AL POMODORO

18g • 222 pz/crt

Mini sfoglie croccanti con impasto  
leggero mélange guarnite con salsa di  
pomodoro e olio extravergine di oliva.



Cuocere 15-18min a 160°C



11182

### MIX SALATINI APERITIVO

21g • 288 pz/crt

Assortimento classico: wurstel, spinaci,  
tonno, peperoni, prosciutto, olive.



Cuocere 15-18min a 160°C



10135

### MIX SALATINI SECRET SELECTION

22g • 184 pz/crt

Assortimento di salatini con sfoglia croccante al burro:  
wurstel, parmigiano e spinaci, 3 formaggi, carbonara.  
Aspetto premium e volume generoso.



Scongellare 10min a T amb e cuocere 15-18min a 200°C





10895

### MIX MINI CROISSANT SALATI

33g • 144 pz/crt

Mix di 3 mini croissant salati farciti con: pomodoro e mozzarella con topping cereali, ricotta e spinaco con topping zucca, formaggio gouda con topping semi di papavero.



Scongelare 50min a 20°C e cuocere 18-20min a 180°C



10456

### MINI CROISSANT WURSTEL

33g • 144 pz/crt

Sfoglia al burro farcita con wurstel.



Cuocere 18min a 180°C



10874

### MINI CROISSANT PROSCIUTTO E FORMAGGIO

31g • 165 pz/crt

Sfoglia al burro farcita con prosciutto cotto di alta qualità e formaggio gouda.



Scongelare 50min a 20°C e cuocere 18-20min a 180°C



10513

### MINI TULIPANO AL POMODORO

26g • 42 pz/crt

Impasto soffice arricchito con pomodori semi-essiccati e formaggio Emmental grattugiato. Pirottino colorato.



Scongelare 1h a T amb



10514

### MINI TULIPANO AL PROSCIUTTO

26g • 42 pz/crt

Impasto soffice arricchito con prosciutto a cubetti e formaggio Emmental grattugiato. Pirottino colorato.



Scongelare 1h a T amb



10515

### MINI TULIPANO ALLE OLIVE

26g • 42 pz/crt

Impasto soffice arricchito con olive verdi e formaggio Emmental grattugiato. Pirottino colorato.



Scongelare 1h a T amb



10892

### FRITTELLE DI ALGHE

15g • 200 pz/crt



Cuocere 5-6min a 200-210°C





10334

**BASTONCINO ALLE OLIVE**

100g • 30 pz/crt

Preparato con BIGA e un tocco di olio extravergine di oliva nell'impasto, contiene abbondanti inclusioni di olive verdi nell'impasto.



Cuocere 8-10 min a 180°C



10123

**RUSTICO AGLI SPINACI 120G**

120g • 56 pz/crt

Fagottino esagonale di pasta sfoglia ripiena con spinaci, emmental e besciamella.



Cuocere 20-25min a 180-185°C



10387

**FAGOTTINO AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO 110G**

110g • 40 pz/crt

Formato aperto a cestino con visibilità sulla farcitura composta di bechamelle, cubetti di prosciutto cotto ed emmental.



Cuocere 20-25min a 180-185°C



10381

**FAGOTTINO AI BROCCOLI 110G**

110g • 40 pz/crt

Formato a fiore aperto con vista sulla farcitura con broccoli, emmental e uova. Pepe, noce moscata e un pizzico di Roquefort per un tocco in più.



Cuocere 20-25min a 180-185°C





540  
**PANZEROTTO  
MEDITERRANEO 120G**

120g • 10 pz/crt  
Da congelato: cuocere 7min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



539  
**PANZEROTTO  
ALL'ITALIANA**

120g • 10 pz/crt  
Da congelato: cuocere 7min a 250°C  
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



576  
**PIADINA**

120g • 50 pz/crt  
Cuocere 1min a 250°C



577  
**PIADINA INTEGRALE**

100g • 30 pz/crt  
Cuocere 1min a 250°C



578  
**PIADINA VEGANA**

120g • 30 pz/crt  
Cuocere 1min a 250°C



2953  
**TORTA SALATA DI SFOGLIA  
RICOTTA E SPINACI**

950 g • 2 pz/crt  
Scongela a temperatura ambiente  
per 3-4 ore oppure direttamente in  
forno per 10-15 min a 190 °C



2954  
**TORTA SALATA  
AI CARCIOFI**

900g • 1 pz/crt  
Scongela a temperatura ambiente  
per 3-4 ore oppure direttamente in  
forno per 10-15 min a 190 °C



2956  
**TORTA SALATA  
ALLE ZUCCHINE**

1000 g • 1 pz/crt  
Scongela a temperatura ambiente  
per 3-4 ore oppure direttamente in  
forno per 10-15 min a 190 °C



2957  
**TORTA  
VALDOSTANA**

950 g • 1 pz/crt  
Scongela a temperatura ambiente  
per 3-4 ore oppure direttamente in  
forno per 10-15 min a 190 °C



8098  
**OLIVE ALL'ASCOLANA  
PREMIUM**

1000g • 50 pz/busta  
In forno: 7/8 min a 210°C  
In microonde: 3/4min a media potenza



8120  
**CROCCHETTE  
DI COUS COUS**

1000g • 40 pz/busta  
In forno: 6/7 min a 200/210°C  
In microonde: 3/4min a media potenza



8121  
**MOZZARELLINE  
PANATE**

1000g • 56 pz/busta  
In forno: 5/6 min a 200/210°C  
In microonde: 3/4min a media potenza



8122  
**POLPETTINE DI  
MELANZANE**

1000g • 40 pz/busta  
In forno: 5/6 min a 200/210°C  
In microonde: 3/4min a media potenza



8115  
**FIORI DI ZUCCA ROBIOLA E  
GAMBERETTI CON PECORINO**

2000g • 40 pz/busta  
In forno: 6/7 min a 200°C



8124  
**MIX MINI PANZEROTTI PUGLIESI**  
pomodoro e mozzarella, prosciutto e ricotta,  
ricotta e spinaci, 4 formaggi

4000g • 160 pz/crt  
In forno: 7/8 min a 140 °CC



8125  
**FRITTELLE  
CON SPECK**

1500g • 100 pz/busta  
In forno: 5/6 min a 200/210 °C



8110  
**FRITTELLE GUSTO  
PIZZAIOLA**

1500g • 100 pz/busta  
In forno: 5/6min a 200/210°C



8107  
**FRITTO  
MISTO NAPOLI\***

2500g • 100 pz/busta  
In forno: 7/8 min a 200/210°C  
In microonde: 3/4min a media potenza

\*crocchè mignon con mozzarella, arancino  
mignon al sugo con mozzarella, frittatine  
di spaghetti mignon, delizie ai 4 formaggi  
mignon, scaglie di polenta



8126  
**FRITTELLE CON  
ZUCCHINE E GAMBERI**

1500g • 100 pz/crt  
In forno: 5/6 min a 200/210 °C



8099  
**OLIVE PANATE RIPIENE  
DI CHEDDAR**

1000g • 50 pz/busta  
In forno caldo a 230°C per ca 5 minuti



8101  
**TRIS DI MINI CROCCHETTE  
DI PATATE**

1000g • 50 pz/busta  
In forno caldo a 230°C per ca 5 minuti



8102  
**FRITTELLE  
CACIO E PEPE**

1000g • 50 pz/busta  
In forno caldo a 230°C per ca 5 minuti



8103  
**JALAPENOS RIPIENI  
AL CHEDDAR**

1000g • 39 pz/busta  
In forno caldo a 230°C per ca 5 minuti



8104  
**ANELLI DI CIPOLLA  
PASTELLATI**

1000g  
In forno caldo a 220°C per ca 9 minuti



13102  
ARANCINA  
AL RAGÙ

200g • 20 pz/crt  
Scongelare 8/10h  
e cuocere 10/12min a 200°C



13103  
ARANCINA PROSCIUTTO  
E MOZZARELLA

200g • 20 pz/crt  
Scongelare 8/10h  
e cuocere 10/12min a 200°C



13177  
ARANCINE MIGNON  
ASSORTITE

5000g • 166 pz/crt  
Scongelare 8/10h  
e cuocere 10/15 min a 160-180°C



12230  
POLPETTA  
ADRIATICA 20G

20g • 100 pz/crt  
Cuocere in forno a 180° 15 min



12231  
POLPETTA  
BECCA PIG 20G

20g • 100 pz/crt  
Cuocere in forno a 180° 15 min



12232  
POLPETTA  
NONNA NINA 20G

20g • 100 pz/crt  
Cuocere in forno a 180° 15 min



12233  
POLPETTA  
DORA 20G

20g • 100 pz/crt  
Cuocere in forno a 180° 15 min



12234  
POLPETTA  
CACIO E PEPE 20G

20g • 100 pz/crt  
Cuocere in forno a 180° 15 min



12235  
POLPETTA  
NONNA NINA 50G

50g • 50 pz/crt  
Cuocere in forno a 180° 15 min



12236  
POLPETTA  
BACCALÀ 50G

50g • 50 pz/crt  
Cuocere in forno a 180° 15 min



12237  
POLPETTA  
ORTOLANA 50G

50g • 50 pz/crt  
Cuocere in forno a 180° 15 min



12238  
POLPETTA  
TICCHIA VEGANA 50G

50g • 50 pz/crt  
Cuocere in forno a 180° 15 min





# PRIMI E SECONDI



12131  
LASAGNE CASERECCE AL  
RAGÙ DI BOVINO E SUINO

330g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12109  
LASAGNE  
ALLA BOLOGNESE

330g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12139  
LASAGNE CON  
VERDURE

330g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12104  
CANNELLONI  
RICOTTA E SPINACI

330g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12103  
TORTELLI BURRO  
E SALVIA

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 4,3 min a 750 W



12119  
RAVIOLI CON POMODORO  
DATTERINO E BASILICO

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 4,3 min a 750 W



12143  
TORTELLINI AL RAGÙ  
BOLOGNESE

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 4,3 min a 750 W



12106  
TORTELLINI BOLOGNESI  
PANNA E PROSCIUTTO

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 4,3 min a 750 W



12108  
FIOCCHETTI SPECK  
E ZUCCHINE

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 4,3 min a 750 W



12101  
TAGLIATELLE AL RAGÙ  
BOLOGNESE

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12118  
TAGLIERINI AI  
FUNGHI PORCINI

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12133  
TAGLIERINI VERDI  
PANNA E SPECK

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12102  
STROZZAPRETI SPECK  
E FUNGHI

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12142  
GARGANELLI  
AL SALMONE

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12114  
GARGANELLI GAMBERI  
E ZUCCHINE

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12132  
GRAMIGNA CON PANNA  
E SALSICCIA

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12107  
SPAGHETTI  
AL POMODORO

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12117  
SPAGHETTI  
ALLA CARBONARA

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12120

**SPAGHETTI CACIO E PEPE**

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12122

**SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE**

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12121

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE**

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12100

**PENNE ALL'ARRABBIATA**

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12148

**RIGATONI ALL'AMATRICIANA**

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12105

**SVIATATI AI 4 FORMAGGI**

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12110

**STRIGOLI AL PESTO GENOVESE**

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12125

**GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA**

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12113

**ZUPPA RUSTICA DI LEGUMI E CEREALI**

350g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12126

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA**

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 6 min a 750 W



12112

**FILETTO DI POLLO CON FUNGHI E PATATE**

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 6 min a 750 W



12127

**COTOLETTA DI POLLO CON PATATE**

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12134

**POLPETTE DI CARNE CON POMODORO E PISELLI**

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12116

**TEGLIA DI LASAGNE ALLA BOLOGNESE 2,5 KG**

2500g • 2 pz/crt  
Forno: 45 min a 180°C



12141

**TEGLIA DI CANNELLONI RICOTTA E SPINACI 2KG**

2000g • 2 pz/crt  
Forno: 35/60min a 180°C



12115

**TEGLIA DI CANNELLONI ALLA CARNE CON BESCIAAMELLA 2KG**

2000g • 2 pz/crt  
Forno: 35/60min a 180°C



12140

**TEGLIA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA 2 KG**

2000g • 2 pz/crt  
Forno: 50/60min a 160°C



12095  
**RISOTTO AI FUNGHI  
PORCINI**

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12096  
**RISOTTO  
ALLA MARINARA**

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12097  
**RISOTTO  
AGLI ASPARAGI**

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12098  
**RISOTTO  
PARMIGIANA**

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W



12099  
**RISOTTO  
ALLO ZAFFERANO**

300g • 4 pz/crt  
Forno microonde: 5 min a 750 W





**11829  
AGNOLOTTI CON  
RIPIENO DI CARNE**

3000g • 1 pz/crt  
Cuocere per 4-5 min in acqua bollente



**11847  
RAVIOLO  
DEL PLIN**

3000g • 1 pz/crt  
Cuocere 1-2 min in acqua bollente



**11830  
TORTELLINI  
BOLOGNESI**

3000g • 1 pz/crt  
Cuocere per 3-4 min acqua bollente



**11857  
RAVIOLONI CON CREMA DI  
RICOTTA DI BUFALA E SPINACI**

2000g • 1 pz/crt  
Cuocere 3-4 min in acqua bollente



**11854  
PANCIOTTI CON  
CAPPESANTE E GAMBERI**

2000g • 1 pz/crt  
Cuocere 6 min in acqua bollente



**11863  
TAGLIATELLE  
RUSTICHE ALL'UOVO**

2000g • 1 pz/crt  
Cuocere 2-3 min in acqua bollente



**11844  
TAGLIOLINI  
PRECOTTI**

1500g • 1 pz/crt  
Cuocere 2-3 min in acqua bollente



**11880  
FUSILLI  
PRECOTTI**

1000 g • 4 pz/crt  
Cuocere 1 min in acqua bollente  
o 3-4 min in padella



**11881  
FARFALLE  
PRECOTTE**

1000 g • 4 pz/crt  
Cuocere 1 min in acqua bollente  
o 3-4 min in padella



**11883  
PACCHERI  
PRECOTTI**

1500 g • 1 pz/crt  
Cuocere 3-4 min in acqua bollente



**11853  
PENNE RIGATE  
PRECOTTE**

1000g • 4 pz/crt  
Cuocere 1 min in acqua bollente



**11848  
GNOCCHETTI  
DI PATATA**

10000g • 1 pz/crt  
Cuocere 1 min in acqua bollente



**11860  
RISO CARNAROLI  
PRECOTTO**

250g • 4 pz/crt  
Cuocere 1 min in acqua bollente  
o 3-4 min in padella





8482  
**BEEF BURGER  
GRILL**

100g • 20 pz/crt  
Forno ventilato: 200°C 18 min da  
surgelato, 10 min da scongelato.



8483  
**SALSICCIA  
SUINO GRILL**

100g • 10 pz/crt  
Scongelare a T amb e cuocere su  
piastra o padella 5 min per lato.



8484  
**PICANTOS DI POLLO**

1000g • 25 pz/busta  
Forno ventilato: 200°C 13 min da  
surgelato, 6 min da scongelato.



8485  
**STICKY DI POLLO**

1000 • 100 pz/busta  
Forno ventilato: 200°C 13 min da  
surgelato, 6 min da scongelato.



8486  
**MILANESE DI PETTO  
DI POLLO 200G**

3000g • 15 pz/crt  
Forno: 35/60min a 180°C



8481  
**FILETTO DI POLLO  
DORATO**

200g • 20 pz/crt  
Forno ventilato: 200°C 18 min da  
surgelato, 10 min da scongelato  
Piastra: 6 min da surgelato,  
3 min da scongelato.



8487  
**COTOLETTA DI PETTO DI  
POLLO 100 G**

4000g • 40 pz/crt  
Forno ventilato: 200°C 15 min da  
surgelato, 8 min da scongelato.  
Friggitrice: 5 min da surgelato,  
3 min da scongelato.



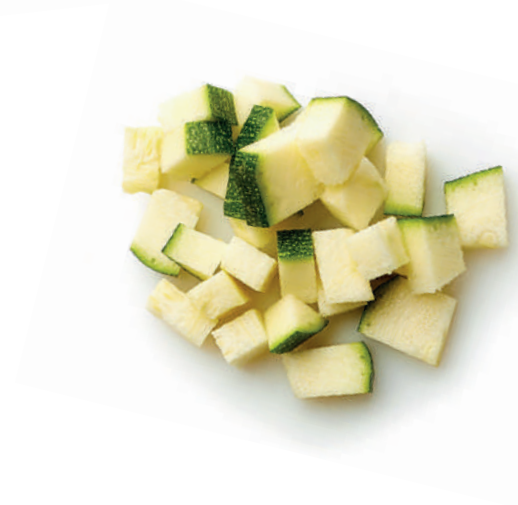
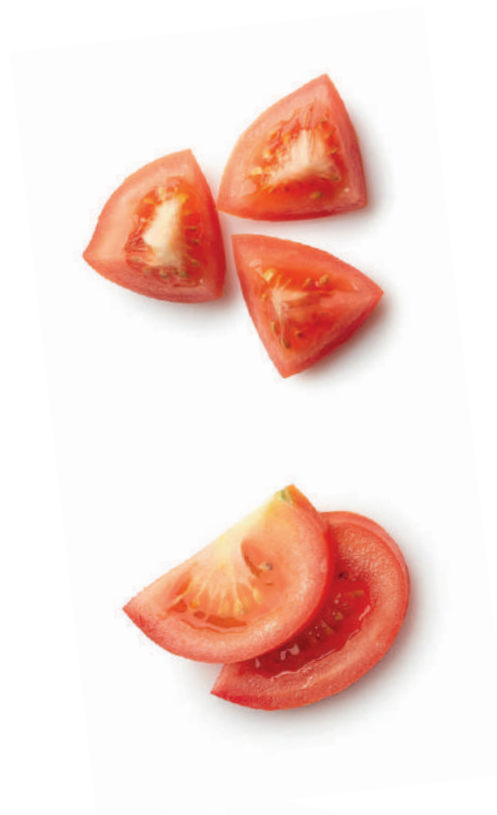
8488  
**BOCCONCINI DI PETTO DI  
POLLO PANATI**

1000g • 50 pz/busta  
Forno ventilato: 200°C 13 min da  
surgelato, 6 min da scongelato.  
Friggitrice: 6 min da surgelato,  
3 min da scongelato.



8480  
**ALETTE DI POLLO**

1000g • 22 pz/busta  
Forno ventilato: 200°C 13 min da  
surgelato, 6 min da scongelato.  
Friggitrice 6 min da surgelato, 3 min  
da scongelato.





12052  
**HAMBURGER SCOTTONA  
CRUDO 155 G**

155g • 20 pz/crt  
Scongela a +4°C e cuocere per  
3-4 min su piastra o in forno

12050  
**HAMBURGER SCOTTONA  
CRUDO 100 G**

100g • 24 pz/crt  
Scongela a +4°C e cuocere per  
3-4 min su piastra o in forno



12055  
**HAMBURGER SCOTTONA  
COTTO 200 G**

200 • 16 pz/crt  
Da scongelare e riscaldare in forno  
ventilato 4-5 min a 180 °C

12054  
**HAMBURGER SCOTTONA  
COTTO 150 G**

150g • 18 pz/crt  
Da scongelare e riscaldare in  
forno ventilato 4-5 min a 180 °C

12056  
**HAMBURGER SCOTTONA  
COTTO 90 G**

90g • 32 pz/crt  
Da scongelare e riscaldare in  
forno ventilato 4-5 min a 180 °C



12058  
**HAMBURGER FASSONA  
PIEMONTESE 200G**

200g • 8 pz/crt  
Da scongelare e riscaldare in forno  
ventilato 4-5 min a 180 °C



12057  
**HAMBURGER  
VEGANO 150G**

150g • 10 pz/crt  
Cuocere da surgelato per 12-14 min  
in padella



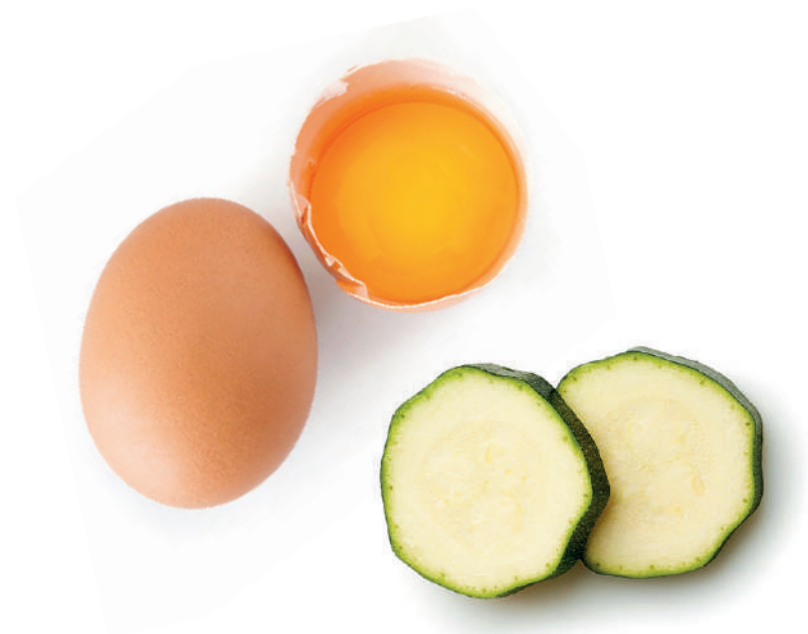
6150  
**FRITTATA AGLI SPINACI  
DIAMETRO 12 CM**

100 g • 10 pz/crt  
Scongela in forno a microonde  
2-3 min a 750W



6151  
**FRITTATA ALLE ZUCCHINE  
DIAMETRO 12 CM**

100 g • 10 pz/crt  
Scongela in forno a microonde  
2-3 min a 750W







# VERDURE E CONTORNI



11682  
**TRIS GRIGLIATO  
STICK**

1000g • 4 pz/crt  
Microonde: 2 minuti  
Padella: 3 minuti



11727  
**MELANZANE  
GRIGLIATE**

1000g • 4 pz/crt  
Padella: 9/10min a fuoco lento  
con 1/2 cucchiaini di olio



11728  
**PEPERONI  
GRIGLIATI**

1000g • 4 pz/crt  
Padella: 9/10min a fuoco lento  
con 1/2 cucchiaini di olio



11729  
**ZUCCHINE  
GRIGLIATE**

1000g • 4 pz/crt  
Padella: 9/10min a fuoco lento  
con 1/2 cucchiaini di olio



11759  
**PISELLI  
FINI**

2500g • 4 pz/crt  
Forno a vapore: 9 min a 98°C  
Pentola: 10 min in acqua bollente



11700  
**FAGIOLINI  
FINISSIMI**

2500g • 4 pz/crt  
Forno a vapore: 12min a 98°C  
Padella: 18min a fuoco moderato  
Pentola: 13min in acqua bollente



11703  
**SPINACI CUBELLO  
FOGLIA PIÙ**

2500g • 4 pz/crt  
Forno a vapore: 12min a 98°C  
Padella: 18min a fuoco moderato  
Pentola: 13min in acqua bollente



11735  
**BIETA ERBETTA  
CUBELLO**

2500g • 4 pz/crt  
Forno a vapore: 12min a 98°C  
Padella: 14min a fuoco moderato  
Pentola: 12min in acqua bollente



11749  
**BIETA COSTA  
CUBELLO**

2500g • 4 pz/crt  
Forno a vapore: 12min a 98°C  
Padella: 14min a fuoco moderato  
Pentola: 8min in acqua bollente



11760  
**FRIARIELLI CUBELLO  
FOGLIA PIÙ**

1000g • 6 pz/crt  
Forno a vapore: 12min a 98°C  
Padella: 18min a fuoco moderato  
Pentola: 14min in acqua bollente



11776  
**BROCCOLI  
ROSETTE**

2000g • 4 pz/crt  
Forno a vapore: 13min a 98°C  
Padella: 18min a fuoco moderato  
Pentola: 8min in acqua bollente



11742  
**CAVOLFIORE  
ROSETTE**

2500g • 4 pz/crt  
Forno a vapore: 10min a 98°C  
Padella: 16min a fuoco moderato  
Pentola: 11min in acqua bollente



11757  
**PATATE NOVELLE  
NATURALI**

2500g • 4 pz/crt  
"Forno a ventilato: 16min a 190°C  
Forno a vapore: 6min a 98°C"



11754  
**PATATE  
PEZZETTONI**

2500g • 4 pz/crt  
Forno a ventilato: 16min a 190°C  
Forno a vapore: 6min a 98°C



11745  
**CAROTE  
RONDELLE**

2500g • 4 pz/crt  
Forno a vapore: 13min a 98°C  
Padella: 18min a fuoco moderato  
Pentola: 13min in acqua bollente



11755  
**CAROTINE  
INTERE**

2500g • 4 pz/crt  
Forno a vapore: 14min a 98°C  
Padella: 16min a fuoco moderato  
Pentola: 13min in acqua bollente



11711  
**FINOCCHIO  
QUARTI**

2500g • 4 pz/crt  
Forno a vapore: 12min a 98°C  
Pentola: 24min in acqua bollente



11746  
**ZUCCHINE  
RONDELLE**

2500g • 4 pz/crt  
Forno a vapore: 13min a 98°C  
Padella: 18min a fuoco moderato  
Pentola: 13min in acqua bollente



11769  
**ASPARAGI ITALIA  
CMI7**

500g • 12 pz/crt  
Forno a vapore: 10min a 98°C  
Pentola: 7min in acqua bollente



11771  
**CARCIOFI  
A SPICCHI**

2500g • 2 pz/crt  
Forno a vapore: 7min a 98°C  
Padella: 14min a fuoco moderato  
Pentola: 5min in acqua bollente



11712  
**FUNGHI CHAMPIGNONS  
FETTE**

1000g • 10 pz/crt  
Padella: 10min a fuoco moderato



11704  
**CIPOLLA  
FETTE**

2500g • 4 pz/crt  
Forno ventilato: 10min a 180°C  
Padella: 8min a fuoco moderato



11692  
**CONDIRE**

1000g • 6 pz/crt  
In forno: 9 min a 160°C  
In padella: 8 min con un filo d'olio



11679  
**INSALATA 5 CEREALI  
INTEGRALI E VERDURE**

1000g • 4 pz/crt  
In padella: 7min con filo d'olio  
In forno: 8min a 150°C  
Al vapore: 4min a 98°C



11663  
**INSALATA  
RUSSA**

1000g • 5 pz/crt  
In padella: 7min con filo d'olio  
In forno: 8min a 150°C  
Al vapore: 4min a 98°C



11721  
**MISTO  
BENESSERE**

1000g • 6 pz/crt  
In padella: 15min con filo d'olio  
In forno: 18min a 150°C  
Al vapore: 13min a 98°C



11723  
**VERDURE  
LEGGEREZZA**

1000g • 6 pz/crt  
Forno ventilato: 8min a 170°C  
Padella: 8min a fuoco lento



11639  
**ZUPPA MONTANARA:  
LEGUMI, FARRO, CASTAGNE**

1000g • 4 pz/crt  
Cuocere in pentola 6 min  
dall'ebollizione con 400ml di acqua



11640  
**ZUPPA LEGUMI  
E CEREALI**

1000g • 4 pz/crt  
Cuocere in pentola 13min con  
150ml di acqua/brodo



11713  
**MINISTRONE**

2500g • 4 pz/crt  
Pentola: 25min in acqua bollente



11641  
**TRIS MEDITERRANEO  
A CUBETTI**

1000g • 4 pz/crt  
In padella: 10min  
In forno: 6min a 200°C



11683  
**PREPARAZIONE  
CAPONATA**

1000g • 6 pz/crt  
In forno: 9 min a 180°C  
In Padella: 8 min



11684  
**DORATINE MELANZANE  
E SCAMORZA**

1000g • 4 pz/crt  
In forno: 9min a 210°C  
In friggitrice: 4/5min in olio a 170°C



11689  
**BURGER AGLI  
SPINACI 125G**

1000g • 4 pz/crt  
Forno ventilato: 9min a 190°C  
Friggitrice: 5min a 160°C  
Piastra: 8min a 240°C



11696  
**BURGER AI VEGETALI  
GRIGLIATI E SCAMORZA 80G**

1000g • 6 pz/crt

Forno ventilato: 9min a 190°C  
Friggitrice: 5min a 160°C  
Piastra: 8min a 240°C



11697  
**MAXI BURGER DI VERDURE  
PANATO 125G**

1000g • 4 pz/cr

Forno ventilato: 9min a 190°C  
Friggitrice: 5min a 160°C  
Piastra: 8min a 240°C



11658  
**BURGER PROTEICO  
MELANZANE E MENTA**

1001g • 6 pz/crt

Forno ventilato: 9min a 190°C  
Friggitrice: 5min a 160°C  
Piastra: 8min a 240°C



11634  
**ZUCCA GRIGLIATA**

1000g • 6 pz/crt

Forno ventilato: 8 min a 180 °C  
Microonde: 3 min a 800 W  
In padella: 10 min a fuoco moderato



11659  
**TRIS VERDURA  
IN TEMPURA**

1000g • 4 pz/crt

Forno ventilato: 12-13min a 200°C  
Friggitrice: 6min a 185°C



11719  
**FRITTO MISTO PASTELLATO  
CON CIPOLLA**

1000g • 4 pz/cr

Forno ventilato: 12-13min a 200°C  
Friggitrice: 6min a 185°C



11636  
**MISTO SAPORI  
ANTICHI**

1000g • 4 pz/crt

Forno ventilato: 8 min a 160 °C  
In padella: 11 minuti con aggiunta  
di 250 ml di acqua



11660  
**PATATE PASTELLATE  
CON ROSMARINO**

1001g • 5 pz/crt

Forno ventilato: 8 min a 160 °C / In  
padella: 11 minuti con aggiunta di 250 ml  
di acqua



11661  
**MELANZANE  
PRE-FRITE**

1001g • 5 pz/crt

Forno ventilato: 12 min a 200 °C / In  
friggitrice: 4 min a 175 °C



11662  
**POLPETTINE  
PROTEICHE**

1002g • 6 pz/crt

Forno ventilato: 12 min a 200 °C / In  
friggitrice: 4 min a 175 °C



11656  
**COTOLETTA DI  
MELANZANA**

1000g • 4 pz/cr

Forno ventilato: 12 min a 200 °C  
In friggitrice: 4 min a 175 °C



11657  
**FALAFEL**

1000g • 4 pz/cr

Forno ventilato: 12 min a 200 °C / In  
friggitrice: 4 min a 175 °C





13004  
**PATATE FRITTE A  
BARCHETTE CON BUCCIA**

2500g • 4 pz/crt  
In friggitrice: 3 minuti a 175°C  
In forno : 15-18 min a 220°C



13008  
**PATATE FRITTE  
CASALINGHE**

2500g • 4 pz/crt  
In forno: 15min a 220°C  
In friggitrice: 3/4min a 175°C



13009  
**TOCCHETTONI  
RUSTICI FRITTI**

2500g • 4 pz/crt  
In forno: 22min a 220°C  
In friggitrice: 5min a 175°C



13010  
**PATATE FRITTE A FETTE  
CON BUCCIA**

2500g • 4 pz/crt  
In forno: 15min a 220°C  
In friggitrice: 3min a 175°C



13011  
**CROCCHETTE DI PATATE  
PROFESSIONAL**

2500g • 4 pz/crt  
In friggitrice: 4min a 175°C



13012  
**LADY CROCK**

2500g • 4 pz/crt  
In forno: 15min a 220°C  
In friggitrice: 3min a 175°C



13000  
**PATATINE FRITTE  
PROFESSIONAL**

2500g • 4 pz/crt  
In friggitrice: 5min a 175°C



13006  
**PATATINE FRITTE  
EXTRA**

2500g • 4 pz/crt  
In friggitrice: 5min a 175°C



13002  
**PATATE FRITTE  
A SPICCHI**

2500g • 4 pz/crt  
In forno: 18min a 220°C  
In friggitrice: 4min a 175°C



13014  
**AIRFRYER  
REGULAR CUT**

1000g • 1 pz/crt  
In friggitrice: 3 minuti a 175°C  
In forno : 15-18 min a 220°C







**TORTE E  
DESSERT**



10843

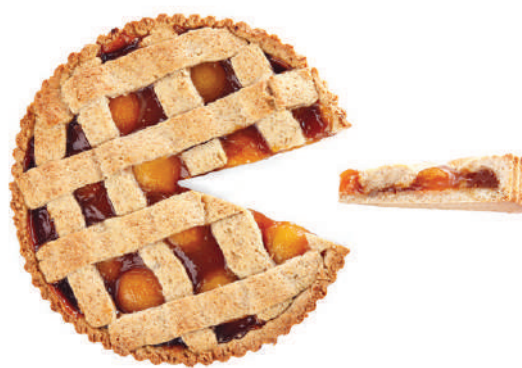
### CROSTATA INTEGRALE E MULTICEREALI AI FICHI

1000g • 1pz/crt

Impasto al burro realizzato con farina integrale, segale, mais, fiocchi d'orzo e d'avena e semi di girasole farcito con confettura di fichi.



Scongelaire 3h a T amb



10844

### CROSTATA INTEGRALE E MULTICEREALI ALL'ALBICOCCA

1000g • 1pz/crt

Impasto al burro realizzato con farina integrale, segale, mais, fiocchi d'orzo e d'avena e semi di girasole farcito con confettura e pezzi di albicocca.



Scongelaire 3h a T amb



10846

### CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO VEGANA

1000g • 1pz/crt

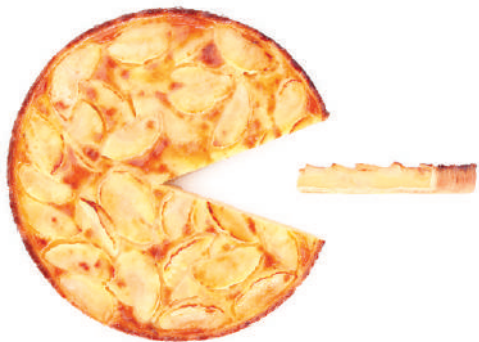
Prodotto vegano e senza lattosio.

Impasto con farina di farro e integrale farcita con confettura ai frutti di bosco.



Scongelaire 2h 30min a T amb





10746

### CROSTATATA ALLE MELE

950g • 6 pz/crt

Base di pasta frolla farcita con crema pasticcera alla vaniglia e mele a spicchi.



Scongelare 5-6h tra 0°C e 4°C

10745

### STRUDEL ALLE MELE

600g • 8 pz/crt

Sfoglia delicata al burro e ripieno con mele del Trentino, uvetta e un pizzico di cannella.



Scongelare 30min a T amb e cuocere 30-35min a 200°C

10365

### CROSTATATA MELE, UVETTA, MANDORLE E CANNELLA

1800g • 1 pz/crt

Impasto al burro con ripieno di mele, mandorle e uvetta. Pretagliata in 10 porzioni.



Scongelare 5-6h tra 0°C e 4°C

10573

### MELINA - TORTA PAESANA ALLE MELE

1000g • 1 pz/crt

Impasto morbido e dal gusto delicato arricchito da yogurt, mele e granella di biscotto sul topping.



Scongelare 3h 30min a T amb





10810

### TORTA ALLO YOGURT FARCITA AL CIOCCOLATO BIANCO

1100g • 1 pz/crt

Soffice impasto allo yogurt farcito con  
golosa crema al cioccolato bianco.

Scongellare 3h 30min a T amb



10817

### TORTA ALLO YOGURT CON GOCCE DI CIOCCOLATO

1000g • 1 pz/crt

Soffice impasto allo yogurt arricchito da  
pepites di cioccolato.

Scongellare 2h a T amb



10799

### TORTA ALLE CAROTE

1000g • 1 pz/crt

Impasto morbido e dal gusto delicato  
arricchito da yogurt e carote; zucchero  
a velo come topping.

Scongellare 2h a T amb



10136

### TORTA SARACINA

1100g • 1 pz/crt

Torta soffice realizzata con farina di grano  
saraceno dall'aspetto rustico e ricca farcitura di  
confettura di mirtilli.

Scongellare 2-3h a T amb





10572

**SORRENTINA TORTA  
AL LIMONE**

1000g • 1 pz/crt

Impasto morbido e dal gusto delicato arricchito da yogurt al pistacchio, succo di limone e granella di apistacchio sul topping.



Scongelare 3h 30min a T amb



10801

**TORTA DELLA NONNA**

1350g • 4 pz/crt

Abbondante crema pasticcera con delicato aroma limone. Topping con pinoli e bustina di zucchero a velo per rifinire.



Scongelare 8h tra 0°C e 4°C



11000

**TORTA DELLA NONNA  
AL CIOCCOLATO**

1350g • 4 pz/crt

Pasta frolla e pasta margherita con 8% di burro. Abbondante farcitura con 6,5% cioccolato nero belga. Texture a rombi.



Scongelare 8h tra 0°C e 4°C





10450

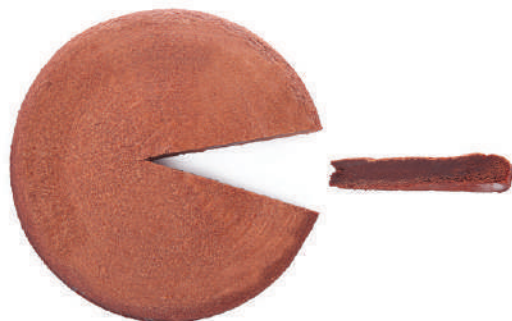
### TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO E SALE DI SICILIA

1000g • 1pz/crt

Impasto al burro, morbido e soffice



Scongelare 2-3h a T amb



10751

### TORTA BROWNIE AL CIOCCOLATO

1000g • 1pz/crt

Impasto al burro con cioccolato,  
molto umido e poco lievitato dall'aroma  
intenso di cioccolato.

Scongelare 3-4h a 0-4°C



11007

### I LOVE NEW YORK CHEESECAKE PRETAGLIATA

1600g • 1pz/crt

47% di formaggio cremoso con note di vaniglia  
Base biscotto arricchito con uova, burro,  
zucchero di canna, un pizzico di pepe bianco,  
cannella e cardamomo che creano una  
consistenza croccante. Pretagliata in 14 fette  
separate con divisori in carta.

Scongelare 3h tra 0°C e 4°C





10847

### PASTICCIOTTO INTEGRALE ALLA CREMA E AMARENA

60g • 50 pz/crt

Impasto al burro (13%) con farina integrale (14%)  
24% di crema 15% di farcitura amarena.



Cuocere 10-15min a 150°C



10848

### PASTICCIOTTO ALLA CREMA

60g • 50 pz/crt

Rivisitazione di un classico della tradizione italiana  
Impasto al burro (13%) 39% di crema.



Cuocere 10-15min a 150°C



10985

### PASTICCIOTTO ALLA RICOTTA E CREMA ALLE NOCCIOLE

60g • 50 pz/crt

Impasto al burro (13%)  
12% di ricotta di pecora 15% di crema  
al cacao e nocchie.



Cuocere 10-15min a 150°C





10418  
MIX MINI MACARONS - 7 GUSTI

6g • 84 pz/crt  
Ricetta artigianale. Impasto con farina di mandorle  
Mix con diversi gusti : vaniglia, cioccolato,  
lampone, caffè, limone, arancia, maracuja.



Scongelare 8h tra 0°C e 4°C



10419  
MIX MACARONS - 6 GUSTI

15g • 72 pz/crt  
Ricetta artigianale. Impasto con farina di mandorle  
Mix con diversi gusti : vaniglia, cioccolato, lampone,  
caffè, limone, arancia.



Scongelare 8h tra 0°C e 4°C



10420  
MIX MACARONS - 4 GUSTI

15g • 72 pz/crt  
Ricetta artigianale. Impasto con farina di  
mandorle. Mix con diversi gusti : cioccolato,  
lampone, caffè, pistacchio.



Scongelare 8h tra 0°C e 4°C



10802  
TIRAMISÙ

120g • 60 pz/crt  
Ricetta tradizionale con savoiardi imbevuti di  
caffè, crema al mascarpone e spolverata  
di cacao. Formato a trancio facile da tagliare  
e servire al piatto.



Scongelare 8h tra 0°C e 4°C

## I senza glutine



10749

### TIRAMISÙ SENZA GLUTINE 1,1 KG

1100g • 1 pz/crt

Da una ricetta di Luca Montersino un dolce tradizionale ma adatto ai consumatori celiaci grazie all'uso della farina di riso al posto di quella di grano tenero. Bassissimo contenuto di zuccheri perché al posto del glucosio c'è il maltitolo che ne garantisce il gusto mantenendo un basso apporto calorico. Formato tondo già pretagliato in 12 fette.



Scongelare 8h tra 0°C e 4°C



10758

### MINI TIRAMISÙ SENZA GLUTINE

90g • 9 pz/crt

Ricetta tradizionale con mascarpone, uova, caffè e cioccolato fondente. Senza lattosio grazie all'uso di panna e mascarpone delattosati. Senza glutine grazie a pan di spagna fatto con farina di riso. Di facile preparazione e già decorato. Cartone ""apri e chiudi"" e confezione singola.



Scongelare 20min a T amb (35min in frigo) oppure 45sec in microonde con l'opzione scongelamento



10775

### MINI CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO - SENZA GLUTINE

100g • 9 pz/crt

Base di pasta frolla con farina di riso e farina e pasta di nocciole. Confezionata singolarmente.



Scongelare 35min a T amb (50min in frigo) oppure qualche secondo in microonde con l'opzione scongelamento



TORTE E DESSERT





12200  
TORTA DELLA NONNA-  
PRETAGLIATA 14 FETTE

1400g • 1 pz/crt  
Scongelaire 2h a T amb



12201  
TORTA CREMA LIMONE-  
PRETAGLIATA 14 FETTE

1300g • 1 pz/crt  
Scongelaire 2h a T amb



12202  
TART PERE E CIOCCOLATO-  
PRETAGLIATA 14 FETTE

1400g • 1 pz/crt  
Scongelaire 2h a T amb



12203  
TORTA ALLE MELE-  
PRETAGLIATA 14 FETTE

1300g • 1 pz/crt  
Scongelaire 2h a T amb



12204  
CHEESECAKE FRAGOLA-  
PRETAGLIATA 14 FETTE

1600g • 1 pz/crt  
Scongelaire 2h a T amb



12205  
TORTA DI MANDORLE-  
PRETAGLIATA 14 FETTE

1300g • 1 pz/crt  
Scongelaire 2h a T amb



12206  
TORTA DEL NONNO-  
PRETAGLIATA 14 FETTE

1300g • 1 pz/crt  
Scongelaire 2h a T amb





13161  
BABÀ MONOPORZIONE  
ALLA PANNA

150g • 10 pz/crt  
Scongellare 2/3h



13201  
BABÀ MIGNON  
ALLA PANNA

40g • 25 pz/crt  
Scongellare 2/3h



13162  
BABÀ MONOPORZIONE  
ALLA CREMA

160g • 10 pz/crt  
Scongellare 2/3h



13224  
BABÀ MIGNON  
ALLA CREMA

45g • 22 pz/crt  
Scongellare 2/3h



13118  
CASSATA  
SICILIANA

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 2/3h in frigo



13115  
CASSATA SICILIANA  
MONOPORZIONE

110g • 12 pz/crt  
Scongellare 2/3h in frigo



13124  
CASSATA SICILIANA  
MIGNON

40g • 24 pz/crt  
Scongellare 2/3h



13121  
CASSATA AL LIMONE  
MIGNON

40g • 24 pz/crt  
Scongellare 2/3h



13122  
CASSATA ALL'ARANCIA  
MIGNON

40g • 24 pz/crt  
Scongellare 2/3h



13123  
CASSATA AL CAFFÈ  
MIGNON

40g • 24 pz/crt  
Scongellare 2/3h



13110  
CANNOLI SICILIANI  
ALLA RICOTTA

120g • 12 pz/crt  
Scongellare 2/3h in frigo



13111  
CANNOLI CON RICOTTA  
AL PISTACCHIO

120g • 12 pz/crt  
Scongellare 2/3h in frigo



13112  
CANNOLI CON RICOTTA  
AL CIOCCOLATO

120g • 12 pz/crt  
Scongellare 2/3h in frigo



13107  
CANNOLICCHI ALLA  
RICOTTA

40g • 25 pz/crt  
Scongellare 2/3h in frigo



13108  
CANNOLICCHI CON  
RICOTTA AL PISTACCHIO

40g • 25 pz/crt  
Scongellare 2/3h in frigo



13109  
CANNOLICCHI CON  
RICOTTA AL CIOCCOLATO

40g • 25 pz/crt  
Scongellare 2/3h in frigo

## TORTE DA FORNO



324  
CIAMBELLONE  
DELLA NONNA

3000g • 1pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



301  
TORTA DI MELA

1300g • 1pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb

153  
TORTA DI MELA  
PRETAGLIATA - 14 FETTE

1300g • 1pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



11  
STRUDEL

1100g • 1pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb

**bindi**  
fantasia nel dessert®



296  
CROSTATA MELE E  
MANDORLE

1250g • 1pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



175  
CROSTATA CREMA  
CATALANA

1300 g • 1pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



34  
CROSTATA MULTICERALI  
LIMONE E ZENZERO - VEGAN

900g • 1pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



35  
CROSTATA MULTICERALI  
MIRTILLO, LAMPONE E  
SAMBUCO - VEGAN

900g • 1pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



309  
PASTIERA

1500g • 1pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



330  
TORTA  
"CAPRESE"

1200g • 1pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb

200  
TORTA "CAPRESE"  
PRETAGLIATA - 14 FETTE

950g • 60pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



44  
TORTA  
PASTICCIOTTO

1600g • 1pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



329  
CASSATA AL FORNO  
RICOTTA E CIOCCOLATO

1600g • 1pz/crt  
Scongellare a T amb



fantasia nel dessert®



152  
TORTA "ZAGARA"  
PRETAGLIATA - 14 FETTE

1300g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



308  
TORTA  
DELLA NONNA

1300g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



233  
TORTA "MORBIDA DI STELLE"  
PRETAGLIATA - 12 FETTE

950g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



327  
TORTA "MACAO"

1300 g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb

198  
TORTA "MACAO"  
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1200g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb

156  
TORTA "MACAO"  
PRETAGLIATA - 14 FETTE

1200g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



194  
QUADROTTO MORBIDO  
AL CACAO

1250g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



231  
KEY LIME CHEESECAKE  
PRETAGLIATA - 16 FETTE

2130g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



310  
CHEESECAKE

2400g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



28  
NEW YORK CHEESECAKE  
PRETAGLIATA - 16 FETTE

1200g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



57  
CHOCOLATE CHIP CHEESECAKE  
PRETAGLIATA - 16 FETTE

2130g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



823  
TRADITIONAL CHEESECAKE  
PRETAGLIATA - 16 FETTE

1680g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



299  
CHEESECAKE ALLE  
FRAGOLE

1540g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



204  
CARROT CAKE  
PRETAGLIATA

1650g • 1 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



# bindi

fantasia nel dessert®



652  
TORTA BIGUSTO NONNA  
MACAO PRETAGLIATA

1250g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



162  
CROSTATA ALBICOCCA  
MANZONI

1100g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



163  
CROSTATA CIOCCOLATO  
MANZONI

1100g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



165  
CROSTATA CILIEGIA  
MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



164  
CROSTATA INTEGRALE  
AI MIRTILLI - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



166  
CROSTATA INTEGRALE  
ALL'ARANCIA - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



286  
CIAMBELLONE ALLE  
MELE - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



287  
CIAMBELLONE INTEGRALE AI  
FRUTTI DI BOSCO - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



288  
CIAMBELLONE  
MARMORIZZATO - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



187  
TORTA SOFFICE ALLE  
CAROTE - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



188  
TORTA SOFFICE  
MARMORIZZATA - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



189  
TORTA SOFFICE AL GUSTO  
LIMONE - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



167  
TORTA SOFFICE SARACENO,  
MIRTILLI E RIBES - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



168  
TORTA SOFFICE PERE E  
CIOCCOLATO - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



169  
TORTA SOFFICE AL  
CACAO - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



170  
TORTA SOFFICE ALLE  
MELE - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



171  
TORTA SOFFICE ALLO  
YOGURT - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



172  
TORTA SOFFICE ALBIOCOCHE E  
GERME DI GRANO - MANZONI

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb

TORTE DA PASTICCERIA



258

**PROFITEROL**

540g • 1pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb



40  
**PROFITEROL SCURO  
VASCHETTA**

1150g • 1pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb



39  
**PROFITEROL BIANCO  
VASCHETTA**

1150g • 1pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb



37  
**DELIZIE  
AL LIMONE**

1300g • 1pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb



4

**MILLEFOGLIE**

1350g • 1pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb

**bindi**  
fantasia nel dessert®



526

**PROFITEROL  
PISTACCHIO**

1300 g • 1 pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb



613  
**TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE  
PRETAGLIATO - 15 FETTE**

2005g • 1 pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb



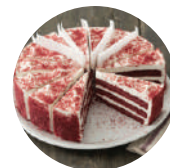
24  
**TIRAMISÙ  
BIG**

1750 g • 1 pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb



221  
**TIRAMISÙ TONDO  
PRETAGLIATO - 12 FETTE**

1260g • 1pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb



228  
**RED VELVET PRETAGLIATA  
16 FETTE**

1500g • 1pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb



56

**“CHOCOLATE FONDANT”  
PRETAGLIATA - 16 FETTE**

2350g • 1pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb



222  
**CHEESECAKE “MONTEROSA”  
PRETAGLIATA - 12 FETTE**

1300g • 1pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb



994  
**PUMPKIN CAKE - PRETAGLIATA  
16 FETTE**

1800g • 1 pz/crt  
Scongolare 4-5h a T amb

# bindi

fantasia nel dessert®



30  
TORTA  
NOCCIOLA

1200g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



33  
TORTA COCCO  
NOCCIOLA

1250 g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



215  
TORTA "BLANCA"  
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



46  
TORTA "HAZELNUT PASSION"  
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1500g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



157  
TORTA "CHOCOLATE  
TRILOGY"

1200g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



160  
TORTA  
"CHOCO NOCCIOLA"

1200g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



161  
TORTA "BLACK BISCUITS"  
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1380g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



331  
TORTA  
SACHER

800g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



305  
TORTA  
SELVA NERA

1150g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



205  
TORTA PISTACCHIO E CIOCCOLATO  
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1200g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



202  
TORTA CIOCCOLATO, ARANCIA E  
COCCO PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



314  
TORTA  
AL LIMONE

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



227  
TORTA CIOCCOLATO E LAMPONI  
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



218  
TORTA CIOCCOLATO, MORE E  
LAMPONI PRETAGLIATA - 12 FETTE

1680g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



323  
TORTA CIOCCOLATO  
E PERE

1400g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



159  
TORTA "CHOCOLATE  
TEMPTATION"

1300g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



961  
TORTA RICOTTA E VISCIOLE  
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1500g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb

**bindi**

fantasia nel dessert®



963  
TORTA RAGGIO DI SOLE  
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 2 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



45  
TORTA RICOTTA E  
PISTACCHIO

1100g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb

201  
TORTA RICOTTA E PISTACCHIO  
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



27  
TORTA RICOTTA  
E PERE

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb

219  
TORTA RICOTTA E PERE  
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1000g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



3  
TORTA FRUTTA  
LUNGA

1600g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



317  
TORTA FRUTTI DI BOSCO  
PRETAGLIATA - 14 FETTE

1350g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



259  
CROSTATA FRUTTI  
DI BOSCO E MASCARPONE

1350g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



295  
TORTA LAMPONI E PASSION  
FRUIT PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



199  
TORTA DI FRAGOLE  
PRETAGLIATA - 24 FETTE

3840g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



356  
TORTA  
DI FRAGOLINE

1300g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



67  
SCACCO AL LAMPONE -  
PRETAGLIATO 63 PZ

1850g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



68  
SCACCO AL TIRAMISÙ -  
PRETAGLIATO 63 PZ

1575g • 1 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb

## TORTE SEMIFREDDE



20  
TORTA MARENGO  
TONDA 900G

900g • 1pz/crt  
Consumare subito



31  
TORTA MARENGO  
LUNGA

850g • 1pz/crt  
Consumare subito



265  
TORTA AL CROCCANTE  
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1200g • 1pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



300  
MOUSSE  
LIMONE

1150g • 1pz/crt  
Consumare subito

**bindi**  
fantasia nel dessert®



297  
MOUSSE YOGURT  
FRUTTI DI BOSCO

950g • 1pz/crt  
Consumare subito

224  
MOUSSE YOGURT FRUTTI DI  
BOSCO PRETAGLIATA - 12 FETTE

950g • 1pz/crt  
Consumare subito



325  
MOUSSE  
CIOCCOLATO

1400g • 1pz/crt  
Consumare subito



## MONOPORZIONI PASTICCERIA



78  
MONOPORZIONE  
"GOCCIA TIRAMISÙ"

80g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



79  
MONOPORZIONE  
"NONNA 4.0"

80g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



992  
MONOPORZIONE  
"VENERA NERA"

89g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



84  
MONOPORZIONE "RUBINO  
CHEESECAKE"

80g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



530  
ISPIRAZIONE  
MANDARINO

90g • 9pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



86  
MONOPORZIONE "ISPIRAZIONE  
AL CHEESECAKE"

90g • 9 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



87  
MONOPORZIONE "TENTAZIONE  
RICOTTA E CIOCCOLATO"

1000g • 9 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



77  
MONOPORZIONE "BLACK  
BISCUITS"

90g • 9 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



264  
MONOPORZIONE "GEOMETRIA  
DI CIOCCOLATO E PERE"

90 g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



647  
PIRAMIDE  
AL CIOCCOLATO

108 g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



263  
GIROTONDO  
ALLE MANDORLE

90g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



282  
CUBO AI DUE  
CIOCCOLATI

90g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



267  
TIRAMISÙ

110g • 10 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



76  
TIRAMISÙ  
CON SAVOIARDI

110g • 10 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



101  
TIRAMISÙ  
AL PISTACCHIO

120g • 10 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



643  
PANNA COTTA CON  
CAREMELLO

110g • 12 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



142  
CREMA CATALANA  
IN COCCIO

115g • 8 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



634  
CREMOSO  
PISTACCHIO

100g • 9 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



635  
CREMOSO  
FRUTTI ROSSI

110g • 9 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



47  
CREMOSO  
AL CIOCCOLATO

120g • 12 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



645  
CUPOLINA AL CIOCCOLATO  
CROCCANTE

95g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb




131  
MONOPORZIONE  
SACHER

90g • 9 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



130  
MONOPORZIONE  
CHOCO NOCCIOLA

90g • 9 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



133  
MONOPORZIONE  
MERINGA

75g • 9 pz/crt  
Scongellare 1,5/2 h a T amb



58  
MONOPORZIONE MERINGA  
AL CIOCCOLATO

75g • 9 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



51  
MONOPORZIONE  
RED VELVET

105g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



60  
MONOPORZIONE  
STRAWBERRY CHEESECAKE

105g • 6 pz/crt  
Scongellare 4-5h a T amb



91  
MONOPORZIONE COCCO  
E NOCCIOLA

90g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



65  
MONOPORZIONE  
AGRUMI DI SICILIA

90g • 9 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



132  
MONOPORZIONE RICOTTA  
E CIOCCOLATO

86g • 9 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



145  
MONOPORZIONE  
RICOTTA E PERE

95g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



638  
DELIZIA  
AL LIMONE

130g • 6 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



134  
TARTELLETTA LIMONE  
FLAMBÉ

80g • 9 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



699  
CANNOLO  
SICILIANO

120g • 10 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



90  
KIT CANNOLO  
SICILIANO

1720g • 12 pz/crt  
Scongellare 1,5-2h a T amb



531  
KIT MILLEFOGLIE  
- 15 PORZIONI

Scongellare 1,5-2h a T amb

**bindi**  
fantasia nel dessert®



74  
**COPPA FRUTTI DI BOSCO  
GLUTEN FREE**

100g • 12 pz/crt  
Scongela 1,5-2h a T amb



745  
**COPPA MANDORLE  
TOSTATE E AMARETTO**

80g • 12 pz/crt  
Scongela 1,5-2h a T amb



742  
**COPPA CREMA E  
AMARENA**

80g • 12 pz/crt  
Scongela 1,5-2h a T amb



747  
**COPPA MASCARPONE  
E FRAGOLE**

80g • 12 pz/crt  
Scongela 1,5-2h a T amb



746  
**COPPA  
MASCARPONE**

80g • 12 pz/crt  
Scongela 1,5-2h a T amb



738  
**COPPA MASCARPONE  
E LAMPONI**

80g • 12 pz/crt  
Scongela 1,5-2h a T amb



735  
**COPPA  
TIRAMISÙ**

100g • 12 pz/crt  
Scongela 1,5/2 h a T amb



103  
**COPPA "LIMONE  
DI SORRENTO"**

90g • 12 pz/crt  
Scongela 1,5/2 h a T amb



176  
**COPPA CREMA  
CATALANA**

140g • 12 pz/crt  
Scongela 1,5/2 h a T amb



174  
**COPPA TRE  
CIOCCOLATI**

110g • 12 pz/crt  
Scongela 1,5/2 h a T amb



743  
**COPPA CREME BRULÉE AI  
FRUTTI DI BOSCO**

120g • 12 pz/crt  
Scongela 1,5/2 h a T amb



965  
**COPPA PISTACCHIO  
DI SICILIA**

120g • 13 pz/crt  
Scongela 1,5/2 h a T amb



137  
**CIOCO SOFT  
VEGANO**

110g • 12 pz/crt  
Scongela 1,5/2 h a T amb



## MONOPORZIONI FORNO



83  
ISPIRAZIONE  
ALLA CREMA

95 g • 20 pz/crt  
Scongelare 1/2h a T amb



821  
PASTIERA  
MONOPORZIONE

100 g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



260  
TORTINA DELLA  
NONNA

85g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



641  
SCRIGNO MELE E  
MANDORLE

100g • 6 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



367  
PASTICCIOTTO  
ALLA CREMA

115g • 20 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



62  
SOUFFLÈ  
PISTACCHIO

84g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



120  
SOUFFLÉ BLACK AND  
WHITE

120g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



122  
SOUFFLÉ AL  
CIOCCOLATO

120g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



128  
SOUFFLÉ AL  
CIOCCOLATO BIANCO

120g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



66  
APPLE  
TARLET

125g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



48  
CHEESECAKE ALLE  
FRAGOLE

100 g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



477  
FILLO CON PERE E  
CIOCCOLATO

100 g • 9 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



964  
INCANTO AL CAMELLO

100 g • 8 pz/crt  
Scongelare 1,5-2h a T amb

## MONOPORZIONI PRONTO CONSUMO



410  
CASSATA

100g • 16 pz/crt  
Consumare subito

**bindi**  
fantasia nel dessert®



401  
SEMIFREDDO  
ALLE MANDORLE

75g • 12 pz/crt  
Consumare subito



402  
SEMIFREDDO  
AL CAFFÈ

70g • 12 pz/crt  
Consumare subito



403  
SEMIFREDDO  
TORRONCINO

75g • 12 pz/crt  
Consumare subito



406  
SEMIFREDDO MENTA  
E CIOCCOLATO

85g • 12 pz/crt  
Consumare subito



962  
SEMIFREDDO AMARO  
DEL CAPO

85g • 13 pz/crt  
Consumare subito



655  
RONDÒ COCCO E  
CIOCCOLATO

80g • 6 pz/crt  
Consumare subito



668  
RONDÒ VANIGLIA  
E FRAGOLA

80g • 6 pz/crt  
Consumare subito



104  
TARTUFO  
ALLA NOCCIOLA

75g • 12 pz/crt  
Consumare subito



108  
TARTUFO  
BIANCO

75g • 12 pz/crt  
Consumare subito



107  
TARTUFO  
CLASSICO

75g • 12 pz/crt  
Consumare subito



109  
TARTUFO  
AL CAFFÈ

75g • 12 pz/crt  
Consumare subito



110  
TARTUFO AL  
LIMONCELLO

75g • 12 pz/crt  
Consumare subito



283  
TARTUFO AL  
PISTACCHIO

75g • 12 pz/crt  
Consumare subito



528  
TARTUFO COCCO  
NOCCIOLA

80g • 12 pz/crt  
Consumare subito



102  
TARTUFO  
CHEESE CAKE

85g • 12 pz/crt  
Consumare subito



528  
SEMIFREDDO  
CIOCCOLATO

90g • 12 pz/crt  
Consumare subito



102  
SEMIFREDDO CIOCCOLATO  
BIANCO E FRUTTI DI BOSCO

90g • 12 pz/crt  
Consumare subito



**bindi**  
fantasia nel dessert®



533  
CUORE  
D'ARANCIA

90g • 9 pz/crt  
Consumare subito



534  
NOTTE  
BIANCA

90g • 9 pz/crt  
Consumare subito



955  
CROCCANTE  
AL PISTACCHIO

95 g • 9 pz/crt  
Estrarre dal freezer e servire  
dopo 5-10 min



956  
CROCCANTE CIOCCOLATO  
E MANDORLE

95 g • 9 pz/crt  
Estrarre dal freezer e servire  
dopo 5-10 min



953  
CROCCANTE  
ALL'AMARENA

95 g • 9 pz/crt  
Estrarre dal freezer e servire  
dopo 5-10 min



95  
COPPA  
TIRAMISÙ - VETRO

100 g • 12 pz/crt  
Consumare subito



70  
COPPA  
TIRAMISÙ - PLASTICA

100g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



96  
COPPA  
PROFITEROL - VETRO

100g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



71  
COPPA  
PROFITEROL - PLASTICA

90g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



97  
COPPA MOUSSE  
CIOCCOLATO - VETRO

80g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



98  
COPPA MOUSSE CHANTILLY  
E CAFFÈ - VETRO

80g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



129  
COPPA CHEESECAKE  
MONTEROSA - VETRO

105 g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



72  
COPPA ZUPPA  
INGLESE - PLASTICA

110g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



73  
COPPA CHEESECAKE ALLA  
FRAGOLA - PLASTICA

110g • 12 pz/crt  
Scongelare 1,5/2 h a T amb



730  
SORBIFACILE IN BOTTIGLIA  
AL LIMONE 900ML

6000g • 1 pz/crt  
Scongelare 1,5-2h a T amb



474  
FLUTE AI FRUTTI  
DI BOSCO

100g • 8 pz/crt  
Consumare subito



119  
FLUTE MANGO  
PASSION FRUIT

100g • 8 pz/crt  
Consumare subito



460  
FLUTE MELA VERDE  
E CALVADOS

100g • 8 pz/crt  
Consumare subito

**bindi**  
fantasia nel dessert®



462  
FLUTE  
LIMONCELLO

100g • 8 pz/crt  
Consumare subito



529  
FLUTE  
PINA COLADA

100g • 8 pz/crt  
Consumare subito



93  
COPPA  
SPAGNOLA

100g • 6 pz/crt  
Consumare subito



85  
COPPA  
"ISABEL"

100g • 6 pz/crt  
Consumare subito



456  
COPPA CIOCCOLATO  
E NOCCIOLA

100g • 6 pz/crt  
Consumare subito



457  
COPPA CREMA  
E PISTACCHIO

100g • 6 pz/crt  
Consumare subito



458  
COPPA  
STRACCIATELLA

100g • 6 pz/crt  
Consumare subito



459  
COPPA COCCO  
NOCCIOLA

100g • 6 pz/crt  
Consumare subito



470  
COPPA  
CAFFÈ

75g • 6 pz/crt  
Consumare subito



472  
COPPA YOGURT E FRUTTI  
DI BOSCO

100g • 6 pz/crt  
Consumare subito



461  
COPPA  
CIOCCOLATO

100g • 6 pz/crt  
Consumare subito



795  
HIP HOP

40g • 12 pz/crt  
Estrarre dal freezer e servire  
dopo 5-10 min



796  
PAN DAN

40g • 12 pz/crt  
Estrarre dal freezer e servire  
dopo 5-10 min



797  
CIP CIOK

40g • 12 pz/crt  
Estrarre dal freezer e servire  
dopo 5-10 min



801  
TWITTY

40g • 12 pz/crt  
Consumare subito



806  
RABBIT

40g • 12 pz/crt  
Consumare subito



853  
PRINCIPESSA

40g • 12 pz/crt  
Consumare subito



852  
PIRATA

40g • 12 pz/crt  
Consumare subito

## LE CREME



## FIORDILATTE

1500 Mini barattolo 1,8 kg



1450 Barattolo 4,2 kg



## CREMA

1712 Mini barattolo 1,8 kg



1662 Barattolo 4,2 kg

2011 Vaschetta dolce  
tentazione 2,5 kg

## VANIGLIA

1504 Mini barattolo 1,8 kg



1454 Barattolo 4,2 kg



## PISTACCHIO

1706 Mini barattolo 1,8 kg



1656 Barattolo 4,2 kg



**DOLCE CREMERIA**  
PASSIONE PER IL GELATO



## NOCCIOLA

1707 Mini barattolo 1,8 kg



1657 Barattolo 4,2 kg



## CIOCCOLATO AL LATTE

1509 Mini barattolo 1,8 kg



1659 Barattolo 4,2 kg

2012 Vaschetta dolce  
tentazione 2,5 kg

**I SORBETTI**



**LIMONE**

1720 Mini barattolo 1,8 kg

1670 Barattolo 4,2 kg

2680 Vaschetta dolce tentazione 2,5 kg



**FRAGOLA**

1522 Mini barattolo 1,8 kg

1472 Barattolo 4,2 kg

2008 Vaschetta dolce tentazione 2,5 kg



**FRUTTI DI BOSCO**

1523 Mini barattolo 1,8 kg

1473 Barattolo 4,2 kg



**LAMPONE**

1524 Mini barattolo 1,8 kg

1474 Barattolo 4,2 kg



**MIRTILLO**

1525 Mini barattolo 1,8 kg

1475 Barattolo 4,2 kg



**MANGO**

1518 Mini barattolo 1,8 kg

1468 Barattolo 4,2 kg



**PASSION FRUIT**

1519 Mini barattolo 1,8 kg

1469 Barattolo 4,2 kg



**COCCO**

1517 Mini barattolo 1,8 kg

1667 Barattolo 4,2 kg



**MANDARINO**

1732 Mini barattolo 1,8 kg



**CIOCCOLATO FONDENTE**

1511 Mini barattolo 1,8 kg

1461 Barattolo 4,2 kg

**LE SPECIALITÀ**



**VARIEGATO AMARENA**

1501 Mini barattolo 1,8 kg

1451 Barattolo 4,2 kg



**VARIEGATO CIOCCOLATO**

1510 Mini barattolo 1,8 kg

1460 Barattolo 4,2 kg



**STRACCIATELLA**

1502 Mini barattolo 1,8 kg

1452 Barattolo 4,2 kg



**MANDORLA**1505 Mini barattolo 1,8 kg 1455 Barattolo 4,2 kg **GIANDUJA**1708 Mini barattolo 1,8 kg 1658 Barattolo 4,2 kg **ZABAIONE**1513 Mini barattolo 1,8 kg 1463 Barattolo 4,2 kg **TIRAMISÙ**1514 Mini barattolo 1,8 kg 1464 Barattolo 4,2 kg **CAFFÈ**1515 Mini barattolo 1,8 kg 1665 Barattolo 4,2 kg **TORRONCINO**1516 Mini barattolo 1,8 kg 1466 Barattolo 4,2 kg **MENTA CIOCCOLATO**1526 Mini barattolo 1,8 kg **CARAMELLO SALATO**1527 Mini barattolo 1,8 kg **COOKIES**1529 Mini barattolo 1,8 kg **YOGURT**1531 Mini barattolo 1,8 kg 

**Ice<sup>3</sup>**  
 [ ice-cube ]


3501

**GHIACCIO A CUBETTI**

2500g • 1pz/crt



3500

**GHIACCIO CRUSHED**

2000g • 1pz/crt





DELIFRANCE  
NUOVA COGEA SRL

---

Via Vittime Piazza della Loggia, 10  
10024 MONCALIERI (Torino)  
Tel. +39 011 6893500  
PEC: nuovacogea@legalmail.it  
P. IVA: 07018070016  
infonuovacogea@delifrance.com