



**NUOVA
COCEA**

Délicfrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

COLLEZIONE 2024



L I V E E V E R Y D A Y D E L I C I O U S

INDICE

VIENNOISERIE e DOLCI DA FORNO

CROISSANT & VIENNOISERIE *DélicFrance*

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

PRODOTTI PRONTO CONSUMO *DélicFrance*

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
Cupiello	48
Jesol Dolce	48
Italian Pastry Excellence	48
Lizzi	49
Sapori Veri	50
Bake It	50
Miss Breackfast	50

FARCITURE

Farciture Dolci Pangroup	51
Farciture Dolci e Salate 7Chef	52

PANE *Déifrance e Panitaly*

PANE GRANDE FORMATO

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

PANE MEDIO FORMATO

Demibaguette.....	60
Ciabatte.....	61
Filoncini.....	62
Panini.....	63

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.....	79
Tranci e Monoporzioni.....	81

PIZZA & FOCACCIA *Altri Fornitori*

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

SNACK SALATI

SNACK SALATI *Déifrance*

Salatini.....	86
Torte Salate e Fritti.....	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.....	104

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

I Sorbetti.....	131
Coppe Gelato.....	131
Coppe Gelato Bambini.....	132

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.

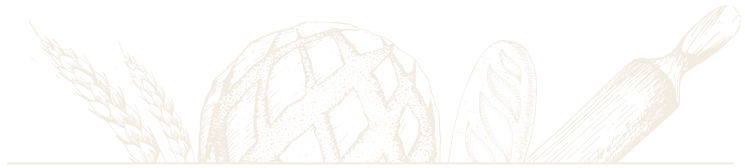
RESPONSABILITÀ verso l'ambiente

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.

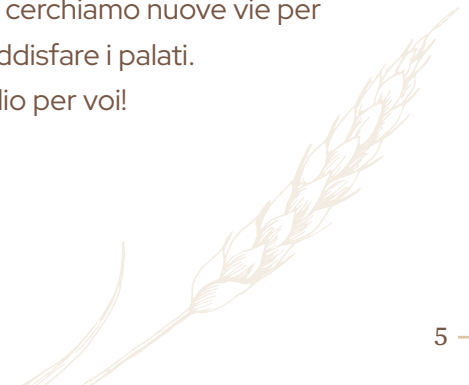
La nostra dichiarazione d'intenti dimostra il forte desiderio di affermare le origini francesi, radicate nell'eccezionale know-how consolidato nel tempo, che parte dalla profonda conoscenza della filiera agricola.



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!



Délicifrance

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 **Délicifrance** 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.

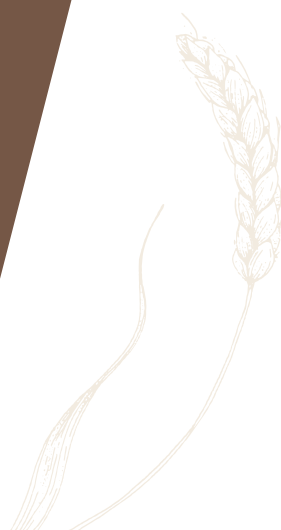
Promuovere l'ecodesign dei nostri imballaggi

Délicifrance 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.



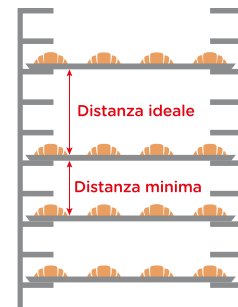
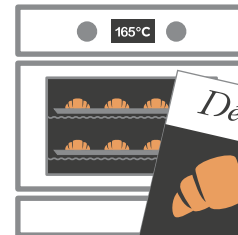
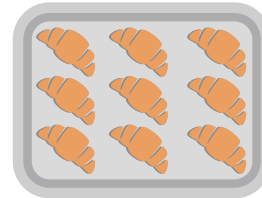
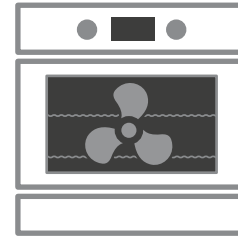
PANITALY

**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

IN UN'UNICA APP

Sfoggia **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



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 170°C



10762

CROISSANT NAUTURE "LES TENDRES D.O.P."

80g • 54 pz/crt

Sfoglia al burro DOP di Charentes 25,3%.



Forno ventilato: 15 min a 175°C
Forno tradizionale: 20 min a 200°C

10592

CROISSANT NAUTURE "LES TENDRES D.O.P."

65g • 60 pz/crt

Sfoglia al burro DOP di Charentes 25,3%.



Cuocere 22-24 min a 160°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



10851

CROISSANT NATURE "ELYSÉE CLEAN LABEL"

60g • 60 pz/crt

Sfoglia al burro 24%. Etichetta pulita: senza coloranti, additivi, aromi artificiali e grassi idrogenati.



Cuocere 18-20 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



BIO

10554

CROISSANT NATURE 60 G - BIO

60g • 60 pz/crt

Sfoglia al burro 24%
Burro, farina, zucchero e uova BIO.



Cuocere 20-22 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



11067

**CROISSANT DÉLISSIMO
ALBICOCCA 100G**

100g • 40 pz/crt

Ricetta Délicissimo con impasto 24% burro, zucchero, uova e aroma panettone. Curvato a mano come da tradizione.



Cuocere 28-30 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°



11226

**CROISSANT VUOTO
“SCONGELA E GUSTA”**

55g • 36 pz/crt

Sfoglia burro 22%



Scongellare 45 min a T amb

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



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

110594

**MINI CROISSANT
HARMONIE CREMA 40G**

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



Cuocere 13-15 min a 170°C



10897

**CROISSANT CROICCANT
CREMA 100G**

100g • 40 pz/crt
Sfoglia burro 21%, aroma panettone.
Curvato a mano.



Cuocere 28-30 min a 160°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





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

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



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



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 • 60 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.



Scongelare 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 HARMONIE60g • 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 HARMONIE40g • 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





11054

PAIN AU CHOCOLAT 70G

70g • 70 pz/crt
Sfoglia burro 21%.



Cuocere 23-25 min a 160°C

10996

**MINI PAIN
AU CHOCOLAT 25G**

25g • 160 pz/crt
Sfoglia burro 21%.



Cuocere 18-20 min a 160°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



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





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



Délifrance
EXTRA-ORDINARY

10346

**FAGOTTINO EXTRAORDINARY
100G**

100g • 40 pz/crt

Generosamente farcito con cioccolato belga
intenso, pasta di praliné 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**

30g • 160 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



10354

DANESE ALLA CANNELLA 90G

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



Cuocere 18-20 min a 170°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



10340

BABKA AL CIOCCOLATO IMPACT

115g • 40 pz/crt
Golosa farcitura al cioccolato con una spolverata di
nocciole tritate in superficie.



Cuocere 21-23 min a 170°C

Délifrance
impact



10673

CROISSANT AGRUMI VEGANO 100G

100g • 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



10342

CINNAMON BUN 110G

110g • 40 pz/crt
Prodotto vegano con la superficie spolverata di
zucchero di canna e cuore soffice alla cannella.



Cuocere 20-27 min a 160°C

Délifrance
impact



VIENNOISERIE



11047

**MIX MINI CROISSANT
SUPERFARCITI 40G**

40g • 120 pz/crt

Mix di mini croissant con sfoglia al burro,
4 gusti: cioccolato e nocchie, albicocca,
crema limone e lampone.



Cuocere 18-20 min a 160°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



Delifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS



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



10819

**FAVOLA ALLA CREMA
E LAMPONI 110G**

110g • 30 pz/crt

Formato a fiore con vista sulla farcitura di crema pasticcera e composta di lamponi.



Cuocere 30-32 min a 160°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 pasticcera.



Cuocere 20-25 min a 170°C



10400

TRECCINA ALLA PERA E NOCI PECAN 75G

75g • 60 pz/crt

Sfoglia al burro farcita con composta di pera e noci pecan. Topping con noci pecan croccanti.



Cuocere in forno ventilato 18 - 20 min a 170°C



10220

TRECCINA AL CIOCCOLATO CON TOPPING CROCCANTE 95 G

95g • 48 pz/crt

Sfoglia al burro con ricco ripieno di crema al cioccolato e nocchie.



Cuocere in forno ventilato 18 - 20 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



10363

BRIOCHE SFOGLIATA

90g • 50 pz/crt

Impasto soffice al burro a metà tra pasta brioche e croissant sfogliato.



Cuocere 20-27 min a 160°C



10341

CHOCOLATE BUN 120G

120g • 54 pz/crt

Pasta sfoglia con farcitura al cioccolato e aspetto a spirale.



Cuocere 20-27 min a 160°C



10361

BABKA AL CARMELLO 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

Délicfrance
EXTRA-ORDINARY



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

Crocante sfoglia farcita con crema
pasticcera e mele a cubetti.



Cuocere 25 min a 186°C





10481

KRAPFEN VUOTO 60G

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



Scongellare 1h 30min - 2h a T amb

11043

MINI KRAPFEN VUOTO 16G

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



Scongellare 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.



Scongellare 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.



Scongellare 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.



Scongellare 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.



Scongellare 2h a T amb



10913

MINI KRAPFEN ALBICOCCA 25G

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



Scongellare 2h 30min a T amb



Delifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS



10850
MAXI CIAMBELLA 95G

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



Scongellare 3h a T amb

10963
MINI CIAMBELLA 21G

21g • 120 pz/crt
Senza grassi idrogenati.



Scongellare 2h a T amb

10487
CIAMBELLA VUOTA 60G

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



Scongellare 2h 30min a T amb



10479
**CIAMBELLA ALLA
CREMA 75G**

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



Scongellare 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



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 nocchie. 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



27686
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



344
**MINI CROISSANT
ALBICOCCA 40G**

40g • 108 pz/crt
Cuocere 20 min a 180-190°C



373
**GRAN CROISSANT
CREMA 95G**

45g • 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



343
**MINI CROISSANT
CREMA 45G**

45g • 108 pz/crt
Cuocere 20 min a 180-190°C



915
**CROISSANT ALBERGHI
CIOCCOLATO 55G**

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



342
**MINI CROISSANT
CIOCCOLATO 45G**

45g • 108 pz/crt
Cuocere 20 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



bindi
fantasia nel dessert®



413
MINI MUFFIN
ASSORTITI

15g • 50 pz/crt
Scongolare 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



465

NOCINO

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



466
MANDORLINO
ALLA CILIEGIA

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



468
PETTIT OCCHIO DI BUE
FRAGOLA

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



478
ESSE
BICOLORE

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



479
FIORE DI FROLLA
ALL'ALBICOCCA

60g • 40 pz/crt
Scongolare 1,5-2h a T amb



658
FROLLINO
AL BURRO

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



660
FROLLINO CON CREMA
GIANDUJA

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



662
FROLLINO
AL CAFFÈ

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



680
BACI DI DAMA

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



681
FROLLINI
ALL'ALBICOCCA

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



683

ESSE MIGNON

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



684

BACI AL CACAO

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



685

SABBIOSINI

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



687
POKER
DI FROLLE

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



690
RUGANTINO
NOCCIOLA

60g • 40 pz/crt
Scongolare 1,5-2h a T amb



676
CHARLOTTE
ALBICOCCA

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



690

DAME

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



8288
PASTA SFOGLIA

1000g • 1pz/crt
Scongellare a T amb



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

1000g • 1pz/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



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



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



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



8287
**SFOGLIATELLA
RICCIA 130G**

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



8273
**MINI PASTICCIOTTO
RICOTTA E PISTACCHIO**

80g • 40pz/crt
Cuocere 3-4 min a 160°-170°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



8282
**SFOGLIATELLA
FROLLA 130G**

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



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

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



8308
**CROISSANT DUETTO
CIOCK 90G**

90g • 50pz/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



7989
TORTINA ALLE
MELE 95G

95g • 4 pz/crt
Scongellare 1/2h a t amb



7990
TORTINA ALLA CAROTE
VEGANA 80G

80g • 8 pz/crt
Scongellare 1/2h a T amb



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



Italian pastries excellence



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



2701
CORNETTO INTEGRALE
AL MIELE - DA LIEVITARE 70G

70g • 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



2765
CORNETTO MORO
VUOTO 65G

65g • 50pz/crt
Scongellare per 10-20 min max
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



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



11306
MIX FROLLINI SALATI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 1h 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



11317
**MIX CROSTATINE
GIANDUJA E MARMELLATA
(ALBICOCCA, MIRTILO)**

75g • 18 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11318
**MIX CROSTATINE
MARMELLATA (ALBICOCCA,
MIRTILO, FRAGOLA)**

75g • 9 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



9499
VENEZIANA ALLA CREMA

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



9501
**MARITTOZZO CREMA
E PANNA 90G**

90g • 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



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



10351

PAGNOTTELLA FARRO CON SEMI

90g • 30 pz/crt

Farina di farro spelta e di segale con mix di semi e fiocchi di farro.



Cuocere 10 min a 190°C



10352

PAGNOTTELLA BIANCA

90g • 30 pz/crt

Farina di grano tenero di tipo "0", farina di grano tenero maltato, fiocchi di patate.



Cuocere 15-18 min a 180°C



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.



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



10350

PAGNOTTELLA CAROTA E TRE SEMI

90g • 30 pz/crt

Ricche inclusioni con semi di lino, girasole, zucca e fiocchi d'avena.



Cuocere 10 min a 190°C



10353

PAGNOTTELLA RUSTICA

90g • 30 pz/crt

Malto d'orzo tostato: per donare al pane la colorazione scura e la nota aromatica.



Cuocere 15-17 minuti a 180°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



10947

PAGNOTTA AI CEREALI HÉRITAGE 500G

500g • 14 pz/crt

Precotta in un forno a pietra refrattaria dopo una lunga fermentazione come da tradizione per aiutare gli aromi a liberarsi. Crosta dorata e croccante, mollica scura, tenera ed aerata con retrogusto di lievito naturale e cereali.

Ricetta con 6% semi di sesamo, lino e girasole e 61% cereali.

Cuocere 13-15min a 210°C



10082

PAGNOTTA BIG CRUNCH 270G

270 g • 20 pz/crt

Crosta Croccante e mollica molto alveolata.
Ideale per bruschetta.

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





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



11156

PANFIBRE 320G

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



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



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



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



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



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

FILONI



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

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

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

Delifrance
LIVE EVERYDAY RELIGIOUS



74113

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



10398

**DEMIBAGUETTE CON SEMI DI
CHIA E MIRTILLI ROSSI 100G**

90g • 50 pz/crt

Farina di farro con mirtilli rossi, semi di chia,
semi di girasole, semi di papavero.



Cuocere in forno ventilato 4-6min a 200 °C



10399

**DEMIBAGUETTE CON QUINOA,
CECI E POMODORI SECCHI 100G**

90g • 50 pz/crt

Farina di grano e di segale, quinoa e pezzetti di
pomodori secchi e ceci. Contiene semi di sesamo, di
cumino nero e curry in polvere per un sapore orientale.



Cuocere in forno ventilato 4-6min 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

10209



CIABATTINA BIO PRETAGLIATA 115G

115g • 30 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. Farine da agricoltura biologica.



Cuocere 9-10 min a 210°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



10218
SFILATINO MULTICEREALI
BIO - PRETAGLIATO 110G

110g • 48 pz/crt
Impasto composto da un mix di farine BIO: grano tenero tipo "0", segale, malto d'orzo, avena, orzo tostato. Topping con mix di semi. Pretaglio, ideale per essere farcito.



Cuocere 12min a 180°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



10376

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



10424

LOSANGE POLISH HERITAGE 80G

80g • 120 pz/crt

Lunga lievitazione con metodo Polish, cotto su forno in pietra naturale. Tipica forma a losanghe.



Cuocere 9-10 min a 210°C



10773

BOCCONCINO POLISH 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



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



10189

MICHETTA 70G

70g • 69 pz/crt

Pochi e semplici ingredienti: farina "0" e farina di grano tenero maltato, olio extra vergine d'oliva.



Forno ventilato 4-5 min a 180 °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



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 veneziano 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



LIZZI

2838
BRETZEL COTTO 100 G

100g • 44 pz/crt
Solo da scongelare



Scongellare 1h a T amb



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



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





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

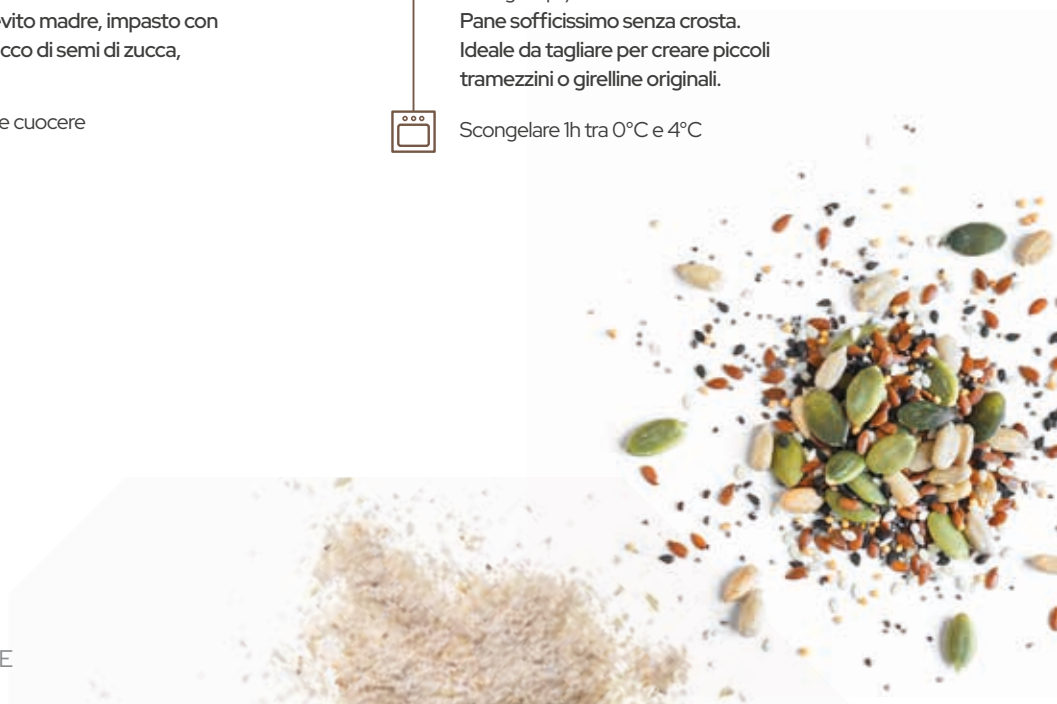


10098
TRAMEZZONE

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



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



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



PANE









PIZZA E FOCACCIA



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



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



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





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.



Forno ventilato standard: 11 min a 200 °C

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

10344
FOCACCIA BARESE
BIANCA 600G

600g • 6 pz/crt
Farina di tipo "0" e olio extravergine di oliva 100% italiano.



Cuocere in forno ventilato 15 min a 190°C



10389
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

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

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



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



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

11186
FOCACCIA ROMANA
30X40 CM

550 g • 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: 5-6min a 250-260°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



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

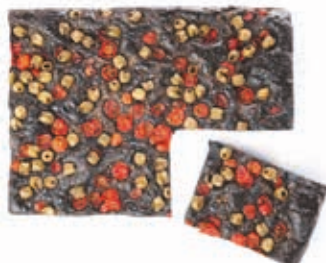
FOCACCIA MULTICEREALI 700G

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



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



Scongellare o cuocere 1-2min a 190°C



10338

MINI FOCACCINE OLIVE 40G

40g • 75 pz/crt

Ricca farcitura del 23% di olive verdi denocciolate.



Cuocere 5min a 180°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



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



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

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





10126

BASTONCINO EXTRA ALLE OLIVE 80G

80g • 46 pz/crt

Ricetta con biga con aggiunta di olio extra vergine d'oliva e di olive verdi a grossi pezzi. Formato ideale da gustare come snack o per accompagnare zuppe e insalate.



Cuocere 12min a 190°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 Rocquefort per un tocco in più.



Cuocere 20-25min a 180-185°C



10698

PANZEROTTO POMODORO E MOZZARELLA 150G

150g • 25 pz/crt

Ricetta tradizionale con mozzarella, polpa di pomodoro, olio di oliva e formaggio Pecorino. Prefritto, solo da scaldare.



Cuocere 4-5min a 200-220°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



538
**PANZEROTTO
DIAVOLA**

130g • 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
Scongellare 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
Scongellare a temperatura ambiente
per 3-4ore oppure direttamente in
forno per 10-15 min a 190 °C



2955
**TORTA SALATA
"PRIMAVERA"**

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



2956
**TORTA SALATA
ALLE ZUCCHINE**

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



2957
**TORTA
VALDOSTANA**

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



8098
OLIVE ALL'ASCOLANA
PREMIUM

1000g • 5 pz/crt
In forno: 7/8 min a 210°C
In microonde: 3/4min a media potenza



8120
CROCCHETTE
DI COUS COUS

1000g • 5 pz/crt
In forno: 6/7 min a 200/210°C
In microonde: 3/4min a media potenza



8121
MOZZARELLINE
PANATE

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



8122
POLPETTINE DI
MELANZANE

1000g • 5 pz/crt
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 • 2 pz/crt
In forno: 6/7 min a 200°C



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

1000g • 4 pz/crt
In forno: 7/8 min a 140 °CC



8125
FRITTELLE
CON SPECK

1500g • 2 pz/crt
In forno: 5/6 min a 200/210 °C



8110
FRITTELLE GUSTO
PIZZAIOLA

1500g • 2 pz/crt
In forno: 5/6min a 200/210°C



8107
FRITTO
MISTO NAPOLI*

1000g • 5 pz/crt
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 • 2 pz/crt
In forno: 5/6 min a 200/210 °C



8099
OLIVE PANATE RIPIENE
DI CHEDDAR

1000g
In forno caldo a 230°C per ca 5 minuti



8100
TRAMEZZINO IMPANATO CON
STRACCIATELLA E MORTADELLA

1000g
Scongellare e cuocere a 190/200°C
per 8-9 minuti.



8101
TRIS DI MINI CROCCHETTE
DI PATATE

1000g
In forno caldo a 230°C per ca 5 minuti



8102
FRITTELLE
CACIO E PEPE

1000g
In forno caldo a 230°C per ca 5 minuti



8103
PEPERONI RIPIENI
AL CHEDDAR

1000g
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







PRIMI E SECONDI



7833
RISOTTO
CACIO E PEPE

300 g • 6 pz/crt

In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7826
RISOTTO AI FUNGHI
PORCINI

300 g • 6 pz/crt

In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7827
RISOTTO CON
PROVOLA E RADICCHIO

300 g • 6 pz/crt

In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7828
RISOTTO
ALLO ZAFFERANO

300 g • 6 pz/crt

In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7829
RISOTTO
AGLI ASPARAGI

300 g • 6 pz/crt

In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7831
RISOTTO
ALLE VERDURE

300 g • 6 pz/crt

In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7830
RISOTTO
ALLA PARMIGIANA

300 g • 6 pz/crt

In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7832
RISOTTO ALLA ZUCCA
E ASIAGO

300 g • 4 pz/crt

In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7825
RISOTTO
FACILE

1000 g • 8 pz/crt

In padella: 4/5 min a fuoco medio
In microonde: 3min a 900W



12131
LASAGNE CASERECCHE 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



12144
**FUSILLI
ALL'AMATRICIANA**

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



12105
**SVITATI 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



12145
ORECCHIETTE INTEGRALI
CON CIME DI RAPA

350g • 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



12111
BOCCONCINI DI POLLO
CON PROSCIUTTO E PISELLI

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



12138
FILETTO DI MERLUZZO
CON PATATE

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 BESCIAPELLA 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





11829
**AGNOLOTTI CON
RIPIENO DI CARNE**

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



11846
**AGNOLOTTI
ALLA PIEMONTESE**

3000g • 1 pz/crt
Cuocere 6 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



11845
**PANZEROTTI
RICOTTA E SPINACI**

3000g • 1 pz/crt
Cuocere per 6 min in acqua bollente



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

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



11861
**RAVIOLO CON
PATATE VIOLA**

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



11882
**GIRASOLI
MASCARPONE E NOCI**

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



11854
**PANCIOTTI CON
CAPPELANTE 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 • 4 pz/crt
Forno ventilato: 200°C 13 min da
surgelato, 6 min da scongelato.



8485
STICKY DI POLLO

150 • 6 pz/crt
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 • 4 pz/crt
"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



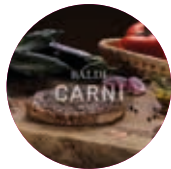
12050
**HAMBURGER SCOTTONA
CRUDO 100 G**

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



12054
**HAMBURGER SCOTTONA
COTTO 150 G**

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



12053
**HAMBURGER SCOTTONA
COTTO 85 G**

85g • 32 pz/crt
Da scongelare e riscaldare in
forno ventilato 4-5 min a 180 °C



12051
**TARTARE DI
BOVINO 150 G**

150 • 6 pz/crt
Da scongelare a +4°C per 8 h.
Prima di servire, sgranare in un
contenitore e condire a piacere.

eurocook
REAL • ITALIAN • FOOD



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



11774
**CAVOLINI
BRUXELLES**

2500g • 2 pz/crt
Forno a vapore: 15min a 98°C
Padella: 18min a fuoco moderato
Pentola: 16min 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
RONELLE**

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
**FUNGI 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



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



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



11690
**BOCCONCINI DI SPINACI
PASTELLATI**

1000g • 6 pz/crt

In forno: 10 min a 200°C
In friggitrice: 4 min in olio a 185°C a 750 W



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



11635
**PATATE ALLA
CACCIATORA**

1000g • 4 pz/crt

Forno ventilato: 10 min a 190 °C
In padella: 12 min a fuoco moderato



11656
**COTOLETTA DI
MELANZANA**

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







**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.



Scongellare 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.



Scongellare 3h a T amb



10846

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO VEGANA

1000g • 1pz/crt

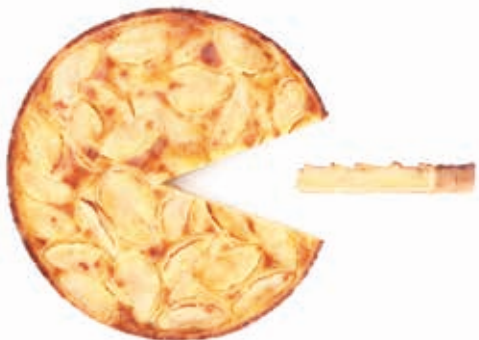
Prodotto vegano e senza lattosio.

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



Scongellare 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

1350g • 4 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

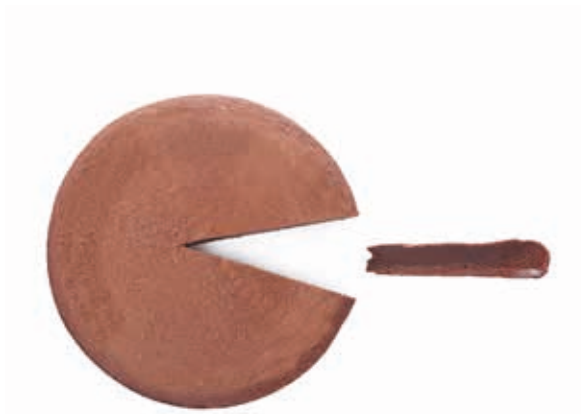
TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO E SALE DI SICILIA

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



10846

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



TORTE E DESSERT

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 aò 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





2876
CROSTATA
AL LIMONE

1400g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2877
CROSTATA
AL CIOCCOLATO

1400g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2878
TORTA
DELLA NONNA

1400g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2879
CROSTATA
DI MELE

1400g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2880
CROSTATA
DI MANDORLE

1400g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2881
CROSTATA PERE
E CIOCCOLATO

1500g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2882
CHEESEKACE COTTA
FRUTTI ROSSI

1500g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2887
CROSTATA NOCCIOLA E LAMPONE -
VEGANA - PRETAGLIATA 12 FETTE

1050g • 1 pz/crt
Scongellare 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



604

PAN DI SPAGNA1200g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

324

CIAMBELLONE DELLA NONNA3000g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

301

TORTA DI MELA1300g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

153

TORTA DI MELA PRETAGLIATA - 14 FETTE1300g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

11

STRUDEL1100g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

43

TORTA DI NOCI1200g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb**bindi**
fantasia nel dessert®

296

CROSTATA MELE E MANDORLE1250g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

277

CROSTATA MELE E MANDORLE PRETAGLIATA - 14 FETTE1250g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

175

CROSTATA CREMA CATALANA1300 g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

34

CROSTATA MULTICERALI LIMONE E ZENZERO - VEGAN900g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

35

CROSTATA MULTICERALI MIRTILLO, LAMPONE E SAMBUCO - VEGAN900g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

309

PASTIERA1500g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

330

TORTA "CAPRESE"1200g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

200

TORTA "CAPRESE" PRETAGLIATA - 14 FETTE950g • 60pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

44

TORTA PASTICCIOTTO1600g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

329

CASSATA AL FORNO RICOTTA E CIOCCOLATO1600g • 1 pz/crt
Scongelare a T amb

bindi

fantasia nel dessert®

304
TORTA
"ZAGARA"90g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb152
TORTA "ZAGARA"
PRETAGLIATA - 14 FETTE1300g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb308
TORTA
DELLA NONNA1300g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb350
TORTA DELLA NONNA
PRETAGLIATA - 14 FETTE1300g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb232
TORTA
BEATRICE1300g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb233
TORTA "MORBIDA DI STELLE"
PRETAGLIATA - 12 FETTE950g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb327
TORTA "MACAO"1300g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb198
TORTA "MACAO"
PRETAGLIATA - 12 FETTE1200g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb156
TORTA "MACAO"
PRETAGLIATA - 14 FETTE1200g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb194
QUADROTTO MORBIDO
AL CACAO1250g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb231
KEY LIME CHEESECAKE
PRETAGLIATA - 16 FETTE2130g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb310
CHEESECAKE2400g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb28
NEW YORK CHEESECAKE
PRETAGLIATA - 16 FETTE1200g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb57
CHOCOLATE CHIP CHEESECAKE
PRETAGLIATA - 16 FETTE2130g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb823
TRADITIONAL CHEESECAKE
PRETAGLIATA - 16 FETTE1680g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb299
CHEESECAKE ALLE
FRAGOLE1540g • 1pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb204
CARROT CAKE
PRETAGLIATA1650g • 1pz/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



fantasia nel dessert®



319
CIAMBELLONE VEGANO CON GRANO SARACENO E GOCCE DI CIOCCOLATO

1100g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

TORTE DA PASTICCERIA



258
PROFITEROL

540g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



1
PROFITEROL SCURO A PIRAMIDE

1150g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



40
PROFITEROL SCURO VASCHETTA

1150g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



81
PROFITEROL CIOCCOLATO D'AUTORE - 48 BIGNÈ

800g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



82
PROFITEROL BIANCO D'AUTORE - 48 BIGNÈ

750g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



39
PROFITEROL BIANCO VASCHETTA

1150g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



37
DELIZIE AL LIMONE

1300g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



4
MILLEFOGLIE

1350g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



526
PROFITEROL PISTACCHIO

1300 g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



613
TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE PRETAGLIATO - 15 FETTE

2005g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



24
TIRAMISÙ BIG

1750 g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



221
TIRAMISÙ TONDO PRETAGLIATO - 12 FETTE

1260g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



228
RED VELVET PRETAGLIATA 16 FETTE

1500g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



56
"CHOCOLATE FONDANT" PRETAGLIATA - 16 FETTE

2350g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



222
CHEESECAKE "MONTEROSA" PRETAGLIATA - 12 FETTE

1300g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



994
PUMPKIN CAKE - PRETAGLIATA 16 FETTE

1800g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

bindi

fantasia nel dessert®



30
TORTA
NOCCIOLA

1200g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



33
TORTA COCCO
NOCCIOLA

1250 g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



215
TORTA "BLANCA"
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



46
TORTA "HAZELNUT PASSION"
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1500g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



157
TORTA "CHOCOLATE
TRILOGY"

1200g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



160
TORTA
"CHOCO NOCCIOLA"

1200g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



161
TORTA "BLACK BISCUITS"
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1380g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



331
TORTA
SACHER

800g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



305
TORTA
SELVA NERA

1150g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



205
TORTA PISTACCHIO E CIOCCOLATO
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1200g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



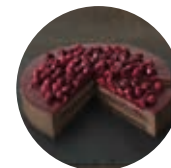
202
TORTA CIOCCOLATO, ARANCIA E
COCCO PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



314
TORTA
AL LIMONE

1000g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



227
TORTA CIOCCOLATO E LAMPONI
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



218
TORTA CIOCCOLATO, MORE E
LAMPONI PRETAGLIATA - 12 FETTE

1680g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



341
TORTA CIOCCOLATO
E PERE

1400g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



159
TORTA "CHOCOLATE
TEMPTATION"

1300g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



226
TORTA "CHOCOLATE
TEMPTATION" PRETAGLIATA
12 FETTE

1300g • 1 pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb

bindi

fantasia nel dessert®

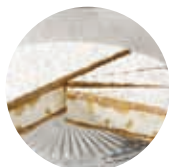


45
TORTA RICOTTA E
PISTACCHIO

1100g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb

201
TORTA RICOTTA E PISTACCHIO
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1000g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



27
TORTA RICOTTA
E PERE

1000g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb

219
TORTA RICOTTA E PERE
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1000g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



214
TORTA FRUTTA ROTONDA
PRETAGLIATA - 12 FETTE

650g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



3
TORTA FRUTTA
LUNGA

1600g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



317
TORTA FRUTTI DI BOSCO
PRETAGLIATA - 14 FETTE

1350g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



259
CROSTATA FRUTTI
DI BOSCO E MASCARPONE

1350g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



295
TORTA LAMPONI E PASSION
FRUIT PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



199
TORTA DI FRAGOLE
PRETAGLIATA - 24 FETTE

3840g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



356
TORTA
DI FRAGOLINE

1300g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



149
TORTA DELLA NONNA 4.0 -
PRETAGLIATA 14 FETTE

1470g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



67
SCACCO AL LAMPONE -
PRETAGLIATO 63 PZ

1850g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb



68
SCACCO AL TIRAMISÙ -
PRETAGLIATO 63 PZ

1575g • 1pz/crt
Scongolare 4-5h a T amb

TORTE SEMIFREDDE



243
TORTA MARENGO
TONDA 450G

450g • 1 pz/crt
Consumare subito

20
TORTA MARENGO
TONDA 900G

900g • 1 pz/crt
Consumare subito



31
TORTA MARENGO
LUNGA

850g • 1 pz/crt
Consumare subito



265
TORTA AL CROCCANTE
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1200g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



300
MOUSSE
LIMONE

1150g • 1 pz/crt
Consumare subito

bindi
fantasia nel dessert®



297
MOUSSE YOGURT
FRUTTI DI BOSCO

950g • 1 pz/crt
Consumare subito

224
MOUSSE YOGURT FRUTTI DI
BOSCO PRETAGLIATA - 12 FETTE

950g • 1 pz/crt
Consumare subito



325
MOUSSE
CIOCCOLATO

1400g • 1 pz/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



989
BIGNÈ
ALLA VANIGLIA

20g • 49 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb

990
BIGNÈ
AL CIOCCOLATO

20g • 49 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb

991
BIGNÈ
ALLA NOCCIOLA

20g • 49 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 • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



86
MONOPORZIONE "ISPIRAZIONE
AL CHEESECAKE"

90g • 9 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



87
MONOPORZIONE "TENTAZIONE
RICOTTA E CIOCCOLATO"

1000g • 9 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



77
MONOPORZIONE "BLACK
BISCUITS"

90g • 9 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



264
MONOPORZIONE "GEOMETRIA
DI CIOCCOLATO E PERE"

90 g • 6 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



647
PIRAMIDE
AL CIOCCOLATO

108 g • 6 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



263
GIROTONDO
ALLE MANDORLE

90g • 6 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



282
CUBO AI DUE
CIOCCOLATI

90g • 6 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



267
TIRAMISÙ

110g • 10 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



76
TIRAMISÙ
CON SAVOIARDI

110g • 10 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



636
TIRAMISÙ
LIMONCELLO

110g • 10 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



101
TIRAMISÙ
AL PISTACCHIO

120g • 10 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



643
PANNA COTTA CON
CAREMELLO

110g • 12 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



813
BONET

95g • 12 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



142
CREMA CATALANA
IN COCCIO

115g • 8 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



634
CREMOSO
PISTACCHIO

100g • 9 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



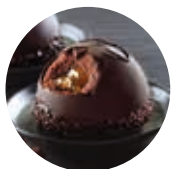
635
CREMOSO
FRUTTI ROSSI

110g • 9 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb



645
CUPOLINA AL CIOCCOLATO
CROCCANTE

95g • 6 pz/crt
Scongelaire 1,5/2 h a T amb

131
MONOPORZIONE
SACHER

90g • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



147
MONOPORZIONE
SELVA NERA

100g • 10 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





74
**COPPA FRUTTI DI BOSCO
GLUTEN FREE**

100g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5-2h a T amb



745
**COPPA MANDORLE
TOSTATE E AMARETTO**

80g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5-2h a T amb



742
**COPPA CREMA E
AMARENA**

80g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5-2h a T amb



747
**COPPA MASCARPONE
E FRAGOLE**

80g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5-2h a T amb



746
**COPPA
MASCARPONE**

80g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5-2h a T amb



738
**COPPA MASCARPONE
E LAMPONI**

80g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5-2h a T amb



735
**COPPA
TIRAMISÙ**

100g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



103
**COPPA "LIMONE
DI SORRENTO"**

90g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



176
**COPPA CREMA
CATALANA**

140g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



174
**COPPA TRE
CIOCCOLATI**

110g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



743
**COPPA CREME BRULÉE AI
FRUTTI DI BOSCO**

120g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



47
**CREMOSO
AL CIOCCOLATO**

120g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



137
**CIOCO SOFT
VEGANO**

110g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



MONOPORZIONI FORNO



83
ISPIRAZIONE
ALLA CREMA

95 g • 20 pz/crt
Scongolare 1/2h a t amb



821
PASTIERA
MONOPORZIONE

100 g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



260
TORTINA DELLA
NONNA

85g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



641
SCRIGNO MELE E
MANDORLE

100g • 6 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



367
PASTICCIOTTO
ALLA CREMA

115g • 20 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



520
BABÀ
AL RHUM

110g • 10 pz/crt
Scongolare 3h a t amb



62
SOUFFLÈ
PISTACCHIO

84g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



120
SOUFFLÉ BLACK AND
WHITE

120g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



122
SOUFFFÉ AL
CIOCCOLATO

120g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



128
SOUFFÈ AL
CIOCCOLATO BIANCO

120g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



822
SOUFFLÉ
NOCCIOLA

120g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



66
APPLE
TARLET

125g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



48
CHEESECAKE ALLE
FRAGOLE

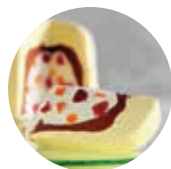
100 g • 12 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb



477
FILLO CON PERE E
CIOCCOLATO

100 g • 9 pz/crt
Scongolare 1,5/2 h a T amb

MONOPORZIONI PRONTO CONSUMO



410
CASSATA

100g • 16 pz/crt
Consumare subito



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



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



bindi
fantasia nel dessert®



533
CUORE
D'ARANCIA

90g • 9 pz/crt
Consumare subito



534
NOTTE BIANCA

90g • 9 pz/crt
Consumare subito



116
CROCCANTE
AL PISTACCHIO

95 g • 9 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min



123
CROCCANTE CIOCCOLATO
E MANDORLE

95 g • 9 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min



124
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
Scongellare 1,5/2 h a T amb



96
COPPA
PROFITEROL - VETRO

100g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



71
COPPA
PROFITEROL - PLASTICA

90g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



97
COPPA MOUSSE
CIOCCOLATO - VETRO

80g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



98
COPPA MOUSSE CHANTILLY
E CAFFÈ - VETRO

80g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



129
COPPA CHEESECAKE
MONTEROSA - VETRO

105 g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



72
COPPA ZUPPA
INGLESE - PLASTICA

110g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



73
COPPA CHEESECAKE ALLA
FRAGOLA - PLASTICA

110g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



bindi
fantasia nel dessert®



730
SORBIFACILE IN BOTTIGLIA
AL LIMONE 900ML

6000g • 1 pz/crt
Scongellare 1,5-2h a T amb



474
FLUTE AI FRUTTI
DI BOSCO

100g • 8 pz/crt
Consumare subito



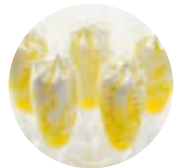
119
FLUTE MANGO
PASSION FRUIT

100g • 8 pz/crt
Consumare subito



460
FLUTE MELA VERDE
E CALVADOS

100g • 8 pz/crt
Consumare subito



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

TWITTY40g • 12 pz/crt
Consumare subito

806

RABBIT40g • 12 pz/crt
Consumare subito

853

PRINCIPESSA40g • 12 pz/crt
Consumare subito

852

PIRATA40g • 12 pz/crt
Consumare subito

bindi
fantasia nel dessert®





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