



**NUOVA
COCEA**

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

COLLEZIONE 2025



LIVE EVERYDAY DELICIOUS



INDICE

VIENNOISERIE e DOLCI DA FORNO

CROISSANT & VIENNOISERIE *Déifrance*

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

PRODOTTI PRONTO CONSUMO *Déifrance*

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

VIENNOISERIE E PRODOTTI PRONTO CONSUMO *Altri Fornitori*

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

FARCITURE

Farciture Jammy Dispenser	51
Farciture 7Chef	52

PANE *Déifrance e Panitaly*

PANE GRANDE FORMATO

Pagnotte e Baguette	56
Filoni	57

PANE MEDIO FORMATO

Demibaguette	60
Ciabattine	61
Filoncini	62
Panini	62

PANE FORMATO MINI

Mix Assortiti	65
Piccoli Panini	66
Mini Navette	67

FORME SPECIALI

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

PANE IN CASSETTA

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

PANE PER HAMBURGER

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

SELEZIONE GLUTEN FREE

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

PIZZA & FOCACCIA *Déifrance e Panitaly*

PIZZA & FOCACCIA *Déifrance*

Pizze	78
Focacce	78
Tranci e Monoporzioni	81

PIZZA & FOCACCIA *Altri Fornitori*

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

SNACK SALATI

SNACK SALATI *Déifrance*

Salatini	86
Snack	88

SNACK SALATI *Altri Fornitori*

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

PRIMI E SECONDI PIATTI

Piatti pronti	94
Pasta	97
Carne	98

VERDURE E CONTORNI

Verdure e contorni	102
Patate	105

TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT *Déifrance*

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

TORTE E DESSERT *Altri Fornitori*

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

TORTE E DESSERT *Bindi*

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

GELATI

Le creme	132
I sorbetti	133
Le specialità	134

LEGENDA



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



Prodotto vegano
Adatto ad un regime alimentare senza derivati animali.



Prodotto senza glutine
Adatto a consumatori celiaci.



Prodotto che necessita lievitazione
prima della cottura.



Prodotto biologico
Prodotto con certificazione Biologica.



CHI SIAMO

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

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

LA NOSTRA MISSIONE

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

RESPONSABILITÀ verso l'ambiente
CREATIVITÀ e innovazione
DELIZIOSITÀ delle ricette

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

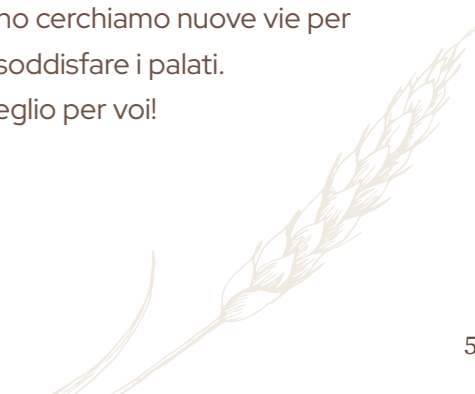
La nostra dichiarazione d'intenti dimostra il forte desiderio di affermare le origini francesi, radicate nell'eccezionale know-how consolidato nel tempo, che parte dalla profonda conoscenza della filiera agricola.



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

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

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



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 Délibrance 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

- Délibrance 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



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.



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.



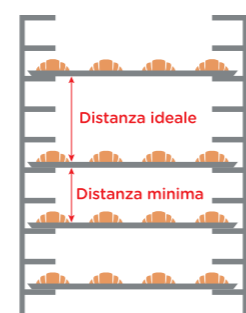
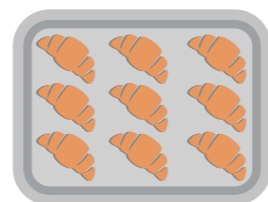
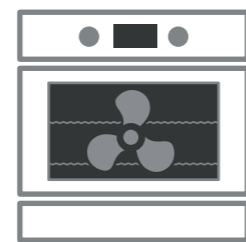
PANITALY

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



CROISSANT



PAIN AU CHOCOLAT



GIRELLE



MINI CROISSANT



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

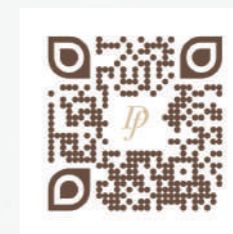
Sfoglia **migliaia di prodotti**
e accedi ad **informazioni**
dettagliate

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

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

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

INQUADRA
IL QR CODE



**SCARICALA
GRATUITAMENTE**
dal tuo smartphone
e tablet



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 Délifrance Italia di cui condividiamo valori e obiettivi.

I NOSTRI NUMERI

120 PERSONE

4.000 CLIENTI SERVITI

50 FURGONI

6 GIORNI A SETTIMANA CONSEGNIAMO 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 Délifrance, Nuova Cogea seleziona i migliori fornitori sul mercato per ciascuna categoria di prodotto.



VIENNOISERIE



**DOLCI DA FORNO
GIÀ COTTI**



PANE



**PIZZA, FOCACCIA
E SNACK SALATI**



**PRIMI E SECONDI
PIATTI**



**VERDURE E
CONTORNI**



**TORTE E
DESSERT**



GELATI



VIENNOISERIE



11072

CROISSANT NATURE "HÉRITAGE"

70g • 60 pz/crt

Sfoglia dorata e regolare con 24% burro fine
Farine francesi, uova Label Rouge e zucchero di canna.



Cuocere 16-18 min a 165°C



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



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
"ÉLYSÉE 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



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

VIENNOISERIE



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

10990
MINI SUPERFARCITO ALBICOCCA 40G

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

Cuocere 18-20 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°

10587
CROISSANT SUPERFARCITO HARMONIE ALBICOCCA 70G

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

Cuocere 25-27 min a 160°C

10593
MINI CROISSANT HARMONIE ALBICOCCA 40G

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

Cuocere 13-15 min a 170°C



11226
CROISSANT VUOTO "SCONGELA E GUSTA"

55g • 36 pz/crt
Sfoglia burro 22%


Scongellare 45 min a T amb





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

10590
CROISSANT SUPERFARCITO
HARMONIE CREMA ALLA
VANIGLIA 70G

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

 Cuocere 25-27 min a 160°C

10594
MINI CROISSANT
HARMONIE CREMA 40G


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

 Cuocere 13-15 min a 170°C



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



11088
SUPERFARCITO CIOCCOLATO
E NOCCIOLA 90G

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

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





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



10941
CROISSANT VUOTO INTEGRALE
CON TOPPING DI SEMI 80G

80g • 56 pz/crt
Impasto scuro, lievemente salato con 19% di burro.
Fonte di fibre con farina integrale (10%) e semi di
papavero, girasole, lino scuro nell'impasto e sul topping.
Ideale per colazione o da farcire a pranzo



Cuocere 22-24 min a 160°C



11070
CROISSANT VUOTO INTEGRALE
AI SEMI 80G

80g • 56pz/crt
Impasto scuro, lievemente salato con 19% di burro. Fonte
di fibre con farina integrale (10%) e semi di papavero,
girasole, lino scuro nell'impasto. Ideale per colazione o da
farcire a pranzo



Cuocere 22-24 min a 160°C



10451
CROISSANT INTEGRALE HARMONIE
AI FRUTTI DI BOSCO 80 G

80g • 56 pz/crt
Impasto mix di burro e margarina, con farina
integrale e ricca farcitura con confettura
ai frutti di bosco



Cuocere 21-23 min a 170 °C



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



11074
MINI CROISSANT INTEGRALE CON
TOPPING DI SEMI 30G

30g • 100 pz/crt
Impasto scuro, lievemente salato con 19%
di burro. Fonte di fibre con farina integrale
(10%) e semi di papavero, girasole, lino scuro
nell'impasto e sul topping. Ideale per colazione
o da farcire a pranzo



Cuocere 15-18 min a 160°C



10984
CROISSANT MULTICEREALI
AL MIRTILLO 90G

90g • 48 pz/crt
Croissant con impasto scuro e maltato.
Topping con semi di lino, girasole e zucca



Cuocere 21-23 min a 170°C



11066
CROISSANT INTEGRALE E SEMI
AI FRUTTI DI BOSCO 100 G

100g • 40 pz/crt
Sfoglia 17% di burro sul prodotto finito.
Ricetta con farina integrale e semi di lino, girasole
e papavero. Curvato a mano.




Cuocere 28-30 min a 160°C



**10161
PASTA SFOGLIA**

714g • 21 pz/crt
Prodotto ideale per creare torte e prodotti di viennoiserie. Ricetta premium con 32,5 % di burro concentrato.

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


 **10811
CROISSANT LES
TENDRES D.O.P.**

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

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


 **10814
CROISSANT HARMONIE**

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

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

 **10928
MINI CROISSANT HARMONIE**

40g • 225 pz/crt
Con margarina, perfetto per farcitura dolce o salata

 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



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



Délifrance
EXTRA-ORDINARY

10346
FAGOTTINO EXTRAORDINARY
100G

100g • 40 pz/crt
Generosamente farcito con cioccolato belga
intenso, pasta di pralinè alle nocciole
e nocciole tritate.

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





10427

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

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



Cuocere 18-20 min a 170°C

10549

**GIRELLA CON UVETTA
HARMONIE 100G**

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



Cuocere 18-20 min a 170°C

10569

**MINI GIRELLA CON UVETTA
HARMONIE 30G**

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



Cuocere 15-20 min a 160°C



11038

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

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



Cuocere 10-15 min a 170°C

10436

**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



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



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



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





V 10659
CROISSANT ZENZERO
E LIMONE VEGANO 100G

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

Cuocere 28-30 min a 160°C



V 10673
CROISSANT AGRUMI
VEGANO 100G

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

Cuocere 28-30 min a 160°C



V 10888
CROISSANT MIRTILLO
VEGANO 100G

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

Cuocere 28-30 min a 160°C

V 10869
MINI CROISSANT MIRTILLO
VEGANO 36G

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

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



VIENNOISERIE



V 10340
BABKA AL CIOCCOLATO
IMPACT *Delifrance impact*

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

Cuocere 21-23 min a 170°C



V 10342
CINNAMON BUN 110G *Delifrance impact*

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



11046
MIX MINI CROISSANT
SUPERFARCITI 40G

40g • 120 pz/crt
Mix di mini croissant con sfoglia al burro,
4 gusti: cioccolato e nocciole, 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



VIENNOISERIE



11082
PANE SVIZZERO 120G

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

Cuocere 30-32 min a 160°C



11037
INTRECCIO ALLA CREMA CON PEPITE DI CIOCCOLATO 100G

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

Cuocere 28-30 min a 160°C



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



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 nocciole.

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



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



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
Delifrance
EXTRA-ORDINARY
BABKA AL CARAMELLO SALATO EXTRAORDINARY

105g • 40 pz/crt
Un ricco ripieno di caramello salato con copertura di noci pecan tritate per deliziare le papille gustative.

Cuocere 21-23 min a 170°C



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





10850
MAXI CIAMBELLA 95G

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

Scongelare 3h a T amb

10963
MINI CIAMBELLA 21G

21g • 120 pz/crt
Senza grassi idrogenati.

Scongelare 2h a T amb

10487
CIAMBELLA VUOTA 60G

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

Scongelare 2h 30min a T amb



10479
**CIAMBELLA ALLA
CREMA 75G**

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

Scongelare 2h 30min a T amb



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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 2h a T amb



10968
TULIPANO "TENTAZIONE"
AL CIOCCOLATO

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

 Scongellare 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.

 Scongellare 2h a T amb



10565
TULIPANO AL CIOCCOLATO


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

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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



 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 farciture 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



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



 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.

Scongellare 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.

Scongellare 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.

Scongellare 2h T amb



10371
MINI SOUFFLE AL CIOCCOLATO

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

Scongellare 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.

Scongellare 1h30 a T amb



11004
CRÊPES

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

Scongellare 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 ALBERGHI 95G

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



292
CROISSANT ARTIGIANALE ALBERGHI 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 ALBERGHI 55G

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



373
GRAN CROISSANT CREMA 95G

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



906
CROISSANT ALBERGHI CREMA 55G

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



915
CROISSANT ALBERGHI CIOCCOLATO 55G

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



932
GRAN CROISSANT PISTACCHIO 95G

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



290
GRAN CROISSANT CREMA E AMARENA 95G

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



899
CROISSANT AI CEREALI E ARANCIA 90G

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



340
MINI CROISSANT CEREALI 25G

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



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

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



351
KRAPFEN VUOTO 55G

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



352
KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE 75G

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



361
KRAPFEN CREMA 75G

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



414
MINI KRAPFEN CREMA 24G

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



346
MINI CROISSANT CIOCCOLATO 40G

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



1000
MINI CROISSANT CREMA 40G

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



1001
MINI CROISSANT ALBERGHI 40G

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



413
MINI MUFFIN
ASSORTITI
15g • 50 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



478
ESSE
BICOLORE
70g • 40 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



681
FROLLINI
ALL'ALBICOCCA
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



676
CHARLOTTE
ALBICOCCA
65 • 40 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



270
PANCAKES
40g • 40 pz/crt
Cuocere 3 min a 180 °C
30 secondi in microonde



479
FIORE DI FROLLA
ALL'ALBICOCCA
60g • 40 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



683
ESSE MIGNON
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



690
DAME
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



590
WAFFLES
90g • 30 pz/crt
Cuocere 2-3 min a 200 °C
60-30 secondi in microonde



658
FROLLINO
AL BURRO
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



684
BACI AL CACAO
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



465
NOCINO
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



660
FROLLINO CON CREMA
GIANDUJA
70g • 18 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



685
SABBIOSINI
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



466
MANDORLINO
ALLA CILIEGIA
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



662
FROLLINO
AL CAFFÈ
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



687
POKER
DI FROLLE
59g • 47 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



468
PETIT OCCHIO DI BUE
FRAGOLA
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



680
BACI DI DAMA
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



690
RUGANTINO
NOCCIOLA
60g • 40 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



8288
PASTA SFOGLIA
1000g • 1 pz/crt
Scongelare a T amb



8278
MISTO FROLLA
1500g • 1 pz/crt
Scongelare completamente a
temperatura ambiente e procedere alla
lavorazione del prodotto desiderato



8307
GRAN CROISSANT DRITTO
BURÈ VUOTO 90G
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8299
GRAN CORNETTO CURVO
ALBICOCCA MAMITA 90G
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8305
GRAN CROISSANT DRITTO
BURÈ ALBICOCCA 90G
90g • 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



8308
CROISSANT DUETTO
CIOCK 90G
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8313
GRAN CROISSANT DRITTO
BURÈ ARANCIA 90G
90g • 50 pz/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



8303
CORNETTO 5 CEREALI
FRUTTI ROSSI 80G
80g • 60pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8311
CIOCCOLATISSIMO 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



8271
CROISSANT CURVO
AL CIOCCOLATO 85G
85g • 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



8304
CUOR DI SFOGLIA CIOCK
95g • 50 pz/crt
Cuocere 30-32 min 170-180°C



8286
FOGLIOLINA CREMA
E MELA 80G
80g • 60pz/crt
Cuocere 28-30 min a 170°C



8287
SFOGLIATELLA
RICCIA 130G
130g • 45pz/crt
Cuocere 40-45 min a 180°C



8282
SFOGLIATELLA
FROLLA 130G
130g • 60pz/crt
Cuocere 25-30 min a 180-190°C



8284
FAGOTTINO VEGANO
CEREALI E FRUTTI
DI BOSCO 85 G
85g • 50 pz/crt
Cuocere 23-25 min a 165-170 °C



8296
CROISSANT VUOTO
CURVO MAMITA 75 G
75g • 50 pz/crt
Cuocere 23-25 min a 165-170 °C



8272
CROISSANT REVER
PISTACCHIO 90G
90g • 60 pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8274
SFOGLIA RIGOLETTO
PISTACCHIO
90g • 60pz/crt
Cuocere 28-30 min 170-180°C



8280
CROISSANT MORGANO
VEGANO 85G
85g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C

JESOLDOLCE
19 61
VENEZIA



8229

CASANOVA 80G80g • 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 pastry 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

LIZZI



2830

**CORNETTO GRANO SARACENO
E RIBES VEGANO 95G**95g • 50 pz/crt
Cuocere 16-18 min a 180°C

2831

**CORNETTO PAPAIA 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



11308
MIX ESSE E
OCCHI DI BUE
60g • 32pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11309
MIX BISCOTTERIA VEGANA
E SENZA LATTOSIO
1000g • 1 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11321
MIX CROSTATINE
GIANDUJA E MARMELLATA
(ALBICOCCA, MIRTILLO)
75g • 12 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11320
MIX CROSTATINE
MARMELLATA (ALBICOCCA,
MIRTILLO, FRAGOLA)
75g • 12 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11319
BISCOTTONE
DI MELIGA
55g • 20 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11300
MIX BISCOTTERIA
AL BURRO
1000g • 1 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11304
ESSE DI FROLLA
60g • 32pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11305
MIX ESSE FROLLA NATURE
E CON CIOCCOLATO
60g • 32pz/crt
Scongellare 1h a T amb



9499
VENEZIANA ALLA CREMA
90g • 12 pz/crt
Scongellare 2,5 h a T amb



9501
MARITOTZO CREMA
E PANNA 90G
90g • 12 pz/crt
Scongellare 2,5 h a T amb



9498
MARITOTZO CACAO E
NOCCIOLIE 100 G
100g • 12 pz/crt
Scongellare 2,5 h a T amb



15015
FARCITURA
ALBICOCCA
900g • 1 pz/crt



15016
FARCITURA FRUTTI
DI BOSCO
900g • 1 pz/crt



15018
FARCITURA CREMA NOCCIOLE
E CIOCCOLATO
800g • 1 pz/crt



15019
FARCITURA
CREMA PISTACCHIO
800g • 1 pz/crt



15020
FARCITURA
CREMA PASTICCERA
800g • 1 pz/crt



15017
MIELE
900g • 1 pz/crt



15021
DOSATORE
JAMMY
1 pz/crt

15026
DOSATORE JAMMY CON
CHIAVE MANUTENZIONE
1 pz/crt



1220
SAC À POCHE CREMA GRAN
CROISSANT - SENZA GLUTINE

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



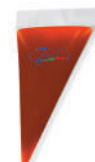
1240
SAC À POCHE CREMA
PISTACCHIO SENZA GLUTINE

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



1222
SAC À POCHE FARCIBOSCO
SENZA GLUTINE

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



1223
SAC À POCHE FARCICOCCA
SENZA GLUTINE

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



1224
SAC À POCHE CIOCCO DARK
SENZA GLUTINE

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



1225
SAC À POCHE CIOCCOCREMA
SENZA GLUTINE

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



1227
SAC À POCHE CREMA AL
CIOCCOLATO BIANCO

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



1236
SAC À POCHE CREMA
TIRAMISÙ

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



1232
SAC À POCHE
PARMIGIANO REGGIANO

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



1241
SAC À POCHE
CACIO E PEPE

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



1230
SAC À POCHE
HUMMUS

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



1233
SAC À POCHE CUOR
DI GORGONZOLA

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



1235
SAC À POCHE
CHEDDAR

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



1237
SAC À POCHE
STRACCHINO

500g • 8 pz/crt
Scongolare 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



11112
BAGUETTE 290G

290g • 32 pz/crt
Classica ricetta francese (58cm)
Gusto leggero e neutro con leggere note di lievito.
Punte arrotondate e 6 tagli.

Cuocere 14min a 200°C

10165
BAGUETTE 290G - SACCHETTO

290g • 27 pz/crt
Classica ricetta francese (58cm)
Gusto leggero e neutro con leggere note di lievito. Punte arrotondate e 6 tagli.

Cuocere 22-24min a 200°C

10093
BAGUETTE 225G

225g • 38 pz/crt
Classica ricetta francese (58cm).
Gusto leggero e neutro con leggere note di lievito, punte arrotondate e 5 tagli.

Cuocere 10-12min a 200°C



10598
COME UNA VOLTA 250G

250g • 28 pz/crt
Doppia lievitazione di oltre 16 ore, formato a mano. Crosta croccante e mollica soffice, buono anche il giorno dopo.

Cuocere 16min a 180°C

10199
COME UNA VOLTA 250G - SACCHETTO

250g • 28 pz/crt
Doppia lievitazione di oltre 16 ore, formato a mano. Crosta croccante e mollica soffice, buono anche il giorno dopo.

Cuocere 16min a 180°C

10198
COME UNA VOLTA 220G

220g • 12 pz/crt
Doppia lievitazione di oltre 16 ore, formato a mano. Crosta croccante e mollica soffice, buono anche il giorno dopo. Formato 34 cm.

Cuocere 16min a 180°C

10216
COME UNA VOLTA 220G

200g • 13 pz/crt
Impasto al malto d'orzo con farina integrale, formato a mano e con crosta croccante. Doppia lievitazione con biga e alta idratazione.

Cuocere 16min a 180°C



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



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



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



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



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



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



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



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

10421
SFILATINO CEREALI HÉRITAGE 70G

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

Cuocere 16-18 min a 210°C



11156
PANFIBRE CON SACCHETTO

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

Cuocere 14min a 180°C



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



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



11157
FILONCINO AUREA 200G

200g • 16 pz/crt
Aspetto rustico con spaccature naturali date e impasto morbido. Formato da 38cm con mollica gialla e aerata. Crosta croccante e ambrata.

Cuocere 18min a 180°C

10118
FILONCINO AUREA CON SACCHETTO

200g • 33 pz/crt
Selezione Panitaly. Soffice impasto fatto con biga per una shelf life ottimale. Crosta croccante e mollica soffice.

Cuocere 18min a 180°C



11184
DEMIBAGUETTE 150G

150g • 25 pz/crt
Classica ricetta francese (26,5cm): gusto leggero e neutro con note di lievito, punte arrotondate e 3 tagli

Cuocere 13-15min a 200°C



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

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



11140
GRILLY
PRETAGLIATO 110G

110g • 36 pz/crt
Ricco di mollica e con crosta sottilissima. Le grigliature donano colore e gusto.

Cuocere 5min a 190°C



10359
MORBY

100g • 30 pz/crt
Ricco di mollica e con crosta sottilissima. Piccola aggiunta di latte e olio nell'impasto per una consistenza soffice e un gusto delicato adatto a tutti. Praticissimo: basta solo piastrarlo!

Cuocere 5min a 190°C



11147
DUCHESSINA 100G

100g • 42 pz/crt
Morbido panino dolce al latte (22cm) ideale per farciture dolci e salate. Già cotto, solo da scongelare.

Scongellare 30min a T amb



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

BIO

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



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



FB
PURELY PANINI

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
GALLEGUIÑO PRETAGLIATO

100g • 26 pz/crt
Ricetta classica galiziana con più del 70% di idratazione: grandissima alveolatura e umidità della mollica, crosta sottilissima ma croccante. Formato voluminoso con due tagli diagonali e rustiche punte appuntite

Cuocere 1-2 min a 190-210°C



10773
BOCCONCINO 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



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 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



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



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



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



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



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 brioscata 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 brioscata con una nota di zucchero. Superficie liscia, dorata e soffice coperta da semi di sesamo.

Scongellare 1h a T amb



10187
BRETZEL 95G

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

Cuocere 14-16min a 160-170°C



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 brioscato. 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



10977
BAGEL NATURE 85G

85g • 50 pz/crt
Panino americano con il buco. Consistenza soffice e brioscata 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 brioscata con una nota di zucchero. Superficie liscia, dorata e soffice coperta da semi di sesamo.

Cuocere 3-5min a 180°C



10130
TRECCIOTTO SESAMO 90G

90g • 51 pz/crt
Impasto soffice e brioscato. 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

Scongelaire 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.

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



10098
TRAMEZZONE

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

Scongelaire 1h tra 0°C e 4°C



8320
PANCARRÈ 13X13 CM

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

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



8319
RIFILATO 12X12CM

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

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



8318
**RIFILATO MULTICEREALI
13X13CM**

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

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



8334
**RIFILATO CARBONE
VEGETALE 12X12CM**

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

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



8318
**RIFILATO AI CEREALI
13X13 CM**

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

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



8336
**PANCARRÈ
GRILL BIANCO**

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

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



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

1650g • 4 pz/crt
Con curcuma

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



1282
TOAST MAXI

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

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





11169
GIOTTO 100G

100g • 25 pz/crt
Delicato e originale impasto con aggiunta di una leggerissima nota di curcuma e curry per la creazione di sfiziose ricette burger. Selezione Panitaly con biga.



Cuocere 6min a 190°C



11177
**GIOTTO BURGER
PRETAGLIATO 110G**

110g • 30 pz/crt
Impasto soffice e umido ideale per la preparazione di hamburger. Crosta sottilissime e dorata e mollica gialla grazie al mix di spezie di curcuma e curry.



Scongelare 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



10808
**GIOTTO MULTICEREALI
CON SEMI 130G**

130g • 28 pz/crt
Ricetta multicereali (grano tenero, segale, orzo) e missemi (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.



Scongelare 1h a T amb



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**

72g • 45 pz/crt
Con farina di grano tenero, solo da scongelare. Pretagliato.



Scongelare 1h a T amb



11144
**BURGER BUN CON
SEMI DI LINO 72G**

72g • 45 pz/crt
Impasto di grano tenero, topping con semi di lino giallo.



Scongelare 1h a T amb



8335
**PANINO HAMBURGER BIG
CON SESAMO 110G**

110g • 21 pz/crt
Grande diamentro (14 cm), sapore avvolgente



Scongelare 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



10343
FOCACCINA BARESE
CLASSICA 150G

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

Cuocere in forno ventilato 13 min a 190°C

10389
FOCACCIA BARESE
CLASSICA 680 G

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

Cuocere in forno ventilato 11 minuti a 200 °C



10349
FOCACCIA BARESE
ORTOLANA 680 G

680g • 3 pz/crt
Farcitura di verdure grigliate:
peperoni, zucchini 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: zucchini,
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

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



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



10335
FOCACCIA ALLA LIGURE

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

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



10105
FOCACCIA ROMANA
BIANCA 39X14CM

415g • 9 pz/crt
Impasto stirato a mano leggero, ricco d'acqua e
olio extravergine di oliva. 36 ore di lievitazione
e pochissimo lievito per un'elevata digeribilità.

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



11171
FOCACCIA ROMANA 220G

220g • 20 pz/crt
Impasto stirato a mano leggero, ricco d'acqua
e olio extravergine di oliva. 36 ore di lievitazione
e pochissimo lievito per un'elevata digeribilità.

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

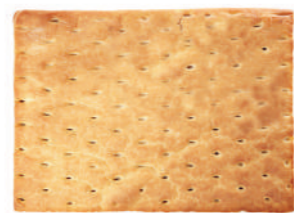


10109
**FOCACCIA OLIO EVO
SCHIACCIATA A MANO 800G**

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



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

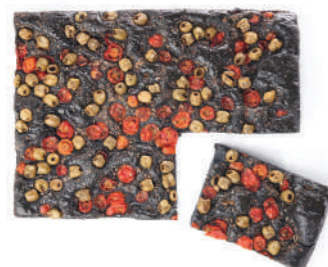


11195
**TRANCIO DI FOCACCIA AL
ROSMARINO 180G**

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



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



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

bindi
fantasia nel dessert®



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 EMMENTHAL 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

LIZZI



2690
PALLA PIZZA 250G

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



2689
FOCACCIINA SOFT

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

G|M|G partners



11242
FOCACCIINA 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



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 spinaci con topping
zucca, formaggio gouda con topping
semi di papavero.

Scongellare 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.

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

10513

**MINI TULIPANO
AL POMODORO**

26 g • 42 pz/crt

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



Scongellare 1h a T amb



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



10514

**MINI TULIPANO AL
PROSCIUTTO**

26g • 42 pz/crt

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



Scongellare 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.



Scongellare 1h a T amb



10892

FRITTELLE DI ALGHE

15g • 200 pz/crt



Cuocere 5-6min a 200-210°C





10334
BASTONCINO ALLE OLIVE

100g • 30 pz/crt
Preparato con BIGA e un tocco di olio extravergine di oliva nell'impasto, contiene abbondanti inclusioni di olive verdi nell'impasto.

 Cuocere 8-10 min a 180°C



10123
RUSTICO AGLI SPINACI 120G

120g • 56 pz/crt
Fagottino esagonale di pasta sfoglia ripiena con spinaci, emmental e besciamella.

 Cuocere 20-25min a 180-185°C



10387
FAGOTTINO AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO 110G

110g • 40 pz/crt
Formato aperto a cestino con visibilità sulla farcitura composta di bechamelle, cubetti di prosciutto cotto ed emmental.

 Cuocere 20-25min a 180-185°C



10381
FAGOTTINO AI BROCCOLI 110G

110g • 40 pz/crt
Formato a fiore aperto con vista sulla farcitura con broccoli, emmental e uova. Pepe, noce moscata e un pizzico di Roquefort per un tocco in più.

 Cuocere 20-25min a 180-185°C



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



bindi
fantasia nel dessert®



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

Nonna LEA



2953
TORTA SALATA DI SFOGLIA RICOTTA E SPINACI

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



2954
TORTA SALATA AI CARCIOFI

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



2956
TORTA SALATA ALLE ZUCCHINE

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



2957
TORTA VALDOSTANA

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



8098
OLIVE ALL'ASCOLANA
PREMIUM

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



8120
CROCCHETTE
DI COUS COUS

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



8121
MOZZARELLINE
PANATE

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



8122
POLPETTINE DI
MELANZANE

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



8115
FIORI DI ZUCCA ROBIOLA E
GAMBERETTI CON PECORINO

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



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

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



8125
FRITTELLE
CON SPECK

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



8110
FRITTELLE GUSTO
PIZZAIOLA

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



8107
FRITTO
MISTO NAPOLI*

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

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



8126
FRITTELLE CON
ZUCCHINE E GAMBERI

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



8099
OLIVE PANATE RIPIENE
DI CHEDDAR

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



8100
TRAMEZZINO IMPANATO CON
STRACCIATELLA E MORTADELLA

1000g • 10 pz/busta
Scongela e cuocere a 190/200°C
per 8-9 minuti.



8101
TRIS DI MINI CROCCHETTE
DI PATATE

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



8102
FRITTELLE
CACIO E PEPE

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



8103
JALAPENOS RIPIENI
AL CHEDDAR

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



8104
ANELLI DI CIPOLLA
PASTELLATI

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



13102
ARANCINA
AL RAGÙ

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



13103
ARANCINA PROSCIUTTO
E MOZZARELLA

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



13177
ARANCINE MIGNON
ASSORTITE

5000g • 166 pz/crt
Scongela 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



PRIMI E SECONDI



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

PRIMI E SECONDI



12110
STRIGOLI AL
PESTO GENOVESE

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



12125
GNOCCHI POMODORO
E MOZZARELLA

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



12113
ZUPPA RUSTICA DI LEGUMI
E CEREALI

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



12126
MELANZANE ALLA
PARMIGIANA

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



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



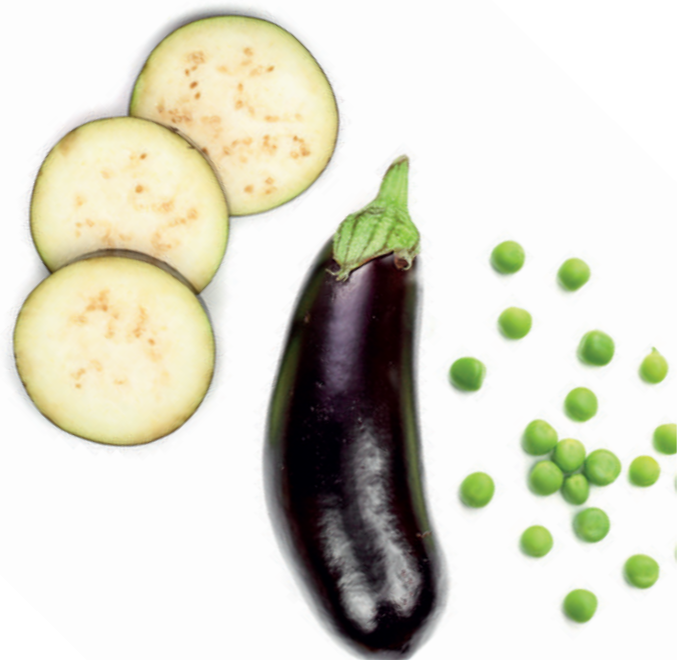
12115
TEGLIA DI CANNELLONI ALLA
CARNE CON BESCIAPELLA 2KG

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



11847
RAVIOLO
DEL PLIN

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



11830
TORTELLINI
BOLOGNESI

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



11857
RAVIOLONI CON CREMA DI
RICOTTA DI BUFALA E SPINACI

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



11861
RAVIOLO CON
PATATE VIOLA

2000g • 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
Scongellare a T amb e cuocere su piastra o padella 5 min per lato.



8484
PICANTOS DI POLLO

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



8485
STICKY DI POLLO

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



8486
MILANESE DI PETTO
DI POLLO 200G

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



8481
FILETTO DI POLLO
DORATO

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



8487
COTOLETTA DI PETTO DI
POLLO 100 G

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



8488
BOCCONCINI DI PETTO DI
POLLO PANATI

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



8480
ALETTE DI POLLO

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



12052
HAMBURGER SCOTTONA
CRUDO 155 G

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

12050
HAMBURGER SCOTTONA
CRUDO 100 G

100g • 24 pz/crt
Scongellare 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

12056
HAMBURGER SCOTTONA
COTTO 90 G

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

12055
HAMBURGER SCOTTONA
COTTO 200 G

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



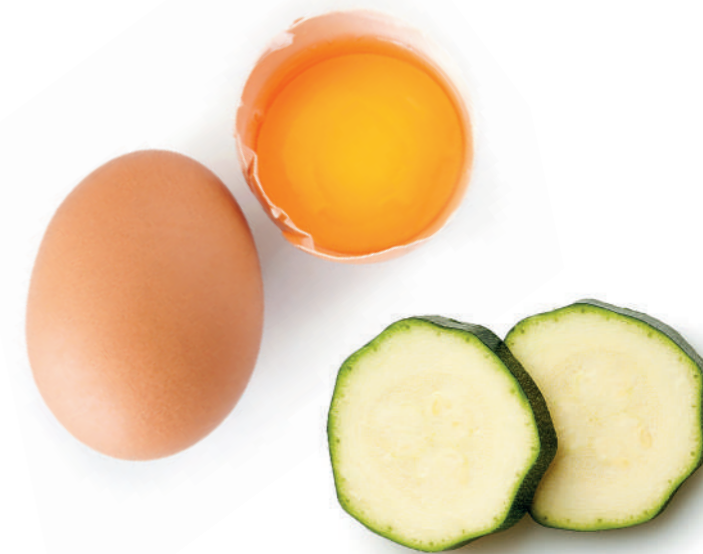
6150
FRITTATA AGLI SPINACI
DIAMETRO 12 CM

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



6151
FRITTATA ALLE ZUCCHINE
DIAMETRO 12 CM

100 g • 10 pz/crt
Scongellare 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
CAVOLFIOR
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
RONDELLE

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



11755
CAROTINE
INTERE

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



11711
FINOCCHIO
QUARTI

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



11746
ZUCCHINE
RONDELLE

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



11769
ASPARAGI ITALIA
CMI7

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



11771
CARCIOFI
A SPICCHI

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



11712
FUNGHI CHAMPIGNONS
FETTE

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



11704
CIPOLLA
FETTE

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




11692
CONDIRÉ

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



11657
FALAFEL

1000g • 4 pz/cr
Forno ventilato: 12 min a 200 °C / In
friggitrice: 4 min a 175 °C



VERDURE E CONTORNI



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



VERDURE E CONTORNI



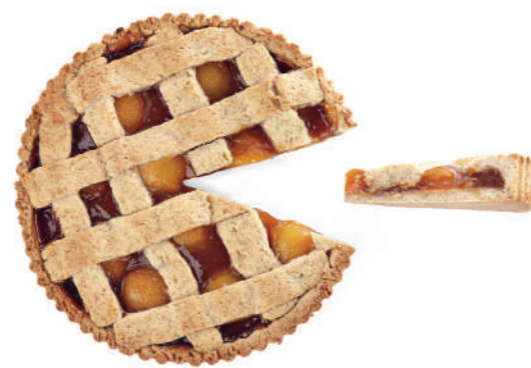
**TORTE E
DESSERT**



10843
**CROSTATA INTEGRALE E
MULTICEREALI AI FICHI**

1000g • 1 pz/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.

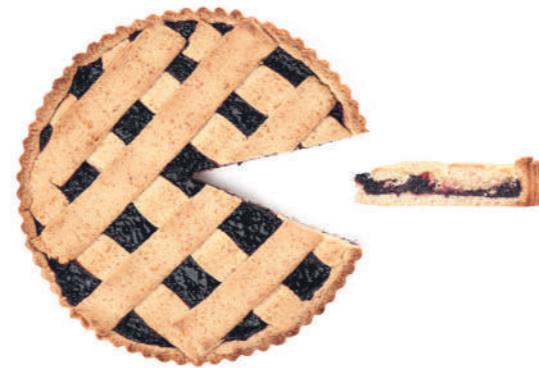
Scongellare 3h a T amb



10844
**CROSTATA INTEGRALE E
MULTICEREALI ALL'ALBICOCCA**

1000g • 1 pz/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.

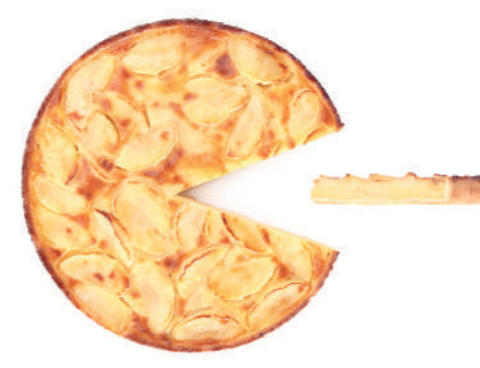
Scongellare 3h a T amb



10846
**CROSTATA AI FRUTTI
DI BOSCO VEGANA**

1000g • 1 pz/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
CROSTATA ALLE MELE

950g • 6 pz/crt
Base di pasta frolla farcita con crema pasticcera alla vaniglia e mele a spicchi.

Scongellare 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.

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



10365
**CROSTATA MELE, UVETTA,
MANDORLE E CANNELLA**

1800g • 1 pz/crt
Impasto al burro con ripieno di mele, mandorle e uvetta. Pretagliata in 10 porzioni.

Scongellare 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.

Scongellare 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.

Scongelare 3h 30min a T amb



10817
**TORTA ALLO YOGURT CON
 GOCCE DI CIOCCOLATO**

1000g • 1 pz/crt
 Soffice impasto allo yogurt arricchito da
 pepite di cioccolato.

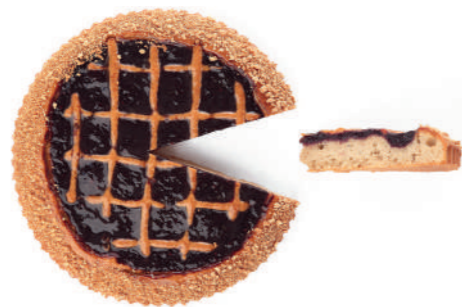
Scongelare 2h a T amb



10799
TORTA ALLE CAROTE

1000g • 1 pz/crt
 Impasto morbido e dal gusto delicato
 arricchito da yogurt e carote; zucchero
 a velo come topping.

Scongelare 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.

Scongelare 2-3h a T amb



TORTE E DESSERT



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



TORTE E DESSERT

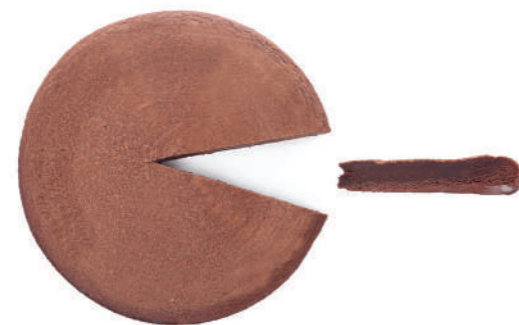




10450
TORTA CAPRESE AL
CIOCCOLATO E SALE DI SICILIA

1000g • 1pz/crt
Impasto al burro, morbido e soffice

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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 nocciole.

 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



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

I senza glutine



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



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





2876
CROSTATA
AL LIMONE

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



2877
CROSTATA
AL CIOCCOLATO

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



2878
TORTA
DELLA NONNA

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



2879
CROSTATA
DI MELE

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



2880
CROSTATA
DI MANDORLE

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



2881
CROSTATA PERE
E CIOCCOLATO

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



2882
CHEESEKACE COTTA
FRUTTI ROSSI

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



2887
CROSTATA NOCCIOLA E LAMPONE -
VEGANA - PRETAGLIATA 12 FETTE

1050g • 1pz/crt
Scongellare 2h a T amb



TORTE E DESSERT



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 • 1pz/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 E DESSERT

TORTE DA FORNO

-  604
PAN DI SPAGNA
1200g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  324
CIAMBELLONE DELLA NONNA
3000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  301
TORTA DI MELA
1300g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
- 153
TORTA DI MELA PRETAGLIATA - 14 FETTE
1300g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  11
STRUDEL
1100g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  43
TORTA DI NOCI
1200g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb


fantasia nel dessert®

-  296
CROSTATA MELE E MANDORLE
1250g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  277
CROSTATA MELE E MANDORLE PRETAGLIATA - 14 FETTE
1250g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  175
CROSTATA CREMA CATALANA
1300 g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  330
TORTA "CAPRESE"
1200g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
- 200
TORTA "CAPRESE" PRETAGLIATA - 14 FETTE
950g • 60pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  44
TORTA PASTICCIOTTO
1600g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  329
CASSATA AL FORNO RICOTTA E CIOCCOLATO
1600g • 1pz/crt
Scongelare a T amb
-  309
PASTIERA
1500g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb


fantasia nel dessert®

-  327
TORTA "MACAO"
1300 g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
- 198
TORTA "MACAO" PRETAGLIATA - 12 FETTE
1200g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
- 156
TORTA "MACAO" PRETAGLIATA - 14 FETTE
1200g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  194
QUADROTTO MORBIDO AL CACAO
1250g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  231
KEY LIME CHEESECAKE PRETAGLIATA - 16 FETTE
2130g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  310
CHEESECAKE
2400g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  28
NEW YORK CHEESECAKE PRETAGLIATA - 16 FETTE
1200g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  57
CHOCOLATE CHIP CHEESECAKE PRETAGLIATA - 16 FETTE
2130g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  823
TRADITIONAL CHEESECAKE PRETAGLIATA - 16 FETTE
1680g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  299
CHEESECAKE ALLE FRAGOLE
1540g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  204
CARROT CAKE PRETAGLIATA
1650g • 1pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



652
TORTA BIGUSTO NONNA
MACAO PRETAGLIATA

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



162
CROSTATA ALBICOCCA
MANZONI

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



163
CROSTATA CIOCCOLATO
MANZONI

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



165
CROSTATA CILIEGIA
MANZONI

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



164
CROSTATA INTEGRALE
AI MIRTILLI - MANZONI

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



166
CROSTATA INTEGRALE
ALL'ARANCIA - MANZONI

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

bindi
fantasia nel dessert®



286
CIAMBELLONE ALLE
MELE - MANZONI

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



287
CIAMBELLONE INTEGRALE AI
FRUTTI DI BOSCO - MANZONI

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



288
CIAMBELLONE
MARMORIZZATO - MANZONI

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



187
TORTA SOFFICE ALLE
CAROTE - MANZONI

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



188
TORTA SOFFICE
MARMORIZZATA - MANZONI

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



189
TORTA SOFFICE AL GUSTO
LIMONE - MANZONI

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



167
TORTA SOFFICE SARACENO,
MIRTILLI E RIBES - MANZONI

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



168
TORTA SOFFICE PERE E
CIOCCOLATO - MANZONI

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



169
TORTA SOFFICE AL
CACAO - MANZONI

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



170
TORTA SOFFICE ALLE
MELE - MANZONI

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



171
TORTA SOFFICE ALLO
YOGURT - MANZONI

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



172
TORTA SOFFICE ALBICOCHE E
GERME DI GRANO - MANZONI

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

TORTE DA PASTICCERIA



258
PROFITEROL

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



40
PROFITEROL SCURO
VASCHETTA

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



81
PROFITEROL CIOCCOLATO
D'AUTORE - 48 BIGNÈ

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



82
PROFITEROL BIANCO
D'AUTORE - 48 BIGNÈ

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



39
PROFITEROL BIANCO
VASCHETTA

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

bindi
fantasia nel dessert®



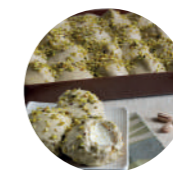
37
DELIZIE
AL LIMONE

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



4
MILLEFOGLIE

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



526
PROFITEROL
PISTACCHIO

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



613
TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE
PRETAGLIATO - 15 FETTE

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



24
TIRAMISÙ
BIG

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



221
TIRAMISÙ TONDO
PRETAGLIATO - 12 FETTE

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



228
RED VELVET PRETAGLIATA
16 FETTE

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



56
"CHOCOLATE FONDANT"
PRETAGLIATA - 16 FETTE

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



222
CHEESECAKE "MONTEROSA"
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



994
PUMPKIN CAKE - PRETAGLIATA
16 FETTE

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



30
TORTA
NOCCIOLA

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



33
TORTA COCCO
NOCCIOLA

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



215
TORTA "BLANCA"
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



46
TORTA "HAZELNUT PASSION"
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



157
TORTA "CHOCOLATE
TRILOGY"

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



160
TORTA
"CHOCO NOCCIOLA"

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

bindi
fantasia nel dessert®



161
TORTA "BLACK BISCUITS"
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



331
TORTA
SACHER

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



305
TORTA
SELVA NERA

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



205
TORTA PISTACCHIO E CIOCCOLATO
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



202
TORTA CIOCCOLATO, ARANCIA E
COCCO PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



314
TORTA
AL LIMONE

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



227
TORTA CIOCCOLATO E LAMPONI
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



218
TORTA CIOCCOLATO, MORE E
LAMPONI PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



341
TORTA CIOCCOLATO
E PERE

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



159
TORTA "CHOCOLATE
TEMPTATION"

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



226
TORTA "CHOCOLATE
TEMPTATION" PRETAGLIATA
12 FETTE

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



45
TORTA RICOTTA E
PISTACCHIO

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



201
TORTA RICOTTA E PISTACCHIO
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



27
TORTA RICOTTA
E PERE

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



219
TORTA RICOTTA E PERE
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



214
TORTA FRUTTA ROTONDA
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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

bindi
fantasia nel dessert®



3
TORTA FRUTTA
LUNGA

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



317
TORTA FRUTTI DI BOSCO
PRETAGLIATA - 14 FETTE

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



259
CROSTATA FRUTTI
DI BOSCO E MASCARPONE

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



295
TORTA LAMPONI E PASSION
FRUIT PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



199
TORTA DI FRAGOLE
PRETAGLIATA - 24 FETTE

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



356
TORTA
DI FRAGOLINE

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



67
SCACCO AL LAMPONE -
PRETAGLIATO 63 PZ

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



68
SCACCO AL TIRAMISÙ -
PRETAGLIATO 63 PZ

1575g • 1pz/crt
Scongellare 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
Scongelare 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
Scongelare 1,5/2 h a T amb



79
MONOPORZIONE
"NONNA 4.0"

80g • 6 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



989
BIGNÈ
ALLA VANIGLIA

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

990
BIGNÈ
AL CIOCCOLATO

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

991
BIGNÈ
ALLA NOCCIOLA

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



992
MONOPORZIONE
"VENERA NERA"

89g • 6 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



84
MONOPORZIONE "RUBINO
CHEESECAKE"

80g • 6 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



530
ISPIRAZIONE
MANDARINO

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



86
MONOPORZIONE "ISPIRAZIONE
AL CHEESECAKE"

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



87
MONOPORZIONE "TENTAZIONE
RICOTTA E CIOCCOLATO"

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



77
MONOPORZIONE "BLACK
BISCUITS"

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



264
MONOPORZIONE "GEOMETRIA
DI CIOCCOLATO E PERE"

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



647
PIRAMIDE
AL CIOCCOLATO

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



263
GIROTONDO
ALLE MANDORLE

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

bindi
fantasia nel dessert®



282
CUBO AI DUE
CIOCCOLATI

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



267
TIRAMISÙ

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



76
TIRAMISÙ
CON SAVOIARDI

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



636
TIRAMISÙ
LIMONCELLO

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



101
TIRAMISÙ
AL PISTACCHIO

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



643
PANNA COTTA CON
CAREMELLO

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



142
CREMA CATALANA
IN COCCIO

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



634
CREMOSO
PISTACCHIO

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



635
CREMOSO
FRUTTI ROSSI

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



645
CUPOLINA AL CIOCCOLATO
CROCCANTE

95g • 6 pz/crt
Scongelare 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

bindi
fantasia nel dessert®



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



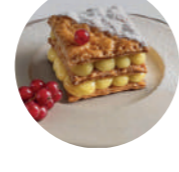
699
CANNOLO
SICILIANO

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
Scongellare 1,5-2h a T amb



745
COPPA MANDORLE
TOSTATE E AMARETTO

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



742
COPPA CREMA E
AMARENA

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



747
COPPA MASCARPONE
E FRAGOLE

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



746
COPPA
MASCARPONE

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



738
COPPA MASCARPONE
E LAMPONI

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

bindi
fantasia nel dessert®



735
COPPA
TIRAMISÙ

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



103
COPPA "LIMONE
DI SORRENTO"

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



176
COPPA CREMA
CATALANA

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



174
COPPA TRE
CIOCCOLATI

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



743
COPPA CREME BRULÉE AI
FRUTTI DI BOSCO

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



47
CREMOSO
AL CIOCCOLATO

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



137
CIOCO SOFT
VEGANO

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



MONOPORZIONI FORNO

83
ISPIRAZIONE
ALLA CREMA95 g • 20 pz/crt
Scongelare 1/2h a t amb821
PASTIERA
MONOPORZIONE100 g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb260
TORTINA DELLA
NONNA85g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb641
SCRIGNO MELE E
MANDORLE100g • 6 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb367
PASTICCIOTTO
ALLA CREMA115g • 20 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb520
BABÀ
AL RHUM110g • 10 pz/crt
Scongelare 3h a t amb62
SOUFFLÈ
PISTACCHIO84g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb120
SOUFFLÉ BLACK ABD
WHITE120g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb122
SOUFFFÉ AL
CIOCCOLATO120g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb128
SOUFFÈ AL
CIOCCOLATO BIANCO120g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb66
APPLE
TARLET125g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb48
CHEESECAKE ALLE
FRAGOLE100 g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb477
FILLO CON PERE E
CIOCCOLATO100 g • 9 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb

MONOPORZIONI PRONTO CONSUMO

410
CASSATA100g • 16 pz/crt
Consumare subito401
SEMIFREDDO
ALLE MANDORLE75g • 12 pz/crt
Consumare subito402
SEMIFREDDO
AL CAFFÈ70g • 12 pz/crt
Consumare subito403
SEMIFREDDO
TORRONCINO75g • 12 pz/crt
Consumare subito406
SEMIFREDDO MENTA
E CIOCCOLATO85g • 12 pz/crt
Consumare subito655
RONDÒ COCCO E
CIOCCOLATO80g • 6 pz/crt
Consumare subito668
RONDÒ VANIGLIA
E FRAGOLA80g • 6 pz/crt
Consumare subito104
TARTUFO
ALLA NOCCIOLA75g • 12 pz/crt
Consumare subito108
TARTUFO
BIANCO75g • 12 pz/crt
Consumare subito107
TARUFO
CLASSICO75g • 12 pz/crt
Consumare subito109
TARTUFO
AL CAFFÈ75g • 12 pz/crt
Consumare subito110
TARTUFO AL
LIMONCELLO75g • 12 pz/crt
Consumare subito283
TARTUFO AL
PISTACCHIO75g • 12 pz/crt
Consumare subito528
TARTUFO COCCO
NOCCIOLA80g • 12 pz/crt
Consumare subito102
TARTUFO
CHEESE CAKE85g • 12 pz/crt
Consumare subito

533
CUORE
D'ARANCIA90g • 9 pz/crt
Consumare subito534
NOTTE BIANCA90g • 9 pz/crt
Consumare subito116
CROCCANTE
AL PISTACCHIO95 g • 9 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min123
CROCCANTE CIOCCOLATO
E MANDORLE95 g • 9 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min124
CROCCANTE
ALL'AMARENA95 g • 9 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min95
COPPA
TIRAMISÙ - VETRO100 g • 12 pz/crt
Consumare subito**bindi**
fantasia nel dessert®70
COPPA
TIRAMISÙ - PLASTICA100g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb96
COPPA
PROFITEROL - VETRO100g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb71
COPPA
PROFITEROL - PLASTICA90g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5-2 h a T amb97
COPPA MOUSSE
CIOCCOLATO - VETRO80g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb98
COPPA MOUSSE CHANTILLY
E CAFFÈ - VETRO80g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb129
COPPA CHEESECAKE
MONTEROSA - VETRO105 g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb72
COPPA ZUPPA
INGLESE - PLASTICA110g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb73
COPPA CHEESECAKE ALLA
FRAGOLA - PLASTICA110g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb730
SORBIFACILE IN BOTTIGLIA
AL LIMONE 900ML6000g • 1 pz/crt
Scongellare 1,5-2 h a T amb474
FLUTE AI FRUTTI
DI BOSCO100g • 8 pz/crt
Consumare subito119
FLUTE MANGO
PASSION FRUIT100g • 8 pz/crt
Consumare subito460
FLUTE MELA VERDE
E CALVADOS100g • 8 pz/crt
Consumare subito462
FLUTE
LIMONCELLO100g • 8 pz/crt
Consumare subito529
FLUTE
PINA COLADA100g • 8 pz/crt
Consumare subito93
COPPA
SPAGNOLA100g • 6 pz/crt
Consumare subito85
COPPA
"ISABEL"100g • 6 pz/crt
Consumare subito456
COPPA CIOCCOLATO
E NOCCIOLA100g • 6 pz/crt
Consumare subito457
COPPA CREMA
E PISTACCHIO100g • 6 pz/crt
Consumare subito**bindi**
fantasia nel dessert®458
COPPA
STRACCIATELLA100g • 6 pz/crt
Consumare subito459
COPPA COCCO
NOCCIOLA100g • 6 pz/crt
Consumare subito470
COPPA
CAFFÈ75g • 6 pz/crt
Consumare subito472
COPPA YOGURT E FRUTTI
DI BOSCO100g • 6 pz/crt
Consumare subito461
COPPA
CIOCCOLATO100g • 6 pz/crt
Consumare subito795
HIP HOP40g • 12 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min796
PAN DAN40g • 12 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min797
CIP CIOK40g • 12 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min801
TWITTY40g • 12 pz/crt
Consumare subito806
RABBIT40g • 12 pz/crt
Consumare subito853
PRINCIPESSA40g • 12 pz/crt
Consumare subito852
PIRATA40g • 12 pz/crt
Consumare subito

LE CREME



FIORDILATTE

1400	Mini vaschetta 1,8 kg	
1500	Mini barattolo 1,8 kg	
1450	Barattolo 4,2 kg	



CREMA

1712	Mini barattolo 1,8 kg	
1662	Barattolo 4,2 kg	
2011	Vaschetta dolce tentazione 2,5 kg	



VANIGLIA

1404	Mini vaschetta 1,8 kg	
1504	Mini barattolo 1,8 kg	
1454	Barattolo 4,2 kg	



PISTACCHIO

1606	Mini vaschetta 1,8 kg	
1706	Mini barattolo 1,8 kg	
1656	Barattolo 4,2 kg	

DOLCE CREMERIA
PASSIONE PER IL GELATO



NOCCIOLA

1707	Mini vaschetta 1,8 kg	
1657	Barattolo 4,2 kg	



CIOCCOLATO AL LATTE

1509	Mini barattolo 1,8 kg	
1659	Barattolo 4,2 kg	
2012	Vaschetta dolce tentazione 2,5 kg	



TORTE E DESSERT

I SORBETTI



LIMONE

1720	Mini barattolo 1,8 kg	
1670	Barattolo 4,2 kg	
2680	Vaschetta dolce tentazione 2,5 kg	



FRAGOLA

1422	Mini vaschetta 1,8 kg	
1522	Mini barattolo 1,8 kg	
1472	Barattolo 4,2 kg	
2008	Vaschetta dolce tentazione 2,5 kg	



FRUTTI DI BOSCO

1423	Mini vaschetta 1,8 kg	
1523	Mini barattolo 1,8 kg	
1473	Barattolo 4,2 kg	



LAMPONE

1524	Mini barattolo 1,8 kg	
1474	Barattolo 4,2 kg	



MIRTILLO

1425	Mini vaschetta 1,8 kg	
1525	Mini barattolo 1,8 kg	
1475	Barattolo 4,2 kg	

DOLCE CREMERIA
PASSIONE PER IL GELATO



MANGO

1418	Mini vaschetta 1,8 kg	
1518	Mini barattolo 1,8 kg	
1468	Barattolo 4,2 kg	



PASSION FRUIT

1519	Mini barattolo 1,8 kg	
1469	Barattolo 4,2 kg	



COCCO

1417	Mini barattolo 1,8 kg	
1517	Barattolo 4,2 kg	
1667	Vaschetta dolce tentazione 2,5 kg	



MANDARINO

1732	Mini barattolo 1,8 kg	
------	-----------------------	--



CIOCCOLATO FONDENTE

1411	Mini vaschetta 1,8 kg	
1511	Mini barattolo 1,8 kg	
1461	Barattolo 4,2 kg	



LE SPECIALITÀ



VARIEGATO AMARENA

- 1401 Mini vaschetta 1,8 kg
- 1501 Mini barattolo 1,8 kg
- 1451 Barattolo 4,2 kg



VARIEGATO CIOCCOLATO

- 1610 Mini vaschetta 1,8 kg
- 1510 Mini barattolo 1,8 kg
- 1460 Barattolo 4,2 kg



STRACCIATELLA

- 1502 Mini barattolo 1,8 kg
- 1452 Barattolo 4,2 kg



MANDORLA

- 1405 Mini vaschetta 1,8 kg
- 1505 Mini barattolo 1,8 kg
- 1455 Barattolo 4,2 kg



GIANDUJA

- 1408 Mini vaschetta 1,8 kg
- 1708 Mini barattolo 1,8 kg
- 1658 Barattolo 4,2 kg



ZABAJONE

- 1413 Mini vaschetta 1,8 kg
- 1513 Mini barattolo 1,8 kg
- 1463 Barattolo 4,2 kg



TIRAMISÙ

- 1514 Mini barattolo 1,8 kg
- 1464 Barattolo 4,2 kg



CAFFÈ

- 1615 Mini vaschetta 1,8 kg
- 1515 Mini barattolo 1,8 kg
- 1665 Barattolo 4,2 kg



TORRONCINO

- 1516 Mini barattolo 1,8 kg
- 1466 Barattolo 4,2 kg



MENTA CIOCCOLATO

- 1526 Mini barattolo 1,8 kg



CARAMELLO SALATO

- 1527 Mini barattolo 1,8 kg



COOKIES

- 1529 Mini barattolo 1,8 kg



YOGURT

- 1531 Mini barattolo 1,8 kg



NOTE

NOTE

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