



**NUOVA
COCEA**

Délic France
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

COLLEZIONE 2024



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



INDICE

VIENNOISERIE e DOLCI DA FORNO

CROISSANT & VIENNOISERIE *Déifrance*

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

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

FARCITURE

Farciture Dolci Pangroup	51
Farciture Dolci e Salate 7Chef	52

PANE *Déifrance e Panitaly*

PANE GRANDE FORMATO

Pagnotte e Baguette	56
Filoni	57

PANE MEDIO FORMATO

Demibaguette	60
Ciabatte	61
Filoncini	62
Panini	63

PANE FORMATO MINI

Mix Assortiti	65
Piccoli Panini	66
Mini Navette	67

FORME SPECIALI

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

PANE IN CASSETTA

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

PANE PER HAMBURGER

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

SELEZIONE GLUTEN FREE

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

PIZZA & FOCACCIA *Déifrance e Panitaly*

PIZZA & FOCACCIA *Déifrance*

Pizze	78
Focacce	79
Tranci e Monoporzioni	81

PIZZA & FOCACCIA *Altri Fornitori*

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

SNACK SALATI

SNACK SALATI *Déifrance*

Salatini	86
Torte Salate e Fritti	88

SNACK SALATI *Altri Fornitori*

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

PRIMI E SECONDI PIATTI

Piatti pronti	94
Pasta	97
Carne	98

VERDURE E CONTORNI

Verdure e contorni	102
Patate	104

TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT *Déifrance*

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

TORTE E DESSERT *Altri Fornitori*

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

TORTE E DESSERT *Bindi*

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

GELATI

I Sorbetti	131
Coppe Gelato	131
Coppe Gelato Bambini	132

LEGENDA



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



Prodotto vegano
Adatto ad un regime alimentare senza derivati animali.



Prodotto senza glutine
Adatto a consumatori celiaci.



Prodotto che necessita lievitazione
prima della cottura.



Prodotto biologico
Prodotto con certificazione Biologica.



CHI SIAMO

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

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

LA NOSTRA MISSIONE

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

RESPONSABILITÀ verso l'ambiente
CREATIVITÀ e innovazione
DELIZIOSITÀ delle ricette

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

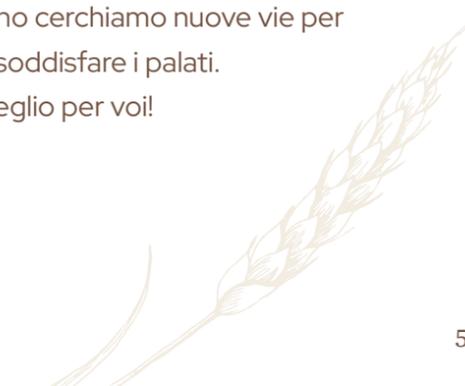
La nostra dichiarazione d'intenti dimostra il forte desiderio di affermare le origini francesi, radicate nell'eccezionale know-how consolidato nel tempo, che parte dalla profonda conoscenza della filiera agricola.



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

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

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



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.

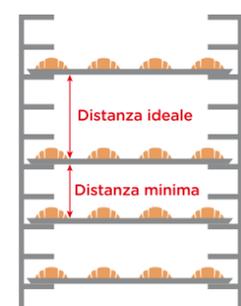
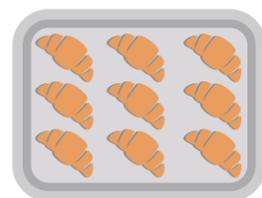
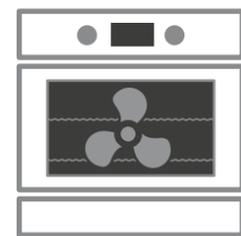


PANITALY

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 dalla 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 **Déifrance Italia** di cui condividiamo valori e obiettivi.

I NOSTRI NUMERI

120 PERSONE

4.000 CLIENTI SERVITI

50 FURGONI

6 GIORNI A SETTIMANA CONSEGNAMO IN TUTTO IL PIEMONTE

1 MILIONE DI SCATOLE VENDUTE OGNI ANNO

LA NOSTRA OFFERTA

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

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

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



VIENNOISERIE



**DOLCI DA FORNO
GIÀ COTTI**



PANE



**PIZZA, FOCACCIA
E SNACK SALATI**



**PRIMI E SECONDI
PIATTI**



**VERDURE E
CONTORNI**



**TORTE E
DESSERT**



GELATI



VIENNOISERIE



11072
CROISSANT NATURE "HÉRITAGE"
 70g • 60 pz/crt
 Sfoglia dorata e regolare con 24% burro fine
 Farine francesi, uova Label Rouge e zucchero di canna.

 Cuocere 16-18 min a 170°C



10762
**CROISSANT NAUTURE
 "LES TENDRES D.O.P."**

80g • 54 pz/crt
 Sfoglia al burro DOP di Charentes 25,3%.

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



11003
CROISSANT DÉLISSIMO NATURE

75g • 48pz/crt
 Ricetta Délicissimo con 24% burro, zucchero, uova e
 aroma panettone. Curvato a mano come da tradizione.

 Cuocere 22-24 min a 160°C



10851
**CROISSANT NATURE
 "ELYSÉE CLEAN LABEL"**

60g • 60 pz/crt
 Sfoglia al burro 24%. Etichetta pulita: senza coloranti,
 additivi, aromi artificiali e grassi idrogenati.

 Cuocere 18-20 min a 160°C



10358
CROISSANT LE PASSIONNÉ

70g • 60 pz/crt
 Ricetta con il 26% di burro pregiato e 24 strati di sfoglia
 per donare un volume generoso.

 Cuocere 16-18 min a 170°C



BIO **10554**
**CROISSANT
 NATURE 60 G - BIO**

60g • 60 pz/crt
 Sfoglia al burro 24%
 Burro, farina, zucchero e uova BIO.

 Cuocere 20-22 min a 160°C

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

11058
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





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



11066
CROISSANT INTEGRALE E SEMI
AI FRUTTI DI BOSCO 100 G

100g • 60 pz/crt
Sfoglia 17% di burro sul prodotto finito.
Ricetta con farina integrale e semi di lino, girasole
e papavero. Curvato a mano.



Cuocere 28-30 min a 160°C



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



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



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



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





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



10467

GIRELLA ALL'UVETTA

100g • 120pz/crt

Sfoglia al burro 15,5%.



Lievitare 3h 30 min a 24°C
Cuocere 12-14min a 185°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



10743
FAGOTTINO CREMA
E CIOCCOLATO 90G

90g • 70pz/crt
Sfoglia al burro 15%. Ricca farcitura con crema
pasticcera e barrette di cioccolato.

 Cuocere 21-23 min a 170°C



Délifrance
EXTRA-ORDINARY

10346
FAGOTTINO EXTRAORDINARY
100G

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

 Cuocere in forno ventilato 21-23 min a 170 °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



11081
FAGOTTINO CIOCCOLATO CON
TOPPING NOCCIOLE 80G

80g • 60 pz/crt
Sfoglia burro 18%. Ricca farcitura con nocciole e
cioccolato e topping con granella di nocciole.

 Cuocere 23-25 min a 160°C





10427

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

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



Cuocere 18-20 min a 170°C

10549

**GIRELLA CON UVETTA
HARMONIE 100 G**

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



10415

GIRELLA BROWNIE 90G

90g • 60 pz/crt
Impasto al burro 15%, ricca farcitura al cioccolato e
topping con granella di nocciole.



Cuocere 18-20 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



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



10793

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

80g • 56 pz/crt
Impasto con farina integrale, semi di papavero,
lino e girasole. Topping con fiocchi di avena.



Cuocere 22-24 min a 160°C



10372

**CROISSANT VUOTO
VEGANO 90G**

90g • 56 pz/crt
Senza ingredienti di origine animale,
ideale per farciture sia dolci che salate.



Cuocere 22-24 min a 160°C





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 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



V 10673
CROISSANT AGRUMI
VEGANO 100G

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

Cuocere 28-30 min a 160°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



11047
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



10361
**Délifrance
EXTRA-ORDINARY
BABKA AL CAMELLO 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



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



10697
STRUDELINO ALLA MELA 85G

85g • 50 pz/crt
Ricca farcitura alle mele del trentino (33%)
e uva sultanina.

Cuocere 20-22 min a 190°C



10934
BIANCANEVE 90G

90g • 60 pz/crt
Croccante sfoglia farcita con crema
pasticcera e mele a cubetti.

Cuocere 25 min a 186°C



11006
ALLEGRA ALLE MELE 100G

100g • 48 pz/crt
Sfoglia croccante al burro con ricca
farcitura di purea di mela.

Cuocere 28-30 min a 160°C



10481
KRAPFEN VUOTO 60G

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

Scongellare 1h 30min - 2h 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



10550
KRAPFEN AL
CIOCCOLATO 80G

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

Scongellare 1h 30min 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

11043
MINI KRAPFEN
VUOTO 16G

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

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

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





10850
MAXI CIAMBELLA 95G

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

 Scongellare 3h a T amb

10963
MINI CIAMBELLA 21G

21g • 120 pz/crt
Senza grassi idrogenati.

 Scongellare 2h a T amb

10487
CIAMBELLA VUOTA 60G

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

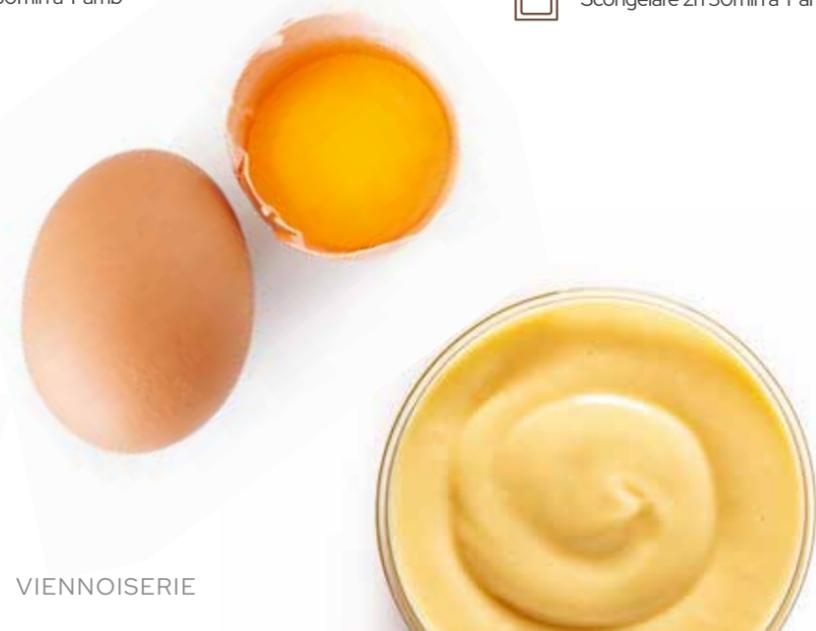
 Scongellare 2h 30min a T amb



10479
**CIAMBELLA ALLA
CREMA 75G**

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

 Scongellare 2h 30min a T amb



VIENNOISERIE



10457
**DONUT "SHINE"
ALLA CREMA**

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

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 1h a T amb

VIENNOISERIE



39



11075
TULIPANO NATURE

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

 Scongelare 2h 30min - 3h a T amb

10840
MINI TULIPANO NATURE

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

 Scongelare 2h a T amb



10968
TULIPANO "TENTAZIONE"
AL CIOCCOLATO

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

 Scongelare 2h a T amb



10969
TULIPANO "TENTAZIONE"
AL CIOCCOLATO BIANCO

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

 Scongelare 2h a T amb



10565
TULIPANO AL CIOCCOLATO

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

 Scongelare 2h a T amb



10993
TULIPANO FARCITO
ALLA MELA

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

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



11059
TULIPANO FARCITO
AI MIRTILLI

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

 Scongelare 2h 30min - 3h a T amb

11027
MINI TULIPANO FARCITO
AI MIRTILLI

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

 Scongelare 2h a T amb



27686
TULIPANO FARCITO
ALL'ALBICOCCA

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

 Scongelare 2h 30min - 3h a T amb

11028
MINI TULIPANO FARCITO
ALL'ALBICOCCA

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

 Scongelare 2h a T amb



11033
TULIPANO AI CEREALI
E FRUTTI DI BOSCO

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

 Scongelare 2h 30min - 3h a T amb



11051
TULIPANO FARCITO
AL CIOCCOLATO

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

 Scongelare 2h 30min - 3h a T amb

11032
MINI TULIPANO FARCITO
AL CIOCCOLATO

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

 Scongelare 2h a T amb



11021
TULIPANO AI 3 CIOCCOLATI

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

 Scongellare 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.

 Scongellare 2h 30min - 3h a T amb

10864
MINI TULIPANO AL CIOCCOLATO FARCITO AL CIOCCOLATO BIANCO

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

 Scongellare 2h T amb



 10648
ASSORTIMENTO MUFFIN
SENZA GLUTINE

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

 Scongellare 2h a T amb



 10961
MIX FIOR DI RISO
SENZA GLUTINE

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

 Scongellare 2h a T amb



 10972
COCCOLA COCCO E CIOCCOLATO
SENZA GLUTINE

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

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 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.

 Scongellare 1h a T amb



 10982
TORTINA AL LIMONE
SENZA GLUTINE

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

 Scongellare 1h a T amb



 10971
BROWNIE
SENZA GLUTINE

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

 Scongellare 1h a T amb



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



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



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



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



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



8313
**GRAN CROISSANT DRITTO
BURÈ ARANCIA 90G**
1000g • 1 pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



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



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



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
Scongellare 1,5-2h a T amb



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



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



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



8309
**CROISSANT DUETTO FRUTTI
DI BOSCO 90G**
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



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



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



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
Scongellare 1,5-2h a T amb



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



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



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



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



8273
**MINI PASTICCIOTTO
RICOTTA E PISTACCHIO**
80g • 40pz/crt
Cuocere 3-4 min a 160°-170°C



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



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



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



8305
**GRAN CROISSANT DRITTO
BURÈ ALBICOCCA 90G**
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8311
CIOCCOLATISSIMO 90G
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



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



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



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



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



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



8312
**GRAN CROISSANT DRITTO
BURÈ CREMA 90G**
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8293
**CROISSANT CURVO
ALBICOCCA VEGANO 85G**
85g • 50 pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



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



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



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



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



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



8294
**TRECCINA FRUTTI
DI BOSCO 95G**
95g • 60 pz/crt
Cuocere 28-30 min a 170-180°C



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

CULTURA DEL GUSTO®
CUPIELLO



7989
TORTINA ALLE
MELE 95G

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



7990
TORTINA ALLA CAROTE
VEGANA 80G

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

JESOLDOLCE
19 61
VENEZIA



8229
CASANOVA 80G

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



8216
CROISSANT DRITTO
VUOTO 68G

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



8210
CROISSANT DRITTO
ALBICOCCA 75G

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



8217
FAGOTTINO
CIOCCOLATO 79G

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



8228
DELIZIA PERE E
CIOCCOLATO 93G

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



Italian 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 PAPAYA E MANGO
VEGANO 90G

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



2786
CORNETTO AVOCADO E CURCUMA
CON POMPELMO ROSA VEGANO 80G

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



2717
ZURIGO - SFOGLIA ALLE
MELE 100G

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



2761
CORNETTO VUOTO
VEGANO 60G

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



2764
FAGOTTINO CIOCCOLATO
VEGANO 75G

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

Sapori Veri
Infinite Dolcezze



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

Bake it



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



9500
VENEZIANA 50G

50g • 15 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



11306
MIX FROLLINI SALATI

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



11308
MIX ESSE E
OCCHI DI BUE

60g • 32pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11309
MIX BISCOTTERIA VEGANA
E SENZA LATTOSIO

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



11317
MIX CROSTATINE
GIANDUJA E MARMELLATA
(ALBICOCCA, MIRTILLO)

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



11318
MIX CROSTATINE
MARMELLATA (ALBICOCCA,
MIRTILLO, FRAGOLA)

75g • 9 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11319
BISCOTTONE
DI MELIGA

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

jammy
DISPENSER



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
Scongellare tra 0°C e 4°C



1240
SAC À POCHE CREMA
PISTACCHIO SENZA GLUTINE

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



1222
SAC À POCHE FARCIBOSCO
SENZA GLUTINE

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



1223
SAC À POCHE FARCICOCCA
SENZA GLUTINE

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



1224
SAC À POCHE CIOCCO DARK
SENZA GLUTINE

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



1225
SAC À POCHE CIOCCOCREMA
SENZA GLUTINE

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



1227
SAC À POCHE CREMA AL
CIOCCOLATO BIANCO

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



1236
SAC À POCHE CREMA
TIRAMISÙ

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



1232
SAC À POCHE
PARMIGIANO REGGIANO

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



1241
SAC À POCHE
CACIO E PEPE

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



1230
SAC À POCHE
HUMMUS

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



1233
SAC À POCHE CUOR
DI GORGONZOLA

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



1235
SAC À POCHE
CHEDDAR

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



1237
SAC À POCHE
STRACCHINO

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





PANE



10947

**PAGNOTTA AI CEREALI
HÉRITAGE 500G**

500g • 14 pz/crt

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

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

Cuocere 13-15min a 210°C



10082

PAGNOTTA BIG CRUNCH 270G

270 g • 20 pz/crt

Crosta Croccante e mollica molto alveolata. Ideale per bruschetta.

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

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



10357

GRANSOLE ESSENTIAL 400G

400 g • 6 pz/crt

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

Cuocere 22-24 min a 190°C



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



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



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



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



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



11112

BAGUETTE 290G

290g • 32 pz/crt

Classica ricetta francese (58cm)

Gusto leggero e neutro con leggere note di lievito.

Punte arrotondate e 6 tagli.

Cuocere 14min a 200°C



10165

BAGUETTE 290G - SACCHETTO

290g • 27 pz/crt

Classica ricetta francese (58cm)

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

Cuocere 22-24min a 200°C



10093

BAGUETTE 225G

225g • 38 pz/crt

Classica ricetta francese (58cm).

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

Cuocere 10-12min a 200°C



10598

COME UNA VOLTA 250G

250g • 28 pz/crt

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

Cuocere 16min a 180°C



10199

COME UNA VOLTA 250G - SACCHETTO

250g • 28 pz/crt

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

Cuocere 16min a 180°C



10198

COME UNA VOLTA 220G

220g • 12 pz/crt

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

Cuocere 16min a 180°C





11188
CIABATTA TRADIZIONALE 265G

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

Cuocere 16min a 180°C



10546
SFILATINO CEREALI HÉRITAGE 450G

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

Cuocere 16-18 min a 210°C



11156
PANFIBRE 320G

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

Cuocere 14min a 180°C



11125
SFILATINO VENEZIANO RUSTICO

220g • 30 pz/crt
Selezione Panitaly con biga. Ricetta veneziano con 70% di idratazione. Formato da 50cm con grande alveolatura, umidità e croccantezza. Gusto leggermente acidulo grazie al lievito madre e al segale.

Cuocere 14min a 180°C



10203
CIABATTA SEMOLA 265G

265g • 33 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico, 56% farina di semola. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.

Cuocere 18min a 180°C



11157
FILONCINO AUREA 200G

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

Cuocere 18min a 180°C



10162
CIABATTA QUINOA 265G SACCHETTO

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

Cuocere 16min a 180°C



10114
CIABATTINA GRANO TENERO 265G

265g • 33 pz/crt
Ricetta con biga che conferisce un aroma unico. Naturalmente lievitato per oltre 16 ore, mollica alveolata e crosta croccante.

Cuocere 16min a 180°C



10167
BRERA RUSTICA 235G

235g • 30 pz/crt
Impasto ad alta idratazione realizzato con biga che conferisce al prodotto una mollica dalla generosa alveolatura e crosta croccante. Punta appuntite e 3 tagli.

Cuocere 15min a 190°C



10117
CIABATTA SEMOLA 265G - SACCHETTO

265g • 33 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico, 56% farina di semola. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.

Cuocere 23min a 180°C

10118
FILONCINO AUREA CON SACCHETTO

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

Cuocere 18min a 180°C





10396

DEMIBAGUETTE MALTO D'ORZO 100G

100g • 60 pz/crt
Farina di grano tenero, segale, segale maltato. Gusto intenso grazie alla presenza del malto d'orzo, crosta rustica e croccante



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



74113

DEMIBAGUETTE 150G

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



Cuocere 13-15min a 200°C



10398

DEMIBAGUETTE CON SEMI DI CHIA E MIRTILLI ROSSI 100G

90g • 50 pz/crt
Farina di farro con mirtilli rossi, semi di chia, semi di girasole, semi di papavero.



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



10399

DEMIBAGUETTE CON QUINOA, CECI E POMODORI SECCHI 100G

90g • 50 pz/crt
Farina di grano e di segale, quinoa e pezzetti di pomodori secchi e ceci. Contiene semi di sesamo, di cumino nero e curry in polvere per un sapore orientale.



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



10113

CIABATTINA SEMOLA 100G

100g • 90 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 13min a 180°C

11150

CIABATTINA SEMOLA BIG PRETAGLIATA 140G

140g • 22 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante. Pretagliata, ideale da farcire.



Cuocere 10min a 180°C

11139

CIABATTINA OLIO 1% PRETAGLIATA 100G

100g • 36 pz/crt
Ricetta con olio di oliva che dona una crosta più friabile e il tipico sapore mediterraneo.



Cuocere 16min a 180°C

10140

CIABATTINA SEMOLA PLUS 120G

120g • 36 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 14min a 180°C

10209

CIABATTINA BIO PRETAGLIATA 115G

115g • 30 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante. Farine da agricoltura biologica.



Cuocere 9-10 min a 210°C

11176

CIABATTINA PLUS OLIO 1,5% PRETAGLIATA 120G

120g • 36 pz/crt
Ricetta con olio di oliva che dona una crosta più friabile e il tipico sapore mediterraneo.



Cuocere 14min a 180°C



11164

CIABATTINA TRADIZIONALE 100G

100g • 36 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 16min a 180°C

11199

CIABATTINA TRADIZIONALE PRETAGLIATA 100G

100g • 36 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 8min a 180°C





10183
DEMI CRUNCHY
PRETAGLIATO 100G

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

Cuocere 5min a 190°C



11120
PICCOLO VENEZIANO
RUSTICO 140G

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

Cuocere 18min a 180°C



11166
MARSIGLIESE
RUSTICO 130G

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

Cuocere 13min a 200°C



11130
SFILATINO
MULTICEREALI 110G

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

Cuocere 4-6min a 190°C



11140
GRILLY
PRETAGLIATO 110G

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

Cuocere 5min a 190°C



10376
MORBY

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

Cuocere 5min a 190°C



11147
DUCHESSINA 100G

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

Scongellare 30min a T amb



10362
LIONNESE
FLASH 100 G

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

Cuocere 2-3 min a 190 °C



11119
SPUNTELLO
TRADIZIONALE 115G

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

Cuocere 10min a 190°C



11121
SPUNTELLO
MULTICEREALI 115G

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

Cuocere 10min a 190°C

10218
SFILATINO MULTICEREALI
BIO - PRETAGLIATO 110G

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

Cuocere 12min a 180°C



10159
MORBY 100G - SACCHETTO

100g • 90 pz/crt
Ricco di mollica e con crosta sottilissima. Piccola aggiunta di latte e olio nell'impasto per una consistenza soffice e un gusto delicato adatto a tutti. Praticissimo: basta solo piastrarlo!

Cuocere 5min a 190°C



10356
CIABATTA ALLA SEMOLA

140g • 65 pz/crt
Lunga lievitazione e olio nell'impasto per una consistenza ottimale. Solo da scongelare!

Solo da scongelare



10186
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



10424
LOSANGE POLISH HERITAGE 80G

80g • 120 pz/crt
Lunga lievitazione con metodo Polish, cotto su forno in pietra naturale. Tipica forma a losanghe.

Cuocere 9-10 min a 210°C



10773
BOCCONCINO POLISH HERITAGE 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



10921
MIX PETIT PAINS HERITAGE

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



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



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
PEPTA 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.

Scongellare 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.

Scongellare 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.

Scongellare 1h a T amb



10596
MINI NAVETTE ARANCIONE 10G

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

Scongellare 1h a T amb

10641
MINI NAVETTE VERDI 10G

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

Scongellare 1h a T amb

10657
MIX MINI NAVETTE 10G

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

Scongellare 1h a T amb

10597
MINI NAVETTE ROSA 10G

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

Scongellare 1h a T amb

10642
MINI NAVETTE GIALLA 10G

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

Scongellare 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



10747
CROISSANT SANDWICH 100G

100g • 48 pz/crt
Formato sandwich con ricetta croissant soffice e croccante allo stesso tempo. Gusto burro (19,5%), farina integrale e cereali. Topping semi di lino chiari e scuri, girasole e fiocchi di avena.

Cuocere 16-18min a 170°C



10976
BAGEL SESAMO 85G

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

Scongellare 1h a T amb



10187
BRETZEL 95G

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

Cuocere 14-16min a 160-170°C



2838
BRETZEL COTTO 100 G

100g • 44 pz/crt
Solo da scongelare

Scongellare 1h a T amb



10129
TRECCIOTTO PAPAVERO 90G

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

Cuocere 8min a 180-200°C



10491
PANE PUCCIA 130G

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

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



10977
BAGEL NATURE 85G

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

Scongellare 1h a T amb



10975
BAGEL PAPAVERO 85G

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

Scongellare 1h a T amb

10142
MINI BAGEL SESAMO 40G

40g • 50 pz/crt
Panino americano con il buco in formato mini. Consistenza soffice e briosciata con una nota di zucchero. Superficie liscia, dorata e soffice coperta da semi di sesamo.

Cuocere 3-5min a 180°C



10130
TRECCIOTTO SESAMO 90G

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

Cuocere 8min a 180-200°C

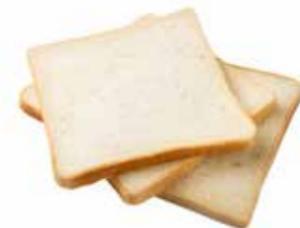


10493
PIADINA CLASSICA Ø27,5

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

Cuocere 1min sulla piastra





10453
PANCARRÈ MAXI

2600g • 6 pz/crt
Classico pane per toast



Scongelare 2-3 ore a temperatura ambiente



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

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



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



10098
TRAMEZZONE

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



Scongelare 1h tra 0°C e 4°C



8320
PANCARRÈ 13X13 CM

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



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



8319
RIFILATO 12X12CM

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



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



8318
**RIFILATO MULTICEREALI
13X13CM**

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



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



8334
**RIFILATO CARBONE
VEGETALE 12X12CM**

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



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



8318
**RIFILATO AI CEREALI
13X13 CM**

1650g
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
Fetta spessa 1,5 cm e tipica forma a fungo. Ideale per essere tostato.



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



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

1650g • 4 pz/crt
Con curcuma



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



1282
TOAST MAXI

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



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



11169
GIOTTO 100G

100g • 25 pz/crt



Cuocere 6min a 190°C



11177
**GIOTTO BURGER
PRETAGLIATO 110G**

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



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

GLAXI PANE



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.

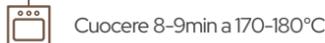


Cuocere 6-7min a 180°C



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



10389
FOCACCIA BARESE
CLASSICA 680 G

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



Forno ventilato standard: 11 min a 200 °C

10343
FOCACCINA BARESE
CLASSICA 150G

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



Cuocere in forno ventilato 13 min a 190°C

10344
FOCACCIA BARESE
BIANCA 600G

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



Cuocere in forno ventilato 15 min a 190°C



10389
FOCACCIA BARESE
ORTOLANA 680 G

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



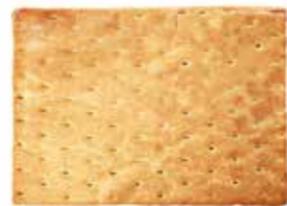


10109
FOCACCIA OLIO EVO
SCHIACCIATA A MANO 800G

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

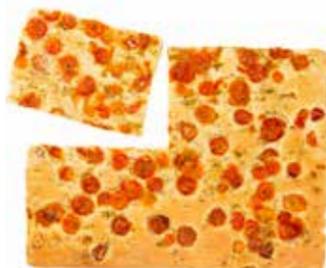


10475
FOCACCIA CON OLIVE 750G

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

Scongelaire o cuocere 1-2min a 190°C



10204
GRANFOCACCIA SALE E OLIO
INTEGRALE 265G

265g • 12 pz/crt
Impasto con farina integrale di grano tenero lievitato per 16 ore. Con olio extravergine di oliva.

Cuocere a forno ventilato 7min a 200°C



10188
GRANFOCACCIA SALE
E OLIO 265G

265g • 12 pz/crt
Con olio extravergine d'oliva e lenta lievitazione. Pochi e semplici ingredienti.

Cuocere a forno ventilato 7min a 200°C

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



PIZZA E FOCACCIA

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

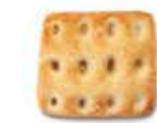
PIZZA E FOCACCIA

LIZZI



2690
PALLA PIZZA 250G

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



2689
FOCACCIINA SOFT

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

Basini
1963



8338
QUADRINA 45 G

45 • 45 pz/crt
Scongelaire 1h30 - 2 a Tamb



83



**SNACK
SALATI**



11183
**PIZZETTE POMODORO
E FORMAGGIO**

23g • 176 pz/crt
Mini sfoglie croccanti con impasto leggero
mélange guarnite con salsa di pomodoro e
formaggio Edamer.

 Cuocere 15-18min a 160°C



10122
PIZZETTE AL POMODORO

18g • 222 pz/crt
Mini sfoglie croccanti con impasto
leggero mélange guarnite con salsa di
pomodoro e olio extravergine di oliva.

 Cuocere 15-18min a 160°C



11182
MIX SALATINI APERITIVO

21g • 288 pz/crt
Assortimento classico: wurstel, spinaci,
tonno, peperoni, prosciutto, olive.

 Cuocere 15-18min a 160°C



10135
**MIX SALATINI
SECRET SELECTION**

22g • 184 pz/crt
Assortimento di salatini con sfoglia croccante al burro:
wurstel, parmigiano e spinaci, 3 formaggi, carbonara.
Aspetto premium e volume generoso.

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



10895
**MIX MINI
CROISSANT SALATI**

33g • 144 pz/crt
Mix di 3 mini croissant salati farciti con:
pomodoro e mozzarella con topping
cereali, ricotta e 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**

26g • 42 pz/crt
Impasto soffice arricchito con pomodori
semi-essiccati e formaggio Emmental
grattugiato. Pirottino colorato.

 Scongellare 1h a T amb



10514
**MINI TULIPANO AL
PROSCIUTTO**

26g • 42 pz/crt
Impasto soffice arricchito con prosciutto
a cubetti e formaggio Emmental
grattugiato. Pirottino colorato.

 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





10126

**BASTONCINO EXTRA
ALLE OLIVE 80G**

80g • 46 pz/crt

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



Cuocere 12min a 190°C



10123

RUSTICO AGLI SPINACI 120G

120g • 56 pz/crt

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



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


 2955
TORTA SALATA
"PRIMAVERA"

1000 g • 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



8117
**OLIVE ALL'ASCOLANA
PREMIUM**

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



8120
**CROCCHETTE
DI COUS COUS**

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



8121
**MOZZARELLINE
PANATE**

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



8122
**POLPETTINE DI
MELANZANE**

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



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

2000g • 2 pz/crt
In forno: 6/7 min a 200°C



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

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



8125
**FRITTELLE
CON SPECK**

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



8110
**FRITTELLE GUSTO
PIZZAIOLA**

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



8107
**FRITTO
MISTO NAPOLI***

1000g • 5 pz/crt
In forno: 7/8 min a 200/210°C
In microonde: 3/4min a media potenza

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



8126
**FRITTELLE CON
ZUCCHINE E GAMBERI**

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



8099
**OLIVE PANATE RIPIENE
DI CHEDDAR**

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



8100
**TRAMEZZINO IMPANATO CON
STRACCIATELLA E MORTADELLA**

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



8101
**TRIS DI MINI CROCCHETTE
DI PATATE**

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



8102
**FRITTELLE
CACIO E PEPE**

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



8103
**PEPERONI RIPIENI
AL CHEDDAR**

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



8104
**ANELLI DI CIPOLLA
PASTELLATI**

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



13102
**ARANCINA
AL RAGÙ**

200g • 20 pz/crt
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



12131
LASAGNE CASERECCE AL
RAGÙ DI BOVINO E SUINO
330g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12109
LASAGNE
ALLA BOLOGNESE
330g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12139
LASAGNE CON
VERDURE
330g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12104
CANNELLONI
RICOTTA E SPINACI
330g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12103
TORTELLI BURRO
E SALVIA
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 4,3 min a 750 W



12119
RAVIOLI CON POMODORO
DATTERINO E BASILICO
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 4,3 min a 750 W



12102
STROZZAPRETI SPECK
E FUNGHI
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12142
GARGANELLI
AL SALMONE
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12114
GARGANELLI GAMBERI
E ZUCCHINE
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12132
GRAMIGNA CON PANNA
E SALSICCIA
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12107
SPAGHETTI
AL POMODORO
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12117
SPAGHETTI
ALLA CARBONARA
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12120
SPAGHETTI CACIO E PEPE
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12122
SPAGHETTI AI
FRUTTI DI MARE
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12121
SPAGHETTI
ALLE VONGOLE
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12100
PENNE
ALL'ARRABBIATA
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12144
FUSILLI
ALL'AMATRICIANA
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12105
SVITATI AI
4 FORMAGGI
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12110
**STRIGOLI AL
PESTO GENOVESE**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12145
**ORECCHIETTE INTEGRALI
CON CIME DI RAPA**
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12125
**GNOCCHI POMODORO
E MOZZARELLA**
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12113
**ZUPPA RUSTICA DI LEGUMI
E CEREALI**
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12126
**MELANZANE ALLA
PARMIGIANA**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 6 min a 750 W



12111
**BOCCONCINI DI POLLO
CON PROSCIUTTO E PISELLI**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 6 min a 750 W



12112
**FILETTO DI POLLO CON
FUNGHI E PATATE**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 6 min a 750 W



12127
**COTOLETTA DI POLLO
CON PATATE**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12134
**POLPETTE DI CARNE CON
POMODORO E PISELLI**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12138
**FILETTO DI MERLUZZO
CON PATATE**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12116
**TEGLIA DI LASAGNE
ALLA BOLOGNESE 2,5 KG**
2500g • 2 pz/crt
Forno: 45 min a 180°C



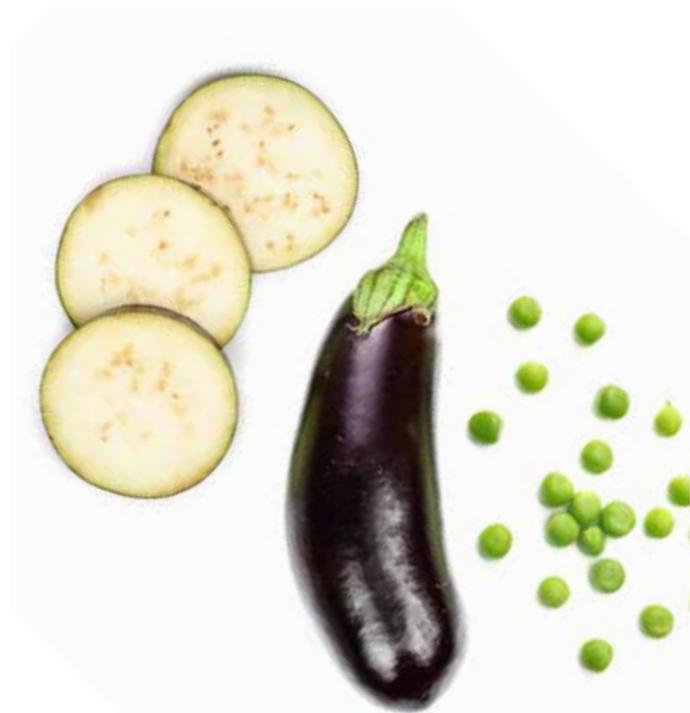
12141
**TEGLIA DI CANNELLONI
RICOTTA E SPINACI 2KG**
2000g • 2 pz/crt
Forno: 35/60min a 180°C



12115
**TEGLIA DI CANNELLONI ALLA
CARNE CON BESCIAAMELLA 2KG**
2000g • 2 pz/crt
Forno: 35/60min a 180°C



12140
**TEGLIA DI MELANZANE
ALLA PARMIGIANA 2 KG**
2000g • 2 pz/crt
Forno: 50/60min a 160°C



11829
**AGNOLOTTI CON
RIPIENO DI CARNE**
3000g • 1 pz/crt
Cuocere per 4-5 min in acqua bollente



11846
**AGNOLOTTI
ALLA PIEMONTESE**
3000g • 1 pz/crt
Cuocere 6 min in acqua bollente



11847
**RAVIOLO
DEL PLIN**
3000g • 1 pz/crt
Cuocere 1-2 min in acqua bollente



11830
**TORTELLINI
BOLOGNESI**
3000g • 1 pz/crt
Cuocere per 3-4 min acqua bollente



11845
**PANZEROTTI
RICOTTA E SPINACI**
3000g • 1 pz/crt
Cuocere per 6 min in acqua bollente



11857
**RAVIOLONI CON CREMA DI
RICOTTA DI BUFALA E SPINACI**
2000g • 1 pz/crt
Cuocere 3-4 min in acqua bollente



11861
**RAVIOLO CON
PATATE VIOLA**
2000g • 1 pz/crt
Cuocere 6 min in acqua bollente



11882
**GIRASOLI
MASCARPONE E NOCI**
300g • 1 pz/crt
Cuocere 6 min in acqua bollente



11854
**PANCIOTTI CON
CAPESANTE E GAMBERI**
2000g • 1 pz/crt
Cuocere 6 min in acqua bollente



11859
**PANCIOTTI CON PUNTE DI
ASPARAGI E MASCARPONE**
2000g • 1 pz/crt
Cuocere 6 min in acqua bollente



11878
**SCRIGNI CON GORGONZOLA
E CIOCCOLATO RUBY**
2000g • 1 pz/crt
Cuocere 2-3 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**
1000g • 4 pz/crt
Cuocere 1 min in acqua bollente
o 3-4 min in padella



11881
**FARFALLE
PRECOTTE**
1000g • 4 pz/crt
Cuocere 1 min in acqua bollente
o 3-4 min in padella



11883
**PACCHERI
PRECOTTI**

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



11853
**PENNE RIGATE
PRECOTTE**

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



11848
**GNOCCHETTI
DI PATATA**

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



11860
**RISO CARNAROLI
PRECOTTO**

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



8482
**BEEF BURGER
GRILL**

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



8483
**SALSICCIA
SUINO GRILL**

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



8484
PICANTOS DI POLLO

1000g • 4 pz/crt
Forno ventilato: 200°C 13 min da
surgelato, 6 min da scongelato.



8485
STICKY DI POLLO

150 • 6 pz/crt
Forno ventilato: 200°C 13 min da
surgelato, 6 min da scongelato.



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

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



8481
**FILETTO DI POLLO
DORATO**

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



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

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



8488
**BOCCONCINI DI PETTO DI
POLLO PANATI**

1000g • 4 pz/crt
"Forno ventilato: 200°C 13 min da
surgelato, 6 min da scongelato.
Friggitrice: 6 min da surgelato,
3 min da scongelato.



12052
**HAMBURGER SCOTTONA
CRUDO 155 G**

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



12050
**HAMBURGER SCOTTONA
CRUDO 100 G**

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



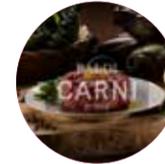
12054
**HAMBURGER SCOTTONA
COTTO 150 G**

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



12053
**HAMBURGER SCOTTONA
COTTO 85 G**

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



12051
**TARTARE DI
BOVINO 150 G**

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



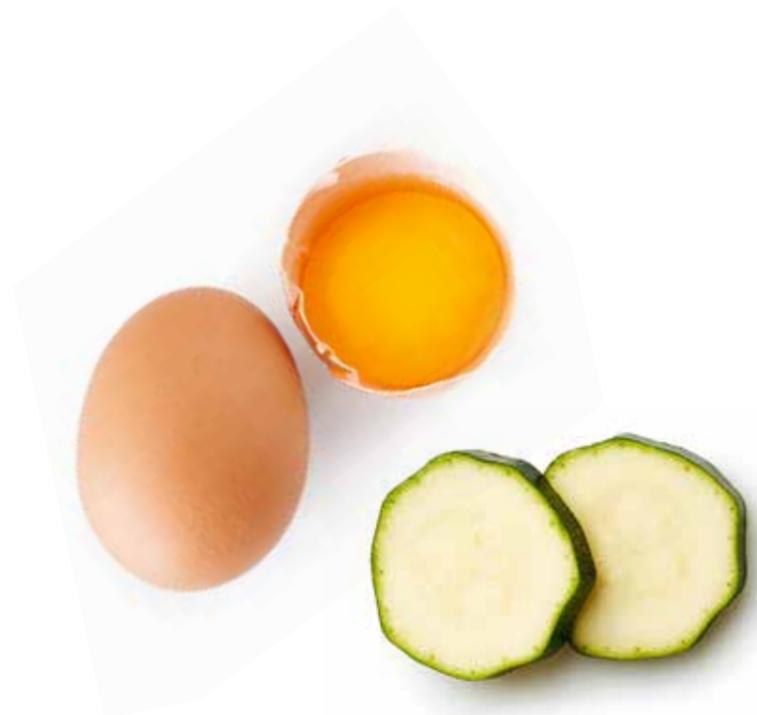
6150
**FRITTATA AGLI SPINACI
DIAMETRO 12 CM**

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



6151
**FRITTATA ALLE ZUCCHINE
DIAMETRO 12 CM**

100 g • 10 pz/crt
Scongelare 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
CONDIRE

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



11679
INSALATA 5 CEREALI
INTEGRALI E VERDURE

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



11721
MISTO
BENESSERE

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



11723
VERDURE
LEGGEREZZA

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



11639
ZUPPA MONTANARA:
LEGUMI, FARRO, CASTAGNE

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



11640
ZUPPA LEGUMI
E CEREALI

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



11713
MINESTRONE

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



11681
FAGIOLINI
PASTELLATI

1000g • 4 pz/crt
In forno: 6min a 200°C
In friggitrice: 2/3min in olio a 180°C



11719
FRITTO MISTO PASTELLATO
CON CIPOLLA

1000g • 4 pz/cr
Forno ventilato: 12-13min a 200°C
Friggitrice: 6min a 185°C



11636
MISTO SAPORI ANTICHI

1000g • 4 pz/crt
Forno ventilato: 8 min a 160 °C
In padella: 11 minuti con aggiunta
di 250 ml di acqua



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

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



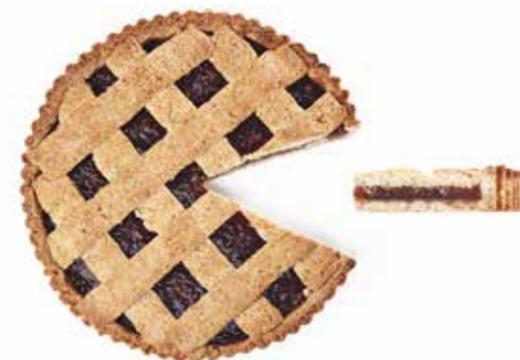
13002
PATATE FRITTE
A SPICCHI

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





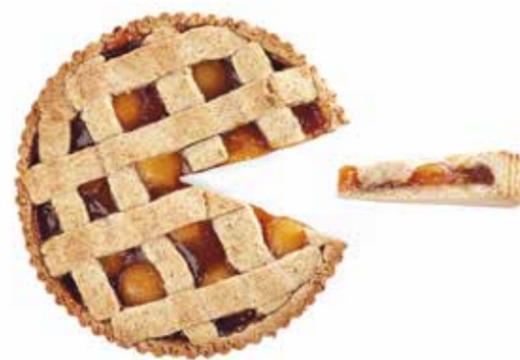
**TORTE E
DESSERT**



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.

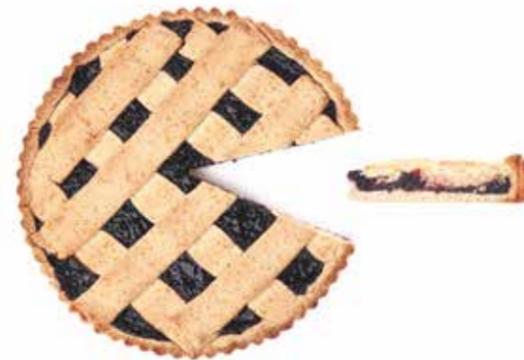
 Scongelaire 3h a T amb



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.

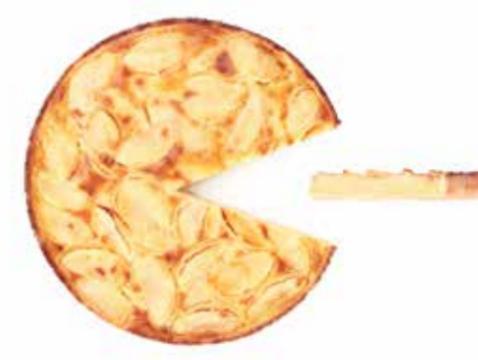
 Scongelaire 3h a T amb



 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.

 Scongelaire 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.

 Scongelaire 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.

 Scongelaire 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.

 Scongelaire 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.

 Scongelaire 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.

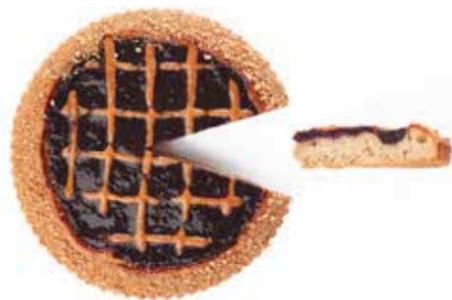
Scongelare 2h a T amb



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

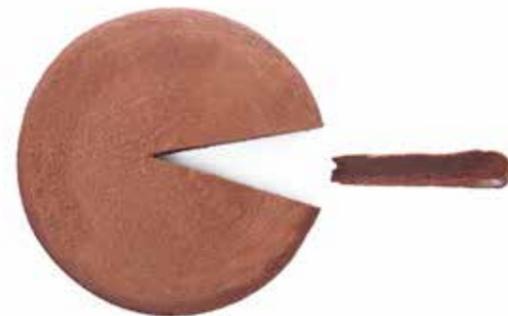




10450
TORTA CAPRESE AL
CIOCCOLATO E SALE DI SICILIA

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 ad un 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



TORTE E DESSERT



TORTE E DESSERT



2876
CROSTATA
AL LIMONE

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



2877
CROSTATA
AL CIOCCOLATO

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



2878
TORTA
DELLA NONNA

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



2879
CROSTATA
DI MELE

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



2880
CROSTATA
DI MANDORLE

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



2881
CROSTATA PERE
E CIOCCOLATO

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



2882
CHEESEKACE COTTA
FRUTTI ROSSI

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



2887
CROSTATA NOCCIOLA E LAMPONE -
VEGANA - PRETAGLIATA 12 FETTE

1050g • 1pz/crt
Scongelare 2h a T amb



13161
BABÀ MONOPORZIONE
ALLA PANNA

150g • 10 pz/crt
Scongelare 2/3h



13201
BABÀ MIGNON
ALLA PANNA

40g • 25 pz/crt
Scongelare 2/3h



13162
BABÀ MONOPORZIONE
ALLA CREMA

160g • 10 pz/crt
Scongelare 2/3h



13224
BABÀ MIGNON
ALLA CREMA

45g • 22 pz/crt
Scongelare 2/3h



13118
CASSATA
SICILIANA

1000g • 1pz/crt
Scongelare 2/3h in frigo



13115
CASSATA SICILIANA
MONOPORZIONE

110g • 12 pz/crt
Scongelare 2/3h in frigo



13124
CASSATA SICILIANA
MIGNON

40g • 24 pz/crt
Scongelare 2/3h



13121
CASSATA AL LIMONE
MIGNON

40g • 24 pz/crt
Scongelare 2/3h



13122
CASSATA ALL'ARANCIA
MIGNON

40g • 24 pz/crt
Scongelare 2/3h



13123
CASSATA AL CAFFÈ
MIGNON

40g • 24 pz/crt
Scongelare 2/3h



13110
CANNOLI SICILIANI
ALLA RICOTTA

120g • 12 pz/crt
Scongelare 2/3h in frigo



13111
CANNOLI CON RICOTTA
AL PISTACCHIO

120g • 12 pz/crt
Scongelare 2/3h in frigo



13112
CANNOLI CON RICOTTA
AL CIOCCOLATO

120g • 12 pz/crt
Scongelare 2/3h in frigo



13107
CANNOLICCHI ALLA
RICOTTA

40g • 25 pz/crt
Scongelare 2/3h in frigo



13108
CANNOLICCHI CON
RICOTTA AL PISTACCHIO

40g • 25 pz/crt
Scongelare 2/3h in frigo



13109
CANNOLICCHI CON
RICOTTA AL CIOCCOLATO

40g • 25 pz/crt
Scongelare 2/3h in frigo

TORTE DA FORNO

-  604
PAN DI SPAGNA
1200g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  8
MENEGHINA 1,1KG
1100g • 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
1300g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  34
CROSTATA MULTICERALI LIMONE E ZENZERO - VEGAN
900g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  35
CROSTATA MULTICERALI MIRTILLO, LAMPONE E SAMBUCO - VEGAN
900g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  309
PASTIERA
1500g • 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

-  304
TORTA "ZAGARA"
90g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  152
TORTA "ZAGARA" PRETAGLIATA - 14 FETTE
1300g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  308
TORTA DELLA NONNA
1300g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  350
TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA - 14 FETTE
1300g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  232
TORTA BEATRICE
1300g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb
-  233
TORTA "MORBIDA DI STELLE" PRETAGLIATA - 12 FETTE
950g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb


fantasia nel dessert®

-  327
TORTA "MACAO"
1300g • 50pz/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
Scongelare 4-5h a T amb



162
CROSTATA ALBICOCCA
MANZONI
1100g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



163
CROSTATA CIOCCOLATO
MANZONI
1100g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



165
CROSTATA CILIEGIA
MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



164
CROSTATA INTEGRALE
AI MIRTILLI - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



166
CROSTATA INTEGRALE
ALL'ARANCIA - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



286
CIAMBELLONE ALLE
MELE - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



287
CIAMBELLONE INTEGRALE AI
FRUTTI DI BOSCO - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



288
CIAMBELLONE
MARMORIZZATO - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



187
TORTA SOFFICE ALLE
CAROTE - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



188
TORTA SOFFICE
MARMORIZZATA - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



189
TORTA SOFFICE AL GUSTO
LIMONE - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



167
TORTA SOFFICE SARACENO,
MIRTILLI E RIBES - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



168
TORTA SOFFICE PERE E
CIOCCOLATO - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



169
TORTA SOFFICE AL
CACAO - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



170
TORTA SOFFICE ALLE
MELE - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



171
TORTA SOFFICE ALLO
YOGURT - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



172
TORTA SOFFICE ALBICOCCHIE E
GERME DI GRANO - MANZONI
1000g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



319
CIAMBELLONE VEGANO CON GRANO
SARACENO E GOCCE DI CIOCCOLATO
1100g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb

TORTE DA PASTICCERIA



258
PROFITEROL
540g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



1
PROFITEROL SCURO
A PIRAMIDE
1150g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



40
PROFITEROL SCURO
VASCHETTA
1150g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



81
PROFITEROL CIOCCOLATO
D'AUTORE - 48 BIGNÈ
800g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



82
PROFITEROL BIANCO
D'AUTORE - 48 BIGNÈ
750g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



39
PROFITEROL BIANCO
VASCHETTA
1150g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



37
DELIZIE
AL LIMONE
1300g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



4
MILLEFOGLIE
1350g • 2 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



526
PROFITEROL
PISTACCHIO
1300 g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



613
TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE
PRETAGLIATO - 15 FETTE
2005g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



24
TIRAMISÙ
BIG
1750 g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



221
TIRAMISÙ TONDO
PRETAGLIATO - 12 FETTE
1260g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



228
RED VELVET PRETAGLIATA
16 FETTE
1500g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



56
"CHOCOLATE FONDANT"
PRETAGLIATA - 16 FETTE
2350g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



222
CHEESECAKE "MONTEROSA"
PRETAGLIATA - 12 FETTE
1300g • 1pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



994
PUMPKIN CAKE -
PRETAGLIATA 16 FETTE
1800g • 1 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



30
TORTA
NOCCIOLA

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



33
TORTA COCCO
NOCCIOLA

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



215
TORTA "BLANCA"
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



46
TORTA "HAZELNUT PASSION"
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



157
TORTA "CHOCOLATE
TRILOGY"

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



160
TORTA
"CHOCO NOCCIOLA"

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

bindi
fantasia nel dessert®



161
TORTA "BLACK BISCUITS"
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



331
TORTA
SACHER

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



305
TORTA
SELVA NERA

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



205
TORTA PISTACCHIO E CIOCCOLATO
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



202
TORTA CIOCCOLATO, ARANCIA E
COCCO PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



314
TORTA
AL LIMONE

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



227
TORTA CIOCCOLATO E LAMPONI
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



218
TORTA CIOCCOLATO, MORE E
LAMPONI PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



341
TORTA CIOCCOLATO
E PERE

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



159
TORTA "CHOCOLATE
TEMPTATION"

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



226
TORTA "CHOCOLATE
TEMPTATION" PRETAGLIATA
12 FETTE

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



45
TORTA RICOTTA E
PISTACCHIO

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



201
TORTA RICOTTA E PISTACCHIO
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



27
TORTA RICOTTA
E PERE

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



219
TORTA RICOTTA E PERE
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



214
TORTA FRUTTA ROTONDA
PRETAGLIATA - 12 FETTE

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

bindi
fantasia nel dessert®



3
TORTA FRUTTA
LUNGA

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



317
TORTA FRUTTI DI BOSCO
PRETAGLIATA - 14 FETTE

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



259
CROSTATA FRUTTI
DI BOSCO E MASCARPONE

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



295
TORTA LAMPONI E PASSION
FRUIT PRETAGLIATA - 12 FETTE

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



199
TORTA DI FRAGOLE
PRETAGLIATA - 24 FETTE

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



356
TORTA
DI FRAGOLINE

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



149
TORTA DELLA NONNA 4.0 -
PRETAGLIATA 14 FETTE

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



67
SCACCO AL LAMPONE -
PRETAGLIATO 63 PZ

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



68
SCACCO AL TIRAMISÙ -
PRETAGLIATO 63 PZ

1575g • 1pz/crt
Scongelare 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

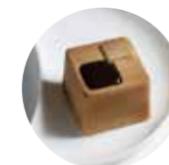
108 g • 6 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



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 SAVOIAARDI

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



813
BONET

95g • 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



fantasia nel dessert®



131
MONOPORZIONE
SACHER

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



147
MONOPORZIONE
SELVA NERA

100g • 10 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



130
MONOPORZIONE
CHOCO NOCCIOLA

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



133
MONOPORZIONE
MERINGA

75g • 9 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



58
MONOPORZIONE MERINGA
AL CIOCCOLATO

75g • 9 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



51
MONOPORZIONE
RED VELVET

105g • 6 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



60
MONOPORZIONE
STRAWBERRY CHEESECAKE

105g • 6 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



91
MONOPORZIONE COCCO
E NOCCIOLA

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



65
MONOPORZIONE
AGRUMI DI SICILIA

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



132
MONOPORZIONE RICOTTA
E CIOCCOLATO

86g • 9 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



145
MONOPORZIONE
RICOTTA E PERE

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



638
DELIZIA
AL LIMONE

130g • 6 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



134
TARTELLETTA LIMONE
FLAMBÉ

80g • 9 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



699
CANNOLO
SICILIANO

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



90
KIT CANNOLO
SICILIANO

1720g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



531
KIT MILLEFOGLIE
- 15 PORZIONI

Scongelare 1,5-2h a T amb



74
COPPA FRUTTI DI BOSCO
GLUTEN FREE

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



745
COPPA MANDORLE
TOSTATE E AMARETTO

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



742
COPPA CREMA E
AMARENA

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



747
COPPA MASCARPONE
E FRAGOLE

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



746
COPPA
MASCARPONE

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



738
COPPA MASCARPONE
E LAMPIONI

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



fantasia nel dessert®



735
COPPA
TIRAMISÙ

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



103
COPPA "LIMONE
DI SORRENTO"

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



176
COPPA CREMA
CATALANA

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



174
COPPA TRE
CIOCCOLATI

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



743
COPPA CREME BRULÉE AI
FRUTTI DI BOSCO

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



47
CREMOSO
AL CIOCCOLATO

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



137
CIOCO SOFT
VEGANO

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



MONOPORZIONI FORNO



83
ISPIRAZIONE
ALLA CREMA

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



821
PASTIERA
MONOPORZIONE

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



260
TORTINA DELLA
NONNA

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



641
SCRIGNO MELE E
MANDORLE

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



367
PASTICCIOTTO
ALLA CREMA

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



520
BABÀ
AL RHUM

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



62
SOUFFLÈ
PISTACCHIO

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



120
SOUFFLÉ BLACK ABD
WHITE

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



122
SOUFFLÉ AL
CIOCCOLATO

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



128
SOUFFÈ AL
CIOCCOLATO BIANCO

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



822
SOUFFLÉ
NOCCIOLA

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



66
APPLE
TARLET

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



48
CHEESECAKE ALLE
FRAGOLE

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



477
FILLO CON PERE E
CIOCCOLATO

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



410
CASSATA

100g • 16 pz/crt
Consumare subito



401
SEMIFREDDO
ALLE MANDORLE

75g • 12 pz/crt
Consumare subito



402
SEMIFREDDO
AL CAFFÈ

70g • 12 pz/crt
Consumare subito



403
SEMIFREDDO
TORRONCINO

75g • 12 pz/crt
Consumare subito



406
SEMIFREDDO MENTA
E CIOCCOLATO

85g • 12 pz/crt
Consumare subito

MONOPORZIONI PRONTO CONSUMO



655
RONDÒ COCCO E
CIOCCOLATO

80g • 6 pz/crt
Consumare subito



668
RONDÒ VANIGLIA
E FRAGOLA

80g • 6 pz/crt
Consumare subito



104
TARTUFO
ALLA NOCCIOLA

75g • 12 pz/crt
Consumare subito



108
TARTUFO
BIANCO

75g • 12 pz/crt
Consumare subito



107
TARUFO
CLASSICO

75g • 12 pz/crt
Consumare subito



109
TARTUFO
AL CAFFÈ

75g • 12 pz/crt
Consumare subito



110
TARTUFO AL
LIMONCELLO

75g • 12 pz/crt
Consumare subito



283
TARTUFO AL
PISTACCHIO

75g • 12 pz/crt
Consumare subito



528
TARTUFO COCCO
NOCCIOLA

80g • 12 pz/crt
Consumare subito



102
TARTUFO
CHEESE CAKE

85g • 12 pz/crt
Consumare subito

bindi
fantasia nel dessert®



533
CUORE
D'ARANCIA

90g • 9 pz/crt
Consumare subito



534
NOTTE BIANCA

90g • 9 pz/crt
Consumare subito



116
CROCCANTE
AL PISTACCHIO

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



123
CROCCANTE CIOCCOLATO
E MANDORLE

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



124
CROCCANTE
ALL'AMARENA

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



95
COPPA
TIRAMISÙ - VETRO

100 g • 12 pz/crt
Consumare subito



70
COPPA
TIRAMISÙ - PLASTICA

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



96
COPPA
PROFITEROL - VETRO

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



71
COPPA
PROFITEROL - PLASTICA

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



97
COPPA MOUSSE
CIOCCOLATO - VETRO

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



98
COPPA MOUSSE CHANTILLY
E CAFFÈ - VETRO

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



129
COPPA CHEESECAKE
MONTEROSA - VETRO

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



72
COPPA ZUPPA
INGLESE - PLASTICA

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



73
COPPA CHEESECAKE ALLA
FRAGOLA - PLASTICA

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



730
SORBIFACILE IN BOTTIGLIA
AL LIMONE 900ML

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



474
FLUTE AI FRUTTI
DI BOSCO

100g • 8 pz/crt
Consumare subito



119
FLUTE MANGO
PASSION FRUIT

100g • 8 pz/crt
Consumare subito



460
FLUTE MELA VERDE
E CALVADOS

100g • 8 pz/crt
Consumare subito



462
FLUTE
LIMONCELLO

100g • 8 pz/crt
Consumare subito



529
FLUTE
PINA COLADA

100g • 8 pz/crt
Consumare subito

bindi
fantasia nel dessert®



93
COPPA
SPAGNOLA

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



85
COPPA
"ISABEL"

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



456
COPPA CIOCCOLATO
E NOCCIOLA

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



457
COPPA CREMA
E PISTACCHIO

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



458
COPPA
STRACCIATELLA

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



459
COPPA COCCO
NOCCIOLA

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



470
COPPA
CAFFÈ

75g • 6 pz/crt
Consumare subito



472
COPPA YOGURT E FRUTTI
DI BOSCO

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



461
COPPA
CIOCCOLATO

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



795
HIP HOP

40g • 12 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min



796
PAN DAN

40g • 12 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min



797
CIP CIOK

40g • 12 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min

bindi
fantasia nel dessert®



801
TWITTY
40g • 12 pz/crt
Consumare subito



806
RABBIT
40g • 12 pz/crt
Consumare subito



853
PRINCIPESSA
40g • 12 pz/crt
Consumare subito



852
PIRATA
40g • 12 pz/crt
Consumare subito

TORTE E DESSERT



TORTE E DESSERT

DELIFRANCE
NUOVA COGEA SRL

Via Vittime Piazza della Loggia, 10
10024 MONCALIERI (Torino)
Tel. +39 011 6893500
PEC: nuovacogea@legalmail.it
P. IVA: 07018070016
infonuovacogea@delifrance.com