



PROGETTO  
**FORNOITALIA**

Progetto ———  
**FORNOITALIA**



**TUTTA L'ECCELLENZA  
DEI PRODOTTI DA FORNO  
E DELLA PASTICCERIA  
ITALIANA**

Progetto  
**FORNOITALIA**



**ABBIAMO  
SELEZIONATO  
TUTTO IL TALENTO  
ITALIANO**

**L'eccellenza in tutte le sue forme**

Entra nel Progetto FornoItalia, dove l'eccezionale arte del bakery e della pasticceria italiani si fondono in un abbraccio di sapienza, competenza, innovazione, impegno, passione e dedizione.

**Esperienze d'acquisto uniche**

Ci dedichiamo con la massima attenzione nel creare un assortimento infinito, ogni dettaglio è curato con la massima attenzione e la logistica risponde sempre in modo impeccabile; questo per offrire al mondo dell'horeca e alla distribuzione organizzata un'esperienza d'acquisto innovativa e distintiva.

**Ambasciatori dell'autenticità**

FornoItalia vuole essere il vostro riferimento insostituibile, offrendo prodotti con ingredienti preziosi, ispirazioni artigianali, autentica regionalità, free from e innovazione. Chi ci sceglie diventa ambasciatore dell'autenticità della grande tradizione del bakery e della pasticceria italiana.





# italiani UNICI

Nella sua selezione FornoItalia propone il meglio, ispirandosi costantemente all'eccellenza del bakery e della pasticceria italiana:

**1. Tradizione artigianale:** una storia preziosa con molte ricette tramandate di generazione in generazione

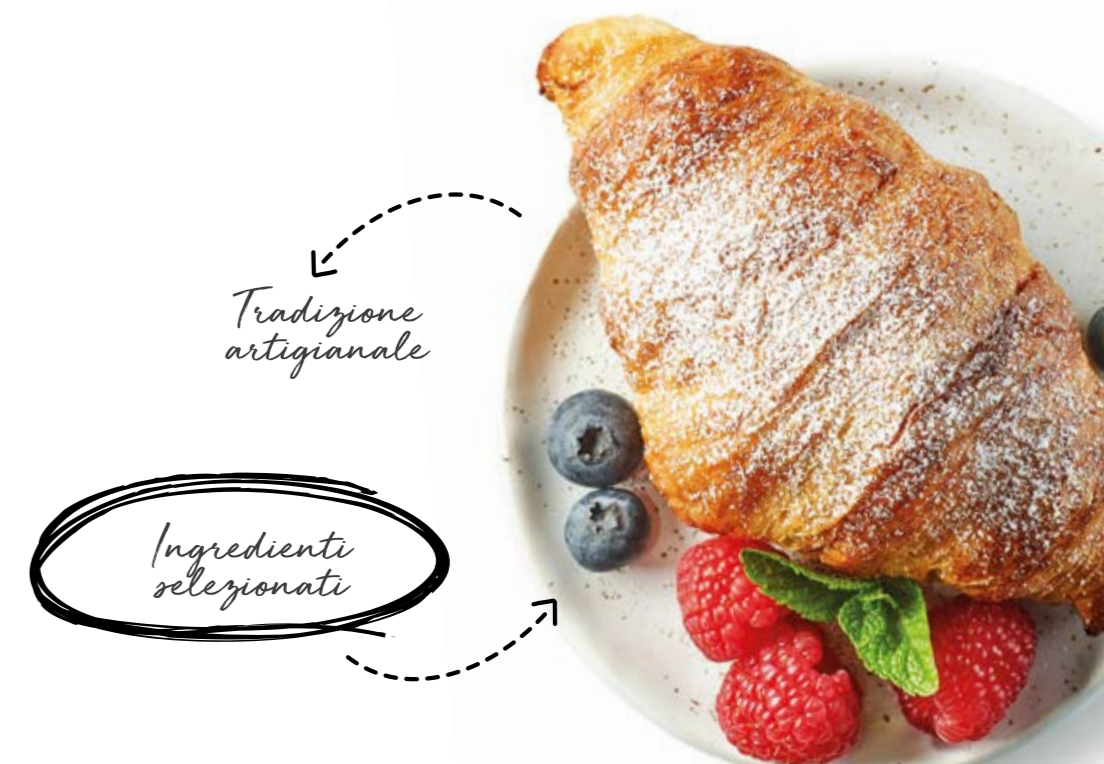
**2. Diversità regionale:** ogni regione italiana ha le sue specialità e tecniche uniche

**3. Ingredienti selezionati:** per ottenere prodotti di alta qualità servono ingredienti di alta qualità

**4. Semplicità raffinata:** che rende i nostri prodotti unici nel mondo, anche nelle creazioni più elaborate

**5. Arte nella presentazione:** colori e forme dove la bellezza, come la bontà, diventa elemento centrale

**6. Innovazione rispettosa della tradizione:** ricette capaci di presentare nuove interpretazioni e abbinamenti



# I NOSTRI BRAND



IL LABORATORIO  
D'ARTE PASTICCERA  
CONTEMPORANEA  
**P. 08**

LA STORIA DEI  
PRODOTTI DA  
FORNO E DELLA  
PASTICCERIA  
ITALIANA  
**P. 72**

I MAESTRI DI FIDUCIA  
DELL'ARTE BIANCA  
**P. 130**

IL MESTIERE  
AUTENTICO DEI  
FORNAI  
**P. 168**

Progetto  
**FORNOITALIA**



Il laboratorio  
d'Arte Pasticcera contemporanea

## INDICE

- P 14 I Vegan Originali
- P 24 Delizie della Tradizione
- P 26 Gli Speciali del Benessere
- P 28 Maxi Buoni
- P 32 Bontà Senza Glutine
- P 34 Art Nouveau
- P 38 Piccoli Tesori
- P 44 Da Lievitare
- P 48 Delizie Uniche
- P 50 Sfogliatissime
- P 56 Krapfen, Ciambelle e Muffin
- P 62 Sfizi&Sfiziosi
- P 68 La Gran Pasticceria



# IL LABORATORIO D'ARTE PASTICCERA CONTEMPORANEA

## LA TRADIZIONE PASTICCERA MILANESE

Lizzi è il simbolo della tradizione artigiana della pasticceria milanese. Proprio come la città in cui è nata, Lizzi incarna ispirazione e creatività, eccellenza e capacità di visione che si esprimono nella continua ricerca di nuove specialità.



## I NOSTRI IMPASTI ALLA FRUTTA E NON SOLO...

Sempre alla ricerca di nuove declinazioni, Lizzi ha sviluppato un'originale lavorazione dell'impasto che consente di arricchirlo con ingredienti inediti e alternativi. Da alcuni anni proponiamo cornetti con impasto alla frutta, da quest'anno il nostro assortimento si arricchisce di proposte con impasto alle erbe officinali, nella volontà di offrire prodotti sempre al passo con i tempi per offrire esperienze di gusto nuove ai consumatori.



## GLI ORIGINALI VEGAN

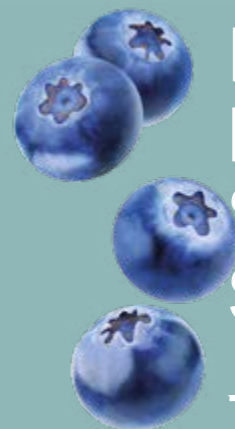
Lizzi ha creato la prima e la più ampia linea di croissanteria superiore vegana. Un cornetto eccellente, frutto della grande maestria dei nostri pasticceri, che risponde ai nuovi trend di consumo, senza alcuna rinuncia in termini di fragranza, profumo e gusto.



## LA NOSTRA LUNGA, LUNGHISSIMA LIEVITAZIONE

Per Lizzi il tempo è un elemento prezioso, che non cede alla fretta. Per tenere fede a questo principio utilizziamo un lievito madre di 100 anni e i nostri impasti "riposano" dalle 24 alle 36 ore, così da "maturare" naturalmente e arricchirsi di un profumo inconfondibile.





SIAMO I CORNETTI VEGAN  
 DI LIZZI, I PRIMI CHE  
 POSSONO FREGIARSI  
 DI ESSERE "CROISSANTERIA  
 SUPERIORE VEGANA".  
 FRAGRANTI, DELIZIOSI,  
 PROFUMATI, UNICI,  
 CON INFINITI GUSTI,  
 NATI DALLA MAESTRIA  
 DI PASTICCERI SOPRAFFINI.  
 SIAMO I VEGANI LIZZI,  
 SIAMO BUONISSIMI.



*vegan*



*lievito madre*

*24/36 ore di lievitazione*

MA QUANTO SIAMO BUONI?





# I VEGAN ORIGINALI

I PRIMI, I PIÙ BUONI, GLI AUTENTICI

*Cornetto melissa, lamponi e rabarbaro vegan*



**NOVITÀ**  
 Impasto alle erbe officinali  
 Cornetto dritto con impasto alla melissa e farcitura al lamponi e rabarbaro: la nota dolce dell'impasto creando un gusto ricco e appagante. Decorato con scaglie di riso che regalando un ottimo contrasto cromatico e un perfetto crunch alla degustazione. Certificato vegan.

**NOVITÀ**  
 Impasto alle erbe officinali  
 DNV  
 art. 301R518

180/190°	16/18'	90 g	48 pz	4320 g	9 mesi	8x8

**NOVITÀ**

Impasto alle erbe officinali



art. 301R519

Cornetto dritto con impasto alla camomilla e farcitura ai limoni di Sicilia (15%), per un sapore fresco e distintivo. La guarnizione di mais in scaglie offre, infine, una piacevole croccantezza. Certificato vegan.

180/190°	16/18'	90 g	48 pz	4320 g	9 mesi	8x8

*Cornetto camomilla e limone di Sicilia vegan*



*Cornetto impasto ortica, con mirtillo rosso e ginepro vegan*



Cornetto dritto con ortica secca e fresca nell'impasto, farcito con mirtillo rosso e ginepro. Decorato con semi di lino. Certificato vegan.

**PREMIUM**

Impasto alle erbe officinali



art. 301R489



180/190° 16/18' 90 g 48 pz 4320 g 9 mesi 8x8

*Cornetto grano saraceno cioccolato vegan*



Cornetto dritto preparato con farina di grano saraceno e gocce di cioccolato fondevole. Certificato vegan.



art. 301R429



180/190° 16/18' 95 g 48 pz 4560 g 9 mesi 8x8

**impasto ALLA frutta**

Cornetto dritto con farina di semola di grano duro rimacinata e polpa di fico d'India nell'impasto, farcito con confettura di fichi d'India e bergamotto. Decorato con granella di mandorle. Certificato vegan.



art. 301R490



180/190° 16/18' 90 g 48 pz 4320 g 9 mesi 8x8

*Cornetto impasto semola, con fichi d'india e bergamotto vegan*



**PREMIUM**

**impasto ALLA frutta**



art. 301R431



180/190° 16/18' 90 g 48 pz 4320 g 9 mesi 8x8

*Cornetto papaya mango vegan*



Cornetto dritto con un morbido impasto vegano, con polpa di papaya, farcito con mango, lime e pepe rosa. Decorazione con crispies di corn flakes caramellati. Certificato vegan.

**PREMIUM**

Cornetto dritto preparato con materie prime di ottima qualità, come la farina di «tipo 2» con germe di grano nell'impasto. Lucidatura in superficie. Certificato vegan.



art. 301R018



180/190° 16/18' 60 g 60 pz 3600 g 9 mesi 8x8

*Cornetto grano saraceno ribes vegan*



Cornetto dritto preparato con un impasto al grano saraceno (fonte di fibra) e una farcitura al ribes nero, profumata e con una piacevole acidità, che si coniuga perfettamente con la scelta vegana. Decorato con semi di mirtillo rosso. Certificato vegan.



art. 301R430



180/190° 16/18' 95 g 48 pz 4560 g 9 mesi 8x8

*Cornetto vuoto vegan*



*Cornetto curvo albicocca vegan*



Cornetto curvo farcito con confettura di albicocca (15%). Lucidatura con sciroppo. Un cornetto classico proposto in versione vegan. Certificato vegan.



art. 301R019

180/190°	16/18'	70 g	52 pz	3640 g	9 mesi	8x8

*Cornetto con semi di chia vegan*



Cornetto dritto preparato con impasto e decorazione con semi di chia, ricchi di fibra (>6%) e omega 3 (1%). Certificato vegan.



art. 301R022

180/190°	16/18'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

**PREMIUM**

Cornetto dritto preparato con farina di canapa bio (fonte di fibra) e farcitura all'arancia (15%). Certificato vegan.



art. 301R020

180/190°	16/18'	80 g	60 pz	4800 g	9 mesi	8x8

*Cornetto integrale all'arancia vegan*



**PREMIUM**

Cornetto dritto con curcuma nell'impasto e decorazione con fiocchi d'avena. Certificato vegan.



art. 301R023

180/190°	16/18'	75 g	48 pz	3600 g	9 mesi	9x8

*Cornetto alla curcuma vegan*



*Cornetto canapa e melograno vegan*



Cornetto dritto preparato con materie prime ricche di fibra e omega 3 come la farina di semi di canapa e la decorazione con semi di lino nell'impasto. Il tocco finale al palato è dato dalla farcitura di melograno. Certificato vegan.

**PREMIUM**



art. 301R021

180/190°	16/18'	80 g	60 pz	4800 g	9 mesi	8x8

*Cornetto ai tre grani, farro e mora vegan*



Cornetto dritto preparato con burro karité, farine di farro e segale integrali e farcitura di mora. Decorato con grano saraceno. Certificato vegan.

**PREMIUM**



art. 301R024

180/190°	16/18'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	8x9

*Cornetto venere vegan*



Cornetto dritto con farina di riso venere integrale, fonte di fibra, nell'impasto. Decorato con quinoa bianca in superficie. Certificato vegan.

FILIERA RISSE  
VENERE  
Autocrazione  
SA.PI.SE. n.18022  
www.risovenero.it



art. 301R025



180°	16/18'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	9x8
------	--------	------	-------	--------	--------	-----

**PREMIUM**

**impasto  
ALLA  
frutta**



art. 301R155

Cornetto curvo con avocado e curcuma nell'impasto, farcito con confettura di pompelmo rosa e tiglio. Decorazione con grano saraceno. Certificato vegan.

*Cornetto avocado, curcuma  
farcito con pompelmo rosa  
e tiglio vegan*



180/190°	16/18'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	8x8
----------	--------	------	-------	--------	--------	-----

**impasto  
ALLA  
frutta**

Cornetto dritto con carote fresche e succo d'arancia nell'impasto, farcitura all'arancia (15%). Decorato con zucchero di canna. Certificato vegan.



art. 301R026



180°	16/18'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	9x8
------	--------	------	-------	--------	--------	-----

*Cornetto A.C.E.  
vegan*



**CORNETTO VUOTO  
VEGAN**

art. 301R496

Decorato con zucchero di canna, sciroppo di lucidatura



180/190°	20'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	8x8
----------	-----	------	-------	--------	--------	-----

**FAGOTTINO  
CIOCCOLATO VEGAN**

art. 301R030



180/190°	16/18'	75 g	60 pz	4500 g	9 mesi	9x8
----------	--------	------	-------	--------	--------	-----

*Cornetto limone e  
zenzero vegan*



Cornetto dritto con impasto profumato allo zenzero e farcitura con limone e zenzero (15%). Decorazione con semi di quinoa bianca e sciroppo di lucidatura. Certificato vegan.



art. 301R027



180/190°	16/18'	75 g	48 pz	3600 g	9 mesi	9x8
----------	--------	------	-------	--------	--------	-----

**FAGOTTINO FRUTTI DI  
BOSCO VEGAN**

art. 301R457

Decorato con sciroppo di lucidatura e semi di lino, girasole e avena



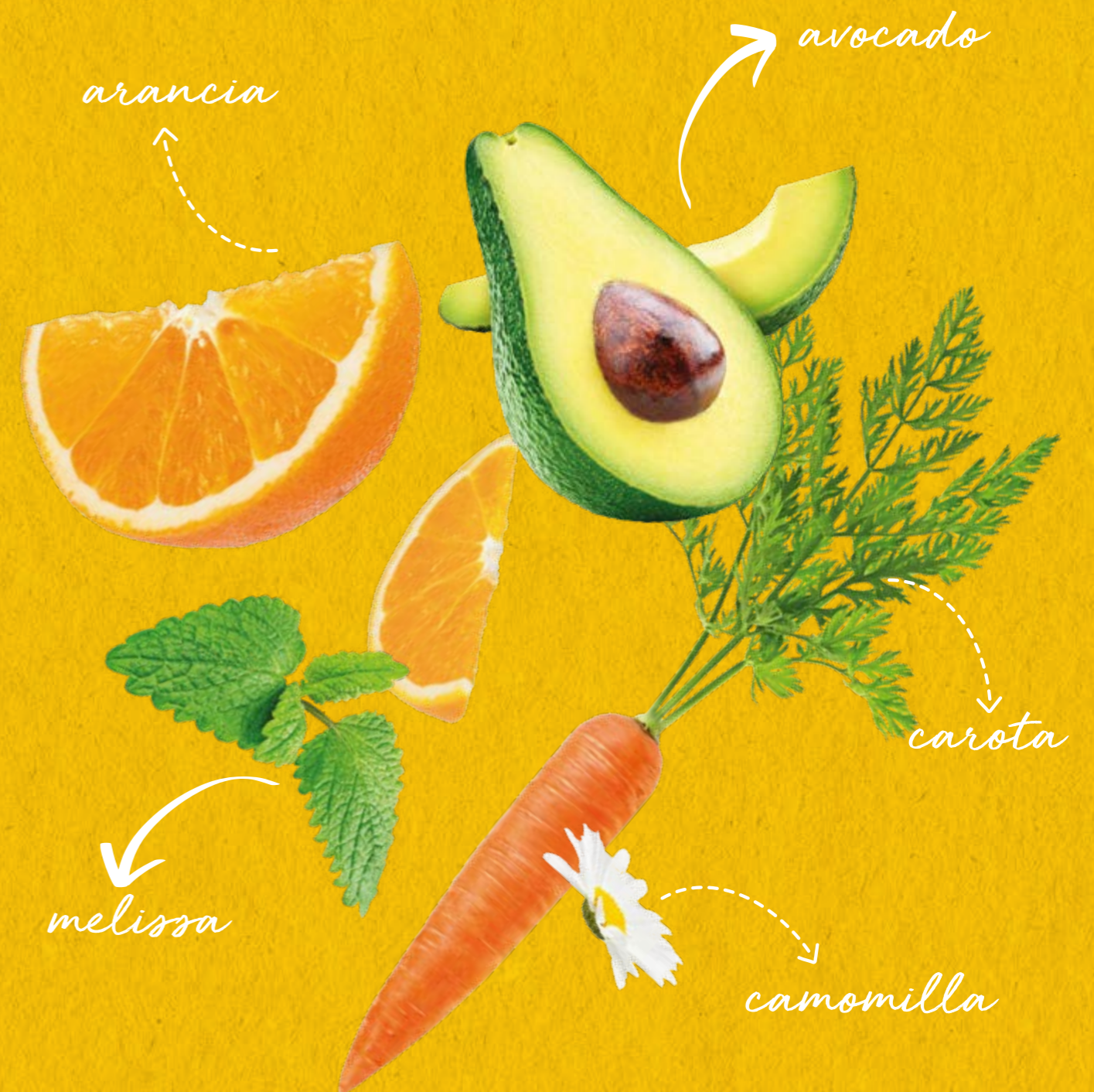
180/190°	16/18'	85 g	60 pz	5100 g	9 mesi	8x8
----------	--------	------	-------	--------	--------	-----

## *Impasti alla frutta e alle erbe officinali*

---

**ISPIRAZIONE, INNOVAZIONE E PASSIONE,  
COSÌ SIAMO ARRIVATI A CREARE  
PRODOTTI TANTO ORIGINALI QUANTO  
DELIZIOSI. I NOSTRI CORNETTI CON  
IMPASTO FRUTTATO QUEST'ANNO SI  
ARRICCHISCONO CON PROPOSTE ALLE  
ERBE OFFICINALI; LIZZI OFFRE AI TUOI  
CLIENTI UN'ESPERIENZA UNICA E AL TUO  
LOCALE UN POSIZIONAMENTO DISTINTIVO.**

---



# DELIZIE DELLA TRADIZIONE

## TRADIZIONALMENTE UNICI



### CORNETTO CURVO VUOTO

art. 301R032



180/190°	16/18'	60 g	48 pz	2880 g	9 mesi	9x9

### CORNETTO DRITTO VUOTO

art. 301R033



180/190°	16/18'	60 g	60 pz	3600 g	9 mesi	8x8

### CORNETTO ALBICOCCA

art. 301R034



180/190°	16/18'	70 g	48 pz	3360 g	9 mesi	9x9

### CORNETTO CREMA

art. 301R035

Decorato con **codette di zucchero**



180/190°	16/18'	70 g	48 pz	3360 g	9 mesi	9x9

### CORNETTO GIANDUIA

art. 301R038

Decorato con **scaglette di cioccolato**



180/190°	16/18'	70 g	48 pz	3360 g	9 mesi	9x9

# GLI SPECIALI DEL BENESSERE IN PERFETTO EQUILIBRIO



LIZZI / GLI SPECIALI DEL BENESSERE



## CORNETTO INTEGRALE CURVO AL MIELE

art. 301R039



180/190°	16/18'	70 g	48 pz	3360 g	9 mesi	9x9
----------	--------	------	-------	--------	--------	-----

## CORNETTO INTEGRALE 100% DRITTO VUOTO

art. 301R042



180/190°	16/18'	60 g	60 pz	3600 g	9 mesi	8x8
----------	--------	------	-------	--------	--------	-----

## CORNETTO MULTICEREALI DRITTO AL MIELE

art. 301R043

Decorato con **zucchero di canna**



180/190°	16/18'	72 g	60 pz	4320 g	9 mesi	8x8
----------	--------	------	-------	--------	--------	-----

## CORNETTO CANAPA E MELOGRANO

art. 301R045

Decorato con **semi di lino dorato**



180/190°	16/18'	80 g	60 pz	4800 g	9 mesi	8x8
----------	--------	------	-------	--------	--------	-----

## CORNETTO MULTICEREALI CURVO FRUTTI DI BOSCO

art. 301R044

Decorato con **zucchero di canna**



180/190°	16/18'	75 g	48 pz	3600 g	9 mesi	9x8
----------	--------	------	-------	--------	--------	-----

## CORNETTO IL MORO

art. 301R046

Con **carbone vegetale**



180/190°	16/18'	65 g	48 pz	3120 g	9 mesi	9x8
----------	--------	------	-------	--------	--------	-----

# MAXI BUONI

QUANDO IL BUONO SI FA GRANDE



LIZZI / MAXI BUONI



## CORNETTO MAXI CURVO VUOTO

art. 301R049  
decorato - art. 301R050



180/190°	18/20'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

Cornetto dritto decorato in superficie con granella di zucchero. Un gande classico da gustare vuoto o farcito con creme e confetture di frutta.

art. 301R048

180/190°	18/20'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

*Cornetto maxi  
dritto vuoto*



*Cornetto maxi  
albicocca*



Cornetto curvo farcito all'albicocca (15%) proposto in due versioni: con lucidatura in superficie o decorato con granella di zucchero.

art. 301R051  
decorato - art. 301R052

180/190°	18/20'	90 g	48 pz	4320 g	9 mesi	9x8



*Cornetto maxi crema*



"Cornetto curvo farcito con crema pasticcera (15%) e decorato con codette di zucchero. Un grande classico proposto in versione maxi da 90 gr."

art. 301R053

180/190°	18/20'	90 g	48 pz	4320 g	9 mesi	9x8

*Cornetto maxi integrale al miele*



Cornetto curvo con farcitura alle mele e miele (15%). Il benessere inizia dal mattino con questo cornetto preparato con farina integrale.

art. 301R056

180/190°	18/20'	90 g	48 pz	4320 g	9 mesi	9x8

Cornetto curvo farcito con crema gianduia (15%) e decorato con scaglette di cioccolato fondente. Una proposta dedicata agli amanti del cioccolato.

*Cornetto maxi gianduia*



art. 301R054

180/190°	18/20'	90 g	48 pz	4320 g	9 mesi	9x8

*Cornetto maxi integrale ai frutti di bosco*



Cornetto curvo con farina integrale e ricca farcitura ai frutti di bosco (15%). Un mix perfetto di sapore e benessere per la prima colazione o la merenda.

art. 301R057

180/190°	18/20'	90 g	48 pz	4320 g	9 mesi	9x8

*Cornetto maxi dritto ai cereali*



Cornetto dritto preparato con farina ai cereali. Decorato con zucchero di canna. Ottimo vuoto o impreziosito con farciture a piacere.

art. 301R055

180/190°	16/18'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

**NOVITÀ**

Cornetto dritto con granella di pistacchio nell'impasto (3,3%) e una ricca farcitura di ricotta e pistacchio (15%). Decorazione con croccanti scaglie di wafer.

*Cornetto ricotta e pistacchio*



art. 301R520

180/190°	16/18'	90 g	48 pz	4320 g	9 mesi	8x8

# BONTÀ SENZA GLUTINE

IL SENZA CHE DIVENTA IRRESISTIBILE



LIZZI / BONTÀ SENZA GLUTINE



*Cornetto vuoto  
senza glutine e lattosio*



Cornetto preparato con materie prime prive di glutine. Confezione da 10 pezzi incartati singolarmente per evitare contaminazioni.

art. 303R008

scong.	750 watt	45"	80 g	10 pz	800 g	12 mesi	15x12

Cornetto preparato con materie prime prive di glutine e farcitura all'albicocca. Confezione da 10 pezzi incartati singolarmente per evitare contaminazioni.

*Cornetto albicocca  
senza glutine e lattosio*

art. 303R009

scong.	750 watt	45"	95 g	10 pz	950 g	12 mesi	15x12



*Cornetto nocciola  
senza glutine*



Cornetto preparato con materie prime prive di glutine e farcitura alla nocciola. Confezione da 10 pezzi incartati singolarmente per evitare contaminazioni.

art. 303R010

scong.	750 watt	45"	95 g	10 pz	950 g	12 mesi	15x12

# ART NOUVEAU

## UNA SFOGLIATURA PERFETTA



LIZZI / ART NOUVEAU



LIZZI

**NOVITÀ**

Cornetto dritto con impasto tutto burro (20%) e sciroppo di lucidatura. Un cornetto dalla sfogliatura perfetta, ottimo vuoto oppure farcito a piacere.

art. 301R522

180/190°	20/22'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	8x7

*Cornetto burro vuoto*



*Cornetto burro nocciola*



**NOVITÀ**

Cornetto dritto tutto burro (20%), farcito con crema alle nocciole. Decorato con zucchero in granuli al caffè. Sapiente mix di sapori: sapore avvolgente dell'impasto al burro, gusto morbido della crema alla nocciola, decorazione con nota di caffè.

art. 301R521

180/190°	20/22'	95 g	48 pz	4560 g	9 mesi	8x7

*Cornetto burro dritto vuoto*



Cornetto dritto con il 20% di burro nell'impasto. Perfetta sfogliatura e lucidatura in superficie, per un cornetto da assaporare vuoto o farcito a piacere.

art. 301R058

180/190°	16/18'	60 g	60 pz	3600 g	9 mesi	8x8

*Cornetto burro super farcito crema*



Cornetto dritto con impasto al burro, farcitura con crema pasticcera (17%) e decorazione con codette di zucchero.

art. 301R060

180/190°	18/20'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

Cornetto dritto con impasto al burro, farcitura all'albicocca (17%) e decorazione con granella di zucchero.

art. 301R059

180/190°	18/20'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

*Cornetto burro super farcito albicocca*



Cornetto dritto con impasto al burro, farcitura con crema gianduia (17%) e decorazione con scaglette di cioccolato fondente.

art. 301R061

180/190°	18/20'	80 g	48 pz	3840 g	9 mesi	9x8

*Cornetto burro super farcito gianduia*



# PICCOLI TESORI

PICCOLO FORMATO, GRANDE BONTÀ



LIZZI / PICCOLI TESORI

**CORNETTO ALBERGO  
DRITTO DA LIEVITARE**

art. 301R181

Lucidato



180/190°	16/18'	40 g	200 pz	8000 g	9 mesi	9x8



**CORNETTO VUOTO  
VEGANO**

art. 301R247



180/190°	16/18'	40 g	72 pz	2880 g	9 mesi	9x9



**NOVITÀ**



art. 301R524

180/190°	16/18'	50 g	60 pz	3000 g	9 mesi	9x9

Piccolo cornetto con polpa di papaya nell'impasto, farcito con mango, lime e pepe rosa. Decorazione con crispies di corn flakes caramellati. Certificato vegan.

*Cornetto Liberty  
(papaya e mango)*



*Cornetto Gotico  
(grano saraceno e ribes nero)*



Piccolo cornetto preparato con un impasto al grano saraceno (fonte di fibra) e una farcitura al ribes nero. Decorato con semi di mirtillo rosso. Certificato vegan.

**NOVITÀ**



art. 301R525

180/190°	16/18'	50 g	60 pz	3000 g	9 mesi	9x9

*Cornetto dritto  
albergo vuoto*



Cornetto dritto con sciroppo di lucidatura in superficie. Perfetto per la colazione in hotel, da gustare vuoto o farcire con creme e confetture.

art. 301R062

180/190°	16/18'	43 g	72 pz	3096 g	9 mesi	9x9

**CORNETTO DRITTO  
ALBERGO ALBICOCCA**

art. 301R063

Decorato con granella di zucchero



180°	15/18'	48 g	72 pz	3456 g	9 mesi	9x9

**MINI TRECCIA  
NOCI PECAN**

art. 301R432



190/200°	20/22'	50 g	80 pz	4000 g	12 mesi	6x12

Cornetto dritto farcito con crema pasticcera profumata agli agrumi. Decorato in superficie con codette di zucchero.

*Cornetto dritto  
albergo crema*



art. 301R064

180°	16/18'	48 g	72 pz	3456 g	9 mesi	9x9

*Mini fagottino  
frutti di bosco vegano*



Mini fagottino con farcitura ai frutti di bosco e decorazione con fiocchi di avena e semi di lino chiaro e scuro. Certificato vegan.



art. 301R458

180/190°	20'	40 g	80 pz	3200 g	9 mesi	9x9

*Cornetto dritto  
albergo gianduia*



Classico cornetto dritto farcito con crema alla gianduia e decorato in superficie con scaglette di cioccolato fondente.

art. 301R065

180/190°	20/22'	48 g	72 pz	2880 g	9 mesi	9x9

Piccolo fagottino farcito con gocce di cioccolato fondente e decorato in superficie con gocce di cioccolato fondente.

*Fagottino cioccolato  
albergo*



art. 301R067

180/190°	16/18'	45 g	80 pz	3600 g	9 mesi	9x8

*Cornettino mignon dritto vuoto*



Piccolo cornetto dalla classica forma dritta con lucidatura in superficie. Da gustare vuoto oppure farcito con creme e confetture di frutta.

art. 301R069

180/190°	15'	23 g	3000 g	15 mesi	9x9

*Cornettino mignon dritto gianduia*



Piccolo cornetto dritto farcito con crema alla gianduia e decorato in superficie con scaglette di cioccolato fondente.

art. 301R072

180°	15'	28 g	3000 g	15 mesi	9x9

Piccolo cornetto dritto farcito con confettura di albicocca e decorato in superficie con granella di zucchero.

*Cornettino mignon dritto albicocca*



art. 301R070

180°	15'	28 g	3000 g	15 mesi	9x9

*Assortimento 4 gusti mignon*



Fagottini mignon assortiti in 4 gusti: crema - albicocca con codette di zucchero - mela e crema - gocce di cioccolato fondente con scaglette di cioccolato.

art. 301R076

180/190°	15'	4000 g	15 mesi	9x9	

*Cornettino mignon dritto crema*



Piccolo cornetto dritto farcito con crema pasticcera e decorato in superficie con codette di zucchero.

art. 301R071

180/190°	15'	28 g	3000 g	15 mesi	9x9

Piccolo croissant proposto nella versione salata. Ottimo vuoto o farcito a piacere. Ideale per colazioni salate, brunch o aperitivi.

*Croissant salato mignon*



art. 301R078

180°	15'	23 g	3000 g	15 mesi	9x9



**DA LIEVITARE**  
UNA DOLCISSIMA ATTESA

LIZZI / DA LIEVITARE



Cornetto curvo da lievitare e servire vuoto o farcire a piacere con creme e confetture. Un cornetto che mantiene un aspetto artigianale.

art. 300R001

180/190°	16/18'	60 g	100 pz	6000 g	9 mesi	9x9

*Cornetto curvo vuoto*



*Cornetto albicocca*



Cornetto curvo ripieno di confettura di albicocche (15%). Un grande classico proposto nella versione da lievitare per un appeal artigianale.

art. 300R000

180/190°	16/18'	70 g	100 pz	7000 g	9 mesi	9x9

Cornetto curvo da lievitare con goloso ripieno di mele e miele (15%). Impasto fragrante e dorato, ottimo per colazione o merenda.

art. 300R004

180/190°	16/17'	70 g	100 pz	7000 g	9 mesi	9x9

*Cornetto integrale al miele*





**CORNETTO DRITTO  
VUOTO**

art. 300R002



180/190°	16/18'	60 g	100 pz	6000 g	9 mesi	9x9

**CORNETTO SALATO  
DRITTO VUOTO**

art. 300R003



180/190°	16/18'	60 g	100 pz	6000 g	9 mesi	9x9

**CORNETTO MAXI  
CURVO VUOTO**

art. 300R010



180/190°	18/20'	80 g	80 pz	6400 g	9 mesi	9x9

**CORNETTO MAXI  
ALBICOCCA**

art. 300R009



180/190°	18/20'	90 g	80 pz	7200 g	9 mesi	9x9

**CORNETTO  
INTEGRALE VUOTO**

art. 300R005



180/190°	16/18'	60 g	100 pz	6000 g	9 mesi	9x9

**CORNETTO AI  
CEREALI**

art. 300R008



180/190°	16/18'	60 g	100 pz	6000 g	9 mesi	9x9

**FAGOTTINO  
CIOCCOLATO**

art. 300R015



180/190°	16/18'	70 g	100 pz	7000 g	9 mesi	9x8

**TRECCINA**

art. 300R017



180/190°	16/18'	75 g	100 pz	7500 g	9 mesi	9x8



# DELIZIE UNICHE

L'ECCELLENZA È UN'ESPERIENZA SPECIALE

LIZZI / DELIZIE UNICHE



LIZZI

*Fagottino 3 ciok*



Fagottino con farcitura ai tre cioccolati (20%): gocce di cioccolato fondente (4%), crema gianduia (8%) e crema cioccolato bianco (8%). Decorato con scaglette di cioccolato fondente e codette di zucchero.

art. 301R083

180/190°	16/18'	80 g	60 pz	4800 g	9 mesi	9x8

Fagottino farcito con gocce di cioccolato fondente e crema gianduia (20%), decorato con scaglette di cioccolato.

art. 301R082

180/190°	18/20'	75 g	60 pz	4500 g	9 mesi	9x8

*Fagottino cioccolato*



## TRECCINA

art. 301R086

Decorato con uva sultanina e scorza d'arancia



180/190°	16/18'	75 g	60 pz	4500 g	9 mesi	9x8

## FIOR DI MELA

art. 301R088

Mela, uvetta, crema



180/190°	16/18'	80 g	60 pz	4800 g	9 mesi	9x8

# SFOGLIATISSIME

## DELICATE TENTAZIONI IN SFOGLIA



LIZZI / SFOGLIATISSIME



**STRUDELINO AL GRANO  
ARSO CON RICOTTA E FICHI**

art. 301R491

Decorato con **sciroppo di zucchero**



180/190°	23/24'	80 g	75 pz	6000 g	12 mesi	9x6

*Treccia mandorla  
e arancia*



**PREMIUM**

Treccia di pasta sfoglia con farcitura (20%) all'arancia amara e pasta di mandorle, decorazione con bastoncini di mandorle tostate e sciroppo di lucidatura.

art. 301R428

190/200°	20/22'	95 g	48 pz	4560 g	12 mesi	6x12

Golosa pasta intrecciata di pasta sfoglia con farcitura di sciroppo d'acero e decorazione con noci pecan (3%).

art. 301R368

190/200°	20/22'	100 g	48 pz	4800 g	12 mesi	6x12

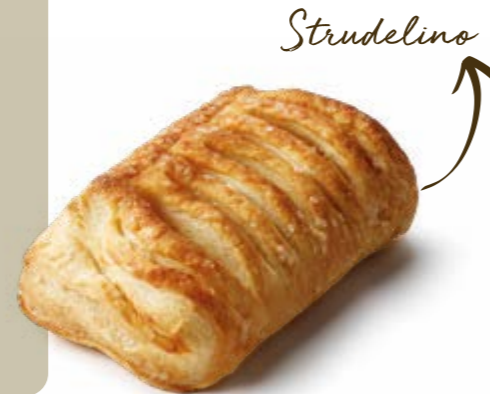
*Treccia  
noci pecan*



Classica pasta sfoglia con tipico ripieno di mele e uva sultanina (25%), lucidatura in superficie con zucchero semolato.

art. 301R090

200/220°	20'	80 g	75 pz	6000 g	12 mesi	9x8



*Strudelino*

**TRECCIA ALLA CREMA**

art. 301R093



190/200°	20/24'	80 g	75 pz	6000 g	12 mesi	9x8

**TRECCIA GIANDUIA**

art. 301R094



200/220°	20/22'	80 g	75 pz	6000 g	12 mesi	9x8

Treccia di pasta sfoglia con farcitura (20%) di crema latte panna e frutti di bosco, lucidatura con zucchero semolato.

art. 301R095

190/200°	20/24'	80 g	75 pz	6000 g	12 mesi	9x8



*Treccia latte panna e frutti di bosco*

**TOSCANELLA  
CREMA E RISO**

art. 301R104

Decorato con **zucchero semolato**



185°	25'	90 g	70 pz	6300 g	12 mesi	10x8

**TOSCANELLA  
CREMA E NOCCIOLA**

art. 301R106

Decorato con **zucchero semolato**



185°	25'	90 g	70 pz	6300 g	12 mesi	10x8

**TOSCANELLA  
CREMA E MELA**

art. 301R105

Decorato con **zucchero semolato**



185°	25'	90 g	60 pz	5400 g	12 mesi	8x10

**TOSCANELLA MELA**

art. 301R107

Decorato con **zucchero semolato**



185°	125'	90 g	60 pz	5400 g	12 mesi	9x10

Pasta sfoglia a forma di conchiglia ripiena di crema gianduia (20%). Lucidatura in superficie con zucchero semolato.

art. 301R096  
maxi - art. 301R098

180/190°	23/24'	80 g	75 pz	6000 g	12 mesi	9x8
180/190°	23/24'	100 g	48 pz	4800 g	12 mesi	9x9 maxi



*Conchiglia gianduia*

Conchiglia  
latte panna



Pasta sfoglia a forma di conchiglia ripiena di crema latte panna (20%). Lucidatura in superficie con zucchero semolato.

art. 301R097  
maxi - art. 301R099

180/190°	23/24'	80 g	75 pz	6000 g	12 mesi	9x8
180/190°	23/24'	100 g	48 pz	4800 g	12 mesi	9x9

PREMIUM

Pasta sfoglia guarnita con mele a fette su una base di confettura di albicocche. Lucidatura in superficie.

art. 301R507

190°	22/25'	100 g	45 pz	4500 g	12 mesi	6x10



Sfogliatina pere  
e cioccolato



Pasta sfoglia guarnita con pere a fette (30%) su una base di crema al cioccolato (8%). Per una colazione o una merenda dall'appeal artigianale.

NOVITÀ

art. 301R515

190°	22/25'	100 g	45 pz	4500 g	12 mesi	6x12





# KRAPFEN, CIAMBELLE E MUFFIN

IRRESISTIBILMENTE GOLOSI

art. 303R011  
art. 303R085  
vassoio - art. 303R012

Preparati con un impasto ricco ma nello stesso tempo leggero che mantiene la sua morbidezza a lungo.

scong. 2 ore temp. ambiente	55 g	45 pz	2475 g	12 mesi	9x6	
scong. 2 ore temp. ambiente	75 g	40 pz	2400 g	12 mesi	6x8	
scong. 2 ore temp. ambiente	55 g	48 pz	2640 g	12 mesi	6x8	vassoio

*Krapfen  
moro al burro*



*Krapfen  
crema al burro*



Preparati con un impasto ricco ma nello stesso tempo leggero che mantiene la sua morbidezza a lungo. Delicati e soffici con farcitura alla crema. Per un tocco finale spolverare con zucchero a velo.

art. 303R013  
vassoio - art. 303R014

scong. 3 ore temp. ambiente	75 g	45 pz	3375 g	12 mesi	9x6	
scong. 3 ore temp. ambiente	75 g	48 pz	3600 g	12 mesi	6x8	vassoio

## KRAPFEN ALBICOCCA AL BURRO

art. 303R016



scong. 3 ore temp. ambiente	75 g	48 pz	3600 g	12 mesi	6x8	

## KRAPFEN GIANDUIA AL BURRO

art. 303R018



scong. 3 ore temp. ambiente	75 g	48 pz	3600 g	12 mesi	6x8	

**KRAPFEN MEDIO  
VUOTO**

art. 303R023



scong. 2 ore temp. ambiente	28 g	2500 g	12 mesi	9x6

**KRAPFEN MIGNON  
VUOTO**

art. 303R024



scong. 2 ore temp. ambiente	14 g	2500 g	12 mesi	9x6

**KRAPFEN MIGNON  
CREMA**

art. 303R025



scong. 2 ore temp. ambiente	25 g	2500 g	12 mesi	12x8

**KRAPFEN MIGNON  
CACAO**

art. 303R026



scong. 2 ore temp. ambiente	25 g	2500 g	12 mesi	12x8

**KRAPFEN MIGNON  
ALBICOCCA**

art. 303R027



scong. 2 ore temp. ambiente	25 g	2500 g	12 mesi	12x8

**MAXI CIAMBELLA**

art. 303R019

Decorato con **zucchero semolato**



scong. 2 ore temp. ambiente	100 g	30 pz	3000 g	12 mesi	9x6

**CIAMBELLINA**

art. 303R020

Decorato con **zucchero semolato**



scong. 2 ore temp. ambiente	60 g	40pz	2400 g	12 mesi	9x6

**CIAMBELLINA FARCITA  
CREMA**

art. 303R076

Decorato con **zucchero semolato**



scong. 3 ore temp. ambiente	80 g	36 pz	2880 g	12 mesi	9x6

**CIAMBELLINA MIGNON**

art. 303R022

Decorato con **zucchero semolato**



scong. 2 ore temp. ambiente	20 g	2500 g	12 mesi	9x6

**CUORE MIGNON  
LATTE PANNA**

art. 303R028

Farcito con **crema alla panna** e decorato con **zucchero semolato**



scong. 2 ore temp. ambiente	25 g	2500 g	12 mesi	9x11

**CUORE MIGNON  
VUOTO**

art. 303R039

Decorato con **zucchero semolato**



Scong. 1,3 ore temp. ambiente	15 g	2500 g	12 mesi	9x7

**DONUT FARCITO  
LATTE PANNA**

art. 303R029

Decorato con **glassa bianca e cacao**



scong. 2 ore temp. ambiente	70 g	36 pz	2520 g	12 mesi	9x7

**DONUT FARCITO  
CACAO**

art. 303R030

Decorato con **glassa cacao e bianca**



scong. 2 ore temp. ambiente	70 g	36 pz	2520 g	12 mesi	9x7

Colorate ciambelle glassate e decorate in perfetto stile americano, proposte in 5 varianti. Glassa al cacao, bianca e rossa con l'aggiunta di confettini colorati.

art. 303R006

scong. 2 ore temp. ambiente	55 g	60 pz	3300 g	12 mesi	8x7



**MUFFIN ALBICOCCA**

art. 303R049



scong. 2 ore temp. ambiente	85 g	20 pz	1700 g	12 mesi	8x18

**MUFFIN CIOCCOLATO**

art. 303R050



scong. 3 ore temp. ambiente	85 g	20 pz	1700 g	12 mesi	8x18





# SFIZI&SFIZIOSI

## LE CHICCHE SALATE



LIZZI / SFIZI&SFIZIOSI



### RUSTICI (SALATINI)

10 gusti - art. 311R024  
6 gusti - art. 311R013



SENZA OLIO DI PALMA



vassoio	200/220°	15/18'	6000 g	12 mesi	9x9
vassoio	200/220°	15/18'	6000 g	12 mesi	9x9

### Salatini misti



Assortimento di salatini di pasta sfoglia proposti in 3 diversi mix di gusti: 12, 9 o 8 varianti.

12 gusti - art. 311R006  
9 gusti - art. 311R025  
8 gusti - art. 311R029



vassoio	200/220°	15/18'	6000 g	12 mesi	9x8
vassoio	200/220°	15/18'	6000 g	12 mesi	9x9
vassoio	200/220°	15/18'	4000 g	12 mesi	9x10



SENZA OLIO DI PALMA



SENZA OLIO DI PALMA

Salatini di pasta sfoglia a forma di croissant mignon, arrotolati a mano. Farcitura al 38% con würstel di pollo e tacchino.

art. 311R015



200/220°	15/18'	4000 g	12 mesi	9x9
----------	--------	--------	---------	-----

### Cornettino würstel



Salatini di pasta croissant farciti con formaggio e prosciutto a fettine. Una proposta salata perfetta come finger food per aperitivi e party.

*Cornettino prosciutto e formaggio*



art. 311R022



180° 16/18' 5000 g 9 mesi 16x8

**CORNETTINO PROSCIUTTO DRITTO**

art. 311R048



200/220° 15/18' 4000 g 15 mesi 9x10

**PIZZETTE "SEI"**

art. 311R014



225/230° 10/12' 6000 g 12 mesi 9x8

Disco di pasta sfoglia, guarnito con salsa pomodoro e mozzarella. Le classiche pizzette margherita in sfoglia che incontrano il gusto di tutti.

*Pizzette Margherita*



art. 311R017



180° 12/14' 4000 g 12 mesi 9x9

**CORNETTO SALATO DRITTO VUOTO**

art. 311R003



180/190° 16/18' 60 g 60 pz 3600 g 9 mesi 8x8

**CORNETTO SALATO DRITTO AI CEREALI**

art. 311R004

Decorato con semi di lino, girasole e sesamo



180/190° 16/18' 63 g 60 pz 3780 g 9 mesi 8x8

Dischi di pasta sfoglia, ideali per preparare salatini rustici guarniti con creatività per cocktail, rinfreschi, aperitivi.

*Disco sfoglia*



art. 311R016



200/220° 15/18' 5000 g 12 mesi 9x9

Cornetto dritto salato al burro (12%), impasto arricchito con farine ai cereali e semi, decorazione con semi di lino chiaro e scuro, sesamo, girasole.

*Cornetto bavarese burro ai cereali*



art. 311R005



170/180° 18/20' 75 g 60 pz 4500 g 9 mesi 8x8

**NOVITÀ**

Cornettini salati all'amatriciana con pezzettini di pancetta nell'impasto. Ideali per aperitivi, stuzzichini, finger food, ma anche per il cestino del pane.

*Mini cornetti amatriciana*



art. 311R066



170° 15/17' 27 g 3000 g 12 mesi 9x9

*Mini cornetti cacio e pepe*



Cornettini salati con impasto al cacio e pepe, uno tra i più caratteristici sapori della tradizione romana. Perfetti in ogni momento della giornata.

**NOVITÀ**

art. 311R067



170° 15/17' 27 g 3000 g 12 mesi 9x9

**NOVITÀ**

Cornettini salati con impasto alla carbonara. Da gustare vuoti o farciti a piacere: per colazione, merenda, aperitivi, e anche nel cestino del pane!

*Mini cornetti carbonara*



art. 311R068



170° 15/17' 27 g 3000 g 12 mesi 9x9



# LA GRAN PASTICCERIA

## GIOIOSE E DOLCI DELIZIE



Classico prodotto di pasta bigné, tipico del periodo di carnevale nella tradizione lombarda. Da servire farciti e ricoperti di zucchero!

*Tortelli al burro vuoti*



art. 303R032

Scong. 2 ore temp. ambiente	3000 g	12 mesi	6x8

### TORTELLI AL BURRO FARCITI

art. 303R033



Scong. 3 ore temp. ambiente	3000 g	12 mesi	9x8

### ZEPPOLE MIGNON AL BURRO

art. 303R035



Scong. 2 ore temp. ambiente	2500 g	12 mesi	6x8

Zeppole al burro fritte da proporre nella versione classica con crema pasticcera e l'aggiunta di un'amarena; il dessert perfetto per la festa del papà!

*Zeppole al burro*



art. 303R034

Scong. 4 ore temp. ambiente	50 g	50 pz	2500 g
		12 mesi	6x8

**SFOGLIATELLA  
NAPOLETANA GRANDE**

art. 301R517



180°	15/20'	100 g	60 pz	6000 g	12 mesi	9x9

**SFOGLIATELLA  
NAPOLETANA MIGNON**

art. 301R111



180°	15/20'	6000 g	12 mesi	10x9	

**APOLLINO**

 mignon - art. 301R112  
 micro - art. 301R114


mignon	180°	15/20'	6000 g	12 mesi	10x9	
micro	180°	15/20'	6000 g	12 mesi	10x9	

**CANNOLO FRITTO**

 vuoto - art. 303R087  
 crema - art. 303R081


	Scong. a temp. ambiente	55 g	20 pz	1100 g	12 mesi	12x10
	Scong. a temp. ambiente	80 g	20 pz	1600 g	12 mesi	12x10

**CASSATINA  
SICILIANA MIGNON**

art. 303R163



	Scong. 5/6 ore in frigorifero +4°	42 g	24 pz	1008 g	18 mesi	8x25

**CIALDE CANNOLI**

 grande - art. 303R042  
 mignon - art. 303R043  
 micro - art. 303R044


grande	24 g	100 pz	2400 g	6 mesi	10x9
mignon	13 g	200 pz	2600 g	6 mesi	10x9
micro	8,5 g	300 pz	2550 g	6 mesi	10x11

**BUDINO DI RISO**

art. 329R002



180°	23/24'	90 g	36 pz	3240 g	12 mesi	10x15


*Bijoux*

Bigné, a forma di piccola cupola, decorati con granella di zucchero. Pronti da farcire a piacere per creare piccoli pasticcini morbidi e golosi.

art. 303R149

Scong. 30 min. temp. ambiente	15 g	48 pz	2800 g	6 mesi	8x6

**Modalità di preparazione**

- Nel forno: riscaldare i pancakes ancora surgelati a forno caldo a 180°C per circa 3 minuti
- Nel forno a microonde: circa 50 secondi (800W)
- Nel tostapane: riscaldare i pancakes ancora surgelati per circa 1 minuto.

art. 301R391

40 g	40 pz	1600 g	24 mesi	12x12


*Pancake*

La storia dei Prodotti da Forno  
e della Pasticceria italiana

## INDICE

P 76	Il Tiramisù
P 80	I Piccoli Capolavori
P 88	Creazioni d'Artista
P 94	Le Indimenticabili
P 100	Dolci Geometrie
P 104	Torte Vegan Premium
P 110	Le Friabili Golose
P 116	Torte Maxi
P 122	Ricordi Autentici
P 124	Ciambelloni Golosi
P 126	Il Dolce d'Artista



# LA STORIA DEI PRODOTTI DA FORNO E DELLA PASTICCERIA ITALIANA

## MAESTRI DELL'ARTE PASTICCERA VENEZIANA

La Donatella delizia e incanta gli appassionati del dessert, accompagnandoli alla scoperta dello spirito autentico della pasticceria da forno italiana e dei suoi nobili sapori. Un perfetto equilibrio di tradizione, tecnica e innovazione, per conquistare anche i palati più raffinati.



## LA CROSTATA: ICONICA E CONTEMPORANEA

La crostata è uno dei dolci più amati dagli italiani per la fragranza della sua frolla e i profumi delle sue farciture. La Donatella la propone in molte varianti di gusto, intera e pretagliata, e anche in versione vegan.



## LA REGINA DEL TIRAMISU'

La Donatella, per preparare il nostro inimitabile Tiramisù, famoso in tutto il mondo, ha mantenuto la ricetta originale. Una delizia soffice e cremosa, oggi proposta in molte varianti di formato, ma anche in nuove e originali combinazioni di sapori.



# IL TIRAMISÙ

LA MAGIA DELLA TRADIZIONE,  
LA FORZA DELL'INNOVAZIONE

**PREMIUM**

Tradizionale ricetta veneta con savoiardi, bagna al caffè e delicata crema mascarpone, il tutto decorato con cacao in polvere. 55% di farcitura.



art. 322R003



Scong. 1/2 ore a temp. ambiente	1000 g	18 mesi	13x18
---------------------------------	--------	---------	-------

*Tiramisù savoiardi*

*Tiramisù 3 savoiardi*



Tradizionale ricetta veneta con savoiardi, bagna al caffè e delicata crema mascarpone, il tutto decorato con cacao in polvere.

art. 325R004



Scong. 1 ora a temp. ambiente	100 g	5 pz	500 g	18 mesi	13x18
-------------------------------	-------	------	-------	---------	-------

art. 325R109

Monoporzione tiramisù nella versione due savoiardi con pirottino. Ricetta originale senza grassi vegetali.

*Tiramisù 2 savoiardi più gusto*



Scong. 1 ora a temp. ambiente	105 g	10 pz	1050 g	18 mesi	8x20
-------------------------------	-------	-------	--------	---------	------



**TIRAMISÙ  
2 SAVOIARDI**

art. 325R020

Ricetta tradizionale veneta



Scong. 1 ora a temp. ambiente	100 g	10 pz	1000 g	18 mesi	10x20

**TIRAMISÙ RUSTICO**

art. 322R004



Scong. 1/2 ore a temp. ambiente	1000 g	18 mesi	13x18

**TIRAMISÙ BIG**

art. 323R004



Scong. 1/2 ore a temp. ambiente	1800 g	18 mesi	8x24

**NOVITÀ**

Originale proposta in linea con i trend di mercato. Biscotti savoiardi inzuppati al caffè e profumati al pistacchio, con crema di pistacchio (pasta pistacchio 5,8 %) e decorazione con granella di pistacchio (2,4%).

art. 322R068

Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	1200 g	18 mesi	13x18



*Tiramisù pistacchio*



# I PICCOLI CAPOLAVORI

PICCOLI DESSERT, GRANDI DELIZIE



LA DONATELLA / I PICCOLI CAPOLAVORI



Tortino cuore caldo con il 15,5% di cioccolato. Un goloso scrigno monoporzione che nasconde una sorpresa morbida e avvolgente.

art. 325R086



100 g | 12 pz | 1200 g | 18 mesi | 16x17

*Soufflé al cioccolato  
(15,5% cioccolato)\**



**SOUFFLÈ  
CIOCCOLATO BIANCO\***

art. 325R102



100 g | 12 pz | 1200 g | 18 mesi | 16x18

**SOUFFLÈ CIOCCOLATO  
FONDENTE PIÙ GUSTO\***

art. 325R104



100 g | 12 pz | 1200 g | 18 mesi | 16x18

**SOUFFLÈ  
PISTACCHIO\***

art. 325R090



90 g | 12 pz | 1080 g | 18 mesi | 14x15

**SOUFFLÈ  
AI DUE CIOCCOLATI\***

art. 325R088



100 g | 12 pz | 1200 g | 18 mesi | 14x15

**\*Istruzioni per la cottura**

In microonde: togliere il pirottino e cuocere per **55 sec a 750 W** per cioccolato, cioccolato fondente e due cioccolati, **45 sec a 750 W** per pistacchio e cioccolato bianco. Nel forno ventilato: scongelare a temperatura ambiente per **1h** quindi cuocere in forno ventilato a **180-190°C** per **8-10 min**.

**TIRAMISÙ  
GLUTEN FREE**

art. 325R007

In bicchiere con coperchio



Scong. 1 ora a temp. ambiente	100 g	12 pz	1200 g	18 mesi	8x21

**CROCCANTE NOCCIOLA  
GLUTEN FREE**

art. 325R022

In bicchiere con coperchio



Scong. 1 ora a temp. ambiente	100 g	12 pz	1200 g	18 mesi	8x21

**MOUSSE AI FRUTTI  
DI BOSCO GLUTEN FREE**

art. 325R006

In bicchiere con coperchio



Scong. 1 ora a temp. ambiente	100 g	12 pz	1200 g	18 mesi	8x21

**BICCHIERE CHEESECAKE**

art. 325R023



Scong. 30 min a temp. ambiente	95 g	6 pz	570 g	18 mesi	16x20

**BICCHIERE TIRAMISÙ**

art. 325R024



Scong. 30 min a temp. ambiente	70 g	6 pz	420 g	18 mesi	16x20

**BICCHIERE MERINGA  
PISTACCHIO E CARMELLO**

art. 325R026



Scong. 30 min a temp. ambiente	70 g	6 pz	420 g	18 mesi	16x20

Famosi dolcetti di origine campana, preparati con una morbida cupola di pan di Spagna farcita e ricoperta con crema al limone.



art. 325R089

Scong. 1,5/2 ore a temp. ambiente	130 g	6 pz	780 g	12 mesi	9x20

*Tiramisù roulé*



Morbido pan di Spagna, farcito al mascarpone, spolverato con cacao in polvere. Originale versione mini tiramisù in formato roll.

art. 325R011

Scong. 30 min a temp. ambiente	55 g	15 pz	825 g	18 mesi	9x20

**CREMA CATALANA**

art. 325R009

Può essere flambata



**CANNOLO SICILIANO**

art. 303R054

Ricotta, arancia candita e cioccolato



Morbido pan di Spagna, farcito con leggera crema chantilly al gusto di limone, spolverato con zucchero in polvere.

art. 325R012

Scong. 30 min a temp. ambiente	55 g	15 pz	825 g	18 mesi	9x20

*Limoncini roulé*



Scong. 1 ora a temp. ambiente	100 g	12 pz	1200 g	18 mesi	8x16

Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	120 g	12 pz	1440 g	18 mesi	9x23

**SACHERINI**

art. 325R013



Scong. 1 ora a temp. ambiente	55 g	15 pz	825 g	18 mesi	9x20

**PASTICCINI 32 PZ**

art. 325R016



Scong. 1/2 ore a temp. ambiente	32 pz	450g x 2	18 mesi	9x20

**BABÀ LIMONCELLO**

art. 325R018



Scong. 1 ora a temp. ambiente	100 g	10 pz	1000 g	18 mesi	10x20

Base di pan di Spagna, doppio strato di semifreddo nocciola e ricotta, decorazione con granella di nocciola. Pronto da servire, direttamente dal freezer alla tavola.

*Golose Emozioni alla ricotta e nocciola*



art. 325R103



100 g 9 pz 900 g 18 mesi 12x25

*Golose Emozioni al cioccolato fondente*



Base di pan di Spagna, mousse semifreddo al cacao e cuore di crema al cioccolato fondente (14%), decorato con riccioli di cioccolato fondente (5%). Pronto da servire, direttamente dal freezer alla tavola.

art. 325R107



100 g 9 pz 900 g 18 mesi 12x25

Base di pan di Spagna, semifreddo cheesecake da personalizzare a piacimento con frutta o salse. Pronto da servire, direttamente dal freezer alla tavola.

*Golose Emozioni cheesecake*



art. 325R108



100 g 9 pz 900 g 18 mesi 12x25



# CREAZIONI D'ARTISTA

## ESPLOSIONE DI GUSTI E CONSISTENZE SETOSE



art. 321R021

Cheesecake italiana cotta preparata con ricotta (17%), decorazione ai frutti rossi (9,5%). Un'originale rivisitazione della classica cheesecake.

Scong. 4/5 ore a temp. ambiente	1500 g	18 mesi	8x20
---------------------------------	--------	---------	------



*Torta cioccolato fondente*

Soffici strati di pan di Spagna al cacao, alternati da crema al cioccolato con nota di arancio. Copertura con glassa specchio al cioccolato e decorazione laterale con riccioli di cioccolato. Pretagliata in 16 porzioni.

art. 320R004

Scong. 3 ore a temp. ambiente	16 porz.	1900 g	18 mesi	12x15
-------------------------------	----------	--------	---------	-------

art. 320R006

Classica cheesecake bianca preparata con formaggio e panna, su base di croccante biscotto. Pretagliata in 14 comode fette.

Scong. 3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1500 g	18 mesi	12x20
-------------------------------	----------	--------	---------	-------



**CHEESECAKE  
FRAGOLINE**

art. 320R007

Crema con formaggio e panna



Scong. 3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1800 g	18 mesi	12x15

**BROWNIES**

art. 324R000

Cioccolato e noci pecan



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	30 porz.	2500 g	18 mesi	8x20



L'INCANTO DELLA

# meringata

LA MERINGA VENEZIANA DEVE LA SUA FAMA ALLA CONSISTENZA LEGGERA E SOFFICE DEL SUO INTERNO E ALLA CROSTA CROCCANTE CHE NE DETERMINA IL CARATTERE. LA DONATELLA HA VOLUTO ONORARE LA DELICATEZZA, IL PROFUMO E LA TRADIZIONE ANTICA DI QUESTO DOLCE CON LE SUE INIMITABILI CREAZIONI.



la Donatella  
— VENEZIA 1946 —



# LE INDIMENTICABILI

## RICORDI PIENI DI DOLCEZZA



### TORTA SAINT HONORÈ

art. 321R016

Decorata con **crema vaniglia e cacao e bigné ripieni**



Scong. 2 ore a temp. ambiente	1200 g	18 mesi	12x15
-------------------------------	--------	---------	-------

### TORTA VIENNESE AL CACAO

art. 321R015

Tripla strato di pan di Spagna



Scong. 3 ore a temp. ambiente	1000 g	18 mesi	12x20
-------------------------------	--------	---------	-------

### MOUSSE FRUTTI ROSSI

art. 321R020



Scong. 1/2 ore a temp. ambiente	1350 g	18 mesi	12x20
---------------------------------	--------	---------	-------

### MOUSSE LIMONE

art. 321R019



Scong. 2 ore a temp. ambiente	1200 g	18 mesi	12x20
-------------------------------	--------	---------	-------

Soffice impasto alle carote (16%) e farina di mandorle (9%), spolverato di zucchero a velo. Pretagliata in 12 porzioni.

art. 320R090

Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	12 porz.	1100 g	18 mesi	8x28



Dolce tipico della tradizione caprese, con morbido impasto di farina di mandorle e cacao, spolverato di zucchero a velo. Pretagliata in 12 porzioni.

art. 320R022

Scong. 1/2 ore a temp. ambiente	12 porz.	1200 g	18 mesi	8x28

**CIOCCOCOA**

art. 320R014

Base di croccante biscotto



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1300 g	18 mesi	8x28

**TORTA VIENNESE AL CACAO**

art. 320R025

Triplo strato di pan di Spagna



Scong. 3 ore a temp. ambiente	12 porz.	1000 g	18 mesi	12x20

**TORTA FORESTA NERA**

art. 320R020

Crema chantilly, crema al cacao e vere ciliegie



Scong. 1/2 ore a temp. ambiente	12 porz.	1300 g	18 mesi	12x15

**PREMIUM**

Meringata semifreddo con due croccanti strati di meringa farciti e ricoperti di soffice panna, decorata con granella di meringa. Pretagliata in 12 comode fette. Pronta da servire, direttamente dal freezer alla tavola.

art. 320R024

-	12 porz.	1000 g	18 mesi	12x15



**Torta Delizia ricotta e pere**

Base di croccante biscotto alla nocciola, farcita con crema di ricotta e pere. Pretagliata in 12 porzioni.

art. 320R003



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	12 porz.	1200 g	18 mesi	12x20

*Torta alle nocciole*



Due strati di morbidi biscotti alla nocciola (17,6%), con crema al cioccolato (14,8%) e alla nocciola (37,7%). Decorazione con granella di nocciole pralinate (6,5%). Pretagliata in 10 porzioni.

art. 321R108

Scong. 4/5 ore a temp. ambiente	10 porz.	1200 g	15 mesi	15x14

**PREMIUM**

Vassoio di 24 bignè ripieni di crema alla vaniglia (20,4%), avvolti in crema al cioccolato (69,7%).

art. 323R026

*Profiteroles cioccolato rettangolare*



Scong. 4/5 ore a temp. ambiente	24 porz.	1200 g	18 mesi	9x22

**PROFITEROLES BIANCO RETTANGOLARE**

art. 323R002

24 bignè ripieni di crema alla nocciola



**PROFITEROLES SCURO OVALE**

art. 323R029

30 bignè ripieni di crema chantilly



Scong. 1/2 ore a temp. ambiente	24 porz.	1200 g	18 mesi	10x20

Scong. 4/5 ore a temp. ambiente	30 porz.	1150 g	15 mesi	11x13



# DOLCI GEOMETRIE

## I RICCHI E CREMOSI



NOVITÀ

Morbido pan di Spagna che accoglie due strati di crema: crema alle nocciole (22,2%) e crema al torrone (25%). Decorazione con granella di nocciole.



*Francisco nocciola e torroncino*

art. 322R071



Scong. 4/5 ore a temp. ambiente	900 g	15 mesi	12x21
---------------------------------	-------	---------	-------

NOVITÀ

Morbido pan di Spagna che accoglie due strati di crema alla vaniglia (42,7%). Decorazione con mirtilli e ribes.



*Francisco mirtilli e ribes*

art. 322R069



Scong. 4/5 ore a temp. ambiente	900 g	15 mesi	12x21
---------------------------------	-------	---------	-------

NOVITÀ

Morbido pan di Spagna al cacao che accoglie due strati di crema: crema al cacao (22,2%) e crema alla vaniglia (29%). Decorazione con spolverata di cacao.



*Francisco cacao e crema*

art. 322R070



Scong. 4/5 ore a temp. ambiente	900 g	15 mesi	12x21
---------------------------------	-------	---------	-------

Soffici pan di Spagna bianco e scuro, farciti in alternanza con cioccolato bianco caramellato e crema pistacchio. Decorazione con granella di pistacchio.



art. 322R016



Scong. 2 ore a temp. ambiente	1100 g	18 mesi	13x18
-------------------------------	--------	---------	-------

*Trancio cioccolato caramello e pistacchio*

**TORTA AMARETTO TRANCIO**

art. 322R005



Scong. 1/2 ore a temp. ambiente	1000 g	18 mesi	13x18
---------------------------------	--------	---------	-------

**TORTA CHANTILLY TRANCIO**

art. 322R009



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	1000 g	18 mesi	13x18
---------------------------------	--------	---------	-------

**TORTA CAFFÈ TRANCIO**

art. 322R006



Scong. 1/2 ore a temp. ambiente	1000 g	18 mesi	13x18
---------------------------------	--------	---------	-------

**TORTA SAINT HONORÈ TRANCIO**

art. 322R008

Decorato con **bigné e granella di amaretto**



Scong. 1/2 ore a temp. ambiente	1000 g	18 mesi	13x18
---------------------------------	--------	---------	-------

**TORTA VIENNESE AL CACAO TRANCIO**

art. 322R011



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	1100 g	18 mesi	13x18
---------------------------------	--------	---------	-------

**TRANCIO MERINGATA**

art. 322R010

Pronto servizio. Decorata con **meringa e panna**



-	1000 g	18 mesi	13x18
---	--------	---------	-------

**CROSTATA FRUTTI DI BOSCO TRANCIO**

art. 322R001



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	1200 g	18 mesi	13x18
---------------------------------	--------	---------	-------

**TORTA MILLEFOGLIE TRANCIO**

art. 322R012

Sfoglia e crema pasticcera



Scong. 4/5 ore a temp. ambiente	1300 g	18 mesi	13x18
---------------------------------	--------	---------	-------

**ROULLÈ LIMONE**

art. 322R013

Pan di Spagna farcito al limone



Scong. 3 ore a temp. ambiente	1200 g	18 mesi	13x18
-------------------------------	--------	---------	-------

# TORTE VEGAN PREMIUM

## STRAORDINARIAMENTE UNICHE



LA DONATELLA / TORTE VEGAN PREMIUM



*Crostata ciliegia e cioccolato vegan*



**NOVITÀ**

Fragrante pasta frolla al cacao (34%) con profumata farcitura alla ciliegia (42%) e golose pepite di cioccolato (4,5%). Nel top una ricca decorazione con golosi riccioli di cioccolato. Uno dei dolci più amati dagli italiani preparato con metodo artigianale e proposto in versione vegan.

art. 321R109 PQV

VEGAN

Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	1000 g	18 mesi	8x28
---------------------------------	--------	---------	------

**NOVITÀ**



Friabile frolla multi cereali con farcitura di fragole (8,8%) e rabarbaro (6,6%), per un gusto deciso e un ottimo bilanciamento tra il dolce della fragola e l'aspro del rabarbaro. Croccante decorazione con crumble di granella di biscotto al succo di barbabietola che le dona la colorazione rossa, per un'estetica originale e accattivante. Palm oil free e certificata vegan.

Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	900 g	18 mesi	8x28
---------------------------------	-------	---------	------

*Crostata fragola e rabarbaro*



*Crostata pere e noci*



**NOVITÀ**

Frolla al cacao con farcitura alle pere (90% di frutta). Decorata con granella di noci (5,7%), che le dona un crunchy perfetto e arrotonda il sapore dolce delle pere. Rifinita con una spolverata di zucchero a velo a contrasto con il colore scuro della frolla al cacao. Palm oil free e certificata vegan.

art. 321R116 PQV

VEGAN

Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	900 g	18 mesi	8x28
---------------------------------	-------	---------	------

LA DONATELLA

*Crostata mango e maracuja*



Delicata e morbida frolla multicereale con farcitura al mango e maracuja (44%). Una deliziosa crostata proposta in versione vegan certificato.



art. 321R110 PQV

Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	900 g	18 mesi	8x28

**CROSTATA MULTICEREALI LIMONE E ZENZERO**

art. 321R011 PQV

Farina di cereali



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	900 g	18 mesi	8x28

**PREMIUM**



pretagliata - art. 320R095 PQV

Delicata e morbida frolla ai 4 cereali (frumento, segale, avena e orzo) con semi di girasole e lino. Doppia farcitura ai lamponi e crema di cacao e nocciola. Guarnita con nocciole pralinate e crumble. Pretagliata in 12 porzioni. Certificata vegan.

Scong. 2 ore a temp. ambiente	12 porz.	1050 g	18 mesi	8x28

*Crostata crema nocciole e lamponi*



*Crostata multicereali sambuco e lampone*



Delicata e morbida frolla multicereale con farcitura al sambuco e lampone (44%). Certificata vegan.

**PREMIUM**



art. 321R012 PQV

Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	900 g	18 mesi	8x28

Morbida frolla preparata con farina di cereali. Farcitura al ribes rosso e succo di melograno (18%). Certificata vegan.



art. 321R014 PQV

Scong. 3 ore a temp. ambiente	900 g	18 mesi	8x28

*Morbida melograno e ribes*



VEGAN O TRADIZIONALE? SCEGLI IL TUO

# BeNessere

LA PASTA FROLLA LA DONATELLA È UN'ECCellenza RICONOSCIUTA E RICERCATA DA CHI DESIDERA UNA BONTÀ PREPARATA CON METODO ARTIGIANALE E UN'ESPERIENZA DI GUSTO ESCLUSIVA. LE NOSTRE CROSTATE HANNO UNA CONSISTENZA E UNA FRIABILITÀ UNICHE, FRUTTO DI UNA SCELTA ATTENTA DI INGREDIENTI DI ALTA QUALITÀ E DI UNA SAPIENTE LAVORAZIONE NEL PIENO RISPETTO DELLA RICETTA TRADIZIONALE.



*Metodo  
artigianale*



*Tradizione  
e innovazione*



*Vegan*



# LE FRIABILI GOLOSE

## DORATE E BUONISSIME



### LA DONATELLA / LE FRIABILI GOLOSE



#### CROSTATA MANDORLE

art. 321R001  
pret. - art. 320R008

Frolla con impasto mandorle



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	1200 g	18 mesi	8x28
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1200 g	18 mesi	8x28

#### CROSTATA RICOTTA

art. 321R005  
pret. - art. 320R012

Frolla con impasto ricotta e uvetta



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	1400 g	18 mesi	8x28
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1400 g	18 mesi	8x28

#### Crostata pere e cioccolato



Morbida pasta frolla al cioccolato farcita alla crema di cioccolato. Decorata con deliziose pere e riccioli di cioccolato. Intera o pretagliata in 14 porzioni.

art. 321R010  
pret. - art. 320R013

Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	1400 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1400 g	18 mesi	8x20

art. 321R009  
pret. - art. 320R017

Fragrante pasta frolla e morbido pan di Spagna ricoperti di crema, spicchi di mele e gelatina. Ricetta tradizionale. Intera o pretagliata in 14 porzioni.

Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	1400 g	18 mesi	8x28
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1400 g	18 mesi	8x28

#### Crostata mele



Morbida pasta frolla farcita con crema chantilly e decorata con frutta mista e gelatina. Intera o pretagliata in 14 porzioni.

art. 321R006  
pret. - art. 320R015



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	1400 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1400 g	18 mesi	8x20



*Crostata limone*



Morbida pasta frolla farcita con crema al limone e ricoperta di soffice plum cake. Intera o pretagliata in 14 porzioni.

art. 321R002  
pret. - art. 320R009



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	1400 g	18 mesi	8x28
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1400 g	18 mesi	8x28

**CROSTATA FRUTTI DI BOSCO**

art. 321R007  
pret. - art. 320R001

Frolla con **crema chantilly e frutti di bosco**



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	1400 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1400 g	18 mesi	8x20

**TORTA MELE TRADIZIONALE**

art. 321R008  
pret. - art. 320R011

Frolla con **ripieno di mele (34%) e ricoperta di plum cake**



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	1400 g	18 mesi	8x28
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1400 g	18 mesi	8x28

**CROSTATA CIOCCOLATO**

art. 321R003  
pret. - art. 320R010




Morbida frolla con **crema al cioccolato, ricoperta di plum cake**



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	1400 g	18 mesi	8x28
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1400 g	18 mesi	8x28

Dolce pasta frolla con cuore di crema pasticcera, ricoperta con bastoncini di mandorle tostate, pinoli e zucchero a velo. Intera o pretagliata in 14 porzioni.

art. 321R004  
pret. - art. 320R002

				
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	1400 g	18 mesi	8x28
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1400 g	18 mesi	8x28

*Torta della nonna*



*Torta crema e ciliegie*



Morbida pasta frolla, farcita con crema pasticcera e salsa all'amarena, decorata con ciliegie amarenate.

art. 321R106

				
Scong. 4/5 ore a temp. ambiente	-	1600 g	18 mesi	8x27

Morbida pasta frolla farcita con crema chantilly e guarnita con fragole e gelatina. Pretagliata in 14 porzioni.

art. 320R016

				
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	14 porz.	1400 g	18 mesi	8x20

*Crostata fragole*



# TORTE MAXI

## GRAN DOLCEZZA



LA DONATELLA / TORTE MAXI



*Maxi  
crema amarena*



**PREMIUM**  
Maxi torta alla crema e ciliegie pretagliata in 48 porzioni.  
Una base di morbida pasta frolla, farcita con crema pasticcera e salsa all'amarena, decorata con ciliegie amarenate.

art. 324R030

Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	48 porz.	2500 g	18 mesi	8x20

**MAXI MORBIDA RIBES ROSSO E MELOGRANO VEGAN**

art. 321R099



Scong. 3 ore a temp. ambiente	1850 g	18 mesi	8x20

**MAXI CROSTATATA SAMBUCCO E LAMPONE VEGAN**

art. 321R098



Scong. 3 ore a temp. ambiente	1850 g	18 mesi	8x20

**MAXI CROSTATA  
ALBICOCCA**

art. 324R001  
pret. - art. 320R121

Frolla con farcitura albicocca (40%) e decorata con plum cake



Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Scong. 3 ore a temp. ambiente	-	1800 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	48 porz.	1800 g	18 mesi	8x20

**MAXI CAKE CACAO**

art. 324R004  
pret. - art. 324R028

Soffice impasto al cacao



Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	2000 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	48 porz.	2000 g	18 mesi	8x20

**MAXI TORTA MELE**

art. 324R005



Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	2000 g	18 mesi	8x20

**MAXI TORTA  
DELLA NONNA**

art. 324R006  
pret. - art. 324R019



Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	2500 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	48 porz.	2500 g	18 mesi	8x20

**MAXI KÄSE SAHNE**

art. 324R007  
pret. - art. 324R025

Crema di ricotta e frutti di bosco



Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	2500 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	48 porz.	2500 g	18 mesi	8x20

**MAXI CIOCCOLATO**

art. 324R009  
pret. - art. 324R024



Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	2500 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	48 porz.	2500 g	18 mesi	8x20

art. 324R002  
pret. - art. 324R027

Impasto morbido allo yogurt, farcitura alle mele (40%), decorazione con croccanti crumble (7%). Intera o pretagliata in 48 porzioni.

Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	2000 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	48 porz.	2000 g	18 mesi	8x20

*Maxi cake  
mele e crumble*



*Maxi cake frutti rossi  
e crumble*



Impasto morbido allo yogurt, farcito al 40% con frutti rossi (ribes rosso, lampone, ribes nero, mirtillo nero, acai), decorato con crumble. Intera o pretagliata in 48 porzioni.

art. 324R003  
pret. - art. 324R026

Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	2000 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	48 porz.	2000 g	18 mesi	8x20

art. 324R008  
pret. - art. 324R016

Maxi torta Tiramisù con pan di Spagna, bagna al caffè e delicata crema mascarpone, il tutto decorato con cacao in polvere, 56% di farcitura. Intera o pretagliata in 48 porzioni.

Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	2500 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	48 porz.	2500 g	18 mesi	8x20

*Maxi  
tiramisù*



Maxi torta carote



Soffice impasto alle carote (8%) e farina di mandorle (9,6%). Rifinita con una spolverata di zucchero a velo a contrasto con il colore dorato dell'impasto.

NOVITÀ

art. 321R117

Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	2000 g	18 mesi	8x20

MAXI LIMONE

art. 324R010  
pret. - art. 324R017



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	2500 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	48 porz.	2500 g	18 mesi	8x20

MAXI CROSTATA FRUTTI DI BOSCO

art. 324R012  
pret. - art. 324R018



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	-	2500 g	18 mesi	8x20
Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	48 porz.	2500 g	18 mesi	8x20

MAXI NOCCIOLA

art. 324R011



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	2500 g	18 mesi	8x20
---------------------------------	--------	---------	------



# RICORDI AUTENTICI

## I DOLCI DEL CUORE



### LA DONATELLA / RICORDI AUTENTICI



#### TORTA DELLA NONNA

art. 320R027



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	1100 g	18 mesi	8x28
---------------------------------	--------	---------	------

#### CROSTATA LIMONE

art. 320R028



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	1100 g	18 mesi	8x28
---------------------------------	--------	---------	------

#### CROSTATA CIOCCOLATO

art. 320R029



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	1100 g	18 mesi	8x28
---------------------------------	--------	---------	------

#### TORTA MELE

art. 320R030



Scong. 2/3 ore a temp. ambiente	1000 g	18 mesi	8x28
---------------------------------	--------	---------	------

#### CROSTATA ALBICOCCA

art. 321R024



Scong. 2 ore a temp. ambiente	900 g	18 mesi	8x28
-------------------------------	-------	---------	------

#### CROSTATA AMARENA

art. 321R102



Scong. 2 ore a temp. ambiente	900 g	18 mesi	8x28
-------------------------------	-------	---------	------

# CIAMBELLONI GOLOSI

I SAPORI AUTENTICI



## LA DONATELLA / CIAMBELLONI GOLOSI



*Ciambellone marmorizzato*



Un dolce da colazione o merenda con impasto bigusto, cioccolato e bianco, chiamato marmorizzato in quanto in forma in cottura un effetto simile al marmo. Pretagliato in 16 fette.

art. 320R114

Scong. 4/5 ore a temp. ambiente	16 porz.	1000 g	15 mesi	8x22

*Ciambellone alle mele*



Ciambellone con impasto alle mele, pretagliato in 16 fette, per un prodotto sempre fresco.

art. 320R115

Scong. 4/5 ore a temp. ambiente	16 porz.	1000 g	15 mesi	8x22

*Ciambellone yogurt frutti di bosco*



Ciambellone con impasto allo yogurt e frutti di bosco, pretagliato in 16 fette, per un prodotto sempre fresco.

art. 320R116

Scong. 4/5 ore a temp. ambiente	16 porz.	1000 g	15 mesi	8x22



# IL DOLCE D'ARTISTA

CREATIVITÀ E INNOVAZIONE

LA DONATELLA / IL DOLCE D'ARTISTA

la Donatella  
PERFETTA LINEA

## TIRAMISÙ CUBO

325R056

Crema al mascarpone con  
pan di Spagna al caffè.

12PZ 80GR



## ROSSA DI SERA

325R054

Mousse al caramello con composta di lamponi,  
crema al cioccolato e pan di Spagna pralinato.

12PZ 90GR

## PERLA NERA

325R055

Mousse al cioccolato con crema alla  
nocciola e pan di Spagna al cioccolato.

12PZ 90GR



## MORELLINA

325R053

Mousse alla mandorla bianca con composta di more e fondo croccante al pralinato.

12PZ 90GR



## PIRAMIDE CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE

325R061

Bavarese al cioccolato bianco con gelèe al lampone e pan di Spagna. Da decorare a piacimento.

12PZ 100GR

## ASSORTIMENTO MISTO

325R058

Piccole opere d'arte per intense emozioni di gusto. Sfiziosi e sorprendenti mignon classici italiani, nati da un sapiente connubio di sapori tradizionali e ricerche innovative, capaci di offrire ricche sensazioni al palato e coinvolgere con l'eleganza della loro estetica preziosa.

56PZ 26GR 1400GR





I maestri di fiducia dell'Arte Bianca

## INDICE

- P 134 Le Dorate
- P 144 L'Italiana
- P 146 I Pani Speciali
- P 148 Bontà di Pane
- P 152 Je Suis Baguette
- P 156 Tradizioni di Pane
- P 160 Snack Bar
- P 164 Benessere Goloso
- P 166 I Buonissimi in Sacchetto



# I MAESTRI DI FIDUCIA DELL'ARTE BIANCA

## LE ABILI MANI DEI MAESTRI DI OGGI

Forno della Rotonda è sinonimo di pane preparato ad arte, è l'eccellenza dei nostri fornai capaci di ascoltare e prevedere i desideri dei consumatori, per soddisfare contemporaneamente ogni esigenza di tradizione e cambiamento, in un paese che non vuole e non può rinunciare alla bontà.



## LA NOSTRA DOPPIA LIEVITAZIONE

Le focacce Forno della Rotonda, con un'ampia alveolatura e croste particolarmente sottili e fragranti, devono la loro unicità a una lavorazione completamente fatta a mano: la pasta viene stesa nelle teglie per una prima lievitazione, poi si passa alla buchellatura, alla salamoia, e infine si procede con la farcitura. Segue una seconda lievitazione, la cottura e la congelazione finale.



## L'EREDITA' DELL'ARTE BIANCA

Con la stessa passione con cui abbiamo reinventato il lavoro del fornaio, Forno della Rotonda continua a portare l'eredità dell'Arte Bianca in ogni momento di consumo, anche con ricette personalizzate e innovative.



## I PIONIERI DEL PANE MODERNO

La cultura del pane nel nostro Paese è profondamente radicata, e la ritualità legata alla sua preparazione contribuisce a rendere il pane italiano un'autentica eccellenza gastronomica. Forno della Rotonda con la sua attività di ricerca continua e attenta e con i suoi impasti speciali porta avanti questo primato.



# LE DORATE

MORBIDE, CROCCANTI, PERFETTE E DELIZIOSE



Piccola focaccina tonda farcita con olive giganti (36%). Impasto di farina di grano con olio di oliva. Perfette in qualsiasi momento della giornata.

art. 310R019

180/190°	5/7'	50 g	50 pz	2,5 kg	12 mesi	8x8	ø 9 cm*

*Focaccina con olive giganti*



*Focaccina con pomodoro al forno*



Piccola focaccina tonda farcita con pomodoro a filetti cotto al forno, dal sapore morbido e rotondo. Impasto di farina di grano con olio di oliva.

art. 310R018

180/190°	5/7'	50 g	50 pz	2,5 kg	12 mesi	8x8	ø 9 cm*

## FOCACCINA CON CIPOLLA

art. 310R021



180/190°	5/7'	50 g	50 pz	2,5 kg	12 mesi	8x8	ø 9 cm*

## FOCACCINA ALL'OLIO DI OLIVA

art. 310R020



180/190°	5/7'	50 g	50 pz	2,5 kg	12 mesi	8x8	ø 9 cm*

*Focaccia DB  
con olio*



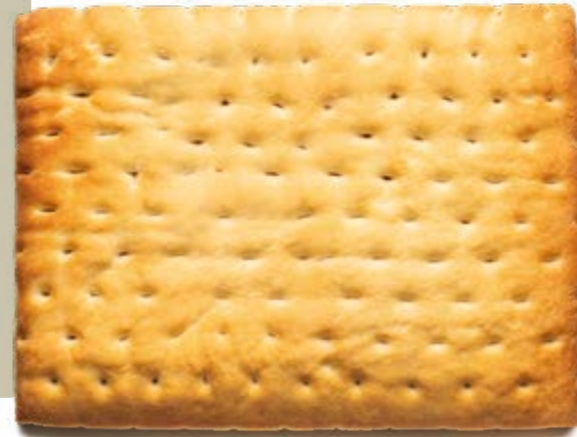
DOPPIA  
LIEVITAZIONE

Focaccia a doppia lievitazione, preparata con farina di tipo «0» con olio di oliva. Buchellatura a mano. Pronta da farcire. Confezionata singolarmente.

art. 340R015  
pretagliata 6 fette - art. 340R017

170/240°	3/6'	600 g	5 pz	3 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*
170/240°	3/6'	600 g	5 pz	3 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*

Pretagliata  
6 fette



*Focaccia DB  
cipolle*



DOPPIA  
LIEVITAZIONE

Focaccia a doppia lievitazione, preparata con farina di tipo «0» con olio di oliva e listarelle di cipolla bianca. Buchellatura e farciture a mano. Confezionata singolarmente.

art. 340R013

170/240°	3/6'	850 g	5 pz	4,25 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*



*Focaccia DB  
pomodorini e origano*



DOPPIA  
LIEVITAZIONE

Focaccia a doppia lievitazione, preparata con farina di tipo «0» con olio di oliva e pomodorini. Buchellatura e farciture a mano. Confezionata singolarmente.

art. 340R014

170/240°	3/6'	850 g	5 pz	4,25 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*



*Focaccia DB  
con olive*



DOPPIA  
LIEVITAZIONE

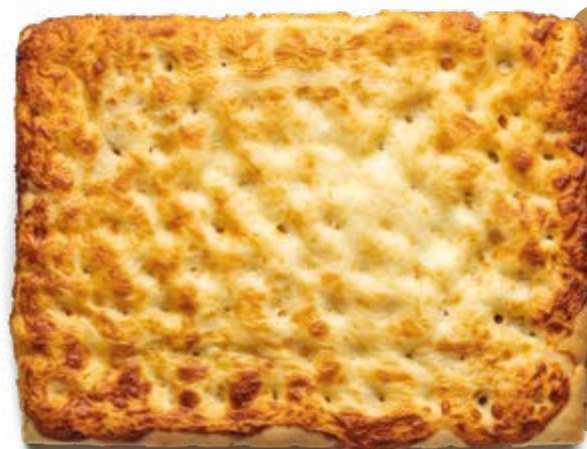
Focaccia a doppia lievitazione, preparata con farina di tipo «0» con olio extra vergine di oliva e il 24% di olive denocciolate. Buchellatura e farciture a mano. Confezionata singolarmente.

art. 340R012

170/240°	3/6'	850 g	5 pz	4,25 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*



*Focaccia DB stracchino*



Focaccia a doppia lievitazione, preparata con farina di tipo «0» con olio extra vergine di oliva e il 20% di formaggio stracchino. Buchellatura e farcitura a mano. Confezionata singolarmente.

DOPPIA LIEVITAZIONE

**PREMIUM**

art. 340R011  
pret. 6 fette - art. 340R016

	🌡️	🕒	📍	📦	📏	📅	🛒	📐
	170/240°	3/6'	850 g	5 pz	4,25 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*
Pretagliata 6 fette	170/240°	3/6'	850 g	5 pz	4,25 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*

*Focaccia DB multicereali*



**NOVITÀ**

DOPPIA LIEVITAZIONE



art. 340R021

Focaccia con impasto a doppia lievitazione, bucherellata a mano. Preparata con lievito madre, semi e cereali (20,9%) macerati insieme per renderli morbidi al palato. Ricoperta con semi di sesamo, semi di lino, semi di zucca e di girasole (3,8% di semi in superficie) che donano croccantezza in un equilibrato contrasto con la morbidezza della pasta. Certificata vegan.

	🌡️	🕒	📍	📦	📏	📅	🛒	📐
	170/240°	3/6'	625 g	5 pz	3,125 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*

**FOCACCIA LIGURE**

art. 312R179  
art. 312R178

Confezionata singolarmente



	🌡️	🕒	📍	📦	📏	📅	🛒	📐
	180/190°	7/8'	600 g	8 pz	4,8 kg	12 mesi	8x5	30x40 cm*
	180/190°	7/8'	1200 g	10 pz	12 kg	12 mesi	4x5	60x40 cm*

**FOCACCIA POMODORINI**

art. 312R183  
art. 312R182

Confezionata singolarmente



	🌡️	🕒	📍	📦	📏	📅	🛒	📐
	200/210°	8/10'	800 g	8 pz	6,4 kg	12 mesi	8x5	30x40 cm*
	200/210°	8/10'	1600 g	10 pz	16 kg	12 mesi	4x5	60x40 cm*

**FOCACCIA OLIVE INTERE**

art. 312R177  
art. 312R176

Confezionata singolarmente



	🌡️	🕒	📍	📦	📏	📅	🛒	📐
	180/190°	8/10'	800 g	8 pz	6,4 kg	12 mesi	8x5	30x40 cm*
	180/190°	8/9'	1600 g	10 pz	16 kg	12 mesi	4x5	60x40 cm*

**FOCACCIA CIPOLLA**

art. 312R180

Confezionata singolarmente

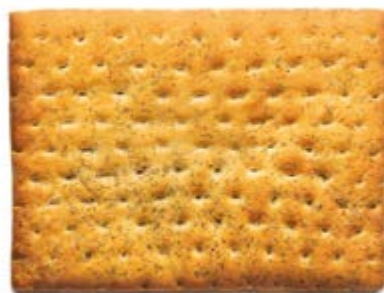


	🌡️	🕒	📍	📦	📏	📅	🛒	📐
	200/210°	7/8'	1400 g	10 pz	14 kg	12 mesi	4x5	60x40 cm*

**FOCACCIA PATATE  
ROSMARINO**

art. 312R170  
art. 312R174

Confezionata singolarmente



180/190°	7/8'	750 g	8 pz	6 kg	12 mesi	8x5	30x40 cm*
200/210°	7/8'	1500 g	10 pz	15 kg	12 mesi	4x5	60x40 cm*

**FOCACCIA  
STRACCHINO**

art. 312R185  
art. 312R184

Confezionata singolarmente



200/210°	8/10'	700 g	8 pz	5,6 kg	12 mesi	8x5	30x40 cm*
200/210°	8/10'	1400 g	10 pz	14 kg	12 mesi	4x5	60x40 cm*

**NOVITÀ**

DOPPIA  
LIEVITAZIONE



art. 340R023

Focaccia con impasto a doppia lievitazione e olio di oliva (5,1%), bucherellata e farcita a mano con un mix di verdure (37%): peperoni gialli e rossi a filetti grigliati, zucchine a stick grigliate, cipolla affettata. Crosta dorata e leggermente croccante che contrasta armoniosamente con la morbidezza che le verdure donano all'impasto. Certificata vegan.

170/240°	3/6'	950 g	5 pz	4,75 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*



*Focaccia DB  
verdure*





*Le focacce che  
lievitano due volte*



**BENVENUTI NELL'IRRESISTIBILE  
MONDO DELLE FOCACCE FORNO  
DELLA ROTONDA, UN AUTENTICO  
ABBRACCIO DI SAPORE E TRADIZIONE  
CHE VI CONDURRÀ IN UN VIAGGIO  
ATTRAVERSO UNA PERFEZIONE  
D'ISPIRAZIONE ARTIGIANALE.  
OGNI FASE DELLA LAVORAZIONE  
È ESEGUITA A MANO E UNA SECONDA  
LIEVITAZIONE COMPLETA IL NOSTRO  
RITUALE, DANDO VITA A FOCACCE  
CHE RACCONTANO AUTENTICITÀ  
E GUSTI UNICI.**



# doppia



*ampia  
alveolatura*

*lavorazione  
a mano*

## LIEVITAZIONE





# L'ITALIANA

BUONA COME LA STORIA DELLA PIZZA

FORNO DELLA ROTONDA / L'ITALIANA



*Pizza doppia mozzarella*



Impasto di farina di grano tenero tipo «0» con olio di oliva, farcita con mozzarella (22%) e polpa fine di pomodoro (16%).

art. 312R175

180/190°	8/10'	925 g	7 pz	6,475 kg	12 mesi	8x5	30x40 cm*

**PIZZA MOZZARELLA DB**

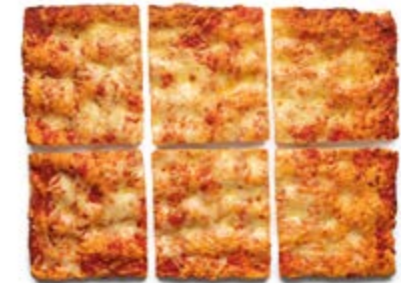
art. 310R059



170/240°	3/6'	1000 g	5 pz	5 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*

**PIZZA MOZZARELLA DB TRANCI**

art. 310R058



170/240°	3/6'	1000 g	5 pz	5 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*

Pretagliata  
6 fette

**BASE ROSSA DB**

art. 310R062



170/240°	3/6'	850 g	5 pz	4,25 kg	12 mesi	8x8	40x30 cm*



# I PANI SPECIALI

## BUONO COME IL PANE

art. 342R123

Pane morbido già cotto, preparato con farina di frumento. Pronto da farcire con creatività per preparare sfiziosi panini mignon.

Scong. a temp. ambiente	25 g	200 pz	5 kg	9 mesi	4x8	8 cm*



art. 342R029

Pane dall'intrigante forma a triangolo preparato con farina di semola di grano duro, farina di grano tenero tipo «o» e farina di cereali maltati.

Scong. a temp. ambiente	85 g	47 pz	4 kg	12 mesi	8x6	14 cm*

**BASTONCINO ALLE OLIVE 95G** art. 342R165



220/230°	8/10'	95 g	42 pz	4kg	12 mesi	8x6	15 cm*

\*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa



# BONTÀ DI PANE

DOVE C'È PANE C'È BUONO



FORNO DELLA ROTONDA / BONTÀ DI PANE

**BOCCONCINO GERME GRANO 50G** art. 342R057



180/190°	8/10'	50 g	80 pz	4 kg	12 mesi	8x7	9 cm*

**CIABATTINA 50G** art. 342R036



180/190°	12/15'	50 g	80 pz	4 kg	12 mesi	8x7	9,5 cm*

**CIABATTINA RETTANGOLARE 100G** art. 342R035



180/190°	12/15'	100 g	40 pz	4 kg	12 mesi	8x6	18 cm*

**CIABATTINA RUSTICA 100G** art. 342R438

Con lievito madre. Scongellare e scaldare.



100 g	40 pz	4 kg	12 mesi	8x6	18 cm*

**CIABATTINA RUSTICA PRETAGLIATA 100G** art. 342R440

Con lievito madre. Scongellare e scaldare.



100 g	40 pz	4 kg	12 mesi	8x6	18 cm*

\*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa

FORNO DELLA ROTONDA

Ciabatta di farina di grano tenero preparata con l'antico metodo indiretto e lunga lievitazione di 24 ore. Taglio in superficie fatto a mano.



art. 342R049

180/190°	13/15'	250 g	32 pz	8 kg	12 mesi	4x6	28 cm*

*Ciabatta artigianale  
250g*

Ciabatta con farina di segale (6,5%) e olio extra vergine di oliva. Preparata con il metodo della la biga che prevede una lunga lievitazione di 24 ore.



art. 342R051

180/190°	15/18'	250 g	32 pz	8 kg	12 mesi	4x6	28 cm*

*Ciabatta alla segale  
250g*



Originale pane con fiocchi di patata (8%) e olio extra vergine di oliva. Un pane che prevede il taglio in superficie realizzato singolarmente a mano.

art. 342R052

180/190°	18/20'	250 g	32 pz	8 kg	12 mesi	4x6	28 cm*

*Ciabatta alla patata  
250g*



Pane di semola rimacinata di grano duro (37,5%) con farina di grano tenero. Lavorazione con la biga e lunga lievitazione di 24 ore. Taglio superficiale fatto a mano.

art. 342R050

180/190°	15/18'	250 g	32 pz	8 kg	12 mesi	4x6	28 cm*

*Panstivale  
con semola 250g*



# JE SUIS BAGUETTE

MORBIDEZZA, LEGGEREZZA E CROCCANTEZZA

## BAGUETTE MIX SEMI 250G

art. 342R098



180/200°	20/25'	250 g	34 pz	8,5 kg	12 mesi	4x7	55 cm*

## BAGUETTE PRESTIGE 290G

art. 342R001



180/200°	22/24'	290 g	40 pz	11,6 kg	12 mesi	4x6	55 cm*

## DEMI BAGUETTE PRESTIGE 150G

art. 342R006  
art. 342R009



180/190°	22/24'	150 g	27 pz	4,05 kg	12 mesi	8x6	28 cm*
180/190°	22,24'	150 g	72 pz	10,8 kg	12 mesi	4x6	28 cm*

## DEMI BAGUETTE PANTELLERIA OLIVE E CAPPERI 150G

art. 342R010



180/190°	18/20'	150 g	47 pz	7 kg	12 mesi	4x6	28 cm*

**DEMI BAGUETTE  
MIX DI SEMI 150G**

art. 342R046



180/190°	12/15'	150 g	47 pz	7 kg	12 mesi	4x7	26 cm*

**BAGUETTE EUROPAIN  
INTEGRALE 100G**

art. 342R016



180/190°	18/20'	100 g	40 pz	4 kg	12 mesi	8x6	20 cm*

**BAGUETTE MIGNON 36G**

art. 342R004



180/190°	18/20'	36 g	112 pz	4 kg	12 mesi	8x7	9 cm*

**BAGUETTE EUROPAIN 100G**

art. 342R002



180/190°	18/20'	100 g	40 pz	4 kg	12 mesi	8x6	20 cm*

**BAGUETTE PETIT  
PAIN 52G**

art. 342R003



180/190°	18/20'	52 g	77 pz	4 kg	12 mesi	8x7	11 cm*

**BAGUETTE MIGNON  
MULTICEREALI 40G**

art. 342R011



180°	11'	40 g	100 pz	4 kg	12 mesi	8x7	9 cm*

# TRADIZIONI DI PANE

## STORIE DI AMORE E DEDIZIONE



Gustoso pane sfogliato preparato con farina di grano tenero tipo «0». Ottimo per il cestino del pane o per preparare piccoli e sfiziosi panini.

art. 342R448

175/180°	22/24'	65 g	68 pz	4,5 kg	12 mesi	8x10

Schiocco 65g



**SCHIOCCO ALLE OLIVE 65G**

art. 342R450



175/180°	22/24'	65 g	68 pz	4,5 kg	12 mesi	8x10

**SCHIOCCO MULTICEREALI 65G**

art. 342R446



175/180°	22/24'	65 g	68 pz	4,5 kg	12 mesi	8x10

**SCHIOCCO PALM OIL FREE 65G**

art. 342R447



175/180°	22/24'	65 g	68 pz	4,5 kg	12 mesi	8x10

**SCHIOCCO MULTICEREALI PALM OIL FREE 65G**

art. 342R449



175/180°	22/24'	65 g	68 pz	4,5 kg	12 mesi	8x10



già cotto - art. 342R432  
al burro - art. 342R128

Tipico pane di origine alsaziana dalla forma ad anello, con le estremità annodate. Decorato con sale grosso. Proposto anche nella versione al burro.



*Brezel*

Scong. a temp. ambiente	100 g	44 pz	4400 kg	12 mesi	4x10	14,5 cm*	
180/190°	12/14'	100 g	80 pz	8 kg	9 mesi	4x11	14,5 cm*

**KAISER 70G**

art. 342R308



190/200°	10/12'	70 g	90 pz	6,3 kg	12 mesi	4x6	ø 10 cm*

**MINIROSETTE MIX 40G**

art. 342R124



190/200°	5/7'	40 g	100 pz	4 kg	12 mesi	4x9	ø 8,5 cm*



# SNACK BAR

TUTTO IL BUONO FUORI CASA



**LIEVITO Madre**

Ciabattina pretagliata con farina di grano tenero tipo «0» e tipo «2» macinata a pietra. Pronta da farcire.

art. 342R038

Scong. a temp. ambiente	120 g	34 pz	4 kg	12 mesi	8x6	18 cm*
-------------------------	-------	-------	------	---------	-----	--------



*Ciabattina rustica pretagliata 120g*

**CIABATTINA MIX SEMI PRETAGLIATA 100G** art. 342R060



Scong. a temp. ambiente	190/210°	5/8'	100 g	40 pz	4 kg	12 mesi	8x7	18 cm*
-------------------------	----------	------	-------	-------	------	---------	-----	--------

**CIABATTINA RETTANGOLARE PRETAGLIATA 100G** art. 342R260



Scong. a temp. ambiente	100 g	40 pz	4 kg	12 mesi	8x6	18 cm*
-------------------------	-------	-------	------	---------	-----	--------

**PAN GRIGLIATO  
PRETAGLIATO 80G**

art. 342R109



Scong. a temp. ambiente	80 g	42 pz	3,36 kg	12 mesi	8x6	19,5 cm*

7 confezioni da 6 pezzi

**HOT DOG CON SESAMO  
PRETAGLIATO 75G**

art. 342R031



Scong. a temp. ambiente	75 g	36 pz	2,7 kg	12 mesi	4x20	19,5 cm*

**KAISER JUMBO BUN  
CON SESAMO  
PRETAGLIATO 71G**

art. 342R107



Scong. a temp. ambiente	71 g	30 pz	2,13 kg	12 mesi	4x16	ø 10,5 cm*

2 confezioni da 15 pezzi

**BIG JUMBO  
PRETAGLIATO 125G**

art. 342R110



Scong. a temp. ambiente	125 g	16 pz	2 kg	12 mesi	4x16	ø 14,5 cm*

4 confezioni da 4 pezzi

**TEXAS CON SESAMO  
PRETAGLIATO 55G**

art. 342R106

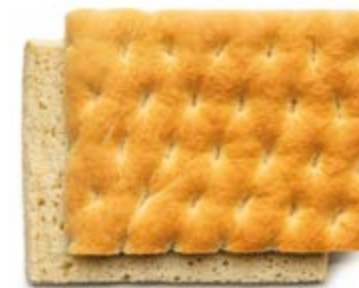


Scong. a temp. ambiente	55 g	48 pz	2,64 kg	12 mesi	4x16	ø 9,5 cm*

2 confezioni da 24 pezzi

**TRANCIO FOCACCIA  
RETTANGOLARE  
PRETAGLIATA 180G**

art. 312R112



Scong. a temp. ambiente	180 g	*32 pz	5,76 kg	18 mesi	8x6	18x14 cm*

8 confezioni da 4 pezzi

**PIADINA SFOGLIATA  
120G**

art. 342R099



Scong. a temp. ambiente	120 g	*60 pz	7,2 kg	12 mesi	8x10	ø 27 cm*

12 confezioni da 5 pezzi

**FOCACCINA TONDA  
PRETAGLIATA 80G**

art. 312R111



Scong. a temp. ambiente	80 g	*48 pz	3,84 kg	18 mesi	8x6	ø 12,5 cm*

8 confezioni da 6 pezzi



# BENESSERE GOLOSO

POWER FIT

**BOCCONCINO  
POWERFIT 50G**

art. 342R055  
art. 342R056\*



180/190°	5/7'	50 g	40 pz	2 kg	12 mesi	8x8	9,5 cm*
180/190°	5/7'	50 g	40 pz	2 kg	12 mesi	8x8	9,5 cm*

più 10 sachetti nel cartone

FORNO DELLA ROTONDA

# I BUONISSIMI IN SACCHETTO

PRONTO SERVIZIO, GRANDE GUSTO



**BAGUETTE PETIT 52G  
RETAIL** art. 342R005



190/200°	10'	52 g	152 pz	*8 kg	12 mesi	4x7	11 cm*

8 confezioni da 1 kg

**BAGUETTE MIGNON  
36G RETAIL** art. 342R022



190/200°	8/10'	36 g	104 pz	*4 kg	12 mesi	8x6	9 cm*

8 confezioni da 500 g

**BAGUETTE MIGNON  
36G RETAIL** art. 342R032



190/200°	8/10'	36 g	224 pz	*8 kg	12 mesi	4x7	9 cm*

8 confezioni da 1kg

**JUMBO BUN 36G  
RETAIL** art. 342R125



Scong. a temp. ambiente	74 g	*56 pz	4,14 kg	12 mesi	4x10

14 confezioni da 4 pezzi



Il mestiere autentico dei Fornai

## INDICE

- P 172 Le Focacce Autentiche
- P 174 Le Ciabatte Artigiane
- P 180 Il Pane alla Francese
- P 184 Gli Stirati Artigianali



## IL MESTIERE AUTENTICO DEI FORNAI

### L'ARTE DELLA PANIFICAZIONE

Spar da generazioni, e con autentica passione, porta avanti la grande tradizione dell'arte bianca, conservando l'unicità della panetteria artigianale italiana. Così ogni giorno portiamo nel mercato la freschezza del pane, delle focacce, della pizza e dei grissini stirati a mano.



### LA NOSTRA ECCELLENZA PER VOI

Ogni giorno siamo presenti nei punti vendita e nelle panetterie attente a proporre eccellenza. Ci siamo riusciti con l'orgoglio di non scendere a compromessi sui ritmi, la cultura e lo spirito originale del mestiere del panettiere, per questo i nostri prodotti si distinguono per fragranza e bontà.



### TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Spar ha fatto dell'esperienza artigianale un'arte; doppia lievitazione, utilizzo del lievito madre, sono gli elementi che trasformano i nostri panificati in una sinfonia di sapori e fragranze. Nel dichiarato impegno di rispondere alle esigenze del mercato, offriamo prodotti di qualità affidabile e costante, offrendo un connubio unico di tradizione e innovazione.



### NEL CUORE DEL ROERO

Fin dal 1982, nel nostro panificio tradizionale nel cuore del Roero, abbiamo un solo mestiere: fare bene il pane. Un mestiere antico di segreti e pazienza: il nostro pane lievita ancora per tutto il tempo di cui ha bisogno. Perché il pane non è tutto uguale e il pane Spar, a cui non mettiamo fretta, si riconosce.

**SPAR**  
*Il Panificio*



# LE FOCACCE AUTENTICHE

SAPOROSE, FRAGRANTI E GUSTOSE

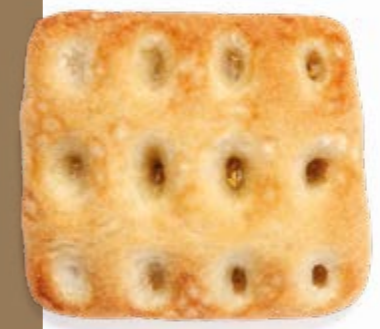
**PREMIUM**

Focaccina soffice dalla lunga shelf life, preparata con impasto di farina di grano, olio extra vergine di oliva e la giusta sapidità. Dalle esigue tempistiche di cottura, già porzionata a quadrotto, perfetta per il back to school così come in qualsiasi momento della giornata.

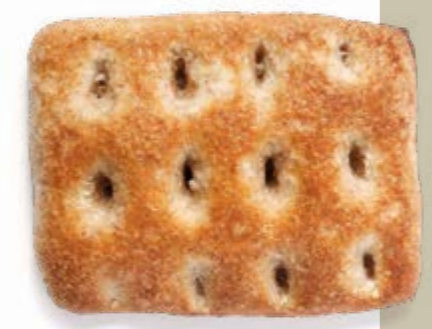
art. 313R004  
art. 310R023

240°	4'	45 g	4 kg	12 mesi	8x6	9x9 cm*
240°	4'	45 g	9 kg	12 mesi	4x6	9x9 cm*

*Focaccina soft olio oliva 45g*



*Focaccina soft integrale 45g*

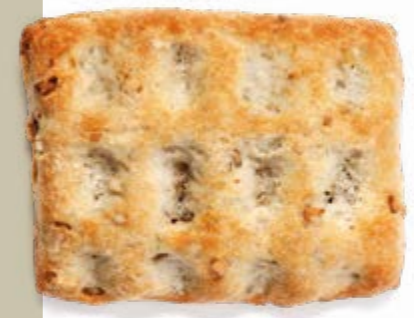


Focaccina preparata con impasto di farina integrale, olio extra vergine di oliva e la giusta sapidità.

art. 313R008

240°	4'	45 g	4 kg	12 mesi	8x6	9x9 cm*
------	----	------	------	---------	-----	---------

*Focaccina soft multicereali 45g*



Impasto tra i più ricercati nel mondo benessere, ricco di semi e fiocchi multigrain, con olio extra vergine di oliva. Mantiene inalterate le proprietà di morbidezza, gusto e durata una volta preparata.

art. 313R006

240°	4'	45 g	4 kg	12 mesi	8x6	9x9 cm*
------	----	------	------	---------	-----	---------

\*Essendo un prodotto a lievitazione, la misura riportata è indicativa





# LE CIABATTE ARTIGIANE

TUTTA LA MAGIA DELL'ARTE BIANCA

## BOCCONCINO CURCUMA 40G

art. 342R195

16 ore di lievitazione



200°	10/12'	40 g	-	4,5 kg	12 mesi	8x6	9,5 cm*

## CONCHIGLIA 100G

art. 340R001

Già cotto



Scong. a temp. ambiente	100 g	40 pz	4 kg	12 mesi	8x6	10x15 cm*

## PAN OPLÀ 40G

art. 342R281



180°	5'	40 g	112 pz	4,5 kg	12 mesi	8x6	10x5 cm*

**PANEPIATTO 300G**

art. 342R200



180°	16/18'	300 g	35 pz	10,5 kg	12 mesi	4x6	33 cm*

**PATAPANE 230G**

art. 342R199

Semola rimacinata



180°	20/22'	230 g	48 pz	11,04 kg	12 mesi	4x6	25 cm*

**CIABATTINA  
 MULTICEREALI 100G**

art. 342R198



180°	5'	100 g	36 pz	3,6 kg	12 mesi	8x7	18 cm*



## NON SCENDIAMO MAI A COMPROMESSI



IL NOSTRO SEGRETO È L'ANTICO "METODO INDIRETTO", CHE PREVEDE DI FAR LIEVITARE PER 16 ORE UN PREIMPASTO, DETTO BIGA, PRIMA DELLA NORMALE PANIFICAZIONE. IL RISULTATO È UN PANE LEGGERO, PROFUMATO E SAPORITO, DIGERIBILE E FRESCO PIÙ A LUNGO. OVVIAMENTE LA QUALITÀ DIPENDE ANCHE DAGLI INGREDIENTI DI PRIMISSIMA QUALITÀ, COME LE FARINE CHE SELEZIONIAMO SEVERAMENTE: SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI GRANO TENERO, MULTICEREALI, INTEGRALE. DALL'UNIONE DELL'ARTE BIANCA TRADIZIONALE E DELLE NOSTRE TECNOLOGIE MODERNE NASCE L'ECCELLENZA CHE OFFRIAMO OGNI GIORNO AI CONSUMATORI.



SPAR  
Il Panificio



# IL PANE ALLA FRANCESE

LA BAGUETTE BUONA E DORATA

## ANCIENNE 230G

art. 342R217

16+4 ore di lievitazione



180°	20/22'	230 g	-	9 kg	12 mesi	4x6	45 cm*

## PANE SEGALE 260G

art. 342R218

4 ore di lievitazione



180°	16/18'	260 g	-	10,5 kg	12 mesi	4x6	45 cm*

## PANE MULTICEREALI 260G

art. 342R219

4 ore di lievitazione



180°	16/18'	260 g	40 pz	10,5 kg	12 mesi	4x6	45 cm*

**BAGUETTE** art. 342R220  
 art. 342R221  
 art. 342R222  
 16+4 ore di lievitazione



180°	16/18'	240 g	40 pz	9,6 kg	12 mesi	4x6	56 cm*
180°	16/18'	280 g	40 pz	11,2 kg	12 mesi	4x6	58 cm*
180°	16/18'	300 g	35 pz	10,5 kg	12 mesi	4x6	58 cm*

**DEMI BAGUETTE 150G** art. 342R223  
 16+4 ore di lievitazione



180°	16/18'	150 g	72 pz	10,8 kg	12 mesi	4x6	27 cm*

**BAGUETTE SEMOLA 300G** art. 342R230  
 16+4 ore di lievitazione



180°	20/22'	300 g	35 pz	10,5 kg	12 mesi	4x6	55 cm*

**BAGUETTE SEMOLA SEMI SESAMO 300G** art. 342R231  
 16+4 ore di lievitazione



180°	20/22'	300 g	35 pz	10,5 kg	12 mesi	4x6	55 cm*

# GLI STIRATI ARTIGIANALI

SEMPLICI, AUTENTICI, UNICI

**i ROERO®**



SPAR / GLI STIRATI ARTIGIANALI



**GRISSINI EXTRA  
VERGINE DI OLIVA**

art. 349R003



250 g	25 pz	6,25 kg	6 mesi	6x5	32 cm*

**GRISSINI OLIO  
DI OLIVA**

art. 349R055



250 g	25 pz	6,25 kg	6 mesi	6x5	32 cm*

GRISSINI SESAMO

art. 349R017

GRISSINI OLIVE

art. 349R028

GRISSINI CIPOLLA

art. 349R030



GRISSINI BIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA

art. 349R007

GRISSINI BIO MAIS

art. 349R010

GRISSINI BIO  
ROSMARINO

art. 349R011



GRISSINI PIZZAIOLA

art. 349R034

GRISSINI INTEGRALI

art. 349R060

GRISSINI ALL'ACQUA

art. 349R063



GRISSINI "I ROERO"

200 g	10 pz	2 kg	6 mesi	12x6	23 cm*

FORNOITALIA PER UNA CRESCITA

# sosteNibile




FORNOITALIA ADERISCE AL PROGRAMMA DI SOSTENIBILITÀ DI BEEING, UNA START UP LA CUI MISSIONE È TUTELARE LE API TRAMITE PROGETTI INNOVATIVI.

Lo sapevi che...

Le api e gli impollinatori contribuiscono a 15 dei 17 SDGs: una serie di obiettivi stabiliti dalle Nazioni Unite nel settembre 2015 come parte dell' "Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile".



FORNOITALIA SOSTIENE IL PROGETTO "ADOTTANDO" ARNIE DA TRE DIFFERENTI APICOLTORI ITALIANI PRESENTI NEL PROGRAMMA DI BEEING.



UN'AZIONE CONCRETA IN FAVORE DI UN IMPATTO POSITIVO PER IL PIANETA E PER LA TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ TERRESTRE.







**PROGETTO FORNO ITALIA  
LIZZI S.R.L.**

Via M. Idiomi n. 2/B - 20057 Assago (MI)  
T. 02 4887161 | F. 02 48871620  
info@fornoitalia.it | fornoitalia.it



Le certificazioni dei nostri stabilimenti:

Assago



Jesolo



Sommariva Perno



Caronno Pertusella



Progetto  
**FORNOITALIA**

# PROGETTO FORNOITALIA