



IL LIBRO DE IL PASTICCERE

2026



NOI SIAMO SAMMONTANA ITALIA SOCIETÀ BENEFIT

La nostra impresa è nata ed è cresciuta grazie alla tenacia e alla passione di coloro che hanno creduto nel sogno di poter cambiare le proprie vite e di dare una direzione diversa e migliore al futuro.

Siamo consapevoli del **ruolo che abbiamo nei confronti delle generazioni di oggi e di quelle che verranno**: per questo ci impegniamo a rispondere alle più grandi sfide di oggi per lasciare, domani, un Pianeta che possa continuare ad accogliere progetti e sogni.

Costruire **il buono di domani** significa infatti impegnarsi fin da oggi a generare valore per le comunità, le persone, l'ambiente e i territori cui ci rivolgiamo ogni giorno. Da molto tempo, le nostre attività e i nostri prodotti sono ideati e realizzati con attenzione alla sostenibilità con l'obiettivo di nutrire il futuro delle nuove generazioni, con il Sorriso.

Il percorso che lungo diversi sentieri ha fatto incontrare tante storie imprenditoriali diverse, accomunate dalla stessa idea di qualità e di futuro, ci unisce oggi in una nuova realtà

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

un grande gruppo, una **forma societaria che consolida il nostro modello etico, responsabile e trasparente di fare impresa** e al contempo rappresenta l'avvio del nostro progetto di futuro. Lavoriamo insieme per tramandare a coloro che verranno ciò che abbiamo ricevuto da chi ci ha preceduti.

Alessandro Angelon
Amministratore Delegato
SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT





DA GENNAIO 2026 TUTTI I NOSTRI MARCHI APPARTENGONO A SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

CHE COS'È UNA SOCIETÀ BENEFIT?

Si tratta di una forma giuridica di impresa introdotta in Italia nel gennaio 2016 (primo Paese in Europa).

È un modello che impone di inserire nel proprio Statuto, oltre alle finalità di business, anche quelle di **beneficio comune** con l'obiettivo di **creare valore** per la Comunità, le Persone, l'Ambiente e i Territori in maniera **responsabile, sostenibile e trasparente**.

COME SI DIVENTA SOCIETÀ BENEFIT?

Cambiando forma allo statuto della società evidenziando gli impegni a condurre il business secondo un modello responsabile, etico e trasparente.

COSA SIGNIFICA ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Significa impegnarsi concretamente per avere un **impatto positivo** sulla Società e sul Pianeta. Le Società Benefit sono tenute a redigere ogni anno una relazione d'impatto che delinea i progressi rispetto agli obiettivi specifici inclusi nello Statuto e che descriva sia le azioni svolte sia i piani e gli impegni per il futuro.

PERCHÉ ABBIAMO SCELTO DI ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Perché crediamo che il nostro ruolo di impresa debba essere anche e soprattutto sociale oltre che economico.

IL NOSTRO IMPEGNO

In qualità di Società Benefit, Sammontana Italia si pone l'obiettivo di operare con profitto per perseguire finalità di beneficio per la società e di operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, territorio, ambiente e altri portatori di interesse.

Assicurare un futuro all'impresa non può certamente prescindere dalla sostenibilità economica ma questa è vana se non sostenuta da quella ambientale e sociale. Essere Società Benefit è un percorso fatto di impegni quotidiani, impegni verso i quali lo sforzo di Sammontana Italia è un piccolo ingranaggio che, per funzionare e portare risultati concreti, necessita del supporto e della collaborazione di tutti, nella consapevolezza che l'impatto positivo può essere massimizzato solo collettivamente".

SAMMONTANA
ITALIA
È UNA SOCIETÀ
BENEFIT





L'IMPEGNO DE IL PASTICCERE

Ci impegniamo costantemente per migliorare i nostri prodotti prestando particolare attenzione alla composizione della lista ingredienti, mantenendone sempre la bontà.

Vogliamo soddisfare le diverse esigenze nutrizionali e per farlo abbiamo introdotto nella nostra offerta prodotti Fonte di fibre, Vegani e Senza Glutine.

Tutti i prodotti sono fatti con:

100% uova da galline allevate a terra

100% Olio di Palma Certificato RSPO MB e SG



Dal 1 Gennaio 2022 Il Pasticcere si impegna a promuovere l'agricoltura sostenibile della filiera del grano tenero secondo la catena di custodia Mass Balance*

* Per ogni tonnellata di farina di grano utilizzata nelle sue proprie produzioni, assicura che pari quantitativo sia coltivato nel rispetto dei requisiti dello standard. Per maggiori dettagli sul bilancio di massa puoi consultare <https://www.iscc-system.org/certification/chain-of-custody/mass-balance/>

Scopri di più su ilpasticcere.it

UNA STORIA DI VALORI



Crediamo che il successo e la bontà dei nostri prodotti risiedano **nell'antico valore del tempo, sinonimo di qualità.**

1.

IL TEMPO:

necessario per la maturazione del nostro Lievito Madre, che custodiamo gelosamente da oltre 30 anni.

2.

IL TEMPO:

scandito da fasi di lievitazione, rinfreschi e riposi, per un processo produttivo che dura più di 60 ore.

3.

IL TEMPO:

che spendiamo per controllare che tutti i nostri prodotti soddisfino i requisiti di qualità che ci siamo imposti.

Il tempo che dedichiamo ogni giorno

per **fare con il cuore i prodotti per il tuo bar.**

UNA STORIA DI LAVORO, CURA E PASSIONE

Pensiamo che l'ispirazione unita al saper fare e al nostro lavoro fatto di cura e passione, siano la ricetta per offrire prodotti di qualità. **Il tempo** che dedichiamo ogni giorno per **fare con il cuore i prodotti per il tuo bar.**

VOGLIAMO ESSERE PUNTO DI RIFERIMENTO NEL MERCATO,
SINONIMO DI QUALITÀ E AFFIDABILITÀ, GRAZIE ALL'OFFERTA DELLA MIGLIORE
GAMMA DI PRODOTTI A LIEVITAZIONE NATURALE.





Le immagini sono puramente indicative

UNA STORIA DI VALORI



Lavoriamo seguendo le regole dell'antica tradizione del Lievito Madre da oltre 30 anni, **il cuore buono dei nostri prodotti.**

1.



LA MADRE *la nascita secondo natura*

Custodita nel cuore dello stabilimento di Vinci da più di 30 anni, ogni giorno la Pasta Madre viene arricchita con farina e acqua e lasciata riposare a temperatura e umidità controllata, così da attivarne la fermentazione. È l'inizio di un lungo processo.

2.



I RINFRESCI *la nutrizione per la crescita*

Sono le fasi di "nutrimento" della Pasta Madre, e consistono nell'aggiunta di farina e acqua all'impasto iniziale. I rinfreschi vengono ripetuti per 3 volte a intervalli di tempo prestabiliti.

3.



IL RIPOSO *l'ultima meritata coccola*

Con cura, costanza e attenzione la Pasta Madre viene lasciata riposare in ambiente a temperatura e umidità controllata, dove raggiunge la giusta maturazione per essere lavorata.

4.



L'IMPASTO *la base per la ricetta*

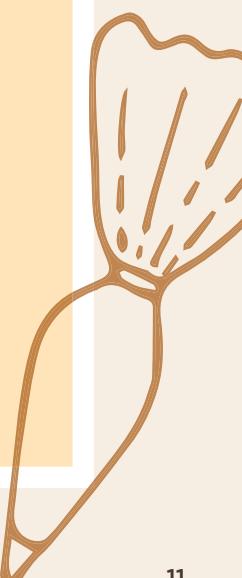
Dopo il giusto riposo, la Pasta Madre è pronta per essere impastata con l'aggiunta degli altri ingredienti: ecco il cuore buono dei prodotti de Il Pasticcere.



I prodotti che contengono **Lievito Madre de Il Pasticcere** sono indicati da questa icona



SOLO CON UNA LAVORAZIONE LUNGA E LENTA, DOPO I NECESSARI RIPOSI E RINFRESCI, IL LIEVITO MADRE Matura e trasforma l'impasto, arricchendolo di tutti quegli ingredienti che contribuiscono a conferire ai prodotti una struttura soffice che si mantiene nel tempo.





CORNETTO

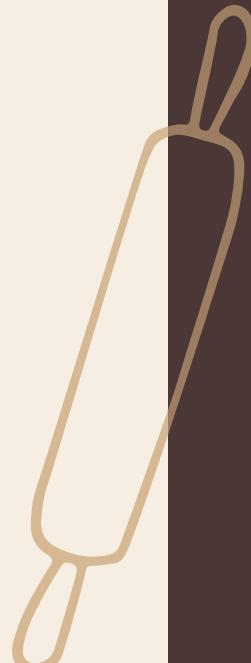
I cornetti sono la tipologia di prodotto **più richiesti e venduti nel mercato**.

Dalle ricette più semplici a quelle più ricche e creative, la nostra offerta è studiata per **soddisfare ogni giorno tutti i gusti e le esigenze dei tuoi clienti**.

**IL GRANDE
CLASSICO DELLA
COLAZIONE
ITALIANA AL BAR:
CORNETTO E
CAPPUCINO.**

Cornetto **Elite** | Cornetto **Maestro** |
Cornetto **Gran Maestro** | Cornetto **Joli** |
Cornetto **Sfogliato** | Cornetto **Supersupreme** |
Cornetto **Superfarcito** | Cornetto **Semplice** |
Cornetto **Specialità**

UN CLASSICO PER TUTTI I GUSTI



CORNETTO ELITE

Un morbido impasto abbinato a ricche farciture con decorazioni dedicate.

impasto: LIEVITO MADRE



CORNETTO ELITE DIRITTO VUOTO

Cornetto con Lievito Madre Il Pasticcere, senza farcitura. Decorato con cristalli di zucchero in superficie.

cod. 8468



75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO ELITE ALL'ALBICOCCA

Cornetto con Lievito Madre, con farcitura all'albicocca. Decorato con granella di zucchero in superficie.

cod. 8577



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO ELITE ALLA CREMA PASTICCERA

Cornetto con Lievito Madre, con farcitura alla crema pasticcera. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. 8578



90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO ELITE NOCCIOLA CACAO

Cornetto con Lievito Madre, con farcitura alla crema di nocciola cacao. Decorato con scaglie di cioccolato in superficie.

cod. 8579



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO ELITE AI FRUTTI DI BOSCO

Cornetto con Lievito Madre, con farina di frumento integrale macinata a pietra, arricchita con crusca, farina di segale, farina di avena e farina d'orzo. Con farcitura ai frutti di bosco (mirtilli, more, fragole e lamponi). Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. 8598



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO MAESTRO

La nostra tradizione ha saputo rinnovare la struttura e il gusto di una gamma classica e intramontabile.

Il giusto valore della qualità da scoprire morso dopo morso.



impasto: LIEVITO MADRE
DE IL PASTICCERE

CORNETTO MAESTRO VUOTO

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. 8273



75 g. 60 pz. 175°/180° C 25 min. circa

CORNETTO MAESTRO ALL'ALBICOCCA

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura all'albicocca. Decorato con granella di zucchero in superficie.

cod. 8274



75 g. 60 pz. 175°/180° C 25 min. circa

CORNETTO MAESTRO NOCCIOLA CACAO

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura alla nocciola cacao. Decorato con scaglie di cioccolato in superficie.

cod. 8276



75 g. 60 pz. 175°/180° C 25 min. circa

CORNETTO MAESTRO ALLA CREMA

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura alla crema pasticcera. Decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. 8275



75 g. 60 pz. 175°/180° C 25 min. circa

NOVITÀ

CORNETTO MAESTRO STRACCIALETTA

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura al fiordilatte, arricchito con gocce di cioccolato nell'impasto. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. 1860



75 g. 60 pz. 170°/180° C 25 min. circa



CORNETTO GRAN MAESTRO

Cornetti dalle grandi dimensioni,
caratterizzati da una pasta fragrante al
profumo di arancio che
si scioglie in bocca.



impasto: LIEVITO MADRE
DE IL PASTICCERE



CORNETTO GRAN MAESTRO VUOTO

Cornetto curvo sfogliato con
Lievito Madre de Il Pasticcere,
senza farcitura. Decorato con cristalli
di zucchero in superficie.

cod. 8160



85 g. 60 pz. 175°/180° C 25 min. circa

CORNETTO GRAN MAESTRO ALLA CREMA

Cornetto curvo sfogliato con
Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura
alla crema pasticcera. Decorato
con codette di zucchero in superficie.

cod. 8163



95 g. 60 pz. 175°/180° C 25 min. circa

CORNETTO GRAN MAESTRO ALL'ALBICOCCA

Cornetto curvo sfogliato con
Lievito Madre de Il Pasticcere,
con farcitura all'albicocca. Decorato
con zucchero semolato in superficie.

cod. 8162



95 g. 60 pz. 175°/180° C 25 min. circa

CORNETTO GRAN MAESTRO NOCCIOLA CACAO

Cornetto curvo sfogliato con
Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura
alla nocciola cacao.
Decorato con scaglie di cacao in superficie.

cod. 8164



95 g. 60 pz. 175°/180° C 25 min. circa



CORNETTO **JOLÌ**

La struttura sfogliata tipica del croissant al burro.

Il profumo fresco che lo rende inconfondibile. Il sapore ricco, ma delicato che non stanca mai!

NUOVA RICETTA
CON AGGIUNTA DI LIEVITO MADRE

impasto: BURRO E LIEVITO MADRE



JOLÌ VUOTO

Cornetto diritto sfogliato con pasta laminata al burro e aggiunta di Lievito Madre, senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. 8388



70 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ ARANCIA AMARA

Cornetto diritto sfogliato con pasta laminata al burro e aggiunta di Lievito Madre, farcito all'arancia amara. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. 8393



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ ALL'ALBICOCCA

Cornetto diritto sfogliato con pasta laminata al burro e aggiunta di Lievito Madre, farcito all'albicocca. Decorato con zucchero cristallino in superficie.

cod. 8389



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ ALLA CREMA

Cornetto diritto sfogliato con pasta laminata al burro e aggiunta di Lievito Madre, farcito alla crema. Decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. 8386



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ CINQUECEREALI MORE

Cornetto diritto sfogliato con pasta laminata al burro e aggiunta di Lievito Madre arricchita ai cinque cereali, farcito alle more. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. 8599



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



CORNETTO SFOGLIATO

Una struttura sfogliata, un impasto morbido al profumo di vaniglia e latte e topping di zucchero semolato, per una gamma completa di cornetti curvi, disponibile in 4 classiche varianti.

CORNETTO SFOGLIATO VUOTO

Cornetto curvo dalla soffice pasta sfogliata al profumo di latte, senza farcitura. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. 8394



80 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO SFOGLIATO ALBICOCCA

Cornetto curvo dalla soffice pasta sfogliata al profumo di latte, con farcitura all'albicocca. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. 8395



95 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO SFOGLIATO CREMA LIMONE

Cornetto curvo dalla soffice pasta sfogliata al profumo di latte, con farcitura alla crema limone. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. 8396



95 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO SFOGLIATO NOCCIOLA CACAO

Cornetto curvo dalla soffice pasta sfogliata al profumo di latte, con farcitura nocciola cacao. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. 8397



95 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.



CORNETTO SUPERFARCITO

Cornetti dalla fragrante pasta sfogliata all'aroma di vaniglia, di grandi dimensioni e abbondanti farciture. I topping differenzianti li rendono ancora più invitanti e facilmente riconoscibili in vetrina.



CORNETTO SUPERFARCITO ALL'ALBICOCCA

Cornetto diritto con ricca farcitura all'albicocca decorato con perle di zucchero in superficie.

cod. 8103



105 g. 60 pz. 170°/175° C 25/30 min.

CORNETTO SUPERFARCITO ALLA CREMA

Cornetto diritto con ricca farcitura alla crema decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. 8104



105 g. 60 pz. 170°/175° C 25/30 min.

CORNETTO SUPERFARCITO NOCCIOLA CACAO

Cornetto diritto con ricca farcitura di nocciola cacao decorato con scaglie in superficie.

cod. 8109



105 g. 60 pz. 170°/175° C 25/30 min.

CORNETTO SUPERFARCITO CREMAMARENA

Cornetto diritto con ricca farcitura alla crema pasticcera e amarena decorato con perle di zucchero in superficie.

cod. 8106



105 g. 60 pz. 170°/175° C 25/30 min.

CORNETTO SUPERSUPREME

La gamma creata per i più golosi.
Cornetti dalla doppia pasta
alla delicata nota di vaniglia,
con un ricco ripieno
in tre invitanti varianti.

FARCITO DA PUNTA A PUNTA!

SUPERSUPREME PISTACCIO

Cornetto diritto superfarcito da punta a punta. La doppia pasta contrasta piacevolmente con il gusto ricco e intenso di un abbondante ripieno al pistacchio.

cod. 8156



95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

SUPERSUPREME NOCCIOLA CACAO

Cornetto diritto superfarcito da punta a punta. La doppia pasta contrasta piacevolmente con il gusto ricco e intenso di un abbondante farcitura nocciola cacao.

cod. 8496



95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

SUPERSUPREME FRUTTI DI BOSCO

Cornetto diritto superfarcito da punta a punta. La doppia pasta si sposa con l'abbondante farcitura di lamponi, ribes rossi, fragole, more e mirtilli neri.

cod. 8497



95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO SEMPLICE

Semplicemente ottimo sia consumato al naturale che personalizzato con le farciture più classiche.

impasto: LIEVITO MADRE DE IL PASTICCERE

CORNETTO DIRITTO VUOTO

Cornetto diritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Decorato con una spolverata di zucchero in superficie. Da personalizzare a piacere.

cod. 8843



60 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.



CORNETTO SPECIALITÀ

Particolari abbinamenti per chi non si accontenta e chiede di più dal solito cornetto.

SPECIALI NELLA LORO SEMPLICITÀ!

CROISSANT BURRO VUOTO

Cornetto diritto con pasta laminata al burro, senza farcitura. Adatto anche per essere farcito.

cod. 8437



55 g. 75 pz. 180°/190° C 20/25 min.

CORNETTO MAXI VUOTO

Cornetto curvato a mano di grandi dimensioni, con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Con decorazioni di zucchero semolato in superficie.

cod. 8568



80 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO *Mielissa*

Cornetto vuoto dolcificato con miele, caratterizzato da una forma più corta e panciuta e da una incredibile struttura scioglievole e sfogliata. Lucidato in superficie.

cod. 1119



70 g. 50 pz. 170°/175° C 20/25 min.



BUONI PER TE!

Pensata per soddisfare le esigenze
di ogni cliente senza rinunciare al gusto,
una ricca offerta che comprende **prodotti fonte di**
fibre, vegani e senza glutine.

INVITANTI E GUSTOSI

Cornetto ai Cereali | Cornetto Vegano |
Muffin Senza Glutine | Cornetto Senza Glutine

PER SENTIRSI BENE CON GUSTO!



CORNETTO AI CEREALI

Sinceramente buoni, per una colazione che sa di natura.

Sempre più consumatori sono attenti alla qualità degli ingredienti e scelgono consapevolmente prodotti dai sapori autentici per le loro colazioni al bar.

FONTE DI FIBRE

impasto: LIEVITO MADRE DE IL PASTICCERI



100% INGREDIENTI VEGETALI*

* Potrebbe contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE. Pertanto, questo prodotto non è idoneo a soggetti allergici a tali sostanze.

CORNETTO CINQUECEREALI VUOTO

Cornetto curvo con Lievito Madre de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. 8467



60 g. 65 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO CINQUECEREALI MIELE

Cornetto diritto con Lievito Madre de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali. Con farcitura al miele. Lucidato in superficie.

cod. 8359



75 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO CINQUECEREALI FRUTTI DI BOSCO

Cornetto diritto con Lievito Madre de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali. Con farcitura ai frutti di bosco. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. 8358



75 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO INTEGRALE MELA E CANNELLA

Cornetto diritto con impasto a base di farina integrale macinata a pietra e farcitura alla mela con nota di cannella. Decorato con fiocchi di frumento granellato in superficie.

cod. 8260



80 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI ALL'ARANCIA AMARA

FRESCA BONTÀ SENZA RINUNCE

senza zuccheri aggiunti*

*con edulcoranti, contiene naturalmente zuccheri

CORNETTO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI* ALL'ARANCIA AMARA

Cornetto dalla struttura soffice e brioscianta, nato dall'unione di un impasto senza zuccheri aggiunti* e una gustosa farcitura all'arancia amara senza zuccheri aggiunti*

cod. 1121



*con edulcoranti, contiene naturalmente zuccheri

78 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO

VEGANO

Cornetti preparati con un impasto a base di Lievito Madre, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Ideali per chi ha deciso di seguire uno stile di vita naturale.



VEGANOK

AZIENDA N. 0886



LIEVITO
MADRE
IL PASTICCERE



100% INGREDIENTI VEGETALI*

* Potrebbe contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE.. Pertanto, questo prodotto non è idoneo a soggetti allergici a tali sostanze.

CORNETTO VEGANO VUOTO

Cornetto diritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. 8299



65 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO VEGANO ALL'ALBICOCCA

Cornetto diritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Con farcitura all'albicocca. Con semi di Teff tostati in superficie.

cod. 8298



75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO VEGANO NOCCIOLA CACAO

Cornetto curvo con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Con farcitura nocciola cacao. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. 8896



75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO VEGANO AL RIBES E MELOGRANO

Cornetto diritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Con farcitura al ribes e melograno. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. 8266



75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



SENZA GLUTINE

Prodotti ricchi di bontà e servizio,
confezionati singolarmente per
mantenere la freschezza a lungo
ed evitare contaminazioni.

Muffin scadenza: 6 mesi |
Cornetti scadenza: 6 giorni dallo scongelamento



MUFFIN AL Cioccolato

Soffice muffin senza glutine
al cacao con gocce di cioccolato.

cod. 8248



75 g. 8 pz. Già cotti si scongelano
a temp. ambiente in 2 ore circa

MUFFIN ALLA MELA

Soffice muffin senza glutine
con mela in pezzi e una nota di cannella.

cod. 8257



75 g. 8 pz. Già cotti si scongelano
a temp. ambiente in 2 ore circa

CORNETTO VUOTO

Cornetto senza glutine, soffice e appagante.
Senza farcitura.

cod. 8214



65 g. 10 pz. Già cotti si scongelano
a temp. ambiente in 3 ore circa
• Forno 170° per 15-18 min

PER RENDERE I CORNETTI ANCORA PIÙ GUSTOSI,
SCALARLI IN MICROONDE GIÀ SCONGELATI A
450 WATT PER CIRCA 40 SECONDI.



CORNETTO ALBICOCCA

Cornetto senza glutine, dal delizioso ripieno
all'albicocca.

cod. 8236



80 g. 10 pz. Già cotti si scongelano
a temp. ambiente in 3 ore circa
• Forno 170° per 15-18 min



MIDI, BABY E MIGNON

Ideali per gli alberghi, dalla colazione alle esigenze congressuali di buffet o coffee-break, e per i bar che vogliono sfruttare momenti di consumo al di fuori della prima colazione.

I CLASSICI DELLA COLAZIONE IN FORMATO RIDOTTO

Cornetto **Midi** | Cornetto **Midi Ricchi** |
Cornetto **Midi Joli** | Baby|
Mignon

PICCOLE TENTAZIONI, GRANDI SODDISFAZIONI

CORNETTO MIDI

Cornetti diritti dalle dimensioni ridotte, buoni nella loro semplicità. Disponibili in quattro varianti: vuoto, all'albicocca, cereali e miele e il cornetto vuoto vegano.



MIDI VEGANO



Cornetto diritto dalle piccole dimensioni con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff.

cod. 1111



40 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

100% INGREDIENTI VEGETALI*

* Potrebbe contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE. Pertanto, questo prodotto non è idoneo a soggetti allergici a tali sostanze.

MIDI CINQUECEREALE E MIELE

Cornetto dalle piccole dimensioni con Lievito Madre de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali (frumento, avena, riso, segale e orzo). Con farcitura al miele. Lucidato in superficie.

cod. 8221



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

100% INGREDIENTI VEGETALI*

* Potrebbe contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE. Pertanto, questo prodotto non è idoneo a soggetti allergici a tali sostanze.

MIDI VUOTO

Cornetto dalle piccole dimensioni arricchito da una fresca nota di agrumi. Senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. 8226



35 g. 100 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI ALL'ALBICOCCA

Cornetto dalle piccole dimensioni arricchito da una fresca nota di agrumi. Con farcitura all'albicocca. Lucidato e con granella di zucchero in superficie.

cod. 8227



40 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.



MIDI RICCHI

Cornetti diritti dalle dimensioni ridotte e dalle ricche farciture, pensati per la colazione in hotel e per stuzzicanti buffet.

TUTTA LA GOLOSITÀ
DELLA COLAZIONE
IN FORMATO RIDOTTO!

MIDI NOCCIOLA CACAO

Cornetto dalle piccole dimensioni sfogliato. Con farcitura alla crema nocciola cacao. Decorato con scaglie in superficie.

cod. 8169



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI SUPERSUPREME PISTACCHIO

Cornetto dalle piccole dimensioni superfarcito da punta a punta. La doppia pasta contrasta piacevolmente con il gusto ricco e intenso di un abbondante ripieno al pistacchio.

cod. 8292



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI SUPERSUPREME NOCCIOLA CACAO

Cornetto dalle piccole dimensioni superfarcito da punta a punta. La doppia pasta contrasta piacevolmente con il gusto ricco e intenso di un abbondante farcitura nocciole cacao.

cod. 8233



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

CORNETTO

MIDI JOLÌ

Ideali per momenti di consumo al di fuori della prima colazione, ottimi per arricchire e dare valore al buffet del tuo hotel.

NUOVA RICETTA
CON AGGIUNTA DI LIEVITO MADRE

impasto: BURRO E LIEVITO MADRE



MIDI JOLÌ

VUOTO

Cornetto dalle piccole dimensioni con pasta laminata al burro con aggiunta di Lievito Madre, senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. 8215



37 g. 100 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI JOLÌ

ALLA CREMA

Cornetto dalle piccole dimensioni con pasta laminata al burro con aggiunta di Lievito Madre, farcito alla crema. Decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. 8241



42 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI JOLÌ

ALL'ALBICOCCA

Cornetto dalle piccole dimensioni con pasta laminata al burro con aggiunta di Lievito Madre e farcitura all'albicocca. Decorato con cristalli di zucchero in superficie.

cod. 8216



42 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI JOLÌ

NOCCIOLA CACAO

Cornetto dalle piccole dimensioni con pasta laminata al burro con aggiunta di Lievito Madre, con farcitura di nocciola cacao. Decorato con scaglie di cioccolato in superficie.

cod. 8291



42 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.



BOMBOLONCINI *golosi*

Tre bomboloncini dagli impasti colorati che racchiudono golose farcite.

PER UN MOMENTO DI
DOLCEZZA GUSTOSO E
DIVERTENTE!

BOMBOLONCINO GOLOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

Soffice bomboloncino dal colorato
impasto rosso con ripieno al
cioccolato bianco.

cod. 1122



30 g. 28 pz. scongelamento a temperatura
ambiente per circa 1 ora

BOMBOLONCINO GOLOSO ALLA NOCCIOLA CACAO

Soffice bomboloncino dal colorato
impasto marrone con ripieno alla
noccioia cacao.

cod. 1123



30 g. 28 pz. scongelamento a temperatura
ambiente per circa 1 ora

BOMBOLONCINO GOLOSO ALLA NOCCIOLA BIANCA

Soffice bomboloncino dall'impasto
chiaro con ripieno alla
noccioia bianca.

cod. 1124



30 g. 28 pz. scongelamento a temperatura
ambiente per circa 1 ora



BABY

Paste lievite,
paste sfoglie e già cotti,
dal grazioso aspetto e
dall'irresistibile gusto.

UTILI E VERSATILI,
È SEMPRE TEMPO
PER UN BABY.

BABY MIX

Collo misto, composto da
25 Baby Bombolo cioccolato |
25 Baby Bombolo crema |
25 Baby Idillio cereali frutti di bosco |
25 Baby Idillio albicocca |
25 Baby Strudel mela e cannella.

cod. 8135



40 g. 125 pz. 170°/175° C 20/25 min.

BABY FROLLE MIX

Collo misto, composto da
38 Baci di Dama | 24 Cuori cacao |
15 Occhi di Bue fragola |
24 Occhi di Bue albicocca |
18 Damine | 24 Essine.

cod. 8272



1,5 kg. 143 pz. scongelamento a temperatura
ambiente in 2/3 ore

BABY CIAMBELLA

Baby ciambella vuota,
decorata da una spolverata
di zucchero in superficie.

cod. 8585



25 g. 100 pz. da scongelare a temperatura
ambiente (max 25° C) per almeno 15/30 min.

BABY DONUTS MIX

Collo misto di tre diversi tipi di
baby donuts, ricoperti con glassa colorata,
adatti a soddisfare tutti i gusti.

cod. 1868



2,376 kg 108 pz. da scongelare a temperatura
ambiente (max 25° C) per almeno 15/30 min.

BABY KRAPFEN ALLA CREMA

Baby Krapfen ripieno
alla crema.

cod. 8531



25 g. 100 pz. da scongelare a temperatura
ambiente (max 25° C) per almeno 15/30 min.



BABY

MUFFIN AL CACAO

Baby muffin dal soffice impasto al cacao.
Con farcitura alla nocciola cacao. Decorato con pezzi di cioccolato in superficie.

cod. 8165



30 g. 50 pz. scongelamento a temperatura ambiente per circa 1 ora

BABY

TRECCIA NOCI PECAN

Baby pasta intrecciata fragrante,
ripiena di sciroppo d'acero e decorata
con noci pecan in superficie.
La confezione contiene due sacchetti di
sciroppo d'acero per arricchire il prodotto.

cod. 1113



41,5 g. 120 pz. 190° C 15 min. circa
5 sacchetti da 24 pezzi cad.

BABY

MUFFIN ALL'ALBICOCCA

Baby muffin dal soffice impasto alla vaniglia.
Con farcitura all'albicocca. Decorato con
granella di zucchero in superficie.

cod. 8155



30 g. 50 pz. scongelamento a temperatura ambiente per circa 1 ora

NUOVA RICETTA

BABY

GIOSTRINA

Baby girella dal gusto
intenso di burro,
con crema e uvetta.

cod. 1871



35 g. 100 pz. 170°/180° C 18/20 min.

CROISSANT

MIGNON

Utili per completare l'offerta del tuo locale. Dalle pause di metà mattina al dopo pranzo, come piccola concessione abbinata al caffè o come sfizio pomeridiano.

DELIZIOSE MINIATURE DI CROISSANT



CROISSANT MIGNON

AL BURRO

Croissant diritto laminato al burro.
Molto versatile, ottimo al naturale
o con farciture sia dolci che salate.
Lucidato in superficie.

cod. 8384



25 g. 100 pz. 170°/180° C 15/25 min.

2,25 kg 90 pz. 170°/180° C 15/25 min.
3 sacchetti da 30 pz. cad.

LIEVITATI

La gamma delle paste lievite de
Il Pasticcere è stata studiata **per**
soddisfare i gusti di tutti i
tuoi clienti.

AL BURRO O CON LIEVITO MADRE

Invitanti Creazioni |
Semplici e Gustosi |

SEMPLICI O CON ABBONDANTE FARCITURA!



INVITANTI CREAZIONI

Una gamma pensata per tutti i golosi e per chi vuole iniziare la giornata con la giusta carica di gusto!



impasto: LIEVITO MADRE
DE IL PASTICCERE



BOMBOLO AI 3 CIOCOLATI

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta con note di burro e latte. Con abbondante farcitura di cioccolato bianco e gocce di cioccolato al latte. Decorato con scaglie di cioccolato in superficie.

cod. 8270



95 g. 50 pz. 170°/180° C 25 min. circa

BOMBOLO CREMA

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta con note di burro e latte. Con abbondante farcitura alla crema pasticcera. Decorato con perle di zucchero in superficie.

cod. 8959



95 g. 50 pz. 170°/180° C 25 min. circa

BOMBOLO CON CREMA E CIOCOLATO

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta con note di burro e latte. Con abbondante farcitura alla crema e cioccolato. Decorato con granella di cioccolato e granella di zucchero in superficie.

cod. 8237



90 g. 50 pz. 170°/180° C 25 min. circa

BOMBOLO CIOCCOLATO

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta con note di burro e latte. Con abbondante farcitura al cioccolato, arricchito da gocce cioccolato.

cod. 8961



90 g. 50 pz. 170°/180° C 25 min. circa



SEMPLICE & GUSTOSI

Ideali per chi vuole iniziare la giornata con un sorriso.



PAN DI ZUCCHERO

Soffice brioche con Lievito Madre de Il Pasticcere, con pasta aromatizzata con burro e panna. Decorata con granella di zucchero in superficie.

cod. 8385



50 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CUOR DI CREMA

Originale pasta a forma di cestino con Lievito Madre de Il Pasticcere, farcita con abbondante crema pasticcera a vista. Lucidata in superficie.

cod. 8375



87 g. 40 pz. 170°/180° C 20/25 min.

GUANCIALINO

Impasto friabile e sfogliato alla lieve nota di vaniglia, ripieno di gocce di cioccolato fondente.

cod. 8504



70 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.

NUTTINO

Pasta dalla forma allungata, con crema di nocciola cacao. Decorata con zucchero in superficie.

cod. 8685



70 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.

NUOVA RICETTA

GIOSTRINA CREMA E UVETTA

Pasta laminata con burro,
con farcitura di crema e uvetta sultanina.

cod. 1869



95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

RIPENI INTRIGANTI,
PER ABBINAMENTI SPECIALI!



PAIN JOLÌ CIOCCOLATO

Fagottino arrotolato ripieno di goloso cioccolato fondente, per un perfetto e appagante equilibrio di gusto.

cod. 8923



80 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

NUOVA RICETTA

TRECCIA AL BURRO CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO

Pasta al burro dalla forma intrecciata con farcitura di crema e pepite di cioccolato.

cod. 1872



90 g. 36 pz. 170°/180° C 20/25 min.

TRECCIA NOCI PECAN

Pasta intrecciata con ripieno di sciroppo d'acero. Decorata con noci pecan in superficie. La confezione contiene due sacchetti di sciroppo d'acero per decorare e arricchire a piacere il prodotto.

cod. 8998



98 g. 60 pz. 190° C 18 min. circa
5 sacchetti da 12 pezzi





SFOGLIE

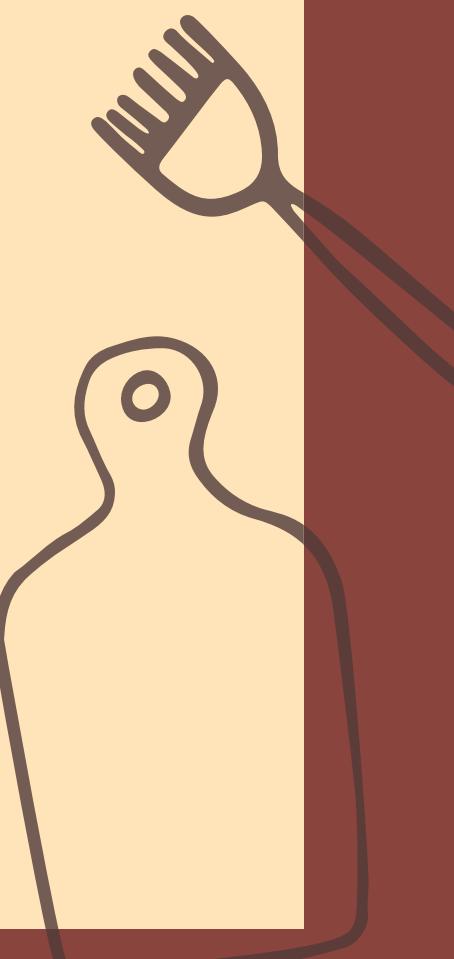
Gustosi abbinamenti, di frutta o di creme, dalle forme più fantasiose, che incuriosiscono e abbelliscono la vetrina.

Le sfoglie de Il Pasticcere **sono il giusto modo di iniziare la mattina** per chi è alla ricerca di **prodotti friabili, gustosi e con ricche farcite**.

**SEMPLICI
INGREDIENTI
PER SAPORI
DELICATI**

Fragranti golosità |
La tradizione pasticciere Toscana |
Creazioni di sfoglia

**FRAGRANTI TENTAZIONI
DAL SAPORE AUTENTICO.**



CREAZIONI DI SFOLGLIA

Combinazioni di gustose farciture con impasti semplici o ai cinque cereali.



STRUDEL ALLE MELE

L'originale ricetta dello Strudel esaltata dalla fragrante sfoglia de Il Pasticcere, con abbondante farcitura di mele in pezzi, cannella, uvetta e note di limone. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. 8133



85 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.

SFOGLIA CHANTILLY

Pasta sfoglia con crema chantilly dal gusto delicato. Decorata con zucchero semolato in superficie.

cod. 8357



80 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.

PASTEL DE NATA

Sfizioso dolce ispirato alla tradizione portoghese, caratterizzato da croccante pasta sfoglia al burro e delicata crema all'uovo al profumo di cannella.

cod. 6603



scongelare per 45 min.
a temperatura ambiente

74 g. 30 pz.

250° C

8/10 min.

MILLESFOGLIE PISTACCHIO E MASCARPONE

La nuova fragrante sfoglia ispirata alla tradizione artigianale, racchiude un abbondante e golosa farcitura al pistacchio e mascarpone.

cod. 1117



90 g. 50 pz. 185°/190° C 25/30 min.

INTRECCIO CREMA E AMARENA

Pasta sfoglia intrecciata con ricca farcitura di crema e amarena. Decorata con cristalli di zucchero in superficie.

cod. 8108



85 g. 70 pz. 185°/190° C 25/30 min.

INTRECCIO NOCCIOLA CACAO

Friabile pasta sfoglia intrecciata con una farcitura nocciola cacao. Croccante all'assaggio, grazie alla copertura di zucchero semolato in superficie.

cod. 8303



90 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.

FAGRANTI GOLOSITÀ

Gustosi abbinamenti di creme in un mix di forme inconfondibili.

ADATTE AD OGNI GUSTO ED ESIGENZA!

VELA NOCCIOLA CACAO

Pasta sfoglia farcita con crema di nocciola cacao, decorata con fiocchi di mais al cacao in superficie.

cod. 8559



TRIFOGLIO LATTE E PANNA

Pasta sfoglia dall'originale forma di trifoglio, con abbondante farcitura al latte e panna. Decorata con zucchero semolato in superficie.

cod. 8699



90 g. 50 pz. 185°/190° C 25/30 min.

BUDINO RISO

Pasta frolla con abbondante ripieno di crema e riso.

cod. 8223



90 g. 36 pz. 170°/180° C 20/25 min.

LA TRADIZIONE PASTICCERA TOSCANA

LUNA DI MELE

Pasta sfoglia zuccherata piegata a mano a forma di mezza luna, con farcitura di crema pasticcera e mele.

cod. 8690



90 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.

SFOGLIATELLA TOSCANA ALLA CREMA PASTICCERA

Pasta sfoglia zuccherata con farcitura alla crema pasticcera.

cod. 8691



90 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.

SFOGLIATELLA TOSCANA CREMA E RISO

Pasta sfoglia zuccherata con farcitura alla crema di riso.

cod. 8211



100 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.

85 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.

90 g. 36 pz. 170°/180° C 20/25 min.



GIÀ COTTI

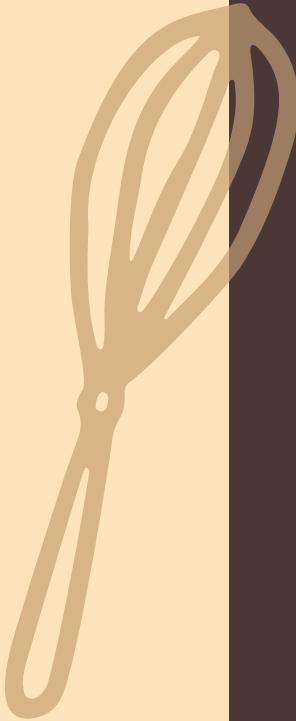
Comodi per la loro semplicità di preparazione,
non necessitano di cottura, si scongelano a
temperatura ambiente.

Adatti per essere offerti in ogni momento della
giornata.

PIACEVOLI
ALLA VISTA
APPAGANTI
AL PRIMO
MORSO

Muffin | Donuts |
Frolle | Ciambella | Krapfen

UNA PAUSA GOLOSA OGNI VOLTA CHE VUOI!



MUFFIN E DONUTS

Ottimi per le pause di mattina e pomeriggio.

* Prodotti da scongelare
a temperatura ambiente



MUFFIN MIRTILLI

Impasto morbido al gusto vaniglia, arricchito con mirtilli in pezzi. Con farcitura ai mirtilli.

cod. 1116



90 g. 30 pz. almeno 3 ore

MUFFIN ALL'ALBICOCCA

Impasto morbido al gusto vaniglia con farcitura all'albicocca e granella di zucchero in superficie.

cod. 1115



90 g. 30 pz. almeno 3 ore

MUFFIN AL CACAO

Impasto morbido al cacao con farcitura nocciola cacao e pezzi di cioccolato.

cod. 1114



90 g. 30 pz. almeno 3 ore

DONUTS MIX FARCITI

Una soffice pasta ricoperta da una glassa colorata, da scegliere in diversi gusti e con abbondanti farciture al cacao e alla crema. Assortimento composto da: 24 Donuts farciti cacao, 12 Donuts farciti vaniglia.

cod. 8307



2,448 Kg. 36 pz. almeno 2 ore

DONUTS MIX SEMPLICI

Assortimento composto da:
12 Donuts con glassa al cioccolato al latte, 12 Donuts con glassa aromatizzata alla vaniglia bianca, 12 Donuts con glassa color fragola.

cod. 8414



1,944 Kg. 36 pz. almeno 2 ore

PRATICI E VERSATILI

Non possono mancare
nell'offerta di ogni bar.



KRAPFEN ALL'ALBICOCCA

Classico krapfen con farcitura
all'albicocca, fornito con bustina di
zucchero a velo.

cod. 8495



KRAPFEN ALLA CREMA

Classico krapfen alla crema,
fornito con bustina di
zucchero a velo.

cod. 8494



85 g. 24 pz. almeno 4 ore

KRAPFEN VUOTO

Classico krapfen vuoto, fornito con
bustina di zucchero a velo.

cod. 8493



70 g. 24 pz. almeno 4 ore

CIAMBELLA VUOTA

Classica ciambella morbida,
con zucchero in superficie.

cod. 8853



49 g. 40 pz. almeno 1/2 ore

FROLLE ASSORTITE

Assortimento Invernale (Novembre-Aprile):
9 Frolla Esse, 9 Frolla Esse ricoperta cioccolato,
9 Occhio di Bue albicocca, 9 Occhio di Bue fragola, 4
Rugantino cioccolato. Assortimento Estivo (Maggio-
Giugno): 12 Frolla Esse, 12 Occhio di Bue albicocca, 12
Occhio di Bue fragola, 4 Rugantino cioccolato.

cod. 8347



61 g. 40 pz. almeno 2/3 ore





IL SALATO

Sempre più diffusa nelle **nuove tendenze di consumo** è l'offerta di **prodotti salati** anche a **colazione**. Intriganti cornetti o gustose sfoglie, per la **pausa pranzo** o per un **break sfizioso** durante la giornata.

**COLAZIONE
SALATA?
PERCHÈ NO!**

Salato | Mignon Salato

È TEMPO DI APERITIVI AL BAR!



SALATO

Completano e arricchiscono l'offerta, ideali da farciti. Se porzionati, possono essere ottimi spuntini per happy hour serali.

Lo SFIZIO SALATO!



CORNETTO SALATO

Cornetto con pasta salata con Lievito Madre de Il Pasticcere. Da gustare nella sua semplice bontà o da farcire a piacere.

cod. 8895



60 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO SALATO ARRICCHITO

Cornetto salato con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito nella pasta ed in superficie con semi di lino, lino giallo e sesamo. Creato per essere farcito.

cod. 8561



65 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.

DELIZIA POMODORO E MOZZARELLA

Snack pizza croccante, indicato per il consumo a merenda o per l'aperitivo.

cod. 8674



90 g. 50 pz. 190°/200° C 20/25 min.

MIGNON SALATO

Una deliziosa proposta salata in formato mignon, ideale da farcire.

FRAGRANTI SFIZI SALATI
PER CHI AMA INIZIARE LA
GIORNATA CON GUSTO!

CROISSANT MIGNON AL BURRO SALATO ARRICCHITO

Croissant salato al burro, arricchito nella pasta con semi di papavero, in versione mignon con semi di lino, lino giallo e sesamo in superficie. Ottimo da farcire.

cod. 8220



25 g. 100 pz. 170°/180° C 15/25 min.



LA GAMMA

TUTTA L'OFFERTA DI IL PASTICCERE, UNA RICCA VARIETÀ DI PRODOTTI PENSATI PER SODDISFARE OGNI PALATO.

CHE TU DESIDERI QUALCOSA DI DOLCE O SALATO, OGNI PROPOSTA È UNA VERA DELIZIA, PRONTA A CONQUISTARTI IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA.

CORNETTI SENZA FARCIUTURA



CORNETTO ELITE
con cristalli di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 12



CORNETTO MAESTRO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 14



CORNETTO GRAN MAESTRO
con cristalli di zucchero
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 16



CORNETTO JOLÌ
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro e lievito madre
PAG. 18



CORNETTO SFOGLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 20



CORNETTO DIRITTO
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 25



MIELISSA
con miele
impasto: sfogliato
PAG. 26



CROISSANT BURRO
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro alla francese
PAG. 26



CORNETTO MAXI
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 26

CORNETTI ALBICOCCA



CORNETTO ELITE
con granella di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 13



CORNETTO MAESTRO
con granella di zucchero
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 15



CORNETTO GRAN MAESTRO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 17



CORNETTO JOLÌ
con zucchero cristallino
impasto: sfogliato con burro e lievito madre
PAG. 19



CORNETTO SFOGLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 20



CORNETTO SUPERFARCITO
con perle di zucchero
impasto: sfogliato
PAG. 22

CORNETTI CREMA



CORNETTO ELITE
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 13



CORNETTO MAESTRO
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 15



CORNETTO GRAN MAESTRO
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 16



CORNETTO JOLÌ
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con burro e lievito madre
PAG. 19



CORNETTO SFOGLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 21



CORNETTO SUPERFARCITO
con codette di zucchero
impasto: sfogliato
PAG. 23

CORNETTI

NOCCHIOLA CACAO



CORNETTO ELITE
con scagliette di cioccolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 13



CORNETTO MAESTRO
con scagliette in superficie
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 15



CORNETTO GRAN MAESTRO
con scagliette in superficie
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 17



CORNETTO JOLÌ
con scagliette di cioccolato
impasto: sfogliato con burro e lievito madre
PAG. 19



CORNETTO SFOGLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 21



CORNETTO SUPERFARCITO
con scagliette in superficie
impasto: sfogliato
PAG. 23



CORNETTO SUPERSUPREME
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 24

CORNETTI

FRUTTI DI BOSCO



CORNETTO ELITE
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 13



CORNETTO JOLÌ CINQUECEREALI MORE
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con burro e lievito madre
PAG. 19



CORNETTO SUPERSUPREME
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 24

CORNETTI

ALTRÉ FARCITURE



CORNETTO MAESTRO STRACCIALELLA
con zucchero semolato
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 15



CORNETTO JOLÌ ARANCIA AMARA
con zucchero semolato
impasto: sfogliato con burro e lievito madre
PAG. 18



CORNETTO SUPERFARCITO CREMAMARENA
con perle di zucchero
impasto: sfogliato
PAG. 22



SUPERSUPREME PISTACCHIO
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 24

BUONI PER TE

SENZA FARCITURA



CORNETTO CINQUECERALI
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 30



CORNETTO VEGANO
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 32

BUONI PER TE

ALBICOCCA



CORNETTO VEGANO
con semi di Teff tostati
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 32

BUONI PER TE

NOCCHIOLA CACAO



CORNETTO VEGANO
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 33

BUONI PER TE

FRUTTI DI BOSCO



CORNETTO CINQUECEREALI FRUTTI DI BOSCO
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 31



CORNETTO VEGANO RIBES E MELOGRANO
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 33

BUONI PER TE

ALTRÉ FARCITURE



CORNETTO CINQUECERALI MIELE
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con cinque cereali
PAG. 31



CORNETTO INTEGRALE MELA E CANNELLA
con fiocchi di frumento integrale
impasto: sfogliato
PAG. 31



CORNETTO ARANCIA AMARA
senza zuccheri aggiunti nella confettura
impasto: brioscato
PAG. 31

BUONI PER TE

SENZA GLUTINE



MUFFIN SENZA GLUTINE CIOCCOLATO
PAG. 34



MUFFIN SENZA GLUTINE MELA
PAG. 34



CORNETTO SENZA GLUTINE VUOTO
PAG. 35



CORNETTO SENZA GLUTINE ALBICOCCA
PAG. 35

MIDI, BABY & MIGNON

SENZA FARCITURA



CORNETTO MIDI VEGANO
lucidato in superficie
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 39



CORNETTO MIDI
lucidato in superficie
impasto: brioscato
PAG. 38



CORNETTO MIDI JOLÌ
lucidato in superficie
impasto: sfogliato al burro con Lievito Madre
PAG. 42



BABY CIAMBELLA
con zucchero semolato
PAG. 47



CROISSANT MIGNON
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro alla francese
PAG. 49

MIDI, BABY & MIGNON

ALBICOCCA



CORNETTO MIDI
con granella di zucchero
impasto: sfogliato
PAG. 39



CORNETTO MIDI JOLÌ
con zucchero cristallino
impasto: sfogliato al burro con Lievito Madre
PAG. 43



BABY MUFFIN
con granella di zucchero
PAG. 48

MIDI, BABY & MIGNON

CREMA



CORNETTO MIDI JOLÌ
con codette di zucchero
impasto: sfogliato al burro con Lievito Madre
PAG. 42



BABY KRAPFEN
super farcito
PAG. 47



BABY GIOSTRINA
impasto: sfogliato con burro
PAG. 48

NUOVA RICETTA

MIDI, BABY & MIGNON

NOCCHIOLA CACAO



MIDI SUPERSUPREME

lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito

PAG. 41



CORNETTO MIDI

con scaglie in superficie
impasto: sfogliato

PAG. 41



CORNETTO MIDI JOLÌ

con scaglie di cioccolato
impasto: sfogliato al burro con lievito madre

PAG. 43



BOMBOLONCINO GOLOSO

con ripieno alla nocciola cacao

PAG. 44



BABY MUFFIN

con pezzi di cioccolato

PAG. 48

MIDI, BABY & MIGNON

ALTRÉ FARCIURA



BOMBOLONCINO GOLOSO

con ripieno alla nocciola bianca

PAG. 44



BOMBOLONCINO GOLOSO

con ripieno al cioccolato bianco

PAG. 44

MIDI, BABY & MIGNON

SPECIALITÀ



MIDI CINQUECEREALI MIELE

lucidato in superficie
impasto: sfogliato ai cinquereali

PAG. 38



MIDI SUPERSUPREME PISTACCHIO

lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito

PAG. 41



BABY TRECCIA NOCI PECAN

impasto: sfogliato

PAG. 48

MIDI, BABY & MIGNON

MIX



BABY MIX

5 gusti assortiti

PAG. 46



BABY FROLLE

6 gusti assortiti

PAG. 46



BABY DONUTS

3 gusti assortiti

PAG. 47



MIGNON

3 gusti assortiti

PAG. 49

LIEVITATI SENZA FARCIURA



PAN DI ZUCCHERO

con granella di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 54

LIEVITATI CIOCCOLATO



BOMBOLO TRE CIOCCOLATI

con scaglie di cioccolato
impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 52



BOMBOLO CIOCCOLATO

con gocce di cioccolato
impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 53



GUANCIALINO CIOCCOLATO FONDENTE

impasto: brioscato

PAG. 55



NUTTINO NOCCIOLA CACAO

con zucchero semolato
impasto: brioscato super farcito

PAG. 55



PAIN JOLÌ CIOCCOLATO

impasto: sfogliato con burro

PAG. 56

LIEVITATI

CREMA



BOMBOLO CREMA

con perle di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 52



CUOR DI CREMA CREMA PASTICCERA

lucidata in superficie
impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 54



GIOSTRINA CREMA E UVETTA

impasto: sfogliato al burro

PAG. 56

LIEVITATI SPECIALITÀ



BOMBOLO CREMA E CIOCCOLATO

con granella di cioccolato e di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 53



TRECCIA NOCI PECAN

con noci pecan
impasto: sfogliato

PAG. 57



TRECCIA AL BURRO

CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO

impasto: sfogliato con burro

PAG. 57

SFOGLIE NOCCIOLA CACAO



INTRECCIO

con zucchero semolato

PAG. 61



VELA

con fiocchi di mais al cacao
impasto: superfarcito

PAG. 62

SFOGLIE

CREMA



SFOGLIA CHANTILLY

PAG. 61



SFOGLIATELLA TOSCANA

CREMA PASTICCERA

PAG. 63

SFOGLIE SPECIALITÀ



PASTEL DE NATA

PAG. 60



MILLESFOGLIE PISTACCHIO E MASCARPONE

PAG. 60



INTRECCIO CREMA E AMARENA

PAG. 61



STRUDEL MELE

PAG. 61



TRIFOGLIO LATTE E PANNA

PAG. 62



BUDINO RISO E CREMA

PAG. 62



LUNA DI MELE MELE

PAG. 63



SFOGLIATELLA TOSCANA

CREMA E RISO

PAG. 63

GIÀ COTTI SENZA FARCITURA



CIAMBELLA
con zucchero semolato
PAG. 69



KRAPFEN
con bustina di zucchero
PAG. 69

GIÀ COTTI FARCITI



MUFFIN MIRTILLI
PAG. 66



MUFFIN CACAO
PAG. 67



MUFFIN ALBICOCCA
PAG. 67



KRAPFEN CREMA
PAG. 68



KRAPFEN ALBICOCCA
PAG. 68

GIÀ COTTI MIX



DONUTS MIX FARCITI
2 gusti assortiti
PAG. 67



DONUTS MIX SEMPLICI
3 gusti assortiti
PAG. 67



FROLLE ASSORTITE
(nov.apr.) 5 gusti assortiti
(magg./giug.) 4 gusti assortiti
PAG. 68

IL SALATO



CORNETTO SALATO VUOTO
impasto: brioscianto con Lievito Madre
PAG. 72



CORNETTO SALATO ARRICCHITO
con semi di lino e sesamo
impasto: brioscianto con Lievito Madre
PAG. 73



**DELIZIA
POMODORO E MOZZARELLA**
PAG. 73



CROISSANT MIGNON SALATO ARRICCHITO
con semi di lino e sesamo
impasto: sfogliato con burro alla
francese PAG. 73



SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI) | Tel. +39 0571 7076 | Fax +39 0571 707447

Numero verde 800 199690

ilpasticcere.it

