

PASTICCERIA • PANIFICIO
CIOCCOLATERIA

Pinel
JESOLO • VENEZIA

CATALOGO PRODOTTI





Lavoriamo ancora dove fu fondato il primo forno del centro storico di Jesolo. Una storia lunga più di un secolo: segreti ed esperienze trasmessi di generazione in generazione, reinventati con passione, per migliorare un po' ogni giorno.

È proprio la passione che mettiamo nelle cose che facciamo il nostro primo ingrediente.

PASSIONE per gli alimenti buoni e veri, che lasciano emergere e armonizzano il sapore di materie prime eccellenti.

PASSIONE per le cose fatte bene, che ci stimola a scegliere i migliori strumenti e le migliori tecniche di lavorazione, di cottura e di conservazione.

PASSIONE per le cose che fanno bene, che si esprime nel rispetto per i tempi lunghi della lievitazione naturale.

PASSIONE di chi si entusiasma ogni giorno, prima dell'alba, quando vede crescere il suo impasto.

Mauro Pinel

I BISCOTTI

I CLASSICI PAG. 6

LINEA DEL SENZA PAG. 10



I GRANDI LIEVITATI

FOCACCE PAG. 13

COLOMBE PAG. 15

PANETTONI PAG. 18



I PRODOTTI SALATI

PINELLINI PAG. 23

PINELLONI PAG. 24

SFOGLIATELLE PAG. 25





I BISCOTTI

Più di 20 ricette per più di 20 forme. Perché per noi ogni biscotto ha una sua identità, che ritroviamo non solo nel gusto, ma anche nell'aspetto.

Sforbiamo ogni settimana più di 20 varietà diverse di biscotti. I Bussolà e i Zaeti della tradizione veneziana, le classiche Lingue di gatto, i leggerissimi Novaresi, e tanti, tanti frollini: semplici o con impasti speciali al farro o al kamut, oppure arricchiti di nocciole, cioccolato, mandorle, cocco o caffè.

Più di 20 ricette per più di 20 forme. E ad ognuna noi riserviamo una lavorazione diversa: dalla modellazione a mano ai tagli semplici, dalle forme ottenute con i classici stampini alle linee stressate con la sac a poche. Una straordinaria varietà, ben visibile attraverso le nostre confezioni trasparenti.

Un'altra caratteristica che accomuna tutti i nostri biscotti è la scelta di ingredienti di primissima qualità.

Utilizziamo soltanto farina biologica macinata a pietra, che preserva al massimo i valori nutrizionali e tutti i sapori dei cereali. Come vuole la tradizione, anche nelle nostre frolle il burro ha un ruolo di primo piano e per questo impasto scegliamo un burro di latteria, ottenuto per centrifuga, che da un delicato aroma di latte.

Usiamo solo uova fresche a pasta gialla provenienti da allevamenti locali, dove le galline vengono allevate a terra e nutrite con alimenti NO OGM.

All'impasto base aggiungiamo poi ingredienti diversi, tutti scelti con massima cura, seguendo la ricetta di una tradizione locale o liberando la nostra creatività. Solo per citarne alcuni: le Nocciole IGP del Piemonte, l'uva sultanina australiana "6 corone" e il Giamaica Caffè di Gianni Frasi, che prepariamo religiosamente con la moka, prima di versarlo nell'impasto. Dal classico frollino per la prima colazione a ricette più ricche per una pausa golosa, i nostri biscotti possono davvero accontentare tutti i palati.

La Linea del Senza.

Per incontrare esigenze particolari abbiamo anche creato la Linea del Senza: oltre alle ciambelline senza glutine, ben cinque ricette senza burro, sostituito da un'emulsione ottenuta con burro di cacao, olio di riso e olio di oliva.



BASTONCINI CACAO E MIELE

Un biscotto goloso a forma di snack, per spezzare la giornata con una pausa piena di gusto. Nei nostri Bastoncini il sapore intenso del cioccolato fondente si sposa con la dolcezza del miele d'arancio ed il gusto pieno della granella di nocciole IGP Piemonte, che gli dà anche la giusta croccantezza.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



BIS-CIOKKO

Più di una semplice frolla al cacao, il nostro Bis-Ciokko è ripieno di una vera e propria barretta di cioccolato fondente, tutta da mordere. Un'esplosione di piacere dal gusto intenso e persistente, che accontenta anche i palati più golosi!

Per le nostre ricette utilizziamo solo cioccolato Valrhona, proprietaria delle stesse piantagioni di cacao. È così che il nostro fornitore garantisce massima qualità del prodotto nell'intero ciclo di vita e preserva l'aroma caratteristico di varie specie di cacao.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



BISCOTTI DELLA NONNA

Il nostro omaggio ai biscotti di una volta, alla loro forma e ai loro ingredienti, semplici ma irresistibili. Il nostro Biscotto della nonna è una frolla, che abbiamo reinterpretato sostituendo il saccarosio con lo zucchero di canna biologico. Abbiamo anche decorato utilizzando lo stesso zucchero di canna, che dà alla superficie un aspetto più grezzo, proprio come i biscotti di un tempo.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



BUSSOLÀ

Dolce tipico della laguna veneziana a forma di ciambella, che ricorda un salvagente. In origine veniva preparato dalle mogli dei pescatori e aveva dimensioni molto più grandi, perché doveva fornire energie sufficienti per affrontare la vita di mare.

Oggi il Bussolà viene proposto in un formato più piccolo, ma conserva una composizione ricca di sostanze nutrienti che - una volta cotte - lo fanno conservare a lungo nel tempo. Il nostro Bussolà è anche un biscotto sano, privo di oli o grassi vegetali e ricco di ingredienti freschi e di primissima qualità.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



ESSE DI FROLLA

Come tradizione comanda, anche le nostre Esse sono di frolla montata, un impasto dalla consistenza spumosa, che si presta ad essere lavorata con la sac à poche. E così disegniamo le nostre Esse ad una ad una, prima di infornarle.

Il risultato è un biscottino molto friabile, un classico della pasticceria secca che proponiamo anche nella versione al cacao.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



ESSE DI FROLLA AL CACAO

Come tradizione comanda, anche le nostre Esse sono di frolla montata, un impasto dalla consistenza spumosa, che si presta ad essere lavorata con la sac à poche. E così disegniamo le nostre Esse ad una ad una prima di infornarle.

Il risultato è un biscottino molto friabile, un classico della pasticceria secca che abbiamo reinterpretato in questa versione al cacao.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



FETTINE ALLE MANDORLE

Le nostre fettine di frolla sono frutto di un impasto ricco di burro fresco, arricchito con filetti di mandorla dolce pugliese e bacche di vaniglia del Madagascar. Il risultato è un biscotto profumato, dal gusto pieno e delicato, così morbido e friabile che scioglie letteralmente in bocca.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



FETTINE NOCCIOLA E CIOCCOLATO

Le nostre Fettine di frolla al cioccolato sono frutto di un impasto ricco di burro fresco, arricchito con nocciole di Piemonte IGP e cacao Valrhona. Un abbinamento classico, ma sempre riuscito. Il risultato è un biscotto profumato, dal gusto goloso e delicato al tempo stesso, così morbido e friabile che scioglie letteralmente in bocca.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



FROLLINI AL CAFFÈ

Biscottini a forma di chicco di caffè della nostra frolla arricchita con il Giamaica Caffè di Gianni Frasi, rigorosamente preparato con la moka e versato ancora caldo nell'impasto. In questi frollini l'aroma intenso del caffè diventa delicato, per valorizzare il gusto dell'impasto in un insieme armonico.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



FROLLINI AL FARRO

È un frollino semplice, dall'eccellente apporto nutrizionale e facilmente digeribile. La farina di farro che utilizziamo nell'impasto è infatti ricca di sali minerali e povera di grassi. È una farina integrale macinata a pietra proveniente da agricoltura biologica, grezza e ricca di crusca, che preserva al massimo valori nutrizionali e qualità organolettiche di un frumento antico.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



FROLLINI AL KAMUT

È un frollino semplice, dall'eccellente apporto nutrizionale, facilmente digeribile e con un basso contenuto di glutine. La semola di grano Khorasan Kamut che utilizziamo nell'impasto è infatti ricca di proteine e povera di grassi. È una farina integrale macinata a pietra, come ricorda anche la forma di questo biscotto. È una farina proveniente da agricoltura biologica, che conferisce all'impasto un sapore naturalmente dolce e una colorazione dorata.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



LE COCCOLE DI JESOLO

Un'idea simpatica per ricordare le due stagioni di Jesolo: l'estate al gusto fresco del "cocco bello" venduto nelle spiagge e l'inverno dal profumo intenso di cioccolata calda. Nell'impasto ritroviamo infatti perle di cioccolato fondente 55%, che contrasta la dolcezza della farina di cocco mescolata con farina di mandorle.

Un abbinamento ormai classico, dal sapore intenso e morbido come una coccola.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



LINGUE DI GATTO

È un classico biscotto da the, che viene spesso utilizzato per decorare altri dessert, per la sua forma sottile e la sua consistenza croccante. Le nostre Lingue di gatto sono ottenute con un impasto molto soffice, in cui utilizziamo solo gli albumi delle uova e lo zucchero a velo. Mescoliamo l'impasto a mano, con la spatola, perché non smonti, e poi lavoriamo con la sac à poche biscotto per biscotto. Un prodotto artigianale dall'inizio alla fine.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



SBREGHETTE

Le Sbreghette sono un biscotto tradizionale di pasta dura alle mandorle, non troppo zuccherata, che si presta ad esaltare la dolcezza dei vini passiti. Per questo tipicamente si consuma a fine pasto, intinto proprio in un buon vino bianco dolce.

Per le nostre Sbreghette utilizziamo mandorle dolci al naturale, spezzate grossolanamente all'interno dell'impasto. Le inforniamo due volte: cuociamo un piccolo filone, lo tagliamo a fettine quando è ancora tiepido, e poi inforniamo ancora il tutto per tostare ogni fettina. Un prodotto artigianale dall'inizio alla fine.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



ZAETI

In dialetto veneziano "Zaeti" significa "giallini", per il colore intenso che gli viene dato dalla farina di mais fioretto, la stessa che viene utilizzata per un altro piatto tipico della tradizione culinaria veneziana: la polenta. La dolcezza dell'uvetta australiana sei corone che utilizziamo nell'impasto viene contrastata dai profumi della scorza grattugiata di arancio e limone.

I nostri Zaeti vengono tagliati come gnocchetti e lavorati a mano ad uno ad uno, per dargli quella forma irregolare che li caratterizza da sempre.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



ARANCIOK

Linea del senza

Senza lattosio e uova. Biscotto Vegan.

I nostri Aranciok sono al 100% di origine vegetale. Il burro è sostituito da un'emulsione leggerissima, ottenuta mescolando burro di cacao e olio di riso. Biscotti sì vegani, ma ricchi di gusto e personalità, in questo caso sostenuta dalla nota intensa arancio-cioccolato fondente. Per questo impasto utilizziamo arancio di Sicilia grattugiato, non trattato e senza zuccheri aggiunti. Il suo gusto aspro e dolce al tempo stesso viene esaltato da un tocco di cioccolato fondente al 55%.

Peso 150 gr.

Scadenza 6 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



BISCOTTI INTEGRALI AL MIELE

Linea del senza

Bassissimo contenuto di zucchero.

I nostri biscotti integrali al miele vengono dolcificati prevalentemente con miele d'arancio monofloreale, e quindi sono perfetti per una colazione o una pausa dolce ma leggera. Abbiamo reinterpretato la classica frolla, utilizzando farina integrale di grano tenero macinata a pietra, che conserva le parti del chicco più preziose, per gusto e proprietà nutritive.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



CIAMBELLINE SENZA GLUTINE

Linea del senza

Senza glutine, lattosio e uova. Biscotto Vegan

Per le nostre ciambelline utilizziamo farine senza glutine, pensando a chi presenta un'allergia o un'intolleranza a questa proteina. Buone e croccanti, le nostre ciambelline sono anche belle da vedere: la loro forma caratteristica è ottenuta lavorandole una ad una con la sac a poche. Per questo ogni ciambellina è unica!

Peso 150 gr.

Scadenza 6 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



MENTA E CIOCCOLATO

Linea del senza

Senza lattosio e uova. Biscotto Vegan

I nostri biscotti Menta e Cioccolato sono al 100% di origine vegetale: senza burro e senza uova. Il burro è sostituito da un'emulsione leggerissima, ottenuta mescolando burro di cacao e olio di riso. Biscotti sì vegani, ma ricchi di gusto e personalità, in questo caso sostenuta dalla nota raffinata menta-cioccolato. Utilizziamo menta disidratata senza zuccheri aggiunti, il cui gusto deciso è esaltato dall'aggiunta di cioccolato fondente al 55%. Il risultato è un biscotto quasi fresco, da consumare anche fine pasto.

Peso 150 gr.

Scadenza 6 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



NOVARESI

Linea del senza

Senza glutine e lattosio.

Con una ricetta antica che usa principalmente tre ingredienti - uova, zucchero, farina - si ottiene il più leggero dei biscotti, un classico della tradizione piemontese. Noi ci mettiamo un tocco tutto nostro, stressando l'impasto con la sac a poche e cuocendo i Novaresi due volte, perché raggiungano la giusta consistenza. Decoriamo con granella di zucchero, come da tradizione, a cui aggiungiamo un filo di cioccolato fondente. Grazie all'assenza di burro nell'impasto sono adatti anche a chi presenta un'allergia o un'intolleranza al lattosio.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 18



OSSA DA MORDERE

Linea del senza

Senza glutine e lattosio.

Le nostre Ossa da mordere sono biscotti senza burro e senza farina, adatti anche a chi presenta un'allergia o un'intolleranza al lattosio o al glutine. Un mix di ingredienti semplici - zucchero, albume e nocciole di Piemonte IGP - che letteralmente esplode in cottura, in una forma imperfetta. A una prima cottura segue la tostatura, che esalta il gusto pieno e rotondo di nocciola. Il risultato è un biscotto al tempo stesso leggero e goloso, da consumare in ogni momento della giornata.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 18



OSSA DA MORDERE AL CACAO

Linea del senza

Senza glutine e lattosio.

Le nostre Ossa da mordere sono biscotti senza burro e senza farina, adatti anche a chi presenta un'allergia o un'intolleranza al lattosio o al glutine. Un mix di ingredienti semplici - zucchero, albume, nocciole di Piemonte IGP e cacao dalla grana finissima - che letteralmente esplode in cottura, in una forma imperfetta. A una prima cottura segue la tostatura, che esalta il gusto pieno e rotondo di nocciola. Il risultato è un biscotto al tempo stesso leggero e goloso, da consumare in ogni momento della giornata.

Peso 150 gr.

Scadenza 8 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 18



QUADRETTI AL LAMPONE

Linea del senza

Senza lattosio e uova. Biscotto Vegan.

I nostri quadretti al lampone sono al 100% di origine vegetale. Il burro è sostituito da un'emulsione leggerissima, ottenuta mescolando burro di cacao e olio di riso. Biscotti sì vegani, ma ricchi di gusto e personalità, in questo caso sostenuta dalla nota dolce-acidula dei lamponi. Per i nostri impasti utilizziamo frutta disidratata senza anidride solforosa e senza zuccheri aggiunti, e quindi ancora ricca di fibre e zuccheri propri.

Peso 150 gr.

Scadenza 6 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 20



I GRANDI LIEVITATI

Questi grandi dolci sono il cavallo di battaglia per chi - come noi - fa lievitare gli impasti unicamente con pasta madre in purezza MP. Nessun colorante, additivo, aroma artificiale o conservante.

La nostra pasta madre è un organismo vivo, popolato da cellule che fanno fermentare l'impasto se vengono costantemente nutrite, rinfrescate ogni giorno. Da oltre 30 anni ci prendiamo cura della massa originaria di pasta madre creata da Mauro Pinel, con cui facciamo crescere il nostro pane e i nostri grandi lievitati.

Questi dolci ci piacciono così tanto che stimolano il nostro estro creativo: accanto alle versioni classiche proponiamo molte nuove interpretazioni.

Come per tutti i nostri prodotti scegliamo materie prime fresche e di primissima qualità: farina prodotta in Italia da agricoltura biologica e macinata a pietra, uova fresche a pasta gialla da allevamento a terra, burro di Normandia ottenuto per centrifuga, bacche di vaniglia del Madagascar, agrumi di Sicilia canditi artigianalmente senza aggiunta di anidride solforosa... per citarne solamente alcuni.

Poi ci aggiungiamo l'ingrediente più importante: il tempo.

Questi dolci sono il risultato di un doppio impasto seguito da altrettante levitazioni naturali con lievito madre vivo, per un totale di 36 ore di lavorazione.

Solo così possiamo essere certi di donare loro una straordinaria leggerezza e digeribilità.

Senza dimenticare che la pasta madre a giusta maturazione garantisce anche una più lunga conservazione del prodotto.

- LE FOCACCE -

È il nostro lievitato più semplice e forse proprio per questo il più richiesto. Semplice ma con la nostra firma: un dolce sano, sofficissimo e facilmente digeribile, grazie a una lievitazione naturale con pasta madre in purezza Mauro Pinel e alla scelta di ingredienti di primissima qualità.

In produzione dal 19 febbraio al 31 maggio e dal 1° ottobre al 30 novembre.

FOCACCIA DI MAURO PINEL



Nella più classica delle nostre focacce il burro di Normandia esalta le note agrumate che vengono dal miele d'arancio monofloresale e dalla buccia di arancio grattugiato. Sana colazione, merenda nutriente o dolce tradizionale a fine pasto: la focaccia di Mauro Pinel può essere portata in tavola tutto l'anno.

Peso 750 gr.

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 4

FOCACCIA AI FRUTTI DI BOSCO



Nella versione ai frutti di bosco abbiamo aggiunto fragoline di bosco, ribes, more e lamponi, tutti lavorati artigianalmente in modo da conservare il sapore e la consistenza della frutta appena raccolta. Il risultato è una focaccia dal gusto più fresco rispetto alla classica, che si sposa bene anche con un gelato.

Peso 750 gr.

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 4

FOCACCIA CON PERLE DI CIOCCOLATO FONDENTE



Nella versione con perle di cioccolato abbiamo aggiunto piccole sfere di cioccolato fondente, che resistono alla cottura ma poi si sciolgono letteralmente in bocca. Il gusto rotondo del cioccolato con il 55% di pasta di cacao ben si sposa con le delicate note agrumate tipiche di questo dolce. Il risultato è una focaccia golosa e raffinata al tempo stesso.

Peso 750 gr.

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 4

- LE COLOMBE -

Se il panettone è il re dei lievitati, senz'altro la colomba è la regina: un altro dei nostri grandi dolci ottenuti con lievitazione naturale.

Anche per le nostre colombe utilizziamo esclusivamente pasta madre in purezza MP, originariamente creata da Mauro Pinel. La sua forma caratteristica viene ottenuta dividendo l'impasto in due parti, per creare ali, testa e coda.

Considerando che viene consumata in una stagione più calda, l'impasto della colomba viene alleggerito rispetto a quello del panettone e reso più fresco dall'intenso profumo di frutta che sprigiona.

In produzione dal 19 febbraio al 10 aprile.

COLOMBA CLASSICA



Nella versione classica è predominante la nota agrumata dell'arancio. Il suo impasto viene infatti arricchito con cubetti di arance di Sicilia canditi artigianalmente, scorza d'arancio non trattata e miele d'arancio monofloreale.

La glassa alle mandorle e la granella di zucchero aggiungono un accento dolce e croccante.

Peso 1kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 6

COLOMBA SENZA FRUTTA



La versione senza frutta è pensata per chi non ama i canditi ed è la più semplice e delicata. La fragranza della vaniglia è predominante e ben si sposa ad una leggera nota agrumata.

La glassa alle mandorle e la granella di zucchero aggiungono un accento dolce e croccante.

Peso 1kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 6

COLOMBA CON PERLE DI CIOCCOLATO



La versione al cioccolato è la più golosa: abbiamo sostituito gli agrumi canditi con piccole sfere di cioccolato fondente, che resistono alla cottura ma poi si sciolgono letteralmente in bocca. La glassa alle mandorle e la granella di zucchero aggiungono un accento dolce e croccante.



Peso 1 kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 6

COLOMBA AI FRUTTI DI BOSCO



Nella versione ai frutti di bosco di abbiamo sostituito gli agrumi canditi con fragoline di bosco, ribes, more e lamponi, tutti lavorati artigianalmente in modo da conservare il sapore e la consistenza della frutta appena raccolta.

La glassa alle mandorle e la granella di zucchero aggiungono un accento dolce e croccante.



Peso 1 kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 6

COLOMBA ANANAS E LIMONE



La versione con cubetti di limone e ananas canditi artigianalmente è la più fresca: la nota esotica dell'ananas richiama sapori estivi e la sua dolcezza contrasta l'acidità del limone.

La glassa alle mandorle e la granella di zucchero aggiungono un accento dolce e croccante.



Peso 1 kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 6

COLOMBA CAFFÈ GIAMAICA E CIOCCOLATO BIANCO



La versione al caffè è arricchita dal Giamaica Caffè di Gianni Frasi, rigorosamente preparato con la moka. Per la nostra colomba abbiamo scelto una miscela dal gusto delicato, che ben si sposa con il cioccolato bianco in perle. Il risultato è un lievitato dal gusto delicato e goloso al tempo stesso. La glassa alle mandorle e la granella di zucchero aggiungono un accento dolce e croccante.



Peso 1 kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 6

- I PANETTONI -

Non a caso lo chiamano il re dei lievitati: il Panettone è per eccellenza il dolce ottenuto con lievitazione naturale. Per i nostri Panettoni utilizziamo esclusivamente pasta madre in purezza MP, originariamente creata da Mauro Pinel. Il Panettone ci piace così tanto che ogni anno festeggiamo l'arrivo del Natale con una nuova variante di gusto. Per non smettere mai di sperimentare e di stupirci, nel vedere come la sua pasta morbida accoglie profumi e sapori diversi, a volte contrastanti, senza mai snaturarsi. Il risultato è un dolce sempre morbidissimo e gustoso, una vera e propria festa per gli occhi, il naso ed il palato.

In produzione dal 15 ottobre al 15 gennaio.

PANETTONE CLASSICO



La nostra serie di Panettoni naturalmente ha avuto inizio con la versione classica, la ricetta tradizionale con il 70% di burro di Normandia ottenuto per centrifuga, uvetta australiana 6 corone messa a bagno nel rum, arancio e limone di Sicilia canditi artigianalmente e bacche di vaniglia del Madagascar.

Il risultato è un dolce morbidissimo, che sprigiona una fragranza decisa di sapori invernali.



Peso 1 kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8

PANETTONE PARADISO



Con la versione Paradiso abbiamo tolto al Panettone i peccati di gola. Senza uvetta e agrumi canditi, mettiamo nell'impasto il 70% di burro di Normandia ottenuto per centrifuga e bacche di vaniglia del Madagascar, e per finire decoriamo con glassa alle mandorle.

Il risultato è un dolce morbidissimo, dal profumo delicato di vaniglia e un tocco agrumato di miele d'arancio monofloresale.



Peso 750 gr.

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8

PANETTONE AI FRUTTI DI BOSCO



Nella versione ai frutti di bosco abbiamo sostituito uvetta e agrumi canditi della ricetta tradizionale con fragoline di bosco, ribes, more e lamponi, tutti lavorati artigianalmente in modo da conservare il sapore e la consistenza della frutta appena raccolta. Il risultato è un Panettone dal gusto più fresco rispetto classico, che si sposa bene anche con un gelato.



Peso 1 kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8

PANETTONE CON PERLE DI CIOCCOLATO



Nella versione con perle di cioccolato abbiamo sostituito uvetta e agrumi canditi della ricetta tradizionale con piccole sfere di cioccolato fondente, che resistono alla cottura ma poi si sciolgono letteralmente in bocca. È il più goloso dei nostri Panettoni e così richiesto che ormai è un “nuovo classico”.



Peso 1 kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8

PANETTONE AL CAFFÈ GIAMAICA + PERLE DI CIOCCOLATO



Nella versione al caffè arricchiamo l'impasto con il Giamaica Caffè di Gianni Frasi, rigorosamente preparato con la moka. Per questo lievito abbiamo scelto la miscela Afribon, dal gusto cremoso e intenso. Infine sostituiamo uvetta e agrumi canditi della ricetta tradizionale con perle di cioccolato fondente, per esaltare il gusto del caffè. Il risultato è un Panettone dal gusto adulto e persistente, deciso e goloso al tempo stesso.



Peso 1 kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8

PANETTONE ALL'ARANCIO, ZENZERO + PERLE DI CIOCCOLATO



Quando abbiamo arricchito l'impasto con cubetti di arancio e zenzero canditi artigianalmente e perle di cioccolato fondente.. è stata una sorpresa per il palato! Il gusto pungente dello zenzero e quello dolce-acidulo dell'arancia vengono bilanciati dal sapore intenso del cioccolato fondente, in un insieme armonico di profumi tipicamente invernali.



Peso 1 kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8

PANETTONE AL CHINOTTO LIGURE, ARANCIO + FIOR DI MANDORLA



Nel 2016 volevamo proporre il Panettone al chinotto ligure, ma non è stato facile individuare quali altri ingredienti potessero bilanciare il suo gusto amaro-acido. Dopo svariate prove ecco la soluzione: da un lato i cubetti di arancio candito artigianalmente esaltano le note agrumate del chinotto, dall'altro dei piccoli dadini di pasta di mandorla dolcissima contrastano i toni amari ed aspri. Il risultato è un Panettone dal sapore completamente nuovo e sorprendente.



Peso 1 kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8

PANETTONE AL CIOCCOLATO CON VISCIOLE DI CANTIANO



Nel 2017 ci siamo innamorati delle visciole sciropate di Cantiano, una specie di ciliegia selvatica dal colore rosso scuro e dal sapore intenso. Ed ecco l'idea per il nostro nuovo Panettone! Abbiamo scelto le migliori visciole sciropate, prodotte utilizzando solo frutta fresca italiana e senza utilizzare coloranti, emulsionanti e aromi artificiali. Per esaltare la nota acidula che le caratterizza prepariamo un impasto al cacao. Infine scoliamo le visciole con cura e le aggiungiamo intere all'impasto. Il risultato è un Panettone dal gusto intenso e molto raffinato.



Peso 1 kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8

PANETTONE ORO ZAFFIRO



La farcitura è realizzata con piccole perle di miele allo zafferano, che creano un piacevole contrasto con la consistenza del panettone. Il risultato è un panettone dal gusto particolarmente delicato e dal tipico profumo speziato di zafferano.

Ma con Oro Zaffiro siamo andati oltre: abbiamo cosparso la superficie del panettone con piccole scaglie di oro alimentare, per renderlo un regalo davvero prezioso e originale.



Peso 1 kg

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8

NADALIN



Antenato del più celebre Pandoro e sempre di origini veronesi, il Nadalin è un dolce tipico natalizio, nato per celebrare il primo Natale sotto la signoria scaligera.

Come il Pandoro, è un dolce lievitato ricco di burro di cacao e dalla tipica a forma a stella con 8 punte. A differenza del Pandoro, però, il Nadalin non si sviluppa in altezza e viene ricoperto da pinoli e glassa di mandorle.

Il nostro Nadalin è un dolce sofficissimo e facilmente digeribile, grazie a una lievitazione naturale con pasta madre in purezza Mauro Pinel e alla scelta di ingredienti di prima qualità. La nota di vaniglia del Madagascar esalta il gusto pieno del burro di cacao versato liquido nell'impasto. Pinoli e glassa di mandorle in superficie completano l'opera con un tocco delicato e croccante.



Peso 750 g

Scadenza 45 gg (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 4



I PRODOTTI SALATI

I nostri prodotti salati croccanti contengono meno lievito del pane ma richiedono la stessa cura nella preparazione. Sono davvero un prodotto artigianale dall'inizio alla fine.

Ci siamo sbizzarriti nell'uso delle farine: dalle integrali, grezze e ricche di crusca, alle farine di mais, riso e grano saraceno, facilmente digeribili ma con scarsa attitudine alla lievitazione, e quindi perfette per i nostri Pinellini.

Come sempre abbiamo seguito metodi naturali per prolungare la durata dei prodotti: utilizzando, ad esempio, olio di riso nell'impasto o pennellato in superficie.

Prima di infornarli, li tiriamo e li modelliamo a mano, ad uno ad uno, proprio come una volta.

Vengono poi cotti e tostati, per renderli croccanti a lungo. E infine, una volta raffreddati, vengono confezionati a mano. Davvero un prodotto artigianale fino in fondo.



PINELLINI ALL'OLIO DI RISO

Piccolo grissino, snack salato o aperitivo gourmet? I nostri Pinellini sono i più leggeri e versatili tra i nostri prodotti salati croccanti. Si accompagnano ad ogni genere di pietanza e possono essere consumati ad ogni ora del giorno: come antipasto, per una pausa leggera o per accompagnare un piatto o una degustazione di vino.

L'olio di riso nell'impasto è il segreto della loro leggerezza, del loro gusto delicato e ne aumenta i tempi di conservazione. Friabili e leggerissimi, sono adatti ad ogni palato e ad ogni età.

Peso 150 gr.

Scadenza 4 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 12



PINELLINI INTEGRALI

Piccolo grissino, snack salato o aperitivo gourmet? I nostri Pinellini sono i più leggeri e versatili tra i nostri prodotti salati croccanti. Si accompagnano ad ogni genere di pietanza e possono essere consumati ad ogni ora del giorno: come antipasto, per una pausa leggera o per accompagnare un piatto o una degustazione di vino.

I Pinellini con farina integrale conservano tutte le parti del chicco di frumento, sono più ricchi di crusca, e quindi di fibre, di proteine e di sali minerali. Hanno un sapore più deciso, sapido, e un aspetto più rustico rispetto alla versione con olio di riso. Si sposano bene anche con vini importanti e pietanze saporite.

Peso 150 gr.

Scadenza 4 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 12



PINELLINI AI CEREALI

Piccolo grissino, snack salato o aperitivo gourmet? I nostri Pinellini sono i più leggeri e versatili tra i nostri prodotti salati croccanti. Si accompagnano ad ogni genere di pietanza e possono essere consumati ad ogni ora del giorno: come antipasto, per una pausa leggera o per accompagnare un piatto o una degustazione di vino. In questo caso sono ben 6 i cereali presenti nell'impasto: grano tenero e segale nelle farine integrali, avena in fiocchi e ancora girasole, sesamo e lino in chicchi naturali, non decorticati e leggermente tostati. Croccanti, molto rustici nell'aspetto e ricchi di proprietà nutritive, i Pinellini ai cereali conservano anche i profumi e sapori del cuore del chicchi.

Peso 150 gr.

Scadenza 4 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 12



PINELLINI AL SESAMO

Piccolo grissino, snack salato o aperitivo gourmet? I nostri Pinellini sono i più leggeri e versatili tra i nostri prodotti salati croccanti. Si accompagnano ad ogni genere di pietanza e possono essere consumati ad ogni ora del giorno: come antipasto, per una pausa leggera o per accompagnare un piatto o una degustazione di vino.

Nella versione al sesamo l'impasto viene arricchito di semi di sesamo naturali, non decorticati e leggermente tostati. Molto croccanti, rustici nell'aspetto e saporiti, i Pinellini al sesamo sono perfetti per accompagnare piatti elaborati o dal gusto deciso.

Peso 150 gr.

Scadenza 4 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 12



PINELLONI ALL'OLIO DI RISO

Più che semplici grissini, i Pinelloni sono fatti con lo stesso impasto dei Pinellini ma per il loro formato si prestano ad essere consumati in occasione di aperitivi sostenuti o durante i pasti. Si accompagnano ad ogni pietanza e sono perfetti durante le degustazioni di formaggi o di insaccati. Dichiaratamente artigianali anche nell'aspetto, bastano pochi Pinelloni per arredare una tavola e dare il benvenuto.

L'olio di riso nell'impasto è il segreto della loro leggerezza, del loro gusto delicato e ne aumenta i tempi di conservazione. Friabili e leggerissimi, sono adatti ad ogni palato e ad ogni età.

Peso 150 gr.

Scadenza 4 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8



PINELLONI INTEGRALI

Più che semplici grissini, i Pinelloni sono fatti con lo stesso impasto dei Pinellini ma per il loro formato si prestano ad essere consumati in occasione di aperitivi sostenuti o durante i pasti. Si accompagnano ad ogni pietanza e sono perfetti durante le degustazioni di formaggi o di insaccati.

Dichiaratamente artigianali anche nell'aspetto, bastano pochi Pinelloni per arredare una tavola e dare il benvenuto. I Pinelloni con farina integrale conservano tutte le parti del chicco di frumento, sono più ricchi di crusca, e quindi di fibre, di proteine e di sali minerali. Hanno un sapore più deciso, sapido, e un aspetto più rustico rispetto alla versione con olio di riso. Si sposano bene anche con vini importanti e pietanze saporite.

Peso 150 gr.

Scadenza 4 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8



PINELLONI AI CEREALI

Più che semplici grissini, i Pinelloni sono fatti con lo stesso impasto dei Pinellini ma per il loro formato si prestano ad essere consumati in occasione di aperitivi sostenuti o durante i pasti. Si accompagnano ad ogni pietanza e sono perfetti durante le degustazioni di formaggi o di insaccati. Dichiaratamente artigianali anche nell'aspetto, bastano pochi Pinelloni per arredare una tavola e dare il benvenuto. In questo caso sono ben 6 i cereali nell'impasto: grano tenero e segale nelle farine integrali, avena in fiocchi e ancora girasole, sesamo e lino in chicchi naturali, non decorticati e leggermente tostati. Croccanti, molto rustici nell'aspetto e ricchi di proprietà nutritive, i Pinellini ai cereali conservano anche i profumi e sapori del cuore del chicchi.

Peso 150 gr.

Scadenza 4 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8



PINELLONI AL SESAMO

Più che semplici grissini, i Pinelloni sono fatti con lo stesso impasto dei Pinellini ma per il loro formato si prestano ad essere consumati in occasione di aperitivi sostenuti o durante i pasti. Si accompagnano ad ogni pietanza e sono perfetti durante le degustazioni di formaggi o di insaccati.

Dichiaratamente artigianali anche nell'aspetto, bastano pochi Pinelloni per arredare una tavola e dare il benvenuto.

Nella versione al sesamo l'impasto viene arricchito di semi di sesamo naturali, non decorticati e leggermente tostati. Molto croccanti, rustici nell'aspetto e saporiti, i Pinellini al sesamo sono perfetti per accompagnare piatti elaborati o dal gusto deciso.

Peso 150 gr.

Scadenza 4 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 8



SFOGLIETTE ALL'OLIO DI RISO

Le sfogliette sono i nostri cracker artigianali: sfoglie sottili e croccanti di pasta di pane che hanno la forma e il gusto delle cose fatte con cura. Vengono infatti stirate a mano, ad una ad una. E dopo una prima cottura vengono tostate, per renderle croccanti a lungo.

Leggere e sfiziose, possono essere gustate in ogni momento della giornata, per uno snack o per accompagnare portate di ogni tipo.

L'olio di riso nell'impasto e spennellato in superficie le rende particolarmente delicate al palato e ne aumenta i tempi di conservazione. Una polvere di sale in superficie gli dà un lieve accento di sapidità.

Peso 150 gr.

Scadenza 4 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 12



SFOGLIETTE INTEGRALI

Le sfogliette sono i nostri cracker artigianali: sfoglie sottili e croccanti di pasta di pane che hanno la forma e il gusto delle cose fatte con cura. Vengono infatti stirate a mano, ad una ad una. E dopo una prima cottura vengono tostate, per renderle croccanti a lungo. Leggere e sfiziose, possono essere gustate in ogni momento della giornata, per uno snack o per accompagnare portate di ogni tipo.

Le Sfogliette con farina integrale conservano tutte le parti del chicco di frumento, sono più ricche di crusca, e quindi di fibre, di proteine e di sali minerali. Hanno un sapore più deciso e la loro forma irregolare viene accentuata. Si sposano bene anche con vini importanti e pietanze saporite.

Peso 150 gr.

Scadenza 4 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 12



SFOGLIETTE AL KAMUT®

Le sfogliette sono i nostri cracker artigianali: sfoglie sottili e croccanti di pasta di pane che hanno la forma e il gusto delle cose fatte con cura. Vengono infatti stirate a mano, ad una ad una. E dopo una prima cottura vengono tostate, per renderle croccanti a lungo. Leggere e sfiziose, possono essere gustate in ogni momento della giornata, per uno snack o per accompagnare portate di ogni tipo. Nutrienti e facilmente digeribili, le sfogliette a base di farina biologica di Kamut® Khorasan hanno una colorazione più dorata e un sapore più armonioso e dolce, tipicamente dati agli impasti da questo cereale antico. Il loro sapore particolare le rende perfette per accompagnare una composta di frutta o un formaggio mediamente stagionato.

Peso 150 gr.

Scadenza 4 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 12



SFOGLIETTE MAIS E RISO

Le sfogliette sono i nostri cracker artigianali: sfoglie sottili e croccanti di pasta di pane che hanno la forma e il gusto delle cose fatte con cura. Vengono infatti stirate a mano, ad una ad una. E dopo una prima cottura vengono tostate, per renderle croccanti a lungo.

Leggere e sfiziose, possono essere gustate in ogni momento della giornata, per uno snack o per accompagnare portate di ogni tipo.

Il mix di farine di mais e riso conferisce a queste sfogliette un gusto molto delicato e un ridotto apporto di glutine.

Peso 150 gr.

Scadenza 4 mesi (Conservare in un luogo fresco e asciutto)

Confezioni per scatola 12

