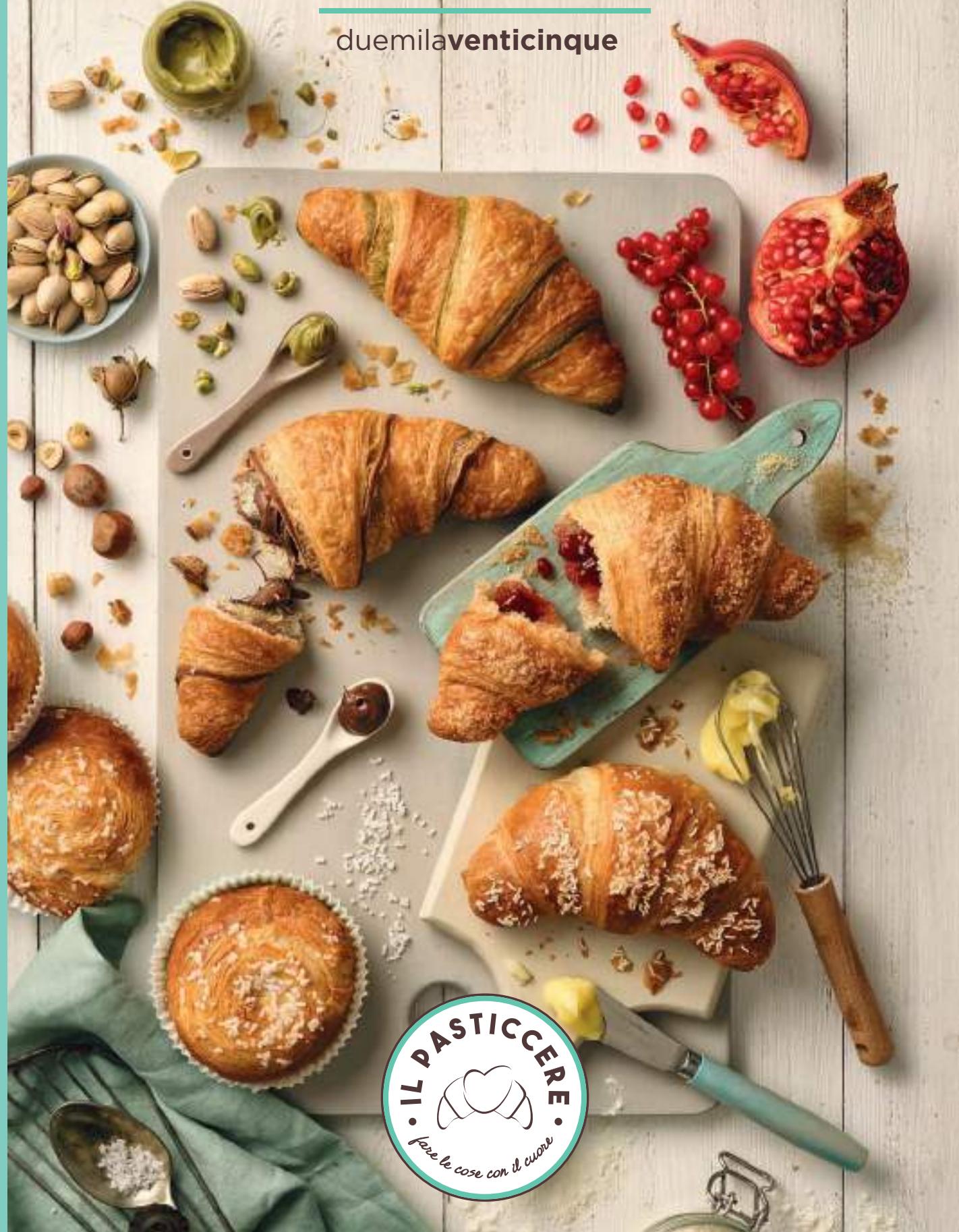


IL LIBRO DE IL PASTICCERE

duemilaventicinque





SAMMONTANA È DIVENTATA B CORP

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 di chi sarebbe arrivato dopo. Proprio con la consapevolezza del **ruolo che abbiamo nei confronti delle generazioni di oggi e di quelle che verranno**, abbiamo avviato un percorso di impegno volto a rispondere alle più grandi sfide di oggi per lasciare, domani, un Pianeta che possa continuare a sorridere.

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 anni, le nostre attività e i nostri prodotti sono ideati e realizzati con attenzione alla sostenibilità ambientale, alla salute e al benessere, con l'obiettivo di accendere il Futuro delle giovani generazioni con quel Sorriso che caratterizza Sammontana.

Coerenti con questo percorso, nel 2023 abbiamo **cambiato la nostra forma societaria in Società Benefit**, consolidando il nostro modello etico, responsabile e trasparente di fare impresa.

Da novembre 2024, **Sammontana SpA Società Benefit è diventata un'azienda B Corp Certificata™**, per gli elevati standard raggiunti nel promuovere modelli inclusivi, equi e rigenerativi. Questo risultato non rappresenta un punto di arrivo, ma l'inizio di un viaggio verso un miglioramento continuo del nostro agire per creare beneficio per tutti.

QUALI SONO LE AZIENDE CERTIFICATE B CORP™?

Le B Corp sono imprese verificate da B Lab - rete non profit che lavora per trasformare l'economia globale a beneficio di tutte le persone, le comunità e il pianeta diffondendo politiche, strumenti e programmi volti a modificare il comportamento, la cultura e la struttura del sistema economico così come lo conosciamo adesso.

A seguito di un processo di valutazione basato **su cinque aree di impatto** (Governance, Lavoratori, Comunità, Ambiente e Clienti), le aziende valutate positivamente vengono riconosciute come conformi agli standard di impatto sociale e ambientale di B Lab e come realtà che hanno assunto un impegno concreto nel creare valore non solo per gli azionisti, ma per tutti gli stakeholder: persone, clienti, comunità e ambiente.

COSA SIGNIFICA ESSERE PARTE DEL MOVIMENTO B CORP™?

Ogni B Corp è parte di un movimento globale di persone e imprese che utilizzano il **business come forza positiva** di trasformazione del sistema economico, passando da una Shareholder Economy a una Stakeholder Economy, fondata sull'equità, sulla rigenerazione e sull'interdipendenza.

Certified



Corporation

“ Di questo siamo fatti.

Di cuore e di ragione.

Di storia e di progetti.

Di tradizione e di sviluppo.

Di Lavoro Quotidiano.

Così intendiamo proseguire nella nostra impresa di fare ogni giorno impresa. ”

Famiglia Bagnoli

IL LIBRO DE IL PASTICCERE

contenuto

UNA STORIA DI VALORI	<i>pag.</i> 6
CORNETTI	<i>pag.</i> 10
BUONI PER TE!	<i>pag.</i> 28
MIDI, BABY E MIGNON	<i>pag.</i> 36
LIEVITATI	<i>pag.</i> 48
SFOGLIE	<i>pag.</i> 56
GIÀ COTTI	<i>pag.</i> 62
IL SALATO	<i>pag.</i> 68
LA GAMMA	<i>pag.</i> 74





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



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/>

Il Pasticcere è impegnato nella riduzione di plastica.

Nel corso del 2022 Sammontana SpA Società Benefit ha risparmiato **3.400 Kg di plastica** per tutte le referenze di pasticceria prodotte nei propri stabilimenti tramite l'utilizzo di packaging primario con contenuto di plastica ridotto rispetto all'anno precedente. Tale risparmio consente di evitare emissioni pari a **12.389 Kg di CO₂ eq.^[1]** considerando l'intero ciclo di vita, che **corrispondono alla CO₂ assorbita in un anno da 1.650 Alberi equivalenti.^[2]**

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.





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 di uova, farina, latte e zucchero: ecco il cuore buono dei prodotti de Il Pasticcere.

Solo con una lavorazione lunga e lenta, dopo i necessari riposi e rinfreschi, 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 **Jolì** |
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

VUOTO

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

cod. 8273



65 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

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

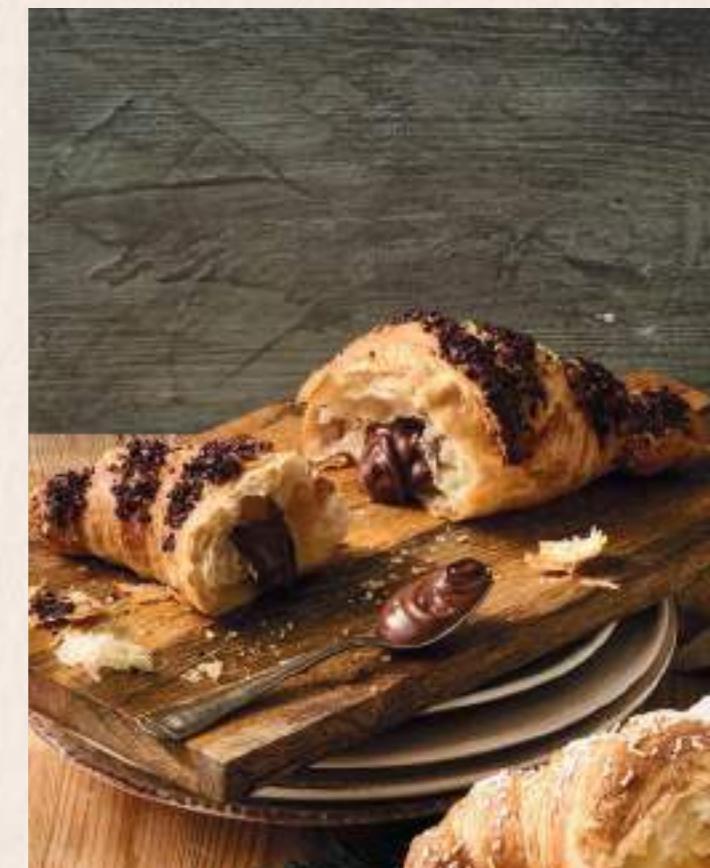
NOCCIOLA CACAO

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

cod. 8276



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

**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 IL PASTICCERE

CORNETTO GRAN MAESTRO

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

impasto:

LIEVITO MADRE 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 scagliette 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!

JOLÌ VUOTO

Cornetto diritto sfogliato con pasta laminata al burro, senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. 8388



70 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ ALL'ALBICOCCA

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

cod. 8386



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ CARAMELLO SALATO

Cornetto diritto sfogliato, con pasta laminata al burro e farcitura al caramello salato. Decorato con granella di biscotto in superficie.

cod. 8600



JOLÌ NOCCIOLA CACAO

Cornetto diritto sfogliato, con pasta laminata al burro, farcito con crema nocciola cacao. Decorato con scaglie di cioccolato in superficie.

cod. 8387



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ CINQUECEREALI MORE

Cornetto diritto sfogliato, con pasta sfogliata al burro arricchita ai cinquecerali, farcito alle more. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. 8599



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ ALL'ARANCIA AMARA

Cornetto diritto sfogliato, con pasta laminata al burro e farcitura all'arancia amara. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. 8393



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO SFOLIATO

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 SFOLIATO

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 SFOLIATO

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 SFOLIATO

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 SFOLIATO

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 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

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 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

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 SUPERFARCITO

CREMAMARENA

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

cod. 8106



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

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

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

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 SEMPLICE

Cornetti diritti e curvi semplicemente ottimi sia consumati al naturale che personalizzati con le farciture più classiche.

impasto:
LIEVITO MADRE IL PASTICCERE



CORNETTO CURVO VUOTO

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

cod. 8840



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.

60 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.

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 SPECIALITÀ

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

SPECIALI NELLA LORO SEMPLICITÀ!





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!

FONTE DI FIBRE

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.

impasto:

LIEVITO MADRE IL PASTICCERE



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 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 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 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 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

NOCCHIOLA 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

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

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.

CORNETTO VEGANO

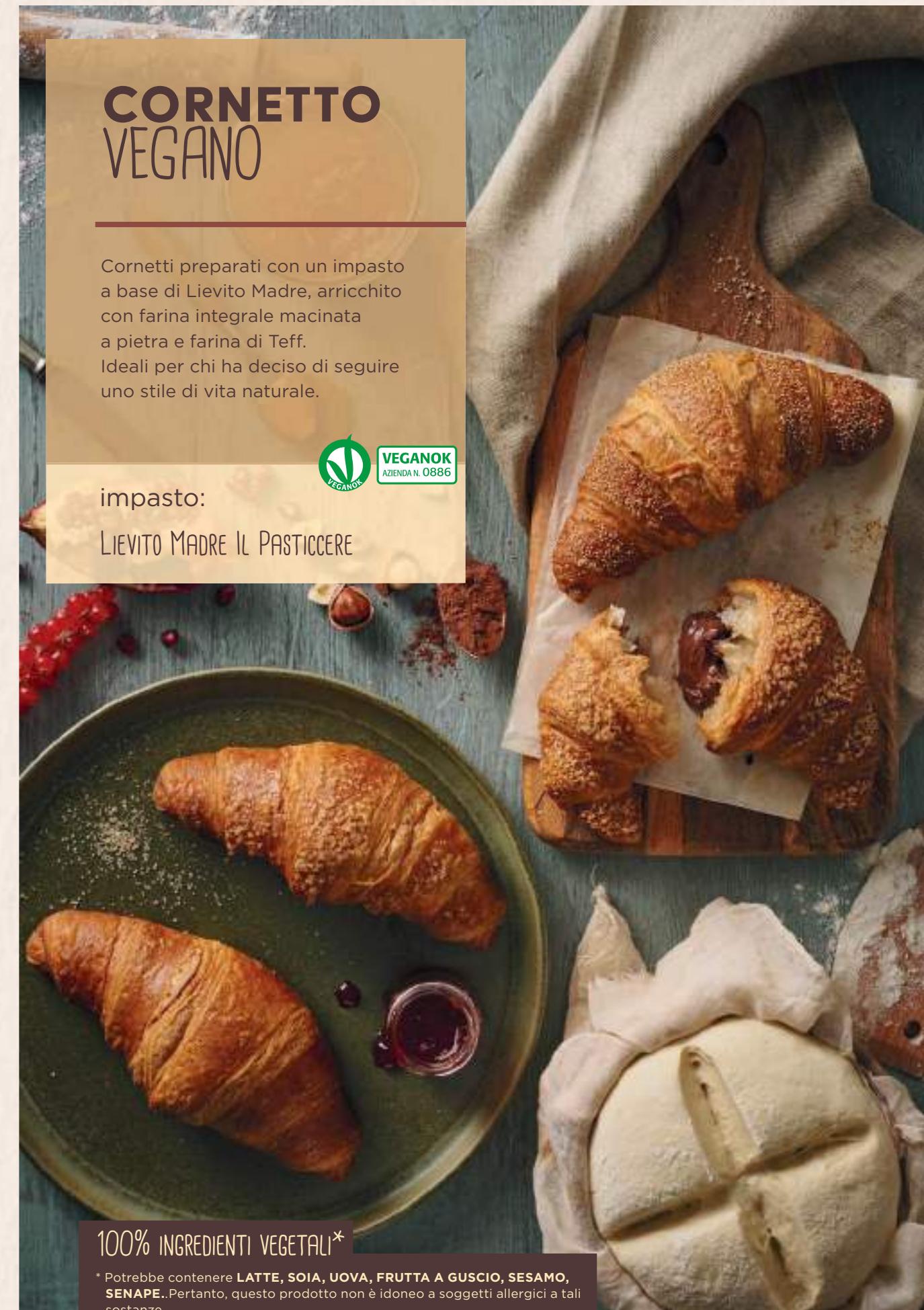
Cornetti preparati con un impasto a base di Lievito Madre, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Ideali per chi ha deciso di seguire uno stile di vita naturale.



VEGANOK
AZIENDA N. 0886

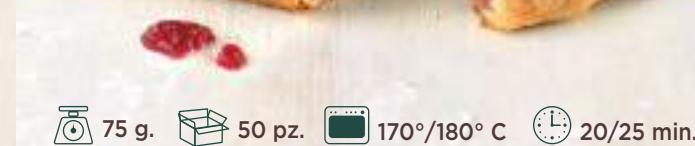
impasto:

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.



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



MUFFIN ALLA MELA

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

cod. 8257



75 g. 8 pz. 40 min.
Già cotti si scongelano
a temp. ambiente in 2 ore circa

75 g. 8 pz. 40 min.
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. 40 min.
• Già cotti si scongelano
a temp. ambiente in 3 ore circa
• Forno 170° per 15-18 min



80 g. 10 pz. 40 min.
• 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.



MIDI, BABY E MIGNON

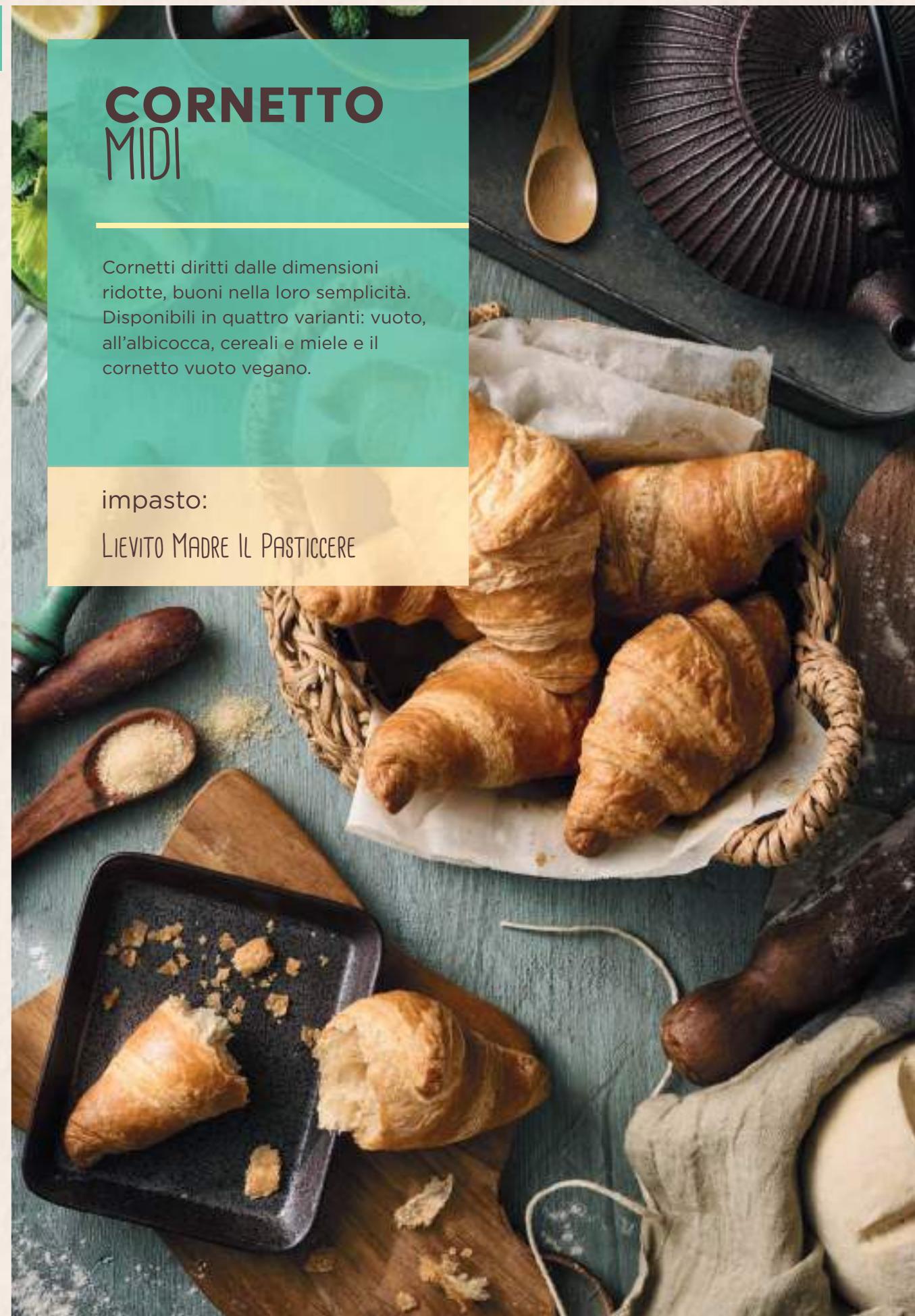
Ideali per gli alberghi, dalla colazione alle esigenze congressuali di buffet o coffee-break, e per i bar che vogliono sfruttare momenti di consumo al di fuori della prima colazione.

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.

impasto:

LIEVITO MADRE IL PASTICCERE

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 VUOTO

Cornetto dalle piccole dimensioni con Lievito Madre de Il Pasticcere 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 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 ALL'ALBICOCCA

Cornetto dalle piccole dimensioni con Lievito Madre de Il Pasticcere, 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 nocciola cacao.

cod. 8233



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.



MIDI JOLÌ

VUOTO

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

cod. 8291



42 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.



BABY

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

UTILI E VERSATILI,
È SEMPRE IL 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. 8224



1,98 kg 90 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

BABY**GIOSTRINA**

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

cod. 8312



33 g. 100 pz. 170°/180° C 15/18 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.

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 IL PASTICCERE



BOMBOLO AI 3 CIOCCOLATI

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 CIOCCOLATO

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

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 con Lievito Madre de Il Pasticcere 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 con Lievito Madre de Il Pasticcere, 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.

SEMPLICI & GUSTOSI

Ideali per chi vuole iniziare la giornata con un sorriso.

impasto:

LIEVITO MADRE IL PASTICCERE





PAIN JOLÌ CIOCCOLATO

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

cod. 8923



TRECCIA AL BURRO CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO

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

cod. 8342



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



GIOSTRINA CREMA E UVETTA

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

cod. 8442



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 farciture**.

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.

NOVITÀ

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. 1120



scongelare per 45 min.
a temperatura ambiente

74 g. 30 pz. 250° C 8/10 min.

NOVITÀ

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. 190°/200° C 20/25 min.

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. 180°/190° C 25 min. circa

SFOGLIA CHANTILLY

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

cod. 8357



80 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 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. 190°/200° C 20/25 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. 190°/200° C 20/25 min.

FRAGRANTI 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



90 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.

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. 190°/200° C 20/25 min.

LA TRADIZIONE PASTICCERA TOSCANA

LA CULTURA PASTICCERA DELLA 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. 190°/200° C 20/25 min.

VELA NOCCIOLA CACAO

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

cod. 8559



90 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.

BUDINO RISO

Pasta frolla con abbondante ripieno di crema e riso.

cod. 8223



90 g. 36 pz. 170°/180° C 20/25 min.

SFOGLIASTELLA TOSCANA ALLA CREMA PASTICCERA

Pasta sfoglia zuccherata con farcitura alla crema pasticcera.

cod. 8691



90 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.

SFOGLIASTELLA TOSCANA CREMA E RISO

Pasta sfoglia zuccherata con farcitura alla crema di riso.

cod. 8211



100 g. 60 pz. 190°/200° 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

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

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 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.

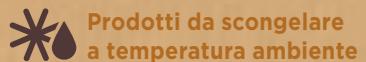
cod. 8308



 2,052 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



85 g. 24 pz. almeno 4 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

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

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!



60 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.



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

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 DE 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 FARCITURA

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. 17

CORNETTO JOLÌ
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 18

CORNETTO SFOLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 20

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

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

CROISSANT BURRO
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro
alla francese
PAG. 27

CORNETTO MAXI
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 27

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. 14



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



CORNETTO JOLÌ
con zucchero cristallino
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 19



CORNETTO SFOLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 20



CORNETTO SUPERFARCITO
con perle di zucchero
impasto: sfogliato con burro
PAG. 24

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. 14



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



CORNETTO JOLÌ
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 19



CORNETTO SFOLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 20



CORNETTO SUPERFARCITO
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con burro
PAG. 24

CORNETTI NOCCIOLA CACAO



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



CORNETTO MAESTRO
con scaglie in superficie
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 14



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



CORNETTO JOLÌ
con scaglie di cioccolato
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 18



CORNETTO SFOLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 20



CORNETTO SUPERSUPREME
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 22



CORNETTO SUPERFARCITO
con scaglie in superficie
impasto: sfogliato con burro
PAG. 24



CORNETTI FRUTTI DI BOSCO



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



CORNETTO JOLÌ CINQUECERALE MORE
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 19



CORNETTO SUPERSUPREME
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 22

CORNETTI ALTRE FARCITURE



CORNETTO JOLÌ CARAMELLO SALATO
Con granella di biscotto in superficie.
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 18



CORNETTO JOLÌ ARANCIA AMARA
con zucchero semolato
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 19



SUPERSUPREME PISTACCIO
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 22



**CORNETTO SUPERFARCITO
CREMAMARENA**
con perle di zucchero
impasto: sfogliato con burro
PAG. 24



CORNETTO CINQUECERALE
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 31



CORNETTO VEGANO
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 31



BUONI PER TE ALBICOCCA



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



BUONI PER TE NOCCIOLA CACAO



CORNETTO VEGANO
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 32

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. 32



BUONI PER TE

ALTRÉ FARCITURE

CORNETTO CINQUECEREALI MIELE

lucidato in superficie

impasto: sfogliato con cinque cereali

PAG. 31



CORNETTO INTEGRALE

MELA E CANNELLA

con fiocchi di frumento integrale

impasto: sfogliato con Lievito Madre

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 con Lievito Madre

PAG. 39



CORNETTO MIDI JOLÌ

lucidato in superficie

impasto: sfogliato con burro all'italiana

PAG. 42



BABY CIAMBELLA

con zucchero semolato

PAG. 45



CROISSANT MIGNON

lucidato in superficie

impasto: sfogliato con burro alla francese

PAG. 47



MIDI, BABY & MIGNON

ALBICOCCA

CORNETTO MIDI

con granella di zucchero

impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 39



CORNETTO MIDI JOLÌ

con zucchero cristallino

impasto: sfogliato con burro all'italiana

PAG. 42



BABY MUFFIN

con granella di zucchero

PAG. 46



MIDI, BABY & MIGNON

CREMA

CORNETTO MIDI JOLÌ

con codette di zucchero

impasto: sfogliato con burro all'italiana

PAG. 42



BABY KRAPFEN

super farcito

PAG. 45



BABY GIOSTRINA

impasto: sfogliato con burro

PAG. 46



MIDI, BABY & MIGNON

NOCCHIOLA CACAO

MIDI SUPERSUPREME

lucidato in superficie

impasto: brioscato super farcito

PAG. 40



CORNETTO MIDI

con scaglie in superficie

impasto: sfogliato

PAG. 42



CORNETTO MIDI JOLÌ

con scaglie di cioccolato

impasto: sfogliato con burro all'italiana

PAG. 42



BABY MUFFIN

con pezzi di cioccolato

PAG. 46



MIDI, BABY & MIGNON

SPECIALITÀ

MIDI CINQUECEREALI MIELE

lucidato in superficie

impasto: sfogliato ai cinque cereali

PAG. 39



MIDI SUPERSUPREME PISTACCHIO

lucidato in superficie

impasto: brioscato super farcito

PAG. 40



BABY TRECCIA NOCI PECAN

impasto: sfogliato con burro

PAG. 46



MIDI, BABY& MIGNON

MIX

BABY

5 gusti assortiti

PAG. 44



BABY FROLLE

6 gusti assortiti

PAG. 44



BABY DONUTS

3 gusti assortiti

PAG. 45



MIGNON

3 gusti assortiti

PAG. 47



LIEVITATI

SENZA FARCITURA

PAN DI ZUCCHERO

con granella di zucchero

impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 52



LIEVITATI

CIOCCOLATO

BOMBOLO TRE CIOCCOLATI

con scaglie di cioccolato

impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 51



BOMBOLO CIOCCOLATO

con gocce di cioccolato

impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 51



GUANCIALINO CIOCCOLATO FONDENTE

impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 54



NUTTINO NOCCIOLA CACAO

con zucchero semolato

impasto: brioscato super farcito

PAG. 52



PAIN JOLÌ CIOCCOLATO

impasto: sfogliato con burro

PAG. 55



LIEVITATI

CREMA



BOMBOLO CREMA

con perle di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 51



CUOR DI CREMA CREMA PASTICCERA

lucidata in superficie
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 52



GIOSTRINA CREMA E UVETTA

impasto: sfogliato al burro
PAG. 55

LIEVITATI

SPECIALITÀ



BOMBOLO CREMA E CIOCCOLATO

con granella di cioccolato e di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 49



TRECCIA NOCI PECAN

con noci pecan
impasto: sfogliato al burro
PAG. 53



TRECCIA AL BURRO

CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO
impasto: sfogliato con burro
PAG. 53

SFOGLIE

NOCCHIOLA CACAO



INTRECCIO

con zucchero semolato
PAG. 59



VELA

con fiocchi di mais al cacao
impasto: superfarcito
PAG. 60

SFOGLIE

CREMA



SFOGLIA CHANTILLY

PAG. 59



SFOGLIATELLA TOSCANA

CREMA PASTICCERA
PAG. 61

SFOGLIE

SPECIALITÀ



PASTEL DE NATA

PAG. 58



MILLESFOGLIE PISTACCHIO E MASCARPONE

PAG. 58



INTRECCIO CREMA E AMARENA

PAG. 59



STRUDEL MELE

PAG. 59



TRIFOGLIO LATTE E PANNA

PAG. 60



BUDINO RISO E CREMA

PAG. 60



LUNA DI MELE MELE

PAG. 61



SFOGLIATELLA TOSCANA

CREMA E RISO
PAG. 61

GIÀ COTTI

SENZA FARCITURA



CIAMBELLA

con zucchero semolato

PAG. 67



KRAPFEN

con bustina di zucchero

PAG. 67

GIÀ COTTI

FARCITI



MUFFIN MIRTILLI

PAG. 64



MUFFIN CACAO

PAG. 65



MUFFIN ALBICOCCA

PAG. 65



KRAPFEN CREMA

PAG. 66



KRAPFEN ALBICOCCA

PAG. 66

GIÀ COTTI

MIX



DONUTS MIX FARCI

2 gusti assortiti

PAG. 65



DONUTS MIX SEMPLICI

3 gusti assortiti

PAG. 65



FROLLE ASSORTITE

(nov.apr.) 5 gusti assortiti

(magg./giug.) 4 gusti assortiti

PAG. 66

IL SALATO



CORNETTO SALATO VUOTO

impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 70



CORNETTO SALATO ARRICCHITO

con semi di lino e sesamo

impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 71



DELIZIA POMODORO E MOZZARELLA

PAG. 71

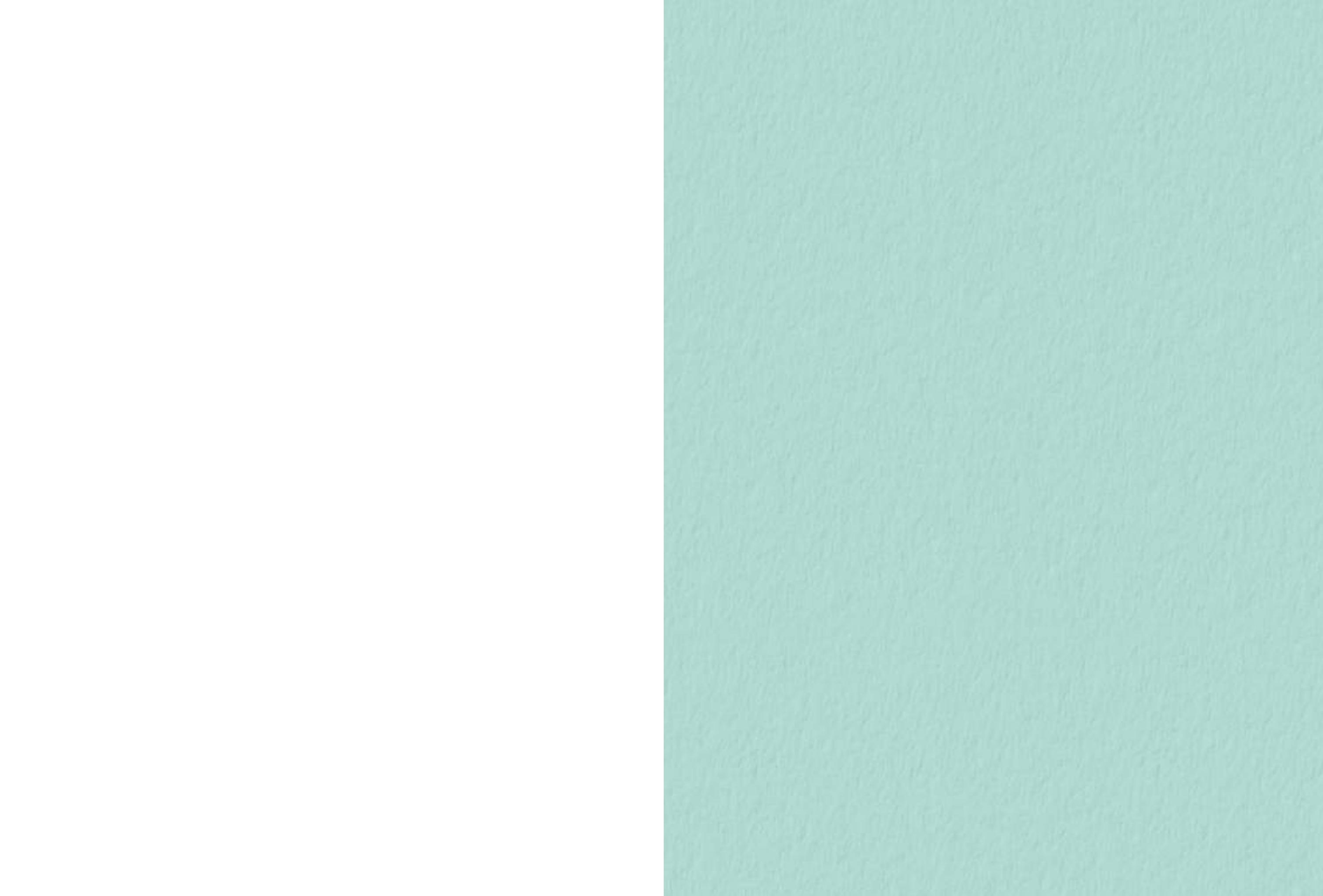


CROISSANT MIGNON SALATO ARRICCHITO

con semi di lino e sesamo

impasto: sfogliato con burro alla francese

PAG. 71





SAMMONTANA 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

