

CATALOGO
delle
bontà

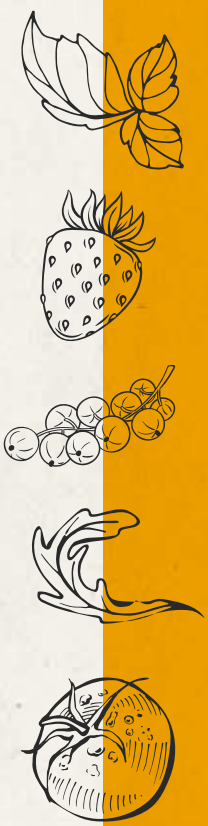


FORNO
d'ASOLO

Fragrante
- TUTTO IL GIORNO -



F  **RNO**
d'ASOLO



Certificazioni BRC e IFS:
una presa di responsabilità
verso il cliente a garanzia
della sicurezza alimentare
e della costanza qualitativa



MATERIE PRIME

Selezioniamo materie prime di qualità
per creare prodotti che diventano
protagonisti del buon gusto.

Prodotti creati con cura particolare,
ingredienti naturali, una lavorazione
che rispecchia la tradizione artigiana,
nell'assoluto rispetto delle regole
stabilite dalle più severe certificazioni
di qualità: è così che portiamo
il massimo della freschezza
e della fragranza a tutti
gli appassionati di bontà nel mondo.

Legenda



- Peso al pezzo
- Peso confezione
- Peso busta
- Confezione
- Vassoio
- Da scongelare
- Non scongelare
- Porzioni
- Tempo di cottura in forno
- Temperatura forno
- Tempo di frittura
- Tempo di cottura in microonde
- Temperatura microonde
- Diametro
- Misure

MOMENTI E TENDENZE

di consumo

Con un assortimento di oltre 1200 prodotti dolci e salati, Forno d'Asolo ti consente di soddisfare tutti i momenti di consumo della giornata, in linea con gli ultimi trend di mercato.



AFFIDABILI *e puntuali*

Ogni giorno i nostri 160 consegnatari partono da 27 piattaforme logistiche distribuite in tutta Italia.

Vi consegniamo i nostri prodotti a una temperatura di -22°C per garantire la massima freschezza e l'assoluta conservazione delle qualità organolettiche.

Vi offriamo un servizio logistico puntuale e affidabile, e la consulenza da parte di oltre 220 specialisti di prodotto presenti ogni giorno sul territorio, per essere sempre a fianco di chi lavora con passione e dedizione.



UN AMPIO ASSORTIMENTO *per il tuo locale*

FORNO dolce



Linea Cornetti Re B.	P 10
Linea Burro Tesorè	P 12
Linea Benessere	P 14
Linea Dolce Free From	P 16
Cornetti Tradizionali	P 18
Cornetti da Lievitare	P 22
Linea Sfoglie	P 24
Linea Lievitati Speciali	P 28
Krapfen, Ciambelle e Pancake	P 30
Muffin Assortiti	P 34
Biscotti e Frolle	P 36

TORTE *e dessert*



Torte Tradizionali	P 44
Torte Multistrato e Cheesecake	P 50
Torte e Dessert Free From	P 52
Maxi Torte, Tranci e Tortine	P 54
Dessert al Cucchiaino	P 60
Pasticceria Assortita	P 64

FORNO salato



Pane da Farcire	P 68
Focacce Assortite	P 76
Specialità Salate	P 80
Free From Salato	P 82

SNACK E PIZZA



Pizza e Calzoni	P 86
Torte e Specialità Salate	P 90
Sfizi Salati	P 92



FORNO
dolce
Prima colazione



LINEA
Cornetti Re B.

Forno Dolce

LINEA CORNETTI RE B.



CORNETTO RE B.

3012697

🏺 65 g 📦 50 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



**CORNETTO RE B.
GLASSATO ALBICOCCA**

3012593 / 3012571

🏺 85 g / 105 g 📦 50 pz / 50 pz ⌚ 20-22 min / 20-22 min 🌡️ 175 °C / 175 °C



**CORNETTO RE B. GLASSATO
CIOCCOLATO NOBILE**

3012645

🏺 105 g 📦 50 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



**CORNETTO RE B. GLASSATO
MALTO MIELE E ZENZERO**

3012704

🏺 105 g 📦 50 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



**CORNETTO RE B.
INTEGRALE RIBES E IBISCO**

3012847

🏺 85 g 📦 50 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



CORNETTO RE B. GLASSATO

3012592 / 3012518

🏺 70 g / 85 g 📦 50 pz / 50 pz ⌚ 20-22 min / 20-22 min 🌡️ 175 °C / 175 °C



**CORNETTO RE B.
GLASSATO CREMA**

3012572

🏺 105 g 📦 50 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



**CORNETTO RE B.
GLASSATO PISTACCHIO**

3012644

🏺 85 g 📦 40 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



**CORNETTO RE B. GLASSATO
LAMPONE E YOGURT**

3012769

🏺 105 g 📦 50 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



**CORNETTO RE B.
ZABAIONE E CAFFÈ**

3012857

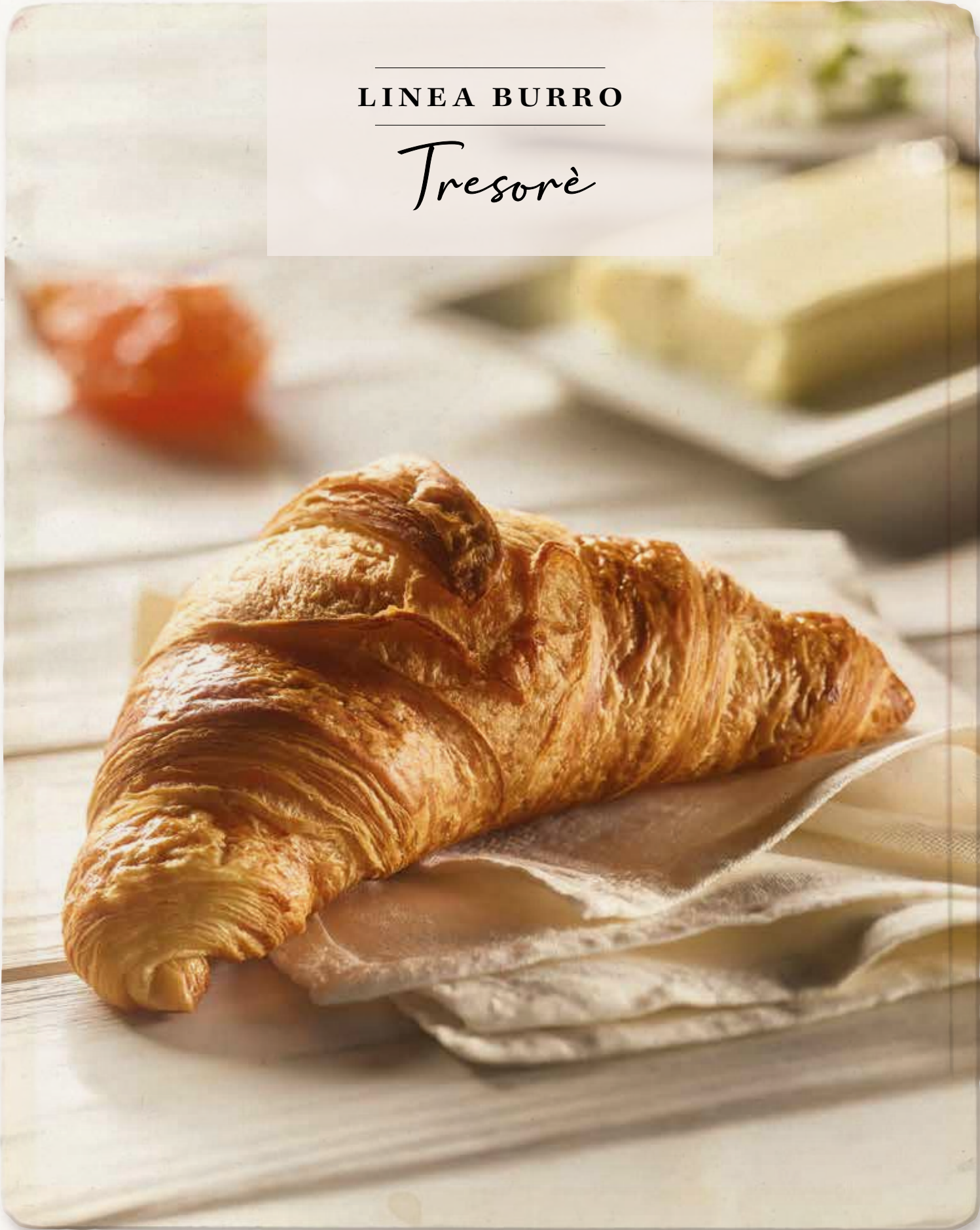
🏺 85 g 📦 50 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



CORNETTO RE B. CEREALI

3012941

🏺 85 g 📦 50 pz ⌚ 22-24 min 🌡️ 175 °C



LINEA BURRO

Tresorè

Forno Dolce

LINEA BURRO TRESORÈ



CROISSANT VUOTO
3012778 / 3012776 / 3012777
30 g 150 pz 13-14 min 165-170 °C
65 g 50 pz 15-17 min
80 g 40 pz 15-16 min



TRESORÈ ALBICOCCA
3012905
95 g 48 pz 20-22 min 180/190 °C



TRESORÈ CIOCREAM
3012906
95 g 48 pz 18-20 min 180 °C



TRESORÈ MIGNON ALBICOCCA
3012473
35 g 100 pz 25 min 165 °C



TRESORÈ MIGNON CIOCREAM
3012468
35 g 100 pz 25 min 165 °C



GIRO CREMA UVETTA
3012781
100 g 50 pz 17-18 min 165-170 °C



PAIN 3 CIOCCOLATI
3012790
95 g 60 pz 17-18 min 165-170 °C



TRESORÈ CEREALI VUOTO
3012913 / MINI 3012939 NOVITÀ
80 g 55 pz 15-17 min 170 °C
30 g 150 pz 16 min 165 °C



TRESORÈ CREMA
3012903
95 g 48 pz 18-20 min 180 °C



TRESORÈ MIGNON VUOTO
3012466
30 g 150 pz 25 min 165 °C



TRESORÈ MIGNON CREMA
3012467
35 g 100 pz 25 min 165 °C



FORMINI BURRO
3012779
30 g 150 pz 13-14 min 165-170 °C



TRECCINA CIOCCOLATO E CREMA
3012314
90 g 50 pz 20-22 min 180 °C



PAIN AU CHOCOLAT
3012780
70 g 50 pz 17-18 min 165-170 °C



LINEA
Benessere

Forno Dolce

LINEA BENESSERE



**CORNARETTO GLASSATO
MIELE**

3012313

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO CEREALI
MELE E MIRTILLO**

3012441

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO INTEGRALE
MIELE**

3012745

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO FARRO MONOCOCCO
RIBES E MELOGRANO**

3012583

85 g 40 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO CEREALI
ARANCIA AMARA**

3012922

75 g 50 pz 23-24 min 175 °C



**CORNETTO GLASSATO
CEREALI**

3012315

65 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO VUOTO
CEREALI E SESAMO**

3012112

58 g 60 pz 20-22 min 175 °C



**PRINCIPINO GLASSATO
CEREALI MISTO BOSCO**

3012308

35 g 3 kg 20 min 175 °C



**PRINCIPINO INTEGRALE
MIELE**

3012316

35 g 3 kg 20 min 175 °C

Il benessere incontra il gusto:
ingredienti selezionati, buoni nella loro semplicità,
e una ricetta tradizionale, per un benessere
da gustare giorno dopo giorno.



LINEA DOLCE

Free From



Forno Dolce

LINEA DOLCE FREE FROM



CORNETTO VEGAN VUOTO

3012450 PQV

65 g 40 pz 20-22 min 170 °C



CORNETTO VEGAN ALBICOCCA

3012449 PQV

80 g 40 pz 20-22 min 170 °C



CORNETTO VEGAN CIOCREAM

3012643 PQV

85 g 40 pz 20-22 min 170 °C



CORNETTO VEGAN CEREALI FICO E MANDORLA

3012705 PQV

80 g 40 pz 20-22 min 170 °C



STRUDELINO VEGAN CREMA

3012582 PQV

70 g 40 pz 20-22 min 180-190 °C



STRUDELINO VEGAN MELE E UVETTA

3012451 PQV

70 g 40 pz 20-22 min 180-190 °C



CORNETTO CACAO E NOCCIOLE GLUTEN FREE

3012683

100 g 12 pz 45 sec 750 W

Microonde



CORNETTO VEGAN CARBONE

3012479 PQV

65 g 40 pz 20-22 min 170 °C



CORNETTO VEGAN CREMA

3012591 PQV

80 g 40 pz 20-22 min 170 °C



CORNETTO VEGAN CEREALI SAMBUCO E LAMPONE

3012476 PQV

80 g 40 pz 20-22 min 170 °C



MINI CORNETTO VEGAN CEREALI

3012509 PQV

35 g 100 pz 20 min 170 °C



ACERINO ALLE NOCI VEGAN

3012740 PQV

70 g 40 pz 20-22 min 180-190 °C



CORNETTO ALBICOCCA GLUTEN FREE

3012682

100 g 12 pz 45 sec 750 W

Microonde



CORNETTO GRANO SARACENO FRUTTI DI BOSCO GLUTEN FREE

3012848

100 g 12 pz 45 sec 750 W

Microonde



Linea Cornaretto



RE CORNARETTO
EXTRA ALBICOCCA
3012262

95 g 55 pz 20-22 min 175 °C



RE CORNARETTO
EXTRA CREMA
3012263

95 g 55 pz 20-22 min 175 °C



RE CORNARETTO
EXTRA CIOCREAM
3012264

95 g 55 pz 20-22 min 175 °C



RE CORNARETTO
EXTRA CREMA E AMARENA
3012504

95 g 55 pz 20-22 min 175 °C



RE DI FIORI
MORA E GELSOMINO
3012768

95 g 50 pz 20-22 min 175 °C

Linea Cornaretto Regina



CORNARETTO REGINA
CREMA
3012103

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNARETTO REGINA
ALBICOCCA
3012104

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNARETTO REGINA
CEREALI E FRUTTI DI BOSCO
3012290

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNARETTO REGINA
CIOCREAM
3012102

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C

linea Cornetti pronto forno



CORNETTO VUOTO CURVO
MAXI 3012123
75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO ALBICOCCA
MAXI 3012118
90 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO CREMA
MAXI 3012121
90 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO IMPERATORE CIOCREAM
3012827
105 g 50 pz 22-24 min 175 °C



CORNETTO GLASSATO VUOTO
MAXI 3012289
75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO GLASSATO ALBICOCCA
MAXI 3012300
90 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO GLASSATO CREMA
MAXI 3012299
90 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO GLASSATO CIOCREAM
MAXI 3012301
90 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO GLASSATO PISTACCHIO
3012377
95 g 40 pz 22-24 min 175 °C



CORNARETTO GLASSATO MANDORLA
3012276
75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNARETTO GLASSATO VUOTO
3012105 / **MINI** 3012126
65 g 40 g 60 pz 75 pz 20-22 min 20 min 175 °C 175 °C



BOSCORIGO
MAXI 3012452
95 g 55 pz 22-24 min 175 °C



CIOKORIGO
MAXI 3012448
95 g 55 pz 22-24 min 175 °C

linea Principini e Baby



PRINCIPINO GLASSATO ALBICOCCA
3012305
35 g 3 kg 20 min 175 °C



PRINCIPINO GLASSATO CREMA
3012307
35 g 3 kg 20 min 175 °C



PRINCIPINO GLASSATO CIOCREAM
3012306
35 g 3 kg 20 min 175 °C



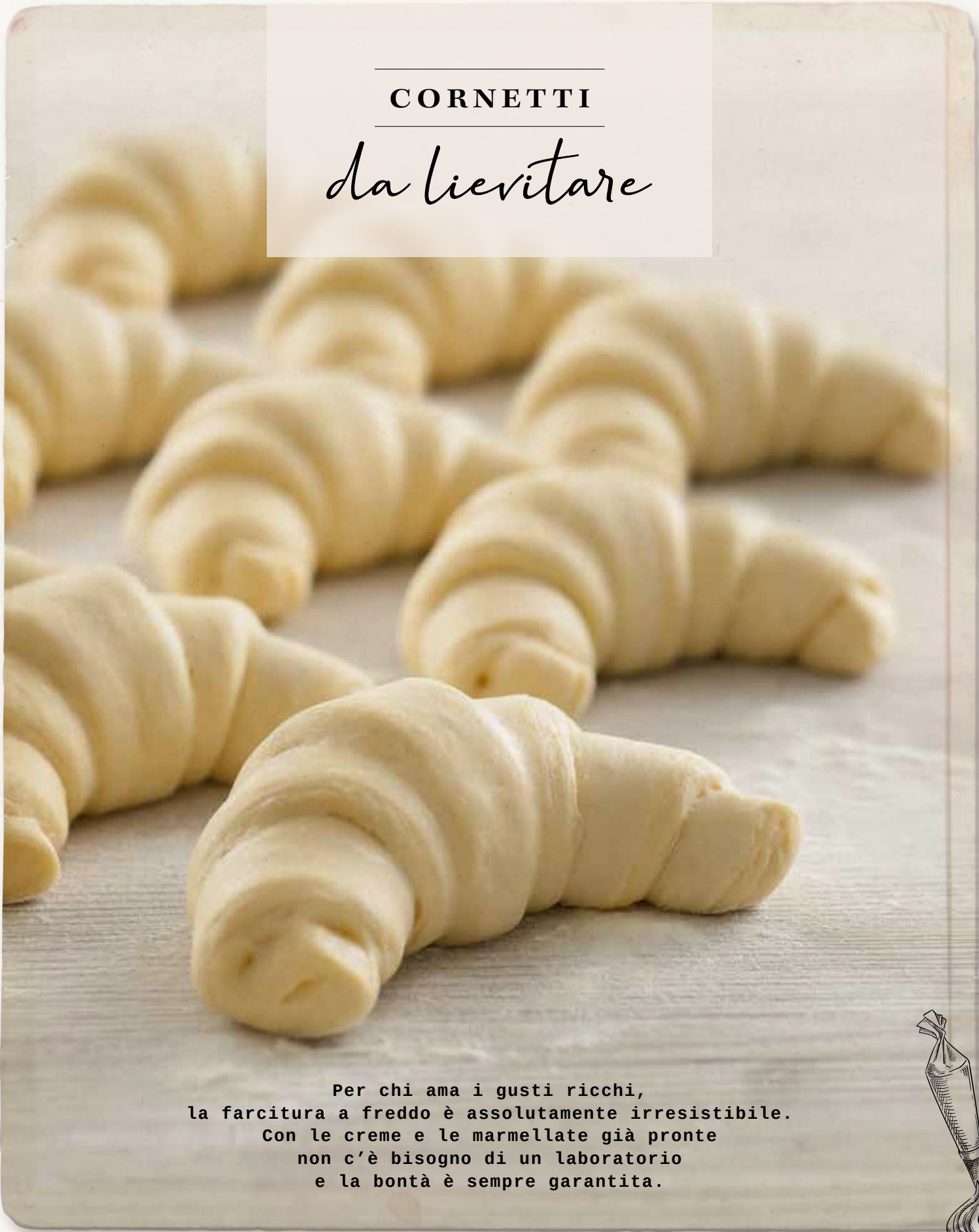
PRINCIPINI GLASSATI MIX
3012310
35 g 3x1,5 kg 20 min 175 °C



CORNETTO BABY
3012265
25-30 g 4 kg 20 min 175 °C



La sofficità e il profumo invitante dei cornetti italiani! Un ampio assortimento di farciture, glassature e grammature per soddisfare ogni esigenza.



CORNETTI

da lievitare

Per chi ama i gusti ricchi,
la farcitura a freddo è assolutamente irresistibile.
Con le creme e le marmellate già pronte
non c'è bisogno di un laboratorio
e la bontà è sempre garantita.



Forno Dolce

CORNETTI DA LIEVITARE



CORNETTO VUOTO DRITTO

MINI 3002012

40 g 130 pz 20 min 175 °C



CORNETTO ALBICOCCA

3002074

90 g 80 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO CIOCREAM

3002075

90 g 80 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO INTEGRALE

3002017

58 g 110 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO VUOTO CURVO

3002010 / 3002024 / 3002023

100 g 70 pz 20-22 min 175 °C
70 g 80 pz 20-22 min 175 °C
55 g 108 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO CREMA

3002076

90 g 80 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO INTEGRALE MIELE

3002016

65 g 96 pz 20-22 min 175 °C



CROISSANT

3002073

65 g 165 pz 15-17 min 167x170 °C



KRANZELLONE UVETTA

3022004

450 g 13 pz 40 min 175 °C

Sac à poche



SAC À POCHE CIOCCOLATO, CREMA, ALBICOCCA

3062047 / 3062048 / 3062049

1000 g 6 pz
1000 g 6 pz
1000 g 6 pz

SAC À POCHE CREMA SENZA BECCUCCIO

3162041

1000 g 6 pz



LINEA Sfoglie

Forno Dolce

LINEA SFOGLIE



CONCHIGLIA VUOTA

3012097

70 g 70 pz 20-22 min 180-190 °C



CONCHIGLIA CIOCREAM

3012098

90 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



CONCHIGLIA TARTE TATIN

3012838

90 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



MORO

3012169

70 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



PERNOCIO PERE E CIOCREAM

3012179

80 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



VIENNESE MIRTILLO

3012214

70 g 90 pz 20-22 min 180-190 °C



RAMPOLINA CREMA E FRUTTI DI BOSCO

3012188

75 g 75 pz 20-22 min 180-190 °C



OLÈ LATTEPANNA E AMARENA

3012505

90 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



CONCHIGLIA LATTEPANNA

3012093

90 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



SOLEADO

3012203

70 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



CIOPANNA

3012080

90 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



STRUDELINO MELA

3012204

70 g 90 pz 20-22 min 180-190 °C



TRECCINA NOCI PECAN

3012921

100 g 4x12 pz 20-22 min 175 °C



TRECCIA ALBICOCCA

3012209

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C

**TRECCIA CREMA**

3012211

 70 g  80 pz  20-22 min  180-190 °C**TRECCIA CIOCREAM**

3012210

 70 g  80 pz  20-22 min  180-190 °C**SFOGLIA MIX**

3012280

 45 g  5 kg  20-22 min  180-190 °C**TOSCANELLA
CREMA NOCCIOLA**

3012510

 90 g  40 pz  20-22 min  180-190 °C**TOSCANELLA CREMA E RISO**

3012206

 80 g  70 pz  20-22 min  180-190 °C**TOSCANELLA MIGNON
CREMA**

3012700

 40 g  80 pz  20 min  180-190 °C**DOLCE MELE**

3012144

 80 g  60 pz  20-22 min  180-190 °C**DANESINA CREMA**

3012143

 75 g  50 pz  20-22 min  180-190 °C**SACCHETTINO YOGURT NOCI
E MIELE**

3012855

 90 g  60 pz  20-22 min  180-190 °C

Sfoglie croccanti che custodiscono
al loro interno preziose farciture!
Buone da assaporare e belle da vedere,
arricchiscono la vetrina e invitano all'assaggio.

Treccina Noci Pecan

- Prodotta in Italia con Noci Pecan Americane.
- Metodo artigianale, con riposo dell'impasto.
- Croccante grazie a 72 strati di sfogliatura.
- Ricca farcitura (20%) con sciroppo d'acero.





LINEA
Lievitati Speciali

Forno Dolce

LINEA LIEVITATI SPECIALI



PAN DEGLI DEI
3012521
🏺 90 g 📦 50 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



**SACCHETTINO CIOCREAM
GLASSATO**
3012367
🏺 85 g 📦 60 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



SACCHETTINO CIOCCOGOCCE
3012191
🏺 65 g 📦 60 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



**SACCHETTINO
PESCA E MARACUJA**
3012839
🏺 85 g 📦 60 pz ⌚ 22-24 min 🌡️ 175 °C



GIGA MELE
3012161
🏺 80 g 📦 60 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



SACCHETTINO RE B. CREMA
3012859
🏺 85 g 📦 60 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



**SACCHETTINO CEREALI
AI FRUTTI DI BOSCO**
3012943
🏺 85 g 📦 60 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 180 °C



**SACCHETTINO MIGNON
CEREALI AI FRUTTI DI BOSCO**
3012942
🏺 40 g 📦 100 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 180 °C



GIRUVETTA
3012164
🏺 65 g 📦 60 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C



GIGA CIOCREAM
3012158
🏺 80 g 📦 60 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 175 °C

KRAPFEN, CIAMBELLE

e pancake



Forno Dolce

KRAPFEN, CIAMBELLE E PANCAKE



KRAPFEN VUOTO

3032077

50 g 48 pz



KRAPFEN VUOTO BURRO

3032209

50 g 48 pz



KRAPFEN ALBICOCCA

3032068 / 3302046

60 g 48 pz
65 g 12 pz



KRAPFEN RED VELVET

3302058

65 g 12 pz



KRAPFEN CIOCREAM

3032069 / 3302048

60 g 48 pz
65 g 12 pz



KRAPFEN CREMA

3032070 / 3302047

60 g 48 pz
65 g 12 pz



KRAPFEN ZABAIONE E CAFFÉ

3302089

65 g 12 pz



KRAPFEN MIGNON VUOTO

3032076

15 g 2,5 kg



KRAPFEN MIGNON ALBICOCCA

3032075

25 g 2,5 kg



KRAPFEN MIGNON CACAO

3032073

25 g 2,5 kg



KRAPFEN MIGNON CREMA

3032074

25 g 2,5 kg



STELLINE CREMACACAO

3032126

25 g 2,2 kg

	CUORICINI LATTEPANNA 3032062 🏺 25 g 🏺📦 2,5 kg 💧		CUORICINI NOCCIOLA 3032120 🏺 25 g 🏺📦 2,5 kg 💧
	CIAMBELLA MIGNON 3032259 🏺 25 g 🏺📦 2,5 kg 💧		CIAMBELLA MAXI 3032059 / 3032060 🏺 95 g / 60 g 📦 30 pz / 40 pz 💧
	CIAMBELLA CREMA 3032263 🏺 70 g 📦 32 pz 💧		CIAMBELLA CREMA NOCCIOLA E CACAO 3032262 🏺 70 g 📦 32 pz 💧
	CIAMBELLA DONUT LATTEPANNA 3032123 🏺 70 g 📦 36 pz 💧		CIAMBELLA DONUT CREMACACAO 3032124 🏺 70 g 📦 36 pz 💧
	MIX DOTS 3032293 🏺 55-60 g 📦 60 pz 💧		MINI DONUTS TRIS 3032293 🏺 20 g 📦 120 pz 💧
	PANCAKE 3012884 🏺 40 g 📦 40 pz ⌚ 3 min 🔥 180 °C		



Grandi classici dal sapore leggero e il profumo invitante, i krapfen e le ciambelle sono dolci morbidezze dall'irresistibile appeal in vetrina. Prodotti già cotti, pronti da servire.





MUFFIN
assortiti

Forno Dolce

MUFFIN ASSORTITI



MINI MUFFIN CACAO
3032153
⚖️ 30 g 📦 72 pz 💧



MINI MUFFIN GUSTO VANIGLIA
3032154
⚖️ 30 g 📦 72 pz 💧



MINI MUFFIN MELA E CANNELLA
3032196
⚖️ 30 g 📦 72 pz 💧



PLUMMY 4 GUSTI
3032125
⚖️ ~98 g 📦 24 pz 💧



MUFFIN ALBICOCCA
3032528
⚖️ 85 g 📦 20 pz 💧



MUFFIN CEREALI E MIRTILLI
3032529
⚖️ 85 g 📦 20 pz 💧



MUFFIN CACAO E CIOCCOLATO
3032530
⚖️ 85 g 📦 20 pz 💧



MUFFIN GUSTO VANIGLIA
3032531
⚖️ 70 g 📦 20 pz 💧



MUFFIN CAFFÈ E ZABAIONE
3032540
⚖️ 85 g 📦 20 pz 💧

Diffusi ed apprezzati in tutto il mondo, i muffin sono molto amati anche dagli italiani per la loro golosità, la pratica modalità di consumo e il look colorato. Per colazione o merenda, ma anche per un fine pasto alternativo, conquisteranno grandi e piccini!



BISCOTTI

e frolle

Forno Dolce

BISCOTTI E FROLLE



CESTINI MISTI

3032038

80 g 24 pz 8 cm



CESTINI MISTI 4 GUSTI

3032122

75 g 24 pz 8 cm



BUDINO DI RISO

3012075

90 g 24 pz 20-22 min 175 °C



FROLLE MISTE

3041066

60 g 20 pz



OCCHI DI BUE MISTI

3041096

60 g 2x15 pz



OCCHIO DI BUE ALBICOCCA

3041084

60 g 20 pz



ESSE CIOCK

3041059

60 g 20 pz



ESSE COTTE

3041061

60 g 20 pz



BISCOTTI CHARLOTTE

3041039

65 g 40 pz



RUGANTINI NOCCIOLA

3041089

60 g 40 pz



MINI BISCOTTI MIX

3041094

2x1 kg



CANNOLI MIGNON NOCCIOLA

3041056

2x1 kg



BARCLETTE ALBICOCCA E CILIEGIA

3041038

2x1 kg



CESTINI NOCCIOLA

3041093

2 kg



MARGHERITE ALBICOCCA
E CILIEGIA

3041077

 2x1 kg



FIORE ALBICOCCA

3041307

 1 kg  4,5 cm



FROLLINO CAFFÈ

3041309

 1 kg  6,5 cm



LINGUE DI GATTO

3041072

 1 kg  7,4x3,4 cm



ESAGONI MORE

3041308

 1 kg  5,5 cm



BISCOTTI PIERROT

3041046

 8 g  2 kg



BACI DI DAMA CACAO

3041306

 1 kg  2,5 cm



MARGHERITE CREMA
E NOCCIOLA

3041095

 2x1 kg



FROLLETTO UVETTA

3041305

 1 kg  3 cm



MANDORLINE

3041076

 2 kg  6 cm



MELICIONDOLI

3041303

 1 kg  6 cm



BISCOTTI DAMINE

3041040

 10 g  2 kg



CANESTRELLI AL BURRO

3041050

 2 kg  4,5 cm



BACI DI DAMA MANDORLA

3041304

 1 kg  2,5 cm



FERRI CAVALLO

3041310

 1 kg



QUADRATO ALBICOCCA

3041312

 1 kg



BISCOTTO CEREALI
E SCAGLIE DI CIOCCOLATO

3041261

 1,5 kg



BISCOTTO FARINA
DI CANAPA E MELAGRANA

3041265

 1,5 kg



ARAGOSTINA CREMA BIANCA

3041258

 1,5 kg



ARAGOSTINA PISTACCHIO

3041260

 1,5 kg



CANNOLO SICILIANO LIMONE

3041267

 1,5 kg



MINI ESSE

3041311

 1 kg



QUADRATO CREMA BIANCA

3041313

 1 kg



BISCOTTO CURCUMA
E MIRTILLO

3041264

 1,5 kg



BISCOTTO FARRO
E SEMI DI QUINOA

3041262

 1,5 kg



ARAGOSTINA GIANDUIA

3041259

 1,5 kg



CANNOLO SICILIANO GIANDUIA

3041266

 1,5 kg



CANNOLO SICILIANO
PISTACCHIO

3041268

 1,5 kg

**CUORICINI LIMONE**

3041274

  1,5 kg**VASSOIO FANTASIA FROLLA**

3041280

 1,5 kg**OCCHI DI BUE MISTI**

3041249

  1,2 kg**CROSTATINA ALBICOCCA**

3041271

  1,5 kg  24 pz**CESTINI ZUCCHERATI**

3162036

 37 g  54 pz  10,5 cm**TARTARUGHE MIGNON
GIANDUIA**

3041278

  1,5 kg**VASSOIO FANTASIA
FROLLA GLASSATO**

3041281

 1,5 kg**PESCHINE MIGNON**

3041088

  1,5 kg  3,5 cm**CROSTATINA GIANDUIA**

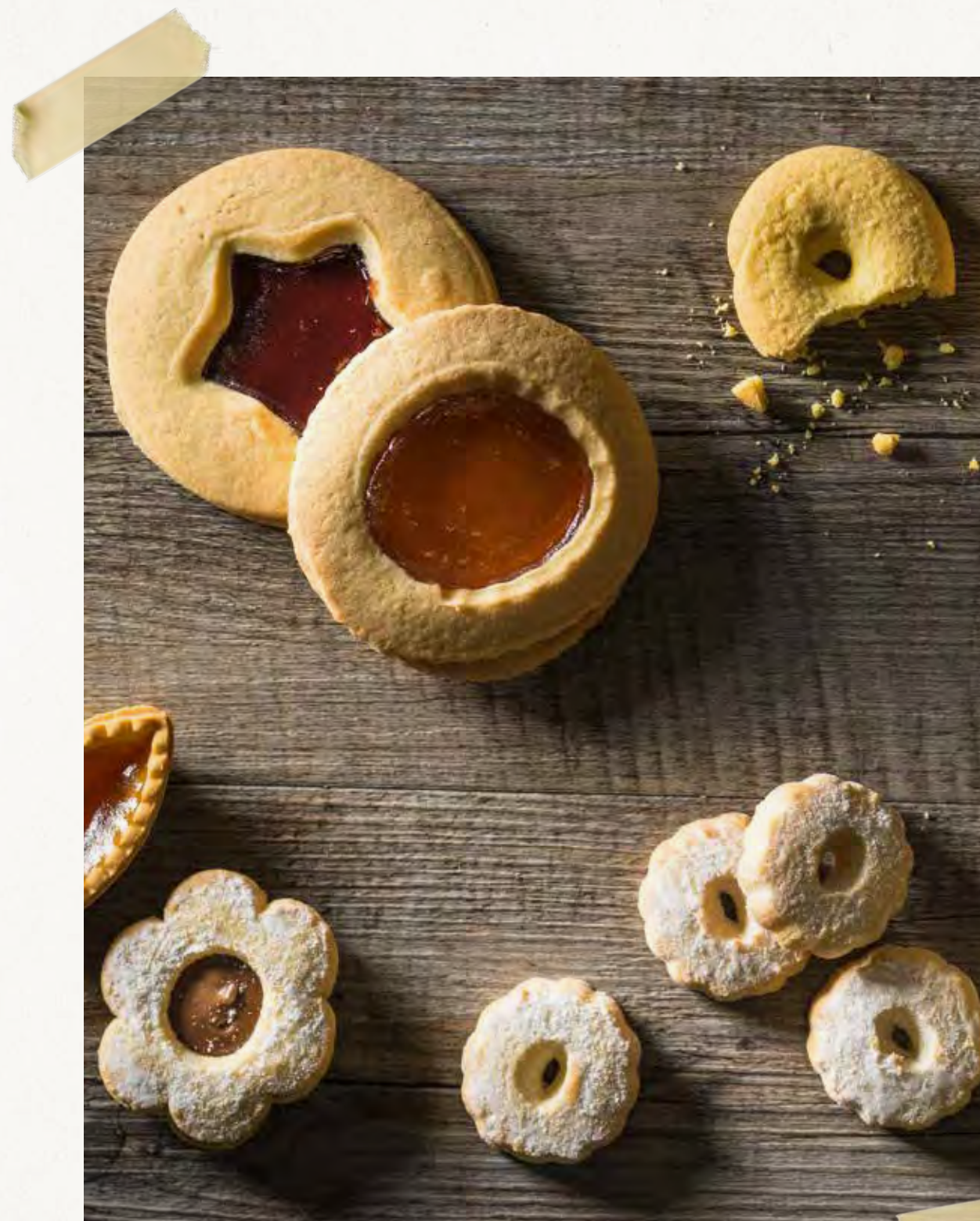
3041273

  1,5 kg  24 pz**TARTELLETTE MIGNON BURRO**

3062058

  3 kg  4,5 cm

Piccole e sfiziose proposte
per un dolce break o un fine pasto goloso.
Grande praticità per l'esercente,
massima gratificazione di gusto per il cliente!

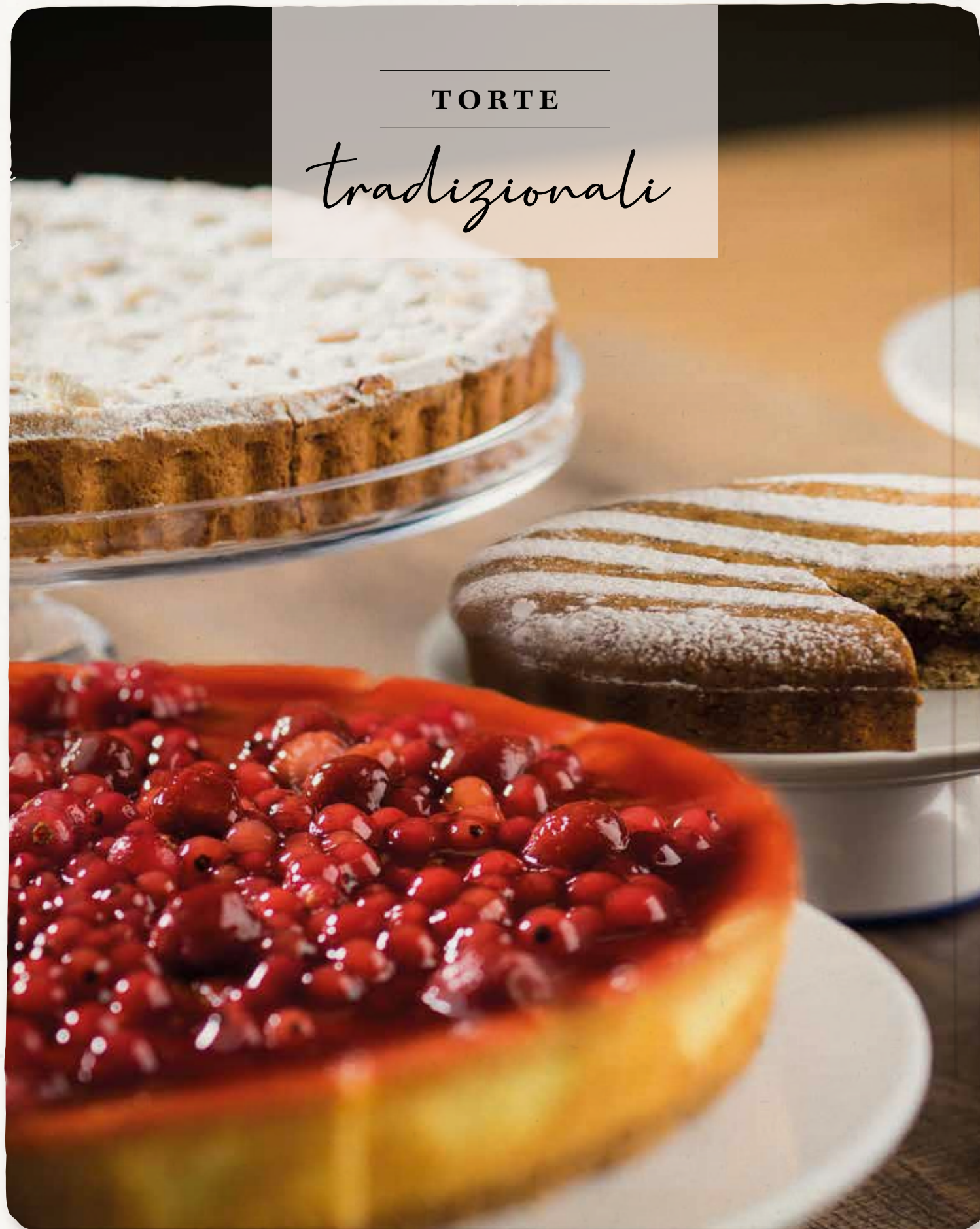




TORTE
e dessert
Dolcezza in tavola

TORTE

tradizionali



Torte e dessert

TORTE INTERE



CROSTATA ALBICOCCA

3212273

900 g 2 h 27 cm



CROSTATA AMARENA

3212276

900 g 2 h 27 cm



PASTIERA NAPOLETANA

3212042

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MELE

3212221

1400 g 2-3 h 27 cm



TORTA DELLA NONNA

3212215

1400 g 2-3 h 27 cm



**CHEESECAKE ITALIANA
FRAGOLE E RIBES**

3212257

1500 g 4-5 h 27 cm



TORTA FRUTTI DI BOSCO

3212188

1400 g 2-3 h 27 cm



TORTA PERE E CIOCCOLATO

3212199

1400 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA ANANAS
3212181
1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA ALBICOCCA
3212180
1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA MELE
3212183
1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA FICHI
3212272
1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA PERE E CIOCCOLATO
3212179
1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA FRUTTI DI BOSCO
3212182
1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA CAROTA
3212541
1100 g 2-3 h 27 cm



CASSATA SICILIANA
3212014
1000 g 2-3 h 24 cm



TORTA FORESTA NERA
3212239
1300 g 1-2 h 24 cm



MOUSSE CIOCCOLATO
3212254
1200 g 1-2 h 24 cm



TORTA SOFFICE YOGURT E LAMPONI
3212296
1000 g 1-2 h 24 cm



TORTA SOFFICE CIOCCOLATO E COCCO
3212297
1000 g 1-2 h 24 cm





TORTA CACAO

3202172

 1400 g  16 pz  2-3 h  27 cm



TORTA BIGUSTO
NONNA/CACAO

3202180

 1400 g  16 pz  2-3 h



TORTA DELLA NONNA

3202174

 1400 g  16 pz  2-3 h  27 cm



TORTA MANDORLE

3202217

 1200 g  16 pz  2-3 h  27 cm



TORTA NOCI

3202216

 1100 g  16 pz  1-2 h  27 cm



TORTA CAPRESE

3202204

 1200 g  16 pz  1-2 h  27 cm



TORTA MELE

3202215

 1400 g  16 pz  2-3 h  27 cm



TORTA PERE

3202185

 1400 g  16 pz  2-3 h  27 cm



TORTA FRUTTI DI BOSCO

3202179

 1400 g  16 pz  2-3 h  24 cm



TORTA LIMONE

3202164

 1400 g  16 pz  2-3 h  27 cm



TORTA RICOTTA

3202033

 1400 g  16 pz  2-3 h  27 cm



TORTA RICOTTA E PERE

3202271

 1200 g  14 pz  2-3 h  25 cm



TORTA VIENNESE AL CACAO

3202348

 1000 g  12 pz  3 h  24 cm



CIAMBELLONE YOGURT

3202037

 2000 g  28 pz  2-3 h  28 cm



CIAMBELLONE
VARIEGATO CACAO

3202038

 2000 g  28 pz  2-3 h  28 cm



TORTE
multistrato
E CHEESECAKE

Torte e dessert

TORTE MULTISTRATO E CHEESECAKE



TIRAMISÙ ROTONDO

3202239

1150 g 12 pz 20 min 25 cm



MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO, MELE E SPECULOOS

3202338

1200 g 12 pz 2-3 h 25 cm



TORTA MULTISTRATO FONDENTE

3202327

1900 g 16 pz 4 h 25 cm



TORTA MULTISTRATO RED VELVET

3202265

1850 g 16 pz 3 h 24 cm



NEW YORK CHEESECAKE

3202328

1500 g 16 pz 4 h 24 cm



CHEESECAKE FRAGOLINE

3202330

1800 g 16 pz 5 h 24 cm



La sofficità in strati del pan di spagna
e la cremosità delle farciture, la crema cotta
al formaggio fresco e le ricche varianti con fragole
o cioccolato: dolci tentazioni pronte da servire!



TORTE E DESSERT

Free From



GLUTEN
FREE

Torte e dessert

TORTE E DESSERT FREE FROM



**CROSTATA LIMONE
E ZENZERO VEGAN**

3212294 PQV

900 g 1-2 ore 27 cm



**CROSTATA SAMBUCO
E LAMPONE VEGAN**

3212286 PQV

900 g 1-2 ore 27 cm



**MORBIDA RIBES
E MELOGRANO VEGAN**

3212337 PQV

900 g 1 pz 1-2 ore 27 cm

NOVITÀ



**MAXI MORBIDA RIBES ROSSO
E MELOGRANO VEGAN**

3212544

1850 g 1 pz 3 ore 28x36 cm

GLUTEN
FREE



**CROCCANTE NOCCIOLA
GLUTEN FREE**

3251075

100 g 12 pz 7x7 cm

GLUTEN
FREE



**TIRAMISÙ
GLUTEN FREE**

3251073

100 g 12 pz 7x7 cm

GLUTEN
FREE



**MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO
GLUTEN FREE**

3251077

100 g 12 pz 7x7 cm

MAXI TORTE

tranci e tortine



Torte e dessert

MAXI TORTE, TRANCI E TORTINE



Maxi Torte



MAXI CROSTATA ALBICOCCA

3242032

1800 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI TORTA DELLA NONNA

3242085

2500 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI TORTA CACAO

3242039

2000 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI TORTA RICOTTA

3242028

2000 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI TIRAMISÙ

3242080

2500 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI CIOCCOLATO

3242082

2500 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI KÄSE SAHNE

3242081

2500 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI LIMONE

3242086

2500 g 2-3 h 28x36 cm



MAXI CROSTATA FRUTTI DI BOSCO

3242046

 2500 g  2-3 h  28x36 cm



MAXI CROSTATA MELE

3242020

 2000 g  2-3 h  28x36 cm

Torte Trancio



TIRAMISÙ CLASSICO

3222132

 1000 g  1-2 h  11x35 cm



TIRAMISÙ RUSTICO

3222146

 1000 g  1-2 h  11x35 cm



TRANCIO SAINT HONORÉ

3222174

 1000 g  1-2 h  11x35 cm



TRANCIO MILLEFOGLIE

3222158

 1350 g  4-5 h  12x38 cm



TRANCIO MERINGATA

3222195

 1000 g  4-5 h  11x36 cm



STRUDEL MELE COTTO

3022014

 1100 g  4 pz  20 min  180 °C



STRUDEL MELE COTTO PRETAGLIATO

3022011

 500 g  4 pz  5 prz  15 min  180 °C



STRUDEL FRUTTI DI BOSCO

3022034

 600 g  8 pz  35 min  200 °C



STRUDEL MELE CRUDO

3022016 / 3022015 / 3022033

 1300 g  6 pz  45 min  200 °C
 600 g  12 pz  35 min  200 °C
 300 g  16 pz  30 min  200 °C



SALAME AL CIOCCOLATO

3222079

 1000 g  3 pz  1 h  15 cm

Deliziose farciture di frutta e avvolgenti abbracci di crema su base di pasta frolla o pan di spagna, nei formati maxi, mini o al trancio, per ogni esigenza di servizio.



Tortine

TORTINE PERE
E CACAO - RICOTTA

3302050

400 g 4 pz 16 cm



TORTINE NONNA - MELE

3302049

400 g 4 pz 16 cm



TORTINA VIENNESE CACAO

3302036

300 g 4 pz 16 cm

Basi per torte

PAN DI SPAGNA COTTO

3162055

1500 g 3 pz 40x30 cm



ROULLÈ PAN DI SPAGNA

3162061

400 g 12 pz 56x38 cm





DESSERT

al cucchiaino

Torte e dessert

DESSERT AL CUCCHIAIO



BICCHIERE CHEESECAKE

3252254

110 g 6 pz 2 h



BICCHIERE PROFITEROLES

3252255

90 g 6 pz 2 h



BICCHIERE TIRAMISÙ

3252256

100 g 6 pz 2 h



BICCHIERE ZUPPA INGLESE

3252257

110 g 6 pz 2 h



MINI TIRAMISÙ MASCARPONE

3251091

110 g 10 pz 1-2 h 7x11 cm



PANNA COTTA

3232195

100 g 12 pz 30 min-1 h 7 cm



CUORE CALDO CIOCCOLATO

3251083

100 g 12 pz 70 sec 800 W 8 cm

Microonde



DELIZIA AL LIMONE

3252035



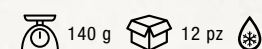
DELIZIA AL CAFFÈ

3252036



BABÀ RHUM

3252037

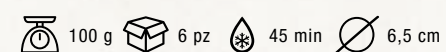


CASSATA SICILIANA

3032027

SEMIFREDDO
CIOCCOLATO DI MODICA

3232046

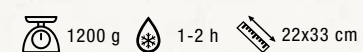
SEMIFREDDO PISTACCHIO
VERDE DI BRONTE

3232045



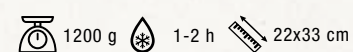
PROFITEROLES BIANCO

3232173



PROFITEROLES NERO

3232160



PASTICCERIA assortita

Torte e dessert

PASTICCERIA ASSORTITA



PASTIERINA
3032095
100 g 24 pz



CODA ARAGOSTA
3012083 / 3012086
110 g 75 pz
25-28 g 7 kg
30 min 25 min
180-190 °C 180-190 °C



FROLLA GRANDE
3012156
130 g 75 pz
30 min
175 °C



BRIOCHE CON TUPPO
3032520
90 g 35 pz



PASTICCIOTTO CREMA
3232037
110 g 30 pz
15-20 min
180 °C



PASTICCIOTTO CIOCCOLATO
3232039
110 g 30 pz
15-20 min
180 °C



ROLLÈ ALLA RICOTTA
3032096
100 g 12 pz



SFOGLIATELLA NAPOLETANA
3012201 / 3012200
110 g 75 pz
38 g 7 kg
40 min 35 min
180-190 °C 180-190 °C



SFOGLIATA SANTA ROSA
3012199
140 g 60 pz
30 min
200 °C



CANNOLO SICILIANO
3032116 / 3032024
120 g 10 pz
40 g 30 pz



PASTICCIOTTO RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO
3232205
110 g 30 pz
15-20 min
180 °C



PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA
3232038
110 g 30 pz
15-20 min
180 °C



PASTICCIOTTI MIGNON
3232199
50 g 40 pz
15-20 min
180 °C



PASTICCINI MIGNON
3252275
700 g 26 pz
1 ora



FORNO
salato

Pane e focaccia



PANE

da farcire

Forno Salato

PANE DA FARCIRE



Pani Speciali



SCHIACCIATA ROMANA
PRETAGLIATA

3422111

100 g 32 pz 17,5x12,5 cm



FOCACCIA ROMANA

3422141

220 g 20 pz 24x18 cm



SCHIOCCO ORIGINALE

3492004 / 3492002 / MINI 3492000

100 g 45 pz 28 min 180 °C
65 g 70 pz 24 min 180 °C
35 g 128 pz 15 min 180 °C



PAN CONCHIGLIA

3422184

60 g 50 pz



ALPE ADRIA MIX 4 TIPI

3422087

30-40 g 4x20 pz 10 min 200 °C



PANE MAIS E GIRASOLE

3422152

100 g 30 pz



BAGEL SAPORITO

3422097

115 g 24 pz 5-10 min 180 °C

12 cm



FOCACCIA ATTORCIGLIATA
CON SEMI

3422145

135 g 24 pz 8x21 cm



PANE ALLE OLIVE

3422086

100 g 12 pz 5 min 220 °C



SCHIOCCO MULTICEREALI

3492005 / 3492003 / MINI 3492001

100 g 45 pz 28 min 180 °C
65 g 70 pz 24 min 180 °C
35 g 128 pz 15 min 180 °C



MINI BOCCONCINI MIX

3422175

35 g 3 kg 15 min 180 °C



MINI MIX PANE KAISER

3422056

35 g 4x20 pz 5 min 200 °C

7 cm



PANE MALTO E SEMI MISTI

3422153

120 g 30 pz



BAGEL CON SEMI DI LINO

3422096

115 g 24 pz 5-10 min 180 °C

12 cm



LAUGEN
3422139
 70 g  60 pz  3 min  150 °C



BRETZEL
3422142
 100 g  30 pz  4 min  180 °C

Ciabatte e Baguette



CIABATTA MULTICEREALI
3422183
 100 g  40 pz 



CIABATTA SEMOLA
3422117
 100 g  36 pz  10-12 min  220 °C



**CIABATTINA CON VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI**
3422140
 100 g  36 pz  10 min  180 °C



CIABATTA RUSTICA
 3422102 /  3422103
 100 g  36 pz  10-12 min  220 °C
 100 g  36 pz  10-12 min  220 °C



CIABATTA MACINATA A PIETRA
3422174
 300 g  10 pz  15 min  190 °C



CIABATTA BOLLE DI PANE
3422150
 170 g  20 pz  10-12 min  200 °C



CIABATTA TRADIZIONALE
3422104
 270 g  12 pz  5 min  220 °C



**CIABATTA CON
LIEVITO MADRE E SEMI**
3422149
 220 g  10 pz  15 min  200 °C



CIABATTA COTTA
3422088
 270 g  12 pz  10 min  220 °C
 33x9 cm



**MINI BAGUETTE
INTEGRALE DA 35 G**
3422176
 35 g  80 pz  10 min  180-190 °C



FILONCINO RUSTICO
3422144
 120 g  28 pz  8 min  200 °C



FILONE RUSTICO
3422094
 295 g  10 pz  10 min  180 °C
 46,5x9,5 cm



BAGUETTE DA 300 G
3422167
 300 g  30 pz  15-20 min  220 °C



FILONE SEMI E CEREALI
3422154
 345 g  16 pz  18 min  200 °C



BAGUETTE
3422169 / 3422168 / 3422173
3422172 / 3422171

 150 g	 27 pz	 10-12 min	 220 °C
 110 g	 30 pz	 10-12 min	 220 °C
 50 g	 60 pz	 10-12 min	 220 °C
 40 g	 75 pz	 10-12 min	 220 °C
 35 g	 80 pz	 10-12 min	 220 °C

Pane Morbido



HAMBURGER SESAMO
3402085
 80 g  4x6 pz   10,5 cm



GRILLY
3402093
 110 g  36 pz   17x5 cm



HOT DOG
3402068
 80 g  3 kg   19x5 cm



BUGHY TAGLIATO
3402098
 80 g  6x9 pz   21x9 cm



PANE GRANINO
3402033
 100 g  26 pz   8,5x15,5 cm



PANE TRECCIA
3402050
 100 g  36 pz   16x9 cm



PANE PANNOCCHIA
3402048
🏺 90 g 📦 36 pz 💧 🗑️ 16x9 cm



PANE Malfatto
3402040
🏺 90 g 📦 3x9 pz 💧 🚫 13 cm



PANE Tartaruga
3402099
🏺 70 g 📦 40 pz 💧 🚫 11 cm



PANE Canapè
3402043
🏺 25 g 📦 50 pz 💧 🚫 7 cm



PANPIZZA
3402075
🏺 100 g 📦 2x13 pz 💧 🚫 14 cm



PANE RIGATO
3402049
🏺 90 g 📦 3x12 pz 💧 🗑️ 16x9 cm



PANE Cotoletta
3402045
🏺 80 g 📦 20 pz 💧 🚫 14 cm



PIUMINO AL LATTE
3422151
🏺 50 g 📦 40 pz 💧



PANVENTAGLIO
3112005
🏺 110 g 📦 30 pz 💧



PANSALTIMBOCCA
3402053
🏺 100 g 📦 2x12 pz 💧 🗑️ 17,5x8,5 cm



Tutto il sapore e la tradizione dell'arte bianca:
pani speciali, morbidi, baguette e ciabatte.
Un vasto mondo di proposte
da farcire a piacere per creare panini gourmet!

Piadine



PIADINA
FINA 3412022 / EXTRA FINA 3412021
🏺 125 g 110 g 📦 40 pz 5 pz 💧 🚫 26-28 cm 24-26 cm



WRAPS
3412038
🏺 91 g 📦 18 pz 💧 🚫 30 cm



Toast e Tramezzini



TOSTONE
3412029

  2,7 Kg   15x15 cm - 50 fette



TOAST
3412024

  1,8 Kg   12x12 cm - 50 fette



PANE A FETTE TAGLIO MEDIO/GROSSO
3412026 / 3412018

  1,4 Kg   16,5x12 cm - 32 fette
1,25 Kg  18x12 cm - 22 fette



BRUSCHETTA
3412012

  0,5 Kg   24x16 cm - 5 fette



PELATONE INTEGRALE AI CEREALI
3412058

  1,9 Kg   12x12 cm - 37 fette



TRAMEZZINO BIANCO
3412031 / 3412050

  1,1 Kg   50x10 cm - 10 fette
1 Kg  48x10 cm - 10 fette



PANE RUSTICO
3412017

  1,7 Kg   13,5x11 cm - 32 fette



PANE A FETTE 5 CEREALI
3412025

  1,4 Kg   13,5x12 cm - 32 fette



GRILL FUNGHETTO
3412053

  1,1 Kg   16,5x10 cm - 22 fette



PELATONE
FINO 3412019 / TOSTONE 3412020

  1,9 Kg   12x12x0,9 cm - 48 fette
1,9 Kg  12x12x1,4 cm - 33 fette



TRAMEZZONE
3412033 / 3412034 / 3412048
INTEGRA 3412049

  1,5 Kg    54x11 cm - 10 fette
1,4 Kg  53x10 cm - 10 fette
0,65 Kg  22,5x11 cm - 8 fette
0,65 Kg  22,5x11 cm - 8 fette



TRAMEZZONE POMODORO-NERO-SPINACI
3412036 / 3412035 / 3412037

  1,4 Kg   53x10 cm-10 fette-pomodoro
1,4 Kg  53x10 cm-10 fette-nero
1,4 Kg  53x10 cm-10 fette-spinaci



Un morbido tramezzino per una pausa sfiziosa
o un momento appetitoso con un toast o un sandwich?
Tanti tipi di pane per conquistare
con gusto i vostri clienti.



FOCACCE *assortite*



Forno Salato

FOCACCE ASSORTITE



FOCACCINA OLIO

3102441

50 g 50 pz 9-10 min 180 °C 9 cm



FOCACCINA MULTICEREALI

3102483

50 g 50 pz 5-7 min 180-190 °C 9 cm



FOCACCINA ERBE PROVENZALI

3102484

50 g 50 pz 5-7 min 180-190 °C 9 cm



FOCACCINA OLIVE GIGANTI

3102442

50 g 50 pz 4 min 200 °C 9 cm



FOCACCINA POMODORO AL FORNO

3102443

50 g 50 pz 9-10 min 180 °C 9 cm



FOCACCIA VERSILIA

3402078

250 g 12 pz 5 min 220 °C 20 cm



FOCACCE MIGNON VERSILIA

3402079

48 g 54 pz 5 min 220 °C 8 cm



FOCACCINE VERSILIA MISTE

3402084

50 g 52 pz 5 min 220 °C 7-8 cm



FOCACCIA OVALE CORTA

3402082

70 g 30 pz 5 min 220 °C 16x10 cm



FOCACCIA ALL'OLIO

3402088

180 g 3x8 pz 5 min 220 °C 18x15 cm



FOCACCIA CON ROSMARINO

3402089

180 g 3x8 pz 5 min 220 °C 18x15 cm

 GENOVESE OLIO 3402009 600 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm	 FOCACCIA PATATE ROSMARINO 3402319 750 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C 30x40 cm
 GENOVESE STRACCHINO 3402013 800 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm	 GENOVESE OLIVE 3402021 900 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm
 FOCACCIA CON CIPOLLE 3402318 800 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C 30x40 cm	 GENOVESE POMODORINI 3402010 800 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm
 GENOVESE POMODORO 3102035 800 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm	 GENOVESE VERDURE 3402012 1000 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm
 FOCACCIA ZOLA 3102444 800 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm	

Focaccine assortite e focacce genovesi, tipiche della tradizione ligure, proposte in tante sfiziose varianti. Morbide, croccanti, farcite: ogni morso è un'autentica esplosione di gusto.



SPECIALITÀ

salate



Forno Salato

SPECIALITÀ SALATE



CORNETTO SEGALE

3012944

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



BERLINER SALATO

3032524

50 g 24 pz *



CROISSANT LAUGEN

3012858

80 g 50 pz 22 min 175 °C



CORNETTO MIX ERBE

3112290

40 g 75 pz 20 min 175 °C



CORNETTO SALATO

3112051

58 g 60 pz 20 min 180 °C



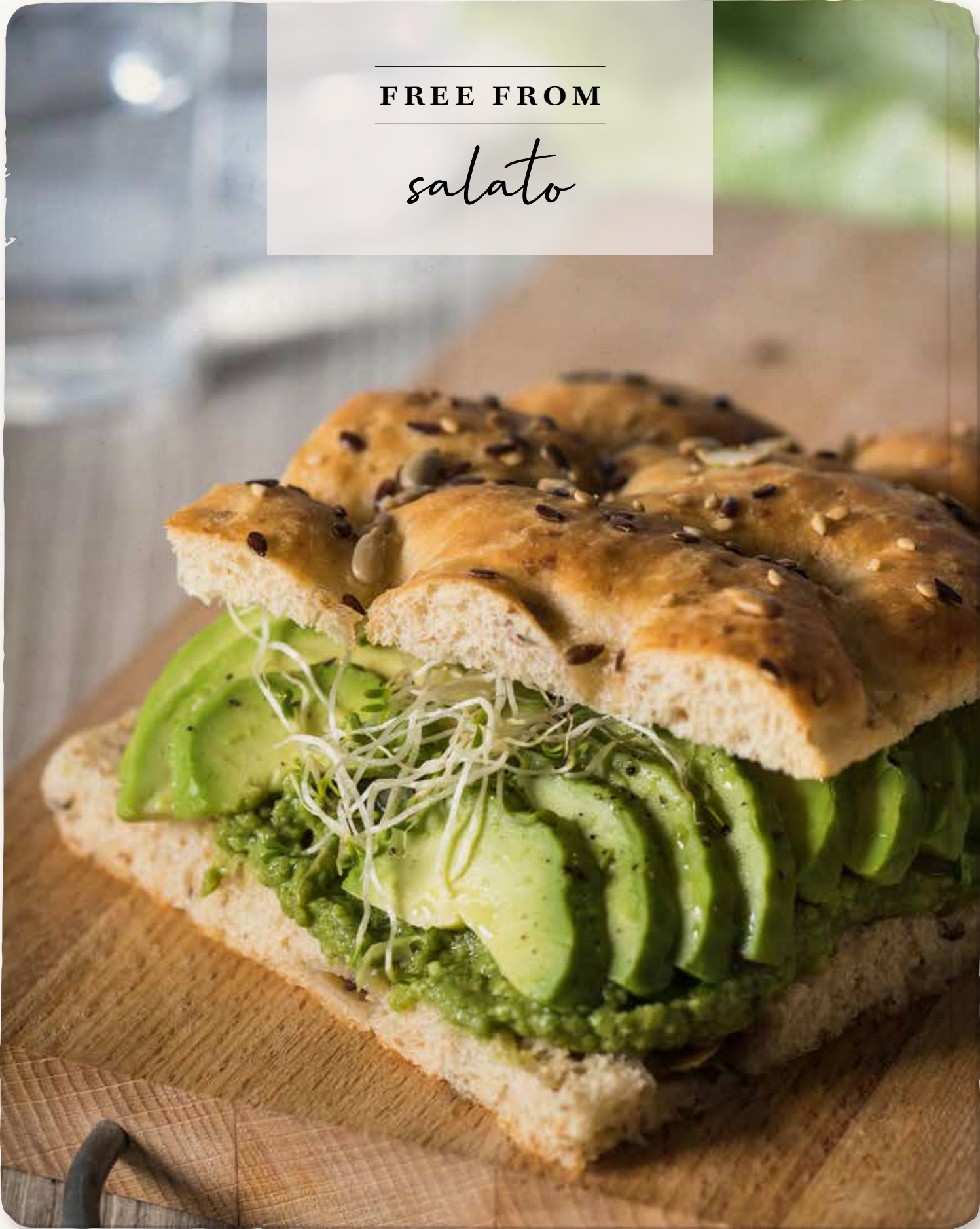
CORNETTO BABY SALATO

3112073

25 g 4 kg 18 min 180 °C



Originali proposte salate con la morbidezza del karpfen e l'impasto fragrante del croissant, per un capriccio leggero e sfizioso.



FREE FROM

salato

Forno Salato

FREE FROM SALATO



Vegan



CORNETTO VEGAN
CEREALI SALATO

3112100 PQV

95 g 40 pz 22-24 min 170 °C



VENERINO VEGAN

3402103 PQV

90 g 3x12 pz 5 min 220 °C
18x9 cm



PANE AI CEREALI VEGAN

3422121 PQV

90 g 3x12 pz 5 min 220 °C
18x9 cm



FOCACCIA VEGAN
AI CEREALI

3402100

625 g 5 pz 3-4 min 220 °C
29,5X39,5 cm



CHIOCCIOLA DI RISO
E SOIA VEGAN

3422122 PQV

90 g 3x12 pz 5 min 220 °C
14-16 cm



BARBABIETOLA VEGAN

3402104 PQV

90 g 3x12 pz 5 min 220 °C
18x9 cm



CURCUMA E PEPE VEGAN

3422123 PQV

90 g 3x12 pz 5 min 220 °C
18x9 cm



FOCACCIA VEGAN
ZUCCA E SEMI DI PAPAVERO

3402102

600 g 5 pz 3-4 min 220 °C
29,5X39,5 cm

Gluten Free



ROSETTA GLUTEN FREE

3422137

50 g 16 pz



SNACK E PIZZA

Take away



PIZZA
e calzoni

Snack e pizza

PIZZA E CALZONI



TRECCIA 4 FORMAGGI
3102418
100 g 15 pz 8-10 min 200 °C
18x6,5 cm



**TRECCIA MOZZARELLA
SALAMINO E PEPERONI**
3102417
100 g 15 pz 8-10 min 200 °C
18x6,5 cm



**SORRENTINA MULTICEREALI
PARMIGIANA**
3102410
150 g 16 pz 10-12 min 200 °C
26,5x5 cm



**SORRENTINA MOZZARELLA
E POMODORO**
3102105
150 g 16 pz 15 min 190 °C
26x5 cm



**SORRENTINA VERDURE
GRIGLIATE**
3102303
140 g 16 pz 15 min 190 °C
26x5 cm



**CALZONE POMODORO
MOZZARELLA E PROSCIUTTO**
3102059
150 g 26 pz 15 min 190 °C
17x9 cm



PIZZY MULTICEREALI VEGETALE
3102409
300 g 6 pz 8-10 min 200 °C
22x11 cm



TRECCIA BRIE E RUCOLA
3102419
100 g 15 pz 8-10 min 200 °C
18x6,5 cm



TRECCIA SPECK E FUNGHI
3102420
100 g 15 pz 8-10 min 200 °C
18x6,5 cm



**SORRENTINA MULTICEREALI
SPECK E FUNGHI**
3102411
150 g 16 pz 10-12 min 200 °C
26,5x5 cm



SORRENTINA SPECK E BRIE
3102304
140 g 16 pz 15 min 190 °C
26x5 cm



**CALZONE FRITTO
POMODORO E MOZZARELLA**
3102283
120 g 25 pz 10 min 200 °C



**PIZZY MULTICEREALI
PROSCIUTTO E MOZZARELLA**
3102408
300 g 6 pz 8-10 min 200 °C
22x11 cm



PIZZY ARLECCHINO
3102151
300 g 6 pz 8 min 200 °C
21x12 cm

 PIZZY RUGANTINO 3102153 300 g 6 pz 8 min 200 °C 21x12 cm	 PIZZY PIERROT 3102152 300 g 6 pz 8 min 200 °C 21x12 cm
 FOCACCIA FUMÈ 3102079 360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm	 FOCACCIA RUSTICA 3102477 360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm
 FOCACCIA ITALIANA 3102082 360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm	 FOCACCIA MEDITERRANEA 3102084 360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm
 FOCACCIA SPECK E BRIE 3102091 360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm	 FOCACCIA CAPRESE 3102415 360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm
 FOCACCIA VEGETALE 3102478 360 g 6 pz 10 min 200 °C 22 cm	 PIZZA MARGHERITA 3102135 300 g 12 pz 5 min 220 °C 28 cm
 PIZZETTE MARGHERITA MINI 3102143 25 g 2,5 kg 5 min 200 °C 7 cm	 PIZZETTE MARGHERITA SOFFICI 3102312 32-33 g 64 pz 5 min 220 °C 8 cm
 PIZZETTE MARGHERITA GRANDI 3102144 120 g 32 pz 8 min 200 °C 15 cm	 PIZZETTE MARGHERITA MEDIE 3102145 45 g 30 pz 8 min 200 °C 8 cm

 TRANCIO MARGHERITA 3102362 600 g 8 pz 10 min 200 °C 28x32 cm	 TRANCIO MARGHERITA DOPPIA MOZZARELLA 3102435 925 g 7 pz 10 min 180 °C 30x40 cm
 NOVITÀ PIZZOTTELLA MARGHERITA 3102445 200 g 12 pz 7-9 min 220 °C 25x14 cm	 NOVITÀ PIZZOTTELLA SALAME PICCANTE 3102446 215 g 12 pz 8-10 min 220 °C 25x14 cm
 BRUSCHETTA MARGHERITA 3102040 230 g 8 pz 8 min 200 °C 24x14 cm	 BASE PIZZA BIANCA ROTONDA 3162011 230 g 20 pz 5 min 220 °C 29 cm
 BASE PIZZA POMODORO 3102027 285 g 21 pz 5 min 220 °C 29 cm	 BASE PIZZA BIANCA RETTANGOLARE 3162141 400 g 15 pz 5 min 220 °C 30x40 cm
 BASE PIZZA POMODORO 3102434 700 g 8 pz 10 min 180 °C 30x40 cm	 BASE PIZZA MEZZO METRO 3102275 500 g 20 pz 12 min 280 °C 30x40 cm
 ARANZANESE BIANCA 3162127 320 g 8 pz 6-7 min 270 °C 30x40 cm	 SPIANATA ROMANA 3112012 1100 g 14 pz 12 min 250 °C 59x29 cm



TORTE E SPECIALITÀ
salate

Snack e pizza

TORTE E SPECIALITÀ SALATE



TORTA CARCIOFI
3112036
🍲 1200 g 📦 2 pz ⌚ 25 min 🌡️ 200 °C
🌀 28 cm

TORTA PROSCIUTTO E ZUCCHINE
3112040
🍲 700 g 📦 6 pz ⌚ 25 min 🌡️ 200 °C
🌀 22 cm

RUSTICA PROSCIUTTO E FORMAGGIO
3122013
🍲 250 g 📦 12 pz ⌚ 20 min 🌡️ 200 °C

ERBAZZONE PORZIONATO
3122003
🍲 60 g 📦 48 pz ⌚ 20 min 🌡️ 200 °C

COTOLETTA DI POLLO
3132408 / MAXI 3132364
🍲 100 g / 150 g 📦 20 pz / 18 pz ⌚ 5 min / 5 min 🌡️ 200 °C / 200 °C

FAJITAS PETTO DI POLLO
3132321
🍲 1 kg 📦 1 pz 🌡️

PEPERONI GRIGLIATI
3172224
🍲 1 kg 📦 1 pz ⌚ 5 min 🌡️ 200 °C

TORTA VALDOSTANA
3112041
🍲 1200 g 📦 2 pz ⌚ 25 min 🌡️ 200 °C
🌀 28 cm

TORTA PASQUALINA
3112039
🍲 700 g 📦 6 pz ⌚ 25 min 🌡️ 200 °C
🌀 22 cm

RUSTICA RICOTTA E SPINACI
3122014
🍲 250 g 📦 12 pz ⌚ 20 min 🌡️ 200 °C

ERBAZZONE TRANCIO
3122006
🍲 500 g 📦 6 pz ⌚ 20 min 🌡️ 200 °C

POLPETTE
3132176
🍲 2,5 kg 📦 1 pz ⌚ 5/7 min 🌡️ 230 °C
Microonde ⌚ 1 min 🌡️ 600/800 W

KEBAB
3132186
🍲 1 kg 📦 4 pz 🌡️

MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE
3172049 / 3172061
🍲 1 kg 📦 1 pz ⌚ 5 min 🌡️ 200 °C



SFIZI

salati

Snack e pizza

SFIZI SALATI



**SALATINI PARTY MIX
10 GUSTI**

3112096
16-18 g 10x0,5 kg
20 min 200 °C



**RUSTICI MIGNON MIX
7 GUSTI**

3112097
16-18 g 2x2,5 kg
20 min 200 °C



SALATINI WÜRSTEL

3112059
16-18 g 2x1 kg
20 min 200 °C



PIZZETTE SFOGLIA

3112056 / MINI 3112057
13-15 g 4x1 kg
18-20 g 4x1 kg
20 min 200 °C 5,5 cm
20 min 200 °C 6 cm



SFOGLINI 3 GUSTI

3112063
6-8 g 2x1 kg 20 min 200 °C



**MOZZARELLA IN CARROZZA
CON PROSCIUTTO**

3132365
90 g 40 pz 4-5 min 210 °C



**SALATINI PARTY MIX
8 GUSTI**

3112062
16-18 g 8x0,5 kg
20 min 200 °C



**SALATINI PARTY MIX
4 GUSTI**

3112061
16-18 g 4x1 kg
20 min 200 °C



PIZZETTE SFOGLIA BURRO

3112055
13-15 g 4x1 kg
20 min 200 °C 5,5 cm



FRITTATINA NATURALE

3132061
65 g 30 pz *



**MOZZARELLA IN CARROZZA
CON ACCIUGA**

3132409
90 g 40 pz 4-5 min 210 °C



**COCKTAIL MICRO
5 GUSTI**

3132366
5 kg 4-5 min 200 °C



**CROCCHETTE
DI PATATE AL FORNO**

3132053
2,5 Kg 10 min 180 °C



 CROCCHÈ MOZZARELLA 3132173 / 3132174 25 g 125 g 2x2,5 kg 2x2,5 kg 10 min 10 min 200 °C 200 °C Microonde 3 min 3 min 800 W 800 W	 SNACK FRITTO MISTO 3132179 5 Kg 10 min 200 °C Microonde 3 min 800 W
 NOISETTE DI PATATE 3132078 2,5 Kg 10 min 180 °C	 CROQUETTE POLLO E TACCHINO 3132055 1 Kg 8 min 200 °C
 ALETTE DI POLLO 3132012 1 kg 1 pz 5 min 200 °C	 NAGGHY DI POLLO 3132072 1 Kg 8 min 200 °C
 OLIVE ASCOLANE COTTE 3132074 3x1 kg 10 min 180 °C	 OLIVE ASCOLANE CRUDE 3132118 2,5 Kg 5-10 min
 MOZZARELLINE IMPANATE 3132071 2,5 Kg 5 min	 ARANCINI EXTRA 3132020 125 g 2x2,5 kg 20 min 200 °C Microonde 7 min 800 W
 ARANCINI MIGNON 3132021 25 g 2x2,5 kg 10 min 200 °C Microonde 3 min 800 W	 ARANCINI BIANCHI SPECK E PROVOLA 3132017 25 g 2x2,5 kg 20 min 200 °C Microonde 7 min 800 W
 VERDURE PASTELLATE MIX 3132113 2,5 Kg 8 min 200 °C	 ROESTI DI PATATE 3132086 1,5 kg 1 pz 5/8 min 200 °C

 PATATE A SPICCHI 3172201 10 kg 4x2,5 kg 10-14 min 200 °C 3 min 175 °C	 PATATE CASALINGHE 3172199 10 kg 1 pz 3,5 min 175 °C
 FRITTATINA SPAGHETTI 3132005 / 3132006 130 g 35 g 2x2,5 kg 2x2,5 kg 20 min 20 min 200 °C 200 °C 7 min 7 min 800 W 800 W	 PANZEROTTINI MOZZARELLA E PROSCIUTTO 3102282 30 g 2x1 Kg 5 min 220 °C
 PANZEROTTINI SPECK E PROVOLA AI CEREALI 3102387 28 g 2x1 Kg 8 min 170 °C	 PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO 3102281 30 g 2x1 Kg 5 min 220 °C
 PICCOLINI MISTI 3102119 50 g 36 pz 10-12 min 220 °C 7x7 cm	 MINI PICCOLINI MISTI 3102360 25 g 80 pz 5-7 min 220 °C 6x4 cm
Basi Salate	
 VOL AU VENT MEDI CRUDI 3162140 28 g 140 pz 15-18 min 220 °C 6 cm	 VOL AU VENT MEDI COTTI 3162104 10 g 120 pz 5 cm
	
PASTA SFOGLIA BLOCCO E LAMINATA BLOCCO 3162128 / LAMINATA 3162099 6x2 kg 10x1 kg 22 min 22 min 200 °C 200 °C 39x24 cm 38x55 cm	



ASOLO
dolce rifugio

È tra le colline asolane,
tra le sue dolci cadenze,
nel tesoro delle sue memorie,
che Forno d'Asolo
crea le sue specialità.



LA GESTIONE OTTIMALE *delle cotture*

*CORNETTI

175
°C

*CROISSANT

165
°C

*SFOGLIE

185
°C

*PIZZE-FOCACCE

220
°C

*TORTE SALATE

200
°C



* Indicazioni di temperatura per forno elettrico ventilato. In ogni caso, verificare la performance del forno

FdA
ACADEMY



PER OTTENERE UN PRODOTTO DALLA COTTURA

perfetta

SEGUI QUESTE SEMPLICI REGOLE

1

Avvia il forno e impostalo alla temperatura indicata sulla confezione. Quando il forno avrà raggiunto la temperatura desiderata si potrà infornare il prodotto.

2

Predisponi il prodotto, ancora congelato, sulle teglie utilizzando la carta da forno. Le teglie devono essere pulite per evitare cattivi odori.

3

Presta attenzione alla temperatura e al tempo di cottura per non avere prodotti solo apparentemente cotti (ad esempio bruciati fuori e crudi dentro).

4

Evita di aprire il forno nei primi 15 minuti di cottura: c'è infatti il rischio di ridurre l'umidità e il calore necessario a far sviluppare il prodotto.

5

Posiziona il timer un minuto prima del termine della cottura per gestire la sfornata al meglio. Se necessario, gira la teglia di 180 gradi per ottenere una colorazione omogenea del prodotto.

6

Ricorda che i prodotti piccoli hanno bisogno di meno tempo di cottura rispetto a prodotti più grandi.

7

Dopo aver estratto i prodotti dal forno, lasciali raffreddare qualche minuto prima di servirli o esporli in vetrina.

8

Tieni il forno pulito: rimuovi i residui bruciati che, oltre a danneggiare la guarnizione, possono contaminare il gusto delle infornate successive.

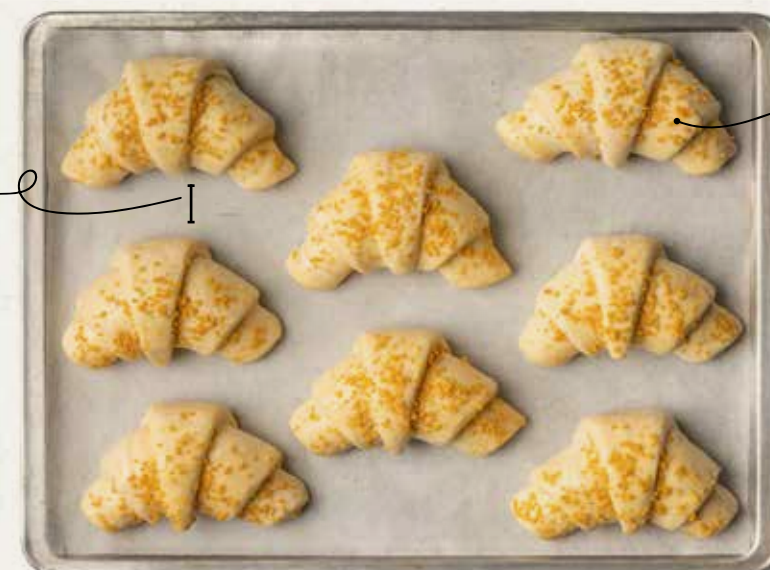
SE UN PRODOTTO SEMBRA COTTO MA TENDE A COLASSARE, SIGNIFICA CHE È STATO COTTO A TEMPERATURA TROPPO ALTA, ED È ANCORA CRUDO INTERNAMENTE.

FdA
ACADEMY

INFORNIAMO

1

*2 cm x i cornetti
1 cm x le sfoglie*



*posizionare
i profetti
negli angoli
per evitare
che la carta forno
si sollevi*

2

*massimo
6/8 cornetti
in base alla
grammatura*



forno ventilato

🔥 175°

🕒 20-22''

IL PRODOTTO È PRONTO
QUANDO RAGGIUNGE
UNA DORATURA
OMOGENEA, LA SUPERFICIE
CROCCANTE AL TATTO.

1

EVIDENZIARE
I PRODOTTI

di punta

2

COMUNICARE
INGREDIENTI E PREZZO

del prodotto

3

PREVEDERE
UN CONTINUO

riassortimento

4

DISPORRE
I PRODOTTI SU PIÙ

livelli



L'ESPOSIZIONE *in vetrina*



Incuriosire e attirare l'attenzione del cliente,
invitarlo all'acquisto, offrirgli le informazioni
senza che debba essere assistito
dal personale del locale, e infine vendere:
sono i 4 obiettivi di un'efficace esposizione in vetrina.





FORNO D'ASOLO S.P.A.
Via Nome di Maria, 1
31010 Maser (TV) Italy
Tel +39 0423 918181
Fax +39 0423 918199
info@fornodasolo.it
fornodasolo.it

