



Gusto *italiano*





Seit 1985 ist Forno d'Asolo in der Produktion von hochqualitativen Backwaren und Desserts spezialisiert, die besonders zum Frühstück sowie als Hauptmahlzeit und Snack geeignet sind. Der Firmensitz ist in Maser (Treviso - Italien) am Fuße der antiken und renommierten Stadt Asolo. Bei Forno d'Asolo finden Sie gefüllte Cornetti, süße Torten sowie herzhafte Snacks und die traditionellen Pizzen, Panini und Focacce.

SÜSSE BACKWAREN

CORNETTI & CO.

VEGAN

LASS DEINER PHANTASIE FREIEN LAUF

KRAPFEN & CO.

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

KEKSE & CO.

P. 5

P. 11

P. 13

P. 15

P. 19

P. 23

TORTEN & DESSERT

DESSERT & MONOPORTIONEN

TORTEN VORGESCHNITTEN

GANZE TORTEN

VEGAN

TRAYS

P. 27

P. 31

P. 35

P. 39

P. 41

PANINI & HERZHAFTE SNACKS

PIZZA & CO.

FOCACCIA

PANINI & BROT

APERITIVO

P. 43

P. 49

P. 53

P. 61

LEGENDE



Gewicht pro Stuck



Gewicht Karton



Karton



Tray



Backzeit



Backtemperatur



Wattzahl Mikrowelle



Auftauen lassen



Servierfertig



Durchmesser



Maß



Vorgeschnittene Torte



Portionen



Cornetto gebogen



Cornetto gerade

Cornetti & Co.



• CORNETTI & CO. •

FORNO
d'ASOLO



CORNETTO REB. UNGEFÜLLT GLASIERT
ART. 3012518

85 g/St. 50 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



CORNETTO REB. UNGEFÜLLT
ART. 3012522

85 g/St. 50 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



CORNETTO REB. APRIKOSE
ART. 3012571
mit Aprikosenstück

105 g/St. 50 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



CORNETTO REB. CREMA
ART. 3012572
mit Bourbon Vanille

105 g/St. 50 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



CORNETTO REB. SCHOKOLADE
ART. 3012645

105 g/St. 50 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



CORNETTO REB. HIMBEERE UND JOGHURT
ART. 3012769

105 g/St. 50 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



CORNETTO REB. PISTAZIE
ART. 3012644

85 g/St. 40 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



CORNETTO REB. MEHRKORN INGWER HONIG
ART. 3012704

mit Mehrkornteig

105 g/St. 50 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



CORNETTO MIT MEHL AUS HÜLSEFRÜCHTEN
ART. 3012772

75 g/St. 50 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



CORNETTO HERZHAFT UNGEFÜLLT
ART. 3112051

58 g/St. 60 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



MAXI CORNETTO UNGEFÜLLT GLASIERT
ART. 3012123

75 g/St. 50 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



RE DI FIORI BROMBEERE UND JASMIN
ART. 3012768

95 g/St. 50 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



RE CORNARETTO EXTRA APRIKOSE
ART. 3012262

95 g/St. 55 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



RE CORNARETTO EXTRA CIOCREAM
ART. 3012264

95 g/St. 55 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



RE CORNARETTO CREMA AMARENA
ART. 3012504

95 g/St. 55 St./Krt. 23-24 Min. 175 °C



DINKELCORNETTO JOHANNISBEERE
ART. 3012583

85 g/St. 40 St./Krt. 23-24 Min. 175 °C



CORNETTO PISTAZIE
ART. 3012377

95 g/St. 40 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



BUTTERCROISSANT UNGEFÜLLT
ART. 3012358
20% Butter

80 g/St. 40 St./Krt. 23-25 Min. 180 °C



BUTTERCROISSANT MEHRKORN
ART. 3012719

80 g/St. 40 St./Krt. 15-17 Min. 170 °C



CIOKORIGO
ART. 3012448

95 g/St. 55 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



BOSCORIGO
ART. 3012452

95 g/St. 55 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



PRINCIPINI MIX
ART. 3012310

ca.35 g/St. ca.126 St./Krt. 16 Min. 175 °C



TRECCINA PECAN NÜSSE
ART. 3012439

95 g/St. 48 St./Krt. 15 Min. 190 °C



CORNARETTO REGINA APFEL
ART. 3012641

75 g/St. 40 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



CORNARETTO MANDEL
ART. 3012276

75 g/St. 50 St./Krt. 23-24 Min. 175 °C



CIOCREAMTASCHE
ART. 3012098

90 g/St. 60 St./Krt. 24-25 Min. 180 °C



MANDARINENTASCHE
ART. 3012746

90 g/St. 35 St./Krt. 24-25 Min. 180 °C

Vegan



VEGAN CORNETTO APRIKOSE
ART. 3012449

80 g/St. 40 St./Krt. 20 Min. 180 °C



VEGAN CORNETTO CIOCREAM
ART. 3012643
mit Veganer Schokofüllung

85 g/St. 40 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C



VEGAN CORNETTO MEHRKORN
HOLUNDER HIMBEERE
ART. 3012476
mit Traubenzucker

80 g/St. 40 St./Krt. 20 Min. 180 °C



VEGAN CORNETTO PFLANZLICHE KOHLE
ART. 3012479
mit Pflanzlicher Kohle

65 g/St. 40 St./Krt. 20-22 Min. 170 °C



VEGAN MINISTRUDEL APFEL ROSINEN
ART. 3012451

70 g/St. 40 St./Krt. 20-22 Min. 200 °C



VEGAN CORNETTO MEHRKORN HERZHAFT
ART. 3112100

95 g/St. 40 St./Krt. 22-24 Min. 175 °C

Lass deiner Phantasie freien Lauf



• LASS DEINER PHANTASIE FREIEN LAUF •



SAC À POCHE APRIKOSE
ART. 3062049

1000 g/St. 6 St./Krt. 1 Stunde bei Raumtemperatur oder 6-8 Stunde im Kühlschrank



SAC À POCHE CREMA
ART. 3062048

1000 g/St. 6 St./Krt. 1 Stunde bei Raumtemperatur oder 6-8 Stunde im Kühlschrank



SAC À POCHE SCHOKOLADE
ART. 3062047

1000 g/St. 6 St./Krt. 1 Stunde bei Raumtemperatur oder 6-8 Stunde im Kühlschrank



TARTELLE MIGNON BUTTER
ART. 3062058

11 g/St. 262 St./Krt. 3 kg Servierfertig zu belegen



BISKUITTEIG GEBACKEN
ART. 3162055

1500 g/St. 3 St./Krt. 5 Stunden



BISKUITTEIGROLLE
ART. 3162061

400 g/St. 12 St./Krt. 1 Stunde 56x38 cm



Krapfen
& Co.



KRAPFEN UNGEFÜLLT
ART. 3032077

 50 g/St.  48 St./Krt.  ✓ 3 Stunden



KRAPFEN APRIKOSE
ART. 3032068 / 3302046

 60 g/St.  48 St./Krt.  ✓ 3 Stunden
65 g/St.  12 St./Tray ✓ 3 Stunden



KRAPFEN CREME
ART. 3032070 / 3302047

 60 g/St.  48 St./Krt.  ✓ 3 Stunden
65 g/St.  12 St./Tray ✓ 3 Stunden



KRAPFEN CIOCREAM
ART. 3032069 / 3302048

 60 g/St.  48 St./Krt.  ✓ 3 Stunden
65 g/St.  12 St./Tray ✓ 3 Stunden



KRAPFEN RED VELVET
ART. 3302058

 65 g/St.  12 St./Tray  ✓ 3 Stunden



MINIKRAPFEN UNGEFÜLLT
ART. 3032076

ca. 13-15 g/St. ca. 175 St./Krt. ✓ 3 Stunden



MINIHERZEN NUSS NOUGAT CREME
ART. 3032120

ca. 24-26 g/St. ca. 95 St./Krt. ✓ 3 Stunden



CIAMBELLA CREME
ART. 3032263

70 g/St. 32 St./Krt. ✓ 90 Min.



CIAMBELLA HASELNUSS KAKAO CREME
ART. 3032262

70 g/St. 32 St./Krt. ✓ 90 Min.



DONUT MILCHCREME
ART. 3032123

70 g/St. 36 St./Krt. ✓ 90 Min.



DONUT KAKAOCREME
ART. 3032124

70 g/St. 36 St./Krt. ✓ 90 Min.



MUFFIN HIMBEERE
ART. 3032296

90 g/St. 40 St./Krt. ✓ 70 Min.



MUFFIN KAKAO UND HASELNUSS
ART. 3032192

90 g/St. 36 St./Krt. ✓ 90 Min.



PLUMMY
ART. 3032125

Vanille, Gianduja, Waldbeeren und Kakao

ca. 98 g/St. 24 St./Krt. ✓ 30 Min.



MUFFIN JOGHURT
ART. 3032085

50 g/St. 24 St./Krt. ✓ 90 Min.



MINI MUFFIN VANILLE
ART. 3032154

30 g/St. 72 St./Krt. ✓ 50 Min.



MINI MUFFIN KAKAO
ART. 3032153

30 g/St. 72 St./Krt. ✓ 50 Min.

Regionale Spezialitäten

• REGIONALE SPEZIALITÄTEN •



SFOGLIATELLA NAPOLETANA

ART. 3012201 / **MINI** 3012200

mit Ricotta und kandierte Orange

110 g/St. 75 St./Krt. 30-35 Min. 200 °C
MINI ca.38 g/St. ca.175 St./Krt. 25-30 Min. 200 °C



CODE ARAGOSTA

ART. 3012083 / **MINI** 3012086

zum selber fallen

110 g/St. 75 St./Krt. 30-35 Min. 180 °C
MINI ca.25-28 g/St. ca.230 St./Krt. 20-25 Min. 180 °C



SFOGLIATELLA SANTA ROSA

ART. 3012741

mit Ricotta und kandierte Orange

150 g/St. 60 St./Krt. 30-35 Min. 200 °C



MINI PASTIERA NAPOLETANA

ART. 3032095

Ricotta, Hartweizengriess und kandierte Orange

100 g/St. 24 St./Krt. 2 Stunden



PASTICCIOTTO MIGNON MIX
ART. 3232199
Crema und Schokolade

50 g/St. 40 St./Krt. 15 Min. 130 °C



PASTICCIOTTO CREMA
ART. 3232037

110 g/St. 30 St./Krt. 15-20 Min. 180 °C



PASTICCIOTTO SCHOKOLADE
ART. 3232039

110 g/St. 30 St./Krt. 15-20 Min. 180 °C



PASTICCIOTTO CREMA AMARENA
ART. 3232038

110 g/St. 30 St./Krt. 15-20 Min. 180 °C



PASTICCIOTTO RICOTTA UND SCHOKOTROPFEN
ART. 3232205

110 g/St. 30 St./Krt. 15-20 Min. 180 °C



MINI CASSATA SICILIANA
ART. 3032027
mit sizilianischer Ricotta und kandierte Früchten

110 g/St. 12 St./Krt. 2-3 Stunden



FROLLA GRANDE
ART. 3012156
mit Ricotta

130 g/St. 75 St./Krt. 30 Min. 20-25 Min. 180 °C



TOSCANELLA HASELNUSSCREME
ART. 3012510

90 g/St. 40 St./Krt. 25 Min. 185 °C



BABÀ AL RHUM
ART. 3252037
rhum

140 g/St. 12 St./Krt. 3 Stunden



CANNOLO SICILIANO
ART. 3032116 / MINI 3032024
mit sizilianischer Ricotta

120 g/St. 10 St./Krt. 3 Stunden
MINI 40 g/St. 30 St./Krt. 2-3 Stunden



SCHOKOSALAMI
ART. 3222079

1000 g/St. 3 St./Krt. 1 Stunde

Kekse & Co.



BACI DI DAMA KAKAO
ART. 3041306

ca.10 g/St. ca.100 St./Krt. Servierfertig



BACI DI DAMA MANDEL
ART. 3041304

ca.10 g/St. ca.100 St./Krt. Servierfertig



MINI PESCHINE
ART. 3041088

ca.28 g/St. ca.52 St./Krt. Servierfertig



MANDORLINE
ART. 3041076

ca.20 g/St. ca.100 St./Krt. Servierfertig



ARAGOSTINE MILCHCREME
ART. 3041258

ca.35 g/St. ca.43 St./Krt. Servierfertig



ARAGOSTINE NUSS NOUGAT
ART. 3041259

ca.35 g/St. ca.43 St./Krt. Servierfertig



ARAGOSTINE PISTACCHIO
ART. 3041260

ca.35 g/St. ca.43 St./Krt. Servierfertig



MINI BISCOTTI MIX
ART. 3041094

2x1 Kg/Tray Servierfertig



CESTINI NUSS-NOUGAT
ART. 3041093

ca.23 g/St. ca.83 St./Krt. Servierfertig



MINI CANNOLI NUSS NOUGAT
ART. 3041266

ca.23 g/St. ca.65 St./Krt. Servierfertig



MINI CANNOLI ZITRONECREME
ART. 3041267

ca.23 g/St. ca.65 St./Krt. Servierfertig



MINI CANNOLI PISTACCHIO
ART. 3041268

ca.23 g/St. ca.65 St./Krt. Servierfertig



FANTASIA FROLLA
ART. 3041280

ca.100 St./Krt. Servierfertig



FANTASIA FROLLA GLASIERT
ART. 3041281

ca.100 St./Krt. Servierfertig

Dessert & Monoportionen



• DESSERT & MONOPORTIONEN •



MINITIRAMISU SAVOIARDI
ART. 3251091

mit italienischem Löffelbiscuit und Mascarpone

110 g/St. 10 St./Krt. 1-2 Stunden 7x11 cm



MINITIRAMISU SAVOIARDI ALKOHOLFREI
ART. 3252087

mit italienischem Löffelbiscuit und Mascarpone

110 g/St. 10 St./Krt. 1-2 Stunden 7x11 cm



SCHOKOSOUFFLÉ
ART. 3251083

cremige Kakaofüllung

100 g/St. 12 St./Krt. 40 sek. 800 W 8 cm
13 Min. 180 °C



PANNA COTTA
ART. 3232195

100 g/St. 12 St./Krt. 30-60 Min. 8 cm



TARTUFO BIANCO
ART. 3232027

100 g/St. 16 St./Krt. Servierfertig



TARTUFO NERO
ART. 3232028

100 g/St. 16 St./Krt. Servierfertig



MINI MERINGATA
ART. 3252065

Meringue und Vanillecreme

70 g/St. 10 St./Krt. Servierfertig



FLUTE LIMONCELLO
ART. 3692019

mit Glas

100 g/St. 8 St./Krt. Servierfertig



SEMIFREDDO SCHOKOLADE MODICA
ART. 3232046
mit Schokolade und Mandeln

100 g/St. 6 St./Krt. 25 Min. 6,5 cm



SEMIFREDDO PISTAZIE BRONTE
ART. 3232045
mit Ricotta und Pistazie

100 g/St. 6 St./Krt. 25 Min. 6,5 cm



SEMIFREDDO MIT MANDARINE
ART. 3232042

100 g/St. 6 St./Krt. 25 Min. 6,5 cm



PASTICCINI MIGNON
ART. 3252058
*Ein Sortiment aus 5 Zitronencreme-Röllchen,
5 Tiramisu-Röllchen, 5 Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme,
5 Tartlets mit Frucht, 5 Cannoncini Crema*

650 g/Krt. 25 St./Krt. 1 Stunde



DELIZIA AL LIMONE
ART. 3252035

100 g/St. 6 St./Krt. 2-3 Stunden



DELIZIA AL CAFFÈ
ART. 3252036

100 g/St. 6 St./Krt. 2-3 Stunden

Torten Vorgeschnitten



• TORTEN VORGESCHNITTEN •



MANDELTORTE
ART. 3202349

1200 g 12 Port. 2-3 Stunden 27 cm



WALDBEERENTORTE
ART. 3202181

1450 g 12 Port. 2-3 Stunden 27 cm



ZITRONENTORTE
ART. 3202165
mit Zitronencreme

1400 g 12 Port. 2-3 Stunden 27 cm



TORTA DELLA NONNA
ART. 3202187
mit Crema Pasticcera und Piniekernen

1400 g 12 Port. 2-3 Stunden 27 cm



KAKAOTORTE
ART. 3202166

1400 g 12 Port. 2-3 Stunden 27 cm

Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C



WIENER KAKAOTORTE
ART. 3202348
mit Aprikosefüllung

1000 g 12 Port. 2-3 Stunden 24 cm



RICOTTA UND BIRNENTORTE
ART. 3202271

1200 g 14 Port. 2-3 Stunden 24 cm



CAPRESE TORTE
ART. 3202201
Mandel und Kakaotorte

1200 g 12 Port. 1-2 Stunden 27 cm



CROSTATA RICOTTA
ART. 3202350

1400 g 12 Port. 2-3 Stunden 27 cm



CIAMBELLONE JOGHURT
ART. 3202037

2000 g 28 Port. 2-3 Stunden 28 cm



CIAMBELLONE KAKAO
ART. 3202038

2000 g 28 Port. 2-3 Stunden 28 cm



MAXI SCHOKO TORTE
ART. 3202251

2350 g 16 Port. 3 Stunden 25 cm



RED VELVET TORTE
ART. 3202265

1850 g 16 Port. 3 Stunden 24 cm



NEW YORK CHEESECAKE
ART. 3202276

2000 g 16 Port. 3 Stunden 24 cm



CHEESECAKE ERDBEEREN
ART. 3202277

2500 g 16 Port. 3 Stunden 24 cm

Ganze Torten



SCHOKOBIRNENTORTE
ART. 3212199

1400 g 2-3 Stunden 27 cm



APFELTORTE
ART. 3212221
mit Crema Pasticcera

1400 g 2-3 Stunden 27 cm



SCHWARZWALDTORTE
ART. 3212239

Crème Chantilly, Kakaocreme und ganze Kirschen

1300 g 1-2 Stunden 24 cm



SCHOKOMOUSSETORTE
ART. 3212254

1200 g 2 Stunden 24 cm



CROSTATA AMARENA

ART. 3212276

mit Kirschkonfiture

900 g 2 Stunden 27 cm



CROSTATA APRIKOSE

ART. 3212273

mit Aprikosenkonfiture

900 g 2 Stunden 27 cm



PASTIERA NAPOLETANA

ART. 3212042

Ricotta, Hartweizengriess und kandierte Orange

1300 g 2 Stunden 27 cm



ITALIENISCHER KÄSEKUCHEN MIT ERDBEEREN UND JOHANNISBEEREN

ART. 3212257

1500 g 4-5 Stunden 27 cm



KAROTTENTORTE

ART. 3212211

mit Karotten und Mandel

1000 g 2-3 Stunden 26 cm



CASSATA SICILIANA

ART. 3212014

mit sizilianischer Ricotta und kandierte Früchten

1000 g 2-3 Stunden 26 cm



SAINT HONORÉ TORTE

ART. 3212245

1200 g 2 Stunden 26 cm



PROFITEROLES DUNKEL

ART. 3232160

24 Windbeutel und Chantillycreme

1200 g/St. 3 Stunden 22x33 cm



PROFITEROLES WEISS

ART. 3232173

24 Windbeutel mit Haselnusscreme

1200 g/St. 3 Stunden 22x33 cm



CROSTATA INGWER ZITRONE
ART. 3212294

900 g 2 Stunden 27 cm



CROSTATA HOLUNDER HIMBEERE
ART. 3212286

900 g 2 Stunden 27 cm



VEGAN APFEL ZIMTTORTE
ART. 3212338

900 g 1 Stunde 27 cm



VEGAN GRANATAPFEL JOHANNISBEERTORTE
ART. 3212337

900 g 1 Stunde 27 cm



VEGAN ORANGENTORTE
ART. 3212336

900 g 1 Stunde 27 cm

Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Trays



• TRAYS •



MAXI TIRAMISU
ART. 3242080
nach Wunsch portionierbar

2500 g 2-3 Stunden



TIRAMISU SAVOIARDI
ART. 3222132
mit italienischem Löffelbiscuit und Mascarpone

1000 g/St. 1-2 Stunden 35x11 cm



TIRAMISU RUSTICO
ART. 3222146
mit Pan di Spagna und Mascarpone

1000 g/St. 1-2 Stunden 35x11 cm



MERINGATA
ART. 3222195
mit Meringue und Sahne

1000 g/St. Servierfertig



MILLEFOGLIE
ART. 3222158
mit Crema pasticcera

1350 g/St. 4-5 Stunden

Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Pizza & Co.



FOCACCIA RUSTICA

ART. 3102416

Schinken und Käse



FOCACCIA ITALIANA

ART. 3102082

Stracchino, Rucola und Mozzarella



FOCACCIA CAPRESE

ART. 3102415

Mozzarella, gewürfelte Tomaten und grüne Oliven



FOCACCIA VEGETARISCH

ART. 3102414

Auberginen, Zucchini, gegrillte Paprika und Mozzarella



FOCACCIA SPECK UN BRIE

ART. 3102091

Speck, Brie und Rucola



FOCACCIA MEDITERRANEAN

ART. 3102084

Thunfisch, Zwiebel, Mozzarella und Kirschtomaten



*Zubereitung: auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200°C. Zubereitungszeit: 4 Min.



FOCACCIA FUMÉ

ART. 3102079

Provola, Speck und Pilze

360 g/St. 6 St./Krt. 30 Min. bei Raumtemperatur
8 Min. 220 °C 22 cm



TRECCIA TOMATE MOZZARELLA SALAMI UND PAPRIKA

ART. 3102417

100 g/St. 15 St./Krt. 10-12 Min. 220 °C 20x8,5 cm



TRECCIA 4 KÄSE

ART. 3102418

100 g/St. 15 St./Krt. 10-12 Min. 220 °C 20x8,5 cm



TRECCIA MOZZARELLA SPECK UND PILZE

ART. 3102420

100 g/St. 15 St./Krt. 10-12 Min. 220 °C 20x8,5 cm



TRECCIA MOZZARELLA BRIE UND RUCOLA

ART. 3102419

100 g/St. 15 St./Krt. 10-12 Min. 220 °C 20x8,5 cm



BRUSCHETTA MARGHERITA

ART. 3102040

230 g/St. 8 St./Krt. 8 Min. 200 °C 24x14 cm



PIZZETTE MARGHERITA

ART. 3102144

120 g/St. 32 St./Krt. 10-20 Min.
3-5 Min. 220-250 °C 15 cm



PIZZETTE MARGHERITA MINI

ART. 3102145

45 g/St. 30 St./Krt. 8 Min. 200 °C 8 cm



PIZZA MARGHERITA

ART. 3102135

300 g/St. 12 St./Krt. 5 Min. 220 °C 28 cm



PIZZY MEHRKORN SCHINKEN KÄSE

ART. 3102408

300 g/St. 6 St./Krt. 12-14 Min. 200 °C 22x11 cm



PIZZY MEHRKORN VEGETARISCH

ART. 3102409

mit Aubergine, Zucchini und Paprika

300 g/St. 6 St./Krt. 12-14 Min. 200 °C 22x11 cm



SORRENTINA MOZZARELLA UND TOMATO
ART. 3102105

150 g/St. 16 St./Krt. 10-12 Min. 220 °C 26x5 cm



SORRENTINA VEGETARISCH
ART. 3102303
mit Aubergine, Zucchini und Paprika

140 g/St. 16 St./Krt. 10-12 Min. 220 °C 26x5 cm



SORRENTINA SPECK UND BRIE
ART. 3102304

140 g/St. 16 St./Krt. 10-12 Min. 220 °C 26x5 cm



SORRENTINA MEHRKORN PARMIGIANA
ART. 3102410
mit Tomate, Mozzarella und Aubergine

150 g/St. 16 St./Krt. 10-12 Min. 220 °C 26x5 cm



SORRENTINA MEHRKORN SPECK UND PILZE
ART. 3102411

150 g/St. 16 St./Krt. 10-12 Min. 220 °C 26x5 cm



**CALZONE MOZZARELLA
TOMATE UND SCHINKEN**
ART. 3102059

150 g/St. 26 St./Krt. 10-12 Min. 220 °C 17x9 cm



ERBAZONE PORTIONIERT
ART. 3122003
Spinat und Ricotta

60 g/St. 48 St./Krt. 25 Min. 200-210 °C



WEIßER PIZZABODEN BLECH
ART. 3162141

400 g/St. 21 St./Krt. 10 Min. 200 °C 30x40 cm



SPIANATA ROMANA
ART. 3112012

1100 g/St. 14 St./Krt. 60 Min. 280 °C 60x30 cm



PIZZABODEN WEISS IN BLECHFORM
ART. 3162011

230 g/St. 20 St./Krt. 10 Min. 5-6 Min. 220 °C 29 cm



Focaccia



FOCACCIA GENOVESE OLIVENÖL
ART. 3402009

600 g/St. 5 St./Krt. 3-4 Min. 220-240 °C 30x40 cm



FOCACCIA GENOVESE ROSMARIN
ART. 3402011

600 g/St. 5 St./Krt. 5 Min. 230 °C 30x40 cm



FOCACCIA GENOVESE KIRSCHTOMATEN
ART. 3402010

800 g/St. 5 St./Krt. 3-4 Min. 220-240 °C 30x40 cm



FOCACCIA GENOVESE GEMÜSE
ART. 3402012

1000 g/St. 5 St./Krt. 3-4 Min. 220-240 °C 30x40 cm

*Zubereitung: auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200°C. Zubereitungszeit: 4 Min.



FOCACCIA GENOVESE STRACCHINO-KÄSE
ART. 3402013

800 g/St. 5 St./Krt. 3-4 Min. 220-240 °C 30x40 cm



FOCACCIA GENOVESE THUNFISCH
KIRSCHTOMATEN UND OLIVEN
ART. 3402106

800 g/St. 5 St./Krt. 3-4 Min. 220-240 °C 30x40 cm



MEHRKORN FOCACCIA
ART. 3402100

625 g/St. 5 St./Krt. 3-4 Min. 220-240 °C 29,5x39,5 cm



FOCACCIA KÜRBIS UND MOHN
ART. 3402102

600 g/St. 5 St./Krt. 3-4 Min. 220-240 °C 29,5x39,5 cm



FOCACCIA GENOVESE PESTO
KARTOFFELN UND GRÜNEN BOHNEN
ART. 3402107

850 g/St. 5 St./Krt. 3-4 Min. 220-240 °C 30x40 cm



FOCACCIA GENOVESE KÜRBIS UND NDUJA
ART. 3402108

750 g/St. 5 St./Krt. 3-4 Min. 220-240 °C 30x40 cm



FOCACCIA MIT ROSMARIN
PORTIONIERT ZUM BELEGEN
ART. 3402089

180 g/St. 30 St./Krt. 10 Min. 200 °C 18x14 cm



MINI FOCACCIA VERSILIA
ART. 3402079

50 g/St. 52 St./Krt. 4 Min. 200 °C 8 cm

Panini & Brot



CIABATTINA HARTWEIZENGRIEß
ART. 3422117
mit Hartweizengriess

100 g/St. 36 St./Krt. 10-12 Min. 220 °C



SOFT CIABATTA
ART. 3422150

170 g/St. 20 St./Krt. 10-12 Min. 200 °C



SAUERTEIGCIABATTA
ART. 3422149

220 g/St. 10 St./Krt. 15 Min. 200 °C



CIABATTA FERTIG GEBACKEN
ART. 3422088

270 g/St. 12 St./Krt. 5 Min. 180 °C 33x9 cm



CIABATTINA MEHRKORN
ART. 3422092

100 g/St. 40 St./Krt. 30 Min.

*Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200°C. Zubereitungszeit: 4 Min.



MALZBROT
ART. 3422153

120 g/St. 30 St./Krt. 5-8 Min. 220-230 °C



MAISBROT MIT SONNENBLUMENKERNEN
ART. 3422152

100 g/St. 30 St./Krt. 5-8 Min. 220-230 °C



MEHRKORNZOPF
ART. 3422145

135 g/St. 24 St./Krt. 1 Stunde 21x8 cm



FILONE MEHRKORN
ART. 3422154

345 g/St. 16 St./Krt. 18 Min. 20 Min. 200 °C



FILONCINO RUSTICO
ART. 3422144

120 g/St. 28 St./Krt. 20 Min. 8 Min. 200 °C



MAXI MEHRKORN SCHIOCCO BROT
ART. 3492005

100 g/St. 45 St./Krt. 26-28 Min. 175-180 °C



SCHIOCCO BROT
ART. 3492004

100 g/St. 45 St./Krt. 26-28 Min. 175-180 °C



BAGEL MOHN UND SESAM
ART. 3422097

115 g/St. 24 St./Krt. 1 Stunde 5-10 Min. 220-250 °C 12 cm



BAGEL SESAM
ART. 3422096

115 g/St. 24 St./Krt. 1 Stunde 5-10 Min. 220-250 °C 12 cm



SCHILDKRÖTENBRÖTCHEN
ART. 3402099

70 g/St. 40 St./Krt. 5 Min. 180 °C 11 cm



MILCHBRÖTCHEN
ART. 3422151

50 g/St. 40 St./Krt. 1 Stunde



PANPIZZA
ART. 3402075

Pizzateig

100 g/St. 26 St./Krt. 8-10 Min. 220 °C
Wenn gefroren



PANSALTIMBOCCA
ART. 3402053

Pizzateig

100 g/St. 24 St./Krt. 10-12 Min. 220 °C 17,5x8,5 cm



MEHRKORNBROT
ART. 3422121

90 g/St. 36 St./Krt. 5 Min. 220 °C 14-16 cm



SCHIACCIATA ROMANA VORGESCHNITTEN
ART. 3422111

mit Olivenöl

100 g/St. 32 St./Krt. 1 Stunde 17,5x12,5 cm



FOCACCIA ROMANA
ART. 3422141

220 g/St. 20 St./Krt. 1 Stunde 24x18 cm



MILCHREISBROT MIT SOJA
ART. 3422122

90 g/St. 36 St./Krt. 5 Min. 220 °C 14-16 cm



KURKUMABROT
ART. 3422123

90 g/St. 36 St./Krt. 5 Min. 220 °C 14-16 cm



PANNOCCHIA BROT
ART. 3402048

mit Hartweizengriess

90 g/St. 36 St./Krt. 5 Min. 220 °C 16x9 cm



ZOPF BROT
ART. 3402050

100 g/St. 36 St./Krt. 5 Min. 220 °C 16x9 cm



WILDREISBROT
ART. 3402103

90 g/St. 36 St./Krt. 5 Min. 220 °C 14-16 cm



ROTE BEETEBROT
ART. 3402104

90 g/St. 36 St./Krt. 5 Min. 220 °C 14-16 cm



SCHIACCIATA MEDITERRANEA
ART. 3412023

120 g/St. 40 St./Krt. 1 Stunde
5 Min. 250 °C 22 cm



PIADINA DÜNN
ART. 3412022

120 g/St. 40 St./Krt. 1 Stunde
5 Min. 250 °C 22 cm



TRAMEZZINOBROT PORTIONIERT
ART. 3412020

57 g/Scheibe 132 Scheiben/Krt.
1 Stunde 12x12 cm



TOAST KLASSISCH
ART. 3412029

55 g/Scheibe 200 Scheiben/Krt.
1 Stunde 15x15 cm



BRUSCHETTA
ART. 3412012

ca.100 g/St. ca.30 St./Krt.
1 Stunde 25x17 cm



AMERICAN TOAST
ART. 3412053

ca.50 g/Scheibe ca.132 St./Krt.
1 Stunde 16,5x10 cm



MEHRKORNTOAST
ART. 3412025

47 g/St. 192 Scheiben/Krt.
1 Stunde 13,5x12 cm



TRAMEZZONE
ART. 3412033

150 g/Scheibe 80 Scheiben/Krt.
1 Stunde 54x11 cm

*Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200°C. Zubereitungszeit: 4 Min.

*Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200°C. Zubereitungszeit: 4 Min.

Aperitivo



GEFLÜGELKROKETTEN
ART. 3132055

 16 g/St.   252 St./Krt.  8 Min.  220 °C



KARTOFFELKROKETTEN
ART. 3132053

 ca.15 g/St.   ca.66 St./Krt.  15 Min.  220 °C



GEMÜSE IM TEIGMANTEL
ART. 3132113

Zucchini, Blumenkohl und Artischocken

  5 Kg/Krt.  8 Min.  180 °C



ARANCINI SPECK UND PROVOLA
ART. 3132017

 ca.23 g/St.  ca.200 St./Krt.  7-8 Min.  200-210 °C



MINIMOZZARELLA PANIERT
ART. 3132071

 ca.19 g/St.   ca.540 St./Krt.  2-3 Min.  190 °C



GEFLÜGELNUGGETS
ART. 3132072

ca.20 g/St. 200 St./Krt. 8 Min. 200 °C



ARANCINI EXTRA
ART. 3132020

Reiskroketten mit Tomaten, Hackfleisch und Erbsen

130 g/St. 38 St./Krt. 20 Min. 200 °C



ARANCINI MINI
ART. 3132021

ca.25 g/St. ca.200 St./Krt. 7-8 Min. 200-210 °C



GEMISCHTE FRITTIERTE SNACKS
ART. 3132179

Mini-Kartoffelkroketten mit Mozzarella, Mini-Reiskroketten, Spaghettikroketten, 4 Käse Mini-Kroketten, Mini-Mozzarella

ca.28 g/St. ca.200 St./Krt. 7-8 Min. 200-210 °C



MINI COCKTAIL MIX 5 GESCHMACKSRICHTUNGEN
ART. 3132366

Mini-Kartoffelkroketten mit Mozzarella, Mini Spaghettikroketten, 4 Käse Mini-Kroketten, Mini Aubergine-Frikadellen, Mini Reiskroketten mit Mozzarella

ca.12 g/St. ca.415 St./Krt. 4-5 Min. 200-240 °C



OLIVE ASCOLANE FRITTIERT
ART. 3132074

Oliven gefüllt mit Mortadella, Fleisch und Käse

ca.18 g/St. ca.165 St./Krt. 12 Min. 210 °C



MOZZARELLA IN CARROZZA
ART. 3132365

Panierte Mozzarella gefüllt mit Schinken

90 g/St. 40 St./Krt. 4-5 Min. 200-210 °C



PANZEROTTINI MOZZARELLA UND TOMATE
ART. 3102281

ca.30 g/St. ca.66 St./Krt. 5 Min. 160-170 °C



BLÄTTERTEIGPIZZA MINI
ART. 3112055

mit Butter

ca.13-15 g/St. 224 St./Krt. 15 Min. 210 °C 5,5 cm



APERITIVO PARTYMIX
ART. 3112096

Schinken, Thunfisch, Zwiebel, Pilze, Würstel, Sardellen, Spinat, Oliven, Paprika, Käse

5 Kg/Krt. 18 Min. 210 °C





FORNO D'ASOLO S.P.A.
VIA NOME DI MARIA, 1
31010 MASER (TV) ITALY
IT +39 0423 918181
DE +49 89 93939613

FORNODASOLO.IT