



**IL LIBRO DE IL PASTICCERE**

**2026**



**NOI SIAMO SAMMONTANA ITALIA SOCIETÀ BENEFIT**

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

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

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

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

# SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

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

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





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

### CHE COS'È UNA SOCIETÀ BENEFIT?

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

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

### COME SI DIVENTA SOCIETÀ BENEFIT?

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

### COSA SIGNIFICA ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

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

### PERCHÉ ABBIAMO SCELTO DI ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

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

### IL NOSTRO IMPEGNO

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

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

SAMMONTANA  
ITALIA  
È UNA SOCIETÀ  
**BENEFIT**





# L'IMPEGNO DE IL PASTICCERE

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

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

Tutti i prodotti sono fatti con:

**100% uova da galline allevate a terra**

**100% Olio di Palma Certificato RSPO MB e SG**



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

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

Scopri di più su [ilpasticcere.it](http://ilpasticcere.it)

# UNA STORIA DI VALORI



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

**1.**

**IL TEMPO:**

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

**2.**

**IL TEMPO:**

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

**3.**

**IL TEMPO:**

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

**Il tempo** che dedichiamo ogni giorno

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

## UNA STORIA DI LAVORO, CURA E PASSIONE

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

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





Le immagini sono puramente indicative

# UNA STORIA DI VALORI



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

1.



## LA MADRE

*la nascita secondo natura*

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

2.



## I RINFRESCI

*la nutrizione per la crescita*

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

3.



## IL RIPOSO

*l'ultima meritata coccola*

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

4.



## L'IMPASTO

*la base per la ricetta*

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



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



Solo con una lavorazione lunga e lenta, dopo i necessari riposi e 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

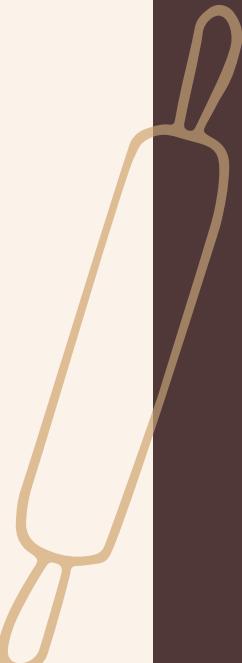
I cornetti sono la tipologia di prodotto **più richiesti e venduti nel mercato**.

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 **Joli** |  
Cornetto **Sfogliato** | Cornetto **Supersupreme** |  
Cornetto **Superfarcito** | Cornetto **Semplice** |  
Cornetto **Specialità**

**UN CLASSICO PER TUTTI I GUSTI**



# CORNETTO ELITE

Un morbido impasto abbinato a ricche farciture con decorazioni dedicate.

impasto: LIEVITO MADRE



## CORNETTO ELITE DIRITTO VUOTO

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

cod. 8468



⌚ 75 g. 📦 50 pz. 🍯 170°/180° C 🕒 20/25 min.

## CORNETTO ELITE ALL'ALBICOCCA

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

cod. 8577



⌚ 85 g. 📦 50 pz. 🍯 170°/180° C 🕒 20/25 min.

## CORNETTO ELITE ALLA CREMA PASTICCERA

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

cod. 8578



⌚ 90 g. 📦 50 pz. 🍯 170°/180° C 🕒 20/25 min.

## CORNETTO ELITE NOCCIOLA CACAO

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

cod. 8579



⌚ 85 g. 📦 50 pz. 🍯 170°/180° C 🕒 20/25 min.

## CORNETTO ELITE AI FRUTTI DI BOSCO

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

cod. 8598



⌚ 85 g. 📦 50 pz. 🍯 170°/180° C 🕒 20/25 min.

# CORNETTO MAESTRO

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

Il giusto valore della qualità da scoprire morso dopo morso.



impasto: LIEVITO MADRE  
DE IL PASTICCERE

## CORNETTO MAESTRO VUOTO

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

cod. 8273



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

## CORNETTO MAESTRO ALL'ALBICOCCA

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

cod. 8274



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

## CORNETTO MAESTRO ALLA CREMA

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

cod. 8275



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

## NOVITÀ

## CORNETTO MAESTRO STRUCCIATELLA

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

cod. 1860



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



# CORNETTO GRAN MAESTRO

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



impasto: LIEVITO MADRE  
DE IL PASTICCERE



## CORNETTO GRAN MAESTRO VUOTO

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

cod. 8160



95 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!

**NUOVA RICETTA**  
CON AGGIUNTA DI LIEVITO MADRE

impasto: BURRO E LIEVITO MADRE



## JOLÌ VUOTO

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

cod. 8388



70 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## JOLÌ ARANCIA AMARA

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

cod. 8393



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## JOLÌ ALL'ALBICOCCA

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

cod. 8389



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## JOLÌ ALLA CREMA

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

cod. 8386



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## JOLÌ CINQUECEREALI MORE

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

cod. 8599



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



# CORNETTO SFOGLIATO

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

## CORNETTO SFOGLIATO VUOTO

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

cod. 8394



80 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## CORNETTO SFOGLIATO ALBICOCCA

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

cod. 8395



95 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## CORNETTO SFOGLIATO CREMA LIMONE

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

cod. 8396



95 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## CORNETTO SFOGLIATO NOCCIOLA CACAO

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

cod. 8397



95 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.



# CORNETTO SUPERFARCITO

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



## CORNETTO SUPERFARCITO ALL'ALBICOCCA

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

cod. 8103



105 g. 60 pz. 170°/175° C 25/30 min.

## CORNETTO SUPERFARCITO ALLA CREMA

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

cod. 8104



105 g. 60 pz. 170°/175° C 25/30 min.

## CORNETTO SUPERFARCITO NOCCIOLA CACAO

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

cod. 8109



105 g. 60 pz. 170°/175° C 25/30 min.

## CORNETTO SUPERFARCITO CREMAMARENA

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

cod. 8106



105 g. 60 pz. 170°/175° C 25/30 min.

# CORNETTO SUPERSUPREME

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

FARCITO DA PUNTA A PUNTA!

## SUPERSUPREME PISTACCIO

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

cod. 8156



95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## SUPERSUPREME NOCCIOLA CACAO

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

cod. 8496



95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## SUPERSUPREME FRUTTI DI BOSCO

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

cod. 8497



95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

# CORNETTO SEMPLICE

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

impasto: LIEVITO MADRE DE IL PASTICCERE

## CORNETTO DIRITTO VUOTO

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

cod. 8843



60 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.



# CORNETTO SPECIALITÀ

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

SPECIALI NELLA LORO SEMPLICITÀ!

## CROISSANT BURRO VUOTO

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

cod. 8437



55 g. 75 pz. 180°/190° C 20/25 min.

## CORNETTO MAXI VUOTO

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

cod. 8568



80 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## CORNETTO *Mielissa*

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

cod. 1119



70 g. 50 pz. 170°/175° C 20/25 min.



# BUONI PER TE!

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

## INVITANTI E GUSTOSI

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

PER SENTIRSI BENE CON GUSTO!



# CORNETTO AI

# CEREALI

Sinceramente buoni, per una colazione che sa di natura.

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

FONTE DI FIBRE

impasto: LIEVITO MADRE DE IL PASTICCER



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 SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

# ALL'ARANCIA AMARA

FRESCA BONTÀ  
SENZA RINUNCE

senza zuccheri aggiunti\*

\*con edulcoranti, contiene naturalmente zuccheri

## CORNETTO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI\*

### ALL'ARANCIA AMARA

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

cod. 1121



\*con edulcoranti, contiene naturalmente zuccheri

78 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

80 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

# CORNETTO VEGANO

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



VEGANOK  
AZIENDA N. 0886



Lievito  
Madre  
IL PASTICCERE



100% INGREDIENTI VEGETALI\*

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

## CORNETTO VEGANO VUOTO

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

cod. 8299



65 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## CORNETTO VEGANO ALL'ALBICOCCA

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

cod. 8298



75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## CORNETTO VEGANO NOCCIOLA CACAO

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

cod. 8896



75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## CORNETTO VEGANO AL RIBES E MELOGRANO

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

cod. 8266



75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



# SENZA GLUTINE

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

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



## MUFFIN AL CiOCOLATO

Soffice muffin senza glutine al cacao con gocce di cioccolato.

cod. 8248



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

## MUFFIN ALLA MELA

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

cod. 8257



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

## CORNETTO VUOTO

Cornetto senza glutine, soffice e appagante. Senza farcitura.

cod. 8214



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

## CORNETTO ALBICOCCA

Cornetto senza glutine, dal delizioso ripieno all'albicocca.

cod. 8236



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

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.



## MIDI VEGANO



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

cod. 1111



40 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

100% INGREDIENTI VEGETALI\*

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

## MIDI CINQUECEREALE E MIELE

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

cod. 8221



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

100% INGREDIENTI VEGETALI\*

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

## MIDI VUOTO

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

cod. 8226



35 g. 100 pz. 170°/180° C 15/20 min.

## MIDI ALL'ALBICOCCA

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

cod. 8227



40 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.



## MIDI RICCHI

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

TUTTA LA GOLOSITÀ  
DELLA COLAZIONE  
IN FORMATO RIDOTTO!

### MIDI NOCCIOLA CACAO

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

cod. 8169



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

### MIDI SUPERSUPREME PISTACCHIO

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

cod. 8292



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

### MIDI SUPERSUPREME NOCCIOLA CACAO

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

cod. 8233



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

# CORNETTO

# MIDI JOLÌ

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

NUOVA RICETTA  
CON AGGIUNTA DI LIEVITO MADRE

impasto: BURRO E LIEVITO MADRE



## MIDI JOLÌ

### VUOTO

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

cod. 8215



37 g. 100 pz. 170°/180° C 15/20 min.

## MIDI JOLÌ

### ALLA CREMA

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

cod. 8241



42 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

## MIDI JOLÌ

### ALL'ALBICOCCA

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

cod. 8216



42 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

## MIDI JOLÌ

### NOCCIOLA CACAO

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

cod. 8291



42 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.



# BOMBOLONCINI *golosi*

Tre bomboloncini dagli impasti colorati che racchiudono golose farcite.

PER UN MOMENTO DI  
DOLCEZZA GUSTOSO E  
DIVERTENTE!

## BOMBOLONCINO GOLOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

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

cod. 1122



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

## BOMBOLONCINO GOLOSO ALLA NOCCIOLA CACAO

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

cod. 1123



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

## BOMBOLONCINO GOLOSO ALLA NOCCIOLA BIANCA

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

cod. 1124



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



# BABY

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

UTILI E VERSATILI,  
È SEMPRE TEMPO  
PER UN BABY.

## BABY MIX

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

cod. 8135



40 g. 125 pz. 170°/175° C 20/25 min.

## BABY FROLLE MIX

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

cod. 8272



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

## BABY CIAMBELLA

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

cod. 8585



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

## BABY DONUTS MIX

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

cod. 1868



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

## BABY KRAPFEN ALLA CREMA

Baby Krapfen ripieno  
alla crema.

cod. 8531



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



## BABY

### MUFFIN AL CACAO

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

cod. 8165



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

## BABY

### TRECCIA NOCI PECAN

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

cod. 1113



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

## BABY

### MUFFIN ALL'ALBICOCCA

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

cod. 8155



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

### NUOVA RICETTA

## BABY

### GIOSTRINA

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

cod. 1871



35 g. 100 pz. 170°/180° C 18/20 min.

## CROISSANT

### MIGNON

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

### DELIZIOSE MINIATURE DI CROISSANT



## CROISSANT MIGNON

### AL BURRO

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

cod. 8384



25 g. 100 pz. 170°/180° C 15/25 min.

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

# LIEVITATI

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

## AL BURRO O CON LIEVITO MADRE

Invitanti Creazioni |  
Semplici e Gustosi |

SEMPLICI O CON ABBONDANTE FARCITURA!



# INVITANTI CREAZIONI

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



impasto: LIEVITO  
DE IL PASTICCERE



## BOMBOLO AI 3 CIOCOLATI

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

cod. 8270



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

## BOMBOLO CREMA

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

cod. 8959



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

## BOMBOLO CON CREMA E CIOCOLATO

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

cod. 8237



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

## BOMBOLO CIOCCOLATO

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

cod. 8961



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



# SEMPLICE &GUSTOSI

Ideali per chi vuole iniziare la giornata con un sorriso.



## PAN DI ZUCCHERO

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

cod. 8385



50 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## CUOR DI CREMA

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

cod. 8375



87 g. 40 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## GUANCIALINO

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

cod. 8504



70 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## NUTTINO

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

cod. 8685



70 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.

NUOVA RICETTA

## GIOSTRINA CREMA E UVETTA

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

cod. 1869



95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

RIPENI INTRIGANTI,  
PER ABBINAMENTI SPECIALI!



NUOVA RICETTA

## TRECCIA AL BURRO CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO

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

cod. 1872



90 g. 36 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## PAIN JOLÌ CIOCCOLATO

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

cod. 8923



80 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## TRECCIA NOCI PECAN

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

cod. 8998



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





# SFOGLIE

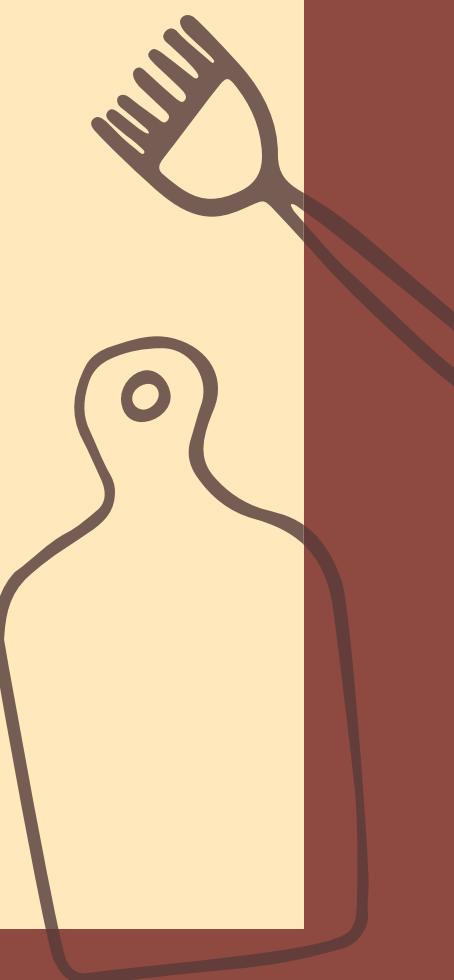
Gustosi abbinamenti, di frutta o di creme, dalle forme più fantasiose, che incuriosiscono e abbelliscono la vetrina.

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

**SEMPLICI  
INGREDIENTI  
PER SAPORI  
DELICATI**

Fragranti golosità |  
La tradizione pasticciere Toscana |  
Creazioni di sfoglia

**FRAGRANTI TENTAZIONI  
DAL SAPORE AUTENTICO.**



# CREAZIONI DI SFOLGLIA

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



## STRUDEL ALLE MELE

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

cod. 8133



85 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.

## SFOGLIA CHANTILLY

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

cod. 8357



80 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.

## PASTEL DE NATA

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

cod. 6603



scongelare per 45 min.  
a temperatura ambiente

74 g. 30 pz.

250° C 8/10 min.

## MILLESFOGLIE PISTACCHIO E MASCARPONE

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

cod. 1117



90 g. 50 pz. 185°/190° C 25/30 min.

## INTRECCIO CREMA E AMARENA

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

cod. 8108



85 g. 70 pz. 185°/190° C 25/30 min.

## INTRECCIO NOCCIOLA CACAO

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

cod. 8303



90 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.

# FAGRANTI GOLOSITÀ

Gustosi abbinamenti di creme in un mix di forme inconfondibili.

ADATTE AD OGNI GUSTO ED ESIGENZA!

## VELA NOCCIOLA CACAO

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

cod. 8559



## TRIFOGLIO LATTE E PANNA

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

cod. 8699



90 g. 50 pz. 185°/190° C 25/30 min.

## BUDINO RISO

Pasta frolla con abbondante ripieno di crema e riso.

cod. 8223



90 g. 36 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## LA TRADIZIONE PASTICCERA TOSCANA

## LUNA DI MELE

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

cod. 8690



90 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.

## SFOGLIATELLA TOSCANA ALLA CREMA PASTICCERA

Pasta sfoglia zuccherata con farcitura alla crema pasticcera.

cod. 8691



90 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.

## SFOGLIATELLA TOSCANA CREMA E RISO

Pasta sfoglia zuccherata con farcitura alla crema di riso.

cod. 8211



100 g. 60 pz. 185°/190° C 25/30 min.



# GIÀ COTTI

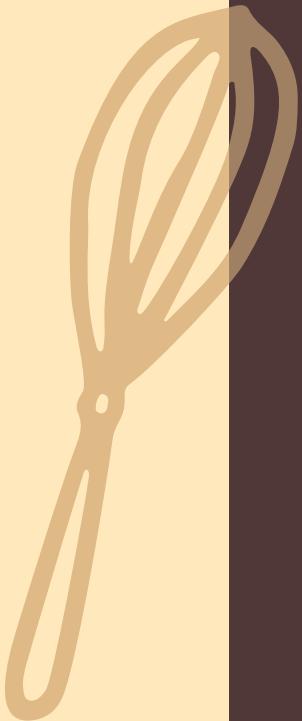
Comodi per la loro semplicità di preparazione,  
non necessitano di cottura, si scongelano a  
temperatura ambiente.

Adatti per essere offerti in ogni momento della  
giornata.

PIACEVOLI  
ALLA VISTA  
APPAGANTI  
AL PRIMO  
MORSO

Muffin | Donuts |  
Frolle | Ciambella | Krapfen

UNA PAUSA GOLOSA OGNI VOLTA CHE VUOI!



# MUFFIN E DONUTS

Ottimi per le pause di mattina e pomeriggio.

\* Prodotti da scongelare  
a temperatura ambiente

## MUFFIN MIRTILLI

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

cod. 1116



90 g. 30 pz. almeno 3 ore

## MUFFIN ALL'ALBICOCCA

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

cod. 1115



90 g. 30 pz. almeno 3 ore

## MUFFIN AL CACAO

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

cod. 1114



90 g. 30 pz. almeno 3 ore



## DONUTS MIX FARCITI

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

cod. 8307



2,448 Kg. 36 pz. almeno 2 ore

## DONUTS MIX SEMPLICI

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

cod. 8414



1,944 Kg. 36 pz. almeno 2 ore

# PRATICI E VERSATILI

Non possono mancare  
nell'offerta di ogni bar.

\* Prodotti da scongelare  
a temperatura ambiente

## KRAPFEN ALL'ALBICOCCA

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

cod. 8495



## KRAPFEN ALLA CREMA

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

cod. 8494



## 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 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.

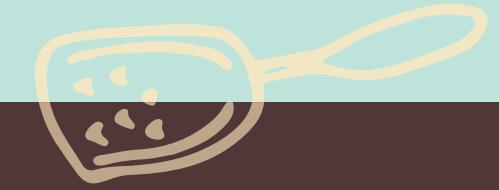
cod. 8853



49 g. 40 pz. almeno 1/2 ore

85 g. 24 pz. almeno 4 ore

85 g. 24 pz. almeno 4 ore



## IL SALATO

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

**COLAZIONE  
SALATA?  
PERCHÈ NO!**

Salato | Mignon Salato

È TEMPO DI APERITIVI AL BAR!



# SALATO

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

Lo SFIZIO SALATO!



## CORNETTO SALATO

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

cod. 8895



60 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## CORNETTO SALATO ARRICCHITO

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

cod. 8561



65 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.

## DELIZIA POMODORO E MOZZARELLA

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

cod. 8674



90 g. 50 pz. 190°/200° C 20/25 min.

## MIGNON SALATO

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

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

## CROISSANT MIGNON AL BURRO SALATO ARRICCHITO

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

cod. 8220



25 g. 100 pz. 170°/180° C 15/25 min.



# LA GAMMA

TUTTA L'OFFERTA 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. 16



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



**CORNETTO SFOGLIATO**  
con zucchero semolato  
impasto: sfogliato  
PAG. 20



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



**MIELISSA**  
con miele  
impasto: sfogliato  
PAG. 26



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



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

## CORNETTI ALBICOCCA



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



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



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



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



**CORNETTO SFOGLIATO**  
con zucchero semolato  
impasto: sfogliato  
PAG. 20



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

## CORNETTI CREMA



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



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



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



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



**CORNETTO SFOGLIATO**  
con zucchero semolato  
impasto: sfogliato  
PAG. 21



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

## CORNETTI

NOCCHIOLA CACAO



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



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



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



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



**CORNETTO SFOGLIATO**  
con zucchero semolato  
impasto: sfogliato  
PAG. 21



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



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

## CORNETTI

FRUTTI DI BOSCO



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



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



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

## CORNETTI

ALTRÉ FARCITURE



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



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



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



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

## BUONI PER TE

SENZA FARCITURA



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



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

## BUONI PER TE

ALBICOCCA



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

## BUONI PER TE

NOCCHIOLA CACAO



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

## BUONI PER TE

FRUTTI DI BOSCO



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



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

## BUONI PER TE

ALTRÉ FARCITURE



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



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



**CORNETTO ARANCIA AMARA**  
senza zuccheri aggiunti nella confettura  
impasto: briosciato  
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: briosciato con Lievito Madre  
PAG. 39



**CORNETTO MIDI**  
lucidato in superficie  
impasto: briosciato  
PAG. 38



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



**BABY CIAMBELLA**  
con zucchero semolato  
PAG. 47



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

## MIDI, BABY & MIGNON

ALBICOCCA



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



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



**BABY MUFFIN**  
con granella di zucchero  
PAG. 48

## MIDI, BABY & MIGNON

CREMA



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



**BABY KRAPFEN**  
super farcito  
PAG. 47



**BABY GIOSTRINA**  
impasto: sfogliato con burro  
PAG. 48

NUOVA RICETTA

## MIDI, BABY & MIGNON

NOCCHIOLA CACAO



### MIDI SUPERSUPREME

lucidato in superficie  
impasto: brioscato super farcito

PAG. 41



### CORNETTO MIDI

con scaglie in superficie  
impasto: sfogliato

PAG. 41



### CORNETTO MIDI JOLÌ

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

PAG. 43



### BOMBOLONCINO GOLOSO

con ripieno alla nocciola cacao

PAG. 44



### BABY MUFFIN

con pezzi di cioccolato

PAG. 48

## MIDI, BABY & MIGNON

ALTRÉ FARCIURA



### BOMBOLONCINO GOLOSO

con ripieno alla nocciola bianca

PAG. 44



### BOMBOLONCINO GOLOSO

con ripieno al cioccolato bianco

PAG. 44

## MIDI, BABY & MIGNON

SPECIALITÀ



### MIDI CINQUECEREALI MIELE

lucidato in superficie  
impasto: sfogliato ai cinquecereali

PAG. 38



### MIDI SUPERSUPREME PISTACCHIO

lucidato in superficie  
impasto: brioscato super farcito

PAG. 41



### BABY TRECCIA NOCI PECAN

impasto: sfogliato

PAG. 48

## MIDI, BABY& MIGNON

MIX



### BABY MIX

5 gusti assortiti

PAG. 46



### BABY FROLLE

6 gusti assortiti

PAG. 46



### BABY DONUTS

3 gusti assortiti

PAG. 47



### MIGNON

3 gusti assortiti

PAG. 49

## LIEVITATI SENZA FARCIURA



### PAN DI ZUCCHERO

con granella di zucchero  
impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 54

## LIEVITATI CIOCCOLATO



### BOMBOLO TRE CIOCCOLATI

con scaglie di cioccolato  
impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 52



### BOMBOLO CIOCCOLATO

con gocce di cioccolato  
impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 53



### GUANCIALINO CIOCCOLATO FONDENTE

impasto: brioscato

PAG. 55



### NUTTINO NOCCIOLA CACAO

con zucchero semolato  
impasto: brioscato super farcito

PAG. 55



### PAIN JOLÌ CIOCCOLATO

impasto: sfogliato con burro

PAG. 56

## LIEVITATI

CREMA



### BOMBOLO CREMA

con perle di zucchero  
impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 52



### CUOR DI CREMA CREMA PASTICCERA

lucidata in superficie  
impasto: brioscato con Lievito Madre

PAG. 54



### GIOSTRINA CREMA E UVETTA

impasto: sfogliato al burro

PAG. 56

## LIEVITATI SPECIALITÀ



### BOMBOLO CREMA E CIOCCOLATO

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

PAG. 53



### TRECCIA NOCI PECAN

con noci pecan  
impasto: sfogliato

PAG. 57



### TRECCIA AL BURRO

CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO  
impasto: sfogliato con burro

PAG. 57

## SFOGLIE NOCCIOLA CACAO



### INTRECCIO

con zucchero semolato

PAG. 61



### VELA

con fiocchi di mais al cacao  
impasto: superfarcito

PAG. 62

## SFOGLIE

CREMA



### SFOGLIA CHANTILLY

PAG. 61

## SFOGLIE SPECIALITÀ



### PASTEL DE NATA

PAG. 60



### MILLESFOGLIE PISTACCHIO E MASCARPONE

PAG. 60



### INTRECCIO CREMA E AMARENA

PAG. 61



### STRUDEL MELE

PAG. 61



### TRIFOGLIO LATTE E PANNA

PAG. 62



### BUDINO RISO E CREMA

PAG. 62



### LUNA DI MELE MELE

PAG. 63



### SFOGLIATELLA TOSCANA CREMA E RISO

PAG. 63

## GIÀ COTTI SENZA FARCITURA



**CIAMBELLA**  
con zucchero semolato  
PAG. 69



**KRAPFEN**  
con bustina di zucchero  
PAG. 69

## GIÀ COTTI FARCITI



**MUFFIN MIRTILLI**  
PAG. 66



**MUFFIN CACAO**  
PAG. 67



**MUFFIN ALBICOCCA**  
PAG. 67



**KRAPFEN CREMA**  
PAG. 68



**KRAPFEN ALBICOCCA**  
PAG. 68

## GIÀ COTTI MIX



**DONUTS MIX FARCITI**  
2 gusti assortiti  
PAG. 67



**DONUTS MIX SEMPLICI**  
3 gusti assortiti  
PAG. 67



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

## IL SALATO



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



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



**DELIZIA  
POMODORO E MOZZARELLA**  
PAG. 73



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



### SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

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

Numero verde 800 199690

[ilpasticcere.it](http://ilpasticcere.it)

