

SGDG-25/2

the Collection 2025



ITALIAN BAKERY HOUSE

the Collection

sangiorgiobakery.com



ITALIAN BAKERY HOUSE

ITALIAN *the* --- BAKERY --- Collection HOUSE

dolce - sweet 12

cornetti e specialità - <i>croissants and delicacies</i>	14
sfoglie e danish pastry - <i>doughs and danish pastry</i>	38
fritti - <i>fried</i>	44
cotti - <i>pre-cooked</i>	48
linea hotel - <i>hotel line</i>	56
gluten free dolce - <i>sweet gluten free line</i>	62
tradizione campana - <i>neapolitan tradition</i>	64
torte e monoporzioni - <i>cakes and pies</i>	70
professional dolce - <i>sweet professional line</i>	76

salato - savoury 80

happy hour - <i>happy hour</i>	82
pizza e pinsa - <i>pizza and pinsa</i>	86
snack - <i>snacks</i>	88
gluten free salato - <i>savoury gluten free line</i>	91
professional salato - <i>savoury professional line</i>	92
pangiorgio - <i>pangiorgio</i>	98

the Collection

il
Bakery
contemporaneo
è il
nostro mondo

THE CONTEMPORARY BAKERY IS OUR WORLD

Siamo una family company attiva a livello internazionale con il cuore italiano e lo sguardo verso il futuro. Le materie prime attentamente selezionate, la cura artigianale e il know how dei nostri maestri pasticceri si uniscono a un **approccio contemporaneo al settore del Bakery Frozen** e alle più innovative soluzioni tecnologiche per offrirvi, ogni giorno, soltanto prodotti d'eccellenza.



ITALIAN BAKERY HOUSE

*Operating internationally, we are a family company with an Italian heart and an eye on the future. Carefully selected raw materials, an artisan's eye for detail, and the know-how of our master pastry chefs come together in a **contemporary approach to the Frozen Bakery** sector and in the most innovative technological solutions to offer you, each day, outstanding products and nothing else.*

the Collection

Una storia — — *di* innovazione —

A HISTORY OF INNOVATION

Dal 1980, siamo riusciti a trasformare un piccolo laboratorio di pasticceria a Castel San Giorgio, alle porte di Salerno, in **uno stabilimento dall'alto livello tecnologico**. È così che siamo diventati una realtà riconosciuta e apprezzata nel mondo del Bakery Frozen.

Since 1980, we have managed to transform a small pastry shop in Castel San Giorgio, on the outskirts of Salerno, into a highly technological factory. This is how we became a recognised and trusted name in the world of Frozen Bakery.

ITALIAN
BAKERY
HOUSE



*Più unici —
— che buoni*

MORE UNIQUE THAN GOOD

Grazie a tecnologie avanzate e monitoraggio costante, **la nostra catena del freddo garantisce eccellenza e freschezza** in ogni fase della distribuzione, sia su scala nazionale che internazionale. Un processo produttivo all'avanguardia ci permette di offrirvi prodotti che mantengano intatto tutto il gusto con cui sono stati creati.

Thanks to advanced technologies and constant monitoring, our cold chain can guarantee excellence and freshness throughout every stage of the distribution process, both domestically and internationally. An leading-edge production process allows us to offer you products that maintain all the depth of flavour with which they were made.



the Collection

Il gusto _____
_____ è
il nostro _____
_____ *mestiere*

TASTE IS OUR PROFESSION



ITALIAN BAKERY HOUSE

Per soddisfare ogni esigenza, offriamo più di 500 prodotti tra dolci e salati, anche vegani e gluten free: dai pronti ai pre-lievitati, dai pre-cooked a quelli da lievitare. **Il nostro innovativo sito produttivo** di oltre 100.000 mq conta 20 linee di produzione e impianti di confezionamento all'avanguardia. Grazie alla nostra rete distributiva, siamo in grado di raggiungere oltre 30 Paesi nel mondo.

*In order to satisfy every need, we offer more than 500 products, including sweet and savoury, vegan from ready-to-eat to already leavened, from pre-cooked to products requiring leavening. **Our innovative production facility**, covering 100,000 sq.m., boasts 20 production lines and state-of-the-art packaging systems. Thanks to our distribution network, we reach over 30 countries in the world.*

the Collection

Sostenibili —
— *per scelta*

SUSTAINABLE BY CHOICE



ITALIAN BAKERY HOUSE



Da sempre, ci impegniamo a produrre in modo sostenibile, adottando energie rinnovabili e innovazioni tecnologiche per tutelare l'ambiente. La Campania, con la sua ricca tradizione gastronomica, ispira i nostri prodotti, e il nostro legame con questa terra si traduce in azioni concrete realizzate per custodirne e valorizzarne l'unicità.

From the very beginning, we have been committed to operating in a sustainable way, adopting renewable energies and technological innovations to safeguard the environment. Campania, with its rich, gastronomic tradition, inspires our products and our ties to this land can be seen in the bold efforts taken to preserve and enhance its uniqueness.

the Collection

Le _____
_____ *nostre*
certificazioni

OUR CERTIFICATIONS

ITALIAN
BAKERY
HOUSE



BRC For Food Safety

La certificazione BRC GS attesta la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari mediante l'applicazione di sistemi misti di gestione qualità/ prodotto, di autocontrollo igienico (HACCP) e di buone pratiche di fabbricazione (GMP - Good Manufacturing Practices).

BRC GS certification certifies the quality and safety of products through the application of quality/product management systems, hygienic self-control (HACCP) and good manufacturing practices (GMP - Good Manufacturing Practices).



La certificazione IFS Food Standard è volta a garantire la qualità e sicurezza alimentare dei prodotti realizzati.

La finalità è quella di produrre prodotti sicuri, autentici e di qualità in conformità ai requisiti legali e alle specifiche del cliente.

IFS Food Standard certification is aimed at ensuring quality and food safety of the products made. The purpose is to produce safe, authentic products, whose quality is in accordance with legal requirements and clients' specifications.



UNI EN ISO 9001:2015

Il Sistema di gestione per la Qualità è per l'azienda lo strumento per il soddisfacimento degli obiettivi, tesi non solo al miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti offerti, ma anche e soprattutto al miglioramento della gestione dei processi lavorativi, al fine di ottimizzare le risorse impiegate in termini di tempi e costi.

For our company, the quality management system is the means to the achievement of objectives, not only to the improvement of quality standards of the products offered, but also and above all to the improvement of management of work processes, in order to optimise the resources employed in terms of time and cost.



Questa certificazione ha la finalità di rispondere all'esigenza della popolazione vegana che in linea al proprio stile di vita, ricerca prodotti che non contengano materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici di origine animale.

The purpose of this certification is to respond to the needs of the vegan community that, in line with their own lifestyle, searches for products that do not contain raw materials, ingredients or adjuvants of animal origin.



La certificazione Rainforest Alliance assicura alle organizzazioni e ai consumatori che l'acquisto di un prodotto etichettato sostiene pratiche più responsabili dal punto di vista ambientale e sociale.

The Rainforest Alliance certification ensures to organizations and customers that the purchase of a labelled item supports more environmentally and socially responsible practices.



La certificazione RSPO promuove la crescita e l'uso di olio di palma sostenibile attraverso la cooperazione all'interno della catena di fornitura e il dialogo aperto tra le parti interessate.

RSPO certification promotes the growth and use of sustainable palm oil through cooperation within the supply chain and an open dialogue between stakeholders.

the Collection

DOLCE
SWEET

DOLCE

SWEET



ITALIAN BAKERY HOUSE

DOLCE

SWEET

DOLCE

cornetti e specialità - *croissant and delicacies* 14

mamita
cornetto 1980
cornetto
maxifarciti
vegano-morgano
benessere
beurmièr
buré
rêver
fagotti e dintorni

sfoglie e danish pastry - *doughs and danish pastry* 38

fritti - *fried* 44

krapfen
ciambelle e bonfrì

cotti - *pre-cooked* 48

donuts
muffin
pasticciotti
waffle e pancake
biscotti

linea hotel - *hotel line* 56

gluten free dolce - *sweet gluten free line* 62

tradizione campana - *neapolitan tradition* 64

torte e monoporzioni - *pies and cakes* 70

professional dolce - *professional sweet line* 76

novità

MAMITA

Di Mamita ce n'è uno solo. *Da oggi con* ——— *lievito madre.*

THERE IS ONLY ONE MAMITA.
NOW WITH SOURDOUGH.

Nuova ricetta, nuovo piacere. Grazie alla presenza del lievito madre, il nuovo Mamita è ancora più leggero, fragrante e digeribile. In più, la lievitazione naturale di 48 ore e una ricetta clean label con aromi naturali, farine da grani 100% italiani e uova da galline allevate a terra, donano a Mamita il gusto unico dell'eccellenza.

New recipe, new deligh. Thanks to the sourdough, our new Mamita is lighter, more fragrant and easy to digest. The 48 hours natural leavening, a clean label recipe with natural flavourings, flour from 100% Italian grains and free cage eggs, contribute to give our new Mamita the unique taste of excellence.

VUOTO CURVO

Plain curved croissant



Con aromi naturali - with natural flavours

TOPPING: granelli di zucchero - sugar granules

MC001 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

MC002 75 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

VUOTO AI 5 CEREALI

Plain 5-cereals croissant

FONTE DI
FIBRE
SOURCE
OF FIBRE



TOPPING: mix di cereali - cereal mix

MC102 70 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.



CREMA CURVO
*Custard-filled
curved croissant*



TOPPING: granelle gialle - *yellow granules*

MC006 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CIOK CURVO
*Hazelnut cream-filled
curved croissant*



TOPPING: scaglette al cacao - *cocoa flakes*

MC003 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

ALBICOCCA CURVO
Apricot-filled curved croissant



TOPPING: granelle bianche - *white granules*

MC004 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CORNETTO 1980

Buono come una volta
— da 40 anni.

AS GOOD AS IT USED TO BE 40 YEARS AGO

La nostra ricetta originale per un viaggio nel tempo alla scoperta dell'autentico gusto italiano per cornetti big size. Impasti morbidi e fragranti con uova da galline allevate a terra, impreziositi da dolci note aromatiche.

Our original recipe takes you through a journey through time to discover the authentic Italian taste of big sized croissants. Soft and fragrant dough made with free range eggs, embellished with sweet aromatic notes.

VUOTO CURVO

Plain curved croissant



TOPPING: granelli di zucchero - *sugar granules*

C0544 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

C1544 70 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

ALBICOCCA CURVO

Apricot-filled curved croissant



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

C0545 105 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.



CREMA CURVO

*Custard-filled curved
croissant*



TOPPING: codette bianche - *white sprinkles*

C0546 105 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CIOK CURVO

Chocolate-filled croissant



TOPPING: scaglette al cacao - *cocoa flakes*

C0547 105 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CREMA E AMARENA CURVO

*Custard and black cherry
filled croissant*



TOPPING: zucchero - *sugar*

C0549 105 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

PHOTO
PHOTO
PHOTO
PHOTO
PHOTO
PHOTO

CORNETTO

Un'icona _____
in continua evoluzione.

AN ICON THAT KEEPS ON EVOLVING

Impasto morbido e sfogliatura fragrante.
Ingredienti non geneticamente modificati, senza grassi idrogenati, uova da galline allevate a terra.

*Soft dough and fragrant flaking.
No GMO ingredients, without hydrogenated fats, free range eggs.*

ISCHITANO VUOTO

Ischitano

new



CI011 new 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

POLACCA



CP011 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

VUOTO CURVO

Plain curved croissant



TOPPING: granelli di zucchero - *sugar granules*

C0450 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

C0444 75 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

C0416 60 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.



VUOTO DRITTO
*Plain straight
croissant*



TOPPING: granelli di zucchero - *sugar granules*

C0459 75 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

ALBICOCCA CURVO
*Apricot-filled
curved croissant*

CONFETTURA
DI ALBICOCCHE
CON **40%**
DI FRUTTA



TOPPING: granelli di zucchero - *sugar granules*

C0223 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

C0225 75 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CIOK CURVO
*Hazelnut cream-filled
curved croissant*



TOPPING: granelli di zucchero - *sugar granules*

C0317 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CREMA CURVO
*Custard-filled curved
croissant*

CREMA
PASTICCERA
VANIGLIATA



TOPPING: granelli di zucchero - *sugar*

C0115 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

VUOTO SENZA GLASSA CURVO

*Plain curved croissant
no glaze*



C0453 75 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

ALBICOCCA SENZA GLASSA CURVO

*Apricot-filled curved croissant
no glaze*



C0244 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CIOK SENZA GLASSA CURVO

*Hazelnut cream-filled
curved croissant
no glaze*



C0242 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

ALBICOCCA DECOR CURVO

*Apricot-filled curved Decor
croissant*



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

CG006 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CIOK DECOR CURVO

*Hazelnut cream-filled curved Decor
croissant*



TOPPING: codette cacao - *cocoa strands*

CG005 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CREMA DECOR CURVO

*Custard-filled curved Decor
croissant*



TOPPING: codette bianche - *white sprinkles*

CG004 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

MANDORLA CURVO

Almond curved croissant



TOPPING: mandorle - *almonds*

C1004 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

PISTACCHIO CURVO

Pistachio curved croissant

16%
PISTACCHIO
PISTACCHIO



TOPPING: mix semi e cereali - *seeds and cereals mix*

C1011 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

DUETTO CIOK DRITTO

Duetto ciok-straight



TOPPING: granelli di zucchero - *sugar granules*

D0301 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

DUETTO FRUTTI DI BOSCO DRITTO

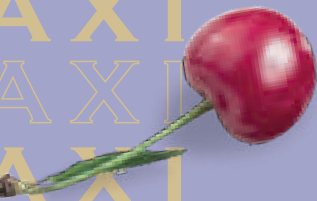
Duetto with berry jam - straight



TOPPING: granelli di zucchero - *sugar granules*

D0302 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

AXI
AXI
AXI
AXI
AXI
AXI
AXI
AXI



MAXI FARCITI

Più farcitura per _____
_____ una piacere extra.

MORE FILLING, MORE DELIGHT



Gusto all'italiana e forma dritta alla francese per scrigni di dolcezza che racchiudono più farcitura al loro interno. Ricette ricche e golose per risvegli felici.

*Italian taste and straight French shape for a casket of sweetness that contains more filling inside.
Rich and tasty recipes for happy awakenings.*

ALBICOCCA MAXIFARCITO DRITTO
Maxi apricot filling large straight croissant



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

C0229 95 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.



CIOCCOLATO MAXIFARCITO DRITTO

Maxi chocolate filling large straight croissant



TOPPING: scaglette cacao - *cocoa flake*

C0321 95 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CREMA MAXIFARCITO DRITTO

Maxi custard filling large straight croissant



TOPPING: codette bianche - *white sprinkles*

C0119 95 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CREMA E AMARENA MAXIFARCITO DRITTO

Maxi custard and black cherry filling large straight croissant



TOPPING: zucchero - *sugar*

C0117 95 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

100%
100%
100%
100%
100%
100%
100%

MORGANO

La scelta _____
_____ *100% vegana.*



THE 100% VEGAN CHOICE



Una linea di prodotti friabili, morbidi e gustosi realizzati con burro di karitè, senza latte, uova e miele per una colazione vegana con certificazione VEGAN APPROVED, ricca di gusto e leggerezza.

A line of crunchy, soft and tasty products made with shea butter, without milk, eggs and honey for a vegan breakfast with VEGAN APPROVED certification, rich in taste and lightness.

VUOTO CURVO

Plain curved croissant



TOPPING: zucchero grezzo - *raw sugar*

CV001 70 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CIOK CURVO

Chocolate curved croissant



TOPPING: scagliette di cioccolato fondente - *dark chocolate flakes*

CV003 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

ALBICOCCA CURVO

Apricot curved croissant



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

CV002 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

RIBES E MELAGRANA CURVO

Currant and pomegranate curved croissant



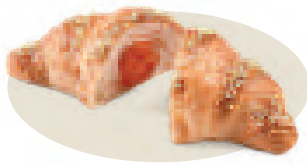
TOPPING: mix di semi - *mixed seeds*

CV006 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.



AGRUMI E ZENZERO CURVO

*Citrus fruits
and ginger
curved
croissant*



TOPPING: mix di semi - *mixed seeds*

CV004 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

TRONCHETTO VEGANO MELA E CANNELLA

*Vegan tronchetto filled with
apples and cinnamon*



TOPPING: mix di cereali - *cereal mix*

TRSV1 80 g 60 pz/pcs 170/180° - 28/30 min.

FAGOTTO CEREALI ANTICHI E ARANCIA

*Ancient cereals fagotto
with orange
filling*



**RICCO DI
FIBRE
HIGH-FIBRE**

Con scorzette di arancia - with orange zest

TOPPING: mix di semi - *mixed seeds*

F0119 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

FAGOTTO CEREALI ANTICHI E FRUTTI ROSSI

*Ancient cereals fagotto
with berry
filling*



**FORTE DI
FIBRE
SOURCE
OF FIBRE**

Con frutta a pezzi - with fruit pieces

TOPPING: mix di cereali - *cereal mix*

F0116 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

Puoi completare la gamma con i formati mini (vedi pag. 59) e la torta di carote vegana (vedi pag. 72)
The vegan range can be completed with the minis (see page 59) and the vegan carrot cake (see page 72)



CEREALI ARANCIA CURVO CON GERME DI GRANO

Orange curved croissant with cereals and wheat germ

FORTE DI
FIBRE
SOURCE
OF FIBRE



CON FARINA
MACINATA A PIETRA

TOPPING: zucchero grezzo - raw sugar

C2114 80 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

5 CEREALI FRUTTI ROSSI CURVO *Red berry and 5-cereals curved croissant*

FORTE DI
FIBRE
SOURCE
OF FIBRE



Con frutta a pezzi - *with fruit pieces*

TOPPING: zucchero grezzo - raw sugar

C2112 80 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

PROISSANT

-30% DI GRASSI

new

FORTE DI
PROTEINE
SOURCE
OF PROTEINS



TOPPING: semi di quinoa bianca fonte di proteine ad alto valore biologico - *white quinoa seeds source of high biological value proteins*

CPR01 new 80 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

BEURMIÈR

Il gusto _____
_____ francese.

FRENCH TASTE

Il gusto unico del burro per croissant realizzati con la tecnica di lavorazione alla francese. Forma dritta e affusolata, colore ambrato e una sfogliatura fuori dal comune.

The unique taste of butter for croissants made with the French processing technique. Straight and tapered shape, amber color and an out of the ordinary.

CROISSANT VUOTO

Plain butter croissant



BC002 70 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

BC006 40 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

CROISSANT ALBICOCCA

Butter apricot croissant



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

BC003 85 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CROISSANT CREMA

Butter custard croissant



TOPPING: codette bianche - *white strands*

BC004 85 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.



CROISSANT CIOK

Butter chocolate croissant



TOPPING:

scaglie di cioccolato fondente - *dark chocolate flakes*

BC005 85 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

PAIN AU CHOCOLAT



P0220 75 g 70 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

PAIN AU TRIPLE CHOCOLAT

Tre tipi di cioccolato: all'interno cioccolato bianco e barrette di cioccolato fondente con gocce di cioccolato al latte; in superficie, scaglie di cioccolato fondente

Three types of chocolate: inside, white chocolate and bars of dark with milk chocolate chips; on the surface, dark chocolate chips



TOPPING:

scaglie di cioccolato fondente - *dark chocolate flakes*

P0221 100 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

RÉ
RÉ
RÉ

BURÉ

Croissant fragranti —
e delicati

24%
BURRO
BUTTER

CRISPY, DELICATE CROISSANT

Una scelta dal sapore internazionale per prodotti che si distinguono per chi ama il gusto inconfondibile del burro, la sua delicatezza, il suo profumo. Con un tocco di dolcezza, tutta italiana.

An international choice for products that stand out for those who love the unmistakable taste of butter, its delicacy, its scent. With a touch of all Italian sweetness.

CROISSANT VUOTO

Plain croissant



C0134 75 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CROISSANT CIOK

*Hazelnut cream
croissant*



TOPPING: codette cacao - *cocoa strands*

C0135 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CROISSANT ALBICOCCA

Apricot croissant



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

C0133 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.



BURÉ
URÉE
JRÉE

CROISSANT MELA E CANNELLA

Apple and cinnamon croissant



C0151 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CROISSANT CREMA

Custard croissant



TOPPING: codette bianche - *white strands*

C0132 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CROISSANT CEREALI E MIELE

Cereals and honey croissant



TOPPING: zucchero grezzo - *raw sugar*

C0141 80 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CROISSANT ARANCIA

Orange croissant



Con scorzette di arancia - *with orange zest*

TOPPING: zucchero - *sugar*

C0143 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CROISSANT VUOTO

Plain croissant



22%
BURRO
BUTTER

TOPPING: granelli di zucchero - *sugar crystals*

C0505 70 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.



EVER
EVER
EVER
EVER
EVER

CROISSANT ALBICOCCA

Apricot croissant



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

RC004 90 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

RC007 45 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

CROISSANT PISTACCHIO

Pistachio croissant



16%
PISTACCHIO
PISTACCHIO

TOPPING: mix semi e cereali - *seeds and cereals mix*

RC005 90 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

PAIN AU CHOCOLAT

new



RP220 new 75 g 70 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

MINI CROISSANT CEREALI

Mini cereals croissant



TOPPING: mix di cereali - *cereal mix*

RC011 40 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

TTI
ORNI
TTI
NI
NI

FAGOTTI & DINTORNI

Il gusto _____
_____ *di cambiare.*

THE PLEASURE OF CHOICE

Facili da cuocere, sono creazioni caratterizzate da una grande varietà di formati e farciture in grado di soddisfare tutti i gusti.

Easy to bake, they are creations characterized by a wide variety of sizes and fillings that will satisfy all tastes.

ISCHITANO VUOTO

Ischitano

new



CI011 new 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

POLACCA



CP011 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

FAGOTTO GOCCE DI CIOCCOLATO

*Fagotto with
chocolate chips*



F0104 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.



PAIN AU TRIPLE CHOCOLAT BEURMIÉR

Tre tipi di cioccolato: all'interno cioccolato bianco e barrette di cioccolato fondente con gocce di cioccolato al latte; in superficie, scaglie di cioccolato fondente

Three types of chocolate: inside, white chocolate and bars of dark with milk chocolate chips; on the surface, dark chocolate chips



35%
DI
CIOCCOLATO
CHOCOLATE

TOPPING:
scaglie di cioccolato fondente - dark chocolate flakes

P0221 100 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

PAIN AU CHOCOLAT BEURMIÉR



P0220 75 g 70 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

PAIN AU CHOCOLAT RÊVER

new



RP220 new 75 g 70 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

FAGOTTO CIOCO CREAM

Fagotto with hazelnut cream



F0105 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

STELLOTTO DOUBLE CIOK

Double chocolate Stello



**Con cioccolato bianco e gianduia
with white chocolate and gianduia**

TOPPING: stelline di zucchero - sugar stars

S0502 90 g 60 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

NOCCIOCREAM CON CREMA DI NOCCIOLE

With hazelnut cream



TOPPING: granella di nocciole tostate e scagliette di cacao
toasted nuts and cocoa flakes

F0145 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

MENEGOTTO CREMA

Menegotto filled with custard



**Nuova farcitura
new filling**

TOPPING: granelli di zucchero - sugar granules

M0801 85 g 60 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

FLAUTO CIOK

Hazelnut cream filling



F1901 80 g 50 pz/pcs 175/180° - 20/22 min.

LEMONCINO

Lemoncino filled with lemon cream



TOPPING: granelli di zucchero - sugar granules

L0301 80 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

DANÌ ALLA MADORLA

Almond Dani



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

D0502 80 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

CIOCCOLATISSIMO CIOK E GOCCE DI CIOCCOLATO

*Cioccolatissimo with
chocolate chips*



F0111 90 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

GIRELLA UVETTA

Girella with raisins



G0202 100 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

GIRELLA GOCCE DI CIOCCOLATO

Girella with chocolate chips



G0102 80 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

FAGOTTO CEREALI ANTICHI E ARANCIA

*Ancient cereals fagotto
with orange filling*



Con scorzette di arancia - *with orange zest*

TOPPING: mix di semi - *mixed seeds*

F0119 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

FAGOTTO CEREALI ANTICHI E FRUTTI ROSSI

*Ancient cereals fagotto
with berry filling*



TOPPING: mix di cereali - *cereal mix*

F0116 85 g 50 pz/pcs 165/170° - 23/25 min.

SFOGLIE

Dolci capolavori —
— di arte pasticceria.

PUFF PASTRY: SWEET MASTERPIECES OF PASTRY ART

Grazie alla maestria nella lavorazione della pasta sfoglia, sono eccezionalmente friabili, leggere e caratterizzate da una stratificazione a regola d'arte. Dalle forme originali le nostre Sfoglie sono proposte in numerose farciture e varianti, per ingolosire ogni cliente.

Thanks to the craftsmanship in the processing of puff pastry, they are exceptionally crispy, light and characterized by a layering to perfection. From the original shapes our puff pastries are proposed with many fillings and variants, to attract every customer.

CONCHIGLIA PANNALATTE

Conchiglia with milk cream



TOPPING: zucchero - sugar

C1605 110 g 60 pz/pcs 170/180° - 30/32 min.

C1312 40 g 60 pz/pcs 170/180° - 20/22 min.

CONCHIGLIA CIOK

Conchiglia with hazelnut cream



TOPPING: granella di cioccolato - chocolate granules

C1610 95 g 60 pz/pcs 170/180° - 30/32 min.

C1313 40 g 60 pz/pcs 170/180° - 20/22 min.



CONCHIGLIA PANNALATTE CIOK

Conchiglia with milk cream and hazelnut cream



TOPPING: codette cacao - *cocoa sprinkles*

C1612 110 g 60 pz/pcs 170/180° - 30/32 min.

CONCHIGLIA PANNALATTE AMARENA

Conchiglia with milk cream and black cherries



TOPPING: codette rosse - *red sprinkles*

C1611 110 g 60 pz/pcs 170/180° - 30/32 min.

CONCHIGLIA PANNALATTE PISTACCHIO

Conchiglia with milk cream and pistachio



TOPPING: mix di cereali - *cereal mix*

C1700 110 g 60 pz/pcs 170/180° - 30/32 min.

TRONCHETTO VEGANO MORGANO

MELA E CANNELLA
Vegan tronchetto filled with apples and cinnamon



TOPPING: mix semi e cereali- *seeds and cereals mix*

TRSV1 80 g 60 pz/pcs 170/180° - 28/30 min.



SFOGLIA ALLA CREMA

Sfoglia alla crema

new



TOPPING: zucchero - *sugar*

DP200 new 80 g 60 pz/pcs 170/180° - 28/30 min.

CUOR DI SFOGLIA PANNALATTE

Milk cream puff pastry



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

C1308 95 g 50 pz/pcs 170/180° - 28/30 min.

CUOR DI SFOGLIA CIOK

*Plain puff pastry
chocolate*



TOPPING: zucchero - *sugar*

C1301 95 g 50 pz/pcs 170/180° - 28/30 min.

CUOR DI SFOGLIA VUOTO

Plain puff pastry



TOPPING: zucchero - *sugar*

C1310 75 g 60 pz/pcs 170/180° - 28/30 min.

SFOGLIA CREMA E CILIEGIA

Sfoglia filled with custard and cherries



TOPPING: zucchero - *sugar*

S0801 120 g 50 pz/pcs 170/180° - 30/32 min.



RIGOLETTO PISTACCHIO

Rigoletto filled with pistachio cream

16%
PISTACCHIO
PISTACCHIO



TOPPING: mix semi e cereali - *seeds and cereals mix*

R0304 90 g 60 pz/pcs 170/180° - 28/30 min.

FOGLIOLINA CREMA E MELA

Fogliolina filled with custard and apples



TOPPING: zucchero - *sugar*

F1701 80 g 60 pz/pcs 170/180° - 28/30 min.

TOSCANELLA CREMA E MELA

Toscanello filled with custard and apples



TOPPING: zucchero - *sugar*

T0706 90 g 60 pz/pcs 170/180° - 28/30 min.

MELIZIA MELA A CUBETTI

Melizia filled with diced apples



TOPPING: zucchero - *sugar*

M0502 95 g 60 pz/pcs 170/180° - 28/30 min.

STRUDEL MELA E UVETTA

Strudel filled with diced apples and raisins



TOPPING: zucchero - *sugar*

S0204 95 g 60 pz/pcs 170/180° - 28/30 min.

DANISH PASTRY

Il fascino della _____
_____ tradizione danese.

THE CHARM OF DANISH TRADITION



Eleganti, ricche e croccanti.
Una linea di prodotti ispirati
alla celebre tradizione dolciaria
danese realizzate con il tipico
impasto a più strati.

*Elegant, rich in flavour and
crunchy. A line of products inspired
by the famous danish pastry
tradition, realised with the typical
layered dough.*

TRECCINA NOCI PECAN

Pecan treccina



TOPPING: noci pecan - pecans

T0801 88 g 60 pz/pcs 170/180° - 25/27 min.

MINI DANISH PASTRY

Gusti: mini maple pecan, mini girella alla cannella, mini
quadrotto alla crema, mini quadrotto ai lamponi, mini
strudel alla mela - *assortment: mini maple pecan, mini
cinnamon swirl, mini square with raspberry, mini square
with custard, mini apple coronet*

TOPPING: una bustina di glassa bianca e una bustina di
sciroppo in ogni scatola per decorazione - *for decoration,
a packet of white icing and a packet of syrup contained
in each box*

DP100 46 g 112 pz/pcs 190° - 13/15 min.

5 buste - 5 bags



FRITTI

KRAPFEN

Morbidi, soffici, ———
————— golosi.

blister
100%
riciclabile

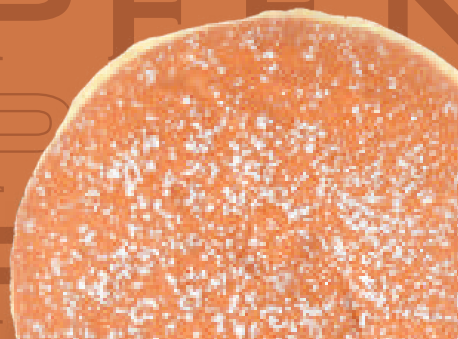
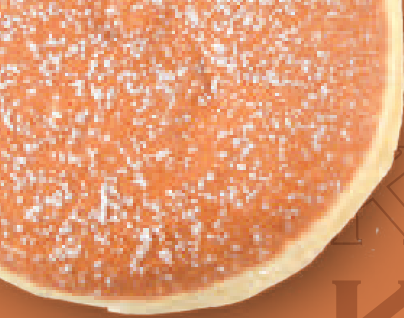
SENZA
OLIO
DI PALMA
palm oil
free

SOFT, FLUFFY, DELICIOUS

La scelta ideale per una colazione ricca di morbida dolcezza. Fritti con cura in olio di girasole, mai unti e confezionati in pratici blister salva-spazio che proteggono il prodotto in fase di conservazione assicurandone il giusto livello di umidità.

The ideal choice for a breakfast full of soft sweetness. Carefully fried in sunflower oil, never greasy and packaged in practical space-saving blisters that protect the product during storage ensuring the right level of humidity.





KRAPFEN VUOTO
Plain Krapfen



	K0202	55 g	24 pz/pcs	❄️	60/90 min.
	K0201	55 g	48 pz/pcs	❄️	60/90 min.
Mini	K0204	20 g	2,5 Kg	❄️	60/90 min.

busta singola - *single bag*

Confezionati in blister da 4 pezzi - *packed in 4 piece blisters*

KRAPFEN CIOK
Krapfen filled with hazelnut cream



	K0101	70 g	48 pz/pcs	❄️	90/120 min.
Mini	K0104	27 g	3 Kg	❄️	90/120 min.

busta singola - *single bag*

Confezionati in blister da 4 pezzi - *packed in 4 piece blisters*

KRAPFEN CREMA
Krapfen filled with custard

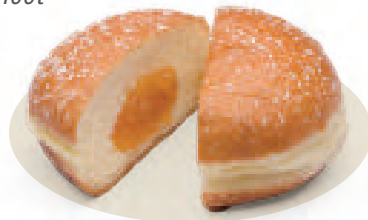


	K0301	70 g	48 pz/pcs	❄️	90/120 min.
Mini	K0304	27 g	3 Kg	❄️	90/120 min.

busta singola - *single bag*

Confezionati in blister da 4 pezzi - *packed in 4 piece blisters*

KRAPFEN ALBICOCCA
Krapfen filled with apricot jam



	K0401	70 g	48 pz/pcs	❄️	90/120 min.
--	--------------	------	-----------	----	-------------

Confezionati in blister da 4 pezzi - *packed in 4 piece blisters*

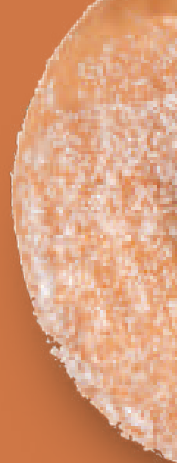
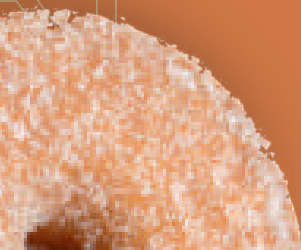
LE
RÌ
E
RÌ

FRITTI

CIAMBELLE & BONFRÌ

Soffici
dolcezze.

SOFT SWEETNESS



**CIAMBELLA
ZUCCHERATA**
*Sugared
doughnut*



maxi	C0603	100 g	36 pz/pcs	blister 3 pz blister 3 pcs
standard	C0605	70 g	40 pz/pcs	blister 2 pz blister 2 pcs
midi	C0616	55 g	32 pz/pcs	blister 2 pz blister 2 pcs
mini	C0606	25 g	2,5 Kg	busta singola single bag

* 60/90 min

CIAMBELLA NON ZUCCHERATA
*Doughnut
without sugar*



C0601 65 g 40 pz/pcs * 60/90 min.
Confezionata in blister da 2 pezzi - packed in 2 piece blisters

CIAMBELLA FARCITA CREMA ZUCCHERATA
*Custard sugar
doughnut*



C0609 95 g 40 pz/pcs * 90/120 min.
Confezionata in blister da 2 pezzi - packed in 2 piece blisters

CIAMBELLA FARCITA CIOK ZUCCHERATA
Ciok sugar doughnut



C0608 95 g 40 pz/pcs * 90/120 min.
Confezionata in blister da 2 pezzi - packed in 2 piece blisters



GRAFFÈ ZUCCHERATA

Sugar Graffè



G0401 95 g 30 pz/pcs ❄️ 60/90 min.

Confezionata in blister da 2 pezzi - *packed in 2 piece blisters*

BONFRÌ CIOK ZUCCHERATO

Ciok sugar Bonfri



B0401 90 g 46 pz/pcs ❄️ 90/120 min.

Confezionata in blister da 2 pezzi - *packed in 2 piece blisters*

BONFRÌ VUOTO ZUCCHERATO

Plain sugar Bonfri



B0403 65 g 46 pz/pcs ❄️ 60/90 min.

Confezionata in blister da 2 pezzi - *packed in 2 piece blisters*

BONFRÌ CREMA ZUCCHERATO

Custard sugar Bonfri



B0402 90 g 46 pz/pcs ❄️ 90/120 min.

Confezionata in blister da 2 pezzi - *packed in 2 piece blisters*

❄️ scongelamento - *defrosting*

T
S
T
S
T
S
T
S

COTTI

DONUTS

Allegri
con gusto.

HAPPY WITH TASTE

I dolci della tradizione italiana insieme a quelli ispirati alla cultura USA creano una gamma di grande varietà di gusti e formati.

The desserts of the Italian tradition together with those inspired by the US culture creates a range of great variety of tastes and sizes.



DONUTS

DONUTS
DONUTS
DONUTS
DONUTS
DONUTS



DONUT MARSHMALLOW

Marshmallow Donut



TOPPING: marshmallows - *marshmallows*

D1580 61 g 36 pz/pcs ❄️ 60 min.

3 vassoi da 12 pz - 3 12 pc trays

DONUT GLASSATO CIOK

Striped Donut



TOPPING: cacao - *cocoa*

D1581 55 g 36 pz/pcs ❄️ 60 min.

3 vassoi da 12 pz - 3 12 pc trays

DONUT FARCITO TRIPLO CIOK

Triple chocolate Donut



TOPPING: codette al cacao - *cocoa sprinkles*

D1582 69 g 36 pz/pcs ❄️ 90 min.

3 vassoi da 12 pz - 3 12 pc trays

❄️ scongelamento - *defrosting*



FIN
FIN
FIN
FIN

COTTI

MUFFIN

Sofficemente
buonissimi.

SOFTLY TASTY

Tanti gusti e diverse dimensioni per i celebri dolci, morbidi e gustosi.

Con farciture tutte da provare, i muffin sono creati dai nostri pasticceri direttamente nei loro tulip, pronti per l'esposizione in vetrina.

Many flavors and different sizes for sweet soft and tasty muffins. With many fillings to try, the muffins are created by our confectioners directly in their tulips, ready for display in the windowshop.

MUFFIN CLASSICO

Classic muffin



TOPPING: granella di zucchero - *sugar granules*

M1201 70 g 20 pz/pcs ❄️ 60/90 min.

MUFFIN CLASSICO ALBICOCCA

Apricot muffin



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

M1202 85 g 20 pz/pcs ❄️ 90/120 min.



MUFFIN
MUFFIN
MUFFIN
MUFFIN
MUFFIN
MUFFIN

MUFFIN CACAO AL CIOCCOLATO

Chocolate cocoa muffin



TOPPING: chunks di cioccolato - *chocolate chunks*

M1203 85 g 20 pz/pcs ❄️ 90/120 min.

MINI MUFFIN CLASSICO

Classic mini muffin



TOPPING: granella di zucchero - *sugar granules*

M1400 27 g 70 pz/pcs ❄️ 45/60 min.

MINI MUFFIN MELA E CANNELLA

Apple and cinnamon mini muffin



M1401 27 g 70 pz/pcs ❄️ 45/60 min.

MINI MUFFIN CACAO

Cocoa mini muffin



M1402 27 g 70 pz/pcs ❄️ 45/60 min.

❄️ scongelamento - *defrosting*

COTTI

PASTICCIOTTI

Il sapore

del sud.

THE TASTE OF THE SOUTH OF ITALY

Uno dei dolci della tradizione italiana più apprezzati, creati direttamente nel loro pirottino. Ricchi e sorprendenti ripieni racchiusi in una frolla fragrante e profumata.

One of the most appreciated traditional Italian desserts, created directly in their case. Rich and surprising fillings enclosed in a fragrant shortcrust pastry.

PASTICCIOTTO CREMA

Pasticciotto with custard



P0206 110 g 32 pz/pcs 170/180° - 13/15 min.

PASTICCIOTTO AL CIOCCOLATO

Chocolate Pasticciotto



P0207 110 g 32 pz/pcs 170/180° - 13/15 min.

PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA

Pasticciotto with custard and black cherries



P0205 110 g 32 pz/pcs 170/180° - 13/15 min.



MIDI PASTICCIOTTO CON CREMA LIMONE

*Midi Pasticciotto
with lemon custard*



P0209 80 g 40 pz/pcs 170/180° - 10/12 min.

MIDI PASTICCIOTTO RICOTTA E PISTACCHIO

*Midi Pasticciotto with ricotta
and pistachio*



P0208 80 g 40 pz/pcs 170/180° - 10/12 min.

E &
AKE
E &
AKE
E &
AKE
E &
AKE
E &
AKE



COTTI

WAFFLE & PANCAKE



WAFFLE AL BURRO

Butter Waffle

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 1 ora. Nella cialdiera da waffle: scaldare per 60 secondi con la piastra a 100°C. Nel tostapane: scaldare per 60 secondi.
Defrost the product at room temperature for about 1 hour. In the waffle maker: heat for 60 seconds with the plate at 100 °F. In the toaster: heat for 60 seconds.



WA001 90 g 54 pz/pcs

PANCAKE AL BURRO

Butter Pancake

Scongelare per circa 45 minuti in frigorifero a +4°C (consigliato).
Nel tostapane per 30 secondi (consigliato) oppure 20 secondi nel microonde a 750 Watt.
*Defrost for about 45 minutes in the refrigerator at +4 °C (recommended).
Then, in the toaster for 30 seconds (recommended) or 20 seconds in the microwave at 750 watts.*



PC001 40 g 72 pz/pcs Ø 11 cm

BISCOTTI

Il gusto _____
_____ della semplicità.

BISCUITS: THE TASTE OF SIMPLICITY

Biscotti preparati con una pasta frolla friabile e leggera
e confezionati in pratici vassoi pronti per il servizio.

*Cookies prepared with a crumbly and light pastry and packaged in
practical trays ready for service.*

MISTO FROLLA

Mixed shortcrust pastry



*Bocconcini con farcitura alla nocciola e cacao,
canestrelli con farcitura all'albicocca, poker
semplici, quadrati bicolore con farcitura alla
nocciola e cacao, ungheresi glassati, canestrelli
con farcitura alla nocciola e cacao, poker glassati
- small bites filled with hazelnuts and cocoa,*

*canestrelli filled with apricots, simple squares,
two-coloured biscuits filled with hazelnuts and
cocoa, ungheresi glazed, canaestrelli filled with
hazelnuts and cocoa, poker glazed*

BISC02 1500 g 1 pz/pcs

 per intero - all at once

55

 scongelamento - defrosting

EA
EL
EA
EL
EA

LINEA HOTEL

Piccoli nel formato, —
— grandi nel gusto.

SMALL SIZE, GREAT TASTE

Le piccole dimensioni nascondono una dolcezza
tutta da scoprire. Per colazioni a buffet,
brunch e snack, ideali per il mondo dell'hôtellerie.

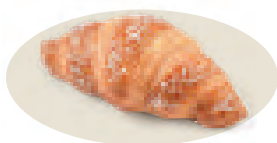
*The small size hides a sweetness to be discovered. For breakfast
buffets, brunches and snacks, ideal for the hotel world.*





MINI CORNETTO VUOTO

Plain croissant



TOPPING: granelli di zucchero - *sugar granules*

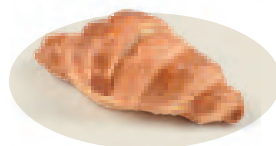
C0443 mini 40 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

C0246 mignon 25 g 120 pz/pcs 165/170° - 18/20 min.

MINI CORNETTO VUOTO

SENZA GLASSA

*Mini plain croissant
without glaze*



C0447 38 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI ALBICOCCA DECOR

Mini decor apricot croissant



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

C1332 45 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI CIOK DECOR

Mini decor ciok croissant



TOPPING: codette cacao - *cocoa sprinkles*

C1324 45 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI CREMA DECOR

Mini decor custard croissant



TOPPING: codette bianche - *white strands*

C0124 45 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI 5 CEREALI VUOTO

Mini 5-cereals plain croissant



TOPPING: zucchero grezzo - *raw sugar*

C0511 40 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MIDI VUOTO

Midi plain croissant



TOPPING: granelli di zucchero - *sugar granules*

C0469 50 g 80 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MIDI CREMA

Midi custard croissant



TOPPING: codette bianche - *white sprinkles*

C0253 55 g 80 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MIDI CIOK

Midi ciok croissant



TOPPING: codette cacao - *cocoa sprinkles*

C0252 55 g 80 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MIDI ALBICOCCA

Midi apricot croissant



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

C0251 55 g 80 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI VEGANO MORGANO VUOTO

Mini vegan plain croissant



TOPPING: zucchero grezzo - raw sugar

CV005 40 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI TRIS VEGANO MORGANO VUOTO, ALBICOCCA E FRUTTI ROSSI

Mini trio vegan: plain, apricot and red fruits



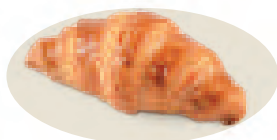
TOPPING: zucchero grezzo - raw sugar

TV502 40 g 4,5 Kg 165/170° - 20/22 min.

2 buste assortite - 2 bags, mixed

MINI CROISSANT BEURMIÈR VUOTO

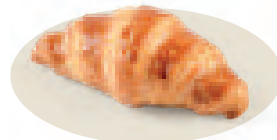
Mini plain butter croissant



BC006 40 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI VUOTO BURÈ

Mini plain Burè croissant



C0137 40 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI FAGOTTO CIOK

Mini fagotto ciok



F0103 40 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI TRIS FANTASIA

3 assorted mini pastries

albicocca, crema e ciok
apricot, custard and hazelnut cream
2 buste assortite - 2 bags, mixed



TOPPING: granelli di zucchero - *sugar granules*

T0502 40 g 4,5 Kg 165/170° - 20/22 min.

SORRISINI 6 GUSTI ASSORTITI

Sorrisini 6 flavours

Ciok, albicocca, mela, amarena, frutti di bosco, crema
Hazelnut cream, apricot, apple, black cherry, berries,
custard



TOPPING: granelli di zucchero - *sugar granules*

S0420 25 g 4 Kg 165/170° - 18/20 min.

MINI CROISSANT RÊVER VUOTO

Mini Plain croissant



RC006 40 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI CROISSANT RÊVER CREMA

Mini custard croissant



TOPPING: codette bianche - *white sprinkles*

RC009 45 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI CROISSANT RÊVER ALBICOCCA

Mini apricot croissant



TOPPING: cristalli di zucchero - *sugar crystals*

RC007 45 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI CROISSANT RÊVER CIOK

Mini hazelnut cream croissant



TOPPING: codette ciok - *ciok strands*

RC008 45 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI CROISSANT RÊVER CEREALI

Mini cereals croissant



TOPPING: mix di cereali - *cereal mix*

RC011 40 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

MINI CROISSANT SALATO CEREALI E FARRO

Mini whole wheat savoury croissant with spelt flour



TOPPING: semi di lino scuro e semi di sesamo - *dark flax seeds and sesame seeds*

C0703 40 g 100 pz/pcs 165/170° - 20/22 min.

EN
E
CE
EN

GLUTEN FREE DOLCE

La nostra linea _____
_____ *gluten free dolce.*

OUR GLUTEN FREE SWEET LINE



Cornetti, muffin, frollini e brownie, già cotti e confezionati singolarmente all'interno di pack anti-contaminazione pratici e sicuri.

Croissants, muffins, shortbread pastries and brownies, already cooked and individually packaged in practical and safe anti-contamination packs.

CORNETTO VUOTO

Gluten-free plain croissant

SENZA
LATTOSIO

SENZA
OLIO
di PALMA



TOPPING: zucchero di canna - raw sugar

GFC01 100 g 15 pz/pcs 750 Watt - 45 sec.

CORNETTO ALBICOCCA

Gluten-free croissant with apricot jam

SENZA
LATTOSIO

SENZA
OLIO
di PALMA



TOPPING: zucchero di canna - raw sugar

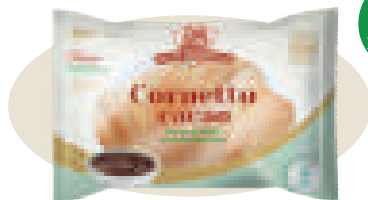
GFC03 100 g 15 pz/pcs 750 Watt - 45 sec.

CORNETTO CACAO

Gluten-free croissant with chocolate

SENZA
LATTOSIO

SENZA
OLIO
di PALMA



TOPPING: zucchero di canna - raw sugar

GFC02 100 g 15 pz/pcs 750 Watt - 45 sec.



SNACK DOLCI ASSORTITI

Gluten-free
sweet snacks



GFM01 60 g 11 pz/pcs ❄️ 1/2 h

Confezionati singolarmente in pack anticontaminazione
individually wrapped in anti-contamination packs

FROLLINI ASSORTITI

Gluten-free
biscuits



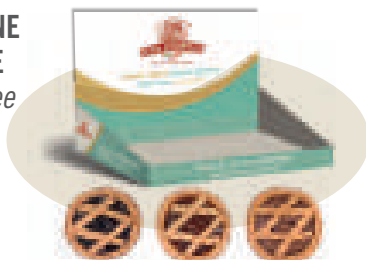
Albicocca, ciliegia, ciok, crema al latte
apricot, cherry chocolate, milk cream

GFM02 40 g 28 pz/pcs ❄️ 1/2 h

Confezionati singolarmente in pack anticontaminazione
individually wrapped in anti-contamination packs

CROSTATINE ASSORTITE

Gluten-free
tarts



Ciliegia e grano saraceno, albicocca, crema gianduia
red fruits and buckwheat, apricot, gianduia cream

GFM03 90 g 12 pz/pcs ❄️ 1/2 h

Confezionati singolarmente in pack anticontaminazione
individually wrapped in anti-contamination packs

GRAFFA SENZA GLUTINE

Graffa senza glutine

new

LAVORAZIONE
ARTIGIANALE



Confezionati in pack anticontaminazione - wrapped in
anti-contamination packs

GFG01 new 80 g 10 pz/pcs 750 Watt - 45/50 sec.

Completa la gamma con la linea gluten free salato - Complete the range with the gluten free savoury line

❄️ scongelamento - defrosting

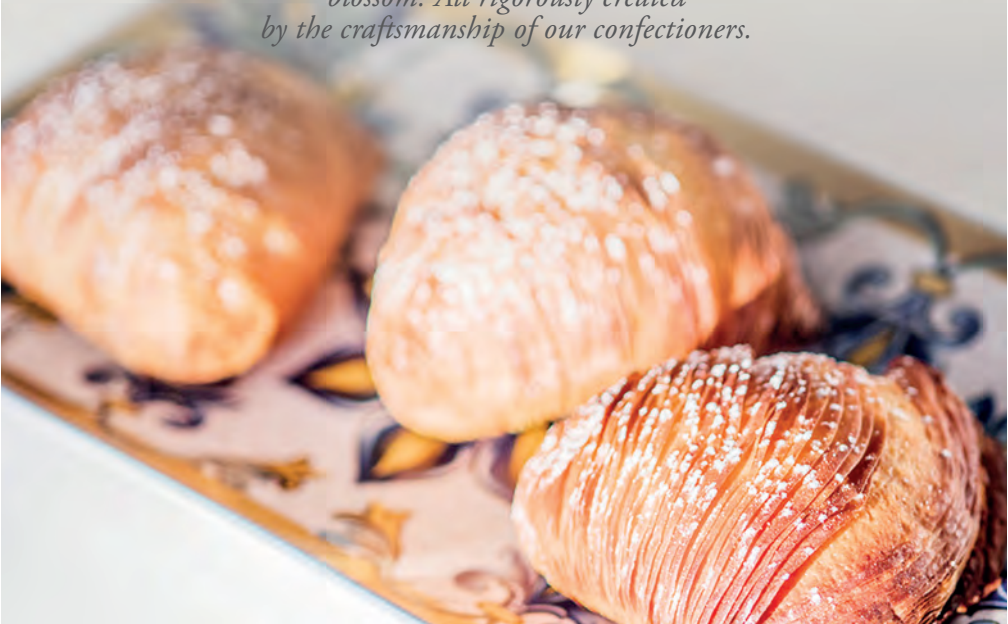
TRADIZIONE CAMPANA

La nostra maestria —
—— *la nostra storia.*

NEAPOLITAN TRADITION:
OUR CRAFTSMANSHIP, OUR HISTORY

Un omaggio alla nostra regione e un atto di amore verso chi ama l'eccellenza. I dolci tradizionali di una delle più importanti scuole pasticciere del mondo, tra ripieni di crema e ricotta, frutta candita e profumi di vaniglia e fiori d'arancio. Tutti rigorosamente creati dal lavoro artigiano dei nostri maestri pasticceri.

A tribute to our region and an act of love for those who love excellence. The traditional desserts of one of the most important pastry schools in the world, filled with cream and ricotta, candied fruit and scents of vanilla and orange blossom. All rigorously created by the craftsmanship of our confectioners.





RADI
 CAMPA
 TRA
 CAM
 TRA

Sua Maestà, la sfogliatella. La sua invenzione risale al XVII secolo e da allora, nelle sue due versioni, riccia e frolla, ha conquistato il mondo con il suo inimitabile ripieno fatto da ricotta, semola cotta, uova, canditi, cannella e ricotta.

la Sfogliatella

Her Majesty, Sfogliatella. Its invention dates back to the seventeenth century and since then, in its two versions, riccia and frolla pastry, sfogliatella has conquered the world with its inimitable filling made from ricotta, cooked semolina, eggs, candied fruit, cinnamon and ricotta.



SFOGLIATELLA RICCIA

Neapolitan sfogliatella riccia

Santa Rosa	S0403	160 g	60 pz/pcs	190/200° - 40/45 min.
Standard	S0401	130 g	60 pz/pcs	190/200° - 40/45 min.
Standard	S0422	130 g	45 pz/pcs	190/200° - 40/45 min.
Midi	S0429	60 g	120 pz/pcs	190/200° - 35/38 min.
Mignon	S0410	35 g	6 Kg	190/200° - 25/30 min.
Micro	S0404	25 g	6 Kg	190/200° - 25/30 min.

TRADIZIONE CAMPANA

SFOGLIATELLA RICCIA MAGNIFICA

Neapolitan sfogliatella riccia Magnifica

Sfogliatella arricchita con ricotta di pecora,
cubetti di arancia candita e aromi naturali
*Sfogliatella filled with sheep ricotta,
candied orange cubes and natural aroma*

S0411 130 g 60 pz/pcs 190/200° - 40/45 min.



SFOGLIATELLA FROLLA

Shortbread sfogliatella

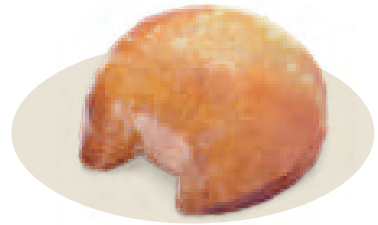


S0414 130 g 60 pz/pcs 190/200° - 23/25 min.

S0423 130 g 45 pz/pcs 190/200° - 23/25 min.

SFOGLIATELLA FROLLA ARTIGIANALE

Artisan shortbread sfogliatella



F1201 110 g 50 pz/pcs 190/200° - 23/25 min.

F1202 Mignon 35 g 6 Kg 190/200° - 15/17 min.

GRAFFÈ ZUCCHERATA

Sugar Graffè



G0401 95 g 30 pz/pcs ❄️ 60/90 min.

Confezionata in blister da 2 pezzi - *packed in 2 piece blisters*

Crocantezza e gusto per un dolce simbolo della tradizione napoletana. Si caratterizzano per la varietà delle farciture e per la sfogliatura friabile e leggera.

la Coda d'aragosta

Crunch and taste for a sweet symbol of the Neapolitan tradition. They are characterized by the variety of fillings and crumbly and light flaking.

Il prodotto assume forma triangolare allungata dopo la cottura - *the product takes on an elongated triangular shape after cooking*



Maxi	A0204	135 g	60 pz/pcs	190/200°	- 30/35 min.
Grande	A0201	120 g	50 pz/pcs	190/200°	- 30/35 min.
Media	A0202	75 g	100 pz/pcs	190/200°	- 30/35 min.
Media	A0203	58 g	100 pz/pcs	190/200°	- 30/35 min.

Midi	A0103	6 Kg	190/200°	- 25/30 min.
Mignon	A0106	6 Kg	190/200°	- 25/30 min.
Micro	A0102	6 Kg	190/200°	- 25/30 min.

Immane sulle tavole non soltanto campane durante il periodo pasquale, la pastiera è uno dei capolavori della nostra tradizione. La morbida consistenza del suo ripieno di ricotta e grano, la friabilità della pasta frolla e il profumo unico dei fiori d'arancio la rendono una delle specialità dolciarie italiane più amate.

la Pastiera

Ever present on Italian tables during the Easter period, the pastiera is one of the masterpieces of our tradition. The soft texture of its ricotta and wheat filling, the friability of the shortcrust pastry and the unique scent of orange blossom make it one of the most beloved Italian confectionery specialties.



PASTIERA DI GRANO
Wheat pastiera cake

	P1402	1,5 Kg	1 pz/pcs
Small	P1301	100 g	24 pz/pcs

 per intero
all at once

TRADIZIONE CAMPANA

Il dolce tipico della festa di San Giuseppe è un tripudio di dolcezza. La crema pasticciera vanigliata, dolce e setosa, è custodita all'interno di un impasto morbido e avvolgente. Golose, fragranti e asciutte grazie alla cottura al forno, le zepole sono un piacere tutto da condividere.

la Zeppola

The typical dessert of the feast of Saint Joseph is a triumph of sweetness. The vanilla pastry cream, sweet and silky, is kept inside a soft and enveloping dough. Tasty, fragrant and dry thanks to the baking, the zepole are a pleasure to share.



ZEPPOLA AL FORNO RIPIENA ALLA CREMA

Baked zeppola filled with custard

Prodotto stagionale - seasonal product

Z0113	120 g	10 pz/pcs	❄️	120 min.
Z0104	30 g	1,5 Kg	❄️	90 min.

Il dolce tradizionale della splendida isola di Capri. Morbida al centro e friabile all'esterno, la Caprese è una torta preparata con mandorle, cioccolato fondente, uova, burro, zucchero. Senza farina.

la Caprese

The traditional dessert of the beautiful island of Capri. Soft in the center and crunchy on the outside, Caprese is a cake made with almonds, dark chocolate, eggs, butter, sugar. Without flour.



TORTA CAPRESE PRETAGLIATA

Pre-sliced caprese cake

Con il 17% di mandorle - with 17% almonds

T0131	1,1 Kg	1x14 pz/pcs	❄️	per intero - all at once
-------	--------	-------------	----	--------------------------

Il dessert originario della pasticceria sorrentina con Pan di Spagna e impreziosito dalla farcitura morbida e golosa alla crema di limoni.

la Delizia al limone

The original dessert of the Sorrento pastry with Pan di Spagna and embellished by the soft and delicious lemon cream filling.



DELIZIA AL LIMONE
Lemon delizia

DELO1 100 g 6 pz/pcs ❄️ per intero - all at once

Il dolce più iconico della pasticceria napoletana. L'impasto morbido e soffice, risultato di una lievitazione naturale lenta e accurata, è già bagnato nel rum ed è pronto da assaporare.

il Babà

The most iconic dessert of Neapolitan pastry. The soft dough is the result of a slow and accurate natural leavening is already wet in rum and ready to be tasted.



BABÀ AL RUM
Babà with rum

T1141 130 g 12 pz/pcs ❄️ per intero
Mignon T0144 35 g 35 pz/pcs all at once

❄️ scongelamento - defrosting

TE
ONI
TE
NI
TI

TORTE & MONOPORZIONI

Ed è subito _____
_____ *festa.*

CAKES AND PIES: IT'S PARTY TIME

Le torte sono il simbolo della condivisione e del gusto di stare insieme. Ideali per buffet ed eventi, le nostre torte regalano calore e sapore a ogni fetta.

Cakes are the symbol of sharing and the taste of being together. Ideal for buffets and events, our cakes give warmth and flavor to every slice.

CIAMBELLONE VARIEGATO PRETAGLIATO

Pre-sliced ciambellone



T0121 2 Kg 1x28 pz/pcs ❄️ per intero - all at once

CIAMBELLONE ALLO YOGURT

Ciambellone with yogurt



T0122 2 Kg 1x28 pz/pcs ❄️ per intero - all at once



TORTE
MONOP
TORTE
MONOP

TORTA DI MELE PRETAGLIATA

Pre-sliced apple tart



T0138 1,150 Kg 1x14 pz/pcs ❄ per intero - *all at once*

TORTA RICOTTA E PERA PRETAGLIATA

*Pre-sliced ricotta
cheese and pear cake*



**Con il 20% di ricotta di bufala
with 20% buffalo milk ricotta**

T0130 1,3 Kg 1x14 pz/pcs ❄ per intero - *all at once*

TORTE & MONOPORZIONI

TORTA CAPRESE PRETAGLIATA

Pre-sliced caprese cake

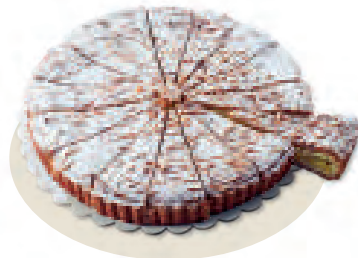


Con il 17% di mandorle - with 17% almonds

T0131 1,1 Kg 1x14 pz/pcs ❄️ per intero - all at once

TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA

Pre-sliced grandma's pie



T0140 1,3 Kg 1x14 pz/pcs ❄️ per intero - all at once

CROSTATA LIMONE PRETAGLIATA

Pre-sliced lemon pie



T0139 1,270 Kg 1x14 pz/pcs ❄️ per intero - all at once

CROSTATA ALBICOCCA PRETAGLIATA

Pre-sliced apricot pie



T0137 940 g 1x14 pz/pcs ❄️ per intero - all at once

CHEESECAKE FRAGOLA PRETAGLIATA

Pre-sliced strawberry cheesecake



T0133 1,230 Kg 1x12 pz/pcs ❄️ per intero - all at once

TORTA DI CAROTE VEGANA PRETAGLIATA

Pre-sliced carrot vegan cake



TV136 1 Kg 1x14 pz/pcs ❄️ per intero - all at once

BABÀ AL RUM

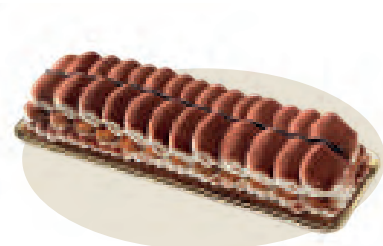
Babà with rum



T1141	130 g	12 pz/pcs	❄️ per intero
Mignon T0144	35 g	35 pz/pcs	❄️ all at once

TIRAMISÙ

Tiramisù



Con savoiardi - with savoiardi biscuits

T0132	1,2 Kg	❄️ per intero - all at once
-------	--------	-----------------------------

TIRAMISÙ MONOPORZIONE

*Single portion
tiramisù*



Con savoiardi - with savoiardi biscuits

T0143	100 g	10 pz/pcs	❄️ per intero - all at once
-------	-------	-----------	-----------------------------

TRANCIO MONOMISÙ

Monomisù slice

new



Con pan di Spagna - with sponge cake

TP002 new	100 g	10 pz/pcs	❄️ per intero - all at once
-----------	-------	-----------	-----------------------------

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Chocolate souffle



T0142	100 g	12 pz/pcs
-------	-------	-----------

❄️ in microonde per 50 sec. a 600 watt
❄️ in the microwave for 50 sec. at 600 watt

MARITOZZO CON PANNA

Maritozzo with cream



Confezionato in blister da 1 pezzo - packed in 1 piece blister

MAR01 new	90 g	12 pz/pcs	❄️ per intero - all at once
-----------	------	-----------	-----------------------------

❄️ scongelamento - defrosting

TORTE & MONOPORZIONI

DELIZIA AL LIMONE

Lemon delizia



DELO1 100 g 6 pz/pcs ❄️ per intero - *all at once*

TORTINO AL PISTACCHIO

Pistachio mini cake

new



TP001 new 100 g 12 pz/pcs ❄️ per intero - *all at once*

TORTINO TRILOGY

Trilogy mini cake

new



TP003 new 100 g 12 pz/pcs ❄️ per intero - *all at once*

TORTINO RICOTTA & PERA
Pears and Ricotta mini cake

new



TP004 new 100 g 12 pz/pcs ❄️ per intero - all at once

TORTINO CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO
Berries mini cheesecake

new



TP005 new 100 g 12 pz/pcs ❄️ per intero - all at once

TORTINO DOUX ROCHE
Doux Roche mini cake

new



TP006 new 100 g 12 pz/pcs ❄️ per intero - all at once

PROFESSIONAL DOLCE

**DA LIEVITARE
- READY TO BAKE -**

Vicini agli artigiani —
del gusto.

LIKE THE ARTISANS OF TASTE

**I CONSIGLI PER UNA
PERFETTA LIEVITAZIONE:**

Temperatura di lievitazione in
cella 26/28 °C

Percentuale di umidità 70/75%

Tempi di lievitazione 3/5 h

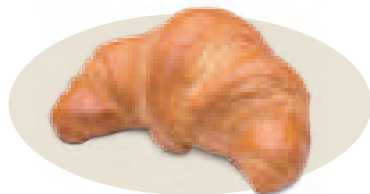
*Tips for a perfect proofing: Proofing
temperature in a °C 26/28 cell*

Moisture content 70/75%

Proofing time 3/5 hours.

VUOTO CURVO

Plain curved croissant



C0440	120 g	80 pz/pcs	175/180° - 15/17 min.
C0439	80 g	100 pz/pcs	175/180° - 15/17 min.
C0421	70 g	100 pz/pcs	175/180° - 15/17 min.
C0404	60 g	100 pz/pcs	175/180° - 15/17 min.

GRAN CORNETTO

Large curved croissant



Albicocca - Apricot

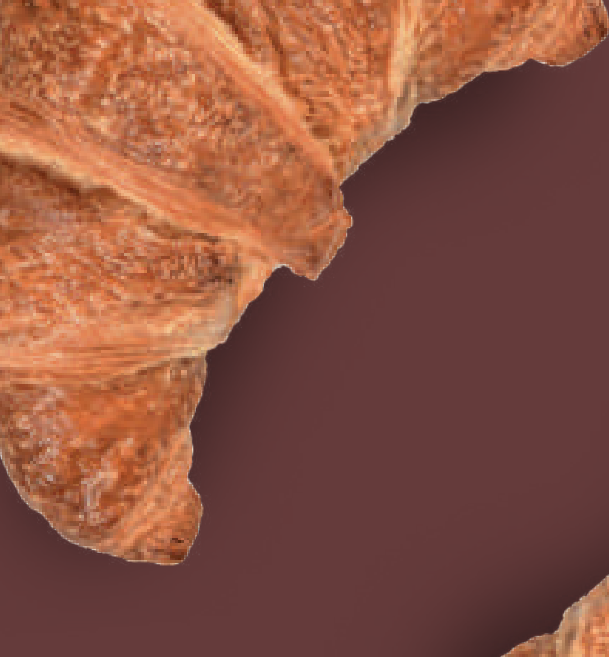
C0220 85 g 100 pz/pcs 175/180° - 15/17 min.

Crema - Custard

C0112 85 g 100 pz/pcs 175/180° - 15/17 min.

Ciok - Hazelnut cream

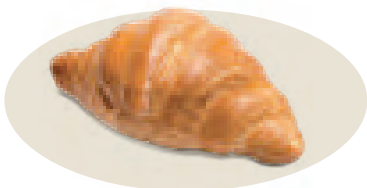
C0315 85 g 100 pz/pcs 175/180° - 15/17 min.



PROFE
DOLCE
PROFE
DOLCE
FIBRE

MINI DRITTO VUOTO

Plain straight mini croissant



C0441	40 g	4 Kg	175/180° - 13/15 min.
C0406	30 g	6 Kg	175/180° - 13/15 min.

INTEGRALE DRITTO

Plain straight whole wheat croissant

FONTE DI
FIBRE
SOURCE
OF FIBRE



Vuoto - Plain			
C2004	70 g	100 pz/pcs	175/180° - 15/17 min.
Miele - Honey			
C2003	70 g	100 pz/pcs	175/180° - 15/17 min.

FAGOTTINO CIOK



F0101	80 g	100 pz/pcs	175/180° - 15/17 min.
--------------	------	------------	-----------------------

BRIOCHE VUOTA

Plain brioche



B0101	100 g	80 pz/pcs	175/180° - 15/17 min.
--------------	-------	-----------	-----------------------

AL
CE
ALE

PROFESSIONAL DOLCE

SEMILAVORATI

Vicini agli artigiani —
del gusto.

LIKE THE ARTISANS OF TASTE



CODA D'ARAGOSTA *Coda d'aragosta*



Il prodotto assume forma triangolare allungata dopo la cottura - *the product takes on an elongated triangular shape after cooking*

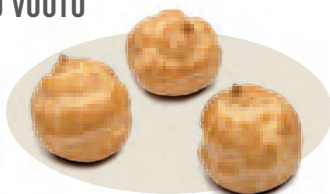
Maxi	A0204	135 g	60 pz/pcs	190/200°	- 30/35 min.
Grande	A0201	120 g	50 pz/pcs	190/200°	- 30/35 min.
Media	A0202	75 g	100 pz/pcs	190/200°	- 30/35 min.
Media	A0203	58 g	100 pz/pcs	190/200°	- 30/35 min.
Midi	A0103		6 Kg	190/200°	- 25/30 min.
Mignon	A0106		6 Kg	190/200°	- 25/30 min.
Micro	A0102		6 Kg	190/200°	- 25/30 min.



PROFE
DOLCE
PROFE

BIGNÈ TONDO VUOTO

Plain small round bignè



Mignon B0303 4 g 1,3 Kg ❄️ 30 min.

ZEPPOLA AL FORNO VUOTA

Plain baked zeppola



Prodotto stagionale - seasonal product

Zeppola Z0101 40 g 45 pz/pcs ❄️ 30 min.
Zeppolina Z0102 6 g 1 Kg ❄️ 30 min.

SFOGLIA LAMINATA

Laminated puff pastry

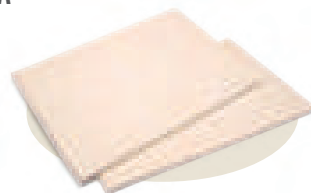


DIM. 550 x 370 x 5 mm

S1101 1 Kg 10 pz/pcs ❄️ per intero all at once

PASTA SFOGLIA

Puff pastry



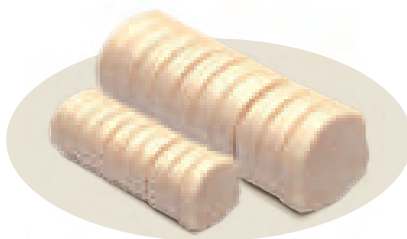
DIM. 380 x 250 x 10 mm

P1201 1 Kg 10 pz/pcs ❄️ per intero all at once

TAPPI

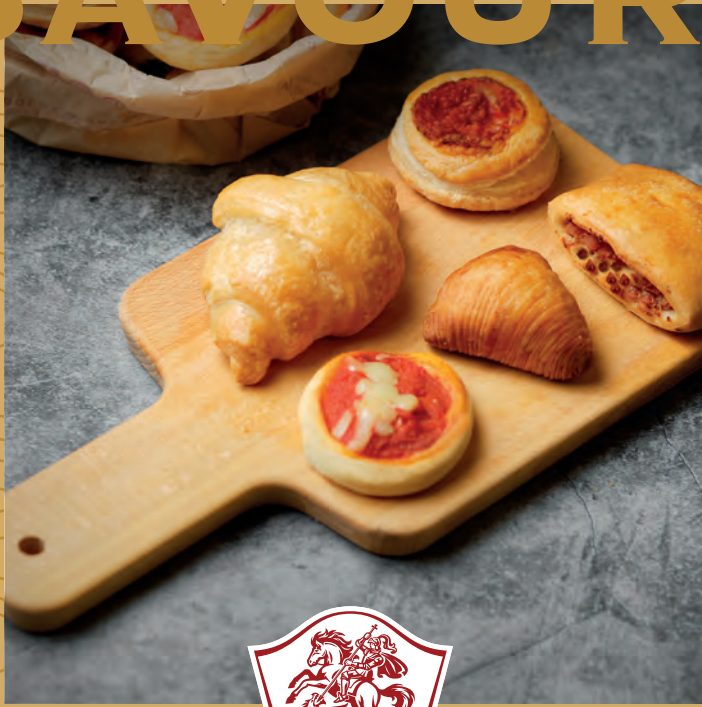
Sfogliatella base

Santa Rosa	R0103	70 g	8,5 Kg	❄️ 12 h
Grandi	R0112	60 g	8 Kg	❄️ 12 h
Medi	R0113	25 g	6 Kg	❄️ 12 h
Mignon	R0105	18 g	6 Kg	❄️ 12 h



❄️ scongelamento - defrosting

SALATO
SAVOURY
SALATO
SAVOURY



ITALIAN BAKERY HOUSE

SALATO
SAVOURY
SALATO
SAVOURY
SALATO
SAVOURY

happy hour - <i>happy hour</i>	82
pizza e pinsa - <i>pizza and pinsa</i>	86
snack - <i>snacks</i>	88
gluten free salato - <i>savoury gluten free</i>	91
professional salato - <i>professional savoury line</i>	92
pangiorgio - <i>pangiorgio</i>	88

PY
U
E



HAPPY HOUR

Il piacere _____
_____ *di condividere.*

THE PLEASURE OF SHARING

Un'ampia scelta di snack creati in piccoli formati e cotti con friggitrice ad aria. Tante soluzioni ricche di sapore da gustare in compagnia, ideali per merende, aperitivi e apericene.

A wide choice of snacks created in small sizes and cooked with air fryers. Many solutions rich in flavor to be enjoyed in company, ideal for snacks, aperitifs and apericene.





CALZONCELLO CON POMODORO E MOZZARELLA

Calzoncello with tomato and mozzarella



C1803 30 g 2,5 Kg

Scongelare e riscaldare in forno per
Defrost and reheat in the oven for 170/180° - 3/5 min.

CALZONCELLO MIX

Calzoncello mix



Gusti assortiti: ortolana, mozzarella e pomodoro, ricotta e salame - *assortment: vegetables, mozzarella and tomato, ricotta and salami*

C1802 30 g 2,5 Kg 2 buste assortite - 2 bags, mixed

Scongelare e riscaldare in forno per
Defrost and reheat in the oven for 170/180° - 3/5 min.

PIZZETTA PARTY

Small-size party pizza



P0303 20 g 2 Kg

Scongelare e riscaldare in forno per
Defrost and reheat in the oven for 170/180° - 3/5 min.

SALATINI

HAPPY 8 GUSTI

Happy salatini
8 tastes



Gusti: wurstel, peperoni, pizzaiola, porcini, cacio e pepe, spinaci, cime di rapa, prosciutto - *assortment: wurstel, peppers, pizzaiola, porcini mushrooms, cheese and pepper, spinach, turnip greens, ham*

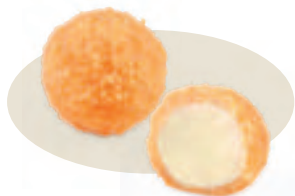
S1508 12 g 4 Kg

Scongelare e riscaldare in forno per
Defrost and reheat in the oven for 170/180° - 18/20 min.

HAPPY HOUR

MOZZARELLINA PANATA

Breaded small mozzarella



Gusti assortiti: ortolana, mozzarella e pomodoro, ricotta e salame - *assortment: vegetables, mozzarella and tomato, ricotta and salami*

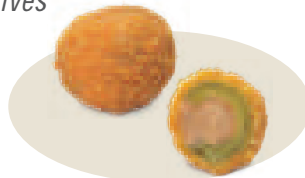
M0102 18 g 3 Kg 3 buste da 1 Kg - 3x1 Kg bags

In forno - *in the oven* 170/180° - 10/12 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 4/5 min.

OLIVA ALL' ASCOLANA

Breaded stuffed Ascolana olives



O0102 18 g 3 Kg 3 buste da 1 Kg - 3x1 Kg bags

In forno - *in the oven* 170/180° - 10/12 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 6/7 min.

FRITTO MISTO APERITIVO

Mixed fried appetizer

Gusti: arancino di riso agli spinaci, arancino di riso al sugo, bocconcino di patate e cime di rapa, crocchè di patate, bocconcino di melanzane - *assortment: spinach rice arancino, rice and sauce arancino, potato croquettes, aubergine bites, potatoes and turnip tops bites*



F2702 15 g 3 Kg 3 buste assortite - 3 assorted bags

In forno - *in the oven* 170/180° - 10/12 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 4/5 min.

FRITTO MISTO CAMPANO MIGNON

Campania mixed fried

Gusti: arancino di riso al sugo, bocconcino di melanzane, arancino di riso agli spinaci, timballo di pasta, crocchè di patate - *assortment: pasta timbale, tomato rice arancino, potato croquettes, spinach rice arancino, aubergine bites*



F2703 30 g 3 Kg 3 buste assortite - 3 assorted bags

In forno - *in the oven* 170/180° - 10/12 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 6/7 min.

BOCCONCINO DI MELANZANE

Breaded Aubergine bites



B0601 25 g 3 Kg 3 buste da 1 Kg - 3x1 Kg bags

In forno - *in the oven* 170/180° - 10/12 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 6/7 min.

FRITTELLE ALLE ALGHE

Seaweed fritters



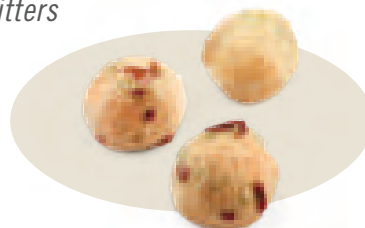
F2803 15/16 g 6 Kg 6 buste da 1kg - 6x1 Kg bags

In forno - *in the oven* 190/200° - 10/12 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 3/4 min.

FRITTELLE MIX

Mixed fritters



Gusti: speck, patate, peperoni - *assortment: speck, potatoes, peppers*

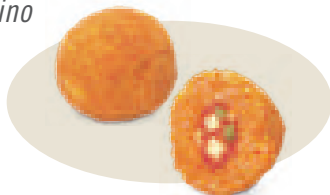
PR001 15/16 g 3 Kg 3 buste da 1kg - 3x1 Kg bags

In forno - *in the oven* 190/200° - 10/12 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 3/4 min.

ARANCINI DI RISO AL SUGO

Rice arancino with tomato



Con ragù, piselli e mozzarella - *with peas, ragù sauce and mozzarella*

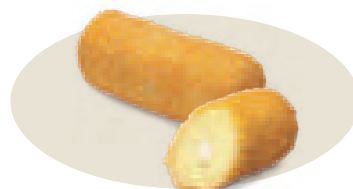
A0344 25 g 3 Kg 3 buste da 1kg - 3x1 Kg bags

In forno - *in the oven* 170/180° - 10/12 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 6/7 min.

CROCCHÈ DI PATATE CON MOZZARELLA

Potato croquettes filled with mozzarella



C1226 25 g 3 Kg 3 buste da 1 Kg - 3x1 Kg bags

In forno - *in the oven* 170/180° - 10/12 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 6/7 min.

PIZZA & PINSA

L'Italia _____
_____ *a tavola.*

PIZZE E PINSE: ITALY ON THE TABLE

Due dei capolavori più apprezzati della gastronomia italiana preparati con ottime materie prime e secondo le ricette della nostra tradizione.

La salsa utilizzata per per le nostre pizze è realizzata esclusivamente con pomodori locali.

Two of the most appreciated masterpieces of Italian culture prepared with excellent raw materials and according to the recipes of our tradition.

The sauce used for our pizzas is made exclusively with local tomatoes.

PIZZETTA MARGHERITA VERACE

Margherita pizza





PIZZA &
PINA
PIZZA &



PIZZA MARGHERITA VERACE IN TEGLIA 30X40 CM

*Margherita pizza
on a tray 30x40 cm*



P305C 660 g 4 pz/pcs 170/180° - 10/12 min.

PINSA ROMANA 15X36 CM

Pinsa romana 15x36 cm



P303C 230 g 16 pz/pcs max 250° - 4/5 min.

FOCACCIA DA FARCIRE 30X40 CM



new

F101C new 700 g 4 pz/pcs 200/210° - 6/8 min.

CK
CK
CK
CK

SNACK

Pause _____
_____ *di gioia.*

B R E A K O F P L E A S U R E

Cotti con friggitrici ad aria, i nostri snack uniscono gusto, fragranza, praticità. La ricetta ideale per offrire prodotti da gustare in semplicità e allegria, in ogni momento della giornata.

Cooked with air fryers, our snacks combine taste, fragrance, practicality. The ideal recipe to offer products to be enjoyed in simplicity and joy, at any time of the day.

CALZONE

Calzone

mozz./ pom./ prosciutto

C0901 130 g 30 pz/pcs

mozz./ pom.

C0801 130 g 30 pz/pcs





ARANCINI DI RISO AL SUGO

Rice arancino with tomato

Con ragù, piselli e mozzarella
with peas, ragù sauce and mozzarella

A0316 125 g 5 Kg 2 buste da 2,5 Kg - 2x2,5 Kg bags

A0313 100 g 5 Kg 2 buste da 2,5 Kg - 2x2,5 Kg bags

In forno - *in the oven* 170/180° - 18/20 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 15/16 min.



CROCCHETTONE DI PATATE

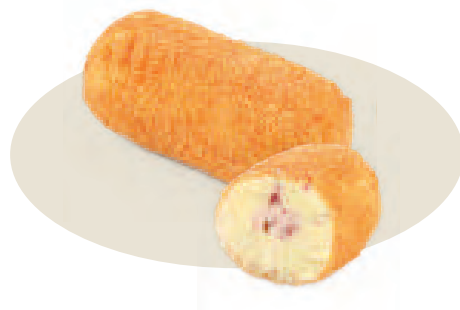
Large potato croquette

Con mozzarella, salame e prosciutto cotto
with mozzarella, salami and ham

C1214 155 g 5 Kg 2 buste da 2,5 Kg - 2x2,5 Kg bags

In forno - *in the oven* 170/180° - 18/20 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 15/16 min.





CROCCHÈ DI PATATE CON MOZZARELLA

Potato croquettes filled with mozzarella

C1205 125 g 5 Kg 2 buste da 2,5 Kg - 2x2,5 Kg bags

C1211 100 g 5 Kg 2 buste da 2,5 Kg - 2x2,5 Kg bags

In forno - *in the oven* 170/180° - 18/20 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 15/16 min.



FRITTATINA DI PASTA

Con prosciutto cotto, funghi e piselli - *with ham, mushrooms and peas*

F2801 125 g 5 Kg 2 buste da 2,5 Kg - 2x2,5 Kg bags

In forno - *in the oven* 170/180° - 18/20 min.

In friggitrice ad aria - *in the air fryer* 190/200° - 15/16 min.



GLUTEN FREE SALATO

OUR SALAD GLUTEN FREE

GLUTEN
FREE
SALATO
GLUTEN
FREE
SALATO
GLUTEN
FREE
SALATO

Una selezione di prodotti di qualità dedicati alle persone intolleranti al glutine.

A range of top quality products dedicated to people intolerant to gluten.

CIABATTINA AL TEFF COTTA

Ciabattina with teff cooked

Lievitazione naturale - *natural leavening*. Senza uova e senza olio di palma - *without eggs and without palm oil*

GFPC1 50 g 20 pz/pcs

Confezionati in pack anticontaminazione
wrapped in anti-contamination packs

❄️ scongelare in microonde in 2 min. - *defrost in the microwave for 2 min.*



SENZA
LATTOSIO

SENZA
OLIO
DI PALMA

SALATINI RUSTICI MIX

Savouries mix

Gusti assortiti: 3 pizzette al pomodoro, 1 rustico ricotta e spinaci, 1 rustico prosciutto e spinaci - *assortment: 3 small pizzas with tomato sauce, 1 savoury ricotta and spinach, 1 savoury ham and spinach*. Senza uova, senza olio di palma e con olio extra vergine di oliva - *without eggs, without palm oil and with extra virgin olive oil*.

GFSD1 90 g 15 pz/pcs 15 buste da 5 pz - *15x 5 pcs bags*

Confezionati in pack anticontaminazione
wrapped in anti-contamination packs

❄️ scongelare in microonde in 2 min. - *defrost in the microwave for 2 min.*



SENZA
OLIO
DI PALMA

Completa la gamma con la linea gluten free dolce - *Complete the range with the gluten free sweet line*

N
A
T
O
N
A
L
A
T
O
N
A
L

PROFESSIONAL SALATO

da cuocere / *to bake*

Una gamma ampia e diversificata di prodotti versatili pensati per soddisfare le esigenze di fornai professionisti, catering, ristoratori. Una linea dedicata ai professionisti del gusto che desiderano offrire qualità e freschezza ai propri clienti.

A wide and diversified range of versatile products designed to meet the needs of professional bakers, catering, restaurateurs. A line dedicated to taste professionals who want to offer quality and freshness to their customers.

RUSTICI BUFFET ASSORTITI

Assorted savoury snacks



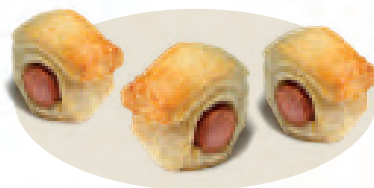
Gusti: wurstel, salame, prosciutto, spinaci, oliva, cornettino al salame - *assortment: wurstel, salami, ham, spinach, olives, savoury croissant with salami.*

R0222 25 g 6 Kg 180° - 25/30 min.

6 buste mono referenza - 6 *mono flavour bags*

RUSTICI BUFFET WURSTEL

Wurstel savoury snacks



R0223 25 g 6 Kg 180° - 25/30 min.

6 buste da 1 Kg - 6x1 *Kg bags*



SALATINI MICRO

Tiny puff pastry appetizers

Gusti: peperoni, olive, tonno, prosciutto cotto, wurstel, funghi porcini, spinaci, salame - *assortment: wurstel, tuna, ham, porcini mushrooms, olives, peppers, spinach, salami*

S1507 18/20 g 6 Kg 180° - 22/25 min.

8 buste mono referenza da 750 g
8x750 g mono flavour bags



SALATINI SFOGLIA ASSORTITI

Tiny puff pastry appetizers

Gusti: wurstel, prosciutto cotto, formaggio, olive
assortment: wurstel, boiled ham, cheese, olives

Break S1506 20 g 5 Kg 180° - 22/25 min.

5 buste assortite - 5 assorted bags

Aperitivo S1505 12 g 3 Kg 180° - 18/20 min.

3 buste assortite - 3 assorted bags



PIZZETTA SFOGLIA

Puff pastry pizza



Mignon P0402 25 g 5 Kg 180° - 20/25 min.

Micro P0403 15 g 5 Kg 180° - 20/22 min.

SFOGLIATELLA MIGNON APERITIVO

Mini savoury sfogliatella riccia mix



Gusti: melanzane, broccoli e salsiccia, ricotta e salame
assortiment: aubergine, broccoli and sausages, ricotta and salami

S0425 35 g 3 Kg 190°/200° - 25/30 min.

3 buste mono referenza - 3 mono flavour bags

MINI PANINO NAPOLETANO

Mini Neapolitan bread roll



Con salame, mozzarella e mortadella - *with salami, mozzarella and mortadella*

P1704 30 g 4 Kg 180° - 15/17 min.

MINI CROISSANT SALATO VUOTO

Mini plain savoury croissant



C1105 30 g 4,5 Kg 170° - 18/20 min.

CORNETTO GRANDE SALATO VUOTO

Savoury plain large curved croissant



C1103 80 g 50 pz/pcs 170° - 22/25 min.

CROISSANT SALATO

CEREALI E FARRO

Whole wheat savoury croissant with spelt flour

FONTE DI
FIBRE
SOURCE
OF FIBRE



TOPPING: mix di cereali - *cereal mix*

C0702 70 g 50 pz/pcs 170° 22/25 min.

C0703 40 g 100 pz/pcs 170° 18/20 min.

PANINO NAPOLETANO

Neapolitan bread roll

Con salame, mozzarella e mortadella - *with salami, mozzarella and mortadella*

P1703 130 g 40 pz/pcs 180° - 20/25 min.



PAN WURSTEL

Plain wurstel bread roll



P1501 160 g 30 pz/pcs 180° - 20/25 min.

RUSTICO LEGGESE

Con besciamella e pomodoro - *with bechamel and tomato*

R0209 140 g 50 pz/pcs 180/190° - 25/28 min.



RUSTICI GRANDI 4 GUSTI ASSORTITI

Four types puff pastry snacks

Gusti: spinaci, prosciutto cotto, salame, wurstel - *assortment: spinach, ham, salami, wurstel*

R0205 100 g 100 pz/pcs 180° - 25/28 min.

4 buste da 25 pz - *4x 25 pcs bags*



NA
ATO
NAL
ATO
N

PROFESSIONAL SALATO

da friggere / to fry

ARANCINO DI RISO

Rice arancino with tomato sauce

Con ragù, piselli e mozzarella - *with peas, ragù sauce and mozzarella*

A0305 125 g 5 Kg 2 buste da 2,5 Kg - *2x2,5 Kg bags*

A0301 100 g 5 Kg 2 buste da 2,5 Kg - *2x2,5 Kg bags*

A0334 25 g 5 Kg 2 buste da 2,5 Kg - *2x2,5 Kg bags*

In friggitrice - *in the fryer*

180° fino a doratura - *until golden*



CROCCHÈ DI PATATE CON MOZZARELLA

Potato croquettes filled with mozzarella

C1220 25 g 5 Kg 2 buste da 2,5 Kg - *2x2,5 Kg bags*

C1201 100 g 5 Kg 2 buste da 2,5 Kg - *2x2,5 Kg bags*

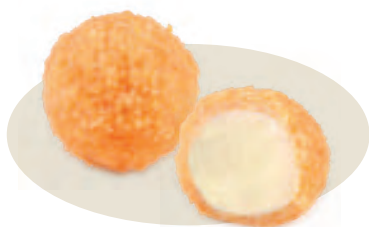
In friggitrice - *in the fryer*

180° fino a doratura - *until golden*





MOZZARELLINA PANATA
Breaded small mozzarella



M0101 15/18 g 3 Kg 3 buste da 1 Kg - 3x1 Kg bags

In friggitrice - *in the fryer*
 180° fino a doratura - *until golden*

OLIVA ALL' ASCOLANA
Breaded stuffed Ascolana olives



O0101 18 g 3 Kg 3 buste da 1 Kg - 3x1 Kg bags

In friggitrice - *in the fryer*
 180° fino a doratura - *until golden*

FRITTO MISTO MIGNON
Small fried mix

Gusti: arancino al sugo, crocchè di patate, oliva all'ascolana, ciliegina di patate, suppli di riso, arancino alla siciliana, mozzarellina, timballo di pasta - *assortment: tomato rice arancino, Sicilian rice arancino, potato croquettes, small breaded mozzarella cheese, Ascolana olive, suppli, cherry potato, pasta timbale*

F2701 20/25 g 6 Kg 8 buste mono referenza da 750 g
 8x750 g mono flavour bags

In friggitrice - *in the fryer*
 180° fino a doratura - *until golden*



PANGIORGIO

Sapienza panificatoria —
— *per un piacere quotidiano.*

BAKERY EXPERTISE FOR A DAILY PLEASURE

La Linea Pangiorgio offre una gamma di prodotti frutto di un processo di lavorazione di oltre 72 ore che assicura fragranza e gusto a baguette, ciabatte, american e hot dog: diverse forme, consistenze e dimensioni per un piacere autentico, tra tradizione e fantasia.

The Pangiorgio Line offers a range of products that are the result of an over 72 hours process that ensures fragrance and taste in baguettes, slippers, American and hot dogs: different shapes, textures and sizes for an authentic pleasure, between tradition and imagination.





BAGUETTE PRECOTTA

Baguette pre-cooked



Lievitazione naturale - *natural leavening*

PAB04 280 g 20 pz/pcs 180/190° - 18/20 min.

DEMI BAGUETTE PRECOTTA

*Demi baguette
pre-cooked*



Lievitazione naturale - *natural leavening*

PAB01 140 g 25 pz/pcs 180/190° - 13/15 min.

MINI BAGUETTE PRECOTTA

Mini baguette pre-cooked



Lievitazione naturale - *natural leavening*

PAB06 110 g 32 pz/pcs 180/190° - 13/15 min.

BAGUETTE MIGNON PRECOTTA

*Tiny baguette
pre-cooked*



Lievitazione naturale - *natural leavening*

PAB07 40 g 3,5 Kg 180/190° - 10/12 min.

2 buste da 1,75 Kg - *2x 1,75 Kg bags*

BAGUETTE MIGNON INTEGRALE PRECOTTA

Tiny Whole wheat baguette pre-cooked

FONTE DI
FIBRE
SOURCE
OF FIBRE



Lievitazione naturale - *natural leavening*

PAB09 40 g 3,5 Kg 180/190° - 10/12 min.

2 buste da 1,75 Kg - *2x 1,75 Kg bags*

CIABATTINA PRECOTTA

Small ciabatta pre-cooked



Lievitazione naturale - *natural leavening*

PAC01 110 g 30 pz/pcs 180/190° - 13/15 min.

CIABATTINA PRETAGLIATA COTTA

Pre-cut small ciabatta cooked



Lievitazione naturale - *natural leavening*

PACT1 110 g 30 pz/pcs ❄️ 30 min.

CIABATTINA OLIO EVO 1% PRETAGLIATA COTTA

Pre-cut small ciabatta with evo oil 1% cooked



Lievitazione naturale - *natural leavening*

PACT3 110 g 30 pz/pcs ❄️ 30 min.



ITALIAN BAKERY HOUSE

SAN GIORGIO S.p.A

Via G.Petti 10/2 - 84083 Castel San Giorgio (SA) - ITALY

tel. +39 081 95 35 125 - info@sangiorgiospa.eu

sangiorgiobakery.com



SAN GIORGIO S.p.A

Via G.Petti 10/2 - 84083 Castel San Giorgio (SA) - ITALY

tel. +39 081 95 35 125 - info@sangiorgiospa.eu

sangiorgiobakery.com

