

PASQUA

2024



Pasticceria
Scarpato[®]
SWEET APPEAL

INDICE

le ESSENCE 6 *the ESSENCE*

le MISCELATE 12 *the BLENDED*

le ECCELLENTI 18 *the EXCELLENT*

le FARCITE 24 *the FILLED*

le CIOCCOGOCCE 32 *the CHOCOLATES*

le CLASSICHE 40 *the CLASSIC*

le ALTERNATIVE 50 *the ALTERNATIVE*

l'OFFELLERIA 60 *the OFFELLERIA*

INGREDIENTI PREZIOSI PER LIEVITATI D'AUTORE

Precious ingredients for leavening art

LIEVITO MADRE | MOTHER YEAST

Da oltre 100 anni il nostro lievito madre viene custodito e rinfrescato per ben tre volte al giorno, tutto l'anno.

Questo permette ai nostri lievitati di sprigionare gusti e profumi distintivi.

Our sourdough has been stored and refreshed three times a day for over 100 years so that our leavened products can release distinctive flavours and aromas.

BURRO | BUTTER

Burro di pasticceria dal gusto dolce e pulito, ottenuto dalle migliori panne fresche, ideale per dolci lievitati più soffici.

Pastry butter with a sweet and clean taste, obtained from the best fresh creams makes softer our leavened cakes.

CANDITI | CANDIED FRUIT

Cubetti selezionati di arancia di Sicilia e cedro Diamante, delicatamente canditi, di consistenza morbida e dal gusto rotondo.

Selected cubes of Sicilian orange and Diamante cedar, delicately candied with a soft texture and rounded taste.

CREME ARTIGIANALI | HOMEMADE CREAMS

Dalla passione dei nostri pasticceri nasce la qualità delle creme fatte a mano, che si fondono con l'impasto rendendolo unico.

The passion of our pastry chefs is the key for the handmade creams, which blend with the dough making it unique.

FARINA | FLOUR

Miscela selezionata di farine di grani con alto contenuto di proteine, ideali per i lunghi tempi di lievitazione richiesti dal nostro lievito madre.

Only a selected blend of grain flours with high protein content suits the long leavening period required by our sourdough.

ZUCCHERO | SUGAR

Solo zucchero 100% Italia Zuccheri da agricoltura sostenibile, prodotto secondo processi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e della salute dell'uomo.

The sugar is 100% by Italia Zuccheri from sustainable agriculture, produced according to cultivation processes that respect the environment and human health.

GLASSATURA | GLAZING

Ricca e croccante glassatura fatta a mano con albume e mandorle italiane di prima qualità.

Rich and crispy handmade glazing made of top quality egg whites and Italian almonds.

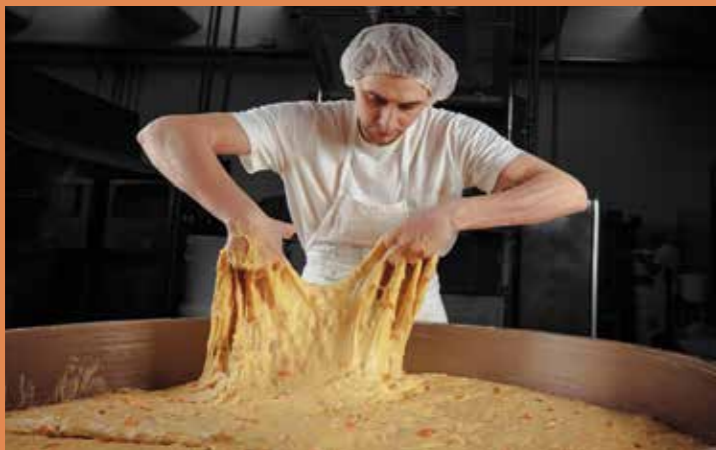
QUALITÀ
quality



*Persone ed amore per il proprio lavoro,
cento anni di esperienza in Scarpato*

100 ANNI
di SCARPATO

QUALITÀ
quality



GIACOMO con noi da 16 anni
Protegge e alimenta il nostro lievito madre, padroneggiando tutte le fasi di impasto dei nostri lievitati.

He takes care and feeds daily our sourdough. His hands take control of all dough mixing stages.



DENISE con noi da 24 anni
La nostra Maestra Pasticcera delle creme Scarpato crea e sperimenta da anni le farciture più gustose.

Our Master Pastry Chef has been creating Scarpato Creams and experimenting with the tastiest fillings for years.



EMANUELE con noi da 28 anni
Custodisce i segreti della cottura perfetta dei nostri dolci, determinante per un risultato finale eccellente.

He keeps the secrets of perfect baking, which is crucial for enjoying an excellent product.



ANTONELLA con noi da 32 anni
Cura la parte finale del processo, incartando con amore, insieme alla sua squadra, tutti i nostri prodotti.

She takes care of the final step of the process: the wrapping. Every product is carefully wrapped with love by her team.

LA PRODUZIONE LENTA
THE SLOW PRODUCTION

Per realizzare ogni nostra creazione servono non meno di 72 ore di lenta e accurata lavorazione.
The creating process takes 72 hours made of slow and careful work.

LA CURA
THE CARE

I nostri lievitati sono il risultato di ricette e di tradizioni artigiane che affondano le loro radici nel passato.
Our leavened products are the result of recipes and craft traditions rooted in the past

ADATTABILITÀ
ADAPTABILITY

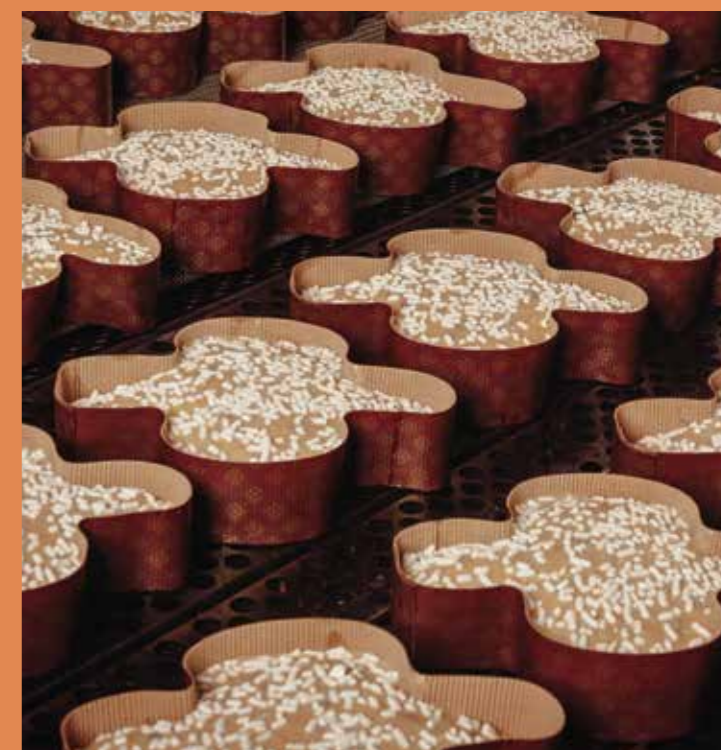
Manteniamo vivi i sapori della tradizione che si tramandano da cento anni, ma senza rinunciare alla modernità e creando ricette in grado di seguire le tendenze del momento.
Scarpato maintains the traditional flavours handed down for a hundred years with a touch of modernity following the current trends.

IL RIGORE
THE RIGOR

Nel 2023 abbiamo ottenuto la certificazione FSSC22000, per garantire il massimo di igiene e sicurezza nei nostri processi produttivi.
In 2023 Scarpato has obtained FSSC22000 certification that ensures maximum hygiene and safety in our production process.

LAFAMIGLIA
THE FAMILY

Siamo un'azienda familiare, e i nostri collaboratori sono la parte determinante di questa grande realtà veronese.
Scarpato is a family business and the employees are the key part of this great Veronese reality.



CO LOM BA

le essence

Gli ingredienti più ricercati si uniscono a impasti artigianali dall'incredibile morbidezza, per trasformare ogni assaggio in un'esperienza sensoriale sopraffina, difficile da dimenticare.

The finest ingredients are combined with artisanal doughs of incredible softness to turn every taste into an exquisite sensory experience that is hard to forget.



COLOMBA

Classica Premium



CON OLIO ESSENZIALE
D'ARANCIA



collezione
le ESSENCE



COLOMBA PREMIUM

L'avvolgente freschezza dell'olio essenziale d'arancia si fonde con la suadanza dell'impasto, creando un'atmosfera sensoriale unica dove il sapore della tradizione apre una nuova via al gusto.

Un impasto a lievitazione naturale con canditi d'arancia, la cui morbidezza incontra una glassa di amaretto e zucchero in granello.

The enveloping freshness of the orange essential oil blends with the persuasiveness of the dough, creating a unique sensory atmosphere where the flavour of tradition opens up a new avenue of taste. A naturally leavened dough with orange candied fruit, whose softness meets an amaretto and granulated sugar glaze.

SHOPPER LUX **INCLUSO**

FRUTTATO FRUTY	●●●●○
AGRUMATO AGRUMED	●●●●○
SPEZIATO SPEZIATED	●●●●○
INTENSO INTENSE	●●●●○
DOLCE SWEET	●●●●○

COD. 82011

COD. 82012


PESO | WEIGHT

900g

900g


PZ/CT | PCS/CASE

4

2



COLOMBA

Lavanda & Pesca



SHOPPER LUX **INCLUSO**

FRUTTATO FRUTY	●●●●
AGRUMATO AGRUMED	●●○○○○
SPEZIATO SPEZIATED	●●●○○○
INTENSO INTENSE	●●●○○○
DOLCE SWEET	●●●○○○

CON OLIO ESSENZIALE
DI LAVANDA
AZIENDA AGRICOLA PERNIGO



collezione
Le ESSENCE



COLOMBA LAVANDA & PESCA

Lavanda e pesca: il fiore che porta il profumo della primavera incontra il fresco e polposo frutto dell'estate. Un connubio elegante e raffinato, dove gusto e profumo si fondono in un grande equilibrio espressivo senza precedenti. Un carattere fresco e deciso, un impasto inumidito dalle profumate essenze per un perfetto equilibrio di sapori, ricoperto da una glassa di amaretto e zucchero in granella.

Lavender and peach: the flower that carries the scent of spring meets the fresh, pulpy fruit of summer. An elegant and refined combination, where taste and fragrance come together in an unprecedented expressive balance. A fresh and decisive character, enriched by an amaretto and sugar glaze, moistened by the fragrant essences, for a perfect balance of flavours.

KG
PESO | WEIGHT

KG
PZ/CT | PCS/CASE

COD. 82001

900g

4

COD. 82010

900g

2

CO LOM BA

le miscelate

Una collezione di colombe artigianali che rappresenta l'incontro fra soffici impasti e pregiati spirits. Creazioni uniche che custodiscono il sapore della tradizione e la sorpresa di un raffinato accento alcolico.

A collection of handcrafted colomba cakes that represents the encounter between soft doughs and fine spirits. Unique creations that preserve the taste of tradition and the surprise of a refined alcoholic accent.



COLOMBA

Rum & Cioccolato



- FRUTTATO | FRUTY
- AGRUMATO | AGRUMED
- SPEZIATO | SPEZIATED
- INTENSO | INTENSE
- DOLCE | SWEET

SHOPPER LUX **INCLUSO**

collezione
le MISCELATE



COLOMBA RUM & CIOCCOLATO

Golose gocce di cioccolato fondente esaltano le intense note aromatiche della crema di Rum. Una farcitura creata ad arte dai nostri Maestri Pasticceri per arricchire un impasto a lievitazione naturale, la cui morbidezza incontra una glassatura di amaretto e zucchero in granella.

*Delicious dark chocolate drops exalting the intense aromatic notes of the rum cream.
A filling artfully created by our Pastry Masters to enhance a naturally leavened dough, whose softness meets a glaze of amaretto and granulated sugar.*

COD. 83005

COD. 83006


PESO | WEIGHT

900g

900g


PZ/CT | PCS/CASE

6

2

COLOMBA

Piña Colada

RUM, COCCO e ANANAS



SHOPPER LUX **INCLUSO**

FRUTTATO FRUTY	● ○ ○ ○ ○ ○
AGRUMATO AGRUMED	● ● ○ ○ ○ ○
SPEZIATO SPEZIATED	● ● ● ○ ○ ○
INTENSO INTENSE	● ● ● ● ○ ○
DOLCE SWEET	● ● ● ● ● ○

COLOMBA PIÑA COLADA

RUM, COCCO & ANANAS

Esotica e vivace. Immersi nell'impasto di questa colomba si trovano delicati pezzetti di ananas e una crema aromatica al rum e cocco. Tutto è combinato insieme per risultare morbido e delicato lasciando un aroma unico e raffinato. L'originalità dell'impasto è poi bilanciata con la tradizionale glassa di amaretto e zucchero in granella in superficie.

Exotic and lively. Nestled in the dough of this colomba are delicate chunks of pineapple and aromatic rum cream and coconut. Everything is combined to be soft and delicate, leaving a unique and refined aroma. The originality of the dough is then balanced with the traditional icing of amaretto and granulated sugar on the surface.

COD. 83004

COD. 83007

KG
PESO | WEIGHT

900g

900g

KG
PZ/CT | PCS/CASE

6

2



collezione
le MISCELATE



CO LOM BA

le eccellenti

Farciture d'eccellenza e sapori sofisticati: questa collezione porta a tavola il gusto intenso ed avvolgente delle creme fatte a mano dai nostri pasticceri, racchiuse in impasti artigianali lievitati naturalmente.

Excellent fillings and sophisticated flavours: this collection brings to the table the intense and enveloping taste of creams handmade by our pastry chefs, enclosed in artisanal doughs leavened naturally.



COLOMBA *Dolce Sale*

con caramello salato e gocce di cioccolato



- FRUTTATO | FRUITY
- AGRUMATO | AGRUMED
- SPEZIATO | SPEZIATED
- INTENSO | INTENSE
- DOLCE | SWEET

collezione
le ECCELLENTI



COLOMBA DOLCESALE CON CARMELLO SALATO E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

L'impasto è morbido e scioglievole grazie alla crema racchiusa all'interno. Il profumo del caramello viene esaltato dalla presenza del sale che permette di rendere il gusto più deciso e di carattere. La regolarità e la morbidezza del morso vengono poi vivacizzate dalle scaglie di cioccolato belga fondente, il tutto ricoperto da una glassa di amaretto e zucchero in granella.

The dough is soft and melting thanks to the cream enclosed inside. The scent of caramel is enhanced by the presence of salt, which makes the taste more assertive and characterful. The regularity and smoothness of the bite are then enlivened by dark Belgian chocolate chips, all covered with an amaretto and granulated sugar icing.

COD. 83002


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
4

COLOMBA *Pistacchio*

con pistacchio verde di Bronte DOP



- FRUTTATO | FRUITY
- AGRUMATO | AGRUMED
- SPEZIATO | SPEZIATED
- INTENSO | INTENSE
- DOLCE | SWEET

collezione
le ECCELLENTI



COLOMBA AL PISTACCHIO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

Autorizzazione Consorzio di Tutela del "Pistacchio Verde di Bronte DOP" n 144/2022

La maestria dei nostri pasticceri esalta l'inconfondibile gusto del "Pistacchio Verde di Bronte DOP" una crema fatta a mano del classico colore verde intenso.

La migliore espressione del profumo della Sicilia in un morbido impasto a base di lievito madre, ricoperta da una croccante glassa di amaretto e zucchero in granella.

The skills of our pastry chefs enhance the unmistakable taste of "Pistacchio verde di Bronte PDO", in a hand-made cream of the classic deep green color. The best expression of the scent of Sicily in a soft dough made with mother yeast, covered with a crunchy glaze of amaretto and granulated sugar.

COD. 83003


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
4

CO LOM BA

le farcite

Sapori raffinati, stile ricercato.

In questa collezione i lievitati piú soffici si impreziosiscono di creme artigianali preparate con i migliori ingredienti al mondo e si vestono di eleganti confezioni.

In this collection, the fluffiest leavened pastries are embellished with artisanal creams made from the world's finest ingredients and are dressed with elegant packaging.



COLOMBA

Limone di Sicilia



FRUTTATO FRUTY	●●●●○
AGRUMATO AGRUMED	●●●●○
SPEZIATO SPEZIATED	●●●●○
INTENSO INTENSE	●●●●○
DOLCE SWEET	●●●●○



COLOMBA AL LIMONE DI SICILIA CON CREMA AL LIMONE

Tutto il profumo dei limoni di Sicilia in una leggera crema artigianale dal gusto fresco e delicato. Una farcitura che arricchisce il tradizionale impasto, a base di lievito madre, ricoperto di glassa di con amaretto e zucchero in granella.

All the scent of Sicilian lemons in a soft artisan cream with a fresh and delicate taste. A filling that enriches the traditional dough, made from sourdough, covered with amaretto icing and granulated sugar.

COD:	83111	83117
PESO WEIGHT	600g	1000g
PZ/CT PCS/CASE	8	6

COLOMBA

Cioccolato monorigine São Tomé



FRUTTATO | FRUTY ●●○○○○
 AGRUMATO | AGRUMED ●○○○○○
 SPEZIATO | SPEZIATED ●●○○○○
 INTENSO | INTENSE ●●●●○○
 DOLCE | SWEET ●●●○○○

collezione
 le FARCITE

FONDENTE
 71%
 cioccolato
 fondente
 Monorigine
 São Tomé



COLOMBA AL CIOCCOLATO MONORIGINE SÃO TOMÉ

Una delizia pensata per gli amanti del cacao: un soffice e profumato impasto, farcito con una crema artigianale preparata con cioccolato fondente monorigine di São Tomé, l'isola del cacao. Il tutto coronato da una croccante glassa di amaretto fatta a mano e di zucchero in granella.

A delight designed for cocoa lovers: a soft and fragrant dough, filled with an artisan cream prepared with single-origin dark chocolate from São Tomé, the island of cocoa. All crowned by a crunchy handmade amaretto and granulated sugar icing.

COD:	83112	83113
PESO WEIGHT	600g	1000g
PZ/CT PCS/CASE	8	6



COLOMBA

Amarene e crema pasticcera



FRUTTATO | FRUITY ●●●●●○
 AGRUMATO | AGRUMED ●○●○●○
 SPEZIATO | SPEZIATED ●●●○●○
 INTENSO | INTENSE ●●●○●○
 DOLCE | SWEET ●●●●●○

collezione
 le FARCITE



COLOMBA AMARENE E CREMA PASTICCERA

Il profumo delle amarene esalta la dolcezza di una ricca crema pasticcera fatta a mano.

Una farcitura avvolgente che si fonde con l'impasto a lievitazione naturale ricoperto di glassa di amaretto e zucchero in granella.

The scent of black cherries enhances the sweetness of a rich, handmade custard. An enveloping filling that blends with the naturally leavened dough covered with amaretto icing and granulated sugar.

COD. 83114


 PESO | WEIGHT
1000g


 PZ/CT | PCS/CASE
6

CO LUM BA

le cioccogocce

Frutta e cioccolato: un matrimonio perfetto celebrato dalla linea Cioccogocce. Una collezione di soffici delizie che racchiudono in ogni fetta il profumo dei frutti più amati e il sapore del cioccolato più goloso.

A perfect marriage celebrated by the Chocofruit collection. Fluffy delights that encapsulate in each slice the scent of the most beloved fruits and the taste of the most delicious chocolate.



COLOMBA

CioccoFragola



- FRUTTATO | FRUITY
- AGRUMATO | AGRUMED
- SPEZIATO | SPEZIATED
- INTENSO | INTENSE
- DOLCE | SWEET

collezione
le CIOCCOGOCCE



COLOMBA CIOCCOFRAGOLA

La coppia di sapori più golosa s'incontra in una creazione artigianale dall'infinita dolcezza: piccoli pezzi di fragola e gocce di cioccolato fondente si uniscono nel soffice impasto ricoperto da glassa di amaretto e zucchero in granella.

The most mouth-watering pair of flavours meets in an artisanal creation of infinite sweetness: small pieces of strawberry and drops of dark chocolate come together in the soft dough covered with amaretto icing of amaretto and granulated sugar.

COD. 82013


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6

COLOMBA

CioccoPera



- FRUTTATO | FRUITY ●●●●●○
- AGRUMATO | AGRUMED ●●●○●○
- SPEZIATO | SPEZIATED ●●●○●○
- INTENSO | INTENSE ●●●●●○
- DOLCE | SWEET ●●●●●○

collezione
1e CIOCCOGOCCE



COLOMBA CIOCCOPERA

Un profumo fresco, un gusto morbido e dolce. Nell'impasto sono amalgamati in maniera perfettamente equilibrata cioccolato e pera che rappresentano un'unione di sapori inconfondibile e sempre armoniosa. La colomba risulta così morbida e caratterizzata da un gusto pieno e perfettamente bilanciato. Ricoperta da una glassa di amaretto e zucchero in granella.

A fresh aroma and a smooth, sweet taste. Chocolate and pear are blended in the dough in a perfectly balanced way, creating an unmistakable and always harmonious union of flavours. The colomba is thus soft and characterised by a full and perfectly balanced flavour. Covered with an icing of amaretto and granulated sugar.

COD. 82104


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6

COLOMBA

Doppio Cioccolato



- FRUTTATO | FRUTY
- AGRUMATO | AGRUMED
- SPEZIATO | SPEZIATED
- INTENSO | INTENSE
- DOLCE | SWEET

collezione
1e CIOCCOGOCCE



COLOMBA DOPPIO CIOCCOLATO

Gocce di cioccolato fondente alternate ad altre al latte, per una doppia golosità. Un impasto ricco ed estremamente soffice grazie alla lunga lievitazione, reso ancora più gustoso dalla speciale glassa di amaretto in superficie e dallo zucchero in granello.

Dark chocolate chips and milk chocolate chips, for a double delicacy. A rich and extremely soft dough thanks to the long leavening, made even tastier by the special amaretto icing on the surface and the granulated sugar.

COD. 82109


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6

CO LOM BA

le classiche

Dalla tradizione dell'alta pasticceria veronese, la collezione Classica. Creazioni artigianali senza tempo, preparate secondo le ricette che da generazioni tramandano il sapore delle nostre autentiche colombe.

From the tradition of haute patisserie from Verona, the Classics collection. Timeless handcrafted creations, prepared according to recipes that have handed down the flavour of our authentic doves for generations.



COLOMBA

Tradizionale



SHOPPER LUX **INCLUSO**

- FRUTTATO | FRUITY
- AGRUMATO | AGRUMED
- SPEZIATO | SPEZIATED
- INTENSO | INTENSE
- DOLCE | SWEET

collezione
le CLASSICHE



COLOMBA TRADIZIONALE

Il profumo richiama la tradizione, burroso, dolce e aromatico. L'impasto è estremamente soffice grazie alla lievitazione naturale, arricchito dai canditi distribuiti omogeneamente. All'assaggio sprigiona delicatamente tutti gli aromi ed è caratterizzata dalla croccantezza della glassa di amaretto, dallo zucchero in granella e dalle mandorle italiane in superficie.

The aroma is reminiscent of tradition, buttery, sweet and aromatic. The dough is extremely soft thanks to the natural leavening process, enriched by the evenly distributed candied fruit. On tasting, it delicately releases all the aromas and is characterised by the crunchiness of the amaretto icing, the granulated sugar and the italian almonds on the surface.

COD. 80001


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
4



COLOMBA

Tradizionale



FRUTTATO FRUTY	●●●●●○
AGRUMATO AGRUMED	●●●●○●
SPEZIATO SPEZIATED	●●●○●●
INTENSO INTENSE	●●●●●○
DOLCE SWEET	●●●●○●

collezione
Le CLASSICHE



COLOMBA TRADIZIONALE

L'aroma fresco e dolce dei canditi d'arancia incontra il sapore di un soffice impasto a lunga lievitazione naturale, ricoperto con una croccante glassa di amaretto, zucchero in granella e mandorle italiane.

The fresh and sweet aroma of candied orange meets the flavor of a soft dough with long natural leavening, covered with a crunchy amaretto glaze, granulated sugar and Italian almonds.

COD:	80089	80088	80086
PESO WEIGHT	1000g	750g	500g
	6	8	8



COLOMBA

Senza Canditi



- FRUTTATO | FRUTY ●●○○○○
- AGRUMATO | AGRUMED ●○○○○○
- SPEZIATO | SPEZIATED ●●○○○○
- INTENSO | INTENSE ●●●○○○
- DOLCE | SWEET ●●●●○○

collezione
Le CLASSICHE



COLOMBA SENZA CANDITI

Tutto il sapore di un impasto a lunga lievitazione, senza alcuna aggiunta. Un dolce privo di canditi, perfetto per chi vuole assaporare il lato più naturale della tradizione, arricchito in superficie da una croccante glassa di amaretto, mandorle italiane e zucchero in granella.

All the flavor of a long leavening dough, without any additions. A dessert without candied fruit, perfect for those who want to savor the most natural side of tradition, enriched on top with a crunchy amaretto icing, Italian almonds and granulated sugar.

COD. 82108

KG
PESO | WEIGHT
1000g

PCS
PZ/CT | PCS/CASE
6

COLOMBA *Magnum*



Misure | Size :
37x26x14h cm

FRUTTATO FRUITY	●●●●●○
AGRUMATO AGRUMED	●●●●○
SPEZIATO SPEZIATED	●●○○○
INTENSO INTENSE	●●●●○
DOLCE SWEET	●●●●○

collezione
Le CLASSICHE



COLOMBA CLASSICA MAGNUM

La bontà in formato gigante.
Il sapore unico dell'impasto
a lievitazione naturale con l'aggiunta
di profumati canditi d'arancia,
ricoperta da una glassa croccante
di amaretto, zucchero in granella e
mandorle italiane, in un dolce tutto da
condividere.

Goodness in giant size.
The unique flavour of the dough
sourdough dough with the addition
of fragrant orange candied fruit,
topped with a crunchy amaretto icing,
granulated sugar and Italian almonds, in a
cake that's all about sharing.

COD. 80068


PESO | WEIGHT
1500g


PZ/CT | PCS/CASE
4

CO LOM BA

le alternative

Una collezione di lievitati fra tradizione e innovazione. Dalla passione dei nostri maestri pasticceri, nasce la linea Alternative: soffici impasti, realizzati con ingredienti ricercati di altissima qualità per farsi sorprendere da sapori e profumi inediti.

A collection of leavened products between tradition and innovation.

From the passion of our master pastry chefs comes the "Alternative" collection: soft doughs, made with the highest quality ingredients that amaze with new flavours and fragrances.



DOLCE

olio extra vergine d'oliva



BAG ECOCOMPATIBILE CARTA SUGHERO

- FRUTTATO | FRUTY ●●●○○○
- AGRUMATO | AGRUMED ●●●○○○
- SPEZIATO | SPEZIATED ●●○○○○
- INTENSO | INTENSE ●●●●○○
- DOLCE | SWEET ●●●○○○

collezione
le ALTERNATIVE

Fontanara
Piacere, Italia.



DOLCE PASQUALE CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Un impasto lavorato con delicato olio extra vergine d'oliva per portare a tavola una bontà leggera e raffinata. Lievitata a lungo e in modo naturale, stuzzica il palato con cubetti di arancia candita e la copertura di una croccante glassa all'amaretto, di mandorle italiane e zucchero in granella.

A dough worked with delicate extra virgin olive oil to bring light, refined goodness to the table. Naturally and long leavened, it tantalises the palate with cubes of candied orange and the topping of a crunchy amaretto glaze of Italian almonds and granulated sugar.

	PESO WEIGHT	PZ/CT PCS/CASE
COD. 82004	750g	6
COD. 82014	750g	2

DOLCE pasquale Vegan



BAG ECOCOMPATIBILE CARTA SUGHERO

- FRUTTATO | FRUTY ●●○○○○
- AGRUMATO | AGRUMED ●●●○○○
- SPEZIATO | SPEZIATED ●●○○○○
- INTENSO | INTENSE ●●●○○○
- DOLCE | SWEET ●●●○○○

collezione
1e ALTERNATIVE



DOLCE PASQUALE VEGAN

Un soffice dolce realizzato con il nostro lievito madre, farina tostata di soia, zucchero grezzo italiano, fibre d'avena e profumata uvetta.

A soft cake made with our sourdough starter, toasted soy flour, Italian raw sugar, oat fibre and fragrant raisins.

COD. 82005

COD. 82015

KG
PESO | WEIGHT

750g

750g

PCS/CASE
PZ/CT | PCS/CASE

6

2

DOLCE

*senza zuccheri
aggiunti*



BAG ECOCOMPATIBILE CARTA SUGHERO

FRUTTATO | FRUTY ●●○○○○
 AGRUMATO | AGRUMED ●○○○○○
 SPEZIATO | SPEZIATED ●●○○○○
 INTENSO | INTENSE ●●○○○○
 DOLCE | SWEET ●●○○○○

collezione
 le ALTERNATIVE

SENZA
 ZUCCHERI
 AGGIUNTI



DOLCE PASQUALE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Soffice dolce Pasquale realizzato senza zuccheri aggiunti con il nostro inimitabile lievito madre, arricchito con pregiata uvetta sultanina.

Soft Easter cake made without added sugar our inimitable sourdough starter, enriched with fine raisins.

COD. 82006

COD. 82016

KG
 PESO | WEIGHT

750g

750g

PCS/CASE
 PZ/CT | PCS/CASE

6

2

SHOPPER



SHOPPER
**GOURMET |
ESSENCE**



SHOPPER
PRIMAVERA



SHOPPER
SPIRITS



SHOPPER
OFFELLERIA



OFFE LLER IA

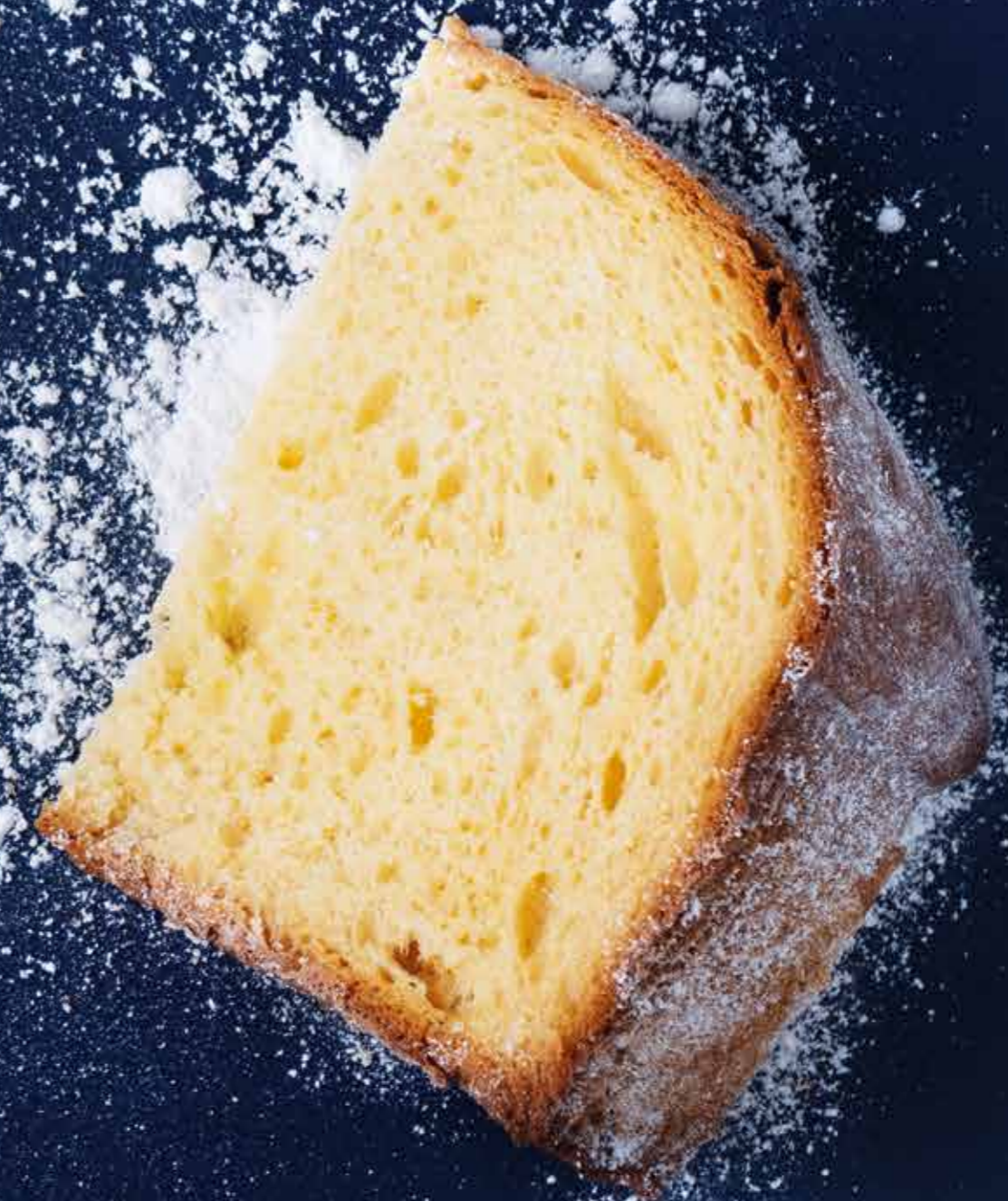
l'Offelleria

Il laboratorio dove la **regina dei dolci lievitati** trova la sua casa.

All'Antica Offelleria Verona prendono vita le eccellenze dell'alta pasticceria italiana come l'Offella, dedicate a chi tutto l'anno desidera **viziare il proprio palato**.

The confectionery where the queen of leavened cakes finds its home.

At "Antica Offelleria Verona", the excellence of Italian haute patisserie come to life: Offella, dedicated to those who wish to spoil their palate all year round.



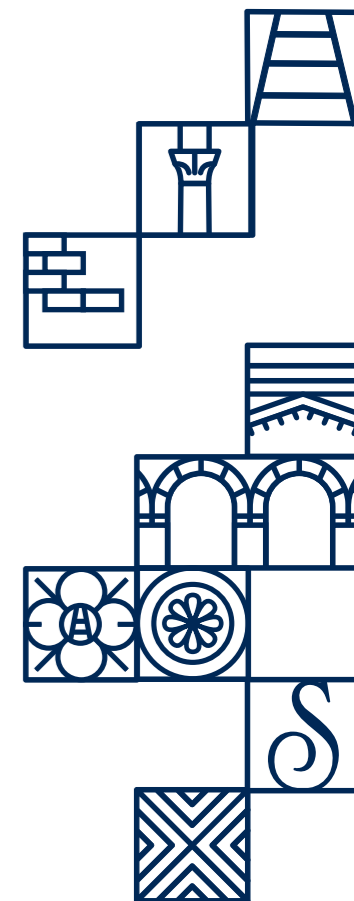
OFFELLA

Antica Verona



- FRUTTATO | FRUTY ●●○○○○
- AGRUMATO | AGRUMED ●●○○○○
- SPEZIATO | SPEZIATED ●●○○○○
- INTENSO | INTENSE ●●●●○○
- DOLCE | SWEET ●●●○○○

collezione
I'OFFELLERIA



OFFELLA ANTICA VERONA

Un capolavoro della pasticceria tradizionale veronese che mantiene la sua ricetta originale, detta Antica Verona. Farine forti, uova genuine, burro da panna fresca, zucchero italiano e tanto amore: pochi e semplici ingredienti di eccellente qualità, per un lievitato dall'irresistibile morbidezza e fragranza.

A masterpiece of traditional Veronese pastry that keeps its original recipe, called Antica Verona. Strong flours, genuine eggs, fresh cream butter, Italian sugar and lots of love: a few simple ingredients of excellent quality, for a leavened product with an irresistible softness and fragrance.


PESO | WEIGHT


PZ/CT | PCS/CASE

COD. 16081

1000g

6

COD. 16082

500g

8

COLOMBA *Offella*



- FRUTTATO | FRUTY ●●●○○○
- AGRUMATO | AGRUMED ●○○○○○
- SPEZIATO | SPEZIATED ●●○○○○
- INTENSO | INTENSE ●●●○○○
- DOLCE | SWEET ●●●○○○



COLOMBA OFFELLA

L'impasto a lievitazione naturale della celebre Offella Antica Verona prende la forma di colomba. Tutto il sapore e il profumo del tradizionale dolce veronese vengono racchiusi in un soffice dolce da gustare con l'aggiunta di un pò di zucchero a velo.

The naturally leavened dough of the famous "Offella Antica Verona" takes the shape of a dove. The flavour and aroma of the traditional Veronese cake are enclosed in a soft cake to be enjoyed with a layer of sugar.

COD. 86015


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6

PANGENTILE al Limoncello



- FRUTTATO | FRUITY ●●●○○○
- AGRUMATO | AGRUMED ●○○○○○
- SPEZIATO | SPEZIATED ●●○○○○
- INTENSO | INTENSE ●●●○○○
- DOLCE | SWEET ●●●○○○

collezione
I'OFFELLERIA



PANGENTILE CON BAGNA AL LIMONCELLO

Per chi ama i dolci e non rinuncia ad una raffinata nota alcolica, c'è Pangentile al Limoncello: un soffice dolce a lievitazione naturale, rinfrescato da una leggera bagna a base di liquore al Limoncello.

For those who love sweets and do not want to give up to a refined alcoholic note, there is Pangentile with Limoncello: a soft, naturally leavened cake, refreshed with a light Limoncello syrup.

COD. 50231

KG
PESO | WEIGHT
800g

PCS | CASE
PZ/CT | PCS/CASE
6



SCHIACCIATA ANTICA RICETTA



SCHIACCIATA ANTICA RICETTA

Dalle antiche ricette, un dolce a lievitazione naturale realizzato con pochi e semplici ingredienti: la Schiacciata, che sorprende per la morbidezza dell'impasto, la croccantezza della glassa di amaretto e le mandorle a filetti.

From ancient recipes, a naturally leavened cake made with a few simple ingredients: the Schiacciata, which surprises for the softness of the dough, the crunchiness of the amaretto glaze and the almond fillets.

COD. 50233


PESO | WEIGHT
500g


PZ/CT | PCS/CASE
6

FRUTTATO | FRUTY ●●●●○
AGRUMATO | AGRUMED ●○○○○
SPEZIATO | SPEZIATED ●●○○○
INTENSO | INTENSE ●●○○○
DOLCE | SWEET ●●●○○

