

NATALE

duemila24



Pasticceria
Scarpato

*Un sapore
chiamato
amore*



Dalla tradizione dell'alta pasticceria veronese nascono i nostri lievitati a quattro impasti, caratterizzati da una morbidezza e uno sviluppo senza eguali, dopo un'attesa di 72 ore.

From the tradition of Veronese top pastry art come our four-dough leavened products, characterized by extraordinary softness and development, resulting from a 72-hour waiting period.



TRADIZIONE E QUALITÀ

per lievitati senza eguali

LA PRODUZIONE LENTA | *THE SLOW PRODUCTION*

Per realizzare ogni nostra creazione servono non meno di 72 ore 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.

LA FAMIGLIA | *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.

IL TEMPO SI TRASFORMA

in morbidezza, profumo e amore

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.

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.

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.

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.



PERSONE ED AMORE PER IL PROPRIO LAVORO

oltre cento anni di Scarpato

Amiamo ascoltare le nostre mani. Mani sapienti che raccontano il valore dell'artigianalità. Amiamo la lentezza di una preparazione senza tempo, da cui nascono piaceri che incantano in un istante. Amiamo il nostro mestiere.

We love to listen to our hands. Skilled hands that tell the value of craftsmanship. We love the slowness of a timeless preparation, from which pleasures that enchant in an instant are born. We love our job.



Sono le persone che trasformano in realtà i nostri sogni.
It's the people who bring our dreams to life.

I nostri pasticceri, con la loro maestria e la loro instancabile passione, danno vita ogni giorno a creazioni che non smettono mai di emozionarci e che non vediamo l'ora di condividere con voi, ogni volta come la prima volta. Le mani sono lo strumento principale che crea l'impasto, il cuore pulsante di ogni panettone. Sono lo strumento che gestisce il nostro processo produttivo, con attenzione e massima cura, dalla sua nascita fino al confezionamento.

Our pastry chefs, with their skill and tireless passion and breathe life into creations every day that never fail to excite us and that we can't wait to share with you, each time like the first time.

Their hands are the primary tool that kneads the dough, the beating heart of every panettone. They are the instrument that manages our production process, with attention and utmost care, from its start to packaging.

I NOSTRI PASTICCERI | OUR PASTRY CHEFS

Giacomo lavora con noi da 17 anni, Denise da 25, Emanuele da 29, Antonella da 33. La somma di questi anni rappresenta la nostra storia: oltre 100 anni di Scarpato, oltre 100 anni d'amore.

Giacomo has been with us for 17 years, Denise for 25, Emanuele for 29, Antonella for 33. The sum of these years represents our history: over 100 years of Scarpato, over 100 years of love.



PAN ETT ONE

il gourmet

Il nuovo trittico di latte in edizione limitata di Scarpato comincia con un omaggio alla storia Romeo e Giulietta. L'elemento d'unione per i due innamorati è il balcone dell'amata Verona, lo scenario che innesca l'amore.

"Cos'è un nome? Ciò che chiamiamo rosa, con qualsiasi altro nome avrebbe lo stesso profumo, così Romeo, se non si chiamasse più Romeo, conserverebbe quella cara perfezione che possiede anche senza quel nome."
Romeo e Giulietta – Atto II, scena II
William Shakespeare

Scarpato's new limited edition milk triptych begins with an homage to the story Romeo and Juliet. The unifying element for the two lovers is the balcony of their beloved Verona, the setting that triggers love.

"What is a name? That which we call a rose, by any other name would smell the same, so Romeo, if he were no longer called Romeo, would retain that dear perfection he possesses even without that name. "Romeo and Juliet - Act II, Scene II William Shakespeare

Amore va verso amore

PANETTONE

Classico Gourmet 2024



LATTA DA COLLEZIONE - EDIZIONE 2024



LIMITED EDITION
**PANETTONE CLASSICO
GOURMET 2024**

COD. 10004

Amore va verso amore

Cubetti di scorzone di arancia di Sicilia e cedro Diamante, miele grezzo italiano, vaniglia Bourbon: ingredienti unici esaltati da preziosi oli essenziali che si uniscono al soffice impasto lievitato naturalmente.

Cubes of Sicilian orange peel and "Diamante" citron, Italian raw honey, Bourbon vanilla: unique ingredients enhanced by precious essential oils that combine with the naturally leavened dough.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x h20cm

SHOPPER LUX INCLUSA

PAN ETT ONE

il miscelato

Una collezione di panettoni 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 panettone 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.

PANETTONE

Sogno Italiano

Liquore Amaretto & Arancia



LIMITED EDITION

PANETTONE SOGNO ITALIANO

LIQUORE AMARETTO & ARANCIA

Innamoramento senza fine

Un fresco profumo d'arancia immerso in un soffice impasto lievitato 72 ore, inebriato da una bagna di liquore all'Amaretto. Un sofisticato equilibrio di sapori e consistenze da gustare con tutti i sensi.

A fresh scent of orange dipped in a soft dough leavened 72 hours, infused with an Amaretto liqueur bath. A sophisticated balance of flavors and textures for a taste to be enjoyed with all the senses.

COD. 13012



PESO | WEIGHT
900g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h15cm

SHOPPER LUX INCLUSA

PANETTONE

Rum & Cioccolato



LIMITED EDITION
**PANETTONE
RUM & CIOCCOLATO**

*Una carezza decisa,
ricercata e irresistibile*

L'incontro tra un profumo deciso, di carattere, e un impasto morbido, inumidito dalla bagna al rum che dona al sapore una componente di ricercatezza. Il momento del morso viene infine vivacizzato dalle scaglie di cioccolato fondente.

The meeting of a strong scent, with character, and a soft dough, moistened by the rum bath that gives the flavor an element of refinement. The moment of the bite is finally enlivened by the dark chocolate chips.

SHOPPER LUX INCLUSA

COD. 13172



**PESO | WEIGHT
900g**



**PZ/CT | PCS/CASE
6**



**DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h15cm**

PANETTONE

Gin Lemon



LIMITED EDITION
PANETTONE
GIN LEMON

Un cocktail di aromi inebrianti

Un impasto estremamente morbido che grazie alla bagna al gin sprigiona un profumo fresco e aromatico. Il gusto è intenso e si completa con le note agrumate donate dai cubetti di limone candito.

An extremely soft dough that gives off a fresh and aromatic scent thanks to the gin bath. The taste is intense and is complemented by the citrus notes given by the candied lemon cubes.

SHOPPER LUX INCLUSA

COD. 13173



PESO | WEIGHT
900g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h15cm

PANETTONE

Grappa Amarone



LIMITED EDITION

PANETTONE GRAPPA AMARONE

Incantevole sinfonia

L'accento alcolico viene custodito all'interno di una morbida crema che ben si amalgama con il resto dell'impasto, mantenendolo soffice e profumato. La dolcezza delle uvette poi equilibra il gusto rendendolo perfettamente armonioso.

The alcoholic accent is kept inside a soft cream that blends well with the rest of the dough, making it soft and fragrant. The sweetness of the raisins then balances the taste, making it perfectly harmonious.

SHOPPER LUX INCLUSA

COD. 13188



PESO | WEIGHT
900g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h15cm

PAN ETT ONE

l'eccezionale

Farciture d'eccellenza e sapori sofisticati: la collezione Excellence 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: the Excellence collection brings to the table the intense and enveloping taste of our pastry chefs' handmade creams, enclosed in naturally leavened artisan doughs.

PANETTONE

*Mandarino &
ciocchogocce*



PANETTONE MANDARINO & CIOCCOGOCCE

Il profumo del Natale

Dal gusto estremamente fresco, cremoso e dolce, questo panettone risulta raffinato e avvolgente grazie alla crema al mandarino, la cui piacevolezza ben si equilibra con il cioccolato fondente, risultando al morso goloso e completo.

Extremely fresh, creamy and sweet in taste, this panettone is refined and enticing thanks to the tangerine cream, whose pleasantness is well balanced with the dark chocolate, resulting in a mouth-watering and complete bite.

COD. 13013



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm

PANETTONE

Pistacchio



PANETTONE AL PISTACCHIO

CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

Autorizzazione Consorzio di Tutela del "Pistacchio Verde di Bronte DOP" n 20/2023

La meraviglia all'improvviso

Un sapore intenso e deciso quello del pistacchio, che viene ammorbidito in una crema artigianale racchiusa in un impasto alto e soffice che garantisce al morso ariosità e al tempo stesso il giusto spazio perché si possano sprigionare completamente profumo e aroma.

A strong and intense flavor that of pistachios, which is softened into an artisanal cream enclosed in a tall, fluffy dough that ensures airiness in the bite while providing the right amount of space for fragrance and aroma to be fully released.

COD. 13198



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm

PANETTONE

Cioccolato bianco & Mirtilli rossi



PANETTONE CIOCCOLATO BIANCO & MIRTILLI ROSSI

Un fascino che seduce

Dal gusto estremamente fresco, cremoso e dolce, questo panettone risulta raffinato e avvolgente grazie alla crema di cioccolato bianco, la cui piacevolezza ben si equilibra con il fruttato del mirtillo rosso, risultando al morso goloso e completo.

An extremely fresh, creamy and sweet taste envelops this panettone thanks to the cream, whose pleasantness is well balanced with the fruitiness of the cranberry, resulting in a delicious and complete bite.

COD. 13002



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm



PAN ETT ONE

il Dolcesale

Una linea che fa dei contrasti di sapore la sua unicità. Nella collezione Dolcesale, la dolcezza si unisce ad accenti salati che risvegliano il palato, sorprendendolo con creme fatte a mano e soffici impasti.

A unique collection made of contrasting flavours. In the Dolcesale collection, sweetness is combined with salty accents that awaken the palate, surprising it with handmade creams and soft doughs.

PANETTONE

*Caramello salato e
gocce di cioccolato*



PANETTONE CARAMELLO SALATO, CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

L'incanto di un incontro

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 fondente.

The dough is soft and melting thanks to the cream enclosed inside. The scent of caramel is enhanced by the presence of salt, which allows the flavor to become more assertive and characterful. The regularity and smoothness of the bite are then enlivened by the dark chocolate chips.

COD. 13175



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm

PANETTONE

*Pistacchio salato e
gocce di cioccolato*



PANETTONE AL PISTACCHIO SALATO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP" CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDATE

Autorizzazione Consorzio di Tutela del "Pistacchio Verde di Bronte DOP" n 20/2023

L'emozione di un abbraccio

Golose gocce di cioccolato fondente si tuffano nel soffice impasto lievitato 72 ore, dove incontrano la ricca crema fatta a mano dai nostri pasticceri. Una delizia a base di pistacchio verde di Bronte DOP leggermente salato.

Delicious dark chocolate chips are dipped into the soft dough that has risen for 72 hours and meet the rich cream made by hand by our pastry chefs using slightly salted Bronte PDO green pistachio.

COD. 13220



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm



PAN ETT ONE

la Pasticceria

I capolavori della pasticceria tradizionale ispirano un'originale collezione di panettoni artigianali: grandi **lievitati preparati ad arte**, che diventano il dessert perfetto per i palati più golosi.

The masterpieces of traditional confectionery inspire an original collection of handcrafted panettone cakes: artfully prepared leavened products that become the perfect dessert for the most gluttonous palates.

PANETTONE

Tiramisù



PANETTONE TIRAMISÙ

Sentirsi a casa, volando

Morbido, goloso e profumato, questo lievitato sprigiona un sapore casalingo ma raffinato. L'impasto è morbido e dolce, l'aroma al caffè equilibrato. La dolcezza della crema al mascarpone e l'intensità del caffè vengono poi amalgamate l'una all'altra dalla spolverata del cacao in superficie che completa l'esperienza.

Soft, mouth-watering and fragrant, this leavened product exudes a homely yet refined flavour. The dough is soft and sweet, the coffee aroma balanced. The sweetness of the mascarpone cream and the intensity of the coffee are then amalgamated with each other by the sprinkling of cocoa on the surface, which completes the experience.

COD. 13221



PESO | WEIGHT
1100g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
22cm x 22cm x h16cm

PANETTONE

Foresta Nera



Come dentro a una bellissima favola



PANETTONE FORESTA NERA

IMPASTO AL CACAO, CON AMARENE,
GOCCE DI CIOCCOLATO E
CREMA ALLA PANNA

COD. 13003



PESO | WEIGHT
1100g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
22cm x 22cm x h16cm

Molto morbido e goloso questo panettone non rinuncia a niente. L'impasto è soffice e profumato al cacao, arricchito dalle gocce di cioccolato la cui intensità viene bilanciata dalla dolcezza della crema alla panna che si sposa in maniera equilibrata e senza appesantire. Le amarene aggiungono nel retrogusto una punta di aspro e contemporaneamente di fresco che chiude e pulisce il gusto.

The dough is soft and melt-in-your-mouth 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 softness of the bite are then enlivened by the dark Belgian chocolate chips.

PAN ETT ONE

il Cioccogocce

Frutta e cioccolato:
un matrimonio perfetto celebrato dalla li-
nea 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 "Ciocogoc-
ce" collection. Fluffy delights that encapsulate in
each slice the scent of the most beloved fruits and
the taste of the most delicious chocolate.*

PANETTONE

Cioccoperera



PANETTONE CIOCCOPERA

La bellezza dell'armonia

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. Il panettone risulta così morbido al tatto e caratterizzato da un gusto pieno e perfettamente bilanciato.

A fresh aroma, a smooth and 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 panettone is thus soft to the touch and characterised by a full and perfectly balanced taste.

COD. 12170



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
22cm x 22cm x h16cm

PANETTONE

Ciocco Arancia



PANETTONE CIOCCOARANCIA

La felicità a ogni morso

Il profumo agrumato dell'arancia candita, rilascia una sensazione di freschezza e intensità. All'interno il cioccolato fondente contrasta e completa l'agrumato dei canditi. Il panettone riesce a esprimere al meglio un binomio che da sempre è in grado di soddisfare i palati più raffinati.

The citrusy scent of candied orange releases a sensation of freshness and intensity. On the inside, dark chocolate contrasts and complements the citrusiness of the candied fruit. Panettone succeeds in expressing at its best a combination that has always been able to satisfy the most refined palates.

COD. 12002



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
22cm x 22cm x h16cm

PANETTONE

CioccoGocce



PANETTONE CIOCCOGOCCE

La poesia dell'essenziale

Semplice, ma di carattere. Il profumo è quello del lievito classico, ma con l'aroma e il profumo del cioccolato fondente. L'impasto è soffice, arioso e grazie alla lunga lievitazione permette al cioccolato di diffondere al meglio il suo sapore, per un gusto goloso e adatto a tutti.

Simple, but with character. It smells like classic leavened dough, but with the aroma and scent of dark chocolate. The dough is soft, airy, and thanks to the long leavening process, it allows the chocolate to spread its flavor to the fullest, for a mouthwatering taste that is suitable for everyone.

COD. 12001



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
22cm x 22cm x h16cm



PAN ETT ONE

i Farciti

Sapori raffinati, stile ricercato.
Nella collezione Farciti, i lievitati più
soffici si impreziosiscono di creme
artigianali preparate con i migliori
ingredienti al mondo e si vestono
di eleganti confezioni.

*Refined flavours, refined style.
In the Filled collection, the fluffiest leavened
products are enriched with artisan creams
prepared with the best ingredients of the
world and are dressed in elegant packagess.*

PANETTONE

Cioccolato
monorigine São Tomé



Un viaggio, un'avventura appassionante



PANETTONE CIOCCOLATO MONORIGINE SÃO TOMÉ

Questo panettone è caratterizzato da un gusto estremamente strutturato e deciso. La tendenza amara della crema di cioccolato fondente si bilancia perfettamente con la dolcezza dell'impasto a cui è amalgamata, creando così un prodotto di carattere, ma equilibrato.

This panettone is characterised by an extremely structured and assertive taste. The bitter tendency of the dark chocolate cream is perfectly balanced with the sweetness of the dough to which it is amalgamated, thus creating a product with character, yet balanced.

COD. 13017



PESO | WEIGHT
500g



PZ/CT | PCS/CASE
8



DIMENSIONE | DIMENSION

18cm x 18cm x h13cm

COD. 13016



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION

22cm x 22cm x h16cm

PANETTONE

Marron Glacé



Prezioso, indimenticabile, unico



PANETTONE MARRON GLACÉ

Un lievitato dolce e prezioso. La lavorazione raffinata e ricercata dei marron glacé rende il sapore di questo panettone assolutamente unico e inconfondibile. Nell'impasto, arioso e soffice, si incontrano i pezzetti di marron glacé, all'aspetto come incastonati, accompagnati dalla crema artigianale per un boccone indimenticabile.

A sweet and precious leavened cake. The refined and refined processing of marron glacé makes the flavor of this panettone absolutely unique and unmistakable. In the dough, airy and fluffy, chunks of marron glacé meet, looking as if set, accompanied by the artisanal cream for an unforgettable bite.

COD. 13019

KG
PESO | WEIGHT
500g

PZ/CT | PCS/CASE
8

DIMENSIONE | DIMENSION
18cm x 18cm x h13cm

COD. 13018

KG
PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
22cm x 22cm x h16cm

PANETTONE

Limone di Sicilia



Il sole dentro



PANETTONE LIMONE DI SICILIA

Questo panettone colpisce per la sua morbidezza e il suo profumo. Gli agrumi donano al gusto una componente fresca e unica, percependosi distintamente. L'impasto è il classico, soffice e arioso, e racchiude al suo interno una golosa e raffinata farcitura a base di limoni di Sicilia.

This panettone is striking in its softness and fragrance. Citrus fruits give the taste a fresh and unique component, distinctly perceived. The dough is the classic, fluffy and airy, and encloses a mouthwatering and refined filling made from Sicilian lemons.

COD. 13014



PESO | WEIGHT
500g



PZ/CT | PCS/CASE
8



DIMENSIONE | DIMENSION
18cm x 18cm x h13cm

COD. 13015



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
22cm x 22cm x h16cm

18cm x 18cm x h13cm 22cm x 22cm x h16cm

PANETTONE

*Amarene e
crema pasticcera*



Una danza entusiasmante



PANETTONE AMARENE E CREMA PASTICCERA

Dolce, goloso e profumato. L'impasto classico del panettone a lunga lievitazione, estremamente soffice, accoglie la crema pasticcera che lo rende morbido e scioglievole, la cui piacevolezza ben si equilibra con il fruttato dell'amarena, risultando al morso.

Sweet, delicious and fragrant. The classic long-leavened panettone dough, extremely soft, welcomes the pastry cream that makes it soft and melting. The pleasantness is well balanced with the fruity sour cherry, resulting in a gluttonous and complete bite.

COD. 13020



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
22cm x 22cm x h16cm

PAN ETT ONE

i Classici

Dalla tradizione dell'alta pasticceria veronese, la collezione dei Classici. **Creazioni artigianali senza tempo**, preparate secondo le ricette che da generazioni tramandano il sapore degli autentici Panettoni e Pandori.

From the tradition of haute patisserie from Verona, the collection of Classics. Timeless artisan creations prepared according to recipes that for generations have handed down the flavour of authentic Panettoni and Pandori.

PAN DO RO

Classico

PAN ETT ONE



Eccellenze intramontabili



PANDORO CLASSICO

La morbidezza del Pandoro classico, l'eleganza di una confezione. Un'intramontabile creazione tradizionale, da portare in dono e condividere con parenti e amici per vivere un'intensa esperienza sensoriale.

The softness of classic Pandoro, the elegance of package. A timeless traditional creation, to bring as a gift and share with relatives and friends for an intense sensory experience.

COD. 14003


PESO | WEIGHT
750g


PZ/CT | PCS/CASE
6

PANETTONE CLASSICO

Il classico della tradizione, per eccellenza. L'impasto realizzato con lievito madre si arricchisce della dolcezza dell'uvetta sultanina e del profumo dei canditi di arancia di Sicilia e cedro Diamante.

The traditional classic par excellence. A dough made with natural yeast is enriched with the sweetness of raisins and the scent of Sicilian candied orange and "Diamante" citron.

COD. 10006


PESO | WEIGHT
500g


PZ/CT | PCS/CASE
8

COD. 10007

750g

6

PANETTONE

*Classico e
senza canditi*



Eccellenze intramontabili



PANETTONE CLASSICO

Un incarto prezioso custodisce il sapore della tradizione: il Panettone Scarpato con uvetta sultanina, canditi d'arancia di Sicilia e cedro Diamante che durante le 72 ore di lievitazione naturale sprigiona tutti i suoi profumi per donare un autentico momento di piacere.

A precious wrapper holds the flavor of tradition: the Scarpato Panettone with raisins, Sicilian orange candied fruit and Diamante citron that during the 72 hours of natural leavening releases all its fragrances to give an authentic moment of pleasure.

COD. 10259



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6

PANETTONE SENZA CANDITI

La bellezza di un incarto fatto a mano, la semplicità di un Panettone senza canditi. Una creazione artigianale realizzata con lievito madre e lievitata a lungo, dedicata a chi ama gustare un impasto soffice arricchito con sola uvetta sultanina.

The beauty of a hand-made wrapping, the simplicity of a Panettone without candied fruit. An artisanal creation made with sourdough and left to rise for a long time, dedicated to those who love to enjoy a soft dough enriched with raisins.

COD. 10258



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6

PANETTONE

Classico



PANETTONE CLASSICO

Eccellenze intramontabili

Dolce, goloso e profumato. L'impasto classico del panettone a lunga lievitazione, estremamente soffice, accoglie la crema pasticcera che lo rende morbido e scioglievole, la cui piacevolezza ben si equilibra con il fruttato dell'amarena, risultando al morso goloso e completo.

Sweet, delicious and fragrant. The classic long leavened panettone dough, extremely soft, welcomes the pastry cream that makes it soft and melting, whose pleasantness is well balanced with the fruitiness of the sour cherry, resulting in a mouth-watering and complete bite.



COD. 10260



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
22cm x 22cm x h16cm

PANETTONE

*Glassato e
senza canditi*



Una certezza ammaliante



PANETTONE GLASSATO

L'impasto è di colore giallo non eccessivamente intenso e presenta un'alveolatura omogenea, arricchita da uvette ben distribuite. In superficie, una glassa compatta e croccante sprigiona delicatamente all'assaggio gli aromi di mandorla e amaretto accompagnati dalla morbidezza delle uvette, risultando così un panettone perfettamente bilanciato che non appesantisce il palato.

The dough is not overly intense yellow in color and has a homogeneous alveolation, enriched by well-distributed raisins. On the surface, a compact and crispy glaze delicately releases the almond and amaretto aromas on tasting accompanied by the softness of the raisins, resulting in a perfectly balanced panettone that does not weigh down the palate.

COD. 12172

KG
PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

PANETTONE SENZA CANDITI

L'aspetto è regolare e uniforme. L'impasto è di colore giallo non eccessivamente intenso e presenta un'alveolatura omogenea, arricchita da uvette ben distribuite. All'assaggio sprigiona delicatamente gli aromi, accompagnati dalla morbidezza delle uvette, risultando così perfettamente bilanciato.

The appearance is regular and uniform. The mixture is not excessively intense yellow in color and has a homogeneous honeycomb structure, enriched by well-distributed raisins. When tasted it delicately releases the aromas, accompanied by the softness of the raisins, thus resulting perfectly balanced and not weighing down the palate.

COD. 10261

KG
PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

PANDORO

*classico e
cioccogocce*



Oltre i confini del gusto



PANDORO CLASSICO

La morbidezza del Pandoro classico, l'eleganza di una scatola decorata. Un'intramontabile creazione tradizionale da portare in dono e condividere con parenti e amici per vivere un'intensa esperienza sensoriale, da gustare con un velo di zucchero.

The softness of classic Pandoro, the elegance of a decorated box. A timeless traditional creation to take as a gift and share with family and friends for an intense sensory experience, to be enjoyed with a sugar coating.

COD. 14088


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6

PANDORO CIOCCOGOCCE

Un impasto morbido e profumato tempestato di gocce di cioccolato fondente, dedicato a chi ama il sapore del Pandoro più autentico ma desidera un tocco di golosità in più. Una bontà unica, da gustare con un velo di zucchero.

A soft and fragrant dough studded with chocolate chips fondant, dedicated to those who love flavour of the most authentic Pandoro but want an extra touch of gluttony. A unique goodness, to be enjoyed with a veil of sugar.

COD. 14001


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6

Gran PANETTONE Classico



GRAN PANETTONE CLASSICO

Condivisioni che emozionano

Dolce, goloso e profumato. L'impasto classico del panettone a lunga lievitazione, estremamente soffice, accoglie la crema pasticcera che lo rende morbido e scioglievole. La sua piacevolezza si equilibra meravigliosamente con il fruttato dell'amarena, risultando al morso delizioso, completo.

Sweet, mouthwatering and fragrant. The classic long rising panettone dough, which is extremely soft, welcomes the custard that makes it soft and melting. Its pleasantness balances wonderfully with the fruitiness of black cherry, resulting in a delicious, complete bite.

COD. 10003



PESO | WEIGHT

2000g



PZ/CT | PCS/CASE

4



DIMENSIONE | DIMENSION

30cm x 30cm x h20cm

COD. 10240



PESO | WEIGHT

2000g



PZ/CT | PCS/CASE

4



DIMENSIONE | DIMENSION

28cm x 28cm x h16cm

Gran PANETTONE Classico



34 x 34 x 28h cm



42 x 42 x 45h cm

GRAN PANETTONE CLASSICO MAXI

*Un'esperienza che
non si dimentica*

Il grande classico della tradizione, in formato maxi. Creazioni uniche, confezionate a mano e pronte per essere condivise. Per chi del Panettone con uvetta e canditi non ne ha mai abbastanza.

*The great traditional classic, in maxi format.
Unique creations, hand-packed and ready to be shared.
For those who can't get enough sultanas and candied
fruit can't get enough.*

COD. 10242



PESO | WEIGHT

5000g



PZ/CT | PCS/CASE

1

COD. 10243



PESO | WEIGHT

10000g



PZ/CT | PCS/CASE

1

DOLCE

l'Alternativo

Una collezione di lievitati fra tradizione e innovazione. Dalla passione dei nostri maestri pasticceri, nasce la linea l'Alternativo: **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 "l'Alternativo" collection: soft doughs, made with the highest quality ingredients that amaze with new flavours and fragrances.

DOLCE

Olio extra vergine
d'oliva italiano



Di delizie e divagazioni



DOLCE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO Fontanara

L'aspetto è quello classico del panettone, ma meno lucido grazie all'assenza del burro. La lievitazione è regolare, uniforme e il colore dell'impasto è di un giallo non eccessivamente intenso. Il profumo è invece ben bilanciato tra l'agrumato, il dolce dei canditi e l'aroma dell'olio che lo mantiene morbido e saporito.

The appearance is classic panettone, but less shiny due to the absence of butter. The leavening is regular, uniform, and the color of the dough is not overly intense yellow. Instead, the fragrance is well balanced between the citrus, the sweetness of the candied fruit and the aroma of the oil that keeps it soft and flavorful.

COD. 12007



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h15cm

PANLEGGERO

senza zuccheri
aggiunti



PANLEGGERO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Semplice ma di carattere

Questo lievitato permette di assaporare distintamente il sapore dei singoli ingredienti in purezza, essendo privo di zuccheri aggiunti. L'impasto resta morbido e soffice, lievitato a lungo e saporito, arricchito dalle uvette che donano dolcezza e permettono di bilanciare sapientemente l'assenza di zuccheri aggiunti.

This leavened dough allows you to distinctly savour the flavour of the individual ingredients in purity, being free of added sugar. The dough remains soft and fluffy, long-leavened and flavoursome, enriched by the raisins that lend sweetness and cleverly balance the absence of added sugar.

COD. 12006



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6

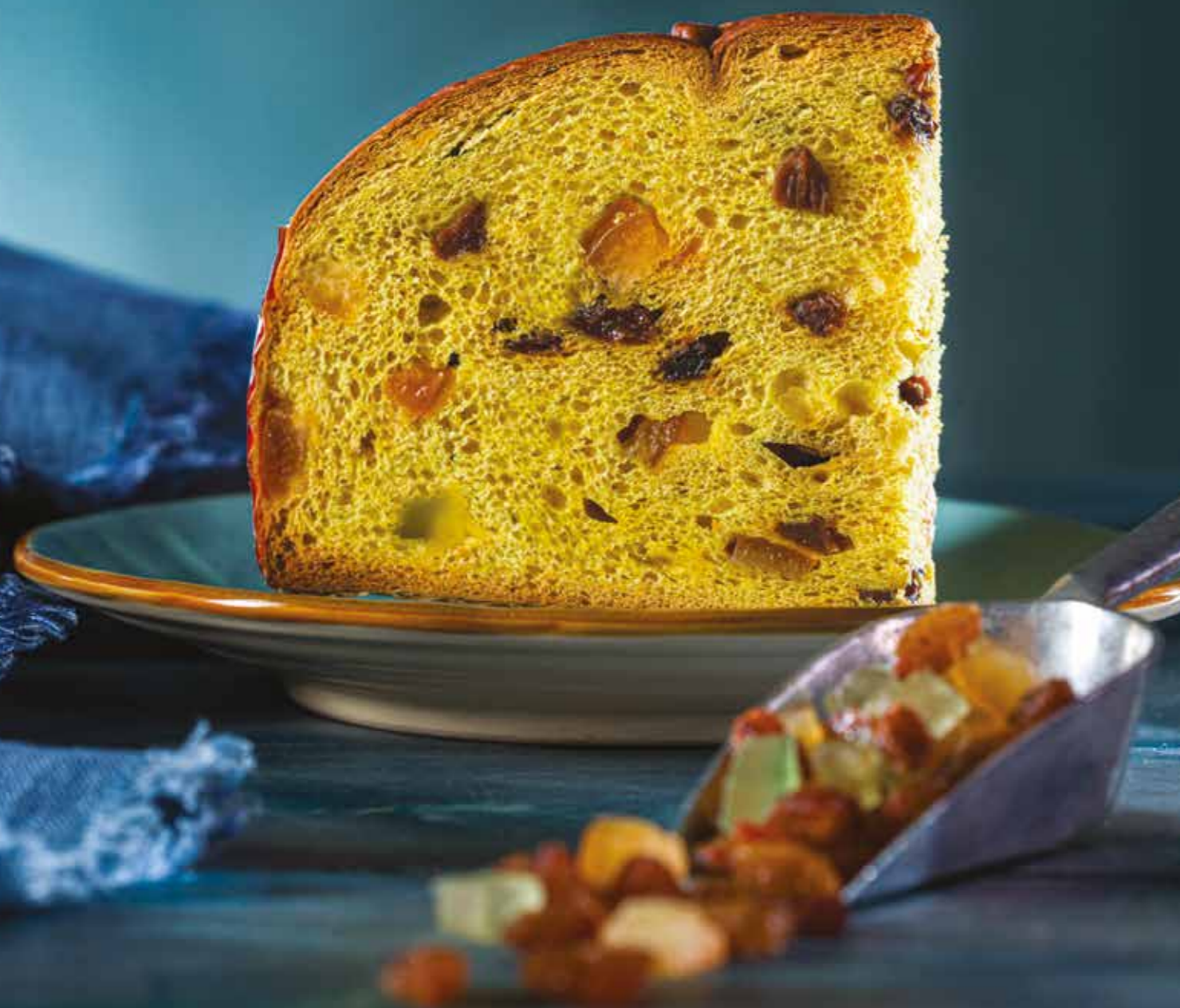


DIMENSIONE | DIMENSION

19cm x 19cm x h15cm

DOLCE

Natale Vegan



DOLCE NATALE VEGAN CON FIBRA D'AVENA E ZUCCHERO GREZZO DI BARBABIETOLA

Naturalmente buono

Un dolce alternativo, ma con la sua personalità. L'utilizzo di ingredienti di prima qualità permette di poterli apprezzare distintamente all'interno di un impasto rivisitato, ma che rimane soffice, arioso e saporito grazie anche alla presenza di uvette e canditi che rilasciano in bocca i classici aromi.

An alternative dessert, but with its own personality. The use of top-quality ingredients allows them to be distinctly appreciated within a revisited dough, but one that remains soft, airy and flavorful thanks in part to the presence of raisins and candied fruit that release classic aromas in the mouth.

COD. 12008



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h15cm

OFFE LLE RIA

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



OFFELLA ANTICA VERONA

Capolavoro senza tempo

La ricetta originale, la stessa da più di un secolo. L'Offella Antica Verona è il capolavoro della pasticceria tradizionale veronese che mantiene da sempre l'autentica morbidezza e l'inimitabile ricchezza di profumi e sapori.

A spherical-looking, biscuit-coloured cake, which encloses a very soft, yellow and refined dough within. It smells of fresh eggs and butter and is very light and airy as you bite it, releasing all the characteristic aromas and flavours on the palate for a well balanced, mouth watering taste.

COD. 16081



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

22cm x 22cm x h16 cm

COD. 16082



PESO | WEIGHT

500g



PZ/CT | PCS/CASE

8



DIMENSIONE | DIMENSION

18cm x 18cm x h13 cm

PANETTONE

Nadal



NADAL PANETTONE RICETTA ANTICA OFFELLERIA

COD. 10008

Un'esclusiva orchestra di sapori

Una fetta di Nadal è una bontà a cui è impossibile dire no: un impasto naturale, lievitato a lungo con canditi d'arancia e limone, miele dei monti veronesi, bacche di vaniglia bourbon del Madagascar, farina primitiva, zucchero da barbabietola italiana non raffinato e uvetta imbevuta nel vino Recioto.

A slice of Nadal is a goodness to which it is impossible to say no: a natural, long-leavened dough with orange and lemon candied fruit, honey from the Veronese mountains, Madagascar bourbon vanilla pods, primitive flour, unrefined Italian beet sugar, and raisins soaked in Recioto wine.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h18 cm

SCHIACCIATA

Antica Ricetta



SCHIACCIATA ANTICA RICETTA

Semplicemente buonissima

L'aspetto è basso ma ben lievitato, questo lievitato ha una superficie fragrante sia al gusto che alla vista, grazie alla glassa nella quale sono incastonate le mandorle a filetti. L'interno appare soffice e ben lievitato e il sapore è quello lineare e pulito dei pochi e semplici ingredienti utilizzati.

The appearance is low but well leavened, this leavened cake has a fragrant surface both to the taste and to the eye, thanks to the icing in which the filleted almonds are embedded. The inside appears soft and well-leavened and the flavour is the clean, linear one of the few simple ingredients used.

COD. 50233



PESO | WEIGHT
500g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
22cm x 22cm x h8 cm

ENEZIANA

*all'arancia
di Sicilia*



ENEZIANA ALL'ARANCIA DI SICILIA

*Una melodia di aromi
che conquista*

Questo lievitato è estremamente profumato e soddisfacente. Ricoperto da una glassa croccante di amaretto e zucchero, all'interno presenta un impasto soffice e morbido, arricchito dalle scorze di arancia candita che ben contrastano con la copertura glassata, per un'ampia varietà di aromi che si sprigionano ad ogni morso.

This leavened pastry is extremely fragrant and satisfying. Covered with a crispy amaretto and sugar glaze, inside it has a soft, fluffy dough enhanced by candied orange peel that contrasts well with the glazed covering, making for a wide variety of flavors that are released with every bite.

COD. 12177



PESO | WEIGHT
800g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h18 cm

PANGENTILE

al Limoncello



PANGENTILE AL LIMONCELLO

Sensazione estasiante

L'impasto è estremamente morbido e succoso grazie alla bagna al limoncello che sprigiona un profumo fresco e aromatico di agrumi. Il gusto è completo, intenso, scioglievole al palato. Le note agrumate e alcoliche del limoncello rendono il Pangentile unico e particolare.

The dough is extremely soft and juicy, thanks to the limoncello bath, which releases a fresh, aromatic citrus scent. The taste is complete, intense, and melting on the palate. The citrusy and alcoholic notes of limoncello make the Pangentile unique and special.

COD. 50231



PESO | WEIGHT
800g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 15cm x h16cm

Aspettando Natale...

PAN ETT ONE

Tutto l'anno

Amiamo uscire dagli schemi, soprattutto quando si parla di gusto. Per questo abbiamo creato un panettone perfetto da condividere e assaporare tutto l'anno. Leggero, a base di frutta, lievitato 72 ore. Ogni ingrediente è stato naturalmente selezionato con la massima cura per un'esperienza di sapori oltre ogni ricorrenza.

We love to step outside the box, especially when it comes to taste. That's why we created a panettone perfect for sharing and savoring all year round. Light, fruit-based, leavened 72 hours. Each ingredient was naturally selected with the utmost care for a flavor experience beyond any holiday.

PANETTONE

*Ogni giorno,
ogni mese,
tutto l'anno*



il PANETTONE TUTTO L'ANNO

Una tentazione irresistibile

La dolcezza dei canditi d'arancia e l'uvetta incontrano l'intensità dell'ananas e delle amarene in un impasto particolarmente leggero. Un capolavoro di gusto che seduce i palati più esigenti già dal profumo inebriante dell'impasto, lievitato 72 ore. Da gustare tutto l'anno!

*The sweetness of orange candied fruit and raisins meet the intensity of pineapple and black cherries in an especially light dough. A masterpiece of taste that seduces the most demanding palates already from the heady scent of the dough, leavened 72 hours.
To be enjoyed all year round!*

COD. 10005



PESO | WEIGHT

750g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

19cm x 19cm x h15cm


le COMBINAZIONI




MIX SPIRITS 3+3

PANETTONE Gin Lemon
PANETTONE Rum & Cioccolato

COD. 18207

 PESO | WEIGHT
900g

 PZ/CT | PCS/CASE
6




MIX GUSTOSO & LEGGERO 3+3

DOLCE Natale Vegan
PANETTONE Olio extra vergine d'oliva

COD. 18016

 PESO | WEIGHT
750g

 PZ/CT | PCS/CASE
6



MIX PASTICCERIA 3+3

PANETTONE Foresta nera
PANETTONE Tiramisù

COD. 18206

 PESO | WEIGHT
1100g

 PZ/CT | PCS/CASE
6



Natale 2024
COLLEZIONI

 PESO | WEIGHT  PZ/CT | PCS/CASE

IL GOURMET

10004 - PANETTONE Gourmet

1000g

6



I MISCELATI

13173 - PANETTONE Gin Lemon
13172 - PANETTONE Rum & Cioccolato
13188 - PANETTONE Grappa Amarene
13012 - PANETTONE Sogno italiano - Amaretto & Arancia

900g

6



L'ECCELLENTE

13198 - PANETTONE con "Pistacchio verde di Bronte DOP"
13002 - PANETTONE Mirtilli rossi e Cioccolato bianco
13013 - PANETTONE Mandarino & Cioccolato

1000g

6



IL DOLCESALE

13175 - PANETTONE Caramello salato e gocce di cioccolato
13220 - PANETTONE Pistacchio salato e gocce di cioccolato

1000g

6



LA PASTICCERIA

13221 - PANETTONE al Tiramisù
13003 - PANETTONE Foresta Nera

1100g

6



IL CIOCCOGOCCE

12170 - PANETTONE CioccoPera
12002 - PANETTONE CioccoArancia
12001 - PANETTONE CioccoGocce

1000g

6



IL FARCITO

13014 - PANETTONE Limone di Sicilia
13017 - PANETTONE Cioccolato Sao Tomé
13019 - PANETTONE Marron Glacé
13015 - PANETTONE Limone di Sicilia
13016 - PANETTONE Cioccolato Sao Tomé
13018 - PANETTONE Marron Glacé
13020 - PANETTONE Amarena e Crema Pasticcera

1000g

6



IL CLASSICO

10006 PANETTONE classico 500g
10007 PANETTONE classico 750g
14003 PANDORO classico 750g
10259 PANETTONE classico - incarto
10258 - PANETTONE senza canditi - incarto
10260 - PANETTONE classico - scatola
10261 - PANETTONE senza canditi - scatola
12172 PANETTONE glassato

500g

8

750g

6

1000g

6



 PESO | WEIGHT  PZ/CT | PCS/CASE

IL CLASSICO

14001 - PANDORO cioccogocce
14088 - PANDORO classico
10003 - PANETTONE classico 2kg - scatola
10240 - PANETTONE classico 2kg
10242 - PANETTONE classico 5kg
10243 - PANETTONE classico 10kg

1000g

6

750g

6

2000g

4

5000g

1

10000g

1



L'ALTERNATIVO

12007 - DOLCE all'olio extra vergine d'oliva
12006 - PANLEGGERO senza zuccheri aggiunti
12008 - DOLCE natale vegan

750g

6



LE COMBINAZIONI

18207 - MIX SPIRITS 3+3 Cioccorum+Gin lemon
18206 - MIX PASTICCERIA 3+3 Foresta nera+Tiramisù
18016 - MIX GUSTO&LEGGERO 3+3 Dolce natale vegan+Dolce all'olio extra vergine d'oliva

L'OFFELLERIA

10008 - NADAL Panettone ricetta Antica Offelleria
16081 - OFFELLA ANTICA VERONA
16082 - OFFELLA Antica Verona
50233 - SCHIACCIATA Antica ricetta
12177 - VENEZIANA ALL'ARANCIA DI SICILIA
50231 - PANGENTILE al limoncello

1000g

6

500g

6

800g

6



ASPETTANDO NATALE....

10005 - PANETTONE TUTTO L'ANNO

750g

6



2024© Scarpato srl

Vietata la riproduzione di testi e immagini presenti in questo volume.
Le illustrazioni, le descrizioni e i dati riportati sono indicativi e possono variare senza preavviso.

Reproduction of texts and images in this volume are prohibited.
The illustrations, descriptions and data shown are indicative and may vary without notice.

Scarpato S.r.l.

Via Olmetto, 27

37049 Villa Bartolomea (VR)

Tel. +39 0442 637311

scarpato@scarpato.it

www.scarpato.it

