

# CATALOGO CATERING



gelo



## BRIOCHES

# Croissant vuoti

## Crossi vuoto da lievitare

gr. 60 x 100 - GC 0158

Un prodotto di alta croissanteria, da far lievitare e cuocere. Profumato e fragrante per una colazione gustosa e digeribile. Senza topping.



## Crossi dritto vuoto glassato

gr. 60 x 60 - GC 0111

Un prodotto di alta croissanteria! Profumato e fragrante per una colazione gustosa con una leggera glassatura di zucchero semolato.



## Casanova Professional

gr. 80 x 50 - GC 0108

Il croissant per i professionisti delle farciture! Preparato con lievito madre in 36 ore di lievitazione, è un prodotto professionale dedicato alla farcitura e alla decorazione dei croissant di alta qualità, con la caratteristica forma «stretta» delle brioche artigianali. Un peso importante e una durata eccezionale, tutto da personalizzare.

*Casanova*



## Gondola vuota

gr. 62 x 60 - GC 0112

Croissant vuoto con glassatura di zucchero e arrotolatura rustica che gli conferisce un aspetto artigianale. Ottima e leggera se mangiata da sola oppure adatta ad essere farcita.



**NEW!**

Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti



# Vuoti al burro

## Croissant al burro vuoto 'Éclat du Terroir' gr. 60x70 GC 0704

Un impasto ricco e corposo che utilizza solo il pregiato burro francese. Una ricetta a base di burro puro, una laminazione delicata e progressiva dell'impasto e lunghe fasi di riposo conferiscono a questa sfoglia una ricchezza aromatica naturale e una qualità eccezionale dal punto di vista della consistenza e del sapore.



## Croissant Tuttoburro vuoto con zucchero gr. 67x60 GC 0150

Uno dei migliori croissant vuoti al burro, di scuola italiana. 25% di burro dolce della migliore qualità, senza altri grassi aggiunti. L'eccellenza fatta a croissant!

## Croissant Mélange gr. 70x64 GC 0703

Un croissant con burro e margarina insieme nell'impasto. Di dimensioni importanti per chi al mattino vuole una colazione corposa, ma con un food cost contenuto. La giusta quantità di burro di prima qualità dona a questo croissant una sfoglia sottile e delicata.



Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti





## Croissant Mandorlato vuoto gr. 100x32 GC0379

Novità della stagione, un croissant generoso con topping di pasta e scaglie di mandorle. Un profumo per i nostalgici delle colazioni dell'infanzia. Subito pronto con 15 minuti di forno ventilato a 170°.



**NEW!**



## Cornetto vuoto Ischit'amo gr. 95x40 Gc0349

Un nuovo cornetto vuoto al burro con doppio impasto composto da pasta sfoglia sovrapposta alla pasta brioche. La sua forma originale e artigianale si caratterizza per i giri di pasta evidenti e lucidati. Diverso dal solito, con un impatto visivo unico. Versatile e perfetto per accogliere farciture sia dolci che salate. Subito pronto con 18 minuti di forno ventilato a 180°.

Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti



# Farciti albicocca



Guarda  
il video!

## Crossi albicocca con zucchero gr. 78x60 GC0114

Un prodotto di alta croissanteria, farcito con confettura di albicocche superiore; profumato e fragrante, con topping allo zucchero semolato. Pronto forno.

## Crossi albicocca maxi gr. 89x50 GC 0106

Un prodotto di alta croissanteria, farcito con confettura di albicocche superiore; una brioche XXL per chi a colazione ha molto appetito.



**NEW!**

## Gondola all'albicocca con zucchero gr. 70x60 GC 0109

Un prodotto che sembra stato appena sfornato dalla pasticceria: un croissant leggero, con margarina e topping di zucchero, con pochi giri di pasta per valorizzare la farcitura all'albicocca.



## Croissant albicocca superfarcito gr. 90x40 GC 0714

Dalla maestria dei pasticceri francesi, questo croissant mélange di alta qualità finalmente disponibile anche in Italia. La farcitura di confettura di albicocca ne arricchisce il sapore. Pronto forno.



Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti



# Farciti cioccolato



## Cornetto Artigianale Crema Nocciola con Cioccolato gr. 75x60 GC 0132

Cornetto artigianale con farcitura alla crema di nocciole con impasto a lievitazione classica. Decorato con golose gocce di cioccolato, fragrante e leggero. Senza burro. Prontoforno.

## Maxi Croissant dritto Superfarcito al Cioccolato gr. 90x50 GC 0126



Il cornetto per eccellenza: fragrante, burroso e con una abbondante farcitura al cioccolato. Irresistibile! Prontoforno.



## Incontro al cacao crema nocciola gr. 91x50 GC 0116

Un cornetto in taglia maxi che lascerà soddisfatti anche i palati più esigenti: golosa crema alla nocciola avvolta nella sfoglia. Prontoforno.

## Croissant cacao e nocciole superfarcito gr. 90x40 GC 0726

Dalla maestria dei pasticceri francesi, questo croissant mélange di alta qualità è finalmente disponibile anche in Italia. La farcitura di crema di nocciole e cioccolato ne arricchisce il sapore. Prontoforno.



Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti



# Farciti alla crema



## Croissant artigianale alla crema con zucchero gr. 75x60 GC 0134

Cornetto artigianale con farcitura alla crema con impasto a lievitazione classica. Decorato con golose codette di zucchero, fragrante e leggero. Senza burro. Prontoforno.

*Il Superfarcito*  
**Crema**

## Maxi croissant alla crema con codette di zucchero gr. 90x50 GC 0152

Cornetto maxi da 90 gr. con farcitura alla crema con impasto a lievitazione classica. Decorato con golose codette di zucchero, fragrante e leggero. Senza burro. Prontoforno.



## Treccia crema gr. 80x60 Gc0381

Una sfoglia alla crema voluminosa e fragrante, ottima per una colazione diversa e più energetica grazie alla sfoglia al burro. Subito pronta con 20 minuti di forno ventilato a 190°.

**NEW!**

Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti





**Pain au chocolat**  
gr. 80x90 GC 0712

Fagotto al cioccolato francese, impasto mélange con le classiche barrette di cioccolato all'interno. Un'esplosione di sapore.

**Girella Uvetta**  
gr. 110x60 GC0708

Golosa girella mélange francese con uvetta, gocce di cioccolato e crema pasticcera. Generosa di dimensione è unica per qualità e sapore. Invita il consumatore a ritornare. Pronto forno.



**Fagottino ai Tre Cioccolati**  
gr. 95x80 GC 0706

Un classico reso ancora più irresistibile: il fagottino di sfoglia al burro sigilla l'unione perfetta tra barrette di cioccolato al latte, crema di cioccolato bianco e granella di cioccolato fondente a decorazione.

**Suisse al cioccolato**  
**Select Blend**  
gr. 100x70 Gc0723

Questa brioche è realizzata utilizzando un delizioso impasto per croissant ripiegato su uno strato di crema pasticcera farcito con gocce di cioccolato. Una pasta sfoglia croccante e morbida al puro burro in un grande formato da 100 g pronto da cuocere.



**NEW!**

Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti



# Multicereali

Tre cornetti salutistici con farina di cereali e copertura di zucchero di canna. Golosi ma leggeri, contano ben 7 tipi di cereali diversi nell'impasto. Un cornetto vuoto, uno al miele e uno con farcitura ai frutti di bosco, glassati con zucchero di canna. Da provare!

**Vuoto Glassato**  
gr. 67x70 GC 0166



**Miele Glassato**  
gr. 80x60 GC 0167



*g Multicereali*

**Frutti di Bosco  
Glassato**  
gr. 80x60 GC 0168



**Croissant al Farro  
ai Frutti di Bosco**  
gr. 81x60 GC 0122

Un ottimo cornetto a base di farina di cereali antico, il farro, ripieno di confettura ai frutti di bosco: soffice, arricchito con semi che donano un sapore alternativo. Ideale per iniziare la giornata con una colazione leggera o per una sana merenda.

**Croissant multicereali  
con frutti rossi e fiori di sambuco**  
gr. 90x44 GC 0343

Impasto scuro ricco di cereali e semi (grano tenero, orzo, avena, lino, papavero) leggermente salati con un gusto pronunciato che ben contrasta la dolcezza del ripieno. Farcitura con aggiunta di un ingrediente distintivo di tendenza come i fiori di sambuco che la rende unica e ricercata.



**NEW!**

Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti





## Brioche Vegana Vuota gr. 70x40 GC0129

Certificata Vegan Ok, lievitata con lievito madre e Palm-Oil Free. Con farina 1, meno raffinata e ricca di sali minerali e proteine, e semola di grano duro, fonte di antiossidanti naturali e fibre, per chi sceglie un'alimentazione vegana o predilige prodotti sani senza rinunciare al gusto.



## Cornetto Vegano dritto arancia e quinoa gr. 80x40 GC 0128

Da oggi i vostri clienti potranno scegliere un fantastico cornetto vegano con ripieno di marmellata alle arance. Impasto con farina di farro e topping con semi di quinoa e zucchero di canna. Prontoformo.



## Doge Cereali e Mirtilli Vegan gr. 90x30 GC 0149

Saccottino con impasto ai cereali integrali e semi e un ripieno alla confettura di mirtilli. Da provare!



## Croissant Lampone Superfarcito Vegano gr. 97x60 GC 0728

Dalla maestria dei pasticceri francesi, un croissant vegano farcito al lampone realizzato con margarina di qualità a base di grassi vegetali (GV) e ingredienti rigorosamente selezionati. Prontoformo.



Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti



Referenze uniche nel proprio genere per il mondo della cornetteria surgelata pronta cottura. Rigorosamente certificate VeganOk sono scrupolosamente prive di latte, uova, burro e miele. Con fruttosio e saccarosio, sono state studiate con impasti misti di farina tipo 00 e della più grezza e ricca farina tipo 2 che rende il prodotto più naturale e più digeribile.

## Cornetto Canapa e Melograno gr. 80x60 GC 0362



**NEW!**



**NEW!**

## Cornetto Avocado e Curcuma con Pompelmo Rosa e Tiglio gr. 80x48 GC 0364



## Cornetto ACE gr. 80x60 GC 0366

Cornetto ACE vegan arricchito nell'impasto con carote e succo d'arancio. Un equilibrio di gusto che si sposa perfettamente con la farcitura di marmellata d'arancia.

**NEW!**



Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti



Referenze uniche nel proprio genere per il mondo della cornetteria surgelata pronta cottura. Rigorosamente certificate VeganOk sono scrupolosamente prive di latte, uova, burro e miele. Con fruttosio e saccarosio, sono state studiate con impasti misti di farina tipo 00 e della più grezza e ricca farina tipo 2 che rende il prodotto più naturale e più digeribile.



**Cornetto Papaya e Mango**  
gr.90 x48 GC 0365



**Cornetto Melograno,  
Lampone e Rabarbaro**  
gr.90 x48 GC 0361



**Cornetto all'Ortica con farcitura  
al Mirtillo Rosso e Ginepro**  
gr.90 x48 GC 0368



Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti





**Canadese Acero e Noci Pecan**  
gr. 95x48 GC 0342

Questa treccia è una sfoglia molto particolare: per l'impasto diverso dalle solite brioches e per il ripieno con sciroppo d'acero e topping di noci pecan. Unica ed inimitabile! Prontoformo.



**Treccia al caramello salato e mandorle**  
gr. 95x48 GC 0345

Sfoglia ripiena di gustoso caramello salato e ricoperta di mandorle croccanti. Gustosa e versatile per ogni momento di consumo, come dolce spuntino mattutino o pomeridiano.



**Cresta Mascarpone e Lamponi**  
gr. 100x45 GC 0344

Assapora la primavera gustando questa favolosa sfoglia dalla ricca farcitura al mascarpone e lamponi: la combinazione cremosa e dolce del mascarpone con i lamponi formano un gusto raffinato, equilibrato e fresco. Prontoformo.

**NEW!**



**Croissant al pistacchio**  
gr. 80x48 GC 0347

Una golosa novità con note di burro che conquisterà i tuoi clienti! L'impasto sfogliato e la superficie dorata decorata con semi di zucca ricoprono un cuore di crema al pistacchio.

Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti





**Bruno Croissant**  
gr. 110x56 GC0371

---

Croissant bicolore glassato, ripieno di cioccolato bianco e crema alla gianduia, rifinito con stelline di zucchero. Il Croissant Bruno prende il nome dal famoso orso che abita le montagne Abruzzesi.



**Melina**  
gr. 110x45 GC0375

---

Nuova sfoglia fragrante con goloso ripieno alla mela e glassatura di zucchero. Una sfoglia profumata perfetta sia per la colazione che per una merenda golosa. Prontofoorno.



**Treccia Grano Saraceno e Arancia**  
gr. 95x60 GC0376

---

Innovativa sfoglia preparata con grano saraceno e topping di semini misti. Il fresco ripieno di crema all'arancia crea un mix di sapori unico, fresco e innovativo. Prontofoorno.



**Sacher Croissant**  
gr. 110x56 GC0377

---

Uno squisito croissant che si ispira alla ricetta della celebre torta Sacher: un cuore di albicocca racchiuso in uno scigno al cioccolato. Per veri golosi. Prontofoorno.

## Croissant Assortiti 4 gusti

60 pz. x CT Gc0103

gr.60x60 GC011

Cappuccio e brioche: la colazione preferita dagli italiani! Ognuno ha i suoi gusti: chi ama il croissant leggero, chi ha bisogno di coccole cioccolatose, chi preferisce i gusti fruttati alla marmellata, chi si delizia con le creme. Questo cartone misto «salvaspazio» di croissant soddisfa le esigenze di ogni palato!



Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti



## Dritto vuoto alla Margarina 15 pz

Profumato e fragrante per una colazione gustosa, con margarina e glassatura allo zucchero. Pronto forno.

## Albicocca con Zucchero 15 pz

Un prodotto di alta croissanteria, con confettura di albicocche e zucchero semolato; profumato e fragrante. Pronto forno.



## Crema con Zucchero 15 pz

Cornetto con farcitura alla crema con impasto leggero, fragrante e digeribile. Decorato con zucchero. Pronto forno.

## Nocciola e Cioccolato 15 pz

Il cornetto per eccellenza: fragrante, burroso e con una abbondante farcitura al cioccolato. Irresistibile! Pronto forno.



**Perla Cremalatte**  
gr. 90x48 GC 0402

Unica per qualità e sapore: una pasta sfoglia che racchiude un cuore di crema di latte dolce. Un'idea brevettata!



**Scudo alla Nocciola Più**  
gr. 90x60 GC 0418

Fragrante pasta sfoglia a forma di scudo, decorata in superficie con linee che ne esaltano la forma. Contiene una gustosa farcitura alla nocciola. Non si può resistere. (prontoforno)



**Foglia Mela e Crema**  
gr. 95x48 GC 0428

Fragrante pasta sfoglia a forma di foglia, ricoperta con zucchero che la rende fragrante e profumata. Un pezzo unico che coniuga il dolce sapore della crema a quello della mela. (prontoforno)



**Intreccio Nocciola**  
gr. 90x60 GC 0408

Dorata e croccante pasta sfoglia dalla caratteristica forma intrecciata, accoppiato ad un sottile strato di pasta al cacao, ripiena di crema alla nocciola e ricoperta da uno speciale zucchero.



**Fagottino curcuma e albicocca**  
gr. 85x48 GC 0411

Un impasto alla curcuma farcito con confettura di albicocche. Per chi cerca una colazione con una spinta in più senza rinunciare alla tradizione e alle buone abitudini. Prontoforno.



Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti





## Sfoglie assortite 6 gusti 36 pz. GC 0422

Un mix di sfoglie assortite di 6 diverse tipologie per una colazione in dolcezza. 6 Perla Latte, 6 Zaffiro alla Nocciola, 6 Sfoglia Mela Crema, 6 Volo alla crema Catalana, 6 Perla alla Nocciola, 6 Zaffiro ai Frutti Rossi.



Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti





## 12 Ciambelle alla carota

gr. 45x12 GC3570

Morbide ciambelle alla carota da circa 45 gr l'una, perfette per una colazione o una merenda sana e gustosa. Vassoio da 12 pezzi, circa 500 gr.

## 12 Quadrucci mela a vista

gr. 70x12 GC3571

Delicati quadretti di sfoglia con fette di mela fresca a vista. Ogni confezione contiene 12 pezzi da 70 gr cad. circa.



## 20 Cartoccini di sfoglia alle mele

gr. 55x20 GC3572

Profumati cartoccini di sfoglia farciti con mele e marmellata all'albicocca, decorati con ziccherini. Vassoio da 20 pezzi da 1,1 Kg. circa.



**NEW!**

Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti



# I mini croissant



## Mini Croissant Mélange gr. 30 GC 0718

Cornetto mélange vuoto mignon, ideale per hotel oppure per accompagnare in maniera speciale un caffè veloce.

## Mix Mini Viennoiserie gr. 32x135 GC 0716

Un delizioso mix di croissant: un croissant dritto vuoto, il fagottino al cioccolato e la girella all'uvetta, in versione MINI! Uno tira l'altro! Prontoforno.



## Mini Mix Ghiottonerie gr. 25x140 GC 0717

Un puro momento di piacere grazie a 4 mini viennoiserie golose e generose: una Mini Treccia al cioccolato, una Mini Girella alla cannella, un Mini Fagottino alla crema e una Mini Treccia ai mirtilli rossi.



## Assortimento Baby gr. 40x140 GC 0410

Piccoli bocconcini ripieni alla frutta, perfetti per una colazione veloce e sfiziosa. Assortiti nei gusti lampone, mirtillo, limone, mela e albicocca. Plant based, in trend con le richieste del mercato!



Tutti i croissant:  
cottura in forno ventilato a  
170°C per 15/18 minuti



# Dolci di Carnevale

---

Carnevale è la festa più allegra e folle dell'anno, quella in cui lasciarsi andare e regalarsi qualche peccato di gola in più. Ogni regione italiana ha le sue tradizioni e i suoi dolci preferiti. Un vero viaggio nella tradizione gastronomica del nostro paese.

## **Frittelle Veneziane con Uvetta** gr. 15x200 pz (3 Kg) GC 0199

---



## **Tortelli di Carnevale alla Crema** gr. 25x160 pz (4 Kg) GC 0198

---





**NEW!**

## Krapfen Vuoto al Burro

vassoio - gr. 55x48 GC 0367

Un krapfen perfetto per la farcitura: vuoto, senza topping e leggero, fritto senza olio di palma. Si scongela in 2 ore a temperatura ambiente e si conserva fino a 24 ore, pratico e pronto per essere utilizzato secondo la vostra fantasia.



**NEW!**

## Mini Krapfen crema zuccherato

gr. 25x120 GC 0198

Un piccolo delizioso Krapfen ripieno di crema pasticcera e ricoperto da zucchero. Da colazione, da merenda. Già cotto, il prodotto si scongela a temperatura ambiente per circa 2 ore.



## Krapfen Crema Zuccherato

gr. 80x24 GC 0054

Preparati con una nuova ricetta, hanno un impasto morbido, con una golosa farcitura alla crema pasticcera e una spolverata di zucchero a velo. Già cotti, da scongelare per due ore a temperatura ambiente.



**NEW!**

## Ciambella Zuccherata Vuota

gr. 55x40 GC 0397

Morbidissima e profumata, la classica ciambella vuota frita, spolverata di zucchero semolato. Ottima a tutte le ore del giorno! E' già cotta e solo da scongelare a temperatura ambiente per circa un'ora.



Un Muffin gigante e fuori misura in sei gusti buonissimi. Se non lo provi, non sai quanto è goloso!  
Già cotti, solo da scongelare 1 ora e mezza circa e servire. Si conserva per 2/3 giorni.



**Muffin Chocolate**  
gr. 120x24 GC 0630

**120 GR.!**

**Muffin Red Velvet**  
gr. 120x24 GC 0635



**Muffin Mirtillo**  
gr. 120x24 GC 0632

**Muffin Choco Cheesecake**  
gr. 120x24 GC 0637



# I donut

---

I classici, inimitabili dolci americani a forma di ciambella! Soffici e senza farcitura, sono disponibili nel formato classico ricoperti con glasse colorate (CT misto). Per togliersi uno sfizio dolce è disponibile il mix micro: Donut mignon ricoperti di glassa di zucchero o al cioccolato.

I prodotti sono già cotti e sono solo da scongelare a temperatura ambiente per circa 2 ore.



## Donut Trio Mix

gr.55x36 GC 0650

---



## Mix Mini Doony's

gr.22x90 GC 0346

---

**NEW!**



# Croissanteria salata

## Bun'n Roll

gr. 85x50 - GC0731

Lasciate libero sfogo alla vostra immaginazione con questo nuovo prodotto da personalizzare a piacimento. Realizzato con un delizioso impasto per croissant, questo panino a forma di spirale è un incredibile supporto per la produzione di golosi snack o preparazioni gourmet sia dolci che salati. Da scongelare e passare al forno.



## Cornetto integrale salato

gr. 80x60 GC 0602

Fantastica brioche da cuocere in forno ventilato e tagliare per la farcitura. Ideale con salumi stagionati e formaggi o con salmone e insalata. Da gustare sia fredda che calda. Ottima per Happy Hours (magari tagliata a metà) e per inaugurazioni e banchetti.



## Frolle assortite

gr. 65x30 GC 0440

I biscotti per il the inglese delle 5:00! Cinque favolose varianti per venire incontro ai gusti di tutti: frolla classica a forma di s, frolla con cioccolato a forma di foglia, frolla con zucchero e mandorle a forma di foglia, frolla tonda ripiena di mele e zuccherata in superficie, frolla tonda con confettura di albicocche. Da rinvenire a temperatura ambiente.



**NEW!**



## Cookies con cioccolato

gr. 50x40 GC0191

Il classico biscottone in stile americano. Farcitura con il 18% di gocce di cioccolato fondente al 72%. Una volta cotto, se ritirato in un sacchetto, dura 10/12 giorni. Mangiato caldo, appena sfornato, è indimenticabile.



# Crema in sàc a poche

Pratica, innovativa, comoda e, soprattutto, buonissima! Solo ingredienti di alta qualità per la crema in Sac à Poche. Fantastica per farcire le brioches, è ideale per la preparazione di dessert e pasticceria mignon. Si scongela in circa 8 ore a temp. 0°/+4° e si conserva per 3/4 giorni dall'apertura.



## Poche alla Crema Kg.1x10 GC 0002

