

LABORATORIO
LIZZI
PASTICCERIA

BANQUET
DEPUIS 1983
D'OR

DOONY'S[®]



2026

CATALOGO

DOLCE





SIAMO IL PUNTO DI RIFERIMENTO PER GLI OPERATORI DEL CANALE FOOD SERVICE

STUDIAMO I PRINCIPALI TREND DI CONSUMO E LE TUE OPPORTUNITÀ

Ascoltiamo i tuoi clienti, analizziamo i loro principali bisogni e desideri per ogni occasione di consumo. Condivideremo con te i risultati delle nostre ricerche in modo da aiutarti a creare esperienze di gusto eccellenti.

LA NOSTRA OFFERTA È IDEALE PER TUTTI I MOMENTI DI CONSUMO DELLA GIORNATA

Dalla colazione all'aperitivo, con diverse proposte tra impasti, grammature e forme. Un'offerta pensata e su misura per le tue esigenze.



**FORNIAMO SOLUZIONI GUSTOSE, DIFFERENZIANTI E DI ALTA QUALITÀ,
PER TUTTE LE OCCASIONI DI CONSUMO E TUTTI I PUNTI DI RISTORAZIONE**

SAPPIAMO QUANTE SFIDE DEVI AFFRONTARE OGNI GIORNO

Noi studiamo soluzioni che ti aiutino ad ottimizzare l'efficienza e che contribuiscano a far crescere il tuo business.

GRAZIE AL NOSTRO AIUTO
SARAI IN GRADO DI
**OFFRIRE AI TUOI CLIENTI
DELLE VERE E PROPRIE
ESPERIENZE DI GUSTO
CON PROPOSTE INNOVATIVE**



MISSION, VISION E VALORI AZIENDALI

Crediamo che il cibo debba essere un piacere quotidiano. Dalla colazione alla cena, dal pranzo ai momenti più golosi. Offriamo soluzioni ad alto contenuto di servizio per i professionisti e prodotti di cui il consumatore può fidarsi. Alla base delle nostre azioni e delle nostre relazioni, sia interne che esterne, c'è il rispetto. Agiamo sempre con integrità e nel rispetto degli altri e dell'ambiente.

Lavoriamo con uno spirito di collaborazione, sia all'interno dei nostri team che con i nostri partner. Siamo aperti a tutte le novità e valorizziamo ogni singolo contributo. Condividiamo proattivamente la nostra conoscenza e la nostra esperienza.

Puntiamo ad offrire prodotti di massima qualità e dall'ottimo gusto, per consentire ai nostri clienti di realizzare attività in grado di prosperare nel tempo.



LA NOSTRA MISSION

Portiamo gusto nella vostra cucina, sulla vostra tavola e ovunque voi siate.



LA NOSTRA VISION

Come leader europeo di prodotti da forno surgelati e margarine, oli e grassi da cucina, vogliamo essere all'avanguardia per gusto, qualità e servizio.

I NOSTRI VALORI AZIENDALI

Rispetto. Ambizione.
Cooperazione.





SOSTENIBILITÀ

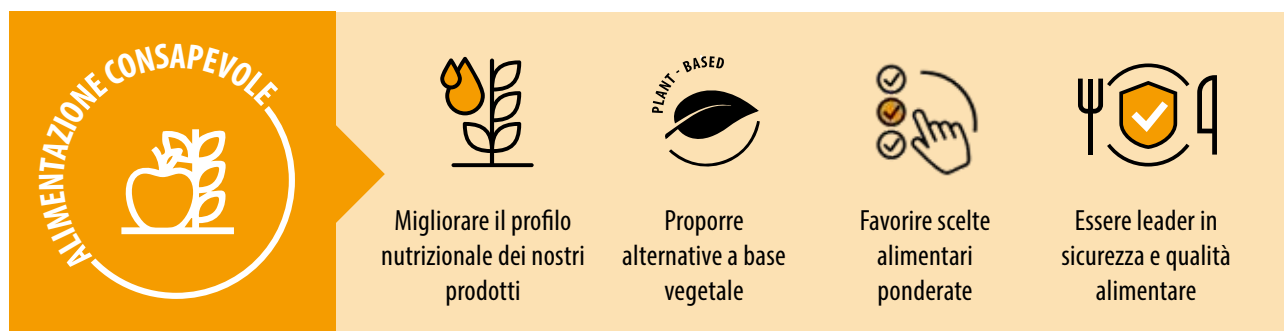
DIAMO FORMA

AD UN FUTURO PIENO DI GUSTO

IN MODO SOSTENIBILE

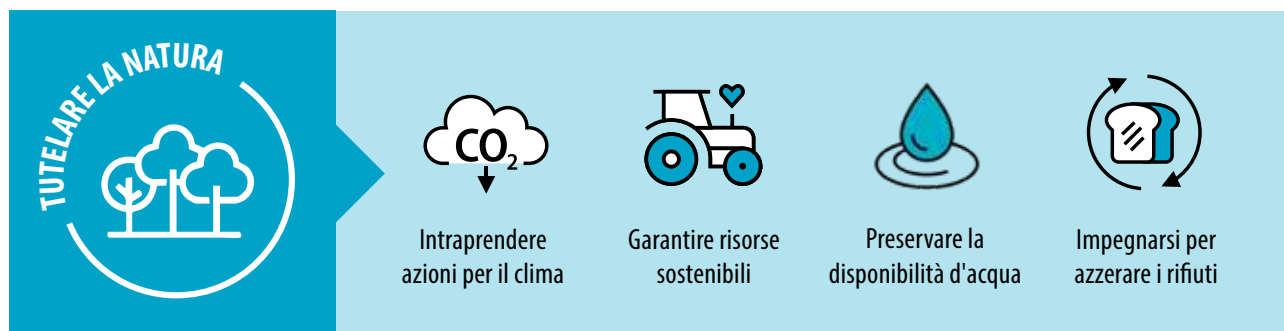
Vandemoortele promuove la sostenibilità nell'industria alimentare impegnandosi ogni giorno a favore del pianeta. L'azienda offre prodotti gustosi e di alta qualità, basando le proprie azioni su quattro obiettivi principali: **alimentazione consapevole**, **tutela della natura**, **valorizzazione delle persone** e **gestione aziendale sostenibile**.

ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE



Vandemoortele punta su qualità e gusto, offrendo prodotti dall'etichetta trasparente. Migliora continuamente il profilo nutrizionale e propone alternative vegetali per contribuire alla salute dei consumatori, utilizzando ingredienti semplici e impegnandosi a mantenere alti standard di sicurezza e qualità alimentare.

TUTELARE LA NATURA



Vandemoortele riconosce la propria responsabilità ecologica e adotta misure che puntano a zero emissioni di carbonio, uso responsabile delle risorse e dell'acqua, e riduzione degli sprechi.



VALORIZZARE LE PERSONE



Vandemoortele promuove un ambiente di lavoro sano, sicuro e inclusivo, valorizzando la diversità e offrendo pari opportunità di crescita ai propri dipendenti. L'azienda sostiene lo sviluppo personale, collabora con i fornitori per garantire buone condizioni di lavoro e contribuisce positivamente alle comunità locali.

AZIENDA SOSTENIBILE



Per Vandemoortele, la crescita sostenibile significa sviluppare l'attività mantenendo stabilità, qualità e valori. L'azienda fonda la propria strategia sull'integrità, promuovendo comportamenti etici e contrastando la corruzione. Collaborando con i partner della filiera, contribuisce positivamente a clima, diritti umani e trasparenza nella catena di approvvigionamento.

STORIA

VANDEMOORTELE: DA PRODUTTORI LOCALI A LEADER NEL MERCATO

Vandemoortele viene fondata nel 1899 da Constant Vandemoortele e suo figlio Adhemar a Izegem in Belgio come fornitore di materie prime per le industrie di sapone locali. Nel secondo dopoguerra l'espansione costante consente di diversificare la propria produzione in oli alimentari, prodotti da forno e prodotti a base di soia. Negli anni '90 l'azienda continua il suo sviluppo economico grazie alla crescita organica e alle acquisizioni strategiche di importanti aziende operanti a livello locale in diversi stati europei. Nel 2016 la società integra tutte le proprie imprese internazionali sotto la denominazione sociale di Vandemoortele con una nuova identità aziendale. Il 2025 segna un nuovo entusiasmante capitolo nel percorso di crescita e innovazione di Vandemoortele. Accogliendo un'azienda come Dolciaria Acquaviva (4 siti produttivi) nella famiglia, amplia la propria presenza globale, arricchisce il portafoglio di prodotti e rafforza la propria posizione in mercati chiave.

Attraverso i suoi marchi di prodotto- Agritech, Lanterna, Banquet d'Or, Dolciaria Acquaviva, Lizzi Pasticceria, Doony's e Patisserie du Chef- il portafoglio vanta oltre 600 referenze tra pane (in diverse forme e dimensioni), focacce, pizze, croissant, sfoglie, torte e dolci americani.

La missione è basata sulla cultura del cibo per portare gusto in ogni momento della giornata. Oggi, Vandemoortele presenza in 12 paesi europei e si posiziona come leader di mercato nel settore dei prodotti da forno surgelati e delle margarine, oli da cucina e grassi.

LIZZI

In Lizzi dal 1973 abbiamo un unico credo: la qualità dei nostri prodotti. Ogni articolo presente nella nostra ampia gamma è stato concepito senza compromessi, con l'obiettivo di riuscire a soddisfare i palati più esigenti e i clienti professionali più attenti. Con la stessa cura del piccolo laboratorio artigianale dal quale siamo partiti.



GENOVA

HQ e sito produttivo

AGRATE BRIANZA

ufficio commerciale margarine, grassi e oli cucina

RAVENNA

Sito produttivo

GRICIGNANO DI AVERSA

Sito produttivo

BUCCINASCO

Sito produttivo

BURAGO DI MOLGORA

Sito produttivo

ALFIANELLO

Sito produttivo

ASSAGO

Sito produttivo

CARONNO PERTUSELLA

Sito produttivo

SOMMARIVA PERNO

Sito produttivo

MONTICELLO

Sito produttivo

 Vandemoortele Italy

 Lizzi

 HQ



LEGENDA ICONE



Pronto da servire



Al burro



Bake up



Clean label



Cacao sostenibile



Senza conservanti



Senza aromi e
coloranti artificiali



ESPRESSIONE DI CREATIVITÀ E GUSTO CONTEMPORANEO

Da oltre cinquant'anni, il laboratorio Lizzi unisce tradizione e innovazione: esperienza artigianale e continua ricerca verso il futuro. Proponiamo la colazione all'italiana con cornetti dal gusto autentico, curati in ogni dettaglio per garantire fragranza e sapore unico. Siamo pionieri nella linea plant-based 100% vegana: creazioni contemporanee in costante evoluzione grazie alla ricerca su ingredienti e abbinamenti. Un'ampia scelta di prodotti golosi e colorati, pensati per sorprendere ogni palato con qualità e originalità.



Diamo forma al tuo successo

I tuoi clienti desiderano vivere esperienze uniche: con Banquet d'Or® le soluzioni sono a portata di mano. Distinguiti con soluzioni di alta qualità create per semplificare il lavoro di tutti i giorni, lasciandoti l'opportunità di liberare la tua creatività. Un portafoglio di paste lievitate e sfogliate che racchiude l'autentico savoir faire francese e le risposte ai più attuali trend di settore: tutto il necessario per aiutarti a trasformare un semplice assaggio in un'esperienza senza pari.



LIBERA LA MAGIA NELLA TUA GIORNATA

Accompagna i tuoi clienti in una dolce avventura con Doony's. Doony's grazie al suo piacere intenso appaga la voglia di evasione e aggiunge un pizzico di magia alla tua vetrina.

Il meraviglioso mondo di Doony's ti permette di offrire numerose varianti di donuts, che spaziano dai gusti più classici fino ad arrivare alle farciture e ai topping più magici: per sorprendere ogni giorno grandi e piccini con gustose novità!



IL TUO PARTNER IN PASTICCERIA

Da oltre 30 anni Patisserie du Chef offre un assortimento di pasticceria di alta qualità e di facile preparazione. Il nostro compito, infatti, è semplificare il lavoro degli operatori attraverso prodotti eccellenti, come se fossero realizzati da uno chef. Torte intere, torte pre-tagliate e muffin: una varietà di creazioni al vostro servizio per deliziare i clienti in ogni momento della giornata.



INDICE

LA COLAZIONE ALL'ITALIANA

Cornetti

I superclassici	16
I Regal	20
Ischit'amo	24
I farcitissimi	25
Gli abbracci	26
Cornetti plant based	27
Cornetti integrali e multicereali	32

Ciambelle	35
------------------	----

Krapfen	36
----------------	----

VIENNOISERIE

La colazione alla francese

Croissanterie al burro	40
Croissanterie SmartMix	46
Specialità Francesi	48
Mini croissanterie – linea hotel	51
Mini specialità – linea hotel	54
Pasta sfoglia	57

Specialità

I fagotti	60
Le trecce	65
Le sfoglie	67
Altre specialità alla frutta	69

DONUTS

The Classics	73
Wonder Flavors	74
Magic Moments	81

PASTICCERIA E MUFFIN

Pasticceria italiana	88
-----------------------------	----

Torte e muffin

Torte	92
Altre specialità	94
Muffin	96

COLAZIONE ALL'ITALIANA O...

CON LA NOSTRA GAMMA COMPLETA,
LA RISPOSTA È SEMPLICE: ENTRAMBE.

Cornetto



INGREDIENTI



Margarina



Uovo
nell'impasto



Aromi



FORMA



Generalmente
CURVO

STRUTTURA

Crosta friabile, struttura
morbida e soffice, alveolatura
interna fine e densa

SAPORE



Note aromatiche dall'agrumato
«tipo panettone» alla vaniglia/ latte

LABORATORIO
LIZZI
PASTICCERIA

...COLAZIONE ALLA FRANCESE?

**ACCONTENTA OGNI GUSTO:
UNA SCELTA PER OGNI PALATO!**

Croissant



Ingredienti



Burro



Uovo
per spennare
la superficie

Forma



Generalmente
DRITTO

Sapore



Note di burro



Struttura

Crosta friabile,
struttura croccante e leggera,
alveolatura interna aperta

BANQUET
D'OR
DEPUIS 1983

NOVITÀ
CORNETTO VEGANO
PAPAYA MANGO 90G
pag 30



LA COLAZIONE ALL'ITALIANA

CORNETTI

I SUPERCLASSICI

Cornetti vuoti 16

Cornetti farciti 18

I REGAL

20

I REGAL - L'agrumato

22

ISCHIT'AMO

24

I FARCITISSIMI

25

GLI ABBRACCI

26

I PLANT BASED

Cornetti vuoti 27

Cornetti farciti 29

GLI INTEGRALI E MULTICEREALI

32

CIAMBELLE

35

KRAPFEN

Vuoti 36


Farciti 37

I SUPERCLASSICI – CORNETTI VUOTI

CORNETTO SUPERCLASSICO GLASSATO 65G




56387

Peso prodotto	65 G		Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Pezzi per cartone	62			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	290,10 KG
Peso del cartone	4,43 KG		Altezza pallet	2,07 M
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	25-28'/160-170°C			

CORNETTO SUPERCLASSICO GLASSATO 80G



56269

Peso prodotto	80 G		Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Pezzi per cartone	52			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	299,52 KG
Peso del cartone	4,3 KG		Altezza pallet	2,07 M
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	25-28'/160-170°C			

I SUPERCLASSICI IL GUSTO DEI CORNETTI DI UNA VOLTA

I cornetti Superclassici rispettano il tradizionale gusto della colazione italiana: impasto soffice leggermente sfogliato all'esterno, dalle note fruttate e acidule.

La linea di cornetti curvi è completa di referenze vuote e farcite all'albicocca, alla crema e alla crema di nocciole, in due diversi formati.




I SUPERCLASSICI – CORNETTI VUOTI

CORNETTO SUPERCLASSICO 65G




57175

Peso prodotto	65 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	62			
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	290,10 KG	
Peso del cartone	4,03 KG	Altezza pallet	2,07 M	
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C			

CORNETTO SUPERCLASSICO 80G




56385

Peso prodotto	80 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	52			
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	299,52 KG	
Peso del cartone	4,160 KG	Altezza pallet	2,07 M	
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C			

CORNETTO SUPERCLASSICO 95G



57332

Peso prodotto	95 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	45			
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	307,8 KG	
Peso del cartone	4,275 KG	Altezza pallet	2,07 M	
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	22-25°/160-170°C			




I SUPERCLASSICI – CORNETTI FARCITI

CORNETTO SUPERCLASSICO CREMA GLASSATO 75G



56392

Peso prodotto	75 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)	
Pezzi per cartone	62				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	224,8 KG	Altezza pallet	2,07 M
Peso del cartone	3,12 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C				

CORNETTO SUPERCLASSICO ALBICOCCA GLASSATO 75G




56390

Peso prodotto	75 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)	
Pezzi per cartone	62				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	224,8 KG	Altezza pallet	2,07 M
Peso del cartone	3,12 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C				

CORNETTO SUPERCLASSICO CREMA NOCCIOLE GLASSATO 75G




56391

Peso prodotto	75 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)	
Pezzi per cartone	62				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	224,8 KG	Altezza pallet	2,07 M
Peso del cartone	3,12 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C				

CORNETTO SUPERCLASSICO CREMA GLASSATO 90G




56388

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)	
Pezzi per cartone	52				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	336,9 KG	Altezza pallet	2,07 M
Peso del cartone	4,679 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C				

CORNETTO SUPERCLASSICO ALBICOCCA GLASSATO 90G




56386

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)	
Pezzi per cartone	52				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	336,9 KG	Altezza pallet	2,07 M
Peso del cartone	4,679 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C				

CORNETTO SUPERCLASSICO CREMA NOCCIOLE GLASSATO 90G



56389


Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)	
Pezzi per cartone	52				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	336,9 KG	Altezza pallet	2,07 M
Peso del cartone	4,679 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C				

I SUPERCLASSICI – CORNETTI FARCITI

CORNETTO SUPERCLASSICO ALBICOCCA 90G




57325

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	52			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	336,96 KG
Peso del cartone	4,680 KG		Altezza pallet	2,07 M
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C			

CORNETTO SUPERCLASSICO CREMA NOCCIOLE 90G



57329

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	52			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	336,96 KG
Peso del cartone	4,680 KG		Altezza pallet	2,07 M
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C			



Regal

I REGAL

GRAN CORNETTO REGAL CURVO VUOTO 85G



56393

Peso prodotto	85 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	45			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	275,4 KG
Peso del cartone	3,825 KG		Altezza pallet	2,07 M
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C			

GRAN CORNETTO REGAL ALBICOCCA 98G



56394

Peso prodotto	98 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	45			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	317,52 KG
Peso del cartone	4,1 KG		Altezza pallet	2,07 M
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C			

GRAN CORNETTO REGAL CREMA 98G



56395

Peso prodotto	98 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	45			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	317,52 KG
Peso del cartone	4,1 KG		Altezza pallet	2,07 M
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C			

GRAN CORNETTO REGAL CREMA NOCCIOLA 98G



56396

Peso prodotto	98 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	45			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	317,52 KG
Peso del cartone	4,1 KG		Altezza pallet	2,07 M
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C			

CORNETTI GENTILMENTE SFOGLIATI, DAL PROFUMO INTENSO E AVVOLGENTE.

La linea di cornetti Regal completa la nostra offerta di cornetti tradizionali ma in chiave premium, frutto di un'expertise maturata in tanti anni di esperienza. È caratterizzata dall'utilizzo di lievito madre, un lento processo produttivo e una texture sfogliata. Da quest'anno, la linea Regal offre un assortimento completo con una doppia nota aromatica, in grado di soddisfare i gusti di tutti i consumatori, sempre più alla ricerca di esperienze distintive.



REGAL

Regal, dalle note lattiche, dolci e vanigliate. Un incontro di fragranze ed aromi tipiche del tradizionale risveglio italiano.

Disponibile nelle versioni vuota e farcite all'albicocca, crema alla vaniglia e alla nocciola.



DISPONIBILE
VUOTO E 3
VARIANTI FARCITE

NOTE LATTICHE,
DOLCI E
VANIGLIATE

REGAL AGRUMATI

Regal agrumati, dalle note fruttate e agrumate, che esprimono tutta l'essenza del cornetto della tipica colazione all'italiana.

Disponibile nelle versioni vuota e farcite all'albicocca, alla crema limone, alla crema nocciola e alla crema e amarena.



DISPONIBILE IN 2
FORMATI VUOTI E
4 FARCITI

NOTE FRUTTATE
E AGRUMATE

Regal

I REGAL - L'AGRUMATO

CORNETTO REGAL VUOTO 70G

NOVITÀ



59671

Peso prodotto	70 G		
Pezzi per cartone	45		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3,15 KG	Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	227 KG
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C	Altezza pallet	2,07 M

GRAN CORNETTO REGAL VUOTO 85G



56519

Peso prodotto	85 G		
Pezzi per cartone	45		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,5 KG	Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	324 KG
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C	Altezza pallet	2,07 M

GRAN CORNETTO REGAL ALBICOCCA 98G

NOVITÀ



59672

Peso prodotto	98 G		
Pezzi per cartone	45		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,41 KG	Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	317,52 KG
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C	Altezza pallet	2,07 M

GRAN CORNETTO REGAL CREMA LIMONE 98G

NOVITÀ



59673

Peso prodotto	98 G		
Pezzi per cartone	45		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,41 KG	Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	317,52 KG
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C	Altezza pallet	2,07 M

GRAN CORNETTO REGAL CREMA NOCCIOLA 98G

NOVITÀ



59674

Peso prodotto	98 G		
Pezzi per cartone	45		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,41 KG	Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	317,52 KG
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C	Altezza pallet	2,07 M

GRAN CORNETTO REGAL DEL SUD 100G farcito con crema e amarena

NOVITÀ



59677

Peso prodotto	100 G		
Pezzi per cartone	45		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,5 KG	Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	324 KG
Modalità di cottura	24-26°/160-165°C	Altezza pallet	2,070 M



NOVITÀ
GRAN CORNETTO REGAL
DEL SUD 100G



NOVITÀ
GRAN CORNETTO REGAL
CREMA NOCCIOLA 98G




ISCHIT'AMO

CORNETTO ISCHIT'AMO VUOTO 95G




56402

Peso prodotto	95 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	40			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	273,6 KG
Peso del cartone	3,8 KG		Altezza pallet	2,07 M
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	25-28'/160-165°C			

CORNETTO ISCHIT'AMO CREMA E AMARENA 105G



56403

Peso prodotto	105 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	40			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	302,4 KG
Peso del cartone	4,2 KG		Altezza pallet	2,07 M
Tempi di scongelamento	-			
Modalità di cottura	25-28'/160-165°C			

ISCHIT'AMO IL CORNETTO DI ISCHIA!

Il tipico cornetto dell'isola di Ischia, anche chiamato "cornetto ad ape" per la sua tipica colorazione, è realizzato con un doppio impasto: la pasta sfoglia si alterna alla pasta brioche per creare il tipico prodotto croccante e morbido allo stesso tempo.

Super voluminoso e invitante alla vista!




CORNETTO
ISCHIT'AMO
CREMA E
AMARENA 105 G

I FARCITISSIMI

CORNETTO FARCITISSIMO CREMA 95G




56397

Peso prodotto	95 G		
Pezzi per cartone	52		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,94 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	355,68 KG
Modalità di cottura	26-28'/160-170°C	Altezza pallet	2,07 M

CORNETTO FARCITISSIMO CREMA NOCCIOLA 95G




56398

Peso prodotto	95 G		
Pezzi per cartone	52		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,94 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	355,68 KG
Modalità di cottura	26-28'/160-170°C	Altezza pallet	2,07 M

CORNETTO FARCITISSIMO ALBICOCCA 95G



56399

Peso prodotto	95 G		
Pezzi per cartone	52		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,94 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	355,68 KG
Modalità di cottura	26-28'/160-170°C	Altezza pallet	2,07 M

I FARCITISSIMI

Cornetti super farciti dalla forma dritta, caratterizzati da un impasto dorato e una dose extra di farcitura: perfetti per iniziare in modo goloso la giornata!



Cornetto farcitissimo alla crema 95g con il 23% di farcitura alla crema e decorato con zucchero semolato in superficie.

Cornetto farcitissimo alla nocciola 95 g con il 25% di farcitura di crema di nocciole e decorato con scaglie di cioccolato fondente.


Cornetto farcitissimo all'albicocca 95 g con il 23% di farcitura di confettura di albicocca e decorato con perle di zucchero.

GLI ABBRACCI

CORNETTO ABBRACCIO ALLA NOCCIOLA 98G




56400

Peso prodotto	98 G		
Pezzi per cartone	62		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	6,07 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	437,37 KG
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C	Altezza pallet	2,07 M

CORNETTO ABBRACCIO FRUTTI ROSSI 98G



56401


Peso prodotto	98 G		
Pezzi per cartone	62		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	6,07 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	437,37 KG
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C	Altezza pallet	2,07 M

CORNETTO ABBRACCIO PISTACCHIO 105G

NOVITÀ



59654

Peso prodotto	105 G		
Pezzi per cartone	52		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	5,46 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	393,12 KG
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C	Altezza pallet	2,07 M

NOVITÀ

CORNETTO ABBRACCIO PISTACCHIO 105G

Un croissant dritto unico nel suo genere: la pasta lievitata si intreccia con la pasta brioche colorata in un abbraccio irresistibile, racchiudendo al centro una cremosa farcitura al pistacchio.

Un equilibrio perfetto tra fragranza e gusto, per una colazione ricca di piacere.



I PLANT BASED – CORNETTI VUOTI

CORNETTO VEGANO DRITTO VUOTO 60G

NOVITÀ



62001

Peso prodotto	60 G		
Pezzi per cartone	60		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3,6 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Tempi di scongelamento	10-20'	Peso pallet	280,8 KG
Modalità di cottura	16-18'/180-190°C	Altezza pallet	-

CORNETTO VEGANO DRITTO VUOTO 75G

Impasto ai CEREALI



56271

Peso prodotto	75 G		
Pezzi per cartone	52		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3,9 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Modalità di cottura	25-28'/160-170°C	Peso pallet	280,08 KG
		Altezza pallet	2,07 M

CORNETTO VEGANO CURCUMA VUOTO 75G

NOVITÀ



62005

Peso prodotto	75 G		
Pezzi per cartone	48		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3,6 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Tempi di scongelamento	10'-20'	Peso pallet	280,8 KG
Modalità di cottura	16-18'/180-190°C	Altezza pallet	-



NOVITÀ

CORNETTI PLANT BASED

Morbidi impasti e ricche farciture.
Ricette inaspettate per un gusto
senza compromessi e prodotti
ancora più golosi: fragranti,
profumati e unici.

CORNETTO VEGANO DRITTO VUOTO 60G

CORNETTO VEGANO
CAMOMILLA E
LIMONE DI SICILIA
90G

CORNETTO VEGANO
IMPASTO ORTICA,
CON MIRTILLO
ROSSO E GINEPRO

CORNETTO VEGANO
ANANAS GUAVA E
MARACUJA 90G

CORNETTO VEGANO
GRANO SARACENO
CIOCCO 95G

COMING SOON

**PIÙ GUSTO, PIÙ VARIETÀ,
SEMPRE 100% PLANT-BASED!**

I PLANT BASED – CORNETTI FARCITI

CORNETTO VEGANO INTEGRALE ARANCIA 80G

NOVITÀ



62004

Peso prodotto	80 G		
Pezzi per cartone	60		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,8 KG	Pallettizzazione	8x8 (1x→)
Tempi di scongelamento	10-20'	Peso pallet	344 KG
Modalità di cottura	16-18'/180-190°C	Altezza pallet	-

CORNETTO VEGANO CURVO ALBICOCCA 70G

NOVITÀ



62011

Peso prodotto	70 G		
Pezzi per cartone	52		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3,64 KG	Pallettizzazione	8x8 (1x→)
Tempi di scongelamento	10-20'	Peso pallet	260 KG
Modalità di cottura	16-18'/180-190°C	Altezza pallet	-

CORNETTO VEGANO GRANO SARACENO RIBES 95G

NOVITÀ



62007

Peso prodotto	95 G		
Pezzi per cartone	48		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,56 KG	Pallettizzazione	8x8 (1x→)
Tempi di scongelamento	10-20'	Peso pallet	318 KG
Modalità di cottura	16-18'/180-190°C	Altezza pallet	-

CORNETTO VEGANO FARRO E MORA 80G

NOVITÀ



62006

Peso prodotto	80 G		
Pezzi per cartone	48		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3,84 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Tempi di scongelamento	10-20'	Peso pallet	301 KG
Modalità di cottura	16-18'/180-190°C	Altezza pallet	-



I PLANT BASED – CORNETTI FARCITI

CORNETTO VEGANO PAPAYA MANGO 90G

NOVITÀ

Impasto
alla FRUTTA



62000

Peso prodotto	90 G
Pezzi per cartone	48
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	4,32 KG
Tempi di scongelamento	10-20'
Modalità di cottura	16-18'/180-190°C



Pallettizzazione	8x8 (1x→)
Peso pallet	303 KG
Altezza pallet	-



NOVITÀ

CORNETTO VEGANO PAPAYA MANGO 90G



IMPASTO ALLA FRUTTA

L'intuizione di utilizzare la frutta direttamente nell'impasto ha dato vita ad un nuovo mix di sapore, inusuale, ma goloso ed appagante. Per continuare a stupire i tuoi clienti e prenderli per la gola.



LIEVITAZIONE
24 ORE

IMPASTO
CON POLPA
ALLA PAPAYA

CRISPIES
CROCCANTE

FRESCA
FARCITURA
MANGO, LIME
E PEPE ROSA


I PLANT BASED – CORNETTI FARCITI

**CORNETTO VEGANO
IL MORO FRUTTI DI BOSCO 80G**

NOVITÀ



62009

Peso prodotto	80 G		
Pezzi per cartone	52		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3,84 KG	Pallettizzazione	8x8 (↑x→)
Tempi di scongelamento	10-20'	Peso pallet	271 KG
Modalità di cottura	16-18'/180-190°C	Altezza pallet	-

NOVITÀ

CORNETTO VEGANO IL MORO FRUTTI DI BOSCO 80G

Cornetto con impasto vegano al carbone vegetale, farcitura ai frutti di bosco e decorazione con semi di mirtillo rosso per una nota croccante. Il contrasto cromatico tra l'impasto scuro e la vivacità di farcitura e decorazione crea un effetto visivo unico e inconfondibile.




CORNETTI INTEGRALI E MULTICEREALI

CORNETTO CURVO MULTICEREALI VUOTO 70G



56407


Peso prodotto	70 G		
Pezzi per cartone	52		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3,64 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	262,08 KG
Modalità di cottura	24-28' /160-170°C	Altezza pallet	2,07 M

CORNETTO CURVO INTEGRALE MIELE 70G

NOVITÀ




62010

Peso prodotto	70 G		
Pezzi per cartone	48		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3,36 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Tempi di scongelamento	10-20"	Peso pallet	296 KG
Modalità di cottura	16-18' /180-190°C	Altezza pallet	-

CORNETTO CURVO MULTICEREALI FRUTTI DI BOSCO 75G



56406

Peso prodotto	75 G		
Pezzi per cartone	52		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,160 KG	Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	299,5 KG
Modalità di cottura	24-28' /160-170°C	Altezza pallet	2,07 M



COMING SOON

LE TUE BONTÀ PREFERITE,
ORA ANCHE SENZA GLUTINE.



FRITTI ALL'ITALIANA: TRADIZIONE, E GUSTO AUTENTICO!

- **IMPASTO RICCO DI GUSTO CON LIEVITO NATURALE E UN TOCCO DI BURRO**
- **CONSISTENZA SOFFICE E LEGGERA**
- **ASSORTIMENTO COMPLETO: CIAMBELLE, KRAPPEN VUOTI E FARCITI, GRANDI E MINI.**




CIAMBELLE

MINI CIAMBELLA ZUCCHERATA 25G




56429

Peso prodotto	25 G		
Pezzi per cartone	120		
Confezioni per cartone	24 flow-pack	Pallettizzazione	7x9 (↑x→)
Peso del cartone	2,64 KG	Peso pallet	147,84 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	2,04 M

CIAMBELLA ZUCCHERATA 60G




56422

Peso prodotto	60 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	12 flow-pack	Pallettizzazione	7x9 (↑x→)
Peso del cartone	2,16 KG	Peso pallet	136,08 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	2 M

MAXI CIAMBELLA ZUCCHERATA 100G



56421

Peso prodotto	100 G		
Pezzi per cartone	30		
Confezioni per cartone	10 flow-pack	Pallettizzazione	7x9 (↑x→)
Peso del cartone	3 KG	Peso pallet	189 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	2 M

**SMART PACKAGING:
I PRODOTTI SONO
CONFEZIONATI IN
PRATICI FLOW-PACK**

100% RICICLABILI

- Salva-freschezza
- Anti-spreco
- Salva-spazio



KRAPFEN VUOTI

MINI KRAPFEN VUOTO 15G




61022

Peso prodotto	15 G		
Pezzi per cartone	166		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	7x9 (↑x→)
Peso del cartone	2,5 KG	Peso pallet	157,5 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,9 M

KRAPFEN VUOTO GLASSATO 60G




56423

Peso prodotto	60 G		
Pezzi per cartone	24		
Confezioni per cartone	6 flow-pack	Pallettizzazione	9x9 (↑x→)
Peso del cartone	1,44 KG	Peso pallet	117 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,86 M

KRAPFEN VUOTO 60G



56424

Peso prodotto	60 G		
Pezzi per cartone	48		
Confezioni per cartone	12 flow-pack	Pallettizzazione	7x8 (↑x→)
Peso del cartone	2,88 KG	Peso pallet	161,28 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	2 M



KRAPFEN FARCITI

MINI KRAPFEN CREMA 30G



56280

Peso prodotto	30 G		
Pezzi per cartone	96		
Confezioni per cartone	16 flow-pack	Pallettizzazione	9x9 (↑x→)
Peso del cartone	2,88 KG	Peso pallet	233,28 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,86 M

KRAPFEN ALLA CREMA 80G



56425

Peso prodotto	80 G		
Pezzi per cartone	24		
Confezioni per cartone	6 flow-pack	Pallettizzazione	9x9 (↑x→)
Peso del cartone	1,92 KG	Peso pallet	155,52 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,86 M

KRAPFEN CREMA NOCCIOLE 80G



56426

Peso prodotto	80 G		
Pezzi per cartone	24		
Confezioni per cartone	6 flow-pack	Pallettizzazione	9x9 (↑x→)
Peso del cartone	1,92 KG	Peso pallet	155,52 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,86 M

KRAPFEN ALBICOCCA 80G



56427

Peso prodotto	80 G		
Pezzi per cartone	24		
Confezioni per cartone	6 flow-pack	Pallettizzazione	9x9 (↑x→)
Peso del cartone	1,92 KG	Peso pallet	155,52 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,86 M





*Croissant vuoto
dritto 60 g
(burro 23,5%)
pag 40*



La Colazione alla Francese

Croissanterie al burro

Croissant vuoti	40
Croissant 100% cotti	41
Croissant Bake Up	43
Croissant farciti	44

Croissanterie SmartMix

Croissant vuoti	46
Croissant farciti	47

Specialità francesi	48
---------------------	----

Mini croissanterie - Linea hotel	51
----------------------------------	----

Mini specialità- Linea hotel	54
------------------------------	----


Pasta sfoglia	57
---------------	----

Croissanterie al burro - Vuoti

Croissant Vuoto Dritto 60g (burro 23,5%)




54263

Peso prodotto	60 G		
Pezzi per cartone	50		
Confezioni per cartone	2		
Peso del cartone	3 KG	Pallettizzazione	11x8 (1x→)
Tempi di scongelamento	15'	Peso pallet	264 KG
Modalità di cottura	14-18' / 160-180°C	Altezza pallet	1,982 M

Polacchina al burro 70g (burro 26,5%)




24812

Peso prodotto	70 G		
Pezzi per cartone	72		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	5 KG	Pallettizzazione	6x8 (1x→)
Tempi di scongelamento	15'	Peso pallet	241 KG
Modalità di cottura	20-25' / 160-180°C	Altezza pallet	1,657 M

Croissant Extra Sublime



54619


Peso prodotto	75 G		
Pezzi per cartone	50		
Confezioni per cartone	2		
Peso del cartone	3,75 KG	Pallettizzazione	10x8 (1x→)
Tempi di scongelamento	15'	Peso pallet	300 KG
Modalità di cottura	18-20' / 160-180°C	Altezza pallet	2,055 M



Croissant Curvo Al Burro 80g (burro 23,5%)




50676

Peso prodotto	80 G		
Pezzi per cartone	60		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,8 KG	Pallettizzazione	6x8 (1x→)
Tempi di scongelamento	30'	Peso pallet	230 KG
Modalità di cottura	20-25' / 160-180°C	Altezza pallet	1,681 M

Croissant Vuoto Al Burro 80g (burro 23,5%)



23675

Peso prodotto	80 G		
Pezzi per cartone	72		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	5,76 KG	Pallettizzazione	7x8 (1x→)
Tempi di scongelamento	30'	Peso pallet	322 KG
Modalità di cottura	18-20' / 220°C	Altezza pallet	1,979 M

Croissanterie al burro - 100% cotti

Croissant Vuoto 100% cotto 65g



53126

Peso prodotto	65 G
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	2,34 KG
Tempi di scongelamento	25'



Pallettizzazione	7x8 ↑x→)
Peso pallet	131 KG
Altezza pallet	2,007 M

Per una croccantezza extra passa i croissant in forno per 3/4 minuti

Croissant Vuoto 100% cotto pretagliato 65g



53127

Peso prodotto	65 G
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	2,34 KG
Tempi di scongelamento	25'



Pallettizzazione	7x8 ↑x→)
Peso pallet	131 KG
Altezza pallet	2,007 M

Per una croccantezza extra passa i croissant in forno per 3/4 minuti



Colazione e pranzo in tempi record con i croissant 100% cotti

Due croissant completamente cotti che arricchiscono la gamma di croissanterie vuota. La sfogliatura dorata e la superficie fragrante si incontrano in un impasto con il 27% di burro. Ideali per la colazione dolce, salata o per il pranzo!

Ecco perché inserirli nel tuo bar:

Veloci: preparerai la tua offerta in pochi minuti: evitando la cottura risparmierai tempo offrendo prodotti di alta qualità!

Creativi: scongela e farcisci!

Versatili: sono ideali da farcire sia dolci che salati, per la colazione e per il pranzo.



BANQUET
D'OR
DEPUIS 1983

Bake'Up®

La sfogliatura degli artigiani

Tutta la sapienza dell'arte pasticceria francese racchiusa in un croissant pronto da cuocere



**Il processo di
lievitazione avviene
nel tuo forno!**




Croissanterie al burro - Bake Up

Bake Up 60g (burro 25,5%)




52233

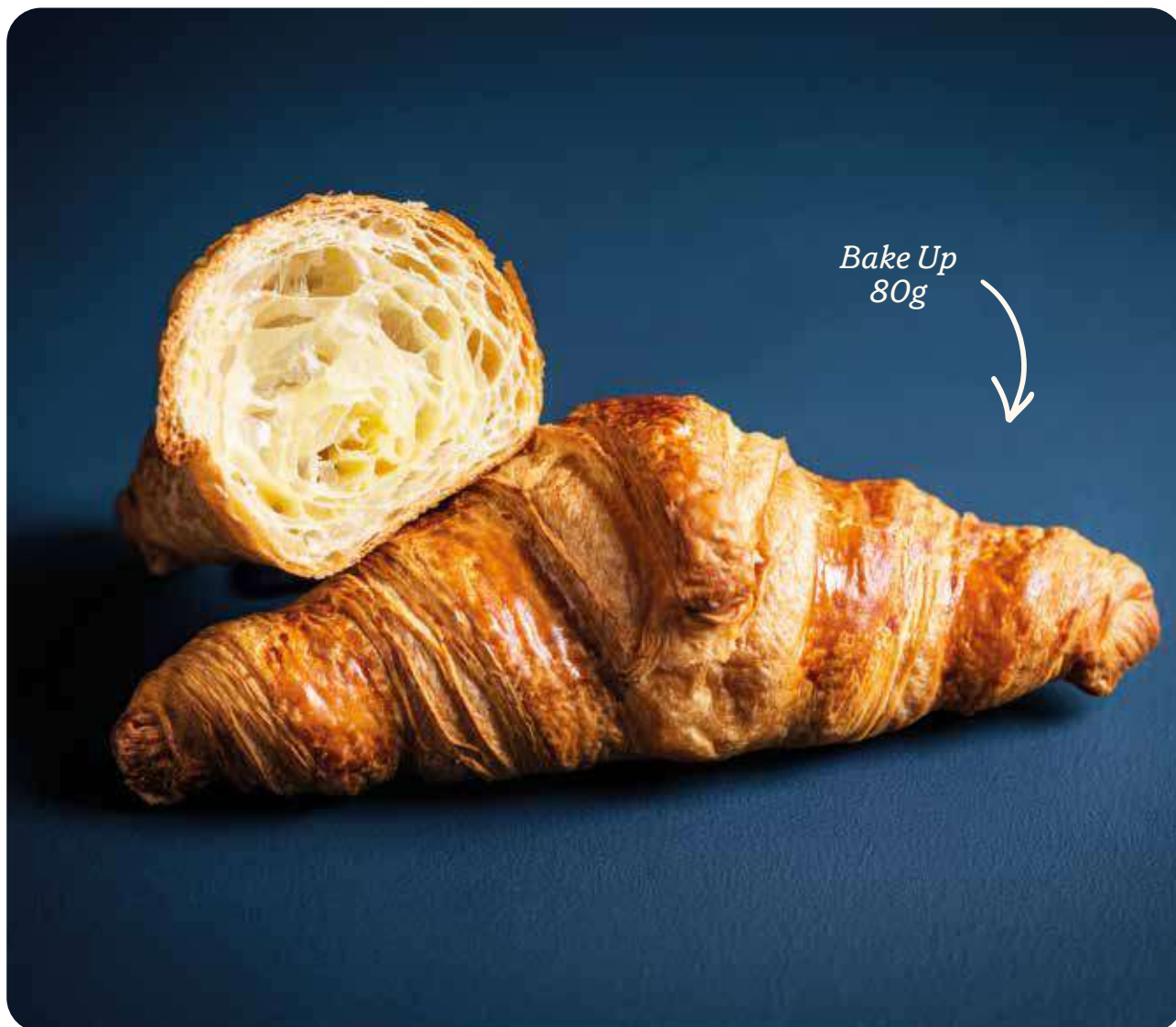
Peso prodotto	60 G		
Pezzi per cartone	100		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	14x8 (1x→)
Peso del cartone	6 KG	Peso pallet	672 KG
Modalità di cottura	20-25° / 165-175°C	Altezza pallet	2,105 M

Bake Up 80g (burro 25,5%)



37359

Peso prodotto	80 G		
Pezzi per cartone	70		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	13x8 (1x→)
Peso del cartone	5,6 KG	Peso pallet	582 KG
Modalità di cottura	20-26° / 160-175°C	Altezza pallet	1,965 M




Croissanterie al burro - Farciti

Croissant Albicocca 90g (burro 16,5%*)



37515


Peso prodotto	90 G		
Pezzi per cartone	44		
Confezioni per cartone	2	Pallettizzazione	9x8 (1x→)
Peso del cartone	4 KG	Peso pallet	285 KG
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C	Altezza pallet	2,035 M

* Il burro utilizzato per l'impasto (la farcitura non contiene burro) è pari al 21%.

Croissant Crema di Nocciole 90g (burro 16,5%*)



37516


Peso prodotto	90 G		
Pezzi per cartone	44		
Confezioni per cartone	2	Pallettizzazione	9x8 (1x→)
Peso del cartone	4 KG	Peso pallet	285 KG
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C	Altezza pallet	2,035 M

* Il burro utilizzato per l'impasto (la farcitura non contiene burro) è pari al 21%.

Croissant Crema 90g (burro 16,5%*)



37756


Peso prodotto	90 G		
Pezzi per cartone	44		
Confezioni per cartone	2	Pallettizzazione	9x8 (1x→)
Peso del cartone	4 KG	Peso pallet	285 KG
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C	Altezza pallet	2,035 M

* Il burro utilizzato per l'impasto (la farcitura non contiene burro) è pari al 21%.

Croissant Lampone 90g (burro 16,5%*)



37517

Peso prodotto	90 G		
Pezzi per cartone	44		
Confezioni per cartone	2	Pallettizzazione	9x8 (1x→)
Peso del cartone	4 KG	Peso pallet	285 KG
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C	Altezza pallet	2,035 M

* Il burro utilizzato per l'impasto (la farcitura non contiene burro) è pari al 21%.



Croissant albicocca 90 g (burro 17%)

*Croissant crema
di nocciole 90 g
(burro 17%)*



*Croissant
lampone 90 g
(burro 17%)*




Croissanterie SmartMix - Vuoti

Croissant Vuoto 70g




52254

Peso prodotto	70 G		
Pezzi per cartone	60		
Confezioni per cartone	2		
Peso del cartone	4,20 KG	Pallettizzazione	9x8 (1x→)
Tempi di Scongellamento	15'	Peso pallet	302 KG
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C	Altezza pallet	2,035 M

Croissant Multisemi 80g



48392

Peso prodotto	80 G		
Pezzi per cartone	54		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,32 KG	Pallettizzazione	7x8 (1x→)
Tempi di scongelamento	20'	Peso pallet	242 KG
Modalità di cottura	15-25' / 165-185°C	Altezza pallet	1,909 M



Con la linea
SmartMix,
Banquet d'Or®
è il tuo alleato
di fiducia.

SmartMix offre una variante del tipico croissant francese, il cui impasto e profumo si contraddistinguono per sentori di burro più delicati.

Il suo perfetto equilibrio fra burro e margarina, creato ad hoc nei nostri laboratori, garantisce una qualità e un gusto eccellenti con un prezzo competitivo.

SmartMix è la scelta sostenibile per il pianeta: riduce le emissioni.


SmartMix di Banquet d'Or® è la scelta smart sotto tutti i punti di vista.

Croissanterie SmartMix - Farciti

Croissant Albicocca 80g




52251

Peso prodotto	80 G	 Pallettizzazione 9x8 (1x→) Peso pallet 276 KG Altezza pallet 2,035 M
Pezzi per cartone	48	
Confezioni per cartone	2	
Peso del cartone	3,84 KG	
Tempi di Scongellamento	15'	
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C	

Croissant Crema 80g




52253

Peso prodotto	80 G	 Pallettizzazione 9x8 (1x→) Peso pallet 276 KG Altezza pallet 2,035 M
Pezzi per cartone	48	
Confezioni per cartone	2	
Peso del cartone	3,84 KG	
Tempi di Scongellamento	15'	
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C	

Croissant Pistacchio 80g




54980

Peso prodotto	80 G	 Pallettizzazione 9x8 (1x→) Peso pallet 276 KG Altezza pallet 2,035 M
Pezzi per cartone	48	
Confezioni per cartone	2	
Peso del cartone	3,84 KG	
Tempi di Scongellamento	15'	
Modalità di cottura	18-20' / 160-180°C	

Croissant Crema Nocciole e Cacao 80g



52252

Peso prodotto	80 G	 Pallettizzazione 9x8 (1x→) Peso pallet 276 KG Altezza pallet 2,035 M
Pezzi per cartone	48	
Confezioni per cartone	2	
Peso del cartone	3,84 KG	
Tempi di Scongellamento	15'	
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C	



Croissant
Multisemi 80g

Specialità Francesi

Pain au Chocolat 80g (burro 21%)



28921

Peso prodotto	80 G		Pallettizzazione	8x8 (1x→)	
Pezzi per cartone	70				
Confezioni per cartone	2	Peso pallet	358 KG	Altezza pallet	2,016 M
Peso del cartone	5,6 KG				
Tempi di scongelamento	15'				
Modalità di cottura	16-20' / 170°C				

Pain au Chocolat 80g



54264

Peso prodotto	80 G		Pallettizzazione	6x8 (1x→)	
Pezzi per cartone	48				
Confezioni per cartone	2	Peso pallet	307 KG	Altezza pallet	2,005 M
Peso del cartone	3,84 KG				
Tempi di scongelamento	15'				
Modalità di cottura	14-18' / 180-190°C				

Pain au Chocolat Plant Based

100%
Plant-Based



55974

Peso prodotto	80 G		Pallettizzazione	10x8 (1x→)	
Pezzi per cartone	48				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	307 KG	Altezza pallet	2,005 M
Peso del cartone	3,84 KG				
Tempi di Scongellamento	20'				
Modalità di cottura	16-20'/160-180°C				



Pain au Chocolat

Dal classico al plant-based: un pain au chocolat per tutti i gusti!

Due barrette di cioccolato, perfettamente avvolte da un impasto lievitato e sfogliato, in tre irresistibili varianti.

Al Burro

Sfogliatura fragrante e gusto autentico della tradizione francese.

(Burro: 21%)

SmartMix

Perfetto equilibrio di burro e margarina, dalle delicate note di burro.

Plant Based


100% vegetale e vegano, perfettamente bilanciato per un'offerta che soddisfa ogni esigenza!

Specialità Francesi

Pain Aux Raisins 93g




24654

Peso prodotto	93 G		Pallettizzazione	6x8 (1x→)
Pezzi per cartone	60			
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	268 KG	
Peso del cartone	5,6 KG			
Tempi di scongelamento	30'	Altezza pallet	1,657 M	
Modalità di cottura	20-25' / 190-210°C			

Roulé alla Cannella 93g




50196

Peso prodotto	93 G		Pallettizzazione	7x8 (1x→)
Pezzi per cartone	60			
Confezioni per cartone	2	Peso pallet	312 KG	
Peso del cartone	5,58 KG			
Tempi di scongelamento	20'	Altezza pallet	1,909 M	
Modalità di cottura	15-25' / 165-185°C			

Roulé Perle di Zucchero e Crema 120g (burro 18%)



49713

Peso prodotto	120 G		Pallettizzazione	12x8 (1x→)
Pezzi per cartone	36			
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	415 KG	
Peso del cartone	4,32 KG			
Tempi di scongelamento	30'	Altezza pallet	1,897 M	
Modalità di cottura	20-25' / 170-190°C			




Specialità Francesi

Torsade Crema e Pepite di Cioccolato 110g
(burro 15,5%)




29394

Peso prodotto	110 G		
Pezzi per cartone	50		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	5,5 KG	Pallettizzazione	12x8 (↑x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	528 KG
Modalità di cottura	23-25' / 180-200°C	Altezza pallet	2,017 M

Chausson aux Pommes 100g



34843

Peso prodotto	100 G		
Pezzi per cartone	54		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	5,4 KG	Pallettizzazione	14x8 (↑x→)
Tempi di scongelamento	60'	Peso pallet	605 KG
Modalità di cottura	18-22' / 190-210°C	Altezza pallet	1,895 M




*Chausson
aux Pommes
100g*

Mini Croissenterie - Linea hotel

Mini Croissant Bake Up 25g (burro 23,5%)




29126

Peso prodotto	25 G		
Pezzi per cartone	200		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	14x8 (1x→)
Peso del cartone	5 KG	Peso pallet	560 KG
Modalità di cottura	20-22' / 160-165°C	Altezza pallet	2,105 M

Mini Croissant Bake Up 40g (burro 25,5%)




31109

Peso prodotto	40 G		
Pezzi per cartone	130		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	14x8 (1x→)
Peso del cartone	5,2 KG	Peso pallet	582 KG
Modalità di cottura	18-20' / 165-175°C	Altezza pallet	2,105 M

Mini Croissant 30g (burro 25,5%)




53076

Peso prodotto	30 G		
Pezzi per cartone	100		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	9x8 (1x→)
Peso del cartone	3 KG	Peso pallet	216 KG
Tempi di scongelamento	20'	Altezza pallet	1,864 M
Modalità di cottura	10-12' / 170-180°C		

Mix Mini Croissant al Burro Farciti 40g (burro 17%)



37928

Peso prodotto	40 G		
Pezzi per cartone	90		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	12x8 (1x→)
Peso del cartone	3,6 KG	Peso pallet	346 KG
Tempi di scongelamento	15'	Altezza pallet	1,993 M
Modalità di cottura	16-18' / 170-180°C		

* Il burro utilizzato per l'impasto (la farcitura non contiene burro) è pari al 22%.






Mini Croissenterie - Linea hotel

Mini Croissant Dritto Vuoto 40g






56409

Peso prodotto	40 G		Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Pezzi per cartone	100			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	288 KG
Peso del cartone	4,4 KG			
Tempi di Scongelo	-		Altezza pallet	2,07 M
Modalità di cottura	15-18' / 160-165°C			

Mini Croissant Albicocca 45g






56411

Peso prodotto	45 G		Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Pezzi per cartone	90			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	291,6 KG
Peso del cartone	4,45 KG			
Tempi di Scongelo	-		Altezza pallet	2,07 M
Modalità di cottura	18-20' / 160-165°C			

Mini Croissant Crema Pasticcera 45g





56412

Peso prodotto	45 G		Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Pezzi per cartone	90			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	291,6 KG
Peso del cartone	4,45 KG			
Tempi di Scongelo	-		Altezza pallet	2,07 M
Modalità di cottura	18-20' / 160-165°C			

Mini Croissant Crema Nocciola 45g



56410

Peso prodotto	45 G		Pallettizzazione	8x9 (1x→)
Pezzi per cartone	90			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	291,6 KG
Peso del cartone	4,45 KG			
Tempi di Scongelo	-		Altezza pallet	2,07 M
Modalità di cottura	18-20' / 160-165°C			



Mix Mini Croissant al
Burro Farciti 40g
(burro 17%)




Mini Croissenterie - Linea hotel

Mini Croissant Multisemi 35g



56228


Peso prodotto	35 G		Pallettizzazione	9x8 (1x→)
Pezzi per cartone	144			
Confezioni per cartone	1			
Peso del cartone	5,04 KG		Peso pallet	363 KG
Tempi di Scongellamento	20'		Altezza pallet	1,999 M
Modalità di cottura	18-20'/160-165°C			

Mini Cornetto Vegano Vuoto 40g

Novità



62021

Peso prodotto	40 G		Pallettizzazione	9x9 (1x→)
Pezzi per cartone	72			
Confezioni per cartone	1			
Peso del cartone	2,88 KG		Peso pallet	262 KG
Tempi di Scongellamento	10-20'		Altezza pallet	-
Modalità di cottura	16-18'/180-190°C			



*Mini Croissant
Multisemi 35g*

Mini Specialità - Linea hotel

Mini Misto Viennoiserie 30g (burro 21%)



52702

Peso prodotto	30 G		Pallettizzazione 7x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	± 145		
Confezioni per cartone	3	Peso pallet	259 KG
Peso del cartone	4,62 KG	Altezza pallet	1,783 M
Tempi di scongelamento	30'		
Modalità di cottura	16-18' / 170°C		

Mini Pain au Chocolat 35g (burro 21%)



53075

Peso prodotto	35 G		Pallettizzazione 9x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	100		
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	252 KG
Peso del cartone	3,5 KG	Altezza pallet	1,864 M
Tempi di scongelamento	20'		
Modalità di cottura	10-12' / 170-180°C		

Mini Pain au Raisins 30g (burro 15%)



53074

Peso prodotto	30 G		Pallettizzazione 13x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	100		
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	312 KG
Peso del cartone	3 KG	Altezza pallet	1,913 M
Tempi di scongelamento	20'		
Modalità di cottura	15-25' / 170-180°C		

Mini Torsade Crema e Pepitedi Cioccolato 40g (burro 16%)



53896

Peso prodotto	40 G		Pallettizzazione 12x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	96		
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	369 KG
Peso del cartone	3,84 KG	Altezza pallet	2,017 M
Tempi di scongelamento	15'		
Modalità di cottura	17-19' / 170°C		



Mini Pain au Chocolat
35g (burro 21%)



*Mini Treccia con
Sciroppo d'acero e Noci
Pecan 40g (con sciroppo
d'acero)*



*Mini Pain au Raisins
30g (burro 15%)*



*Mini Torsade Crema e
Pepitedi Cioccolato 40g
(burro 16%)*




Mini Specialità - Linea hotel

Mini Chausson aux Pommes 40g (burro 27%)



52415

Peso prodotto	40 G		Pallettizzazione	13x8 (1x→)	
Pezzi per cartone	112				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	466 KG	Altezza pallet	1,770 M
Peso del cartone	4,48 KG				
Tempi di scongelamento	60'				
Modalità di cottura	10-15' / 190-200°C				

Mini Treccia con Sciroppo d'acero e Noci Pecan 40g (con sciroppo d'acero)




47917

Peso prodotto	40 G		Pallettizzazione	12x8 (1x→)	
Pezzi per cartone	96				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	367 KG	Altezza pallet	1,897 M
Peso del cartone	3,8 KG				
Tempi di scongelamento	15'				
Modalità di cottura	15' / 180°C				

Mix Mini Tentazione al Burro 30g



57449

Peso prodotto	30 G		Pallettizzazione	8x9 (1x→)	
Pezzi per cartone	140				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	302,4 KG	Altezza pallet	1,68 M
Peso del cartone	4,2 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	15-18' / 160-165°C				



*Mini Treccia con
Sciroppo d'acero e Noci
Pecan 40g (con sciroppo
d'acero)*




Pasta Sfoglia

Foglio Margarina




4750

Peso prodotto	625 G		
Dimensione prodotto	600X400 MM		
Pezzi per cartone	16		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	10 KG	Pallettizzazione	16x4 (↑x→)
Tempi di Scongelo	10'	Peso pallet	640 KG
Modalità di cottura	15-20' / 220°C	Altezza pallet	1,345 M

Foglio Burro (burro 32,5%)




21500

Peso prodotto	715 G		
Dimensione prodotto	600X400 MM		
Pezzi per cartone	14		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	10 KG	Pallettizzazione	16x4 (↑x→)
Tempi di Scongelo	7'	Peso pallet	640 KG
Modalità di cottura	15-30' / 200°C	Altezza pallet	1,345 M

Sfoglia Laminata



21419

Peso prodotto	910 G		
Dimensione prodotto	600X400 MM		
Pezzi per cartone	11		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	10,01 KG	Pallettizzazione	16x5 (↑x→)
Tempi di Scongelo	15'	Peso pallet	641 KG
Modalità di cottura	15-30' / 200-220°C	Altezza pallet	1,345 M



**Fagotto tre
cioccolati 90g**
pag 60



SPECIALITÀ




I FAGOTTI	60
LE TRECCE	65
LE SFOGLIE	67
ALTRE SPECIALITÀ ALLA FRUTTA	69

I FAGOTTI

FAGOTTO TRE CIOCCOLATI 90G






56268

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	45			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	291,6 KG
Peso del cartone	4,05 KG			
Tempi di Scongellamento	-		Altezza pallet	1,7 M
Modalità di cottura	22-25°/160-165°C			

FAGOTTO CREMA NOCCIOLA 90G






57287

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	62			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	401,76 KG
Peso del cartone	5,58 KG			
Tempi di Scongellamento	-		Altezza pallet	2,07 M
Modalità di cottura	22-25°/160-170°C			

FAGOTTO GOCCE DI CIOCCOLATO 80G






57285

Peso prodotto	80 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	70			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	401 KG
Peso del cartone	5,6 KG			
Tempi di Scongellamento	-		Altezza pallet	2,07 M
Modalità di cottura	22-25°/160-170°C			

FAGOTTO NOCCIOLA E COCCO 90G






57662

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	38			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	246,24 KG
Peso del cartone	3,42 KG			
Tempi di Scongellamento	-		Altezza pallet	1,7 M
Modalità di cottura	24-28°/160-180°C			

FAGOTTO CARAMELLO SALATO E CIOCCOLATO 95G



59659

Peso prodotto	95 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	38			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	259,9 KG
Peso del cartone	3,61 KG			
Tempi di Scongellamento	-		Altezza pallet	1,67 M
Modalità di cottura	25-28°/160-170°C			

NOVITÀ

FAGOTTO CARAMELLO SALATO E CIOCCOLATO 95G

Un nuovo fagotto che segue le tendenze più attuali del mercato: un mix di sapori e consistenze, irresistibilmente goloso!

L'impasto *mélange* dorato è ulteriormente arricchito dal topping di zucchero caramellato. All'interno, un'irresistibile combinazione di crema al caramello salato e al cioccolato: un'esperienza di gusto avvolgente!



UNA CROCCANTEZZA MAI PROVATA!

Prova il nuovo Fagotto Dubai Style
ripieno al pistacchio



NOVITÀ

FAGOTTO DUBAI STYLE

DOPPIA CROCCANTEZZA:

- PASTA KATAIFI NELLA FARCITURA
- CRISPIES DI CORNFLAKES IN SUPERFICIE



RICCA FARCITURA CON
CREMA DI PISTACCHIO E
PASTA KATAIFI




IMPASTO AL CACAO

FAGOTTO DUBAI STYLE 75G



62017


Peso prodotto	75 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	2,7 KG	Pallettizzazione	9x9 (1x→)
Tempi di Scongellamento	10-20'	Peso pallet	252 KG
Modalità di cottura	16-18'/180-190°C	Altezza pallet	-

I FAGOTTI

FAGOTTO CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE 90G




57290

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	45			
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	291,6 KG	Altezza pallet
Peso del cartone	4,05 KG			
Tempi di Scongellamento	-			
Modalità di cottura	22-25' / 160-170°C			1,7 M

FAGOTTO VEGANO NOCCIOLA E CEREALI 95G




56405

Peso prodotto	95 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	62			
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	424,08 KG	Altezza pallet
Peso del cartone	5,89 KG			
Tempi di Scongellamento	-			
Modalità di cottura	24-28' / 160-170°C			2,07 M

ROTOLOTTO NOCCIOLA 95G



56413

Peso prodotto	95 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	60			
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	410,4 KG	Altezza pallet
Peso del cartone	5,7 KG			
Tempi di Scongellamento	-			
Modalità di cottura	22-25' / 160-170°C			2,07 M

FAGOTTO CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE 90G

Un'irresistibile creazione di **pasta lievitata soffice e fragrante.**

Al cuore, una **golosa farcitura di crema al cioccolato bianco che si unisce alla freschezza del lampone**, per un equilibrio perfetto tra dolcezza e nota fruttata.

La decorazione finale con **granella di zucchero rosso** dona un **tocco di colore e croccantezza.**




LE TRECCE

TRECCIA CON CREMA ALLA NOCCIOLA E CACAO 85G




56415

Peso prodotto	85 G		Pallettizzazione	10x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	35			
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	294,53 KG	Altezza pallet
Peso del cartone	2,97 KG			
Tempi di Scongellamento	-			
Modalità di cottura	24-28' / 170-180°C			

TRECCIA CON CAMELLO SALATO E MANDORLE 95G




51887

Peso prodotto	95 G		Pallettizzazione	11x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	48			
Confezioni per cartone	2	Peso pallet	401 KG	Altezza pallet
Peso del cartone	4,56 KG			
Tempi di scongelamento	30-60'			
Modalità di cottura	20-25' / 175-185°C			

TRECCIA CON CREMA PASTICCERA 95G



52309

Peso prodotto	95 G		Pallettizzazione	11x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	48			
Confezioni per cartone	2	Peso pallet	401 KG	Altezza pallet
Peso del cartone	4,56 KG			
Tempi di scongelamento	30-60'			
Modalità di cottura	20-25' / 175-185°C			


TRECCIA CON SCIROPPO D'ACERO E NOCI PECAN 98G (CON BUSTINA)

Ricetta autentica



Disponibile nella versione senza bustina COD. 24937


45237

Peso prodotto	98 G		Pallettizzazione	11x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	48			
Confezioni per cartone	4	Peso pallet	401 KG	Altezza pallet
Peso del cartone	4,7 KG			
Tempi di Scongellamento	30'			
Modalità di cottura	23-25' / 165-175°C			

TRECCIA CON CREMA E AMARENA 100G



56416

Peso prodotto	100 G		Pallettizzazione	10x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	35			
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	315 KG	Altezza pallet
Peso del cartone	3,5 KG			
Tempi di Scongellamento	-			
Modalità di cottura	24-28' / 170-180°C			



COMING SOON

TUTTE LE NOSTRE SPECIALITÀ,
PRONTE A SORPRENDERE I TUOI CLIENTI

Treccia latte
panna frutti di
bosco 80g


Fagotto
notte di
stelle 90g

LE SFOGLIE

CONCHIGLIA CON CREMA DI NOCCIOLA 95G




56419

Peso prodotto	95 G		
Pezzi per cartone	40		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	9x9 (↑x→)
Peso del cartone	3,8 KG	Peso pallet	307,8 KG
Modalità di cottura	25-28' / 170-180°C	Altezza pallet	1,59 M

CONCHIGLIA CON CREMA LATTE E PANNA 95G




56417

Peso prodotto	95 G		
Pezzi per cartone	40		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	9x9 (↑x→)
Peso del cartone	3,8 KG	Peso pallet	307,8 KG
Modalità di cottura	25-28' / 170-180°C	Altezza pallet	1,59 M

CONCHIGLIA CON CREMA AL LATTE E PANNA E AMARENA 100G




56420

Peso prodotto	100 G		
Pezzi per cartone	40		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	9x9 (↑x→)
Peso del cartone	4 KG	Peso pallet	324 KG
Tempi di Scongellamento	-	Altezza pallet	1,59 M
Modalità di cottura	25-28' / 170-180°C		

SFOGLIAMELA 130G




50061

Peso prodotto	130 G		
Pezzi per cartone	27		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	15x8 (↑x→)
Peso del cartone	3,51 KG	Peso pallet	421 KG
Tempi di scongelamento	60'	Altezza pallet	1,875 M
Modalità di cottura	20' / 190°C		

MELUNOTTA 90G




56418

Peso prodotto	90 G		
Pezzi per cartone	40		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	11x9 (↑x→)
Peso del cartone	4 KG	Peso pallet	356,4 KG
Tempi di Scongellamento	-	Altezza pallet	1,5 M
Modalità di cottura	25-28' / 170-180°C		

TOSCANELLA CREMA E RISI 90G



57733

Peso prodotto	90 G		
Pezzi per cartone	40		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	11x9 (↑x→)
Peso del cartone	3,6 KG	Peso pallet	356,4 KG
Tempi di Scongellamento	-	Altezza pallet	1,47 M
Modalità di cottura	24-27' / 170-180°C		




NOVITÀ
Corona al gusto
di cheesecake
alla fragola 100g

ALTRE SPECIALITÀ ALLA FRUTTA

LIMONDÌ 85G




56414

Peso prodotto	85 G		Pallettizzazione	8x9 (↑ x →)	
Pezzi per cartone	70				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	428 KG	Altezza pallet	2,07 M
Peso del cartone	5,95 KG				
Tempi di Scongellamento	-				
Modalità di cottura	22-25' / 160-170°C				

CORONA AL GUSTO DI CHEESECAKE ALLA FRAGOLA 100G




50838

Peso prodotto	100 G		Pallettizzazione	12x8 (↑ x →)	
Pezzi per cartone	48				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	461 KG	Altezza pallet	1,945 M
Peso del cartone	4,7 KG				
Tempi di Scongellamento	20'				
Modalità di cottura	20-25' / 190-200°C				

CRESTA MASCARPONE E LAMPONI 100G




49722

Peso prodotto	100 G		Pallettizzazione	9x8 (↑ x →)	
Pezzi per cartone	45				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	259 KG	Altezza pallet	2,175 M
Peso del cartone	4,5 KG				
Tempi di scongelamento	30'				
Modalità di cottura	20-25' / 175-185°C				

GRIGLIOTTO CREMA E MELE 110G



12896

Peso prodotto	110 G		Pallettizzazione	14x8 (↑ x →)	
Pezzi per cartone	46				
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	404 KG	Altezza pallet	1,839 M
Peso del cartone	5,1 KG				
Tempi di Scongellamento	-				
Modalità di cottura	18-20' / 175-185°C				

NOVITÀ

UNA NUOVA FORMA PER UN GUSTO SENZA TEMPO!

Nasce un nuovo formato di pasta danese: la Corona, una creazione elegante e scenografica che porta volume e originalità nell'assortimento di specialità alla frutta. La base quadrata di pasta danese si gonfia in cottura creando bordi alti e dorati che donano **volume e leggerezza**. Al centro, una ricca **doppia farcitura di crema cheesecake al formaggio fresco e fragole**, rifinita con glassa lucida per un aspetto fresco e invitante.



**Doony's®
Sugar
pag 73**



DONUTS

THE CLASSICS

73

WONDER FLAVORS

Doony's decorati

74

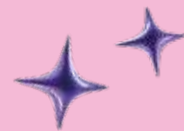
Doony's farciti

79

MAGIC MOMENTS

81





PERCHÈ SCEGLIERE LA MAGIA DI DOONY'S NEL TUO BAR

Con oltre **3,2 miliardi di donuts venduti ogni anno**, inserirli nella tua offerta è la mossa vincente!

Doony's offre **donuts di altissima qualità**, perfetti per aggiungere un tocco di magia alla giornata dei tuoi clienti e far crescere il tuo business.



SUPER DECORATI!

Usiamo decorazioni colorate e distinte per rendere accattivante la tua vetrina!



SUPER FARCITI

Utilizziamo un sistema ad iniezione composto da 12 aghi, per una farcitura fino all'ultimo morso.



SCONGELA E SERVI!

I nostri doony's sono pronti per essere serviti senza bisogno di cottura e mantengono la fragranza per oltre 48 ore.



PRATICHE CONFEZIONI

Sono imballati in vassoi salvaspazio pellicolati con etichetta; potrai conservarli senza il cartone per risparmiare spazio nel tuo pozzetto!



PIÙ SOFFICI E LEGGERI

Vengono cotti in 2 tempi, evitando la classica frittura ad immersione.

THE CLASSICS



DOONY'S® MINI CLASSICS MIX

Mini doony's vuoti ricoperti con glassa al gusto: vaniglia, cioccolato e fragola



56883

Peso prodotto	22 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	10x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,376 KG	Peso pallet	180,08 KG
Tempi di scongelamento	15-30'	Altezza pallet	1,905 M

DOONY'S® SUGAR

Tipico doony's ricoperto di zucchero semolato

Decorazione di zucchero migliorata



44347

Peso prodotto	49 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	1,8 KG	Peso pallet	183 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,965 M

DOONY'S® PINKY

Doony's ricoperto da una glassa rosa al gusto di fragola e decorato con scaglie di cioccolato bianco



58336

Peso prodotto	58 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,1 KG	Peso pallet	217 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,965 M

DOONY'S® CLASSICS MIX

Doony's glassati al gusto di cioccolato, vaniglia e fragola. In una pratica confezione assortita per soddisfare ogni esigenza



58337

Peso prodotto	58 G		
Pezzi per cartone	60		
Confezioni per cartone	5	Pallettizzazione	8x8 (↑ x →)
Peso del cartone	3,24 KG	Peso pallet	207 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,921 M



**Doony's®
Classisc Mix**


WONDER FLAVORS - DOONY'S DECORATI

DOONY'S® MINI FRUITY MIX

Deliziosi doony's ricoperti da una glassa al gusto di mirtillo, limone e arancia e decorati con coriandoli di zucchero multicolore.



56895

Peso prodotto	22 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	10x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,376 KG	Peso pallet	190,08 KG
Tempi di scongelamento	15'	Altezza pallet	1,905 M

DOONY'S® MARSHMALLOW

Doony's ricoperto con glassa al gusto di fragola e decorato con mini marshmallow rosa e bianchi



45815


Peso prodotto	54 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	12x6 (↑ x →)
Peso del cartone	2 KG	Peso pallet	140 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,933 M

DOONY'S® PINK CLOUD

Doony's ricoperto da una glassa di fragola e decorato con confetti di zucchero colorati



52409


Peso prodotto	54 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2 KG	Peso pallet	202 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,965 M

DOONY'S® CHOCOLATE

Doony's ricoperto da cioccolato belga e scagliette di cioccolato



44477

Peso prodotto	55 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2 KG	Peso pallet	206 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,965 M



**Doony's®
Mini Fruity
Mix**

**Doony's®
Pink cloud**






WONDER FLAVORS - DOONY'S DECORATI

DOONY'S® CANDY

Doony's rivestito con glassa di cioccolato al latte e decorato in superficie con un mix di confetti colorati ripieni di cioccolato



51952


Peso prodotto	56 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2 KG	Peso pallet	210 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,965 M

DOONY'S® ROCKY ROAD

Sfizioso doony's ispirato al Rocky Road, tipico dolce australiano. Ricoperto da cioccolato e decorato con marshmallow, croccante mou e brownie



54988


Peso prodotto	57 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,052 KG	Peso pallet	213 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,956 M

DOONY'S® CARAMEL

Doony's ricoperto con glassa al cioccolato fondevole, strisce di caramello e granella di mandorle caramellate



39979

Peso prodotto	56 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,088 KG	Peso pallet	217 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,965 M



**Doony's®
Rocky Road**



**Doony's®
Candy**





**Doony's®
Triple Chocolate**



**Doony's®
Choco zebra**





WONDER FLAVORS - DOONY'S FARCITI

DOONY'S® HAZELNUT

Doony's dal cuore soffice e leggero, con un ripieno cremoso alla nocciola e una delicata copertura a base di cacao.

**52956**

Peso prodotto	65 G		
Pezzi per cartone	36	Pallettizzazione	11x8 (↑ x →)
Confezioni per cartone	3	Peso pallet	206 KG
Peso del cartone	2,34 KG	Altezza pallet	1,685 M
Tempi di scongelamento	30-60'		

DOONY'S® STRAWBERRY

Doony's ricoperto di zucchero e scaglie di frutti rossi essiccati, gustoso e fresco ripieno alla fragola. Soffice e leggero

**52509**

Peso prodotto	67 G		
Pezzi per cartone	36	Pallettizzazione	11x8 (↑ x →)
Confezioni per cartone	3	Peso pallet	212 KG
Peso del cartone	2,41 KG	Altezza pallet	1,685 M
Tempi di scongelamento	30-60'		

DOONY'S® CHOCO ZEBRA

Doony's farcito al cioccolato e ricoperto da una glassa al cacao e decorato con linee di glassa bianca

**45038**

Peso prodotto	67 G		
Pezzi per cartone	36	Pallettizzazione	11x8 (↑ x →)
Confezioni per cartone	3	Peso pallet	212 KG
Peso del cartone	2,4 KG	Altezza pallet	1,685 M
Tempi di scongelamento	90-120'		

DOONY'S® NUTTY

Doony's farcito con crema di nocciole e decorato con nocciole caramellate

**48974**

Peso prodotto	69 G		
Pezzi per cartone	36	Pallettizzazione	12x8 (↑ x →)
Confezioni per cartone	3	Peso pallet	238 KG
Peso del cartone	2,484 KG	Altezza pallet	1,825 M
Tempi di scongelamento	90-120'		

DOONY'S® VANILLA ZEBRA

Doony's farcito con crema al gusto di vaniglia e ricoperto di glassa bianca, decorato con strisce di cioccolato fondente

**45040**

Peso prodotto	70 G		
Pezzi per cartone	36	Pallettizzazione	11x9 (↑ x →)
Confezioni per cartone	3	Peso pallet	222 KG
Peso del cartone	2,52 KG	Altezza pallet	1,685 M
Tempi di scongelamento	90-120'		

DOONY'S® TRIPLE CHOCOLATE

Doony's farcito con cioccolato e ricoperto di glassa al cioccolato con scaglie di triplo cioccolato: latte, fondente, bianco

**39542**

Peso prodotto	70 G		
Pezzi per cartone	36	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Confezioni per cartone	3	Peso pallet	262 KG
Peso del cartone	2,5 KG	Altezza pallet	1,965 M
Tempi di scongelamento	90-120'		


WONDER FLAVORS - DOONY'S FARCITI

DOONY'S® ZEBRA MIX

Doony's farciti con golose creme in tre varianti: lampone, cioccolato e crema pasticcera.




45107

Peso prodotto	67 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Palettizzazione	11x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,5 KG	Peso pallet	215 KG
Tempi di scongelamento	90-120'	Altezza pallet	1,685 M

DOONY'S® WONDER MIX



55237

Peso prodotto	54 G		
Pezzi per cartone	60		
Confezioni per cartone	5	Palettizzazione	8x8 (↑ x →)
Peso del cartone	3,66 KG	Peso pallet	234 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,921 M

DOONY'S® WONDER MIX

Doony's speciali ideati dalle ricette preferite dei consumatori italiani... Ottimi per regalare un pizzico di magia nella giornata dei tuoi clienti!

- Doony's® Triple Chocolate
- Doony's® Pinky
- Doony's® Candy
- Doony's® Nutty
- Doony's® Pink Cloud



MAGIC MOMENTS

DOONY'S® BERRYLICIOUS

Doony's ripieno di smoothie al gusto di mirtillo, ricoperto con glassa al mirtillo, pezzetti di meringa e granella di mirtillo in superficie.



51619

Peso prodotto	69 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,48 KG	Peso pallet	262 KG
Tempi di scongelamento	90-120'	Altezza pallet	1,965 M

DOONY'S® MANGO MELODY

Doony's farcito con smoothie al gusto di mango, ricoperto con glassa al mango, pezzetti di meringa e granella di mango in superficie.



51618

Peso prodotto	69 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,48 KG	Peso pallet	262 KG
Tempi di scongelamento	90-120'	Altezza pallet	1,965 M

DOONY'S® RASPBERRY DREAM

Doony's farcito al lampone e cioccolato. Ricoperto con una glassa di cioccolato, decorato con strisce di glassa bianca e lampone essiccato.



54990

Peso prodotto	69 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,484 KG	Peso pallet	258 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,965 M

DOONY'S® LEMON MERINGUE

Doony's al gusto di meringata al limone: ripieno di una deliziosa crema al limone e ricoperto di piccole meringhe.



54989

Peso prodotto	70 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,52 KG	Peso pallet	262 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,965 M



MAGIC MOMENTS

DOONY'S® JAFFA CHOCOLATE

Doony's che ricorda la deliziosa Jaffa Cake: ripieno di una cremosa crema all'arancia, ricoperto di cioccolato al latte e decorato con strisce di glassa all'arancia.



54987

Peso prodotto	70 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,844 KG	Peso pallet	296 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,965 M

DOONY'S® MILLIONAIRE

Doony's ripieno di caramello, ricoperto con glassa a base di cacao e decorato con crumble di biscotto al caramello salato.



54986

Peso prodotto	71 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	13x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,556 KG	Peso pallet	266 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,965 M

DOONY'S® MAGIC MIX



54998

Peso prodotto	79 G		
Pezzi per cartone	60		
Confezioni per cartone	5	Pallettizzazione	8x8 (↑ x →)
Peso del cartone	4,152 KG	Peso pallet	266 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,921 M

DOONY'S® MAGIC MIX



Doony's dai gusti sorprendenti e decorazioni straordinarie. Ispirati alle celebri ricette di torte e dessert per concedere un momento di piacere unico ai tuoi clienti! 5 doony's per rendere magica la vetrina del tuo bar:

- Doony's® Millionaires
- Doony's® Lemon Meringue
- Doony's® Jaffa Chocolate
- Doony's® Raspberry Dream
- Doony's® Rocky Road



DAL FAMOSO BISCOTTO AL CAMELLO NASCE IL NUOVO BISCOFF® DONUT



Crumble di **Biscoff®**

NOVITÀ




Crema spalmabile
Biscoff®

BISCOFF® DONUT

Donut realizzato con un soffice impasto lievitato, decorato con crumble di biscotto Biscoff® e ripieno di crema spalmabile Biscoff®



48347

Peso prodotto	71 G		
Pezzi per cartone	36		
Confezioni per cartone	3	Pallettizzazione	11x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,556 KG	Peso pallet	225 KG
Tempi di scongelamento	30-60'	Altezza pallet	1,685 M

DONUTS

Prova subito il gusto dell'iconico

Mars® Donut



MARS® DONUT

Doony's realizzato con un impasto al cacao, ricoperto di cioccolato Mars® e arricchito con gocce di cioccolato e strisce al gusto caramello.



54107



Peso prodotto
Pezzi per cartone
Confezioni per cartone
Peso del cartone
Tempi di scongelamento

57 G
36
3
2 KG
30-60'



Pallettizzazione 13x8 (↑ x →)
Peso pallet 213 KG
Altezza pallet 1,965 M

Ricoperto
di cioccolato
Mars®

Impasto
al cacao

Decorato
con gocce
di cioccolato e
strisce al gusto
caramello

QUEST'ANNO DOONY'S TI ACCOMPAGNA IN OGNI STAGIONE

CONTATTA IL TUO
AGENTE DI ZONA PER
RIMANERE SEMPRE
AGGIORNATO SUI
DOONY'S STAGIONALI

CREA VARIETÀ NELLA VETRINA CON I DOONY'S STAGIONALI

Codice prodotto	Nome prodotto	Peso prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso del cartone	Tempi di scongelamento
56864	Doony's® Light magic	57 G	36	3	2,052 KG	30-60'
56863	Doony's® Dark magic	70 G	36	3	2,52 KG	90-120'
56763	Doony's® Halloween magic mix	57-70 G	36	3	2,6 KG	90-120'
56765	Doony's® Winter magic	57 G	36	3	2,052 KG	30-60'
51034	Doony's® Christmas	56 G	36	3	2,016 KG	30-60'
53942	Doony's® Love magic	54 G	36	3	1,94 KG	30-60'
52465	Doony's® Football	58 G	36	3	2,088 KG	30-60'

NOVITÀ
TIRAMISÙ SAVOIARDI
MONOPORZIONE
pag 89



PASTICCERIA ITALIANA

PASTICCERIA ITALIANA

88

PASTICCERIA ITALIANA

BABÀ PREMIUM AL RUM MONOPORZIONE 100G

NOVITÀ



61401

Peso prodotto	155 G
Pezzi per cartone	12
Peso del cartone	1,86 KG
Tempi di scongelamento	4 H



Pallettizzazione	18x8 (↑x→)
Peso pallet	267,84KG
Altezza pallet	1,78 M

PASTICCIOTTO CREMA

NOVITÀ



57482

Peso prodotto	120 G
Pezzi per cartone	30
Peso del cartone	3,6 KG
Tempi di scongelamento	2 H
Modalità di cottura	7-10°/180°C



Pallettizzazione	13x10 (↑x→)
Peso pallet	468 KG
Altezza pallet	1,710 M

PASTICCIOTTO MIGNON CREMA 60G

NOVITÀ



57481

Peso prodotto	60 G
Pezzi per cartone	50
Peso del cartone	3 KG
Tempi di scongelamento	1 H
Modalità di cottura	7-10°/180°C



Pallettizzazione	13x9 (↑x→)
Peso pallet	351 KG
Altezza pallet	1,710 M



NOVITÀ
BABÀ PREMIUM AL RUM
MONOPORZIONE 100G




PASTICCERIA ITALIANA

PASTICCIOTTO CREMA AMARENA 110G

NOVITÀ



57480

Peso prodotto	110 G		
Pezzi per cartone	30		
Peso del cartone	3,3 KG	Pallettizzazione	17x8 (↑x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	448,8 KG
Modalità di cottura	15-20'/180°C	Altezza pallet	1,952 M

PASTICCIOTTO CIOCCOLATO 120G

NOVITÀ



57479


Peso prodotto	120 G		
Pezzi per cartone	30		
Peso del cartone	3,6 KG	Pallettizzazione	13x9 (↑x→)
Tempi di scongelamento	2 H	Peso pallet	421,2 KG
Modalità di cottura	7-10'/180°C	Altezza pallet	1,710 M

BRIOCHE

NOVITÀ



57137


Peso prodotto	90 G		
Pezzi per cartone	20		
Peso del cartone	1,8 KG	Pallettizzazione	10x9 (↑x→)
Tempi di scongelamento	1 H	Peso pallet	162 KG
		Altezza pallet	2 M

CANNOLO SICILIANO

NOVITÀ



57147


Peso prodotto	120 G		
Pezzi per cartone	10		
Peso del cartone	1,2 KG	Pallettizzazione	30x10 (↑x→)
Tempi di scongelamento	5/6 H	Peso pallet	360 KG
		Altezza pallet	1,8 M

CUORE DI CIOCCOLATO MONOPORZIONE

NOVITÀ



57674

Peso prodotto	100 G		
Pezzi per cartone	12		
Peso del cartone	1,2 KG	Pallettizzazione	20x8 (↑x→)
Modalità di cottura	30" in microonde	Peso pallet	192 KG
		Altezza pallet	1,2 M

TIRAMISÙ SAVOIARDI MONOPORZIONE

NOVITÀ



57691

Peso prodotto	110 G		
Pezzi per cartone	9		
Peso del cartone	0,99 KG	Pallettizzazione	20x10 (↑x→)
Tempi di scongelamento	5/6 H	Peso pallet	198 KG
		Altezza pallet	2,04 M

ROCKY ROAD

pag 94



TORTE E MUFFIN

Torte	92
Altre specialità	94
Muffin	96

TORTE

DOUBLE CHOCOLATE BROWNIE



55006

Peso prodotto | 1,6 KG
 Vassoi per cartone | 3
 Fette a vassoio | 24
 Peso del cartone | 4,80 KG
 Tempi di scongelamento | 3 H



Pallettizzazione | 11x6 (↑x→)
 Peso pallet | 317 KG
 Altezza pallet | 1,894 M

VIENNESE ALLE MELE



48473

Peso torta | 1,8 KG
 Torte per cartone | 4
 Fette per torta | 12
 Peso del cartone | 7,2 KG
 Tempi di scongelamento | 9 H



Pallettizzazione | 6x12 (↑x→)
 Peso pallet | 518 KG
 Altezza pallet | 1,747 M

TORTA COCCO E LAMPONE



51508

Peso vassoio | 2,05 KG
 Vassoi per cartone | 3
 Fette a vassoio | 24
 Peso del cartone | 6,15 KG
 Tempi di scongelamento | 9 H



Pallettizzazione | 9x8 (↑x→)
 Peso pallet | 442 KG
 Altezza pallet | 1,846 M

TORTA COCCO CIOCCO



50967

Peso vassoio | 2,5 KG
 Vassoi per cartone | 3
 Fette a vassoio | 21
 Peso del cartone | 7,5 KG
 Tempi di scongelamento | 9 H



Pallettizzazione | 11x8 (↑x→)
 Peso pallet | 607 KG
 Altezza pallet | 1,839 M



TORTE

CHOCOLATE PIE DAY & NIGHT



47811

Peso torta | 1,1 KG
Torte per cartone | 4
Fette per torta | 12
Peso del cartone | 4,4 KG
Tempi di scongelamento | 9 H



Pallettizzazione | 6x12 (↑x→)
Peso pallet | 317 KG
Altezza pallet | 1,717 M

BANANA CAKE



50698

Peso torta | 1,2 KG
Torte per cartone | 4
Fette per torta | 12
Peso del cartone | 4,8 KG
Tempi di scongelamento | 4 H



Pallettizzazione | 6x12 (↑x→)
Peso pallet | 432 KG
Altezza pallet | 1,717 M

CHOCOLATE FUDGE MELT DOWN



53317

Peso vassoio | 2,3 KG
Vassoi per cartone | 3
Fette a vassoio | 24
Peso del cartone | 6,9 KG
Tempi di scongelamento | 6 H



Pallettizzazione | 11x6 (↑x→)
Peso pallet | 455 KG
Altezza pallet | 1,894 M



TORTE

ROCKY ROAD



53316

Peso vassoio | 2,35 KG
 Vassoi per cartone | 3
 Fette a vassoio | 36
 Peso del cartone | 7,05 KG
 Tempi di scongelamento | 8 H



Pallettizzazione | 11x6 (↑x→)
 Peso pallet | 465 KG
 Altezza pallet | 1,894 M

TORTA ALLE FRAGOLE



55507

Peso prodotto | 2,8 KG
 Vassoi per cartone | 3
 Fette a vassoio | 18
 Peso del cartone | 8,64 KG
 Tempi di scongelamento | 16 H



Pallettizzazione | 9x8 (↑x→)
 Peso pallet | 622 KG
 Altezza pallet | 1,828 M

ALTRE SPECIALITÀ

WAFFLE ZUCCHERATO 115 G



5225

Peso prodotto | 115 G
 Pezzi per cartone | 50
 Confezioni per cartone | 1
 Peso del cartone | 5,7 KG
 Tempi di scongelamento | 4 H



Pallettizzazione | 15x4 (↑x→)
 Peso pallet | 345 KG
 Altezza pallet | 1,81 M



**TORTA
ALLE
FRAGOLE**



MUFFIN

MINI MUFFIN MISTI



**BUSTE CON
GUSTI MISTI**



42464

Peso prodotto	15 G
Pezzi per cartone	150
Confezioni per cartone	10
Peso del cartone	2,2 KG
Tempi di scongelamento	30-60'



Pallettizzazione	10x8 (↑x→)
Peso pallet	180 KG
Altezza pallet	1,945 M

MINI MUFFIN ARTIGIANALI

NOVITÀ



57454

Peso prodotto	30 G
Pezzi per cartone	30
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	1,05 KG
Tempi di scongelamento	2/3 H



Pallettizzazione	20x8 (↑x→)
Peso pallet	160 KG
Altezza pallet	1,2 M



MUFFIN

PREMIUM MUFFIN TRIPLO CIOCCOLATO



41587

Peso prodotto	112 G
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	3
Peso del cartone	4 KG
Tempi di scongelamento	30-60'



Pallettizzazione	6x8 (↑x→)
Peso pallet	195 KG
Altezza pallet	1,981 M

PREMIUM MUFFIN CREMA DI NOCCIOLE



41589

Peso prodotto	112 G
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	3
Peso del cartone	4 KG
Tempi di scongelamento	30-60'



Pallettizzazione	6x8 (↑x→)
Peso pallet	195 KG
Altezza pallet	1,981 M

PREMIUM MUFFIN LAMPO LIMO



41590

Peso prodotto	112 G
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	3
Peso del cartone	4 KG
Tempi di scongelamento	30-60'



Pallettizzazione	6x8 (↑x→)
Peso pallet	195 KG
Altezza pallet	1,981 M

PREMIUM MUFFIN MELA E CANNELLA



41588

Peso prodotto	112 G
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	3
Peso del cartone	4 KG
Tempi di scongelamento	30-60'



Pallettizzazione	6x8 (↑x→)
Peso pallet	195 KG
Altezza pallet	1,981 M

PREMIUM MUFFIN CIOCCOLATO E CARMELLO



43752

Peso prodotto	112 G
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	3
Peso del cartone	4 KG
Tempi di scongelamento	30-60'



Pallettizzazione	6x8 (↑x→)
Peso pallet	195 KG
Altezza pallet	1,981 M

PREMIUM MUFFIN CHEESECAKE E MIRTILLO



43754











Peso prodotto	112 G
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	3
Peso del cartone	4,032 KG
Tempi di scongelamento	30-60'



Pallettizzazione	6x8 (↑x→)
Peso pallet	194 KG
Altezza pallet	1,981 M


COLAZIONE ALL'ITALIANA

Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero pagina
I SUPERCLASSICI – CORNETTI VUOTI						
56387	Cornetto superclassico glassato 65g		65 G	62	4,43 KG	16
56269	Cornetto superclassico glassato 80g		80 G	52	4,3 KG	16
57175	Cornetto superclassico 65g		65 G	62	4,03 KG	17
56385	Cornetto superclassico 80g		80 G	52	4,160 KG	17
57332	Cornetto superclassico 95g		95 G	45	4,275 KG	17
I SUPERCLASSICI – CORNETTI FARCITI						
56392	Cornetto superclassico crema glassato 75g		75 G	62	3,12 KG	18
56390	Cornetto superclassico albicocca glassato 75g		75 G	62	3,12 KG	18
56391	Cornetto superclassico crema nocciole glassato 75g		75 G	62	3,12 KG	18
56388	Cornetto superclassico crema glassato 90g		90 G	52	4,679 KG	18
56386	Cornetto superclassico albicocca glassato 90g		90 G	52	4,679 KG	18
56389	Cornetto superclassico crema nocciole glassato 90g		90 G	52	4,679 KG	18
57325	Cornetto superclassico albicocca 90g		90 G	52	4,680 KG	19
57329	Cornetto superclassico crema nocciole 90g		90 G	52	4,680 KG	19
I REGAL						
56393	Gran cornetto regal curvo vuoto 85g		85 G	45	3,825 KG	20
56394	Gran cornetto regal all'albicocca 98g		98 G	45	4,1 KG	20
56395	Gran cornetto regal alla crema 98g		98 G	45	4,1 KG	20
56396	Gran cornetto regal alla crema nocciola 98g		98 G	45	4,1 KG	20

Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero pagina
I REGAL - L'AGRUMATO						
59671	Cornetto regal vuoto 70g		70 G	45	3,15 KG	22
56519	Gran cornetto regal vuoto 85g		85 G	45	4,5 KG	22
59672	Gran cornetto regal albicocca 98g		98 G	45	4,41 KG	22
59673	Gran cornetto regal crema limone 98g		98 G	45	4,41 KG	22
59674	Gran cornetto regal crema nocciola 98g		98 G	45	4,41 KG	22
59677	Gran cornetto regal del sud 100g farcito con crema e amarena		100 G	45	4,5 KG	22
ISCHIT'AMO						
56402	Cornetto ischit'amo vuoto 95g		95 G	40	3,8 KG	24
56403	Cornetto ischit'amo crema e amarena 105g		105 G	40	4,2 KG	24
I FARCITISSIMI						
56397	Cornetto farcitissimo crema 95g		95 G	52	4,94 KG	25
56398	Cornetto farcitissimo crema nocciola 95g		95 G	52	4,94 KG	25
56399	Cornetto farcitissimo albicocca 95g		95 G	52	4,94 KG	25
GLI ABBRACCI						
56400	Cornetto abbraccio alla nocciola 98g		98 G	62	6,07 KG	26
56401	Cornetto abbraccio frutti rossi 98g		98 G	62	6,07 KG	26
59654	Cornetto abbraccio pistacchio 105g		105 G	52	5,46 KG	26
I PLANT BASED - CORNETTI VUOTI						
62001	Cornetto vegano dritto vuoto 60g		60 G	60	3,6 KG	27
56271	Cornetto vegano dritto vuoto 75g		75 G	52	3,9 KG	27
62005	Cornetto vegano curcuma vuoto 75g		75 G	48	3,6 KG	27

Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero pagina
--------	-------------	--	---------------	-------------------	------------------	---------------

I PLANT BASED – CORNETTI FARCITI

62004	Cornetto vegano integrale arancia 80g		80 G	60	4,8 KG	29
62011	Cornetto vegano curvo albicocca 70g		70 G	52	3,64 KG	29
62007	Cornetto vegano grano saraceno ribes 95g		95 G	48	4,56 KG	29
62006	Cornetto vegano farro e mora 80g		80 G	48	3,84 KG	29
62000	Cornetto vegano papaya mango 90g		90 G	48	4,32 KG	30
62009	Cornetto vegano il moro frutti di bosco 80g		80 G	52	3,84 KG	31

CORNETTI INTEGRALI E MULTICEREALI

56407	Cornetto curvo multicereali vuoto 70g		70 G	52	3,64 KG	32
62010	Cornetto curvo integrale miele 70g		70 G	48	3,36 KG	32
56406	Cornetto curvo multicereali frutti di bosco 80g		80 G	52	4,160 KG	32




CIAMBELLE

56429	Mini ciambella zuccherata 25g		25 G	120	2,64 KG	35
56422	Ciambella zuccherata 60g		60 G	36	2,16 KG	35
56421	Maxi ciambella zuccherata 100g		100 G	30	3 KG	35

KRAPFEN VUOTI

61022	Mini krapfen vuoto 15g		15 G	166	2,5 KG	36
56423	Krapfen vuoto glassato 60g		60 G	24	1,44 Kg	36
56424	Krapfen vuoto 60g		60 G	48	2,88 Kg	36

KRAPFEN FARCITI

56280	Mini krapfen crema 30g		30 G	96	2,88 Kg	37
56425	Krapfen alla crema 80g		80 G	24	1,92 KG	37
56426	Krapfen crema nocciole 80g		80 G	24	1,92 KG	37
56427	Krapfen albicocca 80g		80 G	24	1,92 KG	37

























Colazione alla francese

Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero di pagina
Croissanterie al burro - Vuoti						
54263	Croissant Vuoto Dritto 60g (burro 23,5%)		60 G	50	3 KG	40
24812	Polacchina al Burro 70g (burro 26,5%)		70 G	72	5 KG	40
54619	Croissant Extra Sublime		75 G	50	3,75 KG	40
50676	Croissant Curvo al Burro 80g (burro 23,5%)		80 G	72	4,8 KG	40
23675	Croissant Vuoto al Burro 80g (burro 23,5%)		80 G	60	5,76 KG	40
Croissanterie al burro - 100% cotti						
53126	Croissant Vuoto 100% cotto 65g		65 G	36	2,34 KG	41
53127	Croissant Vuoto 100% cotto pretagliato 65g		65 G	36	2,34 KG	41
Croissanterie al burro - Bake Up						
52233	Bake Up 60g (burro 25,5%)		60 G	100	6 KG	43
37359	Bake Up 80g (burro 25,5%)		80 G	70	5,6 KG	43
Croissanterie al burro - Farciti						
37515	Croissant Albicocca 90g (burro 16,5%)		90 G	44	4 KG	44
37516	Croissant Crema di Nocciole 90g (burro 16,5%)		90 G	44	4 KG	44
37756	Croissant Crema 90g (burro 16,5%)		90 G	44	4 KG	44
37517	Croissant Lampone 90g (burro 16,5%)		90 G	44	4 KG	44
Croissanterie SmartMix - Vuoti						
52254	Croissant Vuoto 70g		70 G	60	4,20 KG	46
48392	Croissant Multisemi 80g		80 G	54	4,32 KG	46

Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero di pagina
Croissanterie SmartMix - Farciti						
52251	Croissant Albicocca 80g		80 G	48	3,84 KG	47
52253	Croissant Crema 80g		80 G	48	3,84 KG	47
54980	Croissant Pistacchio 80g		80 G	48	3,84 KG	47
52252	Croissant Crema Nocciole e Cacao 80g		80 G	48	3,84 KG	47
Specialità Francesi						
28921	Pain au Chocolat 80g (burro 21%)		80 G	70	5,6 KG	48
54264	Pain au Chocolat 80g		80 G	48	3,84 KG	48
55974	Pain au Chocolat Plant Based		80 G	48	3,84 KG	48
24654	Pain Aux Raisins 93g		93 G	60	5,6 KG	49
50196	Roulé alla Cannella 93g		93 G	60	5,58 KG	49
49713	Roulé Perle di Zucchero e Crema 120g (burro 18%)		120 G	36	4,32 KG	49
29394	Torsade Crema e Pepite di Cioccolato 110g (burro 15,5%)		110 G	50	5,5 KG	50
34843	Chausson aux Pommes 100g		100 G	54	5,4 KG	50
Mini Croissanterie - Linea hotel						
29126	Mini Croissant Bake Up 25g (burro 23,5%)		25 G	200	5 KG	51
31109	Mini Croissant Bake Up 40g (burro 25,5%)		40 G	130	5,2 KG	51
53076	Mini Croissant 30g (burro 25,5%)		30 G	100	3 KG	51
37928	Mix Mini Croissant al Burro Farciti 40g (burro 17%)		40 G	90	3,6 KG	51
56409	Mini Croissant Dritto Vuoto 40g		40 G	100	4,4 KG	52
56411	Mini Croissant Albicocca 45g		45 G	90	4,45 KG	52
56412	Mini Croissant Crema Pasticcera 45g		45 G	90	4,45 KG	52
56410	Mini Croissant Crema Nocciola 45g		45 G	90	4,45 KG	52

Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero di pagina
Mini Croissanterie - Linea hotel						
56228	Mini Croissant Multisemi 35g		35 G	144	5,04 KG	53
62021	Mini Cornetto Vegano Vuoto 40g		40 G	72	2,88 KG	53
Mini Specialità - Linea hotel						
52702	Mini Misto Viennoiserie 30g (burro 21%)		30 G	± 145	4,62 KG	54
53075	Mini Pain au Chocolat 35g (burro 21%)		35 G	100	3,5 KG	54
53074	Mini Pain au Raisins 30g (burro 15%)		30 G	100	3 KG	54
53896	Mini Torsade Crema e Pepitedi Cioccolato 40g (burro 16%)		40 G	96	3,84 KG	54
52415	Mini Chausson aux Pommes 40g (burro 27%)		40 G	112	4,48 KG	56
47917	Mini Treccia con Sciroppo d'acero e Noci Pecan 40g (con sciroppo d'acero)		40 G	96	3,8 KG	56
57449	Mix Mini Tentazione al Burro 30g		30 G	140	4,2 KG	56
Pasta Sfoglia						
4750	Foglio Margarina		625 G	16	10 KG	57
21500	Foglio Burro (burro 32,5%)		715 G	14	10 KG	57
21419	Sfoggia Laminata		910 G	11	10,01 KG	57

SPECIALITÀ



Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero di pagina
I FAGOTTI						
56268	Fagotto tre cioccolati 90g		90 G	45	4,05 KG	60
57287	Fagotto crema nocciola 90g		90 G	62	5,58 KG	60
57285	Fagotto gocce di cioccolato 80g		80 G	70	5,6 KG	60
57662	Fagotto nocciola e cocco 90g		90 G	38	3,42 KG	60
59659	Fagotto caramello salato e cioccolato 95g		95 G	38	3,61 KG	60
62017	Fagotto dubai style 75g		75 G	36	2,7 KG	63
57290	Fagotto cioccolato bianco e lampone 90g		90 G	45	4,05 KG	64
56405	Fagotto vegano nocciola e cereali 95g		95 G	62	5,89 KG	64
56413	Rotolotto nocciola 95g		95 G	60	5,7 KG	64
LE TRECCE						
56415	Treccia con crema alla nocciola e cacao 85g		85 G	35	2,97 KG	65
51887	Treccia con caramello salato e mandorle 95g		95 G	48	4,56 KG	65
52309	Treccia con crema pasticceria 95g		95 G	48	4,56 KG	65
45237	Treccia con sciroppo d'acero e noci pecan 98g (con bustina)		98 G	48	4,7 KG	65
56416	Treccia con crema e amarena 100g		100 G	35	3,5 KG	65
LE SFOGLIE						
56419	Conchiglia con crema di nocciola 95g		95 G	40	3,8 KG	67
56417	Conchiglia con crema latte e panna 95g		95 G	40	3,8 KG	67
56420	Conchiglia con crema al latte e panna e amarena 100g		100 G	40	4 KG	67
50061	Sfogliamela 130g		130 G	27	3,51 KG	67
56418	Melunotta 90g		90 G	40	4 KG	67
57733	Toscanella crema e riso 90g		90 G	40	3,6 KG	67
ALTRE SPECIALITÀ ALLA FRUTTA						
56414	Limondi 85g		85 G	70	5,95 KG	69
50838	Corona al gusto di cheesecake alla fragola 100g		100 G	48	4,7 KG	69
49722	Cresta mascarpone e lamponi 100g		100 G	45	4,5 KG	69
12896	Grigliotto crema e mele 110g		110 G	46	5,1 KG	69

DONUTS








DOONY'S®

Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero di pagina
--------	-------------	--	---------------	-------------------	------------------	------------------









THE CLASSICS

56883	Doony's® Mini Classics Mix		22 G	36	2,376 KG	73
44347	Doony's® Sugar		49 G	36	1,8 KG	73
58336	Doony's® Pinky		58 G	36	2,1 KG	73
58337	Doony's® Classics Mix		58 G	60	3,24 KG	73

WONDER FLAVORS - DOONY'S DECORATI

56895	Doony's® Mini Fruity Mix		22 G	36	2,376 KG	74
45815	Doony's® Marshmallow		54 G	36	2 KG	74
52409	Doony's® Pink Cloud		54 G	36	2 KG	74
44477	Doony's® Chocolate		55 G	36	2 KG	74
51952	Doony's® Candy		56 G	36	2 KG	76
54988	Doony's® Rocky Road		57 G	36	2,052 KG	76
39979	Doony's® Caramel		56 G	36	2,088 KG	76

WONDER FLAVORS - DOONY'S FARCITI

52956	Doony's® Hazelnut		65 G	35	2,34 KG	79
52509	Doony's® Strawberry		67 G	36	2,41 KG	79
45038	Doony's® Choco Zebra		67 G	36	2,4 KG	79
48974	Doony's® Nutty		69 G	36	2,484 KG	79
45040	Doony's® Vanilla Zebra		70 G	36	2,52 KG	79
39542	Doony's® Triple Chocolate		70 G	36	2,5 KG	79
45107	Doony's® Zebra Mix		67 G	36	2,5 KG	80
55237	Doony's® Wonder Mix		54 G	60	3,66 KG	80

Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero di pagina
MAGIC MOMENTS						
51619	Doony's® Berrylicious		69 G	36	2,48 KG	81
51618	Doony's® Mango Melody		69 G	36	2,48 KG	81
54990	Doony's® Raspberry Dream		69 G	36	2,484 KG	81
54989	Doony's® Lemon Meringue		70 G	36	2,52 KG	81
54987	Doony's® Jaffa Chocolate		70 G	36	2,844 KG	82
54986	Doony's® Millionaire		71 G	36	2,556 KG	82
54998	Doony's® Magic Mix		79 G	60	4,152 KG	82
48347	Biscoff® Donut		71 G	36	2,556 KG	83
54107	Mars® Donut		57 G	36	2 KG	84










PASTICCERIA E MUFFIN



Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero pagina
PASTICCERIA ITALIANA						
61401	Babà premium al rum monoporzione 100g		155 G	12	1,86 KG	88
57482	Pasticciotto crema		120 G	30	3,6 KG	88
57481	Pasticciotto mignon crema 60g		60 G	50	3 KG	88
57480	Pasticciotto crema amarena 110g		110 G	30	3,3	89
57479	Pasticciotto cioccolato 120g		120 G	30	3,6 KG	89
57137	Brioche		90 G	20	1,8 KG	89
57147	Cannolo siciliano		120 G	10	1,2 KG	89
57674	Cuore di cioccolato monoporzione		110 G	12	1,2 KG	89
57691	Tiramisù savoiardi monoporzione		110 G	9	0,99 KG	89



Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero di pagina
TORTE						
55006	Double chocolate brownie		1,6 KG	3	4,80 KG	92
48473	Viennese alle mele		1,8 KG	4	7,2 KG	92
51508	Torta cocco e lampone		2,05 KG	3	6,15 KG	92
50967	Torta cocco ciocco		2,5 KG	3	7,5 KG	92
47811	Chocolare pie day & night		1,1 KG	4	4,4 KG	93
50698	Banana cake		1,2 KG	4	4,8 KG	93
53317	Chocolate fudge melt down		2,3 KG	3	6,9 KG	93
53316	Rocky road		2,35 KG	3	7,05 KG	94
55507	Torta alle fragole		2,8 KG	3	8,64 KG	94

Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero di pagina
ALTRE SPECIALITÀ						
5225	Waffle zuccherato 115 g		115 G	50	5,7 KG	94
MUFFIN						
42464	Mini muffin misti		15 G	150	2,2 KG	96
57454	Mini muffin artigianali		30 G	30	1,05 KG	96
41587	Premium muffin triplo cioccolato		112 G	36	4 KG	97
41589	Premium muffin crema di nocciole		112 G	36	4 KG	97
41590	Premium muffin lampo limo		112 G	36	4 KG	97
41588	Premium muffin mela e cannella		112 G	36	4 KG	97
43752	Premium muffin cioccolato e caramello		112 G	36	4 KG	97
43754	Premium muffin cheesecake e mirtillo		112 G	36	4,032 KG	97



LABORATORIO
LIZZI
PASTICCERIA

**BANQUET
D'OR**
DEPUIS 1983

DOONY'S

**PÂTISSERIE
DU CHEF**



Vandemoortele Europe N.V.
Sede secondaria Italia
Via Fiorenzo Semini 12, Genova 16163 (GE) - Italy
T +39 010 723161
F +39 010 7231665
info.italia@vandemoortele.com
www.vandemoortele.com

