



ITALIA

READY  
MADE  
BASES

**FB**

READY  
MADE  
BASES

Catalogo Stock 2026

Una Dolce Storia Italiana  
A Sweet Italian Story



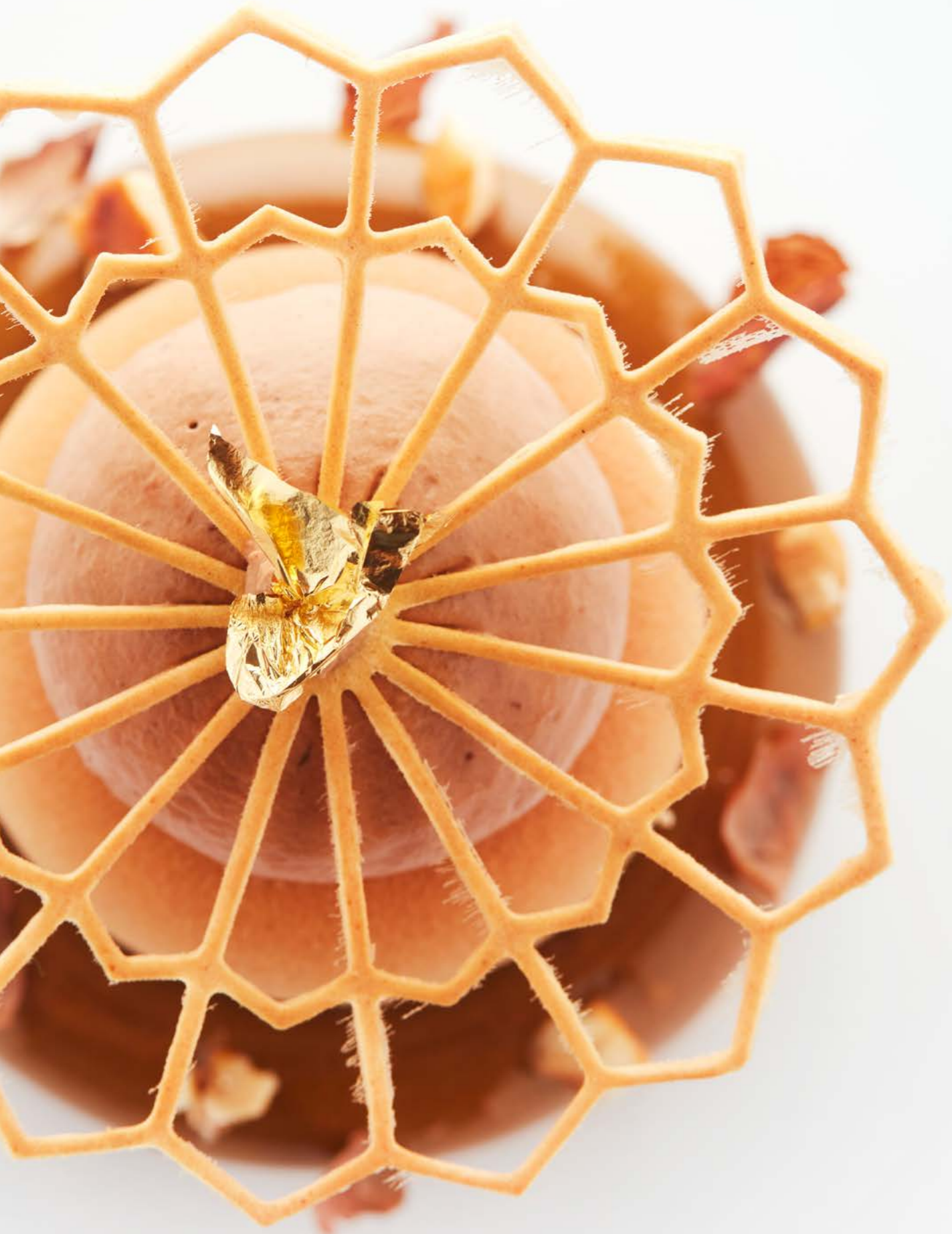
## INDICE

Ready Made Bases  
Una dolce storia italiana  
Produzione  
Sostenibilità  
I 5 consigli del pasticcere

Modern Line  
Classic Line  
Skinny Line  
Crumble Line  
Pastry Bases Line  
Macaron Line  
Macaron Frozen Line  
Sponge Cake Line  
Puff Pastry Line  
Choux Line  
Italian Traditional Line  
Meringue Line  
Choco Line

## PAGINE

2-3  
4-5  
6-7  
8-9  
10-11  
  
12-17  
18-23  
24-27  
28-29  
30-31  
32-35  
36-37  
38-41  
42-47  
48-51  
52-55  
56-59  
60-61



# READY

PRODUCIAMO SEMILAVORATI PRONTI PER L'INDUSTRIA DELLA PASTICCERIA E DELLA GASTRONOMIA.

Rispondiamo con rapidità alle incalzanti richieste del mercato, facendovi risparmiare tempo e rendendovi ancor più competitivi e puntuali nei risultati e nel servizio.

# MADE

PROponiamo un'AMPIA GAMMA DI REFERENZE PRODOTTE CON MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ.

Un invitante ventaglio di deliziose forme per rendere attuali le vostre belle, originali creazioni.

# BASES

LE NOSTRE BASI, LE VOSTRE FARCITURE: UN INCONTRO ALL'INSEGNA DELL'ECCELLENZA.

Quando la base è in sintonia con il vertice dei gusti d'oggi, ogni creazione può diventare, con il vostro estro professionale, un piccolo capolavoro.



# Una dolce storia italiana:

PORTARE DOLCEZZA NELLA VITA DEI NOSTRI CLIENTI È LA NOSTRA MISSIONE E SEGUIAMO QUESTO OBIETTIVO CON PASSIONE E COMPETENZA.

La nostra azienda ha sede nella provincia di Treviso, a pochi passi dalla magica Venezia, un luogo che unisce tradizione e innovazione. Siamo radicati nel cuore del mercato italiano e distribuiamo i nostri prodotti in molti Paesi del mondo.

Creiamo semilavorati che spaziano nella tradizione della pasticceria e gastronomia italiana: dalla pasta frolla alla pasta brisé, dal pan di Spagna alla pasta sfoglia, fino a bigné, tartelle, cannoli, e l'influenza raffinata dei Macarons. La nostra offerta è variegata e si distingue per una metodica produttiva sicura e altamente affidabile, pensata per la pasticceria, il catering e la gelateria.

Proponiamo basi pronte, facili da completare con l'estro e la maestria pasticceria che contraddistingue il nostro settore. Il nostro obiettivo principale è offrire prodotti di alta qualità, selezionando con cura le materie prime e creando ricette sempre all'avanguardia per rispondere alle continue evoluzioni del mercato. Su richiesta, sviluppiamo soluzioni personalizzate, realizzando prodotti tailor-made per soddisfare le esigenze specifiche dei nostri clienti.

Alla guida di Hermes srl c'è Gianmaria Franceschini, giovane imprenditore che ha saputo raccogliere l'eredità di famiglia, proiettando l'azienda in una visione moderna e dinamica. Cresciuto con la passione per l'automazione e il fascino della pasticceria, ha saputo coniugare innovazione e tradizione, mantenendo sempre salda la qualità artigianale.

Oggi, Gianmaria è supportato da un team giovane e motivato, che condivide valori fondamentali come serietà, collaborazione e passione per il lavoro ben fatto. In azienda investiamo continuamente nella formazione e in un ambiente positivo, dove ogni collaboratore può crescere e contribuire al successo comune.

Hermes srl non è solo un'azienda, è una squadra che crede nell'eccellenza, nella responsabilità e nel valore delle persone. Dietro ogni semilavorato c'è un gruppo unito, che ogni giorno lavora con dedizione per offrire prodotti sicuri, versatili e di qualità costante.



# Produzione

PRODUCIAMO TARTELLETTE DI FROLLA CON PASSIONE, INNOVAZIONE E CURA PER OGNI DETTAGLIO

La nostra produzione nasce dall'incontro tra tradizione pasticceria italiana e tecnologia avanzata.

Ogni tartelletta di frolla prende forma all'interno di linee produttive studiate per garantire precisione, costanza e sicurezza alimentare, senza mai perdere di vista l'essenza artigianale che caratterizza le nostre ricette.

Investiamo costantemente in impianti moderni e in sistemi di manutenzione preventiva che ci permettono di mantenere elevati standard qualitativi e di ridurre al minimo gli sprechi e i fermi macchina. L'uso di sensori e controlli digitali ci consente di monitorare ogni fase del processo, assicurando affidabilità e continuità produttiva.

Il cuore pulsante della nostra attività è la Ricerca & Sviluppo: un laboratorio dinamico dove sperimentiamo nuove ricette, miglioriamo la resa delle formulazioni esistenti e studiamo soluzioni in linea con evoluzioni del mercato. La combinazione tra esperienza, innovazione e attenzione alle tendenze ci permette di proporre tartellette versatili, personalizzabili e sempre al passo con le esigenze dei nostri partner.

Produciamo con un approccio sostenibile, adottando soluzioni tecnologiche che ottimizzano l'efficienza energetica e riducono l'impatto ambientale. In questo modo, riusciamo a unire gusto, qualità e responsabilità in un prodotto che è garanzia di affidabilità per i professionisti della pasticceria e dell'industria dolciaria.

Ogni giorno, la passione, la cura e la ricerca della perfezione guidano il nostro lavoro, trasformando un semplice guscio di frolla in una base solida e versatile, pronta ad accogliere la creatività di chi la utilizza.



# Sostenibilità

ENERGIA PULITA, RISPETTO PER L'AMBIENTE E PASSIONE: LA NOSTRA RICETTA PER UN DOMANI PIÙ DOLCE.

La nostra idea di dolcezza va oltre i prodotti che realizziamo ogni giorno: per noi significa anche rispetto, responsabilità e cura verso l'ambiente che ci ospita.

Crediamo che la qualità non possa prescindere dalla sostenibilità, e per questo abbiamo intrapreso un percorso fatto di scelte concrete e quotidiane. L'installazione del nostro impianto fotovoltaico ci permette di produrre energia pulita e ridurre in modo significativo le emissioni di CO<sub>2</sub>, mentre la restante parte del fabbisogno energetico proviene esclusivamente da fonti rinnovabili certificate.

Ma non ci fermiamo qui: miglioriamo costantemente l'efficienza dei nostri processi, riduciamo gli sprechi e sperimentiamo soluzioni innovative che possano avere un impatto positivo non solo sull'ambiente, ma anche sulle persone e sul territorio.

Sostenibilità, per noi, non è una moda effimera: è un impegno quotidiano, un viaggio che affrontiamo con la stessa passione e dedizione che mettiamo nelle nostre creazioni. Vogliamo essere un partner affidabile per i nostri clienti, condividere obiettivi sempre più ambiziosi e dimostrare che si può crescere con responsabilità.

Il nostro futuro lo immaginiamo così: fatto di energia pulita, di collaborazioni virtuose e di una dolcezza che sappia lasciare un segno positivo non solo sul palato, ma anche sul pianeta.



ELEGANZA, CROCCANTEZZA E PRATICITÀ.  
CON LE NOSTRE TARTELLETTE, OGNI DETTAGLIO CONTA.  
SEGUI QUESTE REGOLE E OFFRI UN'ESPERIENZA PERFETTA, AD OGNI MORSO.

# I 5 consigli del pasticcere

## PER UN RISULTATO OTTIMALE

Scopri i segreti per una pasticceria croccante e perfetta, seguendo cinque semplici ma fondamentali consigli:

### 1. PER UNA TARTELLETTA PIÙ CROCCANTE NEL TEMPO, È FONDAMENTALE UN RIPIENO CON UN ALTO CONTENUTO DI GRASSI.

Per garantire una croccantezza duratura, preferisci ripieni con un alto contenuto lipidico. Ideali mousse, ganache, creme spalmabili o ai formaggi. Per le applicazioni da forno (come quiche), aggiungi amido di mais o di riso a uova e panna: aiuterà la crema a legare e ridurrà la quantità di umidità rilasciata in cottura.

### 2. ATTENZIONE: LEGHIAMO BENE L'ACQUA DELLA FARCITURA.

L'acqua è il nemico numero uno della frolla. Usa amidi (mais o riso) per ottenere farciture più stabili e compatte. In caso di decorazioni con frutta, evita il contatto diretto con il bordo della tartelletta per non compromettere la croccantezza nel tempo.

### 3. MEGLIO EVITARE FARCITURE CALDE.

Non superare i 30°C: temperature più elevate scioglierebbero il rivestimento interno, rendendo la base morbida in breve tempo.

### 4. COME GESTIRE IL CONGELATO.

Le tartellette sono pensate per un uso espresso, ma possono essere abbattute e conservate in freezer.

- Dopo la farcitura, abbatti per 30 minuti e poi congela.
- Scongela gradualmente in frigorifero (+4°C) per almeno 30 minuti. Evita lo scongelamento a temperatura ambiente: lo shock termico genera condensa e compromette la friabilità della frolla.

### 5. UTILIZZO DI FARCITURE LIQUIDE.

Puoi usare puree o composte morbide, purché non tocchino direttamente la frolla.

Crea una barriera di crema grassa sul fondo, versa la parte liquida e richiudi con una massa più soda per preservare la struttura.



## Modern Line ø 34 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione          | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|-----------------------|------------------------|------------|
| 063695 | 34 x h 20  | Tartelletta Burro     | sfuso   loose          | 300        |
| 063049 | 34 x h 20  | Tartelletta Burro     | blisterato   blistered | 336        |
| 063910 | 34 x h 20  | Tartelletta CON Burro | sfuso   loose          | 300        |
| 063295 | 34 x h 20  | Tartelletta Brisè     | sfuso   loose          | 300        |

## Modern Line Cacao ø 34 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione               | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|----------------------------|------------------------|------------|
| 063057 | 34 x h 20  | Tartelletta Burro al Cacao | sfuso   loose          | 300        |
| 063050 | 34 x h 20  | Tartelletta Burro al Cacao | blisterato   blistered | 336        |
| 063264 | 34 x h 20  | Tartelletta Dolce al Cacao | sfuso   loose          | 300        |
| 063051 | 34 x h 20  | Tartelletta Dolce al Cacao | blisterato   blistered | 336        |

## Modern Line ø 43 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione          | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|-----------------------|------------------------|------------|
| 063543 | 43 x h 20  | Tartelletta Burro     | sfuso   loose          | 250        |
| 063061 | 43 x h 20  | Tartelletta Burro     | blisterato   blistered | 216        |
| 063213 | 43 x h 20  | Tartelletta CON Burro | sfuso   loose          | 250        |
| 945074 | 43 x h 20  | Tartelletta Brisè     | sfuso   loose          | 250        |

## Modern Line Cacao ø 43 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione               | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|----------------------------|------------------------|------------|
| 063058 | 43 x h 20  | Tartelletta Burro al Cacao | sfuso   loose          | 250        |
| 063059 | 43 x h 20  | Tartelletta Burro al Cacao | blisterato   blistered | 216        |
| 063469 | 43 x h 20  | Tartelletta Dolce al Cacao | sfuso   loose          | 250        |
| 063168 | 43 x h 20  | Tartelletta Dolce al Cacao | blisterato   blistered | 216        |

## Modern Line ø 65 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione          | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|-----------------------|------------------------|------------|
| 063874 | 65 x h 20  | Tartelletta Burro     | blisterato   blistered | 90         |
| 063915 | 65 x h 20  | Tartelletta CON Burro | blisterato   blistered | 90         |

## Modern Line Cacao ø 65 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione               | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|----------------------------|------------------------|------------|
| 063060 | 65 x h 20  | Tartelletta Burro al Cacao | blisterato   blistered | 90         |
| 063278 | 65 x h 20  | Tartelletta Dolce al Cacao | blisterato   blistered | 90         |

## Modern Line ø 80 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione          | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|-----------------------|------------------------|------------|
| 267243 | 80 x h 20  | Tartelletta Burro     | blisterato   blistered | 72         |
| 267245 | 80 x h 20  | Tartelletta CON Burro | blisterato   blistered | 72         |

## Modern Line Cacao ø 80 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione               | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|----------------------------|------------------------|------------|
| 267242 | 80 x h 20  | Tartelletta Burro al Cacao | blisterato   blistered | 72         |
| 267244 | 80 x h 20  | Tartelletta Dolce al Cacao | blisterato   blistered | 72         |

## Modern Line Bases ø 130 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|--------------|------------------------|------------|
| 063302 | 130 x h 20 | Fondo Dolce  | blisterato   blistered | 50         |

## Modern Line Bases ø 180 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|--------------|------------------------|------------|
| 063790 | 180 x h 20 | Fondo Burro  | blisterato   blistered | 14         |
| 063789 | 180 x h 20 | Fondo Dolce  | blisterato   blistered | 14         |

## Modern Line Bases ø 200 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|--------------|------------------------|------------|
| 063837 | 200 x h 20 | Fondo Burro  | blisterato   blistered | 12         |
| 063838 | 200 x h 20 | Fondo Dolce  | blisterato   blistered | 12         |

## Modern Line Bases ø 220 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|--------------|------------------------|------------|
| 063062 | 220 x h 20 | Fondo Burro  | blisterato   blistered | 12         |
| 063840 | 220 x h 20 | Fondo Dolce  | blisterato   blistered | 12         |



## Modern Line Bases ø 260 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|--------------|------------------------|------------|
| 063843 | 260 x h 20 | Fondo Burro  | blisterato   blistered | 8          |
| 063864 | 260 x h 20 | Fondo Dolce  | blisterato   blistered | 8          |



## Modern Line Bases ø 175x175 mm

| Codice | Dimensioni       | Ricettazione | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------------|--------------|------------------------|------------|
| 063885 | 175 x 175 x h 20 | Fondo Burro  | blisterato   blistered | 12         |



## Modern Line Bases ø 250 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|--------------|-----------------|------------|
| 945684 | 250 x h 20 | Fondo Burro  | sfuso   loose   | 8          |



## Modern Line Bases ø 150 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|--------------|-----------------|------------|
| 945683 | 155 x h 20 | Fondo Burro  | sfuso   loose   | 12         |





## Classic Line ø 38 mm - micro



| Codice | Dimensioni | Ricettazione               | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|----------------------------|-----------------|------------|
| 063126 | 38 x h 20  | Tartelletta Dolce al Burro | sfuso   loose   | 300        |
| 063119 | 38 x h 20  | Tartelletta Dolce          | sfuso   loose   | 300        |
| 063123 | 38 x h 20  | Tartelletta Brisè          | sfuso   loose   | 300        |

## Classic Line ø 44 mm - mignon



| Codice | Dimensioni | Ricettazione               | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|----------------------------|-----------------|------------|
| 063362 | 44 x h 20  | Tartelletta Burro          | sfuso   loose   | 250        |
| 063127 | 44 x h 20  | Tartelletta Dolce al Burro | sfuso   loose   | 250        |
| 063118 | 44 x h 20  | Tartelletta Dolce          | sfuso   loose   | 250        |
| 063125 | 44 x h 20  | Tartelletta Brisè          | sfuso   loose   | 250        |

## Classic Line Cacao ø 44 mm - mignon



| Codice | Dimensioni | Ricettazione            | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------------------|-----------------|------------|
| 063130 | 44 x h 20  | Tartelletta Dolce Cacao | sfuso   loose   | 250        |

## Classic Line ø 52 mm



| Codice | Dimensioni | Ricettazione      | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|-----------------|------------|
| 063398 | 52 x h 20  | Tartelletta Burro | sfuso   loose   | 250        |
| 063284 | 52 x h 20  | Tartelletta Brisè | sfuso   loose   | 250        |

## Classic Line Cacao ø 52 mm



| Codice | Dimensioni | Ricettazione            | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------------------|-----------------|------------|
| 063432 | 52 x h 20  | Tartelletta Dolce Cacao | sfuso   loose   | 250        |

## Classic Line ø 74 mm - grande



| Codice | Dimensioni | Ricettazione               | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|----------------------------|-----------------|------------|
| 063364 | 74 x h 20  | Tartelletta Burro          | sfuso   loose   | 100        |
| 063128 | 74 x h 20  | Tartelletta Dolce al Burro | sfuso   loose   | 100        |
| 063120 | 74 x h 20  | Tartelletta Dolce          | sfuso   loose   | 100        |

## Classic Line ø 95 mm - gigante



| Codice | Dimensioni | Ricettazione         | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|----------------------|-----------------|------------|
| 063387 | 95 x h 20  | Tart. Dolce Burro    | sfuso   loose   | 72         |
| 063150 | 95 x h 20  | Tart. Dolce al Burro | sfuso   loose   | 72         |
| 063149 | 95 x h 20  | Tart. Dolce          | sfuso   loose   | 72         |

## Classic Line Barchetta L 67 mm



| Codice | Dimensioni | Ricettazione    | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-----------------|-----------------|------------|
| 063365 | 67 x h 20  | Barchetta Burro | sfuso   loose   | 250        |
| 063124 | 67 x h 20  | Barchetta Brisè | sfuso   loose   | 250        |

## Classic Line Barchetta Cacao L 67 mm



| Codice | Dimensioni | Ricettazione               | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|----------------------------|-----------------|------------|
| 063131 | 67 x h 20  | Tartelletta Dolce al Cacao | sfuso   loose   | 250        |



## Classic Line 45 x 45 mm



| Codice | Dimensioni     | Ricettazione      | Confezionamento | Pz per box |
|--------|----------------|-------------------|-----------------|------------|
| 063351 | 45 x 45 x h 20 | Tartelletta Burro | sfuso   loose   | 250        |
| 063393 | 45 x 45 x h 20 | Tartelletta Dolce | sfuso   loose   | 250        |
| 063394 | 45 x 45 x h 20 | Tartelletta Brisè | sfuso   loose   | 250        |

## Classic Line Cacao 45 x 45 mm



| Codice | Dimensioni     | Ricettazione               | Confezionamento | Pz per box |
|--------|----------------|----------------------------|-----------------|------------|
| 063705 | 45 x 45 x h 20 | Tartelletta Dolce al Cacao | sfuso   loose   | 250        |

## Classic Line 80 x 80 mm



| Codice | Dimensioni     | Ricettazione            | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|----------------|-------------------------|------------------------|------------|
| 063993 | 80 x 80 x h 20 | Tartelletta Dolce Burro | blisterato   blistered | 72         |
| 063333 | 80 x 80 x h 20 | Tartelletta Dolce       | blisterato   blistered | 72         |

## Classic Line Cacao 80 x 80 mm



| Codice | Dimensioni     | Ricettazione               | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|----------------|----------------------------|------------------------|------------|
| 063347 | 80 x 80 x h 20 | Tartelletta Dolce al Cacao | blisterato   blistered | 72         |







### Skinny Line ø 35 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione      | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|-----------------|------------|
| 063656 | 35 x h 20  | Tartelletta Burro | sfuso   loose   | 300        |
| 063653 | 35 x h 20  | Tartelletta Dolce | sfuso   loose   | 300        |



### Skinny Line ø 36 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione      | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|-----------------|------------|
| 063836 | 36 x h 10  | Tartelletta Burro | sfuso   loose   | 300        |
| 945912 | 36 x h 10  | Tartelletta Brisè | sfuso   loose   | 300        |



### Skinny Line ø 40 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione      | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|-----------------|------------|
| 063658 | 40 x h 18  | Tartelletta Burro | sfuso   loose   | 250        |
| 063654 | 40 x h 18  | Tartelletta Dolce | sfuso   loose   | 250        |



### Skinny Line ø 48 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione      | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|-----------------|------------|
| 063000 | 48 x h 10  | Tartelletta Burro | sfuso   loose   | 250        |
| 063811 | 48 x h 10  | Tartelletta Dolce | sfuso   loose   | 250        |



### Skinny Line ø 50 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione       | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|--------------------|-----------------|------------|
| 063798 | 50 x h 20  | Tartelletta. Dolce | sfuso   loose   | 250        |



### Skinny Line ø 54 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione      | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|-----------------|------------|
| 063241 | 54 x h 22  | Tartelletta Burro | sfuso   loose   | 250        |

| Codice | Dimensioni | Ricettazione                | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-----------------------------|-----------------|------------|
| 063857 | 54 x h 22  | Tartelletta Dolce con burro | sfuso   loose   | 250        |



### Skinny Line ø 70 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione      | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|-----------------|------------|
| 063678 | 70 x h 20  | Tartelletta Burro | sfuso   loose   | 100        |
| 063655 | 70 x h 20  | Tartelletta Dolce | sfuso   loose   | 100        |



### Skinny Line ø 86 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione      | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|------------------------|------------|
| 063545 | 86 x h 13  | Tartelletta Burro | blisterato   blistered | 99         |



### Skinny Line ø 100 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione      | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|------------------------|------------|
| 945143 | 100 x h 20 | Tartelletta Dolce | blisterato   blistered | 72         |



### Skinny Line ø 35 mm

| Codice | Dimensioni | Ricettazione             | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|--------------------------|------------------------|------------|
| 063042 | 35 x h 20  | Tartelletta Neutra Burro | blisterato   blistered | 280        |

# CRUMBLE LINE



## Granella frolla Burro

| Codice | Ricettazione               | Confezionamento | Pz per box |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|
| 267412 | rivestito classico   sweet | sacchetto   bag | 5 x 1Kg    |



## Granella frolla Burro

| Codice | Ricettazione            | Confezionamento | Pz per box |
|--------|-------------------------|-----------------|------------|
| 267414 | rivestito cacao   cocoa | sacchetto   bag | 5 x 1Kg    |



## Granella frolla Burro

| Codice | Ricettazione                       | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------------------------------|-----------------|------------|
| 267415 | rivestito cacao nero   black cocoa | sacchetto   bag | 5 x 1Kg    |



## Granella frolla

| Codice | Ricettazione                     | Confezionamento | Pz per box |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|
| 267416 | rivestito dolce classico   sweet | sacchetto   bag | 5 x 1Kg    |



## Granella frolla

| Codice | Ricettazione                  | Confezionamento | Pz per box |
|--------|-------------------------------|-----------------|------------|
| 267418 | rivestito dolce cacao   cocoa | sacchetto   bag | 5 x 1Kg    |

# PASTRY BASES LINE



## Dischi Frolla



| Codice | Dimensioni | Descrizione | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------|-----------------|------------|
| 267216 | 60         | classico    | sfuso           | 200        |

## Disco Frolla



| Codice | Dimensioni | Descrizione | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------|-----------------|------------|
| 267215 | 230        | classico    | sfuso           | 18         |

## Trancio sfoglia



| Codice | Dimensioni | Descrizione   | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|---------------|-----------------|------------|
| 267330 | 100 x 50   | fogli sfoglia | sfuso           | 40         |

## Trancio sfoglia



| Codice | Dimensioni | Descrizione   | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|---------------|-----------------|------------|
| 267225 | 390 x 290  | fogli sfoglia | sfuso           | 6          |

MACARON LINE



## Coque de Macarons Ivory 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione    | Confezionamento          | Peso per box |
|--------|------------|----------------|--------------------------|--------------|
| 063265 | 35 x h 20  | Avorio   Ivory | vaschetta   plastic tray | 6 x 250 g    |

## Coque de Macarons Brown 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione     | Confezionamento          | Peso per box |
|--------|------------|-----------------|--------------------------|--------------|
| 063266 | 35 x h 20  | Marrone   Brown | vaschetta   plastic tray | 6 x 250 g    |

## Coque de Macarons Green 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione   | Confezionamento          | Peso per box |
|--------|------------|---------------|--------------------------|--------------|
| 063269 | 35 x h 20  | Verde   Green | vaschetta   plastic tray | 6 x 250 g    |

## Coque de Macarons Orange 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione        | Confezionamento          | Peso per box |
|--------|------------|--------------------|--------------------------|--------------|
| 063267 | 35 x h 20  | Arancione   Orange | vaschetta   plastic tray | 6 x 250 g    |

## Coque de Macarons Yellow 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione     | Confezionamento          | Peso per box |
|--------|------------|-----------------|--------------------------|--------------|
| 063968 | 35 x h 20  | Giallo   Yellow | vaschetta   plastic tray | 6 x 250 g    |

## Coque de Macarons Pink 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione | Confezionamento          | Peso per box |
|--------|------------|-------------|--------------------------|--------------|
| 063268 | 35 x h 20  | Rosa   Pink | vaschetta   plastic tray | 6 x 250 g    |

## Coque de Macarons Gold 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione | Confezionamento          | Peso per box |
|--------|------------|-------------|--------------------------|--------------|
| 063067 | 35 x h 20  | Oro   Gold  | vaschetta   plastic tray | 6 x 250 g    |

## Coque de Macarons Light Blue 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione          | Confezionamento          | Peso per box |
|--------|------------|----------------------|--------------------------|--------------|
| 063065 | 35 x h 20  | Azzurro   Light Blue | vaschetta   plastic tray | 6 x 250 g    |

## Coque de Macarons Black 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione  | Confezionamento          | Peso per box |
|--------|------------|--------------|--------------------------|--------------|
| 945134 | 35 x h 20  | Nero   Black | vaschetta   plastic tray | 6 x 250 g    |

## Coque de Macarons Purple 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione    | Confezionamento          | Peso per box |
|--------|------------|----------------|--------------------------|--------------|
| 945131 | 35 x h 20  | Viola   Purple | vaschetta   plastic tray | 6 x 250 g    |

## Coque de Macarons Assorted 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione  | Confezionamento          | Peso per box |
|--------|------------|--|--------------------------|--------------|
| 063287 | 35 x h 20  | Arancione · Giallo · Rosa · Marrone · Avorio · Verde | vaschetta   plastic tray | 6 x 250 g    |

## Coque de Macarons Assorted 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione  | Confezionamento          | Peso per box |
|--------|------------|--|--------------------------|--------------|
| 063063 | 35 x h 20  | Azzurro · Rosa · Giallo · Marrone · Avorio · Verde | vaschetta   plastic tray | 6 x 250 g    |

# MACARON FROZEN LINE

Macaron da pasticceria  
FROZEN - ASSORTITI

COD: 267552

misure ..... 42mm  
pz per scatola ..... 70  
confezionamento ..... 2 blister x 35 pz



Mirtillo



Pistacchio



Vaniglia



Cioccolato



Lampone



Limone



Caffè





## Roullé h 7

| Codice | Dimensioni          | Descrizione   | Confezionamento | Pz per box |
|--------|---------------------|---------------|-----------------|------------|
| 945396 | P 380 x L 560 x h 7 | roullé   roll | flow pack       | 12         |



## Pan di spagna cacao h 13

| Codice | Dimensioni           | Descrizione                        | Confezionamento | Pz per box |
|--------|----------------------|------------------------------------|-----------------|------------|
| 945394 | P 380 x L 560 x h 13 | pan di spagna cacao   cocoa sponge | flow pack       | 8          |



## Roullé cacao h 7

| Codice | Dimensioni          | Descrizione               | Confezionamento | Pz per box |
|--------|---------------------|---------------------------|-----------------|------------|
| 945422 | P 380 x L 560 x h 7 | roullé cacao   cocoa roll | flow pack       | 12         |



## Pan di spagna h 18

| Codice | Dimensioni           | Descrizione                 | Confezionamento | Pz per box |
|--------|----------------------|-----------------------------|-----------------|------------|
| 945160 | P 380 x L 560 x h 18 | pan di spagna   sponge cake | flow pack       | 6          |



## Roullé h 9

| Codice | Dimensioni          | Descrizione             | Confezionamento | Pz per box |
|--------|---------------------|-------------------------|-----------------|------------|
| 267247 | P 380 x L 560 x h 9 | roullé alto   high roll | flow pack       | 10         |



## Pan di spagna cacao h 18

| Codice | Dimensioni           | Descrizione                             | Confezionamento | Pz per box |
|--------|----------------------|---|-----------------|------------|
| 945161 | P 380 x L 560 x h 18 | pan di spagna cacao   cocoa sponge cake | flow pack       | 6          |



## Pan di spagna h 13

| Codice | Dimensioni           | Descrizione                 | Confezionamento | Pz per box |
|--------|----------------------|-----------------------------|-----------------|------------|
| 945391 | P 380 x L 560 x h 13 | pan di spagna   sponge cake | flow pack       | 8          |



## Pan di spagna h 40

| Codice | Dimensioni           | Descrizione                     | Confezionamento | Pz per box |
|--------|----------------------|---------------------------------|-----------------|------------|
| 945162 | P 380 x L 560 x h 40 | gran pasticceria   great pastry | flow pack       | 3          |





### Cannoli Sfoglia L 55 mm - micro

| Codice | Dimensioni  | Descrizione               | Confezionamento | Pz per box |
|--------|-------------|---------------------------|-----------------|------------|
| 063169 | L 55 x h 30 | Cannoli Sfoglia Margarina | sfuso   loose   | 150        |



### Cannoli Sfoglia L 65 mm - mignon

| Codice | Dimensioni  | Descrizione               | Confezionamento | Pz per box |
|--------|-------------|---------------------------|-----------------|------------|
| 063163 | L 65 x h 33 | Cannoli Sfoglia Margarina | sfuso   loose   | 120        |



### Cannoli Sfoglia L 110 mm - grandi

| Codice | Dimensioni   | Descrizione               | Confezionamento | Pz per box |
|--------|--------------|---------------------------|-----------------|------------|
| 063170 | L 110 x h 35 | Cannoli Sfoglia Margarina | sfuso   loose   | 60         |



### Cannoli Sfoglia L 110 mm - XL

| Codice | Dimensioni   | Descrizione               | Confezionamento | Pz per box |
|--------|--------------|---------------------------|-----------------|------------|
| 063590 | L 110 x h 45 | Cannoli Sfoglia Margarina | sfuso   loose   | 105        |



### Cannoli Sfoglia L 140 mm - baguette

| Codice | Dimensioni   | Descrizione               | Confezionamento | Pz per box |
|--------|--------------|---------------------------|-----------------|------------|
| 063090 | L 140 x h 30 | Cannoli Sfoglia Margarina | sfuso   loose   | 90         |



### Cannoli Sfoglia Burro L 55 mm - micro

| Codice | Dimensioni  | Descrizione           | Confezionamento | Pz per box |
|--------|-------------|-----------------------|-----------------|------------|
| 063202 | L 55 x h 30 | Cannoli Sfoglia Burro | sfuso   loose   | 150        |



### Cannoli Sfoglia Burro L 65 mm - mignon

| Codice | Dimensioni  | Descrizione           | Confezionamento | Pz per box |
|--------|-------------|-----------------------|-----------------|------------|
| 063203 | L 65 x h 33 | Cannoli Sfoglia Burro | sfuso   loose   | 120        |



### Cannoli Sfoglia Burro L 110 mm - grandi

| Codice | Dimensioni   | Descrizione           | Confezionamento | Pz per box |
|--------|--------------|-----------------------|-----------------|------------|
| 063223 | L 110 x h 45 | Cannoli Sfoglia Burro | sfuso   loose   | 60         |



### Cannoli Conici L 55 mm - micro

| Codice | Dimensioni  | Descrizione    | Confezionamento | Pz per box |
|--------|-------------|----------------|-----------------|------------|
| 945156 | L 55 x h 35 | Cannoli Conici | sfuso   loose   | 150        |



### Cannoli Conici L 68 mm - mignon

| Codice | Dimensioni  | Descrizione    | Confezionamento | Pz per box |
|--------|-------------|----------------|-----------------|------------|
| 063400 | L 68 x h 45 | Cannoli Conici | sfuso   loose   | 100        |



### Cannoli Conici L 110 mm - medi

| Codice | Dimensioni   | Descrizione    | Confezionamento | Pz per box |
|--------|--------------|----------------|-----------------|------------|
| 063835 | L 110 x h 45 | Cannoli Conici | sfuso   loose   | 100        |



### Cannoli Conici L 135 mm - grandi

| Codice | Dimensioni   | Descrizione    | Confezionamento | Pz per box |
|--------|--------------|----------------|-----------------|------------|
| 063178 | L 135 x h 45 | Cannoli Conici | sfuso   loose   | 100        |



### Cestini Sfoglia ø 40 mm

| Codice | Dimensioni  | Descrizione     | Confezionamento | Pz per box |
|--------|-------------|-----------------|-----------------|------------|
| 063179 | ø 40 x h 25 | Cestini Sfoglia | sfuso   loose   | 140        |



### Cestini Sfoglia ø 60 mm

| Codice | Dimensioni  | Descrizione     | Confezionamento | Pz per box |
|--------|-------------|-----------------|-----------------|------------|
| 063180 | ø 60 x h 30 | Cestini Sfoglia | sfuso   loose   | 76         |



### Cestini Sfoglia ø 95 mm

| Codice | Dimensioni  | Descrizione     | Confezionamento | Pz per box |
|--------|-------------|-----------------|-----------------|------------|
| 063181 | ø 95 x h 45 | Cestini Sfoglia | sfuso   loose   | 65         |



### Vol-au-Vent ø 38 mm

| Codice | Dimensioni | Descrizione | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------|-----------------|------------|
| 063207 | ø 38       | Vol-au-Vent | sfuso   loose   | 200        |



### Vol-au-Vent ø 44 mm

| Codice | Dimensioni | Descrizione | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------|-----------------|------------|
| 063208 | ø 44       | Vol-au-Vent | sfuso   loose   | 160        |



### Vol-au-Vent ø 60 mm

| Codice | Dimensioni | Descrizione | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------|-----------------|------------|
| 063209 | ø 60       | Vol-au-Vent | sfuso   loose   | 72         |



### Vol-au-Vent Poker ø 44 mm

| Codice | Dimensioni | Descrizione       | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|-----------------|------------|
| 063210 | ø 44       | Vol-au-Vent Poker | sfuso   loose   | 160        |



### Vol-au-Vent Mix Spritz ø 40 mm

| Codice | Dimensioni | Descrizione        | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|--------------------|-----------------|------------|
| 063704 | L 40 x 40  | Vol-au-Vent Spritz | sfuso   loose   | 120        |



## Bignè ø 20 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione   | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|---------------|-----------------|--------------|
| 063182 | 20 mm      | Bignè   Choux | sacchetto   bag | 2 Kg         |

## Bignè ø 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione   | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|---------------|-----------------|--------------|
| 063183 | 35 mm      | Bignè   Choux | sacchetto   bag | 1,5 Kg       |

## Bignè ø 45 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione   | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|---------------|-----------------|--------------|
| 063184 | 45 mm      | Bignè   Choux | sacchetto   bag | 1,5 Kg       |

## Bignè ø 55 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione   | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|---------------|-----------------|--------------|
| 063185 | 55 mm      | Bignè   Choux | sacchetto   bag | 1,5 Kg       |

## Bignè ø 75 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione   | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|---------------|-----------------|--------------|
| 063186 | 75 mm      | Bignè   Choux | sacchetto   bag | 1,5 Kg       |

## Bignè Burro ø 35 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione   | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|---------------|-----------------|--------------|
| 063204 | 35 mm      | Bignè   Choux | sacchetto   bag | 1,5 Kg       |

## Bignè Burro ø 45 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione   | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|---------------|-----------------|--------------|
| 063205 | 45 mm      | Bignè   Choux | sacchetto   bag | 1,5 Kg       |

## Bignè Burro ø 55 mm



| Codice | Dimensioni | Descrizione   | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|---------------|-----------------|--------------|
| 063206 | 55 mm      | Bignè   Choux | sacchetto   bag | 1,5 Kg       |

## Eclair L 70 mm



| Codice | Dimensioni       | Descrizione | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------------|-------------|-----------------|--------------|
| 945163 | L 70 x 25 x h 35 | Eclair      | sacchetto   bag | 1,5 Kg       |

## Eclair L 135 mm



| Codice | Dimensioni        | Descrizione | Confezionamento | Peso per box |
|--------|-------------------|-------------|-----------------|--------------|
| 945164 | L 135 x 35 x h 35 | Eclair      | sacchetto   bag | 1,5 Kg       |

# ITALIAN TRADITIONAL LINE



## Cannoli Siciliani L 60 mm - mignon

| Codice | Dimensioni | Descrizione       | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|-------------------|-----------------|--------------|
| 063230 | 28 x L 60  | Cannoli Siciliani | sfuso   loose   | 2,5kg        |



## Cannoli Siciliani L 70 mm - medi

| Codice | Dimensioni | Descrizione       | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|-------------------|-----------------|--------------|
| 063231 | 33 x L 70  | Cannoli Siciliani | sfuso   loose   | 2,6kg        |



## Cannoli Siciliani L 110 mm - grandi

| Codice | Dimensioni | Descrizione       | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|-----------------|------------|
| 063232 | 43 x L 110 | Cannoli Siciliani | sfuso   loose   | 100        |



## Cannoli Siciliani glassati L 60 mm - mignon

| Codice | Dimensioni | Descrizione                | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|----------------------------|-----------------|------------|
| 063895 | 28 x L 60  | Cannoli Siciliani Glassati | sfuso   loose   | 240        |



## Cannoli Siciliani glassati L 70 mm - medi

| Codice | Dimensioni | Descrizione                | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|----------------------------|-----------------|------------|
| 063894 | 33 x L 70  | Cannoli Siciliani Glassati | sfuso   loose   | 144        |



## Cannoli Siciliani glassati L 110 mm - grandi

| Codice | Dimensioni | Descrizione                | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|----------------------------|-----------------|------------|
| 063893 | 43 x L 110 | Cannoli Siciliani Glassati | sfuso   loose   | 100        |



### Babà L 38 mm - micro

| Codice | Dimensioni | Descrizione | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|-------------|-----------------|--------------|
| 063216 | 28 x L 38  | Babà        | sfuso   loose   | 2 kg         |



### Babà L 55 mm - mignon

| Codice | Dimensioni | Descrizione | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|-------------|-----------------|--------------|
| 063217 | 35 x L 55  | Babà        | sfuso   loose   | 3 kg         |



### Babà L 75 mm - medi

| Codice | Dimensioni | Descrizione | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------|-----------------|------------|
| 063218 | 40 x L 75  | Babà        | sfuso   loose   | 150        |



### Babà L 80 mm - grandi

| Codice | Dimensioni | Descrizione | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-------------|-----------------|------------|
| 063219 | 50 x L 80  | Babà        | sfuso   loose   | 100        |



### Savarè ø 30 mm - micro

| Codice | Dimensioni | Descrizione      | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|------------------|-----------------|--------------|
| 063229 | 30 x h 23  | Savarè   Savarin | sfuso   loose   | 3 kg         |



### Savarè ø 38 mm - mignon

| Codice | Dimensioni | Descrizione      | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|------------------|-----------------|--------------|
| 945814 | 38 x h 25  | Savarè   Savarin | sfuso   loose   | 3 kg         |



### Savarè ø 68 mm - grandi

| Codice | Dimensioni | Descrizione      | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|------------------|-----------------|------------|
| 063228 | 68 x h 38  | Savarè   Savarin | sfuso   loose   | 100        |

# MERINGUE LINE



## Granella meringa ø 2/5

| Codice | Dimensioni | Descrizione      | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|------------------|-----------------|--------------|
| 063243 | ø 2/5      | granella meringa | sfuso   loose   | 6 kg         |



## Granella meringa ø 2/5

| Codice | Dimensioni | Descrizione      | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|------------------|-----------------|--------------|
| 945183 | ø 2/5      | granella meringa | sfuso   loose   | 2 kg         |



## Granella meringa ø 5/8

| Codice | Dimensioni | Descrizione      | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|------------------|-----------------|--------------|
| 063244 | ø 5/8      | granella meringa | sfuso   loose   | 6 kg         |



## Granella meringa ø 8/11

| Codice | Dimensioni | Descrizione      | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|------------------|-----------------|--------------|
| 063245 | ø 8/11     | granella meringa | sfuso   loose   | 6 kg         |



## Granella meringa rottura

| Codice | Dimensioni | Descrizione      | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|------------------|-----------------|--------------|
| 945946 | rottura    | granella meringa | sfuso   loose   | 2,5 kg       |



## Granella meringa goccia

| Codice | Dimensioni | Descrizione      | Confezionamento | Peso per box |
|--------|------------|------------------|-----------------|--------------|
| 063248 | goccia     | granella meringa | sfuso   loose   | 2 kg         |





## Meringhette

| Codice | Dimensioni  | Descrizione      | Confezionamento | Peso per box |
|--------|-------------|------------------|-----------------|--------------|
| 063247 | meringhette | granella meringa | sfuso   loose   | 3 kg         |



## Base Meringa ø 240

| Codice | Dimensioni | Descrizione     | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-----------------|-----------------|------------|
| 945186 | 240 x h 13 | Base di meringa | sfuso   loose   | 15         |



## Base Meringa ø 70

| Codice | Dimensioni | Descrizione     | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-----------------|-----------------|------------|
| 063233 | 70 x h 13  | Base di meringa | sfuso   loose   | 180        |



## Base Meringa Rettangolare

| Codice | Dimensioni        | Descrizione     | Confezionamento | Pz per box |
|--------|-------------------|-----------------|-----------------|------------|
| 945187 | L 90 x 180 x h 13 | Base di meringa | sfuso   loose   | 120        |



## Base Meringa ø 180

| Codice | Dimensioni | Descrizione     | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-----------------|-----------------|------------|
| 063305 | 180 x h 13 | Base di meringa | sfuso   loose   | 24         |



## Base Meringa Rettangolare

| Codice | Dimensioni         | Descrizione     | Confezionamento | Pz per box |
|--------|--------------------|-----------------|-----------------|------------|
| 945188 | L 105 x 370 x h 13 | Base di meringa | sfuso   loose   | 30         |



## Base Meringa ø 200

| Codice | Dimensioni | Descrizione     | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-----------------|-----------------|------------|
| 945184 | 200 x h 13 | Base di meringa | sfuso   loose   | 24         |



## Base Meringa ø 220

| Codice | Dimensioni | Descrizione     | Confezionamento | Pz per box |
|--------|------------|-----------------|-----------------|------------|
| 945185 | 220 x h 13 | Base di meringa | sfuso   loose   | 16         |

CHOCO LINE



### Pirottini cioccolato

| Codice | Dimensioni | Descrizione         | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|---------------------|------------------------|------------|
| 267847 | 35mm       | Cioccolato fondente | blisterato   blistered | 264        |



### Pirottini cioccolato

| Codice | Dimensioni | Descrizione       | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|------------------------|------------|
| 267848 | 35mm       | Cioccolato bianco | blisterato   blistered | 264        |



### Tazzine da caffè

| Codice | Dimensioni | Descrizione         | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|---------------------|------------------------|------------|
| 267849 | 43mm       | Cioccolato fondente | blisterato   blistered | 150        |



### Tazzine da caffè

| Codice | Dimensioni | Descrizione       | Confezionamento        | Pz per box |
|--------|------------|-------------------|------------------------|------------|
| 267835 | 43mm       | Cioccolato bianco | blisterato   blistered | 150        |



