

Bring **colours** to your plate\*

*\*Per un tocco di colore ai vostri piatti*



Specialista in prodotti pronti da farcire dal 1967

A collection of various colorful macarons and confectionery items scattered around the text. The items include a large yellow macaron, a red macaron with a scalloped edge, a green macaron in a cone, a red macaron, a pink macaron, a dark chocolate macaron, a red macaron, a small pink macaron, a raspberry, a red macaron, a dark chocolate macaron, a light brown macaron, a dark chocolate macaron with a scalloped edge, a light brown macaron, a large pink macaron, a yellow macaron, a green macaron, a light brown macaron, a dark chocolate macaron, and a yellow macaron.

Ancora più  
**colore** nel **2026**

# Editoriale

Da oltre 50 anni Pidy rivoluziona il lavoro dei professionisti della ristorazione con prodotti pronti da farcire che coniugano qualità, creatività e praticità.

Anno dopo anno sfidiamo i nostri limiti per dare vita a soluzioni innovative, al servizio di ogni vostra ispirazione, dalle più dolci a quelle salate.

Nel **2026** Pidy osa ancora di più in termini di gusto, colore e audacia, con una collezione che esalta le vostre creazioni in un solo istante:

- Basi Trendy, con colori brillanti e sapori delicati, per reinventare l'arte del dessert;
- Cestini Iris, con note di burro al prezzemolo e pomodoro alle erbe di Provenza, perfetti per un aperitivo elegante e gustoso;
- Vol au vent integrali, croccanti e genuini.



Molto più che semplici prodotti: strumenti pensati per dare forma alla vostra creatività. Benvenuti nell'universo Pidy 2026, dove ogni novità è stata ideata per aiutarvi a risparmiare tempo senza mai rinunciare all'eccellenza.

# Menu

## 08 APERITIVO

I mini creativi colorati <b>NEW</b>	10
I mini vol au vent colorati <b>NEW</b>	12
I mini conì <b>NEW</b>	14
I mini vol au vent	16
Le mini tartellette	18
I mini creativi	20

## 22 A TAVOLA

I vol au vent <b>NEW</b>	24
I fogli e i dischi di sfoglia	28
Le basi neutre	29
Le quiche	30

## 32 DESSERT

Le tartellette Trendy colorate <b>NEW</b>	34
Le tartellette Trendy <b>NEW</b>	36
Le tartellette rustiche	42
Le basi sablé bordi lisci	43
Le basi sablé bordi rigati	44
La pasta choux	46
Le dolcezze di sfoglia	48
I tulipani artigianali	50
I morbidi	50
I savarin	51
I macarons	52
Le génoise e le basi per dessert	54
Le meringhe	58
I topping e i crumble	59
Le waffle cup <b>NEW</b>	60

## 62 SURGELATI

Le sfoglie crude	64
La pasta choux	65
I morbidi	65
Le génoise	66
Lo joconde	67

## 68 I SENZA GLUTINE e VEGAN **NEW**

## 70 LA GAMMA SELECTION BY PIDY

## 74 LA GAMMA DÉLOS



# Legenda



Al burro



Clean Label



Grassi vegetali



Senza glutine



Surgelato



Con coating



Vegano



Selection by Pidy



Distributore ufficiale - Pronto da consegnare  
Per l'Italia



**+ 380**

referenze disponibili



Prodotto in  
**Francia,  
Belgio  
e  
Stati Uniti**



**6 stabilimenti**

14 linee di produzione  
e 1 laboratorio

**certificati BRC, IFS o SQF**



**19  
tecnologie**

consolidate e  
approvate  
dai nostri partner  
del settore  
agroalimentare



## ▼ Produzione intelligente

- Implementazione di **energie rinnovabili**.
- Evoluzione delle pratiche di management secondo il metodo Kaizen.
- Raccolta differenziata potenziata e **valorizzazione degli scarti per l'alimentazione animale**.
- Sensibilizzazione alla **biodiversità** con l'installazione di 5 arnie.

## ▼ Le persone al centro

- La **sicurezza**, la nostra priorità quotidiana.
- Sviluppo delle **carriere**.
- **Coesione del team** e sensibilizzazione rispetto ai temi RSI.



## ▼ I prodotti del futuro reinventati

- **Prodotti di qualità:** numerosi audit e label Qualità e RSI (Smeta ed Ecovadis per alcuni siti).
- **Ricette più sane:** programma "Clean Label", materie prime di alta qualità e meno additivi.
- **Innovazione di prodotto:** ricette vegane e senza glutine.
- **Materie prime responsabili:** uova da galline allevate a terra o all'aperto, farine senza pesticidi di stoccaggio, olio di palma RSPO e cacao certificato RFA in alcuni siti.

## ► Approvvigionamento sostenibile

- **Approvvigionamento prevalentemente locale**.
- **Carta degli Acquisti Responsabili Bouvard** e webinar RSI.
- Proposta di **imballaggi responsabili**.
- **Bilancio di carbonio** annuale in tutti i nostri siti e percorso di decarbonizzazione Bouvard validato da SBTi.





# APERITIVO

I MINI CREATIVI COLORATI	10
I MINI VOLAU VENT COLORATI	12
I MINI CONI	14
I MINI VOLAU VENT	16
LE MINI TARTELLETTE	18
I MINI CREATIVI	20



Specialista in prodotti pronti da farcire  
dal 1967



# i mini creativi colorati

## MEDITERRANEAN CUPS

**NEW**






 **Pomodoro ed  
erbe di Provenza**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 4 g

ref.		
717.90.096	96	168

**NEW**



 **Aglio e  
burro al prezzemolo**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 4 g



ref.		
717.91.096	96	168



## PER VALORIZZARE L'ESPOSIZIONE





**Espositore da 35 pezzi**  
37,1 x 29,3 x 6,5 cm

ref.		
Z101140	1	168



**Espositore piramidale**  
39 x 35 cm

ref.		
000.09.001	1	112

VEGGIE CUPS



**Barbabietola rossa**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 3,5 g

ref.		
716.84.024	6 x 24	88
716.84.096	96	168



**Carote**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 3,5 g

ref.		
716.82.024	6 x 24	88
716.82.096	96	168



**Spinaci**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 3,5 g

ref.		
716.81.024	6 x 24	88
716.81.096	96	168



**Cipolla grigliata**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 3,5 g

ref.		
716.85.024	6 x 24	88
716.85.096	96	168

**Assortimento  
96 Veggies cups**

- 24 Barbabietola rossa
- 24 Carote
- 24 Spinaci
- 24 Cipolla grigliata

ref.		
716.79.048	48	320
D702722	96	168

SPICY CUPS



**Southern pepper**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 4 g

ref.		
717.64.024	6 x 24	88
717.64.096	96	168



**African falafel**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 4 g

ref.		
717.61.024	6 x 24	88
717.61.096	96	168



**Mexican chili**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 4 g

ref.		
717.63.024	6 x 24	88
717.63.096	96	168



**Asian curry**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 4 g

ref.		
717.62.024	6 x 24	88
717.62.096	96	168

**Assortimento  
96 Spicy cups**

- 24 Southern pepper
- 24 African falafel
- 24 Mexican chili
- 24 Asian curry

ref.		
717.65.048	48	320
D702724	96	168

MACARONS SALATI



**Assortimento  
192 Macarons salati**

- 96 Curry
- 96 Spicy
- ø 3,5 cm
- 2,1 g

ref.		
460.99.192	192	200

# i mini vol au vent colorati

**NEW**



**C** Mini vol au vent integrale

Ø 3,5 x h 2,5 cm - 5,5 g



ref.



658.71.480

480

48

## I plus - Prodotto



- Metodo di sfogliatura tradizionale alla francese
- Leggero e croccante
- Clean Label
- Ancora più ricco di fibre
- Senza aromi
- Senza coloranti
- Senza conservanti
- Adatti a diete vegetariane e halal

## I plus - Utilizzo

- Può essere utilizzato in ricette DOLCI e SALATE
- Può essere congelato dopo averlo farcito e cotto
- Per una sfogliatura ancora più croccante si consiglia di riscaldarlo a 180 °C
- Ottima resistenza all'umidità





 Mini vol au vent quadrato -  
 Pomodoro ed erbe di Provenza  
 □ 3,2 x h 2,3 cm - 5 g

ref.





D702142

96

168



 Mini vol au vent quadrato -  
 Barbabietola e pepe  
 □ 3,2 x h 2,3 cm - 5 g

ref.



D702141

96

168



 Mini vol au vent quadrato -  
 Pesto  
 □ 3,2 x h 2,3 cm - 5 g

ref.



D702140

96

168

# i mini coni

**NEW**



**Mini cono  
pomodoro**  
+ pirottino + **vassoio**  
+ coating  
ø 2,5 x 7,5 cm - 4,8 g

ref.		
508.82.093	90	152

**Mini cono  
pomodoro**  
ø 2,5 x 7,5 cm - 3,8 g



ref.		
D901432	6 x 24	88

+ coating + **vassoio**  
ø 2,5 x 7,5 cm - 4,8 g

ref.		
508.82.090	90	152

**NEW**



**Mini cono  
carbone vegetale**  
+ pirottino + **vassoio**  
+ coating  
ø 2,5 x 7,5 cm - 4,8 g

ref.		
508.85.093	90	152

**Mini cono  
carbone vegetale**  
ø 2,5 x 7,5 cm - 3,8 g



ref.		
D901431	6 x 24	88

+ coating + **vassoio**  
ø 2,5 x 7,5 cm - 4,8 g

ref.		
508.85.090	90	152

**NEW**



**Mini cono basilico**  
+ pirottino + **vassoio**  
+ coating  
ø 2,5 x 7,5 cm - 4,8 g

ref.		
508.86.093	90	152

**Mini cono basilico**  
+ coating + **vassoio**  
ø 2,5 x 7,5 cm - 4,8 g



ref.		
508.86.090	90	152

**NEW**



**Mini cono neutro**  
+ pirottino + **vassoio**  
+ coating  
ø 2,5 x 7,5 cm - 4,8 g

ref.		
508.80.093	90	152

**Mini cono neutro**  
+ coating + **vassoio**  
ø 2,5 x 7,5 cm - 4,8 g



ref.		
A519245	90	152

**NEW**

**Mini cono erbe di Provenza**  
+ coating + **vassoio**  
ø 2,5 x 7,5 cm - 4,8 g

ref.		
508.87.090	90	152



**Mini cono sesamo**  
ø 2,5 x 7,5 cm - 4 g

ref.		
A519243	112	200

**Vassoio**

**Assortimento 180 Mini cono**  
+ coating + **vassoio**  
+ **artist palette**  
45 neutri / 45 carbone vegetale /  
45 pomodoro / 45 basilico

ref.		
A519244	180	72



**Assortimento 96 Mini cono**  
+ **artist palette**  
24 neutri / 24 carbone vegetale /  
24 pomodoro / 24 basilico

ref.		
508.98.052	48	320
508.98.200	96	200



**Espositore per mini cono**  
13,5 x 13,5 x 8 cm - 9 fori

ref.		
000.06.008	8	42



**Espositore artist palette**  
38 x 29 cm - 35 fori

ref.		
Z101117	15	120

**Mini cono neutro**  
ø 2,5 x 7,5 cm - 3,8 g

ref.		
508.90.144	6 x 24	88
508.90.112	112	200
508.90.286	286	176

**Mini cono neutro**  
+ **artist palette**  
ø 2,5 x 7,5 cm - 3,8 g

ref.		
508.90.212	112	200
508.90.386	286	176





# i mini vol au vent



## Mini vol au vent rotondo



 ø 3,5 x h 2,5 cm - 5,5 g

ref.		
658.50.480	480	48



## Mini vol au vent rotondo



 ø 4,2 x h 2,8 cm - 8,5 g

ref.		
662.50.105	105	136
662.50.350	350	48



## Mini vol au vent quadrato



 □ 3,2 x h 2,3 cm - 5 g

ref.		
010.49.096	96	168
010.49.192	192	112



## Mini vol au vent cuore

 3,5 x 4,2 x h 2,5 cm - 5,5 g

ref.		
080.50.096	96	168
080.50.480	480	48



## il tocco in



- Si consiglia di riscaldare i vol au vent in forno preriscaldato per 7 minuti a 170 °C prima di farcirli.
- Adatti a preparazioni dolci e salate.
- Possono essere congelati dopo averli farciti.



**Mini vol au vent rotondo**

ø 4,8 x h 3,5 cm - 11 g



ref.		
210.50.072	72	88
210.50.096	96	88



**Mini vol au vent Zakouski**

ø 3,3 x h 2,2 cm - 4,5 g



ref.		
020.50.096	96	168
020.50.192	192	96
020.50.480	480	48



**AperiQuiche**

ø 4,5 x h 1,1 cm - 6 g



ref.		
D702133	90	168



Disponibile  
set./dic.

**Mini vol au vent stella**

ø 2,9 x h 2,7 cm - 6 g



ref.		
659.50.096	96	192
659.50.480	480	48



Disponibile  
set./dic.

**Mini vol au vent abete**

6 x 4,1 x h 2,1 cm - 8 g



ref.		
085.50.320	320	48



**Mini vol au vent fishka**

6 x 3 x h 1,7 cm - 5 g



ref.		
090.49.084	84	168



**Assortimento**



**vol au vent**

12 Mini quadrati / 12 Zakouski /  
12 Gourmande / 12 AperiCuore

ref.		
047.50.048	48	360

# le mini tartellette



## TRENDY



**P** Mini Trendy  
rotondo neutro  
ø 4 x h 1,6 cm - 6,5 g



ref.



647.81.210	210	96
------------	-----	----



**P** Mini Trendy  
rotondo neutro  
ø 5 x h 1,6 cm - 13 g



ref.



645.20.090	90	168
------------	----	-----



**P** Mini Trendy  
quadrato neutro  
□ 3,5 x h 1,6 cm - 7 g



ref.



646.81.210	210	96
------------	-----	----

**P** Mini Trendy  
rotondo neutro  
ø 4 x h 1,6 cm - 6,5 g



ref.



D702748	96	168
647.20.240	240	120

**P** Mini Trendy  
quadrato neutro  
□ 3,5 x h 1,6 cm - 7 g



ref.



D702747	96	168
646.20.240	240	120



**P** Assortimento  
**96 Mini Trendy neutri**  
48 Mini Trendy rotondi /  
48 Mini Trendy quadrati

ref.



648.20.096	96	168
------------	----	-----



**P** Assortimento  
**152 Mini trendy neutri**  
48 Mini Trendy rotondi /  
48 Mini Trendy quadrati /  
56 Mini barchette

ref.



D704113	152	160
---------	-----	-----



SENZA GLUTINE



**Mini tartelletta**  
ø 4 x h 2 cm - 4 g

ref.		
725.01.096	96	200



**Mini tartelletta**  
ø 5 x h 2 cm - 7,5 g

ref.		
D704560	70	320

TARTELLETTE DI SFOGLIA



**Quiche gourmande**  
ø 4 x h 2 cm - 3 g

ref.		
D702751	96	200
710.20.192	192	200
710.20.480	480	80



**Mignardise**  
ø 6 x h 2 cm - 8 g

ref.		
720.86.080	80	168
720.86.240	240	88

TARTELLETTE SABLÉ



**Mini tellina neutra liscia**  
ø 4 x h 1,5 cm - 6 g

ref.		
713.20.096	96	200
713.20.480	480	80



**Mini tellina Taco**  
ø 4 x h 1,5 cm - 4,5 g

ref.		
D702741	96	168



**Mini croustade neutra**  
ø 4,2 x h 1,7 cm - 5 g

ref.		
315.80.192	192	160



**Mini tellina neutra rigata**  
ø 4,5 x h 1,5 cm - 6 g


ref.		
882.20.120	120	176
882.20.480	480	72

# i mini creativi



 <b>Mini coquille</b>	ref.		
ø 5 x h 1 cm			
 3,5 g	<b>D702718</b>	90	168
	792.75.480	480	72







 <b>Amusette</b>	ref.		
3,6 x 7,5 cm			
 3,5 g	<b>D901438</b>	6 x 24	88
	<b>D702743</b>	84	168
	790.77.252	252	184



 <b>Cocotte</b>	ref.		
ø 5,1 x h 1,1 cm			
 3,5 g	<b>D702723</b>	90	168
	794.77.192	192	184



 <b>Iris</b>	ref.		
ø 3,2 x h 1,5 cm			
 4 g	<b>D901423</b>	6 x 24	88
	<b>D702745</b>	96	168
	717.70.192	192	112
	717.70.480	480	48



 <b>Corolle</b>	ref.		
ø 3 x h 1,5 cm			
 3,5 g	715.70.144	6 x 24	88
	<b>D702753</b>	96	168
	715.70.192	192	112
	715.70.480	480	48



**Canapé**  
ø 5 x h 1 cm - 3,5 g

ref.		
D702728	140	320
719.70.280	280	184



**Margherita**  
ø 5,5 x h 1,2 cm - 3,4 g

ref.		
D702729	140	320
718.70.280	280	184



**Mini barchetta**  
6,5 x 2,5 x h 1,2 cm - 3,8 g

ref.		
350.80.280	280	120



**Barchetta nera  
carbone vegetale**  
6,7 x 3,2 x h 1 cm - 4 g

ref.		
D901418	6 x 24	88
D702736	84	320
795.59.435	435	100



**Barchetta neutra**  
6,7 x 3,2 x h 1 cm - 4 g

ref.		
795.50.024	6 x 24	88
795.50.084	84	320
795.50.435	435	100



**Brachetta prezzemolo**  
6,7 x 3,2 x h 1 cm - 4 g

ref.		
D702737	84	320
795.51.435	435	100



**Assortimento  
356 Creativi I**  
96 Iris /  
120 Mini telline neutre rigate /  
140 margherita

ref.		
074.00.356	356	80



**Assortimento  
226 Creativi II**  
48 Iris / 48 Gourmand /  
60 Coquille /  
70 Margherita

ref.		
D702725	226	104





# A TAVOLA

I I VOL AU VENT DI SFOGLIA	24
I FOGLI E I DISCHI DI SFOGLIA	28
LE BASI NEUTRE	29
LE QUICHE	30





Specialista in prodotti pronti da farcire  
dal 1967

# i vol au vent di sfoglia





 **Vol au vent standard**  
 ø 5,7 x h 4 cm - 17 g



ref.		
190.49.040	40	88
190.49.060	60	88





 **Vol au vent standard**  
 ø 7 x h 4,5 cm - 25 g

ref.		
230.50.026	24	120
230.50.096	96	40





 **Fleuron**  
 6,2 x 2,1 x h 1,6 cm  
 5,5 g

ref.		
100.50.084	84	168





 **Vol au vent vuoto senza calotta**  
 ø 7 x h 4,5 cm - 27 g

ref.		
220.50.024	24	120
220.50.096	96	40



 **Vol au vent vuoto calotta separata**  
 ø 7 x h 4,5 cm - 27 g



ref.		
220.50.924	24	120
220.50.960	60	48



## il tocco in





- Si consiglia di riscaldare i vol au vent in forno preriscaldato per 7 minuti a 170 °C prima di farcirli.
- Adatte a preparazioni dolci e salate.
- Possono essere congelati dopo averli farciti.





 **Vol au vent burro**  
 ø 8 x h 4,5 cm - 33 g



ref.		
240.05.072	72	48

 **Vol au vent standard**  
 ø 8 x h 4,5 cm - 32 g

ref.		
240.52.024	24	120
240.52.072	72	48





 **Vol au vent rustico**  
 ø 8,5 x h 5,5 cm - 40 g

ref.		
D702132	72	40





 **Vol au vent vuoto senza calotta**  
 ø 8 x h 4,5 cm - 33 g

ref.		
240.53.072	72	48





 **Vol au vent vuoto calotta separata**  
 ø 8 x h 4,5 cm - 33 g

ref.		
240.53.972	72	40







 **Vol au vent gigante**  
 ø 9,5 x h 4,5 cm - 44 g

ref.		
682.01.048	48	48

DISPONIBILE ANCHE CON BORDI LISCI




 **Vol-au-vent liscio**  
 ø 8 x h 4,5 cm - 35 g




ref.		
681.50.072	72	48




# i vol au vent sfogliati



 Vol au vent quadrato  
□ 6 x h 4,5 cm - 25 g

	ref.		
	200.49.048	48	72



 Vol au vent quadro  
□ 8 x h 3,2 cm - 33 g


	ref.		
	D702134	48	48






 Vol au vent quadrato  
□ 8 x h 4,8 cm - 44 g

	ref.		
	242.05.018	18	64




 Vol au vent pesce  
9 x 6,5 x h 4,5 cm - 30 g

	ref.		
	244.49.054	54	48



Disponibile  
set./dic.

 Vol au vent abete  
10 x 6,5 x h 4,5 cm - 30 g

	ref.		
	249.49.054	54	48



 Cannolo  
ø 5 x 11,5 x h 4,5 cm - 27 g



	ref.		
	550.30.090	90	40



**NEW**

 **Vol au vent coniglio**  
10 x 6,5 x h 4,5 cm - 30 g





ref.		
247.50.054	54	48



**NEW**

 **Vol au vent integrale**  
ø 7 x h 4,5 cm - 30 g



ref.		
230.70.096	96	40






# i fogli e i dischi di sfoglia

## DISCHI DI SFOGLIA





 **Base di sfoglia**  
 ø 12,5 x h 1,3 cm - 40 g

	ref.		
	255.15.075	75	48



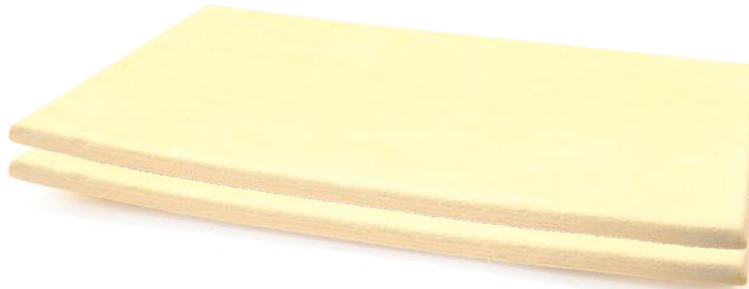
 **Disco di sfoglia  
 crudo surgelato**  
 ø 25 cm  
 119 g

ref.		
257.91.020	20	152


 **ø 28 cm**  
 208 g




	ref.		
	267.91.034	30	60


## FOGLI DI SFOGLIA CRUDI SURGELATI






**Foglio di sfoglia**




 **29 x 37 cm x h 3 mm**  
 325 g

	ref.		
	282.91.015	15	108

 **57 x 37 cm x h 2,5 mm**  
 660 g

	ref.		
	287.90.020	20	60

 **57 x 37 cm x h 3,5 mm**  
 870 g

	ref.		
	288.91.015	15	60

# le basi neutre

## TRENDY



### **P** Trendy quadrato neutro

+ coating  
□ 7 x h 1,8 cm - 30 g



ref.		
642.81.036	36	152

### Trendy quadrato neutro

□ 7 x h 1,8 cm - 30 g

ref.		
642.20.036	36	168
642.20.096	96	88



### Trendy rotondo neutro

∅ 7 x h 1,8 cm - 22 g

ref.		
D704513	36	168
643.20.096	96	88



### **P** Trendy rotondo neutro

+ coating  
∅ 8 x h 1,8 cm - 28 g



ref.		
641.81.036	36	152

## SENZA GLUTINE



### Tartelletta neutra senza glutine

∅ 8,5 x h 2 cm - 19 g

ref.		
D704563	27	200

## SABLÉ



### Tartelletta sablé neutra

∅ 8,5 x h 1,5 cm - 24 g

ref.		
890.42.135	135	56

# le quiche



<b>Mini quiche</b> ø 7 x h 2 cm 12,5 g	ref.		
	740.20.090	90	120
	740.20.180	180	48



<b>Quiche piccola</b> ø 8,5 x h 2,1 cm 18,2 g	ref.		
	750.20.024	24	168
	750.20.072	72	120
	750.20.144	144	56

## il tocco in



- Prodotte con il metodo di sfogliatura olandese, per una sfoglia compatta e regolare con elevata resistenza all'umidità.

### Consigli di utilizzo

- Cuocere il prodotto farcito in forno preriscaldato per 25 minuti a 170 °C, quindi per altri 15 minuti a 150 °C.
- Possono essere congelate dopo averle farcite.



<b>Quiche bordo basso</b> ø 11 x h 2,5 cm 35 g	ref.		
	758.03.052	48	56



<b>Quiche bordo basso</b> ø 11 x h 2,5 cm 29 g	ref.		
	758.00.048	48	56





<b>Quiche bordo alto</b> ø 11 x h 3,7 cm 46 g	ref.		
	760.00.042	42	48



<b>Quiche rustica</b> ø 11 x h 3,7 cm 46 g	ref.		
	<b>D702709</b>	42	48





 **Quiche + alluminio**  
ø 11 x h 3,7 cm - 46 g

ref.		
760.00.442	42	56





 **Quiche artigianale piccola**  
ø 8,5 x h 2,1 cm - 18,2 g

ref.		
D702705	60	88






 **Quiche + alluminio**  
ø 18 x h 3,2 cm  
100 g



ref.		
770.03.014	10	100



 **Quiche artigianale**  
ø 11 x h 3,7 cm - 46 g



ref.		
760.00.542	42	48

 **Quiche + alluminio**  
ø 18 x h 3,2 cm  
85 g

ref.		
770.00.010	10	100
770.00.036	36	36



 **Quiche integrale + alluminio**  
ø 22 x h 3,2 cm - 130 g

ref.		
780.73.406	6	84



 **Quiche artigianale**  
ø 18 x h 3,2 cm - 85 g

ref.		
770.00.508	8	100



# DESSERT

LE TARTELLETTE TRENDY COLORATE	34
LE TARTELLETTE TRENDY	36
LE TARTELLETTE RUSTICHE	42
LE BASI SABLÉ BORDI LISCI	43
LE BASI SABLÉ BORDI RIGATI	44
LA PASTA CHOUX	46
LE DOLCEZZE DI SFOGLIA	48
I TULIPANI ARTIGIANALI	50
I MORBIDI	50
I SAVARIN	51
I MACARONS	52
LE GÉNOISE E LE BASI PER DESSERT	54
LE MERINGHE	58
I TOPPING E I CRUMBLE	59
LE WAFFLE CUP	60



Specialista in prodotti pronti da farcire  
dal 1967

# le tartellette Trendy colorate



**NEW**



Mini Trendy rotondo  
limone



ø 4 x h 1,5 cm - 7,9 g

ref.

647.61.096



96





168



**NEW**





 Mini Trendy rotondo  
lampone  
 ø 4 x h 1,5 cm - 7,9 g

ref.		
647.63.096	96	168

**NEW**



 Mini Trendy rotondo  
speculoos  
 ø 4 x h 1,5 cm - 8,6 g

ref.		
647.65.096	96	168

# le tartellette Trendy dolci



**P** Micro Trendy rotondo  
dolce + coating

ø 3 x h 1,7 cm - 5,2 g

ref.		
316.25.189	189	152



**P** Mini Trendy rotondo  
dolce + coating

ø 4 x h 1,5 cm - 7,5 g

ref.		
647.82.210	210	96



**P** Mini Trendy rotondo  
dolce + coating

ø 5 x h 1,6 cm - 15 g

ref.		
645.82.090	90	152

Micro Trendy rotondo  
dolce

ø 3 x h 1,7 cm - 5,2 g

ref.		
A519134	63	320
316.74.189	189	160

Mini Trendy rotondo dolce

ø 4 x h 1,5 cm - 7,5 g

ref.		
A519131	96	168
647.23.240	240	120
647.23.480	480	64

Mini Trendy rotondo dolce

ø 5 x h 1,6 cm - 15 g

ref.		
645.23.090	90	168

**NEW**

Mini Trendy rotondo dolce

ø 4 x h 1,5 cm - 7,5 g

ref.		
647.91.240	240	120

**NEW**

Mini Trendy rotondo dolce

ø 5 x h 1,6 cm - 15 g

ref.		
645.91.090	90	168

Questi prodotti sono realizzati con ricette vegane in un laboratorio di produzione sottoposto a pulizia sistematica. Tuttavia, i prodotti possono contenere tracce di uova e latte.



BURRO + COATING



BURRO



VEGAN





**P** Trendy rotondo dolce

+ coating  
 ø 8 x h 1,8 cm - 32 g

ref.		
641.82.036	36	152

**P** Trendy rotondo dolce

**C** ø 7 x h 1,8 cm - 22 g

ref.		
A519714	36	168
643.23.096	96	88

**P** Trendy rotondo dolce

**C** ø 8 x h 1,8 cm - 31 g

ref.		
641.23.036	36	168
641.23.096	96	88

**P** Trendy shallow

**C** ø 8 x h 1,1 cm - 20,1 g

ref.		
A519713	96	72





# le tartellette Trendy dolci



**P** Mini Trendy  
quadrato dolce  
+ coating



 □ 3,5 x h 1,5 cm - 7 g

ref.		
646.82.210	210	96





**P** Trendy  
quadrato dolce  
+ coating


 □ 7 x h 1,8 cm - 33 g

ref.		
642.82.036	36	152

 Mini Trendy  
 quadrato dolce  
□ 3,5 x h 1,5 cm - 7 g

ref.		
A519132	96	168
646.23.240	240	120

 Trendy  
 quadrato dolce  
□ 7 x h 1,8 cm - 33 g

ref.		
642.23.036	36	168
642.23.096	96	88



**BURRO** + COATING





**BURRO**







**P** Trendy  
rettangolo  
+ coating  
**B** 9,8 x 3,5 x 1,8 cm - 25 g



ref.		
640.82.090	90	96



**B** Trendy  
rettangolo  
**C** 9,8 x 3,5 x 1,8 cm - 24 g



ref.		
A519712	54	168
640.23.108	108	104

**B** Assortimento  
**C** 96 Mini Trendy dolci  
48 Mini Trendy quadrati /  
48 Mini Trendy rotondi

ref.		
A519117	96	168



**B** Assortimento  
**C** 36 Trendy dolci 7 cm  
12 Trendy quadrati /  
24 Trendy rotondi

ref.		
A519710	36	168



# le tartellette Trendy cacao



**P** Mini Trendy  
rotondo cioccolato  
+ coating  
ø 4 x h 1,5 cm - 6,8 g

ref.		
647.83.210	210	96



**C** Mini Trendy  
rotondo cioccolato  
ø 5 x h 1,6 cm - 15 g

ref.		
645.27.090	90	168



**C** Trendy rotondo  
cioccolato  
ø 7 x h 1,8 cm - 23,5 g

ref.		
643.27.036	36	168
643.27.096	96	88

**NEW**

**C** Mini Trendy  
rotondo cioccolato  
ø 4 x h 1,5 cm - 6,5 g

ref.		
647.27.096	96	168
647.27.240	240	120



**BURRO** + COATING



**BURRO**





**P** Trendy rotondo  
cioccolato  
+ coating  
ø 8 x h 1,8 cm - 32 g

ref.		
641.83.036	36	152



**P** Mini Trendy quadrato  
cioccolato  
+ coating  
□ 3,5 x h 1,5 cm - 7 g

ref.		
646.83.210	210	96



**P** Trendy quadrato  
cioccolato  
+ coating  
□ 7 x h 1,8 cm - 33 g

ref.		
642.83.036	36	152

**C** Trendy rotondo  
cioccolato  
ø 8 x h 1,8 cm - 31 g

ref.		
641.27.036	36	168
641.27.096	96	88

**C** Mini Trendy quadrato  
cioccolato  
□ 3,5 x h 1,5 cm - 7 g

ref.		
646.27.096	96	168
646.27.240	240	120

**C** Trendy quadrato  
cioccolato  
□ 7 x h 1,8 cm - 33 g

ref.		
642.27.036	36	168
642.27.096	96	88



**C** Assortimento  
96 Mini Trendy cioccolato  
48 Mini Trendy quadrati /  
48 Mini Trendy rotondi

ref.		
A519116	96	168



**C** Assortimento  
36 Trendy cioccolato 7 cm  
12 Trendy quadrati /  
24 Trendy rotondi

ref.		
A519755	36	168

# le tartellette rustiche

## SABLÉ



**Mini tartelletta sablé  
dolce rigata**  
ø 4,5 x h 1,2 cm - 6 g

ref.		
A519137	90	176
885.47.180	180	112
885.47.480	480	48

## RUSTICHE



**Mini tellina  
dolce rigata**  
ø 4,5 x h 1,5 cm - 6 g

ref.		
A519139	120	176
882.23.480	480	72

**Mini tellina  
dolce rigata**  
ø 4,5 x h 1,5 cm - 6 g

ref.		
882.12.120	120	176
882.12.480	480	80



**Mini tellina  
dolce liscia**  
ø 4,5 x h 1,5 cm - 6,5 g

ref.		
713.23.096	96	200

**Mini tellina  
dolce liscia**  
ø 4,5 x h 1,5 cm - 6,5 g

ref.		
713.12.096	96	200



**Tellina  
dolce liscia**  
ø 8,5 x h 2,1 cm - 29 g

ref.		
751.23.072	72	96

**Tellina  
dolce liscia**  
ø 8,5 x h 2,1 cm - 29 g

ref.		
751.12.036	36	200

## SENZA GLUTINE



**Mini  
tartelletta  
dolce**  
ø 4 x h 2 cm  
4 g

ref.		
725.02.096	96	200



**Mini  
tartelletta  
dolce**  
ø 5 x h 2 cm  
7,5 g

ref.		
A519180	70	320






**Tartelletta  
dolce**  
ø 8,5 x h 2 cm  
19 g

ref.		
749.02.027	27	200


# le basi sablé bordi lisci




 ø 8,5 x h 1,6 cm  
23 g


ref.		
894.14.135	135	56





 ø 9,5 x h 1,6 cm  
+ coating - 34,3 g

ref.		
945.14.108	108	48




 ø 11 x h 1,6 cm  
38 g

ref.		
946.47.072	72	64





 ø 18 x h 2 cm  
130 g

ref.		
928.14.012	12	90





 ø 22 x h 2,3 cm  
220 g


ref.		
A519010	10	48



# le basi sablé bordi rigati



 ø 8,5 x h 1,6 cm  
24 g



ref.		
890.47.054	54	88
890.47.135	135	56


 ø 8,5 x h 1,6 cm  
24 g



ref.		
890.46.135	135	56





 ø 9,5 x h 1,6 cm  
31 g

ref.		
892.47.108	108	48


 ø 9,5 x h 1,6 cm  
31 g



ref.		
892.35.108	108	48


 ø 9,5 x h 1,6 cm  
31 g

ref.		
892.46.108	108	48






 ø 11 x h 1,8 cm  
38 g



ref.		
895.47.072	72	72

 ø 11 x h 1,8 cm  
+ coating - 41 g






ref.		
897.47.072	72	72


 ø 11 x h 1,8 cm  
38 g

ref.		
895.46.072	72	72




 ø 18 x h 2 cm  
128 g



ref.		
A519006	12	90


 ø 18 x h 2 cm  
128 g



ref.		
898.46.012	12	90




 ø 22 x h 2,3 cm  
200 g



ref.		
900.47.010	10	48


 ø 22 x h 2,3 cm  
200 g

ref.		
900.46.010	10	48




 ø 24 x h 2,3 cm  
250 g



ref.		
A519018	10	48


 ø 24 x h 2,3 cm  
250 g


ref.		
906.46.014	10	48



 ø 28 x h 2,3 cm  
350 g

ref.		
910.47.010	10	48



 ø 28 x h 2,3 cm  
350 g

ref.		
910.46.010	10	48

# la pasta choux





 **Mini bigné**  
ø 4 x h 3,6 cm - 2,4 g

ref.		
820.50.075	75	192
<b>A505504</b>	250	88





 **Bigné medio**  
ø 5,5 x h 4 cm - 5 g

ref.		
825.50.250	250	48





 **Bigné**  
ø 7 x h 5,1 cm - 8,5 g


ref.		
830.50.040	40	88
830.50.120	120	48





 **Bigné gigante**  
ø 8 x h 5,8 cm - 13 g

ref.		
<b>A505501</b>	80	48

 **Bigné**  
ø 7 x h 5,1 cm - 8,5 g

ref.		
830.52.120	120	48

 **Bigné gigante**  
ø 8 x h 5,8 cm - 13 g



ref.		
835.52.080	80	48



DISPONIBILE ANCHE SURGELATO





 **Mini bigné**  
ø 4 x h 3,6 cm - 2,4 g

ref.		
820.95.250	250	88





 **Bigné medio**  
ø 5,5 x h 4 cm - 5 g

ref.		
825.95.250	250	40








 **Mini éclair**  
6 x 3 x h 2,5 cm - 2,2 g

ref.		
A505510	80	192
849.50.250	250	112





 **Éclair medio**  
13 x 4 x h 3,4 cm - 8,5 g


ref.		
860.50.030	30	192
A505507	140	48




 **Eclair gigante**  
16 x 4,5 x h 4 cm - 12 g



ref.		
A505508	100	48



 **Paris Brest**  
ø 10 x h 2,5 cm - 14,5 g

ref.		
841.50.100	100	48

 **Éclair medio**  
13 x 4 x h 3,4 cm - 8,5 g



ref.		
860.52.140	140	48

 **Eclair gigante**  
16 x 4,5 x h 4 cm - 12 g



ref.		
865.52.100	100	48



 **Eclair gigante**  
16 x 4,5 x h 4 cm - 16 g

ref.		
864.94.142	140	28

 **Eclair gigante**  
16 x 4,5 x h 4 cm - 16 g

ref.		
864.84.142	140	28

# Le dolcezze di sfoglia




 Vol au vent Cannella

 ø 3,3 x h 2,2 cm - 4,5 g

ref.		
020.69SC.098	96	168




 Vol au vent Cacao

 ø 3,3 x h 2,2 cm - 4,5 g

ref.		
020.67BL.098	96	168



 Vol au vent Vaniglia



 ø 3,3 x h 2,2 cm - 4,5 g

ref.		
020.68SV.098	96	168





# le sfoglie

 **Base Jockey 6 parti**  
 ø 22 x h 2,3 cm - 170 g

ref.		
272.03.012	12	44





 **Base Jockey 8 parti**  
 ø 25,5 x h 2,3 cm - 220 g

ref.		
274.03.012	12	44



ZUCCHERATE




 **Cannolo zuccherato**  
 ø 3,5 x 12 x h 5,2 cm - 38 g



ref.		
630.34.080	80	36

 **Cannolo zuccherato**  
 ø 3,5 x 12 x h 5,2 cm - 38 g

ref.		
630.38.024	24	120
630.38.080	80	36





 **Tartelletta di sfoglia zuccherata**  
 ø 8,5 x h 2,5 cm - 24 g


ref.		
534.10.027	27	160
534.10.081	81	80



 **Tulipano di sfoglia zuccherato**  
 ø 8,5 x h 2,5 cm - 18 g

ref.		
524.10.036	36	112




 **Base di sfoglia zuccherata**  
 ø 23 x h 3,8 cm - 144 g

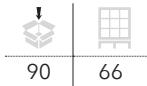
ref.		
536.10.014	14	28


# les tulipes artisanales



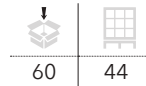
 **Mini tulipano artigianale**

ø 3,7 x h 3,4 cm - 7 g  
ref. LC401.400A.20090



 **Tulipano artigianale**

ø 5,5 x h 6,5 cm - 30 g  
ref. LC400.400A.20060

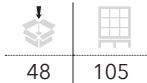



# i morbidi



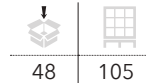
 **Morbido variegato semplice**

 ø 7 x h 3,2 cm - 30 g  
ref. LC500.500C.00049



 **Morbido cacao**

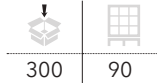
 ø 7 x h 3,2 cm - 30 g  
ref. LC500.510C.00049




# i savarin



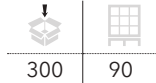
 **Mini savarin**  
+ pirottino  
ø 3,5 x h 2,2 cm - 5 g  
ref. LC010.002A.10300



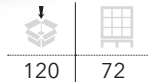
 **Savarin Lunch**  
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5 g  
ref. LC011.002A.00300



 **Savarin Lunch**  
+ pirottino  
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5 g  
ref. LC011.002A.10300




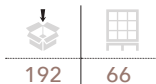
 **Savarin**  
+ pirottino  
ø 6,5 x h 3,3 cm - 17 g  
ref. LC000.000A.10120



 **Savarin**  
ø 6,5 x h 3,3 cm - 17 g  
ref. LC000.000A.00121



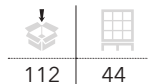
 **Mini savarin quadrato**  
+ pirottino  
□ 4 x h 2,5 cm - 5,5 g  
ref. LC012.002A.30192




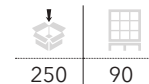
Su  
ordinazione



 **Savarin quadrato**  
+ pirottino  
□ 5,7 x h 3,3 cm - 17 g  
ref. LC006.001A.30112





 **Babà**  
ø 2 x h 4,2 cm - 5 g  
ref. LC020.005A.00250



# i macarons





Macaron  
gusto lampone  
ø 6,9 cm - 14 g  
ref. LC269.230A.30065

	
64	105





Macaron  
al naturale  
ø 6,9 cm - 14 g  
ref. LC269.200A.30065

	
64	105



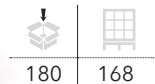
Macaron  
gusto cioccolato  
ø 6,9 cm - 14 g  
ref. LC269.210A.30065

	
64	105





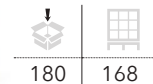
Mini macaron  
gusto lampone  
ø 3,5 cm - 2,5 g  
ref. LC235.230A.30181



180 | 168



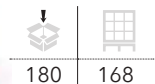
Mini macaron  
gusto pistacchio  
ø 3,5 cm - 2,5 g  
ref. LC235.260A.30181



180 | 168



Mini macaron  
al naturale  
ø 3,5 cm - 2,5 g  
ref. LC235.200A.30181

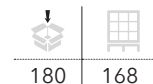


180 | 168



Assortimento  
180 Mini macarons  
4 gusti

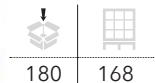
45 Al naturale / 45 Cioccolato /  
45 Lampone / 45 Pistacchio  
ø 3,5 cm - 2,5 g  
ref. LC235.299A.30181



180 | 168



Mini macaron  
gusto cioccolato  
ø 3,5 cm - 2,5 g  
ref. LC235.210A.30181



180 | 168

## il tocco in

- Qualità pasticceria: una volta farciti, conservare i macarons in frigorifero per 24 ore. Diventeranno morbidi e fondenti.
- Togliarli dal frigorifero 15-20 minuti prima di servirli per riportarli a temperatura ambiente, per un'esplosione di gusto.
- I nostri gusci di macaron possono essere congelati dopo averli farciti.

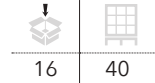
# le génoise



Génoise tonda

**Al naturale**

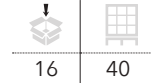
ø 18 cm - 175 g  
ref. LC118.100A.50016



Génoise tonda

**Cioccolato**

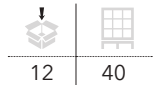
ø 18 cm - 185 g  
ref. LC118.130A.50016



Génoise tonda

**Al naturale**

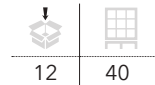
ø 22 cm - 250 g  
ref. LC122.100A.50012



Génoise tonda

**Cioccolato**

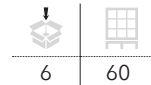
ø 22 cm - 270 g  
ref. LC122.130A.50012



Génoise tonda

**Al naturale**

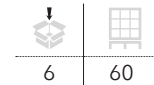
ø 28 cm - 450 g  
ref. LC128.100A.50006



Génoise tonda

**Cioccolato**

ø 28 cm - 490 g  
ref. LC128.130A.50006





# le génoise



Foglio  
di génoise  
Al naturale

580 x 380 x **7 mm** - 360 g

ref.		
571.53.006	6	112
571.53.017	12	60



580 x 380 x **7 mm** - 360 g  
ref. 571.55.909

9	72



580 x 380 x **5 mm** - 297 g  
ref. 572.53.912

12	72



Foglio  
di génoise  
Cioccolato

580 x 380 x **7 mm** - 360 g

ref.		
571.54.006	6	112
571.54.016	12	60



580 x 380 x **7 mm** - 360 g  
ref. 571.56.909

9	72



580 x 380 x **5 mm** - 297 g  
ref. 572.54.912

12	72



Foglio  
stile Madeleine



580 x 380 x **7 mm** - 650 g  
ref. 576.58.908

8	72



Foglio  
Red Velvet



580 x 380 x **10 mm** - 505 g  
ref. 577.61.907

7	72



Foglio  
Banana Bread





580 x 380 x **10 mm** - 510 g  
ref. 577.59.907

7	72

# le joconde





  
 Foglio di joconde  
gusto lampone  
580 x 380 x **5 mm** - 410 g  
ref. 574.50.910

 |   
10 | 72





  
 Foglio di joconde  
gusto pistacchio  
580 x 380 x **5 mm** - 342 g  
ref. 574.57.910

 |   
10 | 72





  
 Foglio di joconde al  
naturale  
580 x 380 x **5 mm** - 342 g  
ref. 574.53.910

 |   
10 | 72



  
 Foglio di joconde  
cacao alle 3 noci  
580 x 380 x **5 mm** - 405 g  
ref. 574.60.910

 |   
10 | 72



# le meringhe



## Meringhetta

ø 4,5 x h 2 cm  
3,5 g

ref.		
491.65.144	144	104
491.65.320	320	88



## Meringa

ø 6,5 x h 2,2 cm  
8 g

ref.		
495.65.060	60	104
495.65.330	330	40



## Meringa

ø 7 x h 2,8 cm  
11 g

ref.		
496.65.050	50	88



## Meringa Pavlova

ø 7,5 cm  
15 g

ref.		
493.65.048	48	88



## Meringa a spirale

9 x 6,5 x h 2,5 cm  
11,5 g

ref.		
492.65.048	48	112
492.65.096	96	56



## Guscio di meringa

ø 6,5 cm  
15 g

ref.		
484.65.150	150	60



## Disco di meringa

ø 21 x h 2,2 cm  
70 g

ref.		
497.65.010	10	60



## Disco di meringa

ø 22 x h 2,2 cm  
115 g

ref.		
498.65.020	20	36

## Disco di meringa

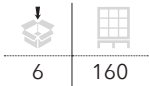
ø 26 x h 2,2 cm  
170 g

ref.		
487.65.012	12	36

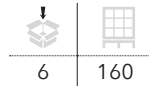
# i topping



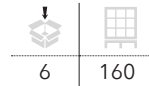
Perle di  
macaron lampone  
ref. 462.49.006 - 200 g




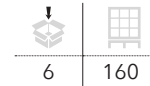
Perle di  
macaron cioccolato  
ref. 462.66.006 - 200 g



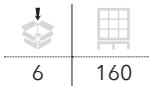
Perle di  
meringa  
ref. 488.65.006 - 200 g



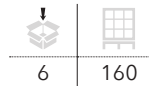
 Crumble di  
cookies  
ref. 489.67.006 - 550 g



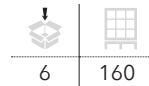
Crumble di  
meringa  
ref. 489.65.006 - 180 g




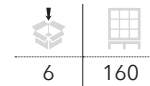
Crumble di  
meringa fragola  
ref. 489.64.006 - 190 g



Crumble di  
meringa 3 cioccolati  
ref. 489.66.006 - 575 g



 Crumble  
di Speculoos  
ref. 430.26.006 - 400 g






# le waffle cup






 <b>Mini tulipano</b>	ref.		
ø 5,5 x h 3,8 cm 3,4 g	515.93.120	120	168



 <b>Mini tulipano cioccolato</b>	ref.		
ø 5,5 x h 3,8 cm 7,4 g	515.94.100	100	168





 <b>Tulipano</b>	ref.		
ø 10,5 x h 3,5 cm 11 g	510.93.024	24	180
	510.93.096	96	54






 <b>Tulipano cioccolato</b>	ref.		
ø 10,5 x h 3,5 cm 21 g	510.94.012	12	168
	510.94.096	96	42






 <b>Fiore di loto</b>	ref.		
ø 9,2 x h 3,8 cm 13 g	511.93.096	96	72





 <b>Fiore di loto cioccolato</b>	ref.		
ø 9,2 x h 3,8 cm 18 g	A535135	96	72





 **Mini cono dolce**  
 ø 2,5 x 6 cm  
 ref. 508.93.228 - 4 g

	
228	200

+ 10 clip  
 ref. 508.93.112 - 4 g



	
112	168

**Clip bianca  
 per mini cono**  
 ref. 000.01.100

	
100	270





 **Mini cono dolce**  
 + coating cioccolato  
 + vassoio  
 ø 2,5 x 7,5 cm  
 ref. 508.50.090 - 5,8 g

	
90	152





 **Coppa liquore (15 ml)**  
 ø 3,8 x h 2,3 cm  
 1,1 g

ref.		
517.93.096	96	168
517.93.288	288	88





**Assortimento  
 Mini Coni  
 Cacao**  
 ø 2,5 x h 7,5 cm  
 9 g





ref.		
508.88.180	180	72



**Mini tazza  
 cioccolato al latte**  
 ø 2,2 x h 2,5 cm  
 ref. 485.78.120 - 4,2 g



	
120	240

**Mini tazza  
 cioccolato fondente**  
 ø 2,2 x h 2,5 cm  
 ref. 485.79.120 - 4,2 g



	
120	240



**Mini coppetta  
 cioccolato al latte**  
 ø 2,5 x h 2,5 cm  
 ref. 486.78.072 - 4,2 g

	
72	240

**Mini coppetta  
 cioccolato fondente**  
 ø 2,5 x h 2,5 cm  
 ref. 486.79.072 - 4,2 g

	
72	240



 **Mini cannoli  
 cioccolato e cocco**  
 ø 2 x 5 cm  
 ref. 465.13.110

	
110	168



# SURGELATI

LE SFOGLIE CRUDE	P64
LA PASTA CHOUX	P65
I MORBIDI	P65
LE GÉNOISE	P66
LE JOCONDE	P67




Specialista in prodotti pronti da farcire  
dal 1967

# le sfoglie crude ❄️



## DISCHI



 Disco di sfoglia  
 ø 25 cm  
 119 g

ref.		
257.91.020	20	152



 ø 28 cm  
 208 g  




ref.		
267.91.034	30	60



## FOGLI







Foglio di sfoglia  
 29 x 37 cm x h 3 mm  
 325 g  


ref.		
282.91.015	15	108

 57 x 37 cm x h 2,5 mm  
 660 g  


ref.		
287.90.020	20	60



 57 x 37 cm x h 3,5 mm  
 870 g  


ref.		
288.91.015	15	60

# la pasta choux





 **Profiterole**  
ø 4 x h 3,6 cm - 2,4 g

ref.		
820.95.250	250	88





 **Bignè lunch**  
ø 5,5 x h 4 cm - 5 g



ref.		
825.95.250	250	40



 **Maxi éclair**  
16 x 4,5 x h 4 cm - 16 g


ref.		
864.94.142	140	28



 **Maxi éclair**  
16 x 4,5 x h 4 cm - 16 g

ref.		
864.84.142	140	28


# i morbidi





 **Morbido variegato semplice**  
ø 7 x h 3,2 cm - 30 g  
ref. LC500.500C.00049

	
48	105



 **Morbido cacao**  
ø 7 x h 3,2 cm - 30 g  
ref. LC500.510C.00049

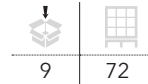
	
48	105

# le génoise



Foglio  
di génoise  
Al naturale

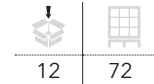
580 x 380 x **7 mm** - 360 g  
ref. 571.55.909



9

72

580 x 380 x **5 mm** - 297 g  
ref. 572.53.912



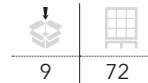
12

72



Foglio  
di génoise  
Cioccolato

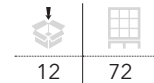
580 x 380 x **7 mm** - 360 g  
ref. 571.56.909



9

72

580 x 380 x **5 mm** - 297 g  
ref. 572.54.912



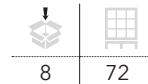
12

72



Foglio  
stile Madeleine

580 x 380 x **7 mm** - 650 g  
ref. 576.58.908



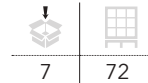
8

72



Foglio  
Red Velvet

580 x 380 x **10 mm** - 505 g  
ref. 577.61.907



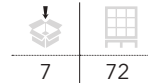
7

72



Foglio  
Banana Bread

580 x 380 x **10 mm** - 510 g  
ref. 577.59.907

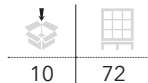


7

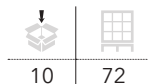
72



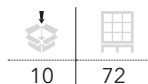
Foglio di joconde  
gusto lampone  
580 x 380 x **5 mm** - 410 g  
ref. 574.50.910



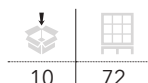
Foglio di joconde  
gusto pistacchio  
580 x 380 x **5 mm** - 342 g  
ref. 574.57.910



Foglio di joconde al  
naturale  
580 x 380 x **5 mm** - 342 g  
ref. 574.53.910



Foglio di joconde  
cacao alle 3 noci  
580 x 380 x **5 mm** - 405 g  
ref. 574.60.910



## il tocco in



Stendere la farcitura sul foglio senza arrivare ai bordi. Arrotolare il foglio con l'aiuto della carta da forno per ottenere un dessert regolare.



Il colore e l'aspetto uniforme li rendono ideali per esaltare ogni dessert, che siano usati come bordo o a formare un tronchetto.



Possono essere utilizzati come base, a strati o come copertura di un dessert. Grazie alla morbidezza dei fogli non è necessario l'impiego di una bagna.

Per un risultato ottimale, dopo averli decongelati utilizzare i fogli entro 48 ore.





# La nostra gamma senza glutine

Una linea di tartellette neutre o dolci pensate per i regimi alimentari più rigorosi. Tutte le nostre referenze sono prodotte in un laboratorio dedicato e rispettano requisiti molto rigidi. Deliziose, croccanti e moderne grazie ai bordi lisci.

## NEUTRE





 **Mini tartelletta**  
ø 4 x h 2 cm - 4 g

ref.		
725.01.096	96	200





 **Mini tartelletta**  
ø 5 x h 2 cm - 7,5 g

ref.		
D704560	70	320





 **Tartelletta**  
ø 8,5 x h 2 cm - 19 g

ref.		
D704563	27	200

## DOLCI





 **Mini tartelletta dolce**  
ø 4 x h 2 cm - 4 g

ref.		
725.02.096	96	200





 **Mini tartelletta dolce**  
ø 5 x h 2 cm - 7,5 g

ref.		
A519180	70	320



 **Tartelletta dolce**  
ø 8,5 x h 2 cm - 19 g

ref.		
749.02.027	27	200



## La nostra gamma vegan

Una linea di basi per aperitivo e una tartelletta sablé dolce, perfette per diete vegetariane e vegane. Le nostre ricette, sviluppate per soddisfare i rigorosi requisiti di questi regimi alimentari, apportano un tocco goloso a ogni creazione. Prodotte senza aromi né coloranti (la linea Veggies Cups è anche senza olio di palma).

### VEGGIE CUPS



**Barbabietola rossa**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 3,5 g

ref.		
716.84.024	6 x 24	88
716.84.096	96	168



**Carote**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 3,5 g

ref.		
716.82.024	6 x 24	88
716.82.096	96	168



**Spinaci**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 3,5 g

ref.		
716.81.024	6 x 24	88
716.81.096	96	168



**Cipolla grigliata**  
ø 3,2 x h 1,5 cm - 3,5 g

ref.		
716.85.024	6 x 24	88
716.85.096	96	168

### Assortimento 96 Veggies cups

24 Barbabietola rossa  
24 Carote  
24 Spinaci  
24 Cipolla grigliata

ref.		
716.79.048	48	320
D702722	96	168

### DOLCI



**Tartelletta dolce  
bordi rigati**  
ø 9,5 x h 1,6 cm - 31 g

ref.		
892.35.108	108	48



**Mini Trendy tondo dolce**  
ø 4 x h 1,5 cm - 7,9 g

ref.		
647.91.240	240	120



ø 5 x h 1,6 cm - 15,1 g

ref.		
645.91.090	90	168



Questi prodotti sono realizzati con ricette vegane in un laboratorio di produzione sottoposto a pulizia sistematica. Tuttavia, i prodotti possono contenere tracce di uova e latte.

# Selection

by **Pidy**

Una gamma **premium** di prodotti pronti da farcire pensata per soddisfare le esigenze dei professionisti e accompagnarli nella creazione di dessert d'eccellenza.

## Praticità:

- ✓ Eccellente resistenza all'umidità dopo la farcitura grazie al nostro coating vegetale.
- ✓ Packaging resistente: piccola scatola bianca, pirottino rigido trasparente e flowpack rinforzato per un termine minimo di conservazione maggiore.

## Ricette:

- ✓ 3 ricette: neutra, dolce con una punta di vaniglia e al cioccolato.
- ✓ Prodotti come da ricetta tradizionale con ingredienti accuratamente selezionati: burro e uova da galline allevate all'aperto.
- ✓ Texture sablé premium, delicatamente croccante.

## Formati:

- ✓ Diverse dimensioni: mini e monoporzioni.
- ✓ Bordi ad angolo retto, per uno stile moderno e contemporaneo.

Una gamma moderna, sviluppata per soddisfare le **esigenze più ricercate**.





# Selection

by **Pidy**





NEUTRI




 ø 4 x h 1,5 cm - 6,5 g  
ref. 647.81.210





	
210	96




 ø 8 x h 1,7 cm - 28 g  
ref. 641.81.036





	
36	152




 □ 3,5 x h 1,5 cm - 7 g  
ref. 646.81.210





	
210	96



 □ 7 x h 1,7 cm - 30 g  
ref. 642.81.036

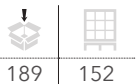


	
36	152

## DOLCI



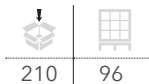
ø 3 x h 1,7 cm - 5,2 g  
ref. 316.25.189



189 | 152



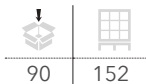
ø 4 x h 1,5 cm - 7,5 g  
ref. 647.82.210



210 | 96



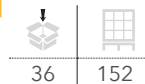
ø 5 x h 1,7 cm - 14 g  
ref. 645.82.090



90 | 152



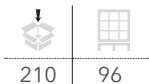
ø 8 x h 1,7 cm - 32 g  
ref. 641.82.036



36 | 152



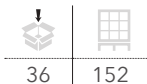
□ 3,5 x h 1,5 cm - 7 g  
ref. 646.82.210



210 | 96



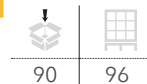
□ 7 x h 1,7 cm - 33 g  
ref. 642.82.036



36 | 152



9,8 x 3,5 x h 1,8 cm - 25 g  
ref. 640.82.090

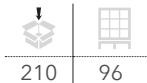


90 | 96

## CIOCCOLATO



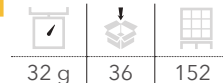
ø 3,8 x h 1,5 cm - 6,8 g  
ref. 647.83.210



210 | 96



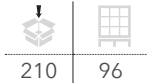
ø 8 x h 1,7 cm - 32 g  
ref. 641.83.036



32 g | 36 | 152



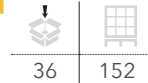
□ 3,5 x h 1,5 cm - 7 g  
ref. 646.83.210



210 | 96



□ 7 x h 1,7 cm - 33 g  
ref. 642.83.036



36 | 152



Dal 1929, il nostro stabilimento di Bessay-sur-Allier porta avanti una ricca tradizione pasticceria nella produzione di biscotti all'uovo, in particolare i savoiardi morbidi a marchio Délos.

Noti per il nostro know-how artigianale, proponiamo biscotti all'uovo morbidi e leggeri, perfetti per la preparazione di dessert come tiramisù e charlotte.

Grazie alla nostra ampia gamma di biscotti all'uovo, ricette e formati sono personalizzabili per rispondere alle specifiche esigenze dei vostri clienti. Selezioniamo con cura ingredienti di alta qualità per garantire un gusto ricco e autentico.

Impegnati nella sostenibilità, privilegiamo metodi rispettosi dell'ambiente. La nostra passione per i savoiardi, che ci accompagna da oltre 90 anni, è la garanzia del marchio Délos.



**Un biscotto friabile prodotto secondo la ricetta tradizionale del savoiaro.  
Grazie alle nostre ricette a base di uova fresche, i biscotti imbevuti risultano morbidi e scioglievoli.**

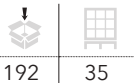
- I biscotti imbevuti non si sbriciolano.
- **Numerosi formati disponibili:** monoporzione o formato famiglia, tondi, in fogli o come bordo per charlotte.
- Ricetta senza olio di palma.



**Savoiaro morbido classico**

L 9,7 x l 3,5 cm - 8,33 g  
ref.

A529310

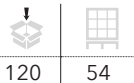


192 | 35



**Savoiaro morbido mono**

ø 6,8cm - 10g  
ref. A529311



120 | 54



**Bordo per charlotte**

L 37 x l 6 cm - 59 g  
ref. 595.08.037



34 | 60



**Savoiaro**

L 10 x l 2,2 cm - 5,83 g  
ref. 563.02.193



190X2 | 32



**Savoiaro**

L 10 x h 2,2 cm - 5,83 g  
ref. 563.02.283



280 | 54



## Bring colours to your plate\*

*\*Per un tocco di colore ai vostri piatti*

Contattaci:

### **Per la Francia**

Zac de La Teppe,  
73 rue Albert Metras,  
01250 Ceyzeriat -  
Francia  
Tel.: +33 4 74 30 00 09  
france@pidy.com

### **Per il Benelux**

Jaagpad 2,  
8900 Ypres -  
Belgio  
Tel.: +32 57 49 01 01  
Fax: +32 57 49 01 00  
benelux@pidy.com

### **Per l'Export**

Jaagpad 2,  
8900 Ypres -  
Belgio  
Tel.: +32 57 49 01 01  
Fax: +32 57 49 01 00  
export@pidy.com

### **Per il Nord America**

90, Inip Drive -  
Inwood, New York 11096 -  
USA  
Tel.: +1 516/239-6057  
Fax: +1 516/239-9306  
salesusa@pidy.com

### **Per il Regno Unito**

3a Maple Court,  
Ash Lane, Collingtree,  
Northampton NN4 0NB -  
Regno Unito  
Tel.: +44 1604 705666  
Fax: +44 1604 702666  
uk@pidy.com

### **Per l'Italia**

ICE WER srl  
Via del lavoro, 62  
31016 Cordignano (TV) Italia  
Tel.: +39 043838067  
info@icewer.com



Sono marchi  
del Gruppo Biscuits Bouvard

