FORNO E PIÙ

ITALIAN HEART SWISS MIND

Catalogo 2025/26

Indice

Dolce / Süsses

Cornetti

Cornetti Premium 2
Cornetti vegan 5
Cornetti - gli speciali 6

Dolci & pasticceria

Sfogliatelle 7
Dolci 8
Pasticceria mignon 12
Friandises 13

Dessert

Monoporzioni 14
Vasetti 18

Torte

Torte 20
Classici 22
Torte pretagliate 24

Salato / Salziges

Specialità salate

Apero & fingerfood 26
Pizza & Snack 28
Arancini 30
Antipasti sott'olio 33

Pane & focacce

Pane - lievito madre 34
Pane & panini 36
Pane - i piccoli 38
Focaccia 40
Pinsa 42

Pasta & gastronomia

Specialità tradizionali 44
Pasta lunga 48
Pasta corta 50
Pasta ripiena - verdura 52
Pasta ripiena - formaggio 54
Pasta ripiena - carne 56
Pasta ripiena - pesce 58

Cornetti PREMIUM

Cornetto burro

Butter Cornetto - Klassic *oder* Süss

CLASSICO Code 0096 / 80 gr / 50 Stück

DOLCE Code 0190 / 80 gr / 48 Stück

10 min 180°C 17-20 min

Cornetto crema

Cornetto mit Vanillecremefüllung

Code 0191 / 95 gr / 48 Stück

10 min 180°C 17-20 min

Le FARCITURE
- Sac à poche dolci -

Spritzbeutel süss

VANILLE	Code 0320	8 x 500 gr
SCHOKOLADE	Code 0321	8 x 500 gr
PISTAZIEN	Code 0326	8 x 500 gr

ca.6 h

Cornetto albicocca

Cornetto mit Aprikosenfüllung

Code 0192 / 95 gr / 48 Stück

10 min 180°C 17-20 min

Cornetto frutti di bosco

Cornetto mit Waldbeerenfüllung

Code 0195 / 95 gr / 48 Stück

10 min 180°C 17-20 min

Cornetto cioccolato

Cornetto mit Schokoladencremefüllung

Code 0193 / 95 gr / 48 Stück

10 min 180°C 17-20 min

Cornetto mandorla

Cornetto mit Mandelfüllung

Code 0194 / 95 gr / 48 Stück

10 min 180°C 17-20 min

Cornetto pistacchio

Cornetto mit Pistazienfüllung

Code 0097 / 90 gr / 48 Stück

10 min 180°C 17-20 min

Cornetti
VEGAN

Cornetti
VEGAN

Cornetto cereali sambuco & lampone

Cornetto Vollkorn
mit Holunder- & Himbeeren

Code 0141 / 80 gr / 45 Stück

10 min 180°C 17-20 min

Cornetto cereali - salato

Cornetto Vollkorn - salzig

Code 0130 / 95 gr / 40 Stück

10 min 180°C 17-20 min

Cornetto semi di chia

Cornetto mit Chiasamen

Code 0199 / 80 gr / 48 Stück

10 min 180°C 17-20 min

Cornetto ACE
con ARANCIA e CAROTA

Cornetto ACE mit Orangen & Karotten

Code 0142 / 80 gr / 48 Stück

10 min 180°C 17-20 min

Cornetti
gli SPECIALI

Tresorè roll

Cornetto "Rolle"

Code 0099 / 85 gr / 50 Stück

45 min | 170°C | 16-18 min

Cornetti glassati mix mignon

Cornetti glassati Mix Mini
Vanille - Aprikose - Nougatcreme

Code 0093 / 35 gr / 3 x 1,5 kg

10 min | 175°C | 16-18 min

Conchiglia cioccolato

Blätterteiggebäck mit
Schokoladen-Nusscremefüllung

Code 0105 / 90 gr / 60 Stück

10 min | 180°C | 20-22 min

Sfogliatelle
NAPOLETANE

Sfogliatella grande

Sfogliatella klassisch

Code 4464 / 110 gr / 8 kg

10 min | 170 - 180°C | 25-30 min

Sfogliatella mignon

Sfogliatella klassisch klein

Code 4460 / ca. 35 - 37 gr / 7 kg

10 min | 170 - 180°C | 25-30 min

Sfogliatella Amalfi

Sfogliatella mit Zitronencremefüllung

Code 4461 / ca. 35 - 37 gr / 6 kg

10 min | 170 - 180°C | 25-30 min

Sfogliatella bella Napoli

Sfogliatella mit Butter

Code 4463 / ca. 35 - 37 gr / 6 kg

10 min | 170 - 180°C | 25-30 min

Sfogliatella cioccolato

Sfogliatella mit Schokoladencremefüllung

Code 4462 / ca. 35 - 37 gr / 6 kg

10 min | 170 - 180°C | 25-30 min

Coda d'aragosta

Knuspertasche zum Selberfüllen

Code 4465 / ca. 35 - 37 gr / 7 kg

10 min | 170 - 180°C | 25-30 min

Dolci
SELECTION

Tortino nonna

Küchlein nach Grossmutter Art

Code 1651 / 92 gr / 9 Stück

ca. 1,5 - 2 h

Tortino mela

Apfelküchlein

Code 1650 / 100 gr / 9 Stück

ca. 1,5 - 2 h

Crostatina crème brûlée

Crème Brûlée - Küchlein

Code 1652 / 95 gr / 9 Stück

ca. 1,5 - 2 h

Pasticciotti

Mürbeteiggebäck assortiert mit
Vanille & Schokoladencremefüllung

Code 0151 / 50 gr / 2 x 20 Stück

30 min

Èclair vaniglia

Èclair Vanille

Code 0091 / 75 gr / 14 Stück

4 - 6 h

Èclair cioccolato

Èclair Schokolade

Code 0092 / 75 gr / 14 Stück

4 - 6 h

TOP seller

Maritozzi

Milchbrötchen mit Sahnefüllung

Code 0090 / 50 gr / 15 Stück

ca. 1,5 -2 h

Carezza di bufala
con vera RICOTTA
di bufala campana

Brioche gefüllt mit
Büffel - Ricottacreme

Code 2804 / 45 - 50 gr / 24 Stück

ca. 2,5 - 3 h

Cannolo siciliano

Teigrolle mit süsser
Ricottacreme & Pistazien

GROSS	Code 0203	100 gr	40 Stück
KLEIN	Code 0201	35 - 40 gr	80 Stück

4 - 6 h

Pronta
PER FARCIRE
LA NOSTRA RICOTTA DOLCE

Crema di ricotta

Ricottacreme gezuckert

SECCHIELLO	Code 0200	1 x 3 kg	
SAC À POCHE	Code 0202	12 x 500 gr	

Bucce cannolo

Teigrolle

GROSS	Code 1509	30 gr	3.3 kg
KLEIN	Code 1510	14-16 gr	3.5 kg

Bucce cannolo cioccolato

Teigrolle mit Schokolade

GROSS	Code 1511	36 gr	4 kg
KLEIN	Code 1512	18-20 gr	3.5 kg

Bucce cannolo croccante
MIGNON

Mandelrolle mit Schokolade

Code 1516 / 18 - 20 gr / 1 Kg

Dolci MIGNON

Mignon Lusso

Mignon gemischt Lusso

Code 0621 / ca. 25 gr / 7 x 8 Stück

ca. 4 - 5 h

Mignon Venezia

Mignon gemischt Venezia

Code 0623 / ca. 25 gr / 7 x 8 Stück

ca. 4 - 5 h

VANIGLIA
CIOCCOLATO
LAMPONE
ZABAIONE
PISTACCHIO
TIRAMISÙ
COCCO

Bignè mignon assortiti

Bignè Mignon - Mix gefüllt

Code 0636 / ca. 25 gr / 7 x 8 Stück

ca. 4 - 5 h

Babà mignon Rum

Babà Mignon mit Rum

Code 2812 / ca. 35 - 40 gr / 24 Stück

ca. 4 - 5 h

Babà mignon assortiti

Babà Mignon - Mix gefüllt

Code 2813 / ca. 45 - 50 gr / 4 x 6 Stück

ca. 4 - 5 h

Coffee Time!

Dolci FRIANDISES

Amaretti classici

Amaretti klassisch

Code 1300 / ca. 25 gr / 1 kg

Tartufi

Schokoladentrüffel
weiss & schwarz gemischt

Code 1701 / ca. 14 gr / 1 kg

Nocciolina

Schokoperlen mit ganzer Haselnuss

Code 1700 / ca. 2.8 gr / 1 kg

Bacio Perugina

Bacio Perugina

Code 1800 / ca. 13 gr / 3 kg

Dessert
MONOPORZIONE

Babà rum

Babà mit Rum

Code 4057 / 100 gr / 12 Stück

ca. 2 - 3 h

Delizia limone

Delizia mit Zitronencreme

Code 4058 / 100 gr / 12 Stück

ca. 2 - 3 h

Ricotta e pere

Ricotta & Birnen

Code 4050 / 100 gr / 12 Stück

ca. 2 - 3 h

Tiramisù

Tiramisu Monoportion

Code 0117 / 110 gr / 10 Stück

ca. 1 - 2 h

Dolce sinfonia

Schokobiscuit mit
Schokocreme & Haselnüssen

Code 4053 / 100 gr / 12 Stück

ca. 2 - 3 h

Sinfonia pistacchio

Mandelbiscuit mit weisser
Schokolade & Pistaziencreme

Code 4054 / 100 gr / 12 Stück

ca. 2 - 3 h

Tortino cioccolato

Schokoladen - Lavaküchlein

Code 1670 / 90 gr / 9 Stück

600 W
40 sek
oder
180°C
10 -15 min

Tortino pistacchio

Pistazien - Lavaküchlein

Code 1671 / 90 gr / 9 Stück

600 W
40 sek
oder
180°C
10 -15 min

Dessert
MONOPORZIONE

La nostra *Pasticceria d'autore*

Perla e Rubino

BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO
con gelée ai frutti rossi

Biskuittörtchen mit weisser Schockolade & Waldbeerengelee

Code 0648 / 100 gr / 12 Stück

ca. 4 - 5 h

Charlotte lamponi

Charlotte mit Himbeeren

Code 4060 / 100 gr / 12 Stück

ca. 2 - 3 h

Cuore di caramello

Biscuit mit Schokoladen & Karamellfüllung

Code 4062 / 100 gr / 12 Stück

ca. 2 - 3 h

Tiramisù cubo

TUTTO IL GUSTO DEL CLASSICO
in un design moderno ed elegante

Tiramisu Würfel

Code 0602 / 90 gr / 12 Stück

ca. 3 - 4 h

Dessert
MONOPORZIONE

Tiramisù classico

Tiramisu klassisch

Code 0640 / 120 gr / 30 Stück

ca. 4 - 5 h

Tiramisù pistacchio

Tiramisu Pistazien

Code 0641 / 120 gr / 30 Stück

ca. 4 - 5 h

Tiramisù lampone

Tiramisu Himbeeren

Code 0647 / 120 gr / 30 Stück

ca. 4 - 5 h

Tiramisù limone

Tiramisu Zitrone

Code 0646 / 120 gr / 30 Stück

ca. 4 - 5 h

Tiramisu caramello salato

Tiramisu mit
Caramel & Salz

Code 0649 / 120 gr / 30 Stück

ca. 4 - 5 h

Panna cotta frutti di bosco

Panna Cotta
mit Waldbeerengelée

Code 0666 / 120 gr / 30 Stück

ca. 4 - 5 h

Pasticceria d'autore

Moderno, cremoso, pratico

Il dessert *in vasetto*
pronto da servire

Torte
SELECTION

Ricotta e pere

Biscuit-Haselnusstorte mit
Ricottacreme & Birnen

Code 4001 / 1.4 kg

ca. 5 - 7 h

Ricotta pistacchio

Mandel-Pistazien-Biscuittorte mit
Büffelricotta & weisser Schokolade

Code 4037 / 1.4 kg

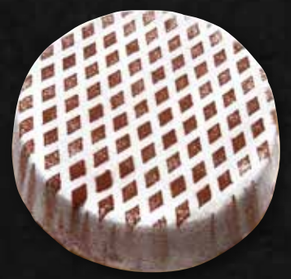
ca. 5 - 7 h

Costiera

Biscuit-Mandeltorte mit
Zitronencreme & Limoncello

Code 4003 / 1.4 kg

ca. 5 - 7 h



Caprese

Bitterschokoladenkuchen

Code 4013 / 1.4 kg

ca. 5 - 7 h

Tre cioccolati

Biscuittorte mit
Schokoladentris

Code 4038 / 1.4 kg

ca. 5 - 7 h

Armonia

Biscuittorte mit
Haselnüssen & Bitterschokolade

Code 4039 / 1.4 kg

ca. 5 - 7 h

Babà cassata

Babà-Rumtorte mit
Schafsricotta & Schokolade

Code 4036 / 1.4 kg

ca. 5 - 7 h

Pistacia

Biscuit-Mandel-Pistazientorte
mit weisser Schokoladencreme

Code 4011 / 1.4 kg

ca. 5 - 7 h

Toffee

Mürbteigkuchen mit
Karamell & Schokolade

Code 4040 / 1.4 kg

ca. 5 - 7 h

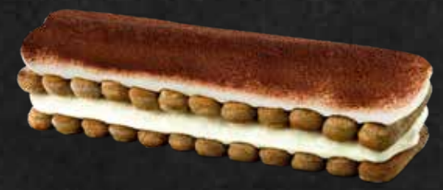
Torte
CLASSICI

Profiteroles

Windbeutel gefüllt mit Sahne
& Schokoladensauce überzogen

Code 0088 / 1.2 kg

ca. 2 - 3 h



Tiramisù Trancio

Tiramisù Tranche

Code 0087 / 1 kg

ca. 2 - 3 h

Trancio pistacchio & caramello

Tranche mit Pistazie & Karamell

Code 0086 / 1.1 kg

ca. 3 - 4 h

Nonna

Kuchen nach Grossmutter Art

Code 3704 / 1.5 kg

ca. 3 - 4 h

Mele

Apfelkuchen

Code 3701 / 1.5 kg

ca. 3 - 4 h

Frutti di bosco

Waldbeerenkuchen

Code 3703 / 1.5 kg

ca. 3 - 4 h

Il classico
NON STANCA MAI

I dolci immancabili
della tradizione

Torte
PRETAGLIATE

Limone

Zitronenkuchen

Code 0182 / 1.4 kg / 12 Stück

ca. 3 -4 h

Nonna

Kuchen nach Grossmutter Art

Code 0180 / 1.4 kg / 12 Stück

ca. 3 -4 h

Caprese

Bitterschokoladenkuchen

Code 0183 / 1.2 kg / 12 Stück

ca. 3 -4 h

Tiramisù

Tiramisutorte

Code 0184 / 1.15 kg / 12 Stück

ca. 4- 5 h

Ricotta e pere

Ricottacreme-Birnentorte

Code 0188 / 1.2 kg / 14 Stück

ca. 4- 5 h

Frutti di bosco

Waldbeerenkuchen

Code 0187 / 1.45 kg / 12 Stück

ca. 4- 5 h

Torte
PRETAGLIATE

Lemon Pie

Mürbeteigkuchen mit
Zitronencreme & Baiser

Code 3714 / 1.4 kg / 14 Stück

ca. 4- 5 h

Crostata Ricotta

Ricottakuchen

Code 0186 / 1.4 kg / 12 Stück

ca. 3 -4 h

New York Cheesecake

New York Cheesecake

Code 0181 / 2 kg / 16 Stück

ca. 6 - 8 h

Morbida vegan
ribes & melograno

Johannisbeer - &
Granatapfelkuchen Vegan

Code 0176 / 900 gr

ca. 2 -3 h

Apero
& FINGERFOOD

Olive ascolane

Oliven gefüllt mit Fleisch

Code 1240 / 1 kg

190°C
2 - 3 min

Provoline

Geräucherte Provoline paniert

Code 1247 / 1 kg

190°C
2 - 3 min

Mozzarelline

Mozzarelline paniert

Code 1245 / 1 kg

190°C
2 - 3 min

Parmigianine mix 3

Apero-Häppchen - Mix 3

Code 1234 / 48 Stück

180°C 12 min

Panzerottini pomodoro & mozzarella

Mini-Calzone gefüllt mit Tomatensauce & Mozzarella

Code 0154 / 28 gr / 2 x 1 kg

220°C 5 - 7 min

Fior zucchina in pastella

Zucchiniblüten im Teig frittiert

Code 1231 / 1 kg

170°C
3 min *oder* 200°C
8 -10 min

Fior zucchina in pastella cacio e pepe

Zucchiniblüten mit
Cacio & Pepe Käse gefüllt

Code 0222 / 1 kg

170°C
3 min *oder* 200°C
8 -10 min

Carciofi in pastella

Artischoken im Teig frittiert

Code 1232 / 1 kg

170°C
3 min *oder* 200°C
8 -10 min

Friggitelli in pastella

Süsse Chilischoten im Teig frittiert

Code 1235 / 1 kg

170°C
3 min *oder* 200°C
8 -10 min

Borraggine in pastella

Borretschblätter im Teig frittiert

Code 1236 / 1 kg

170°C
3 min *oder* 200°C
8 -10 min

Verdure integrali mix

Gemüsesticks im Vollkornteig frittiert

Code 1230 / 1 kg

170°C
3 min *oder* 200°C
8 -10 min

Pizza & SNACK

Pomodoro

Pizzaboden mit Tomatensauce

Code 3808 / 320 gr - Ø 28 cm / 12 Stück

10 min | 200 -250°C | 5 - 7 min

Margherita

Pizza mit Tomatensauce & Mozzarella

Code 3801 / 400 gr - Ø 28 cm / 12 Stück

10 min | 200 -250°C | 3 - 5 min

Gluten Free

Base bianca senza glutine

Pizzaboden glutenfrei

Code 3900 / 210 gr - Ø 28 cm / 9 Stück

10 min | 200°C | 7 - 9 min

Lingua margherita

Lingua mit
Tomatensauce & Mozzarella

Code 0720 / 180 gr / 17 Stück

20 min | 200°C | 7 min

Calzone

Calzone gebacken, gefüllt mit
Tomatensauce & Mozzarella

Code 0725 / 200 gr / 20 Stück

20 min | 180°C | 8 - 10 min

Panzerotto

Panzerotto frittiert, gefüllt mit
Tomatensauce & Mozzarella

Code 5010 / 200 gr / 15 Stück

20 min | 160°C | 7 -10 min

Arancini SICILIANI

Ragù

Reiskugel gefüllt
mit Bolognese

Code 0208 / 220 gr / 40 Stück

8 h 190°C 12 - 15 min

Prosciutto

Reiskugel gefüllt
mit Schinken

Code 0207 / 220 gr / 40 Stück

8 h 190°C 12 - 15 min

Caprese

Reiskugel gefüllt
mit Tomaten & Basilikum

Code 0209 / 220 gr / 40 Stück

8 h 190°C 12 - 15 min

Parmigiana

Reiskugel gefüllt
mit Auberginen

Code 0211 / 220 gr / 40 Stück

8 h 190°C 12 - 15 min

Spinaci

Reiskugel gefüllt
mit Spinat

Code 0210 / 220 gr / 40 Stück

8 h 190°C 12 - 15 min

Funghi

Reiskugel gefüllt
mit Pilzen

Code 0204 / 220 gr / 40 Stück

8 h 190°C 12 - 15 min

Arancini SICILIANI

Arancino mignon mix 4

Reiskugel gefüllt
Bolognese - Schinken - Spinat - Caprese

Code 0206 / 50 gr / 160 Stück

8 h 170°C ca. 8 - 10 min

Arancino mignon mix 2

Reiskugel gefüllt
Bolognese - Parmigiana

Code 0213 / 50 gr / 160 Stück

8 h 170°C ca. 8 - 10 min

Agricoltura sostenibile

Prodotti della terra coltivati con passione

Antipasti
SOTT'OLIO

Melanzane

Auberginen grilliert in Öl

Code 1201 / 1,7 kg

Zucchine

Zucchini grilliert in Öl

Code 1202 / 1,7 kg

Pomodori

Tomaten getrocknet in Öl

Code 1203 / 1,7 kg

Carciofi

Artischocken grilliert in Öl

Code 1205 / 1,7 kg

Antipasto misto

Antipasti gemischt in Öl

Code 1204 / 1,7 kg

Olive miste

Oliven gemischt in Öl

Code 1212 / 1,7 kg

Pane
LIEVITO MADRE

Rustico Madre

la ricetta classica

Rustico Brot mit Mutterhefe

Code 1753 / 450 gr / 10 Stück

190°C 20 min

Rustico Madre integrale

con crusca a foglia larga

Rustico Vollkornbrot mit Mutterhefe

Code 1754 / 550 gr / 10 Stück

190°C 20 min

Rustico madre *con* semi *e* yogurt

Rustico Mehrkorn Joghurtbrot mit Mutterhefe

Code 1724 / 580 gr / 10 Stück

190°C 30 -40 min

Lievito madre
IN PUREZZA

- ✓ Alta digeribilità
- ✓ Lievitazione in 4 FASI
- ✓ Fonte di fibre e sali minerali

La *fragranza* del pane
come *appena sfornato*

100% *amore per la* TRADIZIONE

Filone pomodori e olive

Filonebrot mit Tomaten & Oliven

Code 1004 / 380 gr / 20 Stück

200°C 18 min

Ciabatta

Ciabatta

Code 1002 / 140 gr / 50 Stück

180 - 200°C 5 -6 min

Panpizza

Pizza-Brot

Code 0740 / 130 gr / 30 Stück

20 min 200°C 7 min

Filone pugliese

Hartweizen Sauerteigbrot

Code 1742 / 556 gr / 18 Stück

190°C 20 min

Ciabattina

Ciabattina

Code 0161 / 100 gr / 40 Stück

180 - 190°C 10 min

Piadina

Piadina

KLASSISCH Code 1121 / 120 gr / 60 Stück

OLIVENÖL Code 1123 / 120 gr / 60 Stück

7 min 200°C 2-3 min

Schiacciata romana

PRETAGLIATA

Fladenbrot mit Olivenöl

Code 0127 / 100 gr / 32 Stück

8 - 10 h

Focaccina olio

Focaccina mit Olivenöl

Code 1726 / 100 gr / 17 Stück

60 min *oder* 210°C 1-2 min

Focaccina pomodorini

Focaccina mit Cherrytomaten

Code 1729 / 120 gr / 17 Stück

60 min *oder* 210°C 1-2 min

Tramezzone

Toastbrot ohne Rinde

Code 0160 / 4 Pack á 10 Scheiben / 5.6 Kg

8 - 10 h

Focaccina cereali

Mehrkorn Focaccina

Code 1727 / 100 gr / 17 Stück

60 min *oder* 210°C 1-2 min

Panino Pomodoro

Bröchten mit Tomatensauce

Code 0902 / 100 gr / 44 Stück

60 min *oder* 210°C 1-2 min

Bocconcini

Minibrötchen Mix

Code 1722 / 38 - 40 gr / ca. 132 Stück

200°C 4 -5 min

Mini buns al latte

Mini Milchbrötchen

Code 1746 / 32 gr / 60 Stück

30 min

Mini pizzetta

Pizzetta mit
Tomatensauce & Mozzarella

Code 1735 / 50 gr - Ø 8/10 cm / 75-80 Stück

60 min

Mini focaccina pomodorini

Mini Focaccina mit Cherrytomaten

Code 1747 / 50 gr - Ø 8-10 cm / 75-80 Stück

60 min

Mini focaccina olio

Mini Focaccina mit Olivenöl

Code 1748 / 50 gr - Ø 8-10 cm / 70 Stück

60 min

Mini focaccina olive

Mini Focaccina mit Oliven

Code 1749 / 50 gr - Ø 8-10 cm / 75-80 Stück

60 min

Pane
I PICCOLI

Lo Schiocco

Il nuovo panino
dall'impasto sfogliato

Schiocco

Code 0156 / 100 gr / 45 Stück

170 °C 26 - 28 min

Pane
LA FOCACCIA

Pala romana

Pala romana Sandwich

Code 1733 / 450 gr - 38 x 18 cm / 12 Stück

240°C 7 -8 min

Focaccia stracchino

Focaccia mit Stracchino Käse

Code 1752 / 900 gr - 30 x 40 cm / 5 Stück

60 min 210°C 5 - 7 min

Focaccia barese pomodorini olive

Focaccia Barese mit Cherrytomaten & Oliven

Code 1741 / 550 gr - Ø ca.30 cm / 5 Stück

30 min 180°C 7 - 9 min

Focaccia ripiena pomodoro & mozzarella

Gefüllte Focaccia mit Tomaten & Mozzarella

Code 1755 / 900 gr - 27 x 35 cm / 6 Stück

60 min 180°C 15 -17 min

Genova pomodorini olive

Focaccia mit Cherrytomaten & Oliven

Code 1736 / 850 gr - 30 x 40 / 5 Stück

60 min 210°C 5 - 7 min

Genova olio

Focaccia mit Olivenöl

Code 1737 / 750 gr - 30 x 40 / 5 Stück

60 min 210°C 5 - 7 min

Specialità regionali
ricetta originale

La CROCCANTEZZA e il SAPORE delle FOCACCE tradizionali

Pane LA PINSA

Premium

Romana olio grano duro 30 x 15

Romana klein

Code 0861 / 250 gr / 16 Stück

200 - 240°C 5 -6 min

Romana olio grano duro 50 x 20

Romana gross

Code 0860 / 500 gr / 11 Stück

200 - 240°C 5 -6 min

Romana olio rotonda grano duro Ø ca. 30 cm

Romana Rund

Code 0859 / 220 gr / 6 Stück

200 - 240°C 5 -6 min

LA NOSTRA MISCELA

con pregiate farine selezionate

dal nostro produttore artigianale

- ✓ FARINA DI FRUMENTO
- ✓ SEMOLA DI GRANO DURO
- ✓ FARINA DI RISO

Ricetta PINSA ROMANA *con* COTTO & STRACCIATELLA

1 romana olio 30x15
200 gr di prosciutto cotto
100 gr di stracciatella
1 cipolla tagliata a rondelle
5 o 6 pomodorini tagliati
Pepe in grani
Origano
Sale

Pane LA PINSA

Romana olio 30 x 15

Romana klein

Code 0853 / 250 gr / 16 Stück

200 - 240°C 5 -6 min

Romana pomodoro 50 x 20

Romana mit Tomatensauce

Code 0855 / 600 gr / 11 Stück

250°C 6 min

Romana olio 50 x 20

Romana gross

Code 0854 / 500 gr / 11 Stück

200 - 240°C 5 - 6 min

Romana sale rosmarino 25 x 15

Romana mit Salz & Rosmarin

Code 0857 / 200 gr / 9 Stück

200 - 240°C 5 - 6 min

Specialità TRADIZIONALI

Sfoglia gialla

Lasagne-Teigblätter

Code 3469 / 47 x 27 cm / 5 kg

Crespelle prosciutto

Crespelle mit Schinken & Mozzarella

Code 5030 / 2 x 1.2 Kg / 12 Stück

ca. 110°C ca. 40 min

Melanzane parmigiana

Auberginen Auflauf

Code 5301 / 2 x 2.5 kg

4 -6 h 180°C ca. ca. 35 -45 min

Crespelle spinaci

Crespelle mit Spinat & Mozzarella

Code 5031 / 2 x 1.2 Kg / 12 Stück

110°C ca. ca. 40 min

Lasagna vegetariana

Lasagne vegetarisch

Code 5302 / 2 x 2.5 kg

4 -6 h 180°C ca. ca- 35 -45 min

Lasagna bolognese

Lasagne Bolognese

Code 5300 / 2 x 2.5 kg

4 -6 h 180°C ca. ca- 35 -45 min

Gnocchi grattugia

Gnocchi

Code 5103 / 2 x 1.5 kg

5 min

Gnocchi grattugia basilico

Gnocchi mit Basilikum

Code 5104 / 2 x 1.5 kg

5 min

Specialità
GNOCCHI

Gnocchi alla romana

RICETTA TRADIZIONALE

Griessgnocchi mit Käse überbacken

Code 0221 / 2 x 1.5 Kg

4 -6 h 200°C 8 - 10 min

Tagliolini

Tagliolini

Code 3460 / 5 x 1.05 kg

5 min

Tagliolini nero di seppia

Tagliolini mit Tintenfischtinte

Code 3465 / 5 x 1.05 kg

5 min

Spaghetti chitarra

Spaghetti Chitarra

Code 3464 / 5 x 1.05 kg

5 min

Scialatielli

Scialatielli

Code 3463 / 5 x 1.05 kg

5 min

Tagliatelle

Tagliatelle

Code 3461 / 5 x 1.05 kg

5 min

Pappardelle

Pappardelle

Code 3462 / 5 x 1.05 kg

5 min

Gluten Free

Tagliolini senza glutine

Tagliolini glutenfrei

Code 3415 / 5 x 500 kg

5 min

Pasta
CORTA

Orecchiette

Orecchiette

Code 3111 / 6 x 1 kg

5 min

Caserecce all'uovo

Caserecce mit Ei

Code 5050 / 2 x 1.5 kg

5 min

Paccheri rigati

Paccheri geriffelt

Code 3110 / 2 x 3 kg

7 min

Paccheri lisci

Paccheri glatt

Code 3109 / 2 x 3 kg

7 min

Trofie

Trofie

Code 3117 / 6 x 1 kg

5 min

Strozzapreti

Strozzapreti

Code 3121 / 6 x 1 kg

5 min

Maccheroncini

Maccheroncini

Code 3108 / 6 x 1 kg

7 min

Garganelli

Garganelli

Code 3468 / 1 x 3 kg

5 -7 min

Pasta ripiena
con VERDURE

Tortello friarielli peperoncino

Tortello mit
wildem Broccoli & Peperoncino

Code 5008 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Mezzaluna caponata

Mezzaluna mit Caponatafüllung

Code 5009 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Raviolone spinaci e ricotta

Raviolone mit Spinat & Ricotta

Code 5022 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Raviolone melanzane e pomodorini

Raviolone mit
Auberginen & Cherrytomaten

Code 5020 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Cappellaccio porcini

Cappellaccio mit Steinpilzen

Code 5040 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Cappellaccio tartufo

Cappellaccio mit Trüffeln

Code 5203 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Pasta ripiena
con VERDURE

Raviolone limone e ricotta

Raviolone mit Zitrone & Ricotta

Code 5018 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Culurgiones

Teigtasche mit Pecorino Käse,
Kartoffeln & Minze

Code 5230 / 2 x 1.5 kg

5 - 6 min

Tortellaccio XXL spinaci e ricotta

Tortellaccio XXL Spinat & Ricotta

Code 5003 / 2 x 1.5 kg

6 - 7 min

Ricetta

TORTELLACCIO SPINACI *e* RICOTTA, FONDUTA *alla* SALVIA, CIALDINA *di* GRANA PADANO *al* PREZZEMOLO.

INGREDIENTI

Fonduta alla salvia:
panna fresca liquida, panna da cucina, salvia fresca, formaggio Grana Padano.

Cialda:
Grana Padano e prezzemolo tritato.

Portare a bollore la panna con le foglie di salvia, filtrare il tutto e aggiungere il formaggio grana grattugiato. Far bollire per un paio di minuti.

Mescolare prezzemolo tritato e Grana Padano e disporli su carta da forno a forma di cerchio. Mettere in forno a microonde, 800 Watt per 20/30 secondi fino a quando i bordi risulteranno dorati. Estrarre dal forno la cialda ancora morbida e appoggiarla sul fondo di una coppetta o di un bicchiere per dargli la forma desiderata.

Cuocere il tortellaccio agli asparagi in acqua bollente salata per circa 5/6 minuti, scolare e saltare in una padella ampia con una noce di buon burro. Adagiare il tortellaccio sul piatto, sopra ad una estremità della cialda al parmigiano e prezzemolo e cospargere di fonduta bollente. Infine, guarnire con qualche foglia di salvia e scaglie di parmigiano a piacere.

Pasta ripiena
con FORMAGGIO

Raviolone gorgonzola e noci

Raviolone mit
Gorgonzola & Walnüssen

Code 5026 / 2 x 1.5 kg

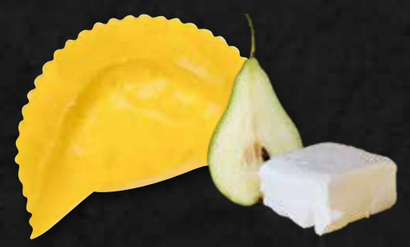
3 - 5 min

Tortello stracciatella

Tortello mit
Stracciatellakäse

Code 5213 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min



Mezzaluna caprino e pere

Mezzaluna mit
Ziegenkäse & Birnen

Code 5012 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Mezzaluna cacio e pepe

Mezzaluna mit
Pecorinokäse & Pfeffer

Code 5011 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Pasta ripiena
con FORMAGGIO

Cappellaccio burrata e pomodorini

Cappellaccio mit
Burratakäse & Cherrytomaten

Code 5216 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Pasta ripiena con CARNE

Pizzicato al brasato

Pizzicato mit Rotwein-Schmorbraten

Code 5061 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Raviolone vitello e salvia

Raviolone mit Kalbsfleisch & Salbei

Code 5221 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Agnolo ragù di ossobuco

Agnolo mit Ossobucoragù

Code 5013 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Raviolone toscano

Raviolone mit Bolognese

Code 5222 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Pasta fresca artigianale

ricetta tradizionale lavorata a mano

Pasta ripiena
con PESCE

Mezzaluna gamberi e rucola

Mezzaluna mit
Riesengarnelen & Rucola

Code 5001 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Mezzaluna branzino e aromi

Mezzaluna mit
Wolfsbarsch & Gewürzen

Code 5002 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Pasta ripiena
con PESCE

Raviolone seppioline e piselli

Raviolone mit
Seppioline & Erbsen

Code 5014 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Cappellaccio all'astice

Cappellaccio mit Hummer

Code 5043 / 2 x 1.5 kg

3 - 5 min

Suggerimenti di preparazione e cottura

scongelare in frigorifero
im Kühlschrank auftauen

scongelare a temperatura ambiente
bei Raumtemperatur auftauen

temperatura di cottura
Zubereitungstemperatur

cottura in forno
im Ofen backen

cottura in microonde
Zubereitung in der Mikrowelle

cottura su piastra/padella
Zubereitung in der Pfanne

cottura in friggitrice
Zubereitung in der Fritteuse

cottura in bollitore
Zubereitung im Kochtopf

* Le indicazioni di preparazione e di cottura sono indicative e possono variare in base alla tipologia di forno/dispositivi di cottura utilizzati. Le indicazioni di scongelamento vanno considerate come indicative, in quanto soggette alle condizioni ambientali.

* Die angegebenen Zubereitungs- und Kochhinweise dienen als Richtwerte und können je nach Art des verwendeten Ofens oder Kochgeräts variieren. Auch die Hinweise zum Auftauen sind als Richtwerte zu betrachten, da sie von den jeweiligen Umgebungsbedingungen abhängen können.

Forno d'Asolo è una azienda italiana leader nella produzione di prodotti da forno surgelati. Da 30 anni l`azienda ha la sua sede a Treviso - Italia ed é in grado di fornire il perfetto connubio tra artigianalita`e tecnologia. L`offerta di prodotti é in grado di soddisfare le crescenti esigenze del mercato internazionale.
Forno d`Asolo ha conseguito le certficazioni BRC / IFS, un gesto di responsabilita` nei confronti dei nostri clienti a garanzia della sicurezza alimentare e della costanza qualitativa. Grazie ad una proficua collaborazione che continua da anni i prodotti Forno d`Asolo sono distribuiti anche in Svizzera.

Forno d'Asolo ist ein italienisches Unternehmen, welches sich auf die Produktion qualitativ hochstehender Tiefkühlbackwaren spezialisiert hat. Seit 30 Jahren hat die Firma Ihren Sitz in Treviso, Italien und verbindet handwerkliche Backtradition mit einer hochmodernen Produktion. Das Sortiment deckt die steigenden Bedürfnisse am heutigen internationalen Markt.
Die Firma verfügt über BRC und IFS Zertifizierung. Dies ist heute eine notwendige Voraussetzung, um unseren Kunden eine Garantie zu geben sowie die notwendige Verantwortung zu übernehmen. Durch die langjährige Partnerschaft unserer Unternehmen können wir Ihnen, liebe Kunden, diese Köstlichkeiten auch in der Schweiz anbieten.

filippi

Con Andrea Filippi e la sua famiglia ci lega un rapporto di lunga data. Il panettone di altissima qualità della sua pasticceria è diventato negli anni un punto di riferimento per una clientela sempre più affezionata.
Lievito madre 100%, uova fresche da allevamento all`aperto, burro d`alpeggio, zucchero di canna, niente aromi artificiali, fanno di questo prodotto un esperienza unica ed irrinunciabile che non può mancare sotto l`albero di Natale di ogni famiglia

Mit Andrea Filippi und seiner Familie verbindet uns eine langjährige Zusammenarbeit. Die Panettone aus dem Hause Filippi werden mit besonderer Sorgfalt in alter Tradition gebacken. Keine künstlichen Aromen, dafür 100% Mutterhefe, frische Eier aus Freilandhaltung, Alpenbutter und Rohrzucker machen diesen Panettone zu einem unvergesslichen Erlebnis, der unter keinem Weihnachtsbaum fehlen sollte.

Io e la mia Famiglia abbiamo il piacere di addolcire le vostre feste con i nostri panettoni d'eccellenza, frutto della preziosa collaborazione che da anni ci lega a Sergio ed il suo staff.

Andrea Filippi

ALLGEMEINE VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

1) LIEFERUNGEN & BESTELLMENGEN

1.1. Lieferung

Wir liefern franko Domizil gemäss unserem Tourenplan.
Die Mehrkosten für eine Express-, Extra- oder Speziallieferung, inkl. Spediteur, werden dem Empfänger nach Aufwand in Rechnung gestellt.
Öffnungszeiten des Kunden am Liefertag können nur bedingt berücksichtigt werden.

1.2. Mindestbestellmenge und Express-Bestellung

Mindestbestellwert: CHF 200.- pro Bestellung/Lieferung in die Regionen, die wir selbst beliefern.
Für Bestellungen/Lieferungen unter dem Mindestbestellwert verrechnen wir eine extra Lieferpauschale von CHF 25.-. Unter CHF 100.- sind keine Lieferungen möglich.
Für Regionen, die sich ausserhalb unserer Tourenpläne befinden, gilt ein Mindestbestellwert pro Bestellung/Lieferung von CHF 600.-, zuzüglich Lieferkosten.
Bestellungen nehmen wir bis um 14.00 Uhr entgegen für eine Lieferung am Folgetag (vgl. Tourenplan).

2) ZAHLUNGSBEDINGUNGEN & ZAHLUNGSVERZUG

2.1. Preise & Zahlung

Unsere Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer und können unter Vorankündigung von 30 Tagen jederzeit geändert werden.
Für Neukunden gilt während den ersten 4 Monaten Barzahlung bei Warenlieferung.
Danach erfolgt eine monatliche Rechnungsstellung mit 30 Tagen Zahlungsfrist. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen fällig.

2.2. Zahlungsverzug

Wir mahnen zweimal nach Überschreitung des Zahlungsziels von 30 Tagen. Sollte daraufhin immer noch keine Zahlung erfolgt sein, werden Lieferungen so lange eingestellt, bis alle noch offenen Rechnungen vollständig beglichen sind. Allfällige Lieferungen erfolgen dann nur gegen Barzahlung.

3) BEANSTANDUNGEN (Lieferschäden / Produktqualität)

Lieferschäden (Verpackung) sind innerhalb 24 Stunden nach Erhalt der Ware zu melden.
Qualitätsmängel der Waren müssen uns innerhalb von maximal 10 Tagen nach Lieferdatum gemeldet werden.
Alle Reklamationen sind umgehend schriftlich mit unserem Beanstandungsformular an uns zu senden, inkl. LOT-Nummer und Fotos der beanstandeten Ware.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA E CONSEGNA

1) CONSEGNE E QUANTITÀ DI ORDINE

1.1. Consegna

Consegniamo gratuitamente a domicilio secondo il nostro tourenplan.
Costi aggiuntivi per una consegna espressa, extra o speciale, compreso via spedizioniere, verranno fatturati al destinatario in base ai costi reali.
Gli orari di apertura del cliente il giorno della consegna possono essere presi in considerazione solo in misura limitata.

1.2. Quantità minima d'ordine e ordine espresso

Valore minimo d'ordine: CHF 200.- per ordine/consegna nelle regioni in cui noi consegniamo direttamente.
Per ordini/consegne inferiori al valore minimo d'ordine, addebitiamo un costo di spedizione aggiuntivo di CHF 25.-. Non sono possibili consegne per meno di CHF 100.-.
Per le regioni che non fanno parte del nostro tourenplan, è previsto un valore minimo di CHF 600.- per ordine/consegna, più le spese di spedizione.
Accettiamo ordini fino alle ore 14:00 del giorno antecedente la data di consegna secondo il tourenplan.

2) TERMINI DI PAGAMENTO E RITARDI NEL PAGAMENTO

2.1. Prezzi e pagamento

I nostri prezzi sono intesi IVA esclusa e possono essere modificati in qualsiasi momento con un preavviso di 30 giorni.
Per clienti nuovi si applica, durante i primi 4 mesi, il pagamento in contanti alla consegna della merce.
Successivamente verrà emessa una fattura mensile da pagare entro 30 giorni. In caso di pagamento ritardato saranno dovuti degli interessi di mora.

2.2. Pagamenti in ritardo

Inviamo un sollecito due volte dopo superamento del termine di pagamento iniziale. Dopodiché, se continuerà a non risultare alcun pagamento, le consegne verranno sospese fino al completo pagamento di tutte le fatture ancora aperte. Eventuali consegne supplementari si potranno effettuare solo contro pagamento in contanti.

3) RECLAMI (danni alla consegna/qualità del prodotto)

Danni alla consegna (imballaggio) dovranno essere segnalati entro 24 ore dal ricevimento della merce.
Reclami qualità della merce devono essere segnalati entro un massimo di 10 giorni dalla data di consegna.
Tutti i reclami devono essere inviati immediatamente per iscritto utilizzando il nostro modulo di reclamo, includendo il numero di LOTTO e le foto della merce in questione.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DE LIVRAISON

1) LIVRAISONS & QUANTITÉS DE COMMANDE

1.1. Livraison

Nous livrons gratuitement à domicile selon notre plan de tournées.
Les frais supplémentaires en cas de livraison express, supplémentaire ou spéciale, y compris par une entreprise de transport, seront facturés au destinataire sur la base des frais réels.
Le jour de livraison, les horaires d'ouverture du client peuvent être pris en compte qu'en mesure limitée.

1.2. Quantité minimum de commande et commande express

Montant minimum de commande : 200.- CHF par commande/livraison dans les régions que nous approvisionnons nous-mêmes.
Pour les commandes/livraisons inférieures au montant minimum de commande, nous facturons en plus de CHF 25.- de frais de livraison. Pas de livraison possible pour moins de CHF 100.-.
Pour les régions qui ne font pas partie de nos plan de tournées, le montant minimum par commande/ livraison est de CHF 600.-, plus frais de livraison.
Nous acceptons les commandes au plus tard jusqu'à 14.00h pour une livraison le lendemain (cf. plan de tournées).

2) CONDITIONS DE PAIEMENT ET PAIEMENT PAR DÉFAUT

2.1. Prix et paiement

Nos prix s'entendent hors TVA et peuvent être modifiés à tout moment avec un préavis de 30 jours.
Pour les nouveaux clients, un paiement en espèces à la livraison des marchandises s'applique pendant les 4 premiers mois.
Par la suite, une facture mensuelle sera émise avec un délai de paiement de 30 jours. En cas de retard de paiement, des intérêts de retard seront dus.

2.2. Retard de paiement

Nous envoyons deux rappels après dépassement du délai de paiement de 30 jours. Si par la suite le paiement n'a toujours pas été effectué, les livraisons seront suspendues jusqu'au paiement complet de toutes les factures impayées. D'éventuelles livraisons seront alors effectuées que contre paiement en espèces.

3) RÉCLAMATIONS (dommages à la livraison / qualité du produit)

Les dommages liés à la livraison (emballage) doivent être signalés dans les 24 heures suivant la réception de la marchandise.
Un manque de qualité de la marchandise doit nous être signalé dans un délai maximum de 10 jours à compter de la date de livraison.
Toutes les réclamations doivent nous être adressées immédiatement par écrit via notre formulaire de réclamation, en incluant le numéro de LOT et les photos de la marchandise concernée.

Note / Notizen

FORNO E PIÙ GMBH
Kammistrasse 11, CH-3800 Interlaken
Tel. 0041 (0) 33 827 45 45
info@fornoepiu.ch-www.fornoepiu.ch