

# CATALOGO

## Bar&Cafè



*Délifrance*

EDITORIALE

# BENVENUTI

Cari clienti,  
Siamo lieti di presentarvi l'edizione 2023 del nostro catalogo.

Dal 1978 in DéliFrance produciamo e commercializziamo prodotti da forno surgelati proponendo un'ampia gamma di pane, pasticceria, viennoiserie e snack salati che coniugano la tradizione francese al gusto italiano. Grazie alla nostra expertise, al rispetto dei processi artigianali e agli alti standard qualitativi, aiutiamo i nostri clienti ad attrarre, soddisfare e deliziare i propri consumatori in ogni momento della giornata.

Il sito produttivo Panitaly, parte di DéliFrance dal 2011, è un polo di eccellenza industriale fondato sull'innovazione e sulla ricerca di materie prime eccellenti necessarie per ottenere la Biga, elemento distintivo del marchio. La Biga è costituita semplicemente da acqua, farina ed un pizzico di lievito e richiede l'impiego di farine forti ed equilibrate con un periodo di fermentazione che dura oltre 16 ore.

# LA NOSTRA MISSIONE



Le nostre radici si fondano nella terra, nel grano e nel know-how della tradizione da forno francese. Ogni giorno insieme a voi facciamo crescere e diffondiamo l'amore e la conoscenza per la panificazione.

**RESPONSABILITÀ** verso l'ambiente  
**CREATIVITÀ** e innovazione  
**DELIZIOSITÀ** delle ricette

Siamo lieti di rivelare la nostra Missione Aziendale, che definisce chi siamo e le nostre ambizioni verso il futuro.

La nostra dichiarazione d'intenti dimostra il forte desiderio di affermare le origini francesi, radicate nell'eccezionale know-how consolidato nel tempo, che parte dalla profonda conoscenza della filiera agricola. Siamo orgogliosi di appartenere al principale gruppo cooperativo cerealicolo francese, VIVESCIA, che ci dona un solido sapere dalla filiera alla tavola, - dai nostri contadini, mugnai e fornai, ai nostri clienti; - questo è ciò che ci rende unici e ciò che chiamiamo la nostra "catena umana".

La nostra Mission riflette la convinzione e l'impegno verso la responsabilità sociale e ambientale, come confermato dal programma "Go Clean" e dalle iniziative per limitare gli sprechi alimentari e promuovere un imballaggio sostenibile.

La nostra "ragion d'essere" si fonda anche su componenti emotive: la passione per il nostro lavoro e la condivisione del piacere per il cibo. In DéliFrance ogni giorno è diverso dagli altri, perché ogni giorno cerchiamo nuove vie per raggiungere l'eccellenza e soddisfare i palati.

**Sforniamo ogni giorno il meglio per voi!**

DÉLIFRANCE

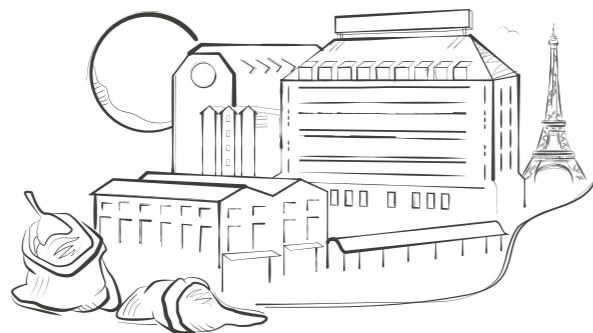
**LIVE  
EVERYDAY  
DELICIOUS**

# LA NOSTRA STORIA

DA OLTRE  
40 ANNI,  
ESPERIENZA  
E QUALITÀ

Da oltre 40 anni DéliFrance, marchio appartenente alla cooperativa cerealicola VIVESCIA, offre prodotti da forno surgelati dedicati ad un pubblico professionale.

Nel 1978 l'azienda ha inventato la prima baguette surgelata precotta, diventata un'icona in pochi anni, e ha rivoluzionato il mondo della panificazione. Partendo da questo successo e da una competenza unica nella viennoiserie, il marchio francese è, ad oggi, in espansione con 14 siti produttivi.



Grazie a una lunga tradizione di eccellenze nella panificazione e a una vasta gamma di prodotti che soddisfano clienti e consumatori in tutto il mondo, DéliFrance si distingue come un prezioso partner.

Esperienza e qualità dei prodotti hanno accresciuto e consolidato nel tempo la sua reputazione con ristoranti, distributori e fornai. Con il desiderio di progredire verso un'offerta gourmet ancora più sana, più naturale e accessibile a tutti, DéliFrance si impegna pienamente verso un modello di sviluppo più responsabile nel rispetto di persone e natura.

# LA NOSTRA CATENA UMANA



Le nostre persone sono al centro di qualsiasi azione compiamo. Abbiamo uno stretto rapporto di lavoro con i nostri partner a tutti i livelli: dagli agricoltori che selezionano e coltivano con cura il grano, al consumatore che apprezza i nostri prodotti. Questo ci permette di garantire l'impegno verso la nostra causa, vivere ogni giorno deliziosamente.

## VIVESCIA

I nostri agricoltori amano selezionare e coltivare le migliori varietà di grano.

## GRANDS MOULINS DE PARIS

I mugnai del Grands Moulins de Paris lavorano con passione il grano dal 1919.

## CHEF E FORNAI PARTNER

Lavoriamo con esperti, fornai e pasticceri per lo sviluppo di nuovi concept e ricette a livello globale e locale. La loro creati-

ività e le loro abilità rafforzano la nostra dedizione al gusto.

## ECOLE DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE DE PARIS

(Scuola di panetteria e pasticceria di Parigi)

Le nostre tradizioni di panificazione vengono tramandate alle nuove generazioni grazie alla nostra scuola di panetteria, dove i fornai di domani possono affinare le loro competenze e trarre ispirazione dall'autentico savoir-faire francese e dalle tecniche artigianali.

## I NOSTRI CLIENTI

La capillarità della nostra rete ci permette di essere vicini ai clienti a cui forniamo prodotti deliziosi per aiutarli a conquistare i consumatori ogni giorno – qualunque sia l'occasione – ovunque siano nel mondo.

## I NOSTRI CONSUMATORI

La cura che mettiamo nella realizzazione dei prodotti è il segreto per creare esperienze di gusto uniche, capaci di regalare momenti di piacere da assaporare in ogni momento della giornata.

# IL NOSTRO NETWORK



100 PAESI NEL MONDO IN CUI COMMERCIALIZZIAMO

- Paesi in cui commercializziamo
- Siti produttivi

**14**  
**STABILIMENTI**

**3.400**  
dipendenti

**PIÙ DELL'80%**  
del fatturato deriva  
dal mercato  
internazionale

**N°1**  
**COOPERATIVA**  
**FRANCESE**  
di grano



## IL NOSTRO APPROCCIO CSR

# BAKING GOOD BETTER

Abbiamo strutturato un'ambiziosa strategia CSR, direttamente collegata all'impatto del nostro business, al nostro DNA, valori e ambizioni.

L'abbiamo chiamato Baking Good BETTER.

"BETTER" significa agire ora tutti assieme e garantire la sostenibilità al centro di tutto ciò che facciamo per proteggere ciò che abbiamo di più prezioso: il nostro pianeta e le nostre persone. I tre pilastri di Baking Good BETTER sono: il Pianeta, Persone, Prodotti & know-how.



### #1 PIANETA

Il nostro impegno per limitare l'impatto negativo delle nostre attività sull'ambiente.

#### RIDURRE LE EMISSIONI DI GAS

- **Riduzione del 20%** dell'intensità delle nostre emissioni dirette di gas serra entro il 2025 (vs 2015)
- **Definire una strategia climatica** per le emissioni di gas serra sui nostri ambiti diretti e indiretti entro la fine del 2022 per contribuire alla neutralità globale del carbonio entro il 2050

#### TENERE SOTTO CONTROLLO L'IMPATTO AMBIENTALE DELLE NOSTRE AZIONI

I nostri 14 siti produttivi hanno sede sia in Francia che all'estero. L'obiettivo comune di VIVESCIA e Délifrance è quello di limitare l'impatto di questi siti, mediante la padronanza dei consumi di acqua ed elettricità e la gestione dei rifiuti, grazie alla **Carta Ambientale del Gruppo**, implementata dal 2024.

- Il 100% dei nostri siti sarà conforme alla Carta Ambientale del Gruppo entro il 2024

#### AVERE UN IMPATTO POSITIVO SULLA BIODIVERSITÀ

La **biodiversità** è un tema importante, collegato a tutti gli altri aspetti ambientali.

Per implementare un approccio d'impatto, nel 2023 faremo una valutazione precisa della nostra impronta di biodiversità puntando a un impatto positivo attraverso le nostre pratiche

#### PROMUOVERE L'ECODESIGN DEI NOSTRI IMBALLAGGI

Délifrance lavora all'eco-design dei suoi packaging da anni: dal 2021 il 98% dei nostri imballaggi è riciclabile.

- **Imballaggi riciclabili al 100%** e cartone certificato FSC entro il 2025
- Lavorare sull'**eco-design** di tutti i nostri packaging

#### LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

- Mantenere il tasso di sottoprodotti/scarto valorizzato oltre il 95% (mangimi, metanizzazione, compost, ecc.)
- Valorizzare il più possibile i prodotti finiti invenduti



### #2 PERSONE

I nostri impegni per prenderci cura dei nostri team e coltivare una cultura unica.

#### GARANTIRE SICUREZZA E BENESSERE SUL LUOGO DI LAVORO

- Il tasso di frequenza degli incidenti si è ridotto della metà tra il 2021 e il 2025 e l'**80% dei nostri siti senza incidenti** ogni anno
- Il **100% dei dipendenti** sarà formato sui rischi psicosociali nel processo di integrazione entro il 2025

#### POTENZIARE L'EMPLOYER BRAND E NUTRIRE I TALENTI DEI NOSTRI TEAM

- 3% del **payroll** dedicato alla **formazione** entro il 2025
- L'80% dei dipendenti riceverà almeno **1 formazione/anno** entro il 2025

#### PROMUOVERE LA DIVERSITÀ E L'INCLUSIONE

- Almeno il **40% delle donne** tra i dirigenti senior entro il 2025
- Almeno il **50% degli apprendisti e stagisti** di 6 mesi assunti **con contratto a tempo indeterminato** entro il 2025

#### COLTIVARE IL NOSTRO DNA COOPERATIVO E DARE VITA ALLA CULTURA DI GRUPPO

Appartenere a VIVESCIA ci rende parte di una comunità di persone impegnati a prendersi cura del grano, dalla fattoria alla tavola. Far parte di questa comunità è uno dei nostri punti di forza e vogliamo sviluppare un vero senso di appartenenza a VIVESCIA.



### #3 PRODOTTO E KNOW-HOW

Realizzare prodotti di qualità per tutti, oggi e domani.

#### APPROVVIGIONAMENTO SOSTENIBILE DI TUTTI I NOSTRI INGREDIENTI

- **Cacao certificato** al 100% entro il 2025
- **Uova allevate a terra** al 100% e **olio di palma certificato RSPO** al 100%
- Collaborare con i nostri fornitori di burro per migliorare l'impronta di carbonio e impegnarci per il **benessere degli animali**
- **Farina 100% sostenibile** entro il 2027

#### GARANTIRE PRODOTTI SICURI E DI QUALITÀ

- **Siti certificati FSC 22000** al 100% entro il 2026
- Progressiva **semplificazione delle nostre ricette**: nessun additivo rosso nei nostri prodotti entro il 2025 (prodotti globali e di terze parti)

#### RISPETTARE I PRINCIPI ETICI NEI NOSTRI RAPPORTI CON I FORNITORI

- Il **100% dei nostri fornitori** avrà firmato il nostro nuovo **Codice di condotta** per i fornitori entro il 2023



# FOOD SAFETY

**In Délifrance, la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti è sempre stata una priorità.**

Ogni giorno provvediamo alla sicurezza di tutta la filiera garantendo prodotti sicuri da consumare (e di altissima qualità).



Seguiamo rigorosi processi di approvvigionamento e controllo per garantire la selezione di materie prime sicure e di alta qualità. Ciò include la definizione di specifiche caratteristiche per gli ingredienti che utilizziamo, formalizzate in contratti, e severi controlli conformi alle normative e alle aspettative dei nostri clienti.



Le nostre ricette e tecniche di lavorazione seguono rigorosamente le migliori pratiche di settore e vengono continuamente revisionate seguendo il protocollo HACCP e i principi di integrità.



I prodotti e i registri di produzione sono valutati durante l'intero ciclo di produzione, i campioni vengono prelevati a intervalli regolari per la valutazione da parte del nostro team qualità, che autorizza ogni lotto a lasciare le fabbriche dopo essere stato dichiarato sicuro per il consumo.



Seguiamo rigorose pratiche di pulizia e disinfezione in ogni fase della produzione utilizzando detergenti e disinfettanti adeguati. Seguiamo le norme di buona fabbricazione (Good manufacturing practice) quando maneggiamo gli ingredienti e le attrezzature. Da sempre i nostri team sono stati formati sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti, incluso l'uso di indumenti protettivi specifici in fabbrica e il lavaggio regolare delle mani.



Una volta congelati è fondamentale che i nostri prodotti, durante la distribuzione ai clienti, rimangano a  $-18^{\circ}\text{C}$  o a una temperatura inferiore. I mezzi di trasporto che utilizziamo e le celle frigorifere dispongono di sistemi adeguati per mantenere il prodotto alla temperatura ideale.

Il packaging ha un ruolo fondamentale nel garantire che i prodotti arrivino ai consumatori in condizioni sicure. Su di esso sono apposte informazioni chiare su come cuocere e conservare il prodotto, sugli ingredienti e su eventuali rischi allergenici. Ci assicuriamo che le date di scadenza siano corrette in modo che i clienti siano a conoscenza di quando consumare il prodotto. Queste accortezze ci aiutano anche a evitare gli sprechi.

# LE NOSTRE GAMME

**LA NOSTRA OFFERTA SI  
COMPONE DI TRE GAMME  
DI PRODOTTI DISTINTIVI  
E DIVERSIFICATI,**

create per soddisfare le aspettative dei consumatori e per contribuire alla facile navigazione del portafoglio prodotti. Ognuna ha il proprio aspetto distintivo e un'offerta specifica di prodotti di qualità per sorprendere e deliziare ad ogni boccone.



## DÉLIFRANCE HERITAGE



**LA PIÙ ALTA QUALITÀ  
CONFERITA DAI MIGLIORI  
INGREDIENTI E DAL  
NOSTRO SAVOIR-FAIRE.**

La gamma Délifrance Héritage è la migliore che Délifrance abbia da offrire, con prodotti dall'aspetto e dal gusto unici. L'essenza della tradizione da forno francese con ingredienti selezionati di eccezionale qualità e tecniche d'ispirazione artigianale.

## DÉLIFRANCE



**PRODOTTI BUONI,  
GUSTOSI E GENUINI**

La nostra gamma Délifrance incarna l'essenza dei nostri valori. Ci impegniamo per sfornare prodotti con diversi impasti, forme e ricette seguendo la tradizione, senza nessun compromesso sul gusto.

## PANITALY



**IL RISPETTO PER  
L'IMPASTO E PER I LENTI  
TEMPI DELLA  
LIEVITAZIONE NATURALE**

Grazie all'approfondita conoscenza dell'arte panificatoria, alle più avanzate tecnologie e alle materie prime di alta qualità, riproduciamo su larga scala il processo tipico artigianale rendendo disponibili, per tutti, prodotti d'ispirazione italiana in una molteplicità di formati e sapori.





---

DÉLIFRANCE

# VIENNOISERIE

Una vasta gamma di viennoiserie realizzata con uova da allevamento a terra e ispirata alla tradizione francese. Dai grandi classici ai prodotti più ricercati, con impasti e farciture studiate per sorprendere e incontrare le esigenze del mercato.

---

VIENNOISERIE

# CROISSANT

Le migliori referenze per dare alla tua vetrina un tocco delizioso.  
Il 100% delle nostre uova è da allevamento a terra, più del 30% da allevamento all'aperto



## SAPEVI CHE?

*Qual è la differenza tra burro e margarina?*

Il burro è un elemento di origine animale, il suo aroma è gradevole e il sapore è delicato.

La margarina è un prodotto 100% vegetale e il suo gusto è neutro.



**S8265**  
**MINI CROISSANT**  
25g - 160pz/crt - 80crt/bnc  
Cuocere 13-15min a 170°C

- Sfoglia dorata 24% burro
- Grande alveolatura
- Da farcire dolce o salato



**S0848**  
**CROISSANT**  
55g - 80pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

- Sfoglia dorata 24% burro
- Grande alveolatura
- Volume generoso



**S9483**  
**CROISSANT CURVO**  
90g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 22-24min a 160°C

- Sfoglia dorata e regolare 18% burro
- Grande alveolatura
- Volume generoso e formato curvo



**18880**  
**CROISSANT DRITTO**  
80g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

- Croissant a base burro (18%)
- Forma dritta
- Grande alveolatura



**S2454**  
**ASSORTIMENTO MINI CROISSANTERIE**  
**(CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT,**  
**GIRELLA UVETTA)**  
25g - 120pz/crt - 112crt/bnc  
Cuocere 13-15min a 170°C

- Mini croissant sfoglia burro 24%
- Mini pain au chocolat sfoglia burro 21% e barrette di cioccolato 10,5%
- Mini girella sfoglia al burro 13,5% e uvette 14%

VIENNOISERIE

# HÉRITAGE

L'Héritage rappresenta tutto ciò che ci viene tramandato; le antiche tradizioni, il savoir-faire e i metodi artigianali sviluppati e raccolti nel tempo. Héritage significa anche selezionare ingredienti sostenibili e prendere decisioni migliori, come scegliere uova da allevamento all'aperto, cacao certificato e grano sostenibile. Ogni gesto che rispetta la produzione artigianale, il delicato equilibrio degli ingredienti e il rispetto dei tempi di lievitazione dell'impasto, ci permettono di creare prodotti di altissima qualità per un'esperienza di gusto unica.



Una gamma che oggi si arricchisce di tre nuove ricette con farciture d'origine italiana, gli Héritage Saperi e Saporì.

#### NOCCIOLA "TONDA GENTILE TRILOBATA"

L'Italia è il secondo paese produttore a livello mondiale di nocciole dopo la Turchia e può contare su tante varietà importanti di questo frutto secco. Dal buon aroma, dal sapore delicato e con un contenuto di grassi ridotto, la nostra varietà "Tonda Gentile Trilobata", è un prodotto di rara eccellenza per il territorio italiano.

Fonte: [www.lacucinaitaliana.it](http://www.lacucinaitaliana.it)

#### ALBICOCCA BELLA D'IMOLA

Il suo nome deriva dal territorio imolese in cui è coltivata. Dalla forma tonda ellittica, di colore arancio chiaro, molto aromatica e succosa, l'albicocca "Bella d'Imola" fa parte delle varietà più apprezzate dai consumatori.

Fonte: [www.aziendaagricolamagli.it](http://www.aziendaagricolamagli.it)

#### LIMONI DI SICILIA

L'Italia è tra i primi dieci produttori mondiali di limone con oltre 500.000t all'anno. La produzione siciliana ne rappresenta il fulcro ed è particolarmente pregiata per la capacità dei limoni di fiorire più volte l'anno garantendo un flusso di produzione omogeneo e un frutto con un alto contenuto di succo.

Fonte: <https://www.vivilimone.it>



18671  
HÉRITAGE CON ALBICOCCA  
BELLA D'IMOLA  
100g - 40pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

- 15% di farcitura con 70% di frutta
- 19,5% di burro nell'impasto
- Curvato a mano



18670  
HÉRITAGE CON CREMA  
AI LIMONI DI SICILIA  
100g - 40pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

- 15% di farcitura con 0,6% di succo di limoni della Sicilia
- 19,5% di burro nell'impasto
- Curvato a mano



19197  
HÉRITAGE CON CIOCCOLATO  
E NOCCIOLA "TONDA GENTILE  
TRILOBATA"  
100g - 40pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

- 15% di farcitura con 30% di nocciole varietà "Tonda Gentile Trilobata"
- 19,5% di burro nell'impasto
- Curvato a mano



27234  
CROISSANT HÉRITAGE  
70g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

- Sfoglia dorata 24% burro
- Farine francesi, uova da allevamento all'aperto e zucchero di canna
- Grande alveolatura, volume molto generoso e note fresche di latte



27235  
PAIN AU CHOCOLAT HÉRITAGE  
75g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 23-25min a 160°C

- Sfoglia dorata 21% burro
- Farine francesi, uova da allevamento all'aperto, zucchero di canna e cacao UTZ
- Farcitura generosa (12% cioccolato) e grande volume



19442  
GIRELLA ALL'UVETTA HÉRITAGE  
120g - 46pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

- Sfoglia 13,5% burro
- 30% crema con note di latte, uova, vaniglia e aroma caramello
- Farine francesi, uova da allevamento all'aperto, zucchero di canna e 9,5% uvette

VIENNOISERIE

# SUPERFARCITI

Un infinito piacere da punta a punta



**S6902**  
MINI SUPERFARCITO  
AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE  
40g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 15-17min a 170°C

- Sfoglia burro 17%
- Ricca **farctura (15%)** al cioccolato e alle nocciole (19%)
- Topping granella di cioccolato



**S6899**  
MINI SUPERFARCITO  
ALL'ALBICOCCA  
40g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 15-17min a 170°C

- Sfoglia burro 16,5%
- 15% di farctura con il **43% di purea di albicocche**
- Topping granella di zucchero (3,5%)



**S8151**  
MINI SUPERFARCITO  
ALLA CREMA LIMONE  
40g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 15-17min a 170°C

- Sfoglia burro 17%
- Ricca **farctura (15%)** alla crema con aroma naturale di limone
- Topping zucchero



**S8562**  
MIX MINI SUPERFARCITI  
(LAMPONE, CREMA, CIOCCOLATO  
E NOCCIOLE, ALBICOCCA)  
40g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 160°C

- Mix di mini croissant 4 gusti
- Sfoglia burro (>16%)
- Ricche farcture



**S5046**  
SUPERFARCITO AL  
CIOCCOLATO E NOCCIOLE  
90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 28-30min a 160°C

- Sfoglia burro 16,5%
- Ricca farctura (16,5%) al cioccolato e nocciole (19%)
- Topping granella di cioccolato



**S5044**  
SUPERFARCITO  
ALL'ALBICOCCA  
90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

- Sfoglia al burro 16,5%
- Ricca farctura (16,5%) di albicocche di origine italiana varietà Bella d'Imola
- Topping granella di zucchero



**S5047**  
SUPERFARCITO  
ALLA CREMA LIMONE  
90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

- Sfoglia al burro 16,5%
- Ricca farctura (16,5%) di crema con aroma naturale di limone
- Topping zucchero

VIENNOISERIE

# DELISSIMO

Ricetta d'ispirazione italiana, curvata a mano



S8031

**DÉLISSIMO NATURE**

75g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 180-200 °C

- Sfoglia 24% burro
- Ricetta italiana: con zucchero, uova e aroma panettone
- Curvato a mano come da tradizione



S8037

**DÉLISSIMO ALL' ALBICOCCA**

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

- Sfoglia 19,5% burro
- Ricetta italiana: con zucchero, uova e aroma panettone, curvato a mano come da tradizione
- 15% farcitura all'albicocca e 3% di topping in granella di zucchero



S8035

**DÉLISSIMO ALLA CREMA  
LIMONE**

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 28-30min a 160°C

- Sfoglia 19% burro
- Ricetta italiana con zucchero, uova e aroma panettone, curvato a mano
- Super farcitura alla crema limone e topping zucchero

VIENNOISERIE

# HARMONIE

L'unione tra burro e margarina: mélange.  
Con olio di palma certificato RSPO



18370

**MINI CROISSANT HARMONIE  
CIOCCOLATO**

40g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 13-15min a 170°C

- Con farina di grano tenero
- 15% di farcitura
- Topping cioccolato fondente



18371

**MINI CROISSANT HARMONIE  
CREMA**

40g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 13-15min a 170°C

- Con farina di grano tenero
- Crema pasticcera 15%
- Topping codette di zucchero



18372

**MINI CROISSANT HARMONIE  
ALBICOCCA**

40g - 120pz/crt - 64crt/bnc-  
Cuocere 13-15 a 170°C

- Farina di grano tenero
- 15% di farcitura all'albicocca
- Topping granella di zucchero



79347

**SUPERFARCITO HARMONIE  
AL CIOCCOLATO**

70g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 25-27min a 160°C

- Mix di burro e margarina
- Superfarcito (15,3%)
- 19% di cioccolato e nocciole



75799

**CROISSANT NATURE  
HARMONIE**

50g - 100pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

- Impasto delicato melange
- Grande alveolatura
- Volume generoso



S7053

**CROISSANT HARMONIE**

60g - 100pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

- Impasto delicato melange
- Grande alveolatura
- Volume generoso



**79348**  
**SUPERFARCITO HARMONIE**  
**ALLA CREMA VANIGLIA**  
 70g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 18-20min a 170°C

- Mix di burro e margarina
- Superfarcito (16,5%)
- Topping codette di zucchero



**79346**  
**SUPERFARCITO HARMONIE**  
**ALL' ALBICOCCA**  
 70g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 18-20min a 170°C

- Mix di burro e margarina
- Superfarcito (17%)
- 43% di purea di albicocche



**19178**  
**CROISSANT HARMONIE**  
**INTEGRALE VUOTO**  
 70g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 18-20min a 170°C

- Impasto delicato melange
- Con farina integrale
- Grande alveolatura



**19218**  
**CROISSANT HARMONIE AL**  
**MIELE CON FARINA INTEGRALE**  
 80g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 21-23min a 170°C

- Impasto delicato melange
- Con farina integrale e semi di lino scuro, girasole, papavero
- Farcitura al miele (13,1%)



**19219**  
**CROISSANT HARMONIE AI**  
**FRUTTI DI BOSCO CON FARINA**  
**INTEGRALE**  
 80g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 21-23min a 170°C

- Impasto delicato melange
- Con farina integrale e semi di lino scuro, girasole, papavero
- Farcitura ai frutti di bosco (13,1%)



**79338**  
**CROISSANT NATURE**  
**HARMONIE**  
 90g - 80pz/crt - 40crt/bnc  
 Cuocere a 18-20 min a 170 °C

- Soffice e dorata pasta sfoglia
- Impasto melange
- Ben sfogliato con ampia alveolatura



**74846**  
**CROISSANT HARMONIE AL**  
**CIOCCOLATO E NOCCIOLA**  
 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 21-23min a 170°C

- Impasto delicato melange
- Superfarcito da punta a punta
- Ricca farcitura al cioccolato e nocciole (nocciole 19%)



**74852**  
**CROISSANT HARMONIE ALLA**  
**CREMA VANIGLIA**  
 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 21-23min a 170°C

- Impasto delicato melange
- Superfarcito (17%)
- Ricca farcitura di crema pasticcera aromatizzata alla vaniglia



**74838**  
**CROISSANT HARMONIE**  
**ALL' ALBICOCCA**  
 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 21-23min a 170°C

- Impasto delicato melange
- Superfarcito da punta a punta
- Ricca farcitura italiana (16,5%) all'albicocca (43%)

VIENNOISERIE

# FAGOTTINI E GIRELLE

Il meglio dell'ispirazione francese



**S8266**  
**MINI PAIN AU CHOCOLAT**  
 25g - 160pz/crt - 80crt/bnc  
 Cuocere 13-15min a 170°C

- Sfoglia burro 21%
- Farcito con 2 barrette di cioccolato
- Forti note di cacao



**S2256**  
**PAIN AU CHOCOLAT**  
 70g - 70pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 18-20min a 170°C

- Sfoglia burro 21%
- Farcito con 2 barrette di cioccolato
- Forti note di cacao



**27245**  
**FAGOTTINO AI 3 CIOCCOLATI**  
 100g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 21-23min a 170°C

- Sfoglia burro 15,5%
- 2 barre di cioccolato e 6,5% di pepite di cioccolato al latte disposte su una crema di cioccolato bianco
- Topping scaglie di cioccolato nero (2,5%)



**19439**  
**MINI GIRELLA ALL'UVETTA**  
 30g - 160pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 13-15min a 170°C

- Classico francese a spirale
- Sfoglia burro 13,5%
- nell'impasto
- 12% uvette



**S0846**  
**GIRELLA ALL'UVETTA**  
 96g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 18-20 min a 170 °C

- Sfoglia al burro 13,5%
- Crema con note di latte, uova, vaniglia e caramello
- 11% uvette



NOVITÀ

## FAGOTTINO CON PESCA E ALBICOCCA IN PEZZI

### INFO

19762

85g - 60pz/crt - 64crt/bnc

Cuocere 21-23min a 170°C



- 15% di burro
- 20% di farcitura pesca e albicocca in pezzi
- Topping in granella di zucchero



NOVITÀ

## FAGOTTINO AI SEMI CON MIRTILLI ROSSI E GOJI

### INFO

19827

85g - 60pz/crt - 64crt/bnc

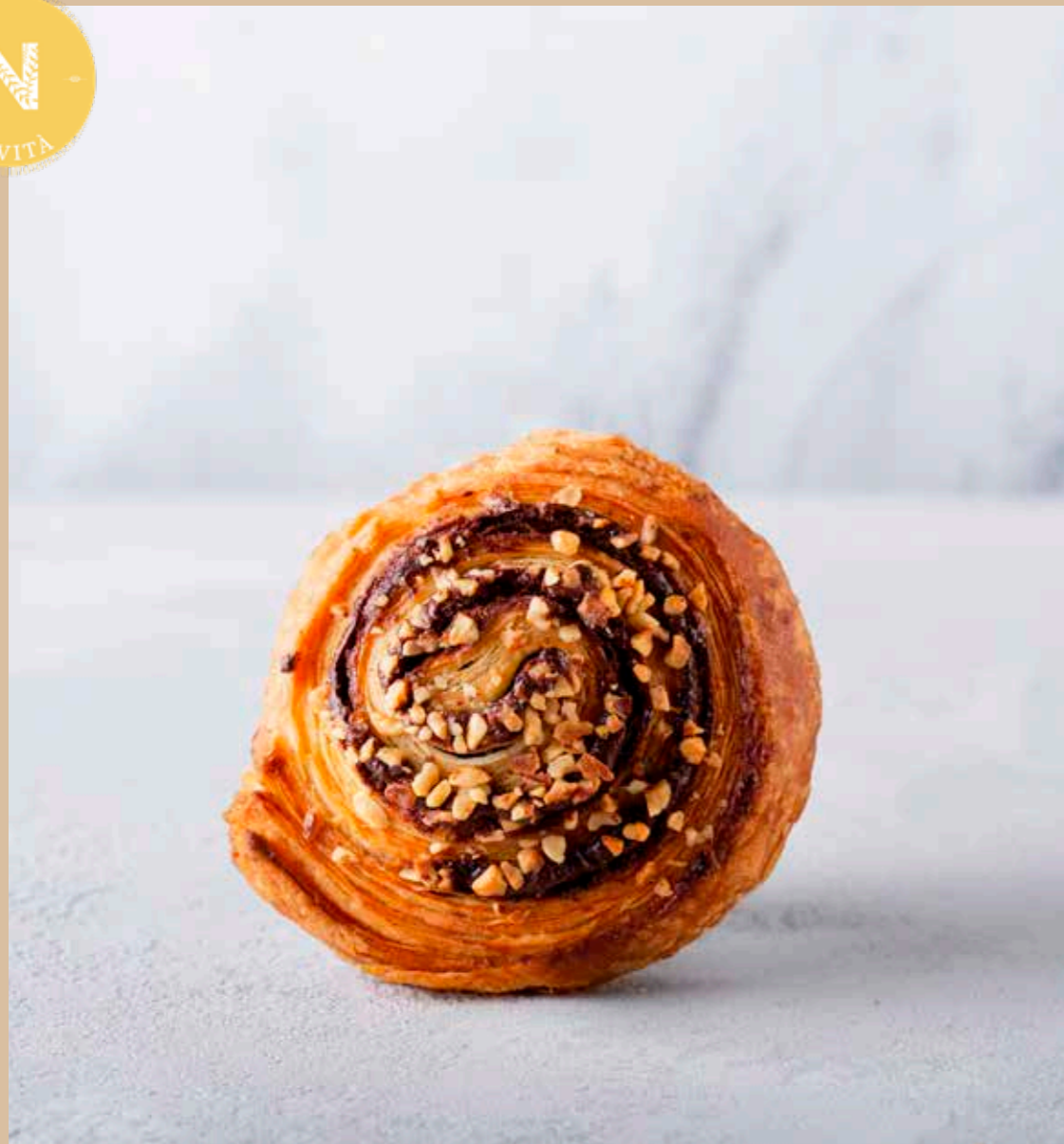
Cuocere 21-23min a 170°C



- 17% di ricca farcitura al mirtillo rosso e Goji
- 15% di burro e 5,3% di semi nell'impasto
- Topping di semi vari: lino scuro, semi di lino giallo, semi di girasole sgusciati, semi di girasole spezzati



Scopri di più



NOVITÀ

# GIRELLA BROWNIE

## INFO

18971

90g - 60pz/crt - 64crt/bnc

Cuocere 18-20 min a 170°C



- Topping di nocciole tritate tostate 2,2%
- Impasto al **burro 15%**
- Farcitura con il 29% di cioccolato

DÉLIFRANCE

VIENNOISERIE

# LINEA BENESSERE

Per gli esigenti che scelgono superfood, senza glutine, vegani...



**18564**  
**CROISSANT BIO**  
 60g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 18-20 min a 170°C

- 24% di burro nell'impasto
- Burro, farina, zucchero e uova BIO
- Certificazione BIO



**18565**  
**FAGOTTINO BIO**  
**AL CIOCCOLATO**  
 75g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 18-20 min a 170°C

- 21% di burro nell'impasto
- 11% ripieno di pepite al cioccolato
- Certificazione BIO



**27237**  
**MINI CROISSANT INTEGRALE E**  
**SEMI TOPPING SEMI**  
 30g - 100pz/crt - 112crt/bnc  
 Cuocere 15-17min a 170°C

- Lievimento salato con 19% di burro
- Fonte di fibre con farina integrale (10,5%), semi di papavero, girasole e lino scuro
- Ideale anche farcito salato



**27368**  
**CROISSANT INTEGRALE**  
**CON TOPPING SEMI**  
 80g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 18-20 min a 170 °C

- Impasto scuro, lievimento salato con 19% di burro
- Fonte di fibre con farina integrale (10%) e semi di papavero, girasole, lino scuro nell'impasto e sul topping
- Ideale per colazione o da farcire a pranzo



**S6561**  
**CROISSANT INTEGRALE**  
**CON SEMI**  
 80g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 18-20min a 170°C

- Lievimento salato, 20% di burro
- Fonte di fibre con farina integrale (11%) e semi di papavero, girasole, lino scuro
- Ideale per colazione o da farcire a pranzo



**28226**  
**CROISSANT INTEGRALE**  
**E SEMI AL MIELE**  
 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 28-30min a 160°C

- Sfoglia 17% di burro
- Ricetta con farina integrale e semi di lino, girasole e papavero
- Farcito da punta a punta per il 16,5% con il 50% di miele





**28228**  
**CROISSANT INTEGRALE E SEMI**  
**CURVO AI FRUTTI DI BOSCO**  
 100g - 40pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 21-23 min a 170°C

- Sfoglia 17,5% burro
- Farina integrale, semi di lino, girasole e papavero
- Farcito per il 15% con 42% di frutti di bosco (mirtillo, fragole, more, lamponi)



**76057**  
**CROISSANT MULTICEREALI**  
**AL MIRTILLO**  
 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 21-23 min a 170°C

- Sfoglia 16% burro
- 17% farcitura ai mirtilli (con 30% purea di mirtilli)
- Con semi di lino, girasole e zucca



**78822**  
**CROISSANT ELYSÉE**  
**CLEAN LABEL**  
 60g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 18-20min a 160°C

- Sfoglia dorata 24% burro
- Grande alveolatura e volume generoso
- Senza coloranti, additivi, aromi artificiali e grassi idrogenati

### SAPEVI CHE?

#### Clean Label

Un termine ampiamente diffuso nell'industria, ma non ancora con una definizione normativa del concetto. La concezione comune è che un'etichetta, per essere definita pulita, debba possedere un elenco corto e chiaro di ingredienti "conosciuti", senza additivi.



## VIENNOISERIE VEGANI



Senza ingredienti di origine animale come uova, latte e burro



**18774**  
**FAGOTTINO VEGANO CEREALI**  
**E FRUTTI DI BOSCO**  
 85g - 50pz/crt - 81crt/bnc  
 Cuocere 22-25 min a 165-170°C

- Farina di frumento, segale e avena
- 17% di farcitura ai frutti di bosco
- Con semi di lino giallo e bruno



**76907**  
**CROISSANT VEGANO**  
**FARRO E QUINOA**  
 80g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 18-20 min a 170°C

- 13,5% di farina di farro
- Topping con 2,4% di semi di croccante quinoa bianca
- Ideale anche farcito salato



**18775**  
**CROISSANT VEGANO VUOTO**  
 70g - 50pz/crt - 72crt/bnc  
 Cuocere 22-25 min a 165-170°C

- Volume generoso
- Farina di frumento
- Topping di zucchero semolato



**76909**  
**CROISSANT VEGANO**  
**AL MIRTILLO**  
 100g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 21-23min a 170°C

- 10,5% farina di farro
- 18% farcitura ai mirtilli con 30% di purea di mirtilli
- Fonte di fibre



**79447**  
**CROISSANT VEGANO**  
**ZENZERO E LIMONE**  
 100g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 16-18 min a 170°C

- 10,4% farina di farro
- 18% di farcitura limone e zenzero
- 20% di succo di limone concentrato



**18776**  
**CROISSANT VEGANO**  
**PESCA, ALOE E CURCUMA**  
 100g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 21-23min a 170°C

- 10,5% di farina di farro
- 18% di farcitura di cui il 25% di pesca varietà "Nettarina" e 10% di aloe vera, con estratto di curcuma
- Topping ai semi di girasole

VIENNOISERIE

# SPECIALITÀ

Le forme del sodalizio tra qualità e innovazione



**19334**  
**TRECCINA AI CEREALI**  
**MELISSA E MELOGRANO**  
 95g - 60pz/crt - 80crt/bnc  
 Cuocere 21-23 min a 170°C

- Impasto ai cereali con zucchero di canna
- **24% di farcitura** con succo di melograno e polvere di melissa
- Mix di semi: fiocchi di frumento, semi di sesamo, fiocchi d'avena, semi di lino, semi di miglio e semi di girasole



**S1973**  
**TRECCINA ALLA CREMA**  
**E PEPITE DI CIOCCOLATO**  
 100g - 60pz/crt - 70crt/bnc  
 Cuocere 18-20min a 170°C

- Sfoglia intrecciata croccante e soffice allo stesso tempo
- **13,5% burro**
- Crema con 14,5% di pepite di cioccolato



**77955**  
**ABBRACCIO ALLO SCIROPPO**  
**D'ACERO E NOCI DI PÉCAN**  
 95g - 48pz/crt - 80crt/bnc  
 Cuocere 21-23min a 170°C

- Sfoglia croccante
- Impasto al burro
- **21% di farcitura** allo sciroppo di acero e noci di pecan (4%)



**77954**  
**TRECCINA AL CIOCCOLATO**  
**E NOCCIOLE**  
 95g - 48pz/crt - 80crt/bnc  
 Cuocere 18-20min a 170°C

- Impasto melange
- Sfoglia croccante e intrecciata
- **Ricca farcitura (21%)** al cioccolato e nocciole, topping cioccolato fondente (4%)



**78693**  
**MAREA ALLA CREMA**  
**DI NOCCIOLA**  
 94g - 48pz/crt - 99crt/bnc  
 Cuocere 22-26min a 190°C

- Farina di frumento
  - **24% di farcitura** alla crema nocciole
  - Sfoglia croccante con motivo a righe
- DISPONIBILE ANCHE ALLA  
 CREMA DI LATTE (COD. 78961)



NOVITÀ

## TRECCINA PERE E NOCI PÉCAN

### INFO

19909

75g - 60pz/crt - 80crt/bnc

Cuocere 21-23 min a 170°C



- 21% di burro nell'impasto
- 24% di farcitura, con noci e il 35% di pere in purea e in pezzi
- Topping con noci Pécan



NOVITÀ

# DO-MI-SOL

## USP

Sfoglia dorata e croccante

13% di burro nell'impasto

30% di farcitura



Un'innovazione nel gusto e nella forma che prende ispirazione da una tastiera musicale e si traduce nell'armonia Do-Mi-Sol. Tre gusti esclusivi: dal più classico alla crema, alle doppie farciture con pesca e albicocca e cioccolato e nocciola.



Scopri di più



**19996**  
**DOMISOL ALLA PESCA  
E ALBICOCCA**  
80g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

- Sfoglia dorata e croccante
- 13% di burro
- 30% di farcitura pesca e albicocca con topping di codette di zucchero



**19995**  
**DOMISOL ALLA CREMA  
PASTICCERA**  
80g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

- Sfoglia dorata e croccante
- 13% di burro
- 30% di farcitura crema pasticcera e topping di codette di zucchero



**19994**  
**DOMISOL AL CIOCCOLATO  
E NOCCIOLA**  
80g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

- Sfoglia dorata e croccante
- 13% di burro
- 30% di farcitura cioccolato e nocciola e topping di cioccolato



Ascolta  
l'armonia  
Do-Mi-Sol.  
Inquadra  
il QRcode





---

DÉLIFRANCE

# PASTICCERIA

Grazie alla varietà dei nostri prodotti, dalle classiche ricette ai best-seller internazionali, soddisfiamo le esigenze di clienti e consumatori. Prodotti perfetti per il punto vendita, solo da scongelare o pronti da personalizzare, senza rinunciare alla più elevata qualità.

---

PASTICCERIA

# LOAFCAKE

Tre sensazionali proposte per un break di puro gusto



19930

**LOAFCAKE AI MIRTILLI**

1350g - 4pz/crt - 60crt/bnc  
Scongelaire per 3-4h in frigorifero

- 17% mirtilli nell'impasto
- Ricco topping di mirtilli



19931

**LOAFCAKE ALLE MELE E NOCI**

1350g - 4pz/crt - 60crt/bnc  
Scongelaire per 3-4h in frigorifero

- 12% di mele e 5% di noci nell'impasto
- Crumble di zucchero



19932

**LOAFCAKE AL CIOCCOLATO  
E NOCCIOLE**

1350g - 4pz/crt - 60crt/bnc  
Scongelaire per 3-4h in frigorifero

- 19% di cioccolato e 7% pezzi di cioccolato fondente
- Ricco topping di nocchie in pezzi



Visual  
artigianale



Impasto  
soffice



Ricchi  
di inclusioni  
e topping



Pretagliate  
in 16 fette



Solo  
da scongelare



PASTICCERIA

# TULIPANI

Una ricetta rivisitata dell'impasto morbido e soffice con farciture eccellenti



28253

**MINI TULIPANO AL CIOCCOLATO  
FARCITO AL CIOCCOLATO E  
NOCCIOLE**  
26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
Scongolare 2h a T amb

- Impasto soffice al cacao arricchito con pepite di cioccolato
- **Superfarcito (23%)** con 9% cioccolato e 13% nocciole
- Aroma naturale di vaniglia



74734

**MINI TULIPANO FARCITO  
ALL'ALBICOCCA**  
26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
Scongolare 2h a T amb

- Impasto soffice in formato mini
- **Superfarcito (23%)** con 38% di albicocche
- Topping zucchero



76868

**MINI TULIPANO RED VELVET  
FARCITO ALLO YOGURT BIANCO**  
26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
Scongolare 1h a T amb

- Impasto al cioccolato colorato di rosso
- **Superfarcito (23%)** con crema profumata allo yogurt bianco
- Decorato con cuoricini di zucchero



74738

**MINI TULIPANO FARCITO  
AI MIRTILLI**  
26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
Scongolare 2h a T amb

- Impasto sofficissimo con mirtilli
- **Superfarcito (23%)** con 50% di mirtilli
- Topping crumble



27684

**TULIPANO FARCITO  
AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE**  
90g - 20pz/crt - 184crt/bnc  
Scongolare 2- 3h a T amb

- Impasto sofficissimo al cacao
- Superfarcito con 9% cioccolato e 13% nocciole e aroma vaniglia
- Topping pepite di cioccolato



27686

**TULIPANO FARCITO  
ALL'ALBICOCCA**  
90g - 20pz/crt - 184crt/bnc  
Scongolare 2- 3h a T amb

- Impasto sofficissimo
- **Superfarcito (22%)** con 38% di albicocche
- Topping zucchero



75459

**TULIPANO RED VELVET  
ALLO YOGURT BIANCO**  
90g - 20pz/crt - 184crt/bnc  
Scongolare 2- 3h a T amb

- Impasto al cioccolato colorato di rosso
- **Superfarcito (22%)** con crema profumata allo yogurt bianco
- Decorato con cuoricini di zucchero



28169

**TULIPANO AI MIRTILLI**  
90g - 20pz/crt - 184crt/bnc  
Scongolare 2- 3h a T amb

- Impasto sofficissimo con mirtilli
- **Superfarcito (22%)** con 50% di mirtilli
- Topping crumble



19800

**TULIPANO BERRY  
ALLA FRAGOLA**  
90g - 20pz/crt - 144crt/bnc  
Scongolare 2h a T amb

- Impasto soffice e morbido
- Deliziosa farcitura alla fragola
- Caramella alla fragola su glassa al cioccolato bianco come decorazione



19801

**TULIPANO MELLOW  
AL CIOCCOLATO**  
90g - 20pz/crt - 144crt/bnc  
Scongolare 2h a T amb

- Consistenza morbida e cremosa
- Farcitura al cioccolato-nocciole
- Marshmallow su glassa di cioccolato-nocciole come decorazione

PASTICCERIA

# DÉLILOOP

Le famose ciambelle fritte ricoperte con glassa o cioccolato e topping colorati



19143

MIX MICRO DÉLILOOP  
(ARCOBALENO E CIOCCOLATO)

18g - 112pz/crt - 104crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

- Formato micro
- Colorati con impasto americano
- Topping di cioccolato glassato con decoro di pepite di cioccolato



19141

MIX MINI FASHION DÉLILOOPS  
(VANITY, GLAM, FUNNY, SHINE)

38g - 36pz/crt - 182crt/bnc  
Scongellare 2h 30min a T amb

- Mix di mini donut colorati
- Ricetta con pochi additivi e ingredienti sostenibili
- 4 gusti: cioccolato alla nocciola, lampone, crema e frutti di bosco



19140

MIX FASHION DÉLILOOPS  
(VANITY, GLAM, FUNNY, SHINE)

66g - 48pz/crt - 72crt/bnc  
Scongellare 2h 30min a T amb

- Impasto tradizionale americano
- Ricetta con pochi additivi e ingredienti sostenibili
- 4 gusti: cioccolato alla nocciola, lampone, crema e frutti di bosco



NOVITÀ

## DÉLILOOP MIX GALAXY

### INFO

19922

66g - 48pz/crt - 72crt/bnc

Scongellare 2h 30min a T amb



Sono appena arrivati da una galassia di dolcezza quattro gusti sorprendenti:

- Venus, ai frutti di bosco
- Cosmos, alle mele e cannella
- Sun, al limone yuzu
- Moon, alla crema di cacao



Scopri di più

PASTICCERIA

# KRAPFEN e CIAMBELLE

I dolci fritti per eccellenza, di alta qualità



**S4950**  
**MINI KRAPFEN NATURE**  
**CON ZUCCHERO SEMOLATO**  
 16g - 140pz/crt - 72crt/bnc  
 Scongellare 1h 30min a T amb

- Impasto sofficissimo
- Ricetta con burro e uova
- Topping zucchero semolato



**19114**  
**KRAPFEN AL BURRO VUOTO**  
 60g - 48pz/crt - 56crt/bnc  
 Scongellare 1h 30min - 2h a T amb

- Impasto tradizionale
- Con burro e uova
- Senza topping per essere farcito o decorato a piacimento



**19116**  
**KRAPFEN ALLA CREMA**  
**CON ZUCCHERO A VELO**  
 80g - 48pz/crt - 56crt/bnc  
 Scongellare 1h 30min - 2h a T amb

- Impasto tradizionale con burro e uova
- 25% di farcitura alla crema
- Zucchero a velo per decorazione



**75577**  
**MAXI CIAMBELLA**  
 95g - 28pz/crt - 63crt/bnc  
 Scongellare 3h a T amb

- Impasto sofficissimo
- Con uova e burro
- Topping zucchero semolato



**19125**  
**PANCAKE**  
 40g - 80pz/crt - 72crt/bnc  
 Cuocere 7min a 200°C

- Ricetta con latte, uova e burro
- Aroma di vaniglia
- Perfetti per una colazione americana

PASTICCERIA

# DESSERT

Dolci che cambiano forma conservando sapori e ingredienti di alta qualità, con uova da allevamento a terra e senza olio di palme



**19702**  
**DESSERT AL CUCCHIAIO**  
**CHEESECAKE TROPICALE**  
 100g - 9pz/crt - 240crt/bnc  
 Scongellare 1-2h a tra 0° e 4°C

- Crumble con una lieve nota di cocco
- American Cheesecake cream e mascarpone italiano
- Ricoperto da polpa di mango



**19697**  
**DESSERT AL CUCCHIAIO**  
**TIRAMISÙ**  
 100g - 9pz/crt - 240crt/bnc  
 Scongellare 1-2h a tra 0° e 4°C

- 22% di crema al mascarpone italiano
- Savoiard di intrisi da caffè espresso lavorato in Italia
- Ricoperto da cacao amaro



**19703**  
**DESSERT AL CUCCHIAIO**  
**CHEESECAKE**  
 100g - 9pz/crt - 240crt/bnc  
 Scongellare 1-2h a tra 0° e 4°C

- 18% di delicata crema di formaggio
- 8% di mascarpone italiano
- 19% di coulis di frutti rossi

DISPONIBILI ANCHE IN ALTRE VARIANTI DI GUSTO



PASTICCERIA

# MACARON

Deliziosi e raffinati pasticcini, tipici della pasticceria francese.  
Due gusci morbidi che incontrano una delicata ganache!



78463

### ASSORTIMENTO MINI MACARON

6g - 189pz/crt - 72crt/bnc  
Scongellare 2h tra 0°C e 4°C

- Gusti assortiti: lampone, cioccolato, vaniglia, caffè, limone, arancia e maracuja
- Impasto con mandorle in polvere
- In pratiche vaschette monogusto



18163

### ASSORTIMENTO MACARON

15g - 96pz/crt - 72crt/bnc  
Scongellare 2h tra 0°C e 4°C

- Disponibili in 4 gusti: cioccolato, caffè, lampone e pistacchio
- 15,4% di mandorle in polvere
- Vaschette monogusto



78460

### MIX MACARON À LA FOLIE

15g - 96pz/crt - 72crt/bnc  
Scongellare 2h tra 0°C e 4°C

- Gusti assortiti: vaniglia, cioccolato, lampone, caffè, limone, arancia
- Mandorle in polvere 15,8%
- In pratiche vaschette monogusto



PASTICCERIA

# SENZA GLUTINE

Una linea specificamente creata per celiaci e intolleranti che non vogliono rinunciare al piacere di uno sfizio goloso



**79395**  
**MIX FIOR DI RISO**  
**(ALBICOCCA E CACAO)**  
55g - 30pz/crt - 160crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

- Frolla con farine di riso e mais
- Farcitura all'albicocca (14%)
- Farcitura alla crema al latte (15%)



**76453**  
**BROWNIE**  
60g - 48pz/crt - 132crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

- Piccola tortina
- Impasto con cioccolato al latte 8% e 8% di granella di cioccolato
- Lunga shelf-life: 3 mesi dopo lo scongelamento



**76656**  
**ASSORTIMENTO MUFFIN**  
**(NATURE, CACAO, FRUTTI**  
**DI BOSCO, LIMONE)**  
90g - 20pz/crt - 96crt/bnc  
Scongellare 2h a T amb

- 4 gusti
- Impasto sofficissimo
- Confezionati singolarmente



**78697**  
**MINI TIRAMISÙ CONFEZIONATO**  
90g - 9pz/crt - 224crt/bnc  
Scongellare 3h tra 0° e 4°C

- Ricetta tradizionale con mascarpone senza lattosio, uova, caffè, cioccolato fondente e cacao
- Pan di spagna con farina di riso
- Monoporzione



**79108**  
**MINI CHEESECAKE AI FRUTTI**  
**DI BOSCO CONFEZIONATA**  
100g - 9pz/crt - 224crt/bnc  
Scongellare 35min a T amb

- Crema pasticcera a base di uova e formaggio spalmabile
- Base con farina di riso
- Ricoperta da glassa ai frutti di bosco



**28956**  
**TIRAMISÙ Ø24CM**  
1100g - 1pz/crt - 240crt/bnc  
Scongellare 2h a T amb

- Farina di riso
- Ridotto contenuto di zuccheri
- Formato tondo, pretagliato in 12 fette



**76454**  
**TORTINA AL LIMONE**  
60g - 48pz/crt - 132crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

- Piccola tortina
- 17% di farcitura al limone
- Lunga shelf-life: fino 3 mesi dopo lo scongelamento



**76402**  
**COCCOLA AL COCCO**  
**E CIOCCOLATO**  
70g - 48pz/crt - 90crt/bnc  
Scongellare 2h a T amb

- Farina di riso
- 29% di cocco che conferisce morbidezza e gusto
- 3 mesi di shelf-life dopo lo scongelamento



---

DÉLIFRANCE

# PANE

Dai piccoli panini alle maxi pagnotte fino ad arrivare alle baguette classiche, offriamo un'ampia gamma di formati e ricette, di ispirazione artigianale e rustica, ricchi di inclusioni e topping, utilizzando ingredienti selezionati e controllati.

---

PANE

# COME UNA VOLTA

Il pane di tre generazioni



## SAPEVI CHE?

Il pane che non c'era, ma che ha dentro tutta la tradizione e il saper fare di un tempo antico e autentico. Il suo aspetto rustico, il contrasto tra la crosta croccante e la mollica ricca di alveolature, lo rendono riconoscibile e indimenticabile. Nella versione integrale il suo profumo fragrante si veste di tutta la bontà del mix di cereali e semi, capaci di donargli un sapore caratteristico e deciso.



Scopri di più



18832

**COME UNA VOLTA**  
34CM

220g - 12pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 14min a 190°C

- Lievitazione di oltre 16 ore con biga
- Crosta croccante e alta idratazione
- Dimensioni ideali per essere farcito



19692

**COME UNA VOLTA**  
INTEGRALE MULTICEREALI 34CM

220g - 12pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 14 min a 190°C

- Impasto biga, con mix di cereali e semi
- Crosta croccante e alta idratazione
- Dimensioni ideali per essere farcito



18605

**COME UNA VOLTA**  
250g - 28pz/crt - 20crt/bnc  
Cuocere 17min a 190°C

- Lievitazione di oltre 16 ore con biga
- Crosta croccante e alta idratazione
- Buono anche il giorno dopo



19489

**COME UNA VOLTA**  
MULTICEREALI INTEGRALE  
250g - 28pz/crt - 20crt/bnc  
Cuocere 10-12 min a 210°C

- Impasto con mix di cereali e semi
- Crosta croccante e alta idratazione
- Lievitato per oltre 16 ore con biga

La biga è un impasto semplice fatto con farina di grano, acqua e un pizzico di lievito, è un antico tipo di pre-fermento che prende il nome dal carro romano per la sua capacità di "tirare la pasta". Il suo impasto è caratterizzato da una lunga fermentazione di oltre 16h, da un'alta percentuale di idratazione, che consente al pane di avere una durata maggiore. L'uso della biga aiuta a migliorare l'intensità del sapore, la struttura, la consistenza e il colore del pane: la sua crosta risulta dorata e croccante con spaccature naturali e la sua mollica aperta e umida.

PANE

# CIABATTE

Classica ciabatta dalla crosta sottile e dal gusto equilibrato

panitaly



19229

### CIABATTINA BIO PRETAGLIATA

115g - 30pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 180 °C

- Farina BIO
- Lenta lievitazione di oltre 16 ore con biga
- Mollica morbida e alveolata, crosta croccante



74175

### CIABATTINA TRADIZIONALE PRETAGLIATA

100g - 36pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 8 min a 180°C

- Lievitato per oltre 16 ore con biga
- Mollica alveolata e grande idratazione
- Crosta croccante



74147

### CIABATTINA ALLA SEMOLA

100g - 90pz/crt - 20crt/bnc  
Cuocere 13min a 180°C

- Selezione Panitaly, lievitato per oltre 16 ore con biga
- 56% farina di semola
- Lunga shelf life

## SAPEVI CHE?

Il procedimento di questo pane venne messo a punto ad Adria (in provincia di Rovigo) da Arnaldo Cavallari assieme al già noto panificatore Francesco Favaron. Nel 1982, Cavallari lo registrò come marchio commerciale con il nome di "Ciabatta Italia".



PANE

## GIOTTO

Il "tondo perfetto" ispirato a Giotto, ideale per ricette burger

Panitaly



**19A30**  
**GIOTTO GOAL**  
120g - 20pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 5min a 190°C

- Pochi e semplici ingredienti
- Mollica molto alveolata, perfetta da farcire
- Visual accattivante e instagrammabile che risponde ai trend attuali



**76317**  
**GIOTTO BURGER**  
110g - 30pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 180°C

- Selezione Panitaly con biga
- Mollica soffice ideale per la preparazione di hamburger
- Crosta sottile e dorata, mollica gialla grazie alla curcuma



**74454**  
**GIOTTO AUREA**  
120g - 26pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 12min a 180°C

- Selezione Panitaly con biga
- Aspetto rustico con caratteristico taglio a croce
- Mollica gialla e areata
- Crosta croccante e ambrata



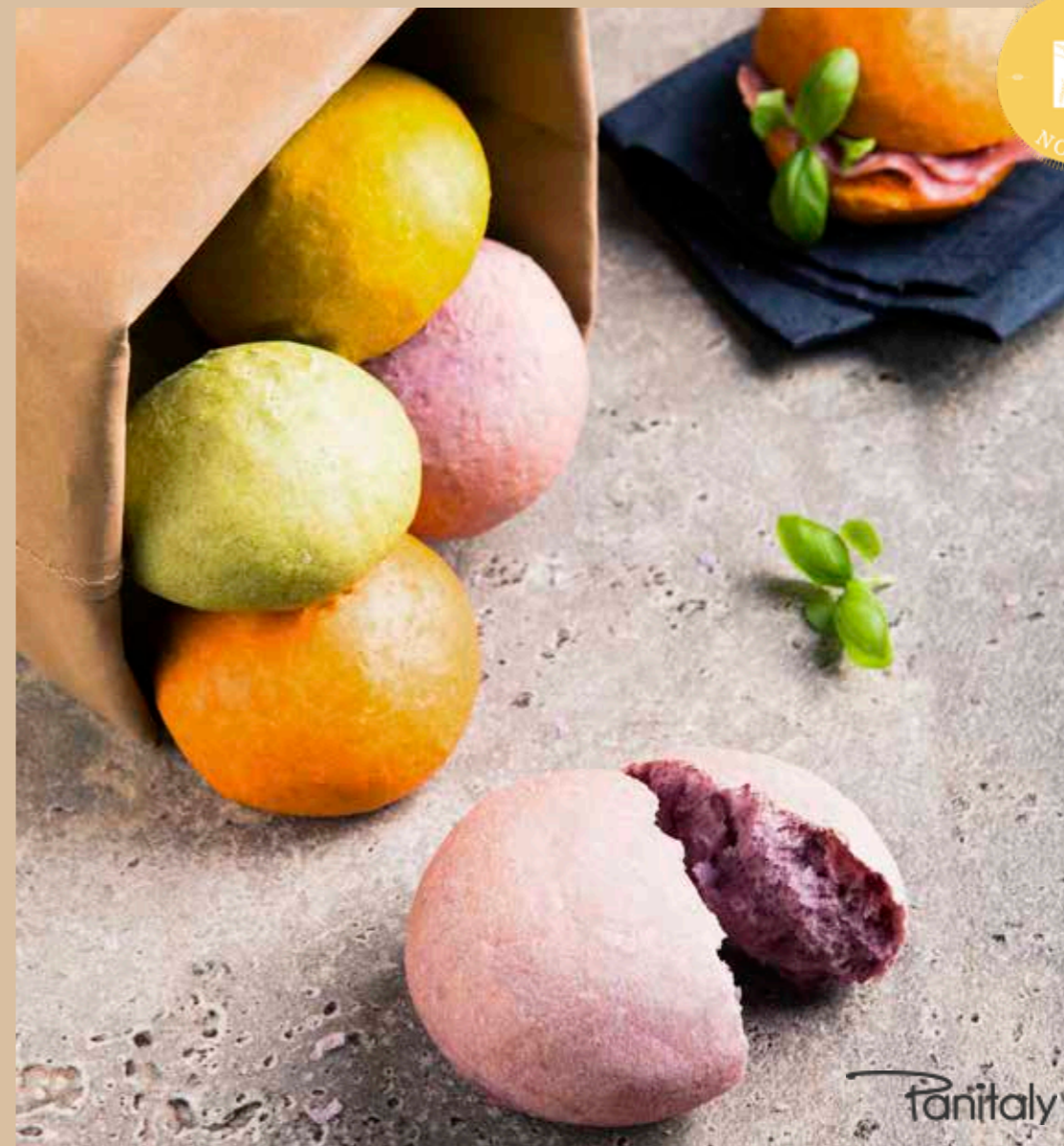
**76389**  
**GIOTTO VENEZIANO HASHTAG**  
120g - 25pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 8min a 190°C

- Grande alveolatura e croccantezza
- Gusto leggermente acidulo dato dal lievito di segale
- Taglio a forma di hashtag



**S7444**  
**GIOTTO MULTICEREALI CON SEMI**  
130g - 28pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 8min a 190°C

- Selezione Panitaly con biga
- Ricetta multicereali (grano tenero, segale, orzo) e semi (girasole, sesamo, lino, miglio)
- Crosta croccante e scura grazie al malto d'orzo



NOVITÀ

## MIX MINI GIOTTO AI SAPORI DELL'ORTO

## INFO

19A55

27g - 80pz/crt - 80crt/bnc

Scongellare 30min a T° amb



- Un mix di 4 fantastici gusti colorati e accattivanti:  
Verde: spinaci  
Giallo: curcuma  
Arancio: peperoni  
Rosa/viola: barbabietola
- Formato mini
- FULLY BAKED: solo da scongelare

PANE

## PICCOLI FORMATI



## SAPEVI CHE?

Le proteine sono composte da amminoacidi, indispensabili per la crescita e il mantenimento delle cellule e dei tessuti.

Possono essere di origine animale o vegetale, ma l'ideale è consumare proteine provenienti da un'ampia varietà di fonti a beneficio sia della nostra salute che del pianeta.



19429

**ZOCCOLINO PROTEICO**  
40g - 70pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 5min a 190°C

- Impasto con biga
- Ad alto contenuto proteico grazie alla soia
- Topping di semi di girasole, zucca, sesamo tostato, lino giallo, lino scuro, miglio e papavero



19859

**ZOCCOLINO TRADIZIONALE**  
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 190°C

- Impasto con farina di grano tenero e farina di grano tenero maltato
- Senza topping
- Crosta sottile e croccante



19860

**ZOCCOLINO INTEGRALE**  
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 190°C

- Impasto con farina di grano tenero, 6,8% di farina integrale e malto d'orzo tostato
- Senza topping
- Crosta sottile e croccante



19861

**ZOCCOLINO SEMI DI GIRASOLE E ZUCCA**  
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 190°C

- Impasto con farina di grano tenero e farina integrale, 8,2% di semi di girasole e semi di zucca
- Topping con semi di girasole e di lino scuro



19862

**ZOCCOLINO MULTICEREALI**  
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 190°C

- Impasto con farina di grano tenero, di grano tenero maltato, di segale, di avena e d'orzo
- Topping con mix di semi: girasole 7,4%, lino scuro 5,4%, miglio 1,3%, lino giallo 1,3%



19863

**ZOCCOLINO SESAMO**  
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 190°C

- Impasto con farina di grano tenero e grano tenero maltato
- Topping con semi di sesamo 6,7%
- Crosta sottile e croccante



19159

**MINI BRIOCHE GASTRONOMICA**  
55g - 60pz/crt - 54crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

- Con farina di grano tenero e farina di malto
- Impasto super soffice con uova
- Solo da scongelare



18068

**MIX MINI NAVETTE COLORATE**  
10g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

- Ricetta tradizionale al burro
- Topping con sesamo o chia nera
- Perfetti per l'acquisto d'impulso

PANE

## ALTRI FORMATI

FB  
FARINA BIO

19907  
PANE PER HAMBURGER  
PRETAGLIATO  
72g - 45pz/crt - crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

- Con farina di grano tenero
- Solo da scongelare
- Pretagliato

FB  
FARINA BIO

19908  
BUN BURGER PRETAGLIATO  
CON SEMI DI LINO  
72g - 45pz/crt - crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

- Impasto di grano tenero
- Con semi di lino giallo
- Perfetto per i migliori burger



tanitaly

19008  
PANE PUCCIA  
130g - 30pz/crt - 60crt/bnc  
Cuocere 7min a 200 °C

- Ricetta tradizionale pugliese
- Vuoto, senza mollica
- Perfetto da farcire

N  
NOVITÀ

76993  
DEMI BAGUETTE  
CHIA E MIRTILLI ROSSI  
100g - 48pz/crt - 36crt/bnc  
Cuocere 4-6min a 200 °C

- Baguette 25cm
- Farina di farro 48,6%
- Con mirtili rossi, semi di chia, semi di girasole, semi di papavero

B  
BION  
NOVITÀ

19948  
SCHIACCIATINO PRETAGLIATO  
100g - 35pz/crt - 56 crt/bnc  
Cuocere 3min a 180°C

- Ricetta tradizionale con biga
- Prodotto BIO certificato
- Pretagliato, perfetto da farcire



tanitaly

74450  
PICCOLO SFILATINO  
MULTICERALEALI  
110g - 34pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 12min a 180°C

- Impasto con biga
- 70% di cereali e 10,7% di semi
- Impasto scuro con topping semi



tanitaly

74446  
FILONCINO AUREA 38CM  
200g - 16pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 20min a 170°C

- Impasto con biga
- Aspetto rustico con spaccature naturali
- Crosta croccante e ambrata

N  
NOVITÀ

18199  
DEMI BAGUETTE  
AL MALTO D'ORZO  
100g - 48pz/crt - 36crt/bnc  
Cuocere 4-6min a 200 °C

- Farina di grano tenero, segale e segale maltato
- Gusto intenso dato dal malto d'orzo
- Crosta rustica e croccante

N  
NOVITÀ

76992  
DEMI BAGUETTE  
BARBABIETOLA E SEMI  
100g - 48pz/crt - 36crt/bnc  
Cuocere 4-6min a 200 °C

- Baguette 25cm
- Farina di grano tenero
- Con barbabietola, semi di zucca, semi di lino scuro, semi di girasole, semi di papavero

N  
NOVITÀ

79249  
DEMI BAGUETTE  
QUINOA, CECI E POMODORO  
100g - 48pz/crt - 36crt/bnc  
Cuocere 4-6min a 200 °C

- Baguette 25cm
- Farina di grano tenero e segale, quinoa, pomodori secchi e ceci
- Contiene semi di sesamo, di cumino nero e curry in polvere







---

DÉLIFRANCE

## PIZZA & FOCACCIA

Pizze e focacce disponibili in un'ampia varietà di gusti e formati, caratterizzati da una lunga lievitazione e dall'aggiunta di olio extravergine d'oliva. Una gamma composta da prodotti finiti o semilavorati pronti da finalizzare all'interno del punto vendita.

---




74272

**TRANCIO DI FOCACCIA  
TRADIZIONALE**

 180g - 18pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 3min a 190°C

- Lievitata oltre 16h con biga
- Piccola aggiunta di olio extra vergine di oliva in superficie
- Perfetta da farcire



19022

**FOCACCIA CON POMODORINI  
38X29CM**

 650g - 10pz/crt - 40crt/bnc  
 Cuocere 5min a 190°C

- Lievitata oltre 16h con biga
- 42,4% di pomodorini ciliegini
- Origano in superficie



19020

**FOCACCIA CON OLIVE  
VERDI E NERE 38X29CM**

 720g - 6pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 5min a 190 °C

- Lievitata oltre 16h con biga
- Olive verdi e nere
- Emulsione di acqua e 12% di olio extra vergine e sale in superficie



75211

**FOCACCIA ALL'OLIO EVO  
SCHIACCIATA A MANO**

 800g - 5pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 4min a 190°C

- Ricetta con biga, stirata a mano
- Emulsione di acqua e 12% di olio extra vergine e sale in superficie
- Perfetta da sola o farcita



74501

**PIZZA MARGHERITA**

 1025g - 5pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 8min a 170°C

- Soffice impasto fatto con biga
- Mozzarella 32% dopo cottura
- 24% salsa di pomodoro italiana con olio di oliva extra vergine e origano

PIZZA&amp;FOCACCIA

# GRANFOCACCIA



Particolarmente versatile, può essere servita così com'è oppure farcita e porzionata. Granfocaccia: un solo prodotto, infinite varianti.



Scopri di più


**19490  
GRANFOCACCIA SALE E OLIO  
PICCOLA**

 130g - 24pz/crt - 56crt/bnc  
 Cuocere 5-6min a 200°C

- Olio extravergine d'oliva nel topping e nell'impasto
- 16 ore di lenta lievitazione
- Perfetta da farcire


**76316  
GRANFOCACCIA SALE E OLIO**

 265g - 12pz/crt - 56crt/bnc  
 Cuocere 7min a 200°C

- Olio extravergine d'oliva
- 16 ore di lenta lievitazione
- Pochi e semplici ingredienti


**18963  
GRANFOCACCIA SALE E OLIO  
INTEGRALE**

 265g - 12pz/crt - 56crt/bnc  
 Cuocere 7min a 200°C

- Farina integrale di grano tenero
- Olio extravergine d'oliva 4,9%
- Lenta lievitazione di oltre 16 ore

PIZZA&amp;FOCACCIA

# FOCACCIA ROMANA

L'impasto lievitato più di 36 ore e l'olio extra vergine di oliva rendono questa focaccia davvero unica. Croccante e soffice allo stesso tempo, si sposa con qualsiasi ingrediente!




**78808**  
**FOCACCIA ROMANA**  
**INDIVIDUALE**  
220g - 20pz/crt - 36crt/bnc  
Cuocere 4-5min a 220°C

- Stirata a mano
- Impasto leggero, ricco d'acqua e olio extravergine di oliva
- 36 ore di lievitazione



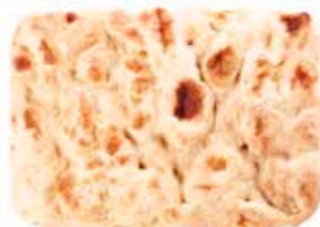
**78875**  
**FOCACCIA ROMANA BIANCA**  
**PICCOLA**  
415g - 9pz/crt - 66crt/bnc  
Cuocere 8min a 250°C

- Perfetta da farcire
- Croccante e leggera
- 36 ore di lievitazione



**19549**  
**FOCACCIA ROMANA**  
**TONDA**  
220g - 14pz/crt - 36crt/bnc  
Cuocere 3-4min a 280°C

- Formato tondo
- Con olio extravergine d'oliva
- 36 ore di lievitazione



**78420**  
**FOCACCIA ROMANA**  
550g - 5pz/crt - 72crt/bnc  
Cuocere 5-6min a 280-300°C

- Grande formato
- Impasto leggero, ricco d'acqua e olio extravergine di oliva
- 36 ore di lievitazione




NOVITÀ

# FOCACCIA BARESE

## INFO

19B50

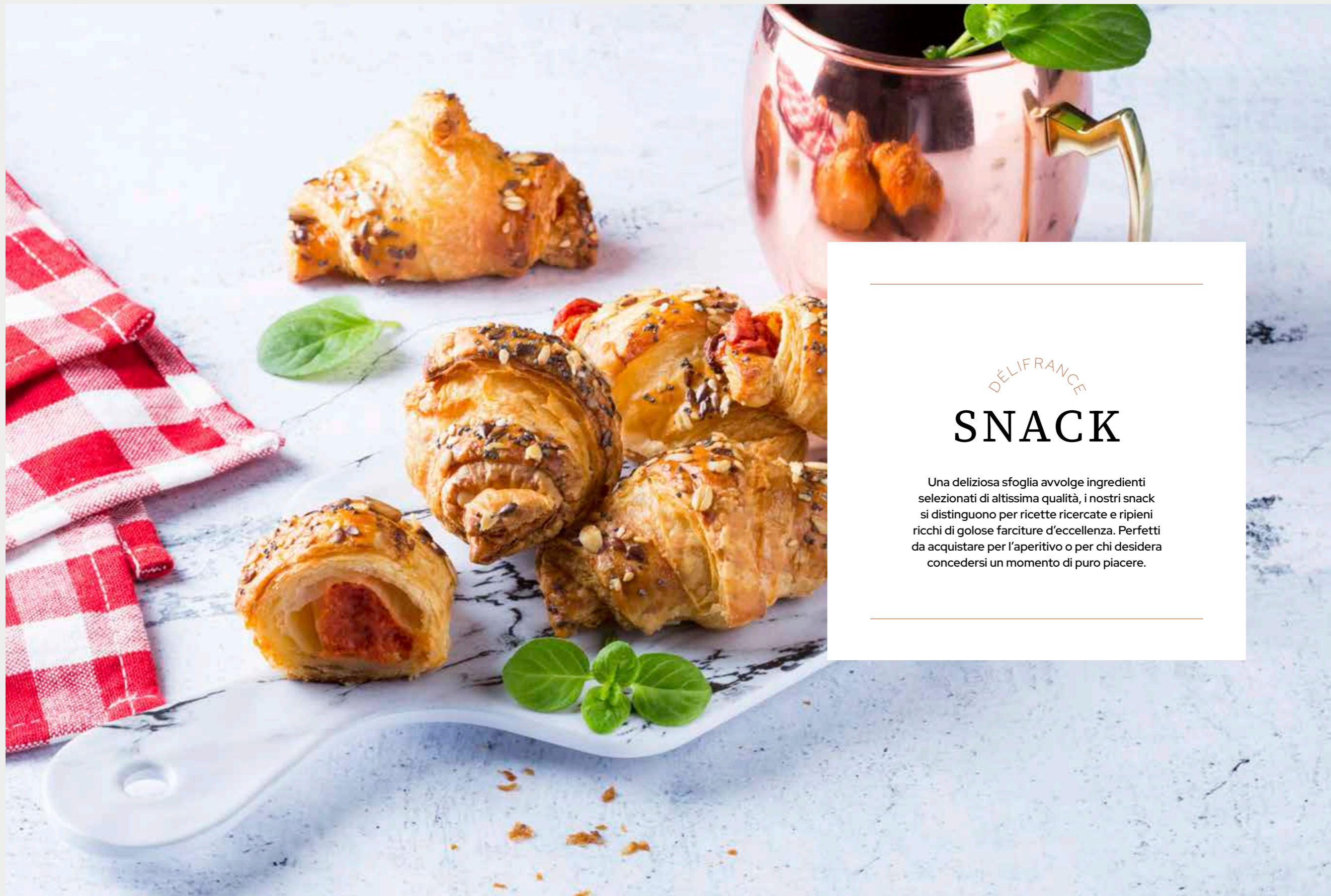
680g - 6pz/crt - 80crt/bnc

Cuocere 20min a 180°C



- Impasto con biga
- Ingredienti d'origine italiana:
  - Farine italiane
  - Olive baresi
  - Pomodorini siciliani
  - Olio extra vergine d'oliva pugliese

- Con una generosa quantità di olio evo che dona alla base una consistenza croccante e profumata e permette alla pasta di rimanere morbidissima



---

DÉLIFRANCE

# SNACK

Una deliziosa sfoglia avvolge ingredienti selezionati di altissima qualità, i nostri snack si distinguono per ricette ricercate e ripieni ricchi di golose farciture d'eccellenza. Perfetti da acquistare per l'aperitivo o per chi desidera concedersi un momento di puro piacere.

---

DÉLIFRANCE

# SNACK

Un tuffo in un mondo ricco d'indulgenza



**19923**  
**MINI TULIPANO SALATO**  
**AL POMODORO**  
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
 Scongellare 1h a T amb

- Impasto soffice  
 - Ricche inclusioni: pomodori semi-essiccati 30% e formaggio Emmental grattugiato 9,5%



**19924**  
**MINI TULIPANO SALATO**  
**AL PROSCIUTTO**  
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
 Scongellare 1h a T amb

- Impasto soffice  
 - Ricche inclusioni: prosciutto a cubetti 22,6% e formaggio Emmental grattugiato 9,7%



**19925**  
**MINI TULIPANO SALATO**  
**ALLE OLIVE**  
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
 Scongellare 1h a T amb

- Impasto soffice  
 - Ricche inclusioni: olive verdi 28,8% e al formaggio Emmental grattugiato 10,2%



**19208**  
**MIX MINI GIRELLE SALATE**  
 33g - 180pz/crt - 64crt/bnc  
 Cuocere 18min a 175°C

- Ispirate a 3 ricette tradizionali italiane: pesto, norma, amatriciana  
 - Mini formato, accattivante e divertente  
 - Veloci e facili da cuocere e consumare



**75487**  
**MINI CROISSANT**  
**AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO**  
 31g - 165pz/crt - 128crt/bnc  
 Cuocere 18-20min a 180°C

- Impasto con 17% di burro  
 - 18% di prosciutto cotto categoria Extra Superiore  
 - 12% di cremoso formaggio Gouda



**18645**  
**MINI CROISSANT WURSTEL**  
 33g - 144pz/crt - 128crt/bnc  
 Cuocere 18-20min a 180°C

- Impasto con 17,5% di burro  
 - 30,3% di wurstel di maiale  
 - Leggero e croccante



**76337**  
**MIX MINI CROISSANT SALATI**  
 33g - 144pz/crt - 128crt/bnc  
 Cuocere 18-20min a 180°C

- 3 gusti diversi: pomodoro e mozzarella topping cereali, ricotta e spinaci topping zucca, formaggio gouda topping papavero  
 - 19% burro



**19A21**  
**TASCA ALLA CARBONARA**  
 85g - 30pz/crt - 180crt/bnc  
 Cuocere 15-20min a 250°C

- Pasta sfoglia fragrante  
 - Ricco ripieno: besciamella, crema carbonara e pancetta coppata



**19A20**  
**MEDAGLIONE ALLA LECCESE**  
 100g - 24pz/crt - 180crt/bnc  
 Cuocere 15-20min a 250°C

- Pasta sfoglia fragrante  
 - Ricco ripieno: besciamella, mozzarella e polpa di pomodoro

## RICETTE DI ISPIRAZIONE REGIONALE



---

DÉLIFRANCE

# SOMMARIO

---

**S8265**  
MINI CROISSANT  
25g - 160pz/crt - 80crt/bnc  
Cuocere 13-15min a 170°C

**S0848**  
CROISSANT  
55g - 80pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

**S9483**  
CROISSANT CURVO  
90g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 22-24min a 160°C

**18880**  
CROISSANT DRITTO  
80g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

**S2454**  
ASSORTIMENTO MINI  
CROISSANTERIE (CROISSANT, PAIN  
AU CHOCOLAT, GIRELLA UVETTA)  
25g - 120pz/crt - 112crt/bnc  
Cuocere 13-15min a 170°C

**18671**  
HÉRITAGE CON ALBICOCCA  
BELLA D'IMOLA  
100g - 40pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**18670**  
HÉRITAGE CON CREMA  
AI LIMONI DI SICILIA  
100g - 40pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**19197**  
HÉRITAGE CON CIOCCOLATO  
E NOCCIOLA "TONDA GENTILE  
TRILOBATA"  
100g - 40pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**27234**  
CROISSANT HÉRITAGE  
70g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

**27235**  
PAIN AU CHOCOLAT HÉRITAGE  
75g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 23-25min a 160°C

**19442**  
GIRELLA ALL'UVETTA HÉRITAGE  
120g - 46pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

**S6902**  
MINI SUPERFARCITO  
AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE  
40g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 15-17min a 170°C

**S6899**  
MINI SUPERFARCITO  
ALL'ALBICOCCA  
40g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 15-17min a 170°C

**S8151**  
MINI SUPERFARCITO  
ALLA CREMA LIMONE  
40g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 15-17min a 170°C

**S8562**  
MIX MINI SUPERFARCITI  
(LAMPONE, CREMA,  
CIOCCOLATO E NOCCIOLE,  
ALBICOCCA)  
40g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 160°C

**S5046**  
SUPERFARCITO AL  
CIOCCOLATO E NOCCIOLE  
90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 28-30min a 160°C

**S5044**  
SUPERFARCITO  
ALL' ALBICOCCA  
90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**S5047**  
SUPERFARCITO  
ALLA CREMA LIMONE  
90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**S8031**  
DÉLISSIMO NATURE  
75g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 180-200 °C

**S8037**  
DÉLISSIMO ALL' ALBICOCCA  
100g - 40pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**S8035**  
DÉLISSIMO ALLA CREMA LIMONE  
100g - 40pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 28-30min a 160°C

**18370**  
MINI CROISSANT HARMONIE  
CIOCCOLATO  
40g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 13-15min a 170°C

**18371**  
MINI CROISSANT HARMONIE  
CREMA  
40g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 13-15min a 170°C

**18372**  
MINI CROISSANT HARMONIE  
ALBICOCCA  
40g - 120pz/crt - 64crt/bnc-  
Cuocere 13-15 a 170°C

**75799**  
CROISSANT HARMONIE NATURE  
50g - 100pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

**S7053**  
CROISSANT HARMONIE  
60g - 100pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

**79347**  
SUPERFARCITO HARMONIE  
AL CIOCCOLATO  
70g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 25-27min a 160°C

**79348**  
SUPERFARCITO HARMONIE  
ALLA CREMA VANIGLIA  
70g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

**79346**  
SUPERFARCITO HARMONIE  
ALL' ALBICOCCA  
70g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

**19178**  
CROISSANT HARMONIE  
INTEGRALE VUOTO  
70g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

**19218**  
CROISSANT HARMONIE AL MIELE  
CON FARINA INTEGRALE  
80g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**19219**  
CROISSANT HARMONIE  
AI FRUTTI DI BOSCO CON  
FARINA INTEGRALE  
80g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**79338**  
CROISSANT HARMONIE NATURE  
90g - 80pz/crt - 40crt/bnc  
Cuocere a 18-20 min a 170°C

**74846**  
CROISSANT HARMONIE  
AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA  
90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**74852**  
CROISSANT HARMONIE  
ALLA CREMA VANIGLIA  
90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**74838**  
CROISSANT HARMONIE  
ALL' ALBICOCCA  
90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**S8266**  
MINI PAIN AU CHOCOLAT  
25g - 160pz/crt - 80crt/bnc  
Cuocere 13-15min a 170°C

**S2256**  
PAIN AU CHOCOLAT  
70g - 70pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

**27245**  
FAGOTTINO AI 3 CIOCCOLATI  
100g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**19439**  
MINI GIRELLA ALL'UVETTA  
30g - 160pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 13-15min a 170°C

**S0846**  
GIRELLA ALL'UVETTA  
96g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170 °C

**19762**  
FAGOTTINO CON PESCA  
E ALBICOCCA IN PEZZI  
85g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**19827**  
FAGOTTINO AI SEMI  
CON MIRTILLI ROSSI E GOJI  
85g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**18971**  
GIRELLA BROWNIE  
90g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

**18564**  
CROISSANT BIO  
60g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

**18565**  
FAGOTTINO BIO  
AL CIOCCOLATO  
75g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

**27237**  
MINI CROISSANT INTEGRALE E  
SEMI TOPPING SEMI  
30g - 100pz/crt - 112crt/bnc  
Cuocere 15-17min a 170°C

**27368**  
CROISSANT INTEGRALE  
CON TOPPING SEMI  
80g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170 °C

**S6561**  
CROISSANT INTEGRALE  
CON SEMI  
80g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

**28226**  
CROISSANT INTEGRALE  
E SEMI AL MIELE  
90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 28-30min a 160°C

**28228**  
CROISSANT INTEGRALE E SEMI  
CURVO AI FRUTTI DI BOSCO  
100g - 40pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23 min a 170°C

**76057**  
CROISSANT MULTICEREALI  
AL MIRTILLO  
90g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23 min a 170°C

**78822**  
CROISSANT ELYSÉE  
CLEAN LABEL  
60g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 160°C

**18774**  
FAGOTTINO VEGANO CEREALI  
E FRUTTI DI BOSCO  
85g - 50pz/crt - 81crt/bnc  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C

**18775**  
CROISSANT VEGANO VUOTO  
70g - 50pz/crt - 72crt/bnc  
Cuocere 22-25 min a 165-170°C

**79447**  
CROISSANT VEGANO  
ZENZERO E LIMONE  
100g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 16-18 min a 170°C

**76907**  
CROISSANT VEGANO  
FARRO E QUINOA  
80g - 56pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

**76909**  
CROISSANT VEGANO  
AL MIRTILLO  
100g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**18776**  
CROISSANT VEGANO  
PESCA, ALOE E CURCUMA  
100g - 48pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**19334**  
TRECCINA AI CEREALI  
MELISSA E MELOGRANO  
95g - 60pz/crt - 80crt/bnc  
Cuocere 21-23 min a 170°C

**S1973**  
TRECCINA ALLA CREMA  
E PEPITE DI CIOCCOLATO  
100g - 60pz/crt - 70crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

**77955**  
ABBRACCIO ALLO SCIROPPO  
D'ACERO E NOCI DI PÉCAN  
95g - 48pz/crt - 80crt/bnc  
Cuocere 21-23min a 170°C

**77954**  
TRECCINA AL CIOCCOLATO  
E NOCCIOLE  
95g - 48pz/crt - 80crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 170°C

**78693**  
MAREA ALLA CREMA  
DI NOCCIOLA  
94g - 48pz/crt - 99crt/bnc  
Cuocere 22-26min a 190°C  
Disponibile anche alla crema di latte  
(cod. 78961)

**19909**  
TRECCINA PERE  
E NOCI PÉCAN  
75g - 60pz/crt - 80crt/bnc  
Cuocere 21-23 min a 170°C

**19996**  
DOMISOL ALLA PESCA  
E ALBICOCCA  
80g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

**19995**  
DOMISOL ALLA CREMA  
PASTICCERA  
80g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

**19994**  
DOMISOL AL CIOCCOLATO  
E NOCCIOLA  
80g - 60pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18-20 min a 170°C

**19930**  
LOAFCAKE AI MIRTILLI  
1350g - 4pz/crt - 60crt/bnc  
Scongellare per 3-4h in frigorifero

**19931**  
LOAFCAKE ALLE MELE E NOCI  
1350g - 4pz/crt - 60crt/bnc  
Scongellare per 3-4h in frigorifero

**19932**  
LOAFCAKE AL CIOCCOLATO  
E NOCCIOLE  
1350g - 4pz/crt - 60crt/bnc  
Scongellare per 3-4h in frigorifero

**28253**  
MINI TULIPANO AL CIOCCOLATO  
FARCITO AL CIOCCOLATO E  
NOCCIOLE  
26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
Scongellare 2h a T amb

**74734**  
MINI TULIPANO FARCITO ALL'ALBI-  
COCCA  
26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
Scongellare 2h a T amb

**76868**  
MINI TULIPANO RED VELVET  
FARCITO ALLO YOGURT BIANCO  
26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

**74738**  
MINI TULIPANO FARCITO  
AI MIRTILLI  
26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
Scongellare 2h a T amb

**27684**  
TULIPANO FARCITO  
AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE  
90g - 20pz/crt - 184crt/bnc  
Scongellare 2- 3h a T amb

**27686**  
TULIPANO FARCITO  
ALL'ALBICOCCA  
90g - 20pz/crt - 184crt/bnc  
Scongellare 2- 3h a T amb

**75459**  
TULIPANO RED VELVET  
ALLO YOGURT BIANCO  
90g - 20pz/crt - 184crt/bnc  
Scongellare 2- 3h a T amb

**28169**  
TULIPANO AI MIRTILLI  
90g - 20pz/crt - 184crt/bnc  
Scongellare 2- 3h a T amb

**19800**  
TULIPANO BERRY  
ALLA FRAGOLA  
90g - 20pz/crt - 144crt/bnc  
Scongellare 2h a T amb

**19801**  
TULIPANO MELLOW  
AL CIOCCOLATO  
90g - 20pz/crt - 144crt/bnc  
Scongellare 2h a T amb

**19143**  
MIX MICRO DÉLILOOP  
(ARCOBALENO E CIOCCOLATO)  
18g - 112pz/crt - 104crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

**19141**  
MIX MINI FASHION DÉLILOOPS  
(VANITY, GLAM, FUNNY, SHINE)  
38g - 36pz/crt - 182crt/bnc  
Scongellare 2h 30min a T amb

**19140**  
MIX FASHION DÉLILOOPS  
(VANITY, GLAM, FUNNY, SHINE)  
66g - 48pz/crt - 72crt/bnc  
Scongellare 2h 30min a T amb

**19922**  
DÉLILOOP MIX GALAXY  
66g - 48pz/crt - 72crt/bnc  
Scongellare 2h 30min a T amb

**S4950**  
MINI KRAPPEN NATURE  
CON ZUCCHERO SEMOLATO  
16g - 140pz/crt - 72crt/bnc  
Scongellare 1h 30min a T amb

**19114**  
KRAPPEN AL BURRO VUOTO  
60g - 48pz/crt - 56crt/bnc  
Scongellare 1h 30min - 2h a T amb

**19116**  
KRAPPEN ALLA CREMA  
CON ZUCCHERO A VELO  
80g - 48pz/crt - 56crt/bnc  
Scongellare 1h 30min - 2h a T amb

**75577**  
MAXI CIAMBELLA  
95g - 28pz/crt - 63crt/bnc  
Scongellare 3h a T amb

**19125**  
PANCAKE  
40g - 80pz/crt - 72crt/bnc  
Cuocere 7min a 200°C

**19702**  
DESSERT AL CUCCHIAIO  
CHEESECAKE TROPICALE  
100g - 9pz/crt - 240crt/bnc  
Scongellare 1-2h a tra 0° e 4°C

**19697**  
DESSERT AL CUCCHIAIO TI-  
RAMISÙ  
100g - 9pz/crt - 240crt/bnc  
Scongellare 1-2h a tra 0° e 4°C

**19703**  
DESSERT AL CUCCHIAIO  
CHEESECAKE  
100g - 9pz/crt - 240crt/bnc  
Scongellare 1-2h a tra 0° e 4°C

*Disponibili anche in altri gusti*

**78463**  
ASSORTIMENTO  
MINI MACARON  
6g - 189pz/crt - 72crt/bnc  
Scongellare 2h tra 0°C e 4°C

**18163**  
ASSORTIMENTO MACARON  
15g - 96pz/crt - 72crt/bnc  
Scongellare 2h tra 0°C e 4°C

**78460**  
MIX MACARON À LA FOLIE  
15g - 96pz/crt - 72crt/bnc  
Scongellare 2h tra 0°C e 4°C



**79395**  
MIX FIOR DI RISO  
(ALBICOCCA E CACAO)  
55g - 30pz/crt - 160crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

**76453**  
BROWNIE  
60g - 48pz/crt - 132crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

**76656**  
ASSORTIMENTO MUFFIN  
(NATURE, CACAO, FRUTTI  
DI BOSCO, LIMONE)  
90g - 20pz/crt - 96crt/bnc  
Scongellare 2h a T amb

**78697**  
MINI TIRAMISÙ CONFEZIONATO  
90g - 9pz/crt - 224crt/bnc  
Scongellare 3h tra 0° e 4°C

**79108**  
MINI CHEESECAKE AI FRUTTI  
DI BOSCO CONFEZIONATA  
100g - 9pz/crt - 224crt/bnc  
Scongellare 35min a T amb

**28956**  
TIRAMISÙ Ø24CM  
1100g - 1pz/crt - 240crt/bnc  
Scongellare 2h a T amb

**76454**  
TORTINA AL LIMONE  
60g - 48pz/crt - 132crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

**76402**  
COCCOLA AL COCCO  
E CIOCCOLATO  
70g - 48pz/crt - 90crt/bnc  
Scongellare 2h a T amb

**18832**  
COME UNA VOLTA  
34CM  
220g - 12pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 14min a 190°C

**19692**  
COME UNA VOLTA  
INTEGRALE MULTICEREALI 34CM  
220g - 12pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 14 min a 190°C

**18605**  
COME UNA VOLTA  
250g - 28pz/crt - 20crt/bnc  
Cuocere 17min a 190°C

**19489**  
COME UNA VOLTA  
MULTICEREALI INTEGRALE  
250g - 28pz/crt - 20crt/bnc  
Cuocere 10-12 min a 210°C

**19229**  
CIABATTINA BIO PRETAGLIATA  
115g - 30pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 180 °C

**74175**  
CIABATTINA TRADIZIONALE  
PRETAGLIATA  
100g - 36pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 8 min a 180°C

**74147**  
CIABATTINA ALLA SEMOLA  
100g - 90pz/crt - 20crt/bnc  
Cuocere 13min a 180°C

**19A30**  
GIOTTO GOAL  
120g - 20pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 5min a 190°C

**76317**  
GIOTTO BURGER  
110g - 30pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 180°C

**74454**  
GIOTTO AUREA  
120g - 26pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 12min a 180°C

**76389**  
GIOTTO VENEZIANO  
HASHTAG  
120g - 25pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 8min a 190°C

**S7444**  
GIOTTO MULTICEREALI  
CON SEMI  
130g - 28pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 8min a 190°C

**19A55**  
MIX MINI GIOTTO  
AI SAPORI DELL'ORTO  
27g - 80pz/crt - 80crt/bnc  
Scongellare 30min a T° amb

**19429**  
ZOCOLINO PROTEICO  
40g - 70pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 5min a 190°C

**19859**  
ZOCOLINO TRADIZIONALE  
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 190°C

**19860**  
ZOCOLINO INTEGRALE  
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 190°C

**19861**  
ZOCOLINO SEMI  
DI GIRASOLE E ZUCCA  
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 190°C

**19862**  
ZOCOLINO MULTICEREALI  
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 190°C

**19863**  
ZOCOLINO SESAMO  
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 3min a 190°C

**19159**  
MINI BRIOCHE  
GASTRONOMICA  
55g - 60pz/crt - 54crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

**18068**  
MIX MINI NAVETTE COLORATE  
10g - 120pz/crt - 64crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

**19907**  
PANE PER HAMBURGER  
PRETAGLIATO  
72g - 45pz/crt - crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

**19908**  
BUN BURGER PRETAGLIATO  
CON SEMI DI LINO  
72g - 45pz/crt - crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

**19008**  
PANE PUCCIA  
130g - 30pz/crt - 60crt/bnc  
Cuocere 7min a 200 °C

**19948**  
SCHIACCIATINO PRETAGLIATO  
100g - 35pz/crt - 56 crt/bnc  
Cuocere 3min a 180°C

**74450**  
PICCOLO SFILATINO  
MULTICEREALI  
110g - 34pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 12min a 180°C

**74446**  
FILONCINO AUREA 38CM  
200g - 16pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 20min a 170°C

**76993**  
DEMI BAGUETTE  
CHIA E MIRTILLI ROSSI  
100g - 48pz/crt - 36crt/bnc  
Cuocere 4-6min a 200 °C

**18199**  
DEMI BAGUETTE  
AL MALTO D'ORZO  
100g - 48pz/crt - 36crt/bnc  
Cuocere 4-6min a 200 °C

**76992**  
DEMI BAGUETTE  
BARBABIETOLA E SEMI  
100g - 48pz/crt - 36crt/bnc  
Cuocere 4-6min a 200 °C

**79249**  
DEMI BAGUETTE  
QUINOA, CECI E POMODORO  
100g - 48pz/crt - 36crt/bnc  
Cuocere 4-6min a 200 °C

**74272**  
FRANCIO DI FOCACCIA  
TRADIZIONALE  
180g - 18pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 3min a 190°C

**19022**  
FOCACCIA CON POMODORINI  
38X29CM  
650g - 10pz/crt - 40crt/bnc  
Cuocere 5min a 190°C

**19020**  
FOCACCIA CON OLIVE  
VERDI E NERE 38X29CM  
720g - 6pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 5min a 190 °C

**75211**  
FOCACCIA ALL'OLIO EVO  
SCHIACCIATA A MANO  
800g - 5pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 4min a 190°C

**74501**  
PIZZA MARGHERITA  
1025g - 5pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 8min a 170°C

**19490**  
GRANFOCACCIA SALE E OLIO  
PICCOLA  
130g - 24pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 5-6min a 200 °C

**76316**  
GRANFOCACCIA SALE E OLIO  
265g - 12pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 7min a 200°C

**18963**  
GRANFOCACCIA SALE E OLIO  
INTEGRALE  
265g - 12pz/crt - 56crt/bnc  
Cuocere 7min a 200°C

**78808**  
FOCACCIA ROMANA  
INDIVIDUALE  
220g - 20pz/crt - 36crt/bnc  
Cuocere 4-5min a 220°C

19549

**FOCACCIA ROMANA TONDA**220g - 14pz/crt - 36crt/bnc  
Cuocere 3-4min a 280°C

78875

**FOCACCIA ROMANA BIANCA  
PICCOLA**415g - 9pz/crt - 66crt/bnc  
Cuocere 8min a 250°C

78420

**FOCACCIA ROMANA**550g - 5pz/crt - 72crt/bnc  
Cuocere 5-6min a 280-300°C

19B50

**FOCACCIA BARESE**680g - 6pz/crt - 80crt/bnc  
Cuocere 20min a 180°C

19923

**MINI TULIPANO SALATO  
AL POMODORO**26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

19924

**MINI TULIPANO SALATO  
AL PROSCIUTTO**26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

19925

**MINI TULIPANO SALATO  
ALLE OLIVE**26g - 42pz/crt - 184crt/bnc  
Scongellare 1h a T amb

75487

**MINI CROISSANT  
AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO**31g - 165pz/crt - 128crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 180°C

18645

**MINI CROISSANT WURSTEL**33g - 144pz/crt - 128crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 180°C

76337

**MIX MINI CROISSANT SALATI**33g - 144pz/crt - 128crt/bnc  
Cuocere 18-20min a 180°C

19208

**MIX MINI GIRELLE SALATE**33g - 180pz/crt - 64crt/bnc  
Cuocere 18min a 175°C

19A21

**TASCA ALLA CARBONARA**85g - 30pz/crt - 180crt/bnc  
Cuocere 15-20min a 250°C

19A20

**MEDAGLIONE ALLA LECCESE**100g - 24pz/crt - 180crt/bnc  
Cuocere 15-20min a 250°C

**DÉLIFRANCE ITALIA s.r.l. a socio unico**

Fraz. Venina,7 - P35, 20057 Assago (MI)  
Tel. +39 0245 864304

**[www.delifrance.com](http://www.delifrance.com)**

