

CATALOGO

CATALOGUE

2025



PASSIONE PER LA BONTÀ



QUALITÀ E TRADIZIONE

nuovapasticceria.com offelleriadiparona.com



**Offelleria
di Parona**

INDICE

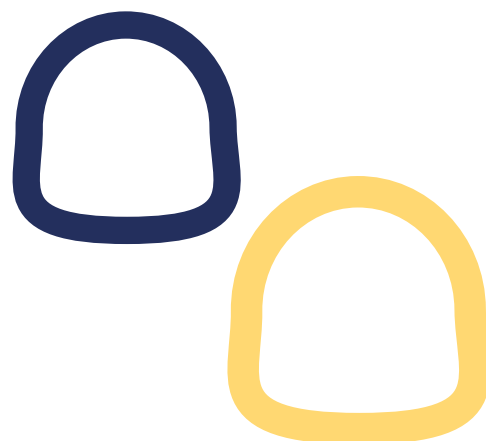
index

6	Biscotteria mignon	<i>mignon biscuitry</i>
13	Frolle giganti	<i>giant shortbread biscuits</i>
16	Monodose bar	<i>bar single serve</i>
19	Pasticceria cruda	<i>raw biscuits</i>
22	Pasticceria secca	<i>pastry</i>
25	Crostatine	<i>tartlets</i>
28	Sfoglia dolce	<i>sweet puff pastry</i>
30	Cornetti	<i>croissants</i>

LEGENDA

legend

	PESO NETTO (UV) Net weight (sale unit)
	PESO/PZ (ca.) weight/pc (ca.)
	PZ/CRT (ca.) pcs/ctn (ca.)
	CRT/STRATO ctns/layer
	STRATI/PLT layers/plt
	SHELF-LIFE AMBIENT x giorni (18-20 °C) ambient shelf-life x days (18-20 °C)
	SHELF-LIFE GELO x giorni frozen shelf-life x days





“Dall’800 una tradizione che ci raggiunge con la stessa bontà di un tempo.”

Non si conosce con precisione la data di nascita e la vera storia dell’*Offella di Parona*. L’unica informazione storicamente certa è che due intraprendenti sorelle, **Pasqualina** ed **Elena Cotti**, agli inizi del Novecento ebbero la brillante idea di commercializzare quel delizioso biscotto, prodotto tradizionalmente nelle famiglie del piccolo borgo di Parona Lomellina durante le festività più importanti.

La storia narra che, considerato l’elevato costo delle materie prime utilizzate, ma con il desiderio di consentire a tutti almeno un piccolo assaggio, decisero di vendere le offelle a numero e non a peso. Questo avvenne durante la Sagra del paese, e il successo fu immediato! Da allora, la ricetta dell’Offella è stata gelosamente custodita tra le mura del borgo di Parona.

Le sorelle Pasqualina ed Elena non vollero mai vendere il marchio “Offelle di Parona” né la sua ricetta, ma li hanno donati alla Pro Loco del paese, che, secondo il loro desiderio, ne consente l’uso solo alle attività produttive locali autorizzate. Offella di Parona rappresenta una dolce sintesi di creatività, di generoso intuito femminile e di bontà, che si desidera promuovere anche ai giorni nostri.

Nel 2023, entra a far parte del **GRUPPO SWEET.CA**.



“Since the 1800s, a tradition that reaches us with the same goodness as in the past.”

The exact date and true origin of the *Offella di Parona* remain unknown. The only historically certain fact is that two enterprising sisters, **Pasqualina** and **Elena Cotti**, had the brilliant idea in the early 1900s to commercialize this delicious biscuit, which had traditionally been made in the families of the small village of Parona Lomellina during important festive occasions.

The story goes that, given the high cost of the raw materials used, but with the desire to allow everyone a small taste, the sisters decided to sell the Offelle by number instead of by weight.

This happened during the village’s festival, and the success was immediate! Since then, the recipe for the Offella has been carefully guarded within the walls of Parona.

Pasqualina and Elena never wanted to sell the “Offelle di Parona” brand or its recipe. Instead, they donated them to the local Pro Loco association, which, according to their wishes, allows their use only by authorized local businesses.

Offella di Parona represents a sweet blend of creativity, generous female intuition, and goodness, which is still cherished and promoted today.

In 2023, became part of the **SWEET.CA GROUP**.

BISCOTTERIA

mignon

mignon biscuitry



La **biscotteria mignon** è un'eccellenza nel mondo della pasticceria secca, caratterizzata da piccole delizie che conquistano per la loro raffinatezza e offrono un'esperienza gustativa in un piccolo formato.

Mignon biscuitry represents excellence in the world of dry pastries, characterized by small delights that captivate with their refinement and offer a delightful taste experience in a small format.

BISCOTTERIA MIGNON ASSORTITA

assorted mignon biscuits



Vassoio assortito con offelle di Parona, canestrelli, occhi di bue albicocca, baci nocciola e ferri di cavallo cacao.

Assorted tray of butter shortcrust cookies: Offelle di Parona, canestrelli, apricot bull's eyes, hazelnut kisses and U shaped.

CODICE / code → B80458



1000 g



13 g



75



8



15



300

BISCOTTERIA MIGNON ASSORTITA

assorted mignon biscuits



Vassoio assortito con offelle di Parona, canestrelli, occhi di bue albicocca, baci nocciola e ferri di cavallo cacao.

Assorted tray of butter shortcrust cookies: Offelle di Parona, canestrelli, apricot bull's eyes, hazelnut kisses and U shaped.

CODICE / code → B80459



1500 g



13 g



115



8



15



300

OFFELLE CLASSICHE, CACAO, CAFFÈ

Offelle classic, cocoa, coffee



3 vaschette per tipo con le offelle in versione classica, cacao e caffè.

3 trays of each type with offelle: classic, cocoa, and coffee.

CODICE / code → B80402



1500 g



10 g



150



8



15



365

OFFELLE CLASSICHE, RISIN, KRUMIRI

classic Offelle, risin, krumiri



3 vaschette per tipo con le offelle in versione classica, risin (biscotto di frolla con farina di riso) e Krumiri (biscotto di frolla con miele e forma tipica).

3 trays of each type with classic Offelle, Risin (butter shortcrust pastry cookies with rice flour) and Krumiri (butter shortcrust pastry cookies with honey and a typical shape).

CODICE / code → B80403



1500 g



9 g



166



8



15



365

BACI NOCCIOLA

hazelnut kisses



Semisfere di pasta frolla (solo burro) alla nocciola accoppiate con farcitura al cacao.

Half spheres shaped hazelnut butter shortcrust cookie, paired and filled with cocoa.

CODICE / code → B80404



1500 g



13 g



115



8



15



365

BACI MANDORLA

almond kisses



Semisfere di pasta frolla (solo burro) alla mandorla accoppiate con farcitura al cacao.

Half spheres shaped almond butter shortcrust cookie, paired and filled with cocoa.

CODICE / code → B80419



1500 g



13 g



115



8



15



365

CANESTRELLI

canestrelli



Biscotto in pasta frolla (solo burro) spolverato con zucchero a velo.

Butter shortcrust pastry cookie dusted with powdered sugar.

CODICE / code → B80405



1500 g



8 g



187



8



15



365

QUADRUCCI ALLA MANDORLA

almond squares



Biscotto in pasta frolla (solo burro) alle mandorle.

Almond butter shortcrust pastry cookie.

CODICE / code → B80407



1500 g



9 g



166



8



15



365

CUORI RICOPERTI

covered hearts



Biscotto in pasta frolla (solo burro) a forma di cuore con copertura al cacao.

Heart shaped butter shortcrust pastry cookie, covered with cocoa.

CODICE / code → B80408



1500 g



14 g



107



8



15



365

CUORI ZUCCHERO

sugar hearts



Biscotto in pasta frolla (solo burro) a forma di cuore ricoperto di zucchero semolato.

Heart shaped butter shortcrust pastry cookie, covered with granulated sugar.

CODICE / code → B80409



1500 g



13 g



115



8



15



365

ESSINE LISCE

small S plain



Biscotto in pasta frolla (solo burro) a forma di piccola S.

S shaped butter shortcrust pastry cookie.

CODICE / code → B80410



1500 g



8 g



187



8



15



365

FERRI DI CAVALLO

horseshoes



Biscotto in pasta frolla (solo burro) a forma di piccola U con copertura al cacao.

U shaped butter shortcrust pastry cookie, coated with cocoa.

CODICE / code → B80412



1500 g



16 g



93



8



15



365

OCCHI DI BUE FRAGOLA

strawberry bull's eye



Biscotto in pasta frolla (solo burro) farcito con confettura alla fragola.

Butter shortcrust pastry cookie, paired and filled with strawberry jam.

CODICE / code → B80439



1500 g



13 g



115



8



15



365

OCCHI DI BUE ALBICOCCA

apricot bull's eye



Biscotto in pasta frolla (solo burro) farcito con confettura all'albicocca.

Butter shortcrust pastry cookies, paired and filled with apricot jam.

CODICE / code → B80416



1500 g



13 g



115



8



15



365

OCCHI DI BUE CILIEGIA

cherry bull's eye



Biscotto in pasta frolla (solo burro) farcito con confettura alla ciliegia.

Butter shortcrust pastry cookie, paired and filled with cherry jam.

CODICE / code → B80440



1500 g



13 g



115



8



15



365

OCCHI DI BUE CACAO

cocoa bull's eye



Biscotto in pasta frolla (solo burro) farcito con crema gianduia.

Butter shortcrust pastry cookie, paired and filled with gianduja cream.

CODICE / code → B80418



1500 g



13 g



115



8



15



365

OCCHI DI BUE PISTACCHIO

pistachio bull's eye



Biscotto in pasta frolla (solo burro) farcito con crema al pistacchio.

Butter shortcrust pastry cookie, filled with pistachio cream.

CODICE / code → B80441



1500 g



13 g



115



8



15



365

FROLLINI COCCO RICOPERTI

coconut frollini covered



Biscotto in pasta frolla (solo burro) aromatizzata al cocco con copertura al cacao e decorato con scaglie di cocco.

Butter shortcrust pastry cookie, flavoured with coconut, coated with cocoa and decorated with coconut flakes.

CODICE / code → B80420



1500 g



16 g



93



8



15



365

QUADRATINI BICOLORE

two tone squares



2 quadratini di pasta frolla (solo burro) classica e cacao farciti con crema al cioccolato bianco.

Square butter shortcrust pastry cookie classic and cocoa, paired and filled with white chocolate cream.

CODICE / code → B80421



1500 g



16 g



93



8



15



365

CIAMBELLE RISO E GOCCE

rice & drops ciambelle



Biscotto in pasta frolla (solo burro) e farina di riso con gocce di cioccolato.

Butter shortcrust pastry cookie, with rice flour and chocolate chips.

CODICE / code → B80422



1500 g



13 g



115



8



15



365



Biscotto in pasta frolla (solo burro) al cacao forma di cuore.

Heart shaped butter shortcrust pastry cookie, with cocoa.

CODICE / code → B80423



1500 g



17 g



88



8



15



365



Biscotto in pasta frolla (solo burro) tipico del paese di Parona.

Butter shortcrust pastry cookie, typical of the town of Parona.

CODICE / code → B80401



1500 g



10 g



150



8



15



365



FROLLE giganti

giant shortbread biscuits



Le **frolle giganti** sono una vera e propria celebrazione della pasta frolla. Si tratta di creazioni di dimensioni notevoli che attraggono gli occhi e il palato. Dimostrazione di creatività e fantasia con mix di frolla, cioccolato e confettura.

Giant shortbread biscuits are a true celebration of shortcrust pastry. These creations are of considerable size, attracting both the eyes and the palate. They are a demonstration of creativity and imagination, combining shortcrust pastry with chocolate and jam.



Biscotto in pasta frolla (solo burro) a forma di S.

S shaped butter shortcrust pastry cookie.

CODICE / code → B80463



1120 g



70 g



16



8



15



365

ESSE FROLLA CACAO



Biscotto in pasta frolla (solo burro) a forma di S ricoperto con copertura al cacao.

S shaped butter shortcrust pastry cookie, coated with cocoa.

CODICE / code → B80464



1280 g



80 g



16



8



15



365

CUORE FROLLA RICOPERTO AL CACAO



Biscotto in pasta frolla (solo burro) a forma di cuore con copertura al cacao e granella di nocciola.

Heart shaped butter shortcrust pastry cookie, glazed with cocoa and hazelnut crumbs.

CODICE / code → B80471



1440 g



80 g



18



8



15



365

CUORE FROLLA RICOPERTO AL PISTACCHIO



Biscotto in pasta frolla (solo burro) al cacao a forma di cuore con copertura al pistacchio e granella di pistacchio.

Heart shaped butter shortcrust pastry cookie, glazed with pistachio and pistachio crumbs.

CODICE / code → B80472



1440 g



80 g



18



8



15



365

DOBLONI ALBICOCCA E FRUTTI DI BOSCO

apricot and forest fruits doubletons

Biscotti in pasta frolla (solo burro) accoppiati e farciti con frutti di bosco, albicocca.

Butter shortbread cookies, paired and filled with forest fruits and apricot.



CODICE / code → B80457



1350 g



58 g



24



8



15



365

DOBLONI GIANDUIA E PISTACCHIO

gianduja and pistachio doubletons

Biscotti in pasta frolla (solo burro) accoppiati e farciti con crema al gianduja e crema al pistacchio.

Butter shortbread cookies, paired and filled with gianduja cream and pistachio cream.



CODICE / code → B80456



1350 g



58 g



24



8



15



365

DOBLONI ALBICOCCA

apricot doubletons

Biscotti in pasta frolla (solo burro) accoppiati e farciti con albicocca.

Butter shortbread cookies, paired and filled with apricot.



CODICE / code → B80454



1350 g



58 g



24



8



15



365

DOBLONI GIANDUIA

gianduja doubletons

Biscotti in pasta frolla (solo burro) accoppiati e farciti con crema al gianduja.

Butter shortbread cookies, paired and filled with gianduja cream.



CODICE / code → B80453



1350 g



58 g



24



8



15



365

MONODOSE

bar

bar single serve



La **pasticceria monodose da bar** è l'arte dolciaria a portata di mano. Perfetta per chi ha poco tempo ma desidera comunque un momento di piacere. Con la presentazione in eleganti espositori aggiunge un tocco di dolcezza alla frenesia quotidiana.

Bar single serve pastries are the art of confectionery at your fingertips. Perfect for those who have little time but still desire a moment of pleasure. Presented in elegant displays, they add a touch of sweetness to the daily hustle and bustle.

OFFELLE DI PARONA

Offelle from Parona



Biscotto in pasta frolla (solo burro) tipico del paese di Parona in confezione monodose.

Butter shortcrust pastry cookie, typical of the town of Parona in a single serve package.

CODICE / code → B80101



1500 g



30 g



50



5



7



365

RISIN DELLA LOMELLINA

risin from Lomellina



Biscotto in pasta frolla (solo burro) con farina di riso in confezione monodose.

Butter shortcrust pastry cookie, with rice flour in a single serve package

CODICE / code → B80104



1400 g



28 g



50



5



7



365

KRUMIRI

krumiri



Biscotto in pasta frolla (solo burro) con miele e di forma tipica in confezione monodose.

Butter shortcrust pastry cookies, with honey and a typical shape in a single serve package.

CODICE / code → B80105



1400 g



28 g



50



5



7



365

CIAMBELLE GOCCE DI CIOCCOLATO

chocolate drops ciambelle



Biscotto in pasta frolla (solo burro) con farina di riso e gocce di cioccolato in confezione monodose.

Butter shortcrust pastry cookie, with rice flour and chocolate chips in a single serve package.

CODICE / code → B80106



1350 g



30 g



45



5



7



365



Semisfere di pasta frolla (solo burro) alla nocciola accoppiate con farcitura al cacao in confezione monodose.

Half spheres shaped hazelnut butter shortcrust cookie, paired and filled with cocoa in a single serve package.

CODICE / code → B80107



1100 g



22 g



50



5



7



365



BISCOTTERIA cruda gelo

frozen raw biscuitry



Ogni impasto è realizzato con **ingredienti selezionati** e di **alta qualità**, per garantire gusto autentico e fragranza. Basta infornarli per pochi minuti e ottenere un prodotto finale dal sapore genuino, sempre fresco e croccante.

* Forno ventilato (temperature indicative).
Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura.

Each dough is made with carefully selected, high-quality ingredients to ensure authentic taste and fragrance. Simply bake them for a few minutes to achieve a final product with a genuine flavor, always fresh and crispy.

* Ventilated ovens (approximate temperatures).
For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C.

BISCOTTI GROCCANTINO CRUDI

crunchy biscuits raw



Biscotti di frolla al burro con nocciole, pistacchi e gocce di cioccolato fondente.

Butter shortbread cookies with hazelnuts, pistachios, and dark chocolate chips.

CODICE / code → 30.04997

Cottura / Backing: 160° C * / 12-14 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



3000 g



18 g



20



10



365

BISCOTTINI AL MAIS CRUDI

corn biscuits raw



Biscotti al burro con farina di mais e mandorle.

Butter cookies with cornmeal and almonds.

CODICE / code → 35.05060

Cottura / Backing: 160° C * / 12-14 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



3000 g



18 g



20



10



365

BISCOTTINI AL MIELE CRUDI

honey biscuits raw



Biscotti di frolla al burro con miele e zucchero di canna grezzo.

Butter shortbread cookies with honey and raw cane sugar.

CODICE / code → 35.05545

Cottura / Backing: 160° C * / 12-14 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



3000 g



12 g



20



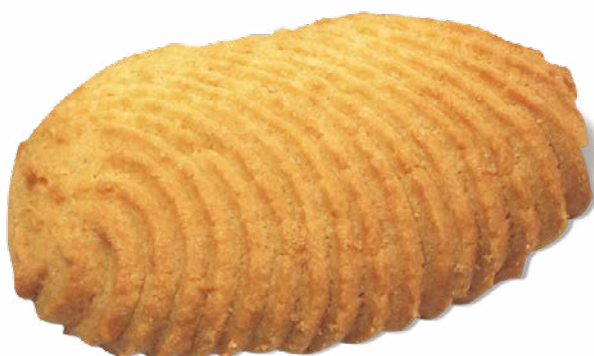
10



365

BISCOTTI TRECCINE CRUDI

braided biscuits raw



Biscotti di frolla montata al burro.

Butter whipped shortbread cookies.

CODICE / code → 30.05040

Cottura / Backing: 160° C * / 15 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



3000 g



30 g



20



10



365

BISCOTTINI CACAO E NOCCIOLE CRUDI

cocoa and hazelnut biscuits raw



Biscotti di frolla al burro con granella di nocciola e cacao.
Butter shortbread cookies with hazelnut granules and cocoa.

CODICE / code → 35.05070

Cottura / Baking: 160° C * / 12-14 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



3000 g



18 g



20



10



365

BISCOTTI AL CIOCCOLATO CRUDI

chocolate biscuits raw



Biscotti di frolla al burro con gocce di cioccolato fondente.
Butter shortbread cookies with dark chocolate chips.

CODICE / code → 35.05010

Cottura / Baking: 160° C * / 13 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



3000 g



13 g



20



10



365



PASTICCERIA

secca

raw pastry



Sono **piccole delizie** che conquistano per la loro raffinatezza e offrono un'esperienza gustativa in un piccolo formato. Incanta non solo per la sua bellezza estetica, ma anche per la maestria e la precisione con cui ogni dolcezza viene realizzata.

Small delights that captivate with their refinement and offer a flavourful experience in a small format. They enchant not only for their aesthetic beauty but also for the mastery and precision with which they are made.

TARTELLINE GIANDUIA E CIOCCOLATO BIANCO

*gianduja and white chocolate
mini tarts*



Vassoio assortito con 2 gusti di tartelline in pasta frolla e crema al gianduja e cioccolato bianco. Decorati con nocciole e mandorle.

Assorted tray with two flavours of shortbread tartlets filled with gianduja cream and white chocolate. Decorated with hazelnuts and almonds.

CODICE / code → B80620



1000 g



20 g



54



8



15



300

TARTELLINE PISTACCHIO E NOCCIOLA

pistachio and hazelnut mini tarts



Vassoio assortito con 2 gusti di tartelline in pasta frolla e crema al pistacchio, nocciola. Decorati con granella di pistacchi e granella di nocciole.

Assorted tray with two flavours of shortbread tartlets filled with pistachio cream and hazelnut cream. Decorated with pistachio crumbs and hazelnut crumbs.

CODICE / code → B80621



1000 g



20 g



54



8



15



300

CANNONCINI GIANDUIA

gianduja mini puff pastry cannoli



Cannoncini mignon di pasta sfoglia farciti con crema al gianduja e chiusi con codette al cioccolato

Mini puff pastry cannoli filled with gianduja cream and topped with chocolate sprinkles.

CODICE / code → B80616



1200 g



25 g



48



8



15



180

CANNONCINI PISTACCHIO

pistachio mini puff pastry cannoli



Cannoncini mignon di pasta sfoglia farciti con crema al pistacchio e chiusi con granella di pistacchio.

Mini puff pastry cannoli filled with pistachio cream and topped with crushed pistachios.

CODICE / code → B80617



1200 g



25 g



48



8



15



180

CANNONCINI CIOCCOLATO BIANCO

white chocolate mini puff pastry cannoli



Cannoncini mignon di pasta sfoglia farciti con crema al cioccolato bianco e chiusi con codette al cioccolato bianco.

Mini puff pastry cannoli filled with white chocolate cream and topped with white chocolate sprinkles.

CODICE / code → B80618



1200 g



25 g



48



8



15



180

CANNONCINI NOCCIOLA

hazelnut mini puff pastry cannoli



Cannoncini mignon di pasta sfoglia farciti con crema alla nocciola e chiusi con granella di nocciola.

Mini puff pastry cannoli filled with hazelnut cream and topped with crushed hazelnuts.

CODICE / code → B80619



1200 g



25 g



48



8



15



180



CROSTATINE

tartlets



Le nostre **crostatine** offrono una vasta gamma di gusti, garantendo una soddisfazione per ogni palato. Realizzate con cura utilizzando pasta frolla fragrante e ripieni deliziosi, queste piccole delizie sono perfette per qualsiasi momento della giornata, sia per una golosa pausa che come dolce fine pasto.

Our mini tartlets offer a wide range of flavours, ensuring satisfaction for every palate. Carefully crafted with fragrant shortcrust pastry and delicious fillings, these little delights are perfect for any time of the day, whether for a sweet snack or as a dessert to finish a meal.

CROSTATINE ALBICOCCA E FRUTTI DI BOSCO

apricot and forest fruits tartlets

Basi di pasta frolla, farcitura di confettura albicocca e frutti di bosco e griglia di pasta. 6 crostatine per confettura.

Shortcrust pastry bases, filled with apricot and mixed berry jam, topped with a pastry lattice. 6 tartlets per jam flavor.



CODICE / code → F23075



1080 g



90 g



12



8



20



90

CROSTATINE GIANDUIA E CIOCCOLATO BIANCO

gianduja and white chocolate tartlets

Base di pasta frolla, farcitura di crema al gianduja e crema al cioccolato bianco. Finitura con granella nocciole e riccioli cioccolato. 6 crostatine per gusto.

Shortbread base filled with gianduja cream and white chocolate cream. Finished with hazelnut crumbs and chocolate curls. 6 tartlets per flavour.



CODICE / code → F23078



1080 g



90 g



12



8



20



120

CROSTATINE PISTACCHIO E NOCCIOLA

pistachio and hazelnut tartlets

Base di pasta frolla, farcitura di crema al pistacchio e crema alla nocciola. Finitura con riccioli di cioccolato e dischetto di pasta frolla. 6 crostatine per gusto.

Shortcrust pastry base, filled with pistachio cream and hazelnut cream. Finished with chocolate curls and a shortcrust pastry disc. 6 tartlets per flavor.



CODICE / code → F23081



1080 g



90 g



12



8



20



120

CROSTATINE CREMA LIMONE

lemon cream tartlets

Base di pasta frolla, farcitura con crema aromatizzata limone e decoro di zucchero a velo.

Shortcrust pastry base, filled with lemon flavoured cream and decorated with powdered sugar.



CODICE / code → F23037



1080 g



90 g



12



8



20



60

CROSTATINE ALBICOCCA

apricot tartlets



Base di pasta frolla e farcitura di confettura albicocche.

Shortcrust pastry base filled with apricot jam.

CODICE / code → F23073



1080 g



90 g



12



8



20



90

CROSTATINE GIANDUIA

gianduja tartlets



Base di pasta frolla, farcitura di crema al gianduja e finitura con granella nocciola.

Shortcrust pastry base, filled with gianduja cream and finished with hazelnut crumble.

CODICE / code → F23076



1080 g



90 g



12



8



20



120

CROSTATINE PISTACCHIO

pistachio tartlets



Base di pasta frolla, farcitura di crema al pistacchio e finitura con riccioli di cioccolato.

Shortcrust pastry base, filled with pistachio cream and finished with chocolate curls.

CODICE / code → F23079



1080 g



90 g



12



8



20



120

TORTINA SBRISOLONA COTTA

little crumb cake baked



Tortina al burro con farina di mais e mandorle.

Butter cake with cornmeal and almonds.

CODICE / code → 35.08353NP

Scongelamento / Thawing: + 4°C

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



25pz/25pcs



70 g



20



10



365

SFOGLIA dolce gelo

frozen sweet puff pastry



Le nostre **brioche** di sfoglia si contraddistinguono per la loro bontà e fragranza, offrendo un'esperienza di gusto unica. Ogni brioche è preparata con un impasto sfogliato che le dona una consistenza leggera e stratificata, perfetta per ottenere una doratura uniforme e irresistibile.

Our puff pastry brioche stand out for their delicious flavor and fragrance, offering a unique taste experience. Each brioche is made with a layered, airy dough that gives it a light and flaky texture, perfect for achieving a uniform, irresistible golden color.

Cottura: 155° C / 10 min valvola aperta
+ 175° C / 20 min valvola chiusa

Cella di conservazione o freezer: -15° C / -18° C

Baking: 155° C / 10 min open valve
+ 175° C / 20 min closed valve

Storage cell or freezer: -15° C / -18° C

* Forno ventilato (temperature indicative).
Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura.

* Ventilated ovens (approximate temperatures).
For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C.

BRIOCHES SFOGLIA CON MARMELLATA ALL'ALBICOCCA

*apricot jam
puff pastry brioche*



Pasta sfoglia tutto burro farcita con marmellata di albicocca.

All-butter puff pastry filled with apricot jam.

CODICE / code → 35.05064



pz 100/pcs 100



80 g



8



10



365

BRIOSCHINE MIGNON SFOGLIA CON MARMELLATA ALL'ALBICOCCA

*mini puff pastry
brioche with apricot jam*



Pasta sfoglia tutto burro farcita con marmellata di albicocca.

All-butter puff pastry filled with apricot jam.

CODICE / code → 35.05065



5000 g



25 g



8



10



365



CORNETTI

croissants



I nostri **cornetti** sono il perfetto equilibrio tra morbidezza e leggerezza, con una consistenza soffice e una delicata dolcezza che li rende irresistibili. Realizzati con un impasto arricchito da ingredienti selezionati, sono ideali per chi cerca un prodotto autentico e fragrante. Ogni cornetto, appena sfornato, porta con sé il sapore genuino di un prodotto preparato con cura e passione.

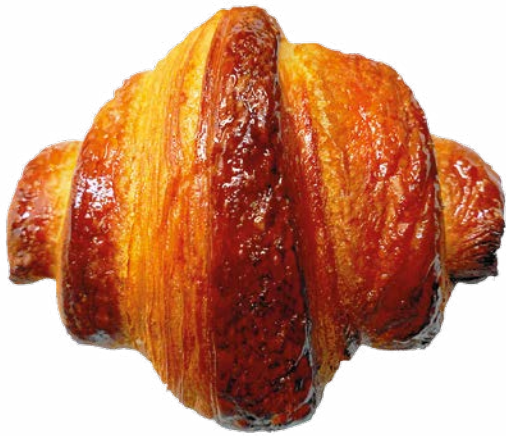
Our croissants' strike the perfect balance between softness and lightness, with a fluffy texture and a delicate sweetness that makes them irresistible. Made with dough enriched with carefully selected ingredients, they are ideal for those seeking an authentic and fragrant product. Each croissant, freshly baked, carries the genuine flavour of a product made with care and passion.

* Forno ventilato (temperature indicative).
Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura.

* Ventilated ovens (approximate temperatures).
For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C.

CORNETTO ITALIA VUOTO (CASANOVA)

plain italian croissant



Prodotto da forno crudo (con melange) ottenuto con lievito naturale lievitato 36 ore.

Raw pastry product (with melange), made with naturally leavened dough, proofed for 36 hours.

CODICE / code → M00026

Cottura / Baking: 170° C / 25-30 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 50/pcs 50



80 g



9



7



365

CORNETTO INTEGRALE MIELE

whole wheat honey croissant



Prodotto da forno crudo (con margarina) ottenuto con farina integrale di frumento e farcitura al miele.

Raw pastry product (with margarine), made with whole wheat flour and honey filling.

CODICE / code → M00037

Cottura / Baking: 170° C / 20 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 60/pcs 60



75 g



9



7



365

CORNETTO 5 CEREALI FRUTTI DI BOSCO CON ZUCCHERO

5 cereals croissant with forest fruits and sugar



Prodotto da forno crudo (con margarina) ottenuto con farina ai cinque cereali e farcitura ai frutti di bosco, decorato con zucchero di canna.

Raw pastry product (with margarine), made with five-grain flour and wild berry filling, decorated with cane sugar.

CODICE / code → M00036

Cottura / Baking: 170° C / 20 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 60/pcs 60



83 g



9



7



365

CORNETTO VEGANO VUOTO

vegan croissant plain



Prodotto da forno crudo vegano (con margarina) non farcito, decorato con zucchero di canna.

Raw vegan pastry product (with margarine), unfilled, decorated with cane sugar.

CODICE / code → M00024

Cottura / Baking: 170° C / 20 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 40/pcs 40



70 g



9



7



365

CORNETTO ARTIGIANALE CURVO VUOTO

handmade curved croissant plain



Prodotto da forno crudo (con margarina) senza farcitura.

Raw pastry product (with margarine), unfilled.

CODICE / code → M00032

Cottura / Baking: 170° C / 20 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 60/pcs 60



65 g



9



7



365

CORNETTO ARTIGIANALE CURVO ALBICOCCA

handmade curved croissant apricot



Prodotto da forno crudo (con margarina) con farcitura al gusto albicocca.

Raw pastry product (with margarine), with apricot-flavored filling.

CODICE / code → M00033

Cottura / Baking: 170° C / 20 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 60/pcs 60



75 g



9



7



365

CORNETTO ARTIGIANALE CURVO CREMA

handmade curved croissant cream



Prodotto da forno crudo (con margarina) con farcitura alla crema pasticcera.

Raw pastry product (with margarine), with custard cream filling.

CODICE / code → M00034

Cottura / Baking: 170° C / 20 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 60/pcs 60



75 g



9



7



365

CORNETTO ARTIGIANALE CURVO GIANDUIA

handmade curved croissant gianduja



Prodotto da forno crudo (con margarina) con farcitura alla crema nocciola e decorato con cioccolato.

Raw pastry product (with margarine), with hazelnut cream filling, decorated with chocolate.

CODICE / code → M00035

Cottura / Baking: 170° C / 20 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 60/pcs 60



75 g



9



7



365

CORNETTO MIGNON VUOTO

mini croissant plain



Prodotto da forno crudo (con margarina) senza farcitura.

Raw pastry product (with margarine), unfilled.

CODICE / code → M00028

Cottura / Backing: 170° C / 18 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 80/pcs 80



39 g



9



7



365

CORNETTO MIGNON ALBICOCCA

mini croissant apricot



Prodotto da forno crudo (con margarina) con farcitura al gusto albicocca.

Raw pastry product (with margarine), with apricot-flavored filling.

CODICE / code → M00029

Cottura / Backing: 170° C / 18 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 80/pcs 80



45 g



9



7



365

CORNETTO MIGNON CREMA CON ZUCCHERO

mini croissant cream with sugar



Prodotto da forno crudo (con margarina) con farcitura alla crema pasticceria e decorato con zucchero.

Raw pastry product (with margarine), with custard cream filling, decorated with sugar.

CODICE / code → M00030

Cottura / Backing: 170° C / 18 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 80/pcs 80



45 g



9



7



365

CORNETTO MIGNON GIANDUIA

mini croissant gianduja



Prodotto da forno crudo (con margarina) con farcitura alla crema nocciola e decorato con cioccolato.

Raw pastry product (with margarine), with hazelnut cream filling, decorated with chocolate.

CODICE / code → M00031

Cottura / Backing: 170° C / 18 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 80/pcs 80



45 g



9



7



365

FAGOTTINI MINI ASSORTITI

assorted mini croissants



Prodotto da forno crudo con farciture assortite.

Raw pastry product with assorted fillings.

CODICE / code → M00039

Cottura / Baking: 170° C / 18 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 166/pcs 166



27 g



9



7



365

CORNETTO TUTTO BURRO MINI VUOTO

mini plain croissant all butter



Prodotto da forno crudo (con burro) senza farcitura.

Raw pastry product (with butter), unfilled.

CODICE / code → M00038

Cottura / Baking: 170° C / 18 min

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



pz 132/pcs 132



27 g



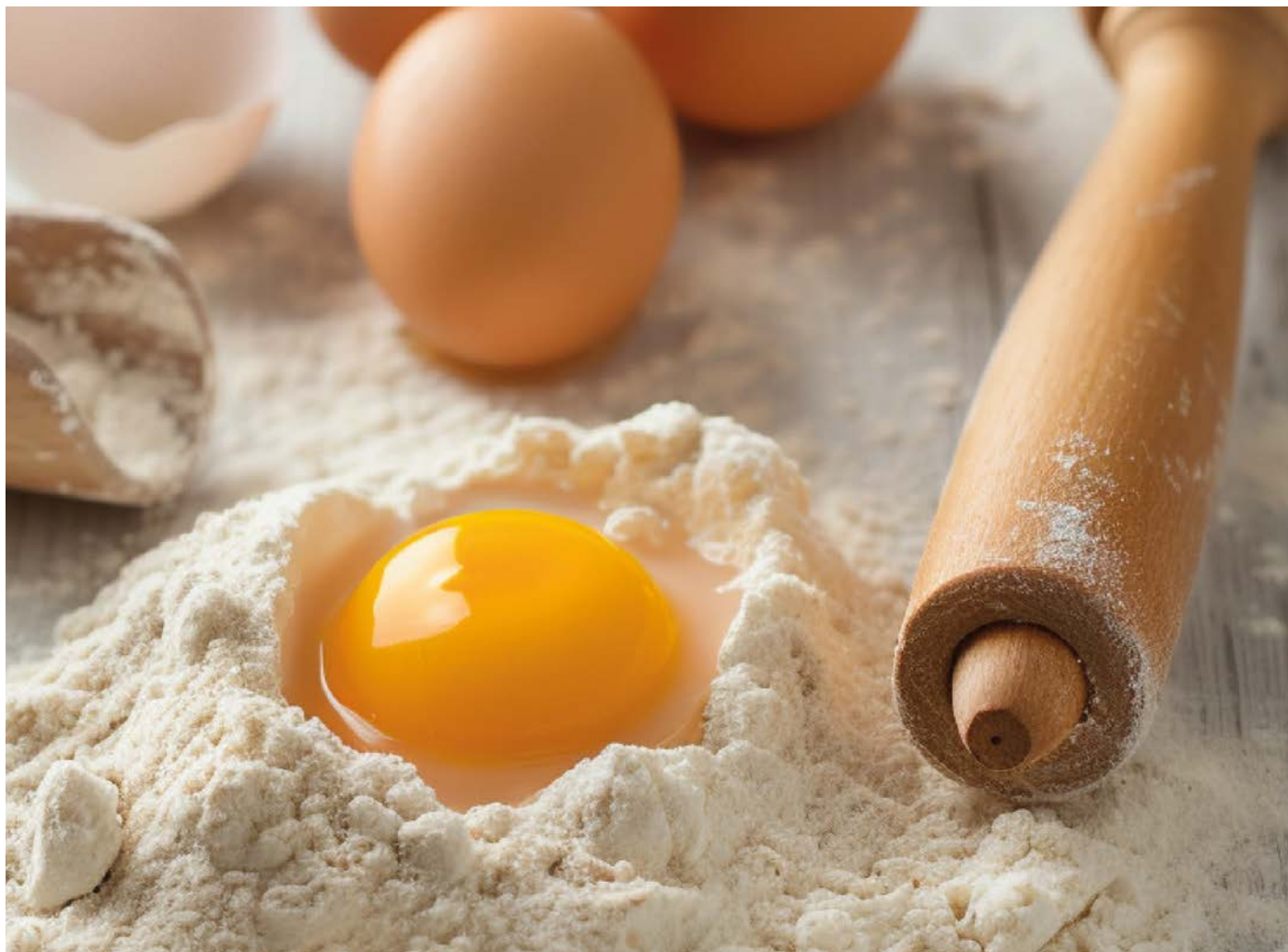
9



6



365







**Nuova
Pasticceria**

INDICE

index

40	Pasticceria mignon	<i>mignon pastry</i>
45	Pasticceria gigante	<i>giant pastry</i>
48	Pasticceria finissima	<i>fine pastry</i>
51	Monoporzioni	<i>single portion</i>
54	Impasti pronti	<i>ready-to-bake doughs</i>
55	Torte forno	<i>baked cakes</i>
64	Torte tradizione	<i>traditional cake</i>
66	Torte per le ricorrenze	<i>cakes for special occasions</i>

LEGENDA

legend



PESO NETTO (UV)
Net weight (sale unit)



PESO/PZ (ca.)
weight/pc (ca.)



PZ/CRT (ca.)
pcs/ctn (ca.)



CRT/STRATO
ctns/layer



STRATI/PLT
layers/plt



SHELF-LIFE AMBIENT x giorni (18-20 °C)
ambient shelf-life x days (18-20 °C)



SHELF LIFE GELO x giorni
frozen shelf-life x days



SHELF LIFE POST SCONGELAMENTO x giorni
shelf-life after thawing x days



CONSERVAZIONE POST-SCONGELAMENTO x giorni
storage after thawing x days



DIAMETRO
diameter



Nuova Pasticceria nasce nel 1981 per opera di un piccolo imprenditore del settore, che crea un cosiddetto “laboratorio di pasticceria”.

Negli anni cresce e si sviluppa fino a raggiungere, nel 2004, un fatturato di poco più di 3 milioni con oltre 50 dipendenti. Nel 2005, nuovi imprenditori e manager danno al laboratorio originario la spinta giusta per aumentare esponenzialmente la sua produttività. Nuova Pasticceria si inserisce in un ampio contesto industriale, senza però perdere la sua anima umana e artigianale, calda e vicina alle persone.

Oggi, l'azienda milanese collabora e produce in larga scala per la grande distribuzione organizzata, attraverso le catene più importanti attualmente attive e presenti nel mercato italiano. L'ampio respiro commerciale e l'intensa attività produttiva permettono di selezionare ogni giorno materie prime ancora più fresche per esaltare e intensificare la genuinità che, da sempre, contraddistingue i prodotti firmati Nuova Pasticceria.

Farine naturali, marmellate gustose e creme si trasformano in prelibatezze accuratamente realizzate dai mastri pasticceri più qualificati. Anche nei banchi dei supermercati, i prodotti di Nuova Pasticceria non perdono il loro gusto e la loro bontà.

Nel 2023, entra a far parte del **GRUPPO SWEET.CA**.



Nuova Pasticceria was founded in 1981 by a small entrepreneur in the sector, establishing what was called a “pastry laboratory.”

Over the years, it grew and developed, reaching a turnover of just over 3 million euros by 2004, with more than 50 employees. In 2005, new entrepreneurs and managers gave the original laboratory the right momentum to exponentially increase its productivity. Nuova Pasticceria entered a broader industrial context without losing its human and artisanal soul, maintaining a warm and personal connection with its customers.

Today, the Milan-based company operates on

a large scale, collaborating and producing for major organized retail chains active in the Italian market. Its expansive commercial reach and intense production activities allow for the daily selection of even fresher raw materials, enhancing and intensifying the authenticity that has always characterized Nuova Pasticceria's products.

Natural flours, flavorful jams, and creamy fillings are transformed into delicacies carefully crafted by the most qualified master pastry chefs. Even in supermarket displays, Nuova Pasticceria's products retain their taste and quality.

In 2023, became part of the **SWEET.CA GROUP**.



PASTICCERIA

mignon

mignon pastry



La **pasticceria mignon** è un'eccellenza nel mondo della pasticceria, caratterizzata da piccole delizie che conquistano per la loro raffinatezza e offrono un'esperienza gustativa in un piccolo formato. Incanta non solo per la sua bellezza estetica, ma anche per la maestria e la precisione con cui ogni dolcezza viene realizzata.

Mignon pastries are an excellence in the world of pastry, characterized by small delights that captivate with their refinement and offer a flavourful experience in a small format. They enchant not only for their aesthetic beauty but also for the skill and precision with which each treat is crafted.

SALAME DOLCE AMBIENT

ambient chocolate salami



Salame al cacao ottenuto con impasto al cacao e biscotti rotti.

Cocoa salami made with a cocoa dough and broken biscuits.

CODICE / code → C37048



1500 g



50 g



30



8



15



60

SALAME DOLCE

chocolate salami



Salame al cacao ottenuto con impasto al cacao e biscotti rotti.

Cocoa salami made with a cocoa dough and broken biscuits.

CODICE / code → C37011G



1500 g



50 g



30



8



15



180



5



+ 4°C

MINI SACHER AMBIENT

ambient mini sacher



Due dischi di pan di Spagna farciti con confettura di albicocche con copertura al cacao.

Two sponge cake layers filled with apricot jam and covered with a cocoa glaze.

CODICE / code → C10044



1200 g



30 g



40



6



10



90

MINI SACHER

mini sacher



Due dischi di pan di Spagna farciti con confettura di albicocche con copertura al cacao.

Two sponge cake layers filled with apricot jam and covered with a cocoa glaze.

CODICE / code → C10044G



1200 g



30 g



40



6



10



180



5



+ 4°C

CHIAVI DI VIOLINO AMBIENT

ambient violin clef pastries



Trancetti ottenuti con strati alternati di crema aromatizzata cacao e rollé di pan di Spagna, il tutto ricoperto con surrogato di cioccolato e decorati con chiave di violino.

Slices made with alternating layers of cocoa-flavored cream and sponge roll, all coated with chocolate substitute and decorated with a violin key.

CODICE / code → C10057



875 g



42 g



21



15



15



60

CHIAVI DI VIOLINO

violin clef pastries



Trancetti ottenuti con strati alternati di crema al burro, aromatizzata cacao e rollé di pan di Spagna, il tutto ricoperto con surrogato di cioccolato e decorati con chiave di violino.

Pastries slices made with alternating layers of cocoa flavoured buttercream and sponge cake roll, covered with chocolate and decorated with a violin clef.

CODICE / code → C10028G



875 g



42 g



21



15



15



180



5



+ 4°C

FIAMME AMBIENT

ambient flame pastries



Base di pasta frolla, con all'interno crema aromatizzata cacao, il tutto ricoperto con surrogato di cioccolato.

Shortcrust pastry base filled with cocoa-flavored cream, all covered with a chocolate substitute.

CODICE / code → C10056



600 g



30 g



20



15



15



60

FIAMME

flame pastries



Base di pasta frolla, interno di crema al burro aromatizzata cacao, il tutto ricoperto con surrogato di cioccolato.

Shortcrust pastry base filled with a cocoa buttercream, covered with chocolate.

CODICE / code → C10036G



600 g



30 g



20



15



15



180



5



+ 4°C

CANNOLO SICILIANO MIGNON CON GRANELLA DI PISTACCHIO

*mini sicilian cannoli
with pistachio crumbs*



Cannolo siciliano foderato con surrogato di cioccolato, farcito con ricotta vaccina e decorato con granella di pistacchio.

Sicilian cannoli lined with chocolate, filled with cow's milk ricotta, and decorated with pistachio crumbs.

CODICE / code → C10030G



600 g



43 g



14



15



15



180



3



+ 4°C

BABÀ RHUM

rum babà



Babà classici fritti in bagna al rum ricoperti con un leggero strato di gelatina.

Classic Babà, fried, soaked in rum syrup and coated with a light layer of gelatin.

CODICE / code → C10031G



700 g



39 g



18



15



15



180



5



+ 4°C

CANNONCINI CREMA

cream-filled cannoli



Cannoncino di pasta sfoglia farcito con crema pasticcera.

Puff pastry cannoli filled with pastry cream.

CODICE / code → C10032G



475 g



26 g



18



15



15



180



3



+ 4°C

BIGNÈ CREMA

cream puffs



Bignè farcito con crema pasticcera e spolverato con zucchero a velo.

Puffs pastry filled with pastry cream and finished with a dusting of powdered sugar.

CODICE / code → C10033G



625 g



31 g



20



15



15



180



5



+ 4°C

BIGNÈ CIOCCOLATO

chocolate cream puffs



Bignè farcito con crema pasticcera aromatizzata cacao, finito con glassa cacao.

Puffs pastry filled with cocoa pastry cream and glazed with cocoa.

CODICE / code → C10034G



625 g



5



31 g



+ 4°C



20



15



15



180

BIGNÈ PISTACCHIO

pistachio cream puffs



Bignè farcito con crema pasticcera aromatizzata pistacchio, finito con glassa e granella di pistacchio.

Puffs pastry filled with pistachio pastry cream, glazed with pistachio and topped with pistachio crumbs.

CODICE / code → C10035G



625 g



5



31 g



+ 4°C



20



15



15



180



PASTICCERIA gigante

giant pastry



La **pasticceria gigante** è una vera e propria celebrazione del dolce. Si tratta di creazioni dolciarie di dimensioni notevoli che deliziano gli occhi e il palato. La pasticceria gigante non è solo una dimostrazione di maestria tecnica, ma anche di creatività e fantasia.









Giant pastries are a true celebration of sweetness. These are large scale confectionery creations that delight both the eyes and the palate. Giant pastries are not only a demonstration of technical mastery but also of creativity and imagination.



Pasta bigné con granella di zucchero farcita con crema chantilly.

Choux pastry with sugar granules filled with Chantilly cream.

CODICE / code → C12016G

					
1200 g	100 g	12	6	10	180
					
5	+ 4°C				









MONO SACHER



Due dischi di pan di Spagna cacao farciti con confettura di albicocche, bagna curacao e ricoperti con surrogato al cioccolato.

Two layers of cocoa sponge cake filled with apricot jam, soaked in curaçao and covered with chocolate.

CODICE / code → C37010G

					
1200 g	100 g	12	6	10	180
					
5	+ 4°C				









BABÀ RHUM



Babà classici cotti in bagna al rhum ricoperti con un leggero strato di gelatina.

Classic Babà, fried, soaked in rum syrup and coated with a light layer of gelatin.

CODICE / code → C12003G

					
810 g	90 g	9	8	15	180
					
5	+ 4°C				









DIPLOMATICA CLASSICA



Trancetto ottenuto con strati alternati di pasta sfoglia, crema pasticcera e morbido pan di Spagna.

Slice made with alternating layers of puff pastry, pastry cream and soft sponge cake.

CODICE / code → C12057G

					
900 g	100 g	9	15	15	180
					
5	+ 4°C				

MARITOZZI PANNA E CREMA

cream and custard maritozzi



Piccoli panini farciti con crema pasticcera e panna montata, spolverati con zucchero a velo.

Small buns filled with pastry cream, whipped cream and dusted with powdered sugar.

CODICE / code → P62032G



900 g



5



50 g



+ 4°C



18



8



10



180

CANNOLO SICILIANO

sicilian cannoli



Cannolo siciliano foderato con surrogato di cioccolato, farcito con ricotta vaccina e decorato con ciliegie candite.

Sicilian cannolo coated with a chocolate substitute, filled with cow's milk ricotta, and decorated with candied cherries.

CODICE / code → C12060G



850 g



5



142 g



+ 4°C



6



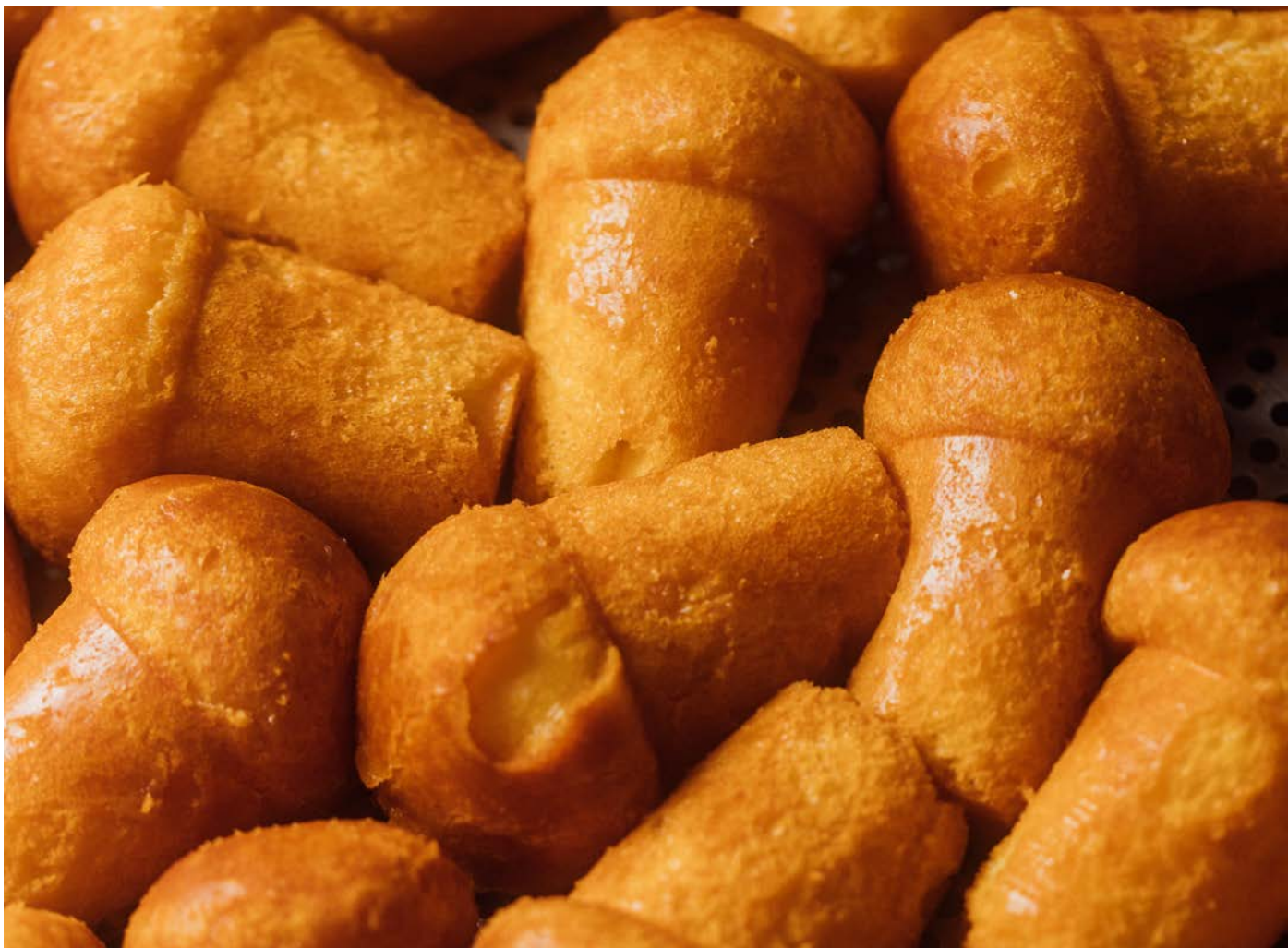
15



15



180



PASTICCERIA

finissima

fine pastry



La **pasticceria finissima** si compone di piccole delizie che conquistano per la loro raffinatezza e offrono un'esperienza gustativa in un piccolo formato. Tra queste prelibatezze spiccano i mini delicake a strati, piccole opere d'arte culinarie composte da diversi strati di creme e impasti che si combinano in un equilibrio perfetto di sapori e consistenze.

Fine pastries consist of small delights that captivate with their refinement and offer a flavourful experience in a petite format. Among these delicacies are the mini layered delicakes, small culinary masterpieces made up of several layers of creams and batters that combine in a perfect balance of flavours and textures.

MINI DELICAKE CAROTA

mini carrot delicate



Trancetti quadrati ottenuti da strati alternati di soffice impasto di torta carote e delicata crema al formaggio.

Square slices made with alternating layers of soft carrot cake and delicate cheese cream.

CODICE / code → C10011G



1500 g



25 g



60



8



15



180



5



+ 4°C

MINI DELICAKE CAPRESE

mini caprese delicate



Trancetti quadrati ottenuti da strati alternati di soffice impasto di torta caprese e delicata ricotta.

Square slices made with alternating layers of soft Caprese cake and delicate ricotta.

CODICE / code → C10012G



1500 g



25 g



60



8



15



180



5



+ 4°C

MINI DELICAKE RED VELVET

mini red velvet delicate



Trancetti quadrati ottenuti da strati alternati di soffice impasto red velvet e delicata crema di latte.

Square slices made with alternating layers of soft red velvet cake and delicate milk cream.

CODICE / code → C10013G



1500 g



25 g



60



8



15



180



5



+ 4°C

MINI DELICAKE PISTACCHIO

mini pistachio delicate



Trancetti quadrati ottenuti da strati alternati di soffice pan di Spagna e delicata mousse al pistacchio.

Square slices made with alternating layers of soft sponge cake and delicate pistachio mousse.

CODICE / code → C10014G



1500 g



25 g



60



8



15



180



5



+ 4°C

Trancetti quadrati ottenuti da strati alternati di soffice pan di Spagna e delicata mousse al cacao.

Square slices made with alternating layers of soft sponge cake and delicate cocoa mousse.



CODICE / code → C10015G



1500 g



25 g



60



8



15



180



5



+ 4°C



MONOPORZIONI

single portion



Queste creazioni gourmet sono pensate per soddisfare i desideri più esigenti, offrendo una vasta gamma di sapori e consistenze in un formato compatto e irresistibile.

Le **monoporzioni** si distinguono per la loro eleganza e la loro varietà. Ogni singola porzione è un concentrato di gusto e creatività, realizzato con ingredienti di alta qualità e presentato con cura e precisione.

These gourmet creations are designed to satisfy the most discerning tastes, offering a wide range of flavours and textures in a compact and irresistible format.

Individual servings stand out for their elegance and variety. Each portion is a concentrate of taste and creativity, made with high quality ingredients, presented with care and precision.

PAN DI SPAGNA TIRAMISÙ

tiramisù sponge cake



Monoporzione composta da due dischi di pan di Spagna cacao, farcitura crema al caffè, bordo naked con panna caffè e spolverato al cacao.

Single serving made of two layers of cocoa sponge cake, filled with coffee cream, naked edge with coffee whipped cream and dusted with cocoa powder.

CODICE / code → C37033G



720 g



120 g



6



8



15



180



3



+ 4°C

PAN DI SPAGNA CACAO E LAMPONI

cocoa and raspberries sponge cake



Monoporzione composta da due dischi di pan di Spagna cacao, farcitura crema pasticceria e bordo naked con panna. Finitura naked e frutti di bosco.

Single serving made of two layers of cocoa sponge cake, filled with pastry cream and naked edge with whipped cream. Naked finish and mixed forest fruit.

CODICE / code → C37047G



720 g



120 g



6



8



15



180



3



+ 4°C

ELISIR PISTACCHIO

pistachio elisir



Monoporzione di forma cilindrica ottenuta con un morbido impasto aromatizzato al pistacchio e finito con glassa.

Cylindrical single serving made with a soft pistachio batter and topped with glaze.

CODICE / code → C37023G



660 g



110 g



6



8



15



180



5



+ 4°C

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

forest fruit cheesecake



Monoporzione quadrata con base biscotto, farcitura al formaggio. Finitura con purea di frutti di bosco e frutti di bosco.

Square single serving with cookie base, filled with cheese cream, finished with forest fruit puree and fresh forest fruit.

CODICE / code → C37041G



600 g



100 g



6



8



15



180



3



+ 4°C



Semisfera di pan di Spagna bagnato con limoncello, farcita e ricoperta con crema chantilly al limone. Decorata con panna montata.

Sponge half sphere cake soaked in limoncello, filled, covered with lemon chantilly cream and decorated with whipped cream.

CODICE / code → C37031G



480 g



80 g



6



8



15



180



5



+ 4°C

BISCOTTIE MASCARPONE

biscuits and mascarpone



Monoporzione composta da biscotti di Novara (simil savoiardi) bagnati con caffè e ricoperti alternativamente con crema al mascarpone, il tutto decorato con cacao e chicchi di caffè al cioccolato.

Single serving composed of Novara biscuits (similar to ladyfingers) soaked in coffee, alternately layered with mascarpone cream, decorated with cocoa powder and chocolate coffee beans.

CODICE / code → C37030G



900 g



150 g



6



8



15



180



5



+ 4°C



IMPASTI pronti

ready-to-bake doughs



Impasti per torte, pronti da scongelare, porzionare e cuocere nel formato desiderato. Una soluzione pratica e versatile per creare dolci freschi con facilità e garantire sempre un'ottima qualità artigianale.

Cella di conservazione o freezer: -15° C / -18° C

* Forno ventilato (temperature indicative).
Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura.

Cake doughs, ready to thaw, portion, and bake in the desired format. A practical and versatile solution to create fresh desserts with ease, ensuring consistent artisan quality.

Storage cell or freezer: -15° C / -18° C

* Ventilated ovens (approximate temperatures).
For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C.

BASE FROLLA CRUDA RETTANGOLARE 30X40

*raw square shortcrust
pastry base 30x40*



Base di frolla cruda al burro laminata pronta all'uso.
Ready-to-use rolled raw butter shortcrust pastry base.

CODICE / code → NP35.08324



8600 g



860 g



10



6



5



365

FOGLI DI PASTA SFOGLIA 30X40

*puff pastry sheet
30x40*



Base di sfoglia cruda al burro laminata pronta all'uso.
Pre-made raw butter puff pastry, laminated and ready to use.

CODICE / code → NP35.05200



5200 g



400 g



13



6



5



365



TORTE da forno

baked cakes



Le **torte da forno** sono classici intramontabili della pasticceria casalinga, apprezzate per la loro semplicità e il gusto avvolgente. La preparazione segue ricette tradizionali, essenziali ma piene di sapore, con un tocco di modernità.

Oven-baked cakes' are timeless' classics' of homemade baking, loved for their simplicity and comforting flavour. Their preparation follows' traditional recipes, simple yet full of flavor, with a touch of modernity.

TORTA DELLA NONNA

grandma's cake



Base di pasta frolla, farcitura crema pasticcera aromatizzata al limone, finitura con pan di Spagna montato e bastoncini di mandorle.

Shortcrust pastry base, filled with lemon pastry cream, topped with whipped sponge cake and almond sticks.

CODICE / code → F21051G



1200 g



1200 g



1



8



15



365



15



+ 4°C

TORTA DELLA NONNA / grandma's cake

14 fette / 14 pieces

CODICE / code → F21080G

TORTA ZAGARA

zagara cake



Base di pasta frolla, farcitura crema pasticcera aromatizzata al limone e finitura con pan di Spagna montato.

Shortcrust pastry base, filled with lemon pastry cream, topped with soft sponge cake.

CODICE / code → F21071G



1200 g



1200 g



1



8



15



365



15



+ 4°C

TORTA ZAGARA / zagara cake

14 fette / 14 pieces

CODICE / code → F21087G

TORTA OLANDA

holland cake



Base di pasta frolla, farcitura crema pasticcera aromatizzata al cacao, finitura con pan di Spagna montato e gocce di cioccolato.

Shortcrust pastry base, filled with cocoa pastry cream, topped with soft sponge cake with chocolate chips.

CODICE / code → F21072G



1200 g



1200 g



1



8



15



365



15



+ 4°C

TORTA NOCI

nut cake



Base di pasta frolla, impasto di noci e nocciole e finitura con noci.

Shortcrust pastry base, walnut and hazelnut dough topped with walnuts.

CODICE / code → F21048G



1200 g



1200 g



1



8



15



365



15



+ 4°C

TORTA CAPRESE

caprese cake



Impasto montato aromatizzato al cacao e frutta secca.
Whipped batter flavoured with cocoa and mixed nuts.

CODICE / code → F21073G



1200 g



15



1200 g



+ 4°C



1



8



15



365

TORTA CAPRESE / caprese cake
14 fette / 14 pieces
CODICE / code → F21078G

TORTA ALLE CAROTE

carrots cake



Impasto montato soffice di carote.
Soft whipped carrot batter.

CODICE / code → F21063G



1200 g



15



1200 g



+ 4°C



1



8



15



365

TORTA ALLE CAROTE / carrots cake
14 fette / 14 pieces
CODICE / code → F21089G

CROSTATA ALL' ALBICOCCA

apricot tart



Base di pasta frolla, farcitura di confettura albicocca e griglia di pasta frolla.

Shortcrust pastry base, filled with apricot jam and shortcrust pastry grid.

CODICE / code → F21068G



1200 g



15



1200 g



ambient



1



8



15



240

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

forest fruit tart



Base di pasta frolla, farcitura di confettura frutti di bosco e griglia di pasta frolla.

Shortcrust pastry base, filled with forest fruit jam and shortcrust pastry grid.

CODICE / code → F21074G



1200 g



15



1200 g



ambient



1



8



15



240

CROSTATA MELE

apple tart



Base di pasta frolla, farcitura di crema pasticcera finita con mele a fette.
Shortcrust pastry base, filled with pastry cream and topped with sliced apples.

CODICE / code → F21075G



1200 g



15



1200 g



+ 4°C



1



8



15



365

CROSTATA MELE / apple tart
14 fette / 14 pieces
CODICE / code → F21088G

CROSTATA PERE E CIOCCOLATO

pear and chocolate tart



Base di pasta frolla, farcitura di crema al cacao e pezzi di pere finita con griglia di pasta frolla.

Shortcrust pastry base, filled with cocoa cream and pear pieces and topped with a shortcrust pastry grid.

CODICE / code → F21076G



1200 g



15



1200 g



+ 4°C



1



8



15



240

CIAMBELLONE VARIEGATO

variegated bundt cake



Impasto montato variegato aromatizzato vaniglia e cacao.
Vanilla and cocoa variegated whipped batter.

CODICE / code → F21065G



1100 g



15



1100 g



+ 4°C



1



6



10



365

TORTA SOFFICE ALLO YOGURT

soft yogurt cake



Torta soffice allo yogurt.
Soft yogurt cake.

CODICE / code → F21060G



1100 g



15



1100 g



+ 4°C



1



8



15



365

TORTA SOFFICE AL LIMONE

soft limone cake



Torta soffice aromatizzata limone finita con granella di zucchero.
Soft lemon cake topped with sugar granules.

CODICE / code → F21061G



1100 g



1100 g



1



8



15



365



15



+ 4°C

TORTA SOFFICE AL CACAO

soft cocoa cake



Torta soffice aromatizzata cacao finita con gocce di cioccolato.
Soft cocoa cake topped with chocolate chips.

CODICE / code → F21066G



1100 g



1100 g



1



8



15



365



15



+ 4°C

TORTA SOFFICE ALLE MELE

soft apple cake



Torta soffice con pezzi di mela e finita con fette di mela.
Soft cake with apple pieces and topped with apple slices.

CODICE / code → F21062G



1100 g



1100 g



1



8



15



365



15



+ 4°C

TORTA SOFFICE PERE E CIOCCOLATO

soft pear and chocolate cake



Torta soffice aromatizzata cacao e finita con pere a fette.
Soft cocoa cake topped with pear slices.

CODICE / code → F21067G



1100 g



1100 g



1



8



15



365



15



+ 4°C

TORTA DELLA NONNA IN TEGLIA

grandma's cake in a baking tin



Base di pasta frolla, farcitura crema pasticcera aromatizzata al limone e finitura con pan di Spagna montato e bastoncini di mandorle.

Shortcrust pastry base, filled with lemon pastry cream, topped with whipped sponge cake and almond sticks.

CODICE / code → F21025G



2200 g



2200 g



1



6



10



240



10



+ 4°C

TORTA MELE IN TEGLIA

apple cake in a baking tin



Base di pasta frolla, farcitura di crema pasticcera finita con mele a fette.

Shortcrust pastry base, filled with pastry cream and topped with apple slices.

CODICE / code → F21026G



2300 g



2300 g



1



6



10



240



10



+ 4°C

TORTA CAPRESE IN TEGLIA

caprese cake in a baking tin



Impasto montato aromatizzato al cacao e frutta secca.

Cocoa whipped batter with dried fruits.

CODICE / code → F21027G



2200 g



2200 g



1



6



10



240



15



+ 4°C

TORTA ALLE CAROTE IN TEGLIA

carrots cake in a baking tin



Impasto montato soffice di carote.

Soft whipped carrot batter.

CODICE / code → F21028G



2200 g



2200 g



1



6



10



240



15



+ 4°C

TORTA PERE E CIOCCOLATO IN TEGLIA

pear and chocolate cake in a baking tin



Base di pasta frolla, farcitura di crema al cacao e pezzi di pere finita con griglia di pasta frolla.

Shortcrust pastry base, filled with cocoa cream and pear pieces, topped with a shortcrust pastry grid.

CODICE / code → F21029G



2300 g



2300 g



1



6



10



240



10



+ 4°C

CROSTATA ALL'ALBICOCCA IN TEGLIA

apricot tart in a baking tin



Base di pasta frolla, farcitura di confettura albicocca e griglia di pasta frolla.

Shortcrust pastry base, filled with apricot jam and topped with a shortcrust pastry grid.

CODICE / code → F21030G



2500 g



2500 g



1



6



10



240



15



ambient

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO IN TEGLIA

forest fruit tart in a baking tin



Base di pasta frolla, farcitura di confettura frutti di bosco e griglia di pasta frolla.

Shortcrust pastry base, filled with forest fruit jam and topped with a shortcrust pastry grid.

CODICE / code → F21031G



2500 g



2500 g



1



6



10



240



15



+ 4°C

TORTA AL LIMONE COTTA 30X40

lemon cake baked 30x40



Base di pasta frolla al burro montata, farcita con crema pasticcera al limone.

Whipped butter shortcrust pastry base filled with lemon custard cream.

CODICE / code → 50.05250

Scongelo / Thawing: + 4°C

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



4500 g



2250 g



2



6



20



365

TORTA DORELLA DI MELE COTTA 30X40

dorella apple cake baked 30x40

Torta soffice al burro con pezzi di mela e finita con fette di mela.
Soft butter cake with apple chunks, topped with apple slices.



CODICE / code → 50.07252

Scongelamento / Thawing: + 4°C

Cella di conservazione o freezer / Storage cell or freezer: -15° C / -18° C



4500 g



2250 g



2



6



20



365



TORTE

tradizione

traditional cake



Le **nostre torte artigianali**, rappresentano il meglio del gusto sano e controllato. Sono vere delizie per il palato, grazie alla loro originalità e alla qualità certificata.

Our artisanal cakes represent the best of wholesome and carefully crafted flavours. They are true delights for the palate, thanks to their originality and certified quality.



Pan di Spagna con cacao e nocciole, farcito con passata di albicocca e ricoperto con glassa al cacao.

Sponge cake with cocoa and hazelnuts, filled with apricot purée and covered with cocoa glaze.

CODICE / code → NP71902



1800 g



28 cm



1



8



13



548



48h / 0-4°C

TIRAMISÙ

tiramisù



Pan di Spagna farcito con crema al gusto tiramisù.

Sponge cake filled with tiramisù-flavored cream.

CODICE / code → NP72413



700 g



20 cm



4



4



8



548



48h / 0-4°C

MERINGATA

meringata



Torta con meringa e crema.

Cake with meringue and cream.

CODICE / code → NP72416



700 g



20 cm



4



4



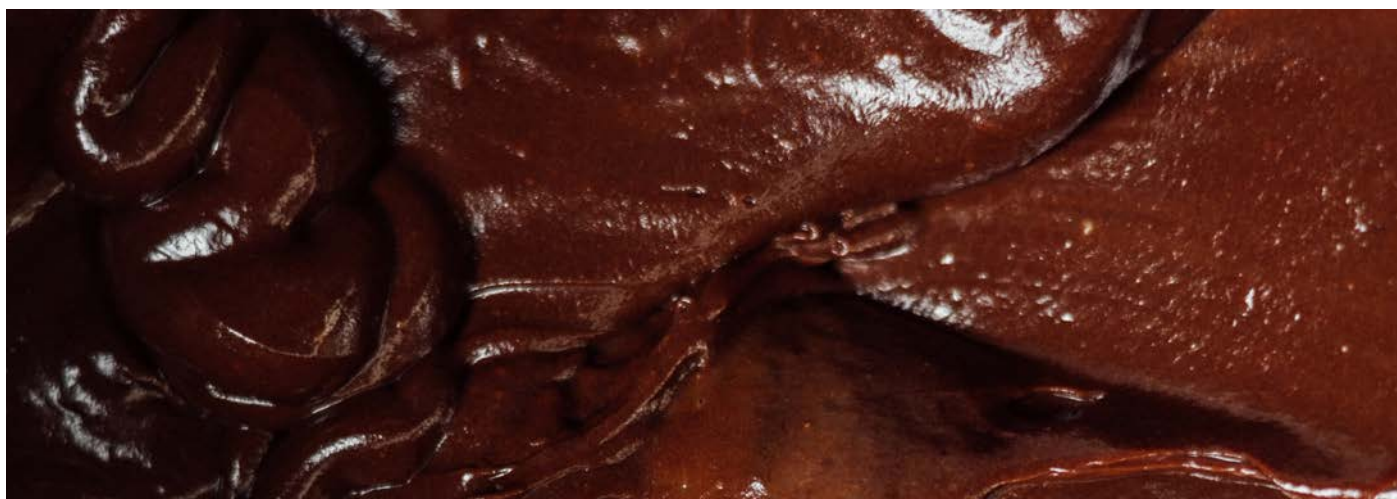
8



548



48h / 0-4°C



TORTE

per le ricorrenze

cakes for special occasions



Eleganti delizie per il palato e per gli occhi. Realizzate con un soffice pan di Spagna, ricoperte da golosa crema chantilly e impreziosite da decorazioni. Perfette per celebrare le **occasioni speciali**, ogni torta è una festa di sapori, un invito a vivere i momenti più dolci della vita.

Elegant delights for the palate and the eyes. Made with a soft sponge cake, covered in luscious Chantilly cream, and adorned with decorations. Perfect for celebrating special occasions, each cake is a feast of flavours, an invitation to savor life's sweetest moments.

TORTA CACAO

cocoa cake



Due strati di pan di Spagna rotondi bagnati e farciti con crema al cacao. Finitura con riccioli e decori di cioccolato e scritta "Auguri".

Two layers of round sponge cake, soaked and filled with cocoa cream. Finished with chocolate curls, decorations and an "Auguri" inscription.

CODICE / code → L45002G



1500 g



30 cm



1



6



10



180



3



+4°C

TORTA CREMA PASTICCERA

custard cream cake



Due strati di pan di Spagna rotondi bagnati e farciti con crema e frutti di bosco. Finitura con riccioli, frutta, fiorellini e scritta "Auguri".

Two layers of round sponge cake soaked and filled with cream and mixed berries. Finished with curls, fruit, small flowers and decorations and an "Auguri" inscription.

CODICE / code → L45003G



1500 g



30 cm



1



6



10



180



3



+4°C







Offelleria di Parona





Nuova Pasticceria

CATALOGO MONOPORZIONI

single portion catalogue



PASSIONE PER LA BONTÀ

nuovapasticceria.com

MONOPORZIONI

single portion










Queste creazioni gourmet sono pensate per soddisfare i desideri più esigenti, offrendo una vasta gamma di sapori e consistenze in un formato compatto e irresistibile.

Le **monoporzioni** si distinguono per la loro eleganza e la loro varietà. Ogni singola porzione è un concentrato di gusto e creatività, realizzato con ingredienti di alta qualità e presentato con cura e precisione.

These gourmet creations are designed to satisfy the most discerning tastes, offering a wide range of flavours and textures in a compact and irresistible format. Individual servings stand out for their elegance and variety. Each portion is a concentrate of taste and creativity, made with high quality ingredients, presented with care and precision.

LEGENDA

legend

	PESO NETTO (UV) Net weight (sale unit)		STRATI/PLT layers/plit
	PESO/PZ (ca.) weight/pc (ca.)		SHELF LIFE POST SCONGELAMENTO x gg shelf-life after thawing x days
	PZ/CRT pcs/ctn		CONSERVAZIONE POST-SCONGELAMENTO x gg storage after thawing x days
	CRT/STRATO ctns/layer		



Monoporzione con mousse al cacao su base di pasta frolla, rifinita con glassa al cacao.

Single serving with cocoa mousse on a shortcrust pastry base, finished with a cocoa glaze.

CODICE / code → C37065G



990 g



110 g



9



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Aggiungi un filo di topping al cioccolato e una spolverata di cacao per completare la monoporzione e valorizzarne il gusto.

Add a drizzle of chocolate topping and a dusting of cocoa to complete the dessert and enhance its flavor.



ELISIR CAFFÈ E VANIGLIA



Monoporzione con mousse caffè e mousse vaniglia su base di pasta frolla, rifinita con glassa bianca, polvere di caffè e chicco di caffè al cioccolato.

Single-portion dessert with coffee mousse and vanilla mousse on a shortcrust pastry base, finished with white glaze, coffee powder, and a chocolate-covered coffee bean.

CODICE / code → C37050G



990 g



110 g



9



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Completa con una crema leggera al caffè e una spolverata di caffè macinato per esaltare il profumo e l'aroma.

Finish with a light coffee cream and a sprinkle of ground coffee to enhance the fragrance and aroma.



ELISIR CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

mixed berry cheesecake elixir



Monoporzione con delicata crema al formaggio e gelée ai frutti di bosco su base di pasta frolla, rifinita con glassa.

Single-portion dessert with delicate cream cheese filling and mixed berry gelée on a shortcrust pastry base, finished with glaze.

CODICE / code → C37051G



990 g



110 g



9



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Guarnisci con un topping ai frutti di bosco e aggiungi frutta fresca, completando con una leggera spolverata di zucchero a velo.

Garnish with a berry topping and add fresh fruit, finishing with a light dusting of powdered sugar.



ELISIR PISTACCHIO E FRAGOLA

pistachio & strawberry elixir



Monoporzione con mousse al pistacchio e gelée alle fragole su base di pasta frolla, rifinita con glassa.

Single-portion dessert with pistachio mousse and strawberry gelée on a shortcrust pastry base, finished with glaze.

CODICE / code → C37052G



990 g



110 g



9



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Decora con un topping alla fragola, granella di pistacchio e fragole fresche per un tocco goloso e colorato.

Decorate with a strawberry topping, pistachio crumble, and fresh strawberries for a delicious and colorful touch.



ELISIR ROCHER NOCCIOLA

hazelnut rocher elixir



Semisfera su base di pasta frolla, con un cuore cremoso alla nocciola e mousse nocciolata, ricoperti con glassa rocher alla nocciola.

Hemisphere on a shortcrust pastry base, with a creamy hazelnut heart and hazelnut mousse, covered with hazelnut rocher glaze.

CODICE / code → C37053G



810 g



90 g



9



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Aggiungi una crema leggera alla nocciola per completare e arricchire la monoporzione.

Add a light hazelnut cream to complete and enrich the single-serving dessert.



ELISIR ROCHER PISTACCHIO

pistachio rocher elixir



Semisfera su base di pasta frolla, con un cuore cremoso al pistacchio e mousse pistacchio, ricoperti con glassa rocher al pistacchio.

Hemisphere on a shortcrust pastry base, with a creamy pistachio heart and pistachio mousse, covered with pistachio rocher glaze.

CODICE / code → C37054G



810 g



90 g



9



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Completa con una crema leggera al pistacchio per esaltarne la cremosità e il gusto intenso.

Finish with a light pistachio cream to enhance its creaminess and intense flavor.



ELISIR ROCHER MANDORLA E CAFFÈ

almond & coffee rocher elixir



Semisfera su base di pasta frolla, con un cuore cremoso al caffè e mousse mandorla, ricoperti con glassa rocher alla mandorla.

Hemisphere on a shortcrust pastry base, with a creamy coffee heart and almond mousse, covered with almond rocher glaze.

CODICE / code → C37055G



810 g



90 g



9



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Aggiungi una crema leggera alla mandorla per valorizzare l'aroma delicato e la morbidezza della monoporzione.

Add a light almond cream to highlight the delicate aroma and softness of the single-serving dessert.



ELISIR FRUTTI DI BOSCO

mixed berries elixir



Semisfera su base di pasta frolla con delicata mousse ai frutti di bosco, rifinita con glassa colorata.

Hemisphere on a shortcrust pastry base with delicate mixed berry mousse, finished with colored glaze.

CODICE / code → C37056G



585 g



65 g



9



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Guarnisci con un topping ai frutti di bosco, aggiungi dei frutti di bosco e una spolverata di zucchero a velo per un tocco raffinato.

Garnish with a berry topping, add some mixed berries, and a dusting of powdered sugar for an elegant touch.





Semisfera su base di pasta frolla con delicata mousse ai lamponi, rifinita con glassa colorata.

Hemisphere on a shortcrust pastry base with delicate raspberry mousse, finished with colored glaze.

CODICE / code → C37057G



585 g



65 g



9



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Decora con un topping al lampone, dischetti di cioccolato bianco, lamponi freschi e una spolverata di zucchero a velo per esaltarne il gusto.

Decorate with a raspberry topping, white chocolate discs, fresh raspberries, and a dusting of powdered sugar to enhance its flavor.



Semisfera su base di pasta frolla con delicata mousse al limone, rifinita con glassa colorata.

Hemisphere on a shortcrust pastry base with delicate lemon mousse, finished with colored glaze.

CODICE / code → C37058G



585 g



65 g



9



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Guarnisci con un topping al limone e dischetti di cioccolato bianco, per esaltarne la freschezza agrumata e il contrasto di sapori delicati.

Garnish with a lemon topping and white chocolate discs to bring out the citrusy freshness and the contrast of delicate flavors.



TRANCETTO CAROTA

mini carrot delicate

Trancetti rettangolari con strati alternati di soffice impasto di torta carote e delicata crema al formaggio, decorati con glassa colorata.

Rectangular slices with alternating layers of soft carrot cake and delicate cream cheese filling, decorated with colored glaze.



CODICE / code → C37059G



2100 g



65 g



33



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Decora con un gel di carota e dischetti di cioccolato bianco, per bilanciare la dolcezza della carota e la cremosità del cioccolato.

Decorate with a carrot gel and white chocolate discs to balance the sweetness of the carrot and the creaminess of the chocolate.



TRANCETTO CAPRESE

mini caprese delicate

Trancetti rettangolari con strati alternati di soffice impasto di torta caprese e delicata crema alla ricotta di pecora, decorati con pan di Spagna al cacao.

Rectangular slices with alternating layers of soft caprese cake and delicate sheep ricotta cream, decorated with cocoa sponge cake.



CODICE / code → C37060G



2100 g



65 g



33



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Disponi una base di crema leggera alla ricotta di pecora e completa con gocce e dischetti di cioccolato fondente, per un equilibrio perfetto di delicatezza e intensità.

Arrange a base of light sheep ricotta cream and finish with dark chocolate drops and discs for a perfect balance of delicacy and intensity.



TRANCETTO RED VELVET

mini red velvet delicate



Trancetti rettangolari con strati alternati di soffice impasto red velvet e delicata crema di formaggio, decorati con glassa colorata.

Rectangular slices with alternating layers of soft red velvet cake and delicate cream cheese filling, decorated with colored glaze.

CODICE / code → C37061G



2100 g



65 g



33



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Aggiungi un filo di topping alla fragola, cubetti di fragole fresche e guarnisci con dischetti di cioccolato bianco per una combinazione che esalta il colore e il gusto.

Add a drizzle of strawberry topping, cubes of fresh strawberries, and garnish with white chocolate discs for a combination that enhances both color and flavor.



TRANCETTO TIRAMISÙ

mini tiramisù delicate



Trancetti rettangolari ottenuti da strati alternati di soffice pan di Spagna con bagna al caffè e farcito con delicata crema al mascarpone, decorati con glassa velluto al cacao.

Rectangular slices made with alternating layers of soft sponge cake soaked in coffee and filled with delicate mascarpone cream, decorated with cocoa velvet glaze.

CODICE / code → C37062G



2100 g



65 g



33



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Completa con una crema leggera al caffè, caffè in polvere e decora con un chicco di caffè per un'interpretazione raffinata del classico tiramisù.

Finish with a light coffee cream, coffee powder, and decorate with a coffee bean for a refined take on the classic tiramisù.



TRANCETTO SACHER

mini sacher delicate



Trancetti rettangolari con strati alternati di soffice pan di Spagna al cacao e passata di albicocca, decorati con glassa al cacao.

Rectangular slices with alternating layers of soft cocoa sponge cake and apricot purée, decorated with cocoa glaze.

CODICE / code → C37063G



2100 g



65 g



33



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Guarnisci con un topping all'albicocca, una spolverata di cacao e un macaron oro per un tocco di eleganza.

Garnish with an apricot topping, a dusting of cocoa powder, and a gold macaron for an elegant touch.



TRANCETTO CACAO

mini cocoa delicate



Trancetti rettangolari con strati alternati di soffice pan di Spagna e delicata mousse al cacao, decorati con glassa velluto al cacao.

Rectangular slices with alternating layers of soft sponge cake and delicate cocoa mousse, decorated with cocoa velvet glaze.

CODICE / code → C37064G



2100 g



65 g



33



6



10



3



+ 4°C

COME SERVIRE

how to serve

Aggiungi un topping al cioccolato e decora con dei dischetti di cioccolato fondente per esaltare la morbidezza della base e l'intensità del cacao.

Add a chocolate topping and decorate with dark chocolate discs to highlight the softness of the base and the intensity of the cocoa.





