

1926

◆ PALMISANO ◆[®]

VENEZIA

Natale

Christmas

2024



INDICE

INDEX

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 4 | Venezia
Venice | 36 | Bussolai |
| 6 | Il gusto fragrante e originale
della pasticceria veneziana
The fragrant and original taste
of venetian pastry | 37 | Essi |
| 8 | Una dolce tradizione che
si rinnova ogni giorno
A sweet tradition reinventing
itself every day | 38 | Peverini |
| 10 | Un viaggio che continua
A never-ending journey | 39 | Zaletti |
| 11 | Una famiglia allargata
An extended family | 40 | Non solo tradizione
Beyond the tradition |
| 14 | Il segreto della nostra
produzione? L'artigianalità
The secret of our production: Artisanry | 44 | Novità 2024
News 2024 |
| 18 | Materie prime genuine, gusto autentico
Genuine raw materials, authentic taste | 46 | Linea trasparente
Transparent design |
| 20 | Garanzia di qualità
Quality assurance | 48 | Incartati a mano
Hand-wrapped |
| 22 | Un cuore grande per la comunità
A big heart for the community | 54 | Scatole in cartoncino
Cardboard boxes |
| 24 | Il panettone Palmisano:
un capolavoro di lievitazione naturale
The palmisano panettone: a
masterpiece of natural leavening | 56 | Scatole in latta
Tin boxes |
| 27 | Le eccellenze natalizie Palmisano
Palmisano's christmas delicacies | 58 | Panettone Espresso Martini |
| 28 | Panettone classico
Classic panettone | 60 | Continuativi
Continuous |
| 29 | Panettone Passione Veneziana
Panettone with pear, chocolate
and venetian biscuits crumbs | 61 | Cavallotti luxury
Luxury bag toppers |
| 30 | Panettone El Moro
Panettone with chunks of milk
and dark chocolate | 62 | Etichetta Oro
Golden label |
| 31 | Panettone Bellini
Panettone with pink chocolate, white peach
and venetian biscuits crumbs | 64 | Cavallotti souvenir
Souvenir bag toppers |
| 32 | Panettone marron glacés e cioccolato
Panettone with marron glacés and chocolate | 66 | Biscotti ripieni
Filled biscuits |
| 33 | Pandoro classico
Classic pandoro | 68 | Grand Tour d'Italia
Italy Grand Tour |
| 34 | Un tuffo nella tradizione veneziana
A plunge into venetian tradition | 72 | Confezioni regalo
Gift boxes |
| | | 76 | Vassoi
Trays |
| | | 78 | Dolci
Sweets |
| | | 80 | Cioccolata
Chocolate |
| | | 83 | Idee regalo e strenne
Gift boxes and hampers |
| | | 86 | Tabelle riassuntive
Summary tables |

Venezia...

... non è famosa solo per la sua magica atmosfera e per i capolavori d'arte, ma anche per i dolci tipici. Riscopri la bontà di queste ricette antiche, amorevolmente riproposte nella forma e negli ingredienti genuini.

Venice is not only famous for its magical atmosphere and art masterpieces, but also for its traditional sweets. Rediscover the goodness of these ancient delicacies, lovingly re-proposed in their form and genuine ingredients.





IL GUSTO FRAGRANTE E ORIGINALE DELLA PASTICCERIA VENEZIANA

THE FRAGRANT AND ORIGINAL TASTE OF VENETIAN PASTRY

Conoscere un luogo include anche esplorare la sua gastronomia. La ricca tradizione dolciaria di Venezia, influenzata dalle potenti relazioni commerciali della Serenissima, rappresenta un viaggio nel tempo e nelle varie culture del Mediterraneo. Degustare un dolce veneziano equivale a immergersi nell'anima autentica della città, cogliendo la sua vivacità culturale e i suoi legami storici con l'oriente.

Getting to know a place also means exploring its gastronomy. Venice's rich pastry tradition, influenced by the Serenissima's powerful trade relations, embodies a journey through time and the diverse cultures of the Mediterranean. To taste a Venetian cake is to immerse oneself in the authentic soul of the city, capturing its cultural vibrancy and historical ties with the East.



Marco Polo in partenza da Venezia nel 1271. Particolare di un manoscritto miniato del XV secolo Bodleian Library, Oxford, Regno Unito.

Marco Polo leaving Venice in 1271. Detail of an illuminated manuscript from the 15th century Bodleian Library, Oxford, UK.



LA VIA DELLE SPEZIE

Venezia divenne il centro del commercio delle spezie in Europa, introducendo nuovi sapori e profumi che arricchirono la cucina e l'arte dolciaria veneziana. Le spezie, considerate beni preziosi, evocavano terre lontane e conferivano alle pietanze un tocco esotico. Pepe nero, cannella, noce moscata, zenzero, chiodi di garofano e vaniglia: un'esplosione di sapori che conquistò il palato dei veneziani. Con la nascita del Fontego dei Turchi, mercanti orientali giunsero in Laguna portando i loro costumi e le loro abitudini culinarie, creando un'ulteriore fusione di culture e sapori.

THE SPICE ROUTE

Venice became the centre of the spice trade in Europe, introducing new flavours and fragrances that enriched Venetian cuisine and pastry. Considered precious goods, these spices evoked distant lands and gave dishes an exotic touch. Black pepper, cinnamon, nutmeg, ginger, cloves, and vanilla: an explosion of flavours that conquered the palate of the Venetians. With the erection of the palazzo Fontego dei Turchi, Asian merchants came to the Laguna bringing their habits and culinary traditions with them and creating a deeper fusion of cultures and flavours.



VENEZIA E LO ZUCCHERO

Dopo le Crociate del XII secolo, lo zucchero di canna divenne un ingrediente fondamentale della pasticceria veneziana. La famiglia Corner, proprietaria di piantagioni di canna da zucchero a Cipro, importava il prodotto grezzo che veniva poi raffinato nella loro dimora sul Canal Grande. Lo zucchero, inizialmente considerato una spezia e venduto come medicinale, divenne un dolcificante accessibile, aprendo nuove possibilità creative per i pasticceri veneziani. La prima opera sulla lavorazione dello zucchero fu pubblicata proprio a Venezia nel 1541.

VENICE AND SUGAR

With the end of the Crusades in the 12th century, cane sugar became an essential ingredient of Venetian pastry. The Corner family, owners of sugar cane plantations in Cyprus, imported the raw product, which was then refined in their home on the Canal Grande. Sugar, initially considered a spice and sold as a medicine, became an accessible sweetener, offering new creative possibilities to Venetian pastry chefs. The first work of art on sugar processing was published in Venice in 1541.

Venditore ambulante di Bussolai (da una stampa del 1753).
Bussolai street vendor (from a 1753 print).

GLI SCALETERI

L'arte dolciaria veneziana raggiunse il suo apice grazie agli "scaletieri", l'appellativo degli antichi pasticceri veneziani. Il nome deriva da scaleta (o scalina), che se genericamente indicava ogni genere di paste dolci, più specificamente si riferiva ad una sorta di pane con zucchero e burro, che assomigliava a una specie di scaletta a pioli e per la quali forse ci sono legami con le azzime pasquali della cucina ebraica. Fondata nel 1493, la loro corporazione garantiva la qualità dei prodotti e puniva le frodi attraverso regole rigorose stabilite nella "mariégola", il disciplinare delle corporazioni d'arti e mestieri veneziane. Alla fine del '700 gli "scaletieri" contavano ben 59 botteghe, e ancora oggi a Venezia, la Calle e Corte del Scaleter commemorano questa preziosa tradizione.

THE SCALETERI

The Venetian pastry art reached its zenith thanks to the 'scaletieri', the nickname of the ancient Venetian pastry chefs. The name derives from 'scaleta' (or 'scalina'), which, while generically indicating all kinds of sweet pastries, referred more specifically to a kind of bread with sugar and butter. It resembled a kind of rung ladder and was possibly related to the Passover unleavened bread of Jewish cuisine. Founded in 1493, their guild guaranteed the quality of their products and punished fraud through strict rules laid down in the 'mariégola', the disciplinary body of Venetian guilds of arts and crafts. By the end of the 18th century, the 'scaletieri' owned 59 shops, and even today in Venice, the Calle and the Corte del Scaleter keep this precious tradition alive.

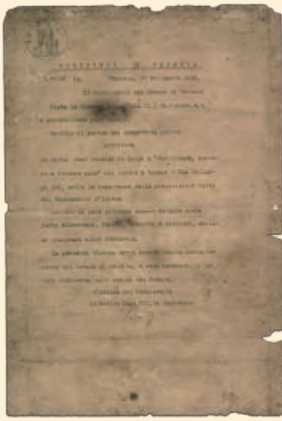


Calle del Scaleter, nel sestiere di San Polo.
Calle del Scaleter, in the San Polo district of Venice.



La tradizione dolciaria veneziana privilegia i prodotti secchi e conservabili, come biscotti ricchi di burro e uova, nati per accompagnare i marinai durante i lunghi viaggi. Tra i capisaldi di questa tradizione troviamo i Bussolai, i Peverini e gli Zaletti, ancora oggi presenti nelle pasticcerie veneziane. Il dono di dolci rappresenta un momento di condivisione e convivialità nella vita quotidiana della città.

The Venetian pastry tradition favours dry and preservable products, such as biscuits rich in butter and eggs, originally made to sustain sailors on long journeys. The cornerstones of this tradition include the Bussolai, Peverini and Zaletti biscuits, still present in Venetian pastry shops today. The act of gifting sweets represents a moment of sharing and conviviality in the city's daily life.



1926

LE ORIGINI A BURANO

Nel 1926, due eredi della tradizione degli scaleteri, Antonio Palmisano e il patrigno Candido Bean, aprono un forno sull'isola di Burano. La loro passione per l'arte bianca e la maestria nella preparazione di dolci tipici veneziani come i Bussolai e gli Essi trasformano presto il forno in un punto di riferimento per gli abitanti dell'isola, che vi affidano con fiducia i loro impasti da cuocere.

ORIGINS IN BURANO

In 1926, two heirs of the Scaleteri tradition, Antonio Palmisano and his stepfather Candido Bean, opened a bakery on the island of Burano. Their passion for the art of baking and mastery in the preparation of typical Venetian sweets such as Bussolai and Essi biscuits soon transformed the bakery into a beacon for the island's inhabitants, who confidently entrusted their doughs to be baked there.

1950

LUIGI E LA SVOLTA VERSO LA PASTICCERIA

Negli anni '50, Luigi, figlio di Antonio, subentra nella gestione del forno. Luigi eredita la passione del padre per la panificazione, ma coltiva anche l'ambizione di trasformare il forno in una pasticceria. Inizia così un periodo di apprendimento e sperimentazione, che porta alla creazione di nuove specialità e a raggiungere i negozi del centro storico di Venezia.

LUIGI AND THE TURNING POINT TOWARDS PASTRY

In the 1950s, Luigi, Antonio's son, took over the management of the bakery. Luigi inherited his father's passion for baking, but also cultivated the ambition to transform the bakery into a pastry shop. This marked the beginning of a period of learning and experimentation, which led to the creation of new specialities and to shops in the historic centre of Venice.

1960

IL SUCCESSO DI LUIGI E LE SUE CREAZIONI

La fama di Luigi cresce rapidamente e la sua pasticceria diventa un punto di riferimento per gli amanti dei dolci. Tra le sue creazioni più note, la torta petit-four, la torta di mandorle e il "pizzo di Burano", una torta a sette piani decorata con merletti di ghiaccia reale che vince tre premi consecutivi alla Fiera di Padova. Anche l'ormai classico dolce di "San Martino", decorato e arricchito con dolci e confetti, è un'invenzione del Cavalier Luigi.

LUIGI'S SUCCESS AND HIS CREATIONS

Luigi's fame grew rapidly and his pastry shop became a reference point for anyone with a sweet tooth. His best-known creations include the petit-four cake, the almond cake and the 'Burano lace', a seven-tiered cake decorated with royal icing lace that won three consecutive prizes at the Padua Fair. Even the now classic 'San Martino' cake, decorated and enriched with sweets and sugared almonds, is an invention of Cavalier Luigi.

**UNA DOLCE TRADIZIONE
CHE SI RINNOVA OGNI GIORNO**

A SWEET TRADITION REINVENTING ITSELF EVERY DAY

1926



1970

NASCERE SOPRA UN SACCO DI FARINA

Francesco nasce proprio mentre la pasticceria è in piena attività. Cresce immerso nell'aroma di pane e dolci, trascorrendo l'infanzia nel laboratorio del padre. Il ritmo del lavoro scandisce la sua esistenza: spesso si addormenta cullato dal rumore delle impastatrici che, nella notte, preparano le delizie del giorno dopo. I suoi primi giochi sono gli attrezzi del mestiere: il "Dolce forno" ricevuto in regalo non basta più, perché Francesco desidera ardentemente imitare il padre nella sua arte.

BEING BORN ON TOP OF A SACK OF FLOUR

Francesco was born while the pastry shop was in full swing. He grew up immersed in the aroma of bread and pastries, spending his childhood in his father's workshop. The rhythm of work marks his existence: he often fell asleep lulled by the sound of the kneading machines preparing the next day's delights during the night. His first toys were the tools of the trade: the 'Dolce forno', a toy oven received as a gift, was not enough anymore, as Francesco longed to imitate his father's work.

1990

SUCCESSI E NUOVE SFIDE

La fama dei prodotti sfornati nel laboratorio di Burano è ormai tale che la distribuzione di dolci e biscotti assume dimensioni considerevoli. La laguna di Venezia diventa teatro di un continuo viavai di barche che trasportano l'enorme produzione dall'isola alla terraferma. Per fronteggiare questa crescita e consolidare il successo, si rende indispensabile un salto di qualità sia nel processo produttivo che in quello logistico.

VICTORIES AND NEW CHALLENGES

The fame of the products baked in the Burano workshop are contributing to the great increase of the distribution of its cakes and biscuits. The Venice lagoon becomes the scene of an endless bustle of boats transporting the massive production from the island to the mainland. In order to cope with this growth and consolidate its success, a qualitative leap in both the production and logistical processes became essential.

2000

UN'AZIENDA MODERNA CHE GUARDA AL FUTURO

Alla fine degli anni '90, il laboratorio compie quindi un passo fondamentale: il trasferimento a Cavallino-Treporti permette di ampliare la produzione e di guardare al futuro con rinnovata energia. Sotto la guida di Francesco, l'azienda si evolve in una realtà dinamica e proiettata al futuro, senza mai dimenticare le sue radici: la passione per la tradizione e la cura artigianale dei prodotti. Nel 2003, la voglia di innovare e di espandere ulteriormente i propri orizzonti porta l'azienda a Jesolo, in un ambiente ancora più moderno e spazioso, ideale per dare vita a nuove idee e progetti.

A MODERN COMPANY LOOKING TOWARDS THE FUTURE

At the end of the 1990s, the workshop took a major step: the change of location to Cavallino-Treporti made it possible to expand the production and look towards the future with renewed energy. Under Francesco's leadership, the company evolved into a dynamic and future-oriented reality, while never forgetting its roots: the passion for tradition and the artistry of its products. In 2003, the desire to innovate and further expand its horizons brought the company to the town of Jesolo, in an even more modern and spacious environment, the perfect place to bring new ideas and projects to life.

La licenza di inizio attività, intestata a Candido Bean, patrigno di Antonio Palmisano. Luigi Palmisano a lavoro in bottega fra gli anni '50 e '60. I primi esperimenti di Francesco Palmisano in bottega fra gli anni '70 e '80. La barca utilizzata per le consegne dei prodotti dal laboratorio di Burano all'entroterra. L'attuale sede operativa a Jesolo.

The license to start the business, registered to Candido Bean, stepfather of Antonio Palmisano. Luigi Palmisano working in the shop between the 50s and 60s. Francesco Palmisano's first experiments in the workshop between the 70s and 80s. The boat used to deliver products from the Burano laboratory to the hinterland. The current operational headquarters in Jesolo.

52024

UN VIAGGIO CHE CONTINUA

A NEVER-ENDING JOURNEY

Dall'alba del Novecento, la passione per i dolci scorre nelle vene della famiglia Palmisano. Un viaggio iniziato da Antonio e Candido, abili scaleteri che trasformarono la loro dedizione in un forno a Burano. Oggi, tre generazioni si susseguono al timone dell'azienda. Luigi, il padre, dispensa consigli preziosi frutto di una vita di esperienza. Francesco, il titolare, guida con entusiasmo la pasticceria nel presente. E Pietro muove i primi passi, pronto a scrivere il futuro di questa dolce storia centenaria. Un'eredità di sapori autentici e di amore per la tradizione che si rinnova, invitando a lasciarsi conquistare dalla magia della pasticceria Palmisano.

Since the dawn of the 20th century, the passion for sweets has been running through the veins of the Palmisano family. A journey that began with Antonio and Candido, skilled scaleteri who turned their dedication into a bakery in Burano. Today, three generations follow one another at the helm of the company. Luigi, the father, gives valuable advice that is the result of a lifetime of experience. Francesco, the owner, enthusiastically guides the bakery into the present. And Pietro takes his first steps, ready to write the future of this centuries-old sweet story. A legacy of authentic flavours and a love for tradition renewing itself and inviting you to be seduced by the magic of Palmisano pastry shop.

1920-2024





UNA FAMIGLIA ALLARGATA

AN EXTENDED FAMILY



Nella nostra azienda, il team non è solo un gruppo di lavoro, è una famiglia. Condividiamo valori profondi come la passione per la tradizione, la dedizione alla qualità e l'incessante ricerca dell'eccellenza. Questi principi ci uniscono e ci rendono una squadra solida, formata da individui che si chiamano per nome e si rispettano reciprocamente. In un ambiente di lavoro positivo e stimolante, ognuno è riconosciuto e valorizzato per il proprio contributo, perché il successo di uno è il successo di tutti.

Our company's team is not just a working group, but a family. We share deep values such as a passion for tradition, commitment to quality and a relentless pursuit of excellence. These principles unite us and make us a solid team, made up of individuals who address each other by name and respect each other. In a positive and stimulating working environment, everyone is recognised and valued for their contribution, because the success of one is the success of all.



Giordano — Produzione / Production



Martino — Responsabile commerciale / Sales manager



Domenico e Tommaso — Qualità / Quality



Federico — Magazzino / Logistics



Andrea — Produzione / Production



Davide e Tommaso — Produzione / Production



Debora e Serena — Amministrazione / Administration



Paolo — Produzione / Production



Nadia — Spaccio / Store



Jessica e Simonetta — Confezionamento / Packing



Nicola — Confezionamento / Packing



Claudia — Confezionamento / Packing



Francesca — Confezionamento / Packing



Rebecca e Alina — Confezionamento / Packing



Daiana — Produzione / Production

IL SEGRETO DELLA
NOSTRA PRODUZIONE?
L'ARTIGIANALITÀ

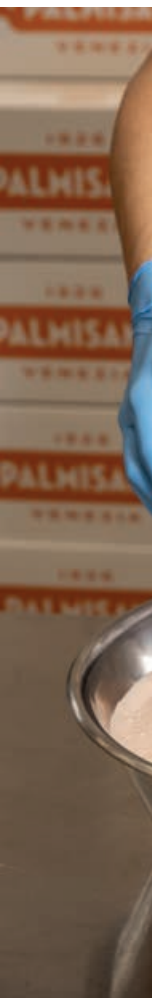
THE SECRET OF OUR PRODUCTION: ARTISANRY





Palmisano non è solo una pasticceria, è un'eccellenza nel panorama dolciario italiano. Un'azienda che unisce sapientemente tradizione e innovazione in ogni fase del processo produttivo, dalla selezione degli ingredienti alla lavorazione artigianale. La ricerca della massima qualità è l'obiettivo primario di Palmisano. I fornitori vengono scelti con cura, basandosi su fiducia e collaborazione a lungo termine, per garantire l'utilizzo di materie prime naturali e di altissima qualità.

Palmisano is not just a pastry shop, but it also stands for an excellence in the Italian pastry scene. A company that skilfully combines tradition and innovation at every stage of the production process, from the selection of ingredients to artisanal processing. The search for premium quality is Palmisano's primary goal. We carefully choose our suppliers, based on trust and long-term collaboration, to guarantee the use of natural raw materials of the highest quality.



Nonostante la crescita aziendale, l'artigianalità rimane il cuore pulsante di Palmisano. Le lavorazioni più delicate, i formati speciali e i piccoli lotti su misura vengono ancora realizzati manualmente con cura e dedizione. Anche nelle grandi produzioni, gestite da processi automatizzati, l'essenza artigianale di Palmisano non viene mai meno. La tecnologia viene utilizzata solo per supportare l'abilità e la passione dei maestri pasticceri, garantendo elevati standard qualitativi e preservando intatti il gusto autentico e l'attenzione ai dettagli che contraddistinguono da sempre i prodotti Palmisano.

Despite the company's growth, artisanry remains the beating heart of Palmisano. The most delicate processes, special formats and small customised batches are still made by hand with care and dedication. Even in large production runs, managed by automated processes, the artisanal essence of Palmisano is always present. Technology is only used to support the skill and passion of master pastry chefs, guaranteeing high quality standards, and preserving the authentic taste and attention to detail that have always distinguished Palmisano products.



Il risultato? Prodotti che incarnano l'autenticità della tradizione e offrono ai clienti un'esperienza unica e indimenticabile. Un viaggio sensoriale alla scoperta dei sapori più veri della pasticceria veneziana.

The result? Products that embody the authenticity of Italian tradition and offer customers a unique and unforgettable experience. A sensory journey to discover the truest flavours of Venetian pastry.

MATERIE PRIME GENUINE, GUSTO AUTENTICO

GENUINE RAW MATERIALS, AUTHENTIC TASTE

Dietro ogni grande ricetta si cela un segreto: la scelta accurata delle materie prime. Farina, uova, burro, zucchero e amore sono gli ingredienti chiave che compongono le specialità della pasticceria Palmisano. La ricerca della genuinità guida la scelta delle materie prime, garantendo la freschezza e l'autenticità dei prodotti finiti. Con una cura meticolosa nella selezione dei fornitori, l'azienda si assicura di ottenere ingredienti di altissima qualità, provenienti da fonti affidabili e sostenibili. Questo impegno nella selezione e nella qualità delle materie prime si traduce in prodotti che soddisfano le aspettative più elevate dei clienti e che racchiudono tutto il gusto e l'autenticità della migliore pasticceria tradizionale veneziana e non solo.

Behind every great recipe there is a secret: the careful selection of raw materials. Flour, eggs, butter, sugar, and love are the key ingredients that make up Palmisano pastry specialities. The search for authenticity guides our choice of raw materials, guaranteeing the freshness and authenticity of the final products. With meticulous care in the selection of suppliers, the company makes sure to obtain ingredients of the highest quality from reliable and sustainable sources. This commitment to the selection and quality of raw materials results in products that meet customers' highest expectations and captures all the flavour and authenticity of the best traditional Venetian pastries and beyond.

FARINE E LIEVITI

La base di ogni dolce, da noi accuratamente selezionate per ottenere una consistenza perfetta e un gusto inimitabile.

FLOURS AND LEAVENS. The basis of every cake, carefully selected by us for perfect consistency and unique taste.



BURRO

Colui che incarna l'essenza del gusto e sprigiona l'amore artigiano per il prodotto. La perfetta rappresentazione del "iniziare con il piede giusto"... sostanzialmente quel tocco che permette di fare la differenza.

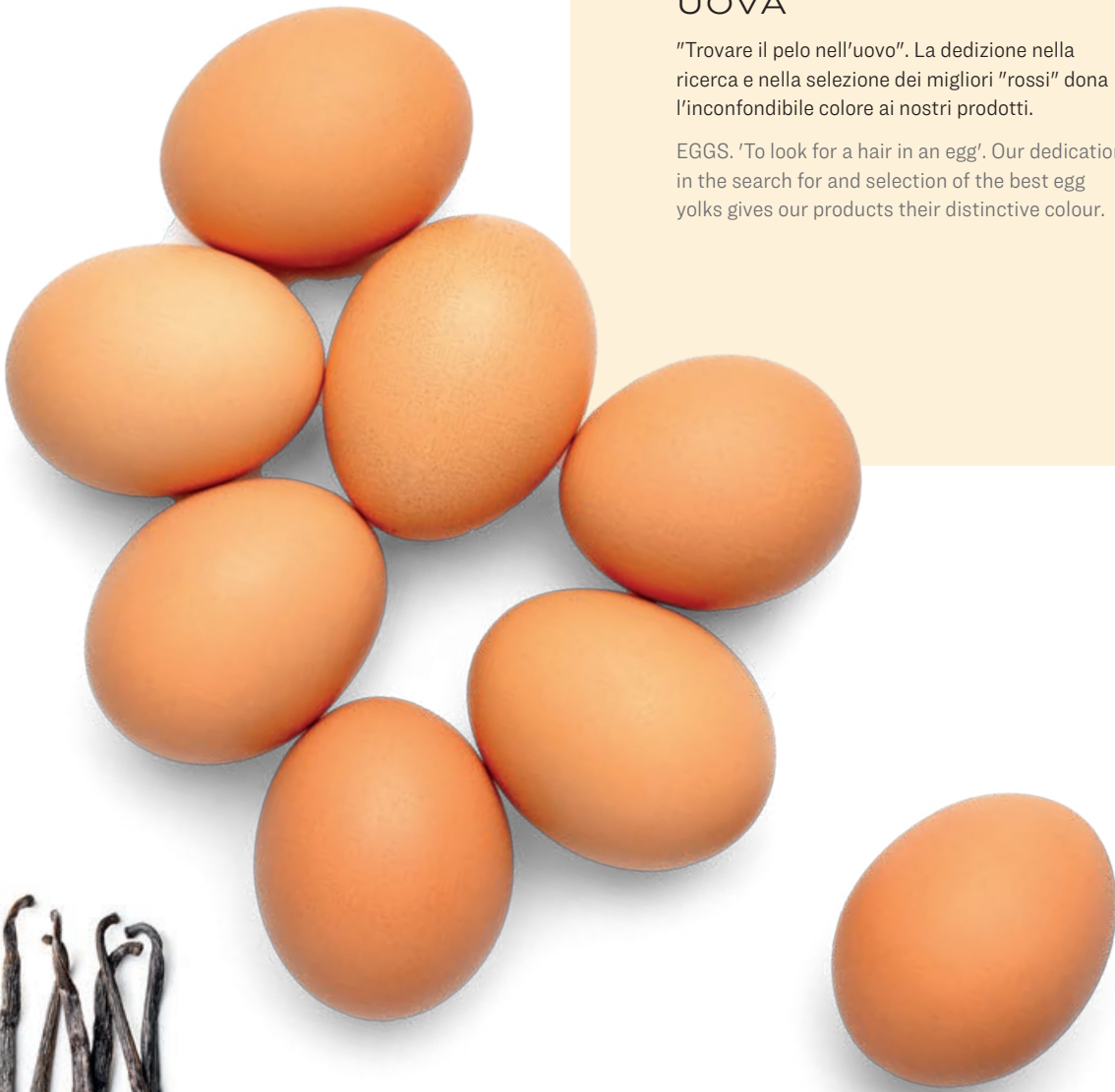
BUTTER. The ingredient which embodies the essence of taste and unleashes the craftsman's love for the product. The perfect representation of 'starting off on the right foot'... In other words, that extra touch that makes the whole difference.



UOVA

"Trovare il pelo nell'uovo". La dedizione nella ricerca e nella selezione dei migliori "rossi" dona l'inconfondibile colore ai nostri prodotti.

EGGS. 'To look for a hair in an egg'. Our dedication in the search for and selection of the best egg yolks gives our products their distinctive colour.



CIOCCOLATO

Un ingrediente nobile e versatile, che nelle nostre mani arricchisce i nostri lievitati e prodotti da forno.

CHOCOLATE. A noble and versatile ingredient, which in our hands enriches our leavened and baked goods.



GARANZIA DI QUALITÀ

QUALITY ASSURANCE

Palmisano si impegna a garantire la massima qualità dei suoi prodotti attraverso l'aderenza alle più rigorose certificazioni internazionali del settore alimentare. Ogni fase del processo produttivo è sottoposta ai rigidi controlli di un ufficio qualità interno all'azienda, che assicura la conformità ai più elevati standard. L'azienda è guidata da una costante ricerca dell'eccellenza, che si traduce in un impegno continuo per migliorare le proprie pratiche produttive e garantire la massima soddisfazione dei clienti. Grazie a questo impegno per la qualità e alle sue certificazioni, Palmisano si conferma come un punto di riferimento nel mondo della pasticceria, offrendo prodotti che soddisfano i più elevati standard di gusto, sicurezza e autenticità.

Palmisano is committed to ensuring the highest quality of its products through adherence to the strictest international food industry certifications. Each stage of the production process is subjected to strict controls by an in-house quality office, which ensures compliance with the highest standards. The company is driven by a constant quest for excellence, which translates into a continuous commitment to improving its production practices and ensuring maximum customer satisfaction. Thanks to this commitment to quality and its certifications, Palmisano confirms to be a benchmark in the world of pastry, offering products that meet the highest standards of taste, food safety, and authenticity.



IFS



La certificazione IFS Food è uno standard internazionale per la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari. Riconosciuta dalla GDO, valuta la capacità di un'azienda di produrre alimenti sicuri e di alta qualità, in conformità alle normative e alle migliori pratiche del settore.

The IFS Food certification is an international standard for food safety and quality, recognised by large-scale distribution. It assesses a company's ability to produce safe, high-quality food in accordance with the regulations and best practices of the industry.

BRCGS



La certificazione BRCGS è uno standard globale per la sicurezza alimentare, riconosciuto dalla GDO. Valuta la capacità di un'azienda di fornire prodotti sicuri e conformi alle normative e agli standard di settore, migliorando la reputazione aziendale e l'accesso ai mercati.

The BRCGS certification is a global standard for food safety, recognised by large-scale distribution. It assesses a company's ability to supply safe products that comply with industry regulations and standards, enhancing the company's reputation and market access.

HALAL



La certificazione Halal Italia garantisce che prodotti e servizi siano conformi ai principi della religione islamica. Riconosciuta a livello internazionale, facilita l'accesso al mercato halal e tutela i consumatori musulmani.

Halal Italia certification guarantees that products and services comply with the principles of the Islamic religion. Recognised internationally, it facilitates access to the halal market and protect Muslim consumers.

SENZA GLUTINE / GLUTEN-FREE



I prodotti senza glutine Palmisano sono registrati al Ministero della Salute italiano e sono quindi erogabili. Questo significa che i consumatori celiaci o intolleranti al glutine possono avere la certezza di acquistare e consumare un prodotto sicuro e affidabile. Il logo "senza glutine" del Ministero della Salute è un marchio di fiducia. Garantisce che il prodotto è stato sottoposto a rigorosi controlli lungo tutta la filiera produttiva, dalla selezione delle materie prime al confezionamento.

Palmisano gluten-free products are registered with the Italian Ministry of Health and are therefore dispensable. This means that consumers suffering from coeliac disease or intolerance to gluten can be sure that they are purchasing and consuming a safe and reliable product. The Ministry of Health's 'gluten-free' logo is a trusted mark. It guarantees that the product has been subjected to strict controls along the entire production chain, from the selection of raw materials to packaging.

UN CUORE GRANDE PER LA COMUNITÀ A BIG HEART FOR THE COMMUNITY

Dolci Palmisano non è solo un'azienda leader nella produzione di dolci di alta qualità, ma anche un'impresa con un forte senso di responsabilità sociale e un profondo legame con il territorio.

Dolci Palmisano is not only a leading manufacturer of high-quality pastry, but also a company with a strong sense of social responsibility and a deep connection to its region.



IMPEGNO SOCIALE

Da sempre, Palmisano sostiene con passione iniziative solidali sul territorio, sia locale che nazionale.

- AIL, Associazione Italiana contro le leucemie-linfomi e mieloma;
- Avapo - Associazione volontari assistenza pazienti oncologici;
- Fondazione Round Table Italia Ente Filantropico;
- Fondazione Visitatrici per la maternità Ada Bolchini dell'Acqua;
- I Bambini delle Fate Impresa Sociale;
- Matite Colorate ODV;

sono solo alcune delle associazioni e realtà che nel corso degli anni abbiamo sostenuto e ancora oggi sosteniamo. Con il contributo di Dolci Palmisano, queste organizzazioni possono portare avanti importanti attività di ricerca, assistenza ai pazienti e sensibilizzazione.

OUR SOCIAL COMMITMENT

Palmisano has always supported local and national solidarity initiatives with passion.

- AIL, Italian Association against Leukaemia-lymphoma and Myeloma;
- Avapo - Association of Voluntary Assistance for Cancer Patients;
- Fondazione Round Table Italia Ente Filantropico;
- Fondazione Visitatrici per la maternità Ada Bolchini dell'Acqua;
- I Bambini delle Fate Impresa Sociale;
- Matite Colorate ODV;

are just some of the associations and organisations that we have supported over the years and still support today. With Dolci Palmisano's contribution, these organisations can conduct important research, patient care, and awareness-raising activities.



PASSIONE PER LO SPORT

Dolci Palmisano è sponsor ufficiale della Venice Marathon, una delle maratone più belle e suggestive del mondo. L'azienda crede nella promozione di stili di vita sani e attivi e, con il suo sostegno, contribuisce a rendere questo evento un successo ogni anno. Oltre alla maratona, da sempre Dolci Palmisano sostiene inoltre tante altre realtà che operano nel mondo dello sport, valorizzando l'attività dei giovani e sponsorizzando diverse squadre e iniziative.

PASSIONATE ABOUT SPORT

Dolci Palmisano is an official sponsor of the Venice Marathon, one of the most beautiful and impressive marathons in the world. The company believes in promoting healthy and active lifestyles and, with its support, contributes to making this event a success every year. Besides the marathon, Dolci Palmisano has always supported many other organisations operating in the world of sport, enhancing the physical activities of young people and sponsoring several teams and initiatives.

FORMAZIONE PER IL FUTURO

L'azienda è inoltre impegnata nel dare supporto alle scuole enogastronomiche del territorio. Con il suo contributo, Dolci Palmisano vuole aiutare i giovani a formarsi professionalmente nel settore agroalimentare e a costruire un futuro migliore.

TRAINING FOR THE FUTURE

The company is also committed to supporting local food and wine schools. With its contribution, Dolci Palmisano wants to help young people train professionally in the agri-food industry and build a better future.



VERSO UN FUTURO PIÙ SOSTENIBILE

Dolci Palmisano persegue con determinazione il miglioramento del proprio rating ESG, dimostrando un impegno concreto per la costruzione di un futuro più sostenibile. L'azienda si concentra su tre aree chiave:

- **Environment:** Ridurre l'impatto ambientale attraverso l'adozione di pratiche eco-compatibili.
- **Social:** Promuovere il benessere dei dipendenti e il sostegno alla comunità locale.
- **Governance:** Garantire un modello di gestione trasparente e responsabile.

Dolci Palmisano crede che la sostenibilità sia fondamentale per il successo a lungo termine e si impegna a migliorare continuamente le proprie prestazioni in materia di ESG.

TOWARDS A MORE SUSTAINABLE FUTURE

Dolci Palmisano pursues with determination the improvement of its ESG rating, demonstrating a concrete commitment to building a more sustainable future. The company focuses on three key areas:

- **Environment:** Reduce environmental impact through the adoption of eco-compatible practices.
- **Social:** Promote employee well-being and support for the local community.
- **Governance:** Guarantee a transparent and responsible management model.

Dolci Palmisano believes that sustainability is critical to long-term success and is committed to continuously improving its ESG performance.



IL PANETTONE PALMISANO: UN CAPOLAVORO DI LIEVITAZIONE NATURALE

THE PALMISANO PANETTONE: A MASTERPIECE OF NATURAL LEAVENING

Il nostro Panettone nasce da una ricetta familiare tramandata di generazione in generazione: un segreto custodito con amore e passione.

La lievitazione naturale di ben 60 ore esalta i sapori autentici e regala un impasto soffice e altamente digeribile. Il raffreddamento a temperatura ambiente prima del confezionamento completa l'opera, preservando la fragranza e la morbidezza del prodotto.

Our Panettone comes from a family recipe handed down from generation to generation: a secret guarded with love and passion. The 60-hour natural leavening enhances its authentic flavours and gives life to a soft and highly digestible dough. The cooling process at room temperature completes the work before packaging, by preserving the fragrance and softness of the product.



3 FASI DI LAVORAZIONE PER UN RISULTATO ECCELLENTE:
3 PROCESSING STAGES FOR AN EXCELLENT RESULT:

1

IMPASTO

Ingredienti di alta qualità sapientemente lavorati per creare un impasto morbido e omogeneo.

DOUGH. High-quality ingredients skilfully processed to create a soft, homogeneous dough.

2

LIEVITAZIONE NATURALE

60 ore di riposo per permettere all'impasto di sviluppare aromi complessi e una consistenza perfetta.

NATURAL LEAVENING. 60 hours of rest to allow the dough to develop complex aromas and a perfect texture.

3

COTTURA E RAFFREDDAMENTO

Cottura lenta e uniforme seguita da un raffreddamento a temperatura ambiente per un Panettone fragrante e dal gusto inimitabile.

BAKING AND COOLING. A slow and even cooking followed by cooling at room temperature for a fragrant Panettone with a unique taste.





LE ECCELLENZE NATALIZIE PALMISANO

PALMISANO'S CHRISTMAS DELICACIES

Oltre al panettone artigianale con uvetta e scorzone d'arancia candito e al classico pandoro, la Pasticceria Palmisano propone altre sfiziose specialità arricchite con ingredienti di altissima qualità. Soffici proposte da gustare durante le feste natalizie.

In addition to the homemade panettone with raisins and candied orange peel and the classic pandoro, Pasticceria Palmisano offers many other tasty specialities enriched with top quality ingredients. Soft proposals to enjoy during the Christmas holidays.



UN TUFFO NELLA TRADIZIONE

PANETTONE CLASSICO

Un'antica ricetta di famiglia tramandata di generazione in generazione, con un impasto soffice e profumato arricchito da uvetta e scorzone d'arancia candita. Un vero capolavoro di gusto che racchiude l'essenza del Natale.

A PLUNGE INTO TRADITION. An ancient family recipe handed down from generation to generation, with a soft and fragrant dough enriched with raisins and candied orange peel. A true masterpiece of taste that captures the essence of Christmas.



UN TOCCO DI RAFFINATEZZA

PANETTONE PASSIONE VENEZIANA

Un viaggio sensoriale tra i sapori della laguna. Un impasto soffice con deliziosi pezzi di pera e una glassatura al cioccolato fondente impreziosita con granella di biscotti veneziani. Un'esplosione di gusto che evoca la magia di Venezia.

A TOUCH OF REFINEMENT. A sensory journey through the flavours of the lagoon. A soft dough with delicious pear pieces and a dark chocolate icing embellished with crushed Venetian biscuits. An explosion of flavour that evokes the magic of Venice.



PER GLI AMANTI DEL CIOCCOLATO

PANETTONE EL MORO

Un incontro irresistibile tra la morbidezza del panettone e il gusto intenso del cioccolato. Pezzettoni di cioccolato al latte e fondente si fondono in un abbraccio goloso che conquisterà anche i palati più esigenti.

FOR CHOCOLATE LOVERS. Where the softness of the panettone meets the intense flavour of chocolate. Flakes of milk and dark chocolate blend in a delicious embrace that will satisfy even the most demanding palates.



ISPIRATO AL CELEBRE COCKTAIL

PANETTONE BELLINI

Un omaggio al fascino intramontabile del Bellini. La morbida pesca bianca si unisce all'impasto del panettone, creando un connubio perfetto di sapori. La glassatura al cioccolato rosa e la granella di biscotti veneziani completano questa creazione raffinata.

INSPIRED BY THE FAMOUS COCKTAIL. A tribute to the timeless appeal of the Bellini drink. Soft white peach joins the panettone dough, creating a perfect combination of flavours. Pink chocolate icing and crushed Venetian biscuits complete this refined creation.



CALORE INVERNALE

PANETTONE MARRON GLACÉS E CIOCCOLATO

Un tripudio di sapori avvolgenti che richiamano l'atmosfera calda e accogliente dell'inverno. Pezzettoni di Marron Glacés e cioccolato fondente si fondono in un morbido abbraccio di gusto.

WINTER WARMTH. A triumph of enchanting flavours that echo the warm and cosy atmosphere of winter. Chunks of Marron Glacés, and dark chocolate blend in a soft embrace of flavour.



UNA SOFFICE BONTÀ

PANDORO CLASSICO

Realizzato con i migliori ingredienti e arricchito da un tocco di zabaione, questo pandoro è un vero must per le vostre feste. La sua morbidezza e il suo gusto inconfondibile conquisteranno tutti i palati.

A FLUFFY TASTINESS. Made with the finest ingredients and enriched with a touch of zabaglione – this pandoro is a real must for your festivities. Its softness and unmistakable taste will win over all kinds of palates. gusto inconfondibile conquisteranno tutti i palati.



UN TUFFO NELLA TRADIZIONE VENEZIANA

A PLUNGE INTO VENETIAN TRADITION

Dalla sua nascita, Dolci Palmisano si dedica con passione alla creazione di specialità che conquistano il palato come i deliziosi lievitati da ricorrenza che rendono speciale ogni momento dell'anno. Ma il vero cuore di Dolci Palmisano è la produzione dei classici biscotti della tradizione dolciaria veneziana. Un viaggio nel tempo attraverso sapori unici e ricette antiche, che si tramandano di generazione in generazione. Ogni morso è un'esperienza che rievoca la storia e la cultura della Serenissima. Dalle delicate paste frolle ai fragranti biscotti secchi, ogni prodotto è un capolavoro di gusto e artigianalità.

Since its founding, Dolci Palmisano has been passionately dedicated to creating specialities that delight the palate, such as the delicious festive leavings that make every moment of the year special. But the real heart of Dolci Palmisano is the production of the classic biscuits of the Venetian pastry tradition. A journey back in time through unique flavours and ancient recipes that have been handed down from generation to generation. Every bite is an experience that evokes the history and culture of the Serenissima. From delicate shortcrust pastries to fragrant dry biscuits, each product is a masterpiece of taste and artisanry.





BUSSOLAI

I PIÙ FAMOSI BISCOTTI VENEZIANI THE MOST FAMOUS VENETIAN BISCUITS

Semplici ciambelline dolci e profumate, fatte di un impasto ricco e consistente, a base di tuorli, burro, zucchero e farina. La loro storia affonda le radici nella tradizione locale, quando venivano preparati dalle mogli dei pescatori di Burano per i loro lunghi viaggi in mare. Un biscotto calorico e in grado di conservarsi a lungo, che si è poi diffuso diventando parte integrante della quotidianità. Oggi è consuetudine consumarli a fine pasto assieme ad ottimi vini passiti come il vin santo o lo zibibbo. Nel 2020 Palmisano ha fatto un passo avanti importante per la valorizzazione dei Bussolai, contribuendo all'inserimento di questo biscotto tipico nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Veneto.

Simple, sweet-smelling doughnuts, made of a rich and consistent dough of egg yolks, butter, sugar and flour. Their history is rooted in local tradition, when they were baked by the wives of Burano fishermen for their long sea voyages. These high calorie biscuits with a long shelf life became an integral part of everyday life. Today, it is customary to eat them at the end of a meal together with excellent dessert wines such as vin santo or zibibbo. In 2020, Palmisano took a crucial step towards the valorisation of the Bussolai, contributing to the inclusion of this typical biscuit in the list of traditional food products of the Veneto region.



Giovanni Antonio Fasolo (1530-1572).
Affresco del salone di Villa Caldogno dove sono rappresentati dei Bussolai.

Giovanni Antonio Fasolo (1530-1572) — Fresco in the hall of Villa Caldogno depicting Bussolai.





ESSI

**FORMA INCONFONDIBILE, RICCHI DI UOVA E BURRO
A SIGNATURE SHAPE, RICH IN EGGS AND BUTTER**

Biscotti dalla caratteristica forma ad "S", ispirata al Canal Grande. Condividono lo stesso impasto dei Bussolai e come loro vengono di consuetudine consumati a fine pasto assieme ad ottimi vini passiti. Anche per gli "Essi", Palmisano ha svolto un ruolo fondamentale nel riconoscimento ufficiale di questo prodotto tipico. Assieme ai Bussolai infatti, sono stati inseriti nell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Veneto.

With a characteristic 'S' shape, these biscuits were inspired by the Canal Grande. They share the same dough as the 'Bussolai' and like them are usually eaten at the end of a meal together with excellent dessert wines. For the 'Essi' too, Palmisano played a key role in the official recognition of this typical product. In fact, together with the Bussolai, they have been included in the list of traditional food products of the Veneto region.

PEVERINI

REMINISCENZE D'ORIENTE REMINISCENCES OF THE EAST



Un tuffo nel passato con i Peverini, biscotti dal sapore deciso e inconfondibile. La loro caratteristica principale è l'aggiunta di pepe nero, che li rende perfetti per gli amanti dei sapori intensi. Il nome deriva proprio dall'aggiunta di pepe nell'impasto, una traccia del passato mercantile di Venezia e del commercio di spezie con l'oriente. Un tempo venivano venduti nei "bacari", le tipiche osterie veneziane, dove accompagnavano il consumo del vino.

Take a dip into the past with the Peverini, biscuits with a strong and unmistakable flavour. Their main characteristic is the addition of black pepper, which makes them irresistible for those who love intense flavours. The name comes from the addition of pepper to the dough, a trace of Venice's mercantile past and the spice trade with the East. They were once sold in 'bacari', the typical Venetian taverns, where they were eaten along with wine.





ZALETTI

CON FARINA DI MAIS E UVETTA SULTANINA WITH MAIZE FLOUR AND RAISINS

Saporiti biscottini che prendono il nome dal caratteristico colore giallino (“zaletto” in dialetto veneto) che gli deriva dall'utilizzo della farina di mais. Nati come biscotto povero della tradizione contadina sono diventati uno dei prodotti più amati dalla nobiltà veneta, che ne ha infatti arricchito la ricetta con l'impiego del burro e dell'uvetta sultanina. Gli Zaletti vantano citazioni eccellenti con Carlo Goldoni che ne parla in alcune sue commedie e Pellegrino Artusi che li descrive in quello che può essere considerato il primo manuale della cucina italiana: “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”.

Tasty little biscuits that take their name from the characteristic yellow colour ('zaletto' in Venetian dialect) that derives from the use of maize flour. Born as biscuits of the poor and rural tradition, they became one of the most loved products of the Veneto nobility, who enriched the recipe with the use of butter and raisins. Zaletti biscuits has been mentioned by famous figures, such as Carlo Goldoni, who included them in some of his comedies, and Pellegrino Artusi, who has mentioned them in what may be regarded as the first manual of Italian cuisine: 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' (Science in the Kitchen and the Art of Eating Well).

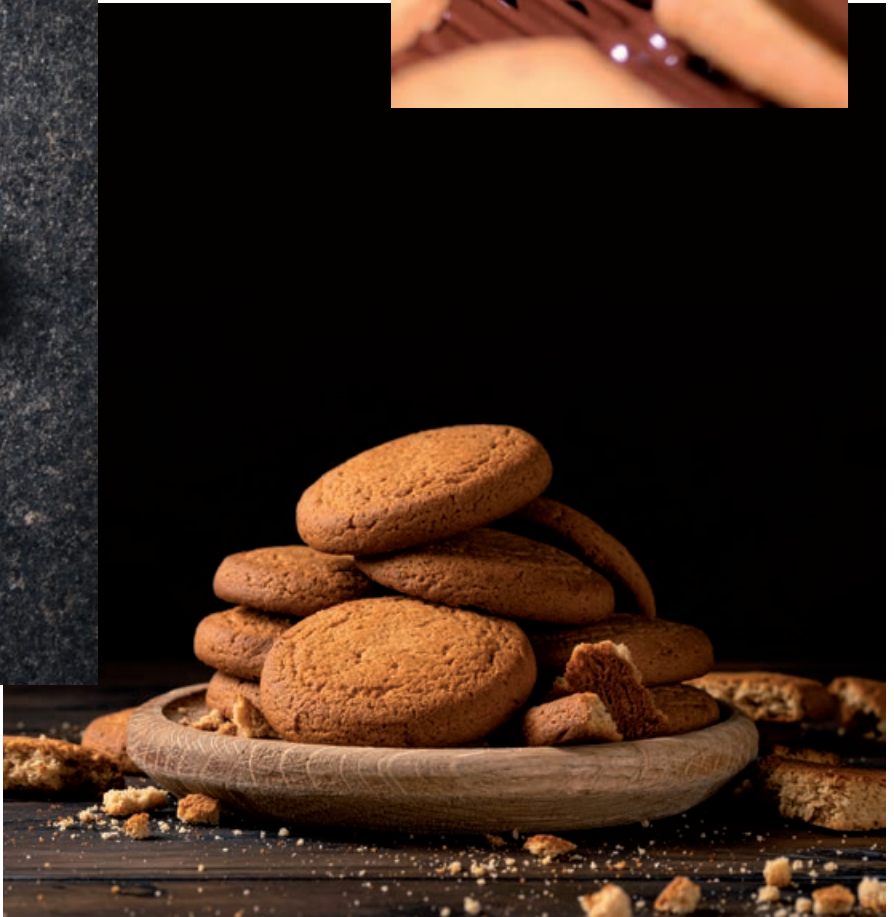
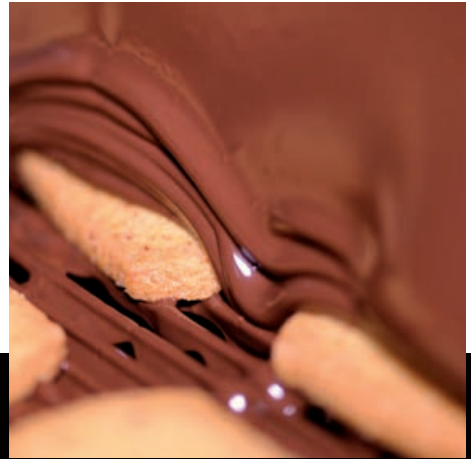
NON SOLO TRADIZIONE

BEYOND THE TRADITION



Dolci Palmisano, da quasi un secolo custode della tradizione dolciaria veneziana, non dimentica le sue origini di piccolo laboratorio artigianale sull'isola di Burano. Allo stesso tempo, investe nella ricerca per sviluppare prodotti moderni e rispondere alle esigenze dei consumatori di oggi e di domani. Dalla grande distribuzione ai prodotti dietetici e salutistici, fino alle esigenze specifiche di celiaci e diabetici, Palmisano crea prodotti innovativi a proprio marchio o private label di altissima qualità. Dalle specialità classiche a quelle originali, farcite o ricoperte di cioccolato, fino alle barrette, Palmisano propone un'ampia gamma di prodotti che si distinguono per gusto e ricercatezza. Ricette e forme tradizionali si affiancano a proposte innovative, in sintonia con le nuove tendenze del mondo del food. Il tutto con la cura artigianale e la qualità garantita da un processo controllato e certificato in ogni fase.

Dolci Palmisano, guardian of the Venetian pastry tradition for almost a century, does not forget its origins as a small artisan workshop on the island of Burano. At the same time, it invests in research to develop modern products and meet the needs of today's and tomorrow's consumers. From large-scale distribution to dietetic and health products, to the specific needs of coeliacs and diabetics, Palmisano creates innovative products under its own brand or private label of the highest quality. From classic specialties to original ones, filled or covered with chocolate, to energy bars, Palmisano offers a wide range of products that stand out for their taste and refinement. Traditional recipes and shapes are flanked by innovative solutions, in tune with new trends in the culinary world, all with artisan care and quality guaranteed by a process that is controlled and certified at every stage.



1926

NO[®]

PALMISANO[®]

VENEZIA

LF LOGIUDICE





Novità 2024





PANETTONE ESPRESSO MARTINI BY ALESSANDRO RISTORI

Scoprite l'irresistibile fusione di caffè e vodka con il nostro Panettone Espresso Martini, in collaborazione con il cantante Alessandro Ristori. Un'esplosione di sapori che evoca il celebre cocktail in ogni morso.

Indulge in the irresistible fusion of coffee and vodka with our Panettone Espresso Martini, a collaboration with singer Alessandro Ristori. Embark on a symphony of flavors, evoking the iconic cocktail in every bite.



SCATOLA DI LATTA PALAZZO DUCALE PALAZZO DUCALE TIN BOX

Scoprite l'eleganza di Venezia con la nostra lussuosa scatola di latta cilindrica, decorata con un rilievo del portico di Palazzo Ducale. Scegli tra quattro colori vivaci per aggiungere un tocco di fascino veneziano ai tuoi regali natalizi.

Unveil the elegance of Venice with our luxurious cylindrical tin box, adorned with an embossed relief of the Palazzo Ducale's portico. Choose from four vibrant colors to add a touch of Venetian charm to your holiday gifting.



NUOVE CONFEZIONI PANETTONE NEW PANETTONE PACKAGING

Celebrate la gioia delle feste con le nostre nuove confezioni natalizie per panettone istituzionali e ispirate alle scintille che illuminano le nostre celebrazioni. Ogni scatola e incarto catturano l'essenza dell'allegria natalizia.

Celebrate the joy of the holidays with our new panettone packaging, institutional and inspired by the sparks that illuminate our celebrations. Each box and wrapping captures the essence of holiday cheer.



BISCOTTI CON UN TOCCO DI CLASSE BISCUITS WITH A TOUCH OF CLASS

Elevate la vostra esperienza di biscotti veneziani con la nostra nuova linea di cavallotti stampati in oro. Queste squisite confezioni aggiungono un tocco di lusso ai nostri tradizionali biscotti veneziani, rendendoli il regalo perfetto per ogni occasione.

Elevate your Venetian biscuit experience with our new line of gold-stamped cavallotti. These exquisite packaging boxes add a touch of luxury to our traditional Venetian biscuits, making them the perfect gift for any occasion.

LINEA TRASPARENTE

TRANSPARENT DESIGN

La qualità in bella mostra. I nostri lievitati classici in una semplice confezione trasparente con nastro e cartellino, per un regalo semplice e raffinato.

Quality on full display. Our classic pastries wrapped in a simple transparent package with ribbon and tag, for a humble and refined gift.





PANETTONE MILANO CLASSICO
CLASSIC MILANO PANETTONE

1000g – PANETT1000A / 8011402902535

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 4
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 40
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 8

750g – PANETT750A / 8011402902528

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 5
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 40
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 8



PANETTONE MILANO CLASSICO
CLASSIC MILANO PANETTONE

500g – PANETT500A / 8011402902504

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 40
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 8

—
 SOLO SU ORDINAZIONE
 MADE TO ORDER



PANDORO CLASSICO
CLASSIC PANDORO

1000g – PAND1000 / 8011402902542

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 3
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 40
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 8



A richiesta i prodotti possono essere
 forniti privi di cartellino e nastro.
 On request, the product can also be
 supplied without tag, ribbon, and labels.

INCARTATI A MANO

HAND-WRAPPED

Un tocco di artigianalità per il tuo Natale.
I nostri panettoni avvolti a mano con cura e passione, per un regalo unico e prezioso.

An artisanal touch for your Christmas. Our panettone cakes are hand-wrapped with care and passion, for a unique and precious gift.





PANETTONE CLASSICO
CLASSIC PANETTONE

750g – PANIM75024 / 8011402902559

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE “PASSIONE VENEZIANA”
“PASSIONE VENEZIANA” PANETTONE

750g – PANPVM75024 / 8011402902566

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE “EL MORO”
“EL MORO” PANETTONE

750g – PANMOIM75024 / 8011402902573

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE “BELLINI”
“BELLINI” PANETTONE

750g – PANBLIM75024 - 8011402902597

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE MARRON GLACÉS E CIOCCOLATO
MARRON GLACÉS AND CHOCOLATE PANETTONE

750g – PANMGIM75024 - 8011402902580

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANDORO CLASSICO
CLASSIC PANDORO

1000g – PANDIM100024 - 8011402902603

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 2
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 35
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE CLASSICO
CLASSIC PANETTONE

750g – PANIM750V / 8011402876102

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE “PASSIONE VENEZIANA”
“PASSIONE VENEZIANA” PANETTONE

750g – PANPVM750V / 8011402876140

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE “EL MORO”
“EL MORO” PANETTONE

750g – PANMOIM750V / 8011402876126

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE “BELLINI”
“BELLINI” PANETTONE

750g – PANBLIM750V - 8011402877611

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE MARRON GLACÉS E CIOCCOLATO
MARRON GLACÉS AND CHOCOLATE PANETTONE

750g – PANMGIM750V - 8011402877635

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5





Non poteva mancare un autentico richiamo alla tradizione locale: la classica focaccia veneziana in un elegante incarto ispirato ai decori di Palazzo Ducale.

An authentic reminder of local tradition tops it off: the classic Venetian focaccia in an elegant wrapping inspired by the decors of the Doge's Palace.



FOCACCIA DUCALE

DUCALE VENEZIANA SWEET

750g – FOCACCIAIM750 / 8011402875990

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5

SCATOLE IN CARTONCINO

CARDBOARD BOXES

Grafiche scintillanti su scatole colorate per distinguere le diverse specialità. Un packaging elegante e raffinato per un regalo di sicuro effetto.

Sparkling graphics on colored boxes to distinguish the different specialties. An elegant and refined packaging for an impressive gift.





PANETTONE CLASSICO
CLASSIC PANETTONE

1000g – PANETTSC1000 / 8011402902610

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE “PASSIONE VENEZIANA”
“PASSIONE VENEZIANA” PANETTONE

1000g – PANETTPVSC1000 / 8011402902627

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE “EL MORO”
“EL MORO” PANETTONE

1000g – PANETTMOSC1000 / 8011402902634

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE “BELLINI”
“BELLINI” PANETTONE

1000g – PANETTBLSC1000 / 8011402902658

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE MARRON GLACÉS E CIOCCOLATO
MARRON GLACÉS AND CHOCOLATE PANETTONE

1000g – PANETTMGSC1000 / 8011402902641

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5

SCATOLE IN LATTA

TIN BOXES

Un regalo unico per le persone speciali.
Scatole esclusive perfette per comporre un
cesto natalizio o da regalare singolarmente.
Un tocco di classe sotto l'albero.

A unique gift for special people.
These exclusive boxes are perfect for mak-
ing up a Christmas hamper or as a single
gift. A classy touch under the festive tree.



PANETTONE CLASSICO CLASSIC PANETTONE

750g – PANLATT750 / 8011402902665

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE “PASSIONE VENEZIANA”
“PASSIONE VENEZIANA” PANETTONE

750g – PANPVLATTA750 / 8011402902672

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE “EL MORO”
“EL MORO” PANETTONE

750g – PANMOLATTA750 / 8011402902689

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



PANETTONE “BELLINI”
“BELLINI” PANETTONE

750g – PANBLLATTA750 / 8011402902696

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5

UN ESPRESSO MARTINI, GRAZIE!

Immergiti in un'esperienza unica con il nuovissimo Panettone Espresso Martini, una creazione sorprendente nata dall'incontro tra l'arte della pasticceria e l'eleganza senza tempo dell'omonimo cocktail.

AN ESPRESSO MARTINI,
PLEASE! Immerse yourself
in a unique experience with
the brand-new Panettone
Espresso Martini, an
amazing creation born from
the encounter between the
art of pastry making and
the timeless elegance of the
homonymous cocktail.



In collaborazione con il cantante Alessandro Ristori, il "principe della dolce vita" abbiamo dato vita a un capolavoro gastronomico che incanta i sensi e delizia il palato.

Questo panettone straordinario è una vera e propria celebrazione del gusto, arricchito con pasta di caffè nell'impasto per regalare un'intensità aromatica senza eguali. L'uvetta macerata nella vodka conferisce inoltre una squisita morbidezza e un bouquet di sapori unici che si fondono armoniosamente. Ogni fetta è un viaggio nel mondo del caffè, con una nota di dolcezza avvolgente e un retrogusto leggermente amaro, proprio come il cocktail che lo ispira.

In collaboration with singer Alessandro Ristori, the 'prince of the dolce vita', we have created a gastronomic masterpiece that enchants the senses and delights the palate. This extraordinary panettone is a true celebration of flavour, enriched with coffee paste inside the dough, which unleashes an unparalleled aromatic intensity. The raisins macerated in vodka also lend an exquisite softness and a bouquet of unique flavours that blend harmoniously. Each slice is a journey into the world of coffee, with an enveloping sweetness and a slightly bitter aftertaste, just like the cocktail that inspired it.



Per completare visivamente questa esperienza, il Panettone Espresso Martini è presentato in un'elegante cappelliera in cartoncino rivestita con carta Favini Crush Caffè. Questa carta speciale, realizzata con scarti della produzione del caffè e utilizzando energia verde al 100%, riduce la carbon footprint del 20% rispetto a una carta tradizionale, offrendo un risultato lussuoso e più sostenibile. Che tu sia un appassionato di musica, di dolci, o semplicemente di bellezza, il nostro panettone Espresso Martini saprà conquistare i tuoi sensi.

To visually complete this experience, the Panettone Espresso Martini is presented in an elegant cardboard hatbox lined with Favini Crush Caffè paper. This special paper, made from waste from coffee production and using 100% green energy, reduces the carbon footprint by 20% compared to traditional paper, offering a luxurious and more sustainable result. Whether you are a fan of music, sweets, or simply beauty, our Panettone Espresso Martini will captivate your senses.



PANETTONE "ESPRESSO MARTINI"
"ESPRESSO MARTINI" PANETTONE
750g – PANESPMAR750AR / 8011402902702

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 2
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 35
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5

CONTINUATIVI

CONTINUOUS

I nostri biscotti e dolci da forno, perfetti per un regalo goloso o per arricchire le tue ceste natalizie. Un piccolo pensiero per un grande sorriso.

Our baked biscuits and cakes are ideal for a tasty gift or to enrich your Christmas hampers. A small thought for a big smile.



CAVALLOTTI LUXURY LUXURY BAG TOPPERS



BUSSOLAI CAVALLOTTO LUXURY LUXURY BUSSOLAI

250g – BU2512MLUX / 8011402902474

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



ESSI CAVALLOTTO LUXURY LUXURY ESSI

250g – ES2512MLUX / 8011402902467

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



ZALETTI CAVALLOTTO LUXURY LUXURY ZALETTI

250g – ZA2512MLUX / 8011402902498

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



VENEZIANI CAVALLOTTO LUXURY LUXURY ASSORTED PASTRIES

250g – MI2512MLUX / 8011402902481

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9

ETICHETTA ORO GOLDEN LABEL



MISTO VENEZIANO ASSORTED PASTRIES

250g – MI2512 / 8011402876621

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



BURANELLI AL CIOCCOLATO CHOCOLATE BURANELLI

250g – CI2512 / 8011402876539

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



BURANELLI ALLE MANDORLE ALMOND BURANELLI

250g – MA2512 / 8011402876614

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



BUSSOLAI

250g – BU2512 / 8011402876522

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



BUSSOLAI BURANÈI

250g – 692510 / 8011402876737

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 10
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



DOLCE DEL GONDOLIERE

250g – DG2512 / 8011402876553

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



DOLCE DEL PESCATORE

250g – DP2512 / 8011402876560

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



ESSI

250g – ES2512 / 8011402876577

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



GOCCE

250g – G02512 / 8011402876591

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



LIMONCINI

250g – LI2512 / 8011402876607

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



PEVERINI

250g – PE2512 / 8011402876638

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



RUGHE

250g – RU2512 / 8011402876645

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 10

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



ZALETTI

250g – ZA2512 / 8011402876669

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9

CAVALLOTTI SOUVENIR

SOUVENIR BAG TOPPERS



MISTO VENEZIANO ASSORTED PASTRIES

250g – MI2512M / 8011402872159

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



BURANELLI AL CIOCCOLATO CHOCOLATE BURANELLI

250g – CI2512M / 8011402872166

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



BURANELLI ALLE MANDORLE ALMOND BURANELLI

250g – MA2512M / 8011402873064

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



BUSSOLAI

250g – BU2512M / 8011402872128

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



BUSSOLAI BURANÈI

250g – 692510M / 8011402876966

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 10

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



DOLCE DEL GONDOLIERE

250g – DG2512M / 8011402873057

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



ESSI

250g – ES2512M / 8011402872135
PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



ZALETTI

250g – ZA2512M / 8011402872142
PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



BISCOTTI RIPIENI FILLED BISCUITS

DALLA TRADIZIONE VENEZIANA,
UN'IDEA PIENA DI ORIGINALITÀ

Dolci, fragranti, sorprendenti: sono i biscotti ripieni Palmisano, ispirati ai grandi classici della pasticceria veneziana, ma con un deliziosa farcitura. Solo chi conosce a fondo la tradizione poteva avere un'idea così innovativa... e così buona! Preferisci un morbido cuore di cioccolato, oppure un dolce ripieno di albicocca o ciliegia? È impossibile resistere ai nostri biscotti ripieni... provali tutti!

AN ORIGINAL IDEA BASED ON VENICE TRADITION. Sweet, fragrant, surprising: these are Palmisano's filled biscuits, inspired by the great classics of Venetian pastry, but with a delicious filling. Only someone who really knows traditions could have such an original idea... and so good! Do you prefer a soft chocolate centre, or a sweet apricot or cherry filling? It's impossible to say no to our filled biscuits: try them all!



BUSSOLAI RIPIENI ALL'ALBICOCCA

APRICOT FILLED BUSSOLAI

250g – RA2512 / 8011402200952

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9

BUSSOLAI RIPIENI ALLA CILIEGIA

CHERRY FILLED BUSSOLAI

250g – RC2512 / 8011402200969

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9

BUSSOLAI RIPIENI ALLA CREMA CACAO CHOCOLATE CREAM FILLED BUSSOLAI

250g – RCC2512 / 8011402200945

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



**ESSI RIPIENI
ALL'ALBICOCCA**

APRICOT FILLED ESSI

250g – ESRA2512 / 8011402875778

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



**ESSI RIPIENI
ALLA CILIEGIA**

CHERRY FILLED ESSI

250g – ESRC2512 / 8011402875785

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



**ESSI RIPIENI
ALLA CREMA CACAO**

**CHOCOLATE CREAM
FILLED ESSI**

250g – ESRCC2512 / 8011402875792

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



**BACI VENEZIANI RIPIENI
ALL'ALBICOCCA**

**APRICOT FILLED
VENETIAN BACI**

250g – BVRA2512 / 8011402875549

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



**BACI VENEZIANI RIPIENI
ALLA CILIEGIA**

**CHERRY FILLED
VENETIAN BACI**

250g – BVRC2512 / 8011402875556

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



**BACI VENEZIANI RIPIENI
ALLA CREMA CACAO**

**CHOCOLATE CREAM
FILLED VENETIAN BACI**

250g – BVRCC2512 / 8011402875563

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



GRAND TOUR D'ITALIA

UN DOLCE VIAGGIO NEL BEL PAESE - A SWEET JOURNEY THROUGH ITALY



CADEAU VENEZIA PASTICCERIA ASSORTITA VENICE ASSORTED PASTRIES CADEAU

150g – MI150C / 8011402856074

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 16
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



CADEAU ITALIA PASTICCERIA ASSORTITA ITALY ASSORTED PASTRIES CADEAU

150g – MI150ITALIA / 8011402873965

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 16
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



LATTA VENEZIA PASTICCERIA ASSORTITA VENICE ASSORTED PASTRIES TIN BOX

350g – LAMI350 / 8011402872548

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 8
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 70
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 7

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 10 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 10 different subjects.



LATTA VENEZIA PASTICCERIA ASSORTITA VENICE ASSORTED PASTRIES TIN BOX

200g – LAMI200VE / 8011402874115

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 70
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 7

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 5 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 5 different subjects.







LATTA FIRENZE PASTICCERIA ASSORTITA
FLORENCE ASSORTED PASTRIES TIN BOX

200g – LAMI200FI / 8011402902771

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 70
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 7

FIRENZE



Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 3 soggetti diversi.
 The carton comes with assorted and random combinations of 3 different subjects.



LATTA MILANO PASTICCERIA ASSORTITA
MILAN ASSORTED PASTRIES TIN BOX

200g – LAMI200MI / 8011402902764

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 70
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 7

MILANO



Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 3 soggetti diversi.
 The carton comes with assorted and random combinations of 3 different subjects.



LATTA NAPOLI PASTICCERIA ASSORTITA
NAPLES ASSORTED PASTRIES TIN BOX

200g – LAMI200NA / 8011402902757

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 70
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 7

NAPOLI



Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 3 soggetti diversi.
 The carton comes with assorted and random combinations of 3 different subjects.



LATTA PADOVA PASTICCERIA ASSORTITA
PADUA ASSORTED PASTRIES TIN BOX

350g – LAMI350PD / 8011402873163

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 8

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 70

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 7

PADOVA



Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 3 soggetti diversi.
 The carton comes with assorted and random combinations of 3 different subjects.



LATTA ROMA PASTICCERIA ASSORTITA
ROME ASSORTED PASTRIES TIN BOX

200g – LAMI200RO / 8011402875228

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 70

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 7

ROMA



Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 3 soggetti diversi.
 The carton comes with assorted and random combinations of 3 different subjects.



LATTA TREVISO PASTICCERIA ASSORTITA
TREVISO ASSORTED PASTRIES TIN BOX

200g – LAMI200TV / 8011402878038

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 70

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 7

TREVISO



Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 3 soggetti diversi.
 The carton comes with assorted and random combinations of 3 different subjects.

CONFEZIONI REGALO GIFT BOXES



LATTA DECORO PASTICCERIA ASSORTITA ASSORTED PASTRIES DECOR TIN BOX

250g — LAMI250QUAD / 8011402895325

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 7

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 3 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 3 different subjects.



BARATTOLO LATTA BISCOTTI VENEZIANI SELECTION
TIN CAN VENETIAN BISCUITS SELECTION

250g – MILUXBAR8X250 / 8011402873651

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 8

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 70

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 7

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 6 soggetti diversi.
 The carton comes with assorted and random combinations of 6 different subjects.



MURRINE, I VENEZIANI

**MURRINE,
ASSORTED PASTRIES**

350g – MI5X350MUR /
8011402875259

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



MURRINE, ESSI

350g – ES5X350MUR /
8011402875235

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



MURRINE, BUSSOLAI

350g – BU5X350MUR
/ 8011402875242

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9





SCRIGNO PASTICCERIA ASSORTITA

ASSORTED PASTRIES BOX

300g – MI308S / 8011402006011

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 9

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 4 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 4 different subjects.



PONTE DI RIALTO PASTICCERIA ASSORTITA

RIALTO BRIDGE ASSORTED PASTRIES

500g – PONTERI500 / 8011402875570

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 7

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 70

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 7



CASETTE DI BURANO PASTICCERIA ASSORTITA

BURANO HOUSES ASSORTED PASTRIES

150g – MI150CASA / 8011402873026

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 4 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 4 different subjects.



VASSOIO BUSSOLAI SFUSI
LOOSE BUSSOLAI TRAY

1000g – 4080 / 8011402040800

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 200
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 20

VASSOIO ESSI SFUSI
LOOSE ESSI TRAY

1000g – 4070 / 8011402040701

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 200
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 20

VASSOIO ZALETTI SFUSI
LOOSE ZALETTI TRAY

1000g – 4010 / 8011402040107

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 200
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 20

VASSOIO PASTICCERIA ASSORTITA SFUSA
LOOSE ASSORTED PASTRIES TRAY

1000g – 4090 / 8011402040909

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 200
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 20



CHICCHI IN MONOPORZIONE
SINGLE-PORTIONS CHICCHI TRAY

1100g (300x3,5g) – CAFFE_M / 8011402111081

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 200
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 20

DOLCI SWEETS



DOLSE DE COLOMBINA
COLOMBINA'S SWEET
300g – DC312 / 8011402003003
PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



DOLSE DE CASANOVA
CASANOVA'S SWEET
300g – CA312 / 8011402003010
PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



PANFICO AL CIOCCOLATO
FIGS AND CHOCOLATE SWEET
300g – PC312 / 8011402004017
PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



PANFICO ALL'UVETTA
FIGS AND RAISINS SWEET
300g – PU312 / 8011402004000
PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 12
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9



CIOCCOLATA

CHOCOLATE

Rosoncini di cioccolato, dolcezza veneziana in ogni morso. Confezionati in eleganti astucci in latta con vedute della città ad acquerello: un'esperienza indulgente che unisce arte e sapore.

Chocolate rosettes: the Venetian sweetness in every bite. Packed in elegant tin boxes with watercolour city views: an indulgent experience combining art and flavour.





**ROSONCINI DI
CIOCCOLATO FONDENTE
DARK CHOCOLATES**

100g – ROSCIOCF16 / 8011402877703
PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 16
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 120
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 6 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 6 different subjects.

**ROSONCINI DI
CIOCCOLATO AL LATTE
MILK CHOCOLATES**

100g – ROSCIOCL16 / 8011402877710
PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 16
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 120
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 6 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 6 different subjects.





REGALA AI TUOI CARI UN NATALE INDIMENTICABILE

GIVE YOUR LOVED ONES AN UNFORGETTABLE CHRISTMAS

Perché perdere tempo a cercare il regalo perfetto? Scopri le nostre confezioni regalo, curate nei minimi dettagli e pensate per sorprendere i tuoi cari con un pensiero unico e di altissima qualità. Un'idea golosa e raffinata che renderà il Natale ancora più speciale.

Why waste time searching for the perfect gift? Discover our gift boxes, carefully curated and designed to surprise your loved ones with a unique and high-quality thought. A delightful and refined idea that will make Christmas even more special.



GIFT BOX N°1

GIFTNATALE1 / 8011402902719

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 4

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 40

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 8

MISTO VENEZIANO ETICHETTA ORO / VENETIAN MIX GOLD LABEL - 250g

ZALETTI ETICHETTA ORO / ZALETTI GOLD LABEL - 250g

PANFICO AL CIOCCOLATO / FIGS AND CHOCOLATE SWEET - 300g



GIFT BOX N°2

GIFTNATALE2 / 8011402902726

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 4

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 40

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 8

ESSI ETICHETTA ORO / ESSI GOLD LABEL - 250g

ZALETTI ETICHETTA ORO / ZALETTI GOLD LABEL - 250g

MISTO VENEZIANO ETICHETTA ORO / ASSORTED PASTRIES GOLD LABEL - 250g

BURANELLI AL CIOCCOLATO ETICHETTA ORO /

CHOCOLATE BURANELLI GOLD LABEL - 250g

Vuoi un regalo ancora più speciale e personalizzato? Nessun problema! Con il nostro servizio di creazione su misura potrai scegliere i prodotti che preferisci tra una vasta gamma di delizie natalizie, anche non presenti nel nostro catalogo. Un'idea originale e perfetta per stupire i tuoi cari con un regalo davvero unico e indimenticabile.

Seeking an exceptionally special and personalised gift? Look no further! With our bespoke creation service, you've got the freedom to handpick your favourite products from a vast array of Christmas delicacies, even those not featured in our catalogue. An original and perfect idea to amaze your loved ones with a truly unique and unforgettable gift.





TABELLE RIASSUNTIVE

SUMMARY TABLES

DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO WEIGHT	CODICE CODE	EAN	PEZZI x CARTONE PCS x CARTON	CARTONI x BANCALE CARTONS x PALLET	STRATI BANCALE PALLET LAYERS	DISPONIBILE DA AVAILABLE FROM
----------------------------	----------------	----------------	-----	---------------------------------------	---	---------------------------------------	----------------------------------



LINEA TRASPARENTE / TRANSPARENT LINE

PANETTONE MILANO CLASSICO CLASSIC MILANO PANETTONE	1000 g	PANETT1000A	8011402902535	4	40	8	SETTEMBRE SEPTEMBER
PANETTONE MILANO CLASSICO CLASSIC MILANO PANETTONE	750 g	PANETT750A	8011402902528	5	40	8	SETTEMBRE SEPTEMBER
PANETTONE MILANO CLASSICO CLASSIC MILANO PANETTONE	500 g	PANETT500A	8011402902504	6	40	8	SETTEMBRE (SU ORDINAZIONE) SEPTEMBER (MADE TO ORDER)
PANDORO CLASSICO CLASSIC PANDORO	1000 g	PAND1000	8011402902542	3	40	8	SETTEMBRE SEPTEMBER



INCARTATI A MANO "LOGO" / HAND-WRAPPED "LOGO"

PANETTONE CLASSICO CLASSIC PANETTONE	750 g	PANIM75024	8011402902559	6	25	5	SETTEMBRE SEPTEMBER
PANETTONE "PASSIONE VENEZIANA" "PASSIONE VENEZIANA" PANETTONE	750 g	PANPVM75024	8011402902566	6	25	5	OTTOBRE OCTOBER
PANETTONE "EL MORO" "EL MORO" PANETTONE	750 g	PANMOIM75024	8011402902573	6	25	5	SETTEMBRE SEPTEMBER
PANETTONE "BELLINI" "BELLINI" PANETTONE	750 g	PANBLIM75024	8011402902597	6	25	5	OTTOBRE OCTOBER
PANETTONE MARRON GLACÉS E CIOCCOLATO MARRON GLACÉS AND CHOCOLATE PANETTONE	750 g	PANMGIM75024	8011402902580	6	25	5	SETTEMBRE SEPTEMBER
PANDORO CLASSICO CLASSIC PANDORO	1000 g	PANDIM100024	8011402902603	2	35	5	SETTEMBRE SEPTEMBER

DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO WEIGHT	CODICE CODE	EAN	PEZZI x CARTONE PCS x CARTON	CARTONI x BANCALE CARTONS x PALLET	STRATI BANCALE PALLET LAYERS	DISPONIBILE DA AVAILABLE FROM
----------------------------	----------------	----------------	-----	---------------------------------------	---	---------------------------------------	----------------------------------



INCARTATI A MANO "VINTAGE" / HAND-WRAPPED "VINTAGE"

PANETTONE CLASSICO CLASSIC PANETTONE	750 g	PANIM750V	8011402876102	6	25	5	SETTEMBRE SEPTEMBER
PANETTONE "PASSIONE VENEZIANA" "PASSIONE VENEZIANA" PANETTONE	750 g	PANPVM750V	8011402876140	6	25	5	OTTOBRE OCTOBER
PANETTONE "EL MORO" "EL MORO" PANETTONE	750 g	PANMOIM750V	8011402876126	6	25	5	SETTEMBRE SEPTEMBER
PANETTONE "BELLINI" "BELLINI" PANETTONE	750 g	PANBLIM750V	8011402877611	6	25	5	OTTOBRE OCTOBER
PANETTONE MARRON GLACÉS E CIOCCOLATO MARRON GLACÉS AND CHOCOLATE PANETTONE	750 g	PANMGIM750V	8011402877635	6	25	5	SETTEMBRE SEPTEMBER



INCARTATI A MANO / HAND-WRAPPED

FOCACCIA DUCALE	750 g	FOCACCIAIM750	8011402875990	6	25	5	
-----------------	-------	---------------	---------------	---	----	---	--



SCATOLE IN CARTONCINO "SCINTILLE" / "SPARKLERS" CARDBOARD BOXES

PANETTONE CLASSICO CLASSIC PANETTONE	1000 g	PANETTSC1000	8011402902610	6	25	5	SETTEMBRE SEPTEMBER
PANETTONE "PASSIONE VENEZIANA" "PASSIONE VENEZIANA" PANETTONE	1000 g	PANETTPVSC1000	8011402902627	6	25	5	OTTOBRE OCTOBER
PANETTONE "EL MORO" "EL MORO" PANETTONE	1000 g	PANETTMOSC1000	8011402902634	6	25	5	SETTEMBRE SEPTEMBER
PANETTONE "BELLINI" "BELLINI" PANETTONE	1000 g	PANETTBLSC1000	8011402902658	6	25	5	OTTOBRE OCTOBER
PANETTONE MARRON GLACÉS E CIOCCOLATO MARRON GLACÉS AND CHOCOLATE PANETTONE	1000 g	PANETTMGSC1000	8011402902641	6	25	5	SETTEMBRE SEPTEMBER

DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO WEIGHT	CODICE CODE	EAN	PEZZI x CARTONE PCS x CARTON	CARTONI x BANCALE CARTONS x PALLET	STRATI BANCALE PALLET LAYERS	DISPONIBILE DA AVAILABLE FROM
----------------------------	----------------	----------------	-----	---------------------------------------	---	---------------------------------------	----------------------------------



SCATOLE IN LATTA / TIN BOXES

PANETTONE CLASSICO CLASSIC PANETTONE	750 g	PANLATT750	8011402902665	6	25	5	SETTEMBRE SEPTEMBER
PANETTONE "PASSIONE VENEZIANA" "PASSIONE VENEZIANA" PANETTONE	750 g	PANPVLATT750	8011402902672	6	25	5	OTTOBRE OCTOBER
PANETTONE "EL MORO" "EL MORO" PANETTONE	750 g	PANMOLATT750	8011402902689	6	25	5	SETTEMBRE SEPTEMBER
PANETTONE "BELLINI" "BELLINI" PANETTONE	750 g	PANBLLATT750	8011402902696	6	25	5	OTTOBRE OCTOBER



EDIZIONI SPECIALI / SPECIAL EDITIONS

PANETTONE ESPRESSO MARTINI	750 g	PANESPMAR750AR	8011402902702	2	35	5	SETTEMBRE SEPTEMBER
----------------------------	-------	----------------	---------------	---	----	---	------------------------



CONTINUATIVI - CAVALLOTTI LUXURY / CONTINUOUS - LUXURY BAG TOPPERS

BUSSOLAI CAVALLOTTO LUXURY LUXURY BUSSOLAI	250 g	BU2512MLUX	8011402902474	12	108	9	
ESSI CAVALLOTTO LUXURY LUXURY ESSI	250 g	ES2512MLUX	8011402902467	12	108	9	
ZALETTI CAVALLOTTO LUXURY LUXURY ZALETTI	250 g	ZA2512MLUX	8011402902498	12	108	9	
VENEZIANI CAVALLOTTO LUXURY LUXURY ASSORTED VENETIAN PASTRIES	250 g	MI2512MLUX	8011402902481	12	108	9	

DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO WEIGHT	CODICE CODE	EAN	PEZZI x CARTONE PCS x CARTON	CARTONI x BANCALE CARTONS x PALLET	STRATI BANCALE PALLET LAYERS	NOTE NOTES
----------------------------	----------------	----------------	-----	---------------------------------------	---	---------------------------------------	---------------



CONTINUATIVI - ETICHETTA ORO / CONTINUOUS - GOLDEN LABEL

MISTO VENEZIANO ASSORTED PASTRIES	250 g	MI2512	8011402876621	12	108	9	
BURANELLI AL CIOCCOLATO CHOCOLATE BURANELLI	250 g	CI2512	8011402876539	12	108	9	
BURANELLI ALLE MANDORLE ALMOND BURANELLI	250 g	MA2512	8011402873651	12	108	9	
BUSSOLAI	250 g	BU2512	8011402876522	12	108	9	
BUSSOLAI BURANÈI	250 g	692510	8011402876737	10	108	9	
DOLCE DEL GONDOLIERE	250 g	DG2512	8011402876553	12	108	9	
DOLCE DEL PESCATORE	250 g	DP2512	8011402876560	12	108	9	
ESSI	250 g	ES2512	8011402876577	12	108	9	
GOCCE	250 g	G02512	8011402876591	12	108	9	
LIMONCINI	250 g	LI2512	8011402876607	12	108	9	
PEVERINI	250 g	PE2512	8011402876638	12	108	9	
RUGHE	250 g	RU2512	8011402876645	12	108	9	
ZALETTI	250 g	ZA2512	8011402876669	12	108	9	



CONTINUATIVI - CAVALLOTTI SOUVENIR / CONTINUOUS - SOUVENIR BAG TOPPERS

MISTO VENEZIANO ASSORTED PASTRIES	250 g	MI2512M	8011402872159	12	108	9	
BURANELLI AL CIOCCOLATO CHOCOLATE BURANELLI	250 g	CI2512M	8011402872166	12	108	9	
BURANELLI ALLE MANDORLE ALMOND BURANELLI	250 g	MA2512M	8011402873064	12	108	9	
BUSSOLAI	250 g	BU2512M	8011402872128	12	108	9	
BUSSOLAI BURANÈI	250g	692510M	8011402876966	10	108	9	
DOLCE DEL GONDOLIERE	250 g	DG2512M	8011402873057	12	108	9	
ESSI	250 g	ES2512M	8011402872135	12	108	9	
ZALETTI	250 g	ZA2512M	8011402872142	12	108	9	

DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO WEIGHT	CODICE CODE	EAN	PEZZI x CARTONE PCS x CARTON	CARTONI x BANCALE CARTONS x PALLET	STRATI BANCALE PALLET LAYERS	NOTE NOTES
----------------------------	----------------	----------------	-----	---------------------------------------	---	---------------------------------------	---------------



CONTINUATIVI - BISCOTTI RIPIENI / CONTINUOUS - FILLED BISCUITS

BUSSOLAI RIPIENI ALL'ALBICOCCA APRICOT FILLED BUSSOLAI	250 g	RA2512	8011402200952	12	108	9	
BUSSOLAI RIPIENI ALLA CILIEGIA CHERRY FILLED BUSSOLAI	250 g	RC2512	8011402200969	12	108	9	
BUSSOLAI RIPIENI ALLA CREMA CACAO CHOCOLATE CREAM FILLED BUSSOLAI	250 g	RCC2512	8011402200945	12	108	9	
ESSI RIPIENI ALL'ALBICOCCA APRICOT FILLED ESSI	250 g	ESRA2512	8011402875778	12	108	9	
ESSI RIPIENI ALLA CILIEGIA CHERRY FILLED ESSI	250 g	ESRC2512	8011402875785	12	108	9	
ESSI RIPIENI ALLA CREMA CACAO CHOCOLATE CREAM FILLED ESSI	250 g	ESRCC2512	8011402875792	12	108	9	
BACI VENEZIANI RIPIENI ALL'ALBICOCCA APRICOT FILLED VENETIAN BACI	250 g	BVRA2512	8011402875549	12	108	9	
BACI VENEZIANI RIPIENI ALLA CILIEGIA CHERRY FILLED VENETIAN BACI	250 g	BVRC2512	8011402875556	12	108	9	
BACI VENEZIANI RIPIENI ALLA CREMA CACAO CHOCOLATE CREAM FILLED VENETIAN BACI	250 g	BVRCC2512	8011402875563	12	108	9	



CONTINUATIVI - GRAND TOUR D'ITALIA / CONTINUOUS - ITALY GRAND TOUR

CADEAU VENEZIA PASTICCERIA ASSORTITA VENICE ASSORTED PASTRIES CADEAU	150 g	MI150C	8011402856074	16	108	9	
CADEAU ITALIA PASTICCERIA ASSORTITA ITALY ASSORTED PASTRIES CADEAU	150 g	MI150ITALIA	8011402873965	16	108	9	
LATTA VENEZIA PASTICCERIA ASSORTITA VENICE ASSORTED PASTRIES TIN BOX	350 g	LAMI350	8011402872548	8	70	7	10 soggetti diversi. 10 different subjects.
LATTA VENEZIA PASTICCERIA ASSORTITA VENICE ASSORTED PASTRIES TIN BOX	200 g	LAMI200VE	8011402874115	12	70	7	5 soggetti diversi. 5 different subjects.

DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO WEIGHT	CODICE CODE	EAN	PEZZI x CARTONE PCS x CARTON	CARTONI x BANCALE CARTONS x PALLET	STRATI BANCALE PALLET LAYERS	NOTE NOTES
							
LATTA FIRENZE PASTICCERIA ASSORTITA FLORENCE ASSORTED PASTRIES TIN BOX	200 g	LAMI200FI	8011402902771	12	70	7	3 soggetti diversi. 3 different subjects.
LATTA MILANO PASTICCERIA ASSORTITA MILAN TIN BOX ASSORTED PASTRIES	200 g	LAMI200MI	8011402902764	12	70	7	3 soggetti diversi. 3 different subjects.
LATTA NAPOLI PASTICCERIA ASSORTITA NAPLES ASSORTED PASTRIES TIN BOX	200 g	LAMI200NA	8011402902757	12	70	7	3 soggetti diversi. 3 different subjects.
LATTA PADOVA PASTICCERIA ASSORTITA PADUA ASSORTED PASTRIES TIN BOX	350 g	LAMI350PD	8011402873163	8	70	7	3 soggetti diversi. 3 different subjects.
LATTA ROMA PASTICCERIA ASSORTITA ROME ASSORTED PASTRIES TIN BOX	200 g	LAMI200RO	8011402875228	12	70	7	3 soggetti diversi. 3 different subjects.
LATTA TREVISO PASTICCERIA ASSORTITA TREVISO ASSORTED PASTRIES TIN BOX	200 g	LAMI200TV	8011402878038	12	70	7	3 soggetti diversi. 3 different subjects.



CONTINUATIVI - CONFEZIONI REGALO / CONTINUOUS - GIFT BOXES

LATTA DECORO PASTICCERIA ASSORTITA ASSORTED PASTRIES DECOR TIN BOX	250 g	LAMI250QUAD	8011402895325	7	108	9	3 soggetti diversi. 3 different subjects.
BARATTOLO LATTA BISCOTTI VENEZIANI SELECTION TIN CAN VENETIAN BISCUITS SELECTION	250 g	MILUXBAR8X250	8011402873651	8	70	7	6 soggetti diversi. 6 different subjects.
MURRINE - I VENEZIANI MURRINE - ASSORTED VENETIAN PASTRIES	350 g	MI5X350MUR	8011402875259	6	108	9	
MURRINE - ESSI	350 g	ES5X350MUR	8011402875235	6	108	9	
MURRINE - BUSSOLAI	350 g	BU5X350MUR	8011402875242	6	108	9	
SCRIGNO PASTICCERIA ASSORTITA ASSORTED PASTRIES BOX	300 g	MI308S	8011402006011	9	108	9	4 soggetti diversi. 4 different subjects.
PONTE DI RIALTO PASTICCERIA ASSORTITA RIALTO BRIDGE ASSORTED PASTRIES	500 g	PONTERI500	8011402875570	7	70	7	
CASSETTE DI BURANO PASTICCERIA ASSORTITA BURANO HOUSES ASSORTED PASTRIES	150 g	MI150CASA	8011402873026	12	108	9	4 soggetti diversi. 4 different subjects.

DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO WEIGHT	CODICE CODE	EAN	PEZZI x CARTONE PCS x CARTON	CARTONI x BANCALE CARTONS x PALLET	STRATI BANCALE PALLET LAYERS	NOTE NOTES
----------------------------	----------------	----------------	-----	---------------------------------------	---	---------------------------------------	---------------



CONTINUATIVI - VASSOI / CONTINUOUS - TRAYS

VASSOIO BUSSOLAI IN MONOPORZIONE SINGLE-PORTIONS BUSSOLAI TRAY	1000g 40x25g	M02BU40	8011402800152	-	200	20	
VASSOIO ESSI IN MONOPORZIONE SINGLE-PORTIONS ESSI TRAY	1000g 40x25g	M02ES40	8011402872272	-	200	20	
VASSOIO BUSSOLAI RIPIENI ALL'ALBICOCCA IN MONOPORZIONE	1000g 40x25g	M02RA40	8011402855930	-	200	20	
VASSOIO BUSSOLAI RIPIENI ALLA CILIEGIA IN MONOPORZIONE	1000g 40x25g	M02RC40	8011402855923	-	200	20	
VASSOIO BUSSOLAI RIPIENI ALLA CREMA CACAO IN MONOPORZIONE	1000g 40x25g	M02RCC40	8011402855916	-	200	20	
VASSOIO BUSSOLAI SFUSI LOOSE BUSSOLAI TRAY	1000g	4080	8011402040800	-	200	20	
VASSOIO ESSI SFUSI LOOSE ESSI TRAY	1000g	4070	8011402040701	-	200	20	
VASSOIO ZALLETTI SFUSI LOOSE ZALLETTI TRAY	1000g	4010	8011402040107	-	200	20	
VASSOIO PASTICCERIA ASSORTITA SFUSA LOOSE ASSORTED PASTRIES TRAY	1000g	4090	8011402040909	-	200	20	
CHICCHI IN MONOPORZIONE SINGLE-PORTIONS CHICCHI TRAY	1100g 300x3,5g	CAFFE_M	8011402111081	-	200	20	



CONTINUATIVI - DOLCI / CONTINUOUS - SWEETS

DOLSE DE COLOMBINA COLOMBINA'S SWEET	300 g	DC312	8011402003003	12	108	9	
DOLSE DE CASANOVA CASANOVA'S SWEET	300 g	CA312	8011402003010	12	108	9	
PANFICO AL CIOCCOLATO FIGS AND CHOCOLATE SWEET	300 g	PC312	8011402004017	12	108	9	
PANFICO ALL'UVETTA FIGS AND RAISINS SWEET	300 g	PU312	8011402004000	12	108	9	

DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO WEIGHT	CODICE CODE	EAN	PEZZI x CARTONE PCS x CARTON	CARTONI x BANCALE CARTONS x PALLET	STRATI BANCALE PALLET LAYERS	NOTE NOTES
----------------------------	----------------	----------------	-----	---------------------------------------	---	---------------------------------------	---------------



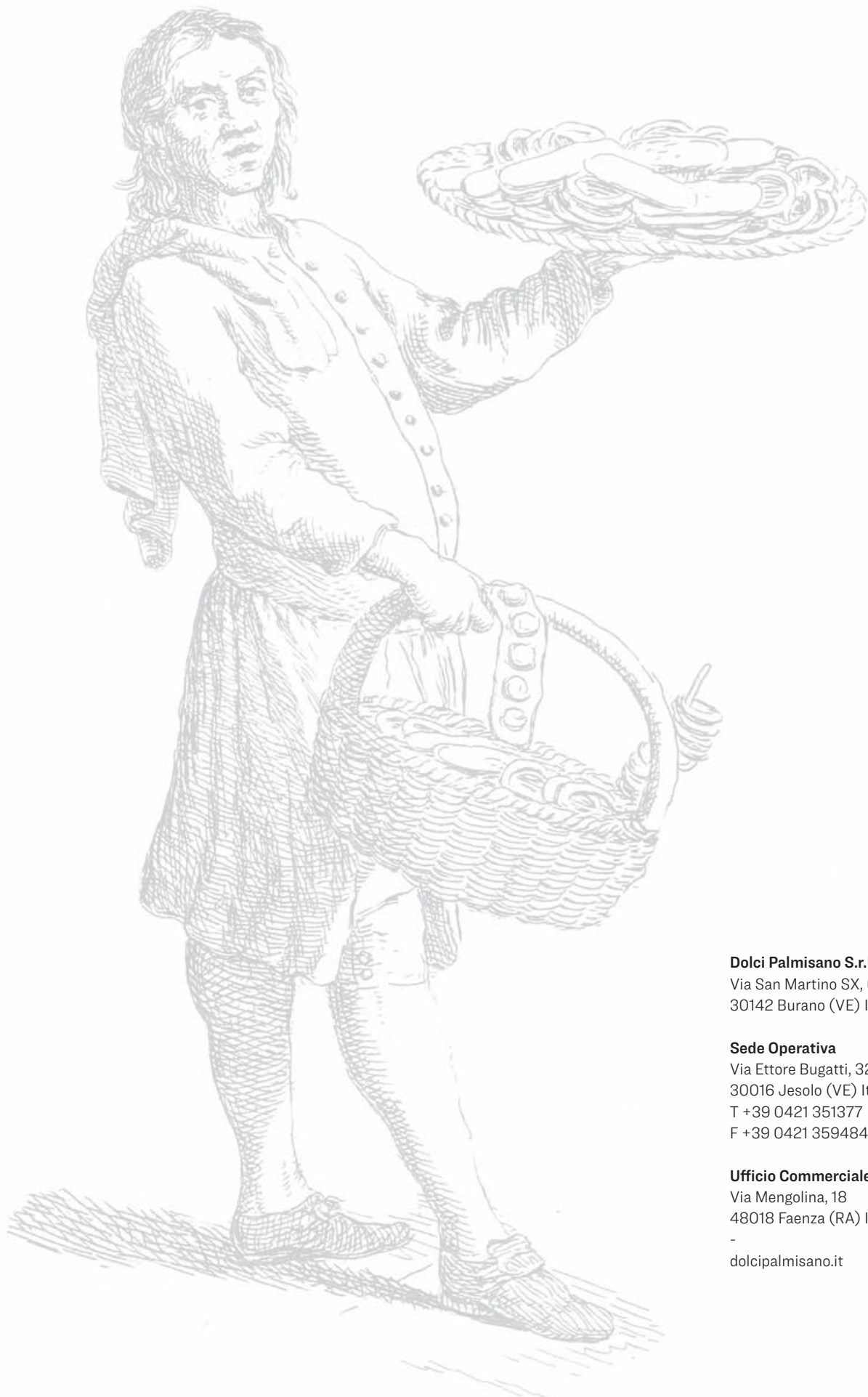
CONTINUATIVI - CIOCCOLATA / CONTINUOUS - CHOCOLATE

ROSONCINI DI CIOCCOLATO FONDENTE DARK CHOCOLATES	100 g	ROSCIOCF16	8011402877703	16	120	6	
ROSONCINI DI CIOCCOLATO AL LATTE MILK CHOCOLATES	100 g	ROSCIOCL16	8011402877710	16	120	6	6 soggetti diversi. 6 different subjects.



CONFEZIONI REGALO NATALIZIE / CHRISTMAS GIFT BOXES

GIFT BOX N°1 MISTO VENEZIANO ETICHETTA ORO - 250G ZALETTI ETICHETTA ORO - 250G PANFICO AL CIOCCOLATO - 300G VENETIAN MIX GOLD LABEL - 250G ZALETTI GOLD LABEL - 250G FIGS AND CHOCOLATE SWEET - 300G	800 g	GIFTNATALE1	8011402902719	4	40	8	
GIFT BOX N°2 ESSI ETICHETTA ORO - 250G ZALETTI ETICHETTA ORO - 250G MISTO VENEZIANO ETICHETTA ORO - 250G BURANELLI AL CIOCCOLATO ETICHETTA ORO - 250G ESSI GOLD LABEL - 250G ZALETTI GOLD LABEL - 250G ASSORTED VENETIAN PASTRIES GOLD LABEL - 250G CHOCOLATE BURANELLI GOLD LABEL - 250G	1000 g	GIFTNATALE2	8011402902726	4	40	8	



Dolci Palmisano S.r.l.
Via San Martino SX, 668
30142 Burano (VE) Italia

Sede Operativa
Via Ettore Bugatti, 32
30016 Jesolo (VE) Italia
T +39 0421 351377
F +39 0421 359484

Ufficio Commerciale
Via Mengolina, 18
48018 Faenza (RA) Italia
-
dolcipalmisano.it





FSC

STAMPATO SU CARTA
CERTIFICATA FSC
PRODOTTA CON
CELLULOSA PROVENIENTE
DA FORESTE GESTITE IN
MODO RESPONSABILE.