

CERI
ETO

STICCERI
VENETO
CCERI
NETO

PASTICCERI
IN VENETO

PASTICCERI
IN VENETO

PASTICCERI
IN VENETO

BORSARI[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902



2021
NATALE

DOLCI PER PASSIONE, CREAZIONI PER CONQUISTARE

Made in Italy

PANDORO
CLASSICO

Pandoro
Veneto

BORSARI[®]
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902



UNA CITTÀ, UN NOME, UNA STORIA

L'origine del prestigioso marchio Borsari si lega a Verona, patria del pandoro, splendida città adagiata sulle due rive dell'Adige.

All'imperatore romano Claudio, che donò alla città un periodo di serena prosperità, si fa risalire la costruzione della famosa porta Decumana, che offre un eccellente esempio di architettura scenografica Romana. La sua denominazione: Porta Borsari è però medievale e si riallaccia alla presenza dei gabellieri, che qui sostavano per riscuotere dazi sulle merci in transito.

Ebbene, pensando proprio ai "bursarii" dell'Alto Medio Evo, ci piace immaginare, in un giorno di fiera, accanto ai mercanti di professione, i frequentatori più abituali: erano gli abitanti del contado, con i loro carichi di grano, frutta e miele che mugnai, fornaciai, panettieri e dulciarii trasformavano in pani e frittelle. Fu sicuramente questo sogno medievale che spinse, nel lontano 1902, il mastro pasticcere Tiziano Golfetti ad aprire, dedicandolo alla Porta Borsari, il suo primo laboratorio artigianato.

Nacquero così i pandori, i panettoni e le colombe farciti di crema e coperti di cioccolato, al profumo di vaniglia che, mastro Golfetti, memore delle mitiche "bursae", inseriva in astucci dipinti.

Fedeli alla tradizione artigianale, che rese eccellente quei primi prodotti, i Muzzi, attuali proprietari dell'azienda Borsari, continuano a produrre mille specialità farcite, con la stessa cura dell'antica gloriosa pasticceria.

The origin of the prestigious brand "Borsari" takes us back to Verona, pandoro's birthplace, a superb town placed on the banks of the river Adige.

The building of the famous "Porta Decumana", one of the most important gates of the town, goes back to the prosperous reign of the Roman Emperor Claudius and gives us an impressive example of Roman's architecture.

Its current name "Porta Borsari" (Borsari gate) comes from the Latin expression "Bursarii" (Excise men) who collected duties in the Middle Ages from the people that crossed the gate to enter the town.

If we let our mind's eyes glance to a typical Medieval Faire day with Marketplace, we can easily imagine vendors, merchants, craft artisans, wandering visitors and peasants taking their burden of wheat, fruits and honey, that millers, bakers and confectioners converted into fine breads and sweet pancakes.

May be, in the faraway 1902, Master Confectioner Tiziano Golfetti was feeling this kind of ancient atmosphere, as he opened his first workshop, naming it after "Borsari" gate! From his industrious and able hands came out soft pandoro and delightful panettone, agreeable Easter colomba, Vanilla flavoured cakes with pleasant and delicate creamy filling and covered with fine chocolate. Furthermore, to make them even more attractive, he put his nice products into lovely painted boxes.

Time passed by, but the same care and attention of 100 years ago remain steady at the works of Borsari. The current owners, Family Muzzi, keep on pursuing the same goals, producing thousands of excellent cakes, faithful to the tradition that made Borsari great and successful.

Borsari brand speaks to its customers and estimated consumers of exceptional quality, granting them the excellence obtained through a non-stop pursuit of perfection.

A CITY, A NAME, A HISTORY



COLLEZIONE NATALE 2021



CUOR DI PANDORO®

LINEA RUSTICA - LINEA AMARENA - LINEA 72ORE



Nel mestiere del pasticcere ci sono mille sfaccettature e lo specializzarsi su alcuni dolci ha delle implicazioni nella natura e nell'**organizzazione** di tutto il lavoro di laboratorio. Solo così si matura un'esperienza e una capacità di selezionare e trattare gli ingredienti che non hanno confronto in quest'arte.

Curiamo il lievito madre da oltre 100 anni, seguiamo ogni singolo processo di lavorazione con attenzione maniacale con l'obiettivo di migliorare continuamente e garantire sempre l'eccellenza a tutti i nostri clienti.

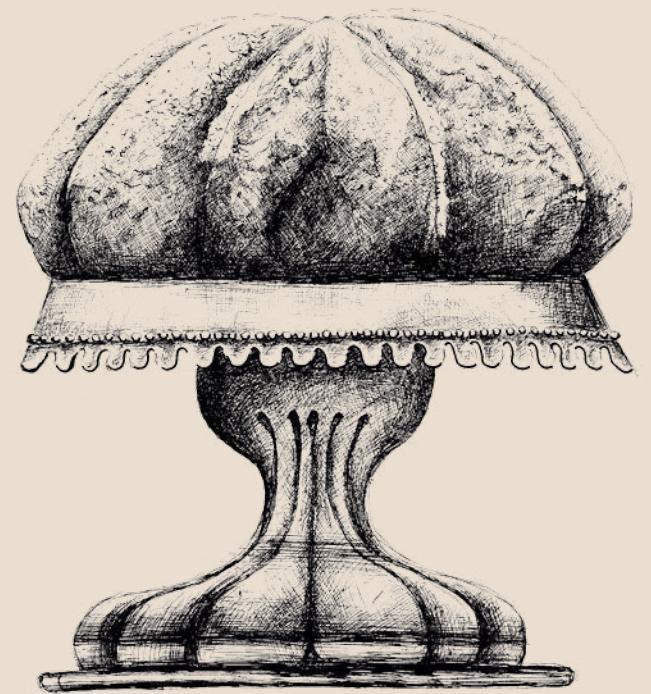
Dal 1902 abbiamo trattato tutto lo scibile della pasticceria lievitata, abbiamo servito ai nostri clienti quello che abbiamo sempre ritenuto il meglio della pasticceria e della tradizione dolciaria italiana. Abbiamo affinato le nostre competenze per mantenere in auge i dolci icona della nostra storia, quelli che ci uniscono da nord a sud nei momenti di convivialità e festa.

Nel 2001, ben 20 anni or sono, sulla scia di un naturale estro creativo e competitivo abbiamo inventato un nuovo dolce e tanta è stata la gioia per il risultato di anni di ricerca che l'unico nome che abbiamo ritenuto giusto ed opportuno donargli, vista la passione dedicata nel realizzarlo, non poteva che essere:

CUOR DI PANDORO®

Oggi che sulle tavole di 60 paesi nel mondo il Cuor di Pandoro® viene apprezzato alla stregua del Panettone, del Pandoro e della Colomba ci sentiamo appagati e anche nel dovere di ringraziare tutti i nostri clienti che anno dopo anno continuano a preferire la nostra delizia da quella classica a quelle specialità.

CUOR DI PANDORO® FORMA E DENOMINAZIONE REGISTRATE PROPRIETÀ ESCLUSIVA DI IDB srl - BORSARI - registrazione n. 1398366 n. 1261165 n. 1451210 n. 754851



There are a thousand facets to the pastry chef's profession and specializing in some sweets has implications for the nature and **organization** of all laboratory work. This is the only way to develop experience and an ability to select and process ingredients that have no comparison in this art.

We have been treating mother yeast for over 100 years, we follow every single manufacturing process with obsessive attention with the aim of continuously improving and always guaranteeing excellence to all our customers.

Since 1902 we have dealt with all the knowledge of leavened pastry, we have served our customers what we have always considered the best of Italian pastry and confectionery tradition. We have refined our skills to keep the sweet icons of our history in vogue, those that unite us from north to south in moments of conviviality and celebration.

In 2001, 20 years ago, in the wake of a natural creative and competitive flair we invented a new dessert and so much was the joy for the result of years of research that the only name we considered right and appropriate to give it, given the passion dedicated to making it could only be:

CUOR DI PANDORO®

Today, that on the tables of 60 countries around the world, the Cuor di Pandoro® is appreciated in the same way as Panettone, Pandoro and Colomba, we feel satisfied and also in the duty to thank all our customers who year after year continue to prefer our delight from the classic one to those specialties.

CUOR DI PANDORO® FORM AND NAME REGISTERED AS THE EXCLUSIVE PROPERTY OF IDB srl - BORSARI - registration no. 1398366 no. 1261165 no. 1451210 no. 754851





CUOR DI PANDORO® CLASSICO
TRADITIONAL "STAR SHAPED" PANDORO CAKE

Codice - Prod. code	1003.416
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781374164
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	24



CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED CUOR DI PANDORO®



CUOR DI PANDORO® CREMA GIANDUIA
"STAR SHAPED" PANDORO CAKE WITH HAZELNUT CREAM AND CHOCOLATE TOPPING

Codice - Prod. code	1003.097
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370975
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	24



CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED CUOR DI PANDORO®



**CUOR DI PANDORO® CREMA AL
"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"**
"STAR SHAPED" PANDORO CAKE "SICILIAN DOP
CERTIFIED PISTACHIO DI BRONTE"

Codice - Prod. code	1002.700
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781377004
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	24



CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED CUOR DI PANDORO®



CUOR DI PANDORO® CREMA MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO

"STAR SHAPED" PANDORO CAKE WITH MASCARPONE CREAM AND RED FRUITS

Codice - Prod. code	1003.417
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781374171
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	24



CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED CUOR DI PANDORO®



CUOR DI PANDORO® CON AMARENA FABBRI

CUOR DI PANDORO® WITH AMARENA FABBRI CHERRIES

Codice - Prod. code	1002.206
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781371613
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	24



CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED CUOR DI PANDORO®



72

ore di lievitazione con solo lievito naturale

...la durata del nostro processo produttivo, necessario alla creazione di dolci emozioni.
Dalla sapiente selezione delle materie prime, al confezionamento in pregiati incarti.

Semplice a dirsi ma decisamente impegnativo e complesso a farsi. In effetti si tratta di combinare i migliori ingredienti attraverso l'uso di buone impastatrici, gestirne la cottura e spettacolizzare la presentazione. E' proprio così che operatori capaci ed esperti gestiscono prevalentemente a livello manuale il ciclo di lavorazione dei nostri straordinari lievitati.

Si parte naturalmente dalle materie prime e dalla madre di lievito naturale certamente il più importante ingrediente del nostro universo. La particolare cura di cui necessita il lievito madre impone di alternare fasi di impasto con acqua e farina con altre di lievitazione, il tutto, gestendo sia la temperatura, che il comportamento acido basico dello stesso, determinato dalla fermentazione.

Ci vogliono spazi dedicati ed esperienza e noi...abbiamo quello che serve. Ogni giorno.

Si procede poi nelle vere e proprie fasi di impasto, 4 diverse tutte alternate da fasi di riposo, gestite da impastatrici a bracci tuffanti. L'impasto è una delle fasi più delicate ed importanti, richiede tempo e pazienza e soprattutto l'occhio esperto del pasticcere. Una corretta esecuzione produce un composto dalla straordinaria maglia glutinica quella caratteristica che reggerà la lievitazione e garantirà una alveolatura equamente e correttamente distribuita. Un equilibrio che non tutti riescono a raggiungere e di cui i nostri pasticceri sono particolarmente orgogliosi.

Dai piccoli "mignon" agli esuberanti "magnum". L'impasto opportunamente spezzato nella giusta grammatura, viene accolto all'interno di stampi e pirottini i quali sono poi condotti alla lievitazione, uno dei momenti più importanti. Non c'è presenza dell'uomo in questa fase solo il tempo contribuisce al migliore risultato.

Il calore dei forni a tunnel, gestito con diagrammi di cottura bilanciati consente sempre il migliore risultato. È però l'attento e costante occhio del fornaio che ne certifica la perfezione, specie nei grandi formati a cui sono dedicati gli speciali forni rotativi.

Ad una perfetta cottura deve sempre seguire un corretto raffreddamento che nel nostro caso è gestito con attezzature che ripongono il lievitato a testa in giù per almeno 4 ore. Raffreddamento naturale a bontà virale... così ci piace descrivere questa fase.

Farcitura, copertura, granellatura, glassatura, sono fasi da predisporre prima o dopo la cottura tanto caratterizzanti quanto rilevanti dal punto di vista dell'attenzione che vi si deve porre. Solo gli attenti occhi degli operatori sanno come dosare ed alternare ogni singolo ingrediente e non si scordi mai che questi non si materializzano sul prodotto ma vanno sapientemente gestiti.

Sono ancora l'eleganza dei materiali e le mani esperte delle nostre confezionatrici a gestire e rendere unici tutti i nostri prodotti nella convinzione che ad ognuno sia data la possibilità di scegliere il proprio dolce assecondando ogni possibile desiderio e gusto.

72 leavening hours only natural yeast

... The length of our production process, necessary for the creation of sweet emotions: from the skillful selection of raw materials, to the packaging in fine wraps.

It is simple to say but decidedly demanding and complex to do. It is a matter of combining the best ingredients and using good mixers, managing the cooking and rendering presentation more spectacular. This is how our capable and expert operators manage the processing cycle of our extraordinary baked products manually.

It starts naturally from the raw materials and the sourdough, which is certainly the most important ingredient in our world. The particular care that the sourdough needs requires alternating the flour and water mixing phases with further leavening phases, all of which must be performed while controlling both the temperature and the base-acid behavior resulting from fermentation.

This requires special spaces and experience and we have just what is needed: every day.

Next come the actual mixing phases, 4 different ones all alternating with rest phases, performed in kneading machines with dipping arms. Kneading is one of the most delicate and important phases, it requires time and patience and above all the expert eye of a pastry chef. Properly done it produces an extraordinary gluten-rich dough that will bear up well under the leavening process and yield equally and correctly distributed air pockets. Not everyone can achieve this balance and our pastry chefs are particularly proud to be able to do so.

From small "mignon pastries" to exuberant "magnum cakes". The dough, after being suitably divided into the right weight, is placed inside molds and baking cups and allowed to rise: one of the most important moments. No human operator is present in this phase, only time contributes to the best result.

The heat of the tunnel ovens operating according to balanced cooking schematics always yields the best result, yet it is the experienced and watchful eye of the baker who ensures perfection, especially for the large formats baked in the special rotary ovens.

Perfect baking must always be followed by proper cooling, which, in our case is performed by special machines that turn the baked goods upside down for at least 4 hours. We like to describe this phase as natural cooling with inherent goodness.

The stuffing, covering, granulation, and glazing phases take place either before or after baking, and require a great deal of attention be paid to render the product features perfectly. Only the attentive eyes of the operators know just how much of each single ingredient is needed and that these must be expertly dosed and worked into the product.

The elegance of the materials used and the expert hands of our packaging machines still make all of our products unique in order to give everyone the opportunity to choose their own dessert and satisfy every possible desire and taste.



CUOR DI PANDORO® CLASSICO
TRADITIONAL "STAR SHAPED" PANDORO CAKE

Codice - Prod. code	1003.412
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781374126
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	2
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	12



CUOR DI PANDORO® IN ASTUCCIO
BOXED CUOR DI PANDORO®



CUOR DI PANDORO® CREMA GIANDUIA
"STAR SHAPED" PANDORO CAKE WITH HAZELNUT CREAM AND TOPPING

Codice - Prod. code	1003.019
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370197
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	2
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	12



CUOR DI PANDORO® IN ASTUCCIO
BOXED CUOR DI PANDORO®

ANATRA ALL'ARANCIA®







ANATRA ALL'ARANCIA®
DOLCE ORIGINALE DECORATO CON CIOCCHOLATO
E GRANELLA DI ZUCCHERO, RIPENO DI CREMA
PASTICCERA ALL'ARANCIA

CAKE WITH ORANGE CREAM, DECORATED WITH
 MILK CHOCOLATE AND SUGAR GRAINS

Codice - Prod. code	1003.340
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781375093
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	24



ANATRA ALL'ARANCIA®
 IN ASTUCCIO
 IN BOXED



ANATRA DARK

DOLCE ORIGINALE DECORATO CON FAVE DI CACAO
E CIOCCOLATO FONDENTE CON FARCITURA
AL CIOCCOLATO FONDENTE

SPECIALTY CAKE DECORATED WITH COCOA BEANS AND DARK CHOCOLATE WITH DARK CHOCOLATE FILLING



ANATRA DARK
IN ASTUCCIO
IN BOXED

Codice - Prod. code	1002.691
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376915
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	24



ANATRA ALL'ARANCIA®
DOLCE ORIGINALE DECORATO CON CIOCCOLATO
E GRANELLA DI ZUCCHERO, RIPIENO DI CREMA
PASTICCERA ALL'ARANCIA
CAKE WITH ORANGE CREAM, DECORATED WITH
MILK CHOCOLATE AND SUGAR GRAINS

Codice - Prod. code	1003.127
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781371279
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	24



ANATRA ALL'ARANCIA®
IN ASTUCCIO PVC
WINDOW BOX



ANATRA ALL'ARANCIA®
DOLCE ORIGINALE DECORATO CON CIOCCOLATO
E GRANELLA DI ZUCCHERO, RIPIENO DI CREMA
PASTICCERA ALL'ARANCIA
 CAKE WITH ORANGE CREAM, DECORATED WITH
 MILK CHOCOLATE AND SUGAR GRAINS

Codice - Prod. code	1002.692
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376922
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	2
Strati - # layers	10
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20

NOVITÀ
new



ANATRA ALL'ARANCIA®
 IN SHOPPER



ALBERO DI NATALE®







ALBERO DI NATALE®
RICOPERTO CON CIOCCOLATO FONDENTE DECORATO CON
GRANELLA DI ZUCCHERO E RIPIENO DI CREMA AL GIANDUIA
CHRISTMAS TREE CAKE WITH HAZELNUT CREAM

Codice - Prod. code	1003.353
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781375437
Peso - Net Weight	800g
Pezzi Vendita - # units in outer	9
Cartoni x Strato - # cartons/layer	3
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	18



ALBERO DI NATALE®
IN ASTUCCIO
BOXED



MAESTRI PASTICCERI®

MIGNON FLOWPACK E ASTUCCIO - PANETTONE E PANDORO BUSTA - PANETTONE ASTUCCIO





MIGNON
FLOW PACK SATINATO
IN ESPOSITORE

MIGNON
IN SATIN FLOW PACK
IN DISPLAY BOX



PANDORINO CLASSICO
TRADITIONAL MINI PANDORO CAKE

Codice - Prod. code	1004.858
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781377356
Peso - Net Weight	80g
Pezzi Vendita - # units in outer	30
Cartoni x Strato - # cartons/layer	8
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	64

PANETTONCINO CLASSICO
TRADITIONAL MINI PANETTONE CAKE

Codice - Prod. code	1004.856
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781371767
Peso - Net Weight	100g
Pezzi Vendita - # units in outer	30
Cartoni x Strato - # cartons/layer	8
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	64

PANETTONCINO GOCCE DI CIOCCOLATO
MINI PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS

Codice - Prod. code	1004.855
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781371774
Peso - Net Weight	100g
Pezzi Vendita - # units in outer	30
Cartoni x Strato - # cartons/layer	8
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	64

MIGNON
FLOW PACK SATINATO
IN ESPOSITORE MIX

MIGNON
IN SATIN FLOW PACK
MIX IN DISPLAY BOX



PANDORINO CLASSICO
TRADITIONAL MINI PANDORO CAKE
PANETTONCINO CLASSICO
TRADITIONAL MINI PANETTONE CAKE
PANETTONCINO GOCCE DI CIOCCOLATO
MINI PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS

Codice - Prod. code	1004.443
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781377356/
	8003781371767/ 8003781371774
Peso - Net Weight	80g/100g/100g
Pezzi Vendita - # units in outer	90
Cartoni x Strato - # cartons/layer	8
Strati - # layers	2
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	16



PANETTONCINO CON CREMA AL CIOCCOLATO
MINI PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CREAM

Codice - Prod. code	1003.050
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370500
Peso - Net Weight	100g
Pezzi Vendita - # units in outer	30
Cartoni x Strato - # cartons/layer	8
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	64

PANETTONCINO CON CREMA LATTE
MINI PANETTONE CAKE WITH MILK CREAM

Codice - Prod. code	1003.075
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370753
Peso - Net Weight	100g
Pezzi Vendita - # units in outer	30
Cartoni x Strato - # cartons/layer	8
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	64

PANETTONCINO AMARENA
MINI PANETTONE CAKE WITH AMARENA CHERRIES

Codice - Prod. code	1003.301
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781373013
Peso - Net Weight	100g
Pezzi Vendita - # units in outer	30
Cartoni x Strato - # cartons/layer	8
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	64

PANETTONCINO CON CREMA LATTE
MINI PANETTONE CAKE WITH MILK CREAM
PANETTONCINO CON CREMA AL CIOCCOLATO
MINI PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CREAM
PANETTONCINO AMARENA
MINI PANETTONE CAKE WITH AMARENA CHERRIES

Codice - Prod. code	1004.889
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370753/
	8003781370500/ 8003781373013
Peso - Net Weight	100g/100g/100g
Pezzi Vendita - # units in outer	90
Cartoni x Strato - # cartons/layer	8
Strati - # layers	2
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	16





PANDORINO CLASSICO
TRADITIONAL MINI PANDORO CAKE

Codice - Prod. code	1004.938
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781372092
Peso - Net Weight	80g
Pezzi Vendita - # units in outer	24
Cartoni x Strato - # cartons/layer	8
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	64

PANETTONCINO CLASSICO
TRADITIONAL MINI PANETTONE CAKE

Codice - Prod. code	1004.945
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370258
Peso - Net Weight	100g
Pezzi Vendita - # units in outer	24
Cartoni x Strato - # cartons/layer	8
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	64



MIGNON IN ASTUCCIO IN ESPOSITORE
BOXED MINI PANETTONE - MINI PANDORO
IN DISPLAYBOX



NOVITÀ
new

PANDORINO LIMONCELLO
MINI PANDORO CAKE WITH LEMON CREAM

Codice - Prod. code	1004.671
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376717
Peso - Net Weight	100g
Pezzi Vendita - # units in outer	24
Cartoni x Strato - # cartons/layer	8
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	64



PANETTONCINO CON GOCCE DI CIOCCOLATO
MINI PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS

Codice - Prod. code	1004.854
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781377776
Peso - Net Weight	100g
Pezzi Vendita - # units in outer	24
Cartoni x Strato - # cartons/layer	8
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	64

NOVITÀ
new

PANDORINO LIMONCELLO
MINI PANDORO CAKE WITH LEMON CREAM
PANETTONCINO CLASSICO
TRADITIONAL MINI PANETTONE CAKE



PANETTONCINO CON GOCCE DI CIOCCOLATO
MINI PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS

Codice - Prod. code	1004.781
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376717/ 8003781370258/ 8003781377776
Peso - Net Weight	100g/100g/100g
Pezzi Vendita - # units in outer	72
Cartoni x Strato - # cartons/layer	6
Strati - # layers	2
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	12

MIGNON IN ASTUCCIO IN ESPOSITORE MISTO
BOXED MINI PANETTONE - MINI PANDORO
MIX IN DISPLAYBOX



**PANETTONCINO CLASSICO
PANETTONCINO GOCCE DI CIOCCOLATO
PANETTONCINO PERE E CIOCCOLATO
PANDORINO CLASSICO**

SET OF 4 MINI PANETTONE
MINI PANETTONE CAKE - MINI PANETTONE CAKE WITH
CHOCOLATE CHIPS - MINI PANETTONE CAKE WITH PEARS AND
CHOCOLATE CHIPS - MINI PANDORO CAKE

Codice - Prod. code	1003.994
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781379947
Peso - Net Weight	380g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	6
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	36



MIGNON IN ASTUCCIO
BOXED MINI PANETTONE - MINI PANDORO



**PANETTONE CON GOCCE DI
CIOCCOLATO AL CAFFÈ E CREMA
TIRAMISÙ**

PANETTONE CAKE WITH COFFEE CHOCOLATE DROPS AND
TIRAMISU CREAM - LOW BAKE



Codice - Prod. code	1002.696
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376960
Peso - Net Weight	500g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	32

Codice - Prod. code	1002.695
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376953
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	2
Strati - # layers	7
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	14



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE



PANETTONE CREMA AMARENA, GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE

PANETTONE CAKE WITH AMARENA CHERRIES CREAM,
DARK CHOCOLATE CHIPS, TOPPED WITH DARK
CHOCOLATE - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1002.043
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370388
Peso - Net Weight	500g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	32

Codice - Prod. code	1002.693
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376939
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	2
Strati - # layers	7
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	14



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE





PANETTONE CREMA LIMONCELLO

PANETTONE CAKE WITH LIMONCELLO CREAM - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1002.042
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370425
Peso - Net Weight	500g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	32

Codice - Prod. code	1002.694
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376946
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	2
Strati - # layers	7
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	14



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE



PANETTONE CLASSICO
TRADITIONAL PANETTONE CAKE - TALL BAKE

Codice - Prod. code	1003.014
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370142
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	8
Cartoni x Strato - # cartons/layer	3
Strati - # layers	10
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	30

Codice - Prod. code	1003.041
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370418
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	32



IL PANETTONE IN BUSTA
PANETTONE IN BAG



PANDORO CLASSICO
TRADITIONAL PANDORO CAKE - TALL BAKE

Codice - Prod. code	1003.015
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370159
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20

Codice - Prod. code	1003.040
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370401
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20



IL PANDORO IN BUSTA
PANDORO IN BAG



I PANDORI LINEA RUSTICA

Le origini del pandoro non sono ben certe. C'è chi le fa risalire all'Austria dell'Impero Asburgico; sarebbero stati, infatti, i pasticciatori della Casa Reale di Vienna a preparare "l'antenato" del pandoro, rifacendosi al "pane di Vienna", una variante della pasta brioche francese.

Altri sostengono, invece, che sia originario della Repubblica Veneta del Rinascimento, quando le ricche famiglie patrizie consumavano un dolce chiamato "pan de oro" interamente ricoperto di sottili foglie di oro zecchino. Le ascendenze più certe sembrano, comunque, quelle che lo riconducono al "nadalín", un dolce a forma di stella, che per tradizione alla fine dell'Ottocento le famiglie

veronesi preparavano a Natale.

È molto probabile che nell'ideazione di questo dolce abbiano partecipato anche i pasticciatori austriaci che, a quei tempi, erano impiegati nelle pasticcerie più rinomate del centro storico di Verona.



PANDORO CLASSICO
TRADITIONAL PANDORO CAKE

Codice - Prod. code	1003.316
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781373167
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20

Codice - Prod. code	1003.485
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781374850
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20



PANDORO INCARTATO
HAND WRAPPED PANDORO



**PANDORO
CREMA LIMONCELLO**
PANDORO CAKE WITH
LIMONCELLO CREAM

Codice - Prod. code	1004.926
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781379268
Peso - Net Weight	850g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20



PANDORO INCARTATO
HAND WRAPPED PANDORO



PANDORO GOCCE DI CIOCCOLATO
PANDORO CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS

Codice - Prod. code	1004.646
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376465
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20



PANDORO INCARTATO
HAND WRAPPED PANDORO



PANDORO CON CREMA TIRAMISÙ E GOCCE DI CIOCCOLATO AL CAFFÈ
PANDORO CAKE WITH TIRAMISÙ CREAM AND COFFEE FLAVOURED CHIPS

Codice - Prod. code	1002.613
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376137
Peso - Net Weight	850g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20

NOVITÀ
new



PANDORO INCARTATO
HAND WRAPPED PANDORO



PANDORO CLASSICO

TRADITIONAL PANDORO CAKE

Codice - Prod. code	1003.589
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781375451
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20

Codice - Prod. code	1004.650
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376502
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20



IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO



PANDORO CREMA LIMONCELLO
PANDORO CAKE WITH LIMONCELLO CREAM

Codice - Prod. code	1004.652
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376526
Peso - Net Weight	850g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20



IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO



**PANDORO CON CREMA TIRAMISÙ
E GOCCE DI CIOCCOLATO AL CAFFÈ**

PANDORO CAKE WITH TIRAMISÙ CREAM
AND COFFEE FLAVOURED CHIPS

Codice - Prod. code	1004.653
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376533
Peso - Net Weight	850g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20



IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO

PANDORO GOCCE DI CIOCCOLATO
PANDORO CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS

Codice - Prod. code	1004.651
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376519
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20



IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO



PANDORO CLASSICO
TRADITIONAL PANDORO CAKE

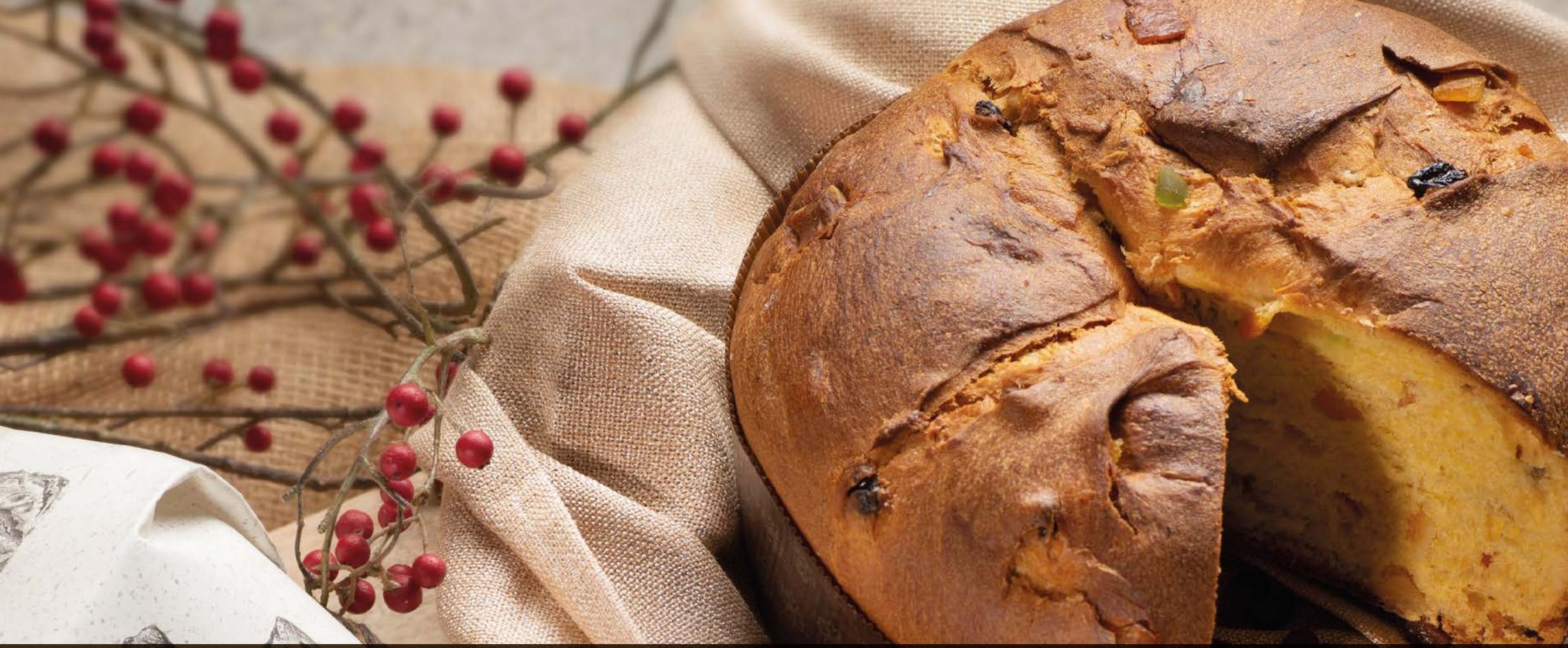
Codice - Prod. code	1003.798
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781377981
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	5
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20

NOVITÀ
new



PANDORO IN SHOPPER





PANETTONI

LINEA RUSTICA - LINEA 72ORE - LINEA AMARENA - LINEA LE LATTE - LINEA I GRANDI FORMATI





PANETTONE CLASSICO
TRADITIONAL PANETTONE CAKE - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1003.171
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781371712
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	30



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



**PANETTONE GRAN CIOCCOLATO®
CON PEZZI DI CIOCCOLATO, RICOPERTO CON
CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI
NOCCIOLE**

PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS, ICING AND HAZELNUTS GRAINS - LOW BAKE

Codice - Prod. code 1003.344

Cod. EAN - Prod. barcode 8003781373440

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

Cartoni x Strato - # cartons/layer 5

Strati - # layers 6

Cartoni x Pallet - # cartons/pallet 30



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 70%

PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS 70% DARK - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1002.265
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781372658
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	30

NOVITÀ
new



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



PANETTONE FRUTTI DI BOSCO FARCI CON CREMA MASCARPONE

PANETTONE CAKE WITH MASCARPONE CREAM
AND RED FRUITS -
LOW BAKE

Codice - Prod. code 1003.524

Cod. EAN - Prod. barcode 8003781375246

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

Cartoni x Strato - # cartons/layer 5

Strati - # layers 6

Cartoni x Pallet - # cartons/pallet 30



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



PANETTONE GLASSATO CON MANDORLE
PANETTONE CAKE WITH ALMOND ICING -
LOW BAKE

Codice - Prod. code	1003.326
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781375123
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	30



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



PANETTONE CREMA LIMONCELLO
PANETTONE CAKE WITH LIMONCELLO CREAM -
LOW BAKE

Codice - Prod. code	1003.043
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370432
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	30



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



PANETTONE CON CREMA AI MARRONS GLACÉS E PEZZI DI MARRONS GLACÉS

PANETTONE WITH CANDIED CHESTNUT CUBES, FILLED WITH CHESTNUTS CREAM - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1002.202
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781371170
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	7
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	35



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



**PANETTONE PERE E CIOCCOLATO
CON CUBETTI DI PERA SEMICANDITA E GOCCE
DI CIOCCOLATO**

PEARS AND CHOCOLATE PANETTONE CAKE - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1003.170
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781371705
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	30



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



**PANETTONE AL PISTACCHIO
FARCITO CON CREMA
"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"**

PANETTONE FILLED WITH "SICILIAN DOP
CERTIFIED PISTACHIO DI BRONTE" -
LOW BAKE

Codice - Prod. code	1003.350
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781377271
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	30



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



PANETTONE TUTTA UVETTA
PANETTONE CAKE WITHOUT CANDIED FRUITS -
LOW BAKE

Codice - Prod. code	1003.085
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370852
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	30



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE

NOVITÀ
new

**PANETTONE CLASSICO
- BASSO**

TRADITIONAL PANETTONE CAKE -
LOW BAKE

Codice - Prod. code	1003.986
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781379862
Peso - Net Weight	500g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	32

**PANETTONE PERE E
CIOCCOLATO - BASSO**

PEARS AND CHOCOLATE
PANETTONE CAKE - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1002.035
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370111
Peso - Net Weight	500g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	32

**PANETTONE CREMA
LIMONCELLO - BASSO**

PANETTONE CAKE WITH
LIMONCELLO CREAM - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1002.034
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370043
Peso - Net Weight	500g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	32

**PANETTONE CREMA
AMARENA E GOCCE DI
CIOCCOLATO - BASSO**

BLACK CHERRY AND CHOCOLATE
CHIPS PANETTONE CAKE - LOW
BAKE

Codice - Prod. code	1002.690
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376908
Peso - Net Weight	500g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	8
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	32









PANETTONE CLASSICO
TRADITIONAL PANETTONE CAKE - TALL BAKE

Codice - Prod. code	1003.227
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781372245
Peso - Net Weight	500g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	5
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	30

Codice - Prod. code	1003.966
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781379664
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	5
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20

Codice - Prod. code	1003.585
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781375314
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	4
Strati - # layers	5
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	20



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE



PANETTONE CLASSICO
TRADITIONAL PANETTONE CAKE - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1002.203
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781371491
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	9
Cartoni x Strato - # cartons/layer	3
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	12



IL PANETTONE IN SHOPPER



**PANETTONE PERE E CIOCCOLATO
CON CUBETTI DI PERA SEMICANDITA E
GOCCE DI CIOCCOLATO**
PEARS AND CHOCOLATE PANETTONE CAKE - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1002.204
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781371514
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	9
Cartoni x Strato - # cartons/layer	3
Strati - # layers	4
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	12



IL PANETTONE IN SHOPPER



PANETTONE CLASSICO
TRADITIONAL CLASSIC PANETTONE CAKE
LOW BAKE

Codice - Prod. code	1003.459
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781374591
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	2
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	12



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE



PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 70%

PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS 70% DARK - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1004.198
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781371996
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	2
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	12



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE



**PANETTONE AL PISTACCHIO
FARCITO CON CREMA
"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"**

PANETTONE FILLED WITH "SICILIAN DOP
CERTIFIED PISTACCHIO DI BRONTE" -
LOW BAKE

Codice - Prod. code	1003.162
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781371620
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	2
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	12



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE



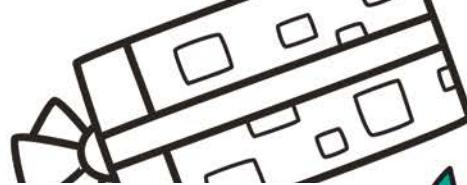
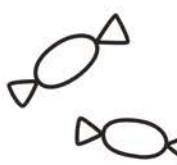
PANETTONE CON AMARENA FABBRI
PANETTONE WITH AMARENA FABBRI CHERRIES - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1003.508
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781375086
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	12
Cartoni x Strato - # cartons/layer	2
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	12



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE





GIOTTO
DECOR MATERIALS

X **BORSARI**[®]
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

DIVERTITI A COLORARE LA TUA LATTA

COLORA LA TUA VERSIONE, FOTOGRAFALA E TAGGALA CON #LAMIALATTABORSARI

Natale, gioco e giovinezza in un turbinio di sensazioni.

La vita che accede al suo corso lo fa con la purezza dell'anima e la forza della fantasia.

Che gioia poter donare dolcezza e colori.

Così è la vita. Fatta di emozioni e di esperienze.

Questa Latta con Panettone Classico, espressione della tradizione dolciaria di tutti gli italiani è il frutto di una collaborazione tra **BORSARI** e **GIOTTO**.

All'interno prevede una confezione di pennarelli, non alimentari, con i quali si potranno colorare, a piacere i disegni lasciati volutamente bianchi.

Che a colorare sia un adulto o un bambino ci piace pensare che la vita è bella se vissuta dolcemente e a colori.

Quale regalo migliore possiamo pensare in un momento di festa?

HAVE FUN IN COLOURING YOUR TIN

Colour it at your pleasure, photograph it and tag it with: #LAMIALATTABORSARI

A festive “matchmaking” between Borsari and GIOTTO gives birth to this new tin, containing a classic panettone, one of the most popular cakes of Italian Christmas tradition.

The pack of FILA markers you find inside (not edible), will be your amazing tools to color in the “Black and White” shapes outlined on the tin’s surface.

No matter if the painter is a child or a grown-up: we love to think that a sweet and colourful life is definitely a better life!!
What better gift can we think of to highlight our Christmas time?



**PANETTONE CLASSICO - BASSO
"LATTA DA COLORARE"**

TRADITIONAL CLASSIC PANETTONE CAKE - LOW BAKE
"MERRY CHRISTMAS"

Codice - Prod. code	1003.682
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781376823
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6
Cartoni x Strato - # cartons/layer	2
Strati - # layers	11
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	22



ALL'INTERNO DELLA CONFEZIONE TROVERAI
UN SET DI PENNARELLI GIOTTO PER COLORARE
LA TUA LATTA, QUINDI FOTOGRAFALA E TAGGALA
#LAMILATTABORSARI

INSIDE THE PACKAGE YOU WILL FIND
A SET OF GIOTTO'S MARKERS TO COLOR YOURS
TIN BOX, THEN PHOTOGRAPH IT AND TAG IT WITH
#LAMILATTABORSARI

IL PANETTONE IN LATTA
PANETTONE IN TIN BOX



**PANETTONE CLASSICO - BASSO
"MERRY CHRISTMAS"**

TRADITIONAL CLASSIC PANETTONE CAKE - LOW BAKE
"MERRY CHRISTMAS"

Codice - Prod. code 1004.656

Cod. EAN - Prod. barcode 8003781376564

Peso - Net Weight 100g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

Cartoni x Strato - # cartons/layer 12

Strati - # layers 10

Cartoni x Pallet - # cartons/pallet 120

Codice - Prod. code 1003.195

Cod. EAN - Prod. barcode 8003781371958

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

Cartoni x Strato - # cartons/layer 2

Strati - # layers 11

Cartoni x Pallet - # cartons/pallet 22



IL PANETTONE IN LATTA
PANETTONE IN TIN BOX





PANETTONE CLASSICO
TRADITIONAL PANETTONE CAKE - LOW BAKE

Codice - Prod. code	1003.028
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370289
Peso - Net Weight	3kg
Pezzi Vendita - # units in outer	1
Cartoni x Strato - # cartons/layer	6
Strati - # layers	6
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	36

Codice - Prod. code	1002.036
Cod. EAN - Prod. barcode	8003781370128
Peso - Net Weight	5kg
Pezzi Vendita - # units in outer	1
Cartoni x Strato - # cartons/layer	6
Strati - # layers	5
Cartoni x Pallet - # cartons/pallet	30



IL PANETTONE IN SCATOLA ROYAL GIFT
ROYAL GIFT BOX PANETTONE

CUORE DI PANDORO®



ANATRA ALL'ARANCIA®



MAESTRI PASTICCERI®



PANDORI



PANETTONI



GRANDI FORMATI



BORSARI[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

IDB S.r.l
Industria Dolciaria Borsari

Via Cà Mignola Nuova, 1577/A
45021 Badia Polesine (RO) Italy
Telefono +39 0425 596 211
Fax +39 0425 52 283

WWW.BORSARIVERONA.IT

Azienda Certificata - Certified Company



Food Safety
CERTIFIED

Badia Polesine -Ro-
BRC SITE CODE 9414317



Torino
IFS COID 31909

Le immagini delle confezioni riportate, possono subire delle modifiche grafiche anche dopo la stampa e distribuzione del catalogo.

The pictures reproduced in the present catalogue might be changed even after the brochure's printing and distribution.



PASTICCERI PAST
IN VENETO IN VE

PASTICCERI P
IN VENETO I

PASTICCERI PAST
IN VENETO IN W

PAST
IN VENE

PASTICCI

PASTICCERI
IN VENETO

PASTICCCE
IN VENET
PASTICCERI
IN VENETO