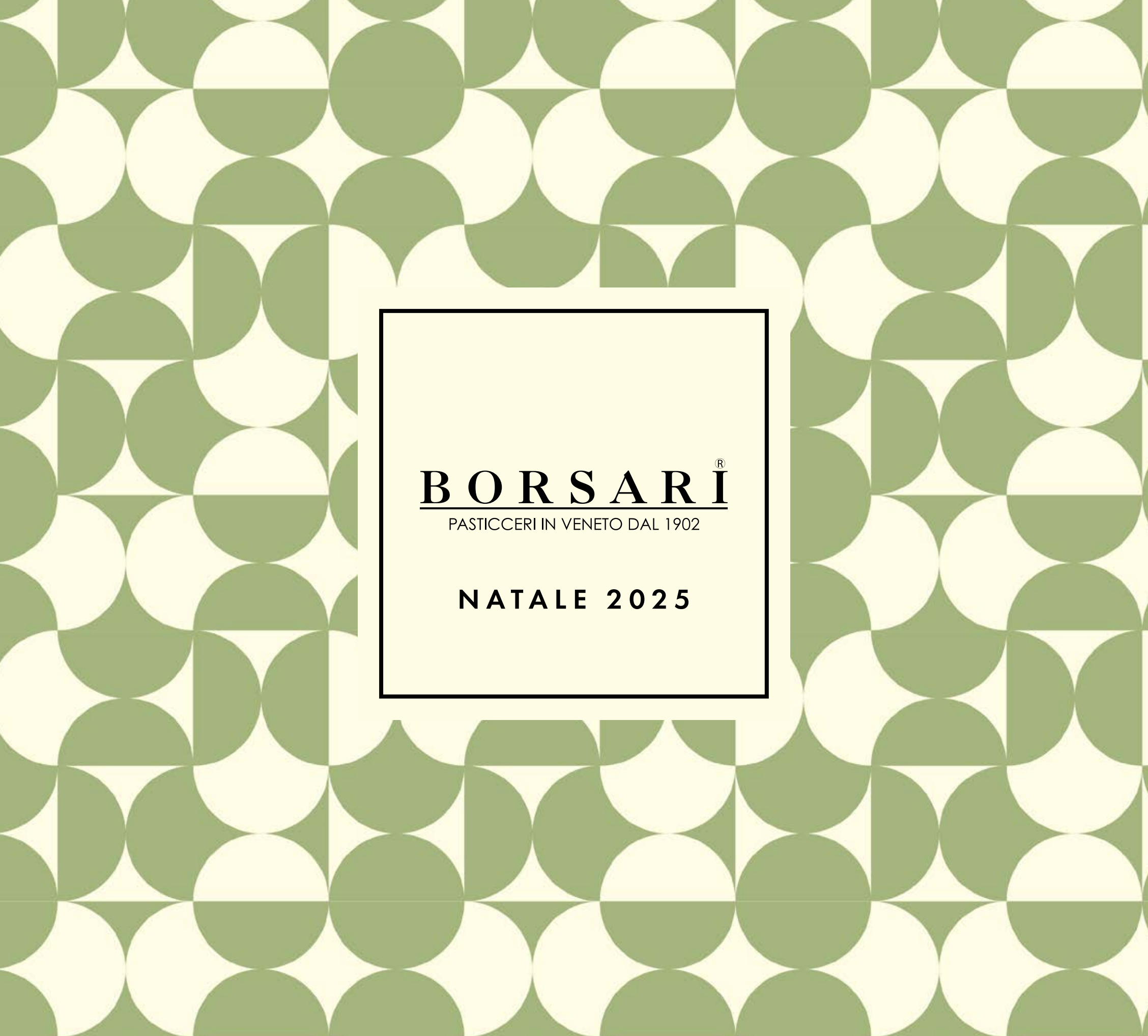
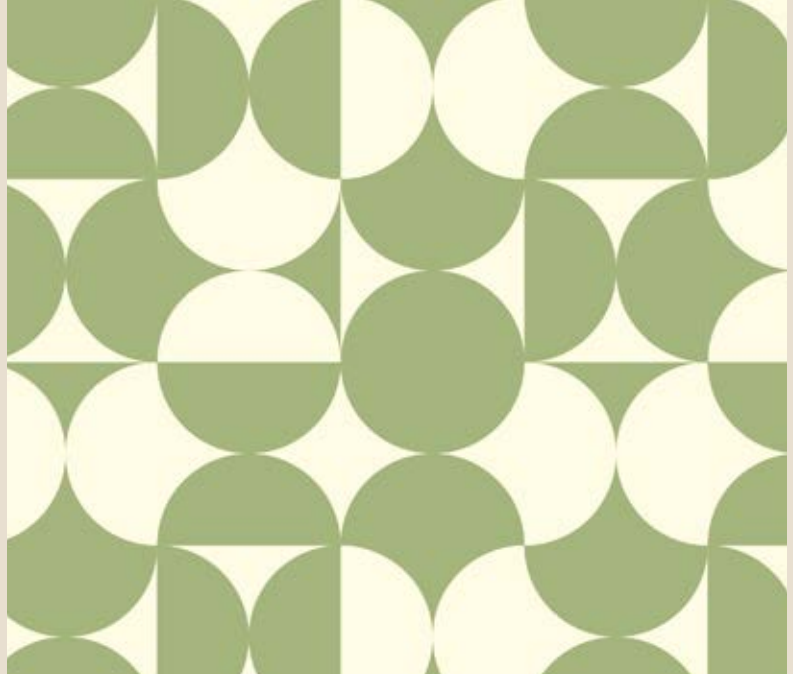




BORSARI[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

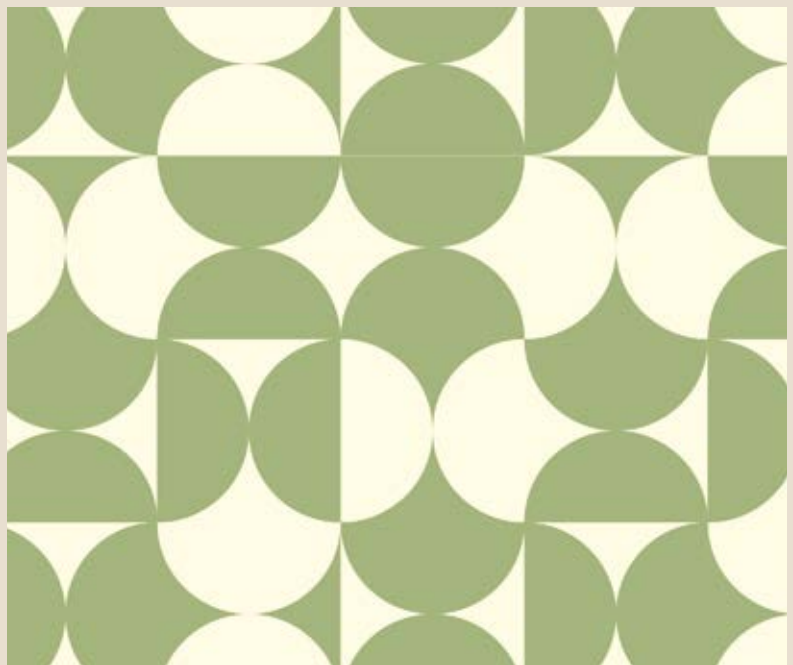
NATALE 2025



BORSARI[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

NATALE 2025



BORSARI[®]

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 Medioevo, 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 dolciari trasformavano in pani e frittelle.

Fu sicuramente questo sogno medievale che spinse, nel lontano 1902, il mastro pasticciere Tiziano Golfetti ad aprire, dedicandolo alla Porta Borsari, il suo primo laboratorio artigiano.

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, la famiglia 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 Borsari brand goes back to Verona, the home of "pandoro," one of the typical Italian Christmas cakes. Verona is a wonderful city lying on both banks of the Adige River where the Roman Emperor Claudius, during a period of serene prosperity, had the famous gate "Porta Decumana" built, a superb example of Roman scenic architecture.

This gate is commonly known as "Porta Borsari." The name goes back to the early Middle Ages and refers to the presence of "Bursarii," men who stopped there to collect duties on goods in transit. Let us now imagine the merchants together with all the other main personalities we could have encountered on a fair day in those times, such as the wandering inhabitants of the countryside with their loads of wheat, fruit, and honey that millers, bakers and "dulciarii" turned into bread and pancakes.

It was undoubtedly this medieval dream along with a sense of ancient atmosphere that encouraged Master confectioner Tiziano Golfetti to open his first artisan workshop back in 1902, naming it after Porta Borsari. From his skilful hands new products were born such as soft pandoro, delightful panettone and delicious Easter colomba cake. These ones were then filled with vanilla cream and covered in fine chocolate.

Master Golfetti, mindful of the mythical "bursae", placed pandoro, panettone and colomba cakes in painted cases to make them even more attractive.

Time passed by, but the same care and attention of one hundred years ago remain steady at the Borsari workshops. The current owner, the Muzzi family, keeps on pursuing the same goals, producing thousands of excellent products, being faithful to the artisan tradition that once made Borsari great and successful. Borsari brand speaks to its estimated consumers about exceptional quality, granting the excellence obtained through a non-stop search for perfection.

A CITY, A NAME, A HISTORY



Collezione Natale 2025

LE SPECIALITÀ | I RUSTICI | MERRY CHRISTMAS | MAESTRI PASTICCERI | 72 ORE | VERDE BORSARI® | TRAME D'INVERNO





LE SPECIALITÀ

ANATRA ALL'ARANCIA® - ALBERO DI NATALE®

**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 - SKU 1003.340

Cod. EAN - unit ean code 8003781375093

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375093

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**ANATRA ALL'ARANCIA® IN
ASTUCCIO - BOXED**



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 - SKU 1003.127

Cod. EAN - unit ean code 8003781371279

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371279

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

ANATRA ALL'ARANCIA® IN ASTUCCIO
TRASPARENTE - IN WINDOW BOX



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

Codice - SKU 1003.353

Cod. EAN - unit ean code 8003781375437

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375437

Peso - Net Weight 800g

Pezzi Vendita - # units in outer 9

ALBERO DI NATALE®
IN ASTUCCIO - BOXED









I RUSTICI

CUOR DI PANDORO® - PANDORI - PANETTONI

Nel mestiere del pasticciare 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®
L'originale dal 1990

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

The profession of the pastry chef has different peculiar nuances related to the willingness to specialise in bakery products. This has a whole series of implications on the essence and **organisation** of work itself in the workshop. Through specialisation and attention, it is possible to select the best ingredients.

We have been treating mother yeast for over one hundred years, we follow every single phase with great care aiming at constantly improving and guaranteeing excellence to all our customers.

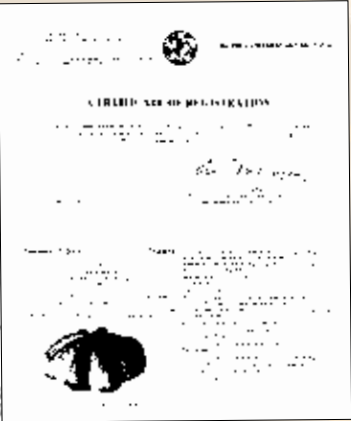
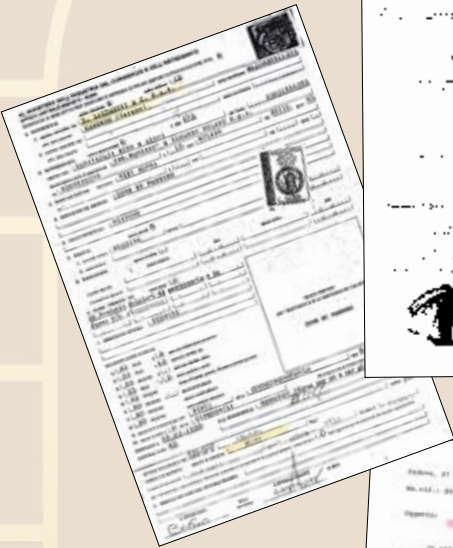
Since 1902 we have been experimenting with the entire leavened pastry sector and we have served our customers only the best of Italian pastry and confectionery tradition.

We have honed our skills to maintain the iconic cakes of our history which bring us together in moments of conviviality and celebration.

In 2001, in the wake of a natural creative and competitive flair, we invented a new cake, and such was the joy for the result of years of research that the name we felt right and proper to give, considering the passion in making it, could only be:

CUOR DI PANDORO®
The original since 1990

Nowadays, when Cuor di Pandoro® is appreciated on the tables of sixty countries all over the world in the same way as panettone, pandoro and colomba are, we feel gratified and we feel also we should thank all our dear customers who, year after year, have been choosing our products.





CUOR DI PANDORO®
CLASSICO
TRADITIONAL CUOR DI PANDORO®
CAKE

Codice - SKU 1003.416

Cod. EAN - unit ean code 8003781374164

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781374164

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED





**CUOR DI PANDORO®
CREMA GIANDUIA
RICOPERTO DI
CIOCCOLATO FONDENTE E
GRANELLE DI NOCCIOLE,
FARCITO CON CREMA ALLA
GIANDUIA**

**CUOR DI PANDORO® CAKE COVERED
WITH DARK
CHOCOLATE AND CHOPPED
HAZELNUTS, FILLED WITH
HAZELNUT CREAM.**

Codice - SKU 1003.097

Cod. EAN - unit ean code 8003781370975

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370975

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED**





CUOR DI PANDORO®
CREMA AL
"PISTACCHIO VERDE DI
BRONTE DOP"
RICOPERTO DI CIOCCOLATO
FONDENTE E GRANELLA DI
"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE
DOP"

CUOR DI PANDORO® CAKE FILLED
WITH "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE
PDO" CREAM COVERED WITH DARK
CHOCOLATE AND GRANULATED
"PISTACCHIO VERDE DI
BRONTE PDO"

Codice - SKU 1002.700

Cod. EAN - unit ean code 8003781377004

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781377004

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED





CUOR DI PANDORO® AMARENA

CON AMARENE CANDITE
CUOR DI PANDORO® CAKE WITH
AMARENA BLACK CHERRIES



Codice - SKU 1002.206

Cod. EAN - unit ean code 8003781371613

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371613

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED





**PANETTONE CLASSICO
CON CANDITI E UVETTA**
PANETTONE CAKE WITH
SULTANAS AND CANDIED FRUITS -
LOW BAKE

Codice - SKU 1010.452

Cod. EAN - unit ean code 8003781376014

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376014

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 8

Codice - SKU 1003.171

Cod. EAN - unit ean code 8003781371712

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371712

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE**



**PANETTONE
GRANCIOCCOLATO®
CON PEZZI DI CIOCCOLATO,
RICOPERTO CON
CIOCCOLATO FONDENTE E
GRANELLA DI NOCCIOLE**
PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE
CHIPS, COATED WITH
PLAIN CHOCOLATE AND HAZELNUTS
GRAINS - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.344

Cod. EAN - unit ean code 8003781373440

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781373440

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE**



**PANETTONE
CON GOCCE DI
CIOCCOLATO
FONDENTE AL 70%
PANETTONE CAKE WITH DARK
CHOCOLATE CHIPS 70% -
LOW BAKE**

Codice - *SKU* 1002.265

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781372658

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781372658

Peso - *Net Weight* 1000g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

**IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE**



**PANETTONE FRUTTI DI
BOSCO FARCITO
CON CREMA
MASCARPONE**
PANETTONE CAKE WITH
MASCARPONE CREAM
AND RED FRUITS - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.524

Cod. EAN - unit ean code 8003781375246

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375246

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE**



**PANETTONE GLASSATO
CON MANDORLE
CON GLASSA, MANDORLE E
GRANELLA DI ZUCCHERO
PANETTONE CAKE WITH
ALMONDS AND ICING -
LOW BAKE**

Codice - SKU 1003.326

Cod. EAN- unit ean code 8003781375123

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375123

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE**



Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 Settembre.
This item won't be available before the 20th of September.

**PANETTONE FARCITO
CON CREMA PISTACCHIO,
LAMPONI SEMICANDITI
E RICOPERTO DI
CIOCCOLATO BIANCO**
PANETTONE CAKE FILLED WITH
PISTACHIO CREAM, CANDIED
RASPBERRIES AND COVERED
WITH WHITE CHOCOLATE -
LOW BAKE

Codice - SKU 1010.036

Cod. EAN - unit ean code 8003781370722

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370722

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 8

**IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE**



**PANETTONE CON CREMA
"PISTACCHIO VERDE DI
BRONTE DOP"**
RICOPERTO DI CIOCCOLATO
FONDENTE E GRANELLA DI
"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"
PANETTONE CAKE FILLED WITH "PISTACCHIO
VERDE DI BRONTE PDO" CREAM COVERED
WITH DARK CHOCOLATE AND GRANULATED
"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PDO" -
LOW BAKE

Codice - *SKU* 1003.350

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781377271

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781377271

Peso - *Net Weight* 1000g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

**IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE**



**PANETTONE PERE E
CIOCCOLATO
CON CUBETTI DI PERA
SEMICANDITA E GOCCE DI
CIOCCOLATO**
PANETTONE CAKE WITH
CHOCOLATE CHIPS AND CANDIED
PEAR CUBES - LOW BAKE

Codice - *SKU* 1003.170

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781371705

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781371705

Peso - *Net Weight* 1000g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

**IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE**







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

PANETTONE CAKE WITH
CHOCOLATE CHIPS AND CANDIED
PEAR CUBES
LOW BAKE

Codice - <i>SKU</i>	1002.035
Cod. EAN - <i>unit ean code</i>	8003781370111
Cod. ITF14 - <i>master carton barcode</i>	08003781370111
Peso - <i>Net Weight</i>	500g
Pezzi Vendita - <i># units in outer</i>	12

**PANETTONE CREMA
AMARENA E GOCCE
DI CIOCCOLATO
RICOPERTO DI
CIOCCOLATO**

PANETTONE CAKE FILLED CHERRY
CREAM, DARK CHOCOLATE CHIPS,
COVERED WITH DARK CHOCOLATE
LOW BAKE

Codice - <i>SKU</i>	1002.690
Cod. EAN - <i>unit ean code</i>	8003781376908
Cod. ITF14 - <i>master carton barcode</i>	08003781376908
Peso - <i>Net Weight</i>	500g
Pezzi Vendita - <i># units in outer</i>	12

**PANETTONE CLASSICO
CANDITI E UVETTA**

PANETTONE CAKE WITH
SULTANAS AND CANDIED FRUITS
LOW BAKE

Codice - <i>SKU</i>	1003.986
Cod. EAN - <i>unit ean code</i>	8003781379862
Cod. ITF14 - <i>master carton barcode</i>	08003781379862
Peso - <i>Net Weight</i>	500g
Pezzi Vendita - <i># units in outer</i>	12

**PANETTONE CREMA
LIMONCELLO E
SCORZE DI LIMONE
CANDITE**

PANETTONE CAKE WITH CANDIED
LEMON PEELS, FILLED WITH
LIMONCELLO CREAM
LOW BAKE

Codice - <i>SKU</i>	1002.034
Cod. EAN - <i>unit ean code</i>	8003781370043
Cod. ITF14 - <i>master carton barcode</i>	08003781370043
Peso - <i>Net Weight</i>	500g
Pezzi Vendita - <i># units in outer</i>	12

IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE

PANDORO CLASSICO
TRADITIONAL PANDORO CAKE

Codice - *SKU* 1003.316

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781373167

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781373167

Peso - *Net Weight* 750g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

Codice - *SKU* 1003.485

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781374850

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781374850

Peso - *Net Weight* 1000g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

IL PANDORO INCARTATO
HAND WRAPPED PANDORO



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

Codice - SKU 1004.926

Cod. EAN - unit ean code 8003781379268

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781379268

Peso - Net Weight 850g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**IL 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 - SKU 1002.613

Cod. EAN - unit ean code 8003781376137

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376137

Peso - Net Weight 850g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**IL PANDORO INCARTATO
HAND WRAPPED PANDORO**





PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI
PANETTONE CAKE WITH
SULTANAS AND CANDIED FRUITS -
LOW BAKE

Codice - SKU 1002.203

Cod. EAN - unit ean code 8003781371491

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371491

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 9

IL PANETTONE IN SHOPPER



**PANETTONE PERE
E CIOCCOLATO
CON CUBETTI DI PERA
SEMICANDITA E GOCCE DI
CIOCCOLATO
PANETTONE CAKE WITH
CHOCOLATE CHIPS AND CANDIED
PEAR CUBES -
LOW BAKE**

Codice - *SKU* 1002.204

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781371514

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781371514

Peso - *Net Weight* 1000g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 9

IL PANETTONE IN SHOPPER



PANDORO CLASSICO
TRADITIONAL PANDORO CAKE

Codice- *SKU* 1003.798

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781377981

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781377981

Peso - *Net Weight* 750g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

IL PANDORO IN SHOPPER



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

**PANDORO CAKE WITH TIRAMISÙ
CREAM AND COFFEE FLAVOURED
CHIPS**

Codice - *SKU* 1002.855

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781378551

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781378551

Peso - *Net Weight* 850g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

IL PANDORO IN SHOPPER







**CUOR DI PANDORO®
FRUTTI DI BOSCO E
CREMA MASCARPONE**
CUOR DI PANDORO® CAKE WITH
RED FRUITS AND MASCARPONE
CREAM

Codice - SKU 1003.417

Cod. EAN - unit ean code 8003781374171

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781374171

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**CUOR DI PANDORO® IN SCATOLA
IN GIFT BOX CUOR DI PANDORO®**





**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI**
PANETTONE CAKE WITH SULTANAS AND
CANDIED FRUITS -
LOW BAKE

Codice - SKU 1010.436

Cod. EAN - unit ean code 8003781379343

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781379343

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**IL PANETTONE IN SCATOLA
IN GIFT BOX PANETTONE**



**PANETTONE CON CREMA E
PEZZI DI MARRONS GLACÉS**
PANETTONE CAKE WITH CANDIED CHESTNUT
PIECES, FILLED WITH
CHESTNUTS CREAM - LOW BAKE

Codice - SKU 1002.202

Cod. EAN - unit ean code 8003781371170

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371170

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**IL PANETTONE IN SCATOLA
IN GIFT BOX PANETTONE**



PANETTONE COFFEECREAM

FARCITO CON CREMA
AL CAFFÈ E GOCCE DI
CIOCCOLATO AL CAFFÈ
PANETTONE CAKE FILLED WITH
COFFEE CREAM AND COFFEE
FLAVOURED CHOCOLATE CHIPS-
LOW BAKE

Codice - SKU 1010.031

Cod. EAN - unit ean code 8003781375697

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375697

Peso - Net Weight 1100g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANETTONE IN SCATOLA
IN GIFT BOX PANETTONE



Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 Settembre.
This item won't be available before the 20th of September.

PANETTONE

TRE CIOCCOLATI
CON GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE E CIOCCOLATO
AL LATTE, RICOPERTO DI
CIOCCOLATO BIANCO CON
GRANELLA DI NOCCIOLE
PRALINATE

PANETTONE CAKE WITH DARK AND MILK
CHOCOLATE CHIPS,
COVERED WITH WHITE CHOCOLATE &
SUGAR COATED HAZELNUTS - LOW BAKE

Codice - SKU 1010.032

Cod. EAN - unit ean code 8003781375703

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375703

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANETTONE IN SCATOLA
IN GIFT BOX PANETTONE



**PANETTONE TUTTA
UVETTA
CON UVETTA SENZA
AGRUMI CANDITI
PANETTONE CAKE WITH
SULTANAS, WITHOUT CANDIED
FRUITS - LOW BAKE**

Codice - SKU 1003.085

Cod. EAN - unit ean code 8003781370852

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370852

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**IL PANETTONE IN SCATOLA
IN GIFT BOX PANETTONE**



**PANETTONE CREMA
LIMONCELLO
CON SCORZE DI
LIMONE CANDITE**
PANETTONE CAKE WITH CANDIED
LEMON PEELS, FILLED WITH
LIMONCELLO CREAM -
LOW BAKE

Codice - SKU 1003.043

Cod. EAN - unit ean code 8003781370432

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370432

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**IL PANETTONE IN SCATOLA
IN GIFT BOX PANETTONE**







PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI - ALTO
PANETTONE CAKE WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS - TALL BAKE

Codice - SKU	1003.227	Codice - SKU	1003.585
Cod. EAN - unit ean code	8003781372245	Cod. EAN - unit ean code	8003781375314
Cod. ITF14 - master carton barcode	18003781372242	Cod. ITF14 - master carton barcode	08003781375314
Peso - Net Weight	500g	Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	12	Pezzi Vendita - # units in outer	12

Codice - SKU	1003.966
Cod. EAN - unit ean code	8003781379664
Cod. ITF14 - master carton barcode	08003781379664
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	12

IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE

PANDORO CLASSICO
TRADITIONAL PANDORO CAKE

Codice - *SKU* 1003.589

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781375451

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 18003781375458

Peso - *Net Weight* 750g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

Codice - *SKU* 1004.650

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781376502

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781376502

Peso - *Net Weight* 1000g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO



**PANDORO GOCCE DI
CIOCCOLATO
FONDENTE 70%
PANDORO CAKE WITH PLAIN
CHOCOLATE CHIPS 70%**

Codice - SKU 1004.651

Cod. EAN - unit ean code 8003781376519

Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781376516

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO**



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

Codice - SKU 1004.652

Cod. EAN - unit ean code 8003781376526

Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781376523

Peso - Net Weight 850g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**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 - SKU 1004.653

Cod. EAN - unit ean code 8003781376533

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376533

Peso - Net Weight 850g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO**









M E R R Y C H R I S T M A S

PANETTONE - PANDORO - MIGNON



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI -
ALTO**
**PANETTONE CAKE WITH SULTANAS
AND CANDIED FRUITS - TALL BAKE**

Codice - SKU	1003.014
Cod. EAN - unit ean code	8003781370142
Cod. ITF14 - master carton barcode	08003781370142
Peso - Net Weight	750g
Pezzi Vendita - # units in outer	8

Codice - SKU	1003.041
Cod. EAN - unit ean code	8003781370418
Cod. ITF14 - master carton barcode	08003781370418
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6

**IL PANETTONE IN BUSTA
PANETTONE IN BAG**



PANDORO CLASSICO
TRADITIONAL PANDORO CAKE

Codice - *SKU* 1003.015

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781370159

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781370159

Peso - *Net Weight* 750g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

Codice - *SKU* 1003.040

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781370401

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781370401

Peso - *Net Weight* 1000g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

IL PANDORO IN BUSTA
PANDORO IN BAG



PANETTONE CLASSICO

CON UVETTA E CANDITI
PANETTONE CAKE WITH SULTANAS
AND CANDIED FRUITS -
LOW BAKE

Codice - SKU 1010.034

Cod. EAN - unit ean code 8003781375789

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375789

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANETTONE IN LATTA
PANETTONE IN TIN BOX



PANDORO CLASSICO
TRADITIONAL PANDORO CAKE

Codice - SKU 1010.030

Cod. EAN - unit ean code 8003781375680

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375680

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANDORO IN LATTA
PANDORO IN TIN BOX



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

PANETTONCINO CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI
MINI PANETTONE CAKE
WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS

Codice - *SKU* 1004.656
Cod. EAN - *unit ean code* 8003781376564
Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781376564
Peso - *Net Weight* 100g
Pezzi Vendita - *# units in outer* 12

PANDORINO CLASSICO
MINI PANDORO CAKE

Codice - *SKU* 1010.437
Cod. EAN - *unit ean code* 8003781379336
Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781379336
Peso - *Net Weight* 80g
Pezzi Vendita - *# units in outer* 12

MIGNON IN LATTA
MIGNON IN TIN BOX



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

TRIS MIGNON
PANETTONCINO CLASSICO
PANETTONCINO GOCCE DI
CIOCCOLATO
PANDORINO CLASSICO

SET OF 3 MINI PANETTONE CAKE
MINI TRADITIONAL PANETTONE -
MINI PANETTONE WITH CHOCOLATE
CHIPS - MINI PANDORO CAKE

Codice - SKU 1010.434

Cod. EAN - unit ean code 8003781376380

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376380

Peso - Net Weight 280g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

**MIGNON IN LATTA
MIGNON IN TIN BOX**







M A E S T R I P A S T I C C E R I

PANETTONE LIMONCELLO - POKER MIGNON



**PANETTONE CREMA
LIMONCELLO
CON SCORZE DI
LIMONE CANDITE**
PANETTONE CAKE WITH CANDIED
LEMON PEELS, FILLED WITH
LIMONCELLO CREAM -
LOW BAKE

Codice - SKU 1002.042

Cod. EAN - unit ean code 8003781370425

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370425

Peso - Net Weight 500g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

Codice - SKU 1002.694

Cod. EAN - unit ean code 8003781376946

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376946

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

**IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE**

**POKER MIGNON
PANETTONCINO
CLASSICO - GOCCE DI
CIOCCOLATO -
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 - SKU 1003.994

Cod. EAN - unit ean code 8003781379947

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781379947

Peso - Net Weight 380g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

**MIGNON IN ASTUCCIO
BOXED MINI PANETTONE -
MINI PANDORO**





72

7 2 O R E

PANETTONE - MIGNON

72 ore di lavorazione 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 pasticciere. 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 attrezzature 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 hours leavening hours, only natural yeast

...this is the length of our production process, necessary for the creation of sweet emotions: from the skilful 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, handling the cooking and making a spectacular presentation. This is how our capable and expert operators manually manage the processing cycle of our extraordinary products.

We start naturally from the raw materials and the mother dough, which is certainly the most important ingredient in our field. 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 behaviour resulting from fermentation.

This requires special spaces and know-how, and we have just what is needed. Every single day.

Next come the actual mixing phases, 4 different ones alternated with rest phases, performed in kneading machines with dipping arms. Kneading is one of the most delicate and important phases that requires time and patience and, above all, the expert eye of a pastry chef. If properly done, an extraordinary gluten-rich dough will be born, which will bear up well under the leavening process and will guarantee equally 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: this is one of the most important moments. No human operator is present during this phase, only time contributes to the best result.

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

A 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.

Filling, covering, and glazing phases take place either before or after baking, and require a great deal of attention for making the product perfect. Only the watchful eyes of the operators know how to properly measure and dose the ingredients.

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

**PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI**
PANETTONE CAKE WITH SULTANAS
AND CANDIED FRUITS -
LOW BAKE

Codice - SKU 1003.459

Cod. EAN - unit ean code 8003781374591

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781374591

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

**IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE**



**PANETTONE CON
GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE AL 70%
PANETTONE CAKE WITH DARK
CHOCOLATE CHIPS 70% -
LOW BAKE**

Codice - SKU 1004.198

Cod. EAN - unit ean code 8003781371996

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371996

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

**IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE**



**PANETTONE CON CREMA
"PISTACCHIO VERDE DI
BRONTE DOP"**
RICOPERTO DI CIOCCOLATO
FONDENTE E GRANELLA DI
"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE
DOP"

PANETTONE CAKE FILLED WITH
"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PDO"
CREAM COVERED WITH DARK CHOCOLATE
AND GRANULATED "PISTACCHIO VERDE DI
BRONTE PDO" - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.162

Cod. EAN - unit ean code 8003781371620

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371620

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

**IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE**



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE
CON GOCCE DI
CIOCCOLATO
FONDENTE E
AMARENA**

PANETTONE WITH DARK
CHOCOLATE DROPS AND BLACK
CHERRIES - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.508

Cod. EAN - unit ean code 8003781375086

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375086

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

**IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE**

BORSARI
PASTICCIERI IN VENETO DAL 1902
PANETTONE
CON GOCCE DI
**CIOCCOLATO
FONDENTE
E AMARENA**

IL PANETTONE BASSO
"Metodo veronese"

1000 g e

72
ore di lavorazione solo lievito naturale

PRODOTTO IN ITALIA



PANETTONCINO CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI
MINI PANETTONE CAKE
WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS

Codice - SKU	1004.945
Cod. EAN - unit ean code	8003781370258
Cod. ITF14 - master carton barcode	18003781370255
Peso - Net Weight	100g
Pezzi Vendita - # units in outer	48

PANDORINO CLASSICO
MINI PANDORO CAKE

Codice - SKU	1004.938
Cod. EAN - unit ean code	8003781372092
Cod. ITF14 - master carton barcode	18003781372099
Peso - Net Weight	80g
Pezzi Vendita - # units in outer	48

MIGNON IN ASTUCCIO IN ESPOSITORE
BOXED - IN DISPLAYBOX



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANDORINO CREMA
LIMONCELLO**
MINI PANDORO CAKE
WITH LIMONCELLO CREAM

Codice - SKU 1004.671
Cod. EAN - unit ean code 8003781376717
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376717
Peso - Net Weight 100g
Pezzi Vendita - # units in outer 48

**PANETTONCINO CON
GOCCE DI CIOCCOLATO**
MINI PANETTONE CAKE WITH
CHOCOLATE CHIPS

Codice - SKU 1004.854
Cod. EAN - unit ean code 8003781377776
Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781377773
Peso - Net Weight 100g
Pezzi Vendita - # units in outer 48

**PANETTONCINO CREMA
LIMONCELLO**
MINI PANETTONE CAKE
WITH LIMONCELLO CREAM

Codice - SKU 1010.451
Cod. EAN - unit ean code 8003781374973
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781374973
Peso - Net Weight 100g
Pezzi Vendita - # units in outer 48

**PANETTONCINO CREMA
PISTACCHIO**
MINI PANETTONE CAKE
WITH PISTACHIO CREAM

Codice - SKU 1003.076
Cod. EAN - unit ean code 8003781370760
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370760
Peso - Net Weight 100g
Pezzi Vendita - # units in outer 48

**MIGNON IN ASTUCCIO IN ESPOSITORE
BOXED - IN DISPLAYBOX**



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONCINO CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI
MINI PANETTONE CAKE
WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS**

Codice - *SKU* 1004.856
Cod. EAN - *unit ean code* 8003781371767
Cod. ITF14 - *master carton barcode* 18003781371764
Peso - *Net Weight* 100g
Pezzi Vendita - *# units in outer* 30

**PANDORINO CLASSICO
MINI PANDORO CAKE**

Codice - *SKU* 1004.858
Cod. EAN - *unit ean code* 8003781377356
Cod. ITF14 - *master carton barcode* 18003781377353
Peso - *Net Weight* 80g
Pezzi Vendita - *# units in outer* 30

**PANETTONCINO
GOCCE DI
CIOCCOLATO
MINI PANETTONE CAKE WITH
CHOCOLATE CHIPS**

Codice - *SKU* 1004.855
Cod. EAN - *unit ean code* 8003781371774
Cod. ITF14 - *master carton barcode* 18003781371771
Peso - *Net Weight* 100g
Pezzi Vendita - *# units in outer* 30

**MIGNON FLOW PACK SATINATO
MIGNON IN SATIN FLOW PACK**





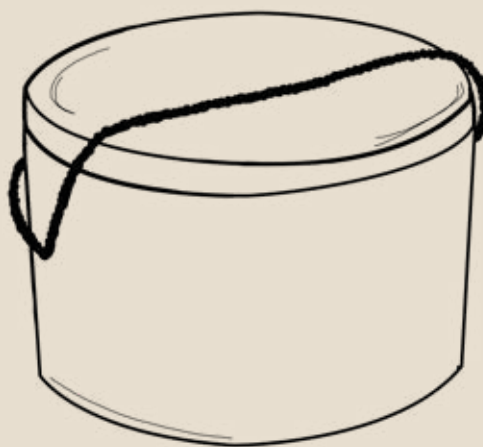


**OFFELLA VERONESE
CON GRANELLA DI
NOCCIOLE
OFFELLA VERONESE
WITH HAZELNUTS GRAINS**

Codice - SKU	1010.449
Cod. EAN - unit ean code	8003781379114
Cod. ITF14 - master carton barcode	08003781379114
Peso - Net Weight	900g
Pezzi Vendita - # units in outer	6

**OFFELLA IN LATTA
OFFELLA IN TIN BOX**





V E R D E B O R S A R I ®

PANETTONE - PANDORO



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE GLASSATO
CON MANDORLE
CON GLASSA, MANDORLE E
GRANELLA DI ZUCCHERO - ALTO
PANETTONE CAKE WITH ALMONDS AND
ICING - TALL BAKE**

Codice - *SKU* 1010.445

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781374454

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781374454

Peso - *Net Weight* 1000g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

**IL PANETTONE IN LATTA
PANETTONE IN TIN BOX**



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI - ALTO**
PANETTONE CAKE WITH SULTANAS
AND CANDIED FRUITS - TALL BAKE

Codice - SKU 1002.865
Cod. EAN - unit ean code 8003781378650
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781378650
Peso - Net Weight 2kg
Pezzi Vendita - # units in outer 1

PANDORO CLASSICO
TRADITIONAL PANDORO CAKE

Codice - SKU 1002.867
Cod. EAN - unit ean code 8003781378681
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781378681
Peso - Net Weight 2kg
Pezzi Vendita - # units in outer 1

PANETTONE MAGNUM IN LATTA
PANETTONE MAGNUM IN TIN
BOX

PANDORO MAGNUM IN LATTA
PANDORO MAGNUM IN TIN BOX

BORSARI
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902



TRAME D'INVERNO

PANETTONE

PANETTONE CLASSICO
CON CANDITI E UVETTA
PANETTONE CAKE WITH
SULTANAS AND CANDIED FRUITS -
LOW BAKE

Codice - SKU 1010.245

Cod. EAN - unit ean code 8003781376304

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376304

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANETTONE IN LATTA
PANETTONE IN TIN BOX





**PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI**
PANETTONE CAKE WITH
SULTANAS AND CANDIED FRUITS -
LOW BAKE

Codice - *SKU* 1003.028

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781370289

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781370289

Peso - *Net Weight* 3kg

Pezzi Vendita - *# units in outer* 1

Codice - *SKU* 1002.036

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781370128

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781370128

Peso - *Net Weight* 5kg

Pezzi Vendita - *# units in outer* 1

**IL PANETTONE IN SCATOLA
ROYAL GIFT**
ROYAL GIFT BOX PANETTONE



**PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI
PANETTONE CAKE WITH SULTANAS
AND CANDIED FRUITS -
LOW BAKE**

Codice - *SKU* 1010.246

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781376298

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781376298

Peso - *Net Weight* 10kg

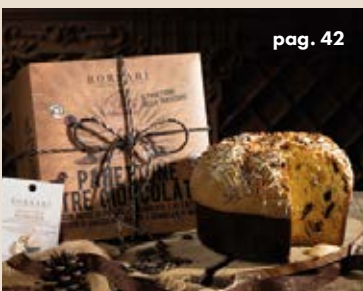
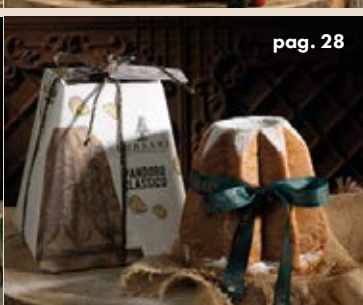
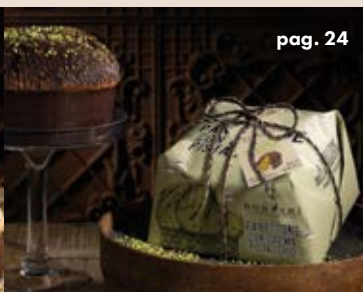
Pezzi Vendita - *# units in outer* 1

**IL PANETTONE IN
TOVAGLIA ROYAL GIFT
ROYAL GIFT TABLECLOTH PANETTONE**

LE SPECIALITÀ



I RUSTICI





MERRY CHRISTMAS

**MAESTRI PASTICCERI**

72 ORE

**VERDE BORSARI®**

TRAME D'INVERNO



B O R S A R I[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

I D B 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

Azienda Certificata. Visita il nostro sito.
Certified Company. Visit our site.

WWW.BORSARIVERONA.IT

Seguici e Taggaci:



@borsari1902

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.