



Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

CATALOGO

UNA STORIA SEMPLICEMENTE DOLCE:

Da oltre 40 anni realizziamo e distribuiamo dolci artigianali unici che, ad ogni morso, racchiudono tradizione, passione e qualità.

Elzi nasce dal sogno di nostro padre Carlo, fondatore del primo forno di famiglia, e continua oggi con noi, Alfredo e Marco, che nel 1988 abbiamo fondato il laboratorio di alta pasticceria Elzi in provincia di Bergamo.

Ogni giorno creiamo prodotti artigianali partendo dalla selezione di materie prime di qualità e dall'equilibrio tra tradizione e innovazione.

Il nostro catalogo offre un'ampia gamma di specialità: brioche fragranti, biscotti e frolle dal gusto autentico, pasticceria mignon e monoporzioni curate nei minimi dettagli, torte classiche e moderne, fino ai grandi lievitati come panettoni e colombe, simbolo della nostra esperienza e storia.

Riforniamo oltre 100 partner tra caffetterie, bar, pasticcerie, ristoranti e rivenditori in tutta la Lombardia garantendo qualità e affidabilità.

Benvenuti nel mondo Elzi, dove ogni dolce è un capolavoro che siamo felici di condividere con voi.





INDICE

BRIOCHE.....	3 - 10
BISCOTTERIA.....	11 - 15
FROLLE.....	16 - 21
MIGNON.....	22 - 26
MONOPORZIONI.....	27 - 31
GRANDI LIEVITATI.....	32 - 37
TORTE.....	38 - 43

BRIOCHE





Brioche Baby Classica Cod. 1

Vuota • Albicocca • Cioccolato • Crema • Pistacchio • Salata

Brioche Classica Cod. 2

Vuota • Albicocca • Frutti di Bosco • Cioccolato • Cioccolato Bianco • Cioccolato Bianco e Frutti di Bosco • Crema* • Pistacchio • Caramello Salato

Brioche Classica INTEGRALE Cod. 2

Vuota • Miele • Frutti di Bosco

Brioche Classica TRECCIA Cod. 2

Sfoglia • Uvetta • Cioccolato

Brioche Classica STRUDEL Cod. 2

Brioche Classica VENEZIANA Cod. 2

Vuota • Cioccolato • Crema

Brioche VEGANA Cod. 5

Vuota • Frutti di Bosco

I prodotti presenti in questa pagina devono essere conservati a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare in giornata con riferimento alla data di consegna riportata nel DDT di vendita.



Brioche Francese Cod. 3

Vuota • Albicocca • Frutti di Bosco • Cioccolato • Crema

Brioche Francese CEREALI VEGANA Cod. 4

Vuota • Frutti di Bosco

Brioche Francese SALATA Cod. 10

Vuota

I prodotti presenti in questa pagina devono essere conservati a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare in giornata con riferimento alla data di consegna riportata nel DDT di vendita.

Brioche Francese GOURMET Cod. 9

Cioccolato Bianco • Cioccolato Bianco e Frutti di Bosco • Pistacchio • Caramello Salato

Brioche Francese MELANGE Cod. 14

Vuota • Albicocca • Frutti di Bosco • Cioccolato • Cioccolato Bianco • Cioccolato Bianco e Frutti di Bosco • Crema • Pistacchio • Caramello Salato • Salata

Brioche Francese SUPREME Cod. 16

Vuota • Albicocca • Frutti di Bosco • Cioccolato • Cioccolato Bianco • Cioccolato Bianco e Frutti di Bosco • Crema • Pistacchio • Caramello Salato • Salata

Brioche Francese PAN SUISSE Cod. PANSU

I prodotti presenti in questa pagina devono essere conservati a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare in giornata con riferimento alla data di consegna riportata nel DDT di vendita.



Ciambelle Cod. CIAFRI

Vuota • Farcita

Krapfen Cod. 11

Vuoto • Marmellata • Cioccolato • Crema*

Saccottino Cod. 13

Mela • Cioccolato

I prodotti presenti in questa pagina devono essere conservati a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare in giornata con riferimento alla data di consegna riportata nel DDT di vendita.



Cubo

Cod. CUBVUO · CUBFAR

Vuoto · Caramello · Cioccolato · Cioccolato Bianco e Frutti di Bosco · Crema · Pistacchio

NewYork Roll

Cod. 21

Vuoto

NewYork Roll

Cod. 15

Cioccolato · Pistacchio

I prodotti presenti in questa pagina devono essere conservati a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare in giornata con riferimento alla data di consegna riportata nel DDT di vendita.



Danish Cod. 18

Corona Lampone • Corona Mela • Corona Vaniglia • Girella Cannella • Girella Caramello Pecan •
Treccia Pecan

I prodotti presenti in questa pagina devono essere conservati a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare in giornata con riferimento alla data di consegna riportata nel DDT di vendita.

BISCOTTERIA



Baci di Dama al Cacao



Cod. 031BIS · 031BIS-200

Unità di misura 900 G 85 pz · 200 G

Baci di Dama alla Mandorla



Cod. 023BIS · 023BIS-200

Unità di misura 900 G 85 pz · 200 G

Biscotteria Assortita



Cod. 001BIS

Unità di misura 1 KG 100 pz

Biscotteria Assortita Premium



Cod. 020BIS

Unità di misura 1 KG 100 pz

Biscotto Cacao con Scaglie di Cioccolato



Cod. 060BIS

Unità di misura 1 KG 115 pz

Biscotto Rustico



Cod. 057BIS

Unità di misura 1 KG 60 pz

Biscotto Secco Rigatino Miele INTEGRALE



Cod. 045BIS · 045BIS-200

Unità di misura 2 KG · 200 G

Brutti ma Buoni



Cod. 006BIS · 006BIS-200

Unità di misura 1 KG · 150 G

Canestrelli al Burro



Cod. 009BIS · 009BIS-200

Unità di misura 1 KG 115 pz · 200 G

I prodotti presenti in questa pagina, sono da conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta.
Consumare entro 4 mesi dalla data di produzione.

Cannoncini Creme Mix *



Cod. 038MIG

Unità di misura 1 KG 40 pz

Cantucci



Cod. 029BIS - 029BIS-200

Unità di misura 1 KG 90 pz - 200 G

Ciambelle al Cacao Vegane



Cod. 049BIS - 049BIS-200

Unità di misura 1 KG 135 pz - 200 G

Ciambelline al Limone



Cod. 037BIS - 037BIS-200

Unità di misura 1 KG 135 pz - 200 G

Ciambelle Mais e Cannella Vegane



Cod. 051BIS-200

Unità di misura 200 G

Cookies Mandorla e Cioccolato



Cod. 034BIS - 034BIS-200

Unità di misura 1 KG 110 pz - 200 G

Ferri di Cavallo al Cioccolato



Cod. 027BIS - 027BIS200

Unità di misura 1 KG 65 pz - 200 G 14 pz

Fiorentini



Cod. 005BIS

Unità di misura 900 G 115 pz

Fiori Accoppiati Cioccolato



Cod. 054BIS - 055BIS-200

Unità di misura 1 KG 56 pz - 200 G

I prodotti presenti in questa pagina, tranne quelli contrassegnati con *, sono da conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare entro 4 mesi dalla data di produzione.

I "Cannoncini Creme Mix*" sono da conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare entro 3 mesi dalla data di produzione.

Fiori Accoppiati Marmellate



Cod. 058BIS - 058BIS-200

Unità di misura 1 KG 56 pz · 200 G

Fiori Accoppiati Mix



Cod. 059BIS-200

Unità di misura 200 G

Frollini alle Creme Mix



Cod. 017FROCONF

Unità di misura 900 G · 36 pz

Frollini Lilly



Cod. 019FROCONF

Unità di misura 1 KG 54 pz

Lingue di Gatto



Cod. 010BIS - 010BIS-200

Unità di misura 1 KG 110 pz · 200 G

Mezzelune



Cod. 026BIS - 026BIS-200

Unità di misura 2 KG · 200 G

Mini Esse al Cioccolato



Cod. 004FRO

Unità di misura 1 KG 55 pz

Mini Esse Classica



Cod. 003FRO

Unità di misura 1 KG 55 pz

Mini Frolle con Frutta Secca



Cod. 007FRO

Unità di misura 1 KG 55 pz

I prodotti presenti in questa pagina, sono da conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta.
Consumare entro 4 mesi dalla data di produzione.

Mini Frolle Mandorle Filetti



Cod. 014FRO

Unità di misura 1 KG 50 pz

Perle al Caffè



Cod. 011BIS · 001BIS-200

Unità di misura 1 KG 115 pz · 200 G

Perle al Cioccolato



Cod. 012BIS · 012BIS-200

Unità di misura 1 KG 115 pz · 200 G

Perle alla Vaniglia



Cod. 014BIS · 014BIS-200

Unità di misura 1 KG 115 pz · 200 G

Rigatini al Miele



Cod. 028BIS · 028BIS-200

Unità di misura 2 KG · 200 G

Savoardi Croccanti



Cod. 015BIS · 015BIS-200

Unità di misura 1 KG 130 pz · 150 G

Scricchioli al Limone Vegani



Cod. 048BIS · 048BIS200

Unità di misura 1 KG 135 pz · 200 G

Spumiglie



Cod. 001SPU · 001SPU-100

Unità di misura 1 KG 285 pz · 100 G

Gocce Assortite Creme



Cod. 061BIS

Unità di misura 1 KG 60 pz

I prodotti presenti in questa pagina, tranne quelli contrassegnati con *, sono da conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare entro 4 mesi dalla data di produzione.

FROLLE



Barchette Farcite Assortite



Cod. 044FRO-1
Unità di misura 830 G 30 pz

Barchette Farcite Creme



Cod. 046FRO-1
Unità di misura 830 G 30 pz

Barchette Farcite Marmellate



Cod. 045FRO-1
Unità di misura 830 G 30 pz

Biscotti Frolla Assortiti Monoporzione



Cod. 040FROMON
Unità di misura 12 pz

Cookies Monoporzione Cacao con Cioccolato e Caffè



Cod. 059BIS
Unità di misura 12 pz

Cookies monoporzione con Cioccolato



Cod. 044BIS
Unità di misura 12 pz

Cookies Monoporzione Frutti Rossi



Cod. 042BIS
Unità di misura 12 pz

Crostatine ai due Cioccolati



Cod. 026FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine ai Frutti di Bosco



Cod. 007FROMON
Unità di misura 12 pz

I prodotti presenti in questa pagina sono da conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore e di luce diretta. Consumare entro 2 - 6 mesi dalla data di produzione.. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 - 7 giorni.

Crostatine al Cioccolato



Cod. 015FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine al Pistacchio



Cod. 016FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine all'Albicocca



Cod. 006FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine alla Nocciola



Cod. 017FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine alle Creme Mix



Cod. 010FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine Apple Pie Monoporzione *



Cod. 037FROMON
Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Crostatine Assortite



Cod. 046FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine Crema Bianca



Cod. 018FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine Gianduia-Pistacchio



Cod. 009FROMON
Unità di misura 12 pz

I prodotti presenti in questa pagina, con alcune variazioni, sono da conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare entro 2 - 4 mesi dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni.
Le "Crostatine Apple Pie Monoporzione*" sono da conservare a -18°C e da consumare entro 3 mesi dalla data di produzione.
Una volta scongelate conservare a +4°C per 3 giorni.

Crostatine Marmellata Mix



Cod. 008FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine Miele e Frutta Secca *



Cod. 036FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine Vegane Mix



Cod. 010FROMONVEG
Unità di misura 12 pz

Esse al Cioccolato



Cod. 002FROMON
Unità di misura 12 pz

Esse al Cioccolato Estiva



Cod. 002FROMONEST
Unità di misura 12 pz

Esse Classica



Cod. 001FROMON
Unità di misura 12 pz

Esse Mix



Cod. 003FROMON
Unità di misura 12 pz

Fiori di Frolla



Cod. 023FROMON
Unità di misura 12 pz

Frolle Basi Crostatine Monoporzione Fatte a Mano



Cod. 011FROMON
Unità di misura 24 pz

I prodotti presenti in questa pagina, con alcune variazioni, sono da conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare entro 2 - 4 mesi dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 - 7 giorni. Le "Crostatine Miele e Frutta Secca*" devono essere conservate a -18°C / -22°C e consumate entro 3 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelate conservare a 0°C / +4°C per 1 - 2 giorni.

Frolle Tartellette Base Mignon Fatte a Mano



Cod. 006FRO-2
Unità di misura 2 KG 220 pz

Frolla con Granella di Mandorle



Cod. 030FROMON
Unità di misura 12 pz

Frolla con Granella di Nocciole



Cod. 021FROMON
Unità di misura 12 pz

Frolla Montata



Cod. 013FROMON
Unità di misura 20 pz

Frolla Montata Biscottone Cioccolato Fondente



Cod. 012FROMON
Unità di misura 20 pz

Frolla Montata Mix



Cod. 014FROMON
Unità di misura 20 pz

Frolle Mix Monoporzione



Cod. 004FROMON
Unità di misura 12 pz

Tartellette Frolla Dolce *



Cod. BLSTS40
Unità di misura 216 pz

Occhi di Bue alle Creme



Cod. 005FROMON - 005FROMON24
Unità di misura 12 pz - 24 pz

I prodotti presenti in questa pagina, tranne quelli contrassegnati con *, sono da conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore e di luce diretta. Consumare entro 4 mesi dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione consumare entro 7 giorni. Le "Tartellette Frolla Dolce*" sono da conservare a -18°C / -22°C e da consumare entro 4 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelate conservare a 0° / +4° per 1 - 2 giorni.

Occhi di Bue alle Marmellate



Cod. 041FROMON · 041FROMON24

Unità di misura 12 pz · 24 pz

Occhi di Bue Mix



Cod. 027FROMON · 027FROMON24

Unità di misura 12 pz · 24 pz

Tranci crostata Albicocca e Frutti di Bosco Confezione



Cod. 008TRACONF

Unità di misura 1,5 kg · 24 pz

Barchette Due Cioccolati



Cod. 047FRO-1

Unità di misura 830 G 30 pz

Barchette Lilly



Cod. 048FRO

Unità di misura 830 G 30 pz

Crostatine Bigusto



Cod. 048FROMON

Unità di misura 12 pz

I prodotti presenti in questa pagina, con alcune variazioni, sono da conservare a temperatura ambiente - in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare entro 4 mesi dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione consumare entro 5 - 7 giorni.

MIGNON



MIGNON FRESCA

Cannoncino alla Crema Pasticcera



Cod. 007MIG

Unità di misura 1 KG 40 pz

Mignon Pasticceria Assortita



Cod. 001MIG

Unità di misura 1 KG

MIGNON FRESCA A LUNGA CONSERVAZIONE

**Cannoncini Cioccolato
e Pistacchio**



Cod. 026MIG

Unità di misura 1 KG 40 pz

Cannoncini Vaniglia



Cod. 054MIG

Unità di misura 1 KG - 40 pz

Cannoncino Cioccolato



Cod. 008MIG

Unità di misura 1 KG 40 pz

Cannoncino Pistacchio



Cod. 009MIG

Unità di misura 1 KG 40 pz

Fiamma al Cioccolato



Cod. 031MIG48

Unità di misura 1,5 KG 48 pz

Fiamme al Cioccolato Mix



Cod. 044MIG-2

Unità di misura 1,5 KG 48 pz

Le "Mignon Fresche" sono da conservare a 0°C / +4°C e consumare entro 2 giorni dalla data di produzione.

I "Cannoncini Freschi a Lunga Conservazione" sono da conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore e di luce; consumare entro 3 mesi dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione consumare entro 7 giorni.

Le "Fiamme" sono da conservare a 0° / +4°C e consumare entro 2 mesi dalla data di produzione.

Mignon Cannoncino Vuoto



Cod. 010MIG-3 · 010MIG3-40
Unità di misura 1 440 KG 160 pz · 40 pz

Polentine Confezione



Cod. 022MIG-CONF35
Unità di misura 1,3 KG 35 pz

Sacherine Albicocca



Cod. 037MIG48
Unità di misura 54 pz

Sacherine Lampone



Cod. 038MIG48
Unità di misura 54 pz

Sacherine Mix Albicocca e Lampone



Cod. 046MIG48U
Unità di misura 54 pz

Sfogliatelle Cioccolato e Pistacchio



Cod. 028MIG
Unità di misura 1 KG 24/25 pz

Sfogliatelle al Cioccolato



Cod. 024MIG
Unità di misura 1 KG 24/25 pz

Sfogliatelle al Pistacchio



Cod. 025MIG
Unità di misura 1 KG 24/25 pz

Sfogliatelle Cioccolato Bianco



Cod. 027MIG
Unità di misura 1 KG 24/25 pz

Le "Polentine Confezione", "Sacherine" e sono da conservare a 0°C / +4°C e consumare entro 2 mesi dalla data di produzione.
Le "Sfogliatelle" sono da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce diretta; consumare entro 4 mesi dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione consumare entro 7 giorni.

Sfogliatelle Mix



Cod. 029MIG

Unità di misura 1 KG 24/25 pz

MIGNON GELO

Bignè alla Nocciola



Cod. 048MIG

Unità di misura 1 KG 40 pz

Bignè Assortiti



Cod. 053MIG

Unità di misura 1 KG 40 pz

Bignè Cioccolato



Cod. 032MIG

Unità di misura 1 KG 40 pz

Bignè Crema



Cod. 002MIG

Unità di misura 900 G 40 pz

Bignè Pistacchio



Cod. 033MIG

Unità di misura 1 KG 40 pz

Cremosi Assortiti Gelo



Cod. 015MIG

Unità di misura 1 KG 30 pz

I "Bignè" e i "Cremosi Assortiti" sono da conservare a -18°C / -22°C e consumare entro 4 mesi dalla data di produzione.

I "Cremosi" sono da conservare a -18°C / -22°C e consumare entro 3 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelati conservare in frigorifero a 0°C / +4°C e consumare entro 1 - 2 giorni.

Cremosi Cioccolato



Cod. 036MIG

Unità di misura 1 KG 30 pz

Cremosi Cocco



Cod. 013MIG

Unità di misura 1 KG 30 pz

Cremosi Pistacchio



Cod. 014MIG

Unità di misura 1 KG 30 pz

Cremosi Yogurt



Cod. 047MIG

Unità di misura 1 KG 30 pz

Mignon Bigne Vuoto



Cod. 005MIG

Unità di misura 150 pz

Sfogliatelle con Crema Chantilly



Cod. 020MIG

Unità di misura 1 KG

Le "Mignon Bigne Vuoto" sono da conservare a -18°C / -22°C e consumare entro 4 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelate conservare in frigorifero a 0°C / + 4°C e consumare entro 1-2 giorni.

Le "Sfogliatelle con Crema Chantilly" sono da conservare a -18°C / -22°C e consumare entro 4 mesi dalla data di produzione.

MONOPORZIONI



Amarena Croccante Monoporzione



Cod. 081MON

Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Cremoso al Cioccolato e Lampone Framboise



Cod. 031MON

Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Crostatine Apple Pie Monoporzione



Cod. 037FROMONCONF

Unità di misura 12 pz

Crostatine Cioccolato e Lampone Confezione



Cod. 038FROMONCONF

Unità di misura 12 pz

Frutto della Passione e Cioccolato Bianco



Cod. 032MON

Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Gianduiotto Moderno



Cod. 082MON

Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Maritozzo Caramello Confezione Burro Salto



Cod. 052MON

Unità di misura 9 pz

Maritozzo Cioccolato Confezione



Cod. 053MON

Unità di misura 9 pz

Maritozzo Confezione



Cod. 048MON

Unità di misura 9 pz

I prodotti presenti in questa pagina sono da conservare a -18°C / -22°C e consumare entro 3 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelati conservare a 0°C / +4°C per 1 - 2 giorni.

Maritozzo Frutti di Bosco Confezione



Cod. 054MON
Unità di misura 9 pz

Maritozzo al Pistacchio Confezione



Cod. 055MON
Unità di misura 9 pz

Mimosa Monoporzione Confezione



Cod. 010MON
Unità di misura 12 pz

Monoporzione Biscotto e Caramello Salato



Cod. 039MON
Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Monoporzione Cassata Moderna



Cod. 044MON
Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Monoporzione Cheese Cake alle Fragole



Cod. 036MON
Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Monoporzione Cocco e Cioccolato



Cod. 080MON
Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Monoporzione Cremoso Cocco e Cioccolato Bianco



Cod. 043MON
Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Monoporzione Donizetti Confezione



Cod. 001MONCONF
Unità di misura 16 pz

I prodotti presenti in questa pagina sono da conservare a -18°C / -22°C e consumare entro 3 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelati conservare a 0°C / +4°C per 1 - 2 giorni.

La "Monoporzione Donizetti" è da conservare a -18°C / -22°C e consumare entro 6 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelata conservare a 0°C / +4°C per 3 giorni.

Monte Bianco Marron Glacé



Cod. 045MON

Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Muffin Cioccolato



Cod. 008MUF

Unità di misura 20 pz

Pistacchio e Lampone



Cod. 033MON

Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Polenta e Osei Monoporzione *



Cod. 013MON

Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Rocher alla Gianduia



Cod. 029MON

Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Tenerina Cioccolato



Cod. 040MON

Unità di misura 24 pz

Tiramisù Monoporzione



Cod. 035MON

Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Torroncino Monoporzione



Cod. 046MON

Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Torta Sacher Albicocca



Cod. 028MON

Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

I prodotti presenti in questa pagina generalmente, con alcune variazioni, sono da conservare a -18°C / -22°C e consumare entro 3 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelati conservare a 0°C / +4°C per 1 - 3 giorni.

I "Muffin" sono da conservare a -18/-22°C e consumare entro 4 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a 0° / +4°C per 1 - 2 giorni.

La "Polenta e Osei *" è da conservare in frigorifero a 0°C / +4°C e consumare entro 7 giorni dalla data di consegna.

Tortina alle Mele Confezione



Cod. 005MONCONF
Unità di misura 16 pz

Tortina Pere e Cioccolato Confezione



Cod. 011MONCONF
Unità di misura 16 pz

Tre Cioccolati



Cod. 030MON
Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Yogurt e Fragola



Cod. 034MON
Unità di misura CAD min 6 pz - max 12 pz

Frutta Realistica Arachide



Cod. 086MON
Unità di misura CAD min 12 pz

Frutta Realistica Fragola



Cod. 087MON
Unità di misura CAD min 12 pz

Frutta Realistica Lampone



Cod. 084MON
Unità di misura CAD min 12 pz

Frutta Realistica Limone



Cod. 083MON
Unità di misura CAD min 12 pz

Frutta Realistica Mango



Cod. 085MON
Unità di misura CAD min 12 pz

I prodotti presenti in questa pagina, con alcune variazioni, sono da conservare a -18°C / -22°C e consumare entro 3 - 6 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a 0°C / +4°C per 1 - 3 giorni.

GRANDI LIEVITATI



MEDAGLIA DI BRONZO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA 2023

FINALISTA PANETTONE DAY 2023 - 2025

Panettone Tradizionale



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANET100	100 G	Cellophane
PANET500	500 G	Cellophane
PANET50001	500 G	Confezione Regalo
PANET750	750 G	Cellophane
PANET75001	750 G	Confezione Regalo
PANET1000	1000 G	Cellophane
PANET100001	1000 G	Confezione Regalo
PANET1500	1500 G	Cellophane
PANET150001	1500 G	Confezione Regalo
PANET2000	2000 G	Cellophane
PANET200001	2000 G	Confezione Regalo
PANET3000	3000 G	Cellophane
PANET300001	3000 G	Confezione Regalo
PANET5000	5000 G	Cellophane
PANET500001	5000 G	Confezione Regalo

Panettone Veneziana



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETVEN750	750 G	Cellophane
PANETVEN75001	750 G	Confezione Regalo
PANETVEN1000	1000 G	Cellophane
PANETVEN100001	1000 G	Confezione Regalo
PANETVEN1500	1500 G	Cellophane
PANETVEN150001	1500 G	Confezione Regalo

Pandoro



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETPAND750	750 G	Cellophane
PANETPAND75001	750 G	Confezione Regalo
PANETPAND1000	1000 G	Cellophane
PANETPAND100001	1000 G	Confezione Regalo

I prodotti presenti in questa pagina sono da conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare entro 3 mesi dalla data di produzione.

Per assaporare al meglio il nostro prodotto, riporlo nella sua confezione, vicino a una fonte di calore non superiore ai 30 °C per 1 ora.

Panettone al Cioccolato



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETCI0100	100 G	Cellophane
PANETCI0500	500 G	Cellophane
PANETCI050001	500G	Confezione Regalo
PANETCI0750	750 G	Cellophane
PANETCI075001	750 G	Confezione Regalo
PANETCI01000	1000 G	Cellophane
PANETCI010001	1000 G	Confezione Regalo
PANETCI01500	1500 G	Cellophane
PANETCI0150001	1500 G	Confezione Regalo
PANETCI02000	2000 G	Cellophane
PANETCI0200001	2000 G	Confezione Regalo
PANETCI03000	3000 G	Cellophane
PANETCI0300001	3000 G	Confezione Regalo

Panettone al Limone



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETLIM50001	500G	Confezione Regalo
PANETLIM750	750 G	Cellophane
PANETLIM75001	750 G	Confezione Regalo
PANETLIM1000	1000 G	Cellophane
PANETLIM100001	1000 G	Confezione Regalo

Panettone Pere e Cioccolato



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETPERCI0750	750 G	Cellophane
PANETPERCI075001	750 G	Confezione Regalo

I prodotti presenti in questa pagina sono da conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare entro 3 mesi dalla data di produzione.

Per assaporare al meglio il nostro prodotto, riporlo nella sua confezione, vicino a una fonte di calore non superiore ai 30 °C per 1 ora.

Panettone al Pistacchio *



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETPIS1000	1000 G	Cellophane
PANETPIS100001	1000 G	Confezione Regalo

Panettone alle Mandorlate



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETMAN750	750 G	Cellophane
PANETMAN75001	750 G	Confezione Regalo
PANETMAN1000	1000 G	Cellophane
PANETMAN100001	1000 G	Confezione Regalo

Panettone Fragole e Cioccolato Bianco



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETFRA750	750 G	Cellophane
PANETFRA75001	750 G	Confezione Regalo

Panettone Limited Edition - Gianduia e Lampone



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETLE.750	750 G	Cellophane
PANETLE.75001	750 G	Confezione Regalo

I prodotti presenti in questa pagina sono da conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare entro 2-3 mesi dalla data di produzione.

Per assaporare al meglio il nostro prodotto, riporlo nella sua confezione, vicino a una fonte di calore non superiore ai 30 °C per 1 ora.

Colomba Tradizionale



Codice	Unità di Misura	Confezione
COL100	100 G	Cellophane
COL500	500 G	Cellophane
COL50001	500 G	Confezione Regalo
COL750	750 G	Cellophane
COL75001	750 G	Confezione Regalo
COL1000	1000 G	Cellophane
COL100001	1000 G	Confezione Regalo
COL1500	1500 G	Cellophane
COL150001	1500 G	Confezione Regalo
COL2000	2000 G	Cellophane
COL200001	2000 G	Confezione Regalo

Colomba al Cioccolato



Codice	Unità di Misura	Confezione
COLCI0500	500 G	Cellophane
COLCI050001	500 G	Confezione Regalo
COLCI0750	750 G	Cellophane
COLCI075001	750 G	Confezione Regalo
COLCI01000	1000 G	Cellophane
COLCI0100001	1000 G	Confezione Regalo
COLCI01500	1500 G	Cellophane
COLCI0150001	1500 G	Confezione Regalo
COLCI02000	2000 G	Cellophane
COLCI0200001	2000 G	Confezione Regalo

Colomba al Limone



Codice	Unità di Misura	Confezione
COLLIM500	500 G	Cellophane
COLLIM50001	500G	Confezione Regalo
COLLIM750	750 G	Cellophane
COLLIM75001	750 G	Confezione Regalo
COLLIM1000	1000 G	Cellophane
COLLIM100001	1000 G	Confezione Regalo

I prodotti presenti in questa pagina sono da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare entro 2 - 3 mesi dalla data di produzione. Per assaporare al meglio il nostro prodotto si consiglia di consumarlo a temperatura ambiente.

Colomba al Pistacchio



Codice	Unità di Misura	Confezione
COLPIST1000	1000 G	Cellophane
COLPIST100001	1000 G	Confezione Regalo

Colomba Albicocca e Nocciole



Codice	Unità di Misura	Confezione
COLALB750	750 G	Cellophane
COLALB75001	750 G	Confezione Regalo

Colomba Fragole e Cioccolato Bianco



Codice	Unità di Misura	Confezione
COLFRACIO750	750 G	Cellophane
COLFRACIO75001	750 G	Confezione Regalo

Colomba Senza Canditi Mandorlata



Codice	Unità di Misura	Confezione
COLCAN750	750 G	Cellophane
COLCAN75001	750 G	Confezione Regalo
COLCAN1000	1000 G	Cellophane
COLCAN100001	1000 G	Confezione Regalo

I prodotti presenti in questa pagina sono da conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare entro mesi dalla data di produzione. Per assaporare al meglio il nostro prodotto si consiglia di consumarlo a temperatura ambiente.

TORTE



TORTE GELO

Apple Pie



Cod. 014CRO · 014CROCAD
Unità di misura 1 KG · 620 G

Crostata ai Frutti di Bosco



Cod. 002CRO · 002CROCAD
Unità di misura 800 G · 440 G

Crostata all'Albicocca



Cod. 001CRO · 001CROCAD
Unità di misura 800 G · 440 G

Crostata all'Amarena



Cod. 017CRO · 017CROCAD
Unità di misura 800 G · 400 G

**Crostata con Lampone e
Ganache Cioccolato**



Cod. 015CRO
Unità di misura 1 KG

**Crostata Crema Cotta Mandorle e
Pinoli (Torta della Nonna)**



Cod. 003CRO · 003CROCAD
Unità di misura 1,2 KG · vendita a unità

Plumcake al Limone



Cod. 030TOR
Unità di misura 1,5 KG 2 pz

Plumcake Marmorizzato



Cod. 038TOR
Unità di misura 1,5 KG 2 pz

Tenerina al Cioccolato



Cod. 036TOR · 036TORCAD
Unità di misura 1 KG · 480 G

Le "Apple Pie" sono da conservare a -18°C / -22 °C e consumare entro 3 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelate conservare a 0°C / +4°C e consumare entro 3 giorni.

Le "Crostate" sono da conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. Consumare entro 2 - 4 mesi dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni.

La "Crostata con Lampone e Ganache Cioccolato" è da conservare a -18°C / -22 °C e consumare entro 3 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a 0°C / +4°C e consumare entro 1 - 2 giorni.

Le "Crostate Crema Cotta", i "Plumcake" e "Tenerina al Cioccolato" sono da conservare a -18°C / -22 °C e consumare entro 4 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelate conservare a 0°C / +4°C e consumare entro 1-2 giorni.

Torta ai Tre Cioccolati



Cod. 005TOR

Unità di misura vendita a unità

Torta Cheese Cake



Cod. 015TOR · 015TORCAD

Unità di misura vendita a unità

Torta di Mele



Cod. 001TOR · 001TORCAD

Unità di misura 1 KG · 450 G

Torta Donizetti



Cod. 004TOR

Unità di misura 900 G

Torta Pere e Cioccolato



Cod. 002TOR · 002TORCAD

Unità di misura 1 KG · 450 G

Torta Sacher Albicocca



Cod. 013TOR · 013TORCAD

Unità di misura vendita a unità · 580 G

Torte Mousse - Cremoso Semifreddo



Cod. 019TOR

Unità di misura vendita a unità

La "Torta ai Tre Cioccolati", "Torta Cheese Cake", "Torta alle Mele", "Torta Donizetti" e la "Torta Mousse - Cremoso Semifreddo" sono da conservare a -18°C / -22 °C e consumare entro 4 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelate conservare a 0°C / +4°C e consumare entro 1 - 2 giorni. La "Torta Pere e Cioccolato" e la "Torta Sacher Albicocca" sono da conservare a -18°C / -22 °C e consumare entro 6 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelate conservare a 0°C / +4°C e consumare entro 3 giorni.

TORTE FRESCHE

Crostata Moderna Frutti di Bosco



Cod. 006CRO
Unità di misura vendita a unità

Polenta e Osei



Cod. 003TOR
Unità di misura vendita a unità

Torta Chantilly



Cod. 006TOR
Unità di misura vendita a unità

Torta Cream Tart



Cod. 026TOR
Unità di misura vendita a unità

Torta Meringata Fiammata



Cod. 008TOR
Unità di misura vendita a unità

**Torta Millefoglie
Diplomatica Frutta Fresca**



Cod. 009TORFRU
Unità di misura vendita a unità

**Torta Millefoglie
Diplomatica**



Cod. 009TOR
Unità di misura vendita a unità

Torte Farcite Drip Cake



Cod. 026TOR
Unità di misura vendita a unità

**Torte Farcite Person - Number -
Naked Cake**



Cod. 017TOR
Unità di misura vendita a unità

La "Crostata Moderna" e la "Torta Cream Tart" sono da conservare a 0°C / +4°C. e consumare entro 1 giorno dalla data di consegna.

La "Polenta e Osei" è da conservare a 0°C / +4°C e consumare entro 7 giorni dalla data di consegna.

Le "Torte Chantilly", le "Torte Meringhe" e le "Torte Millefoglie" sono da conservare a 0°C / +4°C e consumare entro 2 giorno dalla data di consegna.

Le "Torte Farcite Drip Cake" e le "Torte Farcite Person - Number - Naked Cake" sono da conservare a 0°C / +4°C e consumare entro 1 giorno dalla data di consegna

Torta Mimosa



Cod. 018TOR

Unità di misura vendita a unità

La "Torta Mimosa" è da conservare a -18°C / - 22 °C e consumare entro 3 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a 0°C / +4°C e consumare entro 1 - 2 giorni

TORTE SU ORDINAZIONE





Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

**VIA PORTICO, 49
24050 ORIO AL SERIO (BG)
TEL. (+39) 035 526766**