

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 -16
FROLLE.....17 - 22
MIGNON.....23 - 27
MONOPORZIONI.....28 - 32
GRANDI LIEVITATI.....33- 39
TORTE.....40 - 45

Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

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.

Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI



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 Vuoto Cod. 21

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.

Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

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 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

Bottoni Mix Caffè e Arancia



Cod. 064BIS
Unità di misura 1 KG 52 pz

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

Ferri di Cavallo al Cacao con Cioccolato Bianco



Cod. 066BIS • 066BIS200
Unità di misura 1 KG 65 pz • 200 G 14 pz

Fiorentini



Cod. 005BIS
Unità di misura 900 G 115 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.
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 Cioccolato



Cod. 054BIS • 055BIS-200
Unità di misura 1 KG 56 pz • 200 G

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

Frollino Nero di Mais e Pistacchio



Cod. 065BIS
Unità di misura 1 KG 60 pz

Gocce Assortite Creme



Cod. 061BIS
Unità di misura 1 KG 60 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

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 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

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

Savoiardi Croccanti



Cod. 015BIS • 015BIS-200
Unità di misura 1 KG 130 pz • 150 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.

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

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.

Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

FROLLE



Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

Barchette Due Cioccolati



Cod. 047FRO-1
Unità di misura 830 G 30 pz

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

Barchette Lilly



Cod. 048FRO
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

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 4 - 6 mesi dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione consumare entro 7 giorni.

Crostatine ai due Cioccolati



Cod. 026FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine ai Frutti di Bosco



Cod. 007FROMON
Unità di misura 12 pz

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 6 pz - 12 pz

Crostatine Assortite



Cod. 046FROMON
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 Bigusto



Cod. 048FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine Crema Bianca



Cod. 018FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine Gianduia e Pistacchio



Cod. 009FROMON
Unità di misura 12 pz

Crostatine Limone e Amarena



Cod. 047FROMON
Unità di misura 12 pz

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

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.

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

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

Biscottone Frolla Montata



Cod. 013FROMON
Unità di misura 20 pz

Biscottone Frolla Montata Cioccolato



Cod. 019FROMON
Unità di misura 20 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 4 mesi dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione consumare entro 7 giorni.

Biscottone Frolla Montata Mix



Cod. 014FROMON
Unità di misura 20 pz

Frolle Mix Monoporzione



Cod. 004FROMON
Unità di misura 12 pz

Frolle Mono Maxi Assortite



Cod. 049FROMON
Unità di misura 20 pz

Occhi di Bue alle Creme



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

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

Tartellette Frolla Dolce *



Cod. BLSTS40
Unità di misura 216 pz

Tranci crostata Albicocca e Frutti di Bosco Confezione



Cod. 008TRACONF
Unità di misura 1,5 kg • 24 pz

I prodotti presenti in questa pagina, tranne quelli contrassegnati da *, sono da conservare a temperatura ambiente - 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 "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.

Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

MIGNON



Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

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" e "Sacherine" 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 "Bigne" 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 e Fragola



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.

Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

MONOPORZIONI



Amarena Croccante Monoporzione



Cod. 081MON
Unità di misura CAD 6 pz - 12 pz

Cremoso al Cioccolato e Lampone Framboise



Cod. 031MON
Unità di misura CAD 6 pz - 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 6 pz - 12 pz

Gianduiotto Moderno



Cod. 082MON
Unità di misura CAD 6 pz - 12 pz

Maritozzo Caramello Confezione Burro Salato



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 6 pz - 12 pz

Monoporzione Cassata Moderna



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

Monoporzione Cheese Cake alle Fragole



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

Monoporzione Cocco e Cioccolato



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

Monoporzione Cremoso Cocco e Cioccolato Bianco



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

Muffin Cioccolato



Cod. 008MUF
Unità di misura 20 pz

Pistacchio e Lampone



Cod. 033MON
Unità di misura CAD 6 pz - 12 pz

Polenta e Osei Monoporzione *



Cod. 013MON
Unità di misura CAD 6 pz - 12 pz

Rocher alla Gianduia



Cod. 029MON
Unità di misura CAD 6 pz - 12 pz

Tenerina Cioccolato



Cod. 040MON
Unità di misura 24 pz

Tiramisù Monoporzione



Cod. 035MON
Unità di misura CAD 6 pz - 12 pz

Torroncino Monoporzione



Cod. 046MON
Unità di misura CAD 6 pz - 12 pz

Torta Sacher Albicocca



Cod. 028MON
Unità di misura CAD 6 pz - 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 6 pz - 12 pz

Yogurt e Fragola



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

Frutta Realistica Arachide



Cod. 086MON
Unità di misura CAD 6 pz - 12 pz

Frutta Realistica Fragola



Cod. 087MON
Unità di misura CAD 6 pz - 12 pz

Frutta Realistica Lampone



Cod. 084MON
Unità di misura CAD 6 pz - 12 pz

Frutta Realistica Limone



Cod. 083MON
Unità di misura CAD 6 pz - 12 pz

Frutta Realistica Mango



Cod. 085MON
Unità di misura CAD 6 pz - 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.

Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

GRANDI LIEVITATI



MEDAGLIA DI BRONZO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA 2023
FINALISTA PANETTONE DAY 2023 - 2025

Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

Panettone Tradizionale



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANET100	100 G	Cellophane
PANET500	500 G	Cellophane
PANET50001	500 G	Confezione Regalo
PANET750	750 G	Cellophane
PANE75001	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 hai 30 °C per 1 ora.

Panettone al Cioccolato



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETCIO100	100 G	Cellophane
PANETCIO500	500 G	Cellophane
PANETCIO50001	500G	Confezione Regalo
PANETCIO750	750 G	Cellophane
PANETCIO75001	750 G	Confezione Regalo
PANETCIO1000	1000 G	Cellophane
PANETCIO10001	1000 G	Confezione Regalo
PANETCIO1500	1500 G	Cellophane
PANETCIO150001	1500 G	Confezione Regalo
PANETCIO2000	2000 G	Cellophane
PANETCIO200001	2000 G	Confezione Regalo
PANETCIO3000	3000 G	Cellophane
PANETCIO300001	3000 G	Confezione Regalo

Panettone Albicocca



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETALB100	1000 G	Cellophane
PANETALB100001	1000 G	Confezione Regalo

Panettone al Limone



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETLIM500	500 G	Cellophane
PANETLIM50001	500 G	Confezione Regalo
PANETLIM750	750 G	Cellophane
PANETLIM75001	750 G	Confezione Regalo
PANETLIM1000	1000 G	Cellophane
PANETLIM100001	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 hai 30 °C per 1 ora..

Panettone Pere e Cioccolato



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETPERCIO750	750 G	Cellophane
PANETPERCIO75001	750 G	Confezione Regalo

Panettone al Pistacchio *



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

Panettone alle Mandorlato



Codice	Unità di Misura	Confezione
PANETMAN750	750 G	Cellophane
PANETMAN75001	750 G	Confezione Regalo
PANETMAN1000	1000 G	Cellophane
PANETMAN100001	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 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 hai 30 °C per 1 ora.

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
PANETL.E.750	750 G	Cellophane
PANETL.E.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 hai 30 °C per 1 ora.

Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

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
COLCIO500	500 G	Cellophane
COLCIO50001	500 G	Confezione Regalo
COLCIO750	750 G	Cellophane
COLCIO75001	750 G	Confezione Regalo
COLCIO1000	1000 G	Cellophane
COLCIO100001	1000 G	Confezione Regalo
COLCIO1500	1500 G	Cellophane
COLCIO150001	1500 G	Confezione Regalo
COLCIO2000	2000 G	Cellophane
COLCIO200001	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

Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

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



Cod. 003CRO • 003CROCAD
Unità di misura 1,2 KG • vendità 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 scongelata 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.

Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

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

Elzi
SEMPLICEMENTE DOLCI

Crostata Moderna Frutti di Bosco



Cod. 006CRO
Unità di misura vendità 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 vendità 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. 032TOR
Unità di misura vendità a unità

Torte Farcite Person - Number - Naked Cake



Cod. 017TOR
Unità di misura vendità 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 giorni 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

Realizziamo **torte artigianali** su prenotazione **per qualsiasi tipo di evento**.

Ogni nostra creazione è **interamente personalizzabile** e viene preparata partendo da zero nel nostro laboratorio, garantendo la massima freschezza e l'utilizzo di ingredienti selezionati.






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