

Oltre la dolcezza



PASTICCERIA

G | I | O | T | T | O

*“Una
Pasticceria
Artigianale
Un Progetto
Sociale”*

*Il mondo lo gusta,
l'eccellenza lo premia.*

GAMBERO ROSSO[®]



Alcuni dei premi più prestigiosi ricevuti negli anni. Per citarne alcuni: top ten **Gambero Rosso**, **Miglior Pasticceria d'Italia** per il sondaggio popolare de **Il Gastronomo**, **Piatto d'Argento dell'Accademia della Cucina Italiana**.

Più di quindici anni fa ha preso vita il progetto Pasticceria Giotto, una scommessa. Oggi è una realtà: un laboratorio di pasticceria professionale all'interno di un carcere che sforna dolci artigianali con il rigore che l'alta pasticceria impone.



Di che pasta siamo fatti

Nel 2005 abbiamo portato il laboratorio di pasticceria nel carcere Due Palazzi di Padova per lavorare fianco a fianco con i detenuti. Fino ad oggi più di 200 sono stati guidati in un percorso formativo e professionalizzante nell'arte pasticceria e non solo. Il laboratorio di pasticceria è affiancato dal reparto di confezionamento e logistica dove i dolci vengono vestiti e preparati per la spedizione. A rendere possibile tutto questo è il lavoro di professionisti del settore che hanno scelto di svolgere le loro attività in carcere. I team sono formati e seguiti dal nostro ufficio sociale che collabora attivamente con l'istituto penitenziario per la selezione e la formazione dei detenuti.

*“Il nostro obiettivo è che **il lavoro in carcere** sia un ponte tra il mondo fuori e dentro, uno **strumento riabilitativo** concreto, un luogo dove le persone possano mettersi alla prova prima di tornare in società”.*

In cosa crediamo

Crediamo che un individuo non sia definito solo dal suo errore e che l'impegno nel lavoro dia la possibilità di riscoprire quelle risorse personali che altrimenti rimarrebbero sopite nell'inattività. Crediamo nel lavoro come strumento di conoscenza di sé che offre opportunità di crescita tramite la formazione e l'accompagnamento di professionisti esperti. Crediamo nel lavoro svolto con il rigore che la scienza pasticceria richiede, nella precisione dei metodi artigianali, nello studio e nell'approfondimento.

Il lavoro in carcere è un valore costituzionale

Il nostro lavoro nasce sulla base di alcune premesse fondamentali presenti nella Costituzione Italiana, art. 27: "La responsabilità penale è personale. L'imputato non è considerato colpevole sino alla condanna definitiva. Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità e devono tendere alla rieducazione del condannato".

Gli effetti positivi

Studi di settore rivelano come il lavoro in carcere abbia molteplici effetti positivi per i detenuti stessi, per l'istituto penitenziario e per la società nel complesso. Il lavoro funge da normalizzatore delle tensioni, alimenta una visione positiva del domani, rompe la routine fisica e mentale. Questo si traduce in un risparmio di costi medici e disciplinari e alimenta un processo virtuoso che culmina nell'abbassamento del tasso di recidiva, ovvero la probabilità di tornare a delinquere dopo aver scontato la pena.

*"Il grado di civilizzazione
di una società
si misura dalle sue prigioni"*

Fedor Dostoevskij



56.674

*Detenuti in Italia
al 30 aprile 2023*

Dal 70% al 90%

*è la percentuale di recidiva reale
per i detenuti in regime
di pena ordinaria*

Dal 2% al 20%

*è la recidiva per i detenuti
con un percorso
lavorativo vero*





*Le qualità artigianali
di un panettone unico.*



72 ore *di lavorazione*

Il processo completo
dalla selezione degli ingredienti
fino al confezionamento.

24 ore *di lievitazione*

Il tempo che serve
all'impasto per crescere
in modo naturale.

38 *pasticcieri*

Gli artigiani mossi
ogni giorno da passione
e competenza.



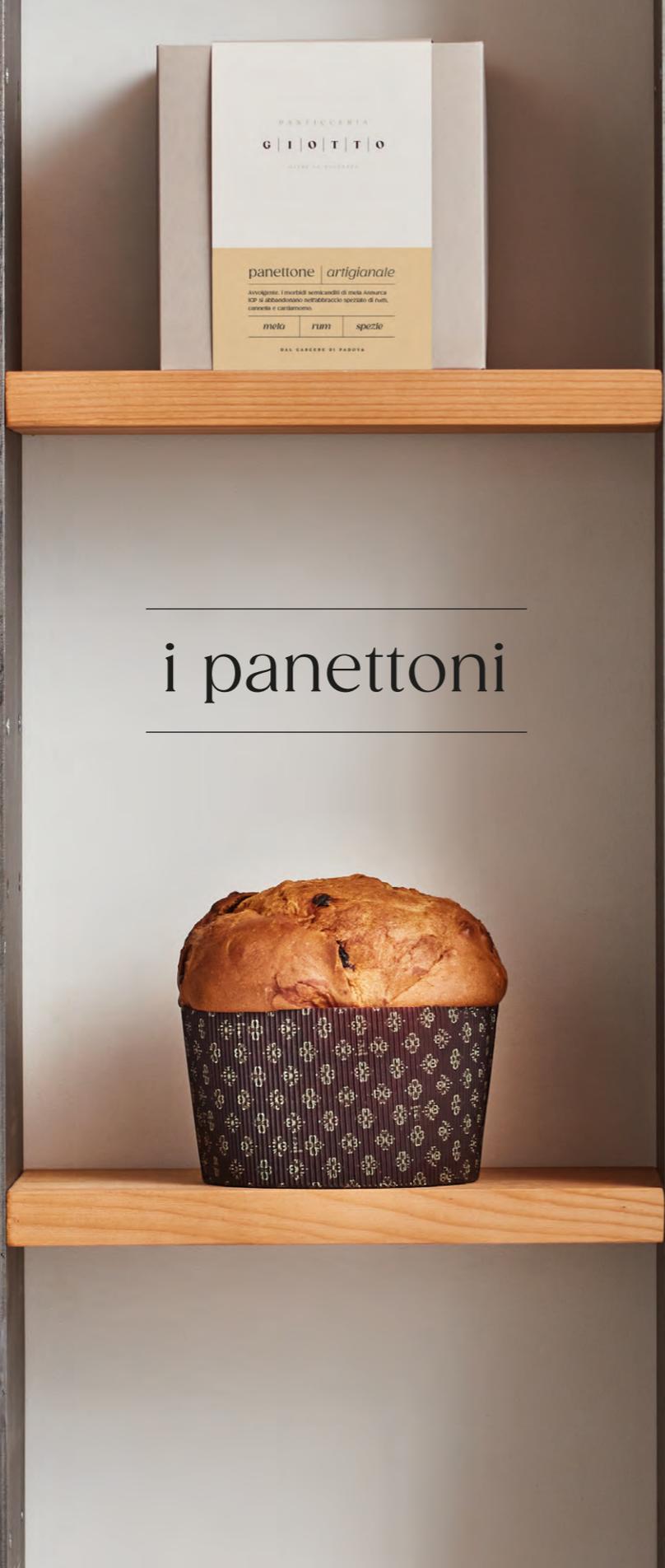
240 *punti vendita*

che hanno scelto
di rivendere i nostri dolci
in Italia e all'estero

La qualità è una scelta

La capacità di saper aspettare la nascita di qualcosa di buono.

Ogni nostro panettone è lievitato naturalmente e lavorato a mano secondo metodi artigianali.



PASTICCERIA
G I O T T O
DALLE LE PASTICCERIE

panettone | *artigianale*

Avvolgente, i morbidi semicanditi di melo Ananas
XIP si abbandonano nell'abbraccio speziato di rum,
cavetto e caramello.

mele | rum | spezie

DAL CARERE DI PAROVA

PASTICCERIA
G I O T T O
DALLE LE PASTICCERIE

panettone | *artigianale*

Elegante, Luvetta e cavetto in un soave profumo
nel morbido incasso Kabir di Chiosofaglia, si è
mescolata come per magia verità di principessa.

kabir

DAL CARERE DI PAROVA

PASTICCERIA
G I O T T O
DALLE LE PASTICCERIE

panettone | *artigianale*

Moribondo, Solo panettone caciotta ripieno nella terra
autentica dei formaggi artigianali Crudi, il suo aroma
si spande ad ogni morso.

birra

DAL CARERE DI PAROVA

PASTICCERIA
G I O T T O
DALLE LE PASTICCERIE

panettone | *artigianale*

isotomabile, Luvetta e cavetto di cedro e arancia
fanno di questo panettone un'icona della tradizione
il principe dei formaggi di Asolo.

classico

DAL CARERE DI PAROVA

PASTICCERIA
G I O T T O
DALLE LE PASTICCERIE

panettone | *artigianale*

Profumato, L'aromatica dolce marmellata di amarena
con il morbido gusto delle mandorle e del cacao che
abbronzano il semicandito.

amarena | mandorle

DAL CARERE DI PAROVA

PASTICCERIA
G I O T T O
DALLE LE PASTICCERIE

panettone | *artigianale*

isotomabile, Una pioggia di cioccolato ha avvolto
l'impasto in un gioco di accostamenti in bilico
tra il morbido e l'abbronzato.

cioccolato

DAL CARERE DI PAROVA

panettone | artigianale

classico

Come le tradizioni dall'origine antica,
così il panettone con canditi e uvetta ha il profumo di un ricordo
che arriva da lontano e il sapore del presente.
È un punto di riferimento senza tempo che rende il Natale,
ogni anno, intramontabile.

*Per questo panettone abbiamo selezionato
le migliori uvette australiane
e scorzette candite di cedro e arancia.*



panettone | artigianale

mela

rum

spezie

Ogni boccone è un incontro,
dai semicanditi di mela Annurca, alle uvette ammostate nel rum
fino ai toni speziati di cannella, cardamomo e anice stellato.
Un viaggio avvolgente in piena atmosfera natalizia.

*Per questo panettone abbiamo scelto la pregiata Melannurca
Campana IGP, uvette ammostate nel rum e un mix di cannella,
cardamomo verde e anice stellato.*



panettone | *artigianale*

amarene

gianduia

C'è un momento, nell'assaggio, in cui la combinazione degli ingredienti trova la sua soluzione perfetta. Questo panettone avvera quell'attimo di comunione tra l'asprezza delle amarene e la dolcezza del gianduia, spalancando le porte alle profondità del gusto.

Per questo panettone dall'impasto scuro al cacao abbiamo selezionato amarene sciroppate e scaglie di cioccolato gianduia.



panettone | artigianale

cioccolato

Come una pioggia improvvisa che lascia ogni cosa diversa dopo il suo passaggio, così il cioccolato ha cosperso l'impasto del panettone. Gocce cariche di gusto rendono questo panettone magneticamente intenso.

Per questo panettone abbiamo scelto di lavorare solo cioccolato in gocce senza coperture, glasse o creme.



panettone | artigianale

birra

Le scelte più semplici a volte sono le migliori.
È il caso di questo panettone essenziale con sola uvetta
lasciata riposare nella birra da cui trae profumo e morbidezza.

*Per questo panettone abbiamo selezionato la birra artigianale
Magma Bianco 2018, una birra ferma Italian Grape Ale,
con mosto di uve Moscato giallo del birrifico artigianale Crak
completamente indipendente.*



**CR
AK**



panettone | artigianale

pesca

albicocca

lavanda

Cosa c'è di meglio che una salutare routine di bontà?
Pesca e albicocca conoscono i segreti per mantenersi morbide e succose: prima una semicanditura per non perdere il gusto, un bagno alla lavanda poi per un'indistinguibile freschezza.

*Per questo panettone abbiamo scelto
pesca e albicocca semicandite
e infuso l'impasto in fiori di lavanda.*



panettone | artigianale

cioccolato

fichi

Una coppia consolidata quella del cioccolato con i fichi,
una di quelle che si rafforza con il passare del tempo.
Ogni anno questo panettone incanta grazie all'unione perfetta
di consistenze e dolcezza per un Natale pieno di energia.

*Per questo panettone abbiamo lavorato
cioccolato in gocce
e fichi essiccati in scaglie.*



panettone | *artigianale*

cioccolato

caffè

Come due caratteri diversi che toccano l'armonia nella differenza, così in questo panettone cioccolato e caffè si rincorrono tra amarezza e dolcezza per ritrovarsi poi vicini nel perfetto intreccio di contrasti.

L'impasto di questo panettone è bruno al caffè, mazzato dal cioccolato in gocce.



panettone | artigianale

kabir

Come un incantesimo da Le mille e una notte, l'uvetta di questo panettone è caduta in un sonno profondo nel vino moscato Kabir. Si è risvegliata come per magia vestita di profumi da principessa.

Per questo panettone abbiamo selezionato il Kabir, moscato di Pantelleria DOC della prestigiosa cantina siciliana Donnafugata.



panettone | artigianale

classico

magnum

1 kg



circonferenza
60 cm

3 kg



circonferenza
100 cm

5 kg



circonferenza
110 cm

Il panettone tradizionale, ma in formato magnum da tre e cinque chili, ha la presenza scenica di un attore protagonista. Un successo assicurato sulla tavola di Natale, da condividere per il brindisi aziendale o nelle grandi feste in famiglia.



Una scelta sostenibile

Per le confezioni dei nostri dolci abbiamo selezionato carte di varia natura a basso impatto ambientale: **certificate FSC**, provenienti quindi da foreste gestite in modo corretto e responsabile, **riciclate ed ecologiche**, realizzate con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali, per ridurre l'utilizzo di cellulosa proveniente da albero.



i dolci

focaccia | soffice

caramello salato

Dolcesale.

Niente è più irresistibile degli opposti che si uniscono.
Questa focaccia è nata per ricordarci ogni giorno la bontà
dello zucchero con il sale.

*Per questa focaccia abbiamo scelto un solo ingrediente
ricco di gusto e contrasti, amato da sempre in cucina:
il caramello salato.*



focaccia | *artigianale*

grano franto

Genuina.

La sua bellezza sta nella spontaneità degli ingredienti:
grano macinato a bassa pressione
e una pioggia di semi di girasole.

Per questa focaccia abbiamo selezionato un grano franto secondo le antiche tecniche di macinazione a pietra. Lievitata naturalmente e lavorata a mano secondo metodi artigianali.



biscotti | *artigianali*

Quante forme può avere la bontà?

Tutte quelle che ci vengono in mente: una bolla, un bacio, un disco, una spirale!

Biscotti classici della tradizione italiana si alternano a rivisitazioni e invenzioni.



Cioccolotti



Bolle di neve



Nocciole



Baci di Dama



biscotti | *artigianali*

Quante forme può avere la bontà?

Tutte quelle che ci vengono in mente: un cuore, una goccia,
un cubetto e anche quelle imperfette!

Biscotti classici della tradizione italiana si alternano a rivisitazioni e invenzioni.



Frutto della passione



Cantucci



Zenzero e Muscovado



Zaleti



caffè | arabica e robusta

La nostra miscela di caffè è un mix selezionato di varietà Arabica e Robusta dal Brasile, America Centrale e Africa.

Delicatamente dolce, dalla tostatura media per non essere invasiva, è il caffè ideale in ogni momento della giornata.

Per realizzare questa miscela di caffè unica, abbiamo affidato il compito a una delle più importanti torrefazioni italiane attiva da oltre 60 anni che ha selezionato per noi i chicchi delle migliori varietà.



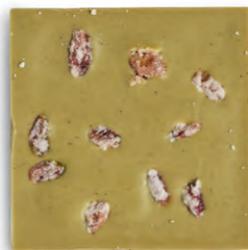
tavolette | di cioccolato

Ipnotico. Il viaggio in cui il cioccolato ci conduce.
Tre tavolette diverse per giocare con il potere del gusto.
Per le nostre lavorazioni abbiamo selezionato il cacao Icam,
un'azienda italiana che lavora in tutto il mondo con una
grande mission etica di conversione di colture di cocaina in cacao.



finissimo al latte

Con cialda
croccante



al pistacchio

Pistacchi tostati e sabbati,
Feudo San Biagio, Sicilia



fondente

Cacao monorigine
Uganda 78%



praline | artigianali

Equilibrio. Sottile e stabile grazie alla sapienza dell'arte pasticceria.

Una ricca ganache al centro protetta da una camicia di puro cioccolato al latte o fondente.

Le nostre praline sono realizzate e decorate a mano.



Noce del santo
e passito



Fondente
monorigine Perù



Monorigine
al latte



Mandorla
e arancia



Miele
e rosmarino



Nocciola
e bergamotto



Lampone, senape
e pepe rosa



Liquirizia
e caramello



Arachide
e sale



dragées | artigianali

Perle. Piccoli gioielli di pasticceria dal cuore intenso ricoperto da un gentile strato di cioccolato. Le combinazioni sono infinite, noi ne abbiamo scelte 3, le nostre preferite!



Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente

Nocciole ricoperte di cioccolato al latte



Fragoline ricoperte di cioccolato bianco



torroni | artigianali

Un classico. Il nostro è morbido, addolcito con il miele e ricco di frutta secca: mandorle, nocciole e pistacchi. Disponibile nella tradizionale forma a stecca oppure in lingotti ricoperti di cioccolato e pistacchio.



ricoperto al
cioccolato



torrone
classico



ricoperto al
pistacchio



biscotti salati | *artigianali*

Tre gusti ispirati alle ricette della cucina tradizionale italiana:
risotto allo zafferano lombardo, bigoli in salsa di acciughe e cipolla veneti,
tonnarelli cacio e pepe romani.

Frutto del lavoro di quattro mani, quelle del pluripremiato chef Cesare Veronesi
e del nostro maestro pasticcere Matteo Concolato.



cacio e pepe



acciughe e cipolla



zafferano



grissini | artigianali

Croccanti.

L'accompagnamento giusto dall'aperitivo al pasto.

Stirati a mano e lavorati con farina di grano tenero e olio extravergine di oliva.





Il listino



panettone

tutti i gusti



Classico

Intramontabile. Uvetta e canditi di cedro e arancia fanno di questo panettone un'icona della tradizione. Il principe del Natale è lui. - Confezione 750g/1Kg; 20x20x20 cm

750g - 18,58 €	al pubblico i.i. - 28,00 €	Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 6
1Kg - 19,94 €	al pubblico i.i. - 30,00 €	Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 6
2Kg - 43,14 €	al pubblico i.i. - 65,00 €	Shelf-life/gg - 120	Pz cartone - 1
3Kg - 66,36 €	al pubblico i.i. - 100,00 €	Shelf-life/gg - 120	Pz cartone - 1
5Kg - 99,54 €	al pubblico i.i. - 150,00 €	Shelf-life/gg - 120	Pz cartone - 1



Cioccolato

Intenso. Una pioggia di cioccolato ha variegato l'impasto, le sue gocce si accomodano in silenzio, pronte a sprigionare il loro carattere. - Confezione: 20x20x20 cm

1Kg - 21,24 €	al pubblico i.i. - 32,00 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 6
---------------	----------------------------	--------------------	----------------



Pesca, albicocca e lavanda

Fresco. Semicanditura per rimanere succose, un bagno alla lavanda per sedurre. Pesca e albicocca conoscono i segreti della bontà. - Confezione: 20x20x20 cm

1Kg - 21,24 €	al pubblico i.i. - 32,00 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 6
---------------	----------------------------	--------------------	----------------



Mela, rum e spezie

Avvolgente. I morbidi semicanditi di mela Annurca IGP si abbandonano nell'abbraccio speziato di rum, cannella e cardamomo. - Confezione: 20x20x20 cm

1Kg - 23,23 €	al pubblico i.i. - 35,00 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 6
---------------	----------------------------	--------------------	----------------



Cioccolato e fichi

Un abbinamento consolidato quello del cioccolato con i fichi. Ogni assaggio ribadisce la bontà della loro unione. - Confezione: 20x20x20 cm

1Kg - 21,24 €	al pubblico i.i. - 32,00 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 6
---------------	----------------------------	--------------------	----------------



Birra

Morbido. Sola uvetta lasciata riposare nella birra chiara del birrifico artigianale Crak. Il suo aroma si spande ad ogni morso. - Confezione: 20x20x20 cm

1Kg - 21,24 €	al pubblico i.i. - 32,00 €	Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 6
---------------	----------------------------	---------------------	----------------

Questi 6 panettoni possono essere acquistati in formato Cartone Mix (un panettone per gusto)



Cioccolato e caffè

Contrasti. Un bisticcio d'amore li separa e li intreccia.
Il caffè ha scurito l'impasto con la sua amarezza, il cioccolato in gocce lo corteggia.
Confezione: 20x20x20 cm

1Kg - 21,24 €	al pubblico i.i. - 32,00 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 6
---------------	----------------------------	--------------------	----------------



Kabir

Elegante. L'uvetta è caduta in un sonno profondo nel moscato siciliano Kabir di Donnafugata.
Si è risvegliata come per magia vestita da principessa. - Confezione: 20x20x20 cm

1Kg - 23,23 €	al pubblico i.i. - 35,00 €	Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 6
---------------	----------------------------	---------------------	----------------



Amarene e gianduia

Profondo. L'asprezza delle amarene sciropate cede nell'abbraccio dolce del gianduia
e del cacao che imbruniscono l'impasto. - Confezione: 20x20x20 cm

1Kg - 23,23 €	al pubblico i.i. - 35,00 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 6
---------------	----------------------------	--------------------	----------------



Classico UICI

Guardare oltre aiuta chi non vede. Realizzato in collaborazione con UICI, Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti. La confezione è stata interamente tradotta in braille. - Confezione: 20x20x20 cm

1Kg - 19,94 €	al pubblico i.i. - 30,00 €	Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 6
---------------	----------------------------	---------------------	----------------



Pack Art

Classico	1Kg - 22,91€	al pubblico i.i. - 35,00 €
Tutti i gusti	1Kg - 24,22 €	al pubblico i.i. - 37,00 €
Kabir	1Kg - 26,18 €	al pubblico i.i. - 40,00 €
Amarene e Gianduia	1Kg - 26,18 €	al pubblico i.i. - 40,00 €
Mela, rum e spezie	1Kg - 26,18 €	al pubblico i.i. - 40,00 €



Cantucci

Biscotto croccante e profumato della tradizione toscana dal ricco gusto di mandorle.
Confezione 140g: 9x5,5x17,5 cm

140g - 3,78 €	al pubblico i.i. - 6,20 €	Shelf-life/gg - 240	Pz cartone - 8
500g - 8,17 €		Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 12



Baci di Dama

Un classico della pasticceria italiana, riproposto dai nostri pasticceri.
Due friabili gusci di mandorle, burro e zucchero baciati da morbida crema al cacao.
Confezione 140g: 9x5,5x17,5 cm

140g - 3,78 €	al pubblico i.i. - 6,20 €	Shelf-life/gg - 240	Pz cartone - 8
500g - 8,17 €		Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 12



Ciocolotti

Un biscotto al cacao equilibrato in cui la frolla friabile sposa l'intensità delle gocce di cioccolato.
Confezione 140g: 9x5,5x17,5 cm

140g - 3,25 €	al pubblico i.i. - 5,50 €	Shelf-life/gg - 240	Pz cartone - 8
500g - 7,02 €		Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 12



Bolle di Neve

Dolce tentazione di morbida pasta di mandorla con scorza d'arancia, ricoperta di zucchero a velo.
Confezione 140g: 9x5,5x17,5 cm

160g - 3,78 €	al pubblico i.i. - 6,20 €	Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 8
---------------	---------------------------	---------------------	----------------



Frutto della Passione

Un biscotto semplice che custodisce nel cuore al fruit passion il segreto della sua bontà.
Confezione 140g: 9x5,5x17,5 cm

140g - 3,25 €	al pubblico i.i. - 5,50 €	Shelf-life/gg - 240	Pz cartone - 8
500g - 7,02 €		Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 12



Zenzero e Muscovado

Un pizzico e una carezza, è il gioco tra lo zenzero e lo zucchero muscovado in un impasto integrale.
Confezione 140g: 9x5,5x17,5 cm

140g - 3,25 €	al pubblico i.i. - 5,50 €	Shelf-life/gg - 240	Pz cartone - 8
500g - 7,02 €		Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 12



Zaleti

Un biscotto della tradizione contadina veneta con farina di mais e uvetta, semplice dal sapore ricco. Confezione 140g: 9x5,5x17,5 cm

140g - 3,25 €	al pubblico i.i. - 5,50 €	Shelf-life/gg - 240	Pz cartone - 8
500g - 7,02 €		Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 12



Nòcciole

Biscotto burroso e fragrante al cacao arricchito con granella di nocciole tostate. Confezione 140g: 9x5,5x17,5 cm

140g - 3,78 €	al pubblico i.i. - 6,20 €	Shelf-life/gg - 240	Pz cartone - 8
500g - 8,17 €		Shelf-life/gg - 150	Pz cartone - 12



Focaccia al caramello salato

Dolcesale. Niente è più forte degli opposti che si uniscono. Questa focaccia è nata per ricordarci ogni giorno la bontà dello zucchero con il sale. - Confezione: diam. 18x11cm

500g - 10,45 €	al pubblico i.i. - 18,00 €	Shelf-life/gg - 60	Pz cartone - 12
----------------	----------------------------	--------------------	-----------------



Focaccia al grano franto

Genuina. La sua bellezza sta nella spontaneità degli ingredienti: grano macinato a bassa pressione e una pioggia di semi di girasole. - Confezione: diam. 18x11cm

500g - 8,20 €	al pubblico i.i. - 15,00 €		
---------------	----------------------------	--	--



Frutto della Passione

Versione pocket. Ottima soluzione per una pausa breve e ricca di gusto! - Confezione: 6x6x6 cm

35g - 0,75 €	al pubblico i.i. - 2,00 €	Shelf-life/gg - 240	Pz cartone - 24
--------------	---------------------------	---------------------	-----------------



Zaleti

Versione pocket. Ottima soluzione per una pausa breve e ricca di gusto! - Confezione: 6x6x6 cm

35g - 0,75 €	al pubblico i.i. - 2,00 €	Shelf-life/gg - 240	Pz cartone - 24
--------------	---------------------------	---------------------	-----------------



Nòcciole

Versione pocket. Ottima soluzione per una pausa breve e ricca di gusto! - Confezione: 6x6x6 cm

35g - 0,75 €	al pubblico i.i. - 2,00 €	Shelf-life/gg - 240	Pz cartone - 24
--------------	---------------------------	---------------------	-----------------



Sbrisolona

Un dolce croccante e friabile, caratterizzato dalla farina di mais della tradizione veneta e arricchito dalla generosa bontà della frutta secca.

330g - 3,70 €	al pubblico i.i. - 6,00 €	Shelf-life/gg - 120	Pz cartone - 12
---------------	---------------------------	---------------------	-----------------

Tutta la linea biscotti da 140g può essere anche ordinata con la soluzione Cartone Mix (un pack biscotti per gusto)

praline



Cofanetto smart

9 praline gusti assortiti. - Confezione 11,5x10x4,5 cm

100g - 8,18 €	al pubblico i.i. - 12,00 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 4
---------------	----------------------------	--------------------	----------------



Cofanetto degustazione

12 praline gusti assortiti. - Confezione 38x5x4,5 cm

120g - 11,78 €	al pubblico i.i. - 18,00 €	Shelf-life/gg - 80	Pz cartone - 4
----------------	----------------------------	--------------------	----------------



Praline Sfuse

9 gusti ordinabili sfusi. Minimo d'ordine: 400gr per gusto.

€/ kg 35,00			
-------------	--	--	--

drageès



Dragées alla nocciola

Nocciole intere ricoperte di cioccolato finissimo al latte. - Confezione: 6x4,5x14,5 cm

100g - 2,62 €	al pubblico i.i. - 4,80 €	Shelf-life/gg - 180	Pz cartone - 12
---------------	---------------------------	---------------------	-----------------



Dragées al caffè

Chicchi di caffè ricoperti al cioccolato fondente. - Confezione: 6x4,5x14,5 cm

100g - 2,62 €	al pubblico i.i. - 4,80 €	Shelf-life/gg - 180	Pz cartone - 12
---------------	---------------------------	---------------------	-----------------



Dragées alla fragola

Fragoline ricoperte di cioccolato bianco. - Confezione: 6x4,5x14,5 cm

100g - 3,05 €	al pubblico i.i. - 5,60 €	Shelf-life/gg - 180	Pz cartone - 12
---------------	---------------------------	---------------------	-----------------

tavolette



Tavoletta di cioccolato fondente

Cacao monorigine Uganda, 78%. Intenso e con una lunga persistenza.
Confezione: 12x12x0,5 cm

50g - 2,18 €	al pubblico i.i. - 4,00 €	Shelf-life/gg - 180	Pz cartone - 12
--------------	---------------------------	---------------------	-----------------



Tavoletta al pistacchio

Ciocolato bianco con pistacchi tostiti e sabbiate del Feudo di San Biagio, Sicilia.
Confezione: 12x12x0,5 cm

50g - 2,45 €	al pubblico i.i. - 4,50 €	Shelf-life/gg - 180	Pz cartone - 12
--------------	---------------------------	---------------------	-----------------



Tavoletta di cioccolato al latte

Ciocolato finissimo al latte con feuilletine croccante.
Confezione: 12x12x0,5 cm

50g - 2,18 €	al pubblico i.i. - 4,00 €	Shelf-life/gg - 180	Pz cartone - 12
--------------	---------------------------	---------------------	-----------------

bevande



Cioccolata calda

Preparato per cioccolata calda artigianale con fecola di patate e zucchero di canna.
Adatto per 8 tazze, segui le indicazioni riportate in etichetta per trovare la giusta consistenza.

500g - 6,42 €	al pubblico i.i. - 10,00 €	Shelf-life/gg - 180	Pz cartone - 6
---------------	----------------------------	---------------------	----------------



Il caffè

Delicatamente dolce, dalla tostatura media per non essere invasiva,
è il caffè ideale in ogni momento della giornata.

250g - 3,62 €	al pubblico i.i. - 6,80 €
---------------	---------------------------

prodotti Pasticceria Giotto

torroni



Torroncini cioccolato

Uno tira l'altro. Lingotti di torrone morbido con miele e frutta secca, ricoperti al cioccolato fondente.
Confezione: 9x5,5xh17,5 cm

180g - 4,43 €	al pubblico i.i. - 7,50 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 8
---------------	---------------------------	--------------------	----------------



Torroncini assortiti AISM

Naturali, ricoperti al cioccolato e al pistacchio. Realizzati in collaborazione con AISM, associazione Italiana Sclerosi Multipla. Parte del ricavato verrà devoluto all'associazione.
Confezione: 9x5,5xh17,5 cm

180g - 5,50 €	al pubblico i.i. - 10,00 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 8
---------------	----------------------------	--------------------	----------------



Torrone morbido

Un classico. Il nostro è morbido, addolcito con il miele e ricco di frutta secca: mandorle, nocciole e pistacchi. - Confezione: 17,5x5xh3 cm

120g - 3,90 €	al pubblico i.i. - 6,60 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 12
---------------	---------------------------	--------------------	-----------------



Biscotti salati - cacio e pepe

I tonnellari cacio e pepe a Roma sono un'istituzione. In passato l'abbinamento tra il pecorino romano, detto cacio, e il pepe donava energia ai pastori in cammino. Noi abbiamo raccolto la sua anima, per un biscotto irresistibile. - Confezione: 11,5x7,5x18 cm

180g - 3,96 €	al pubblico i.i. - 6,70 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 8
500g - 8,20 €		Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 12



Biscotti salati - zafferano

Il risotto alla milanese testimonia l'importanza dell'arte in cucina. Leggenda vuole che Zafferano fosse un pittore appassionato di spezie, tanto da usarle non solo per i suoi colori, ma anche per vivacizzare i piatti. Fu così che in occasione di un banchetto nuziale decise di stupire gli invitati colorando il riso del color dell'oro. Da lì il risotto giallo prese il suo nome e fece passare alla storia questo piatto come simbolo di ricchezza. - Confezione: 11,5x7,5x18 cm

180g - 3,96 €	al pubblico i.i. - 6,70 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 8
500g - 8,20 €		Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 12



Biscotti salati - acciughe & cipolla

Ogni ricetta tradizionale ha in sé qualcosa di magico. I bigoli in salsa sono un piatto veneziano sospeso tra mare e terra proprio come la città in cui nasce. I "bigoli" appartengono alla tradizione contadina, sostanziosi ed energici venivano abbinati alle acciughe della laguna per la loro sapidità naturale. Questo piatto di origine povera oggi fa parte a pieno titolo della cucina gourmet. Confezione: 11,5x7,5x18 cm

180g - 3,96 €	al pubblico i.i. - 6,70 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 8
500g - 8,20 €		Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 12



Biscotti salati - cacio e pepe

Versione pocket. Per togliersi lo sfizio al momento giusto! - Confezione: 6x6x6 cm

35g - 0,92 €	al pubblico i.i. - 2,30 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 27
--------------	---------------------------	--------------------	-----------------



Biscotti salati - zafferano

Versione pocket. Per togliersi lo sfizio al momento giusto! - Confezione: 6x6x6 cm

35g - 0,92 €	al pubblico i.i. - 2,30 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 27
--------------	---------------------------	--------------------	-----------------



Biscotti salati - acciughe & cipolla

Versione pocket. Per togliersi lo sfizio al momento giusto! - Confezione: 6x6x6 cm

35g - 0,92 €	al pubblico i.i. - 2,30 €	Shelf-life/gg - 90	Pz cartone - 27
--------------	---------------------------	--------------------	-----------------



Grissini al naturale

Questi grissini portano in tavola la fragranza del grano tenero e i profumi dell'olio extravergine d'oliva.
Confezione: 10x6xh19 cm

180g - 2,60 €	al pubblico i.i. - 4,50 €	Shelf-life/gg - 120	Pz cartone - 12
---------------	---------------------------	---------------------	-----------------



Grissini al nero di seppia

Voglia di qualcosa di nuovo? Questi grissini neri accontentano sia il palato che l'occhio.
Confezione: 10x6xh19 cm

180g - 2,60 €	al pubblico i.i. - 4,50 €	Shelf-life/gg - 120	Pz cartone - 12
---------------	---------------------------	---------------------	-----------------



Grissini al sesamo

Un pizzico d'oriente impreziosisce questo grissino artigianale grazie ai semi di sesamo che lo ricoprono. - Confezione: 10x6xh19 cm

180g - 2,60 €	al pubblico i.i. - 4,50 €	Shelf-life/gg - 120	Pz cartone - 12
---------------	---------------------------	---------------------	-----------------



Condizioni generali di vendita 2023

SCONTI QUANTITÀ

La scala sconti quantità è applicabile esclusivamente al prodotto panettoni riferita a qualsiasi gusto e/o tipo di confezione. Ciascun ordine deve essere di almeno 24 pezzi anche assortiti, secondo i minimi imballo indicati a listino.

N. pezzi	sconto quantità ¹	esempio riferito a panettone classico cf. cubo
24 - 35	-	€ 19.94
36 - 59	5%	€ 18.94
60 - 119	7%	€ 18.55
120 - 299	10%	€ 17.95

¹ Gli sconti quantità sopra esposti sono calcolati di volta in volta ed applicati agli ordini successivi tenendo valido il cumulo quantità ordinate nell'intera campagna NATALE 2023.

Gli sconti quantità non sono applicabili al panettone UICI.

(Esempio: Primo ordine 30 pz -> Nessuno sconto quantità; Secondo ordine 24 pz -> si entra nella fascia 30-59 pz e viene applicato lo sconto del 5% a tutti i 24 pz del secondo ordine)

SPESE DI TRASPORTO

Porto franco destino per ordini minimi di 24 pz di panettoni o per ordini superiori a 280 € (IVA esclusa). Per quantitativi inferiori, il costo sarà pari al 10% dell'imponibile dell'ordine stesso.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

- Pagamento anticipato sconto 5%
Bonifico: l'ordine sarà effettivo solo al ricevimento della copia della contabile.
Per gli ordini di Natale 2023 la contabile dovrà essere inviata entro e non oltre il 15 ottobre 2023.
Diversamente dopo tale data, lo sconto del 5% sarà automaticamente eliminato.
- r.i.ba. 30gg
Modalità consentita previa specifica autorizzazione da parte di Work Crossing c.s.p.a.

MODALITÀ INOLTRO ORDINI

Il Modulo d'ordine dovrà essere inoltrato in forma scritta tramite mail a l.teruzzi@pasticoeriagiotto.it

Saranno ritenuti validi solo gli ordini che avranno ricevuto conferma scritta da parte della Work Crossing c.s.p.a.

Per info contattare il numero 049 8033800 interno rivendite.

PASTICCERIA
G | I | O | T | T | O
OLTRE LA DOLCEZZA

WORK CROSSING Coop. soc. p.a.

Via E. Forcellini, 172 - 35128 Padova

Tel: +39 049 8033800 - Fax: 049 8033743

info@pasticceriagiotto.it



pasticceriagiotto.it