

La Prima Colazione



Pronto Cottura

Le Sfoglie

Già Cotti

Da Lievitare



Sfornati & Mangiati

Pronto
Cottura



Linea Cornetto Top

- 99672 Superfarcito alla Crema
- 99666 Superfarcito alla Crema di Nocciolo e Cacao Magro
- 99668 Superfarcito all'Albicocca
- 66739 Superfarcito alle Mandorle
Peso 80 g.
- 99677 Semplice
Peso 65 g.
Cottura 23 min. a 170°C

Lievitazione naturale e superfarctura

Curvati a mano



Linea Massimo

- 73864 All'Albicocca
- 70710 Nocciolato
- 73862 Alla Crema
- 73863 Sigusto Crema e Crema di Nocciolo
- 85862 Sigusto Crema e Amarena
Peso 100 g.
Cottura 27/30 min. a 175°C

Con il 25% di farctura **MASSIMO**



Linea Gran Cornetto

- 83757 Semplice
Peso 75 g.
- 91076 Maxi
Peso 85 g.
- 83097 Alla Crema
- 83759 Al Cioccolato
- 75771 All'Albicocca
Peso 90 g.
Cottura 27/30 min. a 175°C



Linea Cornetto con Burro

- 81754 Semplice
Peso 70 g.
- 73868 Ai Frutti di Bosco
- 83534 All'Albicocca
- 83535 Al Cacao Magro
Peso 80 g.
Cottura 28 min. a 180°C



Linea Cornetto tutto burro Françoise

- 93991 Semplice
Peso 65 g.
- 93998 All'Albicocca
- 93987 Alla Crema di Nocciolo e Cacao Magro
Peso 80 g.
Cottura 28 min. a 170°C



Otello

- 70706 Alla Crema di Nocciolo e Cacao Magro
Peso 80 g.
- 07037 Ai Frutti di Bosco
Novità
Peso 80 g.
Cottura 23/25 min. a 170°C



Cornetto ai 5 Cereali

- 06976 Semplice **Novità**
Peso 65 g.
Cottura 23/25 min. a 160°C
- 80753 Cereali e Miele
Peso 75 g.
Cottura 25 min. a 180°C
- 66500 Cereali Al Mixtillo
Peso 75 g.
Cottura 23 min. a 170°C



Croissant

- 83081 Semplice
Peso 60 g.
- 83019 All'Albicocca
Peso 72 g.
Cottura 25 min. a 175°C



Fazzoletto

- 08200 Alle Mele
Peso 70 g.
Cottura 20/22 min. a 170/175°C



Cornetto Dritto

- 80135
Peso 60 g.
Cottura 23 min. a 180°C



Fagotto

- 60483 Crema e Cioccolato
Peso 72 g.
Cottura 26 min. a 165°C



Dancioccolato

- 80951 Con Gocce di Cioccolato Fondente
Peso 70 g.
Cottura 22 min. a 170°C



Granpangocciolato

- 70702 Con Gocce di Cioccolato Fondente e Farctura con Crema di Nocciolo e Cacao Magro
Peso 90 g.
Cottura 22/25 minuti a 170°C



Un Prodotto Unico

L'UTILIZZO DI GRANELLE AGGIUNTIVE RENDERÀ LE BRIOCHES PIÙ INVITANTI FACENDO ASSUMERE LORO L'ASPETTO DI PRODOTTI DI PASTICCERIA. QUESTO TOCCO DI PROFESSIONALITÀ PERMETTERÀ DI RENDERE LA LORO ESPOSIZIONE OTTIMALE.

AGGIUNGERE DELLE SGALETTE DI CIOCCOLATO O DELLA POLVERE DI COCCO SU QUELLE PIÙ ORIGINALI.

SPENNELLARE CON ZUCCHERO ALLA CANNELLA PER REGALARE UN'AROMA PIÙ DOLCE E ARRICCHIRE IL RIPIENO AGGIUNGENDO CONFETTURA.

RENDERE LE BRIOCHES PIÙ INVITANTI CON UNA SPOLVERATA DI CACAO O DELLA GRANELLA DI ZUCCHERO.

Le Sfoglie

Linea Intreccio

06493 **Intreccio ai Frutti di Bosco**
Novità

74081 **Intreccio alla Crema di Nocciole e Cacao Magro**
Peso 90 g.
Cottura 27/30 min. a 190°C

Novità
Stoglia bicolore

Treccia

82872 **All'Albicocca**
08330 **Alla Crema**
70646 **Alla Crema di Nocciole e Cacao Magro**
Peso 85 g.
Scongellamento 30 min.
Cottura 25 min. a 190°C

Gemma

81878 **Alla Crema di Latte**
80769 **Alla Crema di Nocciole e Cacao Magro**
Peso 90 g.
Cottura 25 min. a 190°C

Delizia alla Crema

83023
Peso 75 g.
Scongellamento 30 min.
Cottura 25 min. a 190°C

Cannolo

83536 **Alla Crema di Nocciole e Cacao Magro**
Peso 75 g.
83002 **Alla Crema e Frutti di Bosco**
Peso 86 g.
Scongellamento 30 min.
Cottura 25 min. a 190°C

Toscanelle alle Mele

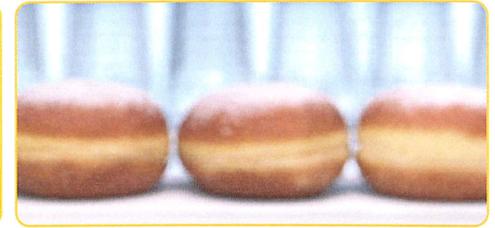
08250
Peso 90 g.
Cottura 30 min. a 180°C

Farcita con pezzetti di mela

Strudel di Mele

07490
Peso 70 g.
Scongellamento 1 ora e 30 min.
Cottura 25 min. a 200°C

Già Cotti



Melita

07043 **Novità**
Peso 90 g.
Scongellamento 2 ore a temperatura ambiente

Novità

Con il 52% di mele

Muffin

07770 **Allo Yogurt**
07780 **Al Cioccolato**
Peso 58 g.
Scongellamento 45 min.

Lo yogurt è un ingrediente che, pur perdendo durante la preparazione le proprietà dei fermenti lattici vivi, consente di caratterizzare il gusto del Muffin.

Bombolone

87942 **Semplice**
Peso 58 g.
87943 **Alla Crema di Nocciole e Cacao Magro**
Peso 71 g.
87950 **Alla Crema**
81135 **All'Albicocca**
Peso 75 g.
Scongellamento 6/8 ore a temperatura ambiente

Ciambella

83544
Peso 52 g.
Scongellamento 30/60 min.

Ciampibella

87081
Peso 55 g.
Scongellamento 4/5 ore a temperatura ambiente

Zuccherata in superficie

Da Lievitare

Pandolee al Cioccolato

08030
Peso 65 g.
Lievitazione 3,5/4,5 ore
Cottura 15 min. a 180°C

Cornetto Curvo all'Albicocca

72485
Peso 65 g.
Lievitazione 8/12 ore
Cottura 18 min. a 180°C

Cornetto

93919 **Gran Cornetto**
Peso 80 g.
08000 **Semplice**
Peso 55 g.
Lievitazione 8/10 ore
Cottura 18/20 min. a 170/180°C

Mini

Mini Croissant

61450 All'Albicocca
Peso 30 g.

88052 All'Albicocca e
alla Crema di Nocciola
Peso 30 g.

Cottura 25 min. a 170°C



Mini Delizie

61462 Mini Ciococan
61466 Mini Delizia alla Crema
Peso 30 g.

88053 Mini Delizie / Mix
Peso 30 g.

Cottura Ciococan
20/25 min. a 180°C
Cottura Delizia
25 min. a 190°C



Bombolino

87990 Alla Crema
Peso 25 g.

Scongellamento 4/5 ore
a temperatura ambiente



BOMBOLINO

Mini Croissant

61464 Semplice
Peso 25 g.

Cottura 25 min. a 180°C



La Presentazione Perfetta

LA LINEA BISTEFANI SFORNATI & MANGIATI, OLTRE ALLA CARTAFORNO PER UNA MIGLIORE COTTURA, LA GLASSA E LO ZUCCHERO A VELO, PREZIOSI PER LA PERSONALIZZAZIONE DEI CROISSANT, PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI MATERIALI BRANDIZZATI COME I DISPLAY DA BANCO, LE ETICHETTE SEGNAGUSTO, LE VETRINETTE A 2 O 3 PIANI UTILI PER OTTENERE LA PERFETTA PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI.



PRODOTTI CONGELATI

La Pasticceria



Torte di Pasticceria

Torte Pretagliate

La Pasticceria



Torte di Pasticceria



Il Moro

08708 **Novità**
Peso 100 g. (Pezzi conf. 12)

Forno ventilato: scongelamento 2/3 ore a temperatura ambiente, cottura 4 min. a 180°C a forno già caldo.
Forno a microonde: rimuovere il pirottino in alluminio, cottura 1 minuto a 350W, oppure scongelamento 2/3 ore a temperatura ambiente, rimuovere il pirottino in alluminio, cottura 30 sec. a 350W.

Novità



Cuore fordente

IL MORO

Profiteroles al Cacao

83720
Peso 1200 g.

Scongellamento 10/12 ore a +4°C



Profiteroles Bianco

86413

Peso 1200 g.
Scongellamento 10/12 ore a +4°C



Trancio Millefoglie

87925

Peso 1350 g.
Scongellamento 4/5 ore a temperatura ambiente



Trancio Meringa

88176

Peso 950 g.
Scongellamento: estrarre dal freezer e consumare subito, riporre immediatamente in freezer le porzioni non utilizzate.



Trancio Tiramisù

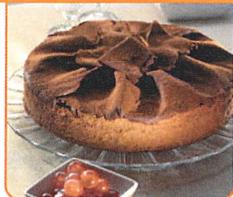
90547

Peso 1150 g.
Scongellamento 12 ore a +4°C



Black Forest

90544
Peso 1200 g.
Scongellamento 12 ore
a +4°C



Torta ai Frutti di Bosco

88173
Peso 1450 g.
Scongellamento 12 ore
a +4°C



Torte da Forno Pretagliate



Torta della Nonna

83130
Peso 1200 g.
Scongellamento 4/5 ore
a temperatura ambiente



Crostata alla Crema di Cacao

83132
Peso 1300 g.
Scongellamento 4/5 ore
a temperatura ambiente



Crostata di Mele

66646
Peso 1300 g.
Scongellamento 4/5 ore
a temperatura ambiente



Crostata alle Pesche

83131
Peso 1200 g.
Scongellamento 4/5 ore
a temperatura ambiente

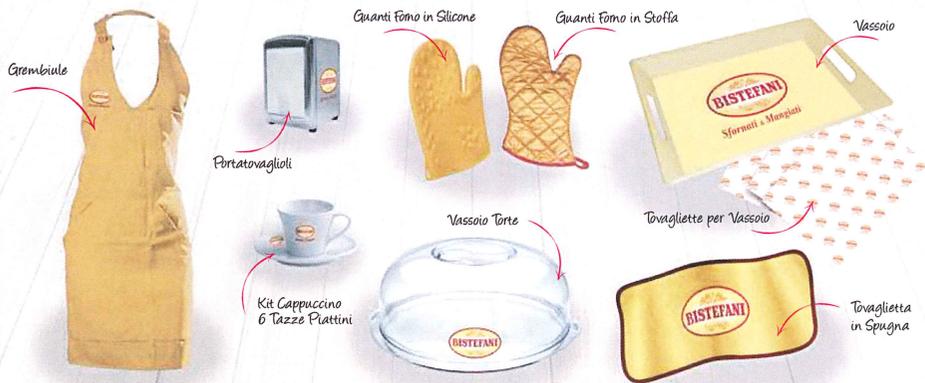


Torta alle Carote

83133
Peso 1200 g.
Scongellamento 4/5 ore
a temperatura ambiente



Materiali di Servizio



PRODOTTI CONGELATI



Snack Salati



Focaccia

03653 Mozzarella e Rucola
95540 Prosciutto Cotto e Mozzarella
Cottura 8/10 min. a 220°C
03635 Alle Verdure
03659 Funghi e Prosciutto Cotto
Cottura 10/12 min. a 220°C
95529 Caprese
Cottura 10/15 min. a 220°C
Scongellamento 30 min.



Cotoletta di Pollo

05220
Cottura 10 min. a 200°C



Hamburger

04810
Cottura 8 min. a 200°C



Zucchine alla Piastra

05350
Scongellamento 15 min.
a temperatura ambiente



Melanzane alla Piastra

05200
Scongellamento 15 min.
a temperatura ambiente



Pizzetta Margherita

95352
Cottura 6/8 min. a 220°C



Trancio Pizza Margherita

81511
Scongellamento 10 min.
Cottura 12 min. a 180°C
Senza scongelamento
Cottura 10 min.
su piastra a 250°C
o in forno a 220°C



Il Pranzo



I Primi Piatti



Cannelloni Ricotta e Spinaci

01272
Cannelloni di pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci
Cottura 6' a 850 W

Primi vegetariani



Penne all'Arrabiata

83655
Penne con salsa al pomodoro e peperoncino
Cottura 4' a 850 W

Primi vegetariani



Pennette Primavera

83680
Pennette con salsa al pomodoro, melanzane e zucchine
Cottura 4'30" a 850 W

Primi vegetariani



Pennette ai Quattro Formaggi

83541
Pennette con salsa ai quattro formaggi
Cottura 4' a 850 W

Primi vegetariani



Ravioli al Pomodoro

83677
Ravioli di pasta fresca all'uovo con ricotta e spinaci, al pomodoro
Cottura 5' a 850 W

Primi vegetariani



Gnocchi alla Sorrentina

83629
Gnocchi di patate con salsa al pomodoro, mozzarella e basilico
Cottura 4'30" a 850 W

Primi vegetariani



Tagliolini al Pomodoro

83678
Tagliolini di pasta fresca all'uovo con salsa di pomodoro
Cottura 4'30" a 850 W

Primi vegetariani



Tagliatelle ai Funghi Porcini

83660
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo, con funghi champignon e funghi porcini
Cottura 4'30" a 850 W

Primi vegetariani



Risotto ai Funghi Porcini

83659
Riso con salsa ai funghi porcini, funghi champignon e prezzemolo
Cottura 4'30" a 850 W

Primi vegetariani



Lasagne alla Bolognese

80401
Lasagne di pasta fresca all'uovo con ragù di carne e besciamella
Cottura 7' a 850 W

Primi mari e monti



Tortellini Panna e Prosciutto Cotto

83630
Tortellini di pasta fresca all'uovo ripieni al prosciutto cotto e con salsa di panna e prosciutto cotto
Cottura 5'30" a 850 W

Primi mari e monti



Fettuccine al Ragù

83657
Fettuccine di pasta fresca all'uovo con ragù di carne bovina
Cottura 4' a 850 W

Primi mari e monti



Tonnarelli alla Carbonara

83652
Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con pancetta affumicata, uova e pecorino
Cottura 4' a 850 W

Primi mari e monti



Bucatini all'Amatriciana

67036
Bucatini alla salsa all'Amatriciana e un pizzico di peperoncino
Cottura 4'30" a 850 W

Primi mari e monti



Linguine allo Scoglio

83628
Linguine con salsa di pomodoro e calamari
Cottura 4'30" a 850 W

Primi mari e monti



Risotto di Mare

83679
Riso con salsa di pomodoro, gamberi e calamari
Cottura 4'30" a 850 W

Primi mari e monti



Materiali di Servizio

