

Linea colazione



the Italian art of baking goodness

## 1 Pasticciotto alla crema

*Dolce tipico salentino con crema pasticcera*  
*Typical Salento cake with custard*



FATTO A MANO

su richiesta surgelato crudo con vassoio da cuocere

 10x7x4cm

 120 g



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto,  
uova fresche, sale, aromi

Wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, salt,  
flavorings




Crema: latte, zucchero, uova, farina, liquore alle  
erbe tipo "STREGA", vanillina, aroma limone.

Cream: Milk, sugar, eggs, flour, "STREGA"  
herb liqueur, vanillin, lemon flavor.



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm

 36 pz x ct  
4,32 kg x ct netto  
5,07 kg x ct lordo



12 ct x strato  
11 strati x plt  
132 ct x plt  
4752 pz x plt

 191 altezza plt  
570,24 kg x plt netto  
684,24 kg x plt lordo



200 °C




15 m

## 2 Pasticciotto alla crema confezione x 3

*Dolce tipico salentino con crema pasticcera*  
*Typical Salento cake with custard*



FATTO A MANO

 10x7x4 cm

 360 g (120x3)



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto,  
uova fresche, sale, aromi

Wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, salt,  
flavorings



Crema: latte, zucchero, uova, farina, liquore alle  
erbe tipo "STREGA", vanillina, aroma limone.

Cream: Milk, sugar, eggs, flour, "STREGA"  
herb liqueur, vanillin, lemon flavor.



a 40 cm  
b 30 cm  
h 22 cm

 27 pz x ct  
9,72 kg x ct netto  
10,47kg x ct lordo



8 ct x strato  
8 strati x plt  
64 ct x plt  
1728 pz x plt

 191 altezza plt  
622,08 kg x plt netto  
685,08 kg x plt lordo



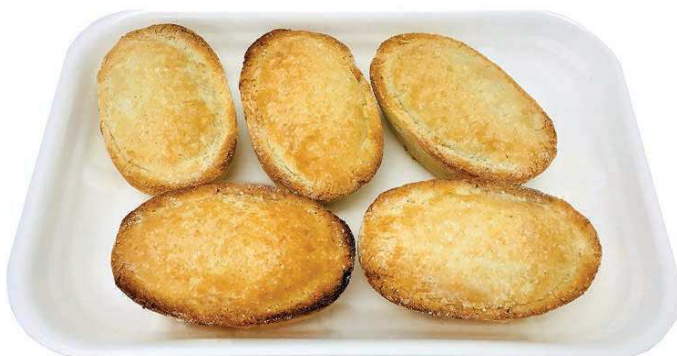
200 °C




15 m

## 3 Pasticciotto alla crema confezione x 5

*Dolce tipico salentino con crema pasticcera*  
*Typical Salento cake with custard*



FATTO A MANO

 10x7x4 cm

 600 g (120x5)



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto,  
uova fresche, sale, aromi

Wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, salt,  
flavorings



Crema: latte, zucchero, uova, farina, liquore alle  
erbe tipo "STREGA", vanillina, aroma limone.

Cream: Milk, sugar, eggs, flour, "STREGA"  
herb liqueur, vanillin, lemon flavor.




a 40 cm  
b 30 cm  
h 22 cm

 10 pz x ct  
6,00 kg x ct netto  
6,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
9 strati x plt  
20 ct x plt  
200 pz x plt

 191 altezza plt  
384 kg x plt netto  
447 kg x plt lordo



200 °C



15 m

## 4 Pasticciotto crema amarena

*Dolce tipico salentino con crema pasticcera e amarena*  
*Typical Salento dessert with custard and black cherry*



FATTO A MANO



10x7x4 cm 120 g



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto, uova fresche, sale, aromi

Wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, salt, flavorings



Crema (70%): Latte, zucchero, uova, farina, liquore alle erbe tipo "STREGA", vanillina, aroma limone; Amarena (30%): Passata di amarena, zucchero.

Cream (70%): Milk, sugar, eggs, flour, "STREGA" herb liqueur, vanillin, lemon flavor; Cherry (30%): black cherry, sugar



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm



36 pz x ct  
4,32 kg x ct netto  
5,07 kg x ct lordo



12 ct x strato  
12 strati x plt  
132 ct x plt  
4752 pz x plt



191 altezza plt  
570,24 kg x plt netto  
684,24 kg x plt lordo



200 °C



15 min

## 5 Pasticciotto crema gianduia

*Dolce tipico salentino con crema pasticcera e crema gianduia*  
*Typical Salento dessert with custard and gianduia cream*



FATTO A MANO



10x7x4 cm 120 g



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto, uova fresche, sale, aromi

Wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, salt, flavorings



Crema (65%): Latte, zucchero, uova, farina, liquore alle erbe tipo "STREGA", vanillina, aroma limone, crema gianduia (30%) cioccolato fondente (5%).

Cream (65%): Milk, sugar, eggs, flour, "STREGA" herb liqueur, vanillin, lemon flavor. (65%), Gianduia cream (30%) dark chocolate (5%)



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm



36 pz x ct  
4,32 kg x ct netto  
5,07 kg x ct lordo



12 ct x strato  
11 strati x plt  
132 ct x plt  
4752 pz x plt



191 altezza plt  
570,24 kg x plt netto  
684,24 kg x plt lordo



200 °C



15 min

## 6 Pasticciotto al cacao

*Dolce tipico salentino con crema pasticcera al cacao e crema gianduia*  
*Typical Salento dessert with cocoa custard and gianduia cream*



FATTO A MANO



10x7x4 cm 120 g



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto, uova fresche, cacao in polvere (7%), sale, aromi

Soft wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, cocoa powder (7%), salt, flavorings



Crema (65%): Latte, zucchero, uova, farina, cacao in polvere, liquore alle erbe tipo "STREGA", vanillina, aroma limone, crema gianduia (30%) cioccolato fondente (5%)

Cream (65%): Milk, sugar, eggs, flour, cocoa powder "STREGA" herb liqueur, vanillin, lemon flavor, gianduia cream (30%) dark chocolate (5%)



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm



36 pz x ct  
4,32 kg x ct netto  
5,07 kg x ct lordo



12 ct x strato  
11 strati x plt  
132 ct x plt  
4752 pz x plt



191 altezza plt  
570,24 kg x plt netto  
684,24 kg x plt lordo



200 °C



15 min



## 7 Mini Pasticciotto crema

*Dolce tipico salentino con crema pasticcera*  
*Typical Salento dessert with custard*

Codice prodotto **B80080**  
Codice ean **8052204832620**



FATTO A MANO

 7x5x3,5 cm  60 g



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto, uova fresche, sale, aromi

Wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, salt, flavorings



Crema: Latte, zucchero, uova, farina, liquore alle erbe tipo "STREGA", vanillina, aroma limone.

Cream: Milk, sugar, eggs, flour, "STREGA" herb liqueur, vanillin, lemon flavor.



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm



64 pz x ct  
3,84 kg x ct netto  
4,59 kg x ct lordo



12 ct x strato  
11 strati x plt  
132 ct x plt  
8448 pz x plt



191 altezza plt  
506,88 kg x plt netto  
620,88 kg x plt lordo



200 °C



15 min

## 8 Mini Pasticciotto crema amarena

*Dolce tipico salentino con crema pasticcera e amarena*  
*Typical Salento dessert with custard and sour cherry*



FATTO A MANO

 7x5x3,5 cm  60 g



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto, uova fresche, sale, aromi

Wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, salt, flavorings



Crema (70%): latte, zucchero, uova, farina, liquore alle erbe tipo "STREGA", vanillina, aroma limone; Amarena (30%): passata di amarena, zucchero.

Cream (70%): milk, sugar, eggs, flour, "STREGA" herb liqueur, vanillin, lemon flavor; Cherry (30%): black cherry, sugar.



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm



64 pz x ct  
3,84 kg x ct netto  
4,59 kg x ct lordo



12 ct x strato  
11 strati x plt  
132 ct x plt  
8448 pz x plt



191 altezza plt  
506,88 kg x plt netto  
620,88 kg x plt lordo



200 °C





15 min

## 9 Mini Pasticciotto crema gianduia

*Dolce tipico salentino con crema pasticcera e crema gianduia*  
*Typical Salento dessert with custard and gianduia cream*



FATTO A MANO

 7x5x3,5 cm  60 g



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto, uova fresche, sale, aromi

Wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, salt, flavorings



Crema (65%): latte, zucchero, uova, farina, liquore alle erbe tipo "STREGA", vanillina, aroma limone; crema gianduia (30%), cioccolato fondente (5%).

Cream (65%): milk, sugar, eggs, flour, "STREGA" herb liqueur, vanillin, lemon flavor; gianduia cream (30%), dark chocolate (5%).



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm



64 pz x ct  
3,84 kg x ct netto  
4,59 kg x ct lordo



12 ct x strato  
11 strati x plt  
132 ct x plt  
8448 pz x plt



191 altezza plt  
506,88 kg x plt netto  
620,88 kg x plt lordo



200 °C



15 min

## 10 Mini Pasticciotto cacao

*Dolce tipico salentino con crema pasticcera al cacao e crema gianduia*  
*Typical Salento dessert with cocoa custard and gianduia cream*



FATTO A MANO

 7x5x3,5cm  60 g



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto, uova fresche, cacao in polvere(7%),sale,aromi  
Soft wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, cocoa powder (7%), salt, flavorings



Crema (65%): latte, zucchero, uova, farina,cacao in polvere ,liquore alle erbe tipo "STREGA", vanillina, aroma limone; crema gianduia (30%), cioccolato fondente (5%).  
Cream (65%): milk, sugar, eggs, flour,cocoa powder "STREGA" herb liqueur, vanillin, lemon flavor; gianduia cream (30%), dark chocolate (5%).



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm



64 pz x ct  
3,84 kg x ct netto  
4,59 kg x ct lordo



12 ct x strato  
11 strati x plt  
132 ct x plt  
8448 pz x plt



191 altezza plt  
506,88 kg x plt netto  
620,88 kg x plt lordo



200 °C





15 min

## 11 Fruttone al cioccolato fondente

*Dolce tipico salentino con pasta di mandorla, e cotognata*  
*Typical Salento dessert with almond paste and quince jelly*



FATTO A MANO

 10x7x4 cm  150 g



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto, uova fresche,sale,aromi  
Soft wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, salt, flavorings



Pasta di mandorla, zucchero, cioccolato fondente,cotognata, succo di amarena, liquore alle erbe tipo strega.

Almond paste, sugar, dark chocolate, cotognata, quince cherry, witch-like herbal liqueur.



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm



36 pz x ct  
5,40 kg x ct netto  
6,15 kg x ct lordo



12 ct x strato  
11 strati x plt  
132 ct x plt  
4752 pz x plt



191 altezza plt  
712,80 kg x plt netto  
826,80 kg x plt lordo



200 °C




15 min

## 12 Mini Fruttone al cioccolato fondente

*Dolce tipico salentino con pasta di mandorla, e cotognata*  
*Typical Salento dessert with almond paste and quince jelly*



FATTO A MANO

 10x7x4 cm  80 g



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto, uova fresche,sale,aromi  
Soft wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, salt, flavorings



Pasta di mandorla, zucchero, cioccolato fondente,cotognata, succo di amarena, liquore alle erbe tipo strega.

Almond paste, sugar, dark chocolate, cotognata, quince cherry, witch-like herbal liqueur.



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm



64 pz x ct  
5,12kg x ct netto  
5,87 kg x ct lordo



12 ct x strato  
11 strati x plt  
132 ct x plt  
8448 pz x plt



191 altezza plt  
675,84 kg x plt netto  
789,84 kg x plt lordo



200 °C



15 min

### 13 Fruttone riccio

*Dolce tipico salentino con pasta di mandorla e confettura di amarena*  
*Typical Salento dessert with almond paste and black cherry jam*

 10x7x4cm  150 g



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto, uova fresche, sale, aromi

Soft wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, salt, flavorings



Pasta di mandorla, zucchero, cioccolato fondente, cotognata, confettura di amarena, liquore alle erbe tipo strega.

Almond paste, sugar, dark chocolate, cotognata, black cherry jam, witch-like herbal liqueur.



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm



36 pz x ct  
5,40 kg x ct netto  
6,15 kg x ct lordo



12 ct x strato  
11 strati x plt  
132 ct x plt  
4752 pz x plt



191 altezza plt  
712,80 kg x plt netto  
826,80 kg x plt lordo



200 °C



15 min




FATTO A MANO



### 14 Mini Fruttone riccio

*Dolce tipico salentino con pasta di mandorla e confettura di amarena*  
*Typical Salento dessert with almond paste and black cherry jam*

 10x7x4cm  80 g



Farina di grano tenero 00, zucchero, strutto, uova fresche, sale, aromi

Soft wheat flour 00, sugar, lard, fresh eggs, salt, flavorings



Pasta di mandorla, zucchero, cioccolato fondente, cotognata, confettura di amarena, liquore alle erbe tipo strega.

Almond paste, sugar, dark chocolate, cotognata, black cherry jam, witch-like herbal liqueur.



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm



64 pz x ct  
5,12 kg x ct netto  
5,87 kg x ct lordo



12 ct x strato  
11 strati x plt  
132 ct x plt  
8448 pz x plt



191 altezza plt  
675,84 kg x plt netto  
789,84 kg x plt lordo



200 °C



15 min




FATTO A MANO



### 15 Treccione al burro

*Treccia ideale da condire sia dolce che salata*  
*Braid from ideal to be seasoned both sweet and savory*

 25x13x5cm  250 g



Farina di grano tenero 00, acqua, burro, zucchero, sale.

00 soft wheat flour, water, butter, sugar, salt.



a 40 cm  
b 30 cm  
h 20 cm



12 pz x ct  
3,00 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
9 strati x plt  
72 ct x plt  
864 pz x plt



195 altezza plt  
216 kg x plt netto  
285 kg x plt lordo



200 °C



5 min



FATTO A MANO





## 16 Treccia al burro

*Treccia ideale da condire sia dolce che salata  
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use*



FATTO A MANO

 18x9x5cm  100 g



Farina di grano tenero 00, acqua, burro,  
zucchero, sale.

00 soft wheat flour, water, butter, sugar, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 20 cm



30 pz x ct  
3,00 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
9 strati x plt  
72 ct x plt  
2160pz x plt



195 altezza plt  
216 kg x plt netto  
285 kg x plt lordo



200 °C




5 min

## 17 Treccione al burro con gocce di cioccolato

*Treccia ideale da condire sia dolce che salata  
Braid from ideal to be seasoned both sweet and savory*



FATTO A MANO

 25x13x5cm  250 g



Farina di grano tenero 00, acqua, burro,  
zucchero, cioccolato fondente in scaglie.

Soft wheat flour 00, water, butter, sugar,  
dark chocolate in scales.



a 40 cm  
b 30 cm  
h 20 cm



12 pz x ct  
3,00 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
9 strati x plt  
72 ct x plt  
864 pz x plt



195 altezza plt  
216 kg x plt netto  
285 kg x plt lordo



200 °C




5 min

## 18 Treccia al cioccolato

*Treccia ideale da condire sia dolce che salata  
Braid from ideal to be seasoned both sweet and savory*



FATTO A MANO

 18x9x5cm  100 g



Farina di grano tenero 00, acqua,  
burro, zucchero, sale

00 soft wheat flour, water, butter, sugar, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 20 cm



30 pz x ct  
3,00 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
9 strati x plt  
72 ct x plt  
2160 pz x plt



195 altezza plt  
216 kg x plt netto  
285 kg x plt lordo



200 °C



5 min



NOVOFORNO brand of:

**UniBrands**  
ITALIA SRL

Via del Melograno, 24 70022 Altamura (Ba) - Italy

Tel +39 080.2143048 Fax +39 080.2220762

[www.novoforno.com](http://www.novoforno.com) [info@novoforno.com](mailto:info@novoforno.com)



## 19 Monachina alla crema

*Dolce di pasta sfoglia con crema pasticcera*  
*Typical Salento cake with custard*



FATTO A MANO



15x10x3cm 120 g



Farina di grano tenero 00, margarina vegetale, sale

00 soft wheat flour, vegetable margarine, salt



Crema: latte, zucchero, uova, farina, liquore alle erbe tipo "STREGA", vanillina, aroma limone.

Crema: milk, sugar, eggs, flour, "STREGA" herb liqueur, vanillin, lemon flavor.



a 30 cm  
b 20 cm  
h 16 cm



24 pz x ct  
2,88 kg x ct netto  
3,63 kg x ct netto



12 ct x strato  
11 strati x plt  
132 ct x plt  
3168 pz x plt



191 altezza plt  
380,16 kg x plt netto  
494,16 kg x plt lordo



200 °C



15 min

## VARIANTI 20 Monachina crema, amarena e mandorle



Crema pasticcera (65%): latte, zucchero, uova, farina, liquore alle erbe, vanillina, aroma limone; passata di amarena (25%), mandorle (5%).

Pastry cream (65%): milk, sugar, eggs, flour, herbal liqueur, vanillin, lemon flavoring; cherry puree (25%), almonds (5%).

## 21 Monachina crema gianduia



Crema pasticcera (70%): latte, zucchero, uova, farina, liquore alle erbe, vanillina, aroma limone; crema gianduia (30%).

Pastry cream (70%): milk, sugar, eggs, flour, herbal liqueur, vanillin, lemon flavoring; gianduia cream (30%).

## 22 Monachina crema gianduia e pere



Crema pasticcera (60%): latte, zucchero, uova, farina, liquore alle erbe, vanillina, aroma limone; crema gianduia (20%), pere (20%).

Pastry cream (60%): milk, sugar, eggs, flour, herbal liqueur, vanillin, lemon flavoring; gianduia cream (20%), pears (20%).

## 23 Monachina crema gianduia e mele



Crema pasticcera (60%): latte, zucchero, uova, farina, liquore alle erbe, vanillina, aroma limone; crema gianduia (20%), mele (20%).

Pastry cream (60%): milk, sugar, eggs, flour, herbal liqueur, vanillin, lemon flavoring; gianduia cream (20%), apples (20%).

## 24 Panino con gocce di cioccolato fondente

*Pane dolce con gocce di cioccolato*  
*Sweet bread with chocolate chips*



FATTO A MANO



9 dm 3,5 h 80 g



Farina di grano tenero 00, margarina vegetale, sale.

00 soft wheat flour, vegetable margarine, salt.



Latte, zucchero, uova, farina, liquore alle erbe tipo "STREGA", vanillina, aroma limone.

Milk, sugar, eggs, flour, "STREGA" herb liqueur, vanillin, lemon flavor.



a 30 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



37 pz x ct  
3,00 kg x ct netto  
3,75 kg x ct netto



8 ct x strato  
8 strati x plt  
64 ct x plt  
2368 pz x plt



255 altezza plt  
192 kg x plt netto  
255 kg x plt lordo



200 °C



15 min