

Délices

Catalogo

Bar&Cafè

2021



Délifrance


Seguici sui nostri social

 Délifrance Italia

 delifrance_italia

Indice

Chi siamo	7
Le nostre nuove gamme	8
Entra in una nuova era	10
L'incubatore di idee - The Lab	12
La ricostruzione parte da terra	14
Viennoiserie	
Croissant vuoti	18
Croissant alla crema	28
Croissant al cioccolato	32
Croissant all'albicocca	36
Croissant farciti	40
Viennoiserie benessere	42
Fagottini e pain au chocolat	56
Girelle	63
Specialità	68
Mix	76
Pasticceria	
Muffin	82
Specialità internazionali	94
Frolle	110
Monoporzioni	111
Torte	122
Krapfen&ciambelle	132
Pane	
Piccoli formati	142
Medi formati	154
Grandi formati	174
Pizze e focacce	
Individuali	194
Medi formati	204
Teglie	210
Snack salati	
Mini	220
Individuali	230
Senza glutine	
Dolci	238



Live
everyday
delicious

Chi siamo

Da oltre 30 anni in Délifrance produciamo e commercializziamo prodotti da forno surgelati per il mondo Bar&Cafè proponendo un'ampia gamma di pane, pasticceria, viennoiserie e snack salati che coniugano la tradizione francese al gusto italiano.

Grazie alla nostra expertise, al rispetto dei processi artigianali e agli alti standard qualitativi, aiutiamo i nostri clienti ad attrarre, soddisfare e deliziare i propri consumatori in ogni momento della giornata.

Il nostro manifesto

In Délifrance ogni giorno è diverso dagli altri, perché ogni giorno cerchiamo nuove vie per raggiungere l'eccellenza. Il nostro savoir-faire e il nostro cuore ci permettono di realizzare squisiti prodotti da forno capaci di risvegliare il piacere di tutti i sensi.

La ricetta segreta?

La nostra "catena umana".
Dai nostri agricoltori, ai mugnai, ai panificatori, ai nostri dipendenti, fino ai nostri clienti, siamo tutti orientati alla ricerca e all'innovazione per migliorare noi stessi, continuando a coltivare il più elevato rispetto per il nostro patrimonio e la volontà di continuare a mantenerlo. Questo non vale solo per la qualità dei nostri prodotti, significa anche rispettare ogni singola persona e la natura da cui proveniamo.

Délifrance. Live everyday delicious.

Le nostre nuove gamme

Ognuna delle nostre gamme ha un'identità unica ed esclusiva. Sei range progettati per attirare lo sguardo e conquistare il palato dei consumatori, aiutando i clienti a sviluppare un'offerta diversificata con prodotti perfetti per creare valore aggiunto all'interno della loro attività.

Délifrance
HERITAGE

Délifrance
à la folie!

Délifrance
feel good



Raffinatezza e ingredienti di altissima qualità si incontrano in questa gamma realizzata nel pieno rispetto del know-how artigianale.



Un'esperienza sensoriale unica e sofisticata. La lavorazione a mano rende ognuno di questi prodotti diverso dall'altro, speciale.



Un piacere salutare per regalare un momento di benessere al corpo e soprattutto alle papille gustative.

Délifrance

A TASTE OF

Délifrance
essentials



Saporiti, genuini e onesti. Questa gamma di prodotti deliziosi e accattivanti rappresenta l'essenza dei nostri valori.



Il cibo è un viaggio e con questa gamma invitiamo i nostri consumatori a immergersi dentro gusti inediti di altre culture.



Semplici piaceri per ogni gusto e portafoglio, mantenendo un alto livello di qualità senza scendere a compromessi.

Un mondo di servizi

Entra nella nuova era:
infinite soluzioni a portata di mano



Sfogliala migliaia di prodotti
e accedi ad informazioni dettagliate



Scarica schede tecniche
immagini HD e contenuti extra



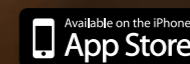
Personalizza materiali
di comunicazione
in pochi e semplici gesti



Scegli le referenze perfette
per la tua attività



Disponibile gratuitamente per smartphone e tablet



L'incubatore

di

idee



per far nascere business vincenti

The Lab vuole essere un format innovativo di discussione e confronto tra tutti gli operatori del settore per far nascere da idee e visioni business vincenti.

Si discosta completamente dalle aule accademiche: a **The Lab** ognuno è libero di esprimere le sue visioni e di condividere il proprio know-how attraverso attimi di formazione sul campo, tavole rotonde e momenti di confronto informali, completamente gratuiti.

I percorsi di crescita al The Lab by Délifrance si focalizzano su tematiche scelte a partire dai principali trend di mercato e consentiranno all'operatore di costruire un'offerta innovativa, concreta e replicabile: nuove esperienze sensoriali, prodotti accattivanti, allestimenti eye-catching, abbinamenti gastronomici, tematiche che conquisteranno e fidelizzeranno il consumatore finale.

1

Migliorare le proprie conoscenze sui più importanti e innovativi **trend di settore**

2

Creare un'occasione di incontro e di brainstorming per dare vita a **idee innovative**

3

Confrontarsi con grandi nomi, **best practice di successo** e contenuti di valore

4

Partecipare a corsi di formazione con Partner di eccellenza totalmente **gratuiti**

LA RICOSTRUZIONE PARTE DA **TERRA**

Arcoiris: una Onlus che si prende cura delle generazioni vittime del disastro di Chernobyl, tutti noi. Il **26 aprile 1986** all'1:23, a Prypiat, è esploso il reattore 4 della tristemente famosa centrale nucleare. In quel momento la vita è cambiata per migliaia di famiglie inconsapevoli e per il pianeta intero.

Sostieni anche tu questa associazione,

Délifrance lo fa dal 2014 e ha già costruito in tre scuole una serra da cui i bambini rimasti in quei luoghi distrutti possono nutrirsi e ripartire da un'alimentazione più sana.

5 X MILLE: ARCOIRIS – AMIGOS DE LOS NINOS ONLUS Piazza Monsignor Moneta n. 2, Cesano Boscone (MI) C.F. 97432420152

DONAZIONI: IBAN IT 62 W 08214 32880 000000027346 Causale: Donazione liberale Délifrance per Arcoiris



OGGI

DOMANI



Viennoiserie



Délifrance

S8265
Mini croissant
(burro 24%)

Sfoglia dorata e regolare

Con il 24% di burro puro

Da farcire dolce o salato

25g - 160pz/crt - 80crt/bnc
Cuocere 13-15min a 170°C



Délifrance

Sfoglia dorata e regolare 24% burro

Grande alveolatura

Volume generoso

55g - 80pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 22-24min a 160°C



Délicrance
HERITAGE

27234

Croissant Héritage
(burro fine 24%)

70g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 16-18min a 170°C

Sfoglia dorata e regolare con 24% burro fine

Farine francesi, uova Label Rouge e zucchero di canna

Grande alveolatura, volume molto generoso e note fresche di latte



Délifrance
essentials

S9483

Croissant curvo
(burro 18%)

90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 22-24min a 160°C

Sfoglia dorata e regolare 18% burro

Grande alveolatura

Volume generoso e formato curvo



Délifrance

76185

Croissant nature
(burro 22,5%)

70g - 48pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 18-20min a 170°C

Impasto al burro (21%)

Aroma panettone

Topping croccante di zucchero semolato



Délifrance

58031

Délicissimo nature
(burro 24%)

75g - 48pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 22-24min a 160°C

Ricetta Délicissimo

Con 24% burro, zucchero, uova e aroma panettone

Curvato a mano come da tradizione



Délifrance
essentials

79335
Mini croissant Harmonie

25g - 160pz/crt - 80crt/bnc
Cuocere 13-15min a 170°C

18860
Mini croissant Harmonie

40g - 80pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 18-20min a 170°C



Délifrance
essentials

79338
Soffice pasta sfoglia lievitata
Croissant Harmonie

Impasto burro e margarina

Molto sfogliato con ampia alveolatura interna

90g - 80pz/crt - 40crt/bnc
Cuocere 16-18min a 170°C



Délifrance

74825
 Superfarcito alla crema vaniglia
 (burro 16,5%)

90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C

76189
 Croiccant alla crema
 (burro 19,5%)

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



Délifrance

58035
 Délissimo alla crema limone
 (burro 19%)

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C

28237
 Délissimo alla crema vaniglia
 (burro 19%)

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



Délifrance
essentials

18371

Mini croissant Harmonie alla crema

40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 13-15min a 170°C

79348

Superfarcito Harmonie
alla crema vaniglia

70g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 25-27min a 160°C

74852

Croissant Harmonie
alla crema vaniglia

90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 21-23min a 170°C



Délifrance

S6902
 Mini Superfarcito al cioccolato e
 nocciole (burro 17%)

40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 160°C

S5046
 Superfarcito al cioccolato e nocciole
 (burro 16,5%)

90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



Délifrance

Sfoglia burro 17% sul prodotto finito

14,5% di farcitura cioccolato nocciola con 8% di nocciole

Topping cioccolato

28944
 Croissant curvo al cioccolato
 e nocciole (burro 17%)

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



Délifrance
essentials

18370

Mini croissant Harmonie al cioccolato

☞ 40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 13-15min a 170°C

79347

Superfarcito Harmonie al cioccolato e nocciola

☞ 70g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 25-27min a 160°C

74846

Croissant Harmonie al cioccolato e nocciola

☞ 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 21-23min a 170°C



Délifrance

S6899
 Mini Superfarcito all'albicocca
 (burro 17,5%)

40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 160°C

S5044
 Superfarcito all'albicocca
 (burro 17%)

90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C

S7050
 Superfarcito all'albicocca
 topping zucchero
 (burro 16,5%)

90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



Délifrance

76187
 Impasto al burro (19,5%) con aroma panettone

15,5% farcitura all'albicocca

Topping croccante di granella di zucchero

Croiccant all'albicocca e pesca
 (burro 19,5%)

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



Délifrance

S8037

Délicissimo all'albicocca
(burro 20%)

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 28-30min a 160°C

Ricetta Délicissimo con impasto 20% burro, zucchero, uova e aroma panettone

Curvato a mano come da tradizione

15% farcitura all'albicocca (43% di albicocche)



Délifrance

18372

Mini croissant Harmonie all'albicocca

40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 18-20min 170°C

79346

Superfarcito Harmonie all'albicocca

70g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 18-20min a 170°C

74838

Croissant Harmonie all'albicocca

90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 18-20min 170°C



Délifrance

S6900
 Mini Superfarcito al lampone
 (burro 16,5%)

☞ 40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 160°C

S7147
 Superfarcito al lampone
 (burro 14%)

☞ 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



Délifrance

76053
 Superfarcito alla mela
 (burro 16,5%)

☞ 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C

S7146
 Superfarcito alle mandorle
 (burro 14%)

☞ 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C

75493
 Superfarcito al pistacchio
 (burro 16%)

☞ 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



Délifrance

18564
Croissant BIO
(burro 24%)

60g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 18-20min a 170°C

18565
Fagottino BIO al cioccolato
(burro 24%)

75g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 18-20min a 170°C



Délifrance

Fonte di proteine e di fibre

Topping lenticchie, lino scuro, avena e miglio

Perfetto da farcire

Fagottino vegano fonte di proteine

85g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 18-20min a 170°C

new



Délifrance

78822
 Croissant Elysée clean label
 (burro 24%)

60g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C

Sfoglia dorata e regolare 24% burro

Grande alveolatura e volume generoso

Senza coloranti, additivi, aromi artificiali e grassi idrogenati



Délifrance

76910
 Croissant vegano cereali e avena

80g - 56pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 22-24min a 160°C

76907
 Croissant vegano farro e quinoa

80g - 56pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 22-24min a 160°C



Délifrance

18776

Croissant vegano pesca, aloe e curcuma

100g - 48pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 21-23min a 160°C

13% di farina di farro nell'impasto

18% di farcitura, di cui il 25% di pesca varietà "Nettarina" e 10% di aloe vera, con estratto di curcuma

Topping ai semi di girasole



Délifrance

79268

Croissant vegano agli agrumi

100g - 48pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 28-30min a 160°C

79447

Croissant vegano zenzero e limone

100g - 48pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 28-30min a 160°C



Délifrance

27237

Mini croissant integrale e semi topping semi (burro 19%)

30g - 100pz/crt - 112crt/bnc
Cuocere 15-18min a 160°C

Lievemente salato con 19% di burro

Fonte di fibre con farina integrale (10,5%), semi di papavero, girasole e lino scuro

Ideale anche farcito salato



Délifrance

S6561

Croissant integrale e semi (burro 20%)

80g - 56pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 22-24min a 160°C

Lievemente salato con 20% di burro

Fonte di fibre con farina integrale (10%) e semi di papavero, girasole, lino scuro

Ideale per colazione o da farcire a pranzo



Délifrance

S7095

Croissant integrale e semi topping semi (burro 19%)

Impasto scuro, lievemente salato con il 19% di burro

Fonte di fibre con farina integrale (10%), semi di papavero, girasole e lino scuro nell'impasto e sul topping

Ideale per colazione o da farcire a pranzo

80g - 56pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 22-24min a 160°C



Délifrance

28226

Sfoglia con il 17% di burro sul prodotto finito

Croissant integrale e semi al miele (burro 17%)

Ricetta con farina integrale e semi di lino, girasole e papavero

Farcito da punta a punta per il 15% con il 50% di miele

90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 28-30min a 160°C



Délifrance

76057
 Croissant multicereali al mirtillo
 (burro 16%)

90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 21-23min a 170°C

28228
 Croissant integrale e semi
 curvo ai frutti di bosco
 (burro 17,5%)

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



Délifrance

19178
 Croissant Harmonie integrale vuoto

70g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C

19218
 Croissant Harmonie integrale al miele

80g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C

19219
 Croissant Harmonie integrale
 ai frutti di bosco

80g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



Délifrance

19334

Treccina melissa e melograno

Impasto ai cereali con zucchero di canna

25% di farcitura di cui il 25% succo di melograno e polvere di melissa

 75g - 60pz/crt - 80crt/bnc
Cuocere 21-23min a 170°C

Mix di semi: fiocchi di frumento, semi di sesamo, fiocchi d'avena, semi di lino, semi di miglio e semi di girasole



new

Délifrance

new

Délifrance

Fagottino al cioccolato e nocciole in pezzi

20% di burro nell'impasto

19% di crema cioccolato e nocciole in pezzi

Ricoperto con granella di zucchero

85g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 21-23min a 170°C

20% di burro nell'impasto

Fagottino con pesca e albicocca in pezzi

19% di dolcemente equilibrata farcitura di pesca e albicocca in pezzi

Ricoperto da granella di zucchero

85g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 21-23min a 170°C



Délicrance

19287 
 Fagottino Cheesecake
 (burro 15%)

 85g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 21-23min a 170°C

18638
 Fagottino al cappuccino
 (burro 15%)

 85g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 20-22min a 170°C




Délicrance

27245
 Fagottino ai 3 cioccolati
 (burro 15,5%)

Sfoglia burro 15,5% sul prodotto finito

2 barre di cioccolato e 6,5% di pepite di cioccolato al latte
 disposte su una crema di cioccolato bianco (17%)

Decoro scaglie di cioccolato nero (2,5%)

100g - 60pz/crt - 64crt/bnc 
 Cuocere 30-32min a 160°C



Délifrance

S8266

Mini pain au chocolat
(burro 21%)

25g - 160pz/crt - 80crt/bnc
Cuocere 18-20min a 160°C

S2256

Pain au chocolat
(burro 21%)

70g - 70pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 23-25min a 160°C



Délifrance
— HÉRITAGE —

27235

Pain au chocolat Héritage
(burro fine 21%)

75g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 23-25min a 160°C

Sfoglia dorata e regolare con 21% burro fine sul prodotto finito

Farine francesi, uova Label Rouge, zucchero di canna e cacao UTZ

Farcitura generosa (12% cioccolato) e grande volume



Délifrance

S8046

Pane svizzero
(burro 13,5%)

120g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 30-32min a 160°C

Sfoglia burro 13,5% sul prodotto finito

Formato aperto con visuale sulla farcitura

Farcito alla crema arricchita con 11,5% pepite di cioccolato



Délifrance

S8264

Mini girella all'uvetta
(burro 16,5%)

30g - 150pz/crt - 80crt/bnc
Cuocere 18-20min a 160°C

Classico francese a spirale

Sfoglia burro 16,5% sul prodotto finito

8,5% uvette



Délifrance

S0846

Girella all'uvetta
(burro 13,5%)

96g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 23-25min a 170°C

Sfoglia al burro 13,5% sul prodotto finito

Crema con note di latte, uova, vaniglia e caramello

11,5% uvette



Délifrance
essentials

79337

Mini girella all'uvetta Harmonie

Impasto delicato al burro e margarina

9,8% uvette

30g - 200pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 15-20min a 160°C

Pronta da cuocere



new

Délifrance

Marea alla crema di cioccolato e nocchie

95g - 48pz/crt - 99crt/bnc
Cuocere 22-26min a 190°C

Marea alla crema

95g - 48pz/crt - 99crt/bnc
Cuocere 22-26min a 190°C

Marea crema al latte

95g - 48pz/crt - 99crt/bnc
Cuocere 22-26min a 190°C



Délifrance

Treccina pere e noci

30% di burro nell'impasto

25% di farcitura con purea di pere e noci in pezzi

 75g - 60pz/crt - 80crt/bnc
Cuocere 21-23min a 170°C

Topping con croccanti noci Pècan



Délifrance

77955

Abbraccio allo sciroppo d'acero
e noci di Pécan

Sfoglia intrecciata e croccante

Impasto al burro

Farcitura allo sciroppo di acero (5%) e noci di Pécan 4%

95g - 48pz/crt - 80crt/bnc
Cuocere 18-20min a 170°C



Délifrance

S1973

Treccina alla crema e pepite
di cioccolato (burro 13%)

Sfoglia intrecciata croccante e soffice allo stesso tempo

13% burro sul prodotto finito

Crema con 14,5% di pepite di cioccolato

100g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 28-30min a 160°C



Délifrance

74843

Club Croissandwich

Formato a triangolo soffice e croccante

Gusto burro (19%), farina integrale e cereali

 100g - 50pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 16-18min a 170°C

Topping semi di lino chiari e scuri, girasole e fiocchi di avena



Délifrance

S2454

Assortimento mini croissanterie
(croissant, pain au chocolat,
girella uvetta)

25-30g - 120pz/crt - 112crt/bnc
Cuocere 18-20min a 160°C

Mini croissant con sfoglia burro 24%

Mini pain au chocolat con sfoglia burro 22% e barrette di cioccolato 10,5%

Mini girella all'uvetta 14% con sfoglia al burro 13,5%



Délifrance
essentials

79366

Mix mini Harmonie
(croissant, girella, fagottino)

Ricetta mélange burro e margarina

Grande alveolatura e volume generoso

Note fresche di latte

30-35g - 129pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 18-20min a 160°C



Délicrance

S8562

Mix mini Superfarciti
(lampone, crema,
cioccolato e nocciole, albicocca)

40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 18-20min a 160°C

Mix di mini croissant 4 gusti: cioccolato e nocciole, albicocca, crema limone e lampone

Sfoglia burro

Ricche farciture



Pasticceria



A TASTE OF

19471

Tulipano limone e zenzero

Soffice e morbido impasto nature

Farcitura composta da limone e zenzero in pezzi

Pratico e trendy per merende sfiziose

90g - 42pz/crt - 184crt/bnc
Scongellare 2h a T amb



A TASTE OF

19488

Tulipano cheesecake

Cuore di cremoso Cheesecake

Inclusioni di lampone nell'impasto

Topping frutti rossi

100g - 42pz/crt - 184crt/bnc
Scongellare 2h a T amb

new



A TASTE OF

18253

Tulipano farcito al caramello salato

Farcitura al caramello salato del 19,3%

2,5% di topping alle nocciole

Solo da scongelare

100g - 20pz/crt - 152crt/bnc
 Scongela 2h a T amb



A TASTE OF

18984

Impasto bicolore con farcitura all'albicocca

Tulipano double color all'albicocca

Ricorda il gusto della sacher torte

Solo da scongelare

100g - 20pz/crt - 144crt/bnc
 Scongela 2h 30min - 3h a T amb



A TASTE OF

74734

Mini Tulipano
farcito all'albicocca

26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
Scongellare 2h a T amb

74738

Mini Tulipano
farcito ai mirtilli

26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
Scongellare 2h a T amb

28253

Mini Tulipano al cioccolato
farcito al cioccolato e nocciole

26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
Scongellare 2h a T amb



A TASTE OF

28163

Tulipano nature

Impasto sofficissimo con uova e zucchero

Topping 7,5% di perle di zucchero

65g - 20pz/crt - 184crt/bnc
Scongellare 2h 30min - 3h a T amb

Solo da scongelare



A TASTE OF

27684

Tulipano farcito al cioccolato
e nocciole

90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongolare 2h 30min - 3h a T amb

28971

Tulipano al cioccolato
farcito al cioccolato bianco

90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongolare 2h 30min - 3h a T amb

78713

Tulipano Tentazione
farcito al cioccolato bianco

90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongolare 2h a T amb

78711

Tulipano Tentazione
farcito al cioccolato e nocciola

90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongolare 2h a T amb



A TASTE OF

28169

Tulipano farcito ai mirtilli

90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 2h 30min - 3h a T amb

27686

Tulipano farcito all'albicocca

90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 2h30min - 3h a T amb

28167

Tulipano ai cereali
farcito ai frutti di bosco

90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 2h 30min - 3h a T amb

75459

Tulipano red velvet
farcito allo yogurt bianco

90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 2h 30min - 3h tra 0°C e 4°C

75457

Tulipano farcito al pistacchio
topping semi di zucca tostati

90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 2h 30 - 3h a T amb



A TASTE OF

19143

Mix micro donut
(Arcobaleno e cioccolato)

Mix di micro donut colorati

Impasto tradizionale americano con meno additivi e ingredienti sostenibili

Gusti: arcobaleno glassato con zucchero rosa ricoperto di colorati confetti e cioccolato glassato al cacao con decoro pepite di cioccolato

18g - 112pz/crt - 104crt/bnc
Scongellare 2h a T amb



A TASTE OF

new

19141

Mix mini donut Fashion
(Vanity, Glam, Funny, Shine)

Mix di mini donut colorati

Impasto tradizionale americano con meno additivi e ingredienti sostenibili

Gusti: cacao e nocciola, crema vaniglia, lampone e frutti di bosco

38g - 36pz/crt - 182crt/bnc
Scongellare 2h 30min a T amb



96

new

A TASTE OF

19140
 Mix donut Fashion
 (Vanity, Glam, Funny, Shine)

66g - 48pz/crt - 72crt/bnc
 Scongellare 2-3h a T amb

Mix di donut colorati
 Impasto tradizionale americano con meno additivi e ingredienti sostenibili
 Gusti: cacao e nocciola, crema vaniglia, lampone e frutti di bosco



97

new

A TASTE OF

19139
 Donut Classy farcito
 alla crema di cacao e nocciole
 22,1% di farcitura alla crema di cacao e nocciole
 9,1 topping con glassa di cacao

Ricetta migliorata: con meno additivi e ingredienti sostenibili

65g - 72pz/crt - 32crt/bnc
 Scongellare 2-3h a T amb



98

99

new

A TASTE OF

19133

Donut Glam farcito ai frutti di bosco

66g - 48pz/crt - 72crt/bnc
 Scongellare 2-3h a T amb

19135

Donut Vanity farcito al lampone

66g - 48pz/crt - 72crt/bnc
 Scongellare 2-3h a T amb

19129

Donut Shine farcito alla crema

66g - 48pz/crt - 72crt/bnc
 Scongellare 2-3h a T amb

19146

Donut Funny farcito alla crema di cacao e nocciole topping nocciole

68g - 48pz/crt - 72crt/bnc
 Scongellare 2-3h a T amb



A TASTE OF

19125

American Pancake

Farina di frumento

Latte, uova, burro

Perfetti per una colazione americana

40g - 72pz/crt - 80crt/bnc
Scongellare 30min a T amb



Délifrance

27687

Crêpes

Prodotto pratico solo da scaldare e facile da decorare

Impasto a base di uova con 16,9% zucchero

Aroma vaniglia

50g - 50pz/crt - 120crt/bnc
Scongellare 2h 30min tra 0°C e 4°C



A TASTE OF

18367
White cookie ai 2 cioccolati

18369
Black cookie al cioccolato

80g - 40pz/crt - 120crt/bnc
Scongellare 2h a T amb

80g - 40pz/crt - 120crt/bnc
Scongellare 2h a T amb



A TASTE OF

18014
Brownie

Torta americana in teglia pretagliata

Impasto soffice con burro e 28% di cioccolato

Arricchito da croccanti noci di Pécan (5%)

80g - 24pz/crt - 270crt/bnc
Scongelaire 2h tra 0°C e 4°C



Délifrance

79851
Fondente al cioccolato

Impasto soffice al cacao con 21,5% burro

Cuore caldo di cioccolato fondente liquido

Preparazione velocissima

90g - 20pz/crt - 240crt/bnc
Scaldare 1min in microonde



Délifrance
essentials

Prodotto della tradizione belga e francese

Pratico solo da scaldare e facile da personalizzare

19,5% di zucchero sia nell'impasto che nel topping croccante

18023
Gaufre perlata belga

100g - 55pz/crt - 56crt/bnc
Scongellare 1h 30min a T amb





Délic France
à la folie!

new



Big macarons vaniglia

Big macarons pistacchio

Big macarons cioccolato

40g - 48pz/crt - 72crt/bnc 
Scongellare 8h tra 0°C e 4°C 

40g - 48pz/crt - 72crt/bnc 
Scongellare 8h tra 0°C e 4°C 

40g - 48pz/crt - 72crt/bnc 
Scongellare 8h tra 0°C e 4°C 



Délifrance

78545

Pasticciotto integrale
alla crema e amarena

60g - 50pz/crt - 144crt/bnc
Cuocere 10-15min a 150°C

78544

Pasticciotto alla crema

60g - 50pz/crt - 144crt/bnc
Cuocere 10-15min a 150°C

76386

Pasticciotto alla ricotta
e crema alle nocciole

60g - 50pz/crt - 144crt/bnc
Cuocere 10-15min a 150°C



Délifrance

new

19202

Dessert al cucchiaino - Tiramisù

Farcito con crema al mascarpone italiano 33%

Uova allevate a terra

Ricoperto da un velo di cacao amaro setacciato

120g - 15pz/crt - 108crt/bnc
Scongelare 1h 30min - 2h a 4°C



new

Délifrance

19203

Dessert al cucchiaino - Cheesecake

American Cheesecake cream 22%

Mascarpone italiano 10%

Decorato da una coulis di frutti di bosco insaporita da lamponi in pezzi

120g - 15pz/crt - 108crt/bnc
Scongelaire 1h 30min - 2h a 4°C



new

Délifrance

19204

Semifreddo in barattolo Dessert al cucchiaino - Cremoso al cioccolato

Con cioccolato fondente al 70%, panna e uova

Ricoperto da 1,2% di riccioli fondenti

120g - 15pz/crt - 108crt/bnc
Scongelaire 1h 30min - 2h a 4°C



new

Délifrance

19411

Dessert al cucchiaino - Croccante all'amarena

120g - 15pz/crt - 108crt/bnc
Scongellare 1h 30min - 2h a 4°C

Friabile crumble bianco alle mandorle

Golosa ganache montata al cioccolato bianco

Topping di amarene e mandorle caramellate



new

Délifrance

19410

Crumble con un lieve nota di cocco

Dessert al cucchiaino - Cheesecake tropicale

American Cheesecake cream 22% e Mascarpone italiano 10%

Topping polpa di mango

120g - 15pz/crt - 108crt/bnc
Scongellare 1h 30min - 2h a 4°C



new

Délifrance

19482

Dessert al cucchiaio - Crostata scomposta

Crumble friabile al burro

Crema pasticcera alla vaniglia

Decorato da una coulis composta da polpa di lamponi, more, mirtilli e ribes

120g - 15pz/crt - 108crt/bnc
Scongelare 1h 30min - 2h a 4°C



new

Délifrance

19483

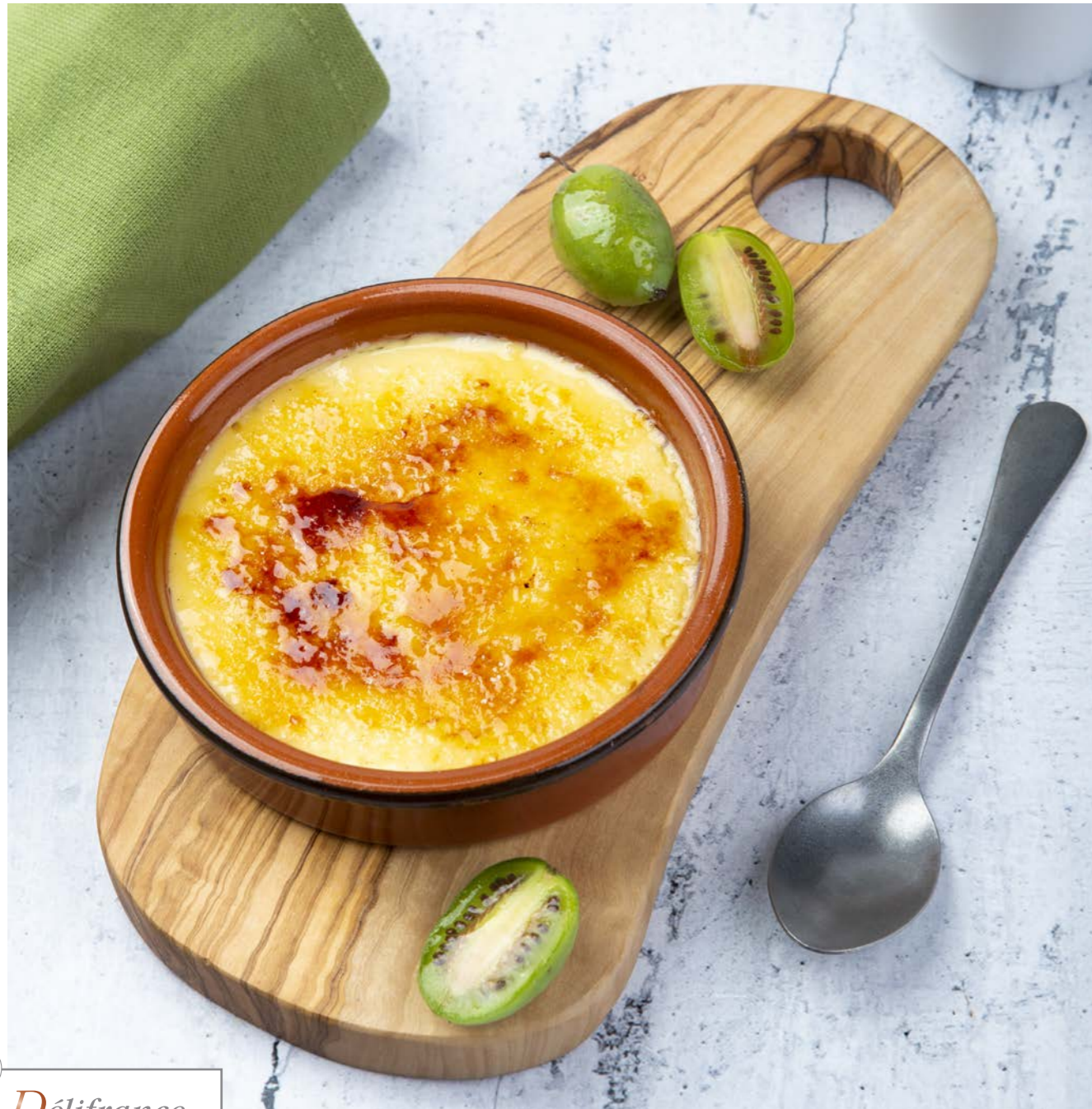
Crumble croccante al cacao e nocciola

Dessert al cucchiaio - Cocco e gianduia

Crema diplomatica al cocco e cioccolato spalmabile alla nocciola 12%

Decorato da scaglie di cocco

120g - 15pz/crt - 108crt/bnc
Scongelare 1h 30min - 2h a 4°C



new
Délifrance

19472
Crème brûlée

Dolce al cucchiaio tipico della tradizione francese

Guarnibile a piacere con frutta, caramello o cioccolato

Semplici ingredienti: tuorlo d'uovo, latte, panna e zucchero

120g - 20pz/crt - 72crt/bnc
Scongelaire 3h tra 0°C e 4°C



new
Délifrance

19473
Choco dôme
22,5% delicata mousse bianca al latte di mandorle

Cuore di mousse e biscotto alla nocciola

Decorata da uno strato sottile e specchiato di cioccolato

78g - 12pz/crt - 182crt/bnc
Scongelaire 4h a tra 0°C e 4°C



120

121

new

Délifrance

19474

Choco mélodie

Mousse di cioccolato fondente e crema al cioccolato

Brownie al cacao su base croccante alla nocciola e cioccolato al latte

Un'esplosione di gusto per gli amanti del cioccolato

80g - 56pz/crt - 84crt/bnc
Scongelaire 3h a tra 0°C e 4°C



A TASTE OF

19160

Torta caprese al cioccolato
con sale di Sicilia

1100g - 1pz/crt - 252crt/bnc
Scongelare 2-3h a T amb

Sale di Sicilia nell'impasto

Soffice e goloso dessert

Cioccolato 9,1% e cacao magro 5,6%



Délifrance
essentials

75399

Torta brownie al cioccolato

Impasto burro e cioccolato molto umido e poco lievitato

Gusto intenso di cioccolato (27%)

Ideale da porzionare in 12 fette

1000g - 6pz/crt - 56crt/bnc
Scongelare 3-4h tra 0°C e 4°C



Délicrance

75400

Crostata alle mele Ø26cm

Base di pasta frolla

Crema pasticcera "alla Normanna" fatta con uova intere e aroma vaniglia

34% di mele a spicchi

950g - 6pz/crt - 56crt/bnc
Scongelaire 5-6h tra 0°C e 4°C



Délifrance

76873

Crostata vegana ai frutti di bosco

1000g - 1pz/crt - 240crt/bnc
Scongellare 2h 30min a T amb

Crostata vegana senza lattosio

Impasto con farina di farro 25,5% e farina integrale 12,5%

40% di ricca confettura ai frutti di bosco



Délifrance

78645

Crostata integrale e multicereali
ai fichi

1000g - 1pz/crt - 252crt/bnc
Scongellare 3h a T amb

78646

Crostata integrale e multicereali
all'albicocca

1000g - 1pz/crt - 252crt/bnc
Scongellare 3h a T amb



A TASTE OF

28960

Torta alle carote

Torta soffice dall'aspetto "fatto in casa" con una shelf-life lunghissima

Impasto morbido e dal gusto delicato arricchito da yogurt

17% carote e zucchero a velo sul topping

1000g - 1pz/crt - 240crt/bnc
 Scongellare 2h a T amb



Délifrance

18642

Torta all'avena e yogurt
con rabarbaro e fragole

Impasto allo yogurt con farina di frumento e d'avena

Farcitura rabarbaro e fragole

Soffice e profumata

1050g - 1pz/crt - 252crt/bnc
 Scongellare 2-3h a 20°C



Délifrance
essentials

28337

Torta della nonna

Pasta frolla e pasta margherita con 8% di burro

Abbondante crema pasticcera con delicato aroma limone

Topping di pinoli e bustina di zucchero a velo per rifinire

1200g - 1pz/crt - 184crt/bnc
Scongolare 8h tra 0°C e 4°C



A TASTE OF

74819

I love New York - Cheesecake
pretagliata Ø24cm

47% di formaggio cremoso con note di vaniglia

Base biscotto arricchito con uova, burro, zucchero di canna, un pizzico di pepe bianco, cannella e cardamomo che creano una consistenza croccante

Pretagliata in 14 fette separate con divisori in carta

1600g - 1pz/crt - 288crt/bnc
Scongolare 3h tra 0°C e 4°C



A TASTE OF

S4950

Mini krapfen nature
topping zucchero semolato* 16g - 140pz/crt - 72crt/bnc
Ø Scongolare 1h 30min a T amb

S2124

Mini krapfen farcito alla crema
pasticcera topping zucchero* 25g - 140pz/crt - 72crt/bnc
Ø Scongolare 2h 30min tra 0°C e 4°C



134

135

new

A TASTE OF

19114

Krapfen al burro vuoto

60g - 48pz/crt - 56crt/bnc
Scongolare 1h 30min - 2h a T amb

19116

Krapfen al burro farcito alla crema
topping zucchero a velo

80g - 48pz/crt - 56crt/bnc
Scongolare 1h 30min - 2h a T amb

19119

Krapfen alla crema

80g - 48pz/crt - 56crt/bnc
Scongolare 1h 30min - 2h a T amb

19118

Krapfen vuoto

60g - 48pz/crt - 56crt/bnc
Scongolare 1h 30min - 2h a T amb



136

137

new

A TASTE OF

19366

Krapfen cacao-nocciola

Impasto tradizionale con farina di frumento

Farcitura crema nocciola e cacao 25%

Con l'8% di nocciole e l'8% di cacao magro in polvere

80g - 48pz/crt - 56crt/bnc
Scongellare 1h 20min-2h a T amb



A TASTE OF

18769
Ciambellina al burro

21g - 120pz/crt - 63crt/bnc
Scongolare 2h a T amb

19120
Ciambella al burro vuota

60g - 48pz/crt - 56crt/bnc
Scongolare 1h 30min-2h a T amb

19122
Ciambella al burro
farcita alla crema

75g - 48pz/crt - 56crt/bnc
Scongolare 1h 30min-2h a T amb

75577
Maxi ciambella

95g - 28pz/crt - 63crt/bnc
Scongolare 3h a T amb



Pane



A TASTE OF

18962

Mix mini Giotto ai sapori dell'orto
(curcuma, peperoni,
carota viola e spinaci)

30g - 120pz/crt - 64crt/bnc
Scongolare 20min a T amb
e cuocere 2-3min a 180°C

Impasto di curcuma 1,5%, peperone 2,2%, spinaci 2,4%, carota viola 4,2%

Senza coloranti e aromi artificiali

Perfetti per l'acquisto d'impulso



A TASTE OF

19429

Ad alto contenuto di proteine

Zoccolino ad alto contenuto proteico

Topping mix di semi di: girasole, zucca, sesamo tostato,
lino giallo e scuro, miglio, papavero

Perfetto da farcire

50g - 70pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 4min a 190°C

new



A TASTE OF

19159
Mini brioche gastronomica

Con farina di grano tenero e di malto

Impasto super soffice con uova

Perfetto per mini burger gourmet

55g - 60pz/crt - 54crt/bnc
Scongelare 1h a T amb



Délifrance

Prova anche il 18068 - Mix mini Navette colorate 6cm

18213
Mini Navette arancio
topping semi di chia

10g - 60pz/crt - 184crt/bnc
Scongelare 1h a T amb

18212
Mini Navette gialla
topping semi di chia

10g - 60pz/crt - 184crt/bnc
Scongelare 1h a T amb

18211
Mini Navette rosa
topping sesamo

10g - 60pz/crt - 184crt/bnc
Scongelare 1h a T amb

18214
Mini Navette verde
topping sesamo

10g - 60pz/crt - 184crt/bnc
Scongelare 1h a T amb



Délifrance

28523
Mini Navette 9x5,5cm

Morbido panino al latte

Aspetto lucido e bruno

Di facile preparazione, da farcire dolce o salato

25g - 100pz/crt - 44crt/bnc
Scongelaire 1h a T amb



Délifrance
— HERITAGE —

18935
Micro spaccatello al farro e semi
formato a mano

30g - 90pz/crt - 63crt/bnc
Cuocere 4-5min a 200°C

18934
Micro spaccatello bianco
formato a mano

30g - 90pz/crt - 63crt/bnc
Cuocere 4-5min a 200°C

18936
Micro spaccatello al malto d'orzo
formato a mano

30g - 90pz/crt - 63crt/bnc
Cuocere 4-5min a 200°C



Délifrance
essentials

S6563
Chicco di pane bianco
Ø6,5cm

35g - 80pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 5-6min a 200°C

S6566
Chicco di pane ai cereali
Ø6,5cm

35g - 80pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 5-6min a 200°C



A TASTE OF

Ricetta classica francese

Gusto leggero e neutro

Formato ovale con taglio centrale

74136
Mini Frustino 9cm

40g - 105pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 8-10min a 200°C



Délifrance

75757

Mix mini Kaiser Ø8,5cm
(bianco, sesamo, papavero,
semi vari, segale)

35g - 200pz/crt - 24crt/bnc
Cuocere 5-7min a 210°C

Mix di piccoli panini dal particolare taglio a stella

Gustosi e versatili

5 gusti: bianco, sesamo, papavero, semi vari, segale



Délifrance
— HERITAGE —

18826

Mix petit pains

Precotti su forno a pietra naturale con classico metodo Héritage per sprigionare note di cereali e lievito

3 forme e ricette diverse per un cestino completo

40g - 105pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 6-8min a 210°C



Délifrance

18828

Piccolo sfilatino ai cereali

Impasto aerato e morbido

Visual ricco e raffinato

Lino scuro e giallo, miglio, papavero

70g - 55pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 8-10min a 210°C



Délifrance
essentials

50644

Piccolo Marsigliese

Con farina di grano tenero

Perfetto da solo o farcito

Da cuocere senza scongelare

75g - 72pz/crt - 24crt/bnc
Cuocere 8-10min a 200°C



154

155

new

A TASTE OF

19249

Pane per hamburger pretagliato
Ø11,5cm

72g - 30pz/crt - 52crt/bnc
Scongolare 1h a T amb

19251

Pane per hamburger pretagliato
con semi di lino

72g - 30pz/crt - 52crt/bnc
Scongolare 1h a T amb



Délicrance
HERITAGE

18514
Pagnottella rustica bianca Ø10cm

18515
Pagnottella rustica al malto Ø10cm

90g - 32pz/crt - 63crt/bnc
Cuocere 5-8min a 200°C

90g - 32pz/crt - 63crt/bnc
Cuocere 5-8min a 200°C



Ranitaly

18036
Demi Crunchy pretagliato

Farina di grano tenero e di cereali maltati

Con olio extra vergine d'oliva

Pretagliato

100g - 30pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 5min a 190°C



Ranitaly

new

Farina BIO di grano tenero maltato

Lenta lievitazione di oltre 16 ore con biga e alta idratazione

Mollica morbida e alveolata e crosta croccante ambrata


19229
Ciabattina BIO pretagliata 19cm


115g - 30pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 3min a 180°C



74175
Ciabattina tradizionale pretagliata
19x7cm

74116
Ciabattina rustica tradizionale
19x7cm

100g - 36pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 8min a 180°C 

100g - 36pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 16min a 180°C 



Ranitaly

18946

Ciabattina con farina Cappelli
19cm

120g - 36pz/crt - 48crt/bnc
Cuocere 12min a 190°C

Lunga fermentazione e buona anche il giorno dopo

Prodotta in Italia con pochi e semplici ingredienti

Farina varietà Cappelli macinata a pietra



A TASTE OF

77567
 Baguettino al papavero

110g - 30pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 10min a 190°C

77566
 Baguettino al sesamo

110g - 30pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 10min a 190°C



A TASTE OF

74173
 Classica ricetta francese (19,5cm)
 Demi baguette

Gusto leggero e neutro con note di lievito

Punte arrotondate e 3 tagli

110g - 30pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 14min a 190°C



Délicrance
HERITAGE

S7942

Demi baguette ai cereali Héritage

Precotta su forno a suolo in pietra naturale

Crosta dorata e croccante, mollica scura e areata con gusto di lievito di segale

Mix di cereali (67,5%: grano tenero, semola, avena, malto, orzo)
e di semi (8,5%: lino, sesamo, girasole)

130g - 70pz/crt - 24crt/bnc
Cuocere 9-11min a 210°C



Panitaly

74450

Selezione Panitaly con biga

Piccolo sfilatino multicereali 19x7cm

70% di cereali (farina di segale, avena, orzo, malto d'orzo e cereali maltati) e
10,7% di semi (girasole, sesamo, lino bruno e giallo, miglio decorticato,
papavero, zucca)

Impasto scuro con topping semi

110g - 34pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 4-6min a 190°C



Délifrance

74180
Grilly

Selezione Panitaly, solo da piastrire

Ricco di mollica, con crosta sottilissima e grigliature che donano colore

Piccola aggiunta di latte e olio nell'impasto

110g - 36pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 3min a 180°C



Délifrance
essentials

S0072
Lionnese flash

Formato sandwich (29cm) a punte arrotondate

Gusto leggero e neutro con aggiunta di latte

Prodotto già cotto solo da piastrire

125g - 56pz/crt - 32crt/bnc
Scongelaire 30min a T amb



Ranitaly

19008
Pane Puccia

Ispirato alla puccia salentina

Versatile e di comodo utilizzo

Pochi e semplici ingredienti

130g - 30pz/crt - 60crt/bnc
Cuocere 7min a 200°C



Ranitaly

Piadina classica perfetta da farcire

Ricetta con strutto, facile da arrotolare

Di alta qualità

120g - 60pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 1min sulla piastra



Panitaly

76317

Giotto burger pretagliato

110g - 30pz/crt - 56crt/bnc
Scongellare 2-3h a T amb
e cuocere 3min a 180-200°C

74454

Giotto Aurea Ø13cm

120g - 26pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 5-6min a 210°C

S7444

Giotto multicereali con semi

130g - 28pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 8min a 190°C



19489
Come una volta integrale ai cereali

250g - 20pz/crt - 28crt/bnc
Cuocere 14min a 190°C





176

177



Ranitaly

18832

Come una volta 34cm

Doppia lievitazione di oltre 16 ore

Formato a mano

Crosta croccante e mollica soffice, buono anche il giorno dopo

220g - 12pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 14min a 190°C



74446
Filoncino Aurea 37cm con sacchetto

77575
Sfilatino Veneziano rustico

200g - 16pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 18min a 180°C

220g - 30pz/crt - 28crt/bnc
Cuocere 18min a 190°C




Panitaly

79487
Crunchy

Crosta sottile e croccante

Mollica soffice e areata

Perfetto per ricette gourmet

 220g - 12pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 7min a 190°C



Panitaly

27676

Brera rustica

Selezione Panitaly

Ricetta con biga naturalmente lievitata per oltre 16 ore

Mollica alveolata grazie alla grande idratazione e crosta croccante

 235g - 30pz/crt - 28crt/bnc
Cuocere 15min a 190°C



Panitaly

74126

Ciabatta tradizionale 32x10cm

Selezione Panitaly con biga

Ricetta con biga naturalmete lievitata per oltre 16 ore

Mollica alveolata grazie alla grande idratazione e crosta croccante

265g - 10pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 16min a 180°C



Délifrance
essentials

56972

Classica ricetta francese (58cm)

Baguette 58cm

Gusto leggero e neutro con leggere note di lievito

Punte arrotondate e 6 tagli

290g - 32pz/crt - 28crt/bnc
Cuocere 14min a 200°C



Panitaly

28132

Panfibre 45x7cm

Selezione Panitaly, a barra con punte squadrate

18,5% di semi (lino giallo, lino scuro, miglio, zucca, girasole)

Impasto scuro dato dal malto e topping semi

320g - 35pz/crt - 20crt/bnc
Cuocere 14min a 180°C



DéliFrance

18830

Sfilatino ai cereali

Impasto aerato e morbido

Visual ricco e raffinato

Lino scuro e giallo, miglio, papavero

450g - 20pz/crt - 24crt/bnc
Cuocere 13-15min a 220°C



Délifrance

78722

Pane in cassetta con semi e cereali pretagliato (segale, semi di zucca, lino e miglio)

825g - 5pz/crt - 88crt/bnc
Scongellare 8h a T amb
e cuocere 14-16min a 200°C

Tocco acido dato dal lievito madre

Farina di segale (13%), ricco di semi di zucca, girasole, lino e miglio

Lunga shelf life



Délifrance

28654

Tramezzone

Selezione Panitaly, sofficissimo senza crosta

Ideale da tagliare per creare piccoli tramezzini o girelline originali

Etichetta con codice EAN, ingredienti e data di scadenza su ogni busta

1500g - 6pz/crt - 42crt/bnc
Scongellare 1h tra 0°C e 4°C



190

new

panitaly

19485
Gransole alla semola

Aspetto rustico con crosta croccante e mollica morbida

Farina macinata in Italia

Buona anche il giorno dopo

400g - 20pz/crt - 20crt/bnc
Cuocere 22-24min a 190°C



191

new

panitaly

Prova anche la versione - Farina Integrale con semi di lino e girasole, fonte di omega 3

Aspetto rustico con crosta sottile e profumata, mollica umida e leggera

Farina di farro e semi nell'impasto

Buona anche il giorno dopo

400g - 20pz/crt - 20crt/bnc
Cuocere 22-24min a 190°C

19486
Gransole al farro



Pizze e focacce



new



Panitaly

19490
Granfocaccia intera piccola

Con olio extravergine d'oliva

15 ore di lenta lievitazione

Pochi e semplici ingredienti

130g
Cuocere 5-6min a 200°C



Panitaly

18765
Focaccina di grano duro 11cm

Selezione Panitaly con lievito madre e doppia lievitazione

60% di farina di grano duro e 2,6% di olio extravergine d'oliva

Impasto soffice e colore dorato

70g - 30pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 1-2min a 180°C



Ranitaly

18332

Focaccia all'ortica pretagliata 16cm

Ricetta vegetariana

Con ortica

Pretagliata

 110g - 16pz/crt - 90crt/bnc
 Scongelaire 30min a T amb
 e cuocere 2-3min a 200°C



Ranitaly

18606

Focaccia schiacciata a mano con farina Cappelli 19,5cm

Un gusto tutto italiano

Pochi e semplici ingredienti

Farina varietà Cappelli macinata a pietra e olio extra vergine d'oliva

140g - 18pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 6min a 190°C



Ranitaly

18651

Trancio di focaccia multicereali
schiacciata a mano pretagliata

90g - 36pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 3min a 190°C

Impasto con malto d'orzo tostato con olio extravergine d'oliva

Schiacciata a mano

Topping con mix di semi: semi di girasole, sesamo tostato e zucca



Ranitaly

74128

Trancio di focaccia tradizionale
pretagliata

90g - 36pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 3min a 190°C

76163

Trancio di focaccia all'olio EVO
schiacciata a mano pretagliata

90g - 36pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 3min a 180°C

74272

Trancio di focaccia tradizionale

180g - 18pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 3min a 190°C

74151

Trancio di focaccia al rosmarino

180g - 18pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 4min a 190°C



Ranitaly

78808

Focaccia romana individuale

Stirata a mano

Impasto leggero, ricco d'acqua e olio extravergine di oliva

36 ore di lievitazione e pochissimo lievito per un'elevata digeribilità

220g - 20pz/crt - 36crt/bnc
 Forno ventilato standard: 4-5min a 250°C
 Forno statico: 3-4min a 280°C



Ranitaly

19175

Focaccia romana ai 4 cereali maltati

Farina di malto d'orzo, di farro caramellato, di segale e di malto di grano tenero

Con aggiunta di olio di luppolo

Ottima da sola o farcita

415g - 9pz/crt - 66crt/bnc
Cuocere 4min a 220°C



Ranitaly

76316

Granfocaccia sale e olio

Con olio extravergine d'oliva

15 ore di lenta lievitazione

Pochi e semplici ingredienti

265g - 12pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 5min a 200°C



Panitaly

18963

Granfocaccia sale e olio integrale

Impasto con farina integrale di grano tenero 13,7%

Con olio extravergine d'oliva 4,9%

Lenta lievitazione di oltre 16 ore

265g - 12pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 7min a 200°C



Panitaly

18836

Selezione Panitaly

Focaccia di grano duro 26cm

19% di farina di grano duro e olio extravergine d'oliva

Impasto soffice e colore dorato

300g - 5pz/crt - 81crt/bnc
Cuocere 1-2min a 180°C



panitaly

78875
Focaccia romana bianca piccola
39x14cm

415g - 9pz/crt - 72crt/bnc
Forno ventilato standard: 9min a 250°C
Forno tradizionale: 4-5min a 280°C

78420
Focaccia romana
30x40cm

550g - 5pz/crt - 72crt/bnc
Forno ventilato standard: 9min a 250°C
Forno tradizionale: 4-5min a 280°C



panitaly

Selezione Panitaly

75215
Base bianca

Ricetta con biga con caratteristico aroma e shelf-life elevata

Base per pizza da farcire per ridurre i tempi di preparazione dell'operatore

475g - 10pz/crt - 40crt/bnc
Cuocere 6-7min a 180°C



210

211

Ranitaly

19022

Focaccia con pomodorini
38x29cm

650g - 10pz/crt - 40crt/bnc
Cuocere 5min a 190°C

19020

Focaccia con olive verdi e nere
38x29cm

720g - 6pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 5min a 190°C



Ranitaly

18597

Focaccia schiacciata a mano
con farina Cappelli 38cm

Un gusto tutto italiano

Pochi e semplici ingredienti

Farina varietà Cappelli macinata a pietra e olio extra vergine d'oliva

550g - 6pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 6min a 190°C



Ranitaly

18598

Focaccia multicereali
schiacciata a mano

Impasto con malto d'orzo tostato con olio extravergine d'oliva

Schiacciata a mano

Topping con mix di semi: girasole, sesamo tostato e zucca

700g - 5pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 7min a 190°C



Tanitaly

75211

Focaccia all'olio EVO schiacciata a mano
38x29cm

Aspetto artigianale dato dalla stiratura manuale che la rende soffice e croccante

12% di olio extravergine di oliva

Emulsione di acqua, olio EVO e sale in superficie per un effetto lucido

800g - 5pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 3min a 190°C



Tanitaly

76238

Ricetta con biga e 4% olio extravergine di oliva

15,5% di pomodorini freschi e 12% di olive verdi

Carbone vegetale che dona la caratteristica colorazione nera

Focaccia nera con pomodorini,
olive verdi e origano

850g - 6pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 10-12min a 180°C



Ranitaly

76344

Focaccia romana bianca grande
58x38cm

1100g - 5pz/crt - 36crt/bnc
Forno ventilato standard: 7min a 250°C
Forno statico: 3-4min a 280°C

76342

Focaccia romana rossa grande
58x38cm

1250g - 5pz/crt - 36crt/bnc
Forno ventilato standard: 8min a 250°C
Forno statico: 4min a 250°C



Ranitaly

S9736

Base rossa

800g - 8pz/crt - 40crt/bnc
Cuocere 7min a 190°C

19025

Pizza Margherita 38x29cm

800g - 6pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 5min a 190°C



Snack salati



Délicrance

75487

Mini croissant al prosciutto e formaggio (burro 17%)

Impasto con 17% burro sul prodotto finito

18% di prosciutto cotto categoria Extra Superiore

12% di cremoso formaggio Gouda

31g - 165pz/crt (3 sacch. da 1,7kg) - 128crt/bnc
 Scongellare 50min a 20°C
 e cuocere 18-20min a 180°C



Délicrance

18733

Mini croissant pomodoro e mozzarella

Mini croissant con burro, farcito con pomodoro e mozzarella

Decorato con mix di cereali

Senza olio di palma

33g - 144pz/crt - 128crt/bnc
 Scongellare 50min a 20°C
 e cuocere 18-20min a 180°C



Délifrance

18734

Mini croissant ai cereali, semi e formaggio (burro 19%)

33g - 144pz/crt - 128crt/bnc
Scongellare 50min a 20°C
e cuocere 18-20min a 180°C

Mini croissant con burro e un mix di semi, farcito con formaggio Gouda

Decorato con semi di papavero

Senza olio di palma



Délifrance

76337

Mix mini croissant salati (pomodoro e mozzarella, ricotta e spinaci, cereali e formaggio (burro 19%))

Mix di 3 mini croissant salati:
farcito con pomodoro e mozzarella topping cereali

farcito con ricotta e spinaci topping zucca

cereali formaggio: farcito con formaggio gouda e topping papavero

33g - 144pz/crt - 128crt/bnc
Scongellare 30min a T amb
e cuocere 18-20min a 180°C



new

Délifrance

19207
 Mini girella salata al pesto

19205
 Mini girella salata alla Norma

19206
 Mini girella salata all'Amatriciana

Prova anche il
 19208
 Mix mini girelle ai sapori d'Italia (pesto, Norma, Amatriciana)

35g - 144pz/crt - 128crt/bnc
 Cuocere 14min a 175°C

35g - 144pz/crt - 128crt/bnc
 Cuocere 14min a 175°C

35g - 144pz/crt - 128crt/bnc
 Cuocere 14min a 175°C



A TASTE OF

27360

Pizzette al pomodoro

18g - 224pz/crt (8 sacch. da 500g) - 88crt/bnc
Cuocere 15-18min a 160°C

75345

Pizzette al pomodoro e formaggio

22g - 176pz/crt (8 sacch. da 500g) - 88crt/bnc
Cuocere 15-18min a 160°C



Délicrance

27359

Salatini aperitivo
(wurstel, spinaci, tonno, peperoni,
prosciutto, olive)

21g - 288pz/crt (2 sacch. da 500g) - 172crt/bnc
Cuocere 15-18min a 160°C

Mix di 6 gusti: wurstel, spinaci e formaggio, tonno, peperoni, prosciutto, olive verdi

Sfoglia croccante con aggiunta di olio di oliva extravergine

Ideale per aperitivi e catering



Délicrance

76806

Mix mini Secret Selection
(wurstel, Parmigiano e spinaci,
3 formaggi, carbonara)

22g - 184pz/crt (2 sacch. da 500g) - 88crt/bnc
Scongellare 10min a T amb e cuocere 15-18min a 200°C

Mix di 4 gusti: wurstel, parmigiano e spinaci, 3 formaggi, carbonara

Sfoglia croccante al burro (36%)

Aspetto e volume superiore ai salatini classici



230

231

new


Délifrance

Fazzoletto al pomodoro e mozzarella

Ricca e gustosa farcitura composta da polpa e passata di pomodoro

Mozzarella di alta qualità

Impasto friabile e croccante per uno spuntino sfizioso

 115g - 48pz/crt - 72crt/bnc
Cuocere 14min a 200°C



Délifrance
essentials

77703

Cornetto salato

Volume generoso

Con margarina

Ideale per essere farcito

60g - 50pz/crt - 72crt/bnc
Cuocere 22-24min a 160°C



Délifrance

76399

Capriccio Stick
(pancetta, olive, formaggio)

Formato fagottino

Impasto di pane

13% pancetta, 13% olive e 13% formaggio

100g - 60pz/crt - 36crt/bnc
Cuocere 7-8min a 170°C



Délifrance
essentials

S6890

Fagottino al prosciutto ed Emmental

Formato aperto a cestino con visibilità sulla farcitura

Bechamelle con 16% cubetti di prosciutto cotto

99% Emmental

110g - 40pz/crt - 160crt/bnc
Cuocere 20-25min a 180-185°C



Délifrance
essentials

S6916

Fagottino ai broccoli

Formato a fiore aperto con vista sulla farcitura

50% farcitura con 30% broccoli, 18% Emmental, 7% uova

Pepe, noce moscata e un pizzico di Roquefort per un aroma in più

110g - 40pz/crt - 160crt/bnc
Cuocere 20-25min a 180-185°C



Senza glutine



Délifrance

79395

Mix Fior di riso
(albicocca e cacao) senza glutine

55g - 30pz/crt - 160crt/bnc
Scongellare 1h a T amb

Frolle senza glutine con farine senza glutine (riso e mais)

Ricca farcitura all'albicocca (15%)

Ricca farcitura alla crema al latte (15%)



Délifrance

76453

Brownie senza glutine

60g - 48pz/crt - 132crt/bnc
Scongellare 1h a T amb

76454

Tortina al limone senza glutine

60g - 48pz/crt - 132crt/bnc
Scongellare 1h a T amb



Délifrance

76402

Coccola al cocco e cioccolato
senza glutine

70g - 48pz/crt - 90crt/bnc
Scongellare 1h a T amb

Flowpack singolo con bollino "senza glutine"

28% di noce di cocco e 9% di cioccolato che conferiscono morbidezza e gusto

Senza conservanti e con 3 mesi di shelf-life nel pack originale



Délifrance

76656

Impasto sofficissimo

Assortimento muffin (nature, cacao,
frutti di bosco, limone) senza glutine

Senza coloranti e senza aromi artificiali

No OGM

90g - 20pz/crt - 96crt/bnc
Scongellare 2h a T amb



Délifrance

78697

Mini tiramisù confezionato Ø7cm
senza glutine

90g - 9pz/crt - 224crt/bnc
Scongellare 20min a T amb (35min in frigo) oppure
45sec in microonde con l'opzione scongelamento

79108

Mini cheesecake ai frutti di bosco
confezionata senza glutine

100g - 9pz/crt - 224crt/bnc
Scongellare 35min a T amb (50min in frigo) oppure
qualche secondo in microonde con l'opzione
scongellamento



Délifrance

28956

Dolce tradizionale ma adatto ai consumatori celiaci con l'uso della farina di riso al
posto di quella di grano tenero

Bassissimo contenuto di zuccheri

Formato tondo già pretagliato in 12 fette

Tiramisù Ø24cm senza glutine

1100g - 1pz/crt - 240crt/bnc
Scongellare 2h a T amb

Délifrance

Délifrance Italia s.r.l. a socio unico - Fraz. Venina, 7 - P35
20057 Assago (MI) - 02 45864304
info@delifrance.it - www.delifrance.it

Scarica gratuitamente l'applicazione dal tuo smartphone e tablet



