

Catalogo

Bar&Cafè



Délifrance



Live
everyday
delicious

Chi siamo

Dal 1978 in Délifrance produciamo e commercializziamo prodotti da forno surgelati proponendo un'ampia gamma di pane, pasticceria, viennoiserie e snack salati che coniugano la tradizione francese al gusto italiano.

Il sito produttivo Panitaly, parte di Délifrance dal 2011, è un polo di eccellenza industriale fondato sull'innovazione e sulla ricerca di materie prime eccellenti necessarie per ottenere la Biga, elemento distintivo del marchio.

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.

Délifrance Panitaly

Le nostre radici si fondano nella terra, nel grano e nel **know-how della tradizione da forno francese**. Ogni giorno **insieme a voi facciamo crescere e diffondiamo l'amore e la conoscenza per la panificazione**.

Responsabilità **Creatività** **Deliziosità**
verso l'ambiente e innovazione delle ricette

Siamo lieti di rivelare la nostra **Missione Aziendale**, che definisce chi siamo e le nostre ambizioni verso il **futuro**.

La nostra dichiarazione d'intenti dimostra il forte desiderio di affermare le **origini francesi**, radicate nell'eccezionale know-how consolidato nel tempo, che parte dalla profonda conoscenza della filiera agricola. Siamo orgogliosi di appartenere al principale gruppo cooperativo cerealicolo francese, VIVESCIA, che ci dona un solido sapere dalla filiera alla tavola, - dai nostri contadini, mugnai e fornai, ai nostri clienti; - questo è ciò che ci rende unici e ciò che chiamiamo la nostra **"catena umana"**.

La nostra Mission riflette la convinzione e l'impegno verso la **responsabilità sociale e ambientale**, come confermato dal programma **"Go Clean"** e dalle iniziative per limitare gli sprechi alimentari e promuovere un imballaggio sostenibile.

Sforniamo ogni giorno il meglio per voi!



Délibrance

Il nostro progetto

Un impegno nei confronti di ognuno dei nostri clienti per offrire prodotti squisiti sotto ogni punto di vista, attraverso:



Ricette semplici

Liste ingredienti che tutti possono comprendere tenendo conto delle attuali conoscenze, delle normative e delle esigenze dei consumatori in continua evoluzione.

✓ Abbiamo già ridotto notevolmente il numero di ingredienti dei nostri croissant e pain au chocolat al burro prodotti in Europa.



Materie prime più sostenibili

Promuoviamo l'uso di materie prime provenienti da agricolture sostenibili, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente e sul benessere degli animali.

- ✓ 100% uova di galline allevate a terra da gennaio 2020 per i prodotti Délibrance realizzati in Europa;
- ✓ 100% di olio di palma certificato RSPO in Europa.



Prodotti "buoni per te"

Ci impegniamo a utilizzare meno sale e meno zucchero nelle nostre ricette e continueremo a sviluppare prodotti seguendo i trend più attuali: superfood, senza glutine, vegetariano, vegano.

- ✓ Abbiamo iniziato a ridurre il sale nel nostro pane;
- ✓ Il 100% dei nostri croissant e pain au chocolat con il 24% di burro hanno già un livello di sale inferiore al limite richiesto.

Prodotti squisiti sotto ogni punto di vista

Délibrance

ha scelto

FEDRIGONI
PAPER

ARENA WHITE SMOOTH

per le persone, per l'ambiente

In Délibrance ci impegniamo, giorno dopo giorno, per raggiungere l'eccellenza: dalla scelta dei migliori ingredienti fino all'approvvigionamento responsabile. Ecco perché per i nostri cataloghi abbiamo scelto con attenzione la carta Arena Smooth di Fedrigoni, naturale liscia di pura cellulosa E.C.F. completamente biodegradabile e riciclabile.

Scegliendo Fedrigoni contribuiamo al raggiungimento di sei degli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.



Certificazioni:



Le nostre gamme

Déelifrance *Déelifrance* A TASTE OF HERITAGE feel good

Prodotti dall'aspetto artigianale realizzati con ingredienti premium e sostenibili.

Per rispondere agli ultimi trend di mercato con prodotti superfood, senza glutine, vegani...

Prodotti iconici per celebrare le migliori ricette e ingredienti al mondo.



Ognuna delle nostre gamme ha un'identità unica ed esclusiva. Cinque 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.

Déelifrance *Déelifrance* essentials

Una linea attraente e adatta al consumo giornaliero con un eccellente rapporto qualità-prezzo.

Piaceri semplici per tutti i gusti e budget senza rinunciare alla qualità.



Un mondo di servizi in un'unica app



Sfoggia migliaia di prodotti e accedi ad informazioni dettagliate



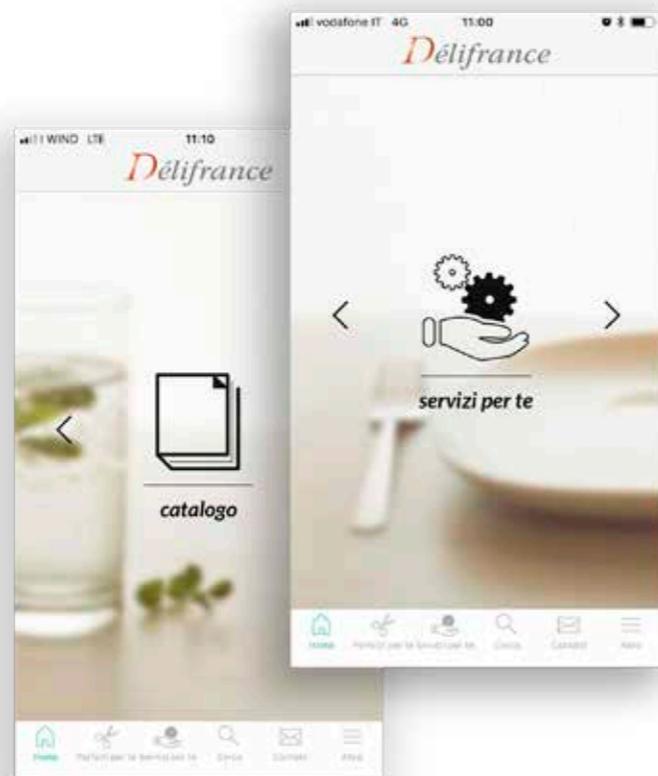
Scarica schede tecniche, immagini HD e contenuti extra



Personalizza materiali di comunicazione in pochi e semplici gesti



Scegli le referenze perfette per la tua attività



Scaricala gratuitamente dal tuo smartphone e tablet

Seguici sui nostri social



Infarinature d'autore Il podcast di Délifrance sul mondo del bakery.

Un viaggio alla scoperta dell'Arte Bianca fra storia e tecnologia.
Com'è cresciuta e com'è oggi l'arte dei prodotti da forno?
Una serie per chi vuole saperne di più, come professionisti, appassionati o consumatori, sul mondo del pane e della pasticceria moderna.



Diponibile in tutti i principali canali di podcasting





Viennoiserie

Una vasta gamma di viennoiserie realizzata con uova da allevamento a terra e ispirata alla tradizione francese. Dai grandi classici ai prodotti più ricercati con impasti e farciture studiate per sorprendere e incontrare le esigenze del mercato.

CROISSANT

Le migliori referenze per dare alla tua vetrina un tocco delizioso

Il 100% delle nostre uova è da allevamento a terra, + del 30% da allevamento all'aperto



Déifrance

S8265 |  

MINI CROISSANT (BURRO 24%)

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

- Sfoglia dorata 24% burro
- Grande alveolatura
- Da farcire dolce o salato



Déifrance

18609 | 

MINI CROISSANT (BURRO 18%)

40g - 100pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 13-15 min a 170°C

- Sfoglia dorata 18% burro
- Grande alveolatura
- Da farcire dolce o salato



Sapevi che...

Qual è la differenza tra burro e margarina?
Il burro è un elemento di origine animale, il suo aroma è gradevole e il sapore è delicato.
La margarina è un prodotto 100% vegetale e il suo gusto è neutro.



Déifrance

S0848 |  

CROISSANT (BURRO 24%)

55g - 80pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 18-20min a 170°C

- Sfoglia dorata 24% burro
- Grande alveolatura
- Volume generoso



Déifrance

18880 |  

CROISSANT (BURRO 18%)

80g - 56pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 18-20min a 170°C

- Croissant a base burro (18%)
- Forma dritta
- Pronto da cuocere

LINEA HÉRITAGE



Héritage, l'essenza dell'arte da forno francese con ingredienti di eccezionale qualità ispirati alle tecniche di produzione tradizionale.

- Ingredienti premium e sostenibili
- Tradizione francese ispirata a tecniche artigianali
- Gusto unico



Délifrance
HERITAGE

27234 |  

CROISSANT HÉRITAGE (BURRO 24%)

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

- Sfoglia dorata 24% burro fine
- Farine francesi, uova Label Rouge e zucchero di canna
- Grande alveolatura, volume molto generoso e note fresche di latte



Délifrance
HERITAGE

27235 |  

PAIN AU CHOCOLAT HÉRITAGE (BURRO 21%)

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

- Sfoglia dorata 21% burro fine
- Farine francesi, uova Label Rouge, zucchero di canna e cacao UTZ
- Farcitura generosa (12% cioccolato) e grande volume



Délifrance
HERITAGE

19442 |  

GIRELLA ALL'UVETTA HÉRITAGE (BURRO 13,5%)

120g - 46pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 30-32min a 160°C

- Sfoglia 13,5% burro fine
- 30% crema con note di latte, uova, vaniglia e aroma caramello
- Farine francesi, uova Label Rouge, zucchero di canna e 9,5% uvette

CROISSANT HÉRITAGE

Saperi e Sapori



Delifrance
HERITAGE

18671 |



DÉLIFRANCE HÉRITAGE CON ALBICOCCA "BELLA D'IMOLA"

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 18-20min a 170°C

Il suo nome deriva dal territorio imolese in cui è coltivata. Dalla forma tonda ellittica, di colore arancio chiaro, molto aromatica e succosa, l'albicocca "Bella d'Imola" fa parte delle varietà più apprezzate dai consumatori.

Fonte: www.aziendaagricolamagli.it



Delifrance
HERITAGE

18670 |



DÉLIFRANCE HÉRITAGE CON CREMA AI LIMONI DI SICILIA

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 18-20min a 170°C

L'Italia è tra i primi dieci produttori mondiali di limone con oltre 500.000t all'anno. La produzione siciliana è considerata particolarmente pregiata per la capacità dei limoni, ricchi di vitamina C e acido citrico, di fiorire più volte l'anno.

Fonte: <https://www.vivilimone.it>



Delifrance
HERITAGE

19197 |



DÉLIFRANCE HÉRITAGE CON CIOCCOLATO E NOCCIOLA "TONDA GENTILE TRILOBATA"

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 18-20min a 170°C

Nocciole italiane varietà "Tonda Gentile Trilobata"

L'Italia è il secondo paese produttore a livello mondiale di nocciole dopo la Turchia e può contare su tante varietà importanti di questo frutto secco. Dal buon aroma, dal sapore delicato e con un contenuto di grassi ridotto, la nostra varietà "Tonda Gentile Trilobata", è un prodotto di rara eccellenza per il territorio italiano.

Fonte: www.lacucinaitaliana.it

SUPERFARCITI

Un infinito piacere da punta a punta



Déifrance

S6902 |  

MINI SUPERFARCITO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE (BURRO 17%)

40g - 120pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 15-17min a 170°C

- Sfoglia burro 17%
- Ricca farcitura (15%) al cioccolato e alle nocciole (19%)
- Topping granelle di cioccolato



Déifrance

S5046 |  

SUPERFARCITO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE (BURRO 16,5%)

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

- Sfoglia burro 16,5%
- Ricca farcitura da punta a punta (16,5%) al cioccolato e alle nocciole (19%)
- Topping granelle di cioccolato



Déifrance

S6899 |  

MINI SUPERFARCITO ALL'ALBICOCCA (BURRO 16,5%)

40g - 120pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 15-17min a 170°C

- Sfoglia burro 16,5%
- Con il 43% di passata di albicocche
- Con topping in granella di zucchero (3,5%)



Déifrance

S5044 |  

SUPERFARCITO ALL'ALBICOCCA (BURRO 17%)

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

- Sfoglia al burro 17%
- Ricca farcitura da punta a punta (16,5%) di albicocche di origine italiana varietà Bella d'Imola
- Topping granella di zucchero



Déifrance

S8151 | 

MINI SUPERFARCITO ALLA CREMA LIMONE (BURRO 17%)

40g - 120pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 15-17min a 170°C

- Sfoglia burro 17%
- Ricca farcitura (15%) alla crema con aroma naturale di limone
- Topping zucchero



Déifrance

S5047 | 

SUPERFARCITO ALLA CREMA LIMONE (BURRO 16,5%)

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

- Sfoglia al burro 16,5%
- Ricca farcitura da punta a punta (16,5%) di crema con aroma naturale di limone
- Topping zucchero



Déifrance

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

DÉLISSIMO

Ricetta d'ispirazione italiana, curvata a mano



Déifrance

S8031 | 

DÉLISSIMO NATURE (BURRO 24%)

75g - 48pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 18-20 min a 180-200 °C

- Sfoglia 24% burro
- Ricetta italiana: con zucchero, uova e aroma panettone
- Curvato a mano come da tradizione



Déifrance

S8037 | 

DÉLISSIMO ALL'ALBICOCCA (BURRO 19,5%)

100g - 40pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 21-23min a 170°C

- Sfoglia 19,5% burro
- Ricetta italiana con zucchero, uova e aroma panettone, curvato a mano come da tradizione
- 15% farcitura all'albicocca e 3% di topping in granella di zucchero



Déifrance

S8035 | 

DÉLISSIMO ALLA CREMA LIMONE (BURRO 19%)

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

- Sfoglia 19% burro
- Ricetta italiana con zucchero, uova e aroma panettone, curvato a mano come da tradizione
- Super farcitura alla crema limone e topping zucchero



Déifrance

19425 | 

DÉLISSIMO ALLA CREMA PASTICCERA (BURRO 19%)

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

- Sfoglia 19% burro
- Ricetta italiana con zucchero, uova e aroma panettone, curvato a mano come da tradizione
- Crema pasticcera con note di limone

LINEA HARMONIE

L'unione tra burro e margarina: mélange



Déifrance

18370 | 

MINI CROISSANT HARMONIE CIOCCOLATO

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

- Con farina di grano tenero
- 15% di farcitura
- Topping cioccolato fondente



Déifrance

18371 | 

MINI CROISSANT HARMONIE CREMA

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

- Con farina di grano tenero
- Crema pasticcera 15%
- Topping zucchero



Déifrance

18372 | 

MINI CROISSANT HARMONIE ALBICOCCA

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

- Farina di grano tenero
- 15% di farcitura all'albicocca
- Con burro e margarina



Déifrance

75799 | 

CROISSANT HARMONIE NATURE

50g - 100pz/crt - 56crt/bnc • Cuocere 18-20min a 170°C

- Impasto delicato burro e margarina
- Grande alveolatura
- Volume generoso



Déifrance
essentielle

57053 | 

CROISSANT HARMONIE

60g - 100pz/crt - 56crt/bnc • Cuocere 18-20min a 170°C

- Impasto delicato burro e margarina
- Grande alveolatura
- Volume generoso



Déifrance
essentielle

79347 | 

SUPERFARCITO HARMONIE AL CIOCCOLATO

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

- Mix di burro e margarina
- Superfarcito da punta a punta (15,3%)
- 19% di cioccolato e nocciole



Déifrance
essentielle

79348 | 

SUPERFARCITO HARMONIE ALLA CREMA VANIGLIA

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

- Mix di burro e margarina
- Superfarcito da punta a punta (16,5%)
- Crema pasticceria



Déifrance
essentielle

79346 | 

SUPERFARCITO HARMONIE ALL'ALBICOCCA

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

- Mix di burro e margarina
- Superfarcito da punta a punta (15,2%)
- 43% di purea di albicocche



Déifrance
essentielle

19178 | 

CROISSANT HARMONIE INTEGRALE VUOTO

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

- Impasto delicato al burro e margarina
- Con farina integrale
- Grande alveolatura



Déifrance
essentielle

19218 | 

**CROISSANT HARMONIE AL MIELE
CON FARINA INTEGRALE**

80g - 56pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 21-23min a 170°C

- Impasto delicato al burro e margarina
- Con farina integrale e semi di lino scuro, girasole, papavero
- Farcitura al miele (13,1%)



Déifrance
essentielle

19219 | 

**CROISSANT HARMONIE AI FRUTTI DI BOSCO
CON FARINA INTEGRALE**

80g - 56pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 21-23min a 170°C

- Impasto delicato al burro e margarina
- Con farina integrale e semi di lino scuro, girasole, papavero
- Farcitura ai frutti di bosco (13,1%)



Déifrance
essentielle

79338 | 

CROISSANT NATURE HARMONIE

90g - 80pz/crt - 40crt/bnc • Cuocere a 18-20 min a 170 °C

- Soffice pasta sfoglia lievitata
- Impasto burro e margarina
- Prodotto ben sfogliato con ampia alveolatura interna





Délifrance

74846

**CROISSANT HARMONIE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA**

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

- Impasto delicato melange: burro e margarina
- Superfarcito da punta a punta
- Ricca farcitura al cioccolato e nocciole (nocciole 19%)



Délifrance

74852

**CROISSANT HARMONIE ALLA CREMA VANIGLIA**

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

- Impasto delicato melange: burro e margarina
- Superfarcito da punta a punta
- Ricca farcitura di crema pasticcera aromatizzata alla vaniglia



Délifrance

74838

**CROISSANT HARMONIE ALL'ALBICOCCA**

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

- Impasto delicato melange: burro e margarina
- Superfarcito da punta a punta
- Ricca farcitura italiana all'albicocca ricchissima di frutta (43%)



Sapevi che...

Mélange

L'ideale per garantire risultati di alta qualità, grazie alla combinazione tra la bontà del burro e le prestazioni plastiche della margarina vegetale, che rendono questo composto adatto alle più svariate applicazioni tecnologiche, senza rinunciare alla qualità del risultato finale del prodotto. Margarina e burro: due elementi miscelati, presenti in percentuale diversa a seconda del tipo di prodotto.

FAGOTTINI e GIRELLE

Il meglio dell'ispirazione francese



Délifrance

S8266

**MINI PAIN AU CHOCOLAT (BURRO 21%)**

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

- Sfoglia burro 21%
- Farcito con 2 barrette di cioccolato (11%)
- Forti note di cacao



Délifrance

S2256

**PAIN AU CHOCOLAT (BURRO 21%)**

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

- Sfoglia burro 20%
- Farcito con 2 barrette di cioccolato (10%)
- Forti note di cacao



Délifrance

S0846

**GIRELLA ALL'UVETTA (BURRO 13,5%)**

96g - 60pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 18-20 min a 170 °C

- Sfoglia al burro 13,5%
- Crema con note di latte, uova, vaniglia e caramello
- 11,5% uvette



Délifrance

S2454

**ASSORTIMENTO MINI CROISSANTERIE (CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, GIRELLA UVETTA)**

25g - 120pz/crt - 112crt/bnc • Cuocere 13-15min a 170°C

- Mini croissant: sfoglia burro 24%
- Mini pain au chocolat: sfoglia burro 22% e barrette di cioccolato 10.5%
- Mini girella: sfoglia al burro 13,5% e 14% di uvette



Déifrance
27245 | 🍞

FAGOTTINO AI 3 CIOCCOLATI (BURRO 15,5%)

100g - 60pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 21-23min a 170°C

- Sfoglia burro 15,5% T38
- 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%)



Déifrance
19762 | 🍞

FAGOTTINO PESCA E ALBICOCCA

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

- Granella di zucchero in superficie
- 20% burro nell'impasto
- 19% di pesca e albicocca in pezzi



Déifrance
19827 | 🍞

FAGOTTINO AI SEMI CON MIRTILLO ROSSO E GOJI

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

- Fonte di fibre
- 15% di burro, con farina integrale e un ricco mix di semi sul topping e nell'impasto
- Delicata farcitura di frutti di bosco, mirtilli rossi e goji



A TASTE OF

18971 |  

GIRELLA BROWNIE

90g - 60pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 18-20min a 170°C

- Ricorda da granella di nocciole tostate 2,2%
- Impasto al burro 15%
- Farcitura con il 29% ci cioccolato

LINEA BENESSERE

Per gli esigenti che scelgono superfood, senza glutine, vegani...

Delifrance
feel good

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

Delifrance
feel good

S6561 |  

CROISSANT INTEGRALE E SEMI (BURRO 20%)

80g - 56pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 18-20min a 170°C



- Lievemente salato con 20% di burro
- Fonte di fibre con farina integrale (11%) e semi di papavero, girasole, lino scuro
- Ideale per colazione o da farcire a pranzo

Delifrance
feel good

28226 | 

CROISSANT INTEGRALE E SEMI AL MIELE (BURRO 17%)

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



- Sfoglia 17% di burro
- Ricetta con farina integrale e semi di lino, girasole e papavero
- Farcito da punta a punta per il 15% con il 50% di miele

Delifrance
feel good

28228 |  

**CROISSANT INTEGRALE E SEMI CURVO
AI FRUTTI DI BOSCO (BURRO 17,5%)**

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



- Sfoglia 17,5% di burro, curvato a mano
- Ricetta con farina integrale, semi di lino, girasole e papavero
- Farcito per il 15% con 42% di frutti di bosco (mirtillo, fragole, more, lamponi)



Sapevi che...

CLEAN LABEL

Un termine ampiamente diffuso nell'industria, ma non ancora con una definizione normativa del concetto. La concezione comune è che un'etichetta, per essere definita pulita, debba possedere un elenco corto e chiaro di ingredienti "conosciuti", senza additivi.



Déifrance
feel good

78822 |  

CROISSANT ELYSÉE CLEAN LABEL (BURRO 24%)

60g - 60pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 18-20min a 160°C

- Sfoglia dorata 24% burro
- Grande alveolatura e volume generoso
- Senza coloranti, additivi, aromi artificiali e grassi idrogenati

VEGANI

Senza ingredienti di origine animale come uova, latte e burro



Déifrance
feel good

79447 |   

CROISSANT VEGANO ZENZERO E LIMONE

100g - 48pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 16-18 min a 170°C

- Ricetta vegana: 13% farina di farro
- 18% di farcitura limone e zenzero
- 20% di succo di limone concentrato



Déifrance
feel good

18776 |   

CROISSANT VEGANO PESCA ALOE E CURCUMA

100g - 48pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 21-23min a 170°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



Déifrance
feel good

76909 |   

CROISSANT VEGANO AL MIRTILLO

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

- Ricetta vegana
- 13% farina di farro
- 17,3% farcitura ai mirtilli con 30% di purea di mirtilli



Déifrance
feel good

76907 |   

CROISSANT VEGANO FARRO E QUINOA

80g - 56pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 18-20 min a 170°C

- Ricetta vegana
- 13% di farina di farro
- Topping con 2,4% di semi di croccante quinoa bianca

SPECIALITÀ

Le forme del sodalizio tra qualità e innovazione



DéiFrance

77955 | 

ABBRACCIO ALLO SCIROPPO D'ACERO E NOCI DI PÉCAN

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

- Sfoglia croccante
- Impasto al burro
- Farcitura con sciroppo di acero (5%) e noci di pecan (4%)



DéiFrance

19334 | 

TRECCINA AI CEREALI MELISSA E MELOGRANO

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

- Impasto ai cereali con zucchero di canna
- 25% di farcitura di cui il 25% succo di melograno e polvere di melissa
- Mix di semi: fiocchi di frumento, semi di sesamo, fiocchi d'avena, semi di lino, semi di miglio e semi di girasole



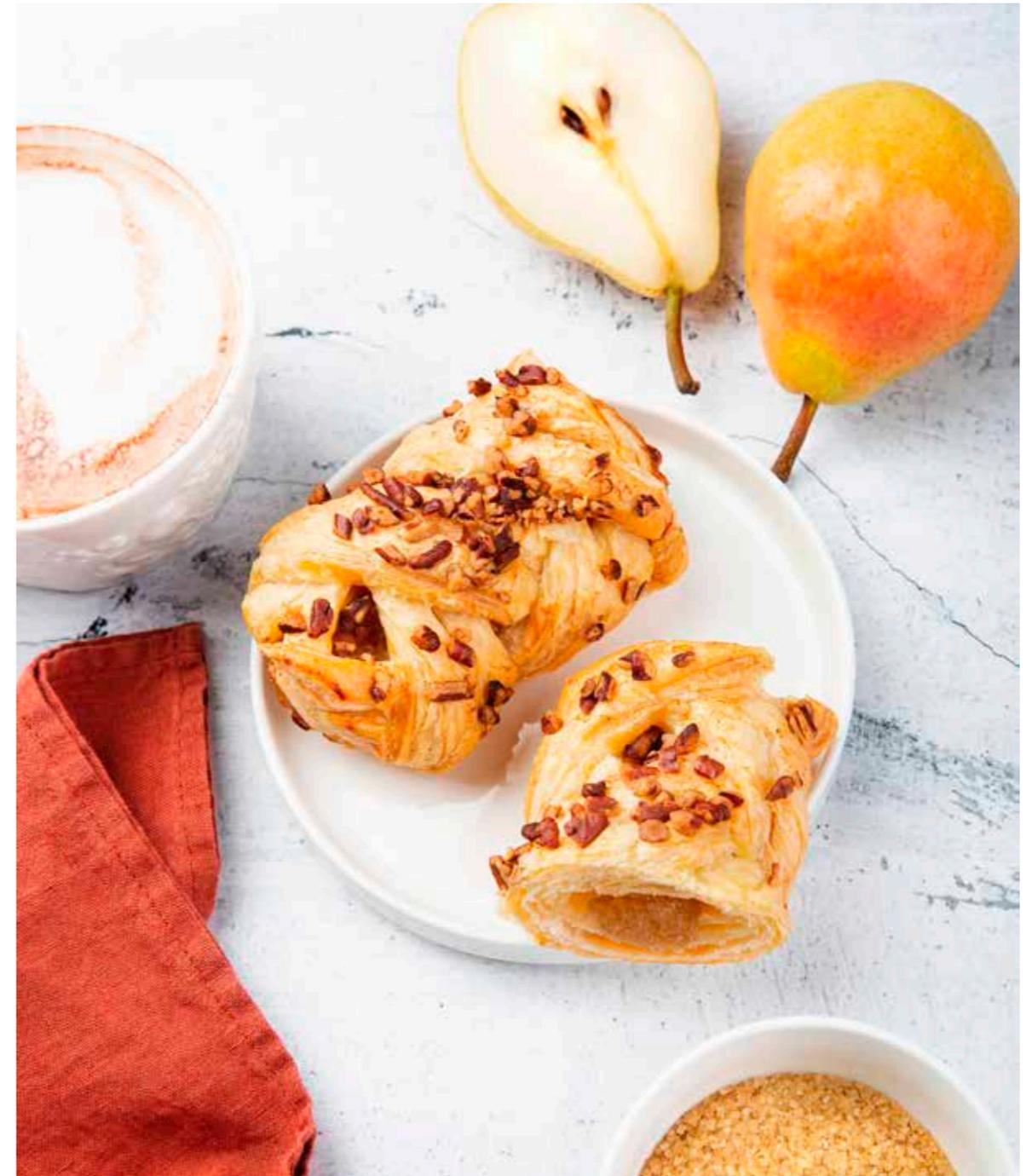
DéiFrance

S1973 | 

TRECCINA ALLA CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO (BURRO 13%)

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

- Sfoglia intrecciata croccante e soffice allo stesso tempo
- 13% burro sul prodotto finito
- Crema con 14,5% di pepite di cioccolato



DéiFrance

19909 | 

TRECCINA PERE E NOCI PÉCAN (BURRO 21%)

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

- Burro nell'impasto
- Farcitura con noci e pere in purea e in pezzi
- Topping di noci Pécan

DO-MI-SOL

Un'innovazione nel gusto e nella forma che prende ispirazione da una tastiera musicale e si traduce nell'armonia Do-Mi-Sol.

Tre gusti esclusivi: dal più classico alla crema, alle doppie farciture con pesca e albicocca e cioccolato e nocciola.

Piacevoli note per un assolo di puro piacere.

Ascolta
l'armonia
Do-Mi-Sol.
Inquadra
il QRcode



Déifrance

19996 | 🍷

DO-MI-SOL ALLA PESCA E ALBICOCCA

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

- Topping di zucchero perlato
- 30% di farcitura all'albicocca
- Impasto al burro



Déifrance

19995 | 🍷

DO-MI-SOL ALLA CREMA PASTICCERA

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

- Topping di zucchero
- 30% di farcitura crema pasticcera
- Impasto al burro



Déifrance

19994 | 🍷

DO-MI-SOL AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

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

- Topping di zucchero al cacao
- 30% di farcitura cioccolato e nocciola
- Impasto al burro





Pasticceria

Grazie alla varietà dei nostri prodotti, dalle classiche ricette ai best-seller internazionali, soddisfiamo le esigenze di clienti e consumatori. Prodotti perfetti per il punto vendita, solo da scongelare o pronti da personalizzare, senza rinunciare alla più elevata qualità.

LOAFCAKE

Soffici e dall'aspetto artigianale



- Loafcake pretagliato in 16 fette: visual artigianale, impasto soffice, ricco di inclusioni
- In 3 versioni diverse: ai mirtilli, al cioccolato e nocciole, alle mele e noci con crumble

A TASTE OF

19932 |

LOAFCAKE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

1350g - 4pz/crt - 60crt/bnc • Scongellare 3- 4h tra 0 e +4°C

- 19% di cioccolato e 7% pezzi di cioccolato fondente, ricco topping di nocciole in pezzi



A TASTE OF

19931 |

LOAFCAKE MELE E NOCI

1350g - 4pz/crt - 60crt/bnc • Scongellare 3- 4h tra 0 e +4°C

- 12% di mele e 5% di noci nell'impasto, crumble di zucchero



A TASTE OF

19930 |

LOAFCAKE AI MIRTILLI

1350g - 4pz/crt - 60crt/bnc • Scongellare 3- 4h tra 0 e +4°C

- 17% mirtilli nell'impasto e ricco topping di mirtilli



TULIPANI

Una ricetta rivisitata dell'impasto morbido e soffice con farciture eccellenti



A TASTE OF
28253

MINI TULIPANO AL CIOCCOLATO FARCITO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

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

- Impasto sofficissimo al cacao arricchito con pepite di cioccolato
- Superfarcito (23%) con 9% cioccolato e 13% nocciole
- Aroma naturale di vaniglia



A TASTE OF
74734

MINI TULIPANO FARCITO ALL'ALBICOCCA

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

- Impasto sofficissimo in formato mini
- Superfarcito in tre punti (23%) con 44% di albicocche
- Topping zucchero



A TASTE OF
76868

MINI TULIPANO RED VELVET FARCITO ALLO YOGURT BIANCO

26g - 42pz/crt - 184crt/bnc • Songelare 1h a T amb

- Impasto al cioccolato colorato di rosso
- Superfarcito (23%) con crema profumata allo yogurt bianco
- Decorato con cuoricini di zucchero che lo rendono ideale per occasioni speciali



A TASTE OF
74738

MINI TULIPANO FARCITO AI MIRTILLI

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

- Impasto sofficissimo arricchito con mirtilli in formato mini
- Superfarcito (23%) con 50% di mirtilli
- Topping crumble come il classico americano



A TASTE OF

27684

TULIPANO FARCITO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

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

- Impasto sofficissimo al cacao
- Superfarcito in tre punti (22%) con 9% cioccolato e 13% nocciole e aroma naturale di vaniglia
- Topping pepite di cioccolato



A TASTE OF

27686

TULIPANO FARCITO ALL'ALBICOCCA

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

- Impasto sofficissimo
- Superfarcito in tre punti (22%) con 44% di albicocche
- Topping zucchero



A TASTE OF

75459

TULIPANO RED VELVET FARCITO ALLO YOGURT BIANCO

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

- Impasto al cioccolato colorato di rosso
- Superfarcito in 3 punti con yogurt bianco (22%) leggermente acidulo per gli amanti del classico yogurt magro
- Decorato con cuoricini di zucchero che lo rendono ideale per occasioni speciali



A TASTE OF

28169

TULIPANO FARCITO AI MIRTILLI

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

- Impasto sofficissimo arricchito con mirtilli
- Superfarcito in tre punti (21%) con 50% di mirtilli
- Topping crumble come il classico americano

NUOVI TULIPANI

Berry & Mellow



-  Caramellina a forma di fragola
-  Ripieno alla fragola

-  Marshmallow
-  Farcitura al cioccolato nocciola

*Dona un tocco esclusivo alla tua vetrina...
e un'esperienza di gusto sensazionale ai tuoi clienti!*



A TASTE OF

19801 | 

TULIPANO BERRY ALLA FRAGOLA

90g - 20pz/crt - 144crt/bnc • Scongellare 2-3h a T amb

- Caramella a forma di fragola su glassa al cioccolato bianco come decorazione
- Deliziosa farcitura alla fragola
- Doppia consistenza, croccante e cremosa



A TASTE OF

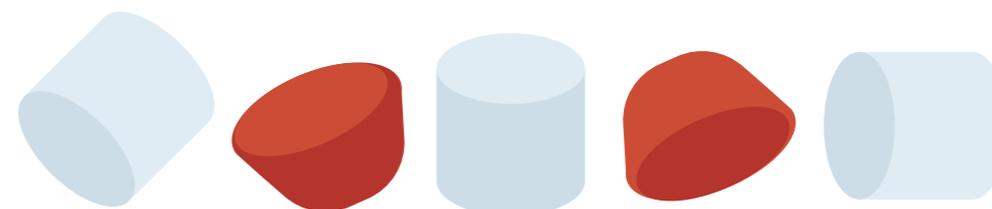
19800 | 

TULIPANO MELLOW AL CIOCCOLATO NOCCIOLA

90g - 20pz/crt - 144crt/bnc • Scongellare 2-3h a T amb

- Marshmallow su glassa di cioccolato nocciola come decorazione
- Generosa farcitura di cioccolato nocciola
- Una consistenza deliziosamente morbida e cremosa

Scarica la brochure



Délilooop

Per un palato stellare!

Galaxy



Scarica
la brochure,
inquadra
il QRcode



Sono appena arrivati da una galassia di dolcezza quattro gusti sorprendenti:

Venus

- 22,1% farcitura di frutti di bosco (fragole, more, mirtilli e lamponi)
- 7,4% topping con glassa di zucchero e crumble di frutti rossi (ribes nero, fragola, lampone)

Cosmos

- 23,8% farcitura di mele
- topping con zucchero semolato e cannella

Sun

- 22,1% farcitura a limone yuzu
- 7,4% topping con glassa di zucchero e granella di zucchero giallo

Moon

- 23,1% di farcitura alla crema di cacao
- 9,1 topping con glassa di cacao



A TASTE OF

19922 | 

MIX DÉLILOOP GALAXY

68g - 48pz/crt - 72crt/bnc • Scongolare 60 minuti a 20-25°C

A TASTE OF

19143 | 

MIX MICRO DÉLILOOP (ARCOBALENO E CIOCCOLATO)

18g - 112pz/crt - 104crt/bnc • Scongellare 1h a T amb

- Due mini donut colorati con impasto americano
- Mini donut cioccolato glassato al cacao e con decoro di pepite di cioccolato
- Mini donut arcobaleno glassato con zucchero bianco ricoperto di colorati confetti



A TASTE OF

19141 | 

MIX MINI FASHION DÉLILOOPS (VANITY, GLAM, FUNNY, SHINE)

38g - 36pz/crt - 80crt/bnc • Scongellare 2h 30min a T amb

- Mix di mini donut colorati
- Ricetta con pochi additivi e ingredienti sostenibili
- Gusti: cacao e nocciola, crema vaniglia, lampone e frutti di bosco



A TASTE OF

19140 | 

MIX FASHION DÉLILOOPS (VANITY, GLAM, FUNNY, SHINE)

66g - 48pz/crt - 72crt/bnc • Scongellare 2h 30min a T amb

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



Sapevi che...

Le ciambelle sono prodotti fritti con un impasto soffice e alveolato, sono solitamente ricoperte da zucchero semolato. Tra krapfen e ciambella cambia l'aspetto e quindi la decorazione.

A TASTE OF

S4950 | 

MINI KRAPFEN NATURE TOPPING ZUCCHERO SEMOLATO

16g - 140pz/crt - 72crt/bnc • Scongellare 1h 30min a T amb

- Impasto sofficissimo
- Ricetta con burro e uova
- Topping zucchero semolato



A TASTE OF

19114 | 

KRAPFEN AL BURRO VUOTO

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

- Impasto tradizionale
- Ricetta con burro e uova
- Senza topping per essere farcito o decorato a piacimento



A TASTE OF

19116 | 

KRAPFEN FARCITO ALLA CREMA TOPPING ZUCCHERO A VELO

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

- Impasto tradizionale con burro e uova
- 25% di farcitura alla crema
- Con una bustina di zucchero a velo per la decorazione



KRAPFEN e CIAMBELLE

I dolci fritti per eccellenza di alta qualità

A TASTE OF

75577 | 

MAXI CIAMBELLA

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

- Impasto al burro
- Sofficissima e alveolata
- Topping zucchero semolato





Pane

Dai piccoli panini alle maxi pagnotte fino ad arrivare alle baguette classiche, offriamo un'ampia gamma di formati e ricette, di ispirazione artigianale e rustica, ricchi di inclusioni e topping, utilizzando ingredienti selezionati e controllati.

COME UNA VOLTA



Il pane che non c'era, ma che ha dentro tutta la tradizione e il saper fare di un tempo antico e autentico. Il suo aspetto rustico, il contrasto tra la crosta croccante e la mollica ricca di alveolature, lo rendono riconoscibile e indimenticabile. Nella versione integrale il suo profumo fragrante si veste di tutta la bontà del mix di cereali e semi, capaci di donargli un sapore caratteristico e deciso.

NUOVO

Tanitaly

18832 | 

COME UNA VOLTA 34CM

220g - 12pz/crt - 56crt/bnc • Cuocere 16min a 180°C



- Formato a mano, doppia lievitazione di oltre 16 ore, alta idratazione e crosta croccante
- Buono anche il giorno dopo
- Dimensioni ideali per essere farcito

Tanitaly

19692 |  

COME UNA VOLTA INTEGRALE MULTICEREALI 34CM

220g - 12pz/crt - 56crt/bnc • Cuocere 16min a 180°C



- Impasto con mix di cereali e semi
- Formato a mano, doppia lievitazione di oltre 16 ore, alta idratazione e crosta croccante
- Dimensioni ideali per essere farcito

Tanitaly

18605 | 

COME UNA VOLTA

250g - 28pz/crt - 20crt/bnc • Cuocere 17min a 190°C



- Formato a mano
- Doppia lievitazione di oltre 16 ore, alta idratazione e crosta croccante
- Buono anche il giorno dopo

Tanitaly

19489 | 

COME UNA VOLTA INTEGRALE MULTICEREALI

250g - 28pz/crt - 20crt/bnc • Cuocere 10-12min a 210°C

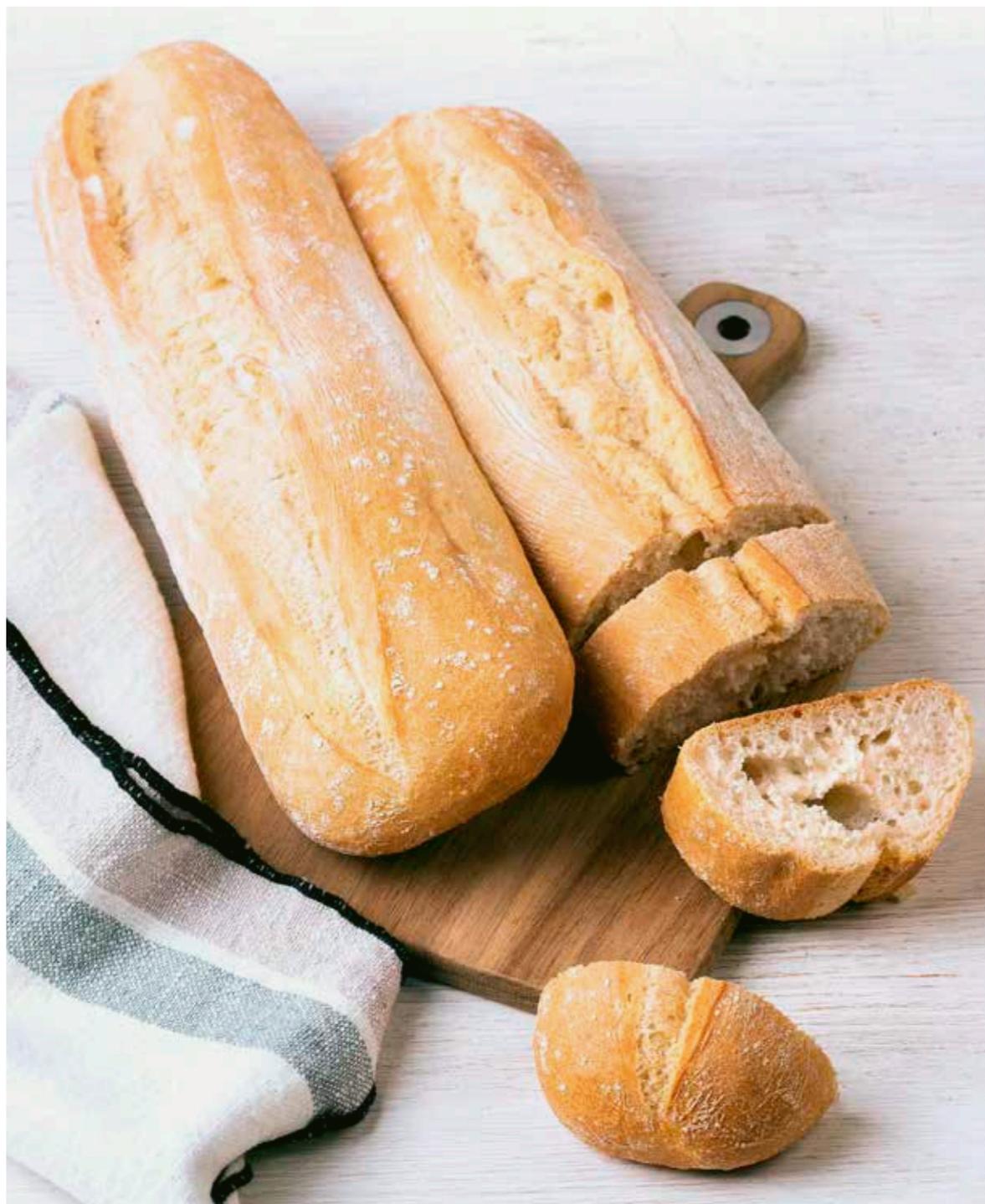


- Impasto con mix di cereali e semi
- Formato a mano
- Doppia lievitazione di oltre 16 ore, alta idratazione e crosta croccante



Il pane di tre generazioni

CIABATTE



Classica ciabatta dalla crosta sottile e dal gusto equilibrato. Il procedimento di questo pane venne messo a punto ad Adria (in provincia di Rovigo) da Arnaldo Cavallari assieme al già noto panificatore Francesco Favaron. Nel 1982, Cavallari lo registrò come marchio commerciale con il nome di "Ciabatta Italia".



Panitaly

74175 | 

CIABATTINA TRADIZIONALE PRETAGLIATA

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

- Selezione Panitaly con biga che gli conferisce un aroma unico
- Naturalmente lievitato per oltre 16 ore
- Mollica alveolata grazie alla grande idratazione e crosta croccante

Disponibile anche nel formato da 265g:

74126 | 

CIABATTA TRADIZIONALE

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



Panitaly

74147 | 

CIABATTINA ALLA SEMOLA

100g - 90pz/crt - 20crt/bnc • Cuocere 13min a 180°C

- Selezione Panitaly con biga, lievitato per oltre 16 ore per un aroma unico
- 56% farina di semola
- Lunga shelf life, mollica alveolata e crosta croccante



Sapevi che...

Il pane ideale per il consumatore, si caratterizza per:

- Durata di almeno 24h
- Lievitazione naturale
- Spaccature in superficie
 - Crosta croccante
 - Colore dorato
 - Profumo intenso
 - Mollica alveolata

Fonte: Test sul consumatore Délifrance 2019

GIOTTO

Il "tondo perfetto" ispirato a Giotto, ideale per ricette burger



panitaly

76317 | 

GIOTTO BURGER PRETAGLIATO

110g - 30pz/crt - 56crt/bnc • Scongellare 2-3h a T amb

- Selezione Panitaly con biga
- Mollica soffice e morbida ideale per la preparazione di hamburger
- Crosta sottilissime e dorata, mollica gialla grazie alla curcuma



panitaly

74454 | 

GIOTTO AUREA

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

- Selezione Panitaly con biga, aspetto rustico con caratteristico taglio a croce
- Mollica gialla e aerata grazie al 5,5% di fiocchi di patate
- Crosta croccante e ambrata



panitaly

76389 | 

GIOTTO VENEZIANO HASHTAG PRETAGLIATO

120g - 25pz/crt - 56crt/bnc • Cuocere 8min a 190°C

- Grande alveolatura, umidità e croccantezza
- Gusto leggermente acidulo grazie al lievito di segale
- Taglio a forma di hashtag



panitaly

S7444 | 

GIOTTO MULTICEREALI CON SEMI

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

- Selezione Panitaly con biga
- Ricetta multicereali (grano tenero, segale, orzo) e semi (girasole, sesamo, lino, miglio)
- Crosta croccante e scura grazie al malto d'orzo

PROTEICO

Le proteine sono composte da amminoacidi indispensabili per la crescita e il mantenimento delle cellule e dei tessuti. Possono essere di origine animale o vegetale, ma l'ideale è consumare proteine provenienti da un'ampia varietà di fonti a beneficio sia della nostra salute che del pianeta.



Panitaly

19429 |  **ZOCCOLINO PROTEICO**

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

- Selezione Panitaly con biga
- Ad alto contenuto di proteine grazie alla presenza della soia
- Topping di semi di girasole, zucca, sesamo tostato, lino giallo, lino scuro, miglio e papavero

ALTRI FORMATI

Panitaly

74450 | **PICCOLO SFILATINO MULTICEREALI**

110g - 34pz/crt - 56crt/bnc • Cuocere 12min a 180°C

- Selezione Panitaly con biga
- 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



Panitaly

74446 | **FILONCINO AUREA 37CM**

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

- Selezione Panitaly con biga
- Aspetto rustico con spaccature naturali date dal 5,5% di fiocchi di patata
- 38cm con crosta croccante ambrata e mollica gialla e aerata





Pizza e Focaccia

Pizze e focacce disponibili in un'ampia varietà di gusti e formati, caratterizzati da una lunga lievitazione e l'aggiunta di olio extravergine d'oliva. Una gamma composta da prodotti finiti o semilavorati pronti da finalizzare all'interno del punto vendita.

GRANFOCACCIA SALE E OLIO



NUOVO



Tanitaly

19490 | 

GRANFOCACCIA SALE E OLIO PICCOLA

130g - 24pz/crt - 56crt/bnc • Cuocere 5-6min a 200°C

- Con 5,1% di olio extravergine d'oliva nel topping e nell'impasto
- Facile e veloce da preparare
- Alleato imbattibile per creare sandwich golosi



Tanitaly

76316 | 

GRANFOCACCIA SALE E OLIO

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

- Con olio extravergine d'oliva
- 16 ore di lenta lievitazione
- Pochi e semplici ingredienti



Tanitaly

18963 | 

GRANFOCACCIA SALE E OLIO INTEGRALE

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

- Impasto con farina integrale di grano tenero 13,7%
- Con olio extravergine d'oliva 4,9%
- Lenta lievitazione di oltre 16 ore

Granfocaccia sale e olio si caratterizza per la lunga lievitazione data dall'impiego di biga fermentata per oltre 16 ore e la presenza di olio extra vergine d'oliva nell'impasto. Il risultato è un impasto soffice ed areato, profumato e particolarmente gustoso, grazie anche all'aggiunta di olio a crudo in superficie dopo la cottura.

Granfocaccia è particolarmente versatile, può essere servita così com'è e allo stesso tempo è ideale per essere farcita e porzionata.

Granfocaccia: un solo prodotto, infinite varianti.



A TASTE OF

19549 | 

FOCACCIA ROMANA TONDA 28CM

250g - 14pz/crt - 36crt/bnc • Cuocere 4-5min a 220°C

- Selezione Panitaly stirata a mano
- Impasto leggero, ricco di acqua e olio extra vergine d'oliva
- 36 ore di lievitazione con pochissimo lievito per una perfetta digeribilità



A TASTE OF

78808 |

FOCACCIA ROMANA INDIVIDUALE

220g - 20pz/crt - 36crt/bnc • Cuocere 4-5min a 220°C

- Impasto con farina integrale di grano tenero 13,7%
- Con olio extravergine d'oliva 4,9%
- Lenta lievitazione di oltre 16 ore

Panitaly

74272 | 

TRANCIO DI FOCACCIA TRADIZIONALE

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

- Selezione Panitaly
- Ricetta con biga lievitata per oltre 16 per un aroma intenso e una shelf-life più lunga
- Piccola aggiunta di olio extra vergine di oliva



Panitaly

19874 | 

FOCACCIA SCHIACCIATA A MANO

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

- Ricetta con biga, stirata a mano
- Emulsione di acqua, 12% di olio extravergine e sale in superficie per un effetto lucido e per esaltarne il sapore
- Già porzionata, ideale come snack indulgente



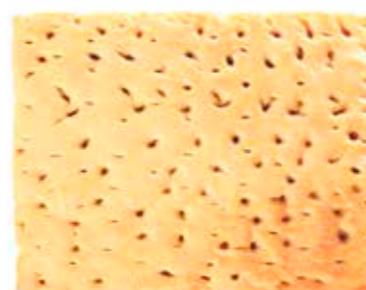
Panitaly

75211 | 

FOCACCIA ALL'OLIO EVO SCHIACCIATA A MANO

800g - 5pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 4min a 190°C

- Ricetta con biga, stirata a mano
- Emulsione di acqua, 12% di olio extravergine e sale in superficie per un effetto lucido
- Perfetta da sola o farcita



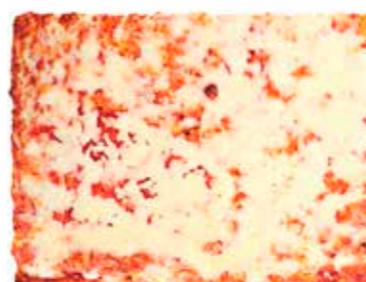
Panitaly

74501 | 

PIZZA MARGHERITA

1025g - 5pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 8min a 170°C

- Selezione Panitaly con biga per una shelf life ottimale
- Mozzarella 22% posta dopo cottura e pre surgelazione affinché rimanga soffice e filante
- 24% salsa di pomodoro italiana arricchita con olio di oliva extra-vergine, e origano





Snack salati

Una deliziosa sfoglia avvolge ingredienti selezionati di altissima qualità, i nostri snack si distinguono per ricette ricercate e ripieni ricchi di golose farciture d'eccellenza. Perfetti da acquistare per l'aperitivo o per chi desidera concedersi un momento di puro piacere.

SNACK SALATI

Un tuffo in un mondo ricco d'indulgenza



Déifrance

19208 | 🍞

MIX MINI GIRELLE SALATE

35g - 180pz/crt - 64crt/bnc • Cuocere 18min a 175°C

- Deliziose mini girelle ispirate alle ricette tradizionali italiane e realizzate con ingredienti di qualità: norma, amatriciana, pesto
- Formato mini, accattivante e divertente: una forma fuori dal comune
- Veloci e facili da cuocere o consumare



Déifrance

76337 | 🍞

MIX MINI CROISSANT SALATI (POMODORO E MOZZARELLA, RICOTTA E SPINACI, CEREALI E FORMAGGIO)

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

Mix di 3 mini croissant salati

- Farcito con pomodoro e mozzarella topping cereali
- Farcito con ricotta e spinaci topping zucca
- Farcito con formaggio gouda e topping papavero



Déifrance

18645 | 🍞

MINI CROISSANT WURSTEL

33g - 144pz/crt - 128crt/bnc • Cuocere 18min a 180°C

- 17,5% burro
- 30,3% di wurstel di maiale
- Leggero e croccante



Déifrance

75487 | 🍞

MINI CROISSANT AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO (BURRO 17%)

31g - 165pz/crt - 128crt/bnc • Scongellare 50min a 20°C
e cuocere 18-20min a 180°C

- Impasto con 17% burro sul prodotto finito
- 18% di prosciutto cotto categoria Extra Superiore
- 12% di cremoso formaggio Gouda



MINI TULIPANI SALATI

- Impasto soffice
- Ricche inclusioni
- Pirottini colorati per contraddistinguere le ricette

Déifrance

19924 | 🍞

MINI TULIPANO SALATO AL PROSCIUTTO

26g - 42pz/crt - 184crt/bnc • Scongelaire 1h a T amb

• 22,6% di prosciutto cotto



Déifrance

19923 | 🍞

MINI TULIPANO SALATO AL POMODORO

26g - 42pz/crt - 184crt/bnc • Scongelaire 1h a T amb

• 30% di pomodorini semi secchi



Déifrance

19925 | 🍞

MINI TULIPANO SALATO ALLE OLIVE

26g - 42pz/crt - 184crt/bnc • Scongelaire 1h a T amb

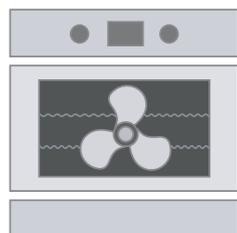
• 28,1% di olive verdi





|
*Suggerimenti
di preparazione*
|

REGOLE FONDAMENTALI



- Accendere il forno come prima cosa al mattino. È sconsigliabile infornare a forno spento.

- Impostare la temperatura del forno a 170-180°C. Non è necessario impostare una temperatura più elevata, infatti il tempo di raggiungimento della temperatura desiderata non cambia.

- Suddividere le cotture nell'arco della mattinata invece che tutte nelle prime ore di lavoro.

- Posizionare correttamente i prodotti sulle teglie. Generalmente è consigliabile lasciare circa due dita tra un prodotto e l'altro, in particolare quando si tratta di prodotti che lievitano in cottura.

- Evitare di aprire il forno durante la cottura. La riduzione di temperatura potrebbe compromettere la cottura finale del prodotto. L'apertura del forno per controllare i prodotti è consigliabile solo negli ultimi 5 minuti di cottura.

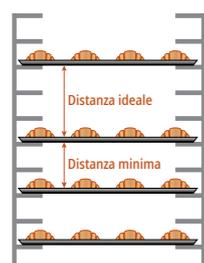
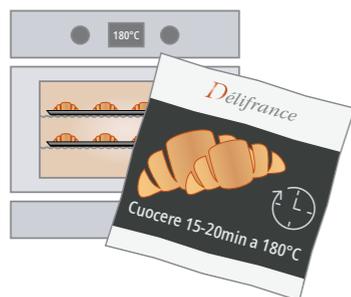
- Attenersi ai tempi di cottura indicati sulle schede tecniche.

- Controllare la doratura dei prodotti una volta ultimata la cottura, dovrà risultare uniforme.

- Lasciare riposare i prodotti per circa 15-20 minuti una volta sfornati.

- Per le infornate in serie è consigliabile togliere i prodotti dal freezer e posizionarli su una nuova teglia 5 minuti prima dalla fine dell'infornata precedente. In questo modo i prodotti non si scongeleranno prima del dovuto.

- Tenere sempre puliti tutti gli strumenti e le teglie.



INFORNARE

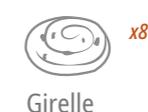
Disporre il prodotto ancora surgelato su teglia 40x60cm (forata o griglia) con carta da forno



Croissant



Pain au chocolat



Girelle



Mini croissant



Mini Pain au chocolat

Scannerizza con la tua fotocamera il QR Code e scopri i segreti per realizzare dei croissant fatti a regola d'arte.



Tanti consigli su la cottura, la lievitazione e la glassatura

SOMMARIO



S8265 |
MINI CROISSANT (BURRO 24%)
 25g - 160pz/crt - 80crt/bnc
 Cuocere 13-15min a 170°C



18609 |
MINI CROISSANT (BURRO 18%)
 40g - 100pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



S0848 |
CROISSANT (BURRO 24%)
 55g - 80pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



18880 |
CROISSANT (BURRO 18%)
 80g - 56pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



27234 |
CROISSANT HÉRITAGE (BURRO 24%)
 70g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



27235 |
PAIN AU CHOCOLAT HÉRITAGE (BURRO 21%)
 75g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 23-25min a 160°C



19442 |
GIRELLA ALL'UVETTA HÉRITAGE (BURRO 13,5%)
 120g - 46pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 30-32min a 160°C



18671 |
DÉLIFRANCE HÉRITAGE CON ALBICOCCA "BELLA D'IMOLA"
 100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



18670 |
DÉLIFRANCE HÉRITAGE CON CREMA AI LIMONI DI SICILIA
 100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



19197 |
DÉLIFRANCE HÉRITAGE CON CIOCCOLATO E NOCCIOLA "TONDA GENTILE TRILOBATA"
 100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



S6902 |
MINI SUPERFARCITO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE (BURRO 17%)
 40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 15-17min a 170°C



S6899 |
MINI SUPERFARCITO ALL'ALBICOCCA (BURRO 16,5%)
 40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 15-17min a 170°C



S8151 |
MINI SUPERFARCITO ALLA CREMA LIMONE (BURRO 17%)
 40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 15-17min a 170°C



S8562 |
MIX MINI SUPERFARCITI (LAMPONE, CREMA, CIOCCOLATO E NOCCIOLE, ALBICOCCA)
 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



S5044 |
SUPERFARCITO ALL'ALBICOCCA (BURRO 17%)
 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



S5047 |
SUPERFARCITO ALLA CREMA LIMONE (BURRO 16,5%)
 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



S8031 |
DÉLISSIMO NATURE (BURRO 24%)
 75g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20 min a 180-200 °C





S8037|
DÉLISSIMO ALL'ALBICOCCA (BURRO 19,5%)
 100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 21-23min a 170°C



S8035|
DÉLISSIMO ALLA CREMA LIMONE (BURRO 19%)
 100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



19425|
DÉLISSIMO ALLA CREMA PASTICCERA (BURRO 19%)
 100g - 40pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



18370|
MINI CROISSANT HARMONIE CIOCCOLATO
 40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 13-15min a 170°C



18371|
MINI CROISSANT HARMONIE CREMA
 40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 13-15min a 170°C



18372|
MINI CROISSANT HARMONIE ALBICOCCA
 40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 13-15 a 170°C



75799|
CROISSANT HARMONIE NATURE
 50g - 100pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



S7053|
CROISSANT HARMONIE
 60g - 100pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



79347|
SUPERFARCITO HARMONIE AL CIOCCOLATO
 70g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 25-27min a 160°C



79348|
SUPERFARCITO HARMONIE ALLA CREMA VANIGLIA
 70g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 25-27min a 160°C



79346|
SUPERFARCITO HARMONIE ALL'ALBICOCCA
 70g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 25-27min a 160°C



19178|
CROISSANT HARMONIE INTEGRALE VUOTO
 70g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



19218|
CROISSANT HARMONIE AL MIELE CON FARINA INTEGRALE
 80g - 56pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 21-23min a 170°C



19219|
CROISSANT HARMONIE AI FRUTTI DI BOSCO CON FARINA INTEGRALE
 80g - 56pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 21-23min a 170°C



79338|
CROISSANT HARMONIE NATURE
 90g - 80pz/crt - 40crt/bnc
 Cuocere a 18-20 min a 170°C



74846|
CROISSANT HARMONIE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA
 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 21-23min a 170°C



74852|
CROISSANT HARMONIE ALLA CREMA VANIGLIA
 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 21-23min a 170°C



74838|
CROISSANT HARMONIE ALL'ALBICOCCA
 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 21-23min a 170°C



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





S0846|
GIRELLA ALL'UVETTA (BURRO 13,5%)
 96g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20 min a 170°C



S2454|
**ASSORTIMENTO MINI CROISSANTERIE
 (CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, GIRELLA UVETTA)**
 25g - 120pz/crt - 112crt/bnc
 Cuocere 13-15min a 170°C



27245|
FAGOTTINO AI 3 CIOCCOLATI (BURRO 15,5%)
 100g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 21-23min a 170°C



19762|
FAGOTTINO PESCA E ALBICOCCA
 85g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 21-23min a 170°C



19827|
FAGOTTINO AI SEMI CON MIRTILLO ROSSO E GOJI
 85g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 21-23min a 170°C



18971|
GIRELLA BROWNIE
 90g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



27237|
**MINI CROISSANT INTEGRALE E SEMI
 TOPPING SEMI (BURRO 19%)**
 30g - 100pz/crt - 112crt/bnc
 Cuocere 15-18min a 160°C



S6561|
CROISSANT INTEGRALE E SEMI (BURRO 20%)
 80g - 56pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



28226|
CROISSANT INTEGRALE E SEMI AL MIELE (BURRO 17%)
 90g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°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



78822|
CROISSANT ELYSÉE CLEAN LABEL (BURRO 24%)
 60g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 160°C



79447|
CROISSANT VEGANO ZENZERO E LIMONE
 100g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 16-18 min a 170°C



18776|
CROISSANT VEGANO PESCA ALOE E CURCUMA
 100g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 21-23min a 170°C



76909|
CROISSANT VEGANO AL MIRTILLO
 100g - 48pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



76907|
CROISSANT VEGANO FARRO E QUINOA
 80g - 56pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20 min a 170°C



77955|
ABBRACCIO ALLO SCIROPPO D'ACERO E NOCI DI PÉCAN
 95g - 48pz/crt - 80crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 170°C



19334|
TRECCINA AI CEREALI MELISSA E MELOGRANO
 75g - 60pz/crt - 80crt/bnc
 Cuocere 21-23 min a 170°C



S1973|
TRECCINA ALLA CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO (BURRO 13%)
 100g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 28-30min a 160°C



19909|
TRECCINA PERE E NOCI DI PÉCAN
 75g - 60pz/crt - 80crt/bnc
 Cuocere 21-23 min a 170°C



19996|
DO-MI-SOL ALLA PESCA E ALBICOCCA
 80g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20 min a 170°C





19995|
DO-MI-SOL ALLA CREMA PASTICCERA
 80g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20 min a 170°C



19994|
DO-MI-SOL AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA
 80g - 60pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18-20 min a 170°C



19932|
LOAFCAKE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE
 1350g - 4pz/crt - 60crt/bnc
 Scongellare 3- 4h tra 0 e +4°C



19931|
LOAFCAKE MELE E NOCI CON CRUMBLE
 1350g - 4pz/crt - 60crt/bnc
 Scongellare 3- 4h tra 0 e +4°C



19930|
LOAFCAKE AI MIRTILLI
 1350g - 4pz/crt - 60crt/bnc
 Scongellare 3- 4h tra 0 e +4°C



28253|
MINI TULIPANO AL CIOCCOLATO FARCITO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 2h a T amb



74734|
MINI TULIPANO FARCITO ALL'ALBICOCCA
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 2h a T amb



76868|
MINI TULIPANO RED VELVET FARCITO ALLO YOGURT BIANCO
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
 Songellare 1h a T amb



74738|
MINI TULIPANO FARCITO AI MIRTILLI
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 2h a T amb



27684|
TULIPANO FARCITO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE
 90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 2- 3h a T amb



27686|
TULIPANO FARCITO ALL'ALBICOCCA
 90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 2- 3h a T amb



75459|
TULIPANO RED VELVET FARCITO ALLO YOGURT BIANCO
 90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 2- 3h a T amb



28169|
TULIPANO FARCITO AI MIRTILLI
 90g - 20pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 2- 3h a T amb



19801|
TULIPANO BERRY ALLA FRAGOLA
 90g - 20pz/crt - 144crt/bnc
 Scongellare 2-3h a T amb



19800|
TULIPANO MELLOW AL CIOCCOLATO
 90g - 20pz/crt - 144crt/bnc
 Scongellare 2-3h a T amb



19922|
MIX DÉLILOOP GALAXY
 68g - 48pz/crt - 72crt/bnc
 Scongellare 60 minuti a 20-25°C



19143|
MIX MICRO DÉLILOOP (ARCOBALENO E CIOCCOLATO)
 18g - 112pz/crt - 104crt/bnc
 Scongellare 1h a T amb



19141|
MIX MINI DÉLILOOPS FASHION (VANITY, GLAM, FUNNY, SHINE)
 38g - 80pz/crt - 182crt/bnc
 Scongellare 2h 30min a T amb



19140|
MIX DÉLILOOPS FASHION (VANITY, GLAM, FUNNY, SHINE)
 66g - 48pz/crt - 72crt/bnc
 Scongellare 2h 30min a T amb



75577|
MAXI CIAMBELLA
 95g - 28pz/crt - 63crt/bnc
 Scongellare 3h a T amb





54950|
MINI KRAPPFEN NATURE TOPPING ZUCCHERO SEMOLATO
 16g - 140pz/crt - 72crt/bnc
 Scongellare 1h 30min a T amb



19114|
KRAPPFEN AL BURRO VUOTO
 60g - 48pz/crt - 56crt/bnc
 Scongellare 1h 30min - 2h a T amb



19116|
KRAPPFEN FARCITO ALLA CREMA TOPPING ZUCCHERO A VELO
 80g - 48pz/crt - 56crt/bnc
 Scongellare 1h 30min a T amb



18832|
COME UNA VOLTA 34CM
 220g - 12pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 16min a 180°C



19692|
COME UNA VOLTA INTEGRALE MULTICEREALI 34CM
 220g - 12pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 16min a 180°C



18605|
COME UNA VOLTA
 250g - 28pz/crt - 20crt/bnc
 Cuocere 17min a 190°C



19489|
COME UNA VOLTA INTEGRALE MULTICEREALI
 250g - 28pz/crt - 20crt/bnc
 Cuocere 10-12min a 210°C



74175|
CIABATTINA TRADIZIONALE PRETAGLIATA
 100g - 36pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 8min a 180°C



74126|
CIABATTA TRADIZIONALE
 265g - 10pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 16min a 180°C



74147|
CIABATTINA ALLA SEMOLA
 100g - 90pz/crt - 20crt/bnc
 Cuocere 13min a 180°C



76317|
GIOTTO BURGER PRETAGLIATO
 110g - 30pz/crt - 56crt/bnc
 Scongellare 2-3h a T amb



74454|
GIOTTO AUREA
 120g - 26pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 5-6min a 210°C



76389|
GIOTTO VENEZIANO HASHTAG PRETAGLIATO
 120g - 25pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 8min a 190°C



S7444|
GIOTTO MULTICEREALI CON SEMI
 130g - 28pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 8min a 190°C



19429|
ZOCCOLINO PROTEICO
 50g - 70pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 4min a 190°C



74450|
PICCOLO SFILATINO MULTICEREALI
 110g - 34pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 12min a 180°C



74446|
FILONCINO AUREA 37CM
 200g - 16pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 18min a 180°C



19490|
GRANFOCACCIA SALE E OLIO PICCOLA
 130g - 24pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 5-6min a 200°C



76316|
GRANFOCACCIA SALE E OLIO
 265g - 12pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere in forno ventilato 7min a 200°C



18963|
GRANFOCACCIA SALE E OLIO INTEGRALE
 265g - 12pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere a forno ventilato 7min a 200°C



19549|
FOCACCIA ROMANA TONDA 28CM
 250g - 14pz/crt - 36crt/bnc
 Cuocere 4-5min a 220°C



78808|
FOCACCIA ROMANA INDIVIDUALE
 220g - 20pz/crt - 36crt/bnc
 Cuocere 4-5min a 220°C



74272 |
TRANCIO DI FOCACCIA TRADIZIONALE
 180g - 18pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 3min a 190°C



19874 |
FOCACCIA SCHIACCIATA A MANO
 90g - 36pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 3min a 180°C



75211 |
FOCACCIA ALL'OLIO EVO SCHIACCIATA A MANO
 800g - 5pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 4min a 190°C



74501 |
PIZZA MARGHERITA
 1025g - 5pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 8min a 170°C



19208 |
MIX MINI GIRELLE SALATE
 35g - 180pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18min a 175°C



76337 |
MIX MINI CROISSANT SALATI
(POMODORO E MOZZARELLA, RICOTTA E SPINACI, CEREALI E FORMAGGIO)
 33g - 144pz/crt - 128crt/bnc
 Scongellare 50min a 20°C e cuocere 18-20min a 180°C



18645 |
MINI CROISSANT WURSTEL
 33g - 144pz/crt - 128crt/bnc
 Cuocere 18min a 180°C



75487 |
MINI CROISSANT AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO
 31g - 165pz/crt - 128crt/bnc
 Scongellare 50min a 20°C e cuocere 18-20min a 180°C



19224 |
MINI TULIPANO SALATO AL PROSCIUTTO
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 1h a T amb



19223 |
MINI TULIPANO SALATO AL POMODORO
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 1h a T amb



19225 |
MINI TULIPANO SALATO ALLE OLIVE
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 1h a T amb



Legenda



Burro



Margarina



Mélange



Ova da allevamento all'aperto



Ova da allevamento a terra



Farcitura di origine italiana



Curvato a mano



Zucchero di canna



Fonte di proteine



Impasto con Biga



Prodotto vegano



CLEAN



GO CLEAN

*Dé*lifrance

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

