

LINEA BRIOCCHES



go  **eat**
srl different




Délifrance

S8265

Mini croissant
(burro 24%)

Sfoglia dorata e regolare

Con il 24% di burro puro

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

Da farcire dolce o salato



Délifrance



S0848

Croissant
(burro 24%)

Sfoglia dorata e regolare 24% burro

Grande alveolatura

Volume generoso

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



Délifrance
— 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





Délicrance
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



Ricetta Délissimo

S8031

Délissimo nature
(burro 24%)

Con 24% burro, zucchero, uova e aroma panettone

Curvato a mano come da tradizione

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



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



*Dé*lifrance
essentials


79338

Croissant Harmonie

Soffice pasta sfoglia lievitata

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

Croicant 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

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

15,5% farcitura all'albicocca

Topping croccante di granella di zucchero

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




Délifrance

S8037

Délissimo all'albicocca
(burro 20%)

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

Curvato a mano come da tradizione

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

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 



Délicrance

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


new

Fonte di proteine e di fibre

Fagottino vegano fonte di proteine

Topping lenticchie, lino scuro, avena e miglio

Perfetto da farcire

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




Délifrance

78822

Croissant Elysée clean label
(burro 24%)

Sfoglia dorata e regolare 24% burro

Grande alveolatura e volume generoso

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

Senza coloranti, additivi, aromi artificiali e grassi idrogenati





Délifrance



76910

Croissant vegano cereali e avena

76907

Croissant vegano farro e quinoa

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

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



46



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

79447

Croissant vegano zenzero e limone

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


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



Délic France


S6561

Croissant integrale e semi
(burro 20%)

Lievemento 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

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



Délifrance

S7095

Croissant integrale e semi topping semi Impasto scuro, lievemente salato con il 19% di burro (burro 19%)

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

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

Ideale per colazione o da farcire a pranzo



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





new

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





56

new

Délifrance

Fagottino al cioccolato
e nocciole in pezzi

20% di burro nell'impasto

19% di crema cioccolato e nocciole in pezzi

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

Ricoperto con granella di zucchero



new



Délicrance

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 



Délifrance

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



Délifrance



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 



Délicrance

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



Délic France
— HERITAGE —

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

27235

Pain au chocolat Héritage
(burro fine 21%)

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



Délices

S8046

Pane svizzero
(burro 13,5%)

Sfoglia burro 13,5% sul prodotto finito

Formato aperto con visuale sulla farcitura

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

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



Délifrance



S8264

Classico francese a spirale

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

Sfoglia burro 16,5% sul prodotto finito

8,5% uvette

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



Délifrance

S0846

Girella all'uvetta
(burro 13,5%)

Sfoglia al burro 13,5% sul prodotto finito

Crema con note di latte, uova, vaniglia e caramello

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

11,5% uvette





Délicrance
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 nocciole

☺ 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





70

new




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

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

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



Délifrance



S1973

Sfoglia intrecciata croccante e soffice allo stesso tempo

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

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 Croissant sandwich

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





Délicrance

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%



Délicrance
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 nocchie, albicocca)

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

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

Sfoglia burro

Ricche farciture



79335

Mini croissant Harmonie

25g - 160pz/crt - 80crt/bnc
Cuocere 15-20min a 160°C



S8455

Mini croissant (burro 24%)

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



Impasto al burro o mélange

Sfoglia dorata e regolare

In un versatile formato mini



S9687

Croissant curvo
(burro 18%)

70g - 140pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 22-24min a 160°C



76880

Croissant
(burro 24%)

80g - 56pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 16-18min a 170°C



Sfoglia dorata e regolare al burro

Grande alveolatura

Volume generoso

croissant vuoti
viennoiseri

76185

Croiccant nature
(burro 22,5%)

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



S9686

Italiano nature
(burro 24%)

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



Ricetta Italiana

Impasto al burro zucchero, uova e aroma panettone

Curvato a mano come da tradizione



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

croissant vuoti
viennoiseri

viennoiseri

croissant vuoti

78822

Croissant Elysée clean label
(burro 24%)

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



Sfoglia dorata e regolare 24% burro

Grande alveolatura e volume generoso

Etichetta pulita: senza coloranti, additivi, aromi artificiali e grassi idrogenati



75902

Croissant

(burro di Charentes D.O.P. 25,3%)

80g - 54pz/crt - 64crt/bnc
Forno ventilato: 15min a 175°C
Forno tradizionale: 20min a 200°C



75904

Croissant curvo

(burro di Charentes D.O.P. 27%)

70g - 140pz/crt - 64crt/bnc
Forno ventilato: 15min a 175°C
Forno tradizionale: 20min a 200°C



Sfoglia dorata e regolare al burro

Burro di Bretagna, zucchero di canna, uova label rouge e aggiunta di lievito madre

Dritto o curvo

croissant vuoti
viennoiseri

S7864

*Croissant Les Tendres D.O.P.
(burro di Charentes D.O.P. 25,3%)*

65g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 22-24min a 160°C



DA LIEVITARE

75871

*Croissant Les Tendres D.O.P. da lievitare
(burro di Charentes D.O.P. 27%)*

65g - 160pz/crt - 64crt/bnc
Lievitare 2h 30min a 26°C
e cuocere 22-24min a 160°C



Sfoglia dorata e regolare al burro

Burro di Bretagna, zucchero di canna, uova label rouge e aggiunta di lievito madre

Grande alveolatura e volume generoso



75894

Croissant da lievitare
(burro 27%)

55g - 180pz/crt - 64crt/bnc
Lievitare 2h 30min a 24°C
e cuocere 18-20min a 160°C

DA LIEVITARE



DA LIEVITARE

S7054

Croissant Harmonie da lievitare

60g - 180pz/crt - 64crt/bnc
Lievitare 2h a 26°C
e cuocere 16-18min a 170°C



Sfoglia dorata e regolare
Impasto delicato al burro o mélange
Da lievitare

croissant vuoti
viennoiseri

18371

*Mini croissant Harmonie
alla crema*

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



74824

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

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



S8479

*Superfarcito alla crema limone
(burro 16,5%)*

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



Sfoggia al burro 16,5% sul prodotto finito
Ricca farcitura da punta a punta
Topping zucchero

croissant alla crem
viennoiseri

76189

Croiccant alla crema
(burro 19,5%)

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



S9678

Italiano alla crema limone
(burro 19%)

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



100g pieni di gusto

Curvati a mano come da tradizione

Con burro, zucchero, uova e aroma panettone



18370

*Mini croissant Harmonie
al cioccolato*

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



79347

*Superfarcito Harmonie
al cioccolato e nocciole*

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



74846

*Croissant Harmonie
al cioccolato e nocciole*

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

croissant al cioccolato
viennoiseri

S8478

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

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



Sfoglia burro 16,5% sul prodotto finito

Ricca farcitura da punta a punta (16,5%) al cioccolato e alle nocciole (19%)

Topping granella di cioccolato



18372

*Mini croissant Harmonie
all'albicocca*

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



79346

*Superfarcito Harmonie
all'albicocca*

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



74838

*Croissant Harmonie
all'albicocca*

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

croissant all'albicocca
viennoiseri

S8483

*Superfarcito all'albicocca
(burro 17%)*

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



S8484

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

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



Impasto al burro

Con almeno il 16,5% di ricca farcitura

Pasta sfoglia dorata e fragrante



76187

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

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



S9677

Italiano all'albicocca
(burro 19,5%)

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



Ricetta Italiana

Curvati a mano come da tradizione

Con burro, zucchero, uova e aroma panettone

croissant all'albicocca
viennoiseri

S8482

Superfarcito al lampone
(burro 14%)

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



viennoiseri

croissant farcit

Sfoglia al burro 14% sul prodotto finito

Ricca farcitura da punta a punta 16,5% con il 59% di purea e polpa di lamponi

Topping granella di zucchero



75493

*Superfarcito al pistacchio
(burro 16%)*

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



Sfoglia al burro 16,5% sul prodotto finito
Ricca farcitura da punta a punta (18%) di crema al pistacchio
Topping zucca

croissant farciti
viennoiseri

18564

Croissant BIO
(burro 24%)

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



18565

Fagottino BIO
al cioccolato

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



Sfoglia dorata e regolare
Con burro, farina, zucchero e uova BIO
Adesivi con certificazione BIO all'interno del cartone



new Fagottino vegano fonte di proteine

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



Fonte di proteine e di fibre
Topping lenticchie, lino scuro, avena e miglio
Perfetto da farcire

76910

*Croissant vegano
cereali e avena*

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



76908

*Croissant vegano
farro e quinoa*

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



Ricetta 100% vegana
Con impasto al farro o integrale e semi
Ricchi di topping



18776



*Croissant vegano alla 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

viennoiserie benesse
viennoiseri

79447

*Croissant vegano
zenzero e limone*

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



79268

*Croissant vegano
agli agrumi*

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



Ricetta 100% vegana
Con farina di farro
Ricchi ripieni alla frutta



27342

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

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



27368

*Croissant integrale e semi topping semi
(burro 19%)*

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



75221 DA LIEVITARE

*Croissant integrale e semi da lievitare
(burro 20%)*

80g - 140pz/crt - 64crt/bnc
Lievitare 2h 45min a 28°C
e cuocere 23-25min a 160°C

S8497

*Croissant integrale e semi
(burro 20%)*

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



28227

*Croissant integrale e semi al miele
(burro 17%)*

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



28229

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

Cuocere 28-30min a 160°C



19178

Croissant Harmonie integrale vuoto

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



19218

*Croissant Harmonie integrale
farcito al miele*

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



19219

*Croissant Harmonie integrale
farcito ai frutti rossi*

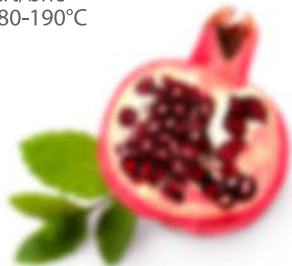
80g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 18-20min 170°C

viennoiserie benesse
new
viennoiseri

19334

*Treccina ai cereali
con melissa e melograno*

75g - 55pz/crt - 90crt/bnc
Cuocere 25min a 180-190°C



Impasto ai cereali con zucchero di canna

18% 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



S8266

Mini pain au chocolat
(burro 21%)

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



27235

Pain au chocolat Héritage
(burro fine 21%)

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



S8046

Pane svizzero
(burro 13,5%)

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

fagottini e pain au chocc
viennoiseri

Fagottino al cioccolato e nocciole in pezzi

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



Fagottino con pesca e albicocca in pezzi

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



20% di burro nell'impasto

19% di farcitura di cioccolato e nocciole in pezzi o pesca e albicocca in pezzi

Ricoperti da granella di zucchero



19287

Fagottino cheesecake

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



15% burro nell'impasto

Topping granella di zucchero

20% farcitura cheesecake

fagottini e pain au chocolat
new
viennoiserie

18638

Fagottino al cappuccino
(burro 15%)

85g - 60pz/crt - 164crt/bnc
Cuocere 20-22min a 170°C



15% di burro nell'impasto

20% di doppia farcitura alla crema di caffè e latte

3,5% di topping bicolor



74830

Fagottino ai 3 cioccolati
(burro 15,5%)

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



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%)

S8264

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

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



79337

Mini girella all'uvetta
Harmonie

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



Classico francese a spirale
Sfoglia burro o mélange
Più dell'8% di uvette



27236

Girella all'uvetta Héritage
(burro fine 13,5%)

120g - 40pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 30-32min a 160°C



S0846

Girella all'uvetta
(burro 13,5%)

96g - 60pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 16-18min a 170°C



Sfoglia al burro 13,5% sul prodotto finito
Crema con note di latte, uova, vaniglia e caramello
Più del 9% di uvette

girelle
viennoiseri

S0150

Girella all'uvetta da lievitare
(burro 15,5%)

DA LIEVITARE

100g - 120pz/crt - 64crt/bnc
Lievitare 3h 30min a 24°C
e cuocere 16-18 min a 170°C



viennoiseri
girelle

Sfoglia al burro 15,5% sul prodotto finito

Note di vaniglia

10% uvette



S8474

Mix mini Superfarciti

(lampone, crema, cioccolato e nocciole, albicocca)

40g - 120pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 20-22min a 190°C



Ricetta mélange burro e margarina

Note fresche di latte

Grande alveolatura

mix
viennoiseri

S8458

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

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



79366

*Mix mini Harmonie
(croissant, girella, fagottino)*

30-35g - 129pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 22-26min a 190°C



Ricetta al burro o mélange

Sfoglia dorata

Grande alveolatura



Marea alla crema di cioccolato e nocciole

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



Treccina pere e noci

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



Impasto croccante con 30% di burro

25% di farcitura composta da purea di pere e noci in pezzi, selezionata da clienti e dipendenti

Croccanti noci e Pan a decorazione



77955

Abbraccio allo sciroppo d'acero e noci Pècan

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



Sfoglia intrecciata e croccante
Impasto al burro
Ricca farcitura con sciroppo d'acero

specialità
viennoiseri

79363

Strudelino alla mela

85g - 50pz/crt - 120crt/bnc
Cuocere 20-22min a 190°C



S8805

Allegra alle mele
(burro 17,5%)

100g - 48pz/crt - 108crt/bnc
Cuocere 28-30min a 160°C



75401

Sfogiatina alle mele
(burro 14,5%)

130g - 36pz/crt - 84crt/bnc
Cuocere 28-30min a 160°C



78575

*Ondina alla crema
(burro 12%)*

90g - 50pz/crt - 64crt/bnc
Cuocere 20-25min a 170°C



74843

Club Croissantwich

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



S5514

Favola alla crema e lamponi

110g - 30pz/crt - 112crt/bnc
Cuocere 30-32min a 160°C

specialità
viennoiseri

GO EAT

sede legale: Via Cadrega 39,
37129 Verona, VR

sede operativa: Via Garibaldi
5/10, 37057 San Giovanni
Lupatoto, VR

CONTATTI

telefono: 045 87 53 380
email: goeat@libero.it

cellulare Luca Murari:
3356343694
email Luca Murari:
lucamar227@gmail.com