

Catalogo
BISCOTTERIA
PARONA
a km zero

different



2025

Go/Meat
different

www.goeat.srl/menu
mail: lucamar227@gmail.com
cell: 3356343694

BISCOTTERIA MIGNON ASSORTITA

assorted mignon biscuits



Vassoio assortito con offelle di Parona, canestrelli, occhi di bue albicocca, baci nocciola e ferri di cavallo cacao.

Assorted tray of butter shortcrust cookies: Offelle di Parona, canestrelli, apricot bull's eyes, hazelnut kisses and U shaped.

CODICE / code → B80458



1000 g



13 g



75



8



15



300

DOBLONI ALBICOCCA E FRUTTI DI BOSCO

apricot and forest fruits doubloons



Biscotti in pasta frolla (solo burro) accoppiati e farciti con frutti di bosco, albicocca.

Butter shortbread cookies, paired and filled with forest fruits and apricot.

CODICE / code → B80457



1500 g



63 g



24



8



15



365

DOBLONI GIANDUIA E PISTACCHIO

gianduja and pistachio doubloons



Biscotti in pasta frolla (solo burro) accoppiati e farciti con crema al gianduja e crema al pistacchio.

Butter shortbread cookies, paired and filled with gianduja cream and pistachio cream.

CODICE / code → B80456



1500 g



63 g



24



8



15



365

OCCHI DI BUE FRAGOLA

strawberry bull's eye



Biscotto in pasta frolla (solo burro) farcito con confettura alla fragola.

Butter shortcrust pastry cookie, paired and filled with strawberry jam.

CODICE / code → B80439



1500 g



17 g



88



8



15



365

OCCHI DI BUE ALBICOCCA

apricot bull's eye



Biscotto in pasta frolla (solo burro) farcito con confettura all'albicocca.

Butter shortcrust pastry cookies, paired and filled with apricot jam.

CODICE / code → B80416



1500 g



13 g



112



8



15



365

OCCHI DI BUE CILIEGIA

cherry bull's eye



Biscotto in pasta frolla (solo burro) farcito con confettura alla ciliegia.

Butter shortcrust pastry cookie, paired and filled with cherry jam.

CODICE / code → B80440



1500 g



17 g



88



8



15



365

QUADRATINI BICOLORE

two tone squares



2 quadratini di pasta frolla (solo burro) classica e cacao farciti con crema al cioccolato bianco.

Square butter shortcrust pastry cookie classic and cocoa, paired and filled with white chocolate cream.

CODICE / code → B80421



1500 g



16 g



96



8



15



365

TARTELLINE GIANDUIA E CIOCCOLATO BIANCO

*gianduja and white chocolate
mini tarts*



Vassoio assortito con 2 gusti di tartelline in pasta frolla e crema al gianduja e cioccolato bianco. Decorati con nocciole e mandorle.

Assorted tray with two flavours of shortbread tartlets filled with gianduja cream and white chocolate. Decorated with hazelnuts and almonds.

CODICE / code → B80620



1000 g



20 g



54



8



15



180

TARTELLINE PISTACCHIO E NOCCIOLA

pistachio and hazelnut mini tarts



Vassoio assortito con 2 gusti di tartelline in pasta frolla e crema al pistacchio, nocciola. Decorati con granella di pistacchi e granella di nocciole.

Assorted tray with two flavours of shortbread tartlets filled with pistachio cream and hazelnut cream. Decorated with pistachio crumbs and hazelnut crumbs.

CODICE / code → B80621



1000 g



20 g



54



8



15



180

CANNONCINI PISTACCHIO

pistachio mini puff pastry cannoli



Cannoncini mignon di pasta sfoglia farciti con crema al pistacchio e chiusi con granella di pistacchio.

Mini puff pastry cannoli filled with pistachio cream and topped with crushed pistachios.

CODICE / code → B80617



1200 g



25 g



48



8



15



180

CANNONCINI NOCCIOLA

hazelnut mini puff pastry cannoli



Cannoncini mignon di pasta sfoglia farciti con crema alla nocciola e chiusi con granella di nocciola.

Mini puff pastry cannoli filled with hazelnut cream and topped with crushed hazelnuts.

CODICE / code → B80619



1200 g



25 g



48



8



15



180

CANNONCINI GIANDUIA

gianduja mini puff pastry cannoli



Cannoncini mignon di pasta sfoglia farciti con crema al gianduja e chiusi con codette al cioccolato

Mini puff pastry cannoli filled with gianduja cream and topped with chocolate sprinkles.

CODICE / code → B80616



1200 g



25 g



48



8



15



180

CANNONCINI CIOCCOLATO BIANCO

white chocolate mini puff pastry cannoli



Cannoncini mignon di pasta sfoglia farciti con crema al cioccolato bianco e chiusi con codette al cioccolato bianco.

Mini puff pastry cannoli filled with white chocolate cream and topped with white chocolate sprinkles.

CODICE / code → B80618



1200 g



25 g



48



8



15



180

OFFELLE CLASSICHE, RISIN, KRUMIRI

classic Offelle, risin, krumiri



3 vassoi per tipo con le offelle in versione classica, risin (biscotto di frolla con farina di riso) e Krumiri (biscotto di frolla con miele e forma tipica).

3 trays of each type with classic Offelle, Risin (butter shortcrust pastry cookies with rice flour) and Krumiri (butter shortcrust pastry cookies with honey and a typical shape).

CODICE / code → B80403



1500 g



9 g



158



8



15



365

OFFELLE CLASSICHE, CACAO, CAFFÈ

Offelle classic, cocoa, coffee



3 vassoi per tipo con le offelle in versione classica, cacao e caffè.

3 trays of each type with offelle: classic, cocoa, and coffee.

CODICE / code → B80402



1500 g



10 g



144



8



15



365

CROSTATINE GIANDUIA E CIOCCOLATO BIANCO

*gianduja and
white chocolate tartlets*



Base di pasta frolla, farcitura di crema al gianduja e crema al cioccolato bianco. Finitura con granella nocciole e riccioli cioccolato. 6 crostatine per gusto.

Shortbread base filled with gianduja cream and white chocolate cream. Finished with hazelnut crumbs and chocolate curls. 6 tartlets per flavour.

CODICE / code → F23078



1080 g



90 g



12



8



20



90

CROSTATINE PISTACCHIO E NOCCIOLA

pistachio and hazelnut tartlets



Base di pasta frolla, farcitura di crema al pistacchio e crema alla nocciola. Finitura con granella pistacchio e dischetto di pasta frolla. 6 crostatine per gusto.

Shortcrust pastry base, filled with pistachio cream and hazelnut cream. Finished with pistachio crumble and shortcrust disc on top. 6 tartlets per flavour.

CODICE / code → F23081



1080 g



90 g



12



8



20



90

CROSTATINE ALBICOCCA E FRUTTI DI BOSCO

apricot and forest fruits tartlets



Basi di pasta frolla, farcitura di confettura albicocca e frutti di bosco e griglia di pasta. 4 crostatine per confettura.

Shortbread bases filled with apricot and forest fruit jams, topped with a shortbread lattice. 4 tartlets for each type of jam.

CODICE / code → F23075



1080 g



90 g



12



8



20



90