

2023





SAN GIORGIO

I capolavori del gusto
Delicious masterpieces

*La cura artigianale
in scala industriale*

*Craftsmanship
on an industrial scale*



AGENZIA CON
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
ISO 9001



STP 67 PRODOTTO
VEGANO



3 buoni motivi per scegliere San Giorgio

3 good reasons for choosing San Giorgio

01 QUALITÀ

San Giorgio ricerca e sceglie solo le migliori materie prime per offrire prodotti d'eccellenza.

La qualità si esprime attraverso i sapori genuini, la salubrità degli ingredienti, le ricette tradizionali e le declinazioni particolari, come la **linea vegana e senza olio di palma**. Tutti i **processi produttivi sono controllati** e le materie prime sono selezionate con cura per garantire il meglio.

QUALITY

San Giorgio researches and selects only the best raw materials to make excellent products. Quality is expressed through the genuine flavours, the wholesomeness of the ingredients, the traditional recipes and the particular variations, such as the **vegan and palm oil free line**. All **production processes are controlled**, and the raw materials are carefully selected to guarantee the best.

02 INNOVAZIONE

Il sito produttivo è tra i più innovativi del settore: **17 linee di produzione** all'avanguardia e **impianti di confezionamento di ultima generazione** si estendono su una superficie di **circa 90,000 mq**. San Giorgio offre una gamma di più di **400 articoli** sia dolci che salati.

Le nuove tecnologie permettono di migliorare la qualità e di essere ancora più competitivi sul mercato.

INNOVATION

The production site is among the most innovative in its sector: **17 high-tech production lines** and **packaging systems** extend over an area of approximately **90,000 square meters**.

San Giorgio offers a range of more than **400 sweet and savoury items**. New technologies help to improve quality and to be even more competitive on the market.

03 CUSTOMER SATISFACTION

Nonostante i fenomeni del mercato, San Giorgio è sempre vicina ai suoi clienti: intercettare le preferenze dei consumatori e i **trend del mercato** si traducono in ricette artigianali declinabili in grande scala per sviluppare prodotti che **rendono felici chi li assaggia**.

CUSTOMER SATISFACTION

Despite market dynamics, San Giorgio is always close to its customers: awareness of consumer preferences and **market trends** translates into artisanal recipes that can be provided on a large scale to develop products that **make those who taste them happy**.

90.000 mq

STABILIMENTO

90.000 smq production plant

17

LINEE DI PRODUZIONE

17 production lines

250 mio

PEZZI PRODOTTI

250 m pieces produced each year

230

DISTRIBUTORI / 20 FUNZIONARI COMMERCIALI

230 distributors / 20 sales executives

500

REFERENZE

500 part numbers

226

DIPENDENTI / 25% DONNE

226 employees / 25% women

7

RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI

7 international awards

5

CONTINENTI / 20 PAESI SERVITI NEL MONDO

5 continents / serving 20 countries



- Ricerca e selezione delle migliori materie prime
- Continua ricerca di mercato e studio di nuovi trend
- Tecnologie di ultima generazione
- Certificazioni internazionali
- Attenzione alle esigenze dei clienti

- Research and selection of the best raw materials
- Constant market research and study of new trends
- Latest technologies
- International quality standards
- Customer satisfaction

LEGENDA / Key

TIPO DI COTTURA / Cooking method



in forno
in the oven



in forno a microonde
in the microwave oven



in friggitrice
in the fryer



in friggitrice ad aria
in the air fryer

TEMPO DI COTTURA / Cooking time



in forno
in the oven



in forno a microonde
in the microwave oven



in friggitrice
in the fryer



in friggitrice ad aria
in the air fryer



grammatura
weight



quantità per cartone
quantity per box



porzione torte
cake portions



scongellamento
defrosting



tempo di lievitazione
proofing time



percentuale di umidità
humidity percentage



INDICE / *Table of contents*

**Prima
colazione**
Breakfast
06

PRELIEVITATI / PRE-PROOFED

Linea 1980 / 1980 line
Linea *lievitazione naturale* - Mamita / Mamita - Sourdough Starter line
Linea Cornetto / Cornetto line
Linea Maxifarciti / Maxi filling line
Linea Vegana - Morgano / Vegan line - Morgano
Linea Benessere / Wellness line
Linea Beurmièr / Beurmièr line
Linea Burè - 24% di burro / Burè line - 24% butter
Linea Rêver / Rêver line
Linea Dolce Burro / Dolce Burro line
Linea Specialità / Specialty line
Linea Hotel / Hotel line

PRONTO COTTURA / READY TO BAKE

Linea Sfoglie / Puff pastry line
Linea Danish Pastry / Danish pastry line

GIÀ COTTI / PRE-COOKED

Linea Fritti / Fried line
Linea Donuts / Donuts line
Linea Pasticciotto / Pasticciotto line
Linea Muffin / Muffin line

GLUTEN FREE

DA LIEVITARE / READY TO PROVE

Linea Classica / Classic line

Pasticceria
*Pastry
products*
59

Semilavorati / Semi-finished
Tradizione Napoli / Neapolitan tradition
Torte / Cakes
Biscotti / Biscuits

Pane
Bread
80

PANGIORGIO

Baguette
Ciabatte
Americans

**Snack
salati**
*Savoury
snacks*
69

Linea Cotto / Cooked line
Linea da cuocere / To bake line
Linea prefritto / Pre-fried line
Linea da friggere / To fry line

**I Consigli
di Mr. Mimmo**
*Mr. Mimmo's
tips*
85



LA PRIMA COLAZIONE

Breakfast

- PRELIEVITATI
- PRONTO COTTURA
- GIÀ COTTI
- GLUTEN FREE
- DA LIEVITARE

- Pre-Proofed
- Ready to bake
- Pre-cooked
- Gluten free
- Ready to proof

CORNETTO
1980

Uova da galline allevate a terra
Barnyard hen eggs

Un viaggio nel tempo per riscoprire
i sapori della colazione tradizionale
italiana

*A journey through time to rediscover
the flavours of a traditional Italian
breakfast*

Autentica ricetta di 40 anni fa,
come vuole la tradizione italiana
*A 40 year old original recipe,
as per Italian tradition*

Morbido impasto
con dolci note aromatiche
Soft, with sweet aromatic notes

vuoto curvo

Plain curved croissant

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules



COD.	C0544	C1544
	85 g	70 g
	50 pz/pcs	50 pz/pcs

cioccolato curvo

Chocolate-filled croissant

TOPPING scagliette al cacao/ cocoa flakes



COD.	C0547
	105 g
	50 pz/pcs



albicocca curvo

Apricot-filled curved croissant

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals



COD.	C0545
	105 g
	50 pz/pcs

crema curvo

Custard-filled curved croissant

TOPPING codette bianche / white sprinkles



COD.	C0546
	105 g
	50 pz/pcs

crema e amarena

Custard and black cherry filled croissant

TOPPING zucchero / sugar



COD.	C0549
	105 g
	50 pz/pcs



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



165/170°C



23/25 min.



Mamita
lievitazione naturale

Farina italiana e aromi naturali
Italian flour and natural flavourings

Lievitazione naturale di 48 ore
per regalare il sapore
genuino della colazione classica
*48-hour natural proofing to give
genuine taste to classic breakfasts*

Impasto leggero e altamente
digeribile
Light, highly digestible



VUOTO CURVO

Plain curved croissant

con aromi naturali / with natural flavours

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules



COD.	MC001	MC002
	90 g	75 g
	50 pz/pcs	50 pz/pcs

VUOTO AI 5 CEREALI

Plain 5-cereals croissant



COD.	MC102
	70 g
	50 pz/pcs

fonte di fibre
source of fibre

ALBICOCCA CURVO

Apricot-filled curved croissant

TOPPING granelle bianche / white granules



COD.	MC004	MC005
	90 g	75 g
	50 pz/pcs	60 pz/pcs

CIOK CURVO

Hazelnut cream-filled curved croissant

TOPPING scaglette al cacao / cocoa flakes



COD.	MC003
	90 g
	50 pz/pcs

CREMA CURVO

Custard-filled curved croissant

TOPPING granelle gialle / yellow granules



COD.	MC006
	90 g
	50 pz/pcs



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



165/170°C



23/25 min.



**Farciture, topping e glasse
sempre nuove**

*Always new fillings, toppings
and glazes*

**Tante creative varianti per
una vetrina bar sempre originale**

*Lots of creative variations for an always
original-looking display case*

**Un classico della tradizione
italiana ideale per un dolce risveglio**

*A classic Italian tradition,
just right for a sweet awakening*

VUOTO DRITTO

Plain straight croissant

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules



COD.	C0459
	75 g
	50 pz/pcs

VUOTO CURVO

Plain curved croissant

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules



COD.	C0450	C0444	C0416
	90 g	75 g	60 g
	50 pz/pcs	50 pz/pcs	60 pz/pcs

ALBICOCCA CURVO

Apricot-filled curved croissant

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules



COD.	C0223	C0225
	90 g	75 g
	50 pz/pcs	60 pz/pcs

CIOK CURVO

Hazelnut cream-filled curved croissant

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules



COD.	C0317
	90 g
	50 pz/pcs

CREMA CURVO

Custard-filled curved croissant

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules



COD.	C0115
	90 g
	50 pz/pcs

VUOTO SENZA GLASSA CURVO

Plain curved croissant - no glaze



COD.	C0453
	75 g
	50 pz/pcs



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



165/170°C



23/25 min.

ALBICOCCA SENZA GLASSA CURVO

Apricot-filled curved croissant - no glaze

**COD.** C0244

90 g



50 pz/pcs

CIOK SENZA GLASSA CURVO

Hazelnut cream-filled curved croissant - no glaze

**COD.** C0242

90 g



50 pz/pcs

ALBICOCCA DECOR CURVO

Apricot-filled curved Decor croissant

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals**COD.** CG006

90 g



50 pz/pcs

CIOK DECOR CURVO

Hazelnut cream-filled curved Decor croissant

TOPPING codette cacao / cocoa strands**COD.** CG005

90 g



50 pz/pcs

CREMA DECOR CURVO

Custard-filled curved Decor croissant

TOPPING codette bianche / white sprinkles**COD.** CG004

90 g



50 pz/pcs

BRUNETTO

Brunetto with cocoa cream

**COD.** B0503

90 g



50 pz/pcs



22/24 min.



165/170°C

Brunetto**LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING**

165/170°C



23/25 min.

DUETTO CIOK DRITTO

Duetto ciok-straight



COD. D0301



90 g



50 pz/pcs

Duetto
goloso due volte

DUETTO FRUTTI DI BOSCO DRITTO

Duetto with berry jam - straight



COD. D0302



90 g



50 pz/pcs

Duetto
goloso due volte

MANDORLA CURVO

Almond curved croissant

TOPPING mandorle / almonds



COD. C1004



85 g



50 pz/pcs

PISTACCHIO CURVO

Pistachio curved croissant

TOPPING mix di cereali / cereal mix



COD. C1011



85 g



50 pz/pcs

16%
pistacchio

CREMA LIMONE

Lemon cream croissant

TOPPING zucchero / sugar



COD. C0152



90 g



50 pz/pcs

new



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



165/170°C



23/25 min.



Maxifarciti
25% di *Maxi* farcitura

Colazione classica

Classic breakfast

25% di maxifarcitura racchiusa
in un impasto fragrante

25% maxi filling enclosed
in a fragrant dough

Uova da galline allevate a terra

Barnyard hen eggs

ALBICOCCA MAXIFARCITO DRITTO

Maxi apricot filling large straight croissant

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals

COD. C0229



95 g



50 pz/pcs



CIOCCOLATO MAXIFARCITO DRITTO

Maxi chocolate filling large straight croissant

TOPPING scagliette cacao / cocoa flakes

COD. C0321



95 g



50 pz/pcs



CREMA MAXIFARCITO DRITTO

Maxi custard filling large straight croissant

TOPPING granuli gialli / yellow granules

COD. C0119



95 g



50 pz/pcs



CREMA E AMARENA MAXIFARCITO DRITTO

Maxi custard and black cherry filling large straight croissant

TOPPING granuli gialli e fuxia / yellow and fuchsia granules

COD. C0117



95 g



50 pz/pcs



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



165/170°C



23/25 min.



Morgano
SOLO VEGANO

SENZA LATTE, BURRO, UOVA E MIELE

Colazione vegana
Vegan breakfast

Senza derivati animali
No animal derivatives

Prodotti friabili e gustosi
Flaky and tasty



vuoto curvo

Plain curved croissant

TOPPING zucchero grezzo / raw sugar

**COD.** CV001

70 g



50 pz/pcs

ALBICOCCA CURVO

Apricot curved croissant

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals

**COD.** CV002

85 g



50 pz/pcs

AGRUMI E ZENZERO CURVO

Citrus fruits and ginger curved croissant

TOPPING semi di miglio e quinoa / millet and quinoa seeds

**COD.** CV004

85 g



50 pz/pcs

RIBES E MELAGRANA CURVO

Currant and pomegranate curved croissant

TOPPING mix di semi / mixed seeds

**COD.** CV006

85 g



50 pz/pcs

CIOK CURVO

Curved croissant with chocolate filling

TOPPING scaglette di cioccolato fondente / dark chocolate flakes

**COD.** CV003

85 g



50 pz/pcs

**TROPICAL CON PASSION FRUITS**

Tropical with passion fruits

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules

**COD.** CV007

85 g



50 pz/pcs

new**FAGOTTO CEREALI ANTICHI E ARANCIA**

Ancient cereals fagotto with orange filling

con scorzette / with orange zest

TOPPING mix di semi / mixed seeds

**COD.** F0119

85 g



50 pz/pcs

FAGOTTO CEREALI ANTICHI E FRUTTI ROSSI

Ancient cereals fagotto with berry filling

TOPPING mix di cereali / cereal mix

**COD.** F0116

85 g



50 pz/pcs

**ricco di fibre**
high-fibre**LA COTTURA PERFETTA**
PERFECT COOKING

165/170°C



23/25 min.

fonte di fibre
source of fibre

linea
Benessere

Colazione equilibrata
Balanced breakfast

**Dedicata a chi ama
uno stile di vita sano**
*Dedicated to those
who love to live healthy*

**Una ricetta perfetta, frutto
di un'accurata ricerca**
*The perfect recipe,
based on careful research*

Farine speciali di alta qualità
High quality special flours

INTEGRALE VUOTO DRITTO

Whole wheat plain straight croissant

TOPPING zucchero grezzo / raw sugar

**COD.** C2005

70 g



50 pz/pcs

Gornetto
integrale

 fonte di fibre
source of fibre
INTEGRALE MIELE DRITTO

Whole wheat straight honey croissant

TOPPING zucchero grezzo / raw sugar

**COD.** C2008

80 g



60 pz/pcs

Gornetto
integrale

 fonte di fibre
source of fibre
5 CEREALI VUOTO CURVO

5-cereals plain curved croissant

TOPPING zucchero grezzo / raw sugar

**COD.** C2102

70 g



50 pz/pcs

Gornetto
Sereali

 fonte di fibre
source of fibre
5 CEREALI FRUTTI ROSSI CURVO

Red berry and 5-cereals curved croissant

TOPPING zucchero grezzo / raw sugar

**COD.** C2112

80 g



60 pz/pcs

Gornetto
Sereali
ai Frutti Rossi

 fonte di fibre
source of fibre
CERALI E GERME DI GRANO ALL' ARANCIA CURVO

Orange curved croissant with cereals and wheat germ

TOPPING zucchero grezzo / raw sugar

**COD.** C2114

80 g



60 pz/pcs

CEREALI
all'arancia

 CON FARINA
MACINATA A PIETRA

 fonte di fibre
source of fibre

LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING


165/170°C



23/25 min.




BEURMIÈR
il gusto francese

Colazione francese

French breakfast

**Una ricetta gustosa ma semplice,
ricca di burro**

*A tasty yet simple recipe,
rich in butter*

**Cornetti dalla pasta sfoglia
croccante e un sapore deciso
e delicato insieme**

*Crisp cornetti with a decisive
yet delicate taste*



CROISSANT VUOTO

Plain butter croissant



COD. BC002



70 g



60 pz/pcs

CROISSANT ALBICOCCA

Butter apricot croissant

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals



COD. BC003



85 g



60 pz/pcs

CROISSANT CREMA

Butter custard croissant

TOPPING codette bianche / white strands



COD. BC004



85 g



60 pz/pcs

CROISSANT CIOK

Butter chocolate croissant

TOPPING scaglie di cioccolato fondente / dark chocolate flakes



COD. BC005



85 g



60 pz/pcs



PAIN AU CHOCOLAT

Pain au chocolate



COD. P0220



75 g



70 pz/pcs



MINI CROISSANT VUOTO

Mini plain butter croissant



COD. BC006



40 g



100 pz/pcs



20/22 min.



165/170°C



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



165/170°C



23/25 min.



BuRè

*delicatezza e sapore
del burro all'italiana*

Colazione internazionale

International breakfast

Croissant dritto, fragrante e delicato

Straight croissant, fragrant and delicate

**Ideale per chi ama il gusto
inconfondibile del burro**

*Ideal for those who love
the unmistakable taste of butter*

**24%
BURRO**

VUOTO

Plain Burè croissant



COD.	C0134	C0136
	75 g	60 g
	50 pz/pcs	60 pz/pcs

ALBICOCCA DRITTO

Apricot straight Burè croissant

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals



COD.	C0133
	90 g
	50 pz/pcs

CIOK DRITTO

Hazelnut cream straight burè croissant

TOPPING codette cacao / cocoa strands



COD.	C0135
	90 g
	50 pz/pcs

CREMA DRITTO

Custard straight Burè croissant

TOPPING codette bianche / white strands



COD.	C0132
	90 g
	50 pz/pcs



ARANCIA DRITTO

Orange straight Burè croissant

TOPPING zucchero / sugar



COD.	C0143
	90 g
	50 pz/pcs

MELA E CANNELLA DRITTO

Apple and cinnamon straight Burè croissant



COD.	C0151
	90 g
	50 pz/pcs

new



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



165/170°C



23/25 min.

CEREALI E MIELE

Cereals and honey straight Burè croissant

TOPPING zucchero grezzo / raw sugar

COD. C0141

80 g



60 pz/pcs

**VUOTO DRITTO**

Plain Dolce Burro straight croissant

TOPPING granelli di zucchero / sugar crystals

COD. C0505

70 g



50 pz/pcs

**22%
BURRO***Dolce Burro***ALBICOCCA DRITTO**

Apricot Dolce Burro straight large croissant

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals

COD. C0224

90 g



50 pz/pcs

**22%
BURRO***Dolce Burro***CIOK DRITTO**

Hazelnut cream Dolce Burro straight large croissant

TOPPING scagliette cacao / cocoa flakes

COD. C0318

90 g



50 pz/pcs

**22%
BURRO***Dolce Burro*
new

MR. MIMMO

**LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING**

165/170°C



23/25 min.



Rêver
colazione da sogno

Impasto leggero e profumato
Light, fragrant dough

Croissant con burro
e lievito naturale
*Croissant with butter
and natural yeast*

Una dolcezza inconfondibile,
perfetta per una colazione
da sogno
*An unmistakable sweetness,
for the best breakfast ever*



CROISSANT VUOTO

Plain croissant

**COD.** RC001

75 g



60 pz/pcs

new**CROISSANT CIOK**

Hazelnut cream croissant

TOPPING *codette ciok / ciok strands***COD.** RC003

90 g



60 pz/pcs

new**CROISSANT CREMA**

Custard croissant

TOPPING *codette bianche / white strands***COD.** RC002

90 g



60 pz/pcs

new**CROISSANT ALBICOCCA**

Apricot croissant

TOPPING *cristalli di zucchero / sugar crystals***COD.** RC004

90 g



60 pz/pcs

new**LA COTTURA PERFETTA**
PERFECT COOKING

165/170°C



23/25 min.



Linea Specialità

Specialità più amate dai bar

Most consumed in bars

Una colazione profumata
e facile da cuocere

A fragrant, easy-to-cook breakfast

Creazioni appetitose,
con varietà di formati e farciture

*Tasty creations, with a variety
of shapes and fillings*

Granella di zucchero in superficie

Sugar crystals on top

PANDORI

TOPPING granella di zucchero / sugar grains

**COD.** BP001

70 g



60 pz/pcs



20/22 min.

NOCCIOCREAM CON CREMA DI NOCCIOLE

With halzenut cream

TOPPING granella di nocciole tostate e scagliette di cacao /
toasted nuts and cocoa flakes**COD.** F0145

85 g



50 pz/pcs

nocciocream**STELLOTTO DOUBLE CIOK**

Double chocolate Stellotto

con crema bianca e gianduia / with white cream
and gianduia

TOPPING stelline di zucchero / sugar stars

**COD.** S0502

90 g



60 pz/pcs



20/22 min.

Stellotto
il menegotto con le stelle
FAGOTTO GOCCE DI CIOCCOLATO

Fagotto with chocolate chips

**COD.** F0104

85 g



50 pz/pcs

FAGOTTO CIOCO CREAM

Fagotto with hazelnut cream

**COD.** F0105

85 g



50 pz/pcs

CIOCCOLATISSIMO CIOK E GOCCE DI CIOCCOLATO

Cioccolatissimo with chocolate chip

**COD.** F0111

90 g



50 pz/pcs

MENEGOTTO CREMA

Menegotto filled with custard

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules

**COD.** M0801

85 g



60 pz/pcs

FLAUTO CIOK

Hazelnut cream filling

**COD.** F1901

80 g



50 pz/pcs



20/22 min.



175/180°C

**Menegotto**
LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING


165/170°C



23/25 min.

LEMONCINO

Lemoncino filled with lemon cream

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules



COD. L0301



80 g



50 pz/pcs

Lemoncino

DANI ALLA MADORLA

Almond Dani

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals



COD. D0502



80 g



50 pz/pcs

GIRELLA UVETTA

Girella with raisins



COD. G0202



100 g



50 pz/pcs

GIRELLA GOCCE DI CIOCCOLATO

Girella with chocolate chips



COD. G0102



80 g



50 pz/pcs

COCCOCIO COCCO E CREMA DI CACAO

Coccociò filled with coconut and cocoa cream

TOPPING cristalli di zucchero e scagliette cacao / sugar crystals and cocoa flakes



COD. C2800



95 g



60 pz/pcs

FAGOTTO DARK CON CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Fagotto with dark chocolate cream



COD. F0102



85 g



50 pz/pcs



22/24 min.

coccociò
Cocco & Cioccolato

25%
farcitura

new



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



165/170°C



23/25 min.

lineaHotel
MIGNON . MINI . MIDI

Piccole dolcezze in formato pocket

Pocket-sized sweet treats

Assortimento di gusto

Wide assortment

Ideale per snack,
colazioni a buffet e brunch

*Ideal for snacks,
buffet breakfasts and brunch*

MIGNON VUOTO

Tiny plain croissant

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules

**COD.** C0246

25 g



120 pz/pcs



18/20 min.

MINI VUOTO

Mini plain croissant

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules

**COD.** C0443

40 g



100 pz/pcs

MINI ALBICOCCA DECOR

Mini decor apricot croissant

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals

**COD.** C1332

45 g



100 pz/pcs

MINI CIOK DECOR

Mini decor ciok croissant

TOPPING codette cacao / cocoa sprinkles

**COD.** C1324

45 g



100 pz/pcs

MINI CREMA DECOR

Mini decor custard croissant

TOPPING codette bianche / white strands

**COD.** C0124

45 g



100 pz/pcs

MINI DUETTO CIOK

Mini ciok duetto croissant

**COD.** D0303

45 g



100 pz/pcs



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



165/170°C



20/22 min.

MINI 5 CEREALI VUOTO

Mini 5-cereals plain croissant

TOPPING zucchero grezzo / raw sugar



COD. C0511



40 g



100 pz/pcs

Cornetto
Sereali
ricco di fibre
high-fibre
MINI FRUTTI ROSSI

Mini 5-cereals and red fruits croissant

con frutti rossi in pezzi / with minced red fruits

TOPPING zucchero grezzo / raw sugar



COD. C2113



45 g



100 pz/pcs

Cornetto
Sereali
ai Frutti Rossi
fonte di fibre
source of fibre
MINI VEGANO VUOTO

Mini vegan plain croissant

TOPPING zucchero grezzo / raw sugar



COD. CV005



40 g



100 pz/pcs

Morgano
 SOLO VEGANO
 SENZA LATTE, BURRO, UOVA E MIELE
**MINI FAGOTTO VEGANO**

Mini vegan fagotto

con cereali antichi e frutti rossi / with ancient cereals and red fruits

TOPPING mix di cereali / cereal mix



COD. F0120



40 g



100 pz/pcs

Morgano
 SOLO VEGANO
 SENZA LATTE, BURRO, UOVA E MIELE
**MINI TRIS VEGANO VUOTO, ALBICOCCA E FRUTTI ROSSI**

Mini trio vegan: plain, apricot and red fruits

TOPPING zucchero grezzo / raw sugar



COD. TV502



40 g



4,5 kg

2 buste assortite
2 bags, mixed
Morgano
 SOLO VEGANO
 SENZA LATTE, BURRO, UOVA E MIELE
**MINI TRIS FANTASIA**

3 assorted mini pastries

albicocca, crema e ciok / apricot, custard and hazelnut cream

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules



COD. T0502



40 g



4,5 kg

2 buste assortite
2 bags, mixed
LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING


165/170°C



20/22 min.

SORRISINI 6 GUSTI ASSORTITI**Sorrisini 6 flavours**

ciok, albicocca, mela, amarena, frutti di bosco, crema /
hazelnut cream, apricot, apple, black cherry, berries, custard

TOPPING granelli di zucchero / sugar granules



COD. S0420



25 g



4 kg



18/20 min.

Sorrisini
piccole tenerezze quotidiane

MINI DANISH PASTRY**Mini Danish pastry**

gusti: mini maple pecan, mini girella alla cannella, mini quadrotto di sfoglia alla crema, mini quadrotto ai lamponi, mini sfoglia alla mela / assortment: mini maple pecan, mini cinnamon swirl, mini square with raspberry, mini square with custard, mini apple coronet

TOPPING una bustina di glassa bianca e una bustina di sciroppo in ogni scatola per la decorazione / for decoration, a packet of white icing and a packet of syrup contained in each box



COD. DP100



45 g



112 pz/pcs



14/16 min.



190°C

5 buste assortite
5 bags, mixed

new

MINI CROISSANT VUOTO**Mini plain butter croissant**

COD. BC006



40 g



100 pz/pcs

BEURMIÈR
il gusto francese

new

MINI VUOTO BURÈ**Mini plain Burè croissant**

COD. C0137



40 g



100 pz/pcs

**24%
BURRO**

BuRè
delicatezza e sapore
del burro all'italiana

MINI ALBICOCCA BURÈ**Mini Burè croissant with apricot jam**

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals



COD. C0139



45 g



100 pz/pcs

**24%
BURRO**

BuRè
delicatezza e sapore
del burro all'italiana

MINI CREMA BURÈ**Mini Burè croissant with custard**

TOPPING codette bianche / white sprinkles



COD. C0140



45 g



100 pz/pcs

**24%
BURRO**

BuRè
delicatezza e sapore
del burro all'italiana



**LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING**



165/170°C



20/22 min.

MINI CIOK BURÈ

Mini Burè croissant with hazelnut cream

TOPPING *codette cacao / cocoa sprinkles***COD.** C0144

45 g



100 pz/pcs


Burè
 delicatezza e sapore
 del burro d'Italia
new**MINI CORNETTO VUOTO**

Mini plain croissant

**COD.** C0447

38 g



100 pz/pcs

new**MIDI VUOTO**

Midi plain croissant

TOPPING *granelli di zucchero / sugar granules***COD.** C0469

50 g



80 pz/pcs

MIDI CIOK

Midi ciok croissant

TOPPING *codette cacao / cocoa sprinkles***COD.** C0252

55 g



80 pz/pcs

MIDI ALBICOCCA

Midi apricot croissant

TOPPING *cristalli di zucchero / sugar crystals***COD.** C0251

55 g



80 pz/pcs

MIDI CREMA

Midi custard croissant

TOPPING *codette bianche / white sprinkles***COD.** C0253

55 g



80 pz/pcs


LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING


165/170°C



20/22 min.

CONCHIGLIA CIOK

Conchiglia with hazelnut cream

TOPPING zucchero e granella di cioccolato / sugar and chocolate granules



ONCHIGLIA

COD.	C1313
	40 g
	60 pz/pcs
	170/180°C
	20/22 min.

CONCHIGLIA PANNALATTE

Conchiglia with milk cream

TOPPING zucchero / sugar



ONCHIGLIA

COD.	C1312
	40 g
	60 pz/pcs
	170/180°C
	20/22 min.

KRAPFEN CIOK

Krapfen filled with hazelnut cream



	Mini
COD.	K0104
	27 g
	3,0 kg

90/120 min.

KRAPFEN CREMA

Krapfen filled with custard



	Mini
COD.	K0304
	27 g
	3 kg

90/120 min.

KRAPFEN VUOTO

Plain Krapfen



	Mini
COD.	K0204
	20 g
	2,5 kg

60/90 min.

CIAMBELLA ZUCCHERATA

Sugared doughnut



	Midi	Mini
COD.	C0616	C0606
	55 g	25 g
	32 pz/pcs	2,5 kg

60/90 min.

Ciambella

MINI MUFFIN CLASSICO

Classic mini muffin

TOPPING granuli di zucchero / sugar granules

**COD.** M1400

27 g



70 pz/pcs



45/60 min.

MINI MUFFIN MELA E CANNELLA

Apple and cinnamon mini muffin

**COD.** M1401

27 g



70 pz/pcs



45/60 min.

MINI MUFFIN CACAO

Cocoa mini muffin

TOPPING granella di cioccolato / chocolate granules

**COD.** M1402

27 g



70 pz/pcs



45/60 min.



sfoglie

**Perfette per essere esposte
in vetrina**

Perfect for the display case

**Friabili, croccanti
e dalle forme originali**

*Flaky, crispy
and in distinctive shapes*

**In numerose farciture e varianti,
per ingolosire ogni cliente**

*Available in many types
and fillings, to delight each customer*

CONCHIGLIA PANNALATTE

Conchiglia with milk cream

TOPPING zucchero / sugar

COD.	C1605	C1312
	110 g	40 g
	60 pz/pcs	60 pz/pcs
	30/32 min.	20/22 min.

CONCHIGLIA CIOK

Conchiglia with hazelnut cream

TOPPING zucchero e granella di cioccolato /
sugar and chocolate granules

COD.	C1610	C1313
	95 g	40 g
	60 pz/pcs	60 pz/pcs
	30/32 min.	20/22 min.

CONCHIGLIA PANNALATTE AMARENA

Conchiglia with milk cream and black cherries

TOPPING zucchero e codette rosse / sugar and red sprinkles

COD.	C1611
	110 g
	60 pz/pcs

CONCHIGLIA PANNALATTE CIOK

Conchiglia with milk cream and hazelnut cream

TOPPING zucchero e codette cacao / sugar
and cocoa sprinkles

COD.	C1612
	110 g
	60 pz/pcs

CONCHIGLIA PANNALATTE PISTACCHIO

Conchiglia with milk cream and pistachio

TOPPING zucchero e mix di cereali / sugar and cereal mixture

COD.	C1700
	110 g
	60 pz/pcs


LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING
**170/180°C****30/32 min.**

CUOR DI SFOGLIA

Plain puff pastry

TOPPING zucchero / sugar



	Vuoto/ Plain	Chocolate
COD.	C1310	C1301
	75 g	95 g
	60 pz/pcs	50 pz/pcs

CUOR DI SFOGLIA PANNALATTE

Milk cream puff pastry

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals



COD.	C1308
	95 g
	50 pz/pcs

MELIZIA MELA A CUBETTI

Melizia filled with diced apples

TOPPING zucchero / sugar



COD.	M0502
	95 g
	60 pz/pcs

STRUDEL MELA E UVETTA

Strudel filled with diced apples and raisins

TOPPING zucchero / sugar



COD.	S0204
	95 g
	60 pz/pcs

SINFONIA DI PERA E CIOCCOLATO

Pear and chocolate Sinfonia

con pera a cubetti e pepite di cioccolato fondente / with diced pears and dark chocolate chips

TOPPING zucchero / sugar



COD.	S0803
	85 g
	60 pz/pcs

FIOR DI FICHI E NOCI TOSTATE

Fig jam and toasted walnuts

TOPPING zucchero / sugar



COD.	F1706
	85 g
	60 pz/pcs

*Sinfonia
di pera e cioccolato*

*Fior di
fighi e noci*



**LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING**



170/180°C



28/30 min.

SFOGLIA CREMA E CILIEGIA

Sfoglia filled with custard and cherries

TOPPING zucchero / sugar

COD. S0801


120 g



50 pz/pcs

TOSCANELLA CREMA E MELA

Toscanella filled with custard and apples

TOPPING zucchero / sugar

COD. T0706


90 g



60 pz/pcs

FOGLIOLINA CREMA E MELA

Fogliolina filled with custard and apples

TOPPING zucchero / sugar

COD. F1701


80 g



60 pz/pcs

RIGOLETTO PISTACCHIO

Rigoletto filled with pistachio cream

TOPPING mix di cereali / cereal mix

COD. R0304


90 g



60 pz/pcs


TRECCINA CIOK

Treccina filled with hazelnut cream

TOPPING zucchero / sugar

COD. T0702


95 g



60 pz/pcs

TRECCINA ALBICOCCA

Treccina filled with apricot jam

TOPPING zucchero / sugar

COD. T0701


95 g



60 pz/pcs


LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING


170/180°C



28/30 min.

TRECCINA FRUTTI DI BOSCO

Treccina filled with berries

TOPPING zucchero / sugar



COD. T0703



95 g



60 pz/pcs

TRECCINA CREMA

Treccina filled with custard

TOPPING zucchero / sugar



COD. T0710



95 g



60 pz/pcs

TRECCINA CREMA E AMARENA

Treccina filled with custard and black cherries

TOPPING zucchero / sugar



COD. T0709



95 g



60 pz/pcs

TRONCHETTO VEGANO MELA E CANNELLA

Vegan tronchetto filled with apples and cinnamon

TOPPING zucchero e mix di cereali / sugar and cereal mix



COD. TRSV1



80 g



60 pz/pcs

Morgano
SOLO VEGANO
SENZA LATTE BURRO UOVA E MIELE

fonte di fibre
source of fibre



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



170/180°C



28/30 min.



DANISH PASTRY

**Prelibate viennoiserie ispirate
alla tradizione danese**

*Precious viennoiserie inspired
by Danish recipes*

Impasto stratificato e croccante

Layered and crisp

TRECCINA NOCI PECAN

Pecan treccina

TOPPING noci pecan / pecans**COD. T0801**

88 g



60 pz/pcs



25/27 min.



170/180°C

MINI DANISH PASTRY

Mini Danish pastry

gusti: mini maple pecan, mini girella alla cannella, mini quadrotto di sfoglia alla crema, mini quadrotto ai lamponi, mini sfoglia alla mela / *assortment: mini maple pecan, mini cinnamon swirl, mini square with raspberry, mini square with custard, mini apple coronet*

TOPPING una bustina di glassa bianca e una bustina di sciroppo in ogni scatola per la decorazione / *for decoration, a packet of white icing and a packet of syrup contained in each box*

**COD. DP100**

45 g



112 pz/pcs



13/15 min.



190°C

5 buste assortite
5 bags, mixed

new

LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



170/180°C

Three donuts with a golden-brown base and a thick coating of white sugar crystals. Two are stacked vertically, and the third is positioned below them, slightly to the left. They are resting on a piece of light-colored, textured paper.

Già Cotti *fritti e al forno*

Colazione soffice

Soft breakfast

**Prodotti mai unti
e totalmente privi di olio di palma**

*Never greasy and completely
free of palm oil*

Con zucchero in superficie

Sugar topping



CIAMBELLA ZUCCHERATA

Sugared doughnut



	Maxi	Standard	Midi	Mini
COD.	C0603	C0605	C0616	C0606
	100 g	70 g	55 g	25 g
	36 pz/pcs	40 pz/pcs	32 pz/pcs	2,5 kg



60/90 min. *Ciambella*

CIAMBELLA FARCITA CREMA ZUCCHERATA

Custard sugar doughnut



COD.	C0609
	95 g
	40 pz/pcs



120 min.

CIAMBELLA FARCITA CIOK ZUCCHERATA

Ciok sugar doughnut



COD.	C0608
	95 g
	40 pz/pcs



120 min. *Ciambella*

CIAMBELLA NON ZUCCHERATA

Doughnut without sugar



COD.	C0601
	65 g
	40 pz/pcs



60/90 min. *Ciambella*

BONFRÌ VUOTO ZUCCHERATO

Plain sugar Bonfri



COD.	B0403
	65 g
	46 pz/pcs



60/90 min. *Bonfri*

BONFRÌ CREMA ZUCCHERATO

Custard sugar Bonfri



COD.	B0402
	90 g
	46 pz/pcs



120 min. *Bonfri*

BONFRÌ CIOK ZUCCHERATO

Ciok sugar Bonfri



COD.	B0401
	90 g
	46 pz/pcs



120 min. *Bonfri*

GRAFFÈ ZUCCHERATA

Sugar Graffè



COD. G0401
 95 g
 30 pz/pcs

 60/90 min. **GRAFFÈ**

KRAPFEN VUOTO

Plain Krapfen



COD.	Mini K0204	K0202	K0201
	20 g	55 g	55 g
	2,5 kg	24 pz/pcs	48 pz/pcs

 60/90 min.

KRAPFEN CREMA

Krapfen filled with custard



COD.	Mini K0304	K0301
	27 g	70 g
	3 kg	48 pz/pcs

 90/120 min.

KRAPFEN CIOK

Krapfen filled with hazelnut cream



COD.	Mini K0104	K0101
	27 g	70 g
	3 kg	48 pz/pcs

 90/120 min.

KRAPFEN ALBICOCCA

Krapfen filled with apricot jam



COD. K0401
 70 g
 48 pz/pcs

 120 min.

DONUT GLASSATO CIOCK

Striped Donut

 TOPPING *cacao / cocoa*

COD. D1581


55 g



36 pz/pcs

 3 vassoi da 12 pz
 3 12 pc trays

new
DONUT MARSHMALLOW

Marshmallow Donut

 TOPPING *marshmallows / marshmallows*

COD. D1580


61 g



36 pz/pcs

 3 vassoi da 12 pz
 3 12 pc trays

new
DONUT FARCITO TRIPLO CIOK

Triple chocolate Donut

 TOPPING *codette al cacao / cocoa sprinkles*

COD. D1582


69 g



36 pz/pcs

 3 vassoi da 12 pz
 3 12 pc trays

new
DONUT FARCITO RIBES E LAMPONI

Red fruits filled Donut

 TOPPING *codette colorate / coloured sprinkles*

COD. D1584


70 g



36 pz/pcs

 3 vassoi da 12 pz
 3 12 pc trays

new
DONUT FARCITO FRUTTI ROSSI

Wild fruits Donut

 TOPPING *codette colorate / coloured sprinkles*

COD. D1583


70 g



36 pz/pcs

 3 vassoi da 12 pz
 3 12 pc trays

new

LA COTTURA PERFETTA
 PERFECT COOKING


120 min.



Pasticciotto

Fragrante e gustosa pasta frolla
Fragrant, tasty shortcrust pastry

Per una pausa golosa
e per tutti i gusti
For a tasty break and for all occasions

Farciture buone come fatte in casa
Fillings as good as those made at home



PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA

Pasticciotto with custard and black cherries



COD. P0205



110 g



32 pz/pcs

PASTICCIOTTO CREMA

Pasticciotto with custard



COD. P0206



110 g



32 pz/pcs

PASTICCIOTTO AL CIOCCOLATO

Chocolate Pasticciotto



COD. P0207



110 g



32 pz/pcs

MINI PASTICCIOTTO CON CREMA LIMONE

Mini Pasticciotto with lemon custard



COD. P0209



80 g



40 pz/pcs

new

MINI PASTICCIOTTO RICOTTA E PISTACCHIO

Mini Pasticciotto with ricotta and pistachio



COD. P0208



80 g



40 pz/pcs

new



**LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING**



170/180°C



13/15 min.



muffin

Varietà di gusti e colori grazie
alle farciture soffici e sorprendenti
*Variety of flavours and colours thanks
to the soft and surprising fillings*

Dimensioni diverse per soddisfare
ogni esigenza e rendere felice
una colazione o una pausa durante
la giornata

*Different sizes to satisfy everyone's
needs and to make a breakfast or a
break during the day happier*

MUFFIN STELLOTTO

TOPPING stelline di zucchero / sugar stars



COD. M2205
 85 g
 20 pz/pcs

MUFFIN CLASSICO

Classic muffin

TOPPING granuli di zucchero / sugar granules



COD. M1201
 70 g
 20 pz/pcs

 60/90 min.

MUFFIN CLASSICO ALBICOCCA

Apricot muffin

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals



COD. M1202
 85 g
 20 pz/pcs

MUFFIN CACAO AL CIOCCOLATO

Chocolate cocoa muffin

TOPPING chunks di cioccolato / chocolate chunks



COD. M1203
 85 g
 20 pz/pcs

MUFFIN CEREALI AI MIRTILLI

Blueberry cereal muffin

TOPPING mix di cereali / cereal mix



COD. M1204
 85 g
 20 pz/pcs

MUFFIN CLASSICO AL CIOCCOLATO

Chocolate muffin

TOPPING granella di cioccolato / chocolate granules



COD. M1206
 85 g
 20 pz/pcs



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING

 90/120 min.

MUFFIN CLASSICO AL PISTACCHIO

Pistachio muffin

TOPPING mix di cereali / cereal mix

**COD.** M1207
 85 g

 20 pz/pcs

 90/120 min.
**MINI MUFFIN CLASSICO**

Classic mini muffin

TOPPING granuli di zucchero / sugar granules

**COD.** M1400
 27 g

 70 pz/pcs

 45/60 min.
MINI MUFFIN MELA E CANNELLA

Apple and cinnamon mini muffin

**COD.** M1401
 27 g

 70 pz/pcs

 45/60 min.
MINI MUFFIN CACAO

Cocoa mini muffin

TOPPING granella di cioccolato / chocolate granules

**COD.** M1402
 27 g

 70 pz/pcs

 45/60 min.



senza glutine

Una linea di prelibati prodotti
senza glutine per celiaci

*A line of excellent gluten-free
products for those with coeliac
problems*



Cornetti, muffin e brownie
già cotti, tutti soffici e profumati

*Pre-cooked cornetti, muffins and
brownies, all soft and fragrant*

Sicuri grazie ai pack
anticontaminazione

*Safe thanks to anti-contamination
packets*



CORNETTO VUOTO

Gluten-free plain croissant

TOPPING zucchero / sugar

**COD.** GFC01

- 100 g
- 15 pz/pcs
- 45 sec.
- 750 Watt

CORNETTO ALBICOCCA

Gluten-free croissant with apricot jam

TOPPING zucchero / sugar

**COD.** GFC03

- 100 g
- 15 pz/pcs
- 45 sec.
- 750 Watt

CORNETTO CACAO

Gluten-free croissant with chocolate

TOPPING zucchero / sugar

**COD.** GFC02

- 100 g
- 15 pz/pcs
- 45 sec.
- 750 Watt

SNACK DOLCI ASSORTITI

Gluten-free sweet snacks

Confezionati singolarmente in pack anticontaminazione / individually wrapped in anti-contamination packs



1/2 h

COD. GFM01

- 60 g
- 11 pz/pcs X 4

FROLLINI ASSORTITI

Gluten-free biscuits

albicocca, ciliegia, ciok, crema al latte /
apricot, cherry, chocolate, milk creamConfezionati singolarmente in pack anticontaminazione /
individually wrapped in anti-contamination packs

1/2 h

COD. GFM02

- 40 g
- 28 pz/pcs

CROSTATINE ASSORTITE

Gluten-free tarts

Ciliegia e grano saraceno, albicocca, crema gianduia /
red fruits and buckwheat, apricot, gianduia creamConfezionati singolarmente in pack anticontaminazione /
individually wrapped in anti-contamination packs

1/2 h

COD. GFM03

- 90 g
- 12 pz/pcs

SALATINI RUSTICI MIX

Savouries mix

gusti assortiti: 3 pizzette al pomodoro, 1 rustico ricotta e spinaci, 1 rustico prosciutto e spinaci / *assortment: 3 small pizzas with tomato sauce, 1 savoury ricotta and spinach, 1 savoury ham and spinach*

Senza uova, senza olio di palma e con olio extra vergine di oliva / *without eggs, without palm oil and with extra virgin olive oil*

Confezionati in pack anticontaminazione / *wrapped in anti-contamination packs*



COD. GFS01



90 g



15 pz/pcs

15 buste da 5 pz
15x 5 pcs bags

new



DEFROST

in microonde in 2 min.
in the microwave for 2 min.

CIABATTINA AL TEFF cotta

Ciabattina with teff cooked

Lievitazione naturale / *natural leavening*

Senza uova e senza olio di palma / *without eggs and without palm oil*

Confezionati in pack anticontaminazione / *wrapped in anti-contamination packs*



COD. GFPC1



50 g



20 pz/pcs



new



DEFROST

in microonde in 2 min.
in the microwave for 2 min.

Three golden-brown croissants are arranged on a white marble background. One croissant is in the upper left, another in the lower left, and a third in the lower right. The croissants have a flaky, layered texture and a rich golden-brown color.

*da
Lievitare*

Colazione artigianale
Artisanal breakfast

Prodotti professionali
Professional products

**Gusto originale grazie
ad un processo di preparazione
attento ed elaborato**
*Original taste thanks to an attentive
and elaborate preparation process*

INTEGRALE DRITTO

Plain straight whole wheat croissant



fonte di fibre
source of fibre

COD.	Vuoto/ Plain	Miele/ Honey
	C2004	C2003
	70 g 100 pz/pcs	70 g 100 pz/pcs

FAGOTTINO CIOK



COD.	F0101
	80 g
	100 pz/pcs

GRAN CORNETTO

Large curved croissant



COD.	Albicocca/ Apricot	Crema/ Custard	Ciok/ Hazelnut cream
	C0220	C0112	C0315
	85 g 100 pz/pcs	85 g 100 pz/pcs	85 g 100 pz/pcs

BRIOCHE VUOTA

Plain brioche



COD.	B0101
	100 g
	80 pz/pcs

VUOTO CURVO

Plain curved croissant



COD.	C0440	C0439	C0421	C0404
	120 g	80 g	70 g	60 g
	80 pz/pcs	100 pz/pcs	100 pz/pcs	100 pz/pcs

MINI DRITTO VUOTO

Plain straight mini croissant



COD.	C0441	C0406	C0446
	40 g	30 g	50 g
	4 kg	6 kg	100 pz/pcs
	13/15 min.	13/15 min.	13/15 min.



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



175/180°C



15/17 min.



70/75%



3/5 h



PASTICCERIA

Pastry

- SEMILAVORATI
 - TRADIZIONE NAPOLI
 - TORTE
 - BISCOTTI
-
- *Semi-finished*
 - *Neapolitan tradition*
 - *Cakes*
 - *Biscuits*



SEMILAVORATI

Una produzione nata
per soddisfare le esigenze
di maestri pasticceri
e per ottimizzare i tempi

*A line created to satisfy the needs
of master pastry chefs
and to optimize time*

Selezione delle migliori
materie prime

Only the best ingredients

Prodotti artigianali, versatili
e personalizzabili

*Artisanal products, versatile
and personalisable*

BIGNÈ TONDO VUOTO

Plain small round bignè

TOPPING zucchero / sugar



	Mignon
COD.	B0303
	4 g
	1,3 kg



30 min.

ZEPPOLA AL FORNO VUOTA

Plain baked zeppola

Prodotto stagionale / seasonal product



	Zeppola	Zeppolina
COD.	Z0101	Z0102
	40 g	6 g
	45 pz/pcs	1 kg



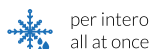
30 min.

SFOGLIA LAMINATA

Laminated puff pastry



COD.	S1101
	1000 g
	10 pz/pcs
DIM.	550 x 370 x 5 mm



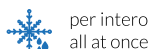
per intero
all at once

PASTA SFOGLIA

Puff pastry



COD.	P1201
	1000 g
	10 pz/pcs
DIM.	380 x 250 x 10 mm



per intero
all at once

TAPPI

Sfogliatella base



	Santa Rosa	Grandi	Medi	Mignon
COD.	R0103	R0112	R0113	R0105
	70 g	60 g	25 g	18 g
	8,5 kg	8 kg	6 kg	6 kg



12 h

TRADIZIONE
NAPOLETANA

Un omaggio alla scuola pasticceria napoletana e alla tradizione campana

A tribute to Neapolitan pastries and traditions

Profumi tipici di vaniglia, cannella e fiori d'arancio

The typical fragrances of vanilla, cinnamon and orange blossoms

Squisiti dolci ripieni di ricotta, frutta candita, grano e crema pasticcera

Delicious sweet treats filled with ricotta, candied fruit wheat grain and pastry cream

CODA D'ARAGOSTA

Coda d'aragosta

Il prodotto assume forma triangolare allungata dopo la cottura / the product takes on an elongated triangular shape after cooking



	Maxi A0204	Grande A0201	Media A0202	Media A0203	Mignon A0103	Mignon A0104	Mignon A0101
COD.	135 g	120 g	75 g	58 g	38 g	30 g	25 g
	60 pz/pcs	50 pz/pcs	100 pz/pcs	100 pz/pcs	6 kg	10 kg	10 kg
	30/35 min.	30/35 min.	30/35 min.	30/35 min.	25/30 min.	25/30 min.	25/30 min.

	Mignon A0106	Micro A0102
COD.	25 g	20 g
	6 kg	6 kg
	25/30 min.	25/30 min.

SFOGLIATELLA RICCIA

Neapolitan sfogliatella riccia



	Santa Rosa S0403	Standard S0401	Standard S0422	Midi S0429	Mignon S0402	Mignon S0410	Micro S0404
COD.	160 g	130 g	130 g	60 g	35 g	35 g	25 g
	60 pz/pcs	60 pz/pcs	45 pz/pcs	120 pz/pcs	10 kg	6 kg	6 kg
	40/45 min.	40/45 min.	40/45 min.	35/38 min.	25/30 min.	25/30 min.	25/30 min.

SFOGLIATELLA RICCIA MAGNIFICA

Neapolitan sfogliatella riccia Magnifica



COD.	S0411
	130 g
	60 pz/pcs
	40/45 min.

SFOGLIATELLA FROLLA ARTIGIANALE

Artisan shortbread sfogliatella



COD.	F1201	Mignon F1202
	110 g	35 g
	50 pz/pcs	6 kg
	23/25 min.	17/15 min.



new

LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



190/200°C

SFOGLIATELLA FROLLA

Shortbread sfogliatella



COD.	S0414	S0423
	130 g	130 g
	60 pz/pcs	45 pz/pcs
	23/25 min.	23/25 min.

PASTIERA DI GRANO

Wheat pastiera cake



COD.	P1402	Small P1301
	1,5 kg	100 g
	1 pz/pcs	24 pz/pcs



per intero
all at once

ZEPPOLA AL FORNO RIPIENA ALLA CREMA

Baked zeppola filled with custard

Prodotto stagionale / seasonal product



COD.	Z0103	Z0104
	120 g	30 g
	12 pz/pcs	1,5 kg
	120 min.	 90 min.

PASTICCINO CREMA E CILIEGIA

Pastry with custard and cherries



COD.	P0201
	130 g
	32 pz/pcs
	25/27 min.
	190/200°C



TORTE CAKES

Buone come appena sfornate

Tasty like just out of the oven

**Varietà di proposte
per accompagnare ogni evento**

A range of products for any occasion

**Materie prime per offrire
un'esperienza piena di calore**

Ingredients for a warm experience



CIAMBELLONE VARIEGATO PRETAGLIATO

Pre-sliced ciambellone

**COD.** T0121

2 kg



1x28 pz/pcs

CIAMBELLONE ALLO YOGURT

Ciambellone with yogurt

**COD.** T0122

2 kg



1x28 pz/pcs

CROSTATA LIMONE PRETAGLIATA

Pre-sliced lemon pie

**COD.** T0139

1,270 kg



1x14 pz/pcs

TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA

Pre-sliced grandma's pie

**COD.** T0140

1,3 kg



1x14 pz/pcs

TORTA DI MELE PRETAGLIATA

Pre-sliced apple tart

**COD.** T0138

1,150 kg



1x14 pz/pcs

CROSTATA ALBICOCCA PRETAGLIATA

Pre-sliced apricot pie

**COD.** T0137

940 kg



1x14 pz/pcs

RICOTTA E PERA PRETAGLIATA

Pre-sliced ricotta cheese and pear cake

Con il 20% di ricotta di bufala / with 20% water buffalo milk ricotta

**COD.** T0130

1,3 g



1x14 pz/pcs

CHEESECAKE FRAGOLA PRETAGLIATA

Pre-sliced strawberry cheesecake

**COD.** T0133

1,230 g



1x12 pz/pcs

**LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING****per intero/
all at once**

CAPRESE PRETAGLIATA

Pre-sliced caprese cake

con il 17% di mandorle / with 17% almonds



COD. T0131



1,1 kg



1x14 pz/pcs

TRANCIO TIRAMISÙ

Tiramisù

con savoiardi / with savoiardi biscuits



COD. T0132



1,2 kg

TIRAMISÙ MONOPORZIONE

Single portion tiramisù



COD. T0143



100 g



10 pz/pcs

BABÀ AL RUM

Babà with rum



COD. T0141



130 g



15 pz/pcs

Mignon

T0144

35 g

35 pz/pcs

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

Chocolate souffle



COD. T0142



100 g



12 pz/pcs

DELIZIA AL LIMONE

Lemon delizia



COD. DEL01



100 g



6 pz/pcs



in microonde per 50 sec. a 600 watt /
in the microwave for 50 sec. at 600 watt



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



per intero /
all at once



BISCOTTI BISCUITS

Frolla friabile e leggera

Light and flaky

Varietà di forme e morbidi ripieni

A variety of shapes and soft fillings

**Confezionati in pratici vassoi
da poter utilizzare direttamente
per il servizio**

*Packaged in convenient trays
that can be used to serve*

MISTO FROLLA

Mixed shortcrust pastry

boconcini con farcitura alla nocciola e cacao, canestrelli con farcitura all'albicocca, poker semplici, quadrati bicolore con farcitura alla nocciola e cacao, ungheresi glassati, canestrelli con farcitura alla nocciola e cacao, poker glassati / small bites filled with hazelnuts and cocoa, canestrelli filled with apricots, simple squares, two-coloured biscuits filled with hazelnuts and cocoa, ungheresi glazed, canestrelli filled with hazelnuts and cocoa, poker glazed



COD. BISC02



1500 g



1 pz/pcs



per intero
all at once



SALATO

Snacks

- LINEA COTTI
- LINEA DA CUOCERE
- LINEA PREFRITTO
- LINEA DA FRIGGERE

- Cooked line
- To bake line
- Pre-fried line
- To fry line





SNACK SALATI

Snack speciali per aperitivi,
apericena ed happy hour
*Special snacks for aperitifs,
before dinner and happy hours*

Un ricco assortimento
per accompagnare momenti
di condivisione e sorrisi
*A rich assortment to enjoy
sharing and being with others*

PIZZETTA PARTY

Small-size party pizza

**COD. P0303**

20 g



2 kg



3/5 min.



170/180°C

per intero
all at once**PIZZETTA MARGHERITA**

Small margherita pizza

**COD. P0301**

130 g



30 pz/pcs



5/7 min.



170/180°C

per intero
all at once**PINSA ROMANA 15X36 CM**

Pinsa romana 15x36 cm

**COD. P303C**

230 g



16 pz/pcs



4/5 min.



max 250°C

per intero
all at once**PIZZA MARGHERITA VERACE**

Margherita pizza

**COD. P301C**

130 g



30 pz/pcs



5/7 min.



170/180°C

PIZZA MARGHERITA VERACE IN TEGLIA

Margherita pizza on a tray

**COD. P302C**

600 g



4 pz/pcs



10/12 min.



170/180°C

CALZONE

Calzone



	mozz./ pom./ prosciutto	mozza./ pom.
COD.	C0901	C0801
	130 g	130 g
	30 pz/pcs	30 pz/pcs
	5/7 min.	5/7 min.

**CALZONCELLO CON POMODORO
E MOZZARELLA**

Calzoncello with tomato and mozzarella



COD.	C1803
	30 g
	2,5 kg
	3/5 min.

CALZONCELLO MIX

Calzoncello mix

gusti assortiti: ortolana, mozzarella e pomodoro, ricotta
e salame / *assortment: vegetables, mozzarella and tomato,
ricotta and salami*



COD.	C1802
	30 g
	2,5 kg
	3/5 min.
	2 buste assortite 2 bags, mixed



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



170/180°C



per intero/
all at once

RUSTICI BUFFET WURSTEL

Wurstel savoury snacks

**COD. R0223**

25 g



6 kg



25/30 min.

6 buste da 1 kg
6x 1 kg bags**RUSTICI GRANDI 4 GUSTI ASSORTITI**

Four types puff pastry snacks

gusti: spinaci, prosciutto cotto, salame, wurstel /
assortment: spinach, ham, salami, wurstel**COD. R0205**

100 g



100 pz/pcs



25/28 min.

4 buste da 25 pz
4x 25 pcs bags**SALATINI MICRO**

Tiny puff pastry appetizers

gusti: peperoni, olive, tonno, prosciutto cotto, wurstel, fun-
ghi porcini, spinaci, salame / assortment: wurstel, tuna, ham,
porcini mushrooms, olives, peppers, spinach, salami**COD. S1507**

18/20 g



6 kg



22/25 min.

8 buste mono
referenza da 750 g
8x 750 g mono
flavour bags**RUSTICI BUFFET ASSORTITI**

Assorted savoury snacks

gusti: wurstel, salame, prosciutto, spinaci, oliva,
cornettino al salame / assortment: wurstel, salami, ham,
spinach, olives, savoury croissant with salami**COD. R0222**

25 g



6 kg



25/30 min.

6 buste mono
referenza
6 mono flavour
bags**SALATINI SFOGLIA ASSORTITI**

Tiny puff pastry appetizers

gusti: wurstel, prosciutto cotto, formaggio, olive / assortment:
wurstel, boiled ham, cheese, olives**COD. S1506**

20 g



5 kg



22/25 min.

5 buste assortite
5 assorted
bags**Aperitivo
S1505**

12 g

3 kg

18/20 min.

3 buste assortite
3 assorted
bags**SALATINI HAPPY 8 GUSTI**

Happy salatini 8 tastes

gusti: wurstel, peperoni, pizzaiola, porcini, cacio e
pepe, spinaci, cime di rapa, prosciutto / assortment:
wurstel, peppers, pizzaiola, porcini mushrooms, cheese
and pepper, spinach, turnip greens, ham**COD. S1508**

12 g



4 kg



18/20 min.



170/180°C

**LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING****180°C**

PIZZETTA SFOGLIA

Puff pastry pizza



COD.	Mignon	Micro
	P0402	P0403
	25 g	15 g
	15 kg	5 kg
	22/25 min.	20/22 min.

PIZZA PARIGINA

Parisian puff pastry pizza

dim: 390x290x20 mm
con mozzarella, pomodoro e prosciutto cotto / with mozzarella,
tomato and ham



COD.	P0602
	1,8 kg
	5 pz/pcs
	35/40 min.
	180/190°C

PANINO NAPOLETANO

Neapolitan bread roll

con salame, mozzarella e mortadella / with salami,
mozzarella and mortadella



COD.	P1703
	130 g
	40 pz/pcs
	20/25 min.

MINI PANINO NAPOLETANO

Mini Neapolitan bread roll

con salame, mozzarella e mortadella / with salami,
mozzarella and mortadella



COD.	P1704
	30 g
	4 kg
	15/17 min.

PAN WURSTEL

Plain wurstel bread roll



COD.	P1501
	160 g
	30 pz/pcs
	20/25 min.



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING

**180°C**

CORNETTO GRANDE SALATO VUOTO

Savoury plain large curved croissant



COD. C1103



80 g



50 pz/pcs



22/25 min.



170°C

MINI CROISSANT SALATO VUOTO

Mini plain savoury croissant



COD. C1105



30 g



4,5 kg



18/20min.



170°C

RUSTICO LECCESE

con besciamella e pomodoro / with bechamel and tomato



COD. R0209



140 g



50 pz/pcs



25/28 min.



180/190°C

SFOGLIATELLA MIGNON APERITIVO

Mini savoury sfogliatella riccia mix

gusti: melanzane, broccoli e salsiccia, salame / *assortment: aubergine, broccoli and sausages, salami*



COD. S0425



35 g



3 kg



25/30 min.



180°C

3 buste mono referenza
3 mono flavour bags

CROISSANT SALATO INTEGRALE CON FARINA DI FARRO

Whole wheat savoury croissant with spelt flour

TOPPING semi di lino scuro e semi di sesamo / dark flax seeds and sesame seeds



COD. C0702



70 g



50 pz/pcs



20 min.



180°C

FRITTO MISTO APERITIVO**Mixed fried appetizer**

gusti: arancino di riso agli spinaci, arancino di riso al sugo, bocconcino di patate e cime di rapa, croccchè di patate, bocconcino di melanzane / *assortment: spinach rice arancino, rice and sauce arancino, potato croquettes, aubergine bites, potatoes and turnip tops bite*

**COD. F2702**

15 g



3 kg



3/5 min.



4/5 min.

3 buste assortite
3 assorted bags

FRITTO MISTO CAMPANO MIGNON**Campania mixed fried**

gusti: arancino di riso al sugo, bocconcino di melanzane, arancino di riso agli spinaci, timballo di pasta, croccchè di patate / *assortment: pasta timbale, tomato rice arancino, potato croquettes, spinach rice arancino, aubergine bites*

**COD. F2703**

30 g



3 kg



3/5 min.



6/7 min.

3 buste assortite
3 assorted bags

CROCCHETTONE DI PATATE**Large potato croquette**

con mozzarella, salame e prosciutto cotto / *with mozzarella, salami and ham*

**COD. C1214**

155 g



5 kg



4/6 min.



15/16 min.

2 buste da 2,5 kg
2x 2,5 kg bags

FRITTATINA DI PASTA

con prosciutto cotto, funghi e piselli / *with ham, mushrooms and peas*

**COD. F2801**

125 g



5 kg



5/6 min.



15/16 min.

2 buste da 2,5 kg
2x 2,5 kg bags

MOZZARELLA IN CARROZZA**Breaded, fried mozzarella****COD.**

Mozzarella
M0104



75 g



4 kg



5/6 min.



7/8 min.

Prosciutto
Mozzarella
M0103

75 g

4 kg

5/6 min.

7/8 min. da congelato / frozen

2 buste da 1 kg / 2x 1 kg bags



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



170/180°C



190/200°C



per intero /
all at once

MOZZARELLINA PANATA

Breaded small mozzarella



COD. M0102



18 g



3 kg



3/5 min.



4/5 min.

3 buste da 1 kg

3x 1 kg bags

OLIVA ALL' ASCOLANA

Breaded stuffed Ascolana olives



COD. O0102



18 g



3 kg



3/5 min.



6/7 min.

3 buste da 1 kg

3x 1 kg bags

FRITTELLE MIX

Mixed fritters

gusti: speck, patate, peperoni / assortment: speck, potatoes, peppers



COD. PR001



15/16 g



3 kg



3/5 min.



190/200°C



3/4 min.

3 buste da 1kg

3x 1 kg bags

FRITTELLE ALLE ALGHE

Seaweed fritters



COD. F2803



15/16 g



6 kg



3/5 min.



190/200°C



3/4 min.

6 buste da 1kg

6x 1 kg bags

BOCCONCINO DI MELANZANE

Breaded Aubergine bites



COD. B0601



25 g



3 kg



3/5 min.



6/7 min.

3 buste da 1 kg

3x 1 kg bags



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



170/180°C



190/200°C



per intero/
all at once

ARANCINI DI RISO AL SUGO

Rice arancino with tomato

con ragù, piselli e mozzarella / with peas, ragù sauce and mozzarella



COD.	A0344	A0316	A0313
	25 g	125 g	100 g
	3 kg	5 kg	5 kg
	4/6 min.	4/6 min.	4/6 min.
	6/7 min.	15/16 min.	15/16 min.
	3 buste da 1kg 3x 1 kg bags	2 buste da 2,5 kg 2x 2,5 kg bags	2 buste da 2,5 kg 2x 2,5 kg bags

CROCCHÈ DI PATATE CON MOZZARELLA

Potato croquettes filled with mozzarella



COD.	C1226	C1205	C1211
	25 g	125 g	100 g
	3 kg	5 kg	5 kg
	3/5 min.	4/6 min.	4/6 min.
	6/7 min.	15/16 min.	15/16 min.
	3 buste da 1kg 3x 1 kg bags	2 buste da 2,5 kg 2x 2,5 kg bags	2 buste da 2,5 kg 2x 2,5 kg bags



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



170/180°C



190/200°C



per intero/
all at once

ARANCINO DI RISO

Rice arancino with tomato sauce

con ragù, piselli e mozzarella / with peas, ragù sauce and mozzarella

COD.	A0334	A0301	A0305
	25 g	100 g	125 g
	5 kg	5 kg	5 kg
	2 buste da 1 kg / 2x 1 kg bags		

OLIVA ALL' ASCOLANA

Breaded stuffed Ascolana olives

COD.	O0101
	18 g
	3 kg
	3 buste da 1 kg 3x 1 kg bags

CROCCHÈ DI PATATE CON MOZZARELLA

Potato croquettes filled with mozzarella

COD.	C1220	C1201
	25 g	100 g
	5 kg	5 kg
	2 buste da 2,5 kg 2x 2,5 kg bags	

MOZZARELLA PANATA

Breaded small mozzarella

COD.	M0101
	15/18 g
	3 kg
	3 buste da 1 kg 3x 1 kg bags

FRITTO MISTO MIGNON

Small fried mix

gusti: arancino al sugo, crocchè di patate, oliva all'ascolana, ciliegina di patate, suppli di riso, arancino alla siciliana, mozzarellina, timballo di pasta / assortment: tomato rice arancino, Sicilian rice arancino, potato croquettes, small breaded mozzarella cheese, Ascolana olive, suppli, cherry potato, pasta timbale

COD.	F2701
	20/25 g
	6 kg
	8 buste mono referenza da 750 g
	8x 750 g mono flavour bags


LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING


180°C


fino a doratura/
until golden



PANE

Bread

- BAGUETTE
- CIABATTE
- AMERICANS



**Tradizione e fantasia, racchiuse
in una lievitazione di oltre 60 ore**
*Tradition and inventiveness,
over 60 hours of proofing*

**Forme profumate, crosta
croccante, mollica morbida
e alveolatura disegnata**
*Fragrant shapes, crunchy crust, soft
inside and designed ridges*

BAGUETTE precotta

Baguette pre-cooked

Lievitazione naturale / *natural leavening***COD. PAB04**

280 g



20 pz/pcs



18/20 min.

**DEMI BAGUETTE precotta**

Demi baguette pre-cooked

Lievitazione naturale / *natural leavening***COD. PAB01**

140 g



25 pz/pcs



13/15 min.

**MINI BAGUETTE precotta**

Mini baguette pre-cooked

Lievitazione naturale / *natural leavening***COD. PAB06**

110 g



32 pz/pcs



13/15 min.

**BAGUETTE MIGNON precotta**

Tiny baguette pre-cooked

Lievitazione naturale / *natural leavening***COD. PAB07**

40 g



3,5 kg



10/12 min.

2 buste da 1,75 kg
2x 1,75 kg bags**MINI BAGUETTE INTEGRALE precotta**

Whole wheat mini baguette pre-cooked

Lievitazione naturale / *natural leavening***COD. PAB08**

110 g



32 pz/pcs



13/15 min.

**BAGUETTE MIGNON INTEGRALE precotta**

Tiny Whole wheat baguette pre-cooked

Lievitazione naturale / *natural leavening***COD. PAB09**

40 g



3,5 kg



10/12 min.

2 buste da 1,75 kg
2x 1,75 kg bags**new****new****LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING****180/190°C**

CIABATTINA precotta

Small ciabatta pre-cooked

Lievitazione naturale / natural leavening



COD. PAC01



110 g



30 pz/pcs



10/12 min.



180/190°C

CIABATTINA PRETAGLIATA cotta

Pre-cut small ciabatta cooked

Lievitazione naturale / natural leavening



COD. PACT1



110 g



30 pz/pcs



30 min.

CIABATTINA MULTICERALI PRETAGLIATA cotta

Pre-cut multigrain small ciabatta cooked

Lievitazione naturale / natural leavening



COD. PACT2



110 g



30 pz/pcs



30 min.

fonte di fibre
source of fibre

CIABATTINA OLIO EVO 1% PRETAGLIATA cotta

Pre-cut small ciabatta with evo oil 1% cooked

Lievitazione naturale / natural leavening



COD. PACT3



110 g



30 pz/pcs



30 min.

HOT DOG CON TAGLIO IN SUPERFICIE cotto

Hot dog sandwich (cut on the top) cooked

Lievitazione naturale / *natural leavening*

con semi di sesamo in superficie / *with sesame seeds on top*



COD. PHDT2



85 g



30 pz/pcs



30 min.

HAMBURGER PRETAGLIATO cotto

Pre-cut burger bun cooked

Lievitazione naturale / *natural leavening*

con semi di sesamo in superficie / *with sesame seeds on top*



COD. PAHT2



85 g



30 pz/pcs



30 min.

IL TEAM DI MR. MIMMO

*svela golosi segreti
e dispensa preziosi consigli.*



Come conservare i prodotti San Giorgio?

Il conservatore deve essere sempre ben chiuso con temperatura compresa tra -18°C e -22°C, pulito e sbrinato periodicamente.

Come ottenere una cottura perfetta?

Forno e teglie devono essere ben pulite e il timer va sempre tenuto sotto controllo; bisogna distribuire bene l'aria calda e l'umidità, posizionando i prodotti vuoti in alto e i farciti in basso. Non aprire mai il forno se non negli ultimi cinque minuti di cottura.

Come allestire al meglio la vetrina espositiva?

È importante segnalare farciture e il Cartello Unico Ingredienti. L'assortimento deve essere vario a seconda delle fasce orarie e personalizzato in base alle preferenze dei clienti fidelizzati.

Una preparazione perfetta, con una particolare attenzione alla conservazione e alla cottura.

Questo è il segreto per esaltare al meglio la bontà dei prodotti San Giorgio.

Per essere vicina al cliente nel post-acquisto e nella proposta di nuovi prodotti, San Giorgio mette a disposizione dei suoi partner un **servizio di formazione e consulenza sempre attivo**, anche a distanza, creando un contatto diretto con lo staff **Mr. Mimmo**, chef esperti in croissanteria e tester di tutte le novità che annualmente l'azienda inserisce a catalogo.

Gli chef del servizio Mr. Mimmo viaggiano in tutt'Italia per corsi e workshop, presenziando a tutti gli eventi business San Giorgio: un ulteriore modo per creare rete e fidelizzare il cliente, mostrando che, con il prodotto giusto, la perfezione è tutta questione di minuti.

MR. MIMMO'S TEAM

reveals mouth-watering secrets
and gives out invaluable advice.



How should San Giorgio products be stored?

The freezer should always be tightly closed with a temperature between -18°C and -22°C , as well as being kept clean and periodically defrosted.

How do you achieve the perfect baking result?

Oven and trays must be kept spotlessly clean and the timer should always be monitored; hot air and humidity must be well distributed, placing plain products at the top and filled ones at the bottom. Never open the oven before the final five minutes of baking.

What is the best way to lay out the display case?

It is important to label fillings and display the list of ingredients. The assortment should vary based on the time during the day and customised based on the preferences of your habitual customers.

A perfect formula, with special attention to storing and baking.

This is the secret to best enhance the quality of San Giorgio products. In order to be close to the customer from the proposal of new products to the post-sale service, San Giorgio offers its partners a **training and consultancy service that is always active**, even remotely, an actual direct contact with the staff of **Mr. Mimmo**, a team of expert pastry chefs that tests all the new products annually added to the range by San Giorgio.

Mr. Mimmo service chefs travel all over Italy for courses and workshops, attending all San Giorgio business events: another way to create a network and build customer loyalty, proving that, with the right product, perfection is all a matter of minutes.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



SAN GIORGIO S.p.A

Via G.Petti 10/2 - 84083 Castel San Giorgio (SA) - ITALY
tel. +39 081 95 35 125 - fax +39 081 95 35 099 - info@sangiorgiospa.eu



concept, project,
artwork, content.

AGS agscomunica.it

photography
Fabio Monetti

SAN GIORGIO S.P.A

Via G. Petti 10/2 - 84083 Castel San Giorgio (SA) - ITALY
tel. +39 081 95 35 125 - fax +39 081 95 35 099 - info@sangiorgiospa.eu
sangiorgiospa.eu

