2022

SAN GIORGIO®

DAL 1980

DOLCE & SALATO

#buongiornodolcezza

San Giorgio

I capolavori del gusto
Its delicious masterpieces

3 buoni motivi

per scegliere San Giorgio

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.

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.

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**.

3 good reasons

for choosing San Giorgio

quality

San Giorgio researches and chooses **only the best raw materials** to offer 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.

innovation

The **production site** is among the **most innovative in the 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 make it possible to improve quality and to be even more competitive on the market.

customer satisfaction

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

90.000 mq
STABILIMENTO
90.000 sqm Production Plant

17 LINEE
17 Production Lines

226 DIPENDENTI
25% DONNE
226 employees / 25% women

400 REFERENZE
400 part numbers

250 mio
PEZZI PRODOTTI
250 mio pieces produced per year

230 DISTRIBUTORI
20 FUNZIONARI COMMERCIALI
230 distributors and 20 sales executives

5 CONTINENTI
20 PAESI SERVITI NEL MONDO
5 continents / export to +20 countries

7 RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI
7 international awards

SAN GIORGIO® DAL 1980
DOLCE & SALATO

Ricerca e selezione delle migliori materie prime	*Research and selection of the best raw materials*
Continua ricerca di mercato e studio di nuovi trend	*Constant market research and study of new trends*
Uso di tecnologie di ultima generazione	*Latest technologies*
Certificazioni internazionali per garantire gli standard qualitativi	*International quality standards*
Attenzione alle esigenze dei clienti	*Customer satisfaction*

SAN GIORGIO
DAL 1980
DOLCE & SALATO

LEGENDA
KEY

TIPO DI COTTURA *COOKING WAY*

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*

tempo di cottura
cooking time

tempo di cottura
cooking time

tempo di cottura
cooking time

tempo di cottura
cooking time

grammatura
weight

quantità per cartone
quantity per box

porzione torte
cake portions

scongelamento
defrosting

tempo di lievitazione
proofing time

percentuale di umidità
humidity percentage

---

bar premium
premium café

bar caffetteria
café

bar multifunzionale
multi-purpose café

panetteria
bakery

pasticceria
patisserie

pub paninoteca
pubs and sandwich bars

hotel

---

mattina
morning

pomeriggio
afternoon

sera
evening

prima colazione breakfast

PRELIEVITATI / PRE-PROOFED
LINEA 1980 / 1980 LINE
LINEA LIEVITAZIONE NATURALE – MAMITA / MAMITA – SOURDOUGH STARTER LINE
LINEA CORNETTI / CORNETTI 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 DOLCE BURRO / DOLCE BURRO LINE
LINEA SPECIALITÀ / SPECIALITY 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 MUFFIN / MUFFIN LINE

GLUTEN FREE

DA LIEVITARE / READY TO PROVE
LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE

salato savoury snacks

LINEA COTTO / COOKED LINE
LINEA DA CUOCERE / TO BAKE LINE
LINEA PREFRITTO / PRE-FRIED LINE
LINEA DA FRIGGERE / TO FRY LINE

pane bread

PANGIORGIO
BAGUETTE
CIABATTE
AMERICANS

pasticceria pastry products

SEMILAVORATI / SEMI-FINISHED
TRADIZIONE NAPOLI / NEAPOLITAN TRADITION
TORTE / CAKES
BISCOTTI / BISCUITS

I CONSIGLI DI MR. MIMMO
MR. MIMMO'S TIPS

SANGIORGIOSPA.EU

come una volta

CORNETTO 1980

La linea 1980 ti sorprende ogni volta, come 40 anni fa. Un viaggio nel tempo per riscoprire ogni giorno la dolcezza di una colazione perfetta, come vuole la tradizione italiana. Materie prime di elevata qualità con impasti che rispettano i tempi di lievitazione, gusto inconfondibile, fragranza delicata: morbido impasto con note aromatiche inconfondibili, alveolatura ben definita.

COLAZIONE TRADIZIONALE

RICETTA DI UNA VOLTA

FORMATI BIG

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

H24

The 1980 line surprises you every time, like 40 years ago. A journey through time to rediscover the sweetness of a perfect breakfast every day, as the **Italian tradition** dictates. High quality raw materials, a dough that respect the rising times, unmistakable taste, delicate fragrance: a soft dough with unmistakable aromatic notes and well-defined alveolation.

ITALIAN BREAKFAST

TRADITIONAL RECIPE

BIG FORMATS

1980 VUOTO CURVO
1980 PLAIN CURVED CROISSANT

TOPPING zucchero fine / *fine sugar*

COD.			
C0544	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
new > C1544	70 g	50 pz/*pcs*	23/25 min.

1980 CIOCCOLATO CURVO
1980 CIOCK CURVED CROISSANT

TOPPING scagliette di cioccolato / *chocolate flakes*

COD.			
C0547	105 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

1980 ALBICOCCA CURVO
1980 APRICOT CURVED CROISSANT

TOPPING cristalli di zucchero / *sugar crystals*

COD.			
C0545	105 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

1980 CREMA CURVO
1980 CUSTARD CURVED CROISSANT

TOPPING codette bianche / *white sprinkles*

COD.			
C0546	105 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

new

1980 ZABAIONE GUSTO CAFFÈ
1980 COFFEE ZABAGLIONE

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.			
C0548	105 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

Mamita
lievitazione naturale

Realizzati con farina italiana e aromi naturali, i cornetti Mamita sono prodotti da forno con un processo di lievitazione naturale che dura 48 ore, dedicati a chi ama la leggerezza e la genuinità.

COLAZIONE CLASSICA

LIEVITAZIONE NATURALE

DIGERIBILITÀ

Made with Italian flour and natural flavourings, Mamita croissants are baked products with a natural leavening process that lasts 48 hours, dedicated to anyone who loves a light, genuine taste.

ITALIAN BREAKFAST

NATURAL LEAVENING PROCESS

DIGESTIBILITY

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

MAMITA VUOTO CURVO
MAMITA PLAIN CURVED CROISSANT

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
MC001	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
MC002	75 g	50 pz/*pcs*	23/25 min.

fonte di fibre
source of fibers

MAMITA VUOTO AI CEREALI
MAMITA PLAIN 5-CEREAL CURVED CROISSANT

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.			
MC102	70 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

MAMITA ALBICOCCA CURVO
MAMITA APRICOT CURVED CROISSANT

TOPPING granelle bianche / *white granules*

COD.			
MC004	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
MC005	75 g	60 pz/*pcs*	23/25 min.

MAMITA CIOCK CURVO
MAMITA CIOCK CURVED CROISSANT

TOPPING scagliette al cacao / *cocoa flakes*

COD.			
MC003	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

MAMITA CREMA CURVO
MAMITA CUSTARD CURVED CROISSANT

TOPPING granelle gialle / *yellow granules*

COD.			
MC006	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

MAMITA LIMONE CURVO
MAMITA LEMON CURVED CROISSANT

con scorzette di limone della costiera amalfitana
with Amalfi Coast lemon zest

TOPPING granelle gialle fluo / *sugar fluo yellow granules*

COD.			
MC017	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

SANGIORGIOSPA.EU

Cornetto

Un classico della colazione all'italiana con farciture, topping e glasse sempre nuove. Tante creative varianti per una vetrina bar ricca e vivace, ideali per un dolce risveglio.

COLAZIONE CLASSICA

PERSONALIZZAZIONE

VERSATILITÀ

A classic Italian breakfast product with constantly renewed fillings, toppings and glazes. Lots of creative variations for for a comprehensive, eye-cathing display case, ideal for a sweet star to the day.

CLASSIC BREAKFAST

CUSTOMIZATION

VERSATILITY

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

VUOTO DIRITTO
PLAIN STRAIGHT CROISSANT

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
C0459	75 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

VUOTO CURVO
PLAIN CURVED CROISSANT

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
C0450	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.
C0444	75 g	50 pz/*pcs*	
C0416	60 g	60 pz/*pcs*	

ALBICOCCA CURVO
APRICOT CURVED CROISSANT

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
C0223	90 g	50 pz/pcs	165/170°C 23/25 min.
C0225	75 g	60 pz/pcs	

CIOCK CURVO
CIOCK CURVED CROISSANT

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
C0317	90 g	50 pz/pcs	165/170°C 23/25 min.

CREMA CURVO
CUSTARD CURVED CROISSANT

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
C0115	90 g	50 pz/pcs	165/170°C 23/25 min.

VUOTO SENZA GLASSA CURVO
PLAIN CURVED CROISSANT – NO GLAZE

COD.			
C0453	75 g	50 pz/pcs	165/170°C 23/25 min.

ALBICOCCA SENZA GLASSA CURVO
APRICOT CURVED CROISSANT – NO GLAZE

COD.			
C0244	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

CIOCK SENZA GLASSA CURVO
CIOK CURVED CROISSANT – NO GLAZE

COD.			
C0242	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

ALBICOCCA DECOR CURVO
APRICOT CURVED "DECOR" CROISSANT

TOPPING codette di zucchero bianco / *white sugar sprinkles*

COD.			
CG006	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

CIOCK DECOR CURVO
CIOCK CURVED "DECOR" CROISSANT

TOPPING codette cacao / *cocoa sprinkles*

COD.			
CG005	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

CREMA DECOR CURVO
CUSTARD CURVED "DECOR" CROISSANT

TOPPING codette gialle / *yellow sprinkles*

COD.			
CG004	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

Brunetto

BRUNETTO
BRUNETTO WITH COCOA CREAM

COD.			
B0503	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 22/24 min.

Duetto
goloso due volte

DUETTO CIOCK DIRITTO
DUETTO CIOCK

COD.			
D0301	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

Duetto
goloso due volte

DUETTO FRUTTI DI BOSCO DIRITTO
DUETTO WITH BERRY JAM

COD.			
D0302	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

CORNETTO MANDORLA CURVO
ALMOND CURVED CROISSANT

TOPPING mandorle / almonds

COD.			
C1004	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

new

16% di pistacchio

CORNETTO PISTACCHIO CURVO
PISTACHIO CURVED CROISSANT

TOPPING mix di cereali / cereal mix

COD.			
C1011	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

Maxifarciti

25% di Maxi farcitura

SAN GIORGIO DAL 1980 DOLCE & SALATO

ALBICOCCA MAXIFARCITO DIRITTO

MAXI FILLED BIG APRICOT CROISSANT

TOPPING cristalli di zucchero / *sugar crystals*

COD.			
C0229	95 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

CIOCCOLATO MAXIFARCITO DIRITTO

MAXI FILLED BIG CIOCK CROISSANT

TOPPING scagliette di cioccolato/ *chocolate flakes*

COD.			
C0321	95 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

CREMA MAXIFARCITO DIRITTO

MAXI FILLED BIG CUSTARD CROISSANT

TOPPING granuli gialli / *yellow granules*

COD.			
C0119	95 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

CREMA E AMARENA MAXIFARCITO DIRITTO

MAXI FILLED BIG CUSTARD AND BLACK CHERRY CROISSANT

TOPPING granuli gialli e fuxia / *yellow and fuxia granules*

COD.			
C0117	95 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

Morgano
SOLO VEGANO

SENZA LATTE, BURRO, UOVA E MIELE

PRODOTTO VEGANO CERTIFICATO
DNV
STP 67 PRODOTTO VEGANO

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE
2022
BRUSSELS
SUPERIOR TASTE AWARD

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

Morgano
SOLO VEGANO

SENZA LATTE, BURRO, UOVA E MIELE

La certificazione internazionale DNV garantisce prodotti conformi alle specifiche tecniche dei prodotti vegani.

COLAZIONE VEGANA

BURRO DI KARITÈ

SENZA DERIVATI ANIMALI

PRODOTTO VEGANO CERTIFICATO
DNV
STP 67 PRODOTTO VEGANO

The DNV International Certification guarantees products in compliance with vegan products technical specifications.

VEGAN BREAKFAST

SHEA BUTTER

NO ANIMAL PRODUCTS

H24

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

VUOTO CURVO
VEGAN PLAIN CURVED CROISSANT

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.			
CV001	70 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

ALBICOCCA CURVO
VEGAN APRICOT CURVED CROISSANT

TOPPING cristalli di zucchero / *sugar crystals*

COD.			
CV002	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

AGRUMI E ZENZERO CURVO
VEGAN CITRUS FRUITS AND GINGER CURVED CROISSANT

TOPPING semi di miglio e quinoa / *millet and quinoa seeds*

COD.			
CV004	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

RIBES E MELAGRANA CURVO
VEGAN CURRANT AND POMEGRANATE CURVED CROISSANT

TOPPING mix di semi / *mix of seeds*

COD.			
CV006	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

CIOCK CURVO
VEGAN CURVED CROISSANT WITH CIOCK

TOPPING scaglietta di cioccolato fondente / *dark chocolate flakes*

COD.			
CV003	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

fonte di fibre
source of fibre

FAGOTTO CEREALI ANTICHI E FRUTTI ROSSI
CEREALS VEGAN FAGOTTO WITH BERRIES

TOPPING mix di cereali / *cereal mix*

COD.			
F0116	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

ricco di fibre
high-fibre

FAGOTTO CEREALI ANTICHI E ARANCIA
CEREALS VEGAN FAGOTTO WITH ORANGE

con scorzette / *with orange zest*

TOPPING mix di semi / *mix of seeds*

COD.			
F0119	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

linea Benessere

Dedicata a chi ama uno stile di vita sano, la linea Benessere San Giorgio è il frutto di un'accurata ricerca della "ricetta perfetta" per gli amanti della leggerezza e delle farine speciali.

COLAZIONE EQUILIBRATA

ZUCCHERO DI CANNA IN SUPERFICIE

FARINE SPECIALI

semi di lino chiaro, girasole, orzo, avena, semi di lino bruno

Dedicated to anyone who loves a healthy lifestyle, the San Giorgio Wellness Line is the result of a meticulous search for the "perfect recipe" for fans of lightness and special flours.

BALANCED BREAKFAST

BROWN SUGAR COATING

SPECIAL FLOURS

linseed, sunflower, barley, oat, brown linseed

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

Cornetto integrale

fonte di fibre
source of fibre

VUOTO DRITTO
WHOLEMEAL PLAIN CROISSANT

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.			
C2005	70 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

Cornetto integrale

fonte di fibre
source of fibre

MIELE DIRITTO
WHOLEMEAL HONEY CROISSANT

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.			
C2008	80 g	60 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

Cornetto Cereali

fonte di fibre
source of fibre

VUOTO CURVO
5-CEREALS PLAIN CURVED CROISSANT

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.			
C2102	70 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

Cornetto Cereali
ai Frutti Rossi

fonte di fibre
source of fibre

FRUTTI ROSSI CURVO
RED BERRY CURVED CROISSANT

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.			
C2112	80 g	60 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

CEREALI
all'arancia
CON FARINA
MACINATA A PIETRA

fonte di fibre
source of fibre

ARANCIA CURVO
ORANGE CURVED CROISSANT WITH WHEAT GERM

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.			
C2114	80 g	60 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

SANGIORGIOSPA.EU

BEURMIÈR

il gusto francese

Beurmièr si caratterizza per essere una linea clean label, una ricetta gustosa ma semplice, ricca di burro (24% di burro), dalla pasta sfoglia croccante e un sapore deciso e delicato insieme.

COLAZIONE FRANCESE

RICETTA CLEAN LABEL

AMBRATO E SFOGLIATO

Beurmièr is characterized by being a clean label line, a tasty but simple recipe, rich in butter (24% butter), with crunchy puff pastry and a strong and delicate flavour at the same time.

FRENCH BREAKFAST

CLEAN-LABEL RECIPE

AMBERED AND FOILED

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

new BEURMIÈR

CROISSANT VUOTO
PLAIN BUTTER CROISSANT

COD.			
BC002	70 g	60 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

new BEURMIÈR

CROISSANT ALBICOCCA
BUTTER APRICOT CROISSANT

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.			
BC003	85 g	60 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

new BEURMIÈR

CROISSANT CREMA
BUTTER CUSTARD CROISSANT

TOPPING cristalli di zucchero / *sugar crystals*

COD.			
BC004	85 g	60 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

new BEURMIÈR

CROISSANT CIOCK
BUTTER CIOCK CROISSANT

TOPPING scagliette al cacao / *cocoa flakes*

COD.			
BC005	85 g	60 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

BuRè

delicatezza e sapore del burro all'italiana

Il croissant Burè, dalla caratteristica forma diritta, è fragrante e delicato. Un vero prodotto premium ideale per chi ama il gusto inconfondibile del burro.

COLAZIONE INTERNAZIONALE

CROISSANT DIRITTO

SFOGLIA FRAGRANTE

The characteristic straight Burè croissant is fragrant and delicate. A genuine premium product that is ideal for anyone who loves the unimistakeable taste of butter.

INTERNATIONAL BREAKFAST

STRAIGHT CROISSANT

FRAGRANT DOUGH

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

VUOTO DRITTO
PLAIN BURÈ CROISSANT

COD.			
C0134	75 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
C0136	60 g	60 pz/*pcs*	23/25 min.

ALBICOCCA DRITTO
APRICOT BURÈ CROISSANT

TOPPING cristalli di zucchero / *sugar crystals*

COD.			
C0133	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

CIOCK DRITTO
CIOCK BURÈ CROISSANT

TOPPING codette cacao / *cocoa sprinkles*

COD.			
C0135	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

CREMA DRITTO
CUSTARD BURÈ CROISSANT

TOPPING codette bianche / *white sprinkles*

COD.			
C0132	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

ARANCIA DIRITTO
ORANGE BURÈ CROISSANT

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
C0143	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

new

MELA E CANNELLA
APPLE AND CINNAMON

COD.			
C0151	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

BuRě

delicatezza e sapore del burro all'italiana

24% BURRO

FRUTTI ROSSI DIRITTO
RED FRUITS BURÈ CROISSANT

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
C0142	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

CEREALI E MIELE DIRITTO
CEREALS AND HONEY BURÈ CROISSANT

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.			
C0141	80 g	60 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

VUOTO DIRITTO
PLAIN DOLCE BURRO CROISSANT

22% BURRO

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
C0505	70 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

ALBICOCCA DIRITTO
APRICOT DOLCE BURRO GRAN CROISSANT

22% BURRO

TOPPING cristalli di zucchero / *sugar crystals*

COD.			
C0224	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

CIOCK DIRITTO
CIOCK DOLCE BURRO GRAN CROISSANT

22% BURRO

TOPPING scagliette al cacao / *cocoa flakes*

COD.			
C0318	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

Linea Specialità

Le specialità San Giorgio sono le più amate dai bar. Fragranti, facili da cuocere e gustose sono la colazione ideale di chi ama cambiare formato e scegliere sempre la farcitura più ricercata.

COLAZIONE SPECIALE

GRANELLA DI ZUCCHERO IN SUPERFICIE

VARIETÀ DI FORME E FARCITURE

CREAZIONI APPETITOSE

San Giorgio specialities are the most popular choice. Fragrant, easy to cook and delicious, they are the ideal breakfast for anyone who likes to brung changes and choose sophisticated fillings.

SPECIAL BREAKFAST

SUGAR GRAIN COATING

VARIETY OF SHAPES AND FILLINGS

APPETIZING CREATIONS

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

PANDORÌ

TOPPING granella di zucchero / *sugar grain*

COD.			
BP001	70 g	60 pz/*pcs*	165/170°C 18/20 min.

nocciocream

CREMA DI NOCCIOLE
WITH HALZENUT CREAM

TOPPING granella di nocciole tostate e scagliette al cacao / *toasted nuts grain and cocoa flakes*

COD.			
F0145	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

Stellotto
il menegotto con le stelle

DOUBLE CIOCK con crema bianca e gianduia
STELLOTTO DOUBLE CIOCK *with white cream and gianduia*

TOPPING stelline di zucchero / *sugar stars*

COD.			
S0502	90 g	60 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

FAGOTTO GOCCE DI CIOCCOLATO
FAGOTTO WITH CHOCOLATE CHIPS

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
F0104	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

FAGOTTO CIOCO CREAM
FAGOTTO WITH CIOCO CREAM

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
F0105	85 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

CIOCCOLATISSIMO CIOCK E GOCCE DI CIOCCOLATO
CIOCCOLATISSIMO WITH CHOCOLATE CHIPS AND CIOCK

COD.			
F0111	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

Menegotto

MENEGOTTO con crema
MENEGOTTO FILLED WITH CUSTARD

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
M0801	85 g	60 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

FLAUTO CIOCK

COD.			
F1901	80 g	50 pz/*pcs*	175/180°C
			20/22 min.

LemOncino

CREMA LIMONE
LEMONCINO FILLED WITH LEMON CREAM

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
L0301	80 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

DANÌ ALLA MANDORLA
ALMOND DANÌ

TOPPING cristalli di zucchero / *sugar crystals*

COD.			
D0502	80 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			23/25 min.

25% farcitura

COCCO E CREMA DI CACAO
COCCOCIÒ FILLED WITH COCONUT AND COCOA CREAM

TOPPING cristalli di zucchero e scagliette ciock / *sugar crystals and chocolate flakes*

COD.			
C2800	95 g	60 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

GIRELLA UVETTA
GIRELLA WITH RAISINS

COD.			
G0202	100 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

GIRELLA GOCCE DI CIOCCOLATO
GIRELLA WITH CHOCOLATE CHIPS

COD.			
G0102	80 g	50 pz/*pcs*	165/170°C 23/25 min.

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

linea Hotel

MIGNON . MINI . MIDI

Mini nelle dimensioni ma non nel gusto, i prodotti San Giorgio in formato "pocket" sono ideali per snack, colazioni a buffet e brunch. Il vero valore aggiunto è la varietà della gamma che offre al cliente la possibilità di assaggiare più specialità.

COLAZIONE POCKET

ASSORTIMENTO DI GUSTO

PICCOLE DOLCEZZE

Mini size but not in taste, San Giorgio "pocket" size products are ideal for snacks, buffet breakfasts and brunches. The real added value is the variety of the range which offers customers the possibility of tasting mote than one speciality.

POCKET BREAKFAST

ASSORTMENT OF FLAVOURS

MINI SWEET DELIGHTS

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

MIGNON VUOTO DIRITTO
TINY PLAIN CROISSANT

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
C0246	25 g	120 pz/*pcs*	165/170°C 18/20 min.

MINI VUOTO DIRITTO
MINI PLAIN CROISSANT

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
C0443	40 g	100 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

MINI ALBICOCCA DECOR DIRITTO
MINI DECOR APRICOT CROISSANT

TOPPING codette di zucchero bianco / white *sugar sprinkles*

COD.			
C1332	45 g	100 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

MINI CIOCK DECOR DIRITTO
MINI DECOR CIOCK CROISSANT

TOPPING codette cacao / *cocoa sprinkles*

COD.			
C1324	45 g	100 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

MINI CREMA DECOR DIRITTO
MINI DECOR CUSTARD CROISSANT

TOPPING codette zucchero giallo / yellow *sugar sprinkles*

COD.			
C0124	45 g	100 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

MINI DUETTO CIOCK

COD.			
D0303	45 g	100 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

Sorrisini
piccole tenerezze quotidiane

6 GUSTI ASSORTITI ciock, albicocca, mela, amarena, frutti di bosco, crema
6 FLAVORS *ciock, apricot, apple, black cherry, berries, custard*

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.				
S0420	25 g	4 Kg	165/170°C	18/20 min.

MINI TRIS FANTASIA albicocca, crema e ciock
MINI TRIS FANTASIA *apricot, custard and ciock*

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.					
T0502	40 g	4,5 Kg	165/170°C	20/22 min.	2 buste assortite *2 assorted bags*

Morgano SOLO VEGANO
SENZA LATTE, BURRO, UOVA E MIELE

MINI TRIS VEGANO VUOTO, ALBICOCCA E FRUTTI ROSSI
MINI VEGAN TRIS: PLAIN. APRICOT AND RED FRUITS

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.					
TV502	40 g	4,5 kg	165/170°C	20/22 min.	2 buste assortite *2 assorted bags*

Morgano SOLO VEGANO
SENZA LATTE, BURRO, UOVA E MIELE

MINI FAGOTTO VEGANO con grani antichi e frutti rossi
MINI VEGAN PUFF PASTRY *with cereals and red fruits*

TOPPING mix di cereali / *cereal mix*

COD.				
F0120	40 g	100 pz/*pcs*	165/170°C	20/22 min.

Morgano SOLO VEGANO
SENZA LATTE, BURRO, UOVA E MIELE

MINI VEGANO VUOTO DIRITTO
MINI VEGAN PLAIN CROISSANT

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.				
CV005	40 g	100 pz/*pcs*	165/170°C	20/22 min.

MIDI VUOTO DIRITTO
MIDI PLAIN CROISSANT

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
C0469	50 g	80 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

MIDI ALBICOCCA DIRITTO
MIDI APRICOT CROISSANT

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
C0251	55 g	80 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

MIDI CIOCK DIRITTO
MIDI CIOCK CROISSANT

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
C0252	55 g	80 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

MIDI CREMA DIRITTO
MIDI CUSTARD CROISSANT

TOPPING granelli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
C0253	55 g	80 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

MINI 5 CEREALI VUOTO DIRITTO
MINI 5-CEREALS PLAIN CROISSANT

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.			
C0511	40 g	100 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

MINI FRUTTI ROSSI DIRITTO con frutti rossi in pezzi
MINI 5-CEREALS RED FRUITS CROISSANT *with chopped red fruits*

TOPPING zucchero grezzo / *brown sugar*

COD.			
C2113	45 g	100 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

24% BURRO

MINI VUOTO DIRITTO
MINI PLAIN BURÈ CROISSANT

COD.			
C0137	40 g	100 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

24% BURRO

MINI ALBICOCCA DIRITTO
MINI BURÈ CROISSANT WITH APRICOT JAM

TOPPING cristalli di zucchero / *sugar crystals*

COD.			
C0139	45 g	100 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

24% BURRO

MIDI CREMA DIRITTO
MINI BURÈ CROISSANT WITH CUSTARD

TOPPING codette bianche / *white sprinkles*

COD.			
C0140	45 g	100 pz/*pcs*	165/170°C 20/22 min.

MINI STELLOTTO DOUBLE CIOCK
con crema bianca e gianduia */with white cream and gianduia*

TOPPING stelline di zucchero / *sugar stars*

COD.			
S0503	40 g	*4 kg*	165/170°C 15/17 min.

CONCHIGLIA PANNALATTE
CONCHIGLIA WITH MILK CREAM

TOPPING zucchero / *sugar*

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

CONCHIGLIA CIOCK
CONCHIGLIA WITH CIOCK

TOPPING zucchero e granella di cioccolato/ *sugar and chocolate grain*

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

CIAMBELLA ZUCCHERATA
SWEETENED DOUGHNUT

COD.			
C0616 midi	55 g	32 pz/*pcs*	60/90 min.
C0606 mini	25 g	2,5 kg	

KRAPFEN VUOTO
PLAIN BERLINER

COD.			
K0204 mini	20 g	2,5 kg	60/90 min.

KRAPFEN CREMA
BERLINER FILLED WITH CUSTARD

COD.			
K0304 mini	27 g	3,0 kg	90/120 min.

KRAPFEN CIOCK
BERLINER FILLED WITH CIOCK

COD.			
K0104 mini	27 g	3,0 kg	90/120 min.

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

sfoglie

Friabili, croccanti e dalle forme originali, le sfoglie San Giorgio sono perfette per una colazione golosa, si presentano sempre bellissime in vetrina, in numerose varianti e farciture, per ingolosire ogni cliente!

COLAZIONE CROCCANTE

FORME ORIGINALI

FARCITURE GOLOSE

Flaky, crisp and in original shapes, San Giorgio pastries are perfect for a mouthwatering breakfast. they always look great in the display case and come in lots of different variations and filling, to temp all your customers!

CRISPY BREAKFAST

ORIGINAL SHAPES

MOUTHWATERING FILLINGS

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

CONCHIGLIA

CONCHIGLIA PANNALATTE

CONCHIGLIA WITH MILK CREAM

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
C1605	110 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			30/32 min.
C1312	40 g	60 pz/*pcs*	20/22 min.

CONCHIGLIA

CONCHIGLIA CIOCK

CONCHIGLIA WITH CIOCK

TOPPING zucchero e granella di cioccolato/ *sugar and chocolate grain*

COD.			
C1610	95 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			30/32 min.
C1313	40 g	60 pz/*pcs*	20/22 min.

CONCHIGLIA

CONCHIGLIA PANNALATTE AMARENA

CONCHIGLIA WITH MILK CREAM AND BLACK CHERRY

TOPPING zucchero e codette rosse/ *sugar and red sprinkles*

COD.			
C1611	110 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			30/32 min.

CONCHIGLIA

CONCHIGLIA PANNALATTE CIOCK

CONCHIGLIA WITH MILK CREAM AND CIOCK

TOPPING zucchero e codette cacao/ *sugar and cocoa sprinkles*

COD.			
C1612	110 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			30/32 min.

CONCHIGLIA

new

CONCHIGLIA PANNALATTE PISTACCHIO

CONCHIGLIA WITH MILK CREAM AND PISTACHIO

TOPPING zucchero e mix cereali/ *sugar and cereals mix*

COD.			
C1700	110 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			30/32 min.

CONCHIGLIA

new

CONCHIGLIA CARAMELLO

CONCHIGLIA WITH MILK CARAMEL

TOPPING zucchero e granella di mandorle/ *sugar and almonds grain*

COD.			
C1620	95 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			30/32 min.

CUOR DI SFOGLIA

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
C1310 vuoto	75 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
C1301 ciock	95 g	50 pz/*pcs*	28/30 min.

CUOR DI SFOGLIA PANNALATTE

CUOR DI SFOGLIA FILLED WITH MILK CREAM

TOPPING cristalli di zucchero / *sugar crystals*

COD.			
C1308	95 g	50 pz/*pcs*	170/180°C 28/30 min.

new

CUOR DI SFOGLIA PANNALATTE E SPECULOOS

CUOR DI SFOGLIA FILLED WITH MILK CREAM AND SPECULOOS

TOPPING zucchero grezzo/ brown sugar

COD.			
C1327	100 g	50 pz/*pcs*	170/180°C 28/30 min.

MELIZIA MELA A CUBETTI

MELIZIA FILLED WITH DICED APPLES

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
M0502	95 g	60 pz/*pcs*	170/180°C 28/30 min.

STRUDEL MELA E UVETTA

STRUDEL FILLED WITH DICED APPLES AND RAISIN

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
S0204	95 g	60 pz/*pcs*	170/180°C 28/30 min.

PERE A CUBETTI E PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE
DICED PEAR AND DARK CHOCOLATE CHIPS

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
S0803	85 g	60 pz/*pcs*	170/180°C 28/30 min.

CONFETTURA DI FICHI E NOCI TOSTATE
FIG JAM AND TOASTED WALNUT

TOPPING mix di cereali / cereal mix

COD.			
F1706	85 g	60 pz/*pcs*	170/180°C 28/30 min.

SFOGLIA CREMA E CILIEGIA
SFOGLIA FILLED WITH CUSTARD AND CHERRY

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
S0801	120 g	50 pz/*pcs*	170/180°C 28/30 min.

TOSCANELLA CREMA E MELA
TOSCANELLA FILLED WITH CUSTARD AND APPLE

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
T0706	90 g	60 pz/*pcs*	170/180°C 28/30 min.

FOGLIOLINA CREMA E MELA
FOGLIOLINA FILLED WITH CUSTARD AND APPLE

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
F1701	80 g	60 pz/*pcs*	170/180°C 28/30 min.

RIGOLETTO PISTACCHIO
RIGOLETTO FILLED WITH PISTACHIO CREAM

TOPPING mix di cereali / cereal mix

COD.			
R0304	90 g	60 pz/*pcs*	170/180°C 28/30 min.

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

TRECCINA CIOCK
TRECCINA FILLED WITH CIOCK

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
T0702	95 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			28/30 min.

TRECCINA ALBICOCCA
TRECCINA FILLED WITH APRICOT JAM

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
T0701	95 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			28/30 min.

TRECCINA FRUTTI DI BOSCO
TRECCINA FILLED WITH BERRIES

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
T0703	95 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			28/30 min.

TRECCINA CREMA
TRECCINA FILLED WITH CUSTARD

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
T0710	95 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			28/30 min.

TRECCINA CREMA E AMARENA
TRECCINA FILLED WITH CUSTARD AND BLACK CHERRY

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
T0709	95 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			28/30 min.

Morgano SOLO VEGANO
SENZA LATTE BURRO UOVA E MIELE

PRODOTTO VEGANO CERTIFICATO DNV STP 67 PRODOTTO VEGANO

SENZA OLIO di PALMA

fonte di fibre
source of fibre

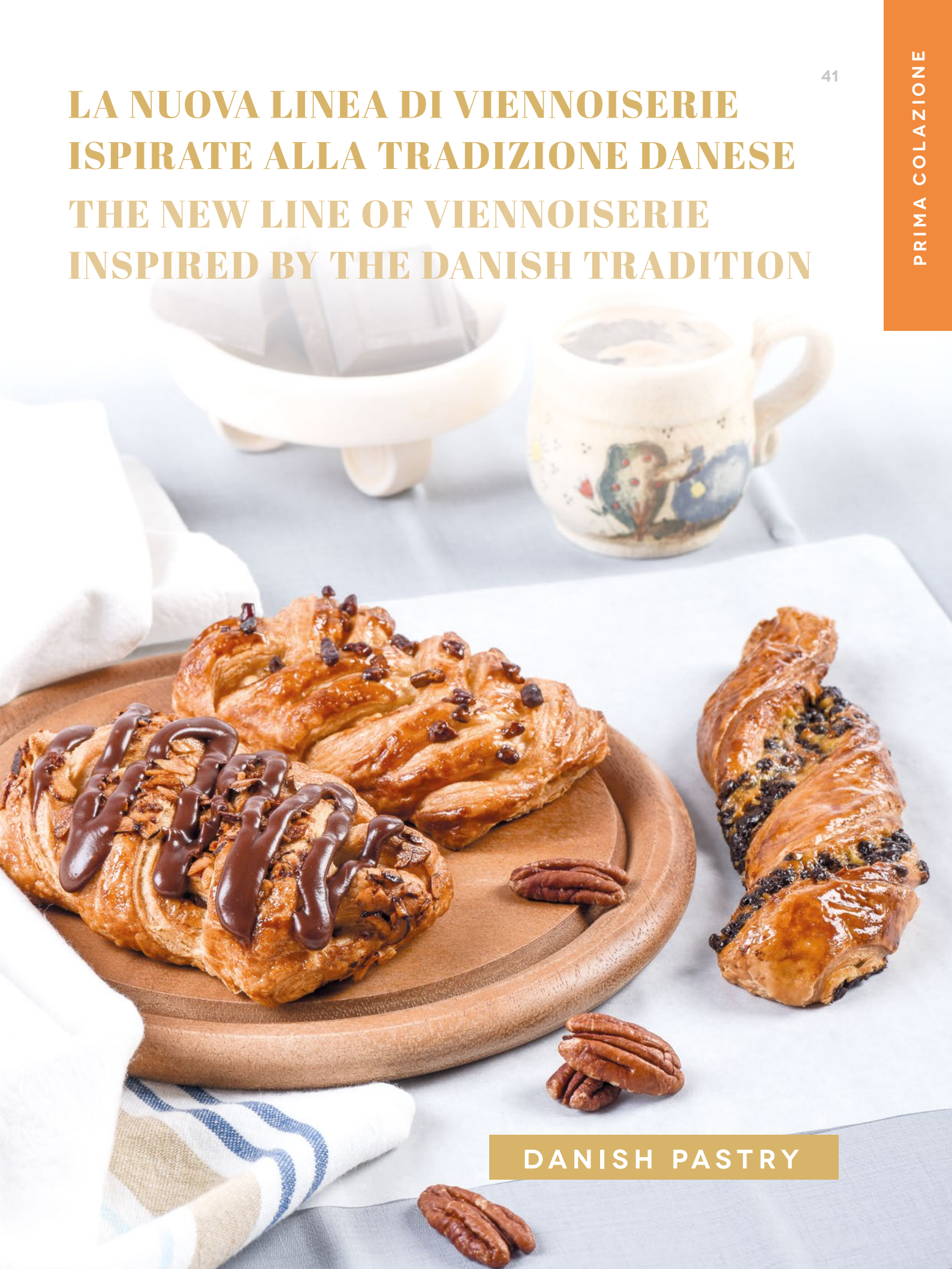
TRONCHETTO VEGANO MELA E CANNELLA
VEGAN TRONCHETTO FILLED WITH APPLE AND CINNAMON

TOPPING zucchero e mix di cereali / *sugar and cereal mix*

COD.			
TRSV1	80 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			28/30 min.

LA NUOVA LINEA DI VIENNOISERIE ISPIRATE ALLA TRADIZIONE DANESE

THE NEW LINE OF VIENNOISERIE INSPIRED BY THE DANISH TRADITION



DANISH PASTRY

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

DANISH PASTRY

La gamma San Giorgio si arricchisce di prelibate viennoiserie ispirate alla tradizione danese.
L'impasto della linea Danish Pastry è caratterizzato da lamine di pasta sfoglia che creano una texture stratificata e croccante.

COLAZIONE GOLOSA

TRADIZIONE DANESE

STRATIFICATI E CROCCANTI

The San Giorgio range is enriched with delicious viennoiseries inspired by the Danish tradition.
The dough of the Danish Pastry line is characterized by sheets of puff pastry that create a layered and crunchy texture.

DELICIOUS BREAKFAST

DANISH TRADITION

LAYERED AND CRUNCHY

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

TRECCINA NOCI PECAN
PECAN NUT TRECCINA

TOPPING noci pecan / *pecan nuts*

COD.			
T0801	88 g	60 pz/*pcs*	170/180°C
			26/28 min.

new

TRECCINA DOUBLE CIOCK

TOPPING glassa al cacao da applicare con la sac à poche contenuta nella scatola / *cocoa glaze to be applied with pastry bag, contained in the box*

COD.			
T0802	89 g	48 pz/*pcs*	170/180°C
			26/28 min.

TRECCIA CREMA E CIOCCOLATO
TRECCIA CUSTARD AND CHOCOLATE

COD.			
T800C	90 g	50 pz/*pcs*	165/170°C
			26/28 min.

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

Già Cotti
fritti e muffin

I Già Cotti Fritti San Giorgio hanno tre caratteristiche fondamentali: sono sempre soffici, mai unti e totalmente privi di olio di palma.

COLAZIONE SOFFICE

ZUCCHERO IN SUPERFICIE

SENZA OLIO DI PALMA

San Giorgio already fried and cooked products have three basic characteristics: they are always soft, never greasy and free from palm oil.

SOFT BREAKFAST

SUGAR COATING

FREE FROM PALM OIL

SENZA OLIO di PALMA

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

CIAMBELLA ZUCCHERATA
SWEETED DOUGHNUT

COD.			
C0603 maxi	100 g	36 pz/*pcs*	60/90 min.
C0605 standard	70 g	40 pz/*pcs*	
C0616 midi	55 g	32 pz/*pcs*	
C0606 mini	25 g	2,5 kg	

CIAMBELLA NON ZUCCHERATA
DOUGHNUT WITHOUT SUGAR

COD.			
C0601	65 g	40 pz/*pcs*	60/90 min.

BONFRÌ VUOTO ZUCCHERATO
SUGAR BONFRÌ

COD.			
B0403	65 g	46 pz/*pcs*	60/90 min.

CIAMBELLA FARCITA CREMA ZUCCHERATA
CUSTARD SUGAR DOUGHNUT

COD.			
C0609	95 g	40 pz/*pcs*	120 min.

BONFRÌ CREMA ZUCCHERATO
CUSTARD SUGAR DOUGHNUT BONFRÌ

COD.			
B0402	90 g	46 pz/*pcs*	120 min.

CIAMBELLA FARCITA CIOCK ZUCCHERATA
CIOCK SUGAR DOUGHNUT

COD.			
C0608	95 g	40 pz/*pcs*	120 min.

BONFRÌ CIOCK ZUCCHERATO
CIOCK SUGAR BONFRÌ

COD.			
B0401	90 g	46 pz/*pcs*	120 min.

BRIOCHE GIÀ COTTA AL LATTE E BURRO
BAKED BUTTERMILK BRIOCHE

COD.			
BCT01	75 g	30 pz/*pcs*	60/90 min.

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

KRAPFEN VUOTO
PLAIN BERLINER

COD.			
K0201	55 g	48 pz/*pcs*	60/90 min.
K0202	55 g	24 pz/*pcs*	
K0204 mini	20 g	2,5 kg	

KRAPFEN CREMA
BERLINER FILLED WITH CUSTARD

COD.			
K0301	70 g	48 pz/*pcs*	90/120 min.
K0304 mini	27 g	3,0 kg	

KRAPFEN CIOCK
BERLINER FILLED WITH CIOCK

COD.			
K0101	70 g	48 pz/*pcs*	90/120 min.
K0104 mini	27 g	3,0 kg	

KRAPFEN ALBICOCCA
BERLINER FILLED WITH APRICOT JAM

COD.			
K0401	70 g	48 pz/*pcs*	120 min.

GRAFFÉ

GRAFFÈ ZUCCHERATA
SUGAR GRAFFÈ

COD.			
G0401	95 g	30 pz/*pcs*	60/90 min.

DONUTS
GOLOSITA' A TUTTO TONDO

DONUT CIOCCOLATO contiene olio di palma
CHOCOLATE DONUT *with palm oil*

COD.			
D1570	73 g	48 pz/*pcs*	120 min.

Pasticciotto

CREMA E AMARENA

PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA
PASTICCIOTTO WITH CUSTARD AND BLACK CHERRY

COD.				
P0205	110 g	32 pz/*pcs*	170/180°C	13/15 min.

PASTICCIOTTO CREMA
PASTICCIOTTO WITH CUSTARD

COD.				
P0206	110 g	32 pz/*pcs*	170/180°C	13/15 min.

PASTICCIOTTO AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE PASTICCIOTTO

COD.				
P0207	110 g	32 pz/*pcs*	170/180°C	13/15 min.

SANGIORGIOSPA.EU

MINI muffin

SAN GIORGIO DOLCE & SALATO

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

new

MINI MUFFIN CLASSICO
CLASSIC MINI MUFFIN

TOPPING granuli di zucchero / *sugar granules*

COD.			
M1400	27 g	70 pz/*pcs*	45/60 min.

new

MINI MUFFIN MELA E CANNELLA
APPLE AND CINNAMON MINI MUFFIN

COD.			
M1401	27 g	70 pz/*pcs*	45/60 min.

new

MINI MUFFIN CACAO
COCOA MINI MUFFIN

TOPPING granella di cioccolato / *chocolate granules*

COD.			
M1402	27 g	70 pz/*pcs*	45/60 min.

MUFFIN STELLOTTO

TOPPING stelline di zucchero / *sugar stars*

COD.			
M2205	85 g	20 pz/*pcs*	90/120 min.

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*	90/120 min.

MUFFIN AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE MUFFIN

TOPPING chuncks di cioccolato / chocolate chuncks

COD.			
M1203	85 g	20 pz/*pcs*	90/120 min.

MUFFIN CEREALI AI MIRTILLI
BLUEBERRY CEREALS MUFFIN

TOPPING mix di cereali / cereals mix

COD.			
M1204	85 g	20 pz/*pcs*	90/120 min.

MUFFIN CLASSICO CIOCK
CIOCK MUFFIN

TOPPING granella di cioccolato / chocolate granules

COD.			
M1206	85 g	20 pz/*pcs*	90/120 min.

new

16% di pistacchio

MUFFIN CLASSICO AL PISTACCHIO
PISTACHIO MUFFIN

TOPPING mix di cereali / cereals mix

COD.			
M1207	85 g	20 pz/*pcs*	90/120 min.

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

senza glutine

Per gli intolleranti al glutine San giorgio ha creato la linea gluten free per la prima colazione: non solo cornetti ma anche muffin e brownie, tutti soffici, profumati e in pack anticontaminazione.

COLAZIONE PER CELIACI

PRODOTTO GIÀ COTTO

PACK ANTICONTAMINAZIONE

GLUTEN FREE

For anyone who has a gluten intolerance, San Giorgio has created a gluten free breakfast line: not just croissants, but also muffins and brownies too, all soft, fragrant and in anti-contamination packs.

BREAKFAST FOR CELIACS

READY- BAKED PRODUCT

ANTI-CONTAMINATION PACK

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

SENZA OLIO di PALMA

CORNETTO VUOTO
GLUTEN-FREE PLAIN CROISSANT

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
GFC01	100 g	15 pz/*pcs*	750 Watt 45 sec.

CORNETTO ALBICOCCA
GLUTEN-FREE CROISSANT WITH APRICOT JAM

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
GFC03	100 g	15 pz/*pcs*	750 Watt 45 sec.

CORNETTO CACAO
GLUTEN-FREE CROISSANT WITH CHOCOLATE

TOPPING zucchero / *sugar*

COD.			
GFC02	100 g	15 pz/*pcs*	750 Watt 45 sec.

SNACK DOLCI ASSORTITI
GLUTEN-FREE SWEET SNACKS

confezionati singolarmente in pack anticontaminazione | *individually packaged in anti-contamination packs*

COD.			
GFM01	60 g	11 pz/*pcs x 4*	1/2 h

FROLLINI ASSORTITI
GLUTEN-FREE BISCUITS

albicocca, ciliegia, ciock, crema al latte
apricot, cherry, ciock, milk cream

confezionati singolarmente in pack anticontaminazione
individually packaged in anti-contamination packs

COD.			
GFM02	40 g	28 pz/*pcs*	1/2 h

CROSTATINE ASSORTITE
GLUTEN-FREE TARTS

ciliegia e grano saraceno, albicocca, crema gianduia
red fruits and buckwheat, apricot, gianduia cream

confezionati singolarmente in pack anticontaminazione
individually packaged in anti-contamination packs

COD.			
GFM03	90 g	12 pz/*pcs*	1/2 h

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

da Lievitare

I grandi classici dell'assortimento San Giorgio, in versione "da lievitare", mantengono intatta la loro artigianalità nell'aspetto e nel gusto.

COLAZIONE ARTIGIANALE

PRODOTTO PROFESSIONALE

CURA DEL PROCESSO DI PREPARAZIONE

READY TO PROVE

The classic product from the San Giorgio assortment in the "to prove" version maintain all their hand- crafted appearance and taste.

ARTISAN BREAKFAST

PROFESSIONAL PRODUCT

CARE OVER PREPARATION PROCESS

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

VUOTO CURVO
PLAIN CURVED CROISSANT

COD.				
C0440	120 g	80 pz/*pcs*	70-75%	175/180°C
C0439	80 g	100 pz/*pcs*	3/5 h	15/17 min.
C0421	70 g	100 pz/*pcs*		
C0404	60 g	100 pz/*pcs*		

GRAN CORNETTO
BIG CURVED CROISSANT

COD.				
C0220 albicocca	85 g	100 pz/*pcs*	70-75%	175/180°C
C0112 crema	85 g	100 pz/*pcs*	3/5 h	15/17 min.
C0315 ciock	85 g	100 pz/*pcs*		

fonte di fibre
source of fibre

INTEGRALE DRITTO
PLAIN WHOLEMEAL CROISSANT

COD.				
C2004 vuoto	70 g	100 pz/*pcs*	70-75%	175/180°C
C2003 miele	70 g	100 pz/*pcs*	3/5 h	15/17 min.

FAGOTTINO CIOCK

COD.				
F0101	80 g	100 pz/*pcs*	70-75%	175/180°C
			3/5 h	15/17 min.

BRIOCHE VUOTA
PLAIN BRIOCHE

COD.				
B0101	100 g	80 pz/*pcs*	70-75%	175/180°C
			3/5 h	15/17 min.

MINI DIRITTO VUOTO
PLAIN MINI CROISSANT

COD.				
C0441	40 g	4,0 kg	70-75%	175/180°C
C0406	30 g	6,0 kg	3/5 h	13/15 min.
C0446	50 g	100 pz/*pcs*		

SEMILAVORATI

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

Una produzione artigianale di semilavorati nata per soddisfare le esigenze di maestri pasticcieri, per ottimizzare i tempi e gestire al meglio la produzione, regalando più tempo alla preparazione di nuove dolci creazioni.

La scrupolosa selezione delle materie prime, il metodo di lavorazione e l'esperienza di quarant'anni garantiscono qualità e bontà dei prodotti: i semilavorati San Giorgio non contengono né conservanti né coloranti.

San Giorgio, grazie alle tecnologie produttive avanzate e la continua attenzione all'innovazione di prodotto, offre al settore della pasticceria e all'industria dolciaria, prodotti artigianali, versatili e personalizzabili.

SEMI-FINISHED

An artisan production of semi-finished products created to fulfil the demands of expert pastry makers, to optimise time and manage production better, allowing more time to prepare new sweet creations.

The careful selection of raw materials, the processing method and forty years of experience guarantee the quality and goodness of the products: San Giorgio semi-finished products do not contain preservatives or colourants.

San Giorgio uses advanced production technology and invests care into product innovation, offering hand-crafted, versatile and customisable products to the pastry-making sector and confectionery industry.

TAPPI
SFOGLIATELLA BASE

TIPO	COD.			
Santa Rosa	**R0103**	70 g	8,5 kg	12 h
grandi	**R0112**	60 g	8 kg	
grandi (a numero)	**R0104**	50 g	140 pz / *pcs*	
medi	**R0113**	25 g	6 kg	
mignon	**R0105**	18 g	6 kg	
micro	**R0107**	14 g	6 kg	

BIGNÈ TONDO VUOTO
PLAIN SMALLY ROUND BIGNÈ

TIPO	COD.			
mignon	**B0303**	4 g	1,3 kg	30 min.

ZEPPOLA AL FORNO VUOTA
PLAIN BAKED ZEPPOLA

prodotto stagionale / *seasonal product*

TIPO	COD.			
zeppola	**Z0101**	40 g	45 pz / *pcs*	30 min.
zeppolina	**Z0102**	6 g	1 kg	

SFOGLIA LAMINATA
LAMINATED DOUGH PUFF PASTRY

COD.			DIM.	
S1101	1000 g	10 pz / *pcs*	550 x 370 x 5 mm	per intero *entirely*

PASTA SFOGLIA
PUFF PASTRY

COD.			DIM.	
P1201	1000 g	10 pz / *pcs*	380 x 250 x 10 mm	per intero *entirely*

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

TRADIZIONE
NAPOLETANA

San Giorgio propone la sua collezione di dolci ripieni di ricotta, frutta candita, grano e crema pasticcera, con i profumi tipici di vaniglia, cannella e fiori d'arancio come omaggio alla scuola pasticcera napoletana e alla tradizione campana.

NEAPOLITAN PASTRY PRODUCTS

San Giorgio proposes its collection of pastries filled with ricotta, candied fruit, grain and confectioner's cream, with the typical fragrances of vanilla, cinnamon and orange flower as a tribute to the Neapolitan and Campania region's tradition of pastry-making.

CODA D'ARAGOSTA

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

TIPO	COD.		
Maxi	**A0204**	135 g	60 pz
Grande	**A0201**	120 g	50 pz
Media	**A0202**	75 g	100 pz
Media	**A0203**	58 g	100 pz
Mignon	**A0103**	38 g	6 kg
Mignon	**A0104**	30 g	10 kg
Mignon	**A0101**	25 g	10 kg
Mignon	**A0106**	25 g	6 kg
Micro	**A0102**	20 g	6 kg
Baby	**A0109**	18 g	6 kg

180/190°C
30/35 min.
25/30 min.

H24

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

PASTIERA DI GRANO
WHEAT PASTIERA CAKE

COD.			
P1402	1,5 kg	1 pz / *pcs*	per intero
P1301 small	100 g	24 pz / *pcs*	

ZEPPOLA AL FORNO RIPIENA ALLA CREMA
BAKED ZEPPOLA FILLED WITH CUSTARD

prodotto stagionale / *seasonal product*

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

PASTICCINO CREMA E CILIEGIA
PASTRY WITH CUSTARD AND CHERRY

COD.			
P0201	130 g	32 pz / *pcs*	180/190°C 25/27 min.

SFOGLIATELLA RICCIA
NEAPOLITAN SFOGLIATELLA RICCIA

TIPO	COD.			
Santa Rosa	**S0403**	160 g	60 pz / *pcs*	180/190°C 40/45 min.
Standard	**S0401**	130 g	60 pz / *pcs*	
Standard	**S0422**	130 g	45 pz / *pcs*	
Midi	**S0429**	60 g	120 pz / *pcs*	35/38 min.
Mignon	**S0402**	35 g	10 kg	25/30 min.
Mignon	**S0410**	35 g	6 kg	
Micro	**S0404**	25 g	6 kg	

SFOGLIATELLA FROLLA
SHORTBREAD SFOGLIATELLA

COD.			
S0414	130 g	60 pz / *pcs*	180/190°C 23/25 min.
S0423	130 g	45 pz / *pcs*	

SFOGLIATELLA FROLLA ARTIGIANALE
ARTISAN SHORTBREAD SFOGLIATELLA

COD.			
F1201	110 g	50 pz / *pcs*	180/190°C 23/25 min.
F1202 mignon	35 g	*6 kg*	18/20 min.

TORTE
CAKES

CIAMBELLONE VARIEGATO PRETAGLIATO
PRE-CUTTED CIAMBELLONE

COD.			
T0121	2,0 kg	1x28 pz / *pcs*	per intero *entirely*

CROSTATA LIMONE PRETAGLIATA
PRE-CUTTED LEMON TART

COD.			
T0139	1,270 kg	1x14 pz / *pcs*	per intero *entirely*

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA
PRE-CUTTED GRANDMA'S PIE

COD.			
T0140	1,3 kg	1x14 pz / *pcs*	per intero *entirely*

TORTA DI CAROTE PRETAGLIATA
PRE-CUTTED CARROT CAKE

COD.			
T0136	1,0 kg	1x14 pz / *pcs*	per intero *entirely*

TORTA DI MELE PRETAGLIATA
PRE-CUTTED APPLE TART

COD.			
T0138	1,150 kg	1x14 pz / *pcs*	per intero *entirely*

CROSTATA ALBICOCCA PRETAGLIATA
PRE-CUTTED APRICOT TART

COD.			
T0137	940 g	1x14 pz / *pcs*	per intero *entirely*

RICOTTA E PERA PRETAGLIATA
PRE-CUTTED CAKE WITH RICOTTA CHEESE AND PEAR

con il 20% di ricotta di bufala
with 20% buffalo milk ricotta

COD.			
T0130	1,3 kg	1x14 pz / *pcs*	per intero *entirely*

CHEESECAKE FRAGOLA PRETAGLIATA
PRE-CUTTED STRAWBERRY CHEESECAKE

COD.			
T0133	1,230 kg	1x12 pz / *pcs*	per intero *entirely*

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

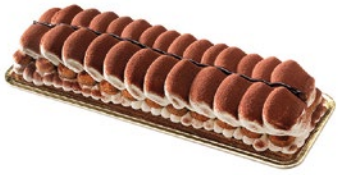
CAPRESE PRETAGLIATA
PRE-CUTTED CAPRESE CAKE

con il 17% di mandorle / *with 17% almonds*

COD.			
T0131	1,1 kg	1x14 pz / *pcs*	per intero / *entirely*

DELIZIA AL LIMONE
LEMON DELIZIA

COD.			
DEL01	100 g	6 pz / *pcs*	per intero / *entirely*



TRANCIO TIRAMISÙ
TIRAMISÙ

con savoiardi / *with savoiardi biscuits*

COD.			
T0132	1,2 kg		per intero / *entirely*

TIRAMISÙ MONOPORZIONE
SINGLE PORTION TIRAMISÙ

con savoiardi / *with savoiardi biscuits*

COD.			
T0143	100 g	10 pz / *pcs*	per intero / *entirely*

SOUFFLE AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE SOUFFLE

COD.			
T0142	100 g	12 pz / *pcs*	in microonde per 50 sec. a 600 watt

BABÀ AL RUM
BABÀ WITH RUM

COD.			
T0141 Mono	130 g	15 pz / *pcs*	per intero / *entirely*
T0144 Mignon	35 g	35 pz / *pcs*	

BISCOTTI BISCUITS

MISTO FROLLA

MIXED SHORTCRUST PASTRY

bocconcini 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

bocconcini filled with hazelnut and cocoa, canestrelli filled with apricot, poker quadrati bicolore filled with hazelnut and cocoa, ungheresi glazed, canestrelli filled with hazelnut and cocoa, poker glazed

COD.			per intero *entirely*
BISC02	1500 g	1 pz / *pcs*	

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

SNACK SALATI

Aperitivo, apericena ed happy hour sono appuntamenti irrinunciabili in cui si condividono le chiacchiere, i sorrisi e il buon gusto!

Se vuoi che il tuo bar o il tuo locale sia il migliore dove stuzzicare, che la tua rosticceria sia tappa fissa dove acquistare finger food, scegli gli snack salati San Giorgio.

SAVOURY SNACKS

Aperitifs, after-dinner drinks and happy hours are not-to-be-missed moments in which to share your latest news, laughter and good taste!

If you want your café or business to be the best place for appetisers or your delicatessen to be a compulsory stopover for buying finger food, then choose San Giorgio savoury snacks.

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

PIZZETTA PARTY
SMALL PARTY PIZZA

COD.			
P0303	20 g	2 kg	per intero *entirely* 170/180°C 3/5 min.

PIZZETTA MARGHERITA
SMALL MARGHERITA PIZZA

COD.			
P0301	130 g	30 pz / *pcs*	per intero *entirely* 170/180°C 5/7 min.

new

PINSA ROMANA 15X36 CM

COD.			
P303C	230 g	16 pz / *pcs*	per intero *entirely* max 4/5 min.

PIZZA MARGHERITA VERACE
MARGHERITA PIZZA

COD.			
P301C	130 g	30 pz / *pcs*	170/180°C 5/7 min.

PIZZA MARGHERITA VERACE IN TEGLIA
MARGHERITA PIZZA IN TRAY

COD.			
P302C	600 g	4 pz / *pcs*	160/170°C 10/15 min.

PIZZA IN TEGLIA CASERECCIA
HOMEMADE PIZZA IN TRAY

COD.			
PITEF	700 g	4 pz / *pcs*	160/170°C 10/15 min.

CALZONCELLO MIX
gusti assortiti: ortolana, mozzarella e pomodoro, ricotta e salame
assorted flavors: vegetables, mozzarella and tomato, ricotta and salami

COD.				
C1802	30 g	2,5 kg	per intero *entirely* 170/180°C 3/5 min.	2 buste assortite *2 assorted bags*

CALZONCELLO CON POMODORO E MOZZARELLA
CALZONCELLO WITH TOMATO AND MOZZARELLA

COD.			
C1803	30 g	2,5 kg	per intero *entirely* 170/180°C 3/5 min.

CALZONE

COD.			
C0801 mozz./pom.	130 g	30 pz / *pcs*	per intero *entirely* 170/180°C 5/7 min.
C0901 mozz./pom. /prosciutto	130 g	30 pz / *pcs*	

FIOCCO SPINACI E RICOTTA
FIOCCO WITH SPINACH AND RICOTTA

COD.			
FIO11	140 g	15 pz / *pcs*	per intero *entirely* 170/180°C 5/7 min.

FIOCCO POMODORO E MOZZARELLA
FIOCCO WITH TOMATO AND MOZZARELLA

COD.			
FIO10	140 g	15 pz / *pcs*	per intero *entirely* 170/180°C 5/7 min.

PIZZETTA SFOGLIA
PUFF PASTRY PIZZA

COD.			
P0402 mignon	25 g	5 kg	180°C 20/22 min.
P0403 micro	15 g	5 kg	

SALATINI HAPPY 8 GUSTI
HAPPY SALATINI 8 TASTES

gusti: wurstel, peperoni, pizzaiola, porcini, cacio e pepe, spinaci, cime di rapa, prosciutto
flavours: wurstel, peppers, pizzaiola, porcini mushrooms, cheese and pepper, spinach, turnip greens, ham

COD.			
S1508	12 g	4 kg	170/180°C 18/20 min.

RUSTICI BUFFET ASSORTITI
ASSORTED SAVOURY SNACKS

gusti: wurstel, salame, prosciutto, spinaci, oliva, cornettino al salame
flavours: wurstel,salami, ham, spinach, olives, savoury croissant with salami

COD.				
R0222	25 g	6 kg	180°C 25/30 min.	6 buste mono referenza *6 mono flavour bags*

RUSTICI BUFFET WURSTEL
SAUSAGE SAVOURY SNACKS

COD.				
R0223	25 g	6 kg	180°C 25/30 min.	6 buste da 1 kg *6x 1 kg bags*

SALATINI MICRO
TINY PUFF PASTRY APPETIZERS

gusti: peperoni, olive, tonno, prosciutto cotto, wurstel, funghi porcini, spinaci, salame
flavours: wurstel, tuna, ham, porcini mushrooms, olives, peppers, spinach, salami

COD.				
S1507	18/20 g	6 kg	180°C 25/30 min.	8 buste mono referenza da 750 g *8x 750 g mono flavour bags*

SALATINI SFOGLIA ASSORTITI
TINY PUFF PASTRY APPETIZERS

gusti: wurstel, prosciutto cotto, formaggio, olive
flavours: wurstel, ham, cheese, olives

COD.				
S1506 Break	20 g	5 kg	180°C 20/22 min.	5 buste assortite *5 assorted bags*
S1505 Aperitivo	12 g	3 kg	18/20 min.	3 buste assortite *3 assorted bags*

RUSTICI GRANDI 4 GUSTI ASSORTITI
FOUR TASTES PUFF PASTRY SNACKS

gusti: spinaci, prosciutto cotto, salame, wurstel
flavours: spinach, ham, salami, wurstel

COD.				
R0205	100 g	100 pz / *pcs*	180°C 25/28 min.	4 buste da 25 pz *4x 25 pcs bags*

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*	180/190°C 35/40 min.

RUSTICO LECCESE

con besciamella e pomodoro | *with bechamel and tomato*

COD.			
R0209	140 g	50 pz / *pcs*	180/190°C 25/28 min.

SFOGLIATELLA MIGNON APERITIVO

MINI SAVOURY SFOGLIATELLA RICCIA MIX

gusti: melanzane, broccoli e salsiccia, salame

flavours: aubergine, broccoli and sausages, salami

COD.				
S0425	35 g	3 kg	180°C 25/30 min.	3 buste mono referenza *3 mono flavour bags*

fonte di fibre
source of fibre

CROISSANT SALATO INTEGRALE CON FARINA DI FARRO

WHOLEMEAL 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*	180°C 20 min.

CORNETTO GRANDE SALATO VUOTO

SAVOURY CURVED CROISSANT

COD.			
C1103	80 g	50 pz / *pcs*	170°C 22/25 min.

MINI CROISSANT SALATO VUOTO

MINI SAVOURY CROISSANT

COD.			
C1105	30 g	4,5 kg	170°C 18/20 min.

PAN WURSTEL

TOPPING semi di sesamo | *sesame seeds*

COD.			
P1502	120 g	30 pz / *pcs*	180°C 20/22 min.

PAN WURSTEL

COD.			
P1501	160 g	30 pz / *pcs*	180°C 20/25 min.

PANINO NAPOLETANO
NEAPOLITAN BREAD ROLL

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

COD.			
P1703	130 g	40 pz / *pcs*	180°C 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	180°C 15/17 min.

FRITTELLE MIX
MIXED FRITTERS

gusti: speck, patate, peperoni | *flavours: speck, potatoes, peppers*

COD.						
PR001	15 g	3 kg	per intero *entirely* 190/200°C 3/5 min.	190/200°C 3/4 min.	3 buste da 1 kg *3x 1 kg bags*

FRITTELLE ALLE ALGHE
SEAWEED FRITTERS

COD.					
F2803	15/16 g	6 kg	per intero *entirely* 190/200°C 3/5 min.	190/200°C 3/4 min.	6 buste da 1 kg *6x 1 kg 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, crocchè di patate

flavours: pasta timbale, tomato rice arancino, potato croquettes, spinach rice arancino, aubergine bite

COD.						
F2703	30 g	3 kg	per intero *entirely*	170/180°C	3/5 min.	190/200°C 6/7 min.

3 buste assortite
3 assorted bags

FRITTO MISTO APERITIVO
MIXED FRIED APPETIZER

gusti: arancino di riso agli spinaci, arancino di riso al sugo, bocconcino di patate e cime di rapa, crocchè di patate, bocconcino di melanzane

flavours: aubergine bite, tomato rice arancino, potato croquettes, spinach rice arancino, potatoes and turnip tops bite

COD.					
F2702	15 g	3 kg	per intero *entirely*	170/180°C	3/5 min.

3 buste assortite
3 assorted bags

per intero *entirely*

ARANCINO DI RISO AL SUGO
RICE ARANCINO WITH TOMATO

con ragù, piselli e mozzarella | *with peas, ragù sauce and mozzarella*

COD.					
A0344	25 g	3 kg	3 buste da 1 kg *3x 1 kg bags*	170/180°C 4/6 min.	190/200°C 6/7 min.
A0316	125 g	5 kg	2 buste da 2,5 kg *2x 2,5 kg bags*	170/180°C 4/6 min.	190/200°C 15/16 min.
A0313	100 g	5 kg	2 buste da 2,5 kg *2x 2,5 kg bags*	170/180°C 4/6 min.	190/200°C 15/16 min.

per intero *entirely*

CROCCHÈ DI PATATE CON MOZZARELLA
POTATO CROQUETTES FILLED WITH MOZZARELLA

COD.					
C1226	25 g	3 kg	3 buste da 1 kg *3x 1 kg bags*	170/180°C 3/5 min.	190/200°C 6/7 min.
C1205	125 g	5 kg	2 buste da 2,5 kg *2x 2,5 kg bags*	170/180°C 4/6 min.	190/200°C 15/16 min.
C1211	100 g	5 kg		170/180°C 4/6 min.	190/200°C 15/16 min.

per intero *entirely*

CROCCHETTONE DI PATATE
BIG POTATO CROQUETTE

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

COD.					
C1214	155 g	5 kg	170/180°C 4/6 min.	190/200°C 15/16 min.	2 buste da 2,5 kg *2x 2,5 kg bags*

MOZZARELLINA PANATA
BREADED SMALL MOZZARELLA

COD.			per intero *entirely*		
M0102	18 g	3 kg	170/180°C	190/200°C	3 buste da 1 kg *3x 1 kg bags*
			3/5 min.	4/5 min.	

OLIVA ALL'ASCOLANA
ASCOLANA OLIVES

COD.			per intero *entirely*		
O0102	18 g	3 kg	170/180°C	190/200°C	3 buste da 1 kg *3x 1 kg bags*
			3/5 min.	6/7 min.	

BOCCONCINO DI MELANZANE
AUBERGINE BITES

COD.			per intero *entirely*		
B0601	25 g	3 kg	170/180°C	190/200°C	3 buste da 1 kg *3x 1 kg bags*
			3/5 min.	6/7 min.	

MOZZARELLA IN CARROZZA
SAUTED BREAD MOZZARELLA

COD.			per intero *entirely*		
M0104 mozzarella	75 g	4 kg	170/180°C	190/200°C	2 buste da 1 kg *2x 1 kg bags*
M0103 mozzarella prosciutto	75 g	4 kg	5/6 min.	7/8 min.	

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

COD.			per intero *entirely*		
F2801	125 g	5 kg	170/180°C	190/200°C	2 buste da 2,5 kg *2x 2,5 kg bags*
			5/6 min.	15/16 min.	

ARANCINO DI RISO AL SUGO
RICE ARANCINO WITH TOMATO SAUCE

con ragù, piselli e mozzarella | *with peas, ragù sauce and mozzarella*

COD.				
A0334	25 g	5 kg	180°C	2 buste da 2,5 kg
A0301	100 g	5 kg	fino a doratura	*2x 2,5 kg bags*
A0305	125 g	5 kg		

CROCCHÈ DI PATATE CON MOZZARELLA
POTATO CROQUETTES FILLED WITH MOZZARELLA

COD.				
C1220	25 g	5 kg	180°C	2 buste da 2,5 kg
C1201	100 g	5 kg	fino a doratura	*2x 2,5 kg bags*

FRITTO MISTO MIGNON
SMALL FRIED MIX

gusti: arancino al sugo, crocchè di patate, oliva all'ascolana, ciliegina di patate, supplì di riso, arancino alla siciliana, mozzarellina, timballo di pasta

flavours: tomato rice arancino, Sicilian rice arancino, potato croquettes, small breaded mozzarella cheese, ascolana olive, supplì, cherry potato, pasta timbale

COD.				
F2701	20/25 g	6 kg	180°C fino a doratura	8 buste mono referenza da 750 g *8x 750 g* *mono flavour bags*

MOZZARELLINA PANATA
BREADED SMALL MOZZARELLA

COD.				
M0101	15/18 g	3 kg	180°C fino a doratura	3 buste da 1 kg *3x 1 kg bags*

OLIVA ALL'ASCOLANA
ASCOLANA OLIVES

COD.				
O0101	18 g	3 kg	180°C fino a doratura	3 buste da 1 kg *3x 1 kg bags*

SANGIORGIOSPA.EU

PANGIORGIO

SCOPRI LA LINEA
DISCOVER THE LINE

Nasce Pangiorgio.

Una nuova linea, un nuovo impegno: un progetto in cui tradizione e fantasia, racchiuse nel particolare ciclo produttivo che prevede un tempo di lievitazione di oltre 60 ore, danno vita alle profumate forme del pane, sperimentando la croccantezza della crosta, la morbidezza della mollica, il disegno dell'alveolatura.

Un progetto che unisce la giovane intraprendenza alla professionalità di San Giorgio.

Pangiorgio is born.

A new line and a new commitment: a project which tradition and imagination give life to the fragrant shapes of bread, experimenting with the crunchiness of the crust, the softness of breadcrumbs and a honeycomb pattern.

A project that combines a youthful entrepreneurial spirit with the professionalism of San Giorgio.

BAGUETTE precotta
BAGUETTE *precooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*

COD.			
PAB04	280 g	20 pz / *pcs*	180/190°C 15/17 min.

MIDI BAGUETTE precotta
MIDI BAGUETTE *precooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*

COD.			
PAB03	230 g	20 pz / *pcs*	180/190°C 15/17 min.

DEMI BAGUETTE precotta
DEMI BAGUETTE *precooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*

COD.			
PAB01	140 g	25 pz / *pcs*	180/190°C 13/15 min.

MINI BAGUETTE precotta
BAGUETTE *precooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*

COD.			
PAB06	110 g	32 pz / *pcs*	180/190°C 10/12 min.

BAGUETTE MIGNON precotta
TINY BAGUETTE *precooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*

COD.			
PAB07	40 g	3,5 Kg	180/190°C 10/12 min.

2 buste da 1,75 kg / *2x 1,75 kg bags*

fonte di fibre
source of fibre

DEMI BAGUETTE INTEGRALE precotta
WHOLEMEAL DEMI BAGUETTE *precooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*

COD.			
PAB05	140 g	25 pz / *pcs*	180/190°C 13/15 min.

fonte di fibre
source of fibre

DEMI BAGUETTE FINLANDESE precotta
FINNISH DEMI BAGUETTE *precooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*
con farina di segale | with rye flour

COD.			
PAB02	140 g	25 pz / *pcs*	180/190°C 13/15 min.

CIABATTINA precotta
SMALL CIABATTA *precooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*

COD.			
PAC01	110 g	30 pz / *pcs*	180/190°C 10/12 min.

fonte di fibre
source of fibre

CIABATTINA MULTICEREALI precotta
MULTIGRAIN SMALL CIABATTA *precooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*

COD.			
PAC02	110 g	30 pz / *pcs*	180/190°C 10/12 min.

CIABATTINA PRETAGLIATA cotta
PRE-CUT SMALL CIABATTA *cooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*

COD.			
PACT1	110 g	30 pz / *pcs*	30 min.

fonte di fibre
source of fibre

CIABATTINA MULTICEREALI PRETAGLIATA cotta
PRE-CUT MULTIGRAIN SMALL CIABATTA *cooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*

COD.			
PACT2	110 g	30 pz / *pcs*	30 min.

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.

SANGIORGIOSPA.EU

SAN GIORGIO
DAL 1980
DOLCE & SALATO

HOT DOG CON TAGLIO IN SUPERFICIE cotto
HOT DOG SANDWICH (CUT ON THE TOP) *precooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*
con semi di sesamo in superficie | with sesame seeds on top

COD.			
PHDT2	85 g	30 pz / *pcs*	30 min.

HUMBURGER PRETAGLIATO cotto
PRE-CUT BURGER BUN *precooked*

lievitazione naturale | *natural leavening*
con semi di sesamo in superficie | with sesame seeds on top

COD.			
PAHT2	85 g	30 pz / *pcs*	30 min.

MR.MIMMO

IL TEAM DI CHEF DI SAN GIORGIO
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.

THE SAN GIORGIO TEAM OF CHEFS
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 **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.

SAN GIORGIO
DAL 1980
DOLCE & SALATO

SAN GIORGIO
DAL 1980
DOLCE & SALATO

SAN GIORGIO®
DAL 1980
DOLCE & SALATO

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

SGDG-22

40 TH
1980
2020

PROJECT AGS aggscomunica.it

SAN GIORGIO S.P.A
Via G. Petti 10/2 - 84083 Castel San Giorgio (SA) - ITALY
tel. +39 081 95 35 125 - info@sangiorgiospa.eu
sangiorgiospa.eu