

Croissant

Surgelati già cotti



Gli unici al mondo brevettati

Orsobianco è da sempre sinonimo di serietà e qualità, crescere in salute non ha prezzo, per questo ci riforniamo solo dei migliori ingredienti: burro di alta qualità, latte fresco pastorizzato di alta qualità, uova fresche pastorizzate, assenza di monogliceridi degli acidi grassi, assenza di coloranti, conservanti e OGM. L'unico aroma utilizzato è la vanillina e la margarina è senza grassi idrogenati.

La trasparenza, il rispetto per la tradizione e l'accurata scelta di ingredienti rendono Orsobianco Dolciaria unica perché garanzia di genuinità...



Prenderci cura dei clienti, dei consumatori e del mondo in cui viviamo



Rispettare gli altri e operare per il successo comune



Vendere unicamente prodotti di cui possiamo essere orgogliosi



Bilanciare il breve e lungo termine



Comunicare in modo trasparente, onesto e sincero



Avere successo valorizzando le differenze e il coinvolgimento delle persone



La nostra linea di prodotti "Pronti in 3 Minuti" è nata dall'unione della tradizione artigianale e dall'innovazione, valori alla base di Dolciaria Orsobianco.

"Pronti in 3 Minuti" nasce dalla ricerca e sviluppo di un processo innovativo, coperto da brevetto internazionale, che utilizza l'azoto: surgeliamo i nostri prodotti cotti, che in questo modo mantengono la stessa qualità di quelli appena sfornati naturalmente.

I prodotti "Pronti in 3 Minuti" possono essere utilizzati subito riscaldandoli tramite un fornello elettrico per un tempo medio di 3 minuti, migliorando così il lavoro di tutti gli addetti alla ristorazione.

Dolciaria Orsobianco è da sempre sinonimo di serietà e qualità, per questo utilizziamo solo i migliori ingredienti. I nostri prodotti sono privi di monogliceridi degli acidi grassi, coloranti, conservanti e OGM. La cura per la salute ed il benessere dei nostri Clienti ci ha portati a sviluppare un'intesa attività di Ricerca & Sviluppo, al fine di realizzare cibi conformi ai moderni canoni nutrizionali.

Oggi la nostra gamma di prodotti si compone di croissant fatti a mano, cornetti, fagottini, trecce, torte, crostate, sfoglie, tortine, pane, pizze e focacce.

Tradizione, qualità e innovazione fanno di Dolciaria Orsobianco il partner ideale per i prodotti da forno e la pasticceria.

Metteteci alla prova!

Ivano e Luca Bonelli

titolari di Dolciaria Orsobianco



Nel 2010 Dolciaria Orsobianco ottiene dalla Regione Piemonte il riconoscimento di Eccellenza Artigiana che certifica la perizia e la professionalità dell'impresa.



Metteteci alla prova...

Metteteci alla prova...

Quali vantaggi ?

- 1 RISPARMIO DI TEMPO: 3 minuti e sono pronti
- 2 RISPARMIO ENERGETICO: 20 minuti di consumo di energia elettrica in meno
- 3 RISCHIO ZERO di mancata lievitazione (sono già lievitati)
- 4 RAPIDITA': pronti per la vendita appena sfornati
- 5 SEMPLICITA': non richiedono manodopera specializzata
- 6 VERSATILITA': puoi cuocerli con qualsiasi forno in commercio
- 7 SONO NATURALI: non contengono additivi chimici (guarda la scheda comparativa in fondo al catalogo)

*con i croissant
pronti in 3 minuti...*



...risparmi...



...risolvi
problemi...



...migliori la tua vita!

1 Riscaldare il fornello elettrico / Microonde, modalità Grill a 200° per circa 2 min. / 200°

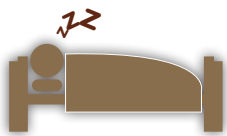
2  Inserire il croissant nel fornello

3  Dorare per 3 minuti

Oppure...

 Il tempo di scongelamento senza fornello è di 30/45 minuti (a seconda della temperatura dell'ambiente)

Oppure...



Prima di andare a dormire estrarre dal surgelatore e lasciar scongelare a temperatura ambiente...
Al mattino sarà già pronto da gustare!



N.B. Le torte e la pasticceria vanno scongelate naturalmente, a temperatura ambiente, per 2-3 ore!

i croissant in 3 minuti

*portano il profumo
di Pasticceria a casa tua!*



*sono buoni e fragranti
come appena sfornati*



*contengono zero
additivi chimici*



Eccellenza Italiana

www.regione.piemonte.it



Il riconoscimento di Eccellenza Artigiana viene attribuito dalla regione Piemonte alle imprese che volendo salvaguardare e rilanciare lavorazioni artigianali di antico prestigio offrono opportunità professionali che, pur nel rispetto della tradizione, possano cogliere ed esprimere la capacità di reinterpretare il passato attraverso le tendenze culturali ed estetiche del presente, avvicinando le nuove generazioni a professioni con elevato contenuto di professionalità.

Tutto Food Award - Premio Horeca 24

Siamo stati premiati con il TuttoFood Award per l'Innovazione ed il Premio HORECA 24 come Innovazione dell'anno!



Gli additivi chimici



Gli additivi chimici sono sostanze che vengono aggiunte agli impasti con funzioni varie, prive di potere nutritivo o senza tale scopo. Sono impiegate in qualsiasi fase di lavorazione nella massa od in superficie, allo scopo di conservare o migliorare le caratteristiche del prodotto. È un campo molto vasto, regolato da precise norme legislative circa gli usi a cui vanno destinati: coloranti, conservanti, addensanti, stabilizzanti, gelificanti, emul-

sionanti, esaltatori di sapore, aromatizzanti artificiali, lievitanti, acidificanti, antiagglomeranti, Sali di fusione, agenti per la farina ed altri vari. Il settore è spesso causa di discussioni, con pareri contrastanti, però la legge ne ammette l'uso. Ve ne sono di veramente innocui, di uso comprensibilmente giustificato e che meritano pienamente la nostra fiducia per le funzioni che essi svolgono; sono in particolare quelli naturali o loro derivati, mentre esistono ancora atteggiamenti critici per le sostanze artificiali. Il nostro invito è di usarne soltanto quando veramente necessitano, con tutta la cautela possibile, impiegando quantitativi minimi e mai superando le dosi prescritte.

Manuale della Pasticceria Italiana, F. Scolari e T. Busnelli, Chirioti Editore, Pinerolo 1994 [p.59]

Noi di Orsobianco abbiamo deciso di non usare: conservanti aggiunti, coloranti, mono e digliceridi E471, agente di trattamento delle farine E300, OGM!



Linea Bar



Linea Hotel

TUTTO BURRO

MELANGE

VEGANI

*Croissant. Pain au Chocolat.
Cornetti. Treccie e Mini*



Croissant Classico



10.112

Croissant vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Cacao



10.111

Con crema di cacao presente al 15% del prodotto, composta dall'8% di cacao e dal 5,5% di nocciole

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Crema Pasticcera



10.227

Con crema pasticcera presente al 15% del prodotto, preparata nel laboratorio Orsobianco con uova pastorizzate

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Albicocca



10.113

Con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Integrale Frutti di Bosco



10.226

Con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

65 g 25 pezzi 80 scatole

Pain au Chocolat



10.122

Con crema di cacao presente al 15% del prodotto, composta dall'8% di cacao e dal 5,5% di nocciole

65 g 25 pezzi 80 scatole

Pain au Chocolat senza granella



10.123

Con crema di cacao presente al 15% del prodotto, composta dall'8% di cacao e dal 5,5% di nocciole

65 g 25 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Classico



10.238

Vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

20 g 70 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Cacao



10.243

Con crema di cacao presente al 15% del prodotto, composta dall'8% di cacao e dal 5,5% di nocciole

25 g 70 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Crema Pasticcera



10.244

Con crema pasticcera presente al 15% del prodotto, preparata nel laboratorio Orsobianco con uova pastorizzate

25 g 70 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Albicocca



10.239

Con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

25 g 70 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Fragola



10.240

Con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 45% di frutta

25 g 70 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Ciliegia



10.241

Con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 45% di frutta

25 g 70 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Integrale Miele



10.242

Semilavorato di miele da forno presente all'11% del prodotto, composto dal 50% di miele di fiori

25 g 70 pezzi 80 scatole



Croissant Classico



10.002

Vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Classico



10.070

Vuoto, senza zuccheri aggiunti, ideale da farcire a proprio piacimento

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Cacao



10.003

Con crema di cacao presente al 15% del prodotto, composta dall'8% di cacao e dal 5,5% di nocciole

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Crema Pasticcera



10.008

Con crema pasticcera presente al 15% del prodotto, preparata nel laboratorio Orsobianco con uova pastorizzate

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Albicocca



10.001

Con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Fragola



10.015

Con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 45% di frutta

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Cigliaia



10.009

Con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 45% di frutta

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Integrale Frutti di Bosco



10.006

Con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Miele



10.093

Semilavorato di miele da forno presente all'11% del prodotto, composto dal 50% di miele di fiori

65 g 25 pezzi 80 scatole

Fagottino Cacao



10.004

Con crema di cacao presente al 15% del prodotto, composta dall'8% di cacao e dal 5,5% di nocciole

65 g 25 pezzi 80 scatole

Cornetto Classico



10.011

Vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

65 g 25 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Classico



10.204

Vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

20 g 70 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Cacao



10.220

Con crema di cacao presente al 15% del prodotto, composta dall'8% di cacao e dal 5,5% di nocciole

25 g 70 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Crema Pasticcera



10.221

Con crema pasticcera presente al 15% del prodotto, preparata nel laboratorio Orsobianco con uova pastorizzate

25 g 70 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Albicocca



10.205

Confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

25 g 70 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Fragola



10.216

Confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 45% di frutta

25 g 70 pezzi 80 scatole

Melange

Linea Bar

Croissant



Croissant • Linea Bar • Mélange

Croissant • Linea Bar •

... Linea Bar • Vegani

Mini Croissant Ciliegia

10.217



Confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 45% di frutta

25 g 70 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Classico Integrale

10.207



Integrale vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

20 g 70 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Integrale Miele

10.227



Semilavorato di miele da forno presente all'11% del prodotto, composto dal 50% di miele di fiori

25 g 70 pezzi 80 scatole

Treccia Albicocca

10.005



Confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

65 g 25 pezzi 80 scatole

Treccia Integrale Frutti di Bosco

10.096



Confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Vegano Classico

11.002



Vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

65 g 25 pezzi 80 scatole

Croissant Vegano Albicocca

11.001



Confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

65 g 25 pezzi 80 scatole



Cornetto Classico Hotel

10.231



Tutto burro, vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

40 g 40 pezzi 80 scatole

Cornetto Cacao Hotel

10.233



Tutto burro, con crema di cacao presente al 15% del prod., composta dall'8% di cacao e dal 5,5% di nocciole

40 g 40 pezzi 80 scatole

Cornetto Crema Pasticcera Hotel

10.236



Tutto burro. Crema pasticcera presente al 15% del prodotto, preparata nel laboratorio Orsobianco con uova pastorizzate

40 g 40 pezzi 80 scatole

Cornetto Albicocca Hotel

10.232



Tutto burro, con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

40 g 40 pezzi 80 scatole

Cornetto Integrale Classico Hotel

10.236



Tutto burro, vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

40 g 40 pezzi 80 scatole

Cornetto Integrale Miele Hotel

10.235



Tutto burro. Semilavorato di miele da forno presente all'11% del prodotto, composto dal 50% di miele di fiori

40 g 40 pezzi 80 scatole

Pain au Chocolat Hotel

10.237



Tutto burro, con crema di cacao presente al 15% del prod., composta dall'8% di cacao e dal 5,5% di nocciole

40 g 40 pezzi 80 scatole

Cornetto Classico Hotel

10.072



Mélange, vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

40 g 40 pezzi 80 scatole

Cornetto Albicocca Hotel

10.100



Mélange, con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

40 g 40 pezzi 80 scatole

Cornetto Integrale Classico Hotel

10.155



Mélange, vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

40 g 40 pezzi 80 scatole

Pain au Chocolat Hotel

10.218



Mélange, con crema di cacao presente al 15% del prodotto, composta dall'8% di cacao e dal 5,5% di nocciole

40 g 60 pezzi 80 scatole

Cornetto Salato Hotel

10.203



Mélange, vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

40 g 34 pezzi 80 scatole

Cornetto Classico Vegano Hotel

11.003



Vegano, vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

40 g 40 pezzi 80 scatole

Croissant Classico Diamond



10.109



Mélange, vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

40 g 40 pezzi 80 scatole

Croissant Cacao Diamond



10.108



Mélange, con crema di cacao presente al 15% del prodotto, composta dall'8% di cacao e dal 5,5% di nocciole

40 g 40 pezzi 80 scatole

Croissant Albicocca Diamond



10.102



Mélange, con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

40 g 40 pezzi 80 scatole

Linea Hotel

Croissant e cornetti



Biscotti

Tortine



Bacioli

Paste



Sfoglie



Cannoli



Uocchio di Bue



Piccola Pasticceria



Mini Sfoglia Crema Cacao



10.158

Sfoglia farcita con crema al cacao e nocciole

30 g 30 pezzi 180 scatole

Mini Sfoglia Confettura Albicocche



10.159

Sfoglia farcita con confettura di albicocche

30 g 30 pezzi 180 scatole

Mini Sfoglia Mela



10.163

Sfoglia con pezzi di mela

50 g 24 pezzi 180 scatole

Mini Sfoglia Albicocca



10.173

Sfoglia con pezzi di albicocca

50 g 24 pezzi 180 scatole

Mini Sfoglia Pera-Ciock



10.172

Sfoglia con pezzi di pera e crema al cacao e nocciole di nostra produzione

50 g 24 pezzi 180 scatole

Mini Sfoglie Miste



10.162

Sfoglie con pezzi di mela o con pezzi di pera e crema al cacao e nocciole di nostra produzione

50 g 24 pezzi 180 scatole

Sfoglia Mela



10.017

Sfoglia con pezzi di mela

90 g 12 pezzi 180 scatole

Sfoglia Pera-Ciock



10.021

Sfoglia con pezzi di pera e crema al cacao e nocciole di nostra produzione

90 g 12 pezzi 180 scatole

Cannolo Crema



10.069

Cannolo farcito con crema al nostra produzione

80 g 12 pezzi 180 scatole

Cannolo Cacao



10.246

Cannolo farcito con crema al cacao e nocciole di nostra produzione

80 g 12 pezzi 180 scatole

Cannolo Zabaione



10.178

Cannolo farcito con crema allo zabaglione di nostra produzione

80 g 12 pezzi 180 scatole

Cannolo Chantilly



10.245

Cannolo farcito con chantilly di nostra produzione

80 g 12 pezzi 180 scatole

Biscotti di Meliga



10.153

Tradizionali biscotti al mais, tutto burro

30 g 35 pezzi 180 scatole

Biscotti integrali



10.154

Tradizionali biscotti integrali al mais, tutto burro

30 g 35 pezzi 180 scatole

Bacioni Pezzi



10.152

Tutto burro

30 g 23 pezzi 180 scatole

Tortina Mela



10.022

Tortina di pasta frolla, tutto burro, con pezzi di mele sciropate e confettura di albicocche

90 g 24 pezzi 180 scatole

Tortina Pesca-Ciock



10.024

Tortina di pasta frolla, tutto burro, con pezzi di pesca sciropata e crema di cacao e nocciole

90 g 24 pezzi 180 scatole

Tortina Pera-Ciock



10.025

Tortina di pasta frolla, tutto burro, con pezzi di pera sciropata e crema di cacao e nocciole

90 g 24 pezzi 180 scatole

Tortina Confettura Albicocca



10.144

Tortina di pasta frolla, tutto burro, con confettura di albicocche

70 g 24 pezzi 180 scatole

Tortina Crema Cacao



10.145

Tortina di pasta frolla, tutto burro, con crema di cacao e nocciole

70 g 24 pezzi 180 scatole

Tortine Miste



10.174

Tortine assortite di pasta frolla, tutto burro, alla mela e pera-ciock

90 g 24 pezzi 180 scatole

Mini Pasta Glassata Nera



10.157

Pasta frolla al cacao, tutto burro, con glassatura al cioccolato

30 g 23 pezzi 180 scatole

Pasta Glassata Nera



10.150

Pasta frolla, tutto burro, con glassatura al cioccolato

80 g 15 pezzi 180 scatole

Mini Pasta Glassata Latte



10.151

Pasta frolla, tutto burro, con glassatura di cioccolato al latte

80 g 15 pezzi 180 scatole

Occhio di Bue Cacao



10.147

Pasta frolla, tutto burro, con crema di cacao e nocciole

75 g 15 pezzi 180 scatole

Occhio di Bue Nocciolata Bianca



10.148

Pasta frolla, tutto burro, con crema di cioccolato bianco

75 g 15 pezzi 180 scatole





Fatte a mano
da Maestri Pasticceri



Crostate e Torte



Crostata Frutti di Bosco

10.028



Crostata di pasta frolla, tutto burro, con confettura di frutti di bosco

850 g 3 pezzi 180 scatole

Crostata Lamponi

10.029



Crostata di pasta frolla, tutto burro, con confettura di lamponi

850 g 3 pezzi 180 scatole

Crostata Albicocche

10.026



Crostata di pasta frolla, tutto burro, con confettura di albicocche

850 g 3 pezzi 180 scatole

Crostata Ciliege

10.027



Crostata di pasta frolla, tutto burro, con confettura di ciliege

850 g 3 pezzi 180 scatole

Crostata Mirtilli

10.030



Crostata di pasta frolla, tutto burro, con confettura di mirtilli

850 g 3 pezzi 180 scatole

Crostata Fragola

10.031



Crostata di pasta frolla, tutto burro, con confettura di fragole

850 g 3 pezzi 180 scatole

Crostata Cacao

10.032



Crostata di pasta frolla, tutto burro, con crema di cioccolato e nocciole

850 g 3 pezzi 180 scatole

Crostata Pezzi Misti

10.182



Pezzi assortiti di crostata di pasta frolla, tutto burro, con confettura di ciliege, albicocche e frutti di bosco

850 g 3 pezzi 180 scatole

Crostata di Frutta Fresca

10.251



Pasta frolla, crema pasticcera, frutta fresca, gelatina di frutta
Diam. 22 cm

1000 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Mele

10.041



Pasta frolla, mele, confettura di albicocche, gelatina di frutta.
Diam. 22 cm

1000 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Pera-Ciock

10.038



Pasta frolla, crema di cacao e nocciola, pere sciropate, gelatina di frutta.
Diam. 22 cm

1200 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Frutti di Bosco

10.082



Pasta frolla, confettura di frutti di bosco, pan di spagna, frutti di bosco, gelatina di frutta. Diam. 22 cm

1200 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Pesca-Ciock

10.047



Pasta frolla, crema di cacao e nocciola, pesche sciropate, gelatina di frutta.
Diam. 22 cm

1100 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Lamponi

10.062



Pasta frolla, confettura di lamponi, pan di spagna, lamponi, gelatina di frutta. Diam. 22 cm

950 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Mirtilli

10.064



Pasta frolla, confettura di mirtilli, pan di spagna, mirtilli, gelatina di frutta. Diam. 22 cm

1200 g 1 pezzi 204 scatole

Torta ai Marroni

10.063



Pasta frolla, crema ai marroni, marroni sciropati, gelatina di frutta, cacao in polvere. Diam. 22 cm

950 g 1 pezzi 204 scatole



Torta al Cioccolato



10.046

Pasta frolla, crema al cioccolato.
Diam. 22 cm

700 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Crema Pasticcera



10.045

Pasta frolla, crema pasticcera,
gelatina di frutta.
Diam. 22 cm

1000 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Sacher Classica



10.042

Pan di spagna al cioccolato, confettura
di albicocche, glassatura di cioccolato,
granella di cioccolato. Diam. 22 cm

850 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Sacher Bianca



10.044

Pan di spagna cioccolato, confettura
di lamponi, glassatura di ciocc.bianco,
granella di ciocc.bianco. Diam.22 cm

850 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Sacher Cioccolato al latte



10.043

Pan di spagna cioccolato, crema di ca-
cao e nocciole, glassat.di ciocc.al latte,
granella di ciocc.al latte. Diam.22 cm

850 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Saint Honoré



10.057

Pan di spagna, crema Chantilly, bagna
analcolica, panna montata, bignè
ripieni di crema chantilly. Diam.22 cm

900 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Saint Honoré al cioccolato



10.058

Pan di spagna, crema al cioccolato, ba-
gna analcolica, panna montata, bignè
ripieni di crema al ciocc. Diam.22 cm

900 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Chantilly



10.054

Pan di spagna, crema Chantilly,
bagna analcolica per pasticceria.
Diam. 22 cm

850 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Chantilly alla Nocciola



10.066

Pan di spagna al cioccolato, crema
Chantilly alla nocciola, bagna
analcolica per pasticceria. Diam.22cm

850 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Mousse al Cioccolato



10.056

Pan di spagna al cioccolato, confett.di
lamponi, bagna analcolica, crema al
ciocc., granella di ciocc. Diam. 22cm

950 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Torronita



10.061

Base per torronita, crema al torrone,
granella di cioccolato al latte, cacao in
polvere. Diam. 22 cm

950 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Tartufata Gianduja



10.060

Pan di spagna, panna, crema di cacao,
bagna analcolica, cioccolato.
Diam. 22 cm

1000 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Tiramisù



10.187

Pan di spagna al cioccolato, panna,
zabaione, mascarpone, carrè, bagna
analcolica. Diam. 22 cm

900 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Marronita



10.055

Pan di spagna al cioccolato, crema chan-
tilly ai marroni, bagna analc, granella
ciocc. al latte, marroni canditi. Diam.22cm

900 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Limone



10.049

Pasta frolla, crema al limone,
zucchero a velo.
Diam. 22 cm

700 g 1 pezzi 204 scatole

Torta Zurigo



10.249

Pan di spagna al cioccolato, panna,
torroncino, amarene.
Diam. 22 cm

900 g 1 pezzi 204 scatole

Pizze



Focacce



Pane



Croissant salati



GIA' COMPLETAMENTE COTTI
E POI SURGELATI
Pronti in 3 minuti!

il Salato



Pizza Margherita



10.073

90 g 25 pezzi 80 scatole

Focaccia



10.037

90 g 20 pezzi 80 scatole

Focaccia Olive



10.084

90 g 25 pezzi 80 scatole

Focaccia Cipolle



10.143

90 g 25 pezzi 80 scatole

Focaccina



10.036

30 g 50 pezzi 80 scatole

Focaccina Integrale



10.135

30 g 50 pezzi 80 scatole

Focaccia Classica



10.180

Mezza teglia (30 x 40 cm)

800 g 4 pezzi 80 scatole

Focaccia Farcita



10.189

Mezza teglia (30 x 40 cm)

1000 g 4 pezzi 80 scatole

Focaccia Olive



10.190

Mezza teglia (30 x 40 cm)

800 g 4 pezzi 80 scatole

Focaccia Wurstel



10.191

Mezza teglia (30 x 40 cm)

800 g 4 pezzi 80 scatole

Focaccia Cipolle



10.192

Mezza teglia (30 x 40 cm)

800 g 4 pezzi 80 scatole

Pizza Pomodoro



10.206

Mezza teglia (30 x 40 cm)

800 g 4 pezzi 80 scatole

Pizza Margherita



10.186

Mezza teglia (30 x 40 cm)

1000 g 4 pezzi 80 scatole

Pizza Verdure



10.193

Mezza teglia (30 x 40 cm)

1000 g 4 pezzi 80 scatole

Croissant Salato



10.099

65 g 25 pezzi 80 scatole

Mini Croissant Salato



10.208

20 g 70 pezzi 80 scatole

Cornetto Salato Hotel

10.203



40 g 34 pezzi 80 scatole

Birillo

10.222



30 g 50 pezzi 80 scatole

Birillo integrale

10.223



30 g 50 pezzi 80 scatole

Panino

10.033



All'olio extravergine d'Oliva

40 g 50 pezzi 80 scatole

Panino grande

10.179



All'olio extravergine d'Oliva

48 g 40 pezzi 80 scatole

Panino Semidolce

10.034



30 g 50 pezzi 80 scatole

Panino Semidolce Ovale

10.175



30 g 50 pezzi 80 scatole

Panino dell'Orso

10.247



30 g 50 pezzi 80 scatole

Panino dell'Orso integrale

10.248



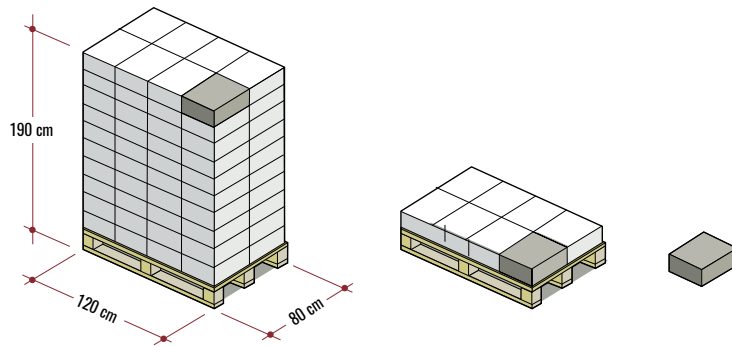
40 g 50 pezzi 80 scatole



Tipologia pallet 1

...per croissants, pain au chocolat, cornetti, treccine, pizze, focacce

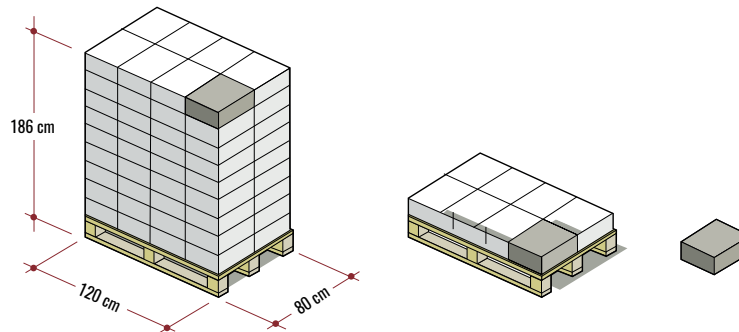
Dimensione scatola	
175 x 395 x 295	
Scatole per strato	8
Strati	10
Scatole per pallet	80
Impilabilità	No



Tipologia pallet 2

...per krapfen

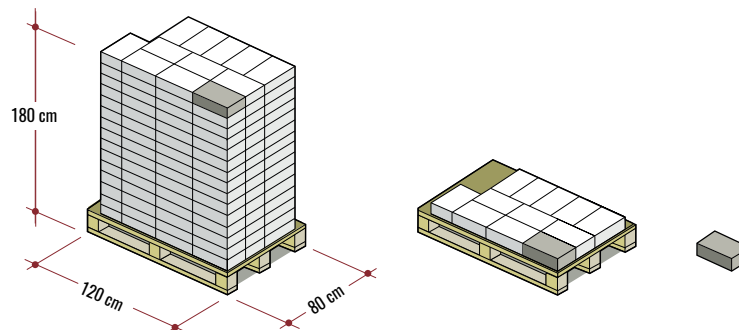
Dimensione scatola	
190 x 410 x 295	
Scatole per strato	8
Strati	9
Scatole per pallet	72
Impilabilità	No



Tipologia pallet 3

...per sfoglie, cannoli, paste, biscotti, crostate

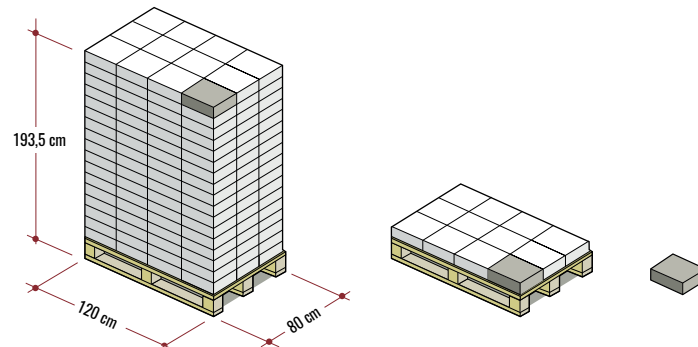
Dimensione scatola	
110 x 215 x 320	
Scatole per strato	12
Strati	15
Scatole per pallet	180
Impilabilità	No



Tipologia pallet 4

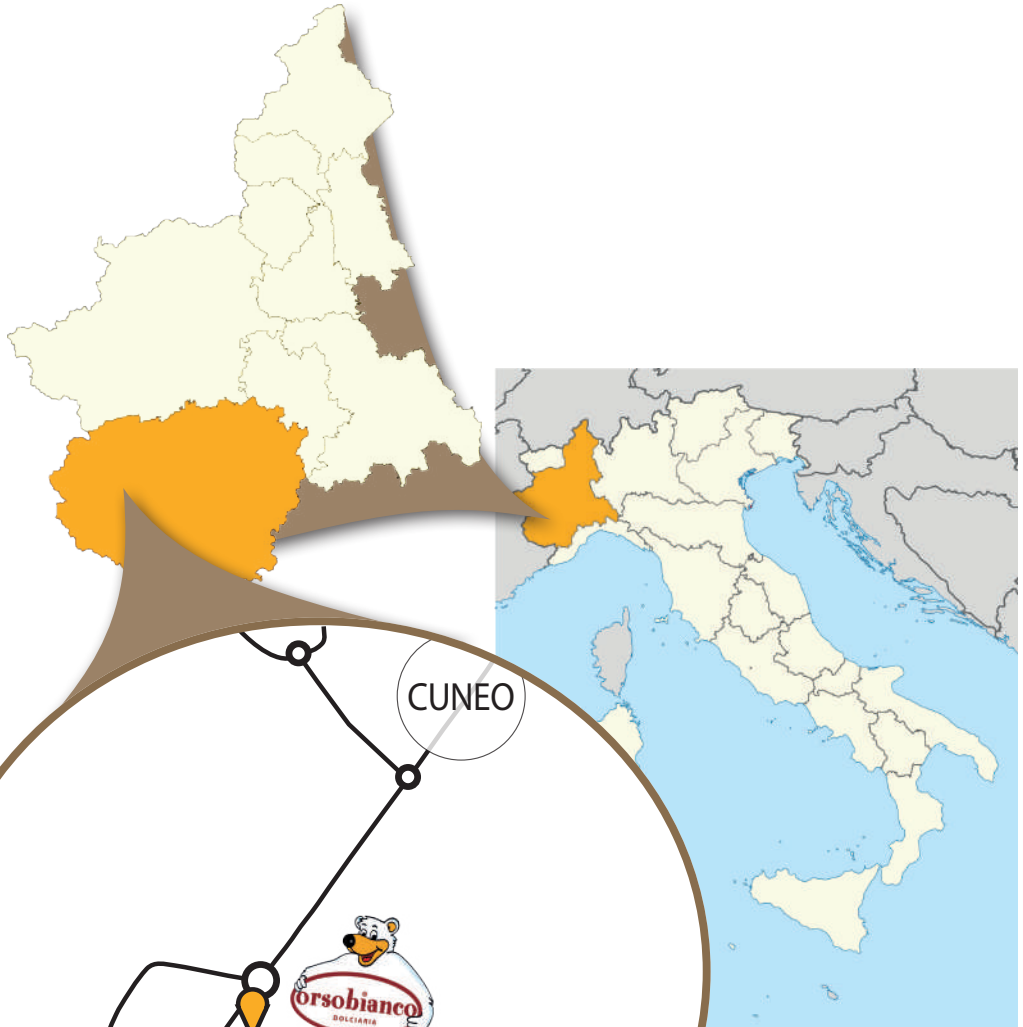
...per torte

Dimensione scatola	
105 x 260 x 260	
Scatole per strato	12
Strati	17
Scatole per pallet	204
Impilabilità	No



Tipologie pallet

Dove siamo



I nostri principi guida	pag. 2
Metteteci alla prova...	pag. 3
Quali vantaggi?	pag. 4
Modalità d'uso	pag. 5
Certificazioni e premi	pag. 6
Croissant, Pain au Chocolat, Cornetti, Trecce e Mini	pag. 7
Linea Bar <i>(tutto burro, melange e vegani)</i>	pag. 8
Linea Hotel <i>(melange)</i>	pag. 11
Piccola Pasticceria	pag. 12
Crostate e Torte	pag. 15
Il Salato	pag. 18
Tipologie pallet	pag. 21
Pubblicità comparativa	pag. 22

Sommario





Dolciaria Orsobianco S.r.l.

Via Cuneo 90, 12011 Borgo San Dalmazzo (CN)

Tel. +39 0171 902304 Fax +39 0171 1832127

E-mail: info@orsobiancodolciaria.com

www.orsobiancodolciaria.com

Seguici anche su

