

# il croissant



**ORSOBIANCO**

PASTICCERIA

gusto unico. qualità protetta

---

CATALOGO GENERALE

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. Non usiamo monogliceridi degli acidi grassi, nè coloranti, conservanti o 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 degli ingredienti rendono Orsobianco Dolciaria unica, perché garanzia di genuinità.**



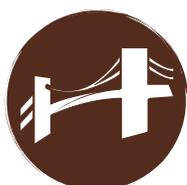
Prenderci cura dei clienti, dei consumatori e del mondo in cui viviamo



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

# Orsobianco non li utilizza!

## E471 e E472

### Perché?

Gli additivi alimentari sono sostanze deliberatamente aggiunte ai prodotti alimentari per svolgere determinate funzioni tecnologiche, ad esempio per colorare, dolcificare, conservare o mantenere soffici i prodotti da forno.

I mono-digliceridi degli acidi grassi E471 e gli esteri di Mono e Digliceridi E472, possono avere derivazione vegetale (ottenuti da olii come cocco, palma e soia) o animale (ottenuti da scarti di macellazione quali unghie, corna, grasso.)

Anche se spesso vengono utilizzati acidi grassi di origine vegetale, non può essere escluso l'uso di grassi animali.



## Eccellenza Italiana

[www.regione.piemonte.it](http://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, emulsionanti, esaltatori di sapore, aromatizzanti artificiali, lieviti, 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, OGM,  
mono e digliceridi E471, agenti di  
trattamento delle farine E300!**



# I risultati

conseguiti sono il frutto  
della nostra filosofia:

**Adottare tempi, procedure e ingredienti tipici dei piccoli forni e pasticcerie artigianali** - ma su scala più ampia - portando questi valori ai consumatori dei nostri partner.

**Questo per il cliente finale significa croissant più genuini, golosi e digeribili, senza additivi industriali né conservanti chimici.**



*Un croissant  
che instaura  
un legame  
emotivo  
profondo  
tra l'Acquirente  
e Orsobianco*

"Devo proprio complimentarmi con voi per un vostro prodotto per un vostro prodotto buonissimo!  
CROISSANT Orsobianco CLASSICO:  
NON ha i noiosi granelli di zucchero in superficie, è cotto nel modo giusto,  
NON è oleoso o sfilacciante,  
è lievitato al punto giusto.  
Si può farcire facilmente, ed è digeribile!"

**Carla N.**

*Fonte Google*







**il croissant**  
**Ambient**





# croissant Linea Armonia

Croissant  
Fagottini  
Treccine



## il croissant Classico

cod. 70.076

Linea Armonia

Fatto a mano.  
Preparato con impasto  
lievitato oltre le 72 ore. Con farina  
macinata a pietra e con fibre.  
**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Glassato con granella di zucchero.

Peso: 330 g (6 x 55g)

6 pezzi confezionati singolarmente



## il croissant Albicocca

cod. 70.077

Linea Armonia

Fatto a mano.  
Preparato con impasto  
lievitato oltre le 72 ore. Con farina  
macinata a pietra e con fibre.  
**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Con confettura di albicocca (albicocche 60%).

Peso: 350 g (6 x 58g)

6 pezzi confezionati singolarmente



## il croissant Cacao

cod. 70.078

Linea Armonia

Fatto a mano.

Preparato con impasto lievitato oltre le 72 ore. Con farina macinata a pietra e con fibre.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti, OGM, mono e digliceridi E471.**

Con crema di nocciola e cacao e glassato con gocce di cioccolato.

Peso: 350 g (6 x 58g)  
6 pezzi confezionati singolarmente

## il croissant Integrale Frutti di Bosco

cod. 70.079

Linea Armonia

Fatto a mano.

Preparato con impasto lievitato oltre le 72 ore. Con farina macinata a pietra e con fibre.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti, OGM, mono e digliceridi E471.**

Con farina integrale e confettura di frutti di bosco.

Peso: 350 g (6 x 58g)  
6 pezzi confezionati singolarmente



## il fagottino Cacao

cod. 70.081

Linea Armonia

Fatto a mano.  
Preparato con impasto  
lievitato oltre le 72 ore. Con farina  
macinata a pietra e con fibre.  
**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Con crema di nocciola e cacao  
e glassato con gocce di cioccolato

Peso: 350 g (6 x 58g)  
6 pezzi confezionati singolarmente



## la treccina Albicocca

cod. 70.080

Linea Armonia

Fatto a mano.  
Preparato con impasto  
lievitato oltre le 72 ore. Con farina  
macinata a pietra e con fibre.  
**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Con confettura di albicocca (albicocche 60%)

Peso: 350 g (6 x 58g)  
6 pezzi confezionati singolarmente



# Croissant Linea Essenza

Croissant

Treccine



## il croissant Classico

cod. 73.004

Linea Essenza

Preparato con impasto  
lievitato oltre le 72 ore.

Con fibre.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Peso: 350 g (6 x 58g)

6 pezzi confezionati singolarmente



## il croissant Albicocca

cod. 73.001

Linea Essenza

Preparato con impasto  
lievitato oltre le 72 ore.

Con fibre.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Con confettura di albicocca (albicocche 60%).

Peso: 350 g (6 x 58g)

6 pezzi confezionati singolarmente





## il croissant Cacao

cod. 73.002

Linea Essenza

Preparato con impasto lievitato oltre le 72 ore.

Con fibre.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti, OGM, mono e digliceridi E471.**

Con crema di nocciola e cacao.

Peso: 350 g (6 x 58g)

6 pezzi confezionati singolarmente

## il croissant Integrale Frutti di Bosco

cod. 73.005

Linea Essenza

Preparato con impasto lievitato oltre le 72 ore. Con fibre.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti, OGM, mono e digliceridi E471.**

Con confettura di frutti di bosco.

Peso: 350 g (6 x 58g)

6 pezzi confezionati singolarmente



## la tréccina Albicocca

cod. 73.003

Linea Essenza

Preparato con impasto  
lievitato oltre le 72 ore.

Con fibre.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Con confettura di albicocca (albicocche 60%)

Peso: 350 g (6 x 58g)

6 pezzi confezionati singolarmente



## il fagottino Cacao

cod. 73.006

Linea Essenza

Preparato con impasto  
lievitato oltre le 72 ore.

Con fibre.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Con crema nocciola e cacao.

Peso: 350 g (6 x 58g)

6 pezzi confezionati singolarmente





# Croissant Linea Ho.Re.Ca

Croissant

Fagottini

Treccine





## il croissant Classico

cod. 72.003.1

Linea Ho.Re.Ca.

Fatto a mano.

Con cereali antichi.

Preparato con impasto lievitato oltre le 72 ore.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Peso: 60 g

**25 pezzi per scatola  
confezionati singolarmente**



## il croissant Albicocca

cod. 72.001.1

Linea Ho.Re.Ca.

Fatto a mano.

Con cereali antichi.

Preparato con impasto lievitato oltre le 72 ore.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Con confettura di albicocca (albicocche 60%)

Peso: 60 g

**25 pezzi per scatola  
confezionati singolarmente**



## il croissant Cacao

cod. 72.002.1

Linea Ho.Re.Ca.

Fatto a mano.

Con cereali antichi.

Preparato con impasto lievitato oltre le 72 ore.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Con crema di nocciola e cacao  
e glassato con gocce di cioccolato

Peso: 60 g

**25 pezzi per scatola  
confezionati singolarmente**



## il croissant Integrale Frutti di Bosco

cod. 72.004.1

Linea Ho.Re.Ca.

Fatto a mano.

Con cereali antichi.

Preparato con impasto lievitato oltre le 72 ore.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Con farina integrale e confettura di frutti di bosco.

Peso: 60 g

**25 pezzi per scatola  
confezionati singolarmente**





## il fagottino Cacao

cod. 72.005.1

Linea Ho.Re.Ca.

Fatto a mano.  
Con cereali antichi.  
Preparato con impasto lievitato oltre le 72 ore.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Con crema di nocciola e cacao  
e glassato con gocce di cioccolato

Peso: 60 g

**30 pezzi per scatola  
confezionati singolarmente**



## la tréccina Albicocca

cod. 72.006.1

Linea Ho.Re.Ca.

Fatto a mano.  
Con cereali antichi.

Preparato con impasto lievitato oltre le 72 ore.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti,  
OGM, mono e digliceridi E471.**

Con confettura di albicocca (albicocche 60%)

Peso: 60 g

**30 pezzi per scatola  
confezionati singolarmente**





# Crostate e Torte confezionate

Crostate

Torta Nocciola

Torta Gianduia

## Crostata Albicocca

Crostata di morbida pasta frolla, a base di burro, uova, farina e zucchero.  
Farcita con confettura di albicocca (albicocche 60%).

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti, OGM, mono e digliceridi E471.**

Durata del prodotto: 60 giorni (minimo consegna a magazzino: 50 giorni).

Disponibile nelle seguenti varianti:

400 g  
cod. 40.009



850 g (trancio)  
cod. 40.023



1700 g (trancio)  
cod. 40.015



## Crostata Cacao

Crostata di morbida pasta frolla, a base di burro, uova, farina e zucchero.  
Farcita con crema di cacao e nocciole.

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti, OGM, mono e digliceridi E471.**

Durata del prodotto: 60 giorni (minimo consegna a magazzino: 50 giorni).

Disponibile nelle seguenti varianti:

400 g  
cod. 40.008



850 g (trancio)  
cod. 40.031



1700 g (trancio)  
cod. 40.029



## Crostata Ciliegia

Crostata di morbida pasta frolla, a base di burro, uova, farina e zucchero.

Farcita con confettura extra di ciliegie (ciliegia 45%).

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti, OGM, mono e digliceridi E471.**

Durata del prodotto: 60 giorni (minimo consegna a magazzino: 50 giorni).

Disponibile nelle seguenti varianti:

400 g  
cod. 40.051



850 g (trancio)  
cod. 40.020



1700 g (trancio)  
cod. 40.016



## Crostata Fragola

Crostata di morbida pasta frolla, a base di burro, uova, farina e zucchero.

Farcita con confettura extra di fragole (fragole 45%).

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti, OGM, mono e digliceridi E471.**

Durata del prodotto: 60 giorni (minimo consegna a magazzino: 50 giorni).

Disponibile nelle seguenti varianti:

400 g  
cod. 40.052



850 g (trancio)  
cod. 40.022



1700 g (trancio)  
cod. 40.013



## Crostata Frutti di Bosco

Crostata di morbida pasta frolla, a base di burro, uova, farina e zucchero. Farcita con confettura di frutti di bosco (mirtilli neri, fragole e lamponi).

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti, OGM, mono e digliceridi E471.**

Durata del prodotto: 60 giorni (minimo consegna a magazzino: 50 giorni).

Disponibile nelle seguenti varianti:

400 g  
cod. 40.010



850 g (trancio)  
cod. 40.019



1700 g (trancio)  
cod. 40.014



## Crostata Lamponi

Crostata di morbida pasta frolla, a base di burro, uova, farina e zucchero. Farcita con confettura extra di lamponi (lamponi 45%).

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti, OGM, mono e digliceridi E471.**

Durata del prodotto: 60 giorni (minimo consegna a magazzino: 50 giorni).

Disponibile nelle seguenti varianti:

400 g  
cod. 40.011



850 g (trancio)  
cod. 40.018



1700 g (trancio)  
cod. 40.012



## Crostata Mirtilli

Crostata di morbida pasta frolla, a base di burro, uova, farina e zucchero.

Farcita con confettura extra di mirtilli (mirtilli 45%).

**Senza aggiunta di conservanti, coloranti, OGM, mono e digliceridi E471.**

Durata del prodotto: 60 giorni (minimo consegna a magazzino: 50 giorni).

Disponibile nelle seguenti varianti:

400 g  
cod. 40.053



850 g (trancio)  
cod. 40.021



1700 g (trancio)  
cod. 40.017



il + Naturale

## Torta Nocciola

cod. 40.025

Torta morbida, friabile e gustosa.

Con impasto a base di nocciole e guarnita con granella di nocciole (nocciola "tonda gentile tribolata" 20%).

Durata del prodotto: 12 mesi

Peso: 400 g



## Torta Gianduia

cod. 40.024

Torta morbida, friabile e gustosa.

Con impasto a base di nocciole e cacao. Guarnita con gocce di cioccolato e granella di nocciole (nocciola "tonda gentile tribolata" 20%).

Durata del prodotto: 12 mesi

Peso: 400 g





**Linea**  
**Surgelati**  
**già cotti**



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 fornetto 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.

## **Mettici 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.

# i Vantaggi

1

**RISPARMIO DI TEMPO**

3 minuti e sono pronti!

**RISPARMIO ENERGETICO**

20 minuti di consumo di energia elettrica in meno

2

3

**RISCHIO ZERO**

di mancata lievitazione (sono già lievitati)

**RAPIDITÀ**

pronti per la vendita appena sfornati

4

5

**SEMPLICITÀ**

non richiedono manodopera specializzata

**VERSATILITÀ**

puoi cuocerli con qualsiasi forno in commercio

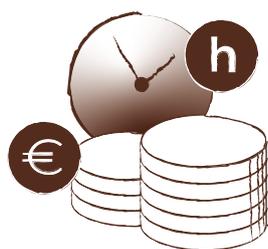
6

7

**SONO NATURALI**

non contengono additivi chimici (vedi la scheda comparativa a fine catalogo)

# con i croissant pronti in 3 minuti...



risparmi tempo  
e denaro



risolvi  
problemi

## ...migliori la tua vita!

**1** **Nel fornetto elettrico:** riscalda il forno a **200°** per circa **2 minuti**  
**Nel microonde:** imposta il microonde in modalità **grill a 200°**

2



Inserisci il croissant nel forno

3



Fai **dorare per 3 minuti**

### Oppure...



Il tempo di **scongelo** senza forni è di circa **30/45 minuti**  
 (a seconda della temperatura dell'ambiente)

### Oppure...



Prima di andare a dormire  
 togli il croissant dal surgelatore  
 e lascialo 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





# Croissant

## linea Bar e linea Hotel

Croissant

Pain au Chocolat

Cornetti

Treccine

Mini Croissant



**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 nostro laboratorio 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

**MiniCroissant Classico**

10.238  
Vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

20 g    70 pezzi    80 scatole

**MiniCroissant 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

**MiniCroissant 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

**MiniCroissant Albicocca**

10.239  
Con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 60% di frutta

25 g    70 pezzi    80 scatole

**MiniCroissant Fragola**

10.240  
Con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 45% di frutta

25 g    70 pezzi    80 scatole

**MiniCroissant Ciliegia**

10.241  
Con confettura presente al 15% del prodotto, composta dal 45% di frutta

25 g    70 pezzi    80 scatole

**MiniCroissant 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 Ciliegia**

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

**MiniCroissant Classico**

10.204  
Vuoto, ideale da farcire a proprio  
piacimento

20 g    70 pezzi    80 scatole

**MiniCroissant 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

**MiniCroissant 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

**MiniCroissant Albicocca**

10.205

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

25 g    70 pezzi    80 scatole

**MiniCroissant Fragola**

10.216

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

25 g    70 pezzi    80 scatole

**MiniCroissant Ciliegia**

10.217

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

25 g    70 pezzi    80 scatole

**MiniCroissant Classico Integrale**

10.207

Integrale vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

25 g    70 pezzi    80 scatole

**MiniCroissant 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 Classico Vegano**

11.002

Vuoto, ideale da farcire a proprio piacimento

65 g    25 pezzi    80 scatole

**Croissant Albicocca Vegano**

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 al 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 Hotel Vegano**

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**

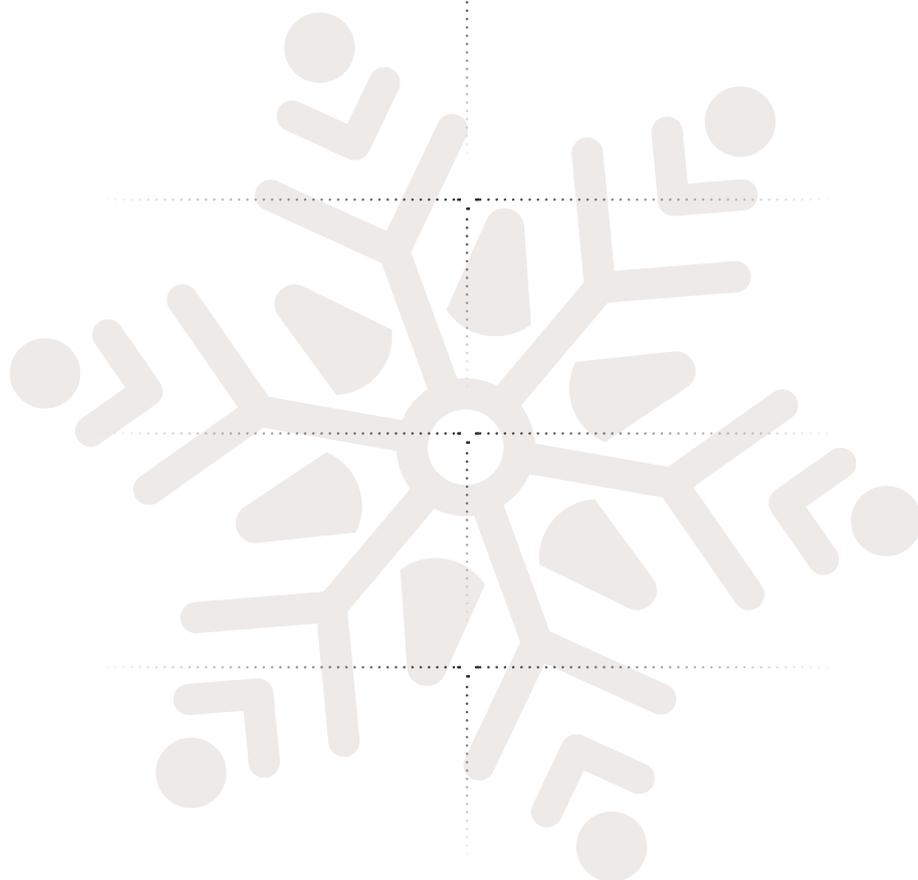
10.108  
Mélange, con crema di cacao presente  
al 15% del prodotto, composta dall'8%  
di cacao e dal 5,5% di nocciole

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





# Piccola Pasticceria

Baci di dama

Biscotti

Cannoli

Occhi di Bue

Paste, Tortine e Sfoglie

**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 Pere e Cioccolato**

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 Pere e Cioccolato**

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  
di 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 zabaione 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  
Biscotti integrali al mais, tutto burro

30 g    35 pezzi    180 scatole

**Bacioni**



10.152  
Impasto di burro e nocciole, con  
crema di cioccolato

30 g    23 pezzi    180 scatole

**Tortina Mela**



10.022  
Tortina di pasta frolla, tutto burro, con  
pezzi di mele sciropate se confettura  
di albicocche

90 g    24 pezzi    180 scatole

**Tortina Pesca&Cioccolato**



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&Cioccolato**



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 Albicocche**



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 crema di cacao e  
nocciole

90 g    24 pezzi    180 scatole

**Pasta Glassata Nera**

10.150  
Pasta frolla, tutto burro,  
con glassatura al cioccolato

80 g    15 pezzi    180 scatole

**Pasta Glassata Latte**

10.151  
Pasta frolla, tutto burro, con glassatura  
di cioccolato al latte

80 g    15 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

**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



# Torte e Crostate

Fatte a mano  
da Maestri Pasticceri  
e surgelate con abbattitori ad azoto



**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

1 kg    1 pezzi    204 scatole

**Torta Mele**

10.041  
Pasta frolla, mele, confettura di  
albicocche, gelatina di frutta.  
Diam. 22 cm

1 kg    1 pezzi    204 scatole

**Torta Pera&Cioccolato**

10.038  
Pasta frolla, crema di cacao e nocciola,  
pere sciropate, gelatina di frutta.  
Diam. 22 cm

1,2 kg    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

1,2 kg    1 pezzi    204 scatole

**Torta Pesca&Cioccolato**

10.047  
Pasta frolla, crema di cacao e nocciola,  
pesche sciropate, gelatina di frutta.  
Diam. 22 cm

1,1 kg    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 Limone**

10.049  
Pasta frolla, crema al limone,  
zucchero a velo.  
Diam. 22 cm

700 g    1 pezzi    204 scatole

**Torta Mirtilli**

10.064  
Pasta frolla, confettura di mirtilli, pan  
di spagna, mirtilli, gelatina di frutta.  
Diam. 22 cm

1,2 kg    1 pezzi    204 scatole

**Torta ai Marroni**

10.063  
Pasta frolla, crema ai marroni, marroni sciroppati, gelatina di frutta, cacao in polvere. Diam. 22 cm

950 g    1 pezzi    204 scatole

**Torta Crema Pasticcera**

10.045  
Pasta frolla, crema pasticcera, gelatina di frutta. Diam. 22 cm

1 kg    1 pezzi    204 scatole

**Torta al Cioccolato**

10.046  
Pasta frolla, crema al cioccolato. Diam. 22 cm

700 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 al Latte**

10.043  
Pan di spagna cioccolato, crema di cacao e nocciole, glassat.di ciocc.al latte, granella di ciocc.al latte. Diam.22 cm

850 g    1 pezzi    204 scatole

**Torta Saint Honorè al cioccolato**

10.058  
Pan di spagna, crema al cioccolato, bagna analcolica, panna montata, bignè ripieni di crema al ciocc. Diam.22 cm

900 g    1 pezzi    204 scatole

**Torta Saint Honorè**

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

1 kg    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 Bianca**

10.059

Pan di spagna al cioccolato, panna, crema chantilly alla nocciola, bagna analcolica, cioccolato bianco. Diam. 22 cm

750 g    1 pezzi    204 scatole

**Torta Tartufata Gianduia**

10.060

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

1 kg    1 pezzi    204 scatole

**Torta Tiramisù**

10.187

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

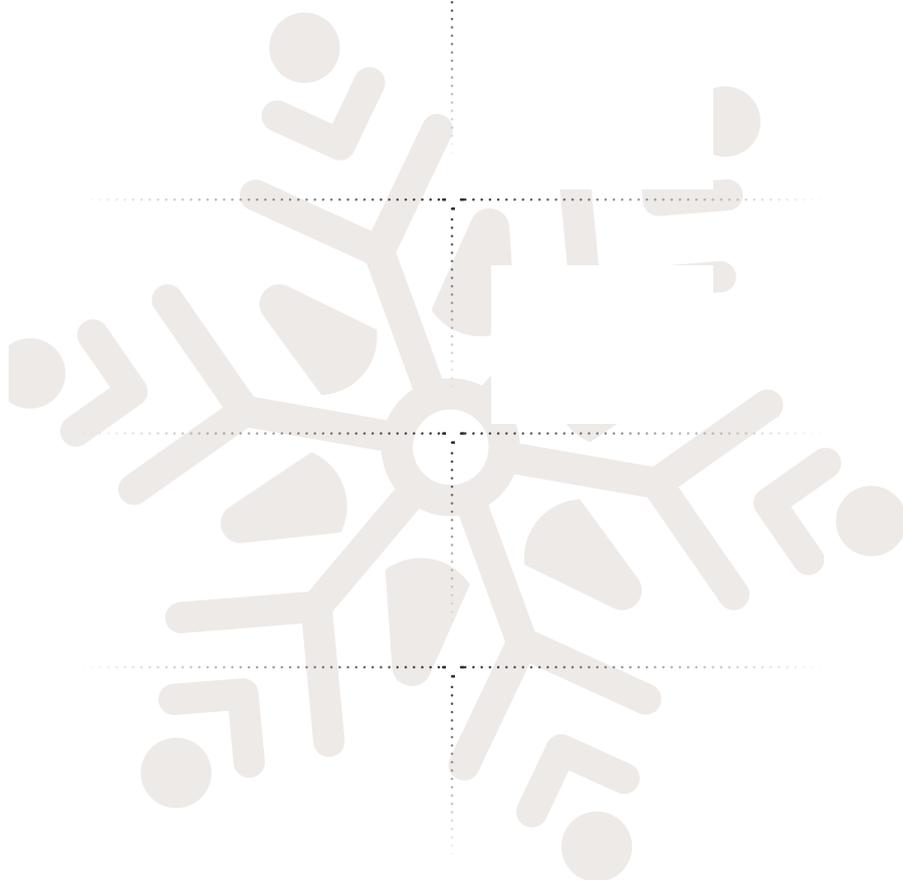
900 g    1 pezzi    204 scatole

**Torta Marronita**

10.055

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

900 g    1 pezzi    204 scatole





## il Salato

Pizze, Focacce, Pane

Croissant salati

Completamente cotti e poi surgelati

**Pronti in 3 minuti!**

**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)

1 kg 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 Margherita**

10.073

90 g 25 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)

1 kg 4 pezzi 80 scatole

**Pizza Verdure**

10.193

Mezza Teglia (30 x 40 cm)

1 kg 4 pezzi 80 scatole

**Croissant Salato**

10.099



65 g    25 pezzi    80 scatole

**MiniCroissant 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 di Oliva



40 g    50 pezzi    80 scatole

**Panino Grande**

10.179

All'olio extravergine di 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 Integrale dell'Orso**

10.248



40 g    50 pezzi    80 scatole



I nostri principi guida 9

## **Ambient** 7

Croissant linea Armonia,  
fatti a mano pag. 9

Croissant linea Essenza pag. 13

Croissant linea Ho.Re.Ca. pag. 17

Crostate e Torte,  
confezionate singolarmente pag. 21



Pronti in 3 minuti! 9

## **Surgelati già cotti** 27

Croissant Bar e Hotel pag. 33

Piccola Pasticceria pag. 39

Torte e Crostate pag. 43

il Salato pag. 47





**ORSOBIANCO**

**PASTICCERIA**

**gusto unico. qualità protetta**

Orsobianco Pasticceria

Via Cuneo 90, 12011

Borgo San Dalmazzo (CN)

Tel. +39 0171 902304

E-mail: [info@orsobiancodolciaria.com](mailto:info@orsobiancodolciaria.com)

[www.orsobiancodolciaria.com](http://www.orsobiancodolciaria.com)

Seguici anche su   