

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.



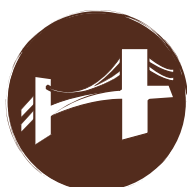
Prenderci cura dei clienti, dei consumatori e del mondo in cui viviamo



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



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 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.

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

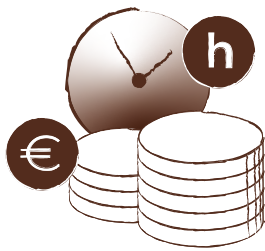
6

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 fornello 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

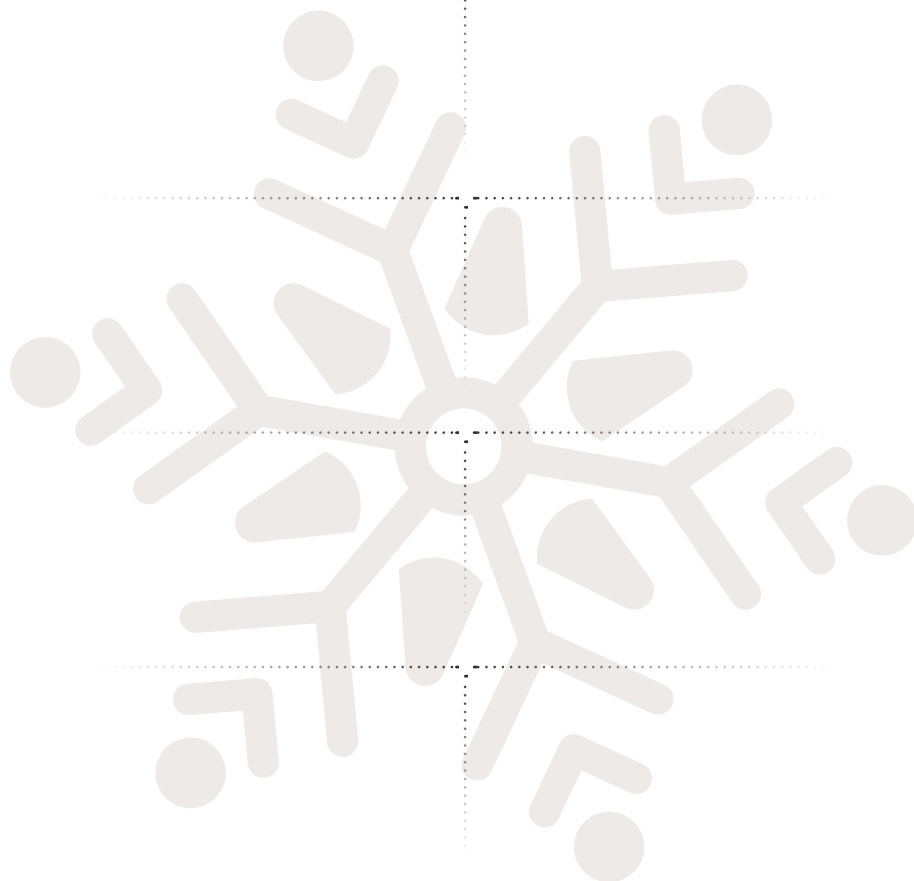
10.102

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
ciliegie, 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, bigné 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, bigné 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. 22 cm

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

www.orsobiancodolciaria.com

Seguici anche su

