



## caro-services.com

Caty Ruggiero & Roberto Ircani  
Rebbergstrasse 21a  
CH-8422 Pfungen

[www.caro-services.com](http://www.caro-services.com)  
[info@caro-services.com](mailto:info@caro-services.com)

Codice Etico: Il cliente è tenuto al rispetto delle disposizioni di cui al Codice Etico adottato da Pasticceria Filippi e pubblicato sul suo sito istituzionale: [www.pasticceriafilippi.it](http://www.pasticceriafilippi.it)  
Code of Ethics: Customers are obliged to comply with the provisions of the Code of Ethics adopted by Pasticceria Filippi and published on its institutional website: [www.pasticceriafilippi.it](http://www.pasticceriafilippi.it)

NATURALMENTE FILIPPI

 filippi  
PASTICCERIA

# CERTIFICAZIONI



Dal 2016, oltre l'obiettivo del profitto, dedichiamo una particolare attenzione verso il sociale, l'ambiente e i dipendenti.

*Since 2016, in addition to the goal of profit, we devote special attention to social, environmental and employees.*



Dal 2019 rispettiamo il più alto standard americano di "green building" rivolto ad edifici costruiti in modo sostenibile ed efficiente.

*As of 2019, we meet the highest U.S. "green building" standard addressed to buildings constructed in a sustainable and efficient way.*

## Carbon neutral

Impresa

[ClimatePartner.com/20651-2211-1001](https://ClimatePartner.com/20651-2211-1001)

Dal 2022, nel segno della filosofia B Corp, per celebrare i 50 anni di attività abbiamo intrapreso un percorso per calcolare le emissioni di CO2 prodotte dalle attività dell'azienda e oggi siamo Impresa Carbon Neutral 100%. Carbon neutral sono le imprese, i processi ed i prodotti, le cui emissioni di CO2 calcolate sono state compensate attraverso il supporto di progetti di tutela del clima riconosciuti a livello internazionale. Per compensare le nostre emissioni abbiamo abbracciato un progetto di protezione del clima dedicato alla Foresta Mataven - Colombia, destinato alla salvaguardia delle biodiversità e al miglioramento delle condizioni di vita della comunità locale.

*In line with the B Corp philosophy, to celebrate 50 years of activity Pasticceria Filippi has undertaken in 2022 a process to calculate the CO2 emissions produced by the activities of the company and today we are a 100% Carbon Neutral Company. Carbon neutral are companies,*

*processes and products, whose calculated CO2 emissions have been compensated through the support of internationally recognized climate protection projects.*

*To offset our emissions we have embraced a protection project of the climate dedicated to the Mataven Forest - Colombia, intended for the safeguarding of biodiversity and the improvement of the living conditions of the local community.*

# COS'È UNA B-CORP

Una Certified B-Corporation o B-Corp è un nuovo tipo di azienda che volontariamente rispetta i più alti standard di scopo, responsabilità e trasparenza. Le B-Corp si distinguono sul mercato da tutte le altre realtà. Vanno oltre l'obiettivo del profitto e innovano per maximizzare il loro impatto positivo verso i dipendenti, le comunità in cui operano e l'ambiente. In questo modo il business diventa una forza rigeneratrice per la società e per il pianeta.

## What does B-Corp mean?

*A Certified B-Corporation or B-Corp is a new kind of company that voluntarily meets the most rigorous standards of social and environmental performance, accountability and transparency. B-Corps differentiate in the marketplace from the other companies by going beyond the profit orientation and by innovating in order to maximize their positive impact towards employees, the communities in which they operate and the environment. In this way, the business becomes a regenerative force for society and for the planet.*

In qualità di Società Benefit Pasticceria Filippi persegue 8 obiettivi specifici di beneficio comune che sono stati integrati nell'oggetto sociale dell'azienda:

*As a Benefit Company, Pasticceria Filippi pursues 8 specific objectives of common benefits that have been integrated into the corporate purpose of the company:*

1 Assunzioni che sviluppano l'industria sociale

*Staff recruitment that develops social inclusion*

6 Affiancare e sostenere i fornitori per migliorare i prodotti in termini di qualità ed etica

*Assisting and supporting suppliers to improve products in terms of quality and ethics*

2 Favorire la formazione e la crescita del personale

*Promote training and staff growth*

7 Lavorare attivamente per la salvaguardia dell'ambiente

*Actively working for the protection of the environment*

3 Promuovere la felicità del personale

*Promote staff happiness*

8 Utilizzare materie prodotto con metodi sostenibili, verifica e tracciabilità del ciclo di vita

*Use materials produced with sustainable methods, verification and traceability of life-cycle*

4 Sviluppare programmi di welfare aziendale

*Develop corporate welfare programs*

5 Favorire le materie prime e l'economia del territorio

*Promote raw materials and the economy of the territory*



## SAPER DARE TEMPO AL TEMPO

Il senso dell' "avere tempo" per fare le mille cose che vorremmo e per "gustarci" i sapori più buoni e i momenti più belli, ci appare confinato in un passato lontano, che la modernità sembra averci sottratto: spesso il pensiero della dolcezza, delle cose genuine, dei profumi che sanno di buono ci riporta ai ricordi dell'infanzia.

Noi Filippi abbiamo voluto custodire quei ricordi fatti di profumi e di tradizione: è la storia della nostra famiglia, dell'esperienza e dei sacrifici, ma anche della riconoscibilità di sapori legati al territorio. Le storie belle sono quelle che iniziano bene e ogni giorno hanno qualcosa da raccontare e da condividere. L'azienda Filippi è una di queste storie, iniziata nel 1972, a Zanè, Vicenza.

Mamma Maria e papà Giuliano hanno iniziato nel 1972 a scrivere il primo capitolo di questa storia, con la produzione dei primi dolci da forno a lievitazione naturale, all'insegna della genuinità degli ingredienti e della tradizione e oggi, con i figli Andrea e Lorenzo, la storia continua con la stessa dedizione e lo stesso spirito. Il mantenimento di alti standard qualitativi e i ritmi di produzione, particolarmente stringenti in certi periodi dell'anno, non ci hanno fatto dimenticare che il cuore dell'azienda, che nel tempo si è allargata ed ammodernata dotandosi di nuovi strumenti, rimane un cuore pulsante, fatto di persone.

L'azienda Filippi è nata e rimane un'azienda artigianale familiare, dove ognuno si sente a suo agio in un clima sereno di rispetto di valori condivisi e di un progetto di qualità a tutto campo. Abbiamo fatto nostra la filosofia secondo cui ogni cosa, fatta con rispetto, cura e passione, richiede un certo "suo" tempo. Spesso i tempi brevi dell'efficienza non corrispondono ai tempi dell'efficacia.

La qualità ha bisogno di un tempo "lento": il tempo per essere "cotto a puntino", per essere assaggiato, condiviso e gustato fino all'ultima briciole... Insomma, per essere precisi, è esattamente il tempo in cui si dà spazio al formarsi di un sorriso! Il nostro, con il quale cerchiamo di fare sempre meglio ciò che ci piace ed il vostro, quello che condividete con noi nei momenti di festa.

## KNOWING TO LET THINGS TAKE THEIR TIME

Thinking of sweetness, natural things and fragrant aromas often reminds us of childhood. Thus, the sense of "having time" to do a thousand and one things we would like appears confined to a far-off past that modern life has taken away from us. We Filippi have wanted to guard the memories of childhood, made of fragrances, colours, curiosity, acknowledging old tastes tied to our land.

For us, beautiful stories are the ones beginning well and teaching us something to be shared every day.

Filippi is one of these stories, beginning in 1972 in Zanè, in the province of Vicenza with the production of naturally leavened baked goods (cakes).

Mother Maria and father Giuliano have written the first chapter of this beautiful story, with genuine ingredients and family values. Today, with their sons Andrea and Lorenzo, the story goes on with the same devotion and the same enthusiasm. Despite the rigour required to maintain a high level of quality and production rhythms which are particularly pressing in certain periods of the year, we have never lost sight of the fact that the core of the firm, widened and modernized with new equipment, remains a beating heart with a human touch.

Filippi's company was born as a 'cottage industry' and today it continues to be this way: an extended family, where everyone feels at ease in a serene atmosphere of mutual cooperation and respect.

According to our philosophy, every thing, made with care and passion, requires "its" time. Often short, efficient time frames do not produce quality products, which need "slow" time and attention.

Time spent entertaining an idea and exact time when this idea opens: time to develop and choose where, how and when... time to "cook to perfection", to taste, to share and savour until the last crumb...

In short, if we want to use an image, the same amount of time is needed as for a smile to be expressed!

The smile on our faces while doing what we love and the smile you share with us in festive moments.

# LA RICETTA dei nostri panettoni



## INGREDIENTI SECONDO NATURA

Il segreto dei prodotti Filippi sta nella ricerca, nella selezione e nella cura di ingredienti naturali e pregiati, all'insegna della genuinità. Selezione, come processo continuo nel quale gli ingredienti vengono messi costantemente alla prova nel nostro laboratorio.

Come in un'orchestra per produrre una sinfonia ogni strumento deve esprimersi armoniosamente con l'insieme, così non ci accontentiamo che ogni ingrediente sia buono per se stesso ma deve amalgamarsi bene con tutti gli altri, adattandosi alle tecniche produttive, rispecchiandosi nella nostra filosofia aziendale.

Per questo di stagione in stagione riconsideriamo, aggiorniamo o riconfermiamo i nostri ingredienti nel rispetto di tecniche e saperi della tradizione, che desideriamo tramandare, senza però rinunciare ad innovare e a tenere gli occhi aperti sul presente e curiosi verso il futuro.

Vogliamo sapere con certezza quali siano le condizioni di lavoro delle persone e di vita degli animali negli ambienti da cui provengono gli ingredienti che sceglieremo.

Diciamo no allo sfruttamento del lavoro e alla violenza sugli animali, si ai progetti di cooperazione tra piccoli produttori e coltivatori, si alla conservazione della biodiversità e quando possibile sceglieremo ingredienti locali.

## INGREDIENTS THAT MAKE THE DIFFERENCE

*The secret of Filippi products lies in research, selection and care. We search for the rarest ingredients, based on genuineness of natural ingredients. Selection, as a continuous process and not only once, where ingredients are constantly tested in our workshop.*

*Just as in an orchestra, to create a symphony, every instrument has to be in harmony with the whole, so it does not suffice that every ingredient is good on its own. Each ingredient has to amalgamate well with all the others, working with our productive techniques and reflecting our business philosophy.*

*For this reason, from season to season, we reconsider, we update or we reconfirm our ingredients in respect to the techniques and flavours of tradition that we wish to hand down. We do this without giving up innovation, while keeping our eyes open on the present and maintaining an interest in the future.*

*We want to be aware of environmental conditions and the care of animals in the environments where our chosen ingredients come from.*

*We say no to the exploitation of workers and cruelty to animals, yes to the projects of cooperation between small producers and growers, yes to the preservation of biodiversity and whenever possible we choose local ingredients.*





# I PANETTONI

*classici*

*the classics*

## INGREDIENTI



UVETTA



ARANCIA  
CANDITA



MIELE  
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO

il Natale  
è servito

Per il dolce delle feste natalizie, dall'interno soffice e dalla tipica alveolatura irregolare distintiva di una lievitazione naturale. Solo la dolcezza naturale del miele italiano, delle uvette selezionate e la freschezza agrumata dei cubetti di arancia candita di Calabria.

Only natural aromas for this cake of Christmas parties, soft inside and with the typical irregular alveolature of natural leavening. Only the natural sweetness of honey, of selected raisins and the citrus freshness of candied Calabria orange cubes.



Uvetta selezionata,  
profumata arancia candita

DAMERINO CLASSICO  
con arancia candita e uvetta



Panettone classico  
con arancia candita e uvetta  
Classic panettone  
with candied orange and raisins

DMR 0103 / 500 g - 17.63 oz	CHF 27.75
DMR 0104 / 750 g - 26.45 oz	CHF 32.40
DMR 0105 / 1000 g - 35.27 oz	CHF 37.80

pz 6 x cl - pcs 6 x cl

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



UVETTA  
SELEZIONATA



MIELE  
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO



# DAMERINO SENZA CANDITI solo uvetta



Panettone senza canditi  
Panettone without  
candied orange

DMR 8903 / 500 g - 17.63 oz  
DMR 8905 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x cl - pcs 6 x cl

CHF 27.75  
CHF 37.80

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI



GLASSATURA  
CON  
MANDORLE



UVETTA  
SELEZIONATA



ARANCIA  
CANDITA



MIELE  
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO

per i palati  
più esigenti

Il Glassato Filippi, a lievitazione naturale, è preparato con ingredienti selezionati e genuini: uova fresche da galline allevate all'aperto, burro fresco, bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar, freschi e profumatissimi cubetti di arancia candita di Calabria, morbide e sottili uvetta selezionata, croccanti e profumate mandorle e miele italiano.

Filippi's Iced panettone, naturally leavened, is prepared with selected natural ingredients: fresh eggs from free range hens running in the open air fed with natural food, fresh dairy butter, Bourbon vanilla berries from Madagascar, fresh flavoured cubes of candied Calabria oranges, soft selected raisins, crispy flavoured almonds and honey.



## DAMERINO GLASSATO con arancia candita e uvetta



Panettone glassato  
con arancia candita e uvetta  
Iced panettone  
with candied orange and raisins

DMR 0303 / 500 g - 17.63 oz  
DMR 0305 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x cl - pcs 6 x cl

CHF 27.75  
CHF 38.70

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI



UVETTA  
SELEZIONATA



ARANCIA  
CANDITA



MIELE  
ITALIANO



BACCIA DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO

## il Natale è servito

Per il dolce delle feste natalizie, dall'interno soffice e dalla tipica alveolatura irregolare distintiva di una lievitazione naturale. Solo la dolcezza naturale del miele italiano, delle uvette selezionate e la freschezza agrumata dei cubetti di arancia candita di Calabria.

Only natural aromas for this cake of Christmas parties, soft inside and with the typical irregular alveolature of natural leavening. Only the natural sweetness of honey, of selected raisins and the citrus freshness of candied Calabria orange cubes.



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## DAMIGELLA con arancia candita e uvetta

Damigella classica  
con arancia candita e uvetta  
Classic Damigella  
with candied orange  
and raisins

DMG 0107 / 2000 g - 70.54 oz  
pz 3 x ct - pcs 3 x ct

CHF 73.95

## GRAN DAMA con arancia candita e uvetta

Gran Dama classica  
con arancia candita e uvetta  
Classic Gran Dama  
with candied orange and raisins  
DAM 0109 / 4000 g - 141.09 oz  
pz 1 x ct - pcs 1 x ct

CHF 147.75

intense note  
profumate



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI



UVETTA  
SELETTA



ARANCIA  
CANDITA



MIELE  
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE A TERRA



BURRO  
FRESCO

il gigante  
del Natale  
è arrivato

Un capolavoro dell'arte pasticciere italiana, un trionfo di gusto, maestosità e tradizione ma questa volta in un formato Maxi da 10 kg capace di accontentare ben 120 golosi allo stesso tempo! Perfetto per eventi aziendali, vetrine Natale, regali esclusivi o momenti conviviali con molti ospiti. La stessa passione e amore di sempre dal 1974.

The king of Christmas has arrived! A masterpiece of Italian pastry art: a triumph of taste, majesty and tradition but this time in a 10 kg Maxi format capable of satisfying 120 gluttons at the same time! Perfect for corporate events, Christmas shop windows, exclusive gifts or convivial moments with many guests. The same passion and love as always since 1974.

il re delle feste



DAMONE CLASSICO 10 Kg  
con arancia candita e uvetta

novità



Damone classico  
con arancia candita e uvetta  
Classic Damone  
with candied orange and raisins

DAM 0116 / 10.000 g - 352.00 oz  
pz. 1 x cf - pcs 1 x cf

Auf Anfrage!



# IL PANDORO

*The Pandoro*

## INGREDIENTI



BACCA  
DI VANIGLIA



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO

morbido  
e delizioso

Filippi propone anche il tradizionale "Pan de oro", Pandoro, chiamato appunto in questo modo per la sua naturale colorazione giallo-dorata. Un lievitato dalla grande morbidezza, ricco di burro fresco e dal naturale profumo di vaniglia.

Filippi also suggests the traditional "Pan de oro", Pandoro, called in this way for its natural yellow-gilded colour. A leavened cake marked by great softness, rich of fresh butter and naturally flavoured with vanilla.



PANDORO  
classico

Pandoro classico  
Classic pandoro

DMR 0104 PD / 750 g - 26.45 oz  
DMR 0105 PD / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x cl - pcs 6 x cl



CHF 32.40  
CHF 37.80



DOLCE 100%  
*olio EVO*

*100% extra virgin  
olive oil cake*

## INGREDIENTI

UVETTA  
SELEZIONATAARANCIA  
CANDITAMIELE  
ITALIANOBACCA DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTOOLIO EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA

# DOLCE 100% OLIO EVO con arancia candita e uvetta



INGREDIENTI



CIOCCHOLATO  
FONDENTE  
SELEZIONATO



MIELE  
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA

BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA

Solo per i palati  
*sopraffini*

100% Olio extravergine  
d'oliva e cioccolato fondente  
selezionato ottenuto da cacao  
Criollo e Trinitario. Pasticceria  
Filippi arricchisce i suoi  
prodotti con questa specialità  
al cioccolato completamente  
senza burro. Golosità e  
dolcezza allo stato puro.

100% extra virgin olive oil and  
selected dark chocolate made  
from Criollo and Trinitario  
Cocoa. Pasticceria Filippi  
enriches its range of products  
with this chocolate specialty  
made without butter. Delicacy  
and pure sweetness.

senza burro

*irresistibile cioccolato*

DOLCE 100% OLIO EVO  
con cioccolato fondente





# GLI ALTERNATIVI

*the alternatives*

## INGREDIENTI

GLASSATURA  
CON  
MANDORLE

ARANCIA

CANDITA



MIELE

ITALIANO



BACCA

DI VANIGUA

BOURBON

UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO

BURRO

FRESCO

la tradizione  
che sorprende

Nella famiglia Filippi non poteva mancare la Veneziana. Un impasto di ingredienti freschi e genuini, fatto lievitare naturalmente e lentamente con il lievito madre Filippi, arricchito dalla dolcezza delle arance candite e dalla fragranza di una glassa croccante e ricca di mandorle. Avvolta in un incarto elegante e moderno, ecco la Veneziana della Pasticceria Filippi.

The Veneziana could not miss in the Filippi family. A mixture of fresh ingredients, naturally and slowly leavened with Filippi's mother yeast, enhanced by sweet candied oranges and by the fragrance of a crispy glaze rich in almonds. Wrapped in an elegant, modern wrapping, here is the Veneziana of the Filippi pastry.

VENEZIANA glassata con  
arancia candita (senza uvetta)

novità



Veneziana glassata  
con arancia candita  
(senza uvetta)  
Iced veneziana with candied  
orange (without raisins)

VNZ 4505 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

CHF 38.70

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



BACCA DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA

la semplicità  
che seduce

Semplice, profumato e leggero come il fiore che lo rappresenta,  
senza canditi e uvetta quindi adatto a tutta la famiglia: una  
soffice alternativa per chi ama la naturale bontà.

Simple, fragrant and light like the flower that represents it,  
without candied fruit and raisins therefore suitable for the  
family: a soft alternative for those who love natural goodness.

bacche di vaniglia Bourbon



MARGHERITA  
senza canditi e uvetta



Margherita  
100% olio EVO  
senza canditi e uvetta  
Margherita 100% extra virgin olive oil  
without candied orange and raisin

MAR 13604 / 750 g - 26.45 oz CHF 34.80

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

## INGREDIENTI

FRUTTI  
DI BOSCOCIOCCOLATO  
AL LATTEMIELE  
ITALIANOBACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTOBURRO  
FRESCO

# INTEGRALE CON FRUTTI DI BOSCO e cioccolato al latte





## INGREDIENTI



LAMPONI



CIOCCHOLATO FONDENTE



MIELE ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO FRESCO

puro  
piacere

lamponi che passione



Ecco il panettone Filippi al lampone e cioccolato. Cioccolato fondente selezionato, ottenuto da varietà Criollo e Trinitario e straordinari lamponi. Il caldo avvolgente del cioccolato fondente e la freschezza del principe della frutta di bosco in un sol boccone.

Here is the Panettone Filippi with raspberry and chocolate. Dark selected chocolate, obtained from Criollo and Trinitario varieties and extraordinary raspberries. The enveloping warmth of dark chocolate and the freshness of the prince of wild fruit in one bite.

LAMPONI  
e cioccolato fondente

novità



Panettone con lamponi  
e cioccolato fondente  
Wholemeal Panettone with  
berries and dark chocolate

SPE 9703 / 500 g - 17.63 oz  
SPE 9705 / 1000 g - 35.27 oz

CHF 32.40  
CHF 44.25

pz. 6 x cl - pcs. 6 x cl

## INGREDIENTI



TORRONE



MIELE  
ITALIANO



BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO



Il panettone Filippi incontra un altro classico "buono" delle feste: il torrone. Ai tradizionali ingredienti, abbiamo aggiunto tanti pezzetti di torrone che, sciogliendosi durante la cottura, lasciano nel nostro panettone note profumate di miele e morbide mandorle.

Filippi's panettone blends with another classical "good" typical of parties: the nougat. For this Speciale, we added a lot of nougat pieces to the traditional ingredients. These pieces melt while cooking, releasing honey and soft almonds flavours in our panettone.

## PANETTONE al torrone



Panettone al torrone

Panettone with Torrone

SPE 9203 / 500 g - 17.63 oz  
SPE 9205 / 1000 g - 35.27 oz

pz. 6 x cl - pcs 6 x cl

CHF 32.40  
CHF 44.25

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI

PESCHE  
CANDITE

AMARETTI



MIELE

ITALIANO

BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTOBURRO  
FRESCOUnico e  
inimitabile

Per i palati più esigenti alla ricerca di gusti nuovi e sapori sofisticati. Un panettone che parte ben riconoscibile con il tradizionale impasto del panettone classico Filippi, ma che finisce con lo stupore grazie all'aggiunta di spicchi cornosi e morbidi di pesca candita e inaspettati piccoli amaretti. La carica naturale di freschezza e dolcissima morbidezza della pesca si sposa con una voluttuosa scioglievolezza: in un primo momento dal sapore dolce e successivamente, non appena si incontra l'amarettino, dal retrogusto leggermente amaro. Un'intrigante connubio tra dolce e lievemente amaro, da godersi con oziosa indulgenza.

dal profumo inebriante

PESCA  
e amaretti

Panettone con pesca  
candita e amaretti  
Panettone with candied  
peach and macaroons

SPE 3803 / 500 g - 17.63 oz  
SPE 3805 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x cl - pcs 6 x cl

CHF 31.65  
CHF 39.90

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI

FRAGOLE  
DI BOSCO  
CANDITECIOCCOLATO  
AL LATTEMIELE  
ITALIANOBACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTOBURRO  
FRESCOUn gusto  
sorprendente

Una nuova creazione Filippi che abbina la dolcezza e la leggera acidità delle fragoline di bosco all'aroma delicato e rotondo del cioccolato al latte; quest'ultimo è ottenuto da un blend di pregiata varietà di cacao che creano un perfetto ed armonioso equilibrio.

A new Filippi creation that combines the sweetness and light acidity of wild strawberries with the delicate and round aroma of milk chocolate; the latter is obtained from a blend of fine cocoa varieties that create a perfect and harmonious balance.

deliziose  
fragoline  
di boscoFRAGOLINE DI BOSCO  
e cioccolato al latte

Panettone con fragoline  
di bosco e cioccolato al latte  
Panettone with wild strawberries  
and milk chocolate

SPE 8703 / 500 g - 17.63 oz  
SPE 8705 / 1000 g - 35.27 oz  
pz 6 x cl - pcs 6 x cl

CHF 32.40  
CHF 44.55

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

CARAMELLO  
SALATOMIELE  
ITALIANOBACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTOBURRO  
FRESCO

# CARAMELLO salato



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



CIOCCHOLATO  
FONDENTE  
SELEZIONATO



MIELE  
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO

# Se vuoi andare oltre i confini

Il panettone Filippi è dedicato agli appassionati del cioccolato ed a tutti quelli che pensano, come nel film "La fabbrica di cioccolato" Willy Wonka, che il cioccolato ci permette di "andare oltre i confini della vita ordinaria, indirizzandoci alla ricerca del piacere". Per preparare questo Panettone Speciale, abbiamo selezionato un cioccolato ottenuto da cacao di varietà Criollo e Trinitario. Questo panettone si contraddistingue per il suo gusto deciso con sfumature aromatiche di frutta secca, nocciole e noci, ma con una lieve percezione acida nel finale che richiama i frutti rossi: ribes e mirtillo.

The Filippi panettone is dedicated to chocolate enthusiasts and to all those who think, as in the film "The Chocolate Factory" Willy Wonka, that chocolate allows us to "go beyond the boundaries of ordinary life, directing us to the search for pleasure". To prepare this Special Panettone, we have selected a chocolate made from cocoa of the Criollo and Trinitario varieties. This panettone stands out for its strong taste with aromatic nuances of dried fruit, hazelnuts and walnuts, but with a slight acidic perception in the finish that recalls red fruits: currants and blueberries.

da cacao criollo e trinitario



# CIOCCOLATO fondente



Panettone con cioccolato fondente  
Panettone with dark chocolate

SPE 9003 / 500 g - 17.63 oz  
SPE 9005 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x cl - pcs 6 x cl

CHF 30.60  
CHF 39.15

## INGREDIENTI



CAFFÈ



CIOCCHOLATO  
FONDENTE  
SELEZIONATO



MIELE  
ITALIANO



BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO

## Armonia di saperi

I nostri pasticciatori riscoprono l'aroma del caffè per un ricco panettone caffè e cioccolato fondente 60%, scelto tra le varietà "cirolo" e "trinitario". Le note decisive del caffè e quelle avvolgenti del cacao unite assieme in un'armonia di saperi e profumi... un sodalizio perfetto per tutti gli amanti del caffè e non solo...

Our Pastry chefs discover once again the aroma of coffee for a rich panettone coffee and 60% dark chocolate, chosen from the "cirolo" and "trinitario" varieties. The strong notes of coffee and the enveloping notes of cocoa are joined together in a harmony of flavors and scents... a perfect combination for all coffee lovers and not only...



## CAFFÈ e cioccolato fondente



Panettone caffè  
e cioccolato fondente  
Panettone with coffee  
and dark chocolate

SPE 12903 / 500 g - 17.63 oz CHF 31.35  
SPE 12905 / 1000 g - 35.27 oz CHF 40.95  
pz. 6 x cl - pcs 6 x cl

## INGREDIENTI

PERE  
CANDITECIOCCOLATO  
FONDENTE  
SELEZIONATOMIELE  
ITALIANOBACCA DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTOBURRO  
FRESCO

Se vuoi andare  
oltre i confini

Una straordinaria interpretazione Filippi di un "grande classico": Gocce di cioccolato fondente selezionato ottenuto solo da varietà Criollo e Trinitario mescolate a morbidi e saporiti pezzetti di pera candita. L'imposto classico di farina, uovo, burro, bacche di vaniglia naturali del Madagascar ed un cuore morbido e dolce di tanti pezzetti di pera e gocce di cioccolato... Insomma, una delizia!

This is an extraordinary Filippi's interpretation of a classic combination: selected dark chocolate drops mixed with soft and tasty pieces of candied pear. The classic mixture of flour, eggs, butter, untreated whole vanilla berries from Madagascar and a soft and sweet heart of many pear chips and chocolate drops... In short, a delight!



PERE  
e cioccolato fondente



Panettone con pere  
candite e cioccolato fondente  
Panettone with candied  
pears and dark chocolate

SPE 7203 / 500 g - 17.63 oz

SPE 7205 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x cl - pcs 6 x cl

CHF 31.65  
CHF 42.30

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI

ARANCIA  
CANDITACIOCCOLATO  
FONDENTE  
SELEZIONATOMIELE  
ITALIANOBACCA DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTOBURRO  
FRESCOsinfonia  
di saperi

Pensato per non dover rinunciare alla freschezza ed ai profumi della frutta e nello stesso tempo alla golosità del cioccolato. Lo Speciale arancia e cioccolato mescola morbidi e profumati cubetti di arance di Calabria candite naturalmente e tante gocce di cioccolato fondente selezionato. Arrivano al naso solo il profumo sensuale delle bacche naturali di Vaniglia Bourbon, quello fruttato e fresco delle scorze di arancia e le note di agrumi e spezie dell'ottimo cioccolato.

ARANCIA  
e cioccolato fondente

Panettone con arancia candita  
e cioccolato fondente  
Panettone with candied orange  
and dark chocolate

SPE 9103 / 500 g - 17.63 oz  
SPE 9105 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x cl - pcs 6 x cl

CHF 31.65  
CHF 39.90

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

LIMONE  
CANDITOCIOCCOLATO  
BIANCOMIELE  
ITALIANOBACCA DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA DI GALLINE  
ALLEVATE A TERRABURRO  
FRESCO

# sempre più delicato

Un panettone che si capisce già dalla confezione: piacevolmente vellutato al tatto, di un colore giallo limone. Questa è la natura di questo Speciale Filippi, dal bouquet delicato, in cui si uniscono con eleganza ed equilibrio il sapore unico del cioccolato bianco con il sapore leggermente acidulo dei cubetti di scorza di limone canditi.

A panettone that is already understood starting from wrapping: pleasantly soft to the touch, in lemon yellow. This is the nature of this Filippi's Special from the delicate bouquet, in which the sweet soft taste of white chocolate blends with the slight acidulous flavour of candied lemon peel cubes.



*squisito limone candito*

# LIMONE e cioccolato bianco



Panettone con limone  
candito e cioccolato bianco  
Panettone with candied lemon  
and white chocolate

SPE 3503 / 500 g - 17.63 oz  
SPE 3505 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x cl - pcs 6 x cl

CHF 31.65  
CHF 40.20

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI



ALBICOCCHE  
CANDITE



MIELE  
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO

lasciati tentare  
dal suo profumo

Per la serie "nulla è mai troppo dolce nella vita", abbiamo voluto enfatizzare la tradizionale dolcezza del panettone Filippi con l'aggiunta delle albicocche candite. L'impasto classico di farina, uova, burro, bacche di vaniglia naturali del Madagascar ed un cuore morbido e dolce di tanti pezzetti di albicocca. Incredibilmente elegante e dal profumo avvolgente e coinvolgente... semplicemente speciale!

Nothing is too sweet in life! We wanted to emphasize the sweetness of the traditional panettone Filippi, adding candied apricots. The classic dough of flour, eggs, butter, whole beans of untreated vanilla of Madagascar and a soft and sweet heart of many pieces of apricot. This panettone is naturally colored, incredibly soft, and the scent is even more pleasing and enveloping ... That's simply special!



## ALBICOCCHE



Panettone  
con albicocche candite  
Panettone with  
candied apricots  
SPE 3703 / 500 g - 17.63 oz  
SPE 3705 / 1000 g - 35.27 oz

CHF 31.65  
CHF 42.45

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI

AMARENE  
CANDITEMIELE  
ITALIANOBACCA DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA DI GALLINE  
ALLEVATE A TERRABURRO  
FRESCO

## AMARENE

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI

ARANCIA  
CANDITALIMONE  
CANDITOALBICOCCHE  
CANDITEAMARENE  
CANDITEMIELE  
ITALIANOBACCA DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTOBURRO  
FRESCOil trionfo  
della frutta

Un autentico concentrato di colori, energia e profumi naturali per questo Speciale Granfrutta Filippi. Morbidi filetti di limone e di arance di Calabria, albicocche e succose amarene intere. Un panettone particolarmente soffice e dall'aroma naturalmente super-fruttato!

An authentic concentrate of colours, energy and natural scents for this Filippi's Granfrutta Special. Soft thin pieces of lemons and oranges from Calabria, apricots and whole juicy sour cherries. A particularly soft panettone of a naturally super-fruity flavour!

GRANFRUTTA con arancia,  
limone, albicocche e amarene

Panettone Granfrutta con filetti d'arancia,  
filetti di limone, albicocche e amarene candite  
Panettone Granfrutta with candied orange and lemon in  
stripes, apricots and black cherries

SPE 3403 / 500 g - 17.63 oz  
SPE 3405 / 1000 g - 35.27 oz

CHF 32.40  
CHF 42.45

pz 6 x cl - pcs 6 x cl

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI



MELA  
CANDITA



CANNELLA



UVETTA  
SELEZIONATA



MIELE  
ITALIANO



BACCIA DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO



Un elegante incarto avvolge con un brillante "albero della vita" il Panettone Filippi Mela e Cannella. Per questo "Speciale" abbiamo pensato di sposare il gusto dolce-acido della mela e quello avvolgente della cannella. Il risultato... lasciamo a voi il piacere di scoprirlo.

An elegant wrapping wraps with a bright "tree of life" the Panettone Filippi Apple and Cinnamon. For this Special we have thought to blend the sweet and sour taste of the apple with the enchanting flavour of the cinnamon. The result... we leave on you the pleasure to discover it!

## MELA e cannella

nuovo  
pack



Panettone con mela  
candita e cannella  
Panettone with candied apple  
and cinnamon

SPE 4303 / 500 g - 17.63 oz  
SPE 4305 / 1000 g - 35.27 oz  
pz 6 x cl - pcs 6 x cl

CHF 31.65  
CHF 40.95

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI

MARRONI  
CANDITIMIELE  
ITALIANOBACCIA DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTOBURRO  
FRESCOevviva i marroni  
canditi!marroni canditi  
tagliati a mano

Protagonista unico di questo Speciale Filippi: il marrone candito. Non ci sono uvette, né scorze di arancia candite, solo tantissimi pezzetti, tagliati a mano, di marroni canditi. Un panettone dal sapore particolarmente vellutato e naturalmente aromatizzato con bacche di vaniglia Bourbon naturali.

*Unique protagonist of this Filippi's Special: the candied sweet chestnut. There are neither raisins nor candied orange peels, but only a lot of small manually cut pieces of candied sweet chestnuts. A particularly soft tasty panettone, flavoured naturally with untreated Bourbon vanilla berries.*

## MARRONI



Panettone  
ai marroni canditi  
Panettone with  
candied chestnuts

SPE 2403 / 500 g - 17.63 oz  
SPE 2405 / 1.000 g - 35.27 oz  
pz 6 x cl - pcs 6 x cl

CHF 33.15  
CHF 45.60

ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali



74

LE SCATOLE  
E LA CAPPELLIERA  
the boxes  
and the hatbox

75



UVETTA  
SELEZIONATA



ARANCIA  
CANDITA



MIELE  
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA  
BOURBON



## UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO



## SUPER AVORIE' CLASSICO *con arancia candita e uvetta*



ETICHETTA PULITA  
*solo ingredienti naturali*

## INGREDIENTI



GIANDUIA



MIELE

ITALIANO



BACCIA DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO



AAA Crema gianduia cercasi... Arriva nelle tavole dei nostri clienti più golosi il panettone di Pasticceria Filippi alla Gianduia abbinato ad una "sac à poche" di crema Gianduia. Dicono che la Gianduia sia stata una delle prime contraffazioni della pasticceria: impossibile non rubare dagli scaffali questo tesoro di panettone. Un peccato di gola che sarà sicuramente perdonato...

AAA Gianduia cream wanted... The Gianduia panettone by Filippi arrives on the tables of our most glutinous customers, combined with a "sac à poche" of Gianduia cream. They say that Gianduia was one of the first pastry counterfeits: it is impossible not to steal this treasure of panettone from the shelves. A sin of gluttony that will surely be forgiven...

# GIANDUIA con crema gianduia da spalmare



Panettone gianduia  
con crema gianduia da spalmare  
Gianduia panettone  
and gianduia cream to spread

BOX 12205 / 1000 g - 35.27 oz

CHF 45.60

pz 6 x cl - pcs 6 x cl

## INGREDIENTI



PISTACCHI  
PREGIATI



MIELE  
ITALIANO



BACCIA DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO  
FRESCO

ricco  
e sfizioso

“È arrivato il panettone al pistacchio della Pasticceria Filippi”.  
L’impasto ricco di burro e tuorlo d’uovo, incontra il pistacchio al  
naturale. All’interno della scatola una Sac a poche di deliziosa  
crema al pistacchio... Cos’altro volere da un dessert?

“The pistachio panettone from Pasticceria Filippi has arrived!”.  
The dough rich in butter and egg yolk meets natural pistachio.  
Inside the box a pastry bag of delicious pistachio cream ...  
What else could you want from a dessert?



# PISTACCHIO con crema al pistacchio da spalmare



Panettone al pistacchio  
con crema al pistacchio da spalmare  
Pistachio Panettone  
and pistachio cream to spread

BOX 12105 / 1000 g - 35.27 oz CHF 47.85

pz 6 x cl - pcs 6 x cl

## INGREDIENTI

UVETTA  
SELETTAARANCIA  
CANDITAMIELE  
ITALIANOBACCA DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA DI GALLINE  
ALLEVATE ALL'APERTOBURRO  
FRESCO

# CAPPELLIERA Mr. P

## Panettone classico

con arancia candita e uvetta



All'interno "ECOLOGICO" creato dai bambini della scuola "GRANDE QUERCA" di Thiene per giocare alla sostenibilità con tutta la famiglia.





# LE NOSTRE *materie prime* Our raw INGREDIENTS

## Pasta madre

È l'ingrediente più importante, il quid assolutamente in sostituibile, la firma in calce ad un'opera. La nostra pasta madre è l'impronta unica che rende autentici i nostri prodotti. Nel passato la pasta madre era qualcosa da custodire gelosamente proprio per le sue caratteristiche uniche, tanto da essere data in dote alle figlie in procinto di sposarsi. Nei paesi veniva conservata dai fornai che, con opportuni rinfreschi, la mantenevano in vita e la ridistribuivano alle famiglie che settimanalmente preparavano il pane in casa.

La differenza principale tra lievito di birra e lievito naturale è che quello di birra è una selezione concentrata di un unico ceppo di microrganismi, i *Saccharomyces cerevisiae*. Il lievito naturale invece è costituito da diversi ceppi di lieviti e batteri: *Saccharomyces cerevisiae*, batteri lattici, batteri aceti e altri microrganismi a seconda di dove e come è prodotta la pasta acida: non c'è modo di avere una pasta madre identica ad un'altra.

La pasta madre oltre che ad una fermentazione alcolica, come il lievito di birra, porta anche ad una fermentazione lattica (simile a quella che avviene nello yogurt) in cui i microrganismi lattici trasformano parte degli zuccheri della farina in acido lattico e in parte acido acetico. Il risultato è la creazione all'interno dell'impasto di un ambiente acido (da qui il nome di lievito/pasta acida) che in quanto tale è in grado di eliminare eventuali organismi patogeni e di allungare naturalmente i tempi di conservazione dei lievitati.

Una lievitazione naturale rende i prodotti più digeribili e più sani. La nostra pasta madre è tenuta in vita da più di cinquant'anni e conservata con tutta l'attenzione e quel po' di gelosia che è giusto che ci sia per ciò che è vivo, come lo è effettivamente una pasta acida.

Le differenze immediatamente percepibili tra prodotti lievitati naturalmente e con lievito di birra sono nell'aspetto, nella consistenza e nel sapore unici che solo un lievito naturale può conferire.

## Natural leaven

*It is the most important ingredient, the absolutely irreplaceable "quid", the equivalent of a signature at the bottom of a work of art. Our mother dough is the unique imprint that makes our products authentic.*

*In the past mother dough was something to guard so jealously for its unique features, that it was given to daughters when they were about to get married. In villages it was preserved by bakers who, with proper refreshing, kept it alive and redistributed it weekly to families preparing bread at home.*

*The main difference between brewer's yeast and natural leaven is that brewer's yeast is a concentrated selection of one bacterial strain, the *Saccharomyces cerevisiae*. The natural leaven is made up of several bacterial strains instead: different species of *Saccharomyces cerevisiae*, species of lactic bacteria, species of acidic bacteria and other microorganisms, according to where and how the mother dough is produced: as mother can be only one, so one mother dough can't be absolutely identical to another one.*

*Like brewer's yeast, mother dough brings about alcoholic fermentation but also lactic fermentation, similar to what happens in yogurt, where lactic bacteria turn flour sugars partly into lactic acid and partly into acetic acid. The result is the creation of a sour environment inside the dough (from here the name of sour leaven/dough) such that it is able to prevent possible pathogenic organisms and to naturally lengthen the leavens' preservation time. A natural leavening makes products healthier and more digestible.*

*Our mother dough has been kept alive for more than fifty years and preserved with care and attention, the way one would care for living thing, as sour dough is.*

*The immediately noticeable differences between products leavened naturally and products raised with brewer's yeast is in the unique consistency and taste that only a natural leaven yeast can give.*



## Cacao da varietà Criollo e Trinitario

La varietà criollo rappresenta una piccolissima percentuale dei cacao totali di tutto il mondo e per questo molto ricercato dai pasticciere e dai palati più esigenti.

Il profumo e il sapore speciali del cacao non derivano solo dalla sua varietà, ma anche dalla composizione del suolo in cui è coltivato, dalle condizioni climatiche e soprattutto dal lavoro dell'artigiano del cacao: il coltivatore.

I quattro fattori fondamentali che assicurano il profumo e il sapore speciali del cioccolato sono la fermentazione, l'essiccazione, la tostatura e il concaggio. La fermentazione e l'essiccazione sono svolte dagli agricoltori nelle fattorie mentre il tocco finale che definisce il profilo organolettico di ciascun prodotto, la tostatura e il concaggio, avvengono all'interno del laboratorio di produzione.

Pasticceria Filippi ha scelto di collaborare con dei coltivatori di Chachi Cayapas, una regione a Nord di Esmeraldas in Ecuador.

In queste regioni cresce un Criollo dall'eccezionale colore Bianco, che si contraddistingue per il suo sapore delicato. I suoi sentori primari di fiori e frutta secca conferiscono al cioccolato delle sfumature rubino dal gusto persistente.

Il Cioccolato Fondente al 60% di cacao minimo si presenta ad un primo assaggio con un gusto deciso di cacao, per sfumare poi in note aromatiche di frutta secca, nocciole e noci, con una lieve percezione acida nel finale che richiama i frutti rossi (ribes e mirtillo).

## Criollo Cocoa and Trinitario

*The criollo variety represents a very small percentage of total cocoa from all over the world and for this reason it is much sought after by the pastry chefs and the most demanding palates.*

*The special scent and flavour of cocoa do not only stem from the type of cocoa but also from soil composition, climatic conditions, and primarily, the work of the cocoa artisan - the cocoa grower.*

*The four fundamental factors that ensure the special chocolate scent and flavour are fermentation, drying, roasting, and conching. Fermentation and drying are undertaken by farmers on the farms; and – the final touch that defines the organoleptic profile of each product – roasting and conching take place in the production plant.*

*Pasticceria Filippi has chosen to collaborate with growers from Chachi Cayapas, a region north of Esmeraldas in Ecuador. In these regions a Criollo grows with an exceptional white color, which stands out for its delicate flavor. Its primary hints of flowers and dried fruits give chocolate ruby nuances with a persistent taste.*

*Dark Chocolate with 60% minimum cocoa is presented at a first taste with a strong taste of cocoa, to then blend into aromatic notes of dried fruits, hazelnuts and nuts, with a slight acidic perception in the finish that recalls red fruits (currants and blueberries).*

## Uova

Usiamo solo uova fresche prodotte da galline allevate all'aperto. Un uovo può essere il prodotto di una gallina che vive in condizioni dignitose o di una gallina privata completamente della sua natura di animale. Noi scegliamo la dignità per dare concreti messaggi al mercato affinché si orienti verso sistemi produttivi che offrano maggiori garanzie per migliorare il benessere ed il futuro di tutti, animali e persone.

## Eggs

*We only use fresh eggs produced by hens raised outdoors. An egg can be the product of a hen that lives in dignified conditions or a completely private hen of its nature as an animal. We choose dignity to give concrete messages to the market so that it is oriented towards production systems that offer greater guarantees to improve well-being and future of everyone, animals and people.*



## Vaniglia

Poiché non usiamo nessun aroma artificiale è per noi un ingrediente particolarmente importante: è l'aroma naturale fondamentale, che arrotonda e completa il gusto dei nostri prodotti. Il tocco finale che solo un fiore può dare!

La vaniglia è infatti un'orchidea, la cui origine ha radici lontane nel tempo: gli Aztechi la usavano ben prima della scoperta del Nuovo Mondo.

La nostra polvere di vaniglia, del tipo Planifolia Bourbon, arriva dal Madagascar ed è ottenuta dalla macinazione di bacelli interi non trattati, provenienti da coltivazioni biologiche e certificate al commercio equo e solidale.

Quello che ognuno di noi riconosce come aroma di vaniglia è costituito da ben 150 molecole aromatiche naturali differenti, tra cui la principale è la vanillina.

La vaniglia che abbiamo scelto, anche grazie ad un particolare trattamento di affinaggio cui è sottoposta, presenta un tenore di vanillina superiore a quello di altre bacche presenti sul mercato. Ecco perché ad ogni assaggio dei nostri prodotti i sensi sono piacevolmente stimolati dalle note calde e sensuali dell'aroma di vaniglia.

## Burro

Il burro italiano è quasi sempre considerato un sottoprodotto della produzione del formaggio ed è spesso di qualità inferiore rispetto a quello prodotto nel nord Europa. Nei paesi nord europei il metodo utilizzato per la produzione di burro è la centrifugazione, metodo universalmente riconosciuto come il migliore per separare la crema di latte senza alterarne le qualità organolettiche. Il burro italiano invece è per antonomasia burro di affioramento, un processo molto lungo e a temperature molto elevate, con conseguente alterazione delle proprietà organolettiche. Anche noi, valenti o nolenti, come molti altri pasticceri italiani, per trovare un burro superiore, siamo stati costretti a varcare le Alpi.

## Vanilla

*Since we don't use any artificial flavouring, it is a particularly important ingredient for us: it is the fundamental natural flavour that rounds off and completes the taste of our products.*

*This is the final touch that only a flower can give! Vanilla is in fact an orchid, whose origin has far-off roots: Aztecs used it well before the New World's discovery.*

*Our vanilla powder, of Planifolia Bourbon type, arrives from Madagascar and it is obtained from grinding whole untreated pods, coming from organic and certified fair trade cultivations. As such, vanilla flavour is made up of 150 different natural aromatic molecules, among which the main one is vanillin. The vanilla we have chosen, thanks to its particular refining treatment, has a higher vanillin content compared to others beans on the market.*

*That's why every time you taste our products, your senses are pleasantly stimulated by the warm and sensual notes of vanilla.*

## Butter

*Italian butter is often of lower quality compared to the ones produced abroad, in particular butter produced in Northern Europe. North-European countries use a centrifugation procedure for butter production, the best universally recognized milk separation process that does not alter its organoleptic qualities.*

*The Italian butter, instead, is a quintessentially surfacing butter, which implies a very long process effected at very high temperatures, with consequent alteration of organoleptic properties. Whether we like it or not, like many other Italian confectioners, in order to find a high-quality butter, we have been forced to go beyond the Alps.*

## Frutta candita

Scorzone di limoni di Sicilia, scorzone di arance di Calabria, pesche, amarene, albicocche tonde: ogni anno andiamo a raccogliere e sceglierci nuovi frutti per fruttose creazioni!

Tutti i frutti che usiamo sono naturali. Attraverso un controllo molto stretto della filiera la materia prima viene seguita con grande attenzione e poi lavorata con oltretantina cura.

Il processo di canditura avviene naturalmente, senza pressioni meccaniche, ma semplicemente a pressione atmosferica. La canditura è un processo molto lungo, che richiede settimane, ma permette di mantenere bucce molto morbide e la forte carica aromatica dei frutti. Le operazioni di taglio e cubettatura sono rigorosamente effettuate dopo la canditura.

Questo risulta particolarmente importante per le nostre arance e limoni canditi, che conservano così una scorza spessa ma morbida e ricca di preziosi oli essenziali dal profumo inconfondibile.

## Dried fruits

Lemons peel from Sicilian lemons, the peel of oranges from Calabria, peaches, sour Amarena cherries, round apricots: every year we pick and choose new fruits for our fruity creations!

All fruits we use are natural. Through the productive chain our raw material is strictly controlled and carefully monitored, then processed with the utmost care.

The candying process takes place naturally, without mechanical pressure, but simply at atmospheric pressure. Candying is a very long process, which takes weeks, but it maintains the peels very soft and allows the fruits to maintain a strong flavour. Cutting and dicing operations are performed rigorously after candying. This is particularly important for our candied oranges and lemons, that preserve a thick but soft peel, rich in essential oils with an unmistakable fragrance.

## Uvetta

Last but not least, l'uvetta o uva passa. Opportunamente essiccatà è una varietà d'uva di origine greca, turca o iraniana. L'uvetta australiana attualmente è una delle migliori che il mercato possa offrire, soprattutto per uso di pasticceria.

Per noi è sicuramente la migliore. Ha un colore ambrato ed acini con una buccia molto sottile che ne aumenta la scioltevolezza e la capacità di conservarsi all'interno dell'impasto senza deteriorarsi.

Selezioniamo le nostre uvette ogni anno poco prima di iniziare la produzione e le facciamo arrivare a noi senza nessun trattamento.

Siamo stregati dal loro profumo incredibile e dal sapore dolcissimo dovuto all'elevata naturale concentrazione di zuccheri. Sono ottime nei nostri panettoni, ma così buone di natura, che alle volte, lo confessiamo, ci piace mangiarle così come sono.

## Raisins

Last but not least, raisins. Ours come from a properly dried grape variety of Greek, Turkish or Iranian origin. Australian raisins are presently one of the best on the market for confectionery use.

We consider it the best one. The raisin has an amber colour and is made from grapes with a very thin peel. This increases its melting point and its ability to stay intact in the dough.

We select our raisins every year little before starting the production and we make them arrive to us without any treatment.

We are fascinated by their unbelievable fragrance and very sweet taste, with a naturally high concentration of sugars. They are excellent in our panettone but so good, that sometimes... we admit it, we like to eat them plain!



## Olio extra vergine di oliva

Per trovare il nostro oro liquido, simbolo dei paesi Mediterranei, siamo andati diritti al cuore dei Monti Iblei, Sicilia sud orientale, dove l'ulivo, l'albero più antico piantato sulla Terra, prospera nel suo habitat naturale.

Abbiamo scelto un blend, un olio extra vergine di oliva che risulta dalla spremitura di olive di diverse varietà (moresca, biancolilla, Nocellara, Cerasuola e Tonda Iblea) coltivate a ridosso del Mediterraneo, a 150-550 metri s.l.m.

Qualità più volte premiata e riconosciuta anche nella Guida Flos Olei, considerata il Libro Sacro dei migliori oli d'oliva sul mercato.

Le olive vengono raccolte a mano, portate nel frantoiato e molte lo stesso giorno. La lavorazione avviene a freddo, ad un temperatura inferiore ai 27°C, mentre la conservazione è tra 14/18°C in recipienti in acciaio inox in assenza di ossigeno. L'uso dell'azoto durante il processo di imbottigliamento, consente di ricevere un olio che non è solo buono, ma che presenta caratteristiche chimiche ed organolettiche che si mantengono costanti per più di 18 mesi.

## Miele

Abbiamo deciso di tornare ad usare il miele, un dolcificante naturale, dosandolo in combinazione con lo zucchero, cosa che ci ha permesso di abbassare le dosi di quest'ultimo. Cosa ci può essere infatti di più dolce e naturale del miele? Ha un potere dolcificante maggiore dello zucchero da cucina e permette quindi di realizzare un risparmio calorico, pur essendo un elemento ad alto valore energetico.

## Extra virgin olive oil

*In order to find our liquid gold, symbol of Mediterranean countries, we have gone right to the heart of the Iblei Mountains, in South-Eastern Sicily, where the olive, the most ancient tree planted on the Earth, thrives in its natural habitat. We have chosen a blend, an extra virgin oil resulting from pressing olives of different varieties (Moorish, Biancolilla, Nocellara, Cerasuola and Tonda Iblea) cultivated near the Mediterranean Sea, at 150-550 meters above sea level.*

*Its quality has been awarded many prizes and also acknowledged in the Flos Olei Guide, considered as the Sacred Book of the best olive oils on the market.*

*Olives are picked by hand, brought to producer's crusher and milled on the same day. A cold pressing of olives performed at temperature below 27°C, as well as the storage is between 14/18°C in stainless steel containers in the absence of oxygen. The use of nitrogen during bottling deliver us a very good olive oil that maintains its chemical and organoleptic features for over 18 months.*

## Honey

*We have decided to go back to use this optimal natural sweetener, dosing it in combination with a lower amount of sugar.*  
*What can be sweeter and more natural than honey?*  
*It has a greater sweetening power than sugar and therefore allows us to save calories while being an energetically valuable element.*

