



[www.monzage.it](http://www.monzage.it)

**DOLCE  
VITA**  
*il buongusto italiano*

Secondo  
tradizione

DOLCE  
Vita  
*il buongusto italiano*

Secondo  
natura

DolceVita è stile e tradizione, è il piacere di godersi la vita nei piccoli momenti con curiosità e circondati da chi ci vuole bene.

DolceVita, racchiude ed è, il buon gusto Italiano.

DolceVita crede che sia importante godere di questi piccoli momenti della propria vita con gusto e stile, attimi che costituiscono per noi dei veri e propri rituali del "gusto italiano" da vivere in ogni giorno e in ogni momento.

Ingredienti selezionati e un'offerta creativa e ampia di prodotti della tradizione italiana ideali per ogni regione, compongono l'esclusiva esperienza di gusto marchiata DolceVita.

## LA COLAZIONE LA PAUSA DOLCE



# I NOSTRI CORNETTI

UN ASSORTIMENTO SEMPRE PIÙ RICCO PER RISPONDERE AI DESIDERI DI CONSUMATORI ED ESERCENTI.

## Gli immancabili

*Secondo natura* *Secondo tradizione*

	CORNETTO TOP	CORNETTO BURMÈ CON LIEVITO MADRE FRESCO	CHAPEAU!	RE CROISSANT
plus	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lievito madre</li> <li>✓ Curvati a mano</li> <li>✓ Impasto più sfogliato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Con burro</li> <li>✓ Lievito madre fresco</li> <li>✓ Con nuove farciture e ricche decorazioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impasto tutto burro, ancora più friabile e sfogliato</li> <li>✓ Migliore sviluppo</li> <li>✓ Gustose farciture e decorazioni arricchite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La gamma base</li> <li>✓ Forma curva, come da tradizione</li> </ul>
impasto	BRIOSCIATO	SFOGLIATO	SFOGLIATO, TUTTOBURRO	BRIOSCIATO
peso	SEMPLICE  70g FARCITO  80g	SEMPLICE  70g FARCITO  80g	SEMPLICE  70g FARCITO  85g	SEMPLICE  60g FARCITO  72g
varianti				

## Gli impattanti

*Secondo tradizione*

	MASSIMO	GRANCORNETTO	OTELLO
plus	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ King size: 100 grammi di golosità</li> <li>✓ Il massimo della farcitura: 25 grammi!</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Grande impatto a bancone, per dimensione e curvatura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Grande impatto grazie a impasto bicolore</li> <li>✓ Nuova numerica pezzi cartone</li> <li>✓ Ancora più grande e con ricca farcitura</li> </ul>
impasto	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO
peso	FARCITO  100g	SEMPLICE  75g MAXI  85g FARCITO  90g	FARCITO  90g
varianti			



## Benessere



	SECONDO NATURA	VEGGY BRIOCHE	VEGGY BRIOCHE CEREALI	CORNETTO AI 5 CEREALI
plus	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 36 H di lievitazione naturale, lievito madre</li> <li>✓ Ingredienti naturali come farina di farro, uova da allevamento a terra, olio extravergine di oliva</li> <li>✓ Nuovo impasto con farina Integrale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impasto morbido e brioscato</li> <li>✓ Ricca farcitura all'arancia amara</li> <li>✓ Ricca farcitura alle more</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ricetta Vegana ai cereali</li> <li>✓ Nuove deliziose farciture alla frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lievito madre</li> <li>✓ Con farina di grano tenero, di segale e di malto d'orzo e di avena.</li> <li>✓ Cornetto al mirtillo arricchito con farina di farro e di mais.</li> </ul>
impasto	SFOGLIATO	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO
peso	SEMPLICE  72g FARCITO  92g	SEMPLICE  70g FARCITO  90g	LIMONE E ZENZERO  80g LAMPONE  80g	SEMPLICE  65g FARCITO  75g
varianti				

## Servizio



	BAKERY CROISSANT	CORNETTO PRIMO	DA LIEVITARE
plus	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impasto morbido e brioscato</li> <li>✓ Ideale per chi ama personalizzare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Forma curva, come da tradizione</li> <li>✓ Con ingredienti selezionati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Per chi ama personalizzare</li> <li>✓ Da lievitare per 8/10 h</li> </ul>
impasto	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO	SFOGLIATO
peso	SEMPLICE  80g	SEMPLICE  60g FARCITO  65g	SEMPLICE  55g FARCITO  80g
varianti			



Novità


 Secondo  
tradizione

# CORNETTO BURMÈ CON LIEVITO MADRE FRESCO

- ✓ Con Burro
- ✓ Lievito madre fresco
- ✓ Con nuove farciture e ricche decorazioni
- ✓ Nuovo cartone con carta forno all'interno



IL GUSTO INTENSO DELL'IMPASTO CON BURRO E LA DIGERIBILITÀ DEL LIEVITO MADRE FRESCO  
TI REGALANO UNA COLAZIONE RICCA E GENUINA



30220

**SEMPLICE TRADIZIONALE**

 70 g 50 pz 180°C 28'


42101

**SEMPLICE PRESTIGE**

 70 g 50 pz 180°C 28'


42099

**ALL'ALBICOCCA**

 80 g 50 pz 180°C 28'


42100

**ALLA CREMA**

 80 g 50 pz 180°C 28'


42102

**AL CACAO MAGRO E CREMA DI NOCCIOLE**

 80 g 50 pz 180°C 28'


42094

**AI FRUTTI DI BOSCO**

 80 g 50 pz 180°C 28'


42285

**MANDORLATO**

 70 g 50 pz 180°C 28'


42093

**INTEGRALE CON SEMI**

 70 g 50 pz 180°C 28'


Secondo  
tradizione

# CORNETTO CHAPEAU!

- ✓ Impasto tuttoburro, ancora più friabile e sfogliato
- ✓ Migliore sviluppo
- ✓ Decorazioni arricchite per renderli più invitanti e riconoscibili
- ✓ Gustose farciture



GRAZIE ALLE RICCHE FARCITURE E ALL'IMPASTO TUTTO BURRO DELIZIANO I PALATI ANCHE DEI PIU' RAFFINATI!



95507

**SEMPLICE**

🥯 70 g 🍷 50 pz 🏠 175-185°C ⌚ 18-20'



95152

**ALL'ALBICOCCA**

🥯 85 g 🍷 40 pz 🏠 175-185°C ⌚ 20-25'



95150

**ALLA CREMA DI CACAO E NOCCIOLE**

🥯 85 g 🍷 40 pz 🏠 175-185°C ⌚ 20-25'



95151

**ALLA CREMA**

🥯 85 g 🍷 40 pz 🏠 175-185°C ⌚ 20-25'



Novità


 Secondo  
tradizione

# RE CROISSANT

- ✓ Forma curva come da tradizione
- ✓ Ricche e gustose farciture
- ✓ Migliore impatto a bancone grazie alla maggior lievitazione
- ✓ Nuova numerica pezzi cartone



PER UN BUONGIORNO DA RE.



37988

**SEMPLICE**

 70 g 45 pz 170°C 23-27'


37998

**ALLA CREMA**

 80 g 45 pz 170°C 23-27'


37989

**ALL'ALBICOCCA**

 80 g 55 pz 170°C 25-28'


38005

**AL CACAO E CREMA DI NOCCIOLE**

 80 g 45 pz 170°C 23-27'


Secondo  
tradizione

# GRANCORNETTO

- ✓ Grande impatto a bancone, per dimensione e curvatura
- ✓ Impasto morbido e briosiato



SEMPLICE E DAL FORMATO MAXI, I GRANCORNETTI RIESCONO A SODDISFARE LE ESIGENZE DEI PIÙ GOLOSI.



91076  
**MAXI**

85 g 40 pz 175°C 27-30'



83757  
**SEMPLICE**

75 g 45 pz 175°C 27-30'



75771  
**ALL'ALBICOCCA**

90 g 45 pz 175°C 27-30'



83097  
**ALLA CREMA**

90 g 45 pz 175°C 27-30'



98505  
**NOCCIOLATO**

90 g 45 pz 175°C 27-30'



# CORNETTO MASSIMO

- ✓ King Size: 100 grammi di golosità
- ✓ Il massimo della farcitura: 25 grammi



PIACERE MASSIMO! CON IL 25% DI FARCITURA. PERCHÉ ACCONTENTARSI QUANDO PUOI AVERE IL MASSIMO?



73864

**ALL'ALBICOCCA**

 100 g 40 pz 175°C 27-30'


70710

**NOCCIOLATO**

 100 g 40 pz 175°C 27-30'


73862

**ALLA CREMA**

 100 g 40 pz 175°C 27-30'


73863

**BUGUSTO CREMA E CREMA DI NOCCIOLE**

 100 g 40 pz 175°C 27-30'


85862

**BIGUSTO CREMA E AMARENA**

 100 g 40 pz 175°C 27-30'


Novità



# CORNETTO OTELLO

- ✓ Ancora più grande e ricco di farcitura
- ✓ Nuova numerica pezzi cartone
- ✓ Grande impatto grazie all'impasto bicolore
- ✓ Nuovo cartone con carta forno all'interno



CORNETTO IRRESISTIBILE CON DOPPIO IMPASTO E UNA RICCA FARCITURA, UN VORTICE DI GUSTO E SEDUZIONE.



30220

**ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO**

 90 g 55 pz 180°C 28'


30218

**AI FRUTTI DI BOSCO**

 90 g 55 pz 180°C 28'


37923

**MORO AL CIOCCOLATO BIANCO**

 90 g 55 pz 170°C 18-20'


37992

**MORO ALLA CREMA DI NOCCIOLA E CACAO**

 90 g 55 pz 170°C 18-20'


# CORNETTO PRIMO

- ✓ Forma curva, come da tradizione
- ✓ Con ingredienti selezionati



- 80315 **SEMPLICE**
- 80322 **ALL'ALBICOCCA**
- 80326 **ALLA CREMA**
- 80330 **AL CACAO E CREMA DI NOCCIOLE**

- 60 g
 50 pz
 170°C
 20-25'
- 65 g
 50 pz
 170°C
 20-25'
- 65 g
 50 pz
 170°C
 20-25'
- 65 g
 50 pz
 170°C
 20-25'

# CORNETTO TOP

- ✓ Con lievito madre
- ✓ Impasto più sfogliato
- ✓ Ricche e gustose farciture
- ✓ Curvati a mano
- ✓ Cartone con carta forno all'interno



IL CORNETTO TOP MANTIENE LA TRADIZIONE DELLA CURVATURA A MANO E SI ARRICCHISCE DI NUOVE FARCITURE E DECORAZIONI.



30444

**SEMPLICE**

 70 g 50 pz 170°C 23'


30443

**ALL'ALBICOCCA**

 80 g 50 pz 170°C 23'


30446

**ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO**

 80 g 50 pz 170°C 23'


30445

**ALLA CREMA**

 80 g 50 pz 170°C 23'


58755

**CON PISTACCHIO**

 70 g 45 pz 170°C 20-25'


Novità



# CORNETTO SECONDO NATURA

- ✓ Nuovo impasto con farina integrale
- ✓ 36 ore di lievitazione naturale
- ✓ Impasto tuttoburro
- ✓ Ingredienti naturali come farina di farro, uova da allevamento a terra
- ✓ Olio extravergine di oliva



GLI INGREDIENTI NATURALI COME FARINA DI FARRO, UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, RENDONO IL CORNETTO PROPRIO SECONDO NATURA.



80797

**SEMPLICE**

🥣 72 g 🍳 40 pz 🏠 170°C ⌚ 20-25'



80807

**CEREALI E ALBICOCCA**

Arricchito in superficie con fiocchi di grano saraceno e fiocchi di avena.

🥣 92 g 🍳 40 pz 🏠 170°C ⌚ 20-25'



80815

**CEREALI E MIELE**

Arricchito in superficie con germe di mais e germe di grano.

🥣 92 g 🍳 40 pz 🏠 170°C ⌚ 20-25'



# CORNETTO AI 5 CEREALI

- ✓ Lievito madre
- ✓ Con farina di grano tenero, di segale e di malto d'orzo, di avena e di riso
- ✓ Cornetto al mirtillo arricchito con farina di farro, di mais.



IMPASTO ARRICCHITO CON CRUSCA DI GRANO TENERO, CRUSCA D'AVENA E D'ORZO.



06976

**SEMPLICE**

 65 g  55 pz  160°C  23-25'



66500

**CEREALI AL MIRTILLO**

 75 g  70 pz  170°C  23'



80753

**CEREALI E MIELE**

 75 g  55 pz  180°C  25'



# VEGGY BRIOCHE

- ✓ Impasto morbido e briociato
- ✓ Ricche farciture: all'arancia amara e alla mora



I NOSTRI CORNETTI SENZA INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE SONO LA PROPOSTA VEGGY DI SECONDO NATURA.



61920

**SEMPLICE**

🥛 70 g ♻️ 45 pz 🏠 175-180°C ⌚ 20-25'



61919

**ALL'ARANCIAAMARA**

🥛 90 g ♻️ 40 pz 🏠 175-180°C ⌚ 20-25'



65159

**ALLA MORA**

🥛 90 g ♻️ 40 pz 🏠 175-180°C ⌚ 20-25'



Novità

# VEGGY BRIOCHE AI CEREALI

- ✓ Ricetta Vegana ai cereali
- ✓ Nuove deliziose farciture alla frutta



I NOSTRI CORNETTI SENZA INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE CON IMPASTO AI CEREALI SONO LA NOSTRA PROPOSTA VEGGY AI CEREALI SECONDO NATURA



43515

**AL LIMONE E ZENZERO**

 90 g 36 pz 170°C 25-28'


43514

**AL LAMPONE**

 90 g 36 pz 170°C 25-28'


# BAKERY CROISSANT

- ✓ Impasto morbido e brioscato
- ✓ Ideale per chi ama personalizzare



31550 **BAKERY CROISSANT**

80 g 60 pz 170°C 25-28'

# CORNETTO DA LIEVITARE

- ✓ Da lievitare
- ✓ Per chi ama personalizzare



08000 **SEMPLICE**

55 g 100 pz 8-10 ore 170-180°C 18-20'

93919 **GRANCORNETTO**

80 g 80 pz 8-10 ore 170-180°C 18-20'



# LE NOSTRE SFOGLIE

Secondo natura Secondo tradizione

	<p><b>TRECCIA NOCI PECAN</b></p> <p>plus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Con noci Pecan e sciroppo d'acero</li> <li>✓ Gustosa sfoglia fragrante</li> </ul> <p>peso</p> <p>FARCITO  98g</p> <p>varianti</p> 	<p><b>TRECCIA</b></p> <p>plus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fragrante sfoglia</li> <li>✓ Farcitura a vista</li> </ul> <p>peso</p> <p>FARCITO  85g</p> <p>varianti</p> 	<p><b>INTRECCIO</b></p> <p>plus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sfoglia bicolore</li> <li>✓ Farcitura a vista</li> </ul> <p>peso</p> <p>FARCITO  90g</p> <p>varianti</p> 
	<p><b>GEMMA</b></p> <p>plus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fragrante sfoglia</li> <li>✓ Farciture ancora più ricche</li> <li>✓ Nuova numerica pezzi cartone</li> </ul> <p>peso</p> <p>FARCITO  90g</p> <p>varianti</p> 	<p><b>ALTRE SFOGLIE</b></p> <p>plus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fragrante sfoglia</li> </ul> <p>peso</p> <p>FARCITO  75-90g</p> <p>varianti</p> 	<p><b>VEGGY SFOGLIE</b></p> <p>plus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sfoglie Veggy con cereali</li> <li>✓ Sfoglia compatta, leggera e fragrante</li> <li>✓ Ricche Farciture alla frutta</li> </ul> <p>peso</p> <p>FARCITO  75-80g</p> <p>varianti</p> 



# TRECCIA NOCI PECAN

- ✓ Con noci Pecan e sciroppo d'acero
- ✓ Gustosa sfoglia fragrante



61764

TRECCIA NOCI PECAN

98 g 40 pz 175-185°C 20-25'



Secondo  
tradizione

# INTRECCIO

- ✓ Sfoglia bicolore
- ✓ Farcitura a vista



98443 ALLE MELE  
06493 AI FRUTTI DI BOSCO  
74081 ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

90 g 55 pz 190°C 27-30'

# TRECCIA

- ✓ Fragrante sfoglia
- ✓ Farcitura a vista



82872 ALL'ALBICOCCA  
08330 ALLA CREMA  
70646 ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

85 g 50 pz 190°C 25'



# GEMMA

- ✓ Farciture ancora più ricche
- ✓ Nuova numerica pezzi cartone
- ✓ Fragrante sfoglia
- ✓ Nuove decorazioni



PER UNA GOLOSA E FRAGRANTE COLAZIONE.



34450

**ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO**

📦 90 g 🍷 55 pz 🏠 180°C ⌚ 20'



34449

**ALLA CREMA DI LATTE**

📦 90 g 🍷 55 pz 🏠 190°C ⌚ 25'



Secondo  
tradizione

## TOSCANELLA ALLE MELE



08250 TOSCANELLA ALLE MELE

90 g 60 pz 180°C 30'

## DELIZIA ALLA CREMA



83023 DELIZIA ALLA CREMA

75 g 50 pz 190°C 25'



# CANNOLO

- ✓ Ricca pasta briosciata
- ✓ Delizioso ripieno



34824 **ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO**

 75 g  50 pz  170°C  23-35'

34825 **ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO**

 75 g  50 pz  170°C  23-25'

# VEGGY SFOGLIE

- ✓ Sfoglie Veggy con cereali
- ✓ Sfoglia compatta, leggera e fragrante
- ✓ Ricche Farciture alla frutta



30429 **AL MIRTILLO**

 75 g  55 pz  175-185°C  18-23'

61910 **FAGOTTO AI 5 CEREALI RIBES E MELOGRANO**

 80 g  55 pz  175-185°C  18-23'

33007 **PAPIRO AI 5 CEREALI ALLE MELE**

 80 g  55 pz  175-185°C  18-23'



Secondo  
tradizione

Novità

# STRUDEL

✓ Gustosa sfoglia con pezzettini di mela, uva sultanina e cannella



43525

STRUDEL

80 g 50 pz 180°-190°C 23'-27'



# ALTRE PASTE

*Secondo natura* *Secondo tradizione*

	GIROLAPIÙ	PAIN AU CHOCOLAT TUTTO BURRO	PANCIOCCOLATI
plus	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impasto tuttoburro</li> <li>✓ Crema e uvetta</li> <li>✓ Grande formato: 100 grammi di golosità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impasto tuttoburro</li> <li>✓ Molto sfogliato e friabile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Con gocce di cioccolato fondente</li> </ul>
peso	FARCITO  100g	FARCITO  70g	PANCIOCCOLATO  70g GRANPANGOCCIOLATO  95g
varianti			



Secondo  
tradizione

# GRANPANGOCCIOLATO

- ✓ Nuova numerica pezzi cartone
- ✓ Più grande e ricco di farcitura



34416 GRANPANGOCCIOLATO

95 g 50 pz 170°C 25'

# PANCIOCCOLATO

- ✓ Migliore sviluppo
- ✓ Nuova numerica pezzi cartone
- ✓ Ancora più ricco di gocce di cioccolato fondevole



34415 PANCIOCCOLATO

70 g 50 pz 170°C 22'



# PAIN AU CHOCOLAT

- ✓ Impasto tuttoburro
- ✓ Molto sfogliato e friabile



95524 PAIN AU CHOCOLAT

70 g 50 pz 170-185°C 15-20'

# GIROLAPIÙ

- ✓ Impasto tuttoburro
- ✓ Crema e uvetta
- ✓ Grande formato: 100 grammi di golosità



11356 GIROLAPIÙ

100 g 40 pz 175-185°C 20-25'



Secondo  
tradizione

# FAGOTTO CREMA E CIOCCOLATO

✓ Farcitura bigusto



60483 **FAGOTTO CREMA E CIOCCOLATO**

72 g 55 pz 165°C 26'





# LA PAUSA DOLCE

## I NOSTRI GIÀ COTTI

*Secondo  
tradizione*

	CIAMPIÙBELLA	BOMBOLONE	MELITA
plus	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Zuccherata in superficie</li> <li>✓ Anche in maxi formato!</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Morbido impasto</li> <li>✓ Ricca farcitura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Con il 52% di mele</li> <li>✓ Con tanti pezzettoni a vista</li> </ul>
peso	SEMPLICE  55g    MAXI  100g	SEMPLICE  58g    FARCITO  71-75g	FARCITO  90g
varianti		   	
	<b>MUFFIN</b>		
plus	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Farciture e vista</li> <li>✓ Impasto più morbido</li> <li>✓ Grande impetto a scaffale</li> </ul>		
peso	SEMPLICE  65g    FARCITO  90g		
varianti	   		



Secondo  
tradizione

# CIAMPIÙBELLA

✓ Zuccherata in superficie



87981 CIAMPIÙBELLA

🥄 55 g 🍷 24 pz 🕒 4-5 ore

# CIAMPIÙBELLA MAXI

✓ Maxi formato: 100 grammi di golosità



26021 CIAMPIÙBELLA MAXI

🥄 100 g 🍷 24 pz 🕒 4-5 ore



# BOMBOLONE

- ✓ Morbido impasto
- ✓ Ricche farciture



- 87942 **SEMPLICE**
- 87943 **ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO**
- 87950 **ALLA CREMA**

- 58 g 24 pz 6-8 ore
- 71 g 24 pz 6-8 ore
- 75 g 24 pz 6-8 ore

# MELITA

- ✓ Con il 52% di mele
- ✓ Con tanti pezzettoni a vista



- 07043 **MELITA**

- 90 g 36 pz 2 ore



Secondo  
tradizione

# MUFFIN

- ✓ Farciture e vista
- ✓ Impasto più morbido
- ✓ Grande impatto in vetrina grazie all'elegante pirottino e alla goccia di farcitura
- ✓ Nuova numerica pezzi cartone



PER UNA DOLCE PAUSA DI GUSTO E MORBIDEZZA.



31653  
**MUFFIN SEMPLICE**  
🍷 65 g 🍷 20 pz 🌸 2 h



31547  
**MUFFIN AL CIOCCOLATO**  
🍷 90 g 🍷 20 pz 🌸 2 h



31575  
**MUFFIN AL MIRTILLO**  
🍷 90 g 🍷 20 pz 🌸 2 h



31573  
**MUFFIN ALL'ALBICOCCA**  
🍷 90 g 🍷 20 pz 🌸 2 h



34568  
**MUFFIN PERA E CIOCCOLATO**  
🍷 90 g 🍷 20 pz 🌸 2 h



34569  
**MUFFIN TRIPLO CIOCCOLATO**  
🍷 90 g 🍷 20 pz 🌸 2 h



# I NOSTRI MINI

Secondo  
tradizione

	<p><b>MINI TUTTOBURRO CHAPEAU!</b></p> <p>plus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impasto tuttoburro</li> <li>✓ Pasta molto sfogliata e friabile</li> </ul> <p>peso</p> <p>SEMPLICE  25g FARCITO  40g</p> <p>varianti</p> 	<p><b>MINI CROISSANT</b></p> <p>plus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Bontà in formato mini</li> </ul> <p>peso</p> <p>SEMPLICE  25g FARCITO  30g</p> <p>varianti</p> 	<p><b>MINI TRECCE</b></p> <p>plus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Bontà in formato mini</li> </ul> <p>peso</p> <p>FARCITO  35g</p> <p>varianti</p> 
	<p><b>MINI MIX</b></p> <p>plus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tanto gusto in pochi morsi</li> </ul> <p>peso</p> <p>FARCITO  30g</p> <p>varianti</p> 	<p><b>MINI GIÀ COTTI</b></p> <p>plus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Non necessitano di cottura</li> </ul> <p>peso</p> <p>FARCITO  20-25g</p> <p>varianti</p> 	



Secondo  
tradizione

# MINI TUTTOBURRO CHAPEAU! FARCITI

✓ Zuccherata in superficie



30413 **ALBICOCCA**  
30412 **CACAO E NOCCIOLA**

40 g ca. 80 pz 175-185°C 20-23'

# MINI TUTTOBURRO CHAPEAU!

✓ Impasto tuttoburro



15094 **MINI CROISSANT BURRO SEMPLICE**  
15105 **MINI PANCIOCCOLATO BURRO**  
15100 **MINI GIROLA BURRO**

25 g 100 pz 170°C 15-17'  
30 g 100 pz 170°C 15-17'  
35 g 100 pz 170°C 15-17'



## MINI CROISSANT SEMPLICE



61464 **SEMPLICE**

 25 g  ca. 100 pz  180°C  25'

## MINI CROISSANT FARCITI



88052 **MIX ALBICOCCA E CREMA DI NOCCIOLE**

61450 **ALBICOCCA**

 30 g  ca. 50+50 pz  170°C  25'

 30 g  ca. 100 pz  170°C  25'



Secondo  
tradizione

# MINI CROISSANT CEREALI E MIELE

✓ Zuccherata in superficie



62733 CEREALI E MIELE

30 g ca. 100 pz 170-180°C 20-25'

# CORNETTO MINIMO



86877 SEMPLICE  
86880 ALL'ALBICOCCA

40 g ca. 60 pz 170°C 20-25'  
45 g ca. 60 pz 170°C 20-25'



## MINI TRECCE MIX



62664 **MIX TRECCE ALBICOCCA E FRUTTI DI BOSCO**

 35 g  ca. 57-57 pz  180-190°C  18-23'

Novità

## MINI TRECCIA NOCI PECAN



44423 **MINI TRECCIA NOCI PECAN**

 40 g  ca. 96 pz  170°C  15-20'



# MINI DELIZIE



88053 **MIX CIOCCOPAN E DELIZIA ALLA CREMA**  
61466 **DELIZIA ALLA CREMA**

30 g ca. 66-66 pz Cioccopan 180°C  
 Delizia 190°C Cioccopan 20-25'  
 Delizia 25' 30 g ca. 140 pz 190°C 25'

# BOMBOLINO

- ✓ Non necessita di cottura
- ✓ Nuova deliziosa farcitura alla crema
- ✓ Morbido impasto



87990 **ALLA CREMA**  
34865 **AL CIOCCOLATO**

25 g ca. 120 pz 4-5 ore  
 20 g ca. 120 pz 2 ore



Secondo  
tradizione

# MINI CIAMPIÙBELLA

- ✓ La bontà della Ciampiùbella in formato mini
- ✓ Non necessita di cottura



14708 **MINI CIAMPIÙBELLA**

📦 22 g 🍷 ca. 65 pz 🕒 4-5 ore

Novità

# MINI MUFFIN

- ✓ Farciture e vista
- ✓ Impasto più morbido
- ✓ Grande impatto in vetrina grazie all'elegante pirottino e alla goccia di cioccolato



38017 **AL MIRTILLO**  
38014 **ALLA CREMA DI NOCCIOLE**

📦 30 g 🍷 40 pz 🕒 2 h



# IL PARTNER IDEALE PER LA CRESCITA DEL TUO LOCALE



LA NOSTRA MISSIONE È QUELLA DI **CREARE PROGETTI DI PRODOTTO:**  
CHE **PIACCIONO** AI TUOI CLIENTI!  
FACILI DA **VENDERE!**  
CAPACI DI FARTI **GUADAGNARE BENE!**



039 6882047

[info@monzagal.it](mailto:info@monzagal.it)



**CONTATTACI**

**039 6882047**

*info@monzagal.it*



[www.monzagal.it](http://www.monzagal.it)

