

Natale 2023

BORSARI[®]
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

B O R S A R I [®]

UNA CITTÀ, UN NOME, UNA STORIA

L'origine del prestigioso marchio Borsari si lega a Verona, patria del pandoro, splendida città adagiata sulle due rive dell'Adige.

All'imperatore romano Claudio, che donò alla città un periodo di serena prosperità, si fa risalire la costruzione della famosa porta Decumana, che offre un eccellente esempio di architettura scenografica Romana. La sua denominazione: Porta Borsari è però medievale e si riallaccia alla presenza dei gabellieri, che qui sostavano per riscuotere dazi sulle merci in transito.

Ebbene, pensando proprio ai "bursarii" dell'Alto Medio Evo, ci piace immaginare, in un giorno di fiera, accanto ai mercanti di professione, i frequentatori più abituali: erano gli abitanti del contado, con i loro carichi di grano, frutta e miele che mugnai, fornaciai, panettieri e dolciari trasformavano in pani e frittelle. Fu sicuramente questo sogno medievale che spinse, nel lontano 1902, il mastro pasticciere Tiziano Golfetti ad aprire, dedicandolo alla Porta Borsari, il suo primo laboratorio artigianale.

Nacquero così i pandori, i panettoni e le colombe farciti di crema e coperti di cioccolato, al profumo di vaniglia che, mastro Golfetti, memore delle mitiche "bursae", inseriva in astucci dipinti.

Fedeli alla tradizione artigianale, che rese eccellente quei primi prodotti, i Muzzi, attuali proprietari dell'azienda Borsari, continuano a produrre mille specialità farcite, con la stessa cura dell'antica gloriosa pasticceria.

The origin of the prestigious brand "Borsari" takes us back to Verona, pandoro's birthplace, a superb town placed on the banks of the river Adige.

The building of the famous "Porta Decumana", one of the most important gates of the town, goes back to the prosperous reign of the Roman Emperor Claudius and gives us an impressive example of Roman's architecture.

Its current name "Porta Borsari" (Borsari gate) comes from the Latin expression "Bursarii" (Excise men) who collected duties in the Middle Ages from the people that crossed the gate to enter the town.

If we let our mind's eyes glance to a typical Medieval Faire day with Marketplace, we can easily imagine vendors, merchants, craft artisans, wandering visitors and peasants taking their burden of wheat, fruits and honey, that millers, bakers and confectioners converted into fine breads and sweet pancakes.

May be, in the faraway 1902, Master Confectioner Tiziano Golfetti was feeling this kind of ancient atmosphere, as he opened his first workshop, naming it after "Borsari" gate! From his industrious and able hands came out soft pandoro and delightful panettone, agreeable Easter colomba, Vanilla flavoured cakes with pleasant and delicate creamy filling and covered with fine chocolate. Furthermore, to make them even more attractive, he put his nice products into lovely painted boxes.

Time passed by, but the same care and attention of 100 years ago remain steady at the works of Borsari. The current owners, Family Muzzi, keep on pursuing the same goals, producing thousands of excellent cakes, faithful to the tradition that made Borsari great and successful.

Borsari brand speaks to its customers and estimated consumers of exceptional quality, granting them the excellence obtained through a non-stop pursuit of perfection.

A CITY, A NAME, A HISTORY



Collezione Natale 2023

LE SPECIALITÀ | I RUSTICI | AMARENA FABBRI | LE LATTE | MAESTRI PASTICCERI | 72 ORE | I MAGNUM





Le Specialità
ANATRA ALL'ARANCIA[®] - ANATRA DARK[®] - ALBERO

ANATRA ALL'ARANCIA®

DOLCE ORIGINALE DECORATO CON CIOCCOLATO E GRANELLA DI ZUCCHERO, RIPIENO DI CREMA PASTICCERA ALL'ARANCIA
CAKE WITH ORANGE CREAM, DECORATED WITH MILK CHOCOLATE AND SUGAR GRAINS

Codice - SKU 1003.340

Cod. EAN - unit ean code 8003781375093

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375093

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

ANATRA ALL'ARANCIA® IN
ASTUCCIO - IN BOXED



Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on



ANATRA ALL'ARANCIA®
DOLCE ORIGINALE DECORATO CON CIOCCOLATO E GRANELLA DI ZUCCHERO, RIPIENO DI CREMA PASTICCERA ALL'ARANCIA
CAKE WITH ORANGE CREAM, DECORATED WITH MILK CHOCOLATE AND SUGAR GRAINS

Codice - SKU 1003.127

Cod. EAN - unit ean code 8003781371279

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371279

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

ANATRA ALL'ARANCIA® IN ASTUCCIO TRASPARENTE - IN WINDOW BOXED



Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on



ANATRA ALL'ARANCIA®
DOLCE ORIGINALE DECORATO CON CIOCCOLATO E GRANELLA DI ZUCCHERO, RIPIENO DI CREMA PASTICCERA ALL'ARANCIA
 CAKE WITH ORANGE CREAM, DECORATED WITH MILK CHOCOLATE AND SUGAR GRAINS

Codice - SKU 1002.692

Cod. EAN - unit ean code 8003781376922

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376922

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

ANATRA ALL'ARANCIA®
 IN SHOPPER



Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
 Product available starting from 20th September and on



ANATRA DARK®

**DOLCE ORIGINALE DECORATO CON FAVE DI CACAO E CIOCCOLATO
FONDENTE CON FARCITURA AL CACAO**

SPECIALTY CAKE DECORATED WITH COCOA BEANS AND DARK CHOCOLATE
WITH COCOA FILLING

Codice - SKU 1002.691

Cod. EAN - unit ean code 8003781376915

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376915

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

ANATRA DARK® IN ASTUCCIO
IN BOXED



Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

ALBERO DI NATALE®
RICOPERTO CON CIOCCOLATO FONDENTE DECORATO CON
GRANELLA DI ZUCCHERO E RIPIENO DI CREMA AL GIANDUJIA
CHRISTMAS TREE CAKE WITH HAZELNUT CREAM

Codice - SKU 1003.353
Cod. EAN - unit ean code 8003781375437
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375437
Peso - Net Weight 800g
Pezzi Vendita - # units in outer 9



ALBERO DI NATALE®
IN ASTUCCIO - IN BOXED

Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on









I Rustici[®]
CUOR DI PANDORO[®] - PANDORI - PANETTONI

**NUOVO
PACK
NEW PACK**

CUOR DI PANDORO® CLASSICO
TRADITIONAL "STAR SHAPED" PANDORO CAKE

Codice - SKU 1003.416
Cod. EAN - unit ean code 8003781374164
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781374164
Peso - Net Weight 1000g
Pezzi Vendita - # units in outer 6

CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**CUOR DI PANDORO® CREMA GIANDUIA
RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLE DI NOCCIOLE,
FARCITO CON CREMA AL GIANDUIA.**

"STAR SHAPE" PANDORO CAKE, COVERED WITH DARK
CHOCOLATE AND CHOPPED HAZELNUTS, FILLED WITH HAZELNUT CREAM.

Codice - SKU 1003.097

Cod. EAN - unit ean code 8003781370975

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370975

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED



Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on



**NUOVO
PACK**
NEW PACK

**NUOVA
CREMA**
NEW CREAM

**CUOR DI PANDORO® CREMA AL
"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"
RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE E
GRANELLA DI "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"**

"STAR-SHAPED" PANDORO CAKE FILLED WITH "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PDO" CREAM
COVERED WITH DARK CHOCOLATE AND GRANULATED "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PDO"

Codice - SKU 1002.700

Cod. EAN - unit ean code 8003781377004

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781377004

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED



Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on



Nel mestiere del pasticciere ci sono mille sfaccettature e lo specializzarsi su alcuni dolci ha delle implicazioni nella natura e nell'**organizzazione** di tutto il lavoro di laboratorio. Solo così si matura un'esperienza e una capacità di selezionare e trattare gli ingredienti che non hanno confronto in quest'arte.

Curiamo il lievito madre da oltre 100 anni, seguiamo ogni singolo processo di lavorazione con attenzione maniacale con l'obiettivo di migliorare continuamente e garantire sempre l'eccellenza a tutti i nostri clienti.

Dal 1902 abbiamo trattato tutto lo scibile della pasticceria lievitata, abbiamo servito ai nostri clienti quello che abbiamo sempre ritenuto il meglio della pasticceria e della tradizione dolciaria italiana. Abbiamo affinato le nostre competenze per mantenere in auge i dolci icona della nostra storia, quelli che ci uniscono da nord a sud nei momenti di convivialità e festa.

Nel 2001, ben 20 anni or sono, sulla scia di un naturale estro creativo e competitivo abbiamo inventato un nuovo dolce e tanta è stata la gioia per il risultato di anni di ricerca che l'unico nome che abbiamo ritenuto giusto ed opportuno donargli, vista la passione dedicata nel realizzarlo, non poteva che essere:

CUOR DI PANDORO®

Oggi che sulle tavole di 60 paesi nel mondo il Cuor di Pandoro® viene apprezzato alla stregua del Panettone, del Pandoro e della Colomba ci sentiamo appagati e anche nel dovere di ringraziare tutti i nostri clienti che anno dopo anno continuano a preferire la nostra delizia da quella classica a quelle specialità.

CUOR DI PANDORO® FORMA E DENOMINAZIONE REGistrate PROPRIETÀ ESCLUSIVA DI IDB srl - BORSARI - registrazione n. 1398366 n. 1261165 n. 1451210 n. 754851

There are a thousand facets to the pastry chef's profession and specializing in some sweets has implications for the nature and **organization** of all laboratory work. This is the only way to develop experience and an ability to select and process ingredients that have no comparison in this art.

We have been treating mother yeast for over 100 years, we follow every single manufacturing process with obsessive attention with the aim of continuously improving and always guaranteeing excellence to all our customers.

Since 1902 we have dealt with all the knowledge of leavened pastry, we have served our customers what we have always considered the best of Italian pastry and confectionery tradition. We have refined our skills to keep the sweet icons of our history in vogue, those that unite us from north to south in moments of conviviality and celebration.

In 2001, 20 years ago, in the wake of a natural creative and competitive flair we invented a new dessert and so much was the joy for the result of years of research that the only name we considered right and appropriate to give it, given the passion dedicated to making it could only be:

CUOR DI PANDORO®

Today, that on the tables of 60 countries around the world, the Cuor di Pandoro® is appreciated in the same way as Panettone, Pandoro and Colomba, we feel satisfied and also in the duty to thank all our customers who year after year continue to prefer our delight from the classic one to those specialties.

CUOR DI PANDORO® FORM AND NAME REGISTERED AS THE EXCLUSIVE PROPERTY OF IDB srl - BORSARI - registration no. 1398366 no. 1261165 no. 1451210 no. 754851



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE CLASSICO
CON CANDITI E UVETTA**

PANETTONE CAKE WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS - LOW BAKE

Codice - SKU	1003.171
Cod. EAN - unit ean code	8003781371712
Cod. ITF14 - master carton barcode	08003781371712
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE GRAN CIOCCOLATO®
CON PEZZI DI CIOCCOLATO, RICOPERTO CON
CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI NOCCIOLE**

PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS, COATED WITH
PLAIN CHOCOLATE AND HAZELNUTS GRAINS - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.344

Cod. EAN - unit ean code 8003781373440

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781373440

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on





**PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE AL 70%**

PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS 70% DARK -
LOW BAKE

Codice - SKU	1002.265
Cod. EAN - unit ean code	8003781372658
Cod. ITF14 - master carton barcode	08003781372658
Peso - Net Weight	1000g
Pezzi Vendita - # units in outer	6



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE FRUTTI DI BOSCO FARCITO
CON CREMA MASCARPONE**

PANETTONE CAKE WITH MASCARPONE CREAM
AND RED FRUITS - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.524
Cod. EAN - unit ean code 8003781375246
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375246
Peso - Net Weight 1000g
Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE





PANETTONE GLASSATO CON MANDORLE
CON GLASSA, MANDORLE E GRANELLA DI ZUCCHERO
PANETTONE CAKE WITH ALMONDS AND ICING - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.326
Cod. EAN- unit ean code 8003781375123
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375123
Peso - Net Weight 1000g
Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



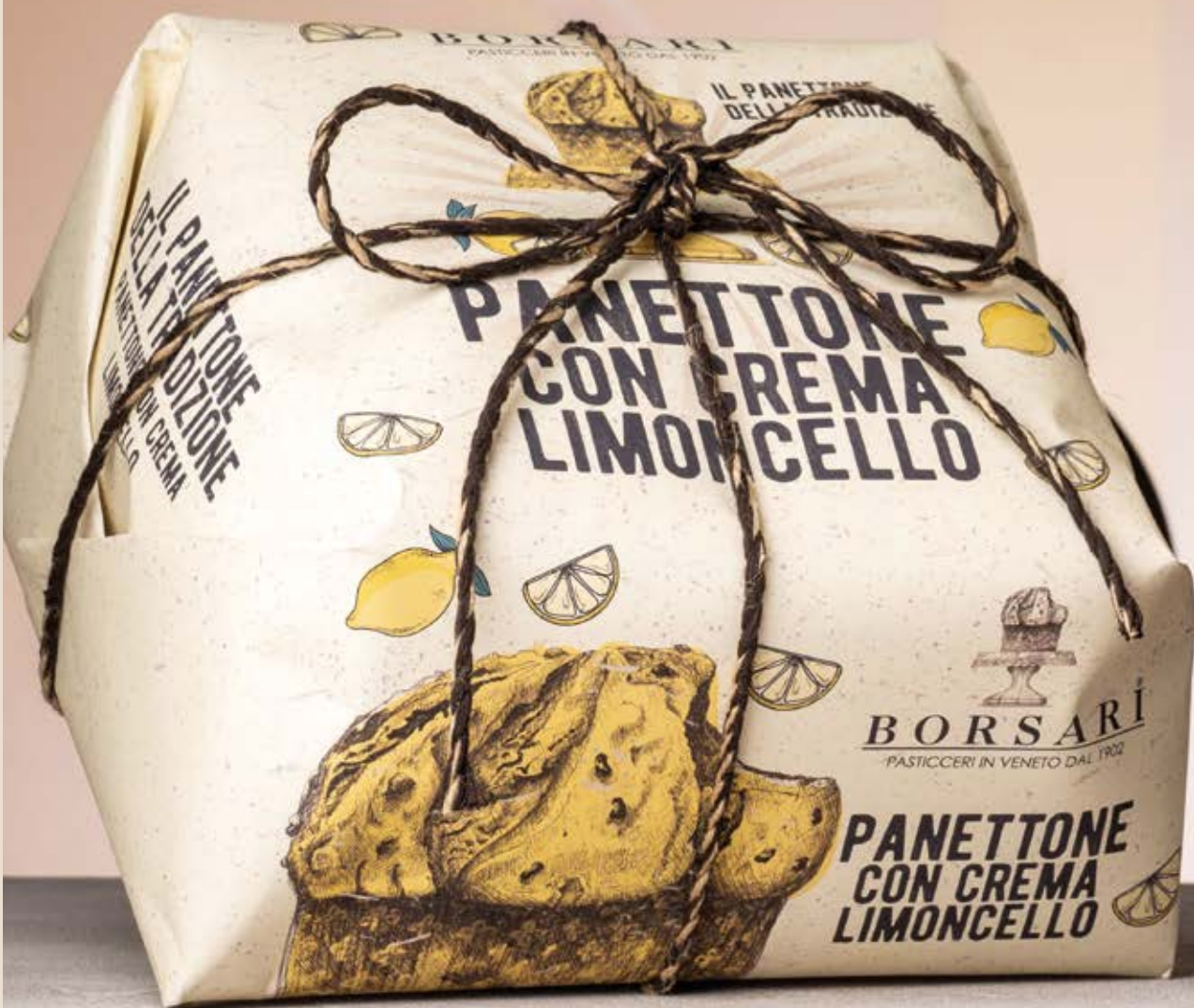
**NUOVO
PACK
NEW PACK**

PANETTONE CREMA LIMONCELLO
FARCITO CON CREMA AL LIMONCELLO
PANETTONE FILLED WITH LIMONCELLO CREAM - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.043
Cod. EAN - unit ean code 8003781370432
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370432
Peso - Net Weight 1000g
Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**NUOVA
CREMA
NEW CREAM**

**PANETTONE CON CREMA "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"
RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE E
GRANELLA DI "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"**

PANETTONE FILLED WITH "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PDO" CREAM COVERED WITH
DARK CHOCOLATE AND GRANULATED "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PDO" - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.350

Cod. EAN - unit ean code 8003781377271

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781377271

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE

Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

PANETTONE PERE E CIOCCOLATO
CON CUBETTI DI PERA SEMICANDITA E GOCCE DI CIOCCOLATO
PANETTONE WITH CHOCOLATE CHIPS AND CANDIED PEAR CUBES - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.170
Cod. EAN - unit ean code 8003781371705
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371705
Peso - Net Weight 1000g
Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**NUOVA
RICETTA
NEW RECIPE**

**PANETTONE FARCITO CON CREMA PISTACCHIO,
LAMPONI SEMICANDITI E RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO**
PANETTONE FILLED WITH PISTACHIO CREAM, CANDIED RASPBERRIES AND COVERED
WITH WHITE CHOCOLATE - LOW BAKE

Codice - SKU 1010.036
Cod. EAN - unit ean code 8003781370722
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370722
Peso - Net Weight 750g
Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE

Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on





IL PANETTONE DELLA TRADIZIONE

PANETTONE PISTACCHIO E LAMPONE
RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO





**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE PERE E
CIOCCOLATO CON
CUBETTI DI PERA
SEMICANDITA E GOCCE
DI CIOCCOLATO -
BASSO**

PANETTONE WITH CHOCOLATE
CHIPS AND CANDIED PEAR
CUBES - LOW BAKE

Codice - SKU 1002.035

Cod. EAN - unit ean code 8003781370111

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370111

Peso - Net Weight 500g

Pezzi Vendita - # units in outer 12



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE CREMA
AMARENA E GOCCE
DI CIOCCOLATO
RICOPERTO DI
CIOCCOLATO - BASSO**

PANETTONE FILLED W/CHERRY
CREAM, DARK CHOCOLATE CHIPS,
COVERED WITH DARK CHOCOLATE.
LOW BAKE

Codice - SKU 1002.690

Cod. EAN - unit ean code 8003781376908

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376908

Peso - Net Weight 500g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

Per questo prodotto la spedizione è
possibile dal 20 settembre
*Product available starting from
20th September and on*



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE CLASSICO
CANDITI E UVETTA -
BASSO**

PANETTONE CAKE WITH
SULTANAS AND CANDIED FRUITS
LOW BAKE

Codice - SKU 1003.986

Cod. EAN - unit ean code 8003781379862

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781379862

Peso - Net Weight 500g

Pezzi Vendita - # units in outer 12



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE CREMA
LIMONCELLO - BASSO**

PANETTONE FILLED WITH
LIMONCELLO CREAM.
LOW BAKE

Codice - SKU 1002.034

Cod. EAN - unit ean code 8003781370043

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370043

Peso - Net Weight 500g

Pezzi Vendita - # units in outer 12



IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE

**NUOVO
PACK
NEW PACK**

PANDORO CLASSICO
TRADITIONAL PANDORO CAKE

Codice - *SKU* 1003.316

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781373167

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781373167

Peso - *Net Weight* 750g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6

Codice - *SKU* 1003.485

Cod. EAN - *unit ean code* 8003781374850

Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781374850

Peso - *Net Weight* 1000g

Pezzi Vendita - *# units in outer* 6



IL PANDORO INCARTATO
HAND WRAPPED PANDORO



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

PANDORO CON CREMA LIMONCELLO
PANDORO CAKE WITH LIMONCELLO CREAM

Codice - SKU 1004.926
Cod. EAN - unit ean code 8003781379268
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781379268
Peso - Net Weight 850g
Pezzi Vendita - # units in outer 6



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANDORO GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE 70%**
PANDORO CAKE WITH PLAIN CHOCOLATE CHIPS 70%

Codice - SKU 1004.646
Cod. EAN - unit ean code 8003781376465
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376465
Peso - Net Weight 1000g
Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANDORO INCARTATO
HAND WRAPPED PANDORO



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANDORO CON CREMA TIRAMISÙ E
GOCCE DI CIOCCOLATO AL CAFFÈ**
PANDORO CAKE WITH TIRAMISÙ CREAM AND COFFEE FLAVOURED CHIPS

Codice - SKU 1002.613
Cod. EAN - unit ean code 8003781376137
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376137
Peso - Net Weight 850g
Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANDORO INCARTATO
HAND WRAPPED PANDORO



SIGILLO DI
GARANZIA

SIGILLO DI
GARANZIA

BORSARI
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

Un regalo

BORSARI
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

PANETTONE CLASSICO



il Panettone della Tradizione



*72 ore di lievitazione
solo lievito naturale*

1000 g e Net Wt. 35.2 oz

PRODOTTO IN ITALIA

PANETTONE CLASSICO CON CANDITI E UVETTA

PANETTONE CAKE WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS - LOW BAKE

Codice - SKU 1002.203

Cod. EAN - unit ean code 8003781371491

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371491

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 9

IL PANETTONE IN SHOPPER



SIGILLO DI
GARANZIA

SIGILLO DI
GARANZIA

BORSARI
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

BORSARI
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

Un regalo

PANETTONE PERE E CIOCCOLATO

*una fresche da
allevamento
a terra*

il Panettone della Tradizione

*72 ore di lavorazione
solo lievito naturale*

1000 g e Net Wt. 35.2 oz

PRODOTTO IN ITALIA

**PANETTONE PERE E CIOCCOLATO CON CUBETTI DI PERA
SEMICANDITA E GOCCE DI CIOCCOLATO**
PEARS AND CHOCOLATE PANETTONE CAKE - LOW BAKE

Codice - SKU 1002.204

Cod. EAN - unit ean code 8003781371514

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371514

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 9

IL PANETTONE IN SHOPPER



SIGILLO DI
GARANZIA

SIGILLO DI
GARANZIA

BORSARI

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

PANDORO CLASSICO

IL DOLCE DI NATALE



il Pandoro Veneto



*72 ore di lavorazione
solo lievito naturale*

750 g e Net Wt. 26.45 oz

PRODOTTO IN ITALIA

PANDORO CLASSICO
TRADITIONAL PANDORO CAKE

Codice- SKU 1003.798

Cod. EAN - unit ean code 8003781377981

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781377981

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANDORO IN SHOPPER

SIGILLO DI
GARANZIA

SIGILLO DI
GARANZIA

BORSARI[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

**PANDORO
CREMA TIRAMISÙ**
con gocce di cioccolato al caffè
IL DOLCE DI NATALE

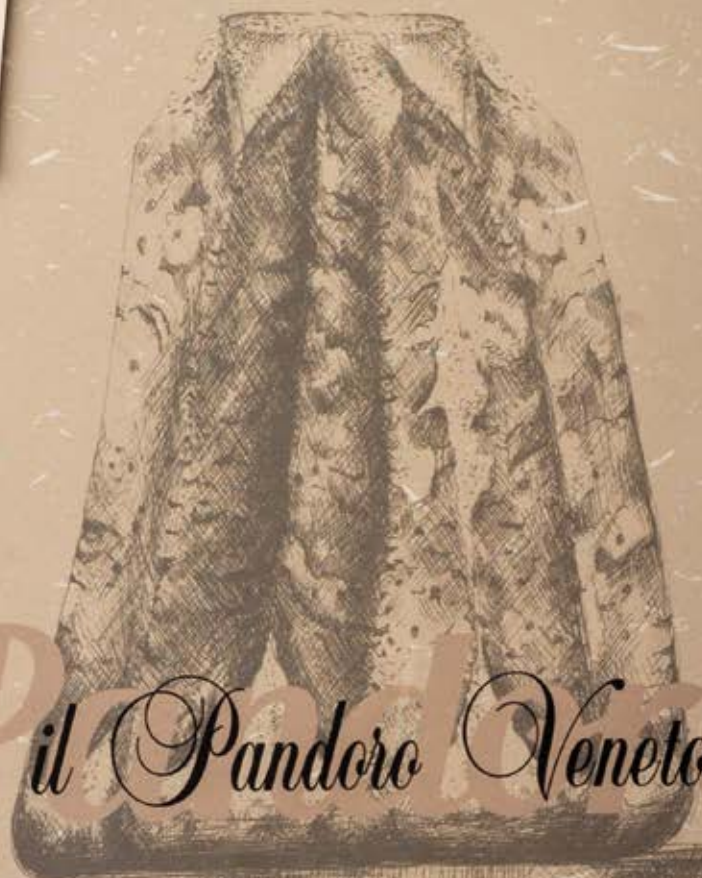
BORSARI
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

Un regalo

da

a

Pandoro



il Pandoro Veneto

uova fresche da
allevamento
a terra

72 ore di lavorazione
solo lievito naturale

PRODOTTO IN ITALIA

850 g e Net Wt. 29.9 oz

PANDORO CON CREMA TIRAMISÙ E GOCCE DI CIOCCOLATO AL CAFFÈ

PANDORO CAKE WITH TIRAMISÙ CREAM AND COFFEE FLAVOURED CHIPS

Codice - SKU 1002.855

Cod. EAN - unit ean code 8003781378551

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781378551

Peso - Net Weight 850g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANDORO IN SHOPPER



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

CUOR DI PANDORO®

FRUTTI DI BOSCO E CREMA MASCARPONE

"STAR SHAPED" PANDORO CAKE WITH RED FRUITS AND MASCARPONE CREAM

Codice - SKU 1003.417

Cod. EAN - unit ean code 8003781374171

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781374171

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6



CUOR DI PANDORO® IN SCATOLA
IN GIFT BOX CUOR DI PANDORO®





**NUOVO
PACK
NEW PACK**

PANETTONE CON CREMA AI MARRONS GLACÉS E PEZZI DI MARRONS GLACÉS

PANETTONE WITH CANDIED CHESTNUT CUBES, FILLED WITH
CHESTNUTS CREAM - LOW BAKE

Codice - SKU 1002.202
Cod. EAN - unit ean code 8003781371170
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371170
Peso - Net Weight 750g
Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANETTONE IN SCATOLA
IN GIFT BOX PANETTONE



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE TUTTA UVETTA
CON UVETTA SENZA AGRUMI CANDITI**

PANETTONE CAKE WITH SULTANAS, WITHOUT CANDIED FRUITS - LOW BAKE

Codice - *SKU* 1003.085
Cod. EAN - *unit ean code* 8003781370852
Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781370852
Peso - *Net Weight* 1000g
Pezzi Vendita - *# units in outer* 6



IL PANETTONE IN SCATOLA
IN GIFT BOX PANETTONE



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**NUOVA
RICETTA
NEW RECIPE**

**PANETTONE TRE CIOCCOLATI CON GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE E CIOCCOLATO AL LATTE, RICOPERTO DI CIOCCOLATO
BIANCO CON GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATE**
PANETTONE WITH DARK AND MILK CHOCOLATE CHIPS,
COVERED WITH WHITE CHOCOLATE & SUGAR COATED HAZELNUTS - LOW BAKE

Codice - SKU 1010.032
Cod. EAN - unit ean code 8003781375703
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375703
Peso - Net Weight 750g
Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANETTONE IN SCATOLA
IN GIFT BOX PANETTONE

Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on



**NUOVO
PACK**
NEW PACK

**NUOVA
RICETTA**
NEW RECIPE

PANETTONE COFFECREAM
FARCITO CON CREMA AL CAFFÈ E
CON GOCCE DI CIOCCOLATO AL CAFFÈ
PANETTONE FILLED WITH COFFEE CREAM AND COFFEE
FLAVOURED CHOCOLATE CHIPS- LOW BAKE

Codice - SKU 1010.031

Cod. EAN - unit ean code 8003781375697

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375697

Peso - Net Weight 1100g

Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANETTONE IN SCATOLA
IN GIFT BOX PANETTONE





**PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI**
PANETTONE CAKE WITH
SULTANAS AND CANDIED FRUITS-
TALL BAKE

Codice - *SKU* 1003.227
Cod. EAN - *unit ean code* 8003781372245
Cod. ITF14 - *master carton barcode* 18003781372242
Peso - *Net Weight* 500g
Pezzi Vendita - *# units in outer* 12



**PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI**
PANETTONE CAKE WITH SULTANAS AND
CANDIED FRUITS- TALL BAKE

Codice - *SKU* 1003.966
Cod. EAN - *unit ean code* 8003781379664
Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781379664
Peso - *Net Weight* 750g
Pezzi Vendita - *# units in outer* 12

Codice - *SKU* 1003.585
Cod. EAN - *unit ean code* 8003781375314
Cod. ITF14 - *master carton barcode* 08003781375314
Peso - *Net Weight* 1000g
Pezzi Vendita - *# units in outer* 12



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE



PANDORO CLASSICO
TRADITIONAL PANDORO CAKE

Codice - SKU 1003.589

Cod. EAN - unit ean code 8003781375451

Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781375458

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

Codice - SKU 1004.650

Cod. EAN - unit ean code 8003781376502

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376502

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO



PANDORO CREMA LIMONCELLO
PANDORO CAKE WITH LIMONCELLO CREAM

Codice - SKU 1004.652
Cod. EAN - unit ean code 8003781376526
Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781376523
Peso - Net Weight 850g
Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO



**PANDORO CON CREMA TIRAMISÙ
E GOCCE DI CIOCCOLATO AL CAFFÈ**
PANDORO CAKE WITH TIRAMISÙ CREAM AND COFFEE FLAVOURED CHIPS

Codice - SKU 1004.653

Cod. EAN - unit ean code 8003781376533

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376533

Peso - Net Weight 850g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO



**PANDORO GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE 70%**
PANDORO CAKE WITH PLAIN CHOCOLATE CHIPS 70%

Codice - SKU 1004.651
Cod. EAN - unit ean code 8003781376519
Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781376516
Peso - Net Weight 1000g
Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO







FABBRICA FABBRICI

Linea Fabbri
CUOR DI PANDORO® - PANETTONI



**CUOR DI PANDORO® CON AMARENA FABBRI
CON AMARENE CANDITE**

STAR SHAPE PANDORO CAKE WITH AMARENA FABBRI BLACK CHERRIES

Codice - SKU 1002.206

Cod. EAN - unit ean code 8003781371613

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371613

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

CUOR DI PANDORO® INCARTATO
HAND WRAPPED



**PANETTONE CON AMARENA FABBRI
CON AMARENE CANDITE**
PANETTONE WITH AMARENA FABBRI BLACK CHERRIES - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.508

Cod. EAN - unit ean code 8003781375086

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375086

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE







Le Latte

PANETTONE - PANDORO - PANETTONCINO

PANETTONE CLASSICO - BASSO "MERRY CHRISTMAS"

CON UVETTA E CANDITI

PANETTONE CAKE - LOW BAKE "MERRY CHRISTMAS"
WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS

Codice - SKU 1004.656

Cod. EAN - unit ean code 8003781376564

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376564

Peso - Net Weight 100g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

Codice - SKU 1003.195

Cod. EAN - unit ean code 8003781371958

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371958

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANETTONE IN LATTA
PANETTONE IN TIN BOX



GIOTTO
DECOR MATERIALS

X **BORSARI**[®]
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

ALL'INTERNO DELLA CONFEZIONE TROVERAI
UN SET DI PENNARELLI GIOTTO PER COLORARE
LA TUA LATTA, QUINDI FOTOGRAFALA E TAGGALA
#LAMIALATTABORSARI

INSIDE THE PACKAGE YOU WILL FIND
A SET OF GIOTTO'S MARKERS TO COLOR YOURS
TIN BOX, THEN PHOTOGRAPH IT AND TAG IT WITH
#LAMIALATTABORSARI

PANETTONE CLASSICO - BASSO "LATTA DA COLORARE"
CON UVETTA E CANDITI
PANETTONE CAKE - LOW BAKE "MERRY CHRISTMAS"
WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS

Codice - SKU 1003.682

Cod. EAN - unit ean code 8003781376823

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376823

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANETTONE IN LATTA
PANETTONE IN TIN BOX



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

PANETTONE CLASSICO - BASSO "MERRY CHRISTMAS - ROSSA"

CON UVETTA E CANDITI

PANETTONE CAKE - LOW BAKE "MERRY CHRISTMAS - RED"
WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS

Codice - SKU 1010.034
Cod. EAN - unit ean code 8003781375789
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375789
Peso - Net Weight 1000g
Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANETTONE IN LATTA
PANETTONE IN TIN BOX



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANDORO CLASSICO
"MERRY CHRISTMAS" - ROSSA**

TRADITIONAL CLASSIC PANDORO CAKE - "MERRY CHRISTMAS" - RED

Codice - SKU 1010.030

Cod. EAN - unit ean code 8003781375680

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375680

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 6

IL PANDORO IN LATTA
PANDORO IN TIN BOX







Maestri Pasticceri

PANETTONE E PANDORO BUSTA - PANETTONE ASTUCCIO
POKER MIGNON - MIGNON ASTUCCIO E FLOWPACK



**PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI**
PANETTONE CAKE WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS- TALL BAKE

Codice - SKU 1003.014
 Cod. EAN - unit ean code 8003781370142
 Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370142
 Peso - Net Weight 750g
 Pezzi Vendita - # units in outer 8

Codice - SKU 1003.041
 Cod. EAN - unit ean code 8003781370418
 Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370418
 Peso - Net Weight 1000g
 Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANETTONE IN BUSTA
PANETTONE IN BAG





Maestri Pasticceri
BORSARI
 PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

*ma fresche da
 lievitamento
 a terra*



Pandoro Classico

1000g e
 Net Wt. 35.2 oz

72 ore di lavorazione solo lievito naturale

PANDORO CLASSICO
 TRADITIONAL PANDORO CAKE

Codice - SKU 1003.015
 Cod. EAN - unit ean code 8003781370159
 Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370159
 Peso - Net Weight 750g
 Pezzi Vendita - # units in outer 6

Codice - SKU 1003.040
 Cod. EAN - unit ean code 8003781370401
 Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370401
 Peso - Net Weight 1000g
 Pezzi Vendita - # units in outer 6



IL PANDORO IN BUSTA
 PANDORO IN BAG



**PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO
AL CAFFÈ E CREMA TIRAMISÙ**

PANETTONE CAKE WITH COFFEE CHOCOLATE DROPS AND
TIRAMISU CREAM - LOW BAKE

Codice - SKU 1002.696

Cod. EAN - unit ean code 8003781376960

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376960

Peso - Net Weight 500g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

Codice - SKU 1002.695

Cod. EAN - unit ean code 8003781376953

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376953

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 12



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE



**PANETTONE CREMA AMARENA, GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE E RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE**
PANETTONE CAKE WITH AMARENA CHERRIES CREAM, DARK CHOCOLATE CHIPS,
TOPPED WITH DARK CHOCOLATE - LOW BAKE

Codice - SKU 1002.043

Cod. EAN - unit ean code 8003781370388

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370388

Peso - Net Weight 500g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

Codice - SKU 1002.693

Cod. EAN - unit ean code 8003781376939

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376939

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 12



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE

Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on



**PANETTONE CREMA LIMONCELLO
CON SCORZE DI LIMONE CANDITE**

PANETTONE WITH CANDIED LEMON PEELS, FILLED WITH LIMONCELLO CREAM
- LOW BAKE

Codice - SKU 1002.042

Cod. EAN - unit ean code 8003781370425

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370425

Peso - Net Weight 500g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

Codice - SKU 1002.694

Cod. EAN - unit ean code 8003781376946

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376946

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 12



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE



**PANETTONCINO CLASSICO - GOCCE DI CIOCCOLATO
PERE E CIOCCOLATO - PANDORINO CLASSICO**

SET OF 4 MINI PANETTONE
MINI PANETTONE CAKE - MINI PANETTONE CAKE WITH
CHOCOLATE CHIPS - MINI PANETTONE CAKE WITH PEARS AND
CHOCOLATE CHIPS - MINI PANDORO CAKE

Codice - SKU 1003.994
Cod. EAN - unit ean code 8003781379947
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781379947
Peso - Net Weight 380g
Pezzi Vendita - # units in outer 12



MIGNON IN ASTUCCIO
BOXED MINI PANETTONE -
MINI PANDORO



PANETTONCINO CLASSICO CON UVETTA E CANDITI

TRADITIONAL MINI PANETTONE CAKE
WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS

Codice - SKU 1004.945

Cod. EAN - unit ean code 8003781370258

Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781370255

Peso - Net Weight 100g

Pezzi Vendita - # units in outer 24

PANDORINO CLASSICO

TRADITIONAL MINI PANDORO CAKE

Codice - SKU 1004.938

Cod. EAN - unit ean code 8003781372092

Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781372099

Peso - Net Weight 80g

Pezzi Vendita - # units in outer 24



MIGNON IN ASTUCCIO IN ESPOSITORE
BOXED - IN DISPLAYBOX



PANETTONCINO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

MINI PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS

Codice - SKU 1004.854

Cod. EAN - unit ean code 800378137776

Cod. ITF14 - master carton barcode 1800378137773

Peso - Net Weight 100g

Pezzi Vendita - # units in outer 24

PANDORINO CREMA LIMONCELLO

MINI PANDORO CAKE WITH LEMON CREAM

Codice - SKU 1004.671

Cod. EAN - unit ean code 8003781376717

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376717

Peso - Net Weight 100g

Pezzi Vendita - # units in outer 24



MIGNON IN ASTUCCIO IN ESPOSITORE
BOXED - IN DISPLAYBOX





Panettoncino
gocce cioccolato

Maestri Pasticceri BORSARI

PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO SENZA UOVA E SENZA AGRUMI CANDITI. PRODOTTO DOLCIARIO A LEVITAZIONE NATURALE. Ingredienti: farina di frumento, pasta di cioccolato 35% (zucchero, pasta di cacao, burro e cacao, emulsionante), lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia, "uova fresche", zucchero, burro, latte, tuorlo d'uovo fresco, aromi naturali (farina di frumento, acqua), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sciroppo di glucosio; sale. Può contenere frutta a guscio e soia.

Conservare in luogo fresco e asciutto. *Uova da allevamento libero.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi (100g)
Energia 1884 kJ / 450 kcal - Grassi 15g - di cui acidi grassi saturi 13g - Carboidrati 48g - di cui zuccheri 22g - Fibra 0,9g - Proteine 8,9g - Sale 0,87g

BORSARI
108 L.r.l. - Via Ca' Magnola Nuova, 1577/A
45021 Badia Polesine (RO) - Italy
www.borsari.com

Pandorino
classico

Maestri Pasticceri BORSARI

PANDORO - PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LEVITAZIONE NATURALE. Ingredienti: farina di frumento, uova, zucchero, burro, latte intero in polvere reidratato, lievito naturale (farina di frumento, acqua), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; aroma naturale di vaniglia, sale, burro di cacao. Può contenere frutta a guscio, soia e senape.

Conservare in luogo fresco e asciutto. *Uova da allevamento libero.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi (100g)
Energia 1669 kJ / 399 kcal - Grassi 20g - di cui acidi grassi saturi 13g - Carboidrati 46g - di cui zuccheri 26g - Fibra 0,9g - Proteine 8,2g - Sale 0,46g

BORSARI
108 L.r.l. - Via Ca' Magnola Nuova, 1577/A
45021 Badia Polesine (RO) - Italy
www.borsari.com

Panettone
classico

Maestri Pasticceri BORSARI

PANETTONE - PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LEVITAZIONE NATURALE. Ingredienti: farina di frumento, uova, zucchero, burro, latte intero in polvere reidratato, lievito naturale (farina di frumento, acqua), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sciroppo di glucosio; sale, burro di cacao. Può contenere frutta a guscio, soia e senape.

Conservare in luogo fresco e asciutto. *Uova da allevamento libero.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi (100g)
Energia 1932 kJ / 463 kcal - Grassi 14g - di cui acidi grassi saturi 8,5g - Carboidrati 53g - di cui zuccheri 28g - Fibra 0,2g - Proteine 7,6g - Sale 0,48g

BORSARI
108 L.r.l. - Via Ca' Magnola Nuova, 1577/A
45021 Badia Polesine (RO) - Italy
www.borsari.com

**PANETTONCINO
GOCCE DI CIOCCOLATO**
MINI PANETTONE CAKE WITH
CHOCOLATE CHIPS

Codice - *SKU* 1004.855
Cod. EAN - *unit ean code* 8003781371774
Cod. ITF14 - *master carton barcode* 18003781371771
Peso - *Net Weight* 100g
Pezzi Vendita - *# units in outer* 30

PANDORINO CLASSICO
TRADITIONAL MINI PANDORO CAKE

Codice - *SKU* 1004.858
Cod. EAN - *unit ean code* 8003781377356
Cod. ITF14 - *master carton barcode* 18003781377353
Peso - *Net Weight* 80g
Pezzi Vendita - *# units in outer* 30

**PANETTONCINO CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI**
TRADITIONAL MINI PANETTONE CAKE
WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS

Codice - *SKU* 1004.856
Cod. EAN - *unit ean code* 8003781371767
Cod. ITF14 - *master carton barcode* 18003781371764
Peso - *Net Weight* 100g
Pezzi Vendita - *# units in outer* 30



MIGNON FLOW PACK SATINATO
IN ESPOSITORE

MIGNON IN SATIN FLOW PACK
IN DISPLAY BOX







72

72 ore

CUOR DI PANDORO® ASTUCCIO - PANETTONE ASTUCCIO

72 ore di lievitazione con solo lievito naturale

...la durata del nostro processo produttivo, necessario alla creazione di dolci emozioni. Dalla sapiente selezione delle materie prime, al confezionamento in pregiati incarti.

Semplice a dirsi ma decisamente impegnativo e complesso a farsi. In effetti si tratta di combinare i migliori ingredienti attraverso l'uso di buone impastatrici, gestirne la cottura e spettacolizzare la presentazione. E' proprio così che operatori capaci ed esperti gestiscono prevalentemente a livello manuale il ciclo di lavorazione dei nostri straordinari lievitati.

Si parte naturalmente dalle materie prime e dalla madre di lievito naturale certamente il più importante ingrediente del nostro universo. La particolare cura di cui necessita il lievito madre impone di alternare fasi di impasto con acqua e farina con altre di lievitazione, il tutto, gestendo sia la temperatura, che il comportamento acido basico dello stesso, determinato dalla fermentazione.

Ci vogliono spazi dedicati ed esperienza e noi...abbiamo quello che serve. Ogni giorno.

Si procede poi nelle vere e proprie fasi di impasto, 4 diverse tutte alternate da fasi di riposo, gestite da impastatrici a bracci tuffanti. L'impasto è una delle fasi più delicate ed importanti, richiede tempo e pazienza e soprattutto l'occhio esperto del pasticcere. Una corretta esecuzione produce un composto dalla straordinaria maglia glutinica quella caratteristica che reggerà la lievitazione e garantirà una alveolatura equamente e correttamente distribuita. Un equilibrio che non tutti riescono a raggiungere e di cui i nostri pasticceri sono particolarmente orgogliosi.

Dai piccoli "mignon" agli esuberanti "magnum". L'impasto opportunamente spezzato nella giusta grammatura, viene accolto all'interno di stampi e pirottini i quali sono poi condotti alla lievitazione, uno dei momenti più importanti. Non c'è presenza dell'uomo in questa fase solo il tempo contribuisce al migliore risultato.

Il calore dei forni a tunnel, gestito con diagrammi di cottura bilanciati consente sempre il migliore risultato. È però l'attento e costante occhio del fornaio che ne certifica la perfezione, specie nei grandi formati a cui sono dedicati gli speciali forni rotativi.

Ad una perfetta cottura deve sempre seguire un corretto raffreddamento che nel nostro caso è gestito con attrezzature che ripongono il lievitato a testa in giù per almeno 4 ore. Raffreddamento naturale a bontà virale... così ci piace descrivere questa fase.

Farcitura, copertura, granellatura, glassatura, sono fasi da predisporre prima o dopo la cottura tanto caratterizzanti quanto rilevanti dal punto di vista dell'attenzione che vi si deve porre. Solo gli attenti occhi degli operatori sanno come dosare ed alternare ogni singolo ingrediente e non si scordi mai che questi non si materializzano sul prodotto ma vanno sapientemente gestiti.

Sono ancora l'eleganza dei materiali e le mani esperte delle nostre confezionatrici a gestire e rendere unici tutti i nostri prodotti nella convinzione che ad ognuno sia data la possibilità di scegliere il proprio dolce assecondando ogni possibile desiderio e gusto.

72 leavening hours only natural yeast

... The length of our production process, necessary for the creation of sweet emotions: from the skillful selection of raw materials, to the packaging in fine wraps.

It is simple to say but decidedly demanding and complex to do. It is a matter of combining the best ingredients and using good mixers, managing the cooking and rendering presentation more spectacular. This is how our capable and expert operators manage the processing cycle of our extraordinary baked products manually.

It starts naturally from the raw materials and the sourdough, which is certainly the most important ingredient in our world. The particular care that the sourdough needs requires alternating the flour and water mixing phases with further leavening phases, all of which must be performed while controlling both the temperature and the base-acid behavior resulting from fermentation.

This requires special spaces and experience and we have just what is needed: every day.

Next come the actual mixing phases, 4 different ones all alternating with rest phases, performed in kneading machines with dipping arms. Kneading is one of the most delicate and important phases, it requires time and patience and above all the expert eye of a pastry chef. Properly done it produces an extraordinary gluten-rich dough that will bear up well under the leavening process and yield equally and correctly distributed air pockets. Not everyone can achieve this balance and our pastry chefs are particularly proud to be able to do so.

From small "mignon pastries" to exuberant "magnum cakes". The dough, after being suitably divided into the right weight, is placed inside molds and baking cups and allowed to rise: one of the most important moments. No human operator is present in this phase, only time contributes to the best result.

The heat of the tunnel ovens operating according to balanced cooking schematics always yields the best result, yet it is the experienced and watchful eye of the baker who ensures perfection, especially for the large formats baked in the special rotary ovens.

Perfect baking must always be followed by proper cooling, which, in our case is performed by special machines that turn the baked goods upside down for at least 4 hours. We like to describe this phase as natural cooling with inherent goodness.

The stuffing, covering, granulation, and glazing phases take place either before or after baking, and require a great deal of attention be paid to render the product features perfectly. Only the attentive eyes of the operators know just how much of each single ingredient is needed and that these must be expertly dosed and worked into the product.

The elegance of the materials used and the expert hands of our packaging machines still make all of our products unique in order to give everyone the opportunity to choose their own dessert and satisfy every possible desire and taste.

CUOR DI PANDORO® CLASSICO
TRADITIONAL "STAR SHAPED" PANDORO CAKE

Codice - SKU 1003.412

Cod. EAN - unit ean code 8003781374126

Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781374123

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

CUOR DI PANDORO® IN ASTUCCIO
BOXED CUOR DI PANDORO®



CUOR DI PANDORO® CREMA GIANDUIA
RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLE DI NOCCIOLE,
FARCITO CON CREMA AL GIANDUIA.

"STAR SHAPE" PANDORO CAKE, COVERED WITH DARK
CHOCOLATE AND CHOPPED HAZELNUTS, FILLED WITH HAZELNUT CREAM

Codice - SKU 1003.019

Cod. EAN - unit ean code 8003781370197

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370197

Peso - Net Weight 750g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

CUOR DI PANDORO® IN ASTUCCIO
BOXED CUOR DI PANDORO®



Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on



**PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI**

PANETTONE CAKE WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.459

Cod. EAN - unit ean code 8003781374591

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781374591

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE



**PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE AL 70%**

PANETTONE CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS 70% DARK - LOW BAKE

Codice - SKU 1004.198

Cod. EAN - unit ean code 8003781371996

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371996

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - # units in outer 12

IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE





**PANETTONE CON CREMA "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"
RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE E
GRANELLA DI "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"**

PANETTONE FILLED WITH "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PDO" CREAM COVERED WITH DARK CHOCOLATE AND GRANULATED "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PDO" - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.162
Cod. EAN - unit ean code 8003781371620
Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371620
Peso - Net Weight 1000g
Pezzi Vendita - # units in outer 12



IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE

Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 settembre
Product available starting from 20th September and on





I Magnum

PANETTONI 3KG, 5KG, 10KG

**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI**

PANETTONE CAKE WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS - LOW BAKE

Codice - SKU 1003.028

Cod. EAN - unit ean code 8003781370289

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370289

Peso - Net Weight 3kg

Pezzi Vendita - # units in outer 1

IL PANETTONE IN SCATOLA ROYAL GIFT
ROYAL GIFT BOX PANETTONE



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANETTONE CLASSICO
CON UVETTA E CANDITI**

PANETTONE CAKE WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS - LOW BAKE

Codice - SKU 1002.036

Cod. EAN - unit ean code 8003781370128

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370128

Peso - Net Weight 5kg

Pezzi Vendita - # units in outer 1

IL PANETTONE IN SCATOLA ROYAL GIFT
ROYAL GIFT BOX PANETTONE



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

PANETTONE CLASSICO CON UVETTA E CANDITI

PANETTONE CAKE WITH SULTANAS AND CANDIED FRUITS- LOW BAKE

Codice - SKU 1010.033

Cod. EAN - unit ean code 8003781375710

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375710

Peso - Net Weight 10kg

Pezzi Vendita - # units in outer 1

IL PANETTONE IN
SCATOLA ROYAL GIFT
ROYAL GIFT BOX PANETTONE





SPECIALITÀ

pag. 6



pag. 7



pag. 8



pag. 9



pag. 10



I RUSTICI

pag. 14



pag. 15



pag. 16



pag. 18



pag. 19



pag. 20



pag. 21



pag. 22



pag. 23



pag. 24



pag. 25



pag. 26



pag. 28/29



pag. 30



pag. 31



pag. 32



pag. 33



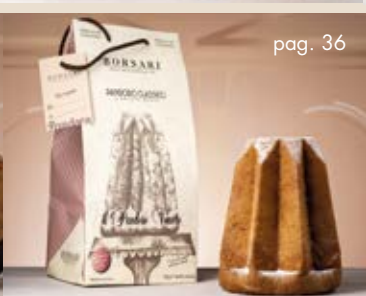
pag. 34



pag. 35



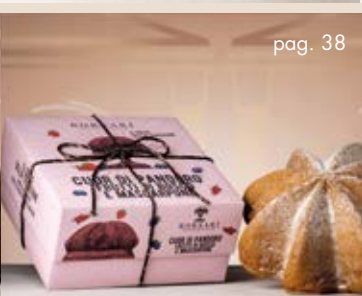
pag. 36



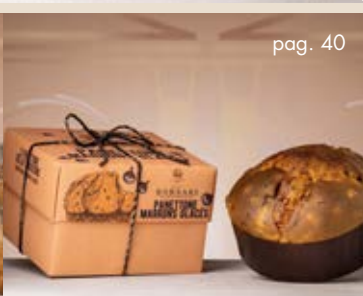
pag. 37



pag. 38



pag. 40



pag. 41



pag. 42



pag. 43



pag. 44/45



pag. 46



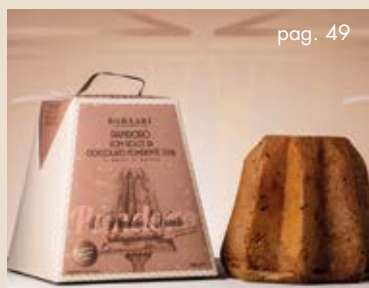
pag. 47



pag. 48



AMARENA FABBRI



pag. 49



pag. 52

pag. 53

LE LATTE



pag. 56



pag. 57



pag. 58



pag. 59

MAESTRI PASTICCERI



pag. 62



pag. 63



pag. 64



pag. 65



pag. 66



pag. 67



pag. 68



pag. 69



pag. 70/71

72 ORE



pag. 76



pag. 77



pag. 78



pag. 79



pag. 80

MAGNUM



pag. 82



pag. 83



pag. 84

BORSARI[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

IDB S.r.l
Industria Dolciaria Borsari
Via Cà Mignola Nuova, 1577/A
45021 Badia Polesine (RO) Italy
Telefono +39 0425 596 211
Fax +39 0425 52 283

Azienda Certificata. Visita il nostro sito.
Certified Company. Visit our site.

WWW.BORSARIVERONA.IT

Seguici e Taggaci:



@borsari1902

Le immagini delle confezioni riportate, possono subire delle modifiche grafiche anche dopo la stampa e distribuzione del catalogo.

The pictures reproduced in the present catalogue might be changed even after the brochure's printing and distribution.