DOMORI

COLLEZIONE 2023

Domori presenta:

PINTAUDI®

Giuseppe Pintaudi - Fondatore e pasticciere

OPIFICIO DEL BISCOTTO

Un laboratorio di pasticceria, nella sua essenza più intima, è Opificio. Ovvero luogo di trasformazione continua, in cui il pasticciere si riscopre artigiano, e diventa artefice e autore di un'opera, plasmando con le proprie mani le idee, forte della sapienza tramandata e della qualità degli ingredienti. Un luogo fatto da persone, in cui la lavorazione - in tutte le sue fasi - ha ritmi che privilegiano la qualità e il controllo assoluto: dalla selezione degli ingredienti al confezionamento, passando per l'impasto e la cottura.

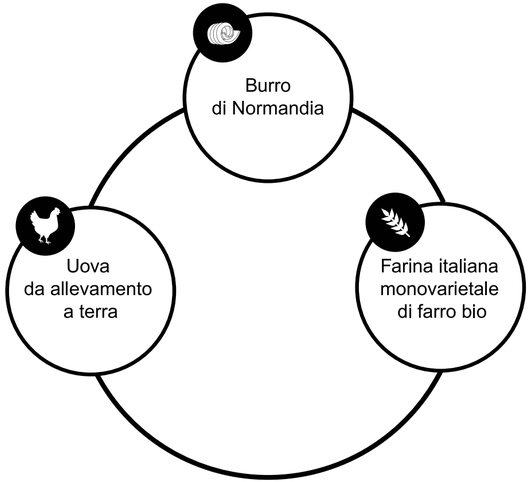
FILIERA

La qualità degli ingredienti alla base di un prodotto eccellente: Il burro di Normandia, la farina monovarietale di farro bio a basso contenuto di glutine ma ad alto valore proteico e ricca di fibre, lo zucchero e le uova da allevamento a terra. Sono questi gli ingredienti alla base di ogni prodotto Pintaudi.

GIUSEPPE PINTAUDI

"Guardando indietro, posso dire di essere nato pasticciere. Una vocazione che ho seguito e intrapreso giovanissimo, vivendola sempre come una passione quotidiana, una ricerca costante volta alla qualità e all'andamento della mia personale interpretazione dei prodotti da forno."

Giuseppe Pintaudi - Fondatore e pasticcere dell'omonima azienda



Le Fette Biscottate al Grano Integrale sono il prodotto di punta dell'azienda dolciaria triestina. Nascono da una "scommessa" di Giuseppe Pintaudi: quella di restituire piena dignità ad un prodotto tanto diffuso e tanto amato, ma lontanissimo –nei suoi standard industriali– dalla qualità originaria.

La ricerca, la qualità e il gusto di questo prodotto straordinario sono state premiate ai Great Taste Awards 2020.

FETTE BISCOTTATE

RICETTA CLASSICA

La fetta classica, tradizione senza tempo che restituisce al palato il dolce sapore del grano.

- Tostata due volte.
- Lunga lievitazione.
- Uova da galline allevate a terra.
- Farina di grano tenero tipo “1” italiano.
- Farina di grano tenero tipo”0” italiano.

Codice: PIFB1313
Peso: 200 g
Pz x Cartone: 15

GRANO INTEGRALE MACINATO A PIETRA

La fetta integrale, gusto ricco e deciso nella più sincera semplicità.

- Tostata due volte.
- Lunga lievitazione.
- Uova da galline allevate a terra.
- Farina di grano integrale lavorato a pietra.
- Miele di fiori d’arancio di Sicilia.

Codice: PIFB1314
Peso: 200 g
Pz x Cartone: 15

NOVITÀ DA SETTEMBRE

SEMI DI LINO, AVENA E SEMI DI GIRASOLE

La nuova fetta Biscottata Pintaudi perfetta per una colazione sana e golosa ricca di fibre e proteine.

- Tostata due volte.
- Lunga lievitazione.
- Con semi tostati ricchi di gusto.
- Prodotta con blend di cereali grano, segale, avena, con germe di grano, da filiera certificata.

Codice: PIFB1317
Peso: 200 g
Pz x Cartone: 15

NOVITÀ DA SETTEMBRE

MIRTILLI E LAMPONE

La nuova fetta Biscottata Pintuadi ricca di gusto grazie alla polpa di Lampone e Mirtilli selvatici.

- Tostata due volte.
- Lunga lievitazione.
- Non contiene uova, con vera frutta fresca.
- Prodotta con grano italiano di tipo 1 con germe di grano da filiera certificata.

Codice: PIFB1316
Peso: 200 g
Pz x Cartone: 15

BISCOTTONI

BURRO E VANIGLIA DEL MADAGASCAR

Burro di Normandia e vaniglia naturale per il più classico dei biscotti da latte.

- Farro biologico italiano.
- Burro di Normandia.
- Uova da galline allevate a terra.
- Bacche di vaniglia del Madagascar.

Codice: PIBI139
Peso: 240 g (min)
Pz x Cartone: 12

NOCCIOLA E CACAO FINE

Cacao e nocciole per un biscotto che reinterpreta la tradizione italiana del gianduia.

- Farro biologico italiano.
- Burro di Normandia.
- Uova da galline allevate a terra.
- Nocciola del Piemonte IGP.
- Cacao in polvere Domori.

Codice: PIBI1310
Peso: 240 g (min)
Pz x Cartone: 12

GRANO INTEGRALE E ZUCCHERO GREZZO DI CANNA

Tutto il buono del grano in un biscotto semplice, schietto e fragrante.

- Farro biologico italiano.
- Burro di Normandia.
- Uova da galline allevate a terra.
- Farina di grano integrale italiano.
- Miele di fiori d'arancio di Sicilia.

Codice: PIBI1311
Peso: 240 g (min)
Pz x Cartone: 12

FARRO ITALIANO E MIELE MILLEFIORI D'ARANCIO DI SICILIA

Perfetta unione tra le proprietà nutritive del farro e la naturale dolcezza del miele siciliano.

- Farro biologico italiano.
- Burro di Normandia.
- Uova da galline allevate a terra.
- Farina di farro integrale italiano biologico.
- Miele di fiori d'arancio di Sicilia.

Codice: PIBI1312
Peso: 240 g (min)
Pz x Cartone: 12

FROLLE

CIOCCOLATO GRAND CRU E FIOR DI SALE

Le frolle al cioccolato, dolci e un po' salate. Una combinazione perfetta per un gusto intenso e indimenticabile.

- Farro biologico italiano.
- Burro di Normandia.
- Uova da galline allevate a terra.
- Cioccolato Domori.

Codice: PIFR131
Peso: 160 g
Pz x Cartone: 9

RICETTA CLASSICA AL BURRO

Le frolle classiche per eccellenza. Dove la dolcezza del burro di Normandia si unisce alla friabilità e alla tradizionale fragranza.

- Farro biologico italiano.
- Burro di Normandia.
- Uova da galline allevate a terra.
- Mandorle Sicilia.

Codice: PIFR132
Peso: 160 g
Pz x Cartone: 9

MANDORLE VAL DI NOTO E LIMONE DI SICILIA

Le frolle dal gusto fresco e mediterraneo. Una sinfonia di mandorle e limone per un abbinamento siciliano perfetto.

- Farro biologico italiano.
- Burro di Normandia.
- Uova da galline allevate a terra.

Codice: PIFR133
Peso: 160 g
Pz x Cartone: 9

ARANCIA NAVEL ITALIANA

Le frolle fruttate dal contrasto irresistibile. L'arancia di Sicilia incontra il cacao per un connubio che avvolge il palato.

- Farro biologico italiano.
- Burro di Normandia.
- Uova da galline allevate a terra.
- Cacao in polvere Domori.

Codice: PIFR134
Peso: 160 g
Pz x Cartone: 9

CEREALI E MIELE DI FIORI D'ARANCIO DI SICILIA

Le frolle rustiche e genuine. Un gusto pieno e floreale per un biscotto ricco di proprietà nutritive.

- Farro biologico italiano.
- Burro di Normandia.
- Uova da galline allevate a terra.
- Blend di cereali.

Codice: PIFR135
Peso: 160 g
Pz x Cartone: 9

FETTE BISCOTTATE SENZA ZUCCHERO

La fetta biscottata dal buon sapore di grano, come vuole la tradizione. “Senza zuccheri aggiunti”, come piace a te.

Codice: PIFB1315
Peso: 200 g
Pz x Cartone: 15

- Tostate due volte.
- Lunga lievitazione.
- Uova da galline allevate a terra.
- Farina di grano tenero tipo “1 “ italiano.

BISCOTTONI SENZA ZUCCHERO

Tutto il piacere del classico biscotto da inzuppare nel latte con in più tutto il benessere del “senza zuccheri aggiunti”.

Codice: PIBI138
Peso: 240 g min.
Pz x Cartone: 12

- Farro Biologico italiano.
- Uova da Galline allevate a terra.
- Burro di Normandia.
- Farina di mandorle Siciliane.

REGALISTICA

NOVITÀ DA SETTEMBRE

FROLLE ASSORTITE IN CONFEZIONE DI LATTA

Elegante confezione in latta contenente:
- 10 frolle cioccolato grand crù e fior di sale.
- 10 frolle tradizionali al burro.
- 10 frolle mandorle val di Noto e limone di Sicilia.
- 10 frolle arancia Navel di Sicilia.

Codice: PIFR152
Peso: 280 g
Pz x Cartone: 4
Dimensioni: 14 x 24,5 x 7 cm

NOVITÀ DA SETTEMBRE

BISCOTTONI ASSORTITI IN CONFEZIONE DI LATTA

Elegante confezione in latta contenente:
- 3 biscottoni al Burro e Vaniglia del Madagascar.
- 3 biscottoni Nocciole Piemonte e cacao fine.
- 3 biscottoni grano integrale e zucchero grezzo di canna.
- 3 biscottoni farro biologico e miele millefiori d'arancio.

Codice: PIBI151
Peso: 240 g
Pz x Cartone: 4
Dimensioni: 14 x 24,5 x 7 cm

NOVITÀ DA OTTOBRE

PANETTONE CLASSICO IN CONFEZIONE DI LATTA

Panettone Classico: arancia candita e uvetta.
- Miglior Panettone d'Italia scelto da Gambero Rosso.
- Prodotto con lievito madre vivo da rinfresco.
- 36 ore di lievitazione.
- Non ci sono aromi / coloranti / conservanti.
- Il cartone include 4 shopper Pintaudi.

Codice: PIPA141
Peso: 1 Kg
Pz x Cartone: 4
Dimensioni: Ø19 x 20 cm

NOVITÀ DA OTTOBRE

PANETTONE MELA IN CONFEZIONE DI LATTA

Panettone con mela Alto Adige IGP – varietà Granny Smith.
- Prodotto con lievito madre vivo da rinfresco.
- 36 ore di lievitazione.
- Non ci sono aromi / coloranti / conservanti.
- Lavorazione artigianale.
- Il cartone include 4 shopper Pintaudi.

Codice: PIPA142
Peso: 1 Kg
Pz x Cartone: 4
Dimensioni: Ø19 x 20 cm

LINEA FROLLE MONOPORZIONI

La frolla Pintaudi in formato più piccolo, perfetta in accompagnamento con il caffè.

Cioccolato Gran Cru e fior di sale: PIFR131S
Ricetta tradizionale al burro: PIFR132S
Mandorla e limone: PIFR133S
Arancia e cacao: PIFR134S
Peso: 4 Kg x Cartone (circa 1000 frolle)

BISCOTTONE BURRO E VANIGLIA DEL MADAGASCAR

Burro di Normandia e vaniglia naturale per il più classico dei biscotti da latte.

- Il biscottone Pintaudi in formato monoporzione perfetto per essere portato con sé per poterlo gustare in ogni momento della giornata.
- Espositore in cartotecnica.

Codice: PIBI139S
Pz x Cartone: 2 espositori da 30 pz
Peso biscotto singolo: 19 g

FETTA BISCOTTATA RICETTA CLASSICA

La fetta classica, tradizione senza tempo che restituisce al palato il dolce sapore del grano.

- La fetta Pintaudi in formato monoporzione perfetta per la prima colazione.
- Flowpack in carta.

Codice: PIFB1313S
Pz x Cartone: 120 pz x Cartone
Peso fetta singola: 14 g

FETTA BISCOTTATA GRANO INTEGRALE MACINATO A PIETRA

La fetta integrale, gusto ricco e deciso nella più sincera semplicità.

- La fetta Pintaudi in formato monoporzione perfetta per la prima colazione.
- Flowpack in carta.

Codice: PIFB1314S
Pz x Cartone: 120 pz x Cartone
Peso fetta singola: 14 g

NOVITÀ

CORNER PINTAUDI

La forma dell'espositore è studiata per permettere una facile visualizzazione dei prodotti, grazie alle sue ampie superfici espositive e ai ripiani ben distanziati. Il design dell'espositore in legno è semplice ed elegante, pensato per adattarsi ad ogni stile di arredamento senza risultare invasivo.

Codice: KPØ25
Dimensioni: 53 x 32 x 179 cm
Interpiano: 35 cm

- Struttura solida e resistente, facile da montare.
- Istruzioni presenti all'interno della confezione.

Codice	Nome	Peso in g	Pz x Cartone	Q.tà
PIFR131	Frolla n. 1 cioccolato grand cru e fior di sale	160	9	1
PIFR132	Frolla n. 2 ricetta tradizionale al burro	160	9	1
PIFR133	Frolla n. 3 mandorle val di Noto e limone di Sicilia	160	9	1
PIFR134	Frolla n. 4 arancia Navel di Sicilia	160	9	1
PIFR135	Frolla n. 5 cereali e miele millefiori d'ape nera sicula	160	9	1
PIBI139	Biscottoni nr. 1 burro e vaniglia del Madagascar	240	12	1
PIBI1310	Biscottoni nr. 2 nocciole Piemonte e cacao fine	240	12	1
PIBI1311	Biscottoni nr. 3 grano integrale e zucchero grezzo di canna	240	12	1
PIBI138	Biscottoni n. 5 senza zuccheri aggiunti - ricetta tradizionale	240	12	1
PIFB1313	Fette biscottate nr. 1 autentica ricetta tradizionale	200	15	2
PIFB1315	Fette biscottate nr. 3 (senza zuccheri aggiunti) farina di grano tenero italiano tipo 1	200	15	2

Soggetto a condizioni commerciali.

Domori S.p.A - Via Pinerolo 72/74 10060 None (TO) Italia

www.domori.com

@domorichoc @domori Domori web tv