

CATALOGO
FOOD SERVICE



BHB

SFORNIAMO PAN DI SPAGNA
FOOD SERVICE

Sforniamo Roullé

Il nostro Pan di Spagna semilavorato è frutto di anni di esperienza, ingegno e passione. Questi tre elementi rappresentano il motore del nostro core business incentrato nello sviluppo di quello che oggi viene chiamato "Convenience Food" e che ormai da anni è diventato protagonista nelle cucine e nei laboratori di pasticceria. Introdurre i semilavorati nella produzione, permette di avere diversi vantaggi, tra cui il contenimento del personale in cucina e il risparmio di tempo grazie ai minori passaggi lavorativi degli alimenti. Il costante controllo e la standardizzazione dei processi di cottura ci permettono di diminuire la manipolazione delle materie prime e il conseguente rischio di contaminazione. Queste soffici basi, che si possono stoccare anche a temperature ambiente, sono prodotti professionali di alto livello caratterizzati da un plus fondamentale: la personalizzazione.

Scopri come i nostri semilavorati possono aiutare e agevolare il lavoro in cucina!

Our semi-finished Sponge cake is the result of years of experience, ingenuity and passion. These three elements represent the engine of our core business focused on the development of what is now called "Convenience Food" and that for years has become a protagonist in kitchens and pastry laboratories. Introducing semi-finished products in production, allows you to have several advantages, including the containment of the staff in the kitchen and the saving of time thanks to less work steps of food. The constant control and standardization of cooking processes allow us to reduce the handling of raw materials and the consequent risk of contamination. These soft bases, which can be stored even at ambient temperatures, are high-level professional products with a fundamental plus: customization.

Discover how our semi-finished products can help you and facilitate the work in the kitchen!



Pan di Spagna Roullé - **38x56 h 0,7 cm**

Sponge Cake Roullé - **38x56 h 0,7 cm**

Pan di Spagna roullé in formato rettangolare a 6 strati. Un prodotto elastico e versatile, facile da utilizzare come base per torte o da arrotolare per creare roll farciti con crema o gelato.

6-layered sponge cake roullé in rectangular format. An elastic and versatile product, easy to use as a cake layer or to roll up to create filled rolls with creams or ice-creams.



Codice Code	523001
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 0,7 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	380 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 6 pezzi 2 of 6 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **5,55 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **353 kg**

Pan di Spagna Roullé - **cacao 38x56 h 0,7 cm**

Cocoa Sponge Cake Roullé - **38x56 h 0,7 cm**

Pan di Spagna roullé al cacao in formato rettangolare a 6 strati. Un prodotto elastico e versatile, facile da utilizzare come base per torte o da arrotolare per creare roll farciti con crema o gelato.

6-layered cocoa sponge cake roullé in rectangular format. An elastic and versatile product, easy to use as a cake layer or to roll up to create filled rolls with creams or ice-creams.



Codice Code	523004
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 0,7 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	380 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 6 pezzi 2 of 6 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **5,55 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **353 kg**

Pan di Spagna Roullé - verde 38x56 h 0,7 cm

Green Sponge Cake Roullé - 38x56 h 0,7 cm

Pan di Spagna roullé verde in formato rettangolare a 6 strati. Un prodotto elastico e versatile, facile da utilizzare come base per torte o da arrotolare per creare roll farciti con crema o gelato.

6-layered sponge cake green roullé in rectangular format. An elastic and versatile product, easy to use as a cake layer or to roll up to create filled rolls with creams or ice-creams.



Codice Code	523001V
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 0,7 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	380 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 6 pezzi 2 of 6 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months

 Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **5,55 kg**

 Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **353 kg**

4

Pan di Spagna Roullé - rosso 38x56 h 0,7 cm

Red Sponge Cake Roullé - 38x56 h 0,7 cm

Pan di Spagna roullé rosso in formato rettangolare a 6 strati. Un prodotto elastico e versatile, facile da utilizzare come base per torte o da arrotolare per creare roll farciti con crema o gelato.

6-layered sponge cake red roullé in rectangular format. An elastic and versatile product, easy to use as a cake layer or to roll up to create filled rolls with creams or ice-creams.



Codice Code	523001R
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 0,7 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	380 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 6 pezzi 2 of 6 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months

 Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **5,55 kg**

 Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **353 kg**

Roullé mandorla - 38x56 h 0,5 cm

Almond roullé - 38x56 h 0,5 cm

Pan di Spagna roullé Joconde in formato rettangolare a 6 strati, con farina di mandorla. Una base elastica e allo stesso tempo soffice, ideale per creare torte e dessert con mousse o creme al burro.

A 6-layered Joconde sponge cake roullé made with almond flour. An elastic and soft base, ideal to create cakes and desserts with mousse or buttercreams.



Codice Code	JOC523000
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 0,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	350 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 6 pezzi 2 of 6 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months

 Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **5,19 kg**

 Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **331 kg**

Roullé cacao mandorla - 38x56 h 0,5 cm

Cocoa almond roullé - 38x56 h 0,5 cm

Pan di Spagna roullé Joconde al cacao in formato rettangolare a 6 strati, con farina di mandorla. Una base elastica e allo stesso tempo soffice, ideale per creare torte e dessert con mousse o creme al burro.

A 6-layered cocoa Joconde sponge cake roullé made with almond flour. An elastic and soft base, ideal to create cakes and desserts with mousse or buttercreams.



Codice Code	JOC523004
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 0,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	350 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 6 pezzi 2 of 6 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months

 Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **5,19 kg**

 Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **331 kg**

Pan di Spagna Roullé - **38x56 h 0,9 cm**

Sponge Cake Roullé - 38x56 h 0,9 cm

Pan di Spagna roullé in formato rettangolare a 5 strati. Un prodotto elastico e versatile, facile da utilizzare come base per torte o da arrotolare per creare roll farciti con crema o gelato.

5-layered sponge cake roullé in rectangular format. An elastic and versatile product, easy to use as a cake layer or to roll up to create filled rolls with creams or ice-creams.



Codice Code	523002
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 0,9 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	480 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 5 pezzi 2 of 5 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life	6 mesi 6 months

 Dim.: **60x40x15 cm**
Peso/Weight : **5,80 kg**

 Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **322 kg**

6

Pan di Spagna roullé 38x56 h 0,7 cm.
Confezionamento: flowpack da 6 pz.
Cartone da 2 confezioni.

Sponge cake roullé 38x56 h 0,7 cm
Packaging: flowpack with 6 pcs.
Box with 2 flowpacks.



**Sforniamo i Pan di Spagna
altezza 1.3 cm, 1.5 cm, 1.8 cm**



Pan di Spagna - **38x56 h 1,3 cm**

Sponge Cake - **38x56 h 1,3 cm**

Pan di spagna rettangolare a 4 strati non arrotolabile. Un prodotto funzionale per la realizzazione di torte a strati o come base da tagliare in diversi formati e dimensioni.

A 4-layered rectangular Sponge cake, not to be rolled. A functional product for creating layered cakes or as a base to cut in different formats or dimensions.



Codice Code	523010
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 1,3 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	520 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 4 pezzi 2 of 4 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x15 cm**
Peso/Weight : **4,96 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **278 kg**

8

Pan di Spagna - **cacao 38x56 h 1,3 cm**

Cocoa Sponge Cake - **38x56 h 1,3 cm**

Pan di spagna rettangolare al cacao a 4 strati non arrotolabile. Un prodotto funzionale per la realizzazione di torte a strati o come base da tagliare in diversi formati e dimensioni.

A 4-layered cocoa rectangular Sponge cake, not to be rolled. A functional product for creating layered cakes or as a base to cut in different formats or dimensions.



Codice Code	523011
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 1,3 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	520 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 4 pezzi 2 of 4 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x15 cm**
Peso/Weight : **4,96 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **278 kg**

Pan di Spagna - nocciola 38x56 h 1,5 cm

Hazelnut sponge cake – 38x56 h 1,5 cm

Soffici strati di pan di spagna alla nocciola pronti da tagliare ed utilizzare per delicate torte o monoporzioni.

Soft hazelnut sponge cake layers ready to be cut and use for a fine dessert.



Codice Code	523626
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 h 1,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	800 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 3 pezzi 2 of 3 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months

 Dim.: **60x40x15 cm**
Peso/Weight : **5,50 kg**

Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **306 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

Pan di Spagna - brownies 38x56 h 1,5 cm

Brownies sponge cake - 38x56 h 1,5 cm

Soffici strati di pan di spagna stile brownies pronti da tagliare ed utilizzare per una perfetta torta al cioccolato.

Soft brownies style sponge cake layers ready to be cut and use for a perfect chocolate cake.



Codice Code	523622
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 h 1,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	800 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 3 pezzi 2 of 3 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months

 Dim.: **60x40x15 cm**
Peso/Weight : **5,50 kg**

 Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **306 kg**

Pan di Spagna - red velvet 38x56 h 1,5 cm

Red velvet sponge cake – 38x56 h 1,5 cm

Soffici strati di pan di spagna rosso pronti da tagliare ed utilizzare per una perfetta torta red velvet.

Soft red sponge cake layers ready to be cut and use for a perfect red velvet cake.



Codice Code	523624
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 h 1,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	800 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 3 pezzi 2 of 3 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months

 Dim.: **60x40x15 cm**
Peso / Weight : **5,50 kg**

 Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight : **306 kg**

10

Pan di Spagna - carota e mandorle 38x56 h 1,5 cm

Carrot and almond sponge cake – 38x56 h 1,5 cm

Soffici strati di pan di spagna alla carota e mandorle pronti da tagliare ed utilizzare per una perfetta carrot cake.

Soft carrot and almond sponge cake layers ready to be cut and use for a perfect carrot cake.



Codice Code	523625
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 h 1,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	800 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 3 pezzi 2 of 3 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months

 Dim.: **60x40x15 cm**
Peso / Weight : **5,50 kg**

 Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight : **306 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

Pan di Spagna - tiramisù 38x56 h 1,5 cm

Tiramisù sponge cake – 38x56 h 1,5 cm

Delicati strati di pan di spagna stile savoiardo pronti da tagliare e utilizzare per un perfetto tiramisù.

Tasty savoiardo style sponge cake layers ready to be cut and use for a perfect tiramisù cake.



Codice Code	523620
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 h 1,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	900 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 3 pezzi 2 of 3 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months

 Dim.: **60x40x15 cm**
Peso / Weight : **6,10 kg**

 Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight : **337 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

11

Pan di Spagna - vegano 38x56 h 1,3 cm

Sponge Cake - vegan 38x56 h 1,3 cm

Pan di spagna vegano, con latte di soia e olio di girasole, in formato rettangolare a 4 strati. Una base ideale per le ricette di dolci vegani, versatile, soffice e profumato come l'originale.

A 4-layered vegan sponge cake, with soy milk and sunflower oil, in rectangular format. An ideal base for sweet recipes, versatile, soft, and fragrant as the original one.



Codice Code	VEG523010
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 1,3 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	800 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 4 pezzi 2 of 4 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	4 mesi 4 months

 Dim.: **60x40x15 cm**
Peso / Weight : **7,20 kg**

 Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight : **395 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

Pan di Spagna - cubetto carota e mandorle 1,5 x 1,5 h 1,5 cm

Sponge Cake – carrot and almonds cube 1,5 x 1,5 h 1,5 cm

Morbidi cubetti di pan di spagna alla carota e mandorle da utilizzare come base o decorazione per un dessert innovativo.

Soft carrot and almond sponge cubes ready to be used for an innovative dessert.



Codice Code	523191
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	1,5x1,5 h 1,5 cm
Confezionamento Packaging	Vassoio + flowpack Tray + flowpack
Peso vassoio Tray weight	2000 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	3 da 2 kg 3 of 2 kg
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	3 mesi 3 months



Dim.: **60x40x15 cm**
Peso/Weight: **7,15 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight: **390 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

12

Pan di Spagna - cubetto brownies 1,5 x 1,5 h 1,5 cm

Sponge Cake – brownies cube 1,5 x 1,5 h 1,5 cm

Morbidi cubetti di pan di spagna stile brownies da utilizzare come base o decorazione per un dessert innovativo.

Soft brownies style sponge cubes ready to be used for an innovative dessert.



Codice Code	523192
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	1,5x1,5 h 1,5 cm
Confezionamento Packaging	Vassoio + flowpack Tray + flowpack
Peso vassoio Tray weight	2000 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	3 da 2 kg 3 of 2 kg
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	3 mesi 3 months



Dim.: **60x40x15 cm**
Peso/Weight: **7,15 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight: **390 kg**

Pan di Spagna - cubetto nocciola 1,5 x 1,5 h 1,5 cm

Sponge Cake – hazelnut cube 1.5 x 1.5 h 1.5 cm

Morbidi cubetti di pan di spagna alla nocciola da utilizzare come base o decorazione per un dessert innovativo.
Soft hazelnut sponge cubes ready to be used for an innovative dessert.



Codice Code	523193
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	1,5x1,5 h 1,5 cm
Confezionamento Packaging	Vassoio + flowpack Tray + flowpack
Peso vassoio Tray weight	2000 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	3 da 2 kg 3 of 2 kg
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	3 mesi 3 months

 Dim.: **60x40x15 cm**
Peso/Weight : **7,15 kg**

 Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **390 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

13

Pan di Spagna - cubetto red velvet 1,5 x 1,5 h 1,5 cm

Sponge Cake – red velvet cube 1,5 x 1,5 h 1,5 cm

Morbidi cubetti di pan di spagna rosso da utilizzare come base o decorazione per un dessert innovativo.
Soft red sponge cubes ready to be used for an innovative dessert



Codice Code	523194
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	1,5x1,5 h 1,5 cm
Confezionamento Packaging	Vassoio + flowpack Tray + flowpack
Peso vassoio Tray weight	2000 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	3 da 2 kg 3 of 2 kg
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	3 mesi 3 months

 Dim.: **60x40x15 cm**
Peso/Weight : **7,15 kg**

 Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **390 kg**

Pan di Spagna cubetto.
Confezionamento: flowpack da 2 kg.

Sponge cake cubes.
Packaging: flowpack with 2 kg.



Pan di Spagna cacao 38x56 h 1,5 cm.
Confezionamento: flowpack da 4 pz.

Cocoa sponge cake 38x56 h 1,5 cm.
Packaging: flowpack with 4 pcs.



14

Pan di Spagna cubetto.
Cartone da 3 confezioni.

Sponge cake cubes.
Box with 3 flowpacks.



Sforniamo il Pan di Spagna Gran Pasticceria



Pan di Spagna - Gran Pasticceria Soffice

Sponge Cake - **Soft Gran Pasticceria 38 x 56 cm**

Pan di spagna realizzato con ricetta artigianale, senza olio di palma né grassi idrogenati. Una base alta e soffice, con il 40% di uova, in grado di trattenere perfettamente qualsiasi tipo di bagna.

Artisanal sponge cake recipe, without palm oil nor hydrogenated fats. A high and soft base, with 40% of eggs that can also absorb any kind of syrup.



Codice Code	523050L3
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 4/5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	2000 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 1 pezzo 2 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	4 mesi 4 months



Dim.: **60x40x13 cm**
 Peso/Weight : **4,80 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
 Peso/Weight : **308 kg**

16

Pan di Spagna - Gran Pasticceria alto

Sponge Cake - **Gran Pasticceria 38 x 56 cm**

Pan di spagna realizzato con ricetta artigianale, senza olio di palma né grassi idrogenati. Una base alta e morbida con il 40% di uova, in grado di adattarsi perfettamente a qualsiasi tipo di farcitura e bagna.

Sponge cake made according to an artisan recipe, without palm oil or hydrogenated fats. A high and soft base with 40% eggs, perfectly adaptable to any kind of filling and syrup.



Codice Code	523050
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 4/5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	1900 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 1 pezzo 2 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
 Peso/Weight : **4,56 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
 Peso/Weight : **294 kg**

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 15 classico alto

Sponge Cake - Gran Pasticceria Ø 15 cm

Pan di Spagna classico in formato rotondo alto e soffice. Una preparazione base di pasticceria, con il 45% di uova, ottima con ogni tipo di bagna per torte e facile da farcire con qualsiasi tipo di crema, da quella pasticcera o al pistacchio, oppure con ganache al cioccolato.

Classic sponge cake in round format, high and soft. A pastry recipe, with 45% of eggs, good for any kind of cake's syrup and easy to fill with any type of cream, as vanilla or pistachio cream, but also with chocolate ganache.



Codice Code	523415
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 15 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	150 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	16 da 1 pezzo 16 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **3,36 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **195 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

17

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 15 cacao alto

Sponge Cake - Cocoa Gran Pasticceria Ø 15 cm

Pan di Spagna al cacao in formato rotondo alto e soffice. Una preparazione base di pasticceria, con il 45% di uova, ottima con ogni tipo di bagna per torte e facile da farcire con qualsiasi tipo di crema, da quella pasticcera o al pistacchio, oppure con ganache al cioccolato.

Cocoa sponge cake in round format, high and soft. A pastry recipe, with 45% of eggs, good for any kind of cake's syrup and easy to fill with any type of cream, as vanilla or pistachio cream, but also with chocolate ganache.



Codice Code	523416
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 15 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	150 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	16 da 1 pezzo 16 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **3,36 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **195 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 15 red velvet alto

Sponge Cake - Red velvet Gran Pasticceria Ø 15 cm

Pan di spagna rosso in formato rotondo, soffice e leggero. Una base alta con il 45% di uova, aromatizzata e colorata perfetta da farcire con un ripieno goloso come da ricetta originale "Red Velvet".

Red sponge cake in a round, soft and light format. A high flavoured and coloured base with 45% eggs, perfect to be filled with a mouth-watering filling as per the original 'Red Velvet' recipe.



Codice Code	523417
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 15 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	150 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	16 da 1 pezzo 16 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **3,36 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **195 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

18

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 15 carota e mandorle alto

Sponge Cake - Carrot and Almonds Gran Pasticceria Ø 15 cm

Pan di spagna con purea di carota in formato rotondo, soffice e leggero. Una base per torte morbida, dal sapore delicato e con il 45% di uova, ottima da farcire per ricreare la versione più elaborata della ricetta anglosassone della "Carrot Cake".

Carrot puree sponge cake in a round, fluffy and light format. A soft, delicately flavoured cake base with 45% eggs, excellent for filling to recreate the more elaborate version of the Anglo-Saxon 'Carrot Cake' recipe.



Codice Code	523418
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 15 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	150 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	16 da 1 pezzo 16 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **3,36 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **195 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 18 classico alto

Sponge Cake - Gran Pasticceria Ø 18 cm

Pan di Spagna classico in formato rotondo alto e soffice. Una preparazione base di pasticceria, con il 45% di uova, ottima con ogni tipo di bagna per torte e facile da farcire con qualsiasi tipo di crema, da quella pasticcera o al pistacchio, oppure con ganache al cioccolato.

Classic sponge cake in round format, high and soft. A pastry recipe, with 45% of eggs, good for any kind of cake's syrup and easy to fill with any type of cream, as vanilla or pistachio cream, but also with chocolate ganache.



Codice Code	523425
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 18 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	170 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	12 da 1 pezzo 12 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **3,00 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **176 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

19

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 18 cacao alto

Sponge Cake - Cocoa Gran Pasticceria Ø 18 cm

Pan di Spagna al cacao in formato rotondo alto e soffice. Una preparazione base di pasticceria, con il 45% di uova, ottima con ogni tipo di bagna per torte e facile da farcire con qualsiasi tipo di crema, da quella pasticcera o al pistacchio, oppure con ganache al cioccolato.

Cocoa sponge cake in round format, high and soft. A pastry recipe, with 45% of eggs, good for any kind of cake's syrup and easy to fill with any type of cream, as vanilla or pistachio cream, but also with chocolate ganache.



Codice Code	523426
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 18 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	170 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	12 da 1 pezzo 12 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **3,00 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **176 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 18 red velvet alto

Sponge Cake - Red velvet Gran Pasticceria Ø 18 cm

Pan di Spagna rosso in formato rotondo, soffice e leggero. Una base alta realizzata con il 45% di uova, aromatizzata e colorata perfetta da farcire con un ripieno goloso come da ricetta originale "Red Velvet".

Red sponge cake in a round, soft and light format. A high flavoured and coloured base with 45% eggs, perfect to be filled with a mouth-watering filling as per the original 'Red Velvet' recipe.



Codice Code	523427
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 18 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	170 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	12 da 1 pezzo 12 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **3,00 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **176 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

20

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 18 carota e mandorle alto

Sponge Cake - Carrot and almonds Gran Pasticceria Ø 18 cm

pan di Spagna con purea di carota in formato rotondo, soffice e leggero. Una base per torte morbida, dal sapore delicato e con il 45% di uova, ottima da farcire per ricreare la versione più elaborata della ricetta anglosassone della "Carrot Cake".

Carrot puree sponge cake in a round, fluffy and light format. A soft, delicately flavoured cake base with 45% eggs, excellent for filling to recreate the more elaborate version of the Anglo-Saxon 'Carrot Cake' recipe.



Codice Code	523428
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 18 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	170 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	12 da 1 pezzo 12 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **3,00 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **176 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 24 classico alto

Sponge Cake - Gran Pasticceria Ø 24 cm

Pan di spagna classico in formato rotondo alto e soffice. Una preparazione base di pasticceria, con il 45% di uova, ottima con ogni tipo di bagna per torte e facile da farcire con qualsiasi tipo di crema, da quella pasticcera o al pistacchio, oppure con ganache al cioccolato.

Classic sponge cake in round format, high and soft. A pastry recipe, with 45% of eggs, good for any kind of cake's syrup and easy to fill with any type of cream, as vanilla or pistachio cream, but also with chocolate ganache.



Codice Code	523134
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 24 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	450 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	5 da 1 pezzo 5 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	12 crt x 7 strati 12 boxes x 7 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months

 Dim.: **26x26x26 cm**
Peso/Weight : **2,67 kg**

 Dim.: **80x120x119 cm**
Peso/Weight : **244 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

21

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 24 cacao alto

Sponge Cake - Cocoa Gran Pasticceria Ø 24 cm

Pan di spagna al cacao in formato rotondo alto e soffice. Una preparazione base di pasticceria, con il 45% di uova, ottima con ogni tipo di bagna per torte e facile da farcire con qualsiasi tipo di crema, da quella pasticcera o al pistacchio, oppure con ganache al cioccolato.

Cocoa sponge cake in round format, high and soft. A pastry recipe, with 45% of eggs, good for any kind of cake's syrup and easy to fill with any type of cream, as vanilla or pistachio cream, but also with chocolate ganache.



Codice Code	523135
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 24 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	450 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	5 da 1 pezzo 5 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	12 crt x 7 strati 12 boxes x 7 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months

 Dim.: **26x26x26 cm**
Peso/Weight : **2,67 kg**

 Dim.: **80x120x119 cm**
Peso/Weight : **244 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
Minimum order: 2 pallets.

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 24 red velvet alto

Sponge Cake - Red velvet Gran Pasticceria Ø 24 cm

Pan di spagna rosso in formato rotondo, soffice e leggero. Una base alta realizzata con il 45% di uova, aromatizzata e colorata perfetta da farcire con un ripieno goloso come da ricetta originale "Red Velvet".

Red sponge cake in a round, soft and light format. A high flavoured and coloured base with 45% eggs, perfect to be filled with a mouth-watering filling as per the original 'Red Velvet' recipe.



Codice Code	523333
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 24 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	450 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	5 da 1 pezzo 5 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	12 crt x 7 strati 12 boxes x 7 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **26x26x26 cm**
 Peso/Weight : **2,67 kg**



Dim.: **80x120x119 cm**
 Peso/Weight : **244 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
 Minimum order: 2 pallets.

22

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 24 carota e mandorle alto

Sponge Cake - Carrot and almond Gran Pasticceria Ø 24 cm

Pan di spagna con purea di carota in formato rotondo, soffice e leggero. Una base per torte morbida, dal sapore delicato e con il 45% di uova, ottima da farcire per ricreare la versione più elaborata della ricetta anglosassone della "Carrot Cake".

Carrot puree sponge cake in a round, fluffy and light format. A soft, delicately flavoured cake base with 45% eggs, excellent for filling to recreate the more elaborate version of the Anglo-Saxon 'Carrot Cake' recipe.



Codice Code	523332
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 24 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	450 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	5 da 1 pezzo 5 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	12 crt x 7 strati 12 boxes x 7 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **26x26x26 cm**
 Peso/Weight : **2,67 kg**



Dim.: **80x120x119 cm**
 Peso/Weight : **244 kg**

Minimo d'ordine 2 pallet.
 Minimum order: 2 pallets.

Pan di Spagna - classico Ø 24 h 1,3 cm

Sponge Cake - classic Ø 24 h 1,3 cm

Un soffice Pan di Spagna tagliato in diametri di 24 cm e sovrapposti in 3 strati, pronto da bagnare e farcire a piacimento.

A 3-layered soft sponge cake cut in round bases diameter 24 cm, ready to wet and fill at will.



Codice Code	523236
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 24 - h 1,3 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	117 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	16 da 3 pezzi 16 of 3 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 7 strati 4 boxes x 7 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x28 cm**
Peso/Weight : **6,60 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **205 kg**

23

Pan di Spagna - cacao Ø 24 h 1,3 cm

Sponge Cake - cocoa Ø 24 h 1,3 cm

Un soffice Pan di Spagna cacao tagliato in diametri di 24 cm e sovrapposti in 3 strati, pronto da bagnare e farcire a piacimento.

A 3-layered soft cocoa sponge cake cut in round bases diameter 24 cm, ready to wet and fill at will.



Codice Code	523237
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 24 - h 1,3 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	117 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	16 da 3 pezzi 16 of 3 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 7 strati 4 boxes x 7 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x28 cm**
Peso/Weight : **6,60 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **205 kg**

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Alto Soffice Cacao

Cocoa Sponge Cake - Soft Gran Pasticceria 38 x 56 cm

Pan di Spagna cacao realizzato con ricetta artigianale, senza olio di palma né grassi idrogenati. Una base alta e soffice, con il 40% di uova, in grado di trattenere perfettamente qualsiasi tipo di bagna.

Artisanal cocoa sponge cake recipe, without palm oil nor hydrogenated fats. A high and soft base, with 40% of eggs that can also absorb any kind of syrup.



Codice Code	523051L3
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 4/5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	2000 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 1 pezzo 2 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	4 mesi 4 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso/Weight : **4,80 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso/Weight : **308 kg**

24

Pan di Spagna Gran Pasticceria Ø24.
Confezionamento: flowpack da 1 pz.

Sponge cake Gran Pasticceria Ø24.
Packaging: flowpack with 1 pc.



Pan di Spagna Gran Pasticceria.
Confezionamento: flowpack da 1 pz.

Sponge cake Gran Pasticceria.
Packaging: flowpack with 1 pc.



Pan di Spagna Gran Pasticceria.
Cartone da 2 confezioni.

Sponge cake Gran Pasticceria
Box with 2 flowpack.



Sforniamo Tartelle



25

Tartelle modern - tutto burro Ø 3,4 cm

Modern tartlets - full butter Ø 3,4 cm

Tartelle tutto burro Ø 34mm. Semilavorato pronto per qualsiasi tipo di farcitura grazie al mantenimento nel tempo della sua caratteristica croccantezza.

Tartlets full butter Ø 34mm. Semi-finished product ready for any kind of filling by retaining its characteristic crispness over time.



Codice Code	523790
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 3,4 cm
Confezionamento Packaging	Bliaster Bliaster
Peso Prodotto Product weight	8 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	5 bliaster da 56 pz 5 bliaster of 56 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	9 crt x 13 strati 9 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	12 mesi 12 months

 Dim.: **38x26x17 cm**
Peso/Weight : **3,50 kg**

 Dim.: **80x120x236 cm**
Peso/Weight : **430 kg**

26

Tartelle modern cacao - tutto burro Ø 3,4 cm

Cocoa Modern tartlets - full butter Ø 3,4 cm

Tartelle cacao tutto burro Ø 34mm. Semilavorato pronto per qualsiasi tipo di farcitura grazie al mantenimento nel tempo della sua caratteristica croccantezza.

Cocoa tartlets full butter Ø 34mm. Semi-finished product ready for any kind of filling by retaining its characteristic crispness over time.



Codice Code	523794
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 3,4 cm
Confezionamento Packaging	Bliaster Bliaster
Peso Prodotto Product weight	8 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	5 bliaster da 56 pz 5 bliaster of 56 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	9 crt x 13 strati 9 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	12 mesi 12 months

 Dim.: **38x26x17 cm**
Peso/Weight : **3,50 kg**

 Dim.: **80x120x236 cm**
Peso/Weight : **430 kg**

Tartelle modern - tutto burro Ø 4,3 cm

Modern tartlets - full butter Ø 4,3 cm

Tartelle tutto burro Ø 43mm. Semilavorato pronto per qualsiasi tipo di farcitura grazie al mantenimento nel tempo della sua caratteristica croccantezza.

Tartlets full butter Ø 43mm. Semi-finished product ready for any kind of filling by retaining its characteristic crispness over time.



Codice Code	523791
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 4,3 cm
Confezionamento Packaging	Blister Blister
Peso Prodotto Product weight	11 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 blister da 36 pz 6 blister of 36 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	9 crt x 13 strati 9 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambiente
Shelf Life Shelf Life	12 mesi 12 months

 Dim.: **54x24x33,5 cm**
Peso/Weight : **3,20 kg**

 Dim.: **80x120x236 cm**
Peso/Weight : **395 kg**

27

Tartelle modern cacao - tutto burro Ø 4,3 cm

Cocoa Modern tartlets - full butter Ø 4,3 cm

Tartelle cacao tutto burro Ø 43mm. Semilavorato pronto per qualsiasi tipo di farcitura grazie al mantenimento nel tempo della sua caratteristica croccantezza.

Cocoa tartlets full butter Ø 43mm. Semi-finished product ready for any kind of filling by retaining its characteristic crispness over time.



Codice Code	523795
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 4,3 cm
Confezionamento Packaging	Blister Blister
Peso Prodotto Product weight	11 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 blister da 36 pz 6 blister of 36 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	9 crt x 13 strati 9 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambiente
Shelf Life Shelf Life	12 mesi 12 months

 Dim.: **54x24x33,5 cm**
Peso/Weight : **3,20 kg**

 Dim.: **80x120x236 cm**
Peso/Weight : **395 kg**

Tartelle modern - tutto burro Ø 6,5 cm

Modern tartlets - full butter Ø 6,5 cm

Tartelle tutto burro Ø 65mm. Semilavorato pronto per qualsiasi tipo di farcitura grazie al mantenimento nel tempo della sua caratteristica croccantezza.

Tartlets full butter Ø 65mm. Semi-finished product ready for any kind of filling by retaining its characteristic crispness over time.



Codice Code	523792
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 6,5 cm
Confezionamento Packaging	Blister Blister
Peso Prodotto Product weight	23 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 blister da 15 pz 6 blister of 15 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	9 crt x 13 strati 9 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	12 mesi 12 months

 Dim.: **38x26x17 cm**
Peso/Weight : **2,87 kg**

 Dim.: **80x120x236 cm**
Peso/Weight : **356 kg**

28

Tartelle modern cacao - tutto burro Ø 6,5 cm

Cocoa Modern tartlets - full butter Ø 6,5 cm

Tartelle cacao tutto burro Ø 65mm. Semilavorato pronto per qualsiasi tipo di farcitura grazie al mantenimento nel tempo della sua caratteristica croccantezza.

Cocoa tartlets full butter Ø 65mm. Semi-finished product ready for any kind of filling by retaining its characteristic crispness over time.



Codice Code	523796
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 6,5 cm
Confezionamento Packaging	Blister Blister
Peso Prodotto Product weight	23 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 blister da 15 pz 6 blister of 15 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	9 crt x 13 strati 9 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	12 mesi 12 months

 Dim.: **38x26x17 cm**
Peso/Weight : **2,87 kg**

 Dim.: **80x120x236 cm**
Peso/Weight : **356 kg**

Tartelle modern - tutto burro Ø 8,0 cm

Modern tartlets - full butter Ø 8,0 cm

Tartelle tutto burro Ø 80mm. Semilavorato pronto per qualsiasi tipo di farcitura grazie al mantenimento nel tempo della sua caratteristica croccantezza.

Tartlets full butter Ø 80mm. Semi-finished product ready for any kind of filling by retaining its characteristic crispness over time.



Codice Code	523793
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 8,0 cm
Confezionamento Packaging	Blister Blister
Peso Prodotto Product weight	35 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	9 blister da 11 pz 9 blister of 11 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	9 crt x 7 strati 9 boxes x 7 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	12 mesi 12 months

 Dim.: **38x27x26 cm**
Peso/Weight: **4,40 kg**

 Dim.: **80x120x236 cm**
Peso/Weight: **297 kg**

29

Tartelle modern cacao - tutto burro Ø 8,0 cm

Cocoa Modern tartlets - full butter Ø 8,0 cm

Tartelle cacao tutto burro Ø 80mm. Semilavorato pronto per qualsiasi tipo di farcitura grazie al mantenimento nel tempo della sua caratteristica croccantezza.

Cocoa tartlets full butter Ø 80mm. Semi-finished product ready for any kind of filling by retaining its characteristic crispness over time.



Codice Code	523797
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 8,0 cm
Confezionamento Packaging	Blister Blister
Peso Prodotto Product weight	35 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	9 blister da 11 pz 9 blister of 11 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	9 crt x 7 strati 9 boxes x 7 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	12 mesi 12 months

 Dim.: **38x27x26 cm**
Peso/Weight: **4,40 kg**

 Dim.: **80x120x236 cm**
Peso/Weight: **297 kg**

Tartelle margarina - Ø 5,4 cm

Margarine tartlets - Ø 5,4 cm

Tartelle alla margarina Ø 54mm. Un semilavorato pronto per qualsiasi tipo di farcitura grazie al mantenimento nel tempo della sua caratteristica croccantezza.

Margarine tartlets Ø 54mm. A semi-finished product ready for any kind of filling by retaining its characteristic crispness over time.



Codice Code	523761
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 5,4 cm
Confezionamento Packaging	Blister Blister
Peso Prodotto Product weight	11 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	7 blister da 24 pz 7 blister of 24 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	9 crt x 13 strati 9 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	12 mesi 12 months



Dim.: **38x26x17 cm**
Peso/Weight : **2,70 kg**



Dim.: **80x120x236 cm**
Peso/Weight : **336 kg**

30

Tartelle colorate assortite - tutto burro Ø 3,5 cm

Coloured mixed tartlets - full butter Ø 3,5 cm

Tartelle colorate assortite tutto burro Ø 35mm; un semilavorato ideale per lavorazioni sia dolci che salate. Proposte in un blister per colore: rosa, grigio, verde, arancio, neutre.

Coloured mixed tartlets full butter Ø 35mm; a semi-finished product ideal both for sweet and salty makings. Proposed in one blister per colour: pink, grey, green, orange, neutral.



Codice Code	523612
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 4,5 cm
Confezionamento Packaging	Blister Blister
Peso Prodotto Product weight	5 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	5 blister da 56 pz 5 blister of 56 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	9 crt x 13 strati 9 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	12 mesi 12 months



Dim.: **38x26x17 cm**
Peso/Weight : **2,15 kg**



Dim.: **80x120x236 cm**
Peso/Weight : **272 kg**

Tartelle tutto burro - 4,5x4,5 cm

Full butter tartlets- 4,5x4,5 cm

Tartelle tutto burro 45x45mm. Un semilavorato pronto per qualsiasi tipo di farcitura grazie al mantenimento nel tempo della sua caratteristica croccantezza.

Full butter tartlets 45x45mm. A semi-finished product ready for any kind of filling by retaining its characteristic crispness over time.



Codice Code	523778
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	4,5 x 4,5 cm
Confezionamento Packaging	Blister Blister
Peso Prodotto Product weight	12 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	7 blister da 24 pz 7 blister of 24 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	9 crt x 13 strati 9 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life	12 mesi 12 months

 Dim.: **38x26x17 cm**
Peso/Weight : **2,90 kg**

 Dim.: **80x120x236 cm**
Peso/Weight : **360 kg**

Tartelle
Confezionamento in blister.

Tartlets
Blister packaging.



Sforniamo Bigné



Bigné - Ø 3,5 cm

Puffs - Ø 3,5 cm

Bigné dalle dimensioni piccole di Ø 35mm: un semilavorato ideale per lavorazioni sia dolci che salate.

Small puffs Ø 45 mm: a semi-finished product, ideal for sweet and salty makings.



Codice Code	523910
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 3,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	3 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 da 250 gr 6 of 250 gr
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	7 crt x 6 strati 7 boxes x 6 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	15 mesi 15 months



Dim.: **54x24x33,5 cm**
Peso/Weight: **1,90 kg**



Dim.: **80x120x216 cm**
Peso/Weight: **100 kg**

33

Bigné - Ø 4,5 cm

Puffs - Ø 4,5 cm

Bigné dalle dimensioni piccole di Ø 45mm: un semilavorato ideale per lavorazioni sia dolci che salate.

Small puffs Ø 45 mm: a semi-finished product, ideal for sweet and salty makings.



Codice Code	523911
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 4,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	4 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 da 250 gr 6 of 250 gr
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	7 crt x 6 strati 7 boxes x 6 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	15 mesi 15 months



Dim.: **54x24x33,5 cm**
Peso/Weight: **1,90 kg**



Dim.: **80x120x216 cm**
Peso/Weight: **100 kg**

Éclair - 7 cm

Éclair - 7 cm

Eclair dalle dimensioni piccole di 7cm: un semilavorato ideale per lavorazioni sia dolci che salate.

Small éclair 7 cm: a semi-finished product, ideal for sweet and salty makings.



Codice Code	523955
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	7 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	5 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 da 250 gr 6 of 250 gr
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	7 crt x 6 strati 7 boxes x 6 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	15 mesi 15 months

 Dim.: **54x24x33,5 cm**
Peso/Weight: **1,90 kg**

 Dim.: **80x120x216 cm**
Peso/Weight: **100 kg**

34

Éclair - 14 cm

Éclair - 14cm

Eclair dalle dimensioni grandi di 14cm: un semilavorato ideale per lavorazioni sia dolci che salate.

Big éclair 14 cm: a semi-finished product, ideal for sweet and salty makings.



Codice Code	523956
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	14 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	11 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 da 250 gr 6 of 250 gr
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	7 crt x 6 strati 7 boxes x 6 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	15 mesi 15 months

 Dim.: **54x24x33,5 cm**
Peso/Weight: **1,90 kg**

 Dim.: **80x120x216 cm**
Peso/Weight: **100 kg**

Bigné

Confezionamento: flowpack da 250 gr.

Puffs

Packaging: flowpack with 250 gr.



Éclair

Confezionamento: flowpack da 250 gr.

Éclair

Packaging: flowpack with 250 gr.



Bigné

Cartone da 6 confezioni.

Puffs

Box with 6 flowpacks.





BHB ITALIA srl
Via Luigi Negrelli 4
31038 Paese (TV) Italia
T +39 0422 1724585
info@bhb.name
www.bhb.name