



PRODOTTI SURGELATI



INDICE

La nostra storia inizia da lontano.

Cinquant'anni fa Pierluigi Benetello rilevò l'attività del padre Narciso, il quale aveva iniziato come panettiere, per poi indirizzarsi alla vendita di lieviti e malti.

La tenacia e la continua ricerca di migliorarsi hanno trasformato il sogno in una solida realtà nella quale sono coinvolti oggi più di 30 dipendenti volti a garantire il miglior servizio possibile nelle province di Padova, Venezia, Rovigo e Treviso.

I nostri agenti sanno sempre consigliare al meglio i nostri clienti panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri in base alle loro esigenze, con prodotti sempre all'avanguardia.

Perché la vostra crescita, è il nostro vanto!



PRODOTTI DOLCI

PG. 5

- CROISSANT E CORNETTI
- LINEA SENZA GLUTINE
- LINEA VEGANA
- TRECCINE, SFOGLIATINE, FAGOTTINI
- KRAPPEN, BOMBOLONI E CIAMBELLE

- DOLCI PRONTI E MONOPORZIONI

CREME E BASI

PG 30

PRODOTTI SALATI

PG 35

- SNACK
- TORTE SALATE
- PIZZETTE
- TIRAKKINA
- SCROCCHIARELLA

- PANE E PANE DA TRAMEZZINO

FRUTTA E VERDURA

PG. 48

LEGENDA ICONE



PESO AL PEZZO



PESO A CONFEZIONE



N° PEZZI PER CONFEZIONE



TEMPO DI SCONGELAMENTO



TEMPERATURA DI COTTURA



TEMPO DI COTTURA



PRODOTTO VEGANO

Una selezione di cornetti vuoti e farciti, di varie pezzature per offrire una scelta più ampia, nella versione pronta da cuocere o da lievitare.
Per rispondere ad ogni gusto, proponiamo sia l'impasto classico Francese, più sfogliato e "friabile", che quello Italiano, più simile a una brioche e con le uova tra gli ingredienti.

PRELIEVITATI

GRAN CORNETTO VUOTO

COD. 0002770



80gr 52pz 160/170°C 25/28min

CROISSANT DRITTO LE LUNE 24% BURRO

COD. 0008731



80gr 54pz 170°C 20/24min

PRODOTTI DOLCI

CROISSANT
TRECCINE, SFOGLIATINE, FAGOTTINI
KRAPPEN, BOMBOLONI E CIAMBELLE
LINEA SENZA GLUTINE
LINEA VEGANA
DOLCI PRONTI E MONOPORZIONI

CROISSANT HARMONIE VUOTO

COD. 0008485



60gr 100pz 170°C 22min

CORNETTO SOFIA

COD. 0010418



85gr 56pz 160/170°C 26/28min

CROISSANT FRANCESE VUOTO AL BURRO

COD. 0003217



70gr 70pz 5/10min 170°C 14/18min

DA LIEVITARE

CORNETTO DRITTO VUOTO

COD. 0006089



60gr 100pz 30min 180/190°C 16/18min

GRAN CORNETTO VUOTO

COD. 0002773



80gr 100pz 170/180°C 20min

CORNETTO CURVO VUOTO

COD. 108



60gr 100pz 6kg 180/190°C 16/18min

CROISSANT B CHARENTES

COD. 0008848



60gr 180pz 170°C 16/18min

CORNETTO MAXI CURVO VUOTO

COD. 0003156



80gr 80pz 6.4kg 180/190°C 18/20min

CORNETTO VUOTO

COD. 0003948



65gr 100pz 170/180°C 20min

PRELIEVITATI

CORNETTO CURVO ALBICOCCA

COD. 188



70gr 48pz 180/190°C 16/18min

GRAN CORNETTO CURVO ALBICOCCA

COD. 41



90gr 52pz 170/180°C 20/25min

DA LIEVITARE

CORNETTO CURVO ALBICOCCA

COD. 368



70gr 100pz 8/12h 170/180°C 20min

CORNETTO CURVO ALBICOCCA

COD. 0003915

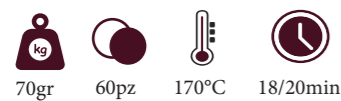


70gr 100pz 180/190°C 16/18min

PRELIEVITATI

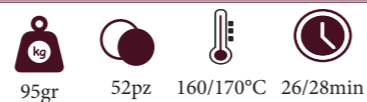
CROISSANT VIENNO CHOCO

COD. 0009850



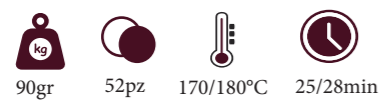
CROISSANT CREMA NOCCIOLE

COD. 0010139

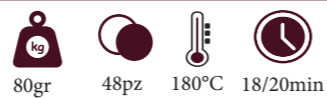


GRAN CORNETTO CURVO ALLA NOCCIOLA

COD. 0004168

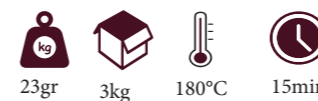
CORNETTO BURRO SUPER FARCITO
GIANDUIA

COD. 180



CORNETTO MIGNON DRITTO VUOTO

COD. 0004184



CORNETTO MIGNON ALBICOCCA

COD. 0003777



CROISSANT CREMA ALLE MANDORLE

COD. 0003284

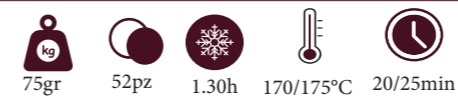


GRAN CORNETTO CURVO CREMA

COD. 0002771

CORNETTO MULTICEREALI FRUTTI DI
BOSCO

COD. 0004403



CROISSANT PISTACCHIO

COD. 0010139



PRELIEVATI

CORNETTO INTEGRALE AL MIELE

COD. 932



70gr 48pz 180/190°C 16/18min

CORNETTO IL MORO CON CARBONE

COD. 691



65gr 48pz 180/190°C 16/18min

CORNETTO MAXI DRITTO CEREALI

COD. 0007296



80gr 48pz 180/190°C 16/18min



LINEA SENZA GLUTINE

Il cornetto senza glutine, già cotto e confezionato, per escludere ogni possibile contaminazione e offrire anche alle persone allergiche o intolleranti, la classica colazione italiana

**CORNETTO VUOTO SENZA GLUTINE E
SENZA LATTOSIO**

COD. 0006131



kg
80gr 10pz

CORNETTO NOCCIOLA

COD. 0007560



kg
95gr 10pz

**CORNETTO ALBICOCCA SENZA GLUTINE E
SENZA LATTOSIO**

COD. 0006880



kg
95gr 10pz



LINEA VEGANA

PRELIEVITATI

FAGOTTINI CIOCCOLATO

COD. 205



75gr 60pz 10/20min 180/190°C 16/18min

CORNETTO FICHI D'INDIA E BERGAMOTTO

COD. 0010036



90gr 48pz 180/190°C 16/18min

CORNETTO ALL'ARANCIA INTEGRALE

COD. 0003155



80gr 60pz 10/20min 180/190°C 16/18min

CORNETTO DRITTO ACE

COD. 0007183



70gr 48pz 180°C 16/18min

CORNETTO LIMONE E ZENZERO

COD. 0007549



75gr 48pz 10/20min 180/190°C 16/18min

CORNETTO DRITTO VUOTO

COD. 0005385



75gr 60pz 10/20min 180/190°C 16/18min

CORNETTO CURVO ALBICOCCA

COD. 0002261



70gr 52pz 10/20min 180/190°C 16/18min

CORNETTO GRANO SARACENO RIBES NERO

COD. 0009586



60gr 60pz 10/20min 180/190°C 16/18min

CORNETTO VENERE

COD. 0007184



80gr 48pz 180°C 16/18min

CORNETTO CANAPA E MELOGRANO

COD. 0006445



80gr 60pz 10/20min 180/190°C 16/18min

CORNETTO PAPAYA E MANGO

COD. 0009585



90gr 48pz 16-18min 180-190°C

CORNETTO ORTICA MIRTILLO E GINEPRO

COD. 0010037



90gr 48pz 180-190°C 16-18min

PRELIEVITATI

CORNETTO AVOCADO E CURCUMA

COD. 0007180



75gr 48pz 180-190°C 16-18min

CORNETTO AI 3 FARRI E MORA

COD. 0007521



80gr 48pz 180-190°C 16-18min

CORNETTO CAMOMILLA E LIMONE

COD. 0010337



90gr 48pz 180-190°C 16-18min

CROSTATA RETTANGOLARE SAMBUCO E LAMPONE VEGANA

COD. 0010045



1,85kg 2-3h 21-22°C



TRECCINE, SFOGLIATINE E FAGOTTINI

In aggiunta alla pasta brioche e croissant, tutto l'assortimento di sfoglia per la prima colazione. Dalla classica girella all'uvetta ai pasticcini lampone e vaniglia, passando per le treccine farcite ed infine un classico che non passa mai di moda: lo Strudel.

PRONTO FORNO

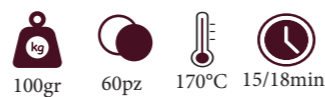
TRECCINA SFOGLIA CON UVETTA

COD. 780



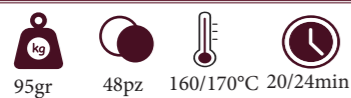
TRECCIA AL BURRO CREMA E PEPITE

COD. 0009209



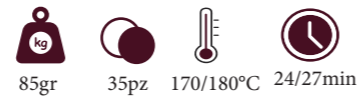
TRECCIA NOCI PECAN

COD. 1231



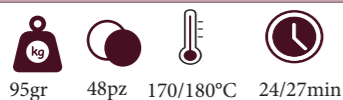
TRECCINA CREMA AI LIMONE

COD. 0009824



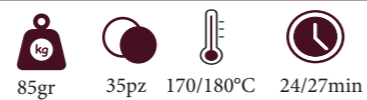
TRECCIA MANDORLA E ARANCIA

COD. 0009587



TRECCINA SFOGLIA ALBICOCCA

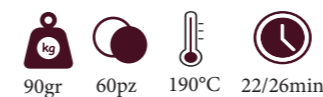
COD. 0009795



PRONTO FORNO

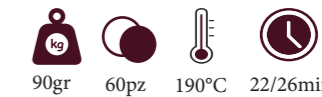
INTRECCIO RONDO' FRUTTI ROSSI

COD. 0004291



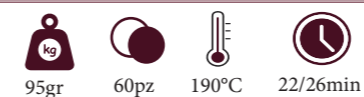
INTRECCIO RONDO' NOCCIOLA

COD. 1187



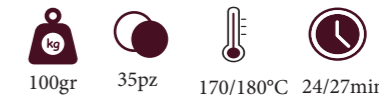
INTRECCIO ZAFFIRO CREMA PASTICCERA

COD. 700



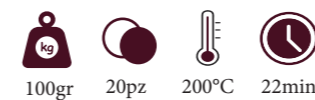
FRAGOLOTTO CREMA LATTE PANNA E FRAGOLA

COD. 0002753



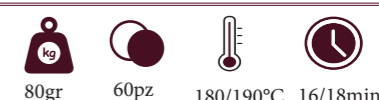
MELE IN CAMICIA CON MARMELLATA

COD. 0008192



FIOR DI MELA

COD. 0002190



KRAPFEN, BOMBOLONI E CIAMBELLE

KRAPFEN AL BURRO ALBICCOCCA

COD. 0009807



80gr 24pz 90/120min

KRAPFEN IN VASSOIO ALLA CREMA

COD. 0003025



70gr 48pz 90/120min

KRAPFEN IN VASSOIO VUOTI AL BURRO

COD.0003084



55gr 48pz 90/120min

KRAPFEN SFUSI VUOTI AL BURRO

COD. 115



55gr 45pz

KRAPFEN MIGNON VUOTI

COD. 0009251



16gr 140PZ 60min

KRAPFEN MIGNON ALLA CREMA

COD. 0004503



24gr 2,5KG 60min

PRONTO FORNO

BOMBOLONE ALLA CREMA

COD. 0003793



95gr 24pz 90/120min

CIAMBELLA MAXI

COD. 0006413



100gr 30pz 90/120min

CONCHIGLIA GIANDUIA

COD. 312



80gr 75pz 45/60min 190/200°C 20/24min

LUMACHINA VUOTA

COD. 0006523



75gr 60pz 170/180°C 25/28min

CIAMBELLA ZUCCHERATA

COD. 0009977



60gr 36pz 90/120min

CIAMBELLA CREMA

COD. 163



80/85gr 36pz 90/120min

STRUDELINO

COD. 890



80gr 75pz 200/220°C 20min

TOSCANELLA CREMA MELA

COD. 903



90gr 60pz 175°C 21min

MIX MINI DONUT

COD. 0008768



35gr 36pz 60min

CANNA CREMA

COD. 0004387



85gr 20pz 90/120min 20/24°C

GIRELLA ALL'UVETTA

COD. 0009208



100gr 80pz 170°C 18/20min

PASTICCINO LAMPONE E VANIGLIA PRONTO FORNO

COD. 0003057



120gr 40pz 165°C 20min

PRONTO FORNO

CODA D'ARAGOSTA
PRONTO FORNO

COD. 0006088



50gr
 7kg
 40/60min
 180/200°C
 25/30min

SFOGLIATELLA FROLLA

COD. 0007440



125gr
 30pz
 20/30min
 200/220°C
 20/22min

FAGOTTO AI 3 CIOCCOLATI

COD. 0006193



90gr
 45pz
 165/170°C
 20/24min

STRUDEL DI MELE CRUDO

COD. 0008244



300gr
 16pz
 200°C
 30min

SFOGLIATELLA NAPOLETANA

COD. 47



110gr
 75pz
 60/90min
 180/200°C
 20/22min

CASSATINA SICILIANA MIGNON


COD. 0002233




42gr
 24pz
 120min



PASTE DOLCI E MONOPORZIONI



Cod. 0007387	MACARONS RIPIENI ASSORTITI	72pz
Cod. 0009654	MACARONS RIPIENI AL CARMELLO	36pz
Cod. 0009656	MACARONS RIPIENI AL CIOCCOLATO BIANCO	36pz
Cod. 0009650	MACARONS RIPIENI AL CIOCCOLATO FONDENTE	36pz
Cod. 0009652	MACARONS RIPIENI AL LAMPONE	36pz
Cod. 0009653	MACARONS RIPIENI ALLE MANDORLE	36pz
Cod. 0009649	MACARONS RIPIENI ALLA NOCCIOLA	36pz
Cod. 0009651	MACARONS RIPIENI AL PISTACCHIO	36pz
Cod. 0009655	MACARONS RIPIENI ALLA VANIGLIA	36pz



MUFFIN TRIPLO CIOCCOLATO BELGA
 COD. 0007218



90gr 24pz

TETTARELLA CON CREMA CHANTILLY
 COD. 0009536



50gr 16pz 1h

PASTE SACHERINE
 COD. 0002289



55gr 15pz 825gr 1h

BUDINO DI RISO
 COD. 0003916



90gr 36pz

PASTE TIRAMISÙ
 COD. 0002287



55gr 15pz 30min

PASTE ROLLÉ LIMONCINI
 COD. 0002288



55gr 15pz 30min

ECLAIR AL CAFFÈ
 COD. 0010039



75gr 14pz 2h 21-22°C

ECLAIR ALLA VANIGLIA
 COD. 0010040



75gr 14pz 2h 21-22°C

ECLAIR AL CIOCCOLATO
 COD. 0010038



75gr 14pz 2h 21-22°C

CROSTATA MAXI RETTANGOLARE AI FRUTTI DI BOSCO

COD. 0010042



2,5kg 2-3h 21-22°C

CROSTATA MAXI RETTANGOLARE ALLE MELE E CRUMBLE

COD. 0010082



2kg 2-3h 21-22°C

CROSTATA MAXI RETTANGOLARE CREMA E CILIEGIA PRETAGLIATA

COD. 0010044



2,5kg 2-3h 21-22°C

CROSTATA MAXI RETTANGOLARE AI FRUTTI ROSSI E CRUMBLE

COD. 0010081



2kg 2-3h 21-22°C

CREME E BASI

CREME
PASTE SFOGLIA



RICOTTA DI PECORA 33% DI ZUCCHERO

COD. 0006442



CREMA PASTICCERA

COD. 0002974



PASTA SFOGLIA CRUDA IN PANETTI

COD. 1717



SFOGLIA CRUDA LAMINATA 55X38

COD. 1391



**SFOGLIA CRUDA LAMINATA CON BURRO
10% 12 FOGLI 36X26**

COD. 387



SALATINI

- SNACK
- TORTE SALATE
- PIZZETTE
- TIRAKKINA
- SCROCCHIARELLA
- PANE E PANE DA TRAMEZZINO

SALATINI AI WURSTEL

COD. 0002915



20gr 2kg 15min 200°C 18/20min

SALATINI 4 GUSTI

COD. 931



20gr 48pz 6kg 15min 200°C 18/20min

GIRELLA AL FORMAGGIO PRELIVATO

COD.0002938



120gr 50pz 170/180°C 15/18min

STRUDEL CON SPINACI E FORMAGGIO FETA

COD. 0002941



125gr 50pz 190°C 18min

SALATINI RUSTICI 6 GUSTI

COD. 628



18gr 6kg 15min 200°C 18/20min

SALATINI RUSTICI 6 GUSTI

COD. 1011



18gr 6kg 200/220°C 15/18min

PIZZETTE FORMAGGIO DM

COD. 781



23gr 6kg 180°C 15min

PIZZETTE QUICK

COD. 146



18gr 220pz 1kg 210°C 15min

DELIZIA POMODORO E MOZZARELLA

COD. 0002379



90gr 50pz 190/200°C 20/25min

CORNETTO SALATO INTEGRALE

COD. 0002936



80gr 48pz 180/200°C 15/20min

PIZZETTE POMODORO

COD. 0004681



18gr 4kg 200°C 18/20min

PIZZETTE SENZA MOZZARELLA

COD. 449



17gr 6kg 200°C 15min

MINI PIZZA MARGHERITA DM8

COD. 0002191



50gr 8pz 250°C 4/5min

MINI PIZZA MARGHERITA DM16

COD. 1132



50gr 8pz 250°C 4/5min

PIZZETTE PANE

COD. 0007168



28gr 96pz

MINI CALZONE

COD. 0009657



120gr 40pz

FLAUTO

COD. 0010030



30gr 96pz 200°C 16/18min

PIZZICOTTO ARLECCHINO

COD. 0009390



600gr 6pz

TORTA RICOTTA E SPINACI

COD. 141



700gr 1pz 220°C 30min

SPINACI E RICOTTA IN CAMICIA

COD. 0010089



100gr 20pz 190/200°C 18min

PIADINA SFOGLIATA VUOTA

COD. 0009808



120gr 5pz

FOCACCIA ROMANA

COD. 0003014



250gr 6kg 210°C 6min

ROTOLO WURSTEL

COD. 0004708



160gr 24pz 15min 200°C 14/16min



SCROCCHIARELLA

La pizza continua ad essere ad oggi il prodotto più richiesto dai consumatori, e spesso diventa difficile gestirne la produzione facendo previsioni di consumo.

Scrocchiarella Frozen è la risposta pratica, veloce e sempre pronta, ottima come appena fatta, ma è molto più di una pizza.

Estremamente croccante e friabile all'esterno, all'interno la mollica resta umida come nella tipica pala romana.

Viene prodotta utilizzando farina di ottima qualità, lievito madre, olio extra vergine d'oliva e sale iodato protetto Presal, stesa a mano in modo completamente artigianale.

Viene poi precotta e surgelata, per essere ultimata in pochi minuti.

È disponibile in vari formati: tonda classica, rettangolare in varie misure oppure sandwich già tagliata.

E non è tutto, Scrocchiarella Frozen è disponibile anche Integrale o al Riso Venere



Come preparare Scrocchiarella Frozen?

Togliere la base Scrocchiarella dal congelatore. Procedere in modo diverso a seconda che la base vada farcita prima o dopo cottura.

Nel primo caso scaldare la base per 3 minuti in forno a 290° C, farcire a piacere e ultimare la cottura per altri 3 minuti.

Nel caso in cui si voglia condire tutta a crudo, cuocere solamente la base in forno a 290°C per circa 7 minuti e poi farcire a piacere.



Scrocchiarella®



INQUADRA PER
SFOGLIARE IL
RICETTARIO

CODICE	ARTICOLO	PESO
<i>COD. 0005775</i>	SCROCCHIARELLA FROZEN 55X25	8pz
<i>COD. 0006219</i>	SCROCCHIARELLA FROZEN 30X40	8pz
<i>COD. 0006575</i>	SCROCCHIARELLA RUSTICA 55X25	8pz
<i>COD. 0006671</i>	SCROCCHIARELLA VENERE 55X25	8pz
<i>COD. 0006672</i>	SCROCCHIARELLA RISO VENERE 55X25	8pz
<i>COD. 0008203</i>	SCROCCHIARELLA SANDWICH 12X52	8pz
<i>COD. 0006135</i>	SCROCCHIARELLA TONDA FROZEN DM48	8pz
<i>COD. 0005348</i>	SCROCCHIARELLA TONDA FROZEN DM42	8pz
<i>COD. 0008035</i>	SCROCCHIARELLA TONDA RISO VENERE DM25	8pz



PANE

PANE BASSO DI SEMOLA

COD. 0009674



500gr 14pz

FILONE RUSTICO

COD. 0007702



340gr 25pz 30/60min 180/190°C 13/15min

COPPIA FERRARESE PICCOLO DA LIEVITARE

COD. 53



60gr 12kg 210°C 8/10min

BAGUETTINO

COD. 0002708

BAGUETTINO INTEGRALE

COD. 0007259



110gr 68pz 30min 180°C 16/18min

COPPIA FERRARESE DA LIEVITARE

COD. 489



130gr 13kg 210°C 15min

PANE ALLE NOCI

COD. 0002823



110gr 6kg 180°C 10min

PANE ALLA CIPOLLA

COD. 0002985



115gr 6kg 180°C 10min

PANE ALLE OLIVE

COD. 0002367



110gr 6kg 180°C 10min

PANE ALL'UVETTA PICCOLO

COD. 0003013



70gr 10kg 180°C 10min

PANE ALLA PANCETTA

COD. 0002743



120/130gr 6kg 180°C 10min

PANE TRAMEZZINO CLASSICO

COD. 1087



PANE PER TRAMEZZINI SCURO

COD. 0003811



PANE PELATONE ALLA CURCUMA

COD. 0009215



PANE PER TRAMEZZINI AL POMODORO

COD. 0002041



PANE PER TRAMEZZINI AGLI SPINACI

COD. 0003812



PANE PELATONE BIANCO 11X11

COD. 0005879



FRUTTA E VERDURA

SPINACCIO CUBELLO

COD. 422



2,5kg

CIPOLLA A FETTE

COD. 423



2,5kg

FRAGOLE SENG SENGANA

COD. 841



2,5kg

MISTO BOSCO 4 FRUTTI

COD. 0003529



2,5kg

MELANZANE GRIGLIATE

COD. 0003220



1kg

ZUCCHINE GRIGLIATE

COD. 0003222



1kg

LAMPONI INTERI

COD. 317



2,5kg

MELE A FETTE

COD. 0003871



2,5kg

PEPERONI A FALDE GRIGLIATI

COD. 0009838



1kg

PUREA DI ZUCCA

COD. 1677



2,5kg

SUCCO LIMONE

COD. 0005484



500gr

SUCCO ARANCIA

COD. 0005485



500gr

Puree 100% frutta prodotte solamente utilizzando la migliore frutta matura selezionata, senza aggiunta di additivi o zuccheri.

Un processo tecnologico unico: un lavoro a basse temperature, rapido e in assenza di ossigeno, che permette di mantenere inalterati aspetto e sapore della frutta.

Coltivata con pratiche eco-responsabili, Adamance nasce nella cioccolateria Valrhona, nel cuore della Valle del Rodano, per rispondere alle esigenze di chi di pasticceria è davvero esperto



PUREA ALBICOCCA

COD. 0009332

1KG



PUREA PESCA BIANCA PUREA FRAGOLA

COD. 0009333

1KG



COD. 0009335

1KG



PUREA FRAGOLA MARA DES BOIS

COD.0009336

1KG



PUREA LAMPONE

COD. 0009337

1KG



PUREA RIBES NERO

COD. 0009338

1KG



PUREA MANGO

COD. 0009341

1KG



PUREA LIME

COD. 0009575

1KG



PUREA MIRTILLO

COD. 0009576

1KG



PUREA COCCO

COD. 0009340

1KG



PUREA FRUTTO DELLA PASSIONE

COD. 0009346

1KG



PUREA LIMONE

COD. 0009875

1KG



PUREA MANDARINO

COD. 0009877

1KG



PUREA ARANCIA ROSSA

COD. 0009878

1KG



PUREA BERGAMOTTO

COD. 0010091

1KG



PUREA YUZU

COD. 0010090

1KG



PUREA CALAMANSI

COD. 0010314

1KG



PUREA AMARENA

COD. 0010312

1KG



PUREA ANANAS

COD. 0010313

1KG

adamance
fruits du bon sens



La storia di Rogelfrut inizia nel 1987, da oltre 40 anni uno dei leader in materia di succhi e puree di frutta. Un grande assortimento di gusti, da quelli tradizionali ai più innovativi. Da sempre la frutta è alla base del settore gelateria e pasticceria, trovando spazio nei bar, ristoranti e anche nei reparti bakery.




PUREA LAMPONE 10%

COD. 286

 1KG



**SUCCO LIMONE DI
SORRENTO**

COD. 0004087

 1KG



PUREA MANGO

COD. 445

 1KG



PUREA ALBICOCCA 10%

COD. 0003640

 1KG



PUREA DI PAPAYA

COD. 0008738

 1KG



SUCCO LIME

COD. 0006162

 500GR



PUREA FRAGOLA 10%

COD. 0004085

 1KG



**SUCCO PASSION FRUIT
CONCENTRATO**

COD. 0004639

 1KG



PUREA PERA 10%

COD. 0006218

 1KG



PUREA PESCA

COD. 0007411

 1KG



SUCCO ANANAS

COD. 0004601

 1KG



**PUREA FRUTTI DI
BOSCO 10%**

COD. 0007454

 1KG



PUREA BANANA

COD. 394

 1KG



PUREA MIRTILLO 10%

COD. 0009038

 1KG



ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028, Piove di Sacco (PD)
marketing@aliben.it | Tel. 049 9703765

