

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



la magica pasticceria

THE MAGIC PASTRY

CROSTATA DI MELE
APPLE TART



PRODUCT CODE					
034	1.400 gr	4 hours	72 hours		
PRE-CUT 090	1.400 gr	4 hours	72 hours		16

CROSTATA AL CACAO
COCOA TART



PRODUCT CODE					
040	1.400 gr	3-4 hours	72 hours		
PRE-CUT 091	1.400 gr	3-4 hours	72 hours		16

TORTA DELLA NONNA
GRANDMA'S CAKE



PRODUCT CODE					
056	1.400 gr	5-4 hours	72 hours		
PRE-CUT 094	1.400 gr	5-4 hours	72 hours		16

CROSTATA DI PERE
PEAR TART



PRODUCT CODE					
046	1.400 gr	4 hours	72 hours		
PRE-CUT 097	1.400 gr	4 hours	72 hours		16

CROSTATA AL LIMONE
LEMON TART



PRODUCT CODE					
033	1.400 gr	4 hours	72 hours		
PRE-CUT 096	1.400 gr	4 hours	72 hours		16

CROSTATA DI MANDORLE
ALMOND TART



PRODUCT CODE					
038	1.300 gr	4 hours	72 hours		
PRE-CUT 092	1.300 gr	4 hours	72 hours		16



CLASSICHE

			
PESO WEIGHT	SCONGELAMENTO THAWING	+4°C CONSERVAZIONE CONSERVATION	N. FETTE N. SLICES

CROSTATA DI NOCI
WALNUT TART



PRODUCT CODE				
059	1.300 gr	4 hours	72 hours	
PRE-CUT 093	1.300 gr	4 hours	72 hours	16

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO
MIXED BERRIES TART



PRODUCT CODE				
080	1.400 gr	4-5 hours	48 hours	
PRE-CUT 080P	1.400 gr	4-5 hours	48 hours	14

CROSTATA ALLA FRUTTA MISTA
CIRCULAR MIXED FRUIT



PRODUCT CODE				
217	1.500 gr	4-5 hours	48 hours	
PRE-CUT 217P	1.500 gr	4-5 hours	48 hours	14

CROSTATA ALL'ALBICOCCA
APRY TART



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 140	1.200 gr	2-3 hours	72 hours	16

CROSTATA INTEGRALE
ARANCIA E ZENZERO
ORANGE & GINGER TART

NOVITÀ
New



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 218	1.000 gr	2-3 hours	72 hours	16

CROSTATA CREMA GIANDUIA
HAZELNUT TART

NOVITÀ
New



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 221	900 gr	2-3 hours	72 hours	16



NONNA CASERECCIA
HOMEMADE GRANDMA'S CAKE



PRODUCT CODE					
055	1.400 gr	4 hours	72 hours		

CASERECCIA PERE E CIOCCOLATO
PEARS AND CHOCOLATE
HOMEMADE CAKE



PRODUCT CODE					
063	1.400 gr	4 hours	72 hours		

CAPRESE
CAPRESE CAKE



PRODUCT CODE					
PRE-CUT 160	1.200 gr	2-3 hours	72 hours		14

TORTA ALLA RICOTTA
RICOTTA CAKE



PRODUCT CODE					
036	1.100 gr	2-3 hours	72 hours		
PRE-CUT 036P	1.100 gr	2-3 hours	72 hours		12

TORTA ALLA RICOTTA E FRUTTI DI BOSCO
BERRY RICOTTA CAKE



PRODUCT CODE					
041	1.300 gr	3 hours	72 hours		
PRE-CUT 041P	1.300 gr	3 hours	72 hours		12

FOCACCIA YOGURT E CIOCCOLATO
FOCACCIA YOGURT
AND CHOCOLATE



PRODUCT CODE					
PRE-CUT 05S	1.000 gr	2-3 hours	72 hours		16



CLASSICHE

			
PESO WEIGHT	SCONGELAMENTO THAWING	+4°C CONSERVAZIONE CONSERVATION	N. FETTE N. SLICES

FOCACCIA MORBIDA
ALLE PERE E CIOCCOLATO
PEARS AND CHOCOLATE
SOFT CAKE



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 175	1.100 gr	2-3 hours	72 hours	14

FOCACCIA MORBIDA ALLE MELE
APPLE SOFT CAKE



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 177	1.100 gr	2-3 hours	72 hours	14

FOCACCIA MORBIDA ALL'ALBICOCCA
APRICOT SOFT CAKE



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 182	1.100 gr	2-3 hours	72 hours	14

FOCACCIA MORBIDA ALL'ANANAS
PINEAPPLE SOFT CAKE



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 173	1.100 gr	2-3 hours	72 hours	14

FOCACCIA MORBIDA AL COCCO
COCONUT SOFT CAKE



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 185	1.100 gr	2-3 hours	72 hours	14

PAESANA



PRODUCT CODE				
SUR30	2.000 gr	3 hours	120 hours	

LEMONCAKE



PRODUCT CODE				
SUR31	2.000 gr	3 hours	120 hours	

CHOCOSOFT



PRODUCT CODE				
SUR32	2.000 gr	3 hours	120 hours	

CROSTATA FRUTTI DI BOSCO XL

NOVITÀ
New



PRODUCT CODE				
226	1.900 gr	3 hours	120 hours	

CROSTA CREMA GIANDUIA XL

NOVITÀ
New



PRODUCT CODE				
225	1.900 gr	3 hours	120 hours	

CROSTATA ALL'ALBICOCCA
XL

NOVITÀ
New



PRODUCT CODE				
171	1.900 gr	3 hours	120 hours	

PROFITEROLES AL CACAO
COCOA PROFITEROLES



PRODUCT CODE				
044	1.300 gr	3 hours	48 hours	

PROFITEROLES BIANCHI
WHITE PROFITEROLES



PRODUCT CODE				
045	1.300 gr	3 hours	48 hours	

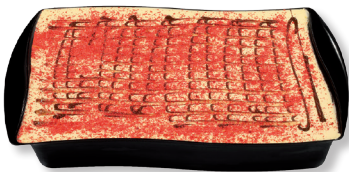
NOVITÀ
New

PROFITEROLES AL PISTACCHIO
PISTACHIO PROFITEROLES



PRODUCT CODE				
222	1.300 gr	3 hours	48 hours	

ZUPPA INGLESE
TRIFFLE



PRODUCT CODE				
144	1.500 gr	3-4 hours	48 hours	

COOKIES
COOKIES



PRODUCT CODE				
145	1.300 gr	2-3 hours	48 hours	



OCCASIONI

			
PESO WEIGHT	SCONGELAMENTO THAWING	+4°C CONSERVAZIONE CONSERVATION	N. FETTE N. SLICES

CHEESE CAKE BIANCA
CHEESE CAKE



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 053NYB	1.450 gr	2-3 hours	48 hours	14

CHEESE CAKE CON FRAGOLINE
CHEESE CAKE
WITH STRAWBERRIES



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 053NY	1.500 gr	2-3 hours	48 hours	14

CHEESE CAKE AL
CAREMELLO SALATO
SALTED CARAMEL CHEESE CAKE

NOVITÀ
New



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 224	1.500 gr	2-3 hours	48 hours	14

RICOTTA COCCO CIOCCO
RICOTTA COCONUT CHOCOLATE



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 161	1.200 gr	1 hour	24 hours	12

RICOTTA E PISTACCHIO
RICOTTA AND PISTACHIO



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 162	1.200 gr	1 hour	24 hours	12

RICOTTA E PERE
RICOTTA CHEESE AND PEARS



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 073	1.200 gr	1 hour	24 hours	12

SAINT HONORÉ



PRODUCT CODE				
050	1.200 gr	2-3 hours	48 hours	

SELVA NERA
BLACK FOREST CAKE



PRODUCT CODE				
053	1.200 gr	2-3 hours	48 hours	

CUBANA



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 163	1.200 gr	2-3 hours	48 hours	14

TRONCHETTO DI NATALE
CHRISTMAS TREE TRUNK CAKE



PRODUCT CODE				
119	1.050 gr	2 hours	48 hours	

MILLEFOGLIE



PRODUCT CODE			 	
005	1.200 gr	2-3 hours	48 hours	

MOKA



PRODUCT CODE			 	
014	1.050 gr	2-3 hours	48 hours	

SAINT HONORÈ



PRODUCT CODE			 	
009	1.050 gr	2-3 hours	48 hours	

MERINGATA
MERINGUE SLICE



PRODUCT CODE			 	
010	900 gr	50min	24 hours	

MERINGATA AL CARAMELLO SALATO
SALTED CARAMEL MERINGUE SLICE

NOVITÀ
New



PRODUCT CODE			 	
225	900 gr	50 min	24 hours	

CREMOSA AL LIMONE
CREAMY LEMON



PRODUCT CODE			 	
001	1.050 gr	2-3 hours	48 hours	



TIRAMISÙ PAN DI SPAGNA
TIRAMISÙ SPONGE CAKE



PRODUCT CODE				
007	1.050 gr	2-3 hours	48 hours	

CROCCANTINA



PRODUCT CODE				
004	1.050 gr	2-3 hours	48 hours	

TIRAMISÙ AI SAVOIARDI
LADYFINGERS TIRAMISÙ



PRODUCT CODE				
008	1.050 gr	2-3 hours	48 hours	

TRANCIO AL BACIO
KISS SLICE



PRODUCT CODE				
025	1.100 gr	2-3 hours	48 hours	

AMARETTO
MACAROON



PRODUCT CODE				
019	1.050 gr	2-3 hours	48 hours	



TARTUFATA
TRUFFLE



PRODUCT CODE					
062	1.200 gr	2-3 hours	48 hours		
PRE-CUT 062P	1.200 gr	2-3 hours	48 hours		12

TIRAMISÙ
TIRAMISÙ SPONGE CAKE



PRODUCT CODE					
PRE-CUT 099	1.150 gr	2-3 hours	48 hours		12

MERINGATA
CIRCULAR MERINGUE



PRODUCT CODE					
PRE-CUT 098	900 gr	30 min	24 hours		12

MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO
BERRY MOUSSE



PRODUCT CODE					
061	1.200 gr	1-2 hours	48 hours		

MOUSSE AL LIMONE
LEMON MOUSSE



PRODUCT CODE					
059	1.200 gr	1-2 hours	48 hours		

CHEESE CAKE



PRODUCT CODE					
085	1.200 gr	1-2 hours	48 hours		



ORANGECIOK



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 12S	1.200 gr	2-3 hours	48 hours	12

SACHER
SACHER



PRODUCT CODE				
037	1.050 gr	2-3 hours	48 hours	

SACHER
SACHER



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 037P	1.050 gr	2-3 hours	48 hours	12

SACHER CON CONFETTURA DI ALBICOCCA
APRICOT JAM SACHER

NOVITÀ
New



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 04SP	1.200 gr	2-3 hours	48 hours	12

LE TORTE NON FINISCONO MAI...

PASTICCERIA VENETA progetta, sforna e aggiorna periodicamente la propria produzione di dolci e semifreddi, sulla scorta dei trend di consumo. Un'opportunità che l'azienda può sviluppare anche per conto terzi e per le private label, verificando e attuando con celerità le loro indicazioni progettuali come da ricettario.

CAKES NEVER FINISH

Pasticceria Veneta designs, produces and regularly updates its production of cakes and frozen desserts, on the basis of consumer trends. An opportunity that the company can develop also for "third parties" and for private labels, checking and swiftly implementing their design guidelines as a cookbook.

OGNI GIORNO ASSICURIAMO UNA QUALITÀ DI PRIMA MANO!
EVERY DAY GREAT QUALITY



RICOTTA E PERE
RICOTTA CHEESE AND PEARS



PRODUCT CODE					
157	500 gr	1 hour	48 hours		

MERINGATA
MERINGUE



PRODUCT CODE					
115	450 gr	30 min	48 hours		

COOKIES
COOKIES



PRODUCT CODE					
118	500 gr	2 hours	48 hours		

TIRAMISÙ
TIRAMISÙ SPONGE CAKE



PRODUCT CODE					
116	500 gr	2 hours	48 hours		

PROFITEROLES CACAO
COCOA PROFITEROLES



PRODUCT CODE					
103	500 gr	2 hours	48 hours		

PROFITEROLES BIANCHI
WHITE PROFITEROLES



PRODUCT CODE					
156	500 gr	2 hours	48 hours		

TORTA AI FRUTTI DI BOSCO
BERRY FRUIT CAKE



PRODUCT CODE					
164	500 gr	2 hours	48 hours		



MONOPORZIONI

				
PESO WEIGHT	SCONGELAMENTO THAWING	+4°C CONSERVAZIONE CONSERVATION	N. QUANTITÀ N. AMOUNT	N. FETTE N. SLICES

TIRAMISÙ AI SAVOIARDI
LADYFINGERS TIRAMISÙ



PRODUCT CODE				
137	110 gr	30 min	48 hours	12

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE SOUFFLÈ



PRODUCT CODE				
194	100 gr	45" 600W	48 hours	9

MERINGATA
MERINGUE



PRODUCT CODE				
212	90 gr	30 min	48 hours	9

TIRAMISÙ
TIRAMISÙ



PRODUCT CODE				
213	90 gr	30 min	48 hours	9

I DUE CIOCCOLATI
THE TWO CHOCOLATES



PRODUCT CODE				
214	90 gr	30 min	48 hours	9

PISTACCHIO E NOCCIOLA
PISTACHIO AND HAZELNUT



PRODUCT CODE				
215	90 gr	30 min	48 hours	9

MOUSSE ALLA FRAGOLA
MOUSSE STRAWBERRY



PRODUCT CODE				
216	90 gr	30 min	48 hours	9

TARTUFO NERO
BLACK TRUFFLE



PRODUCT CODE				
229	90 gr			12

TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE



PRODUCT CODE				
230	90 gr			12



TIRAMISÙ SENZA GLUTINE
TIRAMISÙ GLUTEN FREE



PRODUCT CODE					
185	430 gr	2 hours	48 hours		
PRE-CUT 166	1.100 gr	2 hours	48 hours		12

SACHER SENZA GLUTINE
SACHER GLUTEN FREE



PRODUCT CODE					
195	430 gr	1-2 hours	48 hours		
PRE-CUT 197	1.100 gr	2 hours	48 hours		12

TIRAMISÙ SENZA GLUTINE
(MONOFETTA)
TIRAMISÙ GLUTEN FREE
(SINGLE-SERVE)



PRODUCT CODE					
168	90 gr	30 min	48 hours		
					8

CRUMBLE DI PERE SENZA GLUTINE
PEAR CRUMBLE TART GLUTEN FREE



PRODUCT CODE					
186	430 gr	2 hours	48 hours		
PRE-CUT 165	1.100 gr	2 hours	48 hours		12

CHEESE CAKE SENZA GLUTINE
CHEESE CAKE GLUTEN FREE



PRODUCT CODE					
196	500 gr	2 hours	48 hours		
PRE-CUT 195	1.500 gr	2 hours	48 hours		14

CRUMBLE DI PERE
(MONOFETTA)
PEAR CRUMBLE TART
(SINGLE-SERVE)



PRODUCT CODE					
169	90 gr	30 min	48 hours		
					8

Healthy Cakes,
le nuove frontiere del dolce.
Healthy Cakes, new sweet borders.



UN ALTRO SIGNIFICATIVO ESEMPIO DELL'IMPEGNO DI PASTICCERIA VENETA PER LE INTOLLERANZE ALIMENTARI: LA LINEA HEALTHY CAKES GLUTEN FREE. UNA GUSTOSA OPPORTUNITÀ PER I CELIACI IN PARTICOLARE, E PER I SALUTISTI IN GENERALE.

La linea Healthy Cakes propone i dolci senza glutine creati con la collaborazione del celebre Maestro Pasticcere Luca Montersino. Una gamma di proposte sicure, realizzata con ingredienti selezionati, naturali, che si avvale di uno specifico percorso produttivo, ad evitare qualsiasi possibilità di contaminazione. Per la gioia del palato, ricordiamo il Tiramisù, il dolce italiano per eccellenza senza glutine e senza zucchero; la Crumble di pere senza latticini con zucchero muscovado e farina di riso; la Sacher, il classico dessert austriaco, una ghiottoneria senza glutine; e la Cheesecake, il dolce più famoso degli States, senza glutine e in versione italiana, con crema di formaggio fresco, un biscotto di farina di riso, burro di cacao, olio d'oliva e zucchero di canna.

ANOTHER SIGNIFICANT EXAMPLE OF COMMITMENT BY PASTICCERIA VENETA FOR FOOD INTOLERANCE: THE LINE OF HEALTHY CAKES GLUTEN FREE. DELICIOUS OPPORTUNITIES. THE CELIAC IN PARTICULAR, AND HEALTH LOVERS IN GENERAL.

The Healthy Cakes line offers gluten-free desserts created with the collaboration of the famous Master Pastry Chef Luca Montersino. A range of products, made with specially selected natural ingredients, created in a specific way to avoid any possibility of contamination. To the delight of the palate, we remember the tiramisu, the excellent Italian dessert, made free of gluten and sugar. The pear crumble is dairy-free with muscovado sugar and rice flour. Sacher, the classic Austrian dessert, a gluten-free treat, and Cheesecake, the most famous dessert from the States, without gluten and an Italian version with cream cheese, a rice flour biscuit, cocoa butter, olive oil and sugar.

CROSTATA FRUTTI DI BOSCO VEGANA
VEGAN TART WITH BERRIES



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 187	1.000 gr	2-3 hours	72 hours	12

VEGANA ALLE CAROTE
CARROT VEGAN CAKE



PRODUCT CODE				
PRE-CUT 189	1.000 gr	2-3 hours	72 hours	12

La scelta Vegan è una sfida che Pasticceria Veneta sta sviluppando con interesse, mettendo a disposizione il proprio know how per soddisfare tutta un'altra alimentazione.

Il mondo Vegan ci trasporta in un altro pianeta, fondato su principi etici che non ammettono compromessi. Il rispetto totale dell'animale, come dell'ambiente, ha originato una nuova alimentazione che, non utilizzando uova, latte e tutti i suoi derivati, ha rivoluzionato i fondamentali della pasticceria tradizionale. La linea Vegan di PASTICCERIA VENETA offre oggi a questi rigorosi utilizzatori referenze dal gusto naturale: una soffice focaccia alle carote, una crostata con confettura ai frutti di bosco.

The Vegan choice is a challenge that Pasticceria Veneta is developing with interest in using its know-how to satisfy a completely different food habit.

The vegan world is based on ethical principles that do not admit compromise. Total respect for animals, and the environment, has given rise to a new power that not using eggs, milk and all its derivatives, which has revolutionized the fundamentals of traditional pastry. Using these ingredients: wheat flour, rice and olive oil and cocoa butter. The Vegan line PASTICCERIA VENETA offers these products: a soft carrot focaccia, a berry jam tart.

Per la loro realizzazione vengono utilizzate farine di grano integrali, olio di riso e di oliva, burro di cacao.

Whole wheat flour, rice and olive oil, cocoa butter are used for their production.





PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



WWW.PASTICCERIAVENETA.IT

Via Risorgimento, 66 | 30010 Pegolotte di Cona | VENEZIA Italia
Tel. +39 0426 59499 / 0426 59415 | Fax +39 0426 509060 | info@pasticceriaveneta.it

