



G O L O S I



GOLOSI

Golosi è un laboratorio di pasticceria artigianale dedicato alla creazione di ricette golose ma autentiche, con ingredienti di alta qualità, naturali e poco lavorati.

Golosi is an artisanal pastry lab dedicated in creating delicious and authentic recipes using high-quality, natural, and minimally processed ingredients.



MISSION

Un'esperienza di pasticceria artigianale che unisce gusto, qualità e tradizione, creando dolci da vivere e condividere.

An artisanal pastry experience that combines taste, quality, and tradition, creating sweets to enjoy and share.



VISION

La nostra pasticceria è un luogo dove i desideri prendono vita, celebrando la semplicità e l'autenticità.

Our pastry shop is a place where desires come to life, celebrating simplicity and authenticity.



VALUES

I valori di qualità, artigianalità e flessibilità riflettono l'impegno di Golosi nel realizzare dolci con maestria e attenzione ai dettagli.

The values of quality, craftsmanship and flexibility reflect Golosi's commitment in creating sweets with skill and attention to detail.

Torte Dessert

GELO | FROST
DESSERT CAKES



Cheesecake ai frutti rossi

Crumble alla cannella con farina di mais, farina di riso e farina di mandorle, cioccolato al latte, crema cheesecake con formaggio fresco, gelée ai frutti rossi da fragole e lamponi freschi.

RED BERRY CHEESECAKE Cinnamon crumble made with corn flour, rice flour, and almond flour, milk chocolate, cheesecake cream with fresh cheese, and red berry gelée from fresh strawberries and raspberries.

P.TO.CHEESE-FRO

2/3 h

2 gg

800 g

1

3/4 h

8



Cheesecake cotta ai frutti di bosco

Pasta frolla con farina di riso e mais, crema cheesecake con formaggio fresco, confettura extra ai frutti di bosco.

BAKED CHEESECAKE WITH BERRIES Shortcrust pastry made with rice and corn flour, cheesecake cream with fresh cheese, and extra berry jam.

P.TO.CHEESE

2/3 h

3 gg

1200 g

1

3/4 h

12



Torta tre cioccolati

Biscuit al cacao, tre strati di mousse al cioccolato fondente, al latte e bianco, chablonatura con cioccolato fondente effetto velluto.

THREE CHOCOLATES CAKE Chocolate biscuit base, three layers of dark, milk and white chocolate mousse, chabloning with dark chocolate velvety effect.

P.TO.TRE-CIOC

2/3 h

2 gg

800 g

1

3/4 h

8



Crostata crema cotta e pesche sciroppate

Pasta frolla con farina di riso e mais, pesche sciroppate, crema pasticciera.

COOKED CREAM TART AND PEACHES IN SYRUP Shortcrust pastry made with rice and corn flour, peaches in syrup, custard.

P.TO.CRE-COTTA

2/3 h

3 gg

800 g

1

3/4 h

8

Torta Sacher

Pan di spagna al cacao con farina di riso e bagna alla vaniglia, confettura extra di albicocche, glassa di cioccolato fondente.

SACHER TORTE Cocoa sponge cake made with rice flour and vanilla syrup, extra apricot jam, dark chocolate icing.

P.TO.SACHER

2/3 h

3 gg

800 g

1

3/4 h

8





Torte Colazione

GELO | FROST
BREAKFAST CAKES



Torta Paradiso

Dolce tradizionale a base di farina, burro, uova, scorza di limone e zucchero a velo, dalla consistenza soffice e leggera.

PARADISE CAKE Traditional dessert made of flour, butter, eggs, lemon peel and icing sugar, with a soft and light texture.

P.TO.PARADISO

900 g

1

1/2 h

2/3 h

4 gg

12



Torta pera e cioccolato

Frangipane alle mandorle, base di pasta frolla con farina di riso e mais, gocce di cioccolato fondente, crema pasticciera e cubetti di pera.

PEAR AND CHOCOLATE CAKE Almond frangipani, shortcrust pastry base made with rice and corn flour, dark chocolate chips, pastry cream, and diced pear.

P.TO.PERE-CIOC

1000 g

1

1/2 h

2/3 h

4 gg

12

Torta Caprese

Base soffice con farina di mandorle, cioccolato fondente, burro e uova freschi. Spolverata di zucchero a velo.

CAPRESE CAKE Soft base made with almond flour, dark chocolate, fresh butter, and eggs. Light dusting of icing sugar.

P.TO.CAP

900 g

1

1/2 h

2/3 h

4 gg

12



Frangipane amarena

Frangipane alle mandorle, base di pasta frolla con farina di riso e mais, amarena in pezzi.

BLACK CHERRY FRANGIPANI Almond frangipane on a shortcrust pastry base made with rice and corn flour, pieces of black cherry.

P.TO.AMA

1000 g

1

1/2 h

2/3 h

4 gg

12



Torta albicocca e meliga

Frolla con farina di riso e farina di mais, confettura extra di albicocche, crumble di meliga.

APRICOT AND CORNMEAL CAKE Shortcrust pastry made with rice and corn flour, extra apricot jam, and cornmeal crumble.

P.TO.ALB

700 g

1

1/2 h

2/3 h

4 gg

8



Torta gianduia, nocciole e cacao

Frolla con cuore di cioccolato gianduia, crumble alle nocciole e cacao.

GIANDUIA CAKE WITH HAZELNUT AND COCOA Shortcrust pastry with a gianduia chocolate filling, hazelnut and cocoa crumble.

P.TO.GI

700 g

1

1/2 h

2/3 h

4 gg

8

Torte da cuocere

GELO | FROST
BAKING CAKES



Crostata albicocca

Pasta frolla di farina di riso e farina di mais, guarnita con confettura extra di albicocche.

APRICOT TART Shortcrust pastry made with rice and corn flour, topped with extra apricot jam.

P.TO.ALBI-CR

160° x 40 min 4 gg

370 g 4

160° x 35 min 6/8



Fondant al cioccolato

Base al cioccolato fondente, con caratteristica crosta croccante e interno umido e soffice.

CHOCOLATE FONDANT Dark chocolate base with a distinctive crunchy crust and a moist, soft center.

P.TO.FOND-CR

160° x 25 min 4 gg

400 g 4

160° x 20 min 6/8



Torta di mele

Dolce tradizionale a base di farina, burro, uova, mela a pezzetti nell'impasto e a spicchi sulla crosta croccante.

APPLE PIE Traditional dessert made with flour, butter, eggs, and apple—both diced in the batter and sliced on top.

P.TO.MELE-CR

160° x 40 min 4 gg

470 g 4

160° x 35 min 6/8



Plumcake al limone

Impasto soffice realizzato con farina di riso, farina di mais e pasta di limone.

LEMON PLUMCAKE Soft batter made with rice flour, corn flour, and lemon paste.

P.TO.PLUM-CR

190° x 15 min + 160° x 20 min 4 gg

800 g 4

10/12





Torte in scatola

SECCO | DRY
CAKES IN A BOX



Torta di nocciole

Ricetta tradizionale con il 40% di nocciole tostate, varietà Tonda Gentile Trilobata, consistenza friabile, granella di nocciole in superficie.

HAZELNUT CAKE Traditional recipe with 40% roasted hazelnuts, Tonda Gentile Trilobata variety, crumbly texture, chopped hazelnuts on top.

P.TS.NOC

4 gg

300 g

7

6/8

Crostata nocciola e cacao

Pasta frolla con farina di riso e farina di mais, morbida crema nocciola e cacao, granella di nocciole in superficie.

HAZELNUT AND COCOA CAKE Shortcrust pastry made with rice and corn flour, hazelnut and cocoa cream, chopped hazelnuts on top.

P.TT.GIAND

4 gg

300 g

7

6/8



Crostata albicocca

Pasta frolla preparata con farina di riso e farina di mais, passata di albicocche.

APRICOT CAKE Shortcrust pastry made with rice flour and corn flour, filled with apricot puree.

P.TT.ALB

4 gg

300 g

7

6/8



Creme per farcitura

Ideali per preparare dolci al cucchiaino, guarnire o farcire.
Ideal to prepare spoon desserts, garnishing or filling.

GELO | FROST
CREAMS FOR FILLING



Crema ricotta zuccherata

Realizzata con il 70% di ricotta ovina e zucchero, è un ingrediente versatile dal sapore delicato.
SWEETENED RICOTTA CREAM Made with 70% sheep's ricotta cheese and sugar, it's a versatile ingredient with a delicate flavor.

P.CR.RICO

2/3 h

3 gg

1000 g

12

3/4 h



Crema pasticcera

Ricetta classica impreziosita dall'aggiunta di vaniglia, può essere utilizzata in una varietà di ricette.
CUSTARD A classic recipe enhanced with the addition of vanilla, perfect in a variety of preparations.

P.CR.PAST-700

2/3 h

3 gg

700 g

8

3/4 h



Crema cheesecake

Realizzata con il 38% di formaggio fresco, può essere utilizzato in molte ricette di pasticceria.
CHEESECAKE CREAM Made with 38% fresh cheese, it can be used in a wide range of pastry recipes.

P.CR.CHEESE

2/3 h

3 gg

700 g

8

3/4 h



Crema mascarpone

Ricca e cremosa, impreziosita dall'aggiunta di vaniglia e perfetta per preparare una varietà di dolci.
MASCARPONE CREAM Rich and creamy, enhanced with the addition of vanilla, perfect for preparing a variety of desserts.

P.CR.MASC-TIR

2/3 h

3 gg

700 g

8

3/4 h





Kit assemblaggio

GELO | FROST
ASSEMBLY KIT



Kit tiramisù

- 4 sac à poche da 700g di crema mascarpone
- 600g di crumble di meliga
- 500g di pan di spagna con farina di riso

TIRAMISÙ KIT

- 4 sac à poche of 700g mascarpone cream
- 600g of cornmeal crumble
- 500g of sponge cake made with rice flour

P.KIT.TIR

2/3 h

3 gg

3900 g

1

3/4 h

30



Kit cheesecake

- 4 sac à poche da 700g di crema cheesecake
- 600g di crumble alla cannella
- 500g di salsa ai frutti rossi

CHEESECAKE KIT

- 4 sac à poche of 700g cheesecake cream
- 600g of cinnamon crumble
- 500g of red fruit sauce

P.KIT.CHEESE

2/3 h

3 gg

3900 g

1

3/4 h

30



Tortini da colazione



Tortino brownies

Esterno croccante e cuore morbido, noci e gocce di cioccolato fondente. Da servire caldo o a temperatura ambiente.

BROWNIES CUPCAKE Crispy on the outside with a soft center, enriched with walnuts and dark chocolate chips. Best served warm or at room temperature.

P.CO.BROWNIES

30/60 min 4 gg

80 g 36

1/1,5 h 1



Tortino cioccolato cuore morbido

Una crosta esterna leggermente croccante che racchiude un cuore di cioccolato fondente. Da servire caldo.

WARM HEART CHOCOLATE CUPCAKE A slightly crisp outer crust encases a heart of rich dark chocolate. Best served warm.

P.CO.HEART-CIOC

60/70 s 750 W 4 gg

80 g 40

1



Tortino pere e cacao

Impasto al cacao, con pera a pezzetti, consistenza morbida e umida. Da servire caldo o a temperatura ambiente.

PEAR AND COCOA CUPCAKE Cocoa-based batter with diced pear, featuring a soft and moist texture. Best served warm or at room temperature.

P.CO.PERE-CACA

30/60 min 4 gg

80 g 36

1/1,5 h 1



Crostatina crema cacao

Pasta frolla con crema al cacao e finitura di granella di nocciola Tonda Gentile Trilobata.

COCOA CREAM TARTLET Shortcrust pastry with cocoa cream and a topping of chopped Tonda Gentile Trilobata hazelnut.

P.CO.CRE-GIAND

1 h 4 gg

55 g 57

2 h 1



Muffin ai frutti di bosco

Caratteristico impasto dalla consistenza soffice e umida, arricchito da frutti bosco.

MIXED BERRY MUFFIN A distinctive batter with a soft, moist texture, enriched with mixed berries.

P.CO.MUFFIN-FDB

30/60 min 4 gg

80 g 20

1/1,5 h 1

Muffin al cioccolato

Caratteristico impasto dalla consistenza soffice e umida, con cacao e gocce di cioccolato fondente.

CHOCOLATE MUFFIN A distinctive batter with a soft, moist texture, made with cocoa and dark chocolate chips.

P.CO.MUFFIN

30/60 min 4 gg

80 g 20

1/1,5 h 1



Apple pie

Base e copertura di pasta frolla, con confettura e mele in pezzi all'interno.

APPLE PIE Shortcrust pastry base and topping, with jam and apple pieces inside.

P.MO.APIE

1 h 4 gg

80 g 36

2 h 1



Bicchierini e Verrine

GELO | FROST
DESSERT SHOOTERS & VERRINES



Bicchierino Tiramisù

Pan di spagna con bagna al caffè, crema al mascarpone, finitura di crumble con nocciole e cacao.

TIRAMISU SHOOTER Sponge cake soaked in coffee syrup, mascarpone cream, hazelnuts and cocoa crumble topping.

P.VE.TIRA

10/12 min

2 gg

75 g

30

1

Bicchierino Cacao

Semifreddo al cioccolato con crumble di nocciole e cacao.
COCOA SHOOTER Chilled chocolate dessert, hazelnuts and cocoa crumble topping.

P.VE.CACAO

10/12 min

2 gg

75 g

30

1



Verrina Tiramisù

Pan di spagna realizzato con farina di riso, bagna al caffè, crema al mascarpone e cacao amaro in polvere.

TIRAMISU VERRINE Sponge cake made with rice flour, coffee syrup, mascarpone cream, and cocoa powder topping.

P.VE.TIR

1 h

3 gg

120 g

20

1,5/2 h

1

Verrina Cheesecake frutti rossi

Crema cheesecake alternata ad uno strato di salsa ai frutti rossi, crumble alla cannella di finitura.
RED BERRY CHEESECAKE VERRINE Cheesecake cream alternated with a layer of red fruit sauce, cinnamon crumble topping.

P.VE.CHEESE-FDB

1 h

3 gg

120 g

20

1,5/2 h

1



Verrina Cheesecake cioccolato

Crema cheesecake alternata ad uno strato di crema al cioccolato, finitura di crumble al cacao.

CHOCOLATE CHEESECAKE VERRINE Cheesecake cream alternated with a layer of chocolate cream, finished with cocoa crumble.

P.VE.CHEESE-CIO

1 h

3 gg

120 g

20

1,5/2 h

1



Verrina Pistacchio e fragola

Crema al pistacchio alternata a strati di salsa alle fragole, crumble alla cannella di finitura.

PISTACHIO AND STRAWBERRY VERRINE Pistachio cream alternated with layers of strawberry sauce, cinnamon crumble topping.

P.VE.PIST-F

1 h

3 gg

120 g

20

1,5/2 h

1



Monoporzioni

GELO | FROST
MONOPORTIONS



Sacher

Pan di spagna al cacao con farina di riso e bagna alla vaniglia, confettura extra di albicocche, glassa di cioccolato fondente.

SACHER Cocoa sponge cake made with rice flour and vanilla syrup, extra apricot jam, dark chocolate icing.

P.MO.SACHER		30/40 min	3 gg
70 g	20	1 h	1



Cheesecake frutti rossi

Crumble alla cannella, cioccolato al latte, crema cheesecake con formaggio fresco, gelée ai frutti rossi da fragole e lamponi freschi.

RED BERRY CHEESECAKE Cinnamon crumble, milk chocolate, cheesecake cream with fresh cheese, and red berry gelée from fresh strawberries and raspberries.

P.MO.CHEESE-FRO		30/40 min	3 gg
80 g	20	1 h	1



Cheesecake fragole

Crumble alla cannella, cioccolato al latte, crema cheesecake con formaggio fresco, gelée di fragole fresche.

STRAWBERRY CHEESECAKE Cinnamon crumble, milk chocolate, cheesecake cream with fresh cheese, and fresh strawberry gelée.

P.MO.CHEESE-F		30/40 min	3 gg
80 g	20	1 h	1



Cheesecake mirtilli

Crumble alla cannella, cioccolato al latte, crema cheesecake con formaggio fresco, gelée ai mirtilli.

BLUEBERRY CHEESECAKE Cinnamon crumble, milk chocolate, cheesecake cream with fresh cheese, and blueberry gelée.

P.MO.CHEESE-M		30/40 min	3 gg
80 g	20	1 h	1

Monoporzioni

GELO | FROST
MONOPORTIONS



Tiramisù

Doppio stratto di pan di spagna bagnato al caffè, crema mascarpone con vaniglia Bourbon, chablonatura con cioccolato fondente effetto velluto.
TIRAMISU Double layer of coffee-soaked sponge cake, mascarpone cream with Bourbon vanilla, chabloning with dark chocolate velvety effect.

P.MO.TIR

30/40 min

3 gg

80 g

20

1 h

1



Tre cioccolati

Biscuit al cacao, tre strati di mousse al cioccolato fondente, al latte e bianco, chablonatura con cioccolato fondente effetto velluto.
THREE CHOCOLATES Chocolate biscuit base, three layers of dark, milk and white chocolate mousse, chabloning with dark chocolate velvety effect.

P.MO.TRE-CIOC

30/40 min

3 gg

80 g

20

1 h

1



Limone e meringa

Base di tortino con crema al limone, soffice meringa flambata e caramellizzata.
LEMON AND MERINGUE Cake base with lemon cream, topped with soft flamed and caramelized meringue.

P.MO.MERI

30/40 min

3 gg

80 g

20

1 h

1



Gianduia, mandarino e vaniglia

Croccante di meliga e cioccolato fondente, bavarese gianduia, gelée al mandarino, chablonatura con cioccolato fondente effetto velluto, mini quenelle alla vaniglia bourbon.
GIANDUJA, TANGERINE AND VANILLA Crunchy cornmeal and dark chocolate base, gianduia bavares, tangerine gelée, dark chocolate velvet-effect coating, mini Bourbon vanilla quenelle.

P.MO.MANVA

30/40 min

3 gg

110 g

20

1 h

1



Tropicale

Base croccante al cocco e cioccolato bianco con un cuore di frutti tropicali (mango e frutto della passione) e finitura con cocco caramellato.
TROPICAL Crunchy base with coconut and white chocolate, a heart of tropical fruits (mango and passion fruit), finished with caramelized coconut.

P.MO.TRO

30/40 min

3 gg

80 g

20

1 h

1



Pistacchio e ricotta

Biscuit al pistacchio con croccante di meliga, pistacchio e cioccolato bianco, crema ricotta e frutta candita, ganache montata al pistacchio, con cuore di pistacchio e la sua granella.
PISTACHIO AND RICOTTA. Pistachio biscuit with cornmeal crunch, pistachio and white chocolate, ricotta cream and candied fruit, whipped pistachio ganache, with a pistachio heart and its crumble.

P.MO.RIPI

30/40 min

3 gg

80 g

20

1 h

1



Truffon

Base di cioccolato fondente, ganache al cacao, mousse al cioccolato, cuore di meringa croccante e finitura con riccioli fondenti.
TRUFFON Dark chocolate base, cocoa ganache, chocolate mousse, a heart of crunchy meringue, and finished with dark chocolate curls.

P.MO.TRU

30/40 min

3 gg

80 g

20

1 h

1



Caffè e caramello

Base di biscotto croccante, morbida crema al caffè e caramello, finitura con gheriglio di noce.
CARAMEL AND COFFEE CREAM TARTLET Crunchy biscuit base, smooth coffee and caramel cream, topped with a walnut kernel.

P.MO.CAFCAR

30/40 min

3 gg

40 g

20

1 h

1

Salse

GELO | FROST
SAUCES

Ideali per decorare, dare colore ai piatti e soprattutto esaltare il loro sapore.
Ideal for decorating, giving color to dishes and above all enhancing their flavour.



Frutto della passione

Realizzata con il 45% di frutta, senza l'aggiunta di aromi.
PASSION FRUIT SAUCE Made with 45% fruit, no added flavorings.

P.GU.PASS

2/3 h

3 gg

1000 g 6

3/4 h



Lampone

Contiene il 40% di di frutta, senza l'aggiunta di aromi.
RASPBERRY SAUCE Contains 40% fruit, no added flavorings.

P.GU.LAMP

2/3 h

3 gg

1000 g 6

3/4 h



Pistacchio

Realizzata con il 30% di pistacchio, senza l'aggiunta di aromi.
PISTACHIO SAUCE Made with 30% pistachios, with no added flavorings.

P.GU.PIST

2/3 h

3 gg

1000 g 6

3/4 h



Mocha

Contiene il 35% di cioccolato fondente e il 32% di caffè, senza l'aggiunta di aromi.
MOCHA SAUCE Contains 35% dark chocolate and 32% coffee, with no added flavorings.

P.GU.MOCHA

2/3 h

3 gg

1000 g 6

3/4 h





Biscotti

SECCO | DRY
COOKIES



Baci di dama con cioccolato fondente

Con farine di riso, mandorle, nocciole varietà Tonda Gentile Trilobata e cioccolato fondente.

(LADY'S KISSES) HAZELNUT AND DARK CHOCOLATE COOKIES Made with rice, almond, and Tonda Gentile Trilobata hazelnut flours, and dark chocolate.

P.BI.BACI-F-180

180 g 9

P.BI.BACI-F-KG

1000 g 2

Baci di dama al pistacchio e cioccolato bianco

Con farina di riso e mandorle, granella di pistacchio e cioccolato bianco.

(LADY'S KISSES) PISTACHIO AND WHITE CHOCOLATE COOKIES Made with rice and almond flour, chopped pistachios, and white chocolate.

P.BI.BACI-B-180

180 g 9

PP.BI.BACI-B-KG

1000 g 2



Krumiri con farina di riso

Biscotti fragranti e friabili, preparati con farina di riso, burro, latte e miele.

KRUMIRI BISCUITS WITH RICE FLOUR Fragrant and crumbly biscuits made with rice flour, butter, milk, and honey.

P.BI.KRU-180

180 g 9

P.BI.KRUMI-KG

1000 g 2

Biscotti mandorle e uvetta

Con farina di riso, farina di mais, farina di mandorle e uva sultanina. Ricetta vegana con margarina, senza latte e uova.

ALMOND AND RAISIN COOKIES Made with rice flour, corn flour, and almond flour, and sultana raisins. Vegan recipe made with margarine, free from milk and eggs.

P.BI.MANDUVE-180

180 g 9

P.BI.MANDUVE-KG

1000 g 2



Canestrelli

Con farina di mais e farina di riso, burro e pasta di limone. Finitura con zucchero a velo.

TRADITIONAL ITALIAN BUTTER COOKIES, FLOWER-SHAPED Made with corn flour and rice flour, butter, and lemon paste. Finished with a dusting of powdered sugar.

P.BI.CAN-180

180 g 9

P.BI.CAN-KG

1000 g 2



Biscotti nocciola e cacao

Con farina di riso, farina di mais, nocciole tostate varietà Tonda Gentile Trilobata e cioccolato fondente.

HAZELNUT AND COCOA COOKIES Made with rice flour, corn flour, roasted Tonda Gentile Trilobata hazelnuts, and dark chocolate.

P.BI.NOCA-180

180 g 9

P.BI.NOCA-KG

1000 g 2



Creme spalmabili

SECCO | DRY
SPREADABLE CREAMS



Nocciola 50% e cacao

Realizzata con il 50% di nocciole della pregiata varietà Tonda Gentile Trilobata, latte e cacao.

50% HAZELNUT AND COCOA Made with 50% hazelnuts of the prized Tonda Gentile Trilobata variety, milk, and cocoa.

P.CI.STRATO-50
230 g 6



Pistacchio

Con il 41% di pistacchio siciliano tostato, olio d'oliva e un pizzico di sale. Senza latte.

PISTACHIO Made with 41% roasted Sicilian pistachios, olive oil, and a pinch of salt. Dairy-free.

P.CI.PIST-200
200 g 6



Nocciola e cacao

Realizzata con il 18% di nocciole della pregiata varietà Tonda Gentile Trilobata e cacao.

HAZELNUT AND COCOA Made with 18% hazelnuts of the prized Tonda Gentile Trilobata variety and cocoa.

P.CI.GIAND-250
250 g 6



Nocciola 50%

Realizzata con il 50% di nocciole della pregiata varietà Tonda Gentile Trilobata e latte. Senza cacao.

50% HAZELNUT Made with 50% hazelnuts of the prized Tonda Gentile Trilobata variety and milk. Contains no cocoa.

P.CI.NOC-200
200 g 6

Gianduia

Realizzata con il 18% di nocciole della pregiata varietà Tonda Gentile Trilobata e cacao. Fornita in pratico mastello da 1Kg.

GIANDUJA Made with 18% hazelnuts of the prized Tonda Gentile Trilobata variety and cocoa. Supplied in a convenient 1kg tub.

P.CI.18-1
1000 g 3





Panettoni Biologici

NATALE | CHRISTMAS
ORGANIC PANETTONI



Tradizionale senza glassa

Panettone biologico con lievito madre, con arancia candita, uvetta, senza glassa.

ORGANIC TRADITIONAL PANETTONE with sourdough, candied orange, raisins, without frosting.

GOL006

750 g 6



Gocce di cioccolato, senza glassa

Panettone biologico con lievito madre e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.

ORGANIC PANETTONE with sourdough and dark chocolate drops, without frosting.

GOL009

750 g 6

Pera e gocce di cioccolato, senza glassa

Panettone biologico con lievito madre, con pera e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.

ORGANIC PANETTONE with sourdough, pear and dark chocolate drops, without frosting.

GOL007

750 g 6



Pesca e gocce di cioccolato, senza glassa

Panettone biologico con lievito madre, con pesca e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.

ORGANIC PANETTONE with sourdough, peach and dark chocolate drops, without frosting.

GOL030

750 g 6



Dolce vegano

NATALE | CHRISTMAS
VEGAN CAKE



VEGAN

Dolce vegano

Con uvetta e agrumi canditi, senza glassa. Realizzato solo con ingredienti di origine vegetale.
Con lievito madre.

*VEGAN CAKE with raisins, candied citrus fruits, without frosting. Made only with ingredients of plant origin.
With sourdough.*

GOL010

750 g 6



Panettoni incarto Linea Borgogna

NATALE | CHRISTMAS
WRAPPED PANETTONI - BORGOGNA LINE



Tradizionale glassato, con mandorle intere

Panettone tradizionale con agrumi canditi e uvetta, con glassa di nocciole, granella di zucchero e mandorle.

TRADITIONAL PANETTONE with candied citrus fruits and raisins, hazelnut frosting, sugar grains and whole almonds.

GOL011

750 g 6



Tradizionale senza glassa

Panettone con agrumi canditi e uvetta, senza glassa.

TRADITIONAL PANETTONE with candied citrus fruits and raisins, without frosting.

GOL012

750 g 6



Amarene e gocce di cioccolato, senza glassa

Panettone con amarene e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.

PANETTONE with black cherry and dark chocolate drops, without frosting.

GOL014

750 g 6



Pera e gocce di cioccolato, senza glassa

Panettone con pera e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.

PANETTONE with pear and dark chocolate drops, without frosting.

GOL013

750 g 6



Gocce di cioccolato, senza glassa

Panettone con gocce di cioccolato fondente, senza glassa.

PANETTONE with dark chocolate drops, without frosting.

GOL015

750 g 6

Panettoni in scatola Linea Borgogna

NATALE | CHRISTMAS
BOXED PANETTONI - BORGOGNA LINE

Tradizionale senza glassa

Panettone con agrumi canditi e uvetta, senza glassa.
TRADITIONAL PANETTONE with candied citrus fruits and raisins, without frosting.

GOL002

 750 g  6



Gocce di cioccolato, senza glassa

Panettone con gocce di cioccolato fondente, senza glassa.
PANETTONE with dark chocolate drops, without frosting.

GOL005

 750 g  6



Pera e gocce di cioccolato, senza glassa

Panettone con pera e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.
PANETTONE with pear and dark chocolate drops, without frosting.

GOL003

 750 g  6

Amarene e gocce di cioccolato, senza glassa

Panettone con amarene e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.
PANETTONE with black cherry and dark chocolate drops, without frosting.

GOL004

 750 g  6





Panettoni Linea Gourmet

NATALE | CHRISTMAS
GOURMET LINE PANETTONI



Pandoro classico

Preparato con burro e uova fresche. Con bustina di zucchero a velo.

TRADITIONAL PANDORO Made with butter and fresh eggs. Includes a sachet of powdered sugar.

GOL021
1000 g 6



Frutti di bosco

Panettone con frutti di bosco, cioccolato bianco e glassa alle nocciole.

PANETTONE with wildberries and white chocolate drops and hazelnut frosting.

GOL025
750 g 6

Cioccolato bianco al caramello

Panettone con gocce di cioccolato bianco al caramello e glassa alle nocciole.

PANETTONE with caramel white chocolate drops and hazelnut frosting.

GOL027
750 g 6



Marrons glacés

Panettone con morbidi marrons glacés nell'impasto, senza glassa.

PANETTONE with soft marrons glacés in the dough, without frosting.

GOL023
750 g 6



Panettoni Linea Gourmet

NATALE | CHRISTMAS
GOURMET LINE PANETTONI



Miele

Panettone con agrumi canditi e uvetta, farcito con crema al miele, senza glassa.
PANETTONE with candied citrus fruits and raisins, filled with honey cream, without frosting.

GOL028
750 g 6



Pesca, cioccolato e amaretto

Panettone con pesca, gocce di cioccolato e amaretto.
PANETTONE with peach, chocolate drops and hazelnut frosting with "Amaretto" biscuits crumble.

GOL024
750 g 6

Tradizionale senza glassa

Panettone con agrumi canditi e uvetta, senza glassa.
TRADITIONAL PANETTONE with candied citrus fruits and raisins, without frosting.

GOL022
750 g 6



Pistacchio

Panettone con gocce di cioccolato fondente senza glassa, da farcire con crema al pistacchio in sac à poche.
PANETTONE with dark chocolate drops, without frosting, to be filled with pistachio cream in sac à poche.

GOL026
750 g 6
+150 g crema / cream in sac à poche



Legenda



scongelamento a temperatura ambiente
(ore consigliate)
*defrost at room temperature
(recommended hours)*



scongelamento in frigorifero
(ore consigliate)
*defrosting in the refrigerator
(recommended hours)*



conservazione in frigorifero
(giorni consigliati)
*storage in the refrigerator
(recommended days)*



modalità di cottura
(dopo scongelamento)
*cooking mode
(after defrosting)*



modalità di cottura
(senza scongelamento)
*cooking mode
(without defrosting)*



modalità di cottura
(senza scongelamento)
*cooking mode
(without defrosting)*



numero di porzioni
number of portions



peso
weight



pezzi per cartone
pieces per carton



Golosi di Salute s.r.l
Strada Tagliata, 18 - Alba (CN)
golosidisalute.it