



PASTICCERIA LE ARCHE S.A.S. di Bittante Diego & C.
Via Francia 12/a 37135 Verona
P.Iva - C.F. 04291270231 | Tel. 045 585862

ELENCO INGREDIENTI:

ATTENZIONE: prodotti confezionati in locali dove si utilizzano i seguenti ingredienti: uova, frutta a guscio quali:(noci, nocciole, mandorle) latte e derivati, farina di grano tenero, malto d'orzo

BABA' IN VASOCOTTURA: farina di grano tenero, uova pastorizzate, burro, zucchero semolato, acqua, bagna al rum 8°VOL, miele, lievito di birra, sale.

BACIO DI ROMEO: farina di grano tenero, uova pastorizzate, burro, zucchero semolato, acqua, bagna al rum 8°vol, miele, lievito di birra, sale.

*GUSCIO BIGNE': uova, acqua, farina di grano tenero, margarina vegetale, sale

FARCITURE BIGNE:

CHANTILLY: 1crema pasticcera, panna montata, zucchero a velo

CIOCCOLATO: 1crema pasticcera, 4 pasta al cacao, 5surrogato di cioccolato fondente 8

COCCO: 1crema pasticcera, cocco grattugiato 9

NUTELLA: 2crema a base di nocciola, 5 surrogato di cioccolato al latte

PISTACCHIO: 1crema pasticcera, pistacchio, surrogato di cioccolato al latte

TARTUFO: 1 crema pasticcera, zabaglione, granella di amaretto 16

ZUCCHERINI: 1 crema pasticcera, 6zabaglione, zucchero in granella

FUNGHETTO: 1 crema pasticcera, nocciola, 5surrogato di cioccolato fondente, cacao

CESTINO FRUTTA: pasta frolla, 1crema pasticcera, frutta, 3gelatina.

CANNONCINO DI SFOGLIA: farina di frumento, grassi vegetali (palma e girasole), acqua, burro, e471, sale, e330, aromi, e202, betacarotene, zucchero, sciroppo di glucosio, frumento maltato

CAFFE': 1crema pasticcera, aroma caffè

Babà micro: farina, uova intere pastorizzate, margarina vegetale (grassi: palma, girasole, acqua, E330, aromi), zucchero, sale, lievito naturale. FINITURA CON: 1crema pasticcera, 3gelatina, bagna alcolica 5% vol

IMPASTO BRIOCHE BURRO

FARINA GRANO TENERO, BURRO DI LATTERIA,

ZUCCHERO, UOVA INTERE PASTORIZZATE, ACQUA,

MIELE, LATTE IN POLVERE, LIEVITO DI BIRRA, SALE, MALTO.

FARCITURE

1crema pasticcera, nocciola pura 100%, pistacchio puro 100%, 2crema a base di nocciola spalmabile, panna, arancia candita, uvetta australiana, confettura albicocca, miele, confettura ciliegia, confettura frutti di bosco, surrogato al latte, cioccolato fondente.

GIRELLA: impasto brioche 1crema pasticcera, cioccolato fondente

*BRIOCHES INTEGRALI: farina di grano tenero, farina di grano tenero integrale, burro, uova intere pastorizzate, acqua, zucchero, latte in polvere, miele, sale, malto, lievito di birra, aromi, germe di grano.5

*FAGOTTINI MELA: pasta sfoglia, uvetta passa, semilavorato alla mela per prodotti dolciari, semilavorato alla pera per prodotti dolciari, confettura all'albicocca, granella di amaretto, noci, liquore al rum, pasta frolla

VENEZIANA: farina di grano tenero, 1crema pasticcera, zucchero, acqua, uova intere pastorizzate, burro, lievito di birra, aromi



ZALETTO: 1crema pasticcera, uvetta australiana, latte, farina di mais, farina di grano tenero, uova intere pastorizzate, burro, zucchero, sale
RICOTTINA: pasta frolla, ricotta, uvetta australiana, uova intere pastorizzate, 1crema pasticcera, zucchero, aromi
*FRITTELLE: farina di grano tenero, acqua, uova, burro, zucchero, sale, agente lievitante, 1 crema pasticcera, crema a base di nocciola, mela, uvetta australiana.
*FROLLINE S. LUCIA: farina di grano tenero, burro zucchero a velo, fecola di patate, tuorlo, aromi
*KRAPPEN: farina di grano tenero, uova intere pastorizzate, acqua, burro, zucchero, lievito, sale, aromi, 2crema a base di nocciola, 1 crema pasticcera, confettura all'albicocca, 5surrogato di cioccolato fondente.
GIRELLA: impasto brioche al burro,

IGREDIENTI FROLLE AL BURRO

*VENTAGLI: pasta sfoglia, zucchero
OCCHIO DI BUE: pasta frolla, confettura all'albicocca, zucchero a velo
OCCHIO DI BUE cocco: cocco grattugiato, 5surrogato di cioccolato al latte, 2crema a base di nocciola

*SOTTOSOPRA: pasta frolla, 2crema a base di nocciola, 5 surrogato di cioccolato fondente, surrogato di cioccolato al latte
*TRIANGOLI: pasta frolla, confettura albicocca, mandorle, nocciole, surrogato di cioccolato fondente, polvere per croccantini
*CASTAGNOLE E FIAMME: pasta frolla, crema al burro, 4 pasta al cacao, liquore al rum, 5surrogato di cioccolato fondente, pasta al cacao
*CREMINI: pasta frolla, 8 margarina vegetale, zucchero a velo, 4pasta al cacao, cacao in polvere, granella di amaretto, cioccolato al latte
*STELLA NOCI: pasta frolla, 2crema a base di nocciola, 5Surrogato di cioccolato al latte, noci
*CESTINI DI FROLLA: pasta frolla, 2crema a base di nocciola, confettura di albicocca, gelatine alla frutta, crema cioccolato bianca, cocco grattugiato, nocciole, pistacchio, aroma caffè
*BACI DI DAMA: farina di grano tenero, zucchero, mandorle, burro, surrogato di cioccolato fondente
CROSTATINE ALBICOCCA: pasta frolla, confettura all'albicocca

TORTE:

*CROSTATA DI FRUTTA (base frolla): pasta frolla, 1crema pasticcera, frutta, 3 gelatina
*TORTA DI FRUTTA (base pan di spagna): pan di spagna, bagna analcolica, 1crema pasticcera, frutta, 3 gelatina, 5surrogato di cioccolato fondente
*FARCITE (crema pasticcera): pan di spagna, bagna analcolica, 1crema pasticcera, pasta zabaglione, 4pasta al cacao, pasta alla nocciola, panna montata, marron glacé, 5surrogato di cioccolato fondente, nocciola, granella di amaretto, cioccolato al latte o fondente
ITALIANA: pasta sfoglia, pan di spagna, 1crema pasticcera, bagna al marsala, zucchero a velo
MILLEFOGLIE: pasta sfoglia, crema pasticcera, panna montata, zucchero a velo, cioccolato al latte o fondente
PETIT FOUR : pan di spagna, bagna analcolica, confettura all'albicocca, mandorle, pasta di mandorla, aromi
PROFITEROL: bigne, 1crema pasticcera, cioccolato
SACHER: pan di spagna al cioccolato, confettura all'albicocca, bagna alcolica, cioccolato, 2 crema a base di nocciola,
TORTE SALATE: pasta sfoglia 21, prosciutto cotto, mozzarella, verdure grigliate sott'olio, funghi
SALATINI: pasta sfoglia, wurstel, spinaci, ricotta, peperoni, tonno, prosciutto cotto
PIZZETTE DI SFOGLIA: pasta sfoglia 21, pomodoro, mozzarella
BRIO SALATE: farina di grano tenero, uova, burro, latte in polvere, lievito, zucchero, grana padano, sale, pepe, acqua



*PANETTONE GASTRONOMICO: farina di grano tenero, uova intere pastorizzate, acqua, burro, grana padano, lievito, dextrosio, sale, malto, pepe, maionese, salsa boscaiola, salsa tonnata, salsa capricciosa, verdure grigliate all'olio, prosciutto cotto, prosciutto crudo, tonno all'olio di oliva, cipolline sottaceto, funghi sottolio, Maionese: acqua, olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate, amido modificato, aceto di vino, sale, acido lattico, potassio sorbato, farina di semi di carrube – gomma di guar, aromi (senape), estratto di paprica
Salsa boscaiola: olio di semi di girasole, funghi coltivati, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, sale, succo di limone, prezzemolo, aromi, acido lattico
Salsa tonnata: olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate, tonno all'olio di oliva, aceto di vino, acciughe, sale, succo di limone, capperi, paprika, aromi, gomma xanthano, acido lattico
Salsa capricciosa: maionese, aceto di vino, zucchero, sale, succo di limone, senape, amido modificato, aromi naturali, verdure, acido lattico, anidride solforosa

1 Crema pasticcera: zucchero, uova intere pastorizzate, marsala fine, latte, amido, farina di grano tenero, aromi naturali, sale.

2 Crema a base di nocciola:

zucchero, nocciole, oli vegetali, cacao magro, latte magro in polvere, lattosio, proteine del latte, emulsionante: lecitina di soia, aromi naturali.

3 Gelatina: acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, albicocche, gelificante E440, correttore di acidità E330 E332, conservante E202

4 Pasta al cacao: grasso vegetale, cacao magro in polvere, zucchero, pasta di nocciola, latte scremato in polvere, emulsionante lecitine (di soia), aromi. Può contenere tracce di altra frutta a guscio quali noci, nocciole, mandorle e pistacchio.

5 Surrogato di cioccolato fondente: zucchero, grassi vegetali idrogenati, cacao magro in polvere, emulsionanti: E492, E322 (soia), aroma cioccolato

6 Zabaglione: zucchero, marsala, uova, margarina vegetale

7 Meringa: zucchero, uova, acqua

8 Margarina vegetale: oli e grassi vegetali in parte idrogenati, acqua, emulsionanti (E471, E322 lecitina di soia), sale, conservante (E202), correttore di acidità (E330), aromi, coloranti (E160b, E100).

Pasta al pistacchio: pistacchio 100%

9 Granella di amaretto: zucchero, mandorle di albicocca, uova, lattosio e proteine del latte, aromi, agente lievitante (carbonato acido di sodio). Può contenere tracce di glutine

10 Pasta sfoglia: farina di grano tenero, margarina vegetale, burro, acqua, zucchero, sale, malto, aromi

11 Confettura all'albicocca: zucchero, sciroppo di glucosio, frutta, agente gelificante: pectina, regolatore di acidità: acido citrico, citrati di sodio, conservante: potassio sorbato, aromi

12 Semilavorato alla mela per prodotti dolciari: mele, zucchero, amido modificato E1422, correttori di acidità E330, E509, E332, aromi, antiossidante E300, conservante E207

13 Semilavorato alla pera per prodotti dolciari: pere, zucchero, amido modificato E1422, correttori di acidità E330, E509, aromi, antiossidante E300, addensante E406, conservante E202

14 Polvere per croccantini: sciroppo di glucosio, zucchero, grasso vegetale, destrosio, polvere di latte intero, emulsionante lecitina E322

15 Crema al burro: burro, uova, zucchero, acqua

16 Pan di Spagna: uova intere pastorizzate, farina di grano tenero, zucchero, fecola di patate, miele, emulsionante in pasta per pasticceria, latte in polvere, agente lievitante, aromi,

17 Pan di Spagna al cioccolato: uova intere pastorizzate, cioccolato fondente, zucchero, fecola di patate, agente lievitante, emulsionante in pasta per pasticceria, aromi

18 Pasta di mandorle: mandorle, zucchero, sciroppo di zucchero invertito, alcool, uova intere pastorizzate, miele, aromi



- 19 Pasta frolla: farina di grano tenero, burro, zucchero, tuorlo d'uovo pastorizzato.
- 20 Crema cioccolato bianca: zucchero, grasso vegetale, latte in polvere, lecitina di soia, aroma naturale vaniglia.
- 21 Surrogato di cioccolato fondente: zucchero, latte in polvere, grassi vegetali idrogenati, cacao magro in polvere, emulsionanti: E492, E322 (soia), aromi
- 22 Surrogato di cioccolato al latte: zucchero, nocciole, oli vegetali, cacao magro, latte magro in polvere, lattosio, proteine del latte, emulsionante: lecitina di soia, aromi
- 23 Gelatine alla frutta: sciroppo di glucosio, zucchero, latte condensato, acqua, olio di palma, amido modificato, acido citrico, betacarotene, sorbato di potassio, mono- e digliceridi.
- 24 Marron glacé: marroni rottami canditi, zucchero, sciroppo di glucosio, stabilizzanti E410 - E440, colorante E150a, aromi
- 25 Agente lievitante: agenti lievitanti: E450i, E500ii – amido
- 26 Cacao in polvere: cacao in polvere, burro di cacao, carbonato di potassio E501i, aromi
- 27 IMPASTO BRIOCHE BURROFARINA GRANO TENERO, BURRO DI LATTERIA, ZUCCHERO, UOVA INTERE PASTORIZZATE, ACQUA, MIELE, LATTE IN POLVERE, LIEVITO DI BIRRA, SALE, MALTO
- 28 Pasta frolla vegana: farina di grano tenero, zucchero, margarina vegetale, aromi naturali
- 29 Tartelletta di frolla: farina di frumento, grassi vegetali (palma e colza), acqua, burro, e471, sale, e330, aromi, e202, betacarotene, zucchero, e270, e306, e304, e202, e160a, amido di mais, uova pastorizzate, aroma vaniglia, sciroppo di glucosio, colorante e100.

PASTICCERIA LE ARCHE S.A.S.
di Bittante Diego & C.
Via Francia 12/a 37135 Verona
p.i. - c.f. 04291270231
tel. 045 585862