Oltre la dolcezza

PASTICCERIA

G | I | O | T | T | O

“Una
Pasticceria
Artigianale
Un Progetto
Sociale”

Alcuni dei premi più prestigiosi ricevuti negli anni. Per citarne alcuni: top ten **Gambero Rosso**, **Miglior Pasticceria d'Italia** per il sondaggio popolare de **Il Gastronauta**, **Piatto d'Argento dell'Accademia della Cucina Italiana.**

Più di quindici anni fa ha preso vita il progetto Pasticceria Giotto, una scommessa. Oggi è una realtà: un laboratorio di pasticceria professionale all'interno di un carcere che sforna dolci artigianali con il rigore che l'alta pasticceria impone.

Di che pasta siamo fatti

Nel 2005 abbiamo portato il laboratorio di pasticceria nel carcere Due Palazzi di Padova per lavorare fianco a fianco con i detenuti. Fino ad oggi più di 200 sono stati guidati in un percorso formativo e professionalizzante nell'arte pasticcera e non solo. Il laboratorio di pasticceria è affiancato dal reparto di confezionamento e logistica dove i dolci vengono vestiti e preparati per la spedizione.
A rendere possibile tutto questo è il lavoro di professionisti del settore che hanno scelto di svolgere le loro attività in carcere. I team sono formati e seguiti dal nostro ufficio sociale che collabora attivamente con l'istituto penitenziario per la selezione e la formazione dei detenuti.

*"Il nostro obiettivo è che **il lavoro in carcere** sia un ponte tra il mondo fuori e dentro, uno **strumento riabilitativo** concreto, un luogo dove le persone possano mettersi alla prova prima di tornare in società".*

In cosa crediamo

Crediamo che un individuo non sia definito solo dal suo errore e che l'impegno nel lavoro dia la possibilità di riscoprire quelle risorse personali che altrimenti rimarrebbero sopite nell'inattività.
Crediamo nel lavoro come strumento di conoscenza di sé che offre opportunità di crescita tramite la formazione e l'accompagnamento di professionisti esperti.
Crediamo nel lavoro svolto con il rigore che la scienza pasticcera richiede, nella precisione dei metodi artigianali, nello studio e nell'approfondimento.

Il lavoro in carcere è un valore costituzionale

Il nostro lavoro nasce sulla base di alcune premesse fondamentali presenti nella Costituzione Italiana, art. 27: "La responsabilità penale è personale. L'imputato non è considerato colpevole sino alla condanna definitiva. Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità e devono tendere alla rieducazione del condannato".

Gli effetti positivi

Studi di settore rivelano come il lavoro in carcere abbia molteplici effetti positivi per i detenuti stessi, per l'istituto penitenziario e per la società nel complesso. Il lavoro funge da normalizzatore delle tensioni, alimenta una visione positiva del domani, rompe la routine fisica e mentale. Questo si traduce in un risparmio di costi medici e disciplinari e alimenta un processo virtuoso che culmina nell'abbassamento del tasso di recidiva, ovvero la probabilità di tornare a delinquere dopo aver scontato la pena.

"Il grado di civilizzazione di una società si misura dalle sue prigioni"

Fedor Dostoevskij

56.674

Detenuti in Italia al 30 aprile 2023

Dal 70% al 90%

è la percentuale di recidiva reale per i detenuti in regime di pena ordinaria

Dal 2% al 20%

è la recidiva per i detenuti con un percorso lavorativo vero

Le qualità artigianali
di un panettone unico.

72 ore
di lavorazione

Il processo completo
dalla selezione degli ingredienti
fino al confezionamento.

24 ore
di lievitazione

Il tempo che serve
all'impasto per crescere
in modo naturale.

38
pasticceri

Gli artigiani mossi
ogni giorno da passione
e competenza.

240
punti vendita

che hanno scelto
di rivendere i nostri dolci
in Italia e all'estero

La qualità è una scelta

La capacità di saper aspettare la nascita di qualcosa di buono.
Ogni nostro panettone è lievitato naturalmente e lavorato a mano secondo metodi artigianali.

i panettoni

panettone | *artigianale*

classico

Come le tradizioni dall'origine antica,
così il panettone con canditi e uvetta ha il profumo di un ricordo
che arriva da lontano e il sapore del presente.
È un punto di riferimento senza tempo che rende il Natale,
ogni anno, intramontabile.

Per questo panettone abbiamo selezionato
le migliori uvette australiane
e scorzette candite di cedro e arancia.

panettone | *artigianale*

mela | ***rum*** | ***spezie***

NOVITÀ

Ogni boccone è un incontro,
dai semicanditi di mela Annurca, alle uvette ammostate nel rum
fino ai toni speziati di cannella, cardamomo e anice stellato.
Un viaggio avvolgente in piena atmosfera natalizia.

Per questo panettone abbiamo scelto la pregiata Melannurca Campana IGP, uvette ammostate nel rum e un mix di cannella, cardamomo verde e anice stellato.

---

panettone | *artigianale*

amarene | *gianduia*

C'è un momento, nell'assaggio, in cui la combinazione
degli ingredienti trova la sua soluzione perfetta.
Questo panettone avvera quell'attimo di comunione
tra l'asprezza delle amarene e la dolcezza del gianduia,
spalancando le porte alle profondità del gusto.

Per questo panettone dall'impasto scuro al cacao
abbiamo selezionato amarene sciroppate
e scaglie di cioccolato gianduia.

panettone | *artigianale*

cioccolato

Come una pioggia improvvisa che lascia ogni cosa diversa dopo il suo passaggio, così il cioccolato ha cosparso l'impasto del panettone. Gocce cariche di gusto rendono questo panettone magneticamente intenso.

Per questo panettone abbiamo scelto di lavorare solo cioccolato in gocce senza coperture, glasse o creme.

panettone | *artigianale*

birra

Le scelte più semplici a volte sono le migliori.
È il caso di questo panettone essenziale con sola uvetta
lasciata riposare nella birra da cui trae profumo e morbidezza.

Per questo panettone abbiamo selezionato la birra artigianale Magma Bianco 2018, una birra ferma Italian Grape Ale, con mosto di uve Moscato giallo del birrificio artigianale Crak completamente indipendente.

panettone | *artigianale*

pesca	***albicocca***	***lavanda***

Cosa c'è di meglio che una salutare routine di bontà?
Pesca e albicocca conoscono i segreti per mantenersi
morbide e succose: prima una semicanditura per non perdere il gusto,
un bagno alla lavanda poi per un'indistinguibile freschezza.

Per questo panettone abbiamo scelto
pesca e albicocca semicandite
e infuso l'impasto in fiori di lavanda.

---

panettone | *artigianale*

cioccolato | *fichi*

Una coppia consolidata quella del cioccolato con i fichi,
una di quelle che si rafforza con il passare del tempo.
Ogni anno questo panettone incanta grazie all'unione perfetta
di consistenze e dolcezza per un Natale pieno di energia.

Per questo panettone abbiamo lavorato
cioccolato in gocce
e fichi essiccati in scaglie.

panettone | *artigianale*

cioccolato | *caffè*

Come due caratteri diversi che toccano l'armonia nella differenza,
così in questo panettone cioccolato e caffè si rincorrono
tra amarezza e dolcezza per ritrovarsi poi vicini
nel perfetto intreccio di contrasti.

L'impasto di questo panettone è bruno al caffè,
marezzato dal cioccolato in gocce.

panettone | *artigianale*

kabir

Come un incantesimo da Le mille e una notte,
l'uvetta di questo panettone è caduta in un sonno profondo
nel vino moscato Kabir. Si è risvegliata come per magia
vestita di profumi da principessa.

Per questo panettone abbiamo selezionato il Kabir,
moscato di Pantelleria DOC
della prestigiosa cantina siciliana Donnafugata.

DONNAFUGATA

panettone | *artigianale*

classico	***magnum***

1 kg

circonferenza
60 cm

3 kg

circonferenza
100 cm

5 kg

circonferenza
110 cm

Il panettone tradizionale, ma in formato magnum da tre e cinque chili, ha la presenza scenica di un attore protagonista. Un successo assicurato sulla tavola di Natale, da condividere per il brindisi aziendale o nelle grandi feste in famiglia.

Una scelta sostenibile

Per le confezioni dei nostri dolci abbiamo selezionato carte di varia natura a basso impatto ambientale: ***certificate FSC****, provenienti da foreste gestite in modo corretto e responsabile,* ***riciclate*** *ed* ***ecologiche****, realizzate con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali, per ridurre l'utilizzo di cellulosa proveniente da albero.*

biscotti | artigianali
Cantucci
DAL CARCERE DI PADOVA
le praline
PASTICCERIA
G | I | O | T | T | O
cioccolato | al pistacchio
con pistacchi sabbiati
DAL CARCERE DI PADOVA

i dolci

focaccia | *soffice*

caramello salato

NOVITÀ

Dolcesale.
Niente è più irresistibile degli opposti che si uniscono.
Questa focaccia è nata per ricordarci ogni giorno la bontà
dello zucchero con il sale.

Per questa focaccia abbiamo scelto un solo ingrediente
ricco di gusto e contrasti, amato da sempre in cucina:
il caramello salato.

focaccia | *artigianale*

grano franto

Genuina.
La sua bellezza sta nella spontaneità degli ingredienti:
grano macinato a bassa pressione
e una pioggia di semi di girasole.

Per questa focaccia abbiamo selezionato un grano franto secondo le antiche tecniche di macinazione a pietra. Lievitata naturalmente e lavorata a mano secondo metodi artigianali.

biscotti | *artigianali*

Quante forme può avere la bontà?
Tutte quelle che ci vengono in mente: una bolla, un bacio, un disco, una spirale!
Biscotti classici della tradizione italiana si alternano a rivisitazioni e invenzioni.

Cioccolotti

Bolle di neve

Nòcciole

Baci di Dama

biscotti | *artigianali*

Quante forme può avere la bontà?
Tutte quelle che ci vengono in mente: un cuore, una goccia,
un cubetto e anche quelle imperfette!
Biscotti classici della tradizione italiana si alternano a rivisitazioni e invenzioni.

Frutto della passione

Cantucci

Zenzero e Muscovado

Zaleti

caffè | *arabica e robusta*

La nostra miscela di caffè è un mix selezionato
di varietà Arabica e Robusta dal Brasile,
America Centrale e Africa.

Delicatamente dolce, dalla tostatura media
per non essere invasiva, è il caffè ideale
in ogni momento della giornata.

Per realizzare questa miscela di caffè unica,
abbiamo affidato il compito a una delle più importanti
torrefazioni italiane attiva da oltre 60 anni che ha selezionato
per noi i chicchi delle migliori varietà.

---

cookies | *artigianali*

NOVITÀ

Un must.
Se dici biscotti, dici cookies!
Una ricetta americana che ha spopolato in tutto il mondo
e che noi abbiamo rivisitato in doppia veste: classica e vegana.
Da tenere in dispensa per ogni occasione.

classico

Goloso come solo
un cookie sa essere.

vegano

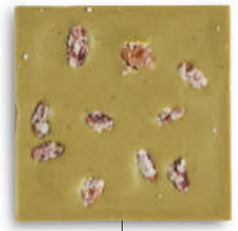
Perché tutti possano
godere di tanta bontà.

tavolette | *di cioccolato*

Ipnotico. Il viaggio in cui il cioccolato ci conduce.
Tre tavolette diverse per giocare con il potere del gusto.
Per le nostre lavorazioni abbiamo selezionato il cacao Icam,
un'azienda italiana che lavora in tutto il mondo con una
grande mission etica di conversione di colture di cocaina in cacao.

finissimo al latte

Con cialda
croccante



al pistacchio

Pistacchi tostati e sabbiati,
Feudo San Biagio, Sicilia

fondente

Cacao monorigine
Uganda 78%

praline | *artigianali*

Equilibrio. Sottile e stabile grazie alla sapienza dell'arte pasticcera.
Una ricca ganache al centro protetta da una camicia
di puro cioccolato al latte o fondente.
Le nostre praline sono realizzate e decorate a mano.

Noce del santo
e passito

Fondente
monorigine Perù

Monorigine
al latte

Mandorla
e arancia

Miele
e rosmarino

Nocciola
e bergamotto

Lampone, senape
e pepe rosa

Liquirizia
e caramello

Arachide
e sale

dragées | *artigianali*

Perle. Piccoli gioielli di pasticceria dal cuore intenso
ricoperto da un gentile strato di cioccolato. Le combinazioni sono infinite,
noi ne abbiamo scelte 3, le nostre preferite!

Chicchi di caffè ricoperti
di cioccolato fondente

Nocciole ricoperte
di cioccolato al latte

Fragoline ricoperte
di cioccolato bianco

torroni | *artigianali*

Un classico. Il nostro è morbido, addolcito con il miele e ricco di frutta secca: mandorle, nocciole e pistacchi. Disponibile nella tradizionale forma a stecca oppure in lingotti ricoperti di cioccolato e pistacchio.

ricoperto al cioccolato

torrone classico

ricoperto al pistacchio

biscotti salati | *artigianali*

Tre gusti ispirati alle ricette della cucina tradizionale italiana:
risotto allo zafferano lombardo, bigoli in salsa di acciughe e cipolla veneti,
tonnarelli cacio e pepe romani.
Frutto del lavoro di quattro mani, quelle del pluripremiato chef Cesare Veronesi
e del nostro maestro pasticcere Matteo Concolato.

cacio e pepe

acciughe e cipolla

zafferano

grissini | *artigianali*

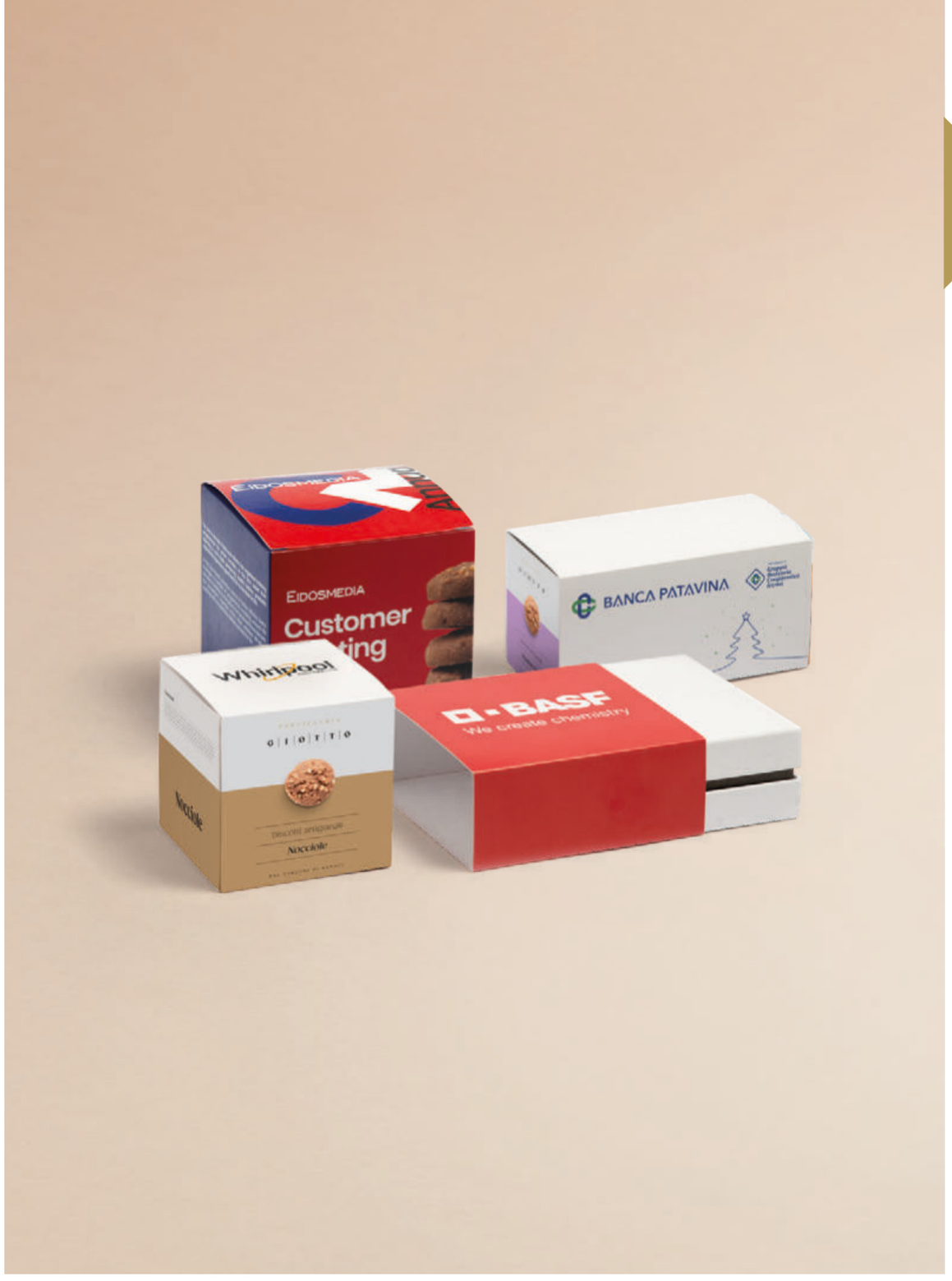
Croccanti.
L'accompagnamento giusto dall'aperitivo al pasto.
Stirati a mano e lavorati con farina di grano tenero e olio extravergine di oliva.

naturale

nero di seppia

sesamo

le composizioni



Perché scegliere i regali aziendali personalizzati di Pasticceria Giotto?

I dolci artigianali regalano a clienti e collaboratori un piacere difficile da dimenticare. Pasticceria Giotto è una cooperativa sociale di tipo B, quindi l'intero importo per l'acquisto dei prodotti può essere inserito nel bilancio sociale.

qualità

Quella che trasforma omaggi aziendali in emozioni indelebili.

design

Pack personalizzabili in linea con il proprio brand e budget.

sociale

Pasticceria Giotto è un programma di reinserimento sociale unico in Italia.

on time

Logistica efficiente per spedizioni precise e puntuali in Italia e all'estero

cesto *da re*

Tutto quello che serve per una festa ricca all'insegna dell'eccellenza

- PANETTONE CLASSICO - 1Kg
- BISCOTTI SALATI ACCIUGHE E CIPOLLA - 180g
- DRAGÉES CAFFÈ E CIOCCOLATO FONDENTE - 100g
- TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE - 50g
- CAFFE' MACINATO - 250g
- "BIGOLI" Pasta artigianale Terre Venete - 500g
- SUGO AGLI AROMI BIO Madre Terra - 200ml
- GIARDINIERA DI LUCIANA Morgan - 250ml
- OLIO EXTRA VERGINE Frantoio Cornoleda - 500ml
- FILETTI DI ALICI IN OLIO Armatore - 90g
- MELANZANE BIO SOTT'OLIO Madre Terra - 200g
- AMARONE DOCG Re Pazzo Terre di Leone - 750ml

BAULETTO VINTAGE BIG
40x30x22 cm
128,51 €

SCATOLA REGALO
34x34x30 cm
133,44 €

- *Prodotti Pasticceria Giotto*

cesto | *salato*

Il panettone dolce non può mancare,
tutto il resto è per i palati salati

- PANETTONE CLASSICO - 1Kg
- BISCOTTI SALATI ACCIUGHE E CIPOLLA - 180g
- BISCOTTI SALATI CACIO E PEPE - 180g
- BISCOTTI SALATI MILANESE - 180g
- PASTA ARTIGIANALE TROTTOLE Terre Venete - 500g
- SUGO AGLI AROMI BIO Madre terra - 200g
- OLIO EXTRA VERGINE Frantoio Cornoleda - 250 ml
- ZUCCHINE BIO SOTT'OLIO Madre Terra - 200g
- RISO CARNAROLI SUPERFINO De Tacchi - 500g
- VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE Soraighe - 750ml

BAULETTO VINTAGE BIG
40x30x22 cm
86,00 €

SCATOLA REGALO
34x34x30 cm
90,93 €

- *Prodotti Pasticceria Giotto*

cesto | *cioccolato*

Il cioccolato in tutte le sue forme,
per chi non sa dire no alla dolcezza

- PANETTONE CIOCCOLATO - 1Kg
- DRAGÉES ALLA NOCCIOLA - 100g
- TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE - 50g
- TORRONCINI AL CIOCCOLATO - 180g
- BISCOTTI CIOCCOLOTTI - 140g
- PRALINE ARTIGIANALI 9 pezzi - 100g
- PACENZIA ZIBIBBO IGP Tenute Orestiadi - 500ml

BAULETTO VINTAGE SMALL
31x22x31 cm
77,36 €

SCATOLA REGALO
34x34x30 cm
83,10 €

- *Prodotti Pasticceria Giotto*

cesto | *solidale*

La mano che tendi
è la stessa che ricevi

- **PANETTONE SOLIDALE CLASSICO ASS. UICI** - 1Kg
- **BISCOTTI FRUIT PASSION** - 140g
- **TORRONCINI MIX** Associazione AISM - 180g
- **FRANCIACORTA BRUT** DOCG Biologico Clarabella - 750ml
- **MIELE MILLEFIORI BIO** Il Pungiglione - 250g
- **CONFETTURA EXTRA DI PERA E CAMOMILLA BIO** MadreTerra - 230g

Per questo cesto regalo abbiamo selezionato prodotti provenienti da cooperative che favoriscono l'inclusione lavorativa e associazioni di assistenza sociale.

BAULETTO VINTAGE BIG
40x30x22 cm
70,66 €

SCATOLA REGALO
34x34x30 cm
75,59 €

- *Prodotti Pasticceria Giotto*

cesto | *tradizione*

Cotechino, lenticchie e bollicine...
per non sbagliare!

- **PANETTONE CLASSICO** - 1Kg
- **TORRONE ARTIGIANALE MORBIDO** - 120g
- **LENTICCHIE** Brezzo - 500g
- **COTECHINO** Brugnolo - 500g
- **PROSECCO DOC TREVISO BRUT** Bernardi - 750ml

BAULETTO VINTAGE BIG
40x30x22 cm
53,91 €

SCATOLA REGALO
34x34x30 cm
58,84 €

- *Prodotti Pasticceria Giotto*

cesto | *Clarabella*

Mai provato il panettone con una raffinata bollicina dalla Franciacorta?

- PANETTONE CLASSICO - 1Kg
- FRANCIACORTA BRUT DOCG BIOLOGICO Clarabella - 750ml

CLARABELLA

*Il progetto **Cascina Clarabella** promuove percorsi di cura e assistenza e sviluppa attività produttive creando **opportunità di impiego** per persone con **disagio psichico**.*

BAULETTO VINTAGE SMALL
31x22x31 cm
46,94 €

- *Prodotti Pasticceria Giotto*

cesto | *Donnafugata*

Una soluzione esclusiva che porta
in tavola il carattere mediterraneo

- **PANETTONE KABIR** - 1Kg
- **MOSCATO DI PANTELLERIA DOC KABIR** Donnafugata - 375ml

DONNAFUGATA
SICILIA • SICILY

Il panettone al Kabir Moscato di Pantelleria DOC nasce dall'incontro con Donnafugata, prestigiosa cantina siciliana.

BAULETTO VINTAGE SMALL
31x22x31 cm
44,94 €

- *Prodotti Pasticceria Giotto*

cesto | *must have*

Cosa non può mancare sul tavolo a Natale?
Panettone, torrone e bollicine

- **PANETTONE CLASSICO** - 1Kg
- **TORRONE ARTIGIANALE MORBIDO** - 120g
- **PROSECCO DOC TREVISO BRUT** Bernardi - 750ml

BAULETTO VINTAGE SMALL
31x22x31 cm
44,34 €

- *Prodotti Pasticceria Giotto*

cesto | *a tutta birra*

Per gli amanti della birra...
con un debole per i dolci!

- **PANETTONE ALLA BIRRA** - 1Kg
- **BIRRA GIOTTO** Crak - 375ml

Questo cesto alla birra nasce dalla collaborazione con Crak, birrificio artigianale agricolo completamente indipendente. Panettone alla birra e birra al panettone!

BAULETTO VINTAGE SMALL
31x22x31 cm
42,21 €

- *Prodotti Pasticceria Giotto*

cesto | *l'essenziale*

Le scelte più semplici spesso
si rivelano le migliori

- **PANETTONE CLASSICO** - 750g
- **SPUMANTE EXTRADRY** Valsé Contarini - 750ml

BAULETTO VINTAGE SMALL
31x22x31 cm
33,24 €

- *Prodotti Pasticceria Giotto*

Il listino

panettone | *Pasticceria Giotto*

Classico

Intramontabile. Uvetta e canditi di cedro e arancia fanno di questo panettone
un'icona della tradizione. Il principe del Natale è lui.

750g - 25,45 €	1Kg - 27,27 €	20x20x20 cm
2Kg - 59,09 €	3Kg - 90,90 €	5Kg - 136,36 €

Cioccolato

Intenso. Una pioggia di cioccolato ha variegato l'impasto, le sue gocce si accomodano in silenzio,
pronte a sprigionare il loro carattere.

1Kg - 29,09 €	20x20x20 cm

Pesca, albicocca e lavanda

Fresco. Semicanditura per rimanere succose, un bagno alla lavanda per sedurre.
Pesca e albicocca conoscono i segreti della bontà.

1Kg - 29,09 €	20x20x20 cm

Mela, rum e spezie

Avvolgente. I morbidi semicanditi di mela Annurca IGP
si abbandonano nell'abbraccio speziato di rum, cannella e cardamomo.

1Kg - 31,82 €	20x20x20 cm

Cioccolato e fichi

Un abbinamento consolidato quello del cioccolato con i fichi.
Ogni assaggio ribaadisce la bontà della loro unione.

1Kg - 29,09 €	20x20x20 cm

Birra

Morbido. Sola uvetta lasciata riposare nella birra chiara del birrificio artigianale Crak.
Il suo aroma si spande ad ogni morso.

1Kg - 29,09 €	20x20x20 cm

Tutti i prezzi riportati sono da intendersi iva esclusa

Cioccolato e caffè

Contrasti. Un bisticcio d'amore li separa e li intreccia.
Il caffè ha scurito l'impasto con la sua amarezza, il cioccolato in gocce lo corteggia.

1Kg - 29,09 €	20x20x20 cm

Kabir

Elegante. L'uvetta è caduta in un sonno profondo nel moscato siciliano Kabir di Donnafugata.
Si è risvegliata come per magia vestita da principessa.

1Kg - 31,82 €	20x20x20 cm

Amarene e gianduia

Profondo. L'asprezza delle amarene sciroppate cede nell'abbraccio dolce del gianduia
e del cacao che imbruniscono l'impasto.

1Kg - 31,82 €	20x20x20 cm

formati | *bauletti*

Bauletto vintage small

3,28 €	31x22xh31 cm

Bauletto vintage big

4,09 €	40x30xh22 cm

Scatola regalo

9,02 €	34x34x30 cm

Pack Art *solo panettone*

Classico	1Kg - 31,82 €	20x20x20 cm
Tutti i gusti	1Kg - 33,63 €	20x20x20 cm
Kabir	1Kg - 36,36 €	20x20x20 cm
Amarene e Gianduja	1Kg - 36,36 €	20x20x20 cm
Mela Rum e Spezie	1Kg - 36,36 €	20x20x20 cm

biscotteria e focacce | *Pasticceria Giotto*

Cantucci

Biscotto croccante e profumato della tradizione toscana dal ricco gusto di mandorle.

140g - 5,63 €	9x5,5xh17,5 cm

Baci di Dama

Un classico della pasticceria italiana, riproposto dai nostri pasticceri.
Due friabili gusci di mandorle, burro e zucchero baciati da morbida crema al cacao.

140g - 5,63 €	9x5,5xh17,5 cm

Cioccolotti

Un biscotto al cacao equilibrato in cui la frolla friabile sposa l'intensità delle gocce di cioccolato.

140g - 5,00 €	9x5,5xh17,5 cm

Zaleti

Un biscotto della tradizione contadina veneta con farina di mais e uvetta, semplice dal sapore ricco.

140g - 5,00 €	9x5,5xh17,5 cm

Bolle di Neve

Dolce tentazione di morbida pasta di mandorla con scorza d'arancia, ricoperta di zucchero a velo.

160g - 5,63 €	9x5,5xh17,5 cm

Frutto della Passione

Un biscotto semplice che custodisce nel cuore al fruit passion il segreto della sua bontà.

140g - 5,00 €	9x5,5xh17,5 cm

Zenzero e Muscovado

Un pizzico e una carezza, è il gioco tra lo zenzero e lo zucchero muscovado in un impasto integrale.

140g - 5,00 €	9x5,5xh17,5 cm

Nòcciole

Biscotto burroso e fragrante al cacao arricchito con granella di nocciole tostate.

140g - 5,63 €	9x5,5xh17,5 cm

Cookies

Un must. Se dici biscotti, dici cookies! Provali nella versione classica e vegana.

140g - 8,18 €	12,5x10,5x6 cm	4 pz

Focaccia al caramello salato

Dolcesale. Niente è più forte degli opposti che si uniscono. Questa focaccia è nata per ricordarci ogni giorno la bontà dello zucchero con il sale.

500g - 16,36 €	20x20xh15 cm

Focaccia al grano franto

Genuina. La sua bellezza sta nella spontaneità degli ingredienti: grano macinato a bassa pressione e una pioggia di semi di girasole.

500g - 13,64€	diam. 18xh11cm

Frutto della Passione

Versione pocket. Ottima soluzione per una pausa breve e ricca di gusto!

35g - 1,82 €	6x6x6 cm

Zaleti

Versione pocket. Ottima soluzione per una pausa breve e ricca di gusto!

35g - 1,82 €	6x6x6 cm

Nòcciole

Versione pocket. Ottima soluzione per una pausa breve e ricca di gusto!

35g - 1,82 €	6x6x6 cm

Il caffè

Delicatamente dolce, dalla tostatura media per non essere invasiva, è il caffè ideale in ogni momento della giornata.

250g - 5,57€	

praline

Cofanetto smart

9 praline gusti assortiti - confezione 11,5x10x4,5 cm

100g - 10,91 €	11,5x10xh4,5 cm

Cofanetto degustazione

12 praline gusti assortiti - confezione 38x5x4,5 cm

120g - 16,36 €	38x5xh4,5 cm

dragées

Dragées al caffè

Chicchi di caffè ricoperti al cioccolato fondente.

100g - 4,36 €	6x4,5xh14,5 cm

Dragées alla nocciola

Nocciole intere ricoperte di cioccolato finissimo al latte.

100g - 4,36 €	6x4,5xh14,5 cm

Dragées alla fragola

Fragoline ricoperte di cioccolato bianco.

100g - 5,09 €	6x4,5xh14,5 cm

tavolette

Tavoletta di cioccolato fondente

Cacao monorigine Uganda, 78%. Intenso e con una lunga persistenza.

50g - 3,64 €	12x12x0,5 cm

Tavoletta al pistacchio

Cioccolato bianco con pistacchi tostati e sabbiati del Feudo di San Biagio, Sicilia.

50g - 4,09 €	12x12x0,5 cm

Tavoletta di cioccolato al latte

Cioccolato finissimo al latte con feuilletine croccante.

50g - 3,64 €	12x12x0,5 cm

Cioccolata calda

Preparato per cioccolata calda artigianale con fecola di patate e zucchero di canna.
Adatto per 8 tazze, segui le indicazioni riportate in etichetta per trovare la giusta consistenza.

500g - 9,09 €	

torroni | *Pasticceria Giotto*

Torroncini cioccolato

Uno tira l'altro. Lingotti di torrone morbido con miele e frutta secca, ricoperti al cioccolato fondente.

180g - 6,82 €	9x5,5xh17,5 cm

Torroncini assortiti AISM

Naturali, ricoperti al cioccolato e al pistacchio. Realizzati in collaborazione con AISM, associazione Italiana Sclerosi Multipla. Parte del ricavato verrà devoluto all'associazione.

180g - 9,09 €	9x5,5xh17,5 cm

Torrone morbido

Un classico. Il nostro è morbido, addolcito con il miele e ricco di frutta secca: mandorle, nocciole e pistacchi.

120g - 6,00 €	17,5x5xh3 cm

Biscotti salati - cacio e pepe

I tonnarelli cacio e pepe a Roma sono un'istituzione. In passato l'abbinamento tra il pecorino romano, detto cacio, e il pepe donava energia ai pastori in cammino. Noi abbiamo raccolto la sua anima per un biscotto irresistibile.

180g - 6,09 €	11,5x7,5xh18 cm

Biscotti salati - cacio e pepe

Versione pocket. Per togliersi lo sfizio al momento giusto!

35g - 2,09 €	6x6x6 cm

Biscotti salati - zafferano

Il risotto alla milanese testimonia l'importanza dell'arte in cucina. Leggenda vuole che Zafferano fosse un pittore appassionato di spezie, tanto da usarle non solo per i suoi colori, ma anche per vivacizzare i piatti. Fu così che in occasione di un banchetto nuziale decise di stupire gli invitati colorando il riso del color dell'oro. Da lì il risotto giallo prese il suo nome e fece passare alla storia questo piatto come simbolo di ricchezza.

180g - 6,09 €	11,5x7,5xh18 cm

Biscotti salati - zafferano

Versione pocket. Per togliersi lo sfizio al momento giusto!

35g - 2,09 €	6x6x6 cm

Biscotti salati - acciughe & cipolla

Ogni ricetta tradizionale ha in sé qualcosa di magico. I bigoli in salsa sono un piatto veneziano sospeso tra mare e terra proprio come la città in cui nasce. I "bigoi" appartengono alla tradizione contadina, sostanziosi ed energici venivano abbinati alle acciughe della laguna per la loro sapidità naturale. Questo piatto di origine povera oggi fa parte a pieno titolo della cucina gourmet.

180g - 6,09 €	11,5x7,5xh18 cm

Biscotti salati - acciughe & cipolla

Versione pocket. Per togliersi lo sfizio al momento giusto!

35g - 2,09 €	6x6x6 cm

Grissini al naturale

Questi grissini portano in tavola la fragranza del grano tenero e i profumi dell'olio extravergine d'oliva.

180g - 4,09 €	10x6xh19 cm

Grissini al nero di seppia

Voglia di qualcosa di nuovo? Questi grissini neri accontentano sia il palato che l'occhio.

180g - 4,09 €	10x6xh19 cm

Grissini al sesamo

Un pizzico d'oriente impreziosisce questo grissino artigianale
grazie ai semi di sesamo che lo ricoprono.

180g - 4,09 €	10x6xh19 cm

Miele Millefiori Biologico - Il Pungiglione

100% italiano. Prodotto da una cooperativa sociale impegnata in percorsi
di inserimento lavorativo per persone "svantaggiate".

250g - 5,00 €	

Confettura Extra di Pera e Camomilla Bio - Madre Terra

Pere fresche da agricoltura biologica selezionate a mano, zucchero di canna
e fiori di camomilla. Lavorata dalla coop. La Fraternità, attiva nel sociale da 30 anni.

230g - 3,82 €	

Sugo agli Aromi Bio - Madre Terra

Pomodori italiani lavorati a mano per mantenerne le qualità. Prodotta dalla coop.
La Fraternità, attiva nel sociale da 30 anni.

200g - 3,09 €	

Melanzane Bio sott'olio - Madre Terra

Melanzane lavorate appena colte da coltivazioni certificate. Prodotte dalla coop.
La Fraternità, attiva nel sociale da 30 anni.

200g - 4,91 €	

Zucchine ghiotte sott'olio - Madre Terra

Zucchine lavorate appena colte da coltivazioni certificate. Prodotte dalla coop.
La Fraternità, attiva nel sociale da 30 anni.

200g - 5,27 €	

Cotechino - Brugnolo

A cottura rapida, senza polifosfati, glutine e OGM. Immancabile su ogni tavola a Natale!

500g - 4,91 €	

Trottole, pasta artigianale - Terre Venete

Pasta artigianale trafilata al bronzo, essiccata lentamente a bassa temperatura.
Prodotto 100% italiano Pastificio Mozzo, Verona.

500g - 2,88 €	

Bigoli, pasta artigianale - Terre Venete

Pasta artigianale trafilata al bronzo, essiccata lentamente a bassa temperatura.
Prodotto 100% italiano Pastificio Mozzo, Verona.

500g - 2,88 €	

Riso Carnaroli superfino - De Tacchi

Riso Carnaroli dell'ultima annata lavorato artigianalmente con una macchina pilatrice del 1800.

500g - 4,33 €	

Giardiniera di Luciana - Morgan

Come quella della nonna: gli ingredienti della tradizione con aggiunta di sedano e cipolla bianca, addolciti in olio extra vergine d'oliva.

250ml - 9,09 €	

Lenticchie - Brezzo

Essiccate naturalmente, ricche di proteine vegetali. 100% made in Italy.

500g - 3,85 €	

Olio Extra Vergine di Oliva - Frantoio di Cornoleda

Estratto a freddo da olive coltivate in Italia.

250ml - 7,69 €	500ml - 13,46 €

Filetti di Alici in olio - Armatore

Pescate e lavorate poche ore dopo, secondo le secolari tecniche della tradizione cetarese, sono un'eccellenza delle acque della Costiera Amalfitana.

90g - 8,00 €	

cantina

birra

Birra Giotto - Birrificio Crak
E' una Pastry Stout, senza bollicine, maturata per 24 mesi in botti di Chardonnay con una grande quantità di Panettone. - 13% vol.

375ml - 9,84 €

bollicine

Spumante Blanc de Blancs - Contarini
Delicato, morbido e piacevolmente fruttato. - 11% vol.

750ml - 4,51 €

Prosecco DOC Treviso BRUT Bernardi - Bernardi
Giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Dal profumo delicato e fruttato, brioso, fresco ed elegante. Ottimo da antipasto, incontra gradevolmente primi piatti di ogni genere, carni bianche e pesce. 11,5% vol

750ml - 7,79 €

Franciacorta DOCG Brut - Clarabella
Eletto Vino Slow alla sua prima apparizione nella guida Slow Wine 2014.
Perlage fine e persistente, al naso spicca la frutta tropicale e l'agrume. - 13% vol.

750ml - 16,39 €

dolci

Colli Euganei DOCG Fior d'Arancio Spumante - Parco del Venda
È il vino che caratterizza maggiormente i Colli Euganei. Vino spumante dal gusto dolce, aromatico e intenso. Sarà protagonista dei momenti di festa ed esalterà al meglio le sue virtù con tutti i tipi di dolci. - 7,5% Vol.

750ml - 7,37 €

Malvasia Orange Terre di Chieti IGP Lunaria - Cantina Orsogna
Colore giallo paglierino, al naso intenso, con sentori di uva, frutta tropicale, fiori bianchi, in bocca è dolce e avvolgente, fresco e sapido.Si abbina con crostate di confettura, dolci a base di formaggio, formaggi da media a lunga stagionatura. - 14,5% vol.

750ml - 12,29 €

Pacenzia Zibibbo Igp - Tenute Orestiadi

Il bouquet dello Zibibbo dolce è caratterizzato da sentori di agrumi canditi e miele, accompagnati da note di frutta matura. Al palato è un tripudio di dolcezza ma non stucchevole, si sposa bene con la pasticceria secca e i dolci a base di frutta, ma anche con i formaggi erborinati. - 13,5% vol.

500ml - 14,26 €	

Kabir, moscato di Pantelleria Doc - Donnafugata

Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, si caratterizza per un bouquet ricco e fragrante. Note floreali di zagara e nuances minerali. In bocca una fresca acidità ben bilancia la piacevole dolcezza. - 11,5% vol.

375ml - 9,84 €	750ml - 16,39 €

Champagne Cuvee Demi Sec Ier Cru - Froment Griffon

Note burrose di frutta matura, confit e pasticceria. È vellutato, morbido e mai stucchevole perché dotato di grande freschezza e sapidità. Questo champagne è molto morbido e sarà perfetto da abbinare a dolci e foie gras. 12,5% vol.

750ml - 26,23 €	

cremant

Crémant d'Alsace Brut Prestige - Paul Buecher

È uno spumante tonificante e generosamente fruttato: agrumi, pesca, fiori bianchi, una nota di pasticceria... Sviluppa aromi croccanti di frutta fresca, mandorle, note floreali e di pasticceria. Perfetto come aperitivo. Il suo carattere dissetante può renderlo anche il compagno di dolci. - 12,5% vol.

750ml - 14,75 €	

Crémant d'Alsace Brut Prestige Rosé - Paul Buecher

Fresco e con molto aroma di frutta croccante, con note floreali e di pasticceria. In bocca è fresco e fruttato con una spuma fine e cremosa. Gustoso, rinfrescante e ben equilibrato, si abbina bene dall'aperitivo al tutto pasto. - 12,5% vol.

750ml - 14,75 €	

champagne

Champagne Cuvee Heritage Brut - Yannick Prévoteau

Con il suo colore dorato brillante ed i suoi sentori che vanno dalla frutta, al gesso, al burro passando da piacevolissime spezie regala un sorso fresco e gradevole che invoglia a farne un altro. - 12% vol.

750ml - 29,51 €	

Champagne Brut Rosé - Yannick Prévoteau

Questo rosé sprizza eleganza e freschezza sottilmente fruttata da tutti i pori. Di un grazioso color rosa con sfumature salmone, è cremoso e fresco, al palato offre un'acidità sostenuta, il finale croccante lascia una sensazione sapida e gustosa. Perfetto come aperitivo soprattutto se abbinato a salumi delicati o al pesce. Da provare anche con una buona crostata di frutta. - 12% vol.

750ml - 32,78 €	

Champagne Perle Des Treilles Nature - Yannick Prévoteau

Una vera chicca! Da giallo dorato con un perlage finissimo e persistente. È elegante ed estremamente fine con note di brioche alla crema. Fresco e cremoso al palato ha un finale esplosivo, con un'acidità stuzzicante con sapori fruttati di mela verde e pera. Per la sua freschezza è perfetto a tutto pasto. - 12% vol.

750ml - 39,34 €	

rossi

Cabernet Franc Veneto IGT I Gadi - Bennati

Dal colore rosso rubino pieno, al naso ha sentori di peperone verde, con note di sottobosco, vaniglia e pepe verde. Al palato è vellutato grazie al tannino morbido e alla bassa acidità. Si abbina bene a tutto pasto, in particolare a carni rosse alla griglia e torte salate. - 12,5% vol.

750ml - 5,24 €	

Bonarda dell'Oltre Po' Pavese DOC I Gadi - Bennati

Rosso caldo e intenso con riflessi violacei, dal piacevole bouquet con morbidi tannini e leggera ed equilibrata acidità. È ottimo con salumi, bolliti, ma anche primi piatti come pasta e risotti. - 12% vol.

750ml - 6,15 €	

Valpolicella Ripasso DOC Superiore Soraighe - Bennati

Colore rosso intenso, note di frutta matura rossa su fondo di vaniglia, tabacco e cacao. Al palato è morbido e persistente. Da il meglio di sé in abbinamento con le carni rosse e i formaggi invecchiati, eccellente l'accostamento con la selvaggina. - 14% vol.

750ml - 13,11 €	

Amarone DOCG Re Pazzo - Terre di Leone

Al naso è un trionfo di profumi di frutta matura e confettura, spezie e tabacco. Al palato ritorna intenso il frutto ma è sorprendentemente fresco, il che rende la beva leggera e di grande piacevolezza. Ottimo in abbinamento a primi piatti di carne e lasagne, arrosti, carni rosse in umido e formaggi stagionati. - 15% vol.

750ml - 36,06 €	

Condizioni generali di vendita 2023

SCONTI QUANTITÀ PANETTONI

La scala sconti quantità è applicabile esclusivamente al prodotto panettoni riferita a qualsiasi gusto e/o tipo di confezione.

N. pezzi	sconto quantità
50-150	15%
151-300	20%
301-500	25%

Per quantitativi maggiori chiedi un preventivo personalizzato

SCONTI QUANTITÀ RIFERITA A CESTI NATALIZI

N. pezzi	sconto quantità
50-150	10%
151-300	15%
301-500	20%

Per quantitativi maggiori chiedi un preventivo personalizzato

TUTTI I PREZZI RIPORTATI SONO DA INTENDERSI **IVA ESCLUSA**

SPESE DI TRASPORTO

Da concordare in base a quantitativi e destinazioni di consegna.

- ### MODALITÀ DI PAGAMENTO

  Da concordare tra le parti

- ### MODALITÀ INOLTRO ORDINI

  Il Modulo d'ordine dovrà essere inoltrato in forma scritta
  tramite mail a m.rossetti@pasticceriagiotto.it

Saranno ritenuti validi solo gli ordini che avranno ricevuto conferma scritta
da parte della Work Crossing c.s.p.a. Per info contattare il numero 049 8033800.

PASTICCERIA

G | I | O | T | T | O

OLTRE LA DOLCEZZA

WORK CROSSING Coop. soc. p.a.
Via E. Forcellini, 172 - 35128 Padova
Tel: +39 049 8033800 - Fax: 049 8033743
info@pasticceriagiotto.it

pasticceriagiotto.it