

# Pasticceria Cavalletti

QUALITY EXCELLENCE



## **CROISSANT & SALATI**

TUSCANY

# Dal 1990 una grande tradizione

La nostra azienda nasce dalla passione di nostra madre che 25 anni fa, decise di realizzare il proprio sogno aprendo un piccolo forno dove poter fare dolci e biscotti utilizzando solo ingredienti genuini e di prima qualità, come se li facesse in casa per i suoi cari. Questa intuizione di realizzare prodotti di eccellenza in maniera assolutamente artigianale, ha dato i suoi frutti tanto che l'azienda dopo 25 anni, continua



a produrre tutto con le stesse ricette e la stessa attenzione per la qualità che nostra madre è riuscita a trasmettere a tutto lo staff. La produzione è limitata ad alcuni prodotti, proprio per mantenere sempre al massimo la qualità sia delle materie prime utilizzate, sia dei procedimenti produttivi. I nostri prodotti lievi-



tati sono realizzati con lievito madre e rispettano i lunghi tempi della lievitazione naturale, primo fra tutti il Panettone che per la sua realizzazione richiede ben 72 ore di lenta e sapiente lavorazione. Vogliamo che questa antica esperienza e questa passione si ritrovi in ogni nostro prodotto, affinché i nostri clienti vi ritrovino un gusto straordinario ed una piacevole sensazione di eccellenza made in Italy. La nostra è una piccola azienda familiare, dove si respira ancora il profumo delle cose buone fatte in casa, come si respirava una volta intorno ai forni a legna nelle vecchie case coloniche sulle meravigliose colline della nostra Toscana.



piccola azienda familiare, dove si respira ancora il profumo delle cose buone fatte in casa, come si respirava una volta intorno ai forni a legna nelle vecchie case coloniche sulle meravigliose colline della nostra Toscana.



che sulle meravigliose colline della nostra Toscana.

Toscana.



# Croissanteria e Salati farciti

La linea di prodotti "Pasticceria Cavalletti", nasce per poter soddisfare le esigenze dei clienti che necessitano della qualità di una pasticceria artigianale nei loro punti vendita, indipendentemente dai volumi dei propri consumi.

Ci siamo specializzati nella



fornitura di salati farciti e di croissanteria, strutturandoci per poter servire clienti anche

con consumi elevati garantendo una omogeneità di qualità e di aspetto del prodotto, oltre ad un servizio puntuale. Lavoriamo da sempre con aziende che necessitano di specifiche farciture o grammature di prodotto, come per esempio chi svolge servizio negli enti pubblici o nelle grandi aziende private. Le nostre tipologie di pane e di focacce sono preparate con grassi vegetali come l'olio extra vergine di oliva e sono studiate per varie tipologie di impiego, dal banco frigo, alla piastra e la croissanteria è interamente lavorata a mano. Data la nostra esperienza, abbiamo selezionato una grande varietà di materie prime di alta qualità che ovviamente i nostri clienti possono apprezzare nel prodotto farcito e finito. Siamo anche in grado di fornire prodotti sempre di nostra produzione, confezionati con macchina flow-pack, ideali per il vending o per chi ha bisogno di avere un prodotto fresco che duri più a lungo, con la possibilità di avere la confezione con pellicola personalizzata.



**CROISSANT & SALATI**



## Croissanteria

La nostra croissanteria è interamente a lievitazione naturale e lavorata a mano, dalla preparazione dell'impasto fino alla sfogliatura. La qualità del prodotto finito può essere anche apprezzata grazie agli ingredienti semplici e genuini che utilizziamo, come il burro, le uova e le farine. Le nostre tipologie di prodotti lievitati sono le più varie, dal classico croissant, a quelle più particolari e ricercate.

## CROISSANT & SALATI



### MENO20

Il croissant MENO20 è un prodotto precotto al 95% ed abbattuto appena uscito dal forno. Viene fatto esattamente come i nostri croissant freschi, con i quali ha come unica differenza una farina idonea al congelamento. Mantiene la sofficità e l'aspetto di un croissant artigianale ed è pronto ad essere servito in soli 3 minuti. Un prodotto innovativo che risolve una serie di problemi legati all'utilizzo del classico cornetto congelato prelievitato, quali i tempi di cottura e l'aspetto, riservando il piacere di servire ai propri clienti la qualità di un vero croissant fatto a mano.





## CROISSANT & SALATI



### Salati farciti

I nostri prodotti da forno lievitati, sono realizzati in tante forme con svariate tipologie di farine, da quelle classiche per baguette o focacce, fino ad arrivare a quelle per i pani speciali di grano duro o ai multicereali. I prodotti utilizzati sia per gli impasti che per le farciture sono tutti di prima scelta e di ottima qualità. L'ampio assortimento degli ingredienti che possiamo combinare per realizzare il prodotto farcito, ci consente di poter proporre ai nostri clienti infiniti gusti e colori per soddisfare qualsiasi richiesta.

## la **PANFOCACCIA**

Estremamente soffice e profumato, questo tipo di pane si presta molto bene ad una conservazione nei banchi frigo, rimane morbido anche a temperature intorno ai 4°C. Si può avere con tutte le farciture ed è adatto alla piastra. Il prodotto finito è mediamente 160 gr. (90 gr di pane e 70 di farcitura)



*Arrosto di Tacchino pomodoro e insalata.*

## la **FOCACCIA ARTIGIANA**

Molto soffice e dal colore dorato, viene lavorata con olio extra vergine di oliva ed è priva di grassi di provenienza animale. Adatta alla piastra. E' possibile averla in svariati formati e con molte altre farciture. Il prodotto finito è mediamente 175 gr. (100 gr di pane e 75 di farcitura)



*Mortadella e pomodoro fresco*



*Prosciutto crudo e melanzane grigliate*



*Tonno, pomodoro insalata e maionese*



*Prosciutto cotto e formaggio Edamer*

## la **FOCACCIA ARTIGIANA AI CEREALI**

Molto soffice e dal colore ambrato, viene lavorata con olio extra vergine di oliva ed è priva di grassi di provenienza animale. A differenza della Focaccia artigianale classica, viene fatta con farine di cereali e con un mix di semi interi di cereali nobili, che ne caratterizzano il colore e l'aspetto. Adatta alla piastra. E' possibile averla in svariati formati e con molte altre farciture. Il prodotto finito è mediamente 175 gr. (100 gr di pane e 75 di farcitura)



*Bresaola, rucola e Grana*



*Speck, formaggio Edamer ed insalata*



*Pomodoro, mozzarella ed insalata*



# SALATI FARCITI

## i PANINI

Lavorati con farine di provenienza italiana, i nostri panini rispecchiano nel loro aspetto e nel loro sapore, tutta la fragranza tipica del pane artigianale Made in Italy. Particolarmente adatti all'abbinamento con salumi saporiti. Il prodotto finito è mediamente 160 gr. ( 100 gr di pane e 60 di farcitura)



*Ciabattina con prosciutto cotto, mozzarella e pomodoro*



*Filoncino con pomodoro, mozzarella e origano*



*Filoncino con Salame Toscano*



*Filone Rustico con salame toscano e formaggio Edamer*



*Filone Rustico con Bresaola rucola e grana*



*Focaccina con cotoletta, insalata e maionese*

## i TOSCANACCI

Croccante e con una farcitura abbondante. Questo è il nostro panino della Linea "i Toscanacci", nato dall'idea di proporre ai nostri clienti un prodotto genuino, con farciture di altissima qualità realizzate con prodotti esclusivamente Toscani. Ogni panino viene realizzato ed etichettato a mano. Il prodotto finito è circa 160 gr (filoncino da 100 gr e 60 gr farcitura).

Le nostre farciture:

- Finocchiona I.G.P.
- Prosciutto Crudo Toscano D.O.P.
- Prosciutto Crudo Toscano D.O.P. e mozzarella
- Pomodoro e Mozzarella
- Pancetta toscana, pomodoro e insalata
- Prosciutto cotto toscano e formaggio
- Salame toscano, formaggio e insalata





## Confezioni flow-pack

Per poter soddisfare le esigenze dei clienti che necessitano di prodotti confezionati a norma come per esempio il vending, possiamo fornire i nostri salati in confezioni flow-pack, estremamente pratiche e versatili nel loro impiego ed anche molto semplici da aprire grazie alla saldatura con apertura facilitata. Queste permettono una conservazione ottimale del prodotto anche nei banchi frigo delle vetrine dato che l'alta qualità delle pellicole utilizzate, protegge dal normale deperimento del prodotto al contatto con l'aria.



## Pellicole personalizzate

Per clienti con consumi elevati, possiamo fornire il prodotto confezionato con pellicole personalizzate sia trasparenti che di materiale accoppiato.

# CROISSANT & SALATI



Pasticceria  
Cavalletti  
QUALITY EXCELLENCE

Pasticceria Cavalletti  
Via della Vittoria, 69 - 56021 Cascina PI - Italy  
Tel. e Fax +39 050 701761 - info@fratellcavalletti.it



[www.fratellcavalletti.it](http://www.fratellcavalletti.it)