ALTA Pasticceria ITALIANA

Natale Speciale 2018

INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE
iTQi
2018
BRUSSELS
Superior taste AWARD

Panettone Naturale
Natural Panettone

ALTA Pasticceria ITALIANA

PRIMO E UNICO

IL PANETTONE
BIOLOGICO GRAN MILANO
ALTA PASTICCERIA ITALIANA
VINCE 3 GOLDEN STARS ★★★ AL
INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE (ITQI)
125 ESPERTI E CHEF STELLATI MICHELIN, CHE DEGUSTATO I PRODOTTI ALLA CIECA, PREMIANO CON IL MASSIMO DEL RICONOSCIMENTO IL NOSTRO PANETTONE.

TOP AND UNIQUE
THE ALTA PASTICCERIA ITALIANA
GRAN MILANO ORGANIC PANETTONE
WON THE 3 GOLDEN STARS AT
THE INTERNATIONAL TASTE AND QUALITY INSTITUTE (ITQI).
125 CONNOISSEURS AND MICHELIN STAR CHEFS, WHO BLINDLY TASTED THE PRODUCTS, REWARD OUR PANETTONE WITH THE MAXIMUM RECOGNITION.

Dalle Langhe,
patrimonio dell'umanità
Unesco,

Qualità
senza compromessi.

3 MOTIVI PER ESSERE *Speciale*

La filosofia di Alta Pasticceria Italiana è quella di produrre assolutamente in modo naturale, nel più alto rispetto della tradizione e dei tempi di lavorazione. Scegliamo e selezioniamo solo le migliori materie prime reperibili sul mercato mondiale, tutte rigorosamente Biologiche. L'Eccellenza del Gusto, l'Eleganza, la Garanzia di Genuinità, è quello che pretendono i nostri clienti

3 reasons why it is so special

The philosophy of Alta Pasticceria Italiana is to produce in a completely natural way, with the highest respect for tradition and processing time. We select only the best raw materials available on the world market, each one strictly Organic. The Excellence of Taste, the Elegance, the Guaranteed Authenticity, is what our customers wish.

Utilizzare SOLO Lievito *Madre*

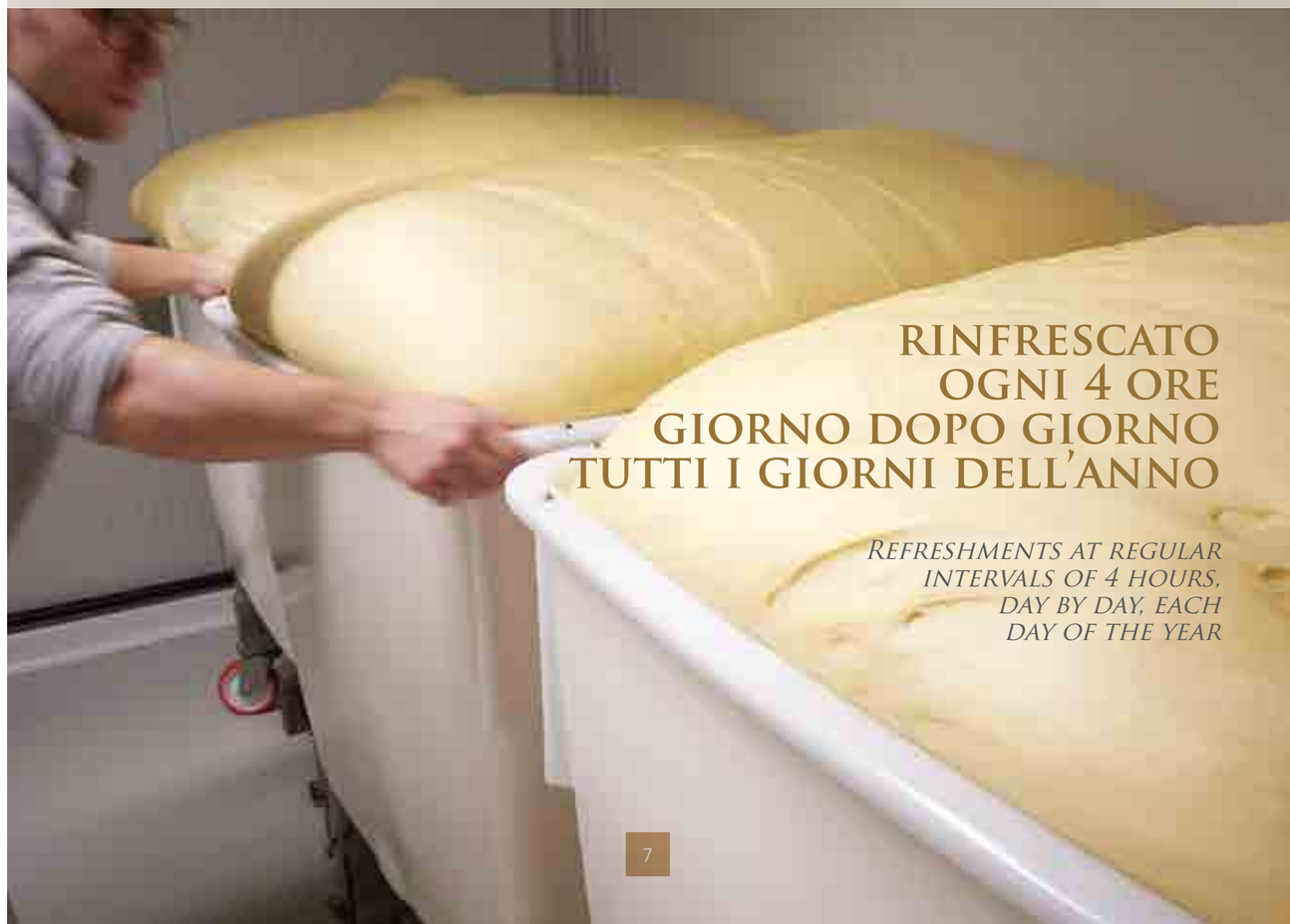
Lievito madre vuol dire lievito naturale in purezza.
Sono necessarie cure ed attenzioni quotidiane per il suo mantenimento; il lievito naturale per mantenersi in vita deve essere nutrito ogni giorno attraverso impasti di acqua e farina (in gergo chiamati Rinfreschi), cadenzati ogni 4 ore, giorno dopo giorno, tutti i giorni dell'anno. Non è un lavoro, ma un Arte. Un sacrificio costante che viene ampiamente ripagato dalla bontà di ciò che si ottiene, dalla straordinaria leggerezza, dalla morbidezza costante nel tempo e dall'altissima digeribilità di tutti i nostri Panettoni Naturali.

ONLY Natural Yeast

Natural Yeast means natural yeast in purity. Daily care and attention are necessary for its maintaining. The natural yeast has to be nourished every day with mixture of flour and water (commonly called Refreshments), at regular intervals of 4 hours, day by day, each day of the year. It is not a job, but an Art. A constant sacrifice which is widely rewarded with the quality of the result, with the unique lightness, with the lasting tenderness and with the highest digestibility of all our Natural Panettoni.

LIEVITO MADRE VUOL DIRE LIEVITO NATURALE IN PUREZZA

Natural Yeast means natural yeast in purity



RINFRESCATO OGNI 4 ORE GIORNO DOPO GIORNO TUTTI I GIORNI DELL'ANNO

Refreshments at regular intervals of 4 hours, day by day, each day of the year

Saper Scegliere gli *Ingredienti*

In un mondo frenetico, dove tutto dev'essere perfetto
tutto l'anno, tutti i giorni,
è certamente un lavoro in controtendenza. Sono i nostri
principi che ci spingono a far questo perché crediamo
fermamente che "siamo quello che mangiamo",
e questo è un principio imprescindibile. Gli ingredienti che
utilizziamo provengono dal paese in cui vi sono le migliori
condizioni in assoluto per la loro coltivazione,
non vengono considerate altre situazioni.

Ability to choose the Ingredients

*In a hectic world where everything has to be perfect all year long,
every day, this is definitely a job which goes against the prevailing
trend. Our principles push us to do it because we firmly
believe that "we are what we eat" and this is fundamental.
The ingredients we use come from countries where
there are the best conditions to
cultivate it: we don't take into
consideration other situations.*

SOLO LA MIGLIORE
FRUTTA CANDITA
NON TRATTATA
CON ANIDRIDE SOLFOROSA MA CON SUCCO DI LIMONE,

SOLO UOVA
DI GALLINE ALLEVATE A TERRA CON AMPI SPAZI DOVE POTER RAZZOLARE,
LE MIGLIORI FARINE NON RAFFINATE,
PREGIATO BURRO
DI 1° AFFIORAMENTO NON AROMATIZZATO O COLORATO,
VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR,
NON VANILLINA O AROMI SIMILI.

*WE USE **ONLY THE BEST CANDIED FRUIT** WHICH IS NOT TREATED WITH SULPHUR DIOXIDE, BUT WITH LEMON JUICE. **OUR EGGS** COME FROM HENS BRED ON THE GROUND WITH WIDE OPEN SPACES WHERE THEY CAN SCRATCH. WE THEN USE FLOURS WHICH ARE NOT REFINED, **FINE BUTTER** OF FIRST CHURNING WHICH IS NOT FLAVOURED OR COLOURED, **BOURBON VANILLA FROM MADAGASCAR** AND NO OTHER KIND OF FLAVOURS.*

In questo modo abbiamo potuto
DIFFERENZIARCI COMPLETAMENTE E TOTALMENTE DAGLI ALTRI PRODUTTORI,
proprio con l'obiettivo di cercare il meglio da poter proporre ai nostri consumatori, che cercano e pretendono proprio questo da noi.
Il nostro **IMPEGNO COSTANTE** è la nostra **GARANZIA** nei loro confronti.

*In this way we were able to **TOTALLY DISTINGUISH FROM OTHER MANUFACTURERS**, with the aim of looking for the best to offer to our customers, who search and demand this to us.*
*Our **CONSTANT COMMITMENT** is our **GUARANTEE** towards them.*

Saper

Aspettare

Anche l'attesa diventa sinonimo di qualità. Pensate che per ogni panettone occorrono oltre 50 ore di lavorazione.
Saper aspettare tutto il tempo necessario per la lievitazione ottimale, senza fretta, così come saper aspettare tutta una notte per il raffreddamento dei panettoni (raffreddamento naturale a temperatura ambiente, e rigorosamente capovolti), ha come diretta conseguenza quella di avere oltre due giorni di lavorazione necessari per la realizzazione di ogni singolo panettone. Potete capire quindi perché i nostri panettoni sono unici.
Tecniche di produzione ormai inusuali, tempi di lavorazione e di attesa non utilizzabili dalle grandi industrie, diventano elementi non solo distintivi ma sono la base che caratterizza la nostra vera ed autentica artigianalità.

Ability to wait

The wait too becomes synonym of quality. In fact our Panettone needs over 50 hours of working.
Waiting unhurriedly for the perfect rising and waiting a night for the cooling of Panettoni (at room temperature and upside down) gives as a result over two days of work to produce every single Panettone. In this way you can understand why our Panettoni are so special.
Production techniques which are by now unusual, processing time and wait which can't be respected by large-scale industries become not only distinguishing elements but they also form the basis of our true and authentic artisanship.

OLTRE 50 ORE DI LAVORAZIONE

LA BASE DELLA NOSTRA
VERA E AUTENTICA ARTIGIANALITÀ.

OVER 50 HOURS OF WORKING
THE BASIS OF OUR TRUE AND AUTHENTIC ARTISANSHIP.

I NOSTRI PANETTONI SONO UNICI

OUR PANETTONI ARE SO SPECIAL

SANNO ASPETTARE TUTTA UNA NOTTE

THEY CAN WAIT ALL NIGHT

Senza Conservanti

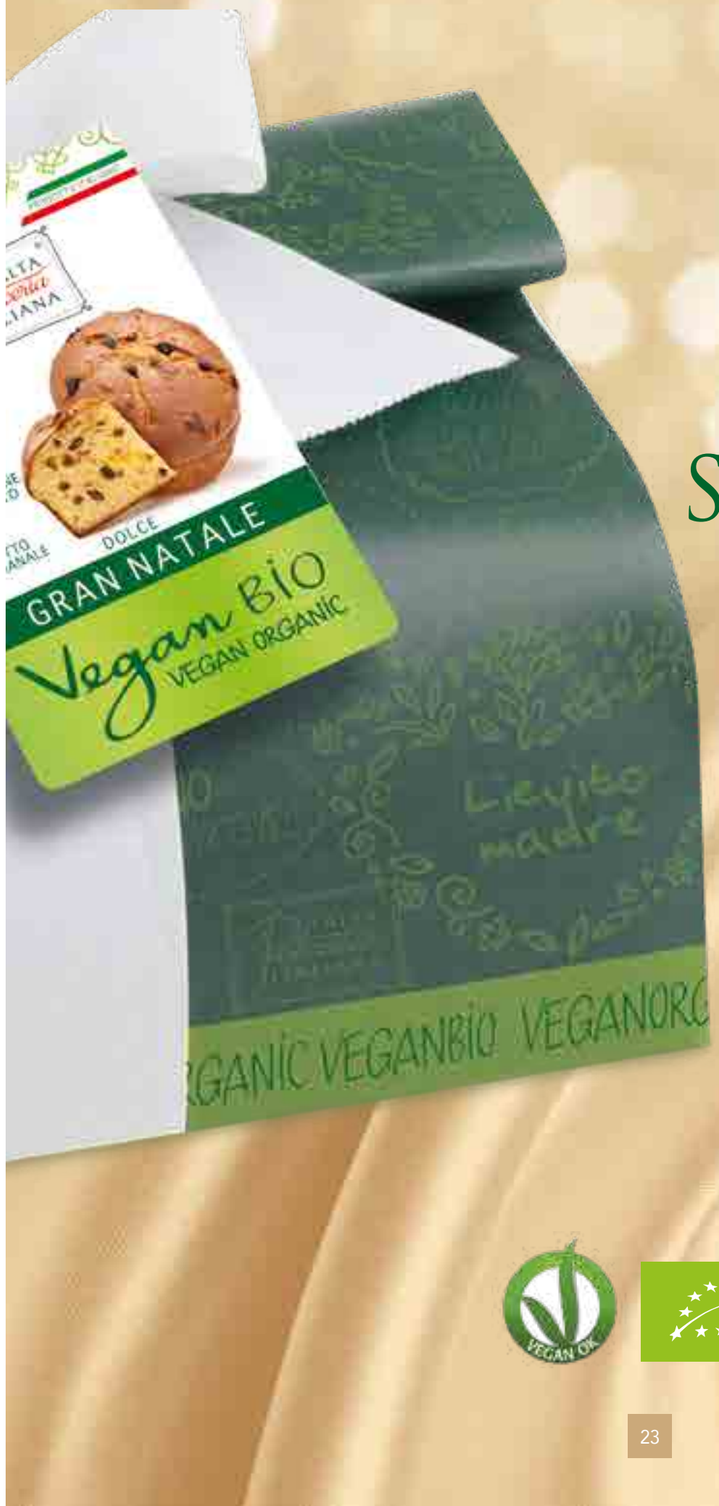
Lievito Madre

Senza Chimici

Handmade Product

Natural Yeast

ALTA Pasticceria ITALIANA



LINEA SACCHETTO REGALO

CONFEZIONATO MANUALMENTE

nel rispetto della vera Artigianalità

Dolce di Natale - vegan bio

VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE

COD. A161 - 500g - pz 8 x crt
COD. A100 - 750g - pz 8 x crt

Dolce di Natale - vegan bio
FARRO E CIOCCOLATO

SPELT AND CHOCOLATE VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE

COD. A105 - 750g - pz 8 x crt

Dolce di Natale - vegan bio
PESCA E AMARETTO

PEACH AND AMARETTO VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE

COD. A103 - 750g - pz 8 x crt

PANETTONE - BIOLOGICO
GRAN MILANO
GRAN MILANO ORGANIC PANETTONE

COD. A162 - 500g - pz 8 x crt
COD. A101 - 750g - pz 8 x crt

Biologico

3 GOLDEN STARS ★★★ AL
INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE (ITQI)
CERTIFICATO PER
GUSTO SUPERIORE
DA UNA GIURIA PROFESSIONALE E PRESTIGIOSA
DI CHEF E SOMMELIER

PANETTONE - BIOLOGICO
PERA E PESCA

PEAR AND PEACH ORGANIC GRANGOURMET PANETTONE

COD. A104 - 750g - pz 8 x crt

PANETTONE - BIOLOGICO
PERA E CIOCCOLATO

PEAR AND CHOCOLATE ORGANIC GRANGOURMET PANETTONE

COD. A102 - 750g - pz 8 x crt

Senza Conservanti

Lievito Madre

Senza Chimici

Handmade Product

Natural Yeast

ALTA Pasticceria ITALIANA

LINEA INCARTO ORO

CONFEZIONATI MANUALMENTE

nel rispetto della vera Artigianalità

Dolce di Natale - vegan bio

VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE

COD. A120 - 750g - pz 8 x crt

Dolce di Natale - vegan bio
FARRO E CIOCCOLATO

SPELT AND CHOCOLATE VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE

COD. A125 - 750g - pz 8 x crt

Panettone - biologico
GRAN MILANO
GRAN MILANO ORGANIC PANETTONE

COD. A121 - 750g - pz 8 x crt

3 GOLDEN STARS ★★★ AL
INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE (ITQI)
CERTIFICATO PER
GUSTO SUPERIORE
DA UNA GIURIA PROFESSIONALE E PRESTIGIOSA
DI CHEF E SOMMELIER

Panettone - biologico
pera e cioccolato

PEAR AND CHOCOLATE ORGANIC GRANGOURMET PANETTONE

COD. A122 - 750g - pz 8 x crt

PANETTONE - BIOLOGICO
PERA E PESCA

PEAR AND PEACH ORGANIC GRANGOURMET PANETTONE

COD. A124 - 750g - pz 8 x crt

Panettone - biologico
GRAN MILANO INTEGRALE

WHOLEWHEAT GRAN MILANO ORGANIC PANETTONE

COD. A123 - 750g - pz 8 x crt

DOLCE NATALE - BIOLOGICO
DOLCIFICATO CON SCIROPPO DI RISO

ORGANIC CHRISTMAS CAKE SWEETENED WITH RICE SYRUP

COD. A126 - 750g - pz 8 x crt

PANETTONE - BIOLOGICO
SENZA CANDITI

ORGANIC PANETTONE WITHOUT CANDIED CITRUS FRUIT

COD. A127 - 750g - pz 8 x crt

Senza Conservanti

Lievito Madre

No [illegible]rvative

Senza [illegible] Chimici

Sa[illegible]ano

Handmade Product

Natural Yeast

ALTA Pasticceria ITALIANA

CENTO GRAMMI

DI PURA BONTÀ

nel rispetto della vera Artigianalità

VEGAN OK

MINI DOLCE DI NATALE - VEGAN BIO

SMALL VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE

COD. A050 - 100g - pz 16 x crt

MINI PANETTONE GRAN MILANO - BIOLOGICO

SMALL GRAN MILANO ORGANIC PANETTONE.

COD. A051 - 100g - pz 16 x crt

Senza Conservanti

Lievito Madre

Senza Coloranti Chimici

Handmade Product

Natural Yeast

ALTA Pasticceria ITALIANA

LINEA ASTUCCI

SPECIALITÀ
GRAN GOURMET

nel rispetto della vera Artigianalità

Panettone - biologico
PERA E PESCA
EXPO

PEAR AND PEACH ORGANIC GRANGOURMET PANETTONE

COD. A111 - 500g - pz 12 x EXPO

Biologico

Panettone - biologico
CAFFÈ E CIOCCOLATO
EXPO

COFFEE AND CHOCOLATE ORGANIC GRANGOURMET PANETTONE

COD. A112 - 500g - pz 12 x EXPO

Biologico

Dolce di Natale - vegan bio
FARRO E CIOCCOLATO EXPO

SPELT AND CHOCOLATE VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE

COD. A110 - 500g - pz 12 x EXPO

Vegan Biologico

Floor Stand

VEGAN BIO
VEGAN ORGANIC

Dolce di Natale
VEGAN ORGANIC
COD. A900 - 750g - pz 16 x crt

Farro e Cioccolato
SPELT AND CHOCOLATE
COD. A905 - 750g - pz 16 x crt

Pesca Amaretto
PEACH AND AMARETTO
COD. A903 - 750g - pz 16 x crt

BIOLOGICO
ORGANIC

Panettone GranMilano
ORGANIC GRAN MILANO
COD. A901 - 750g - pz 16 x crt

Pera e Pesca
PEAR AND PEACH
COD. A904 - 750g - pz 16 x crt

Pera e Cioccolato
PEAR AND CHOCOLATE
COD. A902 - 750g - pz 16 x crt

Il tuo panettone personalizzato
YOUR PERSONALIZED PANETTONE

IL TUO ESPOSITORE PERSONALIZZATO

YOUR PERSONALIZED FLOOR STAND

PERSONALIZZA I TUOI PANETTONI NATURALI CON INFINITE COMBINAZIONI DI INCARTI, CARTIGLI E FIOCCHI, ED IL TUO ESPOSITORE PERSONALIZZATO CON LA GRAFICA CHE VUOI TU.

Personalize your natural panettone with many combinations of wrapped, label and ribbons, and your floor stand.

PAG	CODE CODE		DESCRIZIONE DESCRIPTION	TIPOLOGIA RANGE	PESO NETTO NET WEIGHT	TIPO IMBALLO TYPE CASE	PZ PER CARTONE PIECES PER CASE	CRT PER PALLET PIECES PER PALLET	CARTONI PER STRATO CARTONS FOR LAYER	STRATI LAYER	PZ X PALLET PIECES PER PALLET	EAN CODE
24	A161		DOLCE DI NATALE **VEGANO BIO** (VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE)	VEGAN BIO	500	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 4489
	A100			VEGAN BIO	750		8	20	4	5	160	805149929 3925
26	A105		DOLCE DI NATALE **FARRO E CIOCCOLATO VEGANO BIO** (SPELT AND CHOCOLATE VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE)	VEGAN BIO	750	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 4229
28	A103		DOLCE DI NATALE **PESCA AMARETTO VEGANO BIO** (PEACH AND AMARETTO VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE)	VEGAN BIO	750	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 4625
30	A162		PANETTONE **BIOLOGICO** GRAN MILANO (GRAN MILANO ORGANIC PANETTONE)	BIO	500	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 4496
	A101			BIO	750		8	20	4	5	160	805149929 3932
32	A104		PANETTONE **PERA E PESCA BIOLOGICO** (PEAR AND PEACH ORGANIC PANETTONE)	BIO	750	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 4212
34	A102		PANETTONE **PERA E CIOCCOLATO BIOLOGICO** (PEAR AND CHOCOLATE ORGANIC PANETTONE)	BIO	750	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 4052
38	A120		DOLCE DI NATALE **VEGANO BIO** (VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE)	VEGAN BIO	750	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 5196
40	A125		DOLCE DI NATALE **FARRO E CIOCCOLATO VEGANO BIO** (SPELT AND CHOCOLATE VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE)	VEGAN BIO	750	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 5233
42	A121		PANETTONE **BIOLOGICO** GRAN MILANO (GRAN MILANO ORGANIC PANETTONE)	BIO	750	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 5202
44	A122		PANETTONE **PERA E CIOCCOLATO BIOLOGICO** (PEAR AND CHOCOLATE ORGANIC PANETTONE)	BIO	750	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 5219
46	A124		PANETTONE **PERA E PESCA BIOLOGICO** (PEAR AND PEACH ORGANIC PANETTONE)	BIO	750	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 5226
48	A123		PANETTONE **BIOLOGICO** GRAN MILANO INTEGRALE (WHOLEWHEAT GRAN MILANO ORGANIC PANETTONE)	BIO	750	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 5240
50	A126		DOLCE DI NATALE **BIOLOGICO DOLCIFICATO CON SCIROPPO DI RISO** (ORGANIC CHRISTMAS CAKE SWEETENED WITH RICE SYRUP)	BIO	750	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 5257

PAG	CODE CODE		DESCRIZIONE DESCRIPTION	TIPOLOGIA RANGE	PESO NETTO NET WEIGHT	TIPO IMBALLO TYPE CASE	PZ PER CARTONE PIECES PER CASE	CRT PER PALLET PIECES PER PALLET	CARTONI PER STRATO CARTONS FOR LAYER	STRATI LAYER	PZ X PALLET PIECES PER PALLET	EAN CODE
52	A127		PANETTONE **BIOLOGICO SENZA CANDITI** (ORGANIC PANETTONE WITHOUT CANDIED CITRUS FRUIT)	BIO	750	CARTONE	8	20	4	5	160	805149929 5264
56	A050		DOLCE DI NATALE **VEGANO BIO** (SMALL VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE)	VEGAN BIO	100	EXPO	16	60	12	5	960	805149929 3895
57	A051		MINI PANETTONE GRAN MILANO **BIOLOGICO** (SMALL GRAN MILANO ORGANIC PANETTONE)	BIO	100	EXPO	16	60	12	5	960	805149929 3901
60	A111		PANETTONE **PERA E PESCA BIOLOGICO** (PEAR AND PEACH ORGANIC PANETTONE)	BIO	500	EXPO	12	18	6	3	216	805149929 4649
61	A112		PANETTONE **CAFFÈ E CIOCCOLATO BIOLOGICO** (COFFEE AND CHOCOLATE ORGANIC PANETTONE)	BIO	500	EXPO	12	18	6	3	216	805149929 4656
62	A110		DOLCE DI NATALE AL **FARRO E CIOCCOLATO VEGANO BIO** (SPELT AND CHOCOLATE VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE)	VEGAN BIO	500	EXPO	12	18	6	3	216	805149929 4632
64	A900		DOLCE DI NATALE **VEGANO BIO** (VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE)	VEGAN BIO	750	EXPO	16	8	4	2	128	805149929 3925
64	A905		DOLCE DI NATALE AL **FARRO E CIOCCOLATO VEGANO BIO** (SPELT AND CHOCOLATE VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE)	VEGAN BIO	750	EXPO	16	8	4	2	128	805149929 4229
64	A903		DOLCE DI NATALE **PESCA AMARETTO VEGANO BIO** (PEACH AND AMARETTO VEGAN ORGANIC CHRISTMAS CAKE)	VEGAN BIO	750	EXPO	16	8	4	2	128	805149929 4625
64	A901		PANETTONE **BIOLOGICO** GRAN MILANO (GRAN MILANO ORGANIC PANETTONE)	BIO	750	EXPO	16	8	4	2	128	805149929 3932
64	A904		PANETTONE **PERA E PESCA BIOLOGICO** (PEAR AND PEACH ORGANIC PANETTONE)	BIO	750	EXPO	16	8	4	2	128	805149929 4212
64	A902		PANETTONE **PERA E CIOCCOLATO BIOLOGICO** (PEAR AND CHOCOLATE ORGANIC PANETTONE)	BIO	750	EXPO	16	8	4	2	128	805149929 4052

ALTA PASTICCERIA ITALIANA,
proprietà, direzione e controllo:
DACASTO ENRICO & C. SNC,
12050 GUARENE (CN) ITALY
Corso Asti 2/M
tel. +39 0173 01 01 10

www.altapasticceriaitaliana.com

Organismo di controllo
autorizzato dal MIPAAF:
IT BIO 009
Agricoltura UE/NON UE
Operatore controllato
n. CR77