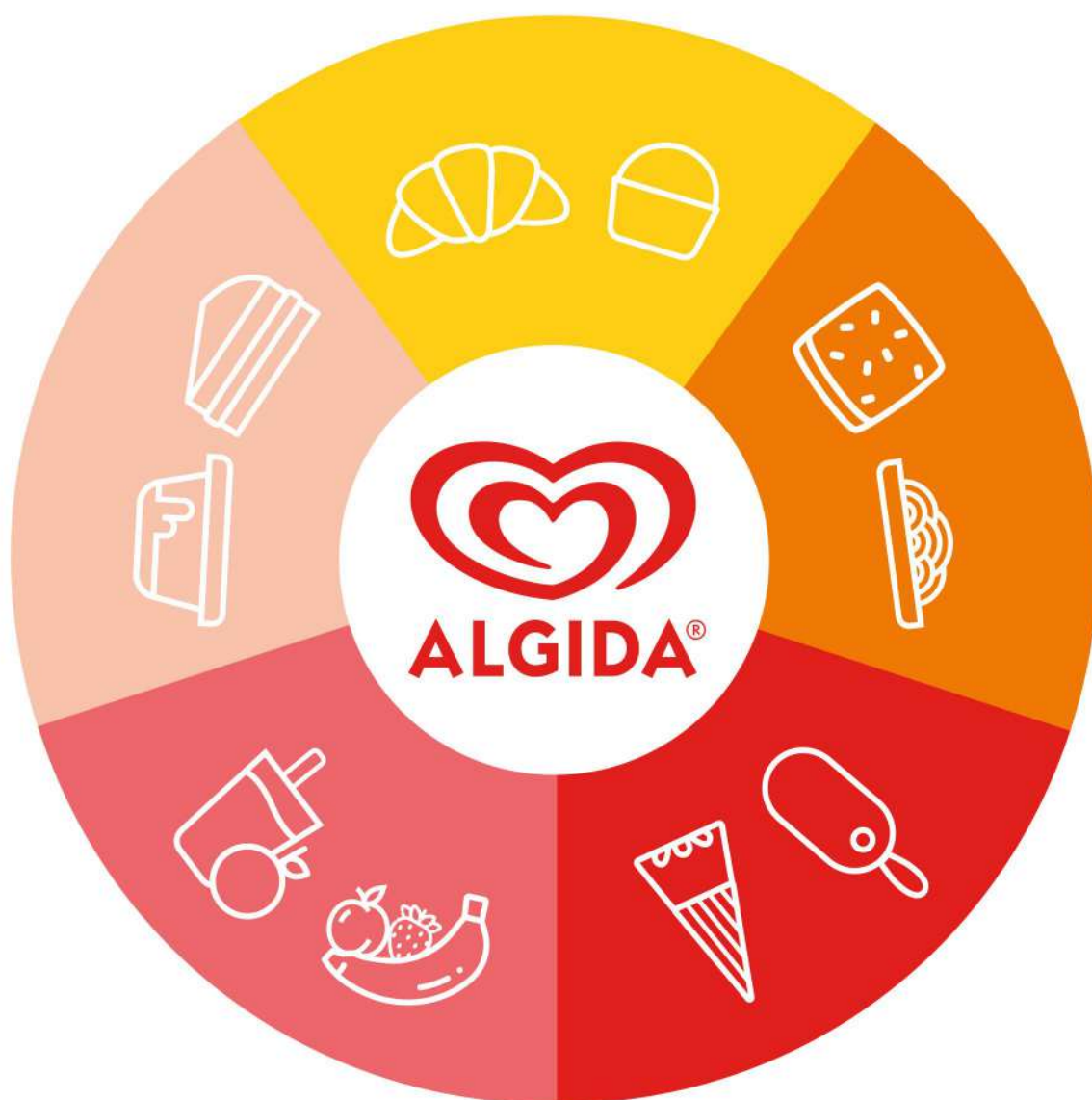




CLIENTI

CATALOGO 2022



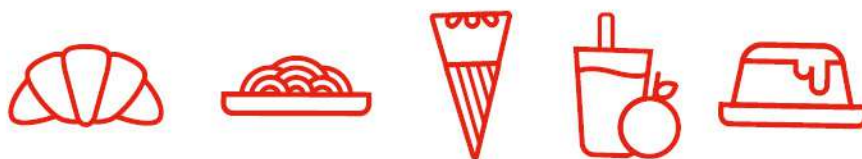
Con noi tutto il giorno

CON NOI TUTTO IL GIORNO



LA NOSTRA MISSIONE

ACCOMPAGNARE CONSUMATORI
E OPERATORI DEL CANALE FUORI CASA
DURANTE TUTTO IL GIORNO,
CON PRODOTTI E SERVIZI PROFESSIONALI AD HOC.
IL TUTTO ARRICCHENDO OGNI ANNO SEMPRE DI PIÙ
LA NOSTRA GAMMA
CON PRODOTTI IN LINEA CON I TRENDS DI MERCATO
E SUPPORTANDO IL SETTORE
CON STRUMENTI SIA OFFLINE CHE DIGITAL.



QUALITÀ E SERVIZIO

La selezione dei migliori ingredienti per gusto e naturalità per prodotti più buoni, sani e in linea con gli standard nutrizionali.

Un servizio a 360 gradi, che permette ai professionisti del settore di offrire i nostri prodotti garantendo qualità, bontà e suscitando l'interesse del consumatore.

Un fornitore unico per proporre il massimo del servizio e della qualità, sia per la pausa gelato che per la colazione e il pranzo.

Il miglior servizio possibile per il punto vendita, garantito dalla struttura di vendita e distribuzione Algida, leader di mercato nel canale fuori casa.

Materiali di servizio, come carta forno, glassa e zucchero a velo, e materiali di visibilità come menù, locandine e display da banco per rendere piacevole l'esperienza nel punto vendita, sia per il consumatore che per l'esercente.

Una strategia di comunicazione sempre attenta ad informare i nostri fidati consumatori sulle novità e sulla qualità del prodotto.

TRADIZIONE E PASSIONE, AL PASSO CON I TEMPI

Da più di 60 anni Algida suggerisce qualità e servizio al consumatore e si propone come la scelta migliore per la soddisfazione di entrambi.

Una scelta di passione che rende Algida la chiave del successo nei migliori bar d'Italia.

La nostra longeva storia ci permette di proporre prodotti di qualità sia al consumatore sia all'operatore di settore.

E la nostra lungimiranza e continua ricerca di offrire un servizio professionale che coniuga tradizione e innovazione, in un mondo che diventa sempre più digitale.



poire
Vita
LA PAUSA DOLCE

LA COLAZIONE LA PAUSA DOLCE



DolceVita è il marchio italiano di prodotti dolci per la colazione e il dessert, di alta qualità, genuino, autentico, semplice e tradizionale.

La bontà dei prodotti **DolceVita** è la coccola quotidiana che ti fa stare bene, il gusto speciale di un momento da assaporare e condividere con le persone che ami.

Ingredienti selezionati e prodotti italiani di prima qualità, per riscoprire il vero piacere della vita e affrontare la giornata con il sorriso, dalla mattina alla sera.

Scegli di regalare ogni giorno una coccola **DolceVita** ai tuoi clienti.
Non smettere mai di lasciarti sorprendere dalla preziosità delle cose semplici, sono proprio quelle che rendono davvero felici.



I NOSTRI CORNETTI

UN ASSORTIMENTO SEMPRE PIÙ RICCO PER RISPONDERE
AI DESIDERI DI CONSUMATORI ED ESERCENTI

GLI IMMANCABILI

Secondo natura *Secondo tradizione*

	CORNETTO BURMÈ CON LIEVITO MADRE FRESCO	TUTTOBURRO CHIAPEAU!	RE CROISSANT	CORNETTO TOP
plus	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana ✓ Lievito madre fresco ✓ Impasto melange con burro ✓ Ricche farciture italiane 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ricetta alla francese ✓ Impasto al burro ✓ Friabile e sfogliato ✓ Elegante forma affusolata 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana ✓ Lievito madre fresco ✓ Farciture italiane ✓ Forma curva come da tradizione 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana ✓ Lievito naturale ✓ Curvati a mano ✓ Farciture italiane
impasto	SFOGLIATO	SFOGLIATO AL BURRO	SFOGLIATO	BRIOSCIATO
peso	SEMPLICE  70g FARCITO  80g	SEMPLICE  70g FARCITO  85g	SEMPLICE  70g FARCITO  80g	SEMPLICE  70g FARCITO  80-85g
varianti				

GLI IMPATTANTI

Secondo tradizione

	MASSIMO	GRANCORNETTO	OTELLO
plus	<ul style="list-style-type: none"> ✓ King size: 100 grammi di golosità ✓ Il massimo della farcitura: 25 grammi ✓ Farina italiana ✓ Ricche farciture italiane 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Grande impatto a bancone, per dimensione e curvatura ✓ Farina italiana ✓ Farciture italiane ✓ Uova da galline allevate a terra 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana ✓ Lievito madre fresco ✓ Grande impatto grazie a impasto bicolore ✓ Farciture italiane
impasto	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO E BICOLORE
peso	SEMPLICE  100g	SEMPLICE MAXI  75g 85g FARCITO  90g	SEMPLICE  90g
varianti			



BENESSERE

Secondo natura

	CORNETTO CUOR LEGGERO -50% DI ZUCCHERI	VEGGY BRIOCHE	CORNETTO AI 5 CEREALI
impasto	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina integrale italiana ✓ Lievito madre fresco ✓ Senza ingredienti di origine animale ✓ Decorato in superficie con fiocchi d'avena 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana ✓ Farciture italiane ✓ Ricetta vegana: senza ingredienti di origine animale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana di grano tenero ✓ Lunga lievitazione 18h ✓ Uova da galline allevate a terra ✓ Farina di segale, riso, orzo, avena, lupini, farro e mais
peso	<p>SFOGLIATO</p> <p>SEMPLICE  75g</p>	<p>BRIOSCIATO</p> <p>SEMPLICE  70g</p> <p>FARCITO  90g</p>	<p>BRIOSCIATO</p> <p>SEMPLICE  65g</p> <p>FARCITO  75g</p>
varianti		   	  

SERVIZIO

Secondo tradizione

	CORNETTO REGINA	BAKERY CROISSANT	CORNETTO PRIMO	DA LIEVITARE
impasto	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cornetto a tre giri ✓ Con farina italiana ✓ Lievito madre fresco ✓ Uova da galline allevate a terra 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limancabile croissant dall'impasto sfogliato ✓ Ideale da personalizzare ✓ La proposta essenziale per l'assortimento di ogni bar 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana ✓ Uova da galline allevate a terra ✓ Farciture italiane ✓ Forma curva come da tradizione 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Per chi ama personalizzare ✓ Da lievitare per 8/10 h
peso	<p>BRIOSCIATO</p> <p>SEMPLICE  80g</p>	<p>SFOGLIATO</p> <p>SEMPLICE  80g</p>	<p>BRIOSCIATO</p> <p>SEMPLICE  60g</p> <p>FARCITO  65g</p>	<p>SFOGLIATO</p> <p>CORNETTO  55g</p> <p>GRANCORNETTO  80g</p>
varianti			   	



**DOLCE
Vita**
il buongusto italiano

SEMPRE PIÙ SOSTENIBILI E INNOVATIVI

Abbracciamo la sostenibilità e l'innovazione
per essere più forti e creare valore per i nostri clienti

Nuove casse in **carta 100% riciclata** per tutti i prodotti Colazione & Snack dolci
DolceVita e nuovo design.

Il **nuovo design** è stato valutato e scelto direttamente dai nostri esercenti,
in quanto ci permette di comunicare al meglio i valori fondanti che contraddistinguono
DolceVita: tradizione, genuinità, ingredienti selezionati di alta qualità, affidabilità e sostenibilità.

NEW
DESIGN



GUARDIAMO DA VICINO!



1. CARTA 100% RICICLATA

DolceVita diventa sostenibile con casse in **carta 100% riciclata**.

2. ALGIDA ACADEMY

Inquadrando il **Qr Code**, l'esercente raggiunge direttamente la pagina del prodotto sul sito di **Algida Academy** e può scoprire tutti i dettagli della range.

3. CASSA E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La cassa rappresenta una vera e propria carta d'identità del prodotto. Sia sul lato lungo che sul lato corto, la range e il suo ingrediente distintivo sono chiaramente visibili per facilitare il riconoscimento da parte dell'operatore. Sul lato lungo, invece, sono evidenziate le caratteristiche tecniche principali della range.

4. IL COLORE

Il colore della cassa e l'elemento decorativo rispecchiano le sub-brand Secondo Natura e Secondo Tradizione.

5. DOLCEVITA & TOO GOOD TO GO

DolceVita & Too Good to Go insieme contro gli sprechi alimentari: una **grandissima opportunità per l'esercente!** Inquadrando il QR Code sul lato superiore della cassa, l'esercente può iscriversi gratuitamente all'app di Too Good to Go e **trasformare il proprio invenduto in guadagno**. SOLO per gli esercenti DolceVita l'abbonamento per **1 ANNO è GRATUITO**.

DOLCE
Vita
il buongusto italiano



Too Good To Go



CORNETTO BURMÈ CON LIEVITO MADRE FRESCO

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Lievito madre fresco
- ✓ Impasto melange con burro
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Gustose farciture italiane
- ✓ Impasto sfogliato e vanigliato



ELEGANTE CORNETTO DAL GUSTO INTENSO DALL'IMPASTO CON BURRO E LA PREZIOSITÀ DEL LIEVITO MADRE FRESCO. TI REGALANO UNA COLAZIONE RICCA E GENUINA



30220
SEMPLICE TRADIZIONALE
📦 70 g 🔄 50 pz 🏠 170-180°C ⌚ 25-28'



42099
ALL'ALBICOCCA
📦 80 g 🔄 50 pz 🏠 170°C ⌚ 23-27'



42101
SEMPLICE PRESTIGE
📦 70 g 🔄 50 pz 🏠 170°C ⌚ 23-27'



42094
AI FRUTTI DI BOSCO
📦 80 g 🔄 50 pz 🏠 170°C ⌚ 23-27'



42100
ALLA CREMA
📦 80 g 🔄 50 pz 🏠 170°C ⌚ 23-27'



42102
AL CACAO MAGRO E CREMA DI NOCCIOLE
📦 80 g 🔄 50 pz 🏠 170°C ⌚ 23-27'



TUTTOBURRO CHAPEAU!

Secondo
tradizione

- ✓ Ricetta alla francese
- ✓ Impasto al burro friabile e sfogliato
- ✓ Elegante forma affusolata
- ✓ Gustose farciture e decorazioni



LA COLLEZIONE
L'APRES-DOUCE

TRADIZIONALE CORNETTO ALLA FRANCESE DALL'ELEGANTE FORMA AFFUSOLATA, PER CHI AMA IL SAPORE INTENSO E AVVOLGENTE DELL'IMPASTO AL BURRO



95507
SEMPLICE

📦 70 g 🍷 50 pz 🏠 175-185°C ⌚ 18-20'



NOVITÀ

31581
CHAPEAU DECO'

📦 70 g 🍷 50 pz 🏠 175-185°C ⌚ 18-25'



95152
ALL'ALBICOCCA

📦 85 g 🍷 40 pz 🏠 175-185°C ⌚ 20-25'



95150
ALLA CREMA DI CACAO E NOCCIOLE

📦 85 g 🍷 40 pz 🏠 175-185°C ⌚ 20-25'



95151
ALLA CREMA

📦 85 g 🍷 40 pz 🏠 175-185°C ⌚ 20-25'



RE CROISSANT

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Lievito madre fresco
- ✓ Ricche farciture italiane
- ✓ Forma curva come da tradizione



IL CORNETTO PERFETTO PER UN BUONGIORNO DA RE. FRAGRANTE E SFOGLIATO DALLA TRADIZIONALE FORMA A MEZZA LUNA, ALTA E PANCIUTA



37988

SEMPLICE

80 g 45 pz 170°C 23-27'



37998

ALLA CREMA

80 g 45 pz 170°C 23-27'



37989

ALL'ALBICOCCA

80 g 45 pz 170°C 23-27'



38005

AL CACAO E CREMA DI NOCCIOLE

80 g 45 pz 170°C 23-27'



CORNETTO TOP

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Lievito naturale
- ✓ Farciture italiane
- ✓ Curvati a mano
- ✓ Con carta forno all'interno del cartone



IL TRADIZIONALE CORNETTO CURVATO A MANO CON IMPASTO BRIOSCIATO E UNA DELICATA NOTA DI VANIGLIA



30444
SEMPLICE

80 g 50 pz 175-180°C 20-25'



30443
ALL'ALBICOCCA

85 g 50 pz 170°C 20-23'



30446
**ALLA CREMA DI NOCCIOLE
E CACAO MAGRO**

80 g 50 pz 170°C 20-23'



30445
ALLA CREMA

80 g 50 pz 170°C 20-23'



58755
AL PISTACCHIO

70 g 45 pz 170-175°C 20-25'



CORNETTO MASSIMO

Secondo
tradizione

- ✓ King Size: 100 grammi di golosità
- ✓ Il massimo della farcitura: 25 grammi
- ✓ Farina italiana
- ✓ Ricche farciture italiane
- ✓ Decorato in superficie



PIACERE MASSIMO! DIMENSIONE KING E 25GR DI FARCITURA, LA SCELTA IDEALE PER UNA COLAZIONE RICCA E GOLOSA



73864
ALL'ALBICOCCA

📦 100g 🍷 40pz 🕒 170°C ⌚ 23-27'



70710
NOCCIOLATO

📦 100g 🍷 40pz 🕒 170°C ⌚ 23-27'



73862
ALLA CREMA

📦 100g 🍷 40pz 🕒 175°C ⌚ 27-30'



73863
**BIGUSTO CREMA E
CREMA DI NOCCIOLE**

📦 100g 🍷 40pz 🕒 170°C ⌚ 23-27'



85862
**BIGUSTO CREMA
E AMARENA**

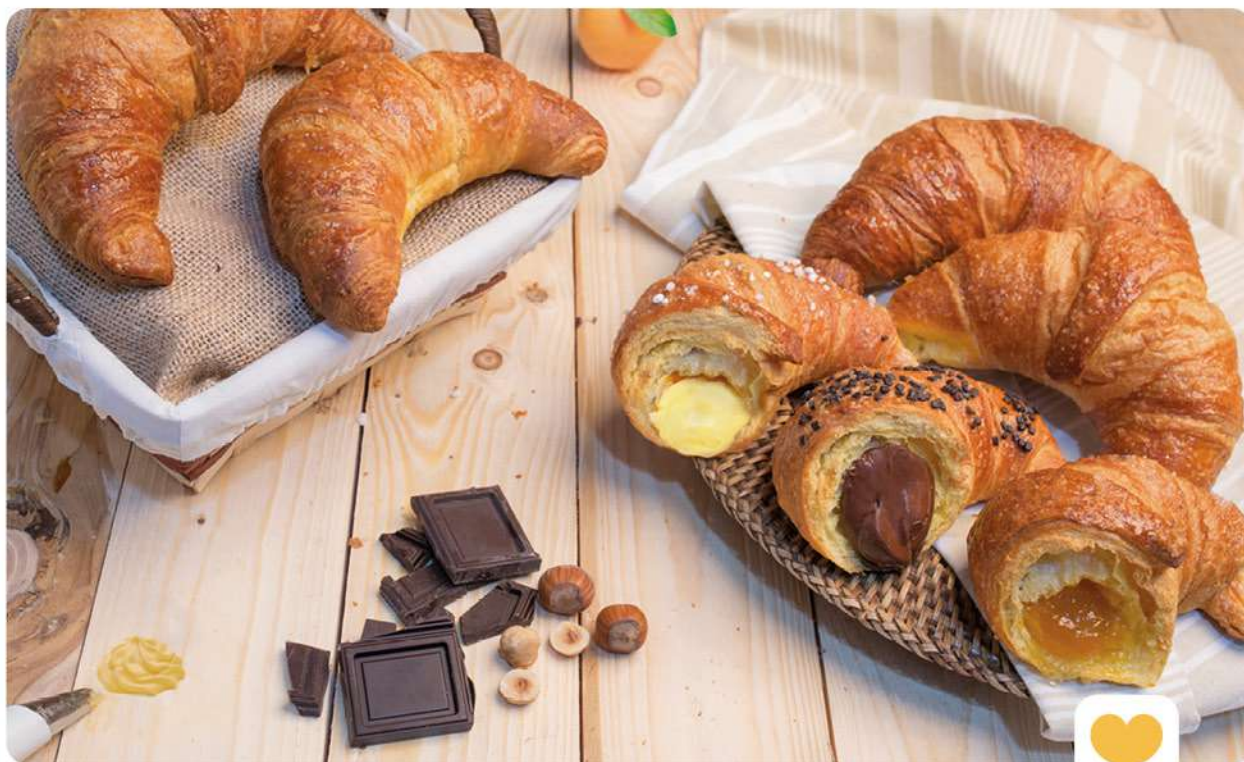
📦 100g 🍷 40pz 🕒 170°C ⌚ 23-27'



GRANCORNETTO

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Farciture italiane
- ✓ Grande impatto a bancone per dimensione e curvatura



LA COLLEZIONE
L'APRES-DOUCE

SEMPLICE E DAL FORMATO MAXI, I GRANCORNETTI RIESCONO A SODDISFARE LE ESIGENZE DEI PIÙ GOLOSI



91076
MAXI

📦 85g 🔄 40pz 🕒 175°C ⌚ 27-30'



83757
SEMPLICE

📦 75g 🔄 45pz 🕒 175°C ⌚ 27-30'



75771
ALL'ALBICOCCA

📦 90g 🔄 45pz 🕒 175°C ⌚ 27-30'



83097
ALLA CREMA

📦 90g 🔄 45pz 🕒 175°C ⌚ 27-30'



98505
NOCCIOLATO

📦 90g 🔄 45pz 🕒 175°C ⌚ 27-30'



CORNETTO OTELLO

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Lievito madre fresco
- ✓ Grande impatto grazie all'impasto bicolore
- ✓ Farciture italiane
- ✓ Zuccherato in superficie



IRRISISTIBILE CORNETTO CON DOPPIO IMPASTO BICOLORE E RICCHE FARCITURE ITALIANE, UN VORTICE DI GUSTO E SEDUZIONE



34612
ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO
📦 90 g 🍷 55 pz 🕒 170°C ⌚ 23-25'



34613
AI FRUTTI DI BOSCO
📦 90 g 🍷 55 pz 🕒 170°C ⌚ 23-25'



Cuor Leggero
-50%*
ZUCCHERI

Secondo
natura

- ✓ Farina integrale italiana
- ✓ Senza ingredienti di origine animale
- ✓ Lievito madre fresco
- ✓ Decorato in superficie con fiocchi d'avena

NOVITÀ



LA TUA COCCOLA LEGGERA DOLCEVITA CON IL 100% DI GUSTO



31959
CUOR LEGGERO

📦 75 g 🔄 40 pz 🏠 170°C ⌚ 23-27

*50% di zuccheri in meno rispetto alle merendine sfoglia più vendute. Fonte Unione Italiana Food, per maggiori informazioni <https://www.unioneitalianafood.it/claims-comparativi-prodotti-da-forno/>



VEGGY BRIOCHE

Secondo
natura

- ✓ Senza ingredienti di origine animale
- ✓ Farina italiana

- ✓ Farciture italiane
- ✓ Impasto morbido e brioscio



I NOSTRI CORNETTI PRIVI DI INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE SONO LA PROPOSTA VEGGY DI SECONDO NATURA



61920
SEMPLICE

📦 70 g 🍷 45 pz 🕒 175-180°C ⌚ 20-25'



61919
ALL'ARANCIA AMARA

📦 90 g 🍷 40 pz 🕒 175-180°C ⌚ 20-25'



65159
ALLA MORA

📦 90 g 🍷 40 pz 🕒 180°C ⌚ 20'



54211
ALBICOCCA

📦 90 g 🍷 40 pz 🕒 170°C ⌚ 27-30'

NOVITÀ



CORNETTO AI 5 CEREALI

Secondo
natura

- ✓ Farina italiana di grano tenero
- ✓ Lunga lievitazione di 18 ore



CORNETTO SEMPLICE E CEREALI E MIELE CON LIEVITO MADRE FRESCO, UOVA DA GALLINE ALLEVATE A TERRA E FARINA DI SEGALE, RISO, ORZO E AVENA



06976
SEMPLICE

📦 65g 🍷 55pz 🏠 170°C ⌚ 23-25'



80753
CEREALI E MIELE

📦 75g 🍷 55pz 🏠 170°C ⌚ 23-25'

CORNETTO AL MIRTILLO CON FARCITURA ITALIANA, LIEVITO NATURALE, ARRICCHITO CON SEGALE, ORZO, LUPINI, FARRO E MAIS



66500
CEREALI AL MIRTILLO

📦 75g 🍷 70pz 🏠 170°C ⌚ 23'



CORNETTO REGINA

Secondo
tradizione

- ✓ Cornetto a tre giri
- ✓ Con farina italiana
- ✓ lievito madre fresco
- ✓ Uova da galline allevate a terra

NOVITÀ



ELEGANTE CORNETTO A TRE GIRI, FRAGRANTE ALL'ESTERNO E MORBIDO ALL'INTERNO, PERFETTO DA FARCIRE E PERSONALIZZARE



22556
CORNETTO REGINA

80 g 40 pz 170°C 23-27'





**TRASFORMA IL TUO BAR IN UNA VERA PASTICCERIA!
Regala un sorriso ai tuoi clienti con i nuovi**

Farci Cornetto DolceVita

1. Proponi ai tuoi clienti il cornetto semplice DolceVita che fa per loro
2. Rendi unica l'esperienza della colazione con il cornetto farcito all'istante grazie alla varietà della proposta agrimontana
3. Usa la tua fantasia e arricchisci il cornetto mixando le **farciteure agrimontana** con frutta fresca, granelle, zucchero a velo...
4. Ecco servita la **Coccolazione personalizzata DolceVita**, per iniziare la giornata con il sorriso!



IN REGALO CON L'ACQUISTO DEL FARCITORE L'ESPOSITORE DA BANCO AGRIMONTANA

Idee di Ricette



CORNETTO REGINA

Con confettura Agrimontana ai frutti di bosco e frutta fresca

- Tagliare il **cornetto Regina** a metà nella sua lunghezza
- Spalmare una strato di **confettura Agrimontana** ai frutti di bosco
- Arricchire con **frutta fresca**: lamponi, more, mirtilli
- Chiudere il cornetto e impreziosirlo con una **spolverata di zucchero a velo**



CORNETTO REGINA

Gusto Sacher

- Tagliare il **cornetto Regina** a metà nella sua lunghezza
- Spalmare uno strato di **crema Gianduja Agrimontana**
- Fare un secondo strato di farcitura con **confettura di albicocche Agrimontana** e pezzi di albicocca fresca
- Chiudere il cornetto e fare piccole decorazioni con **crema Gianduja Agrimontana**



BAKERY CROISSANT

Secondo
tradizione

- ✓ L'immancabile croissant dall'impasto sfogliato
- ✓ Ideale da personalizzare
- ✓ La proposta essenziale per l'assortimento di ogni bar



CORNETTO IDEALE DA FARCIRE PER OFFRIRE UNA COLAZIONE PERSONALIZZATA AI TUOI CLIENTI

31550

BAKERY CROISSANT

80 g 60 pz 170°C 25-28'



CORNETTO PRIMO

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Farciture italiane
- ✓ Decorato in superficie
- ✓ Forma curva come da tradizione



CORNETTO ALL'ITALIANA CURVO COME DA TRADIZIONE, DECORATO IN SUPERFICIE. UN PRODOTTO BUONO E GENUINO, CON UN OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ PREZZO

80315	SEMPLICE	60 g	50 pz	170°C	20-25'
80322	ALL'ALBICOCCA	65 g	50 pz	170°C	20-25'
80326	ALLA CREMA	65 g	50 pz	170°C	20-25'
80330	AL CACAO E CREMA DI NOCCIOLE	65 g	50 pz	170°C	20-25'



CORNETTO DA LIEVITARE

Secondo
tradizione

- ✓ Ideale per chi ama personalizzare
- ✓ Da lievitare per 8/10 h



CORNETTO DA LIEVITARE PER 8/10 ORE, IDEALE PER CHI AMA OFFRIRE UNA COLAZIONE PERSONALIZZATA

08000 **SEMPLICE**
93919 **GRANCORNETTO**

55 g 100 pz 8-10 ore 170-180°C 18-20'
80 g 80 pz 8-10 ore 170-180°C 18-20'



LE NOSTRE SFOGLIE

Secondo natura Secondo tradizione

plus	TRECCIA NOCI PECAN	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Con noci Pecan e sciroppo d'acero ✓ Gustosa sfoglia fragrante 	
	TRECCIA GOURMET	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Con caramello salato e mandorle ✓ Gustosa sfoglia fragrante 	
	INTRECCIO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana ✓ Impasto bicolore ✓ Farciture italiane 	
peso	FARCITO  98g	FARCITO  80g	FARCITO  90g
varianti			
plus	TRECCIA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana ✓ Farciture italiane ✓ Uova da galline allevate a terra ✓ Farcitura a vista 	
	GEMMA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana ✓ Farciture italiane ✓ Deliziosa sfoglia fragrante 	
	ALTRE SFOGLIE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana ✓ Deliziosa sfoglia fragrante ✓ Deliziose farciture 	
peso	FARCITO  85g	FARCITO  90g	FARCITO  75-90g
varianti			
plus	VEGGY SFOGLIA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Senza ingredienti di origine animale ✓ Farina italiana ✓ Impasto ai cereali ✓ Farcitura italiana alla frutta 	
	peso	FARCITO  75g	
	varianti		



TRECCIA NOCI PECAN

Secondo
tradizione

- ✓ Con noci Pecan e sciroppo d'acero
- ✓ Gustosa sfoglia fragrante



UNA PRELIBATA COMBINAZIONE DI SAPORI, CON LA DOLCEZZA DELLO SCIROPPO D'ACERO E LA CROCCANTEZZA DELLE NOCI PECAN

61764 TRECCIA NOCI PECAN

🍷 98 g 🍷 40 pz 🍷 175-185°C 🕒 20-25'



TRECCIA GOURMET

CARAMELLO SALATO E MANDORLE

Secondo
tradizione

- ✓ Gustosa sfoglia fragrante
- ✓ Con caramello salato e croccanti mandorle



GOLOSA CREMA AL CARAMELLO SALATO RACCHIUSA DA UNA FRAGRANTE SFOGLIA, RICOPERTA DA CROCCANTI MANDORLE



47796
TRECCIA GOURMET CARAMELLO SALATO
E MANDORLE

80 g 52 pz 180-190°C 20-25'



INTRECCIO

- ✓ Farina italiana
- ✓ Impasto bicolore

- ✓ Farciture italiane

Secondo
tradizione



DELIZIOSE E FRAGRANTI SFOGLIE BICOLORE, UNA PROPOSTA GUSTOSA E ORIGINALE IN GRADO DI CONQUISTARE AL PRIMO SGUARDO

- 98443 ALLE MELE
- 06493 AI FRUTTI DI BOSCO
- 74081 ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

90g 55pz 190°C 27-30'

TRECCIA

- ✓ Farina italiana
- ✓ Farciture italiane

- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Farcitura a vista



FRAGRANTE PASTA SFOGLIA INTRECCIATA CHE CUSTODISCE RICCHE E DELIZIOSE FARCITURE ITALIANE

- 82872 ALL'ALBICOCCA
- 08330 ALLA CREMA
- 70646 ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

85g 50pz 190°C 25'



GEMMA

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Deliziosa sfoglia fragrante
- ✓ Farciture italiane



DELIZIOSE SFOGLIE FRAGRANTI DI PASTA LIEVITATA PROFUMATE DA UNA NOTA DI VANIGLIA E RICCAMENTE FARCITE CON GUSTOSE CREME



34450
ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

🥄 90 g 🍷 55 pz 🕒 180°C ⌚ 20-25'



34449
ALLA CREMA DI LATTE

🥄 90 g 🍷 55 pz 🕒 180°C ⌚ 20-25'



TOSCANELLA ALLE MELE

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Deliziosa sfoglia fragrante
- ✓ Farcitura italiana con 60% di mele



SFOGLIA FRAGRANTE CHE RACCHIUDE UN CUORE DI FARCITURA ALLA MELA, UNA DOLCE PROPOSTA IDEALE SIA PER LA COLAZIONE CHE PER LA MERENDA

08250 TOSCANELLA ALLE MELE

90 g 60 pz 180°C 30'

DELIZIA ALLA CREMA

- ✓ Farina italiana
- ✓ Sfoglia fragrante
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Ricca farcitura alla crema



DOLCE CREAZIONE DI SFOGLIA FRAGRANTE CON RICCA FARCITURA A VISTA GRAZIE ALLA SUPERFICIE LAVORATA

83023 DELIZIA ALLA CREMA

75 g 50 pz 190°C 25'



CANNOLO

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Delizioso ripieno
- ✓ Ricca pasta briosciata



LA SCELTA IDEALE PER UNA COLAZIONE PIENA DI GUSTO

34825 ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

75 g 50 pz 170°C 23-25'

STRUDEL

- ✓ Farina italiana
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Gustosa sfoglia con pezzettini di mela, uva sultanina e cannella



DOLCE CREAZIONE DI SFOGLIA FRAGRANTE CON RICCA FARCITURA A VISTA GRAZIE ALLA SUPERFICIE LAVORATA

43525 STRUDEL

80 g 50 pz 180-190°C 23-27'



VEGGY SFOGLIA

Secondo
natura

- ✓ Senza ingredienti di origine animale
- ✓ Farina italiana
- ✓ Farcitura italiana alla frutta
- ✓ Impasto ai cereali



SFOGLIA LEGGERA E FRAGRANTE SENZA INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE CON RICCA FARCITURA ALLA FRUTTA, TUTTO IL GUSTO DELLA NATURA E DELLA GENUINITÀ

30429 AL MIRTILLO

 75 g  55 pz  175-180°C  20-25'



ALTRE PASTE

Secondo
tradizione

	<h3>GIROLAPIÙ</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Impasto tuttoburro ✓ Crema e uvetta ✓ Grande formato: 100 grammi di golosità <hr/> <p>FARCITO  100g</p> <hr/> <p></p> <p></p>	<h3>PAIN AU CHOCOLAT TUTTO BURRO</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Impasto tuttoburro ✓ Molto sfogliato e friabile ✓ Ricetta alla francese <hr/> <p>FARCITO  70g</p> <hr/> <p></p> <p></p>	<h3>PANCIOCCOLATO E GRANPANGOCCIOLATO</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana ✓ Impasto ricco di gocce di cioccolato fondente <hr/> <p>PANCIOCCOLATO  70g</p> <p>GRANPANGOCCIOLATO  95g</p> <hr/> <p></p> <p></p>
plus			
peso			
varianti			
	<h3>FAGOTTO CREMA E CIOCCOLATO</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Con farina italiana ✓ Farcitura italiana bigusto ✓ Uova da galline allevate a terra <hr/> <p>FARCITO  72g</p> <hr/> <p></p> <p></p>		
plus			
peso			
varianti			



GIROLAPIÙ

- ✓ Impasto tuttoburro
- ✓ Crema e uvetta

- ✓ Grande formato: 100 grammi di golosità

Secondo
tradizione



DOLCE CREAZIONE ISPIRATA ALLA TRADIZIONALE RICETTA ALLA FRANCESE CON IMPASTO AL BURRO

11356 GIROLAPIÙ

🍷 100 g 🍷 40 pz 🍷 175-185°C 🕒 20-25'

PAIN AU CHOCOLAT TUTTOBURRO

- ✓ Impasto tuttoburro
- ✓ Molto sfogliato e friabile

- ✓ Ricetta alla francese



TRADIZIONALE RICETTA ALLA FRANCESE PER CHI AMA PRODOTTI MOLTO FRAGRANTI DAL SAPORE INTENSO AL BURRO

95524 PAIN AU CHOCOLAT

🍷 70 g 🍷 50 pz 🍷 170-185°C 🕒 15-20'



PANCIOCCOLATO

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Impasto ricco di gocce di cioccolato fondente



DELIZIOSA SFOGLIA CHE AVVOLGE UNA GOLOSA CREMA DI NOCCIOLE E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

34415 PANCIOCCOLATO

70 g 50 pz 170°C 22'

GRANPANGOCCIOLATO

- ✓ Farina italiana
- ✓ Impasto ricco di gocce di cioccolato fondente



SCRIGNI DI BONTÀ CHE CUSTODISCONO UN RICCO CUORE AL CIOCCOLATO FONDENTE

34416 GRANPANGOCCIOLATO

95 g 50 pz 170°C 25'



FAGOTTO CREMA E CIOCCOLATO

Secondo
tradizione

- ✓ Con farina italiana
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Farcitura italiana bigusto



DELIZIOSA SFOGLIA FRAGRANTE CON GOLOSA FARCITURA BIGUSTO A VISTA, PER UNA COLAZIONE DAL GUSTO AVVOLGENTE

60483 FAGOTTO CREMA E CIOCCOLATO

72 g 55 pz 165°C 26'



LA PAUSA DOLCE

I NOSTRI GIÀ COTTI

Secondo
tradizione

	CIAMPIÙBELLA	BOMBOLONE	MELITA
plus	<ul style="list-style-type: none">✓ Farina italiana✓ Morbido impasto tipo Kapfen✓ Zuccherata in superficie✓ Anche in formato maxi	<ul style="list-style-type: none">✓ Farina italiana✓ Farciture italiane✓ Morbido impasto tipo Kapfen✓ Zuccherati in superficie	<ul style="list-style-type: none">✓ Farina di frumento e mandorle✓ Con farcitura di crema pasticcera e pezzettoni di mela✓ 52% di mele nella farcitura e pezzettoni a vista
peso	SEMPLICE  55g MAXI  100g	SEMPLICE  58g FARCITO  71-75g	FARCITO  90g
varianti		  	
			
		MUFFIN	
plus		<ul style="list-style-type: none">✓ Farina italiana✓ Golose farciture italiane a vista✓ Uova da galline allevate a terra✓ Impasto morbido e soffice	
peso		FARCITO  90g	
varianti		  	
			



CIAMPIÙBELLA

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Morbido impasto tipo Krapfen
- ✓ Zuccherata in superficie



PER UNA PAUSA DOLCE IDEALE IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA

87981 CIAMPIÙBELLA

55g 24 pz 2 ore

CIAMPIÙBELLA MAXI

- ✓ Farina italiana
- ✓ Morbido impasto tipo Krapfen
- ✓ Zuccherata in superficie
- ✓ Maxi formato: 100 grammi di golosità



MAXI FORMATO, MAXI GUSTO

26021 CIAMPIÙBELLA MAXI

100g 24 pz 2 ore



BOMBOLONE

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Farciture italiane
- ✓ Morbido impasto tipo Kapfen
- ✓ Zuccherati in superficie



UN'ESPLOSIONE DI GUSTO PER UNA PAUSA DOLCE GOLOSA

- 87942 SEMPLICE
- 87943 ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO
- 87950 ALLA CREMA

- 58g 24 pz 2 ore
- 71g 24 pz 3 ore
- 75g 24 pz 3 ore

MELITA

- ✓ Farina di frumento e mandorle
- ✓ Con farcitura di crema pasticcera e pezzettoni di mela
- ✓ 52% di mele nella farcitura e pezzettoni a vista
- ✓ Uova da galline allevate a terra



DELIZIOSA TORTINA IDEALE IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA

- 07043 MELITA

- 90g 36 pz 2 ore



MUFFIN

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Golose farciture italiane a vista
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Impasto morbido e soffice
- ✓ Grande impatto in vetrina



PER UNA DOLCE PAUSA DI GUSTO E MORBIDEZZA



31547
MUFFIN AL CIOCCOLATO

🍷 90 g 🍳 20pz 🕒 3 ore



31573
MUFFIN ALL' ALBICOCCA

🍷 90 g 🍳 20pz 🕒 3 ore



31575
MUFFIN AL MIRTILLO

🍷 90 g 🍳 20pz 🕒 3 ore



I NOSTRI MINI

Secondo
tradizione

	<h3>MINI TUTTOBURRO CHAPEAU!</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ricetta alla francese ✓ Impasto al burro friabile e sfogliato ✓ Gustose farciture e decorazioni <hr/> <p>SEMPLICE  30g FARCITO  40g</p> <hr/> <p>   </p>	<h3>MINI CROISSANT</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Con farina italiana ✓ Farciture italiane ✓ Uova da galline allevate a terra <hr/> <p>SEMPLICE  35g FARCITO  40g</p> <hr/> <p>   </p>	<h3>MINI TRECCE</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sfoglie fragranti ✓ Golose farciture a vista <hr/> <p>FARCITO  35-40g</p> <hr/> <p>   </p>
--	--	--	---

	<h3>MINI DELIZIE MIX</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sfoglie fragranti in formato mini ✓ Con farina italiana ✓ Uova da galline allevate a terra ✓ Con farciture italiane a vista <hr/> <p>FARCITO  30g</p> <hr/> <p> </p>	<h3>MINI GIÀ COTTI</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Farina italiana ✓ Farciture italiane ✓ Morbido impasto ✓ Non necessitano di cottura <hr/> <p>FARCITO  20-30g</p> <hr/> <p>   </p>
--	--	--



MINI TUTTOBURRO CHAPEAU! FARCITI

Secondo
tradizione

- ✓ Ricetta alla francese
- ✓ Impasto al burro friabile e sfogliato
- ✓ Gustose farciture e decorazioni



RICETTA ALLA FRANCESE, IN FORMATO MINI

30413 ALBICOCCA
30412 CACAO E NOCCIOLA

🍷 40 g 🍷 ca. 80 pz 🍷 175-185°C 🕒 20-23'

MINI TUTTOBURRO CHAPEAU!

- ✓ Ricetta alla francese in formato mini
- ✓ Impasto al burro friabile e sfogliato



RICETTA ALLA FRANCESE, IN FORMATO MINI

15094 MINI CROISSANT BURRO SEMPLICE
15105 MINI PANCIOCCOLATO BURRO
15100 MINI GIROLA BURRO

🍷 25 g 🍷 100 pz 🍷 170°C 🕒 15-17'
🍷 30 g 🍷 100 pz 🍷 170°C 🕒 15-17'
🍷 35 g 🍷 100 pz 🍷 170°C 🕒 15-17'



MINI CROISSANT SEMPLICE

Secondo
tradizione

- ✓ Con farina italiana
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Farciture italiane



GRANDE BONTÀ IN FORMATO MINI

61464 SEMPLICE

25 g ca. 100 pz 180°C 25'

MINI CROISSANT FARCITI

- ✓ Con farina italiana
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Farciture italiane



GRANDE BONTÀ IN FORMATO MINI

88052 MIX ALBICOCCA E CREMA DI NOCCIOLE
61450 ALBICOCCA

30 g ca. 50+50 pz 170°C 25'
30 g ca. 100 pz 170°C 25'



MINI CROISSANT CEREALI E MIELE

Secondo
tradizione

- ✓ Zuccherati in superficie
- ✓ Con farina italiana

- ✓ Farciture italiane
- ✓ Uova da galline allevate a terra



GRANDE BONTÀ IN FORMATO MINI

62733 CEREALI E MIELE

30 g ca. 100 pz 170-180°C 20-25'

CORNETTO MINIMO

- ✓ Con farina italiana
- ✓ Farcitura italiana

- ✓ Uova da galline allevate a terra



IL CLASSICO CORNETTO DA BAR, BUONO NELLA SUA SEMPLICITÀ

86877 SEMPLICE

86880 ALL'ALBICOCCA

40 g ca. 60 pz 170°C 20-25'

45 g ca. 60 pz 170°C 20-25'



MINI TRECCIE MIX

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Sfoglie fragranti in formato mini
- ✓ Farcitura italiana a vista



PICCOLE NEL FORMATO, GRANDI NEL GUSTO

62664 MINI TRECCIE ALBICOCCA E FRUTTI DI BOSCO

35 g ca.57+57 pz 180-190°C 18-23'

MINI TRECCIA NOCI PECAN

- ✓ Gustosa sfoglia fragrante
- ✓ Con sciroppo d'acero e croccanti noci Pecan
- ✓ Farcitura a vista



PICCOLE NEL FORMATO, GRANDI NEL GUSTO

44423 MINI TRECCIA NOCI PECAN

40 g ca.96 pz 180°C 13-19'



MINI DELIZIE

Secondo
tradizione

- ✓ Sfoglie fragranti in formato mini
- ✓ Con farcitura italiana a vista
- ✓ Farina italiana
- ✓ Uova da galline allevate a terra



PICCOLE NEL FORMATO, GRANDI NEL GUSTO

88053 MIX CIOCCOPAN E DELIZIA ALLA CREMA
61466 DELIZIA ALLA CREMA

30 g ca. 66+66 pz 180-190°C 20-25'
30 g ca. 140 pz 190°C 25'

BOMBOLINO

- ✓ Farina italiana
- ✓ Deliziose creme italiane
- ✓ Morbido impasto
- ✓ Non necessitano di cottura



UN'ESPLOSIONE DI GUSTO IN FORMATO MINI

87990 ALLA CREMA
34865 AL CIOCCOLATO

25 g ca. 20 pz 3 ore
20 g ca. 20 pz 2 ore



MINI CIAMPIÙBELLA

Secondo
tradizione

- ✓ Farina italiana
- ✓ Morbido impasto
- ✓ Zuccherati in superficie
- ✓ Non necessita di cottura



LA BONTÀ DELLA CIAMPIÙBELLA IN FORMATO MINI

14708 MINI CIAMPIÙBELLA

🍷 22 g 🍷 ca.65 pz 🕒 2 ore

MINI MUFFIN

- ✓ Farina italiana
- ✓ Golose farciture italiane a vista
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ Morbido impasto
- ✓ Grande impatto a bancone grazie all'elegante pirottino



PER UNA PAUSA DI GUSTO E MORBIDEZZA

38017 AL MIRTILLO
38014 AL CACAO E NOCCIOLE

🍷 30 g 🍷 40 pz 🕒 2 ore





CONCESSIONARIO DI ZONA:

Le immagini, i testi, le idee ed in generale il materiale creativo sviluppato ed esposto nel seguente Catalogo sono di proprietà di Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l., che manterrà l'esclusiva titolarità di tutti i relativi diritti. Il contenuto del presente materiale è da considerarsi riservato e confidenziale. Sono, pertanto, vietati la riproduzione, anche parziale, e l'utilizzo non autorizzato del contenuto presentato nel documento stesso.

SEGUICI SU:   

Per informazioni rivolgersi ai Concessionari Algida di zona.

