

---

CATALOGO



Febbraio 2023

POZ

The logo consists of the letters 'POZ' in a bold, sans-serif font. A thick, grey, curved line starts below the 'P', goes up and around the 'O' and 'Z', and ends below the 'Z', resembling a stylized smile or a protective shield.

"Tutto ciò di cui hai bisogno è amore. Ma un po' di cioccolata ogni tanto non fa male!"

***"All you need is love. But a little chocolate now and then doesn't hurt!"***

Charles M. Schultz

I CAFFÈ DI POZ

# QUESTO CAFFÈ NON È “UN CAFFÈ”

Per la maggior parte degli italiani, un caffè è solo “un caffè”: una bevanda anonima, di cui si sa poco o nulla. Ma il caffè, così come il vino, è un mondo vario e complesso, fatto di passione, competenza e tanto lavoro, sia nei territori di produzione, sia in torrefazione.

E così POZ, oltre a servirti un ottimo caffè, vuole anche trasferire conoscenza e cultura. È chiaro adesso perché questo non è “un caffè”?



Andrea Lattuada e Mariano Semino sono Maestri torrefattori, artigiani del caffè di alta qualità. Grazie alla loro lunga esperienza nel settore, hanno dato vita a Little Bean, una micro-torrefazione artigianale dove sperimentano ogni giorno nuovi caffè e nuovi profili di tostatura.

In torrefazione si selezionano le migliori varietà di caffè mono origine, in piccoli lotti che vengono tostati singolarmente, dedicando a ciascuna origine la ricetta di cottura ideale, in grado di esaltarne le specifiche caratteristiche organolettiche. Ogni varietà possiede, infatti, caratteristiche precise, note e gusti ben definiti, che vengono esaltati e resi al meglio dalla passione ed attenzione ad ogni singolo dettaglio del Maestro torrefattore.

Little Bean si occupa anche della tostatura dei caffè Specialty, il massimo livello qualitativo esistente sul mercato dei caffè, che ruotano stagionalmente, e per i quali vengono utilizzate materie prime provenienti da Etiopia, Brasile, Burundi e Ruanda.

Andrea e Mariano selezionano e tostano per POZ le miscele PICKER e FARMER, scelte tra il meglio della loro produzione.

[www.littlebean.it](http://www.littlebean.it)  
Via Francesco Baracca, 6 - 27055 Rivanazzano (PV)



## PICKER



Una miscela 100% Arabica, composta da 3 origini:  
Brasile Cerrado Dolce naturale 17/18 NY2 35%  
Colombia Supremo lavato 42,5%  
Ethiopia Sidamo lavato 22,5%

Le origini selezionate hanno un profilo organolettico complesso, che dona un forte carattere a questa miscela. È il caffè ideale da accompagnare a pasticceria alla frutta.

Caratterizzato da un gusto dolce e corposo, con una media acidità, esprime note di cioccolato bianco, mandorla e pesca bianca.

Disponibile nel formato in grani, in confezioni da 250 gr. e da 1Kg.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



## FARMER



Una miscela composta da Arabica e Canephora (Robusta):  
Brasile Cerrado Dolce 17/18 NY2 50%  
Vietnam Blue Dragon Wet Polished 50%

Il blend per eccellenza, corposo e intenso, grazie al connubio dell'Arabica, con le note aromatiche nobili, e della Robusta, in grado di rendere la tazza rotonda, corposa e piena. Una miscela perfetta per un ottimo "caffè da colazione". Il blend si esprime in tazza con un gusto piuttosto dolce, con un'acidità bassa e note che ricordano cioccolato fondente e nocciola tostata.

Disponibile nel formato in grani, in confezioni da 250 gr. e da 1Kg.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



GLI SFIZI DI POZ

# QUESTO SNACK NON È “UNO SNACK”

POZ vi propone un vero e proprio viaggio nei sapori italiani, con la sua ampia selezione di sfizi dolci e salati. Piccola pasticceria artigianale, tortine, biscotti, dolcetti, croccantini, praline e cioccolateria, ma anche prodotti da forno salati: focaccia genovese, tarallini, biscotti salati e tanto altro.

Tutte queste meraviglie della tradizione italiana sono realizzate in collaborazione con selezionati e storici produttori artigianali italiani di eccellenza, che utilizzano solo materie prime pregiate, quali farine di grani antichi, prodotti IGP e DOP, presidi Slow Food. I prodotti vengono lavorati quasi sempre ancora a mano, con una lunga lievitazione naturale e senza mai ricorrere all'utilizzo di additivi chimici, aromi artificiali, conservanti e coloranti. È chiaro adesso perché questo non è “uno snack”?

GLI ARTIGIANI DI POZ

# LA MAPPA DEI SAPORI



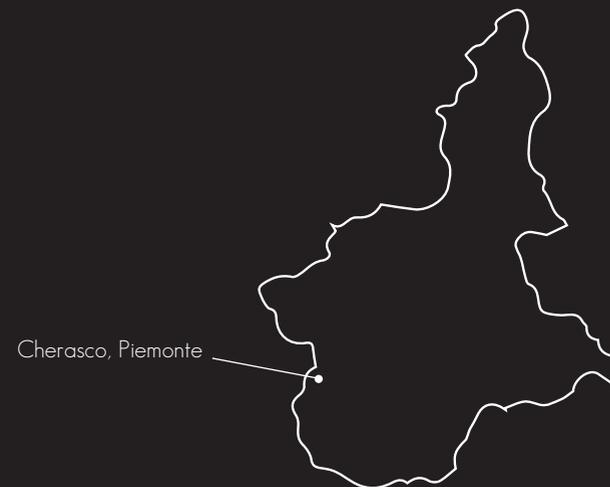
# Barbero

CIOCCOLATO DAL 1881



L'arte del cioccolato dal 1881, una storia lunga 140 anni: alla fine dell'800, anno in cui l'Italia giolittiana si apprestava alle avventure africane, Marco Barbero di Cherasco, uomo di umili origini, decise di imparare il mestiere di pasticciere, recandosi a Torino in qualità di garzone. Alcuni anni dopo, ritornando al suo paese natìo, aprì in centro un'elegante confetteria che ancora oggi, con i suoi scaffali in legno, i tavoli in marmo bianco ed i lampadari d'ottone, mantiene la stessa eleganza di allora. L'intraprendenza di Marco Barbero lo spinse sempre alla ricerca di nuove ricette: ciò lo portò a trovare la formula giusta quando, utilizzando alcuni semplici ingredienti della sua terra, inventò quegli strani cioccolatini dalla forma irregolare, che poi sarebbero diventati famosi con il nome di "Baci di Cherasco®". Oggi, nonostante le tante imitazioni, quelli della confetteria Barbero mantengono ancora la loro originalità. I Baci di Cherasco, primi protagonisti della secolare storia della pasticceria e attuale prodotto di punta, sono a base di una fine miscela di cioccolato fondente con il 65% di massa di cacao, amalgamato con le nocciole Piemonte IGP, tostate secondo un'antica ricetta e frantumate grossolanamente. Fondente e nocciole: questi sono i semplici ingredienti dei Baci di Cherasco Barbero, diversi da tutti perché ricchi del gusto di un tempo.

[www.barberocioccolato.it](http://www.barberocioccolato.it)  
Via Vittorio Emanuele II, 74 - 12062 Cherasco (CN)



### TARTUFO AL CIOCCOLATO FONDENTE



Cod: D21  
Il cioccolatino più noccioloso  
che c'è non poteva che  
essere nato in Piemonte!

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### TARTUFO AL CIOCCOLATO BIANCO



Cod: D22  
Le note di vaniglia del cioccolato  
bianco avvolgono la squisita  
pasta di cacao e nocciole  
di questo piccolo capolavoro.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### TARTUFO AL PISTACCHIO



Cod: D23  
Sicilia e Piemonte insieme in un morbido  
cioccolatino dal gusto incredibile!

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### BACIO DI CHERASCO



Cod: D24  
Fondente e nocciole: il segreto  
di un'icona della tradizione della  
cioccolateria piemontese,  
unica e inimitabile.

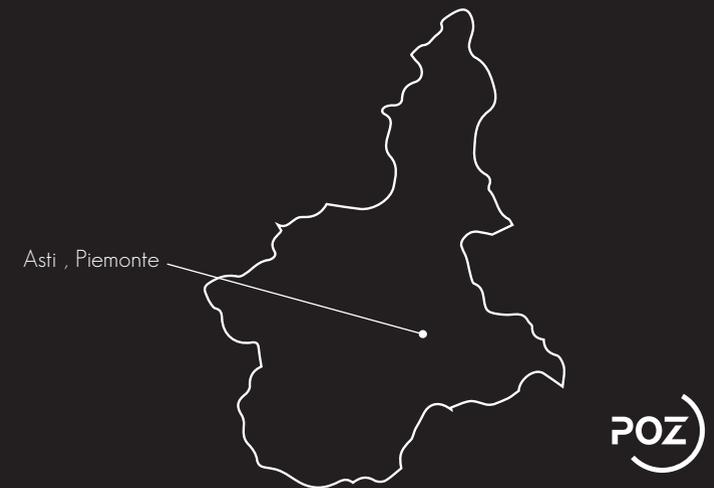
Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)





Una fabbrica di cioccolato e torrone, come quella delle favole, con tanto di piccolo museo del cioccolato, in centro ad Asti. Si presenta così l'azienda Barbero, uno stabilimento vestito di storia, iniziata nel 1883. Da allora, in questo luogo magico si producono con la stessa passione e maestria di un tempo mille bontà, tra cui i tradizionali gianduiotti piemontesi, a cui Barbero aggiunge una maggiore concentrazione di nocciola e cacao, ottenendo così un gusto unico, più intenso e aromatico. Nelle conche che mescolano miele e albumi, mandorle e nocciole, prende vita una massa perlacea e profumata, il tesoro di Casa Barbero: il Torrone, lavorato ancor oggi con l'antica ricetta originale del torrone d'Asti, che prevede una lunga cottura in caldaie a vapore. Gli ingredienti sono pochi, semplici e di altissima qualità: albume d'uovo che, conferisce al prodotto la caratteristica friabilità, tantissime nocciole Piemonte I.G.P. (51%) e miele millefiori. Tutta la lavorazione viene eseguita a mano, dalla scelta delle nocciole fino alla "stesa" dell'impasto caldo negli stampi in legno di faggio, per il raffreddamento e il successivo confezionamento. Come tradizione comanda.

[www.barberodavide.it/](http://www.barberodavide.it/)  
Via Brofferio, 84 - 14100 Asti



### TORRONE FRIABILE CON PISTACCHI



Cod: D72

Un omaggio al torrone di Sicilia, realizzato con pistacchio verde di bronte DOP, miele di arancio siciliano e scorze di arance siciliane e calabresi.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### TORRONJOTTI



Cod: D74

Tradizionale giandujotto rivisitato con l'aggiunta del torrone: un'idea così poteva nascere solo a casa Barbero!

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### PISTACCHIOTTI



Cod: D75

Il giandujotto al pistacchio, creato in collaborazione con la ditta Pariani, eccellenza italiana della frutta secca.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

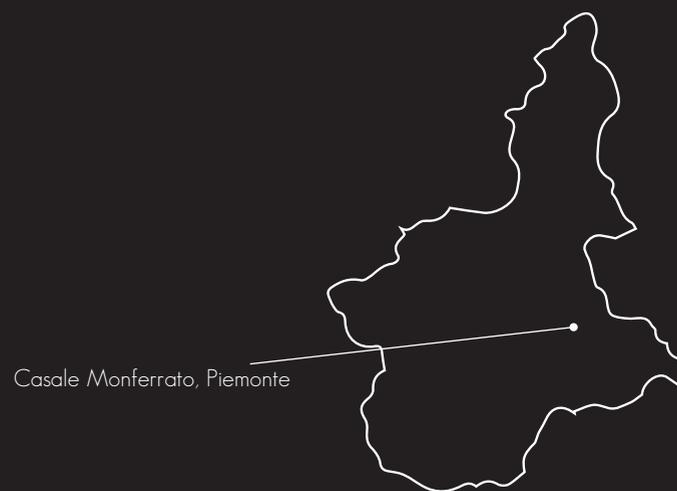




'Ninin', in dialetto piemontese indica qualcosa di dolcemente piccolo e, perciò, prezioso. Come gli straordinari dolcetti della tradizione piemontese, preparati e confezionati da questa innovativa pasticceria che ha sede a Casale Monferrato, al centro di uno dei territori agricoli più belli del Piemonte, una vera perla del paesaggio italiano.

I Baci di Dama, la specialità alla quale si ispira Ninin, sono un grande classico della piccola pasticceria del Piemonte. Nati nell'Ottocento, pare siano il frutto dalla fantasia di un cuoco di Casa Savoia: il Re Vittorio Emanuele II ne fu subito golosissimo e ciò li rese famosi in tutta Italia. Questo magnifico dolcetto della tradizione, insieme ad un'altra icona della pasticceria torinese, il Gianduiotto, si riuniscono nei Baci del Ninin. Un incontro di nocciole Piemonte I.G.P., farina di grano tenero tipo 1 macinata a pietra, ottenuta esclusivamente da grani piemontesi, uova da allevamento a terra e burro di qualità eccellente. La generosa farcitura è costituita da un cremino, preparato con cioccolato fondente al 61% di cacao, pasta di nocciole Piemonte I.G.P e vaniglia Bourbon del Madagascar. E non "ultimo", c'è anche la versione ricoperta da cioccolato fondente.

[www.pasticcerianinin.com](http://www.pasticcerianinin.com)  
Piazza Martiri della Libertà, 10 - 15033 Casale Monferrato (AL)



### BACIO AL GIANDUJA



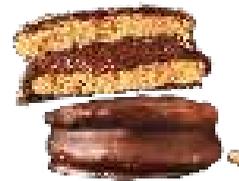
Cod: D05

Uno speciale bouquet di sapori, l'incontro tra le nocciole Piemonte I.G.P., il burro di montagna e il cremino al cioccolato fondente.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### BACIO AL GIANDUJA RICOPERTO



Cod: D06

Il tradizionale e goloso bacio piemontese, in una nuova versione ricoperta al fondente.

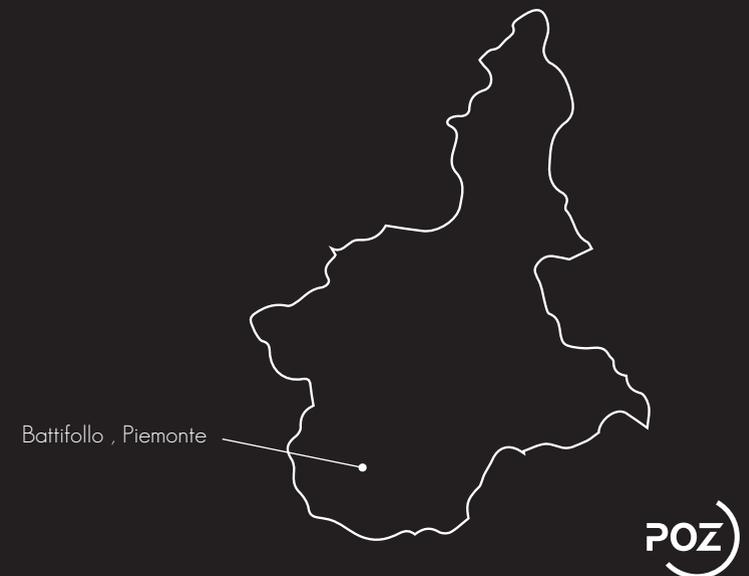
Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)





Pochi, semplici e genuini ingredienti, scelti con cura e lavorati con passione insieme a farine biologiche, burro di montagna, uova freschissime e acqua di sorgente: un condensato delle eccellenze della provincia di Cuneo. Battifollo è un paesino a 900 metri di altitudine, tra le valli Mongia e Tanaro, tra Piemonte e Liguria. Un luogo incontaminato dove ogni giorno, da oltre trent'anni, molto prima dell'avvento delle mode ambientaliste e salutiste, Stefano Perugini, fondatore del biscottificio, e il suo staff sfornano ogni giorno i loro biscotti speciali, fatti a regola d'arte e senza alcun compromesso industriale.

[www.primopan.com](http://www.primopan.com)  
Via Chiossa, 18 - 12070 Battifollo (CN)



FARINELE  
BISCOTTI DI FARRO



Cod: D43  
Tutta la fragranza del farro,  
nobile cereale macinato  
su pietra, per una pausa  
ricca di fibre.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



FOGLIE DI MAIS  
PASTE DI MELIGA



Cod: D44  
Solo ingredienti semplici e  
genuini: burro, zucchero  
integrale e mais macinato  
su pietra.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



DROLO  
CROCCANTE DI NOCCIOLE



Cod: D45  
Biscotti saporiti, ma leggeri,  
con tutto il gusto della nocciola  
tonda gentile delle Langhe.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



NOCCIOLI  
BISCOTTI DI NOCCIOLA



Cod: D46  
Piccoli pezzi di cioccolato  
fondente e nocciola,  
insieme per un gusto  
davvero unico..

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



Lo Zabaione

# Zabà

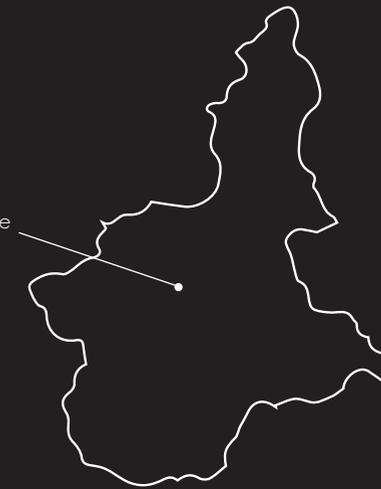
di Alberto



Zabà è una creazione del famoso Maestro gelatiere italiano Alberto Marchetti: uno zabaione cremoso, profumato, dal colore dorato, proprio come quello preparato dalle nostre nonne con tanto affetto e dedizione. Si parte sempre da una precisa idea di buono, ma nulla di complicato o segreto, vengono usati solo i migliori ingredienti, come Alberto fa ogni giorno per il suo gelato. Le uova sono fresche, da galline serene, che vivono all'aria aperta e sono allevate con le giuste cure, per garantire freschezza e qualità delle uova, lo zucchero è italiano al 100%. La ricetta è quella di Langa, con il marsala d'annata, e la tradizione è torinese, come le radici di Alberto. Non serve aggiungere altro, la sua filosofia dice tutto di lui: "la ricerca dell'eccellenza è per noi una sfida permanente. Ora come allora non usiamo niente che non sia necessario: le cose buone sono semplici. Basta farle con amore".

[www.albertomarchetti.it/zaba/](http://www.albertomarchetti.it/zaba/)  
Piazza C.L.N. 248, 10121 Torino

Torino, Piemonte



POZ

## ZABÀ BREAK



Cod: D68

Zabaione piemontese, con il gusto di antichi sapori perduti, abbinato ai Krumiri Corino 1746, fatti con la farina macinata a pietra di grano San Pastore, tipico del Monferrato.

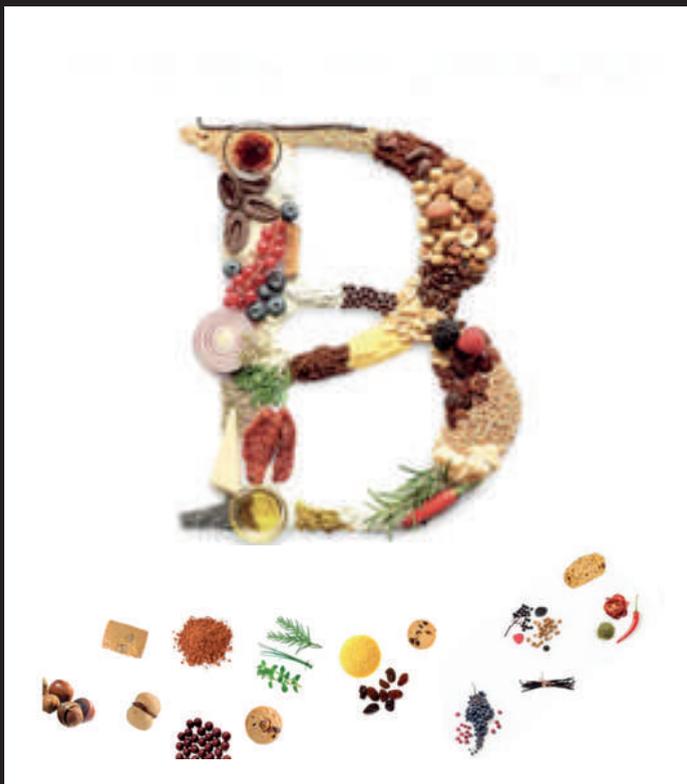
Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



# B

## Biscotteria Bettina

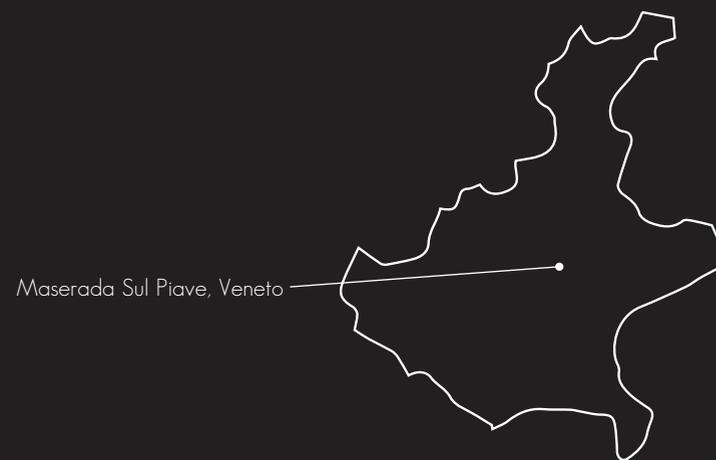
DOLCE & SALATA



Una passione che nasce respirando l'irresistibile profumo di frolla nella cucina della nonna, cresce e si arricchisce di nuovi profumi e consistenze nei viaggi in Europa. E, infine, diventa realtà con la creazione di un laboratorio artigianale che sforna biscottini dolci e salati, curando al massimo la scelta delle materie prime e ponendo attenzione all'equilibrio dei sapori. Il segreto di Bettina sono proprio le ricette, inedite ed esclusive, la ricerca di materie prime innovative e un infinito amore per il suo lavoro. Una pasticceria tradizionale e fuori dagli schemi. Quanto basta. Innovazione e tradizione non si sono mai sposati così bene! Nata e cresciuta a Venezia, nella regione del prosecco e dello spritz, amante della convivialità e degli incontri con gli amici, ha l'intuizione di creare una gamma di biscotti per l'aperitivo: ecco la sorprendente proposta di biscotti salati, insolita negli abbonamenti e decisa nei sapori: Asiago DOP, cipolla e mais, pomodori secchi, origano e peperoncino sono solo alcune delle proposte creative di Bettina. Il suo desiderio di nuovi biscotti fruttati e speziati ha dato vita ai biscottini all'arancia, all'Amarone DOC e frutti di bosco, al caramello e cannella e tanti altri, tutti ugualmente innovativi e buonissimi!

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

Via San Marco, 17 - 31052 Maserada sul Piave (TV)



Maserada Sul Piave, Veneto

POZ

**BISCOTTINO ALL'AMARONE  
DOCG E MIRTILLI**



**2 PEZZI**

Cod: D16

I sapori della Valpolicella sublimati in un delizioso biscottino, che esalta le note aromatiche dell'Espresso.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

**BISCOTTINO AL CACAO E  
GRANELLA DI NOCCIOLE**



**2 PEZZI**

Cod: D17

Perfetta armonia tra il gusto del cacao e la croccantezza delle nocciole, ideale da inzuppare in un buon caffè.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

**BISCOTTINO SALATO ALLE  
ERBETTE DI CAMPAGNA**



**2 PEZZI**

Cod: D25

Gli aromi di maggiorana, erba cipollina e rosmarino si amalgamano con il burro e la farina, per un gusto tutto nuovo.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

**BISCOTTINO SALATO ALL'ASIAGO  
DOP, MAIS E CIPOLLA**



**2 PEZZI**

Cod: D19

Un viaggio a Venezia attraverso i suoi sapori, in un semplice biscottino: un solo morso e sarai lì!



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



GARZOTTO ROCCO & FIGLI  
MANDORLATO DI COLOGNA VENETA



Un racconto che inizia nel 1840 a Cologna Veneta, dove un giovane garzone di farmacia, Rocco Garzotto, appassionato di pasticceria, ha una semplice ma grande intuizione: amalgamare il miele con albume d'uovo, zucchero e mandorle sbucciate, lavorando l'impasto a caldo per molte ore. Nasce così il Mandorlato di Cologna Veneta, che viene subito apprezzato per la straordinaria qualità degli ingredienti e per la presentazione in eleganti confezioni, divenendo un dolce tipico delle feste, tanto da essere esportato anche nel Nuovo Mondo. Ingredienti rigorosamente italiani, manualità e creatività: una formula semplice, frutto della ricerca della perfezione che inizia dal Porto di Venezia, con le navi della Repubblica Veneta che solcavano i mari di mezzo mondo alla ricerca delle migliori materie prime e che si sviluppò poi nei laboratori di Cologna Veneta. Oggi i custodi della ricetta, che ha fatto la storia del Mandorlato in Italia, sono gli eredi di Rocco Garzotto. Una famiglia che ha saputo mantenere intatto il gusto di una lavorazione antica senza l'uso di aromi, additivi e semilavorati.

[www.garzottorocco.com](http://www.garzottorocco.com)  
Via Pietro Mabil, 4 - 37044 Cologna Veneta (VR)



**BOCCONCINI  
NOCCIOLATO**



Cod: D76

Per gli amanti della Nocciola Piemonte I.G.P., ecco il nocciolato. Lavorato senza fretta, per un perfetto equilibrio di profumi e sapori.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

**BOCCONCINI MANDORLATO  
RICOPERTI AL CIOCCOLATO**



Cod: D77

Bocconcini di Mandorlato classico ricoperti di finissimo e pregiato cioccolato fondente, un binomio irresistibile.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

**BOCCONCINI MANDORLATO  
ZERO ZUCCHERO**



Cod: D78

Tutta la bontà del mandorlato senza le calorie dello zucchero, con un gusto così buono da non crederci!



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



“Addolcire la vita è la nostra specialità”: prodotti di pasticceria e da forno preparati con amore, da oltre sessant'anni.

Nel lontano 1951 Dante Righetto cominciò l'attività produttiva nel suo primo laboratorio, che oggi è il Panificio Pasticceria Righetto, gestito dalle figlie Marta, Alessandra, Cristiana e Marzia, con la collaborazione di mamma Liliana.

L'azienda è familiare ed è specializzata nelle arti della panificazione e della pasticceria, conserva dalle origini le sue caratteristiche di originalità, semplicità e bontà artigianale. Vengono impiegati ingredienti semplici e genuini, come con il miele e l'olio dei Colli Berici, per preparare ogni giorno prodotti gustosi e sani.

La ditta Righetto è particolarmente per le sue produzioni tipiche: oltre ai buonissimi biscotti e torte vicentine, Pane al radicchio, Ciabatta vicentina, Pane biscotto, grissini stirati a mano classici e al vino dei Colli Berici, Dolce tradizionale Veneziana, Schiacciata dolce con fichi e noci.

[www.panificiopasticceriarighetto.it](http://www.panificiopasticceriarighetto.it)  
Via IV Novembre 4, Barbarano Mossano - Veneto - Italia



Barbarano Mossano, Veneto

### SBRISOLONA VICENTINA



Cod: D80

Ricetta della tradizione contadina, fatta con ingredienti poveri, una friabile bontà a base di nocciole.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### ZALETTI CON UVETTA



Cod: D81

Biscotti di farina di mais con uvetta, la più semplice delle bontà!

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### CAKERS CURCHI ALL CURCUMA



Cod: D82

Deliziosi rettangoli croccanti alla Curcuma, fatti a mano con farine a km zero, macinate a pietra.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



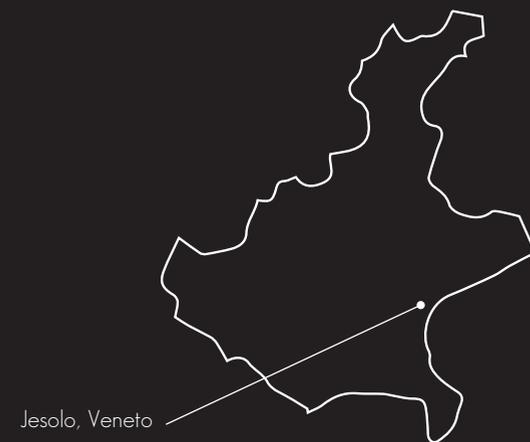


MARCO SENO



Quando nasci tra il profumo dei dolci caserecci e vivi quotidianamente la passione di famiglia nella produzione di ricette tramandate di generazione in generazione, non puoi non portare dentro di te un legame inscindibile con la tradizione. Da 5 generazioni e più di un secolo, la sua famiglia rappresenta un piccolo pezzo di storia dell'isola veneziana di Burano, attraverso lo storico forno che ancora oggi produce calde prelibatezze. Marco trascorre la sua infanzia e la sua intera giovane vita tra il punto vendita ed il laboratorio di pasticceria, imparando tutto sui biscotti e i dolci tipici di Venezia. A partire dall'attenta e genuina selezione della materia prima, all'artigianale manifattura dei prodotti da forno, i suoi nonni sono stati i suoi più scrupolosi insegnanti, trasmettendogli con amore e impegno tutto il loro sapere che Marco ha interamente riversato nella creazione dei suoi golosi e creativi biscotti, dolci e salati.

[www.marcoseno.com](http://www.marcoseno.com)  
Via E. Bugatti, 25 - 30016 Jesolo (VE)



## SALATI

### OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI



Cod: D54

Eccentrico ed irresistibile,  
il sapore del mediterraneo  
in un biscotto.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### RICOTTA AFFUMICATA DI CAPRA E SEMI DI ZUCCA



Cod: D57

Magia per il palato,  
un incontro di sapori  
elegante e delicato.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### NOCI E SALVIA



Cod: D58

Raffinati per natura,  
due sapori che si sposano  
alla perfezione.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



## DOLCI

### BUSSOLA' BURANELLI



Cod: D60

I veneziani doc, più dolce di  
loro... solo l'amore! da una  
ricetta classica veneziana un  
capolavoro di bontà.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### CRUSCA E ARANCIA



Cod: D62

I divini all'arancia: il segreto  
di questa ricetta?  
l'inserimento dell'arancia  
al momento giusto!

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### CARAMELLO SALATO



Cod: D63

Gli irresistibili, con gocce  
di cioccolato al latte e  
caramello salato.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)





La bella storia di questa grande azienda artigianale inizia nel 1997 nel bellissimo Borgo di Pegli a Genova, città ricchissima di storia e di tradizioni gastronomiche, fatte di sapori antichi e genuini. L'azienda, a conduzione familiare, gestita con impegno e tanta passione dal fondatore con i suoi figli insieme a una squadra di affiatati collaboratori, è molto rinomata e apprezzata per i suoi prodotti da forno artigianali, salati e dolci.

Ricerca, cura delle ricette e autenticità sono aspetti fondamentali della filosofia aziendale. "Solo prodotti sani e genuini" è il concetto base dell'Azienda, che ricerca da sempre l'eccellenza attraverso la selezione accurata delle migliori materie prime, mettendo al bando l'uso di grassi animali, conservanti e additivi, puntando tutto sulle proprietà benefiche dell'Olio d'Oliva Ligure. Per garantire la sicurezza alimentare e un elevato livello qualitativo dei prodotti, vengono effettuate continue attività di controllo per validare l'idoneità e la conformità di ogni singolo prodotto e processo, inoltre al 2014 Drago Forneria Genovese è certificata secondo gli standard internazionali BRC e IFS. Anche la sostenibilità ha un ruolo fondamentale nella filosofia aziendale: negli ultimi anni tutto il nucleo produttivo si è rinnovato, inserendo un maggior numero di pannelli fotovoltaici e un sofisticato sistema di trasformatori per il recupero e riutilizzo del calore residuo prodotto dai forni.

[www.dragoforneria.it](http://www.dragoforneria.it)  
Vico Boggiano, 5 - 16155 Genova Pegli



CANESTRELLO GENOVESE AL  
CACAO



2 PEZZI

Cod: D10

La tradizione incontra le note esotiche del cacao, un gusto speciale che si amplifica con il caffè.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

CANESTRELLO GENOVESE ALLE  
NOCCIOLE



2 PEZZI

Cod: D11

La granella di nocciole italiane impreziosisce la burrosa consistenza del dolce più antico di Genova.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

CANESTRELLO GENOVESE  
CLASSICO



2 PEZZI

Cod: D12

Un'icona intramontabile, con tanto burro e ingredienti semplici e genuini: un sapore che stupisce sempre.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

MARGHERITA FIOR DI ROSA



2 PEZZI

Cod: D14

Aromatico e intenso, una sinfonia di sentori con una tenue nota di Rosa, che gli conferisce unicità.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

FOCACCIA GENOVESE ALL'OLIO  
EVO



2 PEZZI

Cod: D15

Un'originale versione croccante e friabile del più saporito e famoso cibo da strada di Genova.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



Una storia d'amore per l'arte dolciaria che inizia quasi un secolo fa, uno straordinario patrimonio di maestria artigianale che si tramanda di padre in figlio da quattro generazioni, nel rispetto della migliore tradizione dolciaria della Toscana. Nel 1926, Dante Scapigliati apre il suo laboratorio di pasticceria nel cuore di Firenze, ispirato dalla sua passione nel produrre biscotti e piccola pasticceria. In tempi più recenti il figlio Giorgio si dedica a innovare il metodo produttivo grazie all'integrazione nel laboratorio di speciali macchinari, sviluppati dalla terza generazione della famiglia Scapigliati per riprodurre fedelmente la qualità artigianale dei prodotti della tradizione. Negli anni '70, la Scapigliati Dolciaria si è affermata come uno dei migliori produttori di cantuccini toscani ed oggi, dopo quasi 100 anni di attività, il laboratorio continua a regalare onore alla città e ai suoi abitanti grazie alle eccellenze prodotte.

[www.scapigliati.it](http://www.scapigliati.it)  
Via G. Di Vittorio, 8 - 50063 Figline Valdarno (FI)



Figline Valdarno, Toscana



### CANTUCCINO ALLE MANDORLE



Cod: D39

Il gusto della tradizione fiorentina: gli originali biscotti toscani alle mandorle friabili e croccanti tutelati dal marchio IGP.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

### CANTUCCINO CACAO E MANDORLE



Cod: D40

Tutta la bontà e la fragranza dei cantuccini classici, unita al gusto del cioccolato fondente di prima qualità.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

### CANTUCCINO ALL'ARANCIA



Cod: D41

Scorze di arancia candita e profumo di agrumi in questa deliziosa variante del classico cantuccino.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

### CANTUCCINO AL MIRTILLO



Cod: D42

Una ricetta innovativa e originale che reinterpreta il gusto del cantuccino tradizionale.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

# VANNINO

BISCOTTERIA ARTIGIANALE



Antiche ricette che ritrovano la creatività dei nostri tempi. Profumi classici che ci accompagnano nei ricordi della nostra infanzia. Nel bellissimo paesaggio toscano, punteggiato da antichi boschi e uliveti, nel 1932 nasce il piccolo panificio di Mario Vannini, per gli amici Vannino. Mario amava consegnare di persona, sulla carrozza trainata dal suo cavallo, il pane e gli altri prodotti del suo forno, inondando del loro profumo le campagne circostanti. Da allora i suoi discendenti, giunti oggi alla quarta generazione, hanno conservato le sue originali e segrete ricette toscane, impreziosite con sapori golosi come cioccolato, arancia candita, fichi e noci. I biscotti artigianali di Vannino, prodotti con ingredienti genuini e naturali, si portano dentro tutto il carattere dell'eccellenza fiorentina. Perfetti per essere gustati con il tè e il caffè, o affogati nei vini dolci. L'amore e la gioia per questo lavoro non sono mutati nel passaggio di testimone tra figli e nipoti. Oggi Irene, Barbara e Marcello, terza e quarta generazione della famiglia Vannini, innovano la tradizione, proponendo biscotti e golosità, sia dolci che salate, artigianali e con ingredienti principalmente toscani e di filiera corta. Prodotti tipici, autentici e fatti a mano. Ogni loro creazione è un importante pezzo di questa bella storia. In azienda, tutti sono impegnati a perseguire con passione e dedizione il connubio tra passato e futuro, rispettando l'ambiente, ponendo sempre una grande attenzione ad essere sempre completamente compatibili con il benessere del territorio circostante.

[www.vannino.it](http://www.vannino.it)  
Via Roma, 39 - 50041 Calenzano (FI)



### CANTUCCINO FICHI E NOCI



Cod.D31

La tradizione Toscana rivisitata, una golosissima accoppiata che rende unico questo biscotto.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### CIAMBELLINA AL VINO



2 PEZZI

Cod.D32

Una consistenza croccante con delicati sentori di vino bianco, incredibile come esalti il gusto del caffè!

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### CANTUCCIINO DOPPIO CIOCCOLATO



Cod.D34

La versione super cioccolattosa del classico cantuccino .

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### BISCOTTO RUSTICO NOCI E ARANCIA



2 PEZZI

Cod.D36

Croccante e delizioso connubio di dolcezza e profumi, sorprendente al palato con un buon Espresso.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### BISCOTTO AL CAFFÈ



2 PEZZI

Cod.D37

Un burroso biscotto al caffè che rende ancor più speciale il tuo Espresso!

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



Di *Masso*  
SCANNO  
DOLCI DI NATURA



Nel 1945 Nonno Peppino regala a sua moglie Angela un banco bar e una macchina del caffè, dai quali nasce un piccolo bar di paese, conosciuto come il Bar Centrale. Grazie alla dedizione e alla passione con cui i figli coltivano l'attività, ispirati alla tradizione più autentica abruzzese, questa si trasforma successivamente nella Pasticceria Di Masso. Dalla rivisitazione dell'antica ricetta e grazie all'utilizzo di ingredienti naturali nasce il primo "Pan dell'Orso", un soffice dolce di Pan di Spagna a base di mandorle e miele, farina, burro di latteria e uova fresche, ricoperto di cioccolato fondente. Da tre generazioni questa pasticceria racconta il territorio incontaminato dell'entroterra abruzzese attraverso i suoi prodotti.

[www.dimassoscanno.it](http://www.dimassoscanno.it)  
Viale del Lago, 20 - 67038 Scanno (AQ)



Scanno, Abruzzo



PAN DELL'ORSO RICOPERTO  
DI CIOCCOLATO PURO



Cod: D51  
Semplicità e tradizione in  
un soffice pan di spagna  
a base di mandorle e miele.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



PAN DELL'ORSO CON  
GOCCE DI CIOCCOLATO



Cod: D52  
La versione più semplice  
del dolce della tradizione  
abruzzese.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)





Sapori Riflessi

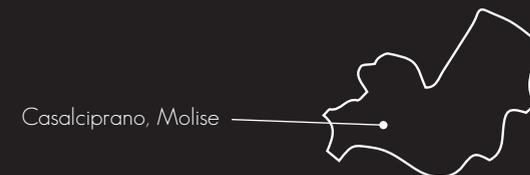


Un moderno laboratorio di pasticceria, nato dalla passione e dalla professionalità dello chef molisano Maurizio Petti. Grande appassionato di ricerche storiche, rivisita con successo i piatti molisani della tradizione, lavorando su antichi ricettari di cucina del 1800.

La produzione dell'azienda è esclusivamente basata sulla manualità ed artigianalità, le materie prime di altissima qualità utilizzate nel laboratorio, tutte a km zero, rendono unici i suoi prodotti.

La principale specialità dell'azienda è il "PAN SCHIAVONESCO, il dolce tipico molisano a base di mollica di pane, fatta con una miscela di tre differenti farine da grani antichi: Solina, Agostinelli e Senatore Cappelli, mosto cotto, noci, miele, mandorle pestate con cannella e scorza d'arancia e aromatizzate con liquore e ricoperto di finissimo cioccolato fondente. Una vera e rara bontà.

[www.panschiavonesco.jimdofree.com](http://www.panschiavonesco.jimdofree.com)  
Via Fontana 4,6,8 - Casalciprano (CB)



## PAN SCHIAVONESCO



Cod: D20

Dalla tradizione molisana, un tripudio di sapori e sentori racchiuso in uno scrigno di croccante cioccolato fondente.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



# AUTORE chocolate



Questa bellissima storia è il frutto della passione e della dedizione di Antonio Autore, nato e cresciuto nel piccolo borgo di San Marco dei Cavoti, sulle colline del Sannio, a circa cento chilometri da Napoli. I profumi della sua infanzia erano quelli del cioccolato e del croccantino, un dolce che in quei luoghi avevano portato gli antichi romani e che gli artigiani di quel paesino di montagna hanno reso magistralmente famoso. Artigianale da sempre, la lavorazione dei prodotti nell'azienda creata da Antonio avviene ancor oggi rigorosamente a mano. Una tradizione centenaria che segue le ricette di un tempo, rivisitandole per regalare una vera e propria esperienza per tutti i sensi.

[www.autorchocolate.com/it/](http://www.autorchocolate.com/it/)  
Via Beviera, 64- 82029 San Marco dei Cavoti (BN)



San Marco dei Cavoti , Campania



**BARRETTA  
AL CROCCANTINO**



Cod: D47  
La tradizione incontra il cioccolato:  
mandorle e nocciole caramellate  
ricoperte al fondente.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



**BARRETTA  
AL CROCCANTINO,  
MIELE E UVETTA**



Cod: D48  
La ricetta base del croccantino  
con l'aggiunta di miele e  
uvetta, ricoperto al  
cioccolato fondente.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



**BARRETTA AL CROCCANTINO,  
MIELE E FICHI**



Cod: D49  
Uno speciale croccantino  
ai fichi del Cilento, immerso  
nel cioccolato fondente .

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



**BARRETTA  
DI GIANDUIA AL CAFFÈ**



Cod: D50  
Morbida pasta di gianduia  
al caffè, ricoperta di finissimo  
cioccolato fondente.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



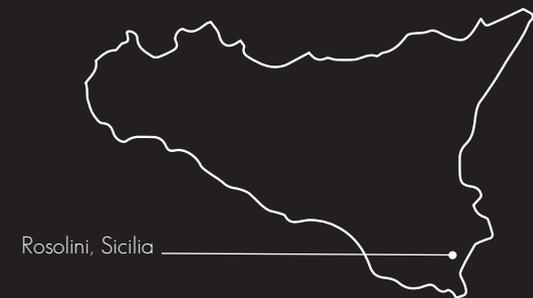
# Aruci

Dolcezze siciliane



La storia di Aruci inizia tanto tempo fa e non è mai invecchiata. Aruci produce i suoi dolci come venivano preparati un tempo, con la stessa genuinità degli ingredienti utilizzati. Basterà il primo assaggio per innamorarsi di questi biscotti unici, preparati con antiche ricette della tradizione siciliana. Aruci difende la tradizione, valorizza la qualità di ingredienti a km zero, trasformando sesamo, mandorle, pistacchi e nocciole, in dolci speciali, in creazioni uniche. Da una ricetta amorevolmente tramandata nasce la scommessa di Giovanni e Melissa Puglisi: coniugare tradizione, innovazione e modernità con ricercatezza, creatività ed etica.

[www.arucisicilia.com](http://www.arucisicilia.com)  
Via Ariosto, 94 - 96019 Rosolini (SR)



**FACCIUNEDDI**  
**BISCOTTI ALLE MANDORLE**



Cod: D65

Un biscotto alla mandorla davvero insolito, con un profumo inebriante, che sa tanto di casa della nonna nel periodo delle feste.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



**CARRUBELLI**  
**BISCOTTI ALLA CARRUBBA**



Cod: D66

Tutta l'essenza della Sicilia del sud-est in una sorprendente combinazione tra farina di carruba e farina di mandorla, una golosa scoperta per chi ama sperimentare nuovi sapori.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



**REGINELLE**  
**BISCOTTI AL SESAMO**



Cod: D67

Biscotti semplicissimi, friabili, ricoperti sesamo di Ispica, Presidio Slow Food. Un pezzo forte della tradizione siciliana, dal sapore e profumo inconfondibili.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



# Brontedolci

FINISSIMA PASTICCERIA BRONTESE



Un piccolo laboratorio, nato nel 1997 a Bronte da una bella storia di amicizia e passione per i dolci e la tradizione, si è trasformato oggi in una grande pasticceria, con strumenti e macchinari all'avanguardia. Nonostante ciò, ogni dolcetto viene realizzato con cura artigianale, utilizzando esclusivamente materie prime d'eccellenza e a km zero: mandorle e pistacchi siciliani, cioccolato puro, lievito madre - che consente una lievitazione spontanea dell'impasto - uova fresche, provenienti da fattorie controllate. Gli ingredienti vengono lavorati con processi industriali all'avanguardia, soprattutto dal punto di vista della sicurezza alimentare, ma sempre seguendo le ricette di una tradizione antica. Bronte, una piccola cittadina della provincia di Catania, sorge in una valle meravigliosa, che ha a Est la magnificenza dell'Etna, a Nord i monti Nebrodi. È la Città del Pistacchio, l'"Oro Verde": il pistacchio DOP coltivato a Bronte, tra i 400 e i 900 metri sopra il livello del mare, costituisce l'1% della produzione mondiale di pistacchio. Una produzione di nicchia, ma di altissima qualità, che viene esportata in tutto il Mondo. Il bel colore verde smeraldo, la sottile buccia con sfumature viola intenso, la forma sottile e allungata. Ecco le tre caratteristiche che contraddistinguono il Pistacchio Verde di Bronte DOP. Ma per riconoscerlo non basta affidarsi alla vista. L'oro verde possiede, infatti, una fragranza particolarmente delicata e un aroma inconfondibile, che possono essere apprezzati soltanto all'assaggio.

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

Viale Kennedy stab. 37 - 95034 Bronte (CT)



Bronte, Sicilia



### CROCCANTINO DI PISTACCHIO AL CIOCCOLATO BIANCO



Cod: D01  
Il pistacchio di Bronte DOP  
si incontra con le note dolci  
e vanigliate del cioccolato  
bianco.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

### CROCCANTINO DI MANDORLA AL CIOCCOLATO FONDENTE



Cod: D02  
Le mandorle siciliane sposano  
il cioccolato fondente, in un connubio  
perfetto e croccantissimo.



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

### PASTA DI MANDORLA CON SCAGLIE



Cod: D03  
Un cuore di morbida pasta di  
mandorle di Avola, ricoperto  
da croccanti scaglie, per  
un delicato contrasto



Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)

### PASTA DI PISTACCHIO CON GRANELLA



Cod: D04  
Tutta la bontà dell'Oro verde di Bronte:  
solo pistacchi, dentro e fuori,  
pochissimo zucchero.  
Un gusto indescrivibile!

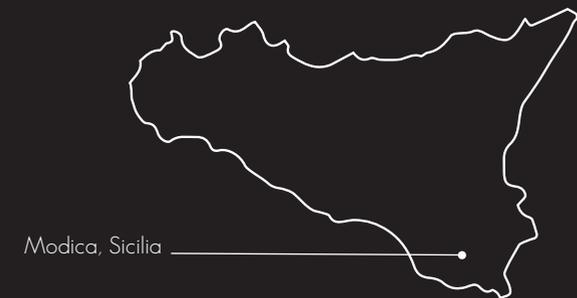


Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



Ciomod, nella sua declinazione più immediata, significa cioccolato di Modica. Ma quel “mod” sta anche per moda, perché la filosofia di questo stupefacente Atelier del cioccolato è stare al passo con i tempi. Il loro squisito cioccolato è prodotto con pregiate selezioni di cacao colombiano di altissima qualità ed è confezionato in un packaging sostenibile e di design, ricavato da cartone riciclato e colorato con tinte naturali. Nulla viene lasciato al caso nell'intera filiera, dalla produzione al confezionamento. In Ciomod la lavorazione è solo tradizionale, interamente fatta a mano. Il cioccolato di Modica ha origini antichissime risalenti agli Aztechi ed è unico nel suo genere. Viene lavorato a freddo, secondo l'antica tradizione importata dagli spagnoli, in questo modo lo zucchero semolato aggiunto all'impasto di cacao non riesce a sciogliersi né ad amalgamarsi, conferendo alle tavolette il caratteristico aspetto ruvido, dalla consistenza granulosa.

[www.ciomod.com](http://www.ciomod.com)  
Via Nazionale Modica Ispica - 97015 Modica (RG)



**CIOCCOLATO DI MODICA IGP  
CON MANDARINO TARDIVO DI  
CIACULLI**



Cod: D69

Il pregiato cacao monorigine Ecuador  
incontra il sapore fresco e delicato del  
mandarino tardivo di Ciaculli,  
presidio Slow Food.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



**CIOCCOLATO DI MODICA IGP  
CON LIMONE E SALE**



Cod: D70

La profumata scorza del limone e il fior di sale  
di Trapani accompagnano il pregiato cacao  
Ecuador per un'esperienza  
gustativa che inebria il palato.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



**CIOCCOLATO DI MODICA IGP  
CON PEPERONCINO**



Cod: D71

Le note intense e fruttate delle fave  
di cacao Huila si fondono con i sentori decisi  
della spezia afrodisiaca per  
eccellenza, il peperoncino.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



**CIOCCOLATO DI MODICA IGP  
CLASSICO 70%**

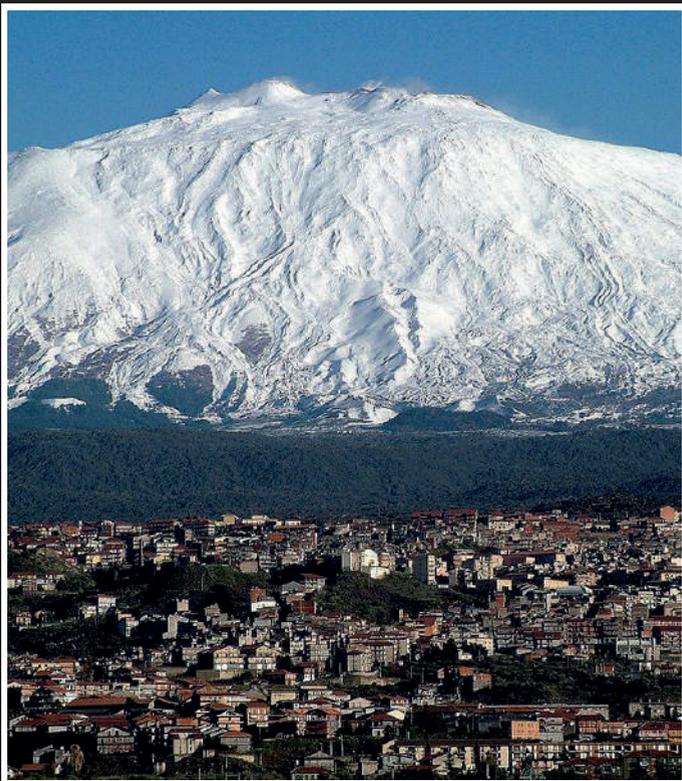


Cod: D35

La più classica delle varianti del cioccolato di Modica,  
con il 70% di cacao Ecuador e pochissimo zucchero,  
per gustarne appieno i suoi ricchissimi aromi.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)





[www.criscenti.eu](http://www.criscenti.eu)  
Via M. Selvaggi, 31 - 95034 Bronte, Sicilia

“U Criscenti”, in siciliano, è il lievito madre vivo, da cui prende il nome questo piccolo laboratorio creato da tre giovanissimi imprenditori siciliani. Il lievito madre è l'ingrediente principale di tutta la pasticceria di alta qualità che viene prodotta in azienda: attraverso le lunghe lievitazioni, che durano anche 36 ore, i prodotti di Criscenti acquisiscono una naturale leggerezza, grande equilibrio nel gusto, morbidezza e digeribilità.

Tutte le lavorazioni sono esclusivamente artigianali, senza l'utilizzo di alcun additivo chimico o conservante, utilizzando esclusivamente le migliori materie prime, che vengono selezionate scegliendo tra le eccellenze agroalimentari del territorio circostante.



### BISCOTTO DI MANDORLA VARIEGATO AL PISTACCHIO



Cod: D07  
Mandorle e Pistacchi si uniscono  
in un dolce omaggio ai sapori  
più autentici della Sicilia.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### COOKIE CROCCANTE AL PISTACCHIO DI BRONTE E GOCCE DI CIOCCOLATO



Cod: D08  
La squisita versione siciliana di un classico  
dolce americano, un biscotto dal cuore  
tenero ma dalla consistenza  
croccante, che lo rende  
irresistibile!

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### CANTUCCIO AL PISTACCHIO



2 PEZZI

Cod: D09  
L'inedito incontro tra due simboli della  
pasticceria tradizionale italiana, Toscana  
e Sicilia si uniscono in  
un biscotto sorprendente.

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



### DOLCETTO AL PISTACCHIO DI BRONTE



Cod: D79  
Solo Pistacchio di Bronte e  
un po' di zucchero, croccante  
fuori e morbido dentro.  
Una vera bontà!

Per saperne di più:  
[scheda prodotto](#)



POZ

The logo consists of the letters "POZ" in a bold, sans-serif font. A thick, grey, curved line starts below the "P", goes up and around the "O", and then curves down and around the "Z".



Per informazioni scrivi a  
[info@poz.coffee](mailto:info@poz.coffee)

powered by  
**rhea** 



[www.poz.coffee](http://www.poz.coffee)