

1926

◆ PALMISANO ◆[®]

VENEZIA

Pasqua

Easter





INDICE

INDEX

4	Venezia Venice	36	Incartati a mano Hand-wrapped
6	Il gusto fragrante e originale della pasticceria veneziana The fragrant and original taste of venetian pastry	40	Scatole in latta Tin boxes
8	Una dolce tradizione che si rinnova ogni giorno A sweet tradition reinventing itself every day	42	Scatole in cartoncino Cardboard boxes
10	Un viaggio che continua A never-ending journey	44	Prodotti da forno Bakery products
11	Una famiglia allargata An extended family	46	Cioccolata Chocolate
12	Il segreto della nostra produzione? L'artigianalità The secret of our production: Artisanry	48	Aeronautica Militare Limited dition
16	Materie prime genuine, gusto autentico Genuine raw materials, authentic taste	51	Confezioni regalo Gift boxes
18	Garanzia di qualità Quality assurance	54	Tabelle riassuntive Summary tables
20	La tradizionale "fugassa" veneziana The traditional Venetian "fugassa"		
22	Colomba artigianale classica Classic artisanal Colomba		
23	Colomba artigianale Passione Veneziana Artisanal Colomba with pear, chocolate and venetian biscuits crumbs		
23	Colomba artigianale Bellini Artisanal Colomba with pink chocolate, white peach and venetian biscuits crumbs		
24	Il "Bussolà", il dolce pasquale di Burano "Bussolà": Burano's Easter sweet		
26	Un tuffo nella tradizione veneziana A plunge into venetian tradition		
28	Bussolai		
29	Essi		
30	Peverini		
31	Zaletti		
32	Pasticceria assortita Assorted pastry		

Venezia...



... non è famosa solo per la sua magica atmosfera e per i capolavori d'arte, ma anche per i dolci tipici. Riscopri la bontà di queste ricette antiche, amorevolmente riproposte nella forma e negli ingredienti genuini.

Venice is not only famous for its magical atmosphere and art masterpieces, but also for its traditional sweets. Rediscover the goodness of these ancient delicacies, lovingly re-proposed in their form and genuine ingredients.



IL GUSTO FRAGRANTE E ORIGINALE DELLA PASTICCERIA VENEZIANA

THE FRAGRANT AND ORIGINAL TASTE OF VENETIAN PASTRY

Conoscere un luogo include anche esplorare la sua gastronomia. La ricca tradizione dolciaria di Venezia, influenzata dalle potenti relazioni commerciali della Serenissima, rappresenta un viaggio nel tempo e nelle varie culture del Mediterraneo. Degustare un dolce veneziano equivale a immergersi nell'anima autentica della città, cogliendo la sua vivacità culturale e i suoi legami storici con l'oriente.

Getting to know a place also means exploring its gastronomy. Venice's rich pastry tradition, influenced by the Serenissima's powerful trade relations, embodies a journey through time and the diverse cultures of the Mediterranean. To taste a Venetian cake is to immerse oneself in the authentic soul of the city, capturing its cultural vibrancy and historical ties with the East.



Marco Polo in partenza da Venezia nel 1271. Particolare di un manoscritto miniato del XV secolo Bodleian Library, Oxford, Regno Unito.

Marco Polo leaving Venice in 1271. Detail of an illuminated manuscript from the 15th century Bodleian Library, Oxford, UK.



LA VIA DELLE SPEZIE

Venezia divenne il centro del commercio delle spezie in Europa, introducendo nuovi sapori e profumi che arricchirono la cucina e l'arte dolciaria veneziana. Le spezie, considerate beni preziosi, evocavano terre lontane e conferivano alle pietanze un tocco esotico. Pepe nero, cannella, noce moscata, zenzero, chiodi di garofano e vaniglia: un'esplosione di sapori che conquistò il palato dei veneziani. Con la nascita del Fontego dei Turchi, mercanti orientali giunsero in Laguna portando i loro costumi e le loro abitudini culinarie, creando un'ulteriore fusione di culture e sapori.

THE SPICE ROUTE

Venice became the centre of the spice trade in Europe, introducing new flavours and fragrances that enriched Venetian cuisine and pastry. Considered precious goods, these spices evoked distant lands and gave dishes an exotic touch. Black pepper, cinnamon, nutmeg, ginger, cloves, and vanilla: an explosion of flavours that conquered the palate of the Venetians. With the erection of the palazzo Fontego dei Turchi, Asian merchants came to the Laguna bringing their habits and culinary traditions with them and creating a deeper fusion of cultures and flavours.



VENEZIA E LO ZUCCHERO

Dopo le Crociate del XII secolo, lo zucchero di canna divenne un ingrediente fondamentale della pasticceria veneziana. La famiglia Corner, proprietaria di piantagioni di canna da zucchero a Cipro, importava il prodotto grezzo che veniva poi raffinato nella loro dimora sul Canal Grande. Lo zucchero, inizialmente considerato una spezia e venduto come medicinale, divenne un dolcificante accessibile, aprendo nuove possibilità creative per i pasticceri veneziani. La prima opera sulla lavorazione dello zucchero fu pubblicata proprio a Venezia nel 1541.

VENICE AND SUGAR

With the end of the Crusades in the 12th century, cane sugar became an essential ingredient of Venetian pastry. The Corner family, owners of sugar cane plantations in Cyprus, imported the raw product, which was then refined in their home on the Canal Grande. Sugar, initially considered a spice and sold as a medicine, became an accessible sweetener, offering new creative possibilities to Venetian pastry chefs. The first work of art on sugar processing was published in Venice in 1541.

Venditore ambulante di Bussolai (da una stampa del 1753).
Bussolai street vendor (from a 1753 print).

GLI SCALETÈRI

L'arte dolciaria veneziana raggiunse il suo apice grazie agli "scaletèri", l'appellativo degli antichi pasticceri veneziani. Il nome deriva da scaléta (o scalina), che se genericamente indicava ogni genere di paste dolci, più specificamente si riferiva ad una sorta di pane con zucchero e burro, che assomigliava a una specie di scaletta a pioli e per la quali forse ci sono legami con le azzime pasquali della cucina ebraica. Fondata nel 1493, la loro corporazione garantiva la qualità dei prodotti e puniva le frodi attraverso regole rigorose stabilite nella "mariégola", il disciplinare delle corporazioni d'arti e mestieri veneziane. Alla fine del '700 gli "scaletèri" contavano ben 59 botteghe, e ancora oggi a Venezia, la Calle e Corte del Scaleter commemorano questa preziosa tradizione.

THE SCALÈTERI

The Venetian pastry art reached its zenith thanks to the 'scalèteri', the nickname of the ancient Venetian pastry chefs. The name derives from 'scaléta' (or 'scalina'), which, while generically indicating all kinds of sweet pastries, referred more specifically to a kind of bread with sugar and butter. It resembled a kind of rung ladder and was possibly related to the Passover unleavened bread of Jewish cuisine. Founded in 1493, their guild guaranteed the quality of their products and punished fraud through strict rules laid down in the 'mariégola', the disciplinary body of Venetian guilds of arts and crafts. By the end of the 18th century, the 'scaletèri' owned 59 shops, and even today in Venice, the Calle and the Corte del Scaleter keep this precious tradition alive.

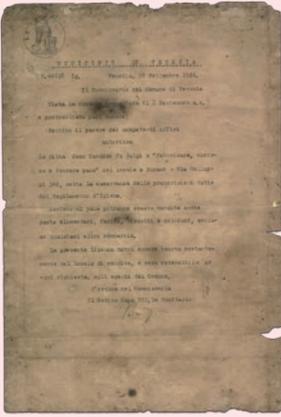


Calle del Scaleter, nel sestiere di San Polo.
Calle del Scaleter, in the San Polo district of Venice.



La tradizione dolciaria veneziana privilegia i prodotti secchi e conservabili, come biscotti ricchi di burro e uova, nati per accompagnare i marinai durante i lunghi viaggi. Tra i capisaldi di questa tradizione troviamo i Bussolai, i Peverini e gli Zaletti, ancora oggi presenti nelle pasticcerie veneziane. Il dono di dolci rappresenta un momento di condivisione e convivialità nella vita quotidiana della città.

The Venetian pastry tradition favours dry and preservable products, such as biscuits rich in butter and eggs, originally made to sustain sailors on long journeys. The cornerstones of this tradition include the Bussolai, Peverini and Zaletti biscuits, still present in Venetian pastry shops today. The act of gifting sweets represents a moment of sharing and conviviality in the city's daily life.



1926

LE ORIGINI A BURANO

Nel 1926, due eredi della tradizione degli scaletteri, Antonio Palmisano e il patrigno Candido Bean, aprono un forno sull'isola di Burano. La loro passione per l'arte bianca e la maestria nella preparazione di dolci tipici veneziani come i Bussolai e gli Essi trasformano presto il forno in un punto di riferimento per gli abitanti dell'isola, che vi affidano con fiducia i loro impasti da cuocere.

ORIGINS IN BURANO

In 1926, two heirs of the Scaletteri tradition, Antonio Palmisano and his stepfather Candido Bean, opened a bakery on the island of Burano. Their passion for the art of baking and mastery in the preparation of typical Venetian sweets such as Bussolai and Essi biscuits soon transformed the bakery into a beacon for the island's inhabitants, who confidently entrusted their doughs to be baked there.

1950

LUIGI E LA SVOLTA VERSO LA PASTICCERIA

Negli anni '50, Luigi, figlio di Antonio, subentra nella gestione del forno. Luigi eredita la passione del padre per la panificazione, ma coltiva anche l'ambizione di trasformare il forno in una pasticceria. Inizia così un periodo di apprendimento e sperimentazione, che porta alla creazione di nuove specialità e a raggiungere i negozi del centro storico di Venezia.

LUIGI AND THE TURNING POINT TOWARDS PASTRY

In the 1950s, Luigi, Antonio's son, took over the management of the bakery. Luigi inherited his father's passion for baking, but also cultivated the ambition to transform the bakery into a pastry shop. This marked the beginning of a period of learning and experimentation, which led to the creation of new specialities and to shops in the historic centre of Venice.

1960

IL SUCCESSO DI LUIGI E LE SUE CREAZIONI

La fama di Luigi cresce rapidamente e la sua pasticceria diventa un punto di riferimento per gli amanti dei dolci. Tra le sue creazioni più note, la torta petit-four, la torta di mandorle e il "pizzo di Burano", una torta a sette piani decorata con merletti di ghiaccia reale che vince tre premi consecutivi alla Fiera di Padova. Anche l'ormai classico dolce di "San Martino", decorato e arricchito con dolci e confetti, è un'invenzione del Cavalier Luigi.

LUIGI'S SUCCESS AND HIS CREATIONS

Luigi's fame grew rapidly and his pastry shop became a reference point for anyone with a sweet tooth. His best-known creations include the petit-four cake, the almond cake and the 'Burano lace', a seven-tiered cake decorated with royal icing lace that won three consecutive prizes at the Padua Fair. Even the now classic 'San Martino' cake, decorated and enriched with sweets and sugared almonds, is an invention of Cavalier Luigi.

UNA DOLCE TRADIZIONE
CHE SI RINNOVA OGNI GIORNO

A SWEET TRADITION REINVENTING ITSELF EVERY DAY

1926



1970

NASCERE SOPRA UN SACCO DI FARINA

Francesco nasce proprio mentre la pasticceria è in piena attività. Cresce immerso nell'aroma di pane e dolci, trascorrendo l'infanzia nel laboratorio del padre. Il ritmo del lavoro scandisce la sua esistenza: spesso si addormenta cullato dal rumore delle impastatrici che, nella notte, preparano le delizie del giorno dopo. I suoi primi giochi sono gli attrezzi del mestiere: il "Dolce forno" ricevuto in regalo non basta più, perché Francesco desidera ardentemente imitare il padre nella sua arte.

BEING BORN ON TOP OF A SACK OF FLOUR

Francesco was born while the pastry shop was in full swing. He grew up immersed in the aroma of bread and pastries, spending his childhood in his father's workshop. The rhythm of work marks his existence: he often fell asleep lulled by the sound of the kneading machines preparing the next day's delights during the night. His first toys were the tools of the trade: the 'Dolce forno', a toy oven received as a gift, was not enough anymore, as Francesco longed to imitate his father's work.

1990

SUCCESSI E NUOVE SFIDE

La fama dei prodotti sfornati nel laboratorio di Burano è ormai tale che la distribuzione di dolci e biscotti assume dimensioni considerevoli. La laguna di Venezia diventa teatro di un continuo viavai di barche che trasportano l'enorme produzione dall'isola alla terraferma. Per fronteggiare questa crescita e consolidare il successo, si rende indispensabile un salto di qualità sia nel processo produttivo che in quello logistico.

VICTORIES AND NEW CHALLENGES

The fame of the products baked in the Burano workshop are contributing to the great increase of the distribution of its cakes and biscuits. The Venice lagoon becomes the scene of an endless bustle of boats transporting the massive production from the island to the mainland. In order to cope with this growth and consolidate its success, a qualitative leap in both the production and logistical processes became essential.

2000

UN'AZIENDA MODERNA CHE GUARDA AL FUTURO

Alla fine degli anni '90, il laboratorio compie quindi un passo fondamentale: il trasferimento a Cavallino-Treporti permette di ampliare la produzione e di guardare al futuro con rinnovata energia. Sotto la guida di Francesco, l'azienda si evolve in una realtà dinamica e proiettata al futuro, senza mai dimenticare le sue radici: la passione per la tradizione e la cura artigianale dei prodotti. Nel 2003, la voglia di innovare e di espandere ulteriormente i propri orizzonti porta l'azienda a Jesolo, in un ambiente ancora più moderno e spazioso, ideale per dare vita a nuove idee e progetti.

A MODERN COMPANY LOOKING TOWARDS THE FUTURE

At the end of the 1990s, the workshop took a major step: the change of location to Cavallino-Treporti made it possible to expand the production and look towards the future with renewed energy. Under Francesco's leadership, the company evolved into a dynamic and future-oriented reality, while never forgetting its roots: the passion for tradition and the artisanry of its products. In 2003, the desire to innovate and further expand its horizons brought the company to the town of Jesolo, in an even more modern and spacious environment, the perfect place to bring new ideas and projects to life.

La licenza di inizio attività, intestata a Candido Bean, patrigno di Antonio Palmisano. Luigi Palmisano a lavoro in bottega fra gli anni '50 e '60. I primi esperimenti di Francesco Palmisano in bottega fra gli anni '70 e '80. La barca utilizzata per le consegne dei prodotti dal laboratorio di Burano all'entroterra. L'attuale sede operativa a Jesolo.

The license to start the business, registered to Candido Bean, stepfather of Antonio Palmisano. Luigi Palmisano working in the shop between the 50s and 60s. Francesco Palmisano's first experiments in the workshop between the 70s and 80s. The boat used to deliver products from the Burano laboratory to the hinterland. The current operational headquarters in Jesolo.

UN VIAGGIO CHE CONTINUA

A NEVER-ENDING JOURNEY

Dall'alba del Novecento, la passione per i dolci scorre nelle vene della famiglia Palmisano. Un viaggio iniziato da Antonio e Candido, abili scaleteri che trasformarono la loro dedizione in un forno a Burano. Oggi, tre generazioni si susseguono al timone dell'azienda. Luigi, il padre, dispensa consigli preziosi frutto di una vita di esperienza. Francesco, il titolare, guida con entusiasmo la pasticceria nel presente. E Pietro muove i primi passi, pronto a scrivere il futuro di questa dolce storia centenaria. Un'eredità di sapori autentici e di amore per la tradizione che si rinnova, invitando a lasciarsi conquistare dalla magia della pasticceria Palmisano.

Since the dawn of the 20th century, the passion for sweets has been running through the veins of the Palmisano family. A journey that began with Antonio and Candido, skilled scaleteri who turned their dedication into a bakery in Burano. Today, three generations follow one another at the helm of the company. Luigi, the father, gives valuable advice that is the result of a lifetime of experience. Francesco, the owner, enthusiastically guides the bakery into the present. And Pietro takes his first steps, ready to write the future of this centuries-old sweet story. A legacy of authentic flavours and a love for tradition renewing itself and inviting you to be seduced by the magic of Palmisano pastry shop.

2025





UNA FAMIGLIA ALLARGATA

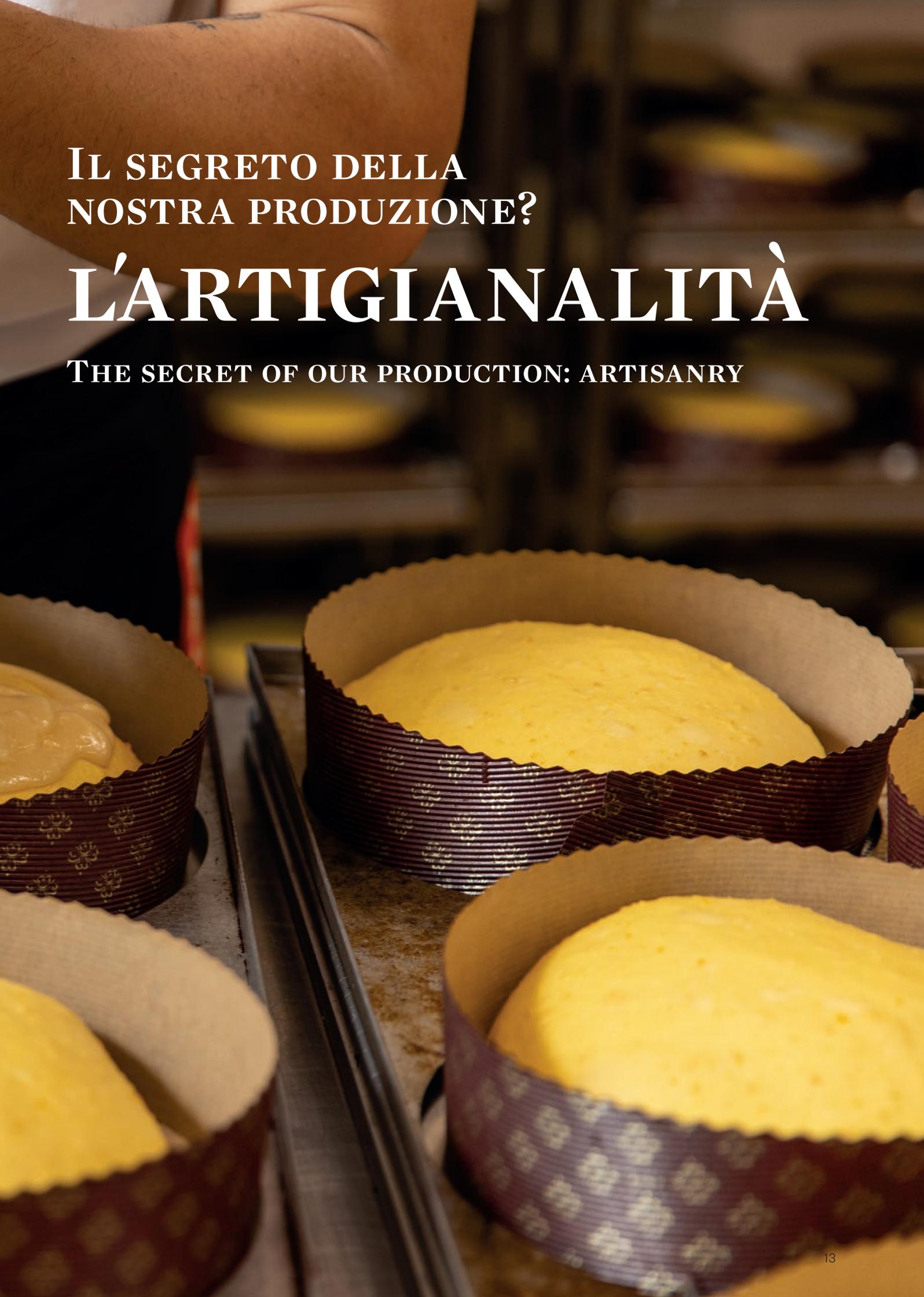
AN EXTENDED FAMILY



Nella nostra azienda, il team non è solo un gruppo di lavoro, è una famiglia. Condividiamo valori profondi come la passione per la tradizione, la dedizione alla qualità e l'incessante ricerca dell'eccellenza. Questi principi ci uniscono e ci rendono una squadra solida, formata da individui che si chiamano per nome e si rispettano reciprocamente. In un ambiente di lavoro positivo e stimolante, ognuno è riconosciuto e valorizzato per il proprio contributo, perché il successo di uno è il successo di tutti.

Our company's team is not just a working group, but a family. We share deep values such as a passion for tradition, commitment to quality and a relentless pursuit of excellence. These principles unite us and make us a solid team, made up of individuals who address each other by name and respect each other. In a positive and stimulating working environment, everyone is recognised and valued for their contribution, because the success of one is the success of all.





IL SEGRETO DELLA
NOSTRA PRODUZIONE?

L'ARTIGIANALITÀ

THE SECRET OF OUR PRODUCTION: ARTISANRY

Palmisano non è solo una pasticceria, è un'eccellenza nel panorama dolciario italiano. Un'azienda che unisce sapientemente tradizione e innovazione in ogni fase del processo produttivo, dalla selezione degli ingredienti alla lavorazione artigianale. La ricerca della massima qualità è l'obiettivo primario di Palmisano. I fornitori vengono scelti con cura, basandosi su fiducia e collaborazione a lungo termine, per garantire l'utilizzo di materie prime naturali e di altissima qualità.

Palmisano is not just a pastry shop, but it also stands for an excellence in the Italian pastry scene. A company that skilfully combines tradition and innovation at every stage of the production process, from the selection of ingredients to artisanal processing. The search for premium quality is Palmisano's primary goal. We carefully choose our suppliers, based on trust and long-term collaboration, to guarantee the use of natural raw materials of the highest quality.



Nonostante la crescita aziendale, l'artigianalità rimane il cuore pulsante di Palmisano. Le lavorazioni più delicate, i formati speciali e i piccoli lotti su misura vengono ancora realizzati manualmente con cura e dedizione. Anche nelle grandi produzioni, gestite da processi automatizzati, l'essenza artigianale di Palmisano non viene mai meno. La tecnologia viene utilizzata solo per supportare l'abilità e la passione dei maestri pasticceri, garantendo elevati standard qualitativi e preservando intatti il gusto autentico e l'attenzione ai dettagli che contraddistinguono da sempre i prodotti Palmisano.

Despite the company's growth, artisanry remains the beating heart of Palmisano. The most delicate processes, special formats and small customised batches are still made by hand with care and dedication. Even in large production runs, managed by automated processes, the artisanal essence of Palmisano is always present. Technology is only used to support the skill and passion of master pastry chefs, guaranteeing high quality standards, and preserving the authentic taste and attention to detail that have always distinguished Palmisano products.



Il risultato? Prodotti che incarnano l'autenticità della tradizione e offrono ai clienti un'esperienza unica e indimenticabile. Un viaggio sensoriale alla scoperta dei sapori più veri della pasticceria veneziana.

The result? Products that embody the authenticity of Italian tradition and offer customers a unique and unforgettable experience. A sensory journey to discover the truest flavours of Venetian pastry.

MATERIE PRIME GENUINE, GUSTO AUTENTICO

GENUINE RAW MATERIALS, AUTHENTIC TASTE

Dietro ogni grande ricetta si cela un segreto: la scelta accurata delle materie prime. Farina, uova, burro, zucchero e amore sono gli ingredienti chiave che compongono le specialità della pasticceria Palmisano. La ricerca della genuinità guida la scelta delle materie prime, garantendo la freschezza e l'autenticità dei prodotti finiti. Con una cura meticolosa nella selezione dei fornitori, l'azienda si assicura di ottenere ingredienti di altissima qualità, provenienti da fonti affidabili e sostenibili. Questo impegno nella selezione e nella qualità delle materie prime si traduce in prodotti che soddisfano le aspettative più elevate dei clienti e che racchiudono tutto il gusto e l'autenticità della migliore pasticceria tradizionale veneziana e non solo.

Behind every great recipe there is a secret: the careful selection of raw materials. Flour, eggs, butter, sugar, and love are the key ingredients that make up Palmisano pastry specialities. The search for authenticity guides our choice of raw materials, guaranteeing the freshness and authenticity of the final products. With meticulous care in the selection of suppliers, the company makes sure to obtain ingredients of the highest quality from reliable and sustainable sources. This commitment to the selection and quality of raw materials results in products that meet customers' highest expectations and captures all the flavour and authenticity of the best traditional Venetian pastries and beyond.

FARINE E LIEVITI

La base di ogni dolce, da noi accuratamente selezionate per ottenere una consistenza perfetta e un gusto inimitabile.

FLOURS AND LEAVENS. The basis of every cake, carefully selected by us for perfect consistency and unique taste.



BURRO

Colui che incarna l'essenza del gusto e sprigiona l'amore artigiano per il prodotto. La perfetta rappresentazione del "iniziare con il piede giusto"... sostanzialmente quel tocco che permette di fare la differenza.

BUTTER. The ingredient which embodies the essence of taste and unleashes the craftsman's love for the product. The perfect representation of 'starting off on the right foot'... In other words, that extra touch that makes the whole difference.



UOVA

"Trovare il pelo nell'uovo". La dedizione nella ricerca e nella selezione dei migliori "rossi" dona l'inconfondibile colore ai nostri prodotti.

EGGS. 'To look for a hair in an egg'. Our dedication in the search for and selection of the best egg yolks gives our products their distinctive colour.



CIOCCOLATO

Un ingrediente nobile e versatile, che nelle nostre mani arricchisce i nostri lievitati e prodotti da forno.

CHOCOLATE. A noble and versatile ingredient, which in our hands enriches our leavened and baked goods.



GARANZIA DI QUALITÀ

QUALITY ASSURANCE

Palmisano si impegna a garantire la massima qualità dei suoi prodotti attraverso l'aderenza alle più rigorose certificazioni internazionali del settore alimentare. Ogni fase del processo produttivo è sottoposta ai rigidi controlli di un ufficio qualità interno all'azienda, che assicura la conformità ai più elevati standard. L'azienda è guidata da una costante ricerca dell'eccellenza, che si traduce in un impegno continuo per migliorare le proprie pratiche produttive e garantire la massima soddisfazione dei clienti. Grazie a questo impegno per la qualità e alle sue certificazioni, Palmisano si conferma come un punto di riferimento nel mondo della pasticceria, offrendo prodotti che soddisfano i più elevati standard di gusto, sicurezza e autenticità.

Palmisano is committed to ensuring the highest quality of its products through adherence to the strictest international food industry certifications. Each stage of the production process is subjected to strict controls by an in-house quality office, which ensures compliance with the highest standards. The company is driven by a constant quest for excellence, which translates into a continuous commitment to improving its production practices and ensuring maximum customer satisfaction. Thanks to this commitment to quality and its certifications, Palmisano confirms to be a benchmark in the world of pastry, offering products that meet the highest standards of taste, food safety, and authenticity.



IFS



La certificazione IFS Food è uno standard internazionale per la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari. Riconosciuta dalla GDO, valuta la capacità di un'azienda di produrre alimenti sicuri e di alta qualità, in conformità alle normative e alle migliori pratiche del settore.

The IFS Food certification is an international standard for food safety and quality, recognised by large-scale distribution. It assesses a company's ability to produce safe, high-quality food in accordance with the regulations and best practices of the industry.

BRCGS



La certificazione BRCGS è uno standard globale per la sicurezza alimentare, riconosciuto dalla GDO. Valuta la capacità di un'azienda di fornire prodotti sicuri e conformi alle normative e agli standard di settore, migliorando la reputazione aziendale e l'accesso ai mercati.

The BRCGS certification is a global standard for food safety, recognised by large-scale distribution. It assesses a company's ability to supply safe products that comply with industry regulations and standards, enhancing the company's reputation and market access.

HALAL



La certificazione Halal Italia garantisce che prodotti e servizi siano conformi ai principi della religione islamica. Riconosciuta a livello internazionale, facilita l'accesso al mercato halal e tutela i consumatori musulmani.

Halal Italia certification guarantees that products and services comply with the principles of the Islamic religion. Recognised internationally, it facilitates access to the halal market and protect Muslim consumers.

SENZA GLUTINE / GLUTEN-FREE



I prodotti senza glutine Palmisano sono registrati al Ministero della Salute italiano e sono quindi erogabili. Questo significa che i consumatori celiaci o intolleranti al glutine possono avere la certezza di acquistare e consumare un prodotto sicuro e affidabile. Il logo "senza glutine" del Ministero della Salute è un marchio di fiducia. Garantisce che il prodotto è stato sottoposto a rigorosi controlli lungo tutta la filiera produttiva, dalla selezione delle materie prime al confezionamento.

Palmisano gluten-free products are registered with the Italian Ministry of Health and are therefore dispensable. This means that consumers suffering from coeliac disease or intolerance to gluten can be sure that they are purchasing and consuming a safe and reliable product. The Ministry of Health's 'gluten-free' logo is a trusted mark. It guarantees that the product has been subjected to strict controls along the entire production chain, from the selection of raw materials to packaging.

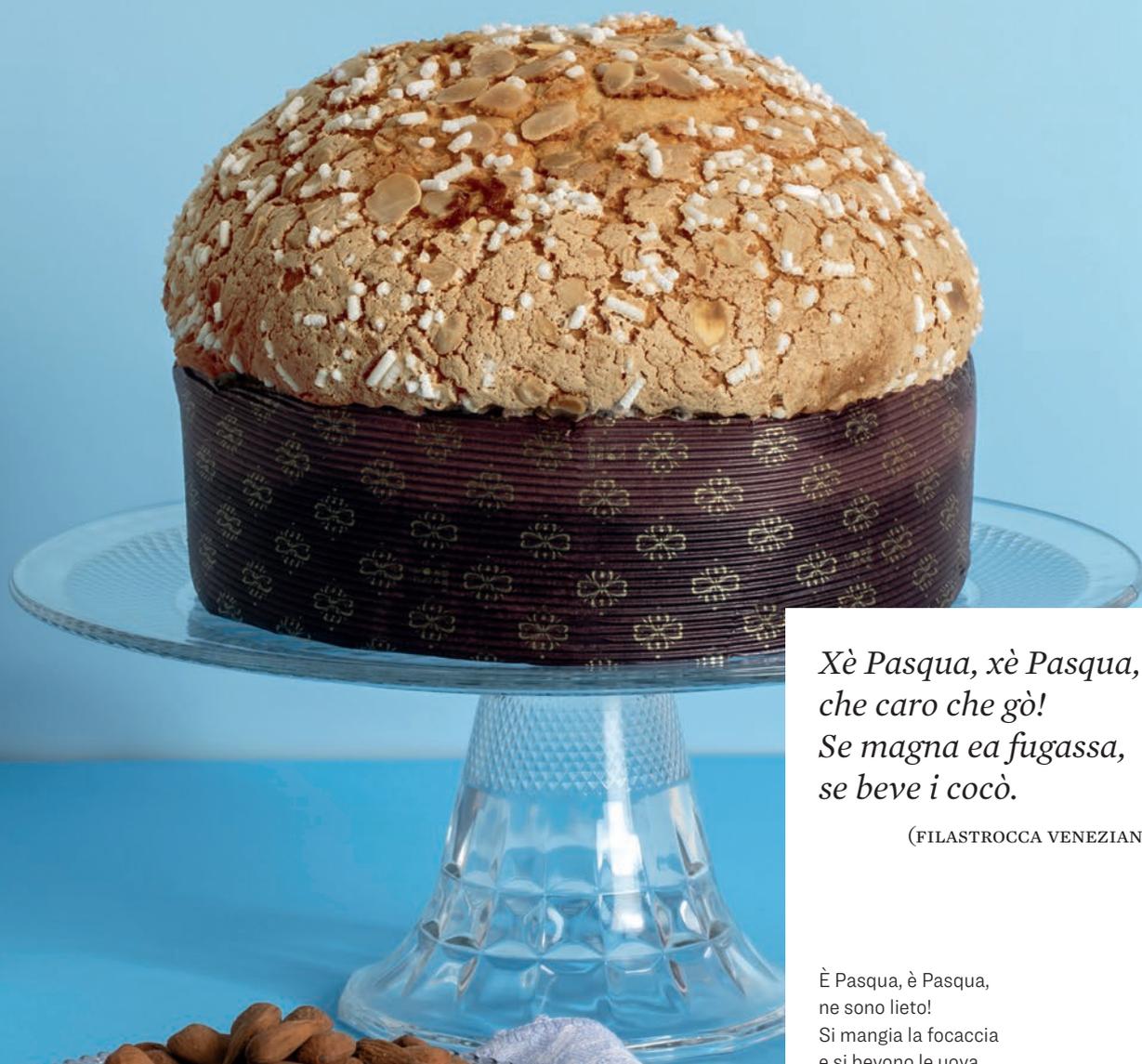
LA TRADIZIONALE “FUGASSA” VENEZIANA

THE TRADITIONAL VENETIAN “FUGASSA”.

Un'antica ricetta di famiglia tramandata da generazioni, con un impasto soffice e profumato arricchito da una squisita glassa, mandorle spezzate e granello di zucchero.

Un vero capolavoro di gusto che racchiude l'essenza della Pasqua.

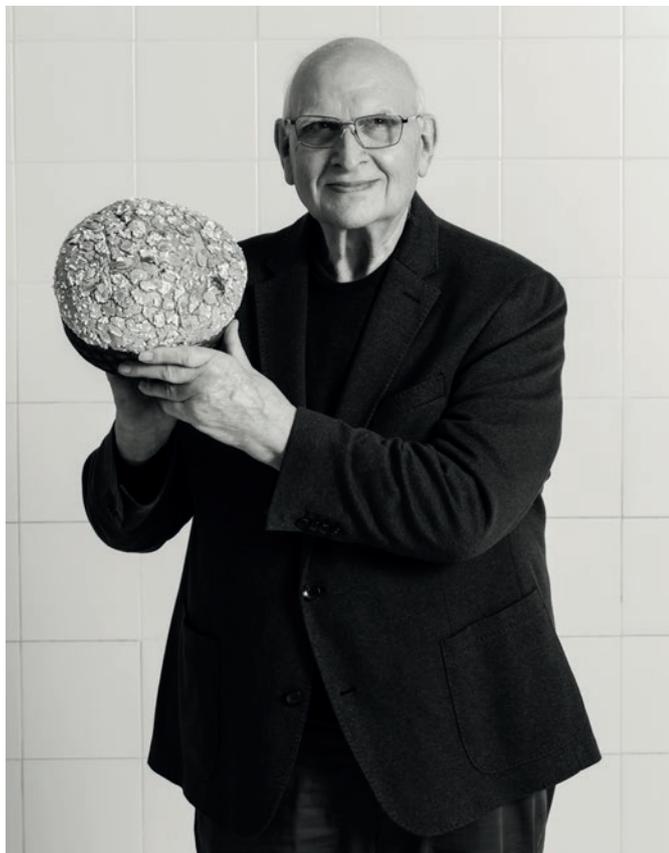
An ancient family recipe passed down through generations, with a soft and fragrant dough enriched with an exquisite glaze, broken almonds and granulated sugar. A true masterpiece of taste that encapsulates the essence of Easter.



*Xè Pasqua, xè Pasqua,
che caro che gò!
Se magna ea fugassa,
se beve i cocò.*

(FILASTROCCA VENEZIANA)

È Pasqua, è Pasqua,
ne sono lieto!
Si mangia la focaccia
e si bevono le uova.



La Pasqua a Venezia è addolcita dalla tradizionale focaccia (detta fugassa) che per preparazione ricorda molto la colomba. Originariamente realizzata per celebrare i matrimoni, la focaccia si affermò come il dolce simbolo della Pasqua, apprezzato soprattutto dopo i 40 giorni di digiuno quaresimale. Entrò a far parte della cultura culinaria a tal punto che ne derivò un proverbio che recita: "No xe Pasqua senza fugassa". La nostra è preparata secondo un'antica ricetta di famiglia, tramandata di padre in figlio da oltre 95 anni. È una focaccia a lievitazione naturale realizzata a mano utilizzando esclusivamente ingredienti di altissima qualità, arricchita con una squisita glassa, mandorle spezzate e granella di zucchero.

Easter in Venice is sweetened by the traditional sweet focaccia (called "Fugassa" by Venetians) which in preparation is very reminiscent of the colomba. Originally made to celebrate weddings, the focaccia became the traditional Easter dessert, particularly cherished after the 40 days of Lent fasting. It became part of the culinary culture to such an extent that it gave rise to a proverb which says: "It's no Easter without fugassa". Our is prepared according to an ancient family recipe, handed down from father to son for over 95 years. It is a naturally leavened focaccia made by hand using only the highest quality ingredients, enriched with an exquisite icing, almonds and granulated sugar.

3 FASI DI LAVORAZIONE PER UN RISULTATO ECCELLENTE 3 PROCESSING STAGES FOR AN EXCELLENT RESULT::

1. IMPASTO

Ingredienti di alta qualità sapientemente lavorati per creare un impasto morbido e omogeneo.

DOUGH. High-quality ingredients skilfully processed to create a soft, homogeneous dough.

2. LIEVITAZIONE NATURALE

60 ore di riposo per permettere all'impasto di sviluppare aromi complessi e una consistenza perfetta.

NATURAL LEAVENING. 60 hours of rest to allow the dough to develop complex aromas and a perfect texture.

3. COTTURA E RAFFREDDAMENTO

Cottura lenta e uniforme seguita da un raffreddamento a temperatura ambiente per un Panettone fragrante e dal gusto inimitabile.

BAKING AND COOLING. A slow and even cooking followed by cooling at room temperature for a fragrant Panettone with a unique taste.



COLOMBA ARTIGIANALE CLASSICA

La Colomba è uno dei classici dolci della tradizione pasquale. La nostra viene realizzata a mano con procedimento a lievitazione naturale utilizzando esclusivamente ingredienti di altissima qualità, l'impasto è arricchito di pasta d'arancio con una squisita glassa, mandorle spezzate e granella di zucchero.

The Colomba is one of the classic sweets of the Easter tradition. Ours is handmade with a natural leavening process using only the highest quality ingredients, the dough is enriched with orange paste with an exquisite icing, almonds and granulated sugar.





COLOMBA ARTIGIANALE
PASSIONE VENEZIANA

Questa esclusiva proposta ti farà scoprire profumi, gusti ed emozioni uniche. La colomba artigianale "Passione veneziana" è impastata a mano con ingredienti di altissima qualità ed è arricchita da deliziosi pezzi di morbida pera. A coronare il tutto una squisita glassatura al cioccolato fondente con granella dei nostri biscotti veneziani: un vero tocco della più autentica tradizione locale.

This exclusive proposal will make you discover unique scents, tastes and emotions. The "Venetian Passion" artisan colomba is hand-kneaded with the highest quality ingredients and enriched with delicious pieces of soft pear. To top it all off, an exquisite dark chocolate glaze with grains of our Venetian biscuits: a real touch of the most authentic local tradition.



COLOMBA ARTIGIANALE
BELLINI

Scopri la deliziosa e raffinata colomba artigianale "Bellini" ispirata al celebre cocktail veneziano. Impastata a mano con cura e maestria è arricchita da morbidi pezzi di pesca bianca, per regalarti un'esperienza unica di gusto e profumi. La glassatura rosa, arricchita da granella dei nostri biscotti veneziani, conferisce un ulteriore tocco di raffinatezza e golosità per una Pasqua indimenticabile.

Discover the delicious and refined artisanal colomba "Bellini" inspired by the famous Venetian cocktail. Kneaded by hand with care and skill, it is enriched with soft pieces of white peach, to give you a unique experience of taste and aroma. The pink glaze, enriched with grains of our Venetian biscuits, gives a further touch of refinement and gluttony for an unforgettable Easter.

IL "BUSSOLÀ", IL DOLCE PASQUALE DI BURANO

"BUSSOLÀ": BURANO'S EASTER SWEET.

A Venezia non c'è Pasqua senza fugassa, ma questo non è l'unico dolce della tradizione nella Serenissima.

In Venice there is no Easter without fugassa, but this is not the only traditional dessert in the Serenissima.

A Burano infatti il dolce tipico di queste feste è il Bussolà. Durante la Settimana Santa, le donne di casa avevano la consuetudine di prepararne abbondanti quantità, che successivamente portavano dai fornai per la cottura, poiché in passato molte abitazioni non disponevano di forno in cucina. Il loro delizioso aroma, derivante dalla presenza di uova e burro invadeva le calli, rendendo l'aria piacevolmente profumata. Tale fragranza era così avvolgente che le donne avevano anche l'abitudine di conservarli e utilizzarli per profumare la biancheria negli armadi.



In Burano the typical Easter dessert is Bussolà. During Holy Week, the women of the house had the custom of preparing abundant quantities of this dessert, which they subsequently took to the bakers for cooking, since in the past many homes did not have an oven in the kitchen. Their delicious aroma, deriving from the presence of eggs and butter, invaded the calluses, making the air pleasantly scented. This fragrance was so enveloping that women even had the habit of keeping them and using them to perfume linen in wardrobes.





UN TUFFO NELLA TRADIZIONE VENEZIANA

A PLUNGE INTO VENETIAN TRADITION

Dalla sua nascita, Dolci Palmisano si dedica con passione alla creazione di specialità che conquistano il palato come i deliziosi lievitati da ricorrenza che rendono speciale ogni momento dell'anno. Ma il vero cuore di Dolci Palmisano è la produzione dei classici biscotti della tradizione dolciaria veneziana. Un viaggio nel tempo attraverso sapori unici e ricette antiche, che si tramandano di generazione in generazione. Ogni morso è un'esperienza che rievoca la storia e la cultura della Serenissima. Dalle delicate paste frolle ai fragranti biscotti secchi, ogni prodotto è un capolavoro di gusto e artigianalità.

Since its founding, Dolci Palmisano has been passionately dedicated to creating specialities that delight the palate, such as the delicious festive leavings that make every moment of the year special. But the real heart of Dolci Palmisano is the production of the classic biscuits of the Venetian pastry tradition. A journey back in time through unique flavours and ancient recipes that have been handed down from generation to generation. Every bite is an experience that evokes the history and culture of the Serenissima. From delicate shortcrust pastries to fragrant dry biscuits, each product is a masterpiece of taste and artisanry.





BUSSOLAI

I PIÙ FAMOSI BISCOTTI VENEZIANI THE MOST FAMOUS VENETIAN BISCUITS

Semplici ciambelline dolci e profumate, fatte di un impasto ricco e consistente, a base di tuorli, burro, zucchero e farina. La loro storia affonda le radici nella tradizione locale, quando venivano preparati dalle mogli dei pescatori di Burano per i loro lunghi viaggi in mare. Un biscotto calorico e in grado di conservarsi a lungo, che si è poi diffuso diventando parte integrante della quotidianità. Oggi è consuetudine consumarli a fine pasto assieme ad ottimi vini passiti come il vin santo o lo zibibbo. Nel 2020 Palmisano ha fatto un passo avanti importante per la valorizzazione dei Bussolai, contribuendo all'inserimento di questo biscotto tipico nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Veneto.

Simple, sweet-smelling doughnuts, made of a rich and consistent dough of egg yolks, butter, sugar and flour. Their history is rooted in local tradition, when they were baked by the wives of Burano fishermen for their long sea voyages. These high calorie biscuits with a long shelf life became an integral part of everyday life. Today, it is customary to eat them at the end of a meal together with excellent dessert wines such as vin santo or zibibbo. In 2020, Palmisano took a crucial step towards the valorisation of the Bussolai, contributing to the inclusion of this typical biscuit in the list of traditional food products of the Veneto region.



Giovanni Antonio Fasolo (1530-1572).
Affresco del salone di Villa Caldogno dove sono rappresentati dei Bussolai.

Giovanni Antonio Fasolo (1530-1572) — Fresco in the hall of Villa Caldogno depicting Bussolai.





ESSI

FORMA INCONFONDIBILE, RICCHI DI UOVA E BURRO A SIGNATURE SHAPE, RICH IN EGGS AND BUTTER

Biscotti dalla caratteristica forma ad "S", ispirata al Canal Grande. Condividono lo stesso impasto dei Bussolai e come loro vengono di consuetudine consumati a fine pasto assieme ad ottimi vini passiti. Anche per gli "Essi", Palmisano ha svolto un ruolo fondamentale nel riconoscimento ufficiale di questo prodotto tipico. Assieme ai Bussolai infatti, sono stati inseriti nell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Veneto.

With a characteristic 'S' shape, these biscuits were inspired by the Canal Grande. They share the same dough as the 'Bussolai' and like them are usually eaten at the end of a meal together with excellent dessert wines. For the 'Essi' too, Palmisano played a key role in the official recognition of this typical product. In fact, together with the Bussolai, they have been included in the list of traditional food products of the Veneto region.

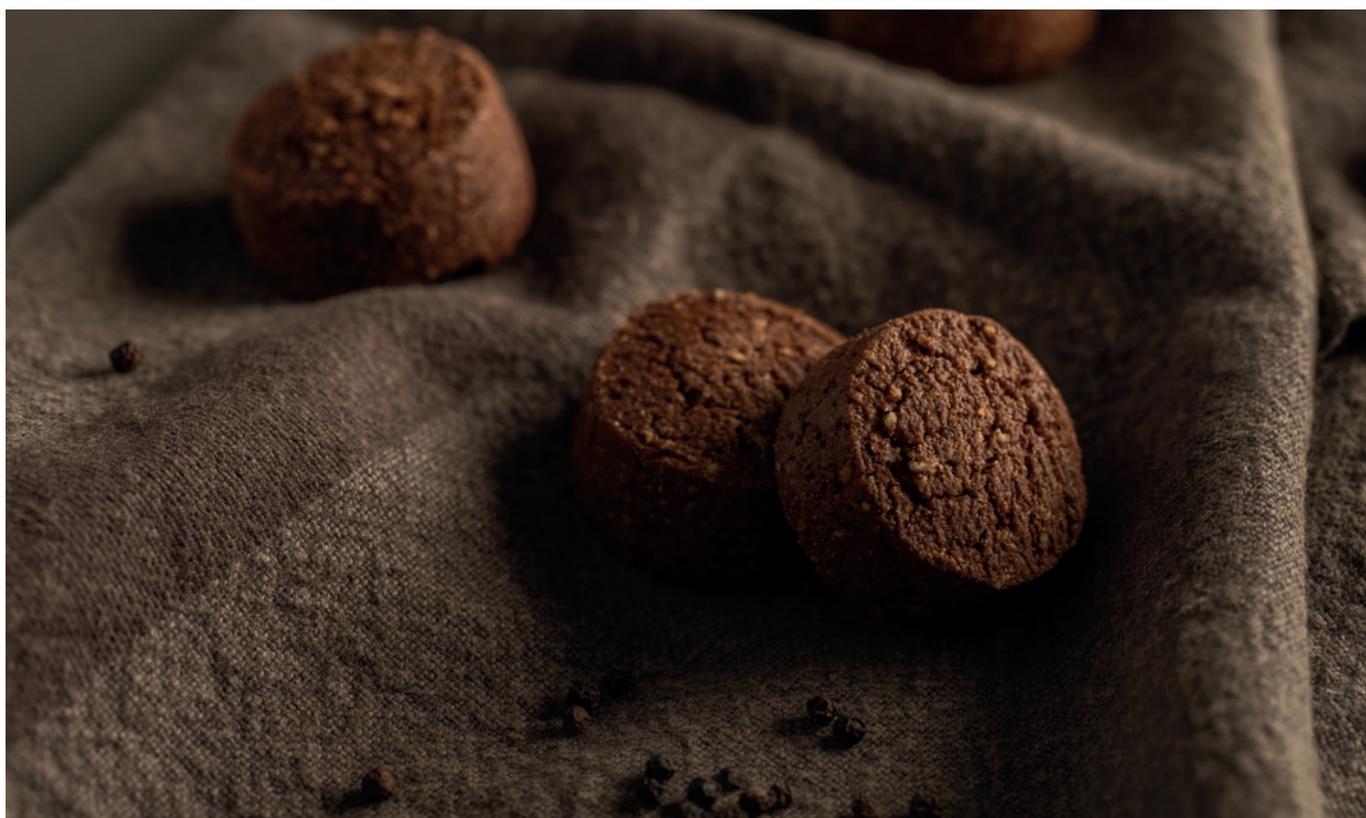
PEVERINI

REMINISCENZE D'ORIENTE REMINISCENCES OF THE EAST



Un tuffo nel passato con i Peverini, biscotti dal sapore deciso e inconfondibile. La loro caratteristica principale è l'aggiunta di pepe nero, che li rende perfetti per gli amanti dei sapori intensi. Il nome deriva proprio dall'aggiunta di pepe nell'impasto, una traccia del passato mercantile di Venezia e del commercio di spezie con l'oriente. Un tempo venivano venduti nei "bacari", le tipiche osterie veneziane, dove accompagnavano il consumo del vino.

Take a dip into the past with the Peverini, biscuits with a strong and unmistakable flavour. Their main characteristic is the addition of black pepper, which makes them irresistible for those who love intense flavours. The name comes from the addition of pepper to the dough, a trace of Venice's mercantile past and the spice trade with the East. They were once sold in 'bacari', the typical Venetian taverns, where they were eaten along with wine.





ZALETTI

CON FARINA DI MAIS E UVETTA SULTANINA WITH MAIZE FLOUR AND RAISINS

Saporiti biscottini che prendono il nome dal caratteristico colore giallino (“zaletto” in dialetto veneto) che gli deriva dall'utilizzo della farina di mais. Nati come biscotto povero della tradizione contadina sono diventati uno dei prodotti più amati dalla nobiltà veneta, che ne ha infatti arricchito la ricetta con l'impiego del burro e dell'uvetta sultanina. Gli Zaletti vantano citazioni eccellenti con Carlo Goldoni che ne parla in alcune sue commedie e Pellegrino Artusi che li descrive in quello che può essere considerato il primo manuale della cucina italiana: “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”.

Tasty little biscuits that take their name from the characteristic yellow colour ('zaletto' in Venetian dialect) that derives from the use of maize flour. Born as biscuits of the poor and rural tradition, they became one of the most loved products of the Veneto nobility, who enriched the recipe with the use of butter and raisins. Zaletti biscuits has been mentioned by famous figures, such as Carlo Goldoni, who included them in some of his comedies, and Pellegrino Artusi, who has mentioned them in what may be regarded as the first manual of Italian cuisine: 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' (Science in the Kitchen and the Art of Eating Well).



BURANELLI AL CIOCCOLATO

Dolci barchette con gocce di cioccolato.
Sweet "boats" with chocolate drops.



BURANELLI ALLE MANDORLE

Dolci barchette alle mandorle.
Sweet "boats" with almonds.



DOLCI DEL GONDOLIERE

L'arte pasticceria veneziana incontra il cioccolato.
The Venetian art of pastry meets chocolate.



DOLCI DEL PESCATORE

Dall'antica arte pasticceria veneziana.
From the ancient Venetian art of pastry.



GOCCE

Il Bussolà con l'aggiunta di gocce di cioccolato.
The Bussolà with the addition of chocolate drops.



LIMONCINI

Friabili delizie al limone.
Crumbly delights with lemon.



RUGHE

Delicati frollini della tradizione veneziana.
Delicate shortbread from the Venetian tradition.









INCARTATI A MANO

HAND-WRAPPED

Un tocco di artigianalità per la tua Pasqua. I nostri lievitati avvolti a mano con cura e passione, per un regalo unico e prezioso.

An artisanal touch for your Easter. Our leavened products hand-wrapped with care and passion, for a unique and precious gift.



COLOMBA CLASSICA
TRADITIONAL COLOMBA

750g – COLIM75024 / 8011402903112
 PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 8
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 18
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6



COLOMBA PASSIONE VENEZIANA
“PASSIONE VENEZIANA” COLOMBA

750g – COLPVM75024 / 8011402903129
 PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 8
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 18
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6



COLOMBA BELLINI
“BELLINI” COLOMBA

750g – COLBLIM75024 / 8011402903136
 PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 8
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 18
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6



FOCACCIA VENEZIANA
VENETIAN FOCACCIA

750g – FOCIM75024 / 8011402903143
 PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
 CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
 STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



Non poteva mancare un autentico richiamo alla tradizione locale: la classica focaccia veneziana in un elegante incarto ispirato ai decori di Palazzo Ducale.

An authentic reminder of local tradition tops it off: the classic Venetian focaccia in an elegant wrapping inspired by the decors of the Doge's Palace.



FOCACCIA DUCALE

DUCALE VENEZIANA SWEET

750g – FOCACCIAIM750 / 8011402875990

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 25
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5

SCATOLE

BOXES

La fragranza dei nostri lievitati pasquali in eleganti scatole, perfette come idee regalo o da portare in tavola durante le feste in famiglia.

The fragrance of our Easter leavened products in elegant boxes, perfect as gift ideas or to bring to the table during family celebrations.



COLOMBA CLASSICA
TRADITIONAL COLOMBA
750g – COLLATTA750 / 8011402903150
PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 18
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6



COLOMBA PASSIONE VENEZIANA
“PASSIONE VENEZIANA” COLOMBA

750g – COLPVLATTA750 / 8011402903167

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 18

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6



COLOMBA BELLINI
“BELLINI” COLOMBA

750g – COLBLLATTA750 / 8011402903174

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 18

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6



COLOMBA CLASSICA
TRADITIONAL COLOMBA

750g – COLSCATAVANA750 / 8011402875815

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 20

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 4



FOCACCIA VENEZIANA
VENETIAN FOCACCIA

750g – FOCSATAVANA750 / 8011402875457

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 20

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 4



PRODOTTI DA FORNO

BAKERY PRODUCTS

Il tradizionale bussolà pasquale nella nostra versione decorata a mano, accompagnato da una selezione dei nostri squisiti biscotti, confezionati in raffinate scatole regalo.

The traditional Easter bussolà in our hand-decorated version, accompanied by a selection of our exquisite biscuits, packaged in elegant gift boxes.



LATTA DECORO PASTICCERIA ASSORTITA

ASSORTED PASTRIES DECOR TIN BOX

250g – LAMI250QUAD / 8011402895325

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 7

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 108

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 9

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 3 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 3 different subjects.

Bussolai, Essi, Buranelli alle mandorle, Buranelli al cioccolato, Rughe e Peverini.



BUSSOLÀ PASQUALE DECORATO A MANO
HAND-DECORATED EASTER BUSSOLÀ

500g – BUPASQ8X500 / 8011402875860

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 8

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 35

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 5



CIOCCOLATA

CHOCOLATE

Deliziosi cioccolatini confezionati in eleganti astucci in latta con vedute della città ad acquerello: un'esperienza indulgente che unisce arte e sapore.

Delicious chocolates packaged in elegant tins featuring watercolour city views: an indulgent experience that combines art and flavour.



CIOCCOLATINI FONDENTI DARK CHOCOLATES

100g – ROSCIOF16 / 8011402877703
PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 16
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 120
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 4 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 4 different subjects.

CIOCCOLATINI AL LATTE MILK CHOCOLATES

100g – ROSCIOCL16 / 8011402877710
PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 16
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 120
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 4 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 4 different subjects.



AERONAUTICA MILITARE LIMITED EDITION

Siamo orgogliosi licenziatari ufficiali dell'Aeronautica Militare. Scopri la nostra gamma di prodotti in esclusive confezioni dedicate. Un dolce regalo per celebrare la passione per il volo.

We are proud official licensees of the Italian *Aeronautica Militare*. Discover our range of products in exclusive dedicated packaging. A sweet gift to celebrate the passion for flight.



COLOMBA CLASSICA
TRADITIONAL COLOMBA
750g — COLLATTA750AER / 8011402903181
PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6
CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 18
STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6



COLOMBA PASSIONE VENEZIANA
“PASSIONE VENEZIANA” COLOMBA

750g – COLPVLATTA750AER / 8011402903198

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 18

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6

AUTTICA



COLOMBA BELLINI
“BELLINI” COLOMBA

750g – COLBLLATTA750AER / 8011402903204

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 6

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 18

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 6

TAF





REGALA AI TUOI CARI UNA PASQUA INDIMENTICABILE

GIVE YOUR LOVED ONES AN UNFORGETTABLE EASTER

Perché perdere tempo a cercare il regalo perfetto? Scopri le nostre confezioni regalo, curate nei minimi dettagli e pensate per sorprendere i tuoi cari con un pensiero unico e di altissima qualità. Un'idea golosa e raffinata che renderà qualsiasi occasione ancora più speciale.

Why waste time searching for the perfect gift? Discover our gift boxes, meticulously crafted and designed to surprise your loved ones with a unique and high-quality present. A delicious and refined idea that will make any occasion even more special.



GIFT BOX N°1

GIFTBOXTIP1 / 8011402902733

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 4

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 40

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 8

MISTO VENEZIANO ETICHETTA ORO / VENETIAN MIX GOLD LABEL - 250g

ZALETTI ETICHETTA ORO / ZALETTI GOLD LABEL - 250g

PANFICO AL CIOCCOLATO / FIGS AND CHOCOLATE SWEET - 300g



GIFT BOX N°2

GIFTBOXTIP2 / 8011402902740

PEZZI PER CARTONE / PIECES PER CARTON: 4

CARTONI PER BANCALE / CARTONS PER PALLET: 40

STRATI BANCALE / PALLET LAYERS: 8

ESSI ETICHETTA ORO / ESSI GOLD LABEL - 250g

ZALETTI ETICHETTA ORO / ZALETTI GOLD LABEL - 250g

MISTO VENEZIANO ETICHETTA ORO / ASSORTED PASTRIES GOLD LABEL - 250g

BURANELLI AL CIOCCOLATO ETICHETTA ORO /

CHOCOLATE BURANELLI GOLD LABEL - 250g





TABELLE RIASSUNTIVE

SUMMARY TABLES

DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO WEIGHT	CODICE CODE	EAN	PEZZI x CARTONE PCS x CARTON	CARTONI x BANCALE CARTONS x PALLET	STRATI BANCALE PALLET LAYERS	DISPONIBILE DA AVAILABLE FROM
----------------------------	----------------	----------------	-----	---------------------------------------	---	---------------------------------------	----------------------------------



INCARTATI A MANO / HAND-WRAPPED

COLOMBA CLASSICA TRADITIONAL COLOMBA	750 g	COLIM75024	8011402903112	8	18	6	-
COLOMBA PASSIONE VENEZIANA "PASSIONE VENEZIANA" COLOMBA	750 g	COLPVM75024	8011402903129	8	18	6	-
COLOMBA BELLINI "BELLINI" COLOMBA	750 g	COLBLIM75024	8011402903136	8	18	6	-
FOCACCIA VENEZIANA VENETIAN FOCACCIA	750 g	FOCIM75024	8011402903143	6	25	5	-
FOCACCIA DUCALE	750 g	FOCACCIAIM750	8011402875990	6	25	5	-



SCATOLE IN LATTA / TIN BOXES

COLOMBA CLASSICA TRADITIONAL COLOMBA	750 g	COLLATA750	8011402903150	6	18	6	-
COLOMBA PASSIONE VENEZIANA "PASSIONE VENEZIANA" COLOMBA	750 g	COLPVLATA750	8011402903167	6	18	6	-
COLOMBA BELLINI "BELLINI" COLOMBA	750 g	COLBLLATA750	8011402903174	6	18	6	-

DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO WEIGHT	CODICE CODE	EAN	PEZZI x CARTONE PCS x CARTON	CARTONI x BANCALE CARTONS x PALLET	STRATI BANCALE PALLET LAYERS	DISPONIBILE DA AVAILABLE FROM
----------------------------	----------------	----------------	-----	---------------------------------------	---	---------------------------------------	----------------------------------



SCATOLE IN CARTONCINO / CARDBOARD BOXES

COLOMBA CLASSICA TRADITIONAL COLOMBA	750 g	COLSCATAVANA750	8011402875815	6	20	4	-
FOCACCIA VENEZIANA VENETIAN FOCACCIA	750 g	FOCSCATAVANA750	8011402875457	6	20	4	-



PRDOTTI DA FORNO / BAKERY PRODUCTS

LATTA DECORO PASTICCERIA ASSORTITA ASSORTED PASTRIES DECOR TIN BOX	250 g	LAMI250QUAD	8011402895325	7	108	9	3 soggetti diversi. 3 different subjects.
BUSSOLÀ PASQUALE DECORATO A MANO HAND-DECORATED EASTER BUSSOLÀ	500 g	BUPASQ8X500	8011402875860	8	35	5	



EDIZIONE SPECIALE AERONAUTICA MILITARE / AERONAUTICA MILITARE SPECIAL EDITION

COLOMBA CLASSICA TRADITIONAL COLOMBA	750 g	COLLATA750AER	8011402903181	6	18	6	-
COLOMBA PASSIONE VENEZIANA "PASSIONE VENEZIANA" COLOMBA	750 g	COLPVLATA750AER	8011402903198	6	18	6	-
COLOMBA BELLINI "BELLINI" COLOMBA	750 g	COLBLATA750AER	8011402903204	6	18	6	-

DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO WEIGHT	CODICE CODE	EAN	PEZZI x CARTONE PCS x CARTON	CARTONI x BANCALE CARTONS x PALLET	STRATI BANCALE PALLET LAYERS	NOTE NOTES
----------------------------	----------------	----------------	-----	---------------------------------------	---	---------------------------------------	---------------



CIOCCOLATA / CHOCOLATE

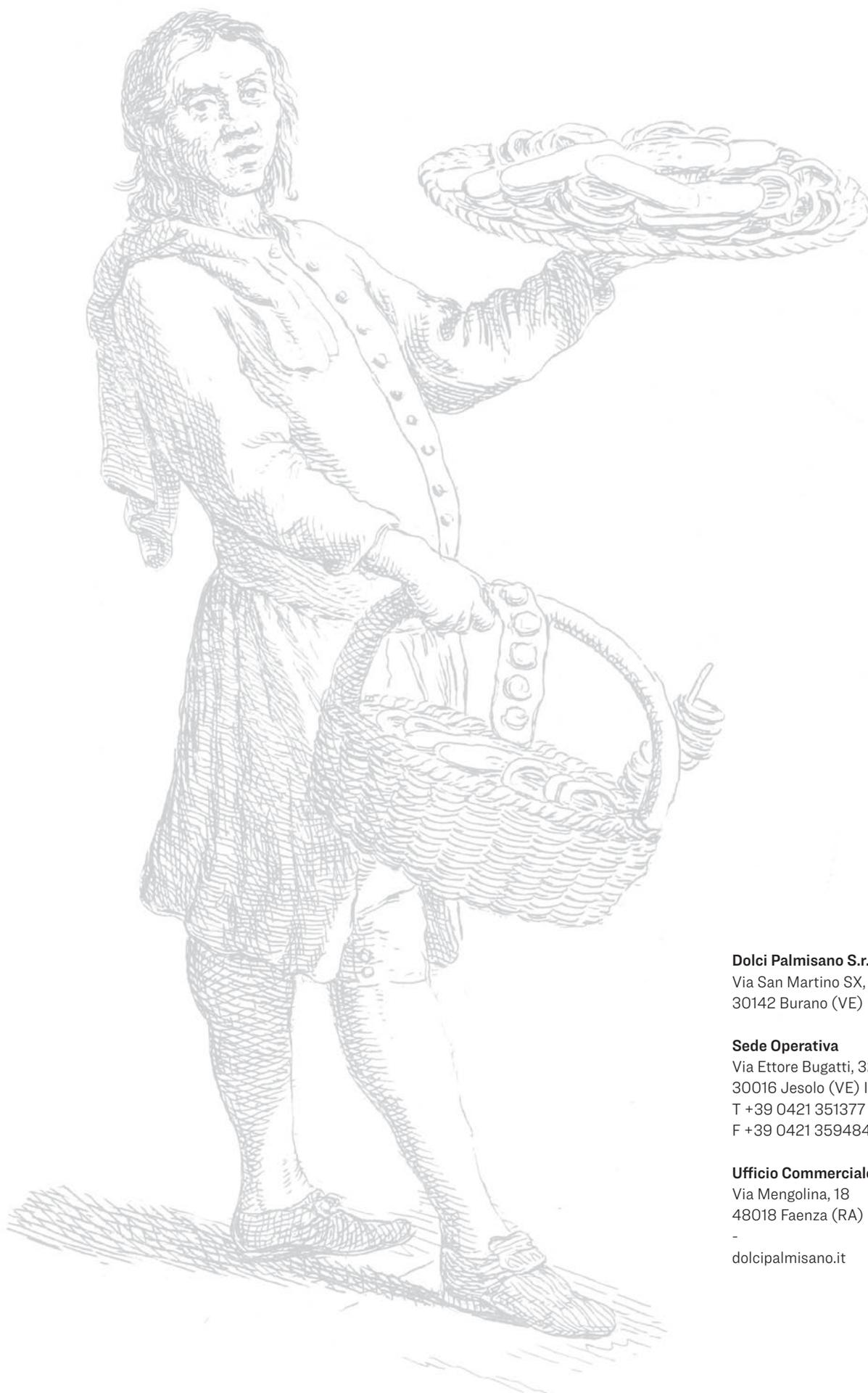
CIOCCOLATINI FONDENTI DARK CHOCOLATES	100 g	ROSCIOCF16	8011402877703	16	120	6	4 soggetti diversi. 4 different subjects.
CIOCCOLATINI AL LATTE MILK CHOCOLATES	100 g	ROSCIOCL16	8011402877710	16	120	6	4 soggetti diversi. 4 different subjects.



CONFEZIONI REGALO / GIFT BOXES

GIFT BOX N°1 MISTO VENEZIANO ETICHETTA ORO - 250G ZALETTI ETICHETTA ORO - 250G PANFICO AL CIOCCOLATO - 300G VENETIAN MIX GOLD LABEL - 250G ZALETTI GOLD LABEL - 250G FIGS AND CHOCOLATE SWEET - 300G	800 g	GIFTBOXTIP1	8011402902733	4	40	8	
GIFT BOX N°2 ESSI ETICHETTA ORO - 250G ZALETTI ETICHETTA ORO - 250G MISTO VENEZIANO ETICHETTA ORO - 250G BURANELLI AL CIOCCOLATO ETICHETTA ORO - 250G ESSI GOLD LABEL - 250G ZALETTI GOLD LABEL - 250G ASSORTED VENETIAN PASTRIES GOLD LABEL - 250G CHOCOLATE BURANELLI GOLD LABEL - 250G	1000 g	GIFTBOXTIP2	8011402902740	4	40	8	





Dolci Palmisano S.r.l.

Via San Martino SX, 668
30142 Burano (VE) Italia

Sede Operativa

Via Ettore Bugatti, 32
30016 Jesolo (VE) Italia
T +39 0421 351377
F +39 0421 359484

Ufficio Commerciale

Via Mengolina, 18
48018 Faenza (RA) Italia

-
dolcipalmisano.it





FSC

STAMPATO SU CARTA
CERTIFICATA FSC
PRODOTTA CON
CELLULOSA PROVENIENTE
DA FORESTE GESTITE IN
MODO RESPONSABILE.