

GENUINA BONTÁ



Da Lievitare

pag 6 - 7

pag 25 - 26



Prelievitati

pag 8 - 12

pag 27 - 28



Vegano

pag 13 - 15

pag 29 - 30



Lievitazione naturale

pag 16 - 17

pag 31 - 36



Burro

pag 18 - 20

pag 37 - 39



Sfoglie

pag 21 - 24

pag 40 - 41

Già cotti



Muffin



Forno



Snack



Semilavorati pasticceria



Stagionali



AZIENDA/CHI SIAMO

MilanoPastry dal 1987 si dedica alla produzione di salatini, pizzette, croissant e semilavorati surgelati per pasticceria, panetteria e per il canale ho.re.ca.

Era un panificio - pasticceria artigianale, ma dal 1992 l'azienda si è trasformata.

È cresciuta nelle dimensioni e nella capacità produttiva, integrando moderne metodologie industriali, l'amore per la ricerca e per l'innovazione, mirando a mantenere integra la qualità all'interno della produzione. Il continuo sviluppo delle ricette, la scelta delle migliori materie prime e l'osservanza delle più severe norme igienico - sanitarie durante tutti i processi produttivi, ci permettono di offrire al mercato sicurezza, professionalità e qualità.

NUMERI



6000 mq di SUPERFICIE
tra produzione, magazzini e uffici



38 COLLABORATORI
per garantire il corretto ciclo di
produzione



AMPIA GAMMA
di prodotti di qualità, semilavorati
rapidi e semplici nella preparazione
forniti alla ristorazione e oltre..

QUALITÀ MADE IN ITALY

I nostri prodotti sono interamente preparati in Italia, e grazie all'intensa attività commerciale e alla partecipazione alle fiere di settore, siamo conosciuti ed apprezzati non soltanto nel nostro paese, ma anche oltre la penisola.

SICUREZZA

La sicurezza alimentare parte dalla selezione delle materie prime dei nostri fornitori, che vengono rigorosamente registrate al momento della consegna.

I nostri prodotti vengono sottoposti a controlli ed analisi chimico-batteriologiche.

Periodicamente vengono monitorati l'acqua utilizzata per gli impasti, le attrezzature per la taratura, e le celle di abbattimento e conservazione dei prodotti, nonché i mezzi per il trasporto refrigerato.

QUALITÀ

Seguiamo metodiche e procedure dettagliate per l'attuazione del metodo HACCP, applicando un sistema di sorveglianza ed autocontrollo dei punti critici che ci permette di monitorare la qualità dei prodotti con misure in grado di prevenire ed eliminare, se necessario, problematiche ed eventuali pericoli.

VALORE AGGIUNTO



Sapore

Lasciatevi conquistare dalla
fraganza e dalla croccantezza
delle nostre sfoglie



Gusto

Scoprite tutti i ripieni dei
nostri salatini e delle sfoglie



Qualità

Semilavorati di pasticceria
fatti a mano e lievitati in
modo naturale



Piacere

Un'emozione dolce o
salata in ogni momento della
giornata.



CORNETTO EXTRA

CON
margarina

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
CO0004MIP	65	100	3/6 ORE	170	18/20



CON
margarina

ALBICOCCA

CODICE	g	PZ CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
CO0001MIP	75	100	3/6 ORE	170	18/20



FAGOTTINO

CREMA DI NOCCIOLE

CODICE	g	PZ CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
FA0013MIP	70	100	3/6 ORE	170	20/22



CROISSANT GLASSATO

VUOTO

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GRANDE	GC0031MIP	80	52	160/170	25/28
	CR0021MIP	65	70	160/170	25/28



GRAN CORNETTO CURVO GLASSATO

VUOTO

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	GC0023MIP	80	52	160/170	25/28



RIFINITO CON
zucchero semolato

ALBICOCCA

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	GC0020MIP	90	52	160/170	25/28



RIFINITO CON
perlina di zucchero

CREMA

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	GC0021MIP	90	52	160/170	25/28



RIFINITO CON
codetta di zucchero

CREMA DI NOCCIOLE

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	GC0022MIP	90	52	160/170	25/28



RIFINITO CON
scaglietta di cioccolato

BABY CROISSANT



ALBICOCCA

RIFINITO CON
perlina di
zucchero

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CRO025MIP	45	100	160/165	15/18



CREMA

RIFINITO CON
codella di zucchero

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CRO028MIP	45	100	160/165	15/18



CREMA DI NOCCIOLE

RIFINITO CON
scaglietta di
cioccolato

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CRO027MIP	45	100	160/165	15/18



FAGOTTO

RIFINITO CON
scaglietta di
cioccolato

3 CIOCCOLATI
al latte, bianco
fondente

ARRICCHITO CON
burro

3 CIOCCOLATI (FONDENTE, AL LATTE, BIANCO)

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
FA0028MIP	90	45	160/170	22/25



FAGOTTO



GOCCE DI CIOCCOLATO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
FA0020MIP	80	70	160/170	22/25

CANNOLO WORLD



ARRICCHITO CON
burro

CREMA DI NOCCIOLE

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CA0032MIP	95	60	160/170	22/25



GIRELLA

ARRICCHITO CON
burro

CREMA E UVETTA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GIO002	100	60	160/165	20/25



CORNETTO DRITTO INTEGRALE

RIFINITO CON
grano saraceno e
zucchero di canna

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
C00028MIP	65	62	160/170	25/28



CORNETTO DRITTO INTEGRALE

FARCITO CON
miele al 40%

MIELE

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CO0024MIP	75	62	160/170	25/28



CORNETTO CURVO MULTICEREALI

RIFINITO CON
zucchero di canna

CON
quinoa nera

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CO0036MIP	65	52	160/170	25/28



FRUTTI DI BOSCO

RIFINITO CON
zucchero di canna

CON
quinoa nera

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CO0037MIP	75	52	160/170	25/28





CORNETTO VEGANO CURVO

RIFINITO CON
zucchero di canna

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
C00056MIP	70	52	160/170	25/28



CORNETTO VEGANO INTEGRALE

RIFINITO CON
granella di grano saraceno

AGRUMI E ZENZERO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
C00065MIP	85	38	160/170	25/28



CORNETTO VEGANO DRITTO

RIFINITO CON
semi di quinoa e
zucchero di canna

ARANCIA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
C00058MIP	80	38	160/170	25/28



FAGOTTO VEGANO

RIFINITO CON
granella di
nocciole

NOCCIOLE E CEREALI

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
FA0029MIP	95	62	160/170	24/28

Lievitazione naturale



Lievitazione naturale

GRAN CORNETTO CURVO



VUOTO

RIFINITO CON
zucchero semolato



CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GCO026MIP	80	52	160/170	25/28



ALBICOCCA

RIFINITO CON
perlina di zucchero



CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GCO027MIP	92	52	160/170	25/28





CROISSANT DRITTO

TUTTO BURRO
24% di burro

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0039MIP	80	54	160/165	24/26
GC0040MIP	70	60	160/165	24/26
CB0023AMIP	60	70	160/165	16/20



RIFINITO CON
scaglietta di
cioccolato

FARCITO CON
nocciole al 16%

TUTTO BURRO
19,5% di burro

CREMA DI NOCCIOLE

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0035MIP	95	52	160/165	24/26



RIFINITO CON
zucchero giallo

TUTTO BURRO
19,5% di burro

CREMA PASTICCERA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0036MIP	95	52	160/165	24/26



RIFINITO CON
perlina di
zucchero

FARCITO CON
albicocca italiana
al 50%

TUTTO BURRO
19,5% di burro

ALBICOCCA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0037MIP	95	52	160/165	24/26



CROISSANT MULTICEREALI DRITTO



CON **quinoa nera**

FARCITO CON **miele al 40%** RIFINITO CON **zucchero di canna** TUTTO BURRO **19,5% di burro**

MIELE

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CR0077MIP	95	52	160/165	24/26

CROISSANT CURVO



TUTTO BURRO **24% di burro**

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0034MIP	80	52	160/165	24/26

MINI CROISSANT DRITTO



CON **lievito naturale** TUTTO BURRO **23% di burro**

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
MC0025AMIP	25	225	4/5 ORE	160/165	14/16

INTRECCIO



TUTTO BURRO **18% di burro**

CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
IN0001	100	52	165/170	22/26





VELA

RIFINITO CON **zucchero semolato** ARRICCHITO CON **burro**

CREMA DI NOCCIOLE

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CH0009MIP	90	40	170/180	25/28

NOVITÀ



ARRICCHITO CON **burro**

CREMA LATTE PANNA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CH0011MIP	95	40	170/180	25/28



RIFINITO CON **granuli di cacao** RIFINITO CON **perlina di zucchero** ARRICCHITO CON **burro**

CREMA LATTE PANNA E CREMA DI NOCCIOLE

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CH0013MIP	100	40	170/180	25/28



TOSCANELLA

RIFINITO CON **zucchero semolato**

CREMA E RISO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TR0017	90	40	170/180	24/27

TRECCE

ALBICOCCA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TR-11	90	40	180	20



TRECCINA

RIFINITO CON **perlina di zucchero** ARRICCHITO CON **burro**

CREMA E AMARENA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TR0018MIP	100	35	170/180	24/27



CON **sciroppo d'acero** RIFINITO CON **noci pecan**

NOCI PECAN

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TR0019MIP	95	48	160/170	20/24



FRAGOLOTTO

RIFINITO CON **zucchero semolato**

CREMA LATTE PANNA E FRAGOLA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
SF0009MIP	100	35	170/180	24/27



STRUDEL

DI MELE

CODICE	g	PZ CONF.	MIN	°C	MIN
ST-03	600	8	30	200/220	30



RIFINITO CON **perlina di zucchero** 100% **mela italiana**

MELA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
ST0002MIP	85	45	170/180	24/27



ARMONIA

RIFINITO CON
zucchero semolato

PERE E CREMA DI NOCCIOLE

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
AR0018MIP	85	60	170/180	24/27



BOCCONCINI SFOGLIA MIGNON

RIFINITO CON
zucchero semolato

ARRICCHITO CON
burro

3 GUSTI

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
BOSF01MIP	35	72*	170/180	24/26



*6 buste da 420g circa



MIGNON SFOGLIA

ALBICOCCA

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
MI-02	25	5	180	20



CANESTRINI

CON UVETTA

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
MI-07	40	5	180	20



Già cotti



KRAPFEN

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
KR0007S	60	48	90/120

VUOTO

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
MINI KR0009	15	2,5	90/120

KRAPFEN ZUCCHERATI

RIFINITO CON
zucchero semolato

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
KR0007	55	24	90/120

RIFINITO CON
zucchero semolato

CREMA PASTICCERA

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
KR0006	80	24	90/120

CIAMBELLA ZUCCHERATA

RIFINITO CON
zucchero semolato

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
C10006	60	40	90/120



Muffin



MUFFIN TULIPAN

NATURE DECÒ

RIFINITO CON
perla di zucchero

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
MU0004	75	24	120/180



ALBICOCCA

RIFINITO CON
perla di zucchero

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
MU0011	90	24	120/180



LAMPONE

RIFINITO CON
crumble

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
MU0010	90	24	120/180



TRIPLO CIOCCOLATO BELGA

CON
pezzi di cioccolato

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
MU0003	90	24	120/180



AL CIOCCOLATO BIANCO

RIFINITO CON
crumble

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
MU0015	90	24	120/180





BAGUETTE

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN	°C	MIN
PABA01	280	8.4	20	180/190	16/18



DEMI BAGUETTE

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
PABA09	160	6	180/190	15/18



PANINO AL LATTE

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
PALAO1	25	30	60/90



DISCHI SFOGLIA



CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
DI-01	18	5	180	20

PIZZETTE



POMODORO E FORMAGGIO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
PI-01	22	4	180	20



POMODORO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
PI-02	20	4	180	20

PIZZETTA BURRO



AL POMODORO E FORMAGGIO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
PI-10	22	4	180	20

TUTTO
burro

SALATINI DORATI



HAPPY HOUR

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-78	18/22	3	200	20



10 GUSTI

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-01	18/22	5	200	20



MIX

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-02	20/22	6	200	20

BUSTE
MISTE

6 GUSTI

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-17	20/22	6	200	20

BUSTE
MONOGUSTO

SALATINI 5 GUSTI NO PALMA CON TOPPING



- 4 FORMAGGI
- SPINACI E PARMIGIANO DOP
- SALMONE
- CARBONARA
- WURSTEL

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN	°C	MIN
SA-91	18/24	5	10	190/200	12/15

SALATINI MONOGUSTO DORATI



PROSCIUTTO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-15	20	2	200	20



OLIVE

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-14	20	2	200	20



SPINACI

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-09	20	2	200	20



SALMONE

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-03	20	2	180	20

SALATINI MONOGUSTO DORATI



FORMAGGIO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-06	20	2	200	20



WURSTEL

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-11	22	2	200	20



PEPERONI

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-13	20	2	200	20



TONNO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-12	20	2	200	20



CORNETTINI SFOGLIA DORATI

PROSCIUTTO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
MI-14	25	5	200	20



BRIOSCINE

PROSCIUTTO E FORMAGGIO

CODICE	g	KG PER CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
MI-00	33	6	2 ORE	180	20



TORTA SALATA VALDOSTANA

PROSCIUTTO E FORMAGGIO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TS0005	700	6	190/180	30/35



TORTA SALATA PASQUALINA

SPINACI E RICOTTA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TS0004	700	6	190/180	30/35





CASSATINE ASSORTITE

1. VERDE 2. LIMONCELLO
3. BIANCA 4. MANDARINO

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
CS-04	40	28	60

CASSATINE

VERDI

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
CS-01	40	28	60

LIMONCELLO

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
CS-02	40	28	60



SFOGLIATELLA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
SF0013MIP	110	30	180/200	30/35

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
MIGNON SF0016MIP	30	7	180/200	20/22

APOLLINO

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN	°C	MIN
K20014MIP	28/30	7	20/30	190/200	20/22

MICRO	CODICE	g	KG PER CONF.	MIN	°C	MIN
	K20016MIP	18/20	7	20/30	190/200	20/22



CANNONCINI

CONGELATI CRUDI

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
MIGNON CA-05	14	5	200	20



RETTANGOLI PASTA SFOGLIA

cm	CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
60X40	PS-06	1000	10	190	20
30X40	PS-01	715	5	190	20



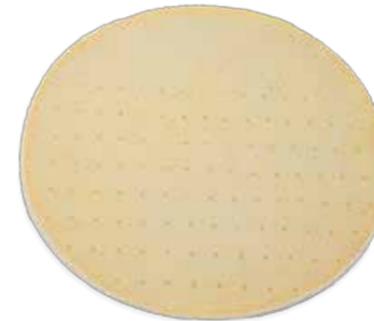
TUTTO burro

cm	CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
30X40	PS-02	715	5	190	20

DISCHI SFOGLIA

DA 25

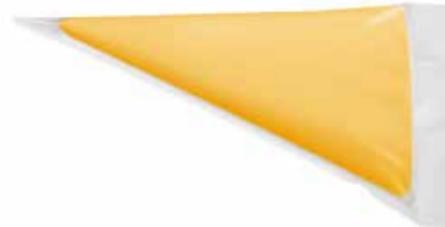
cm	CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
DIAM. 25	DI-25DP	130	1,3	10



CREMA DEL PASTICCIERE

SAC A' POCHE

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
PGF33	1000	6	60/120



RICOTTA ZUCCHERATA BADIACHIARA

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
RI0005	3500	3,5	90/180





ZEPPOLE FRITTE

VUOTE

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
ZE-01	50	50	60

TORTELLI AL BURRO

VUOTO

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
TO-31	8	3	60



CREMA

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
TO-33	22	3	240





Dolciaria Acquaviva spa
P.IVA 01269431217
Via Card. Guglielmo Sanfelice 33
80134 Napoli

STABILIMENTO
Via F.lli Cervi 12/24
20090 BUCCINASCO (MI)

T +39 02 48 84 21 40
F +39 02 48 84 20 03
milanopastry.it