

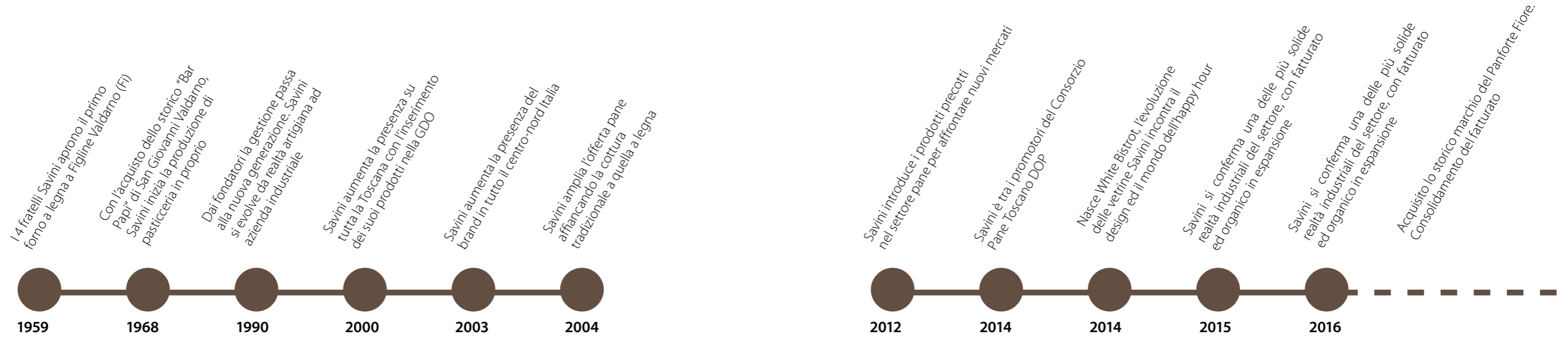




È la storia il biglietto da visita Savini: oltre 50 anni dedicati all'arte della panificazione e della pasticceria. Fondata dai fratelli Savini, Giovanni, Sabatino, Mario e Gino, l'azienda toscana sforna da generazioni prodotti di alta qualità. L'attuale dimensione industriale non ha snaturato la sua anima: l'attenzione alle materie prime e l'accortezza nelle lavorazioni sono ancora quelle di una volta.



Cronostoria



Produzione pane e derivati

6,5
milioni di kg/anno

- Pane cotto a legna
- Pane tradizionale
- Schiacciata cotta a legna
- Base pizza lenta
lievitazione
- Pane low carb
- Pane da dorare
- Derivati del pane



Produzione pasticceria

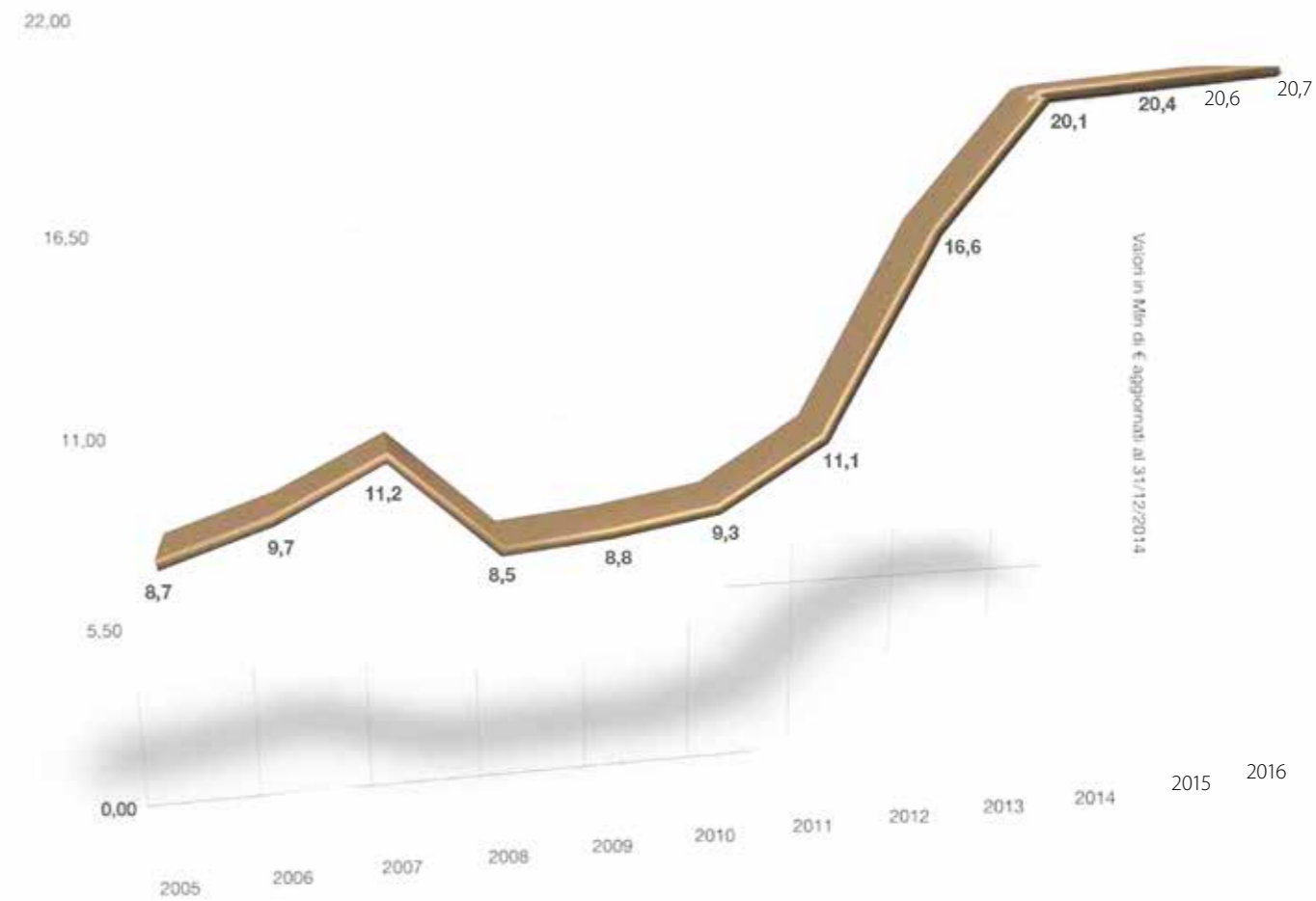
1,8
milioni di kg/anno

- Pasticceria fresca
- Pasta di mandorla
- Pasta frolla
- Cantuccini
- Biscotti linea benessere
- Linea crostate
- Ciambelle
- Linea sfoglia
- Spumini
- Pasticceria da colazione
- Panettoni artigianali





Fatturato







PANE TOSCANO DOP

La denominazione di origine protetta «**Pane Toscano**» è propria del pane ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione in uso in Toscana che prevede l'esclusivo impiego del **lievito madre (o pasta acida)**, dell'**acqua** e della **farina di grano tenero tipo "0"**, contenente il germe di grano, prodotta da varietà di grano coltivate nell'areale di produzione. Tre soli ingredienti, quindi: **farina, acqua e lievito madre**.

Le caratteristiche che dovrà avere al momento dell'immissione sul mercato sono:

- **Crosta:** friabile e croccante, con colorazione nocciola scuro opaco;
- **Mollica:** di colore bianco, bianco-avorio, caratterizzata da un'alveolatura non regolare;
- **Profumo:** nocciola tostata;
- **Sapore:** "sciocco", cioè senza sale e leggermente acidulo;

Il Pane Toscano Dop è riconoscibile tramite:

- Il **logo** della denominazione «**Pane Toscano**»;
- Il **simbolo grafico comunitario** della «**D.O.P.**»

In conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 1898/2006, che dovrà comparire nello stesso campo visivo riportante la denominazione «Pane Toscano»;

IL NOSTRO PANE TOSCANO DOP È COTTO A LEGNA.





PANE VERNA

VERNA è il nome di un'antica varietà di grano, molto apprezzata in passato per le sue caratteristiche di grande rusticità.

Il grano VERNA è stato mantenuto in purezza negli anni grazie all'attività dell'Ente Toscano Sementi, istituzione fondata negli anni '30, e costituita tra gli altri dall'Università di Agraria di Firenze e dal Consorzio Agrario di Siena, che in anni recenti ha riscoperto il valore di questo grano.

In particolare, il fatto che il grano tenero di varietà "Verna" sia caratterizzato da un contenuto proteico modesto (12% di proteine totali), lo rende particolarmente interessante per i soggetti con intolleranze alimentari.

Tra queste proteine troviamo il glutine, sostanza che rende più facile la lavorazione della farina sia per la produzione della pasta che del pane.

Il glutine rappresenta altresì la proteina che le persone che soffrono di celiachia devono assolutamente evitare, ma esistono anche persone che, pur non avendo la patologia conclamata soffrono comunque di difficoltà digestive in presenza di un'alta percentuale di glutine come si trova oggi nei grani di uso comune.

La farina "Verna" contiene solo lo 0,9% di glutine rispetto al 14% di media delle farine convenzionali, e potrebbe rappresentare una buona opportunità nutrizionale per migliorare la funzionalità digestive e quindi il benessere di molte persone non direttamente celiache, ma comunque con intolleranza verso il frumento.



PANE DI SABO

È un pane prodotto con farina TIPO 1 puntato.

La farina di grano tenero Tipo 1 puntato è una fusione sensoriale tra il gusto gradevole delle fibre degli strati più esterni del chicco e il cuore dello stesso.

Per garantire un valido apporto nutrizionale, risultati costanti e assicurati, impasti facilmente lavorabili.

PANE DA DORARE



PANCIABATTA



LINGUA
MULTICEREALI



FOCACCIA



FILONCINO
MULTICEREALI



FILONCINO



BOZZETTA



CIABATTA



BOZZETTA
INFARINATA SALATA



FILONCINO
SALATO



FILONCINO
CASERECCIO



CIABATTINA



BOZZETTA
GRANO DURO



FILONCINO INTEGRALE



LOW CARB



PANINO MULTICEREALI



GLUTMINUS



PANINO INTEGRALE



PANINO ALLE NOCI



PAGNOTTA AI CEREALI



PAGNOTTELLA DI SEGALE



PANINO INTEGRALE POMODORI SECCHI/PAPAVERO



DERIVATI DEL PANE



CROCCANTINA OLIO



CROCCANTINA ROSMARINO



CROCCANTINA OLIVE VERDI



CROCCANTINA MULTICEREALI



CROSTINI NATURALI



CROSTINI INTEGRALI



BRUSCHETTA ORIGANO



BRUSCHETTA ROSMARINO



BRUSCHETTA OLIO



GRISSINI CARBONE VEGETALE



GRISSINI ROSMARINO



GRISSINI MAIS E GRANO DURO



**DELIZIE
DEL PALATO**



**PANGRATTATO
IN BARATTOLO**



PANE AZZIMO



**PIZZETTE SFOGLIA
SENZA MOZZARELLA**



**BRUSCHETTA
FOCACCINA**



**PIZZETTE SFOGLIA
SENZA MOZZARELLA**



**TARALLI
ALL'OLIO**



**TARALLI CON
SEMI DI FINOCCHIO**



CROCCANTELLA



**CROCCANTELLA
MULTICEREALI**



BASE PIZZA DA FARCIRE



MARGHERITA



NAPOLI



SPECK E PROVOLA



4 STAGIONI



COTTO E FUNGHI



BASE PIZZA
MARGHERITA



BASE PIZZA
BIANCA



BASE PIZZA
ROMANA



BASE PIZZA
LENTA LIEVITAZIONE
25X15



BASE PIZZA
LENTA LIEVITAZIONE
55X35



PASTA DI MANDORLA



FUNGO



ARANCINO



MANDORLA



PETIT FLEUR VERDE



PETIT FLEUR ROSSO



BRUTTI E BUONI



BANANETTE



RICCIOLO



CUBALIBRE



FERRI GLASSATI



GOCCE AMARE



AMARETTI MORA



MORELLINO ALBICOCCA



PASTA DI MANDORLA

linea catering



FUNGO



ARANCINO



MANDORLA



PETIT FLEUR
VERDE



PETIT FLEUR
ROSSO



BRUTTI E BUONI



BANANETTE



CUBALIBRE



FERRI GLASSATI



GOCCE AMARE



AMARETTI MORA



MORELLINO
ALBICOCCA



PASTA FROLLA

confezione 200 gr



CANESTRELLI



OCCHI DI BUE ALBICOCCA



OCCHI DI BUE MORA



MEDAGLIONI



LUNETTE



CORNFLAKES



FAGOTTINO ALBICOCCA



FAGOTTINO MORA



OCCHI AL CIOCCOLATO



UVETTE



PASTA FROLLA

linea catering vassoio



CANESTRELLI



FAGOTTINO
ALBICOCCA



OCCHI DI BUE
ALBICOCCA



FAGOTTINO
MORA



OCCHI DI BUE
MORA



OCCHI DI BUE
AL CIOCCOLATO



MEDAGLIONI



UVETTE



LUNETTE



CORNFLAKES



vassoio 380 gr



PASTICCERIA
ASSORTITA

PASTA DI MANDORLA

linea premium



FUNGO



ARANCINO



MANDORLA



PETIT FLEUR VERDE



PETIT FLEUR ROSSO



BRUTTI E BUONI



BANANETTE



RICCIOLO



CUBALIBRE



FERRI GLASSATI



GOCCE AMARE



AMARETTI MORA



MORELLINO ALBICOCCA



PASTA DI MANDORLA

linea catering premium



FUNGO



ARANCINO



MANDORLA



PETIT FLEUR VERDE



PETIT FLEUR ROSSO



BRUTTI E BUONI



BANANETTE



CUBALIBRE



FERRI GLASSATI



GOCCE AMARE



AMARETTI MORA



MORELLINO ALBICOCCA



PASTA FROLLA

linea premium



CANESTRELLI



OCCHI DI BUE ALBICOCCA



OCCHI DI BUE MORA



MEDAGLIONI



LUNETTE



CORNFLAKES



FAGOTTINO ALBICOCCA



FAGOTTINO MORA



OCCHI AL CIOCCOLATO



UVETTE



PASTA FROLLA

linea catering premium



CANESTRELLI



FAGOTTINO
ALBICOCCA



OCCHI DI BUE
ALBICOCCA



FAGOTTINO
MORA



OCCHI DI BUE
MORA



OCCHI DI BUE
AL CIOCCOLATO



MEDAGLIONI



UVETTE



LUNETTE



CORNFLAKES



vassoio 380 gr



PASTICCERIA
ASSORTITA

PASTE DA COLAZIONE



BRIOCHE



TRECCIA CON CREMA



CORNETTI ALBICOCCA



**SACCOTTINO
AL CIOCCOLATO**



CORNETTI AL CIOCCOLATO



BRIOCHE INTEGRALE



**GIRELLA
UVETTA-CREMA-VANIGLIA**



**TRECCINA
CREMA-VANIGLIA**

LINEA CROSTATE



200 gr



CROSTATA DI CILIEGIA



CROSTATA DI MORA



CROSTATA ALLE FRAGOLE



CROSTATA DI VISCIOLE



CROSTATA ALL'ARANCIO



CROSTATA ALLA PESCA



CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO



CROSTATA AL LIMONE



CROSTATA DI PRUGNE



CROSTATA ALLA NOCCIOLA



CROSTATA ALL'ALBICOCCA

300 gr



CROSTATA DI CILIEGIA



CROSTATA DI MORA



CROSTATA ALLE FRAGOLE



CROSTATA DI VISCIOLE



CROSTATA ALL'ARANCIO



CROSTATA ALLA PESCA



CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO



CROSTATA AL LIMONE



CROSTATA DI PRUGNE



CROSTATA ALL'ALBICOCCA

monoporzione



CROSTATINE
ALL'ALBICOCCA



CROSTATINE
ALLA MORA



CROSTATINE
ALLA CREMA E PINOLI



CROSTATINE
ALLA NOCCIOLA

80 gr



CROSTATINE
CREMA E PINOLI



CROSTATINE
ALL'ALBICOCCA



CROSTATINE
ALLA MORA



CROSTATINE
ALLA NOCCIOLA



A TAGLIO 60x10 cm



CROSTATA ALL'ALBICOCCA
A TAGLIO 60x10 cm



CROSTATA ALLA MORA
A TAGLIO 60x10 cm



CROSTATA ALLA FRAGOLA
A TAGLIO 60x10 cm



CROSTATA ALLA PESCA
A TAGLIO 60x10 cm



CROSTATA ALL'ARANCIO
A TAGLIO 60x10 cm



CROSTATA AL LIMONE
A TAGLIO 60x10 cm



CROSTATA AL CIOCCOLATO
A TAGLIO 60x10 cm



crostate linea premium



anche le crostate vengono prodotte con la ricetta tutto burro



LINEA CIAMBELLE



400 gr



VARIEGATA AL CACAO



GOCCE DI GIOCCOLATO



LIMONE



CAPPUCCINO



YOGURT



GRANELLA DI ZUCCHERO



CIAMBELLE A TAGLIO



**CIAMBELLONE
VARIEGATO AL CACAO**



**CIAMBELLONE
AL LIMONE**

SPUMINI



SPUMINI IN VASCHETTA

Codice 00218
Peso conf/kg 0,100
Pz./cartone 7
Peso cartone/kg 0,700
EAN 8004048003759



SPUMINI ALLA NOCCIOLA IN VASCHETTA

Codice 05044
Peso conf/kg 0,150
Pz./cartone 7
Peso cartone/kg 1,050
EAN 8004048008686



SPUMINI AL CIOCCOLATO IN VASCHETTA

Codice 05043
Peso conf/kg 0,150
Peso cartone/kg 1,050
Pz./cartone 7
EAN 8004048008679



SPUMINI



SPUMINI IN VASOIO

Codice 06580
Peso conf/kg 0,400
Pz./cartone 2
Peso cartone/kg 0,800
EAN 2262366



SPUMINI AL CIOCCOLATO IN VASSOIO

Codice 06581
Peso conf/kg 0,400
Pz./cartone 2
Peso cartone/kg 0,800
EAN 2261628





Dolcezze Savini S.r.l.

Figline e Incisa Valdarno - FIRENZE

www.dolcezzesavini.com



