

# PASQUA

*duemila25*

Pasticceria  
**Scarpato**<sup>®</sup>  
SWEET APPEAL



## INDICE

---

le FARCITE 8 *the FILLED*

le ECCELLENTI 18 *the EXCELLENTES*

le CIOCCOGOCCE 24 *the CHOCOLATES*

le CLASSICHE 34 *the CLASSICS*

le ALTERNATIVE 40 *the ALTERNATIVES*

l' OFFELLERIA 48 *the OFFELLERIA*

Tutto l'ANNO 58 *all YEAR ROUND*

---

# IL TEMPO SI TRASFORMA

*in morbidezza, profumo e amore*

## LIEVITO MADRE | MOTHER YEAST

Da oltre 100 anni il nostro lievito madre viene custodito e rinfrescato per ben tre volte al giorno, tutto l'anno. Questo permette ai nostri lievitati di sprigionare gusti e profumi distintivi.

*Our sourdough has been stored and refreshed three times a day for over 100 years so that our leavened products can release distinctive flavours and aromas.*

## BURRO | BUTTER

Burro di pasticceria dal gusto dolce e pulito, ottenuto dalle migliori pance fresche, ideale per dolci lievitati più soffici.

*Pastry butter with a sweet and clean taste, obtained from the best fresh creams makes softer our leavened cakes.*

## CANDITI | CANDIED FRUIT

Cubetti selezionati di arancia di Sicilia e cedro Diamante, delicatamente canditi, di consistenza morbida e dal gusto rotondo.

*Selected cubes of Sicilian orange and Diamante cedar, delicately candied with a soft texture and rounded taste.*

## FARINA | FLOUR

Miscela selezionata di farine di grani con alto contenuto di proteine, ideali per i lunghi tempi di lievitazione richiesti dal nostro lievito madre.

*Only a selected blend of grain flours with high protein content suits the long leavening.*

## ZUCCHERO | SUGAR

Solo zucchero 100% Italia Zuccheri da agricoltura sostenibile, prodotto secondo processi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e della salute dell'uomo.

*The sugar is 100% by Italia Zuccheri from sustainable agriculture, produced according to cultivation processes that respect the environment and human health.*

## GLASSATURA | GLAZING

Ricca e croccante glassatura fatta a mano con albume e mandorle italiane di prima qualità.

*Rich and crispy handmade glazing made of top quality egg whites and Italian almonds.*

## CREME ARTIGIANALI | HOMEMADE CREAMS

Dalla passione dei nostri pasticceri nasce la qualità delle creme fatte a mano, che si fondono con l'impasto rendendolo unico.

*The passion of our pastry chefs is the key for the handmade creams, which blend with the dough making it.*



Dalla tradizione dell'alta pasticceria veronese nascono i nostri lievitati a quattro impasti, caratterizzati da una morbidezza e uno sviluppo senza eguali, dopo un'attesa di 72 ore.

*From the tradition of Veronese top pastry art come our four-dough leavened products, characterized by extraordinary softness and development, resulting from a 72-hour waiting period.*



# TRADIZIONE E QUALITÀ

*per lievitati senza eguali*

## **LA PRODUZIONE LENTA** | *THE SLOW PRODUCTION*

Per realizzare ogni nostra creazione servono non meno di 72 ore di lenta e accurata lavorazione.

*The creating process takes 72 hours made of slow and careful work.*

## **LA CURA** | *THE CARE*

I nostri lievitati sono il risultato di ricette e di tradizioni artigiane che affondano le loro radici nel passato.

*Our leavened products are the result of recipes and craft traditions rooted in the past.*

## **ADATTABILITÀ** | *ADAPTABILITY*

Manteniamo vivi i sapori della tradizione che si tramandano da oltre cento anni, ma senza rinunciare alla modernità e creando ricette in grado di seguire le tendenze del momento.

*Scarpato maintains the traditional flavours handed down for a hundred years with a touch of modernity following the current trends.*

## **IL RIGORE** | *THE RIGOR*

Nel 2023 abbiamo ottenuto la certificazione FSSC22000, per garantire il massimo di igiene e sicurezza nei nostri processi produttivi.

*In 2023 Scarpato has obtained FSSC22000 certification that ensures maximum hygiene and safety in our production process.*

## **LA FAMIGLIA** | *THE FAMILY*

Siamo un'azienda familiare e i nostri collaboratori sono la parte determinante di questa grande realtà veronese.

*Scarpato is a family business and the employees are the key part of this great Veronese reality.*

# COLOMBA *le farcite*

**Sapori raffinati, stile ricercato.**

In questa collezione i lievitati più soffici si impreziosiscono di creme artigianali preparate con i migliori ingredienti e si vestono di eleganti confezioni.

*Refined flavors, sophisticated style.*

*In this collection, the fluffiest leavened pastries are enriched with artisanal creams made from the finest ingredients and are dressed with elegant packaging.*



# COLOMBA

## Yogurt e Fragola



### COLOMBA YOGURT E CONFETTURA DI FRAGOLA

COD. 83008

*Innamoramento senza fine*

Tutta la freschezza dello yogurt immerso in un soffice impasto lievitato 72 ore, inebriato da una confettura di fragole. Un sofisticato equilibrio di sapori e consistenze da gustare con tutti i sensi.

*All the freshness of yogurt immersed in a soft dough leavened 72 hours, intoxicated by strawberry jam. A sophisticated balance of flavours and textures to be enjoyed with all the senses.*



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
34cm x 26cm x h16cm

# COLOMBA

*Limone di Sicilia*



## COLOMBA AL LIMONE DI SICILIA CON CREMA AL LIMONE

### *Il sole dentro*

Tutto il profumo dei limoni di Sicilia in una leggera crema artigianale dal gusto fresco e delicato. Una farcitura che arricchisce il tradizionale impasto, a base di lievito madre, ricoperto di glassa di con amaretto e zucchero in granella.

*All the scent of Sicilian lemons in a soft artisanal cream with a fresh and delicate taste. A filling that enriches the traditional dough, made from mother yeast, covered with amaretto icing and granulated sugar.*

COD. 83111



PESO | WEIGHT  
**600g**



PZ/CT | PCS/CASE  
**8**



DIMENSIONE |  
DIMENSION  
**27cm x 19cm x h13cm**

COD. 83117



PESO | WEIGHT  
**1000g**



PZ/CT | PCS/CASE  
**6**



DIMENSIONE |  
DIMENSION  
**34cm x 26cm x h16cm**

# COLOMBA

Cioccolato monorigine  
São Tomé



## COLOMBA AL CIOCCOLATO MONORIGINE SÃO TOMÉ

*Un viaggio, un'avventura.*

Una delizia pensata per gli amanti del cacao: un soffice e profumato impasto, farcito con una crema artigianale preparata con cioccolato fondente monorigine di São Tomé, l'isola del cacao. Il tutto coronato da una croccante glassa di amaretto fatta a mano e di zucchero in granella.

*A delight designed for cocoa lovers: a soft and fragrant dough, filled with an artisanal cream prepared with single-origin dark chocolate from São Tomé, the island of cocoa. All topped with a crunchy handmade amaretto and granulated sugar icing.*

COD. 83112



PESO | WEIGHT  
**600g**



PZ/CT | PCS/CASE  
**8**



DIMENSIONE |  
DIMENSION  
**27cm x 19cm x h13cm**

COD. 83113



PESO | WEIGHT  
**1000g**



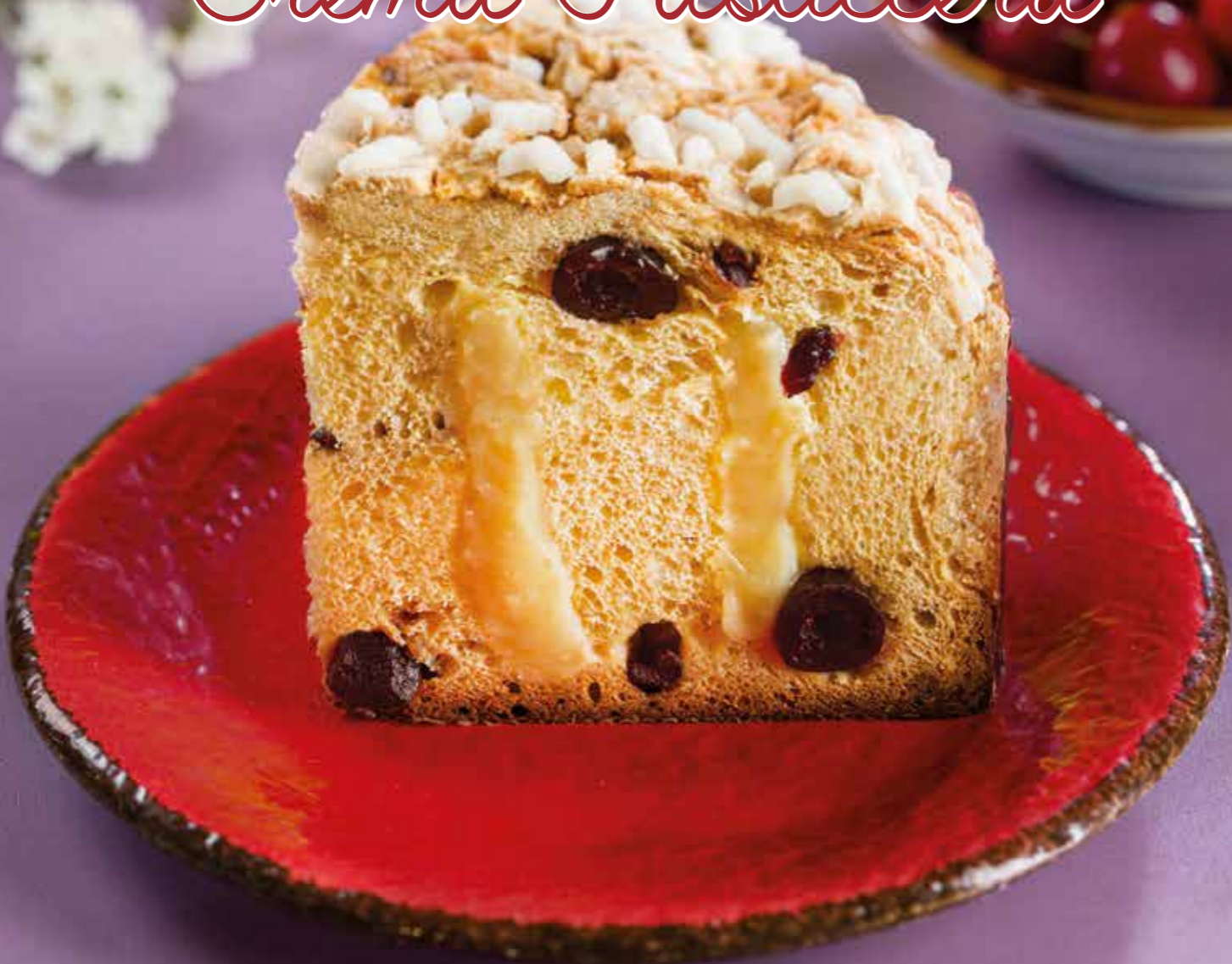
PZ/CT | PCS/CASE  
**6**



DIMENSIONE |  
DIMENSION  
**34cm x 26cm x h16cm**

# COLOMBA

*Amarena e  
Crema Pasticcera*



## COLOMBA AMARENA E CREMA PASTICCERA

*Una danza entusiasmante*

Il profumo delle amarene esalta la dolcezza di una ricca crema pasticcera fatta a mano. Una farcitura avvolgente che si fonde con l'impasto a lievitazione naturale ricoperto di glassa di amaretto e zucchero in granella.

*The scent of sour cherries enhances the sweetness of a rich, handmade custard. An enveloping filling that blends with the naturally leavened dough covered with amaretto icing and granulated sugar.*

COD. 83114



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
34cm x 26cm x h16cm

# COLOMBA

*le eccellenti*

**Farciture d'eccellenza e sapori sofisticati:**

questa collezione porta a tavola il gusto intenso ed avvolgente delle creme fatte a mano dai nostri pasticceri, racchiuse in impasti artigianali lievitati naturalmente.

*Excellent fillings and sophisticated flavours: this collection brings to the table the intense and enveloping taste of creams that are handmade by our pastry chefs, enclosed in naturally leavened artisanal dough.*

# COLOMBA

## *Pistacchio*

con pistacchio verde di Bronte DOP



## COLOMBA AL PISTACCHIO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

Autorizzazione Consorzio di Tutela del "Pistacchio Verde di Bronte DOP" n 144/2022

### *La meraviglia all'improvviso*

La maestria dei nostri pasticceri esalta l'inconfondibile gusto del "Pistacchio Verde di Bronte DOP" una crema fatta a mano dal classico colore verde intenso.

La migliore espressione del profumo della Sicilia in un morbido impasto a base di lievito madre, ricoperta da una croccante glassa di amaretto e zucchero in granella.

*The skills of our pastry chefs enhance the unmistakable taste of "Pistacchio verde di Bronte PDO", in a hand-made cream of the classic deep green color. The best expression of the scent of Sicily in a soft dough made with mother yeast, covered with a crunchy glaze of amaretto and granulated sugar.*

COD. 83009



PESO | WEIGHT

900g



PZ/CT | PCS/CASE

4



DIMENSIONE | DIMENSION

30cm x 23cm x h14cm

# COLOMBA

*Caramello salato  
e ciocchogocce*



## COLOMBA DOLCESALE CON CAMELLO SALATO E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

### *L'incanto di un incontro*

L'impasto è morbido e scioglievole grazie alla crema racchiusa all'interno. Il profumo del caramello viene esaltato dalla presenza del sale che permette di rendere il gusto più deciso e di carattere. La regolarità e la morbidezza del morso vengono poi vivacizzate dalle scaglie di cioccolato belga fondente, il tutto ricoperto da una glassa di amaretto e zucchero in granella.

*The dough is soft and melting thanks to the cream inside. The scent of caramel is enhanced by the presence of salt, which makes the taste stronger and more distinctive. The regularity and smoothness of the bite are then enlivened by Belgian dark chocolate chips, all covered with an amaretto and granulated sugar icing.*

COD. 83010



PESO | WEIGHT

900g



PZ/CT | PCS/CASE

4



DIMENSIONE | DIMENSION

30cm x 23cm x h14cm

# COLOMBA

*le cioccogocce*

**Frutta e cioccolato: un matrimonio perfetto**

celebrato dalla linea Cioccogocce.

Una collezione di soffici delizie che racchiudono in ogni fetta il profumo dei frutti più amati e il sapore del cioccolato più goloso.

*A perfect marriage celebrated by the Chocofruit collection.  
Fluffy delights that encapsulate in each slice the scent of the most beloved fruits and the taste of the most delicious chocolate.*



# COLOMBA

## Ciocco Albicocca



## COLOMBA CIOCCOALBICOCCA

*La felicità a ogni morso*

Il profumo dell'albicocca rilascia una sensazione di freschezza e intensità. All'interno il cioccolato fondente contrasta e completa il dolce della frutta. La colomba riesce a esprimere al meglio un binomio che da sempre è in grado di soddisfare i palati più raffinati.

*The scent of apricot releases a sensation of freshness and intensity. Inside, dark chocolate contrasts and complements the sweetness of fruit.*

*Colomba succeeds in expressing at its best a combination that has always been able to satisfy the most refined palates.*

COD. 82105



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
34cm x 26cm x h16cm

# COLOMBA

## CioccoFragola



## COLOMBA CIOCCOFRAGOLA

*Un fascino che seduce*

La coppia di sapori più golosa s'incontra in una creazione artigianale dall'infinita dolcezza: piccoli pezzi di fragola e gocce di cioccolato fondente si uniscono nel soffice impasto ricoperto da glassa di amaretto e zucchero in granella.

*The most mouth-watering pair of flavours meet in an artisanal creation of infinite sweetness: small pieces of strawberry and dark chocolate chips come together in the soft dough covered with amaretto icing and granulated sugar.*

COD. 82013



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

34cm x 26cm x h16cm

# COLOMBA

## CioccoPera



## COLOMBA CIOCCOPERA

### *La bellezza dell'armonia*

Un profumo fresco, un gusto morbido e dolce. Nell'impasto sono amalgamati in maniera perfettamente equilibrata cioccolato e pera che rappresentano un'unione di sapori inconfondibile e sempre armoniosa. La colomba risulta così morbida e caratterizzata da un gusto pieno e perfettamente bilanciato. Ricoperta da una glassa di amaretto e zucchero in granella.

*A fresh aroma and a smooth, sweet taste. Chocolate and pear are blended in the dough in a perfectly balanced way, creating an unmistakable and always harmonious union of flavours. The colomba is thus soft and characterised by a full and perfectly balanced flavour. Covered with an icing of amaretto and granulated sugar.*

COD. 82104



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

34cm x 26cm x h16cm

# COLOMBA

## CioccoGocce



## COLOMBA CIOCCOGOCCE

*La poesia dell'essenziale*

Gocce di cioccolato fondente alternate ad altre al latte, per una doppia golosità. Un impasto ricco ed estremamente soffice grazie alla lunga lievitazione, reso ancora più gustoso dalla speciale glassa di amaretto in superficie e dallo zucchero in granella.

*Dark chocolate chips and milk chocolate chips, for a double delicacy. A rich and extremely soft dough thanks to the long leavening, made even tastier by the special amaretto icing on the surface and the granulated sugar.*

COD. 82109



PESO | WEIGHT  
**1000g**



PZ/CT | PCS/CASE  
**6**



DIMENSIONE | DIMENSION  
**34cm x 26cm x h16cm**

# COLOMBA

## *le classiche*

Dalla tradizione dell'alta pasticceria veronese, la collezione Classica. Creazioni artigianali senza tempo, preparate secondo le ricette che da generazioni tramandano il sapore delle nostre autentiche colombe.

*From the tradition of haute patisserie from Verona, the Classics collection. Timeless handcrafted creations, prepared according to recipes that have handed down the flavour of our authentic doves for generations.*



# COLOMBA

## Tradizionale



## COLOMBA TRADIZIONALE

### *Eccellenze intramontabili*

L'avvolgente freschezza dell'olio essenziale d'arancia si fonde con la suadanza dell'impasto, creando un'atmosfera sensoriale unica dove il sapore della tradizione apre una nuova via al gusto.

Un impasto a lievitazione naturale con canditi d'arancia, la cui morbidezza incontra una glassa di amaretto, zucchero in granella e mandorle italiane.

*The enveloping freshness of the orange essential oil blends with the persuasiveness of the dough, creating a unique sensory atmosphere where the flavour of tradition opens up a new avenue of taste. A naturally leavened dough with orange candied fruit, whose softness meets an amaretto and granulated sugar glaze and italian almonds.*

COD. 80002



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

4

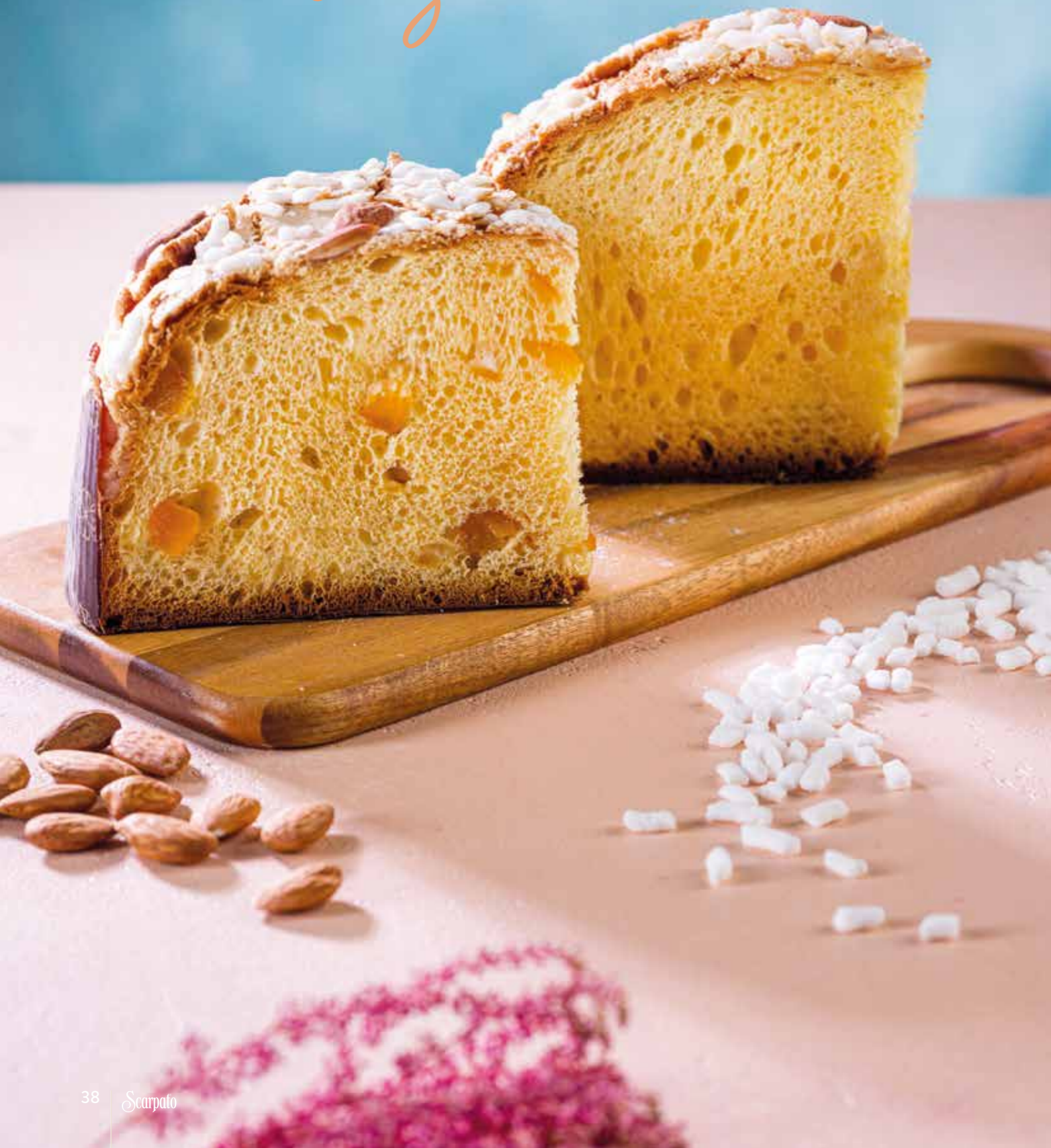


DIMENSIONE | DIMENSION

32cmx23cm x h15cm

# COLOMBA

*Classica e  
senza canditi*



## COLOMBA CLASSICA E SENZA CANDITI

*Condivisioni che emozionano*

L'aroma fresco e dolce dei canditi d'arancia incontra il sapore di un soffice impasto a lunga lievitazione naturale, ricoperto con una croccante glassa di amaretto, zucchero in granella e mandorle italiane.

*The fresh and sweet aroma of candied orange meets the flavor of a soft dough with long natural leavening, covered with a crunchy amaretto glaze, granulated sugar and Italian almonds.*

### COLOMBA SENZA CANDITI

COD: 82108

KG PESO | WEIGHT 1000g

KG PZ/CT | PCS/CASE 6

### COLOMBA CLASSICA

COD: 80086 80088 80089

KG PESO | WEIGHT 500g 750g 1000g

KG PZ/CT | PCS/CASE 8 8 6

# DOLCE

*le alternative*

Una collezione di lievitati fra tradizione e innovazione.

Dalla passione dei nostri maestri pasticceri, nasce la linea Alternative: soffici impasti, realizzati con ingredienti ricercati di altissima qualità per farsi sorprendere da sapori e profumi inediti.

*A collection of leavened products between tradition and innovation.*

*From the passion of our master pastry chefs, the Alternative line was born: soft doughs, made with the highest quality ingredients to be surprised by new flavours and fragrances.*



# DOLCE

Olio extra  
Vergine d'oliva



1923 - 2023  
**SALVAGNO**  
FRANTOIO PER OLIVE  
100 anni  
insieme

## DOLCE OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA "SALVAGNO"

*Incantevole sinfonia*

Un impasto lavorato con delicato olio extra vergine d'oliva per portare a tavola una bontà leggera e raffinata. Lievitata a lungo e in modo naturale, stuzzica il palato con cubetti di arancia candita e la copertura di una croccante glassa all'amaretto con mandorle italiane e zucchero in granella.

*A dough worked with delicate extra virgin olive oil to bring light, refined goodness to the table. Naturally and long leavened, it tantalises the palate with cubes of candied orange and the topping of a crunchy amaretto glaze of Italian almonds and granulated sugar.*

COD. 82004



PESO | WEIGHT  
**750g**



PZ/CT | PCS/CASE  
**6**



DIMENSIONE | DIMENSION  
**22cm x 22cm x h33cm**

# DOLCE

*Vegan*



## DOLCE VEGAN

*Naturalmente buona*

Un soffice dolce realizzato con il nostro lievito madre, farina tostata di soia, zucchero grezzo italiano, fibre d'avena e profumata uvetta.

*A soft cake made with our sourdough starter, toasted soy flour, Italian raw sugar, oat fibre and fragrant raisins.*

COD. 82005



PESO | WEIGHT  
750g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
22cm x 22cm x h33cm

# DOLCE

*Senza Zuccheri  
aggiunti*



## DOLCE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

*Semplice ma di carattere*

Soffice dolce Pasquale realizzato senza zuccheri aggiunti con il nostro inimitabile lievito madre, arricchito con pregiata uvetta sultanina.

*Soft Easter cake made without added sugar our inimitable sourdough starter, enriched with fine raisins.*

COD. 82006



PESO | WEIGHT  
750g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
22cm x 22cm x h33cm



# OFFELLERIA

*l'offelleria*

Il laboratorio dove la **regina dei dolci lievitati** trova la sua casa.

All'Antica Offelleria Verona prendono vita le eccellenze dell'alta pasticceria italiana come l'Offella, dedicate a chi tutto l'anno desidera viziare il proprio palato.

*The confectionery where the queen of leavened cakes finds its home. At "Antica Offelleria Verona", the excellence of Italian haute patisserie come to life: Offella, dedicated to those who wish to spoil their palate all year round.*

# OFFELLA

Antica Verona



## OFFELLA ANTICA VERONA

*Capolavoro senza tempo*

La ricetta originale, la stessa da più di un secolo. L'Offella Antica Verona è il capolavoro della pasticceria tradizionale veronese che mantiene da sempre l'autentica morbidezza e l'inimitabile ricchezza di profumi e sapori.

*A spherical-looking, biscuit-coloured cake, which encloses a very soft, yellow and refined dough within. It smells of fresh eggs and butter and is very light and airy as you bite it, releasing all the characteristic aromas and flavours on the palate for a well balanced, mouth watering taste.*

**COD. 16081**



PESO | WEIGHT

**1000g**



PZ/CT | PCS/CASE

**6**



DIMENSIONE | DIMENSION

**22cm x 22cm x h16 cm**

**COD. 16082**



PESO | WEIGHT

**500g**



PZ/CT | PCS/CASE

**8**



DIMENSIONE | DIMENSION

**18cm x 18cm x h13 cm**

# COLOMBA

## Offella



## COLOMBA OFFELLA

*Un'esperienza che non si dimentica*

L'impasto a lievitazione naturale della celebre Offella Antica Verona prende la forma di colomba. Tutto il sapore e il profumo del tradizionale dolce veronese vengono racchiusi in un soffice dolce da gustare con l'aggiunta di una spolverata di zucchero a velo.

*The naturally leavened dough of the famous "Offella Antica Verona" takes the shape of a colomba.*

*All the flavour and aroma of the traditional Veronese cake is encapsulated in a soft cake to be enjoyed with a dusting of icing sugar.*

COD. 86015



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6

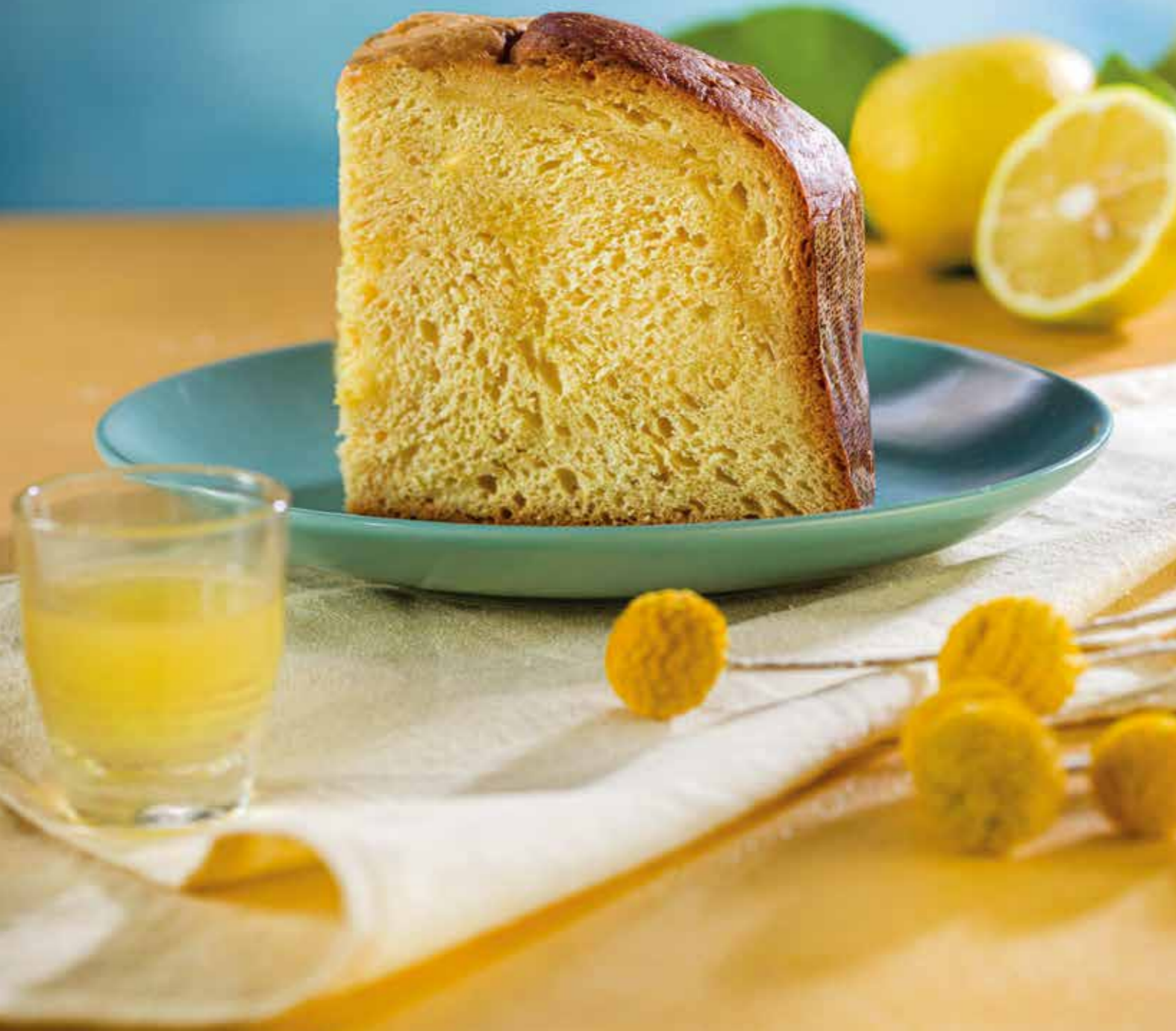


DIMENSIONE | DIMENSION

34cm x 26cm x h16cm

# PANGENTILE

al Limoncello



## PANGENTILE AL LIMONCELLO

### *Sensazione estasiante*

L'impasto è estremamente morbido e succoso grazie alla bagna al limoncello che sprigiona un profumo fresco e aromatico di agrumi. Il gusto è completo, intenso, scioglievole al palato. Le note agrumate e alcoliche del limoncello rendono il Pangentile unico e particolare.

*The dough is extremely soft and juicy, thanks to the limoncello bath, which releases a fresh, aromatic citrus scent. The taste is complete, intense, and melting on the palate. The citrusy and alcoholic notes of limoncello make the Pangentile unique and special.*

COD. 50231



PESO | WEIGHT  
800g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
20cm x 15cm x h16cm

# SCHIACCIATA

## Antica Ricetta



### SCHIACCIATA ANTICA RICETTA

*Semplicemente buonissima*

Di aspetto basso ma ben lievitato, questo dolce ha una superficie fragrante sia al gusto che alla vista, grazie alla glassa nella quale sono incastonate le mandorle a filetti. L'interno appare soffice e ben lievitato e il sapore è quello lineare e pulito dei pochi e semplici ingredienti utilizzati.

*Low in appearance but well risen, this cake has a fragrant surface both to the taste and to the eye, thanks to the icing in which the filleted almonds are embedded. The inside appears soft and well-leavened and the flavour is the clean, linear one of the few simple ingredients used.*

COD. 50233



PESO | WEIGHT  
500g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
22cm x 22cm x h8 cm

*Aspettando Natale...*

# PANETTONE

*tutto l'anno*

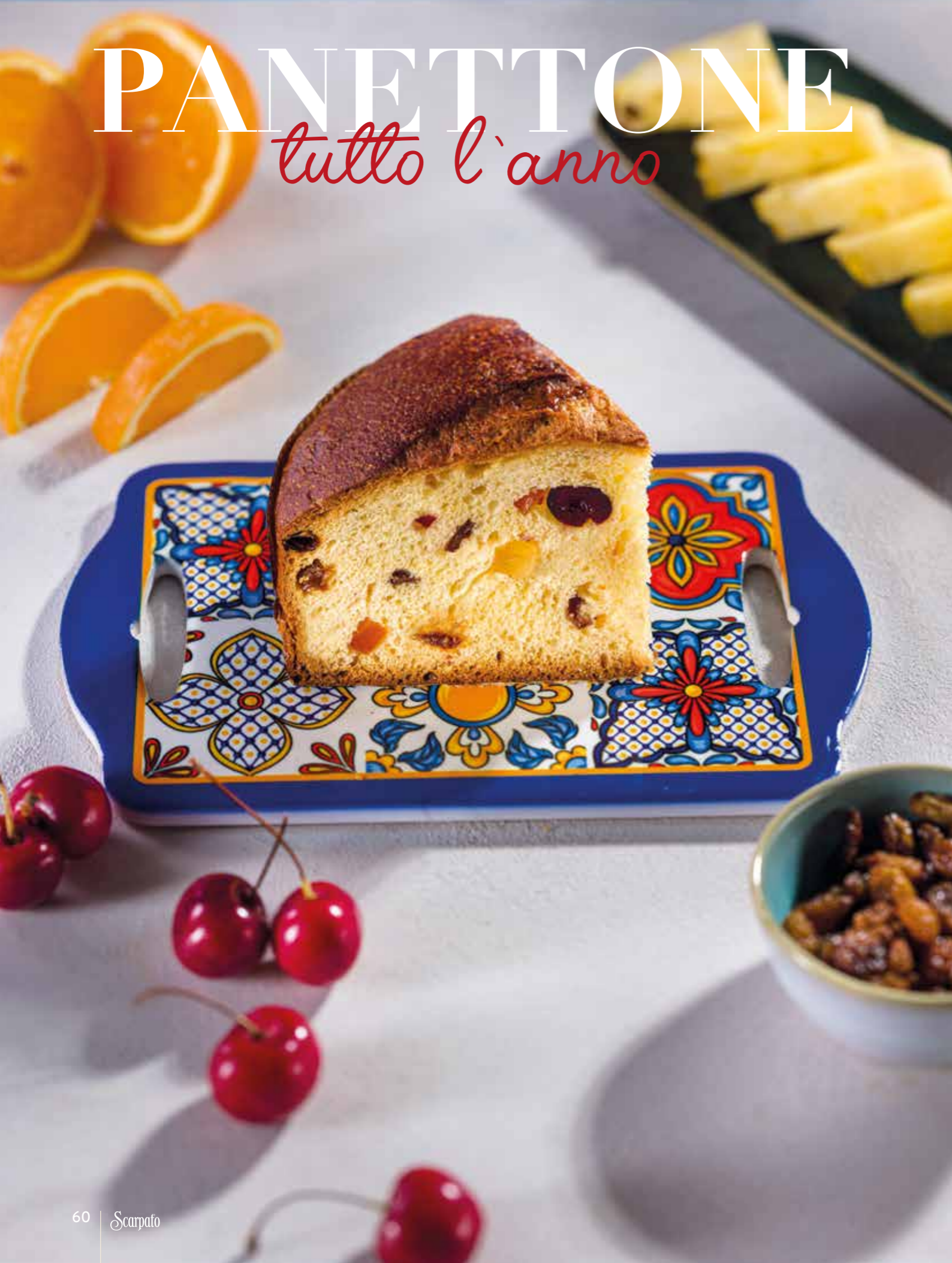
Amiamo uscire dagli schemi, soprattutto quando si parla di gusto. Per questo abbiamo creato un panettone perfetto da condividere e assaporare tutto l'anno. Leggero, a base di frutta, lievitato 72 ore. Ogni ingrediente è stato naturalmente selezionato con la massima cura per un'esperienza di sapori oltre ogni ricorrenza.

*We love to step outside the box, especially when it comes to taste. That's why we created a panettone perfect for sharing and savoring all year round. Light, fruit-based, leavened 72 hours. Each ingredient was naturally selected with the utmost care for a flavor experience beyond any holiday.*



# PANETTONE

*tutto l'anno*



## il PANETTONE TUTTO L'ANNO

*Una tentazione irresistibile*

La dolcezza dei canditi d'arancia e l'uvetta incontrano l'intensità dell'ananas e delle amarene in un impasto particolarmente leggero. Un capolavoro di gusto che seduce i palati più esigenti già dal profumo inebriante dell'impasto, lievitato 72 ore. Da gustare tutto l'anno!

*The sweetness of orange candied fruit and raisins meet the intensity of pineapple and black cherries in an especially light dough. A masterpiece of taste that seduces the most demanding palates already from the heady scent of the dough, leavened 72 hours. To be enjoyed all year round!*

COD. 10005



PESO | WEIGHT  
750g



PZ/CT | PCS/CASE  
6





DIMENSIONE | DIMENSION  
19cm x 19cm x h15cm


Pasqua 2025  
**COLLEZIONI**

   
PESO | WEIGHT PZ/CT | PCS/CASE


**LE FARCITE**

83111 - COLOMBA al Limone di Sicilia	600g	8	
83112 - COLOMBA al Cioccolato monorigine Sao Tomé			
83008 - COLOMBA Yogurt & Fragola	1000g	6	
83117 - COLOMBA al Limone di Sicilia			
83113 - COLOMBA al Cioccolato monorigine Sao Tomé			
83114 - COLOMBA Amarena e crema pasticcera			



**LE ECCELLENTE**

83009 - COLOMBA con "Pistacchio verde di Bronte DOP"	900g	4	
83010 - COLOMBA Caramello salato e gocce di cioccolato			


**LE CIOCCOGOCCE**

82105 - COLOMBA CioccoAlbicocca	1000g	6	
82104 - COLOMBA CioccoPera			
82013 - COLOMBA CioccoFragola			
82109 - COLOMBA CioccoGocce			

**LE CLASSICHE**



80002 - COLOMBA tradizionale- scatola	1000g	4	
80086 - COLOMBA classica 500g	500g	8	
80088 - COLOMBA classica 750g	750g	8	
80089 - COLOMBA classica 1000g			
82108 - COLOMBA senza canditi 1000g	1000g	6	

**LE ALTERNATIVE**

82004 - DOLCE all'olio extra vergine d'oliva "Salvagno"	750g	6	
82005 - DOLCE Pasquale Vegan			
82006 - DOLCE senza zuccheri aggiunti			

   
PESO | WEIGHT PZ/CT | PCS/CASE

**L'OFFELLERIA**

50233 - SCHIACCIATA Antica ricetta	500g	8	
16082 - OFFELLA Antica Verona			
16081 - OFFELLA Antica Verona	1000g	6	
86016 - COLOMBA Offella			
50231 - PANGENTILE al limoncello	800g	6	

**ASPETTANDO NATALE....**

10005 - PANETTONE TUTTO L'ANNO	750g	6	
--------------------------------	------	---	---

**SHOPPER**



2025© Scarpato srl

Vietata la riproduzione di testi e immagini presenti in questo volume.  
Le illustrazioni, le descrizioni e i dati riportati sono indicativi e possono variare senza preavviso.

Reproduction of texts and images in this volume are prohibited.  
The illustrations, descriptions and data shown are indicative and may vary without notice.

Pasticceria  
**Scarpato**<sup>®</sup>

**SWEET APPEAL**

**Scarpato srl**

Via Olmetto 27

37049 Villa Bartolomea, VR

T. +39 0442 637311

[scarpato@scarpato.it](mailto:scarpato@scarpato.it) | [www.scarpato.it](http://www.scarpato.it)

P.I. 01665600233