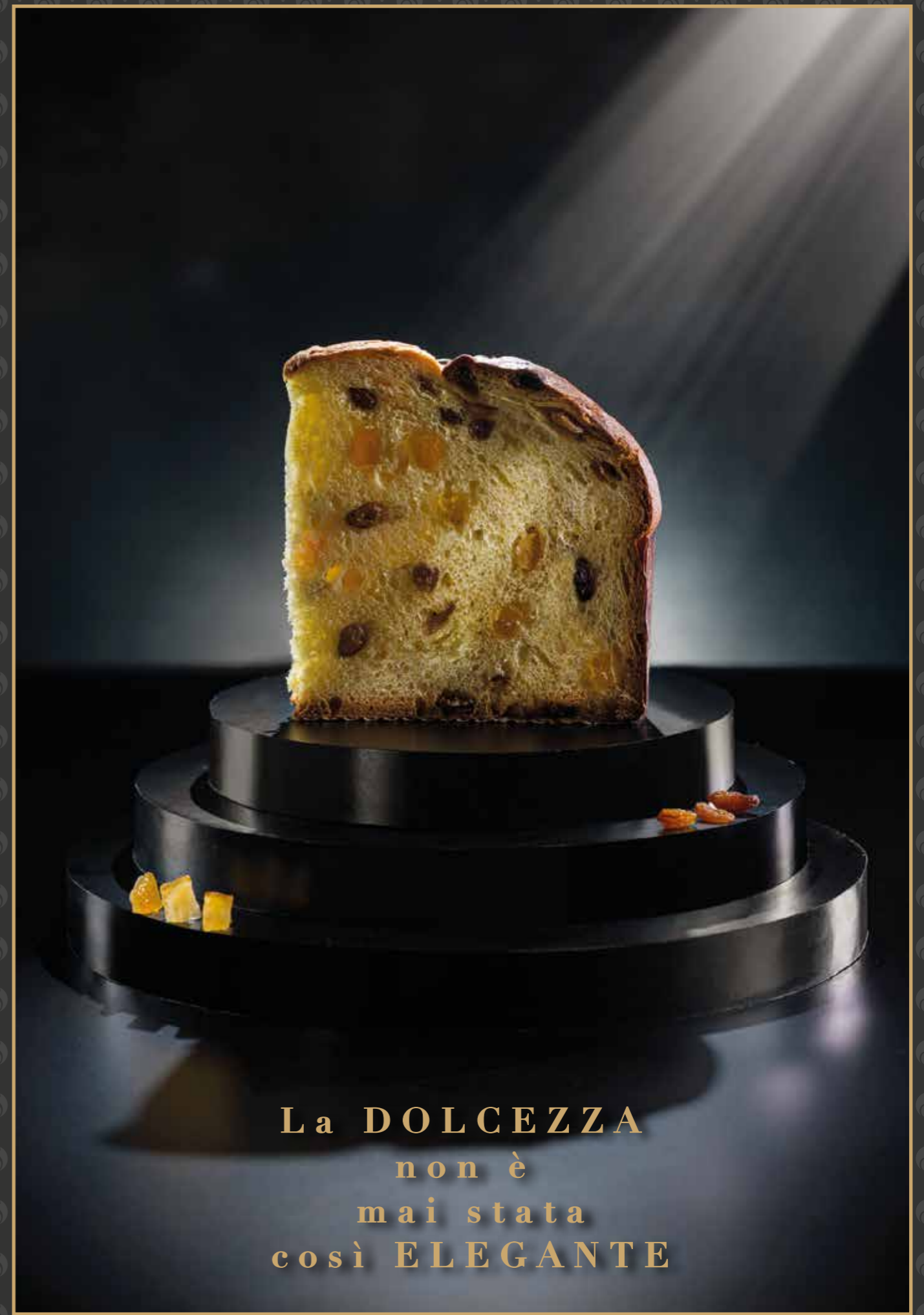


# NATALE

*duemila25*



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



La DOLCEZZA  
non è  
mai stata  
così ELEGANTE



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 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 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.*

# 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 panne 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.*



Amiamo ascoltare le nostre mani. Mani sapienti che raccontano il valore dell'artigianalità. Amiamo la lentezza di una preparazione senza tempo, da cui nascono piaceri che incantano in un istante. Amiamo il nostro mestiere.

*We love to listen to our hands. Skilled hands that tell the value of craftsmanship. We love the slowness of a timeless preparation, from which pleasures that enchant in an instant are born. We love our job.*



# PERSONE ED AMORE PER IL PROPRIO LAVORO

*oltre cento anni di Scarpato*

**Sono le persone che trasformano in realtà i nostri sogni.**  
*It's the people who bring our dreams to life.*

I nostri pasticceri, con la loro maestria e la loro instancabile passione, danno vita ogni giorno a creazioni che non smettono mai di emozionarci e che non vediamo l'ora di condividere con voi, ogni volta come la prima volta. Le mani sono lo strumento principale che crea l'impasto, il cuore pulsante di ogni panettone. Sono lo strumento che gestisce il nostro processo produttivo, con attenzione e massima cura, dalla sua nascita fino al confezionamento.

*Our pastry chefs, with their skill and tireless passion and breathe life into creations every day that never fail to excite us and that we can't wait to share with you, each time like the first time.*

*Their hands are the primary tool that kneads the dough, the beating heart of every panettone. They are the instrument that manages our production process, with attention and utmost care, from its start to packaging.*

## **I NOSTRI PASTICCERI | OUR PASTRY CHEFS**

Giacomo lavora con noi da 17 anni, Denise da 25, Emanuele da 29, Antonella da 33. La somma di questi anni rappresenta la nostra storia: oltre 100 anni di Scarpato, oltre 100 anni d'amore.

*Giacomo has been with us for 17 years, Denise for 25, Emanuele for 29, Antonella for 33. The sum of these years represents our history: over 100 years of Scarpato, over 100 years of love.*

# CREME ARTIGIANALI

*Ogni crema, una firma di qualità*

Non tutte le creme sono uguali. Quelle dei panettoni Scarpato nascono dalle mani dei nostri pasticceri, con ingredienti selezionati e lavorazioni artigianali che esaltano ogni sfumatura di gusto. Perché la qualità non si improvvisa: la creiamo noi, dal primo all'ultimo ingrediente.

Nel cuore di ogni panettone Scarpato c'è un segreto di bontà: le nostre creme artigianali, realizzate direttamente da noi con materie prime eccellenti. Un equilibrio perfetto tra passione, tradizione e qualità, per un'esperienza di gusto senza eguali.

*Not all creams are the same. Those of the Scarpato panettone are created by the hands of our pastry chefs, with selected ingredients and artisan processes that enhance every nuance of flavour. Because quality cannot be improvised: we create it, from the first to the last ingredient.*

*At the heart of every Scarpato panettone is a secret of goodness: our artisan creams, made directly by us with excellent raw materials. A perfect balance of passion, tradition and quality, for an unparalleled taste experience.*

*Le nostre creme  
arrivano dalle mani,  
e dal cuore,  
della nostra pasticceria.*



# PAN ETT ONE *Special*

Gli ingredienti più **ricercati al mondo** si uniscono a impasti artigianali dall'incredibile morbidezza, per trasformare ogni assaggio in **un'esperienza sensoriale** sopraffina, difficile da dimenticare.

*The world's most refined ingredients combine with artisanal doughs of incredible softness, to turn every bite into an unforgettable sensorial experience.*



# PANETTONE

## Dubai Style Chocolate

PISTACCHIO & KATAIFY



LIMITED EDITION

## PANETTONE DUBAI STYLE CHOCOLATE

PISTACCHIO & KATAIFY

*Un'esperienza senza precedenti*

Un golosa crema con pistacchio e pasta kataifi che si tuffa in un impasto al cacao e gocce di cioccolato al latte. Ingredienti unici esaltati che si uniscono al soffice impasto lievitato naturalmente.

*A mouth-watering pistachio and kataifi cream that dips into a cocoa and milk chocolate chip dough. Unique exalted ingredients combine with the soft, naturally leavened dough.*

SHOPPER LUX INCLUSA

200g  
di CREMA  
in sac à poche

NOVITÀ  
NEW

COD. 13028



PESO | WEIGHT  
800g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
22cm x 22cm x h16cm

# PANETTONE

*Dolce Amore*  
CILIEGIA & CIOCCOLATO



NOVITÀ  
NEW

COD. 13022

KG  
PESO | WEIGHT  
800g

PZ/CT | PCS/CASE  
6

DIMENSIONE | DIMENSION  
22cm x 22cm x h16cm

## PANETTONE DOLCE AMORE CILIEGIA & CIOCCOLATO

*Una tentazione irresistibile*

Una bagna al liquore di ciliegia fatta a mano nei nostri laboratori e una pioggia di gocce di cioccolato fondente e amarene a pezzetti, guarniscono ogni fetta: l'impasto più soffice e profumato non poteva chiedere di meglio.

*A cherry liqueur bath made by hand in our workshops and a shower of dark chocolate chips and chopped black cherries garnish each slice: the softest, most fragrant dough could not ask for better.*



# PAN ETT ONE

*il gourmet*

La seconda latta in edizione limitata di Scarpato prosegue l'omaggio a **Verona**, celebrando l'iconica Arena. L'anfiteatro del I sec. d.C. è diventato dal 1913, con la prima rappresentazione dell' **Aida**, il più grande teatro all'aperto.

*“Celeste Aida, forma divina,  
Mistico serto di luce e fior;  
Del mio pensiero tu sei regina,  
Tu di mia vita sei lo splendor.  
Il tuo bel cielo vorrei ridarti,  
Le dolci brezze del patrio suol”*  
Aida – Giuseppe Verdi

Scarpato's second limited edition tin continues the homage to Verona, celebrating the iconic Arena. The 1st century A.D. amphitheatre became the largest open air theatre with the first performance of Aida in 1913.

*“Celeste Aida, divine form,  
Mystic wreath of light and flower;  
Of my thoughts thou art queen,  
You of my life are the splendour.  
Your beautiful sky I would like to give back to you,  
The sweet breezes of the native soil”*  
Aida - Giuseppe Verdi

*Amore va verso amore*

# PANETTONE

*Classico Gourmet 2025*



LATTA DA COLLEZIONE - EDIZIONE 2025



LIMITED EDITION  
**PANETTONE CLASSICO  
GOURMET 2025**

*Amore va verso amore*

Cubetti di scorzone di arancia di Sicilia e cedro  
Diamante, miele grezzo italiano, vaniglia Bourbon:  
ingredienti unici esaltati da preziosi oli essenziali che  
si uniscono al soffice impasto lievitato naturalmente.

*Cubes of Sicilian orange peel and "Diamante" citron,  
Italian raw honey, Bourbon vanilla: unique ingredients  
enhanced by precious essential oils that combine with the  
naturally leavened dough.*

**SHOPPER LUX** INCLUSA

COD. 10011



PESO | WEIGHT  
**1000g**



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



DIMENSIONE | DIMENSION  
**20cm x h23cm**

# PAN ETT ONE

*il divino*

Una collezione di panettoni artigianali che rappresenta l'incontro fra **soffici impasti** e **pregiati spirits**. Creazioni uniche che custodiscono il sapore della tradizione e la sorpresa di un raffinato accento alcolico.

*A collection of handcrafted panettone cakes that represents the encounter between soft doughs and fine spirits. Unique creations that preserve the taste of tradition and the surprise of a refined alcoholic accent.*

# PANETTONE

## Limoncello



### PANETTONE LIMONCELLO

*Una carezza decisa,  
ricercata e irresistibile*

Per chi ama i dolci e non rinuncia a un raffinato accento alcolico, c'è Panettone al Limoncello: un soffice dolce a lievitazione naturale, rinfrescato da una leggera bagna a base di liquore al Limoncello.

*For those who love sweets and do not want to give up on a refined alcoholic accent, there is Panettone with Limoncello: a soft, naturally leavened cake, refreshed with a light Limoncello syrup.*

SHOPPER LUX INCLUSA



COD. 13025



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
22cm x 22cm x h16cm

# PANETTONE

## Rum & Cioccolato



## PANETTONE RUM & CIOCCOLATO

*Un cocktail di aromi inebrianti*

Golose scaglie di cioccolato fondente immerse in un soffice impasto lievitato 72 ore, inebriato da una leggera bagna al rum. Un sofisticato equilibrio di sapori e consistenze per un assaggio da gustare con tutti i sensi.

*Delicious dark chocolate chips immersed in a soft dough that has risen 72 hours, inebriated with a light rum syrup. A sophisticated balance of flavours and textures that can be enjoyed with all the senses.*

SHOPPER LUX INCLUSA

COD. 13023



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

22cm x 22cm x h16cm

# PANETTONE

## Grappa Amarone



## PANETTONE GRAPPA AMARONE

*Incantevole sinfonia*

Una crema fatta a mano a base di pregiata grappa d'Amarone si unisce all'impasto lievitato naturalmente sprigionando le sue note fruttate, esaltate dalla dolcezza dell'uvetta sultanina che guarnisce l'impasto.

*A handmade cream based on a fine Amarone grappa is combined with the naturally leavened dough, releasing its fruity notes, enhanced by the sweetness of the raisins that garnish the dough.*

SHOPPER LUX INCLUSA

COD. 13024



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
22cm x 22cm x h16cm

# PAN ETT ONE

*l'eccellente*

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

la collezione l'Eccellente 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: the Excellence collection brings to the table the intense and enveloping taste of our pastry chefs' handmade creams, enclosed in naturally leavened artisan doughs.*

# PANETTONE

*ai Tre Cioccolati*



## PANETTONE AI TRE CIOCCOLATI

*Un fascino che seduce*

Tutta l'intensità delle gocce di cioccolato fondente e al latte, che si tuffano in una crema al cioccolato bianco che farcisce ogni fetta di un morbido panettone preparato con lievito madre e fatto lievitare naturalmente per 72 ore.

*All the intensity of dark and milk chocolate chips dipping into a white chocolate cream filling each slice of a soft panettone made with sourdough and naturally leavened for 72 hours.*



COD. 13027

KG  
PESO | WEIGHT  
1000g

PCS/CASE  
6

DIMENSIONE | DIMENSION  
20cm x 20cm x h22cm

# PANETTONE al Pistacchio



## PANETTONE AL PISTACCHIO

CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

Autorizzazione Consorzio di Tutela del "Pistacchio Verde di Bronte DOP" n 20/2023

*La meraviglia all'improvviso*

Il sapore intenso del vero "Pistacchio Verde di Bronte DOP" in una golosa crema artigianale fatta a mano, custodita in un impasto alto e morbido a base di lievito madre. In un assaggio, tutto il profumo della Sicilia.

*The intense flavour of real "Pistacchio verde di Bronte PDO" in a delicious handmade cream, in a high-rising and soft sourdough. All the scent of Sicily is contained in one bite.*

COD. 13198



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

20cm x 20cm x h22cm

# PANETTONE

*Mandarino &  
ciocchogocce*



## PANETTONE MANDARINO & CIOCCOGOCCE

### *Il profumo del Natale*

Dall'incontro fra il cioccolato più intenso e la dolcezza della crema al mandarino nasce questo esclusivo lievitato. Una creazione artigianale che farcisce il soffice impasto naturale, rendendolo una golosità irresistibile.

*From the meeting of the most intense chocolate and the sweetness of mandarin cream comes this exclusive leavened product, an artisanal creation that fills the soft natural dough, making it an irresistible delicacy.*

COD. 13013



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
20cm x 20cm x h22cm

# PAN ETT ONE

*il Dolcesale*

Una linea che fa dei contrasti di sapore la sua unicità. Nella collezione **Dolcesale**, la dolcezza si unisce ad accenti salati che **risvegliano il palato**, sorprendendolo con creme fatte a mano e soffici impasti.

*A unique collection made of contrasting flavours. In the Dolcesale collection, sweetness is combined with salty accents that awaken the palate, surprising it with handmade creams and soft doughs.*

# PANETTONE

*Caramello salato e  
gocce di cioccolato*



## PANETTONE CARMELLO SALATO E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

*L'incanto di un incontro*

Una crema artigianale al caramello salato regala un retrogusto dolce esaltato dalla presenza del sale. Un sapore che si unisce alla rotondità dell'impasto a base di lievito madre, arricchito con gocce di cioccolato fondente.

*An artisanal salted caramel cream gives a sweet aftertaste enhanced by the presence of salt. A flavour that combines with the roundness of the sourdough, enriched with dark chocolate chips.*

COD. 13175



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
20cm x 20cm x h22cm

# PANETTONE

*Pistacchio salato e  
gocce di cioccolato*



## PANETTONE AL PISTACCHIO SALATO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP" CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Autorizzazione Consorzio di Tutela del "Pistacchio Verde di Bronte DOP" n 20/2023

*L'emozione di un abbraccio*

Golose gocce di cioccolato fondente si tuffano nel soffice impasto lievitato 72 ore, dove incontrano la ricca crema fatta a mano dai nostri pasticceri. Una delizia con "Pistacchio verde di Bronte DOP" leggermente salato.

*Delicious dark chocolate chips are dipped into the soft dough that has risen for 72 hours and meet the rich cream made by hand by our pastry chefs with slightly salted "Pistacchio verde di Bronte PDO".*

COD. 13220



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
20cm x 20cm x h22cm

# PAN ETT ONE

*la Pasticceria*

I capolavori della pasticceria tradizionale ispirano un'originale collezione di panettoni artigianali: grandi **lievitati preparati ad arte**, che diventano il dessert perfetto per i palati più golosi.

*The masterpieces of traditional confectionery inspire an original collection of handcrafted panettone cakes: artfully prepared leavened products that become the perfect dessert for the most gluttonous palates.*

# PANETTONE

## Tiramisù



## PANETTONE TIRAMISÙ

*Sentirsi a casa, volando*

Il sapore di uno dei dolci più amati al mondo, racchiuso in un morbido impasto profumato al caffè e farcito con golosa crema al mascarpone. Una delizia irresistibile, da gustare con un velo di cacao sopra ogni fetta.

*The flavour of one of the world's most loved desserts, enclosed in a soft coffee-flavoured dough and filled with delicious mascarpone cheese cream. An irresistible delight, to be enjoyed with a dusting of cocoa on top of each slice.*

DOPPIA  
FARCITURA  
DOUBLE  
FILLING

COD. 13221



PESO | WEIGHT  
1100g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
22cm x 22cm x h16cm

# PANETTONE

*Foresta Nera*



## PANETTONE FORESTA NERA

IMPASTO AL CACAO, CON AMARENE,  
GOCCE DI CIOCCOLATO E  
CREMA ALLA PANNA

**DOPPIA FARCITURA**  
DOUBLE FILLING

COD. 13003

*Come dentro a una  
bellissima favola*

Dolcezza e freschezza nello stesso morso: una leggera crema alla panna fatta a mano dai nostri maestri pasticceri guarnisce il cuore di un impasto al cacao, arricchito da dolci amarene e golose gocce di cioccolato fondente.

*Sweetness and freshness in the same bite: a light cream handmade by our master pastry chefs garnishes the heart of a cocoa dough, enriched with sweet black cherries and delicious dark chocolate chips.*



PESO | WEIGHT  
1100g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
22cm x 22cm x h16cm



# PAN ETT ONE

*il 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 "Ciocogocce" collection. Fluffy delights that encapsulate in each slice the scent of the most beloved fruits and the taste of the most delicious chocolate.*

# PANETTONE

## Cioccoperera



## PANETTONE CIOCCOPERA

*La bellezza dell'armonia*

La coppia di sapori più amata si abbraccia in un impasto morbidissimo a base di lievito madre. I piccoli pezzetti di pera incontrano le gocce di cioccolato fondente, per regalare ai più golosi un nuovo irresistibile piacere.

*The most loved pair of flavours embrace each other in a super soft naturally leavened sourdough. Small pieces of pear meet dark chocolate chips to give to the most gluttonous ones a new irresistible pleasure..*

COD. 12170



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

22cm x 22cm x h16cm

# PANETTONE

## CioccoGocce



## PANETTONE CIOCCOGOCCE

*La poesia dell'essenziale*

Il carattere del cioccolato fondente, l'autenticità del Panettone tradizionale. È l'anima del nostro Panettone CioccoGocce: un soffice impasto con lievito madre lievitato 72 ore, tempestato di golose gocce di cioccolato.

*The character of dark chocolate, the authenticity of the traditional Panettone. This is the soul of our Panettone CioccoGocce: a soft dough with sourdough leavened 72 hours, studded with delicious chocolate drops.*

COD. 12001



PESO | WEIGHT  
**1000g**



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



DIMENSIONE | DIMENSION  
**22cm x 22cm x h16cm**

# PAN ETT ONE

*i Farciti*

**Sapori raffinati**, stile ricercato. Nella collezione **Farciti**, i lievitati più soffici si impreziosiscono di creme artigianali preparate con i migliori ingredienti al mondo e si vestono di eleganti confezioni.

*Refined flavours, refined style. In the Filled collection, the fluffiest leavened products are enriched with artisan creams prepared with the best ingredients of the world and are dressed in elegant packages.*

# PANETTONE

*Cioccolato  
monorigine São Tomé*



## PANETTONE CIOCCOLATO MONORIGINE SÃO TOMÉ

*Un viaggio, un'avventura  
appassionante*

La fetta che conquista gli appassionati del cioccolato fondente: un soffice impasto naturale preparato con lievito madre accoglie una crema artigianale al cioccolato fondente monorigine São Tomé.

*The slice that conquers dark chocolate aficionados: a soft natural dough prepared with sourdough accommodates an artisanal single-origin São Tomé dark chocolate cream.*

COD. 13017



PESO | WEIGHT  
500g



PZ/CT | PCS/CASE  
8



DIMENSIONE |  
DIMENSION

18cm x 18cm x h13cm

COD. 13016



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE |  
DIMENSION

22cm x 22cm x h16cm

# PANETTONE

## Marron Glacé



## PANETTONE MARRON GLACÉ

*Prezioso, indimenticabile*

Tagliarne una fetta è come aprire uno scrigno: pregiati marron glacé a pezzetti si tuffano in un impasto naturale lievitato a lungo e farcito con una raffinata crema artigianale al marron glacé. Una coccola per il palato.

*Cutting a slice is like opening a treasure chest: fine chopped marron glacé pieces dive into a long-leavened natural dough filled with a fine artisanal marron glacé cream. A treat for the palate.*

COD. 13019

KG  
PESO | WEIGHT  
500g

PZ/CT | PCS/CASE  
8

DIMENSIONE |  
DIMENSION  
18cm x 18cm x h13cm

COD. 13018

KG  
PESO | WEIGHT  
1000g

PZ/CT | PCS/CASE  
6

DIMENSIONE |  
DIMENSION  
22cm x 22cm x h16cm

# PANETTONE

## Limone di Sicilia



### PANETTONE LIMONE DI SICILIA

#### *Il sole dentro*

Una crema fatta a mano al limone, regala una freschezza e un profumo di Limone di Sicilia senza paragoni all'impasto lievitato naturalmente. Una golosità che non smette mai di sorprendere il palato.

*A handmade lemon cream, it brings an unparalleled freshness and scent of Sicilian lemons to the naturally leavened dough. A delicacy that never ceases to surprise the palate*

COD. 13014



PESO | WEIGHT  
500g



PZ/CT | PCS/CASE  
8



DIMENSIONE | DIMENSION  
18cm x 18cm x h13cm

COD. 13015



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
22cm x 22cm x h16cm

# PANETTONE

*Amarene e  
crema pasticcera*



## PANETTONE AMARENE E CREMA PASTICCERA

COD. 13020

*Una danza entusiasmante*

Una crema pasticcera fatta a mano nei nostri laboratori e una pioggia di Amarene a pezzetti che guarniscono ogni fetta: l'impasto più soffice e profumato non poteva chiedere di meglio.

*A custard made by hand in our laboratories and a drizzle of Amarena cherries that garnish each slice: the softest and most fragrant dough could not ask for better.*



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
22cm x 22cm x h16cm

# PAN ETT ONE

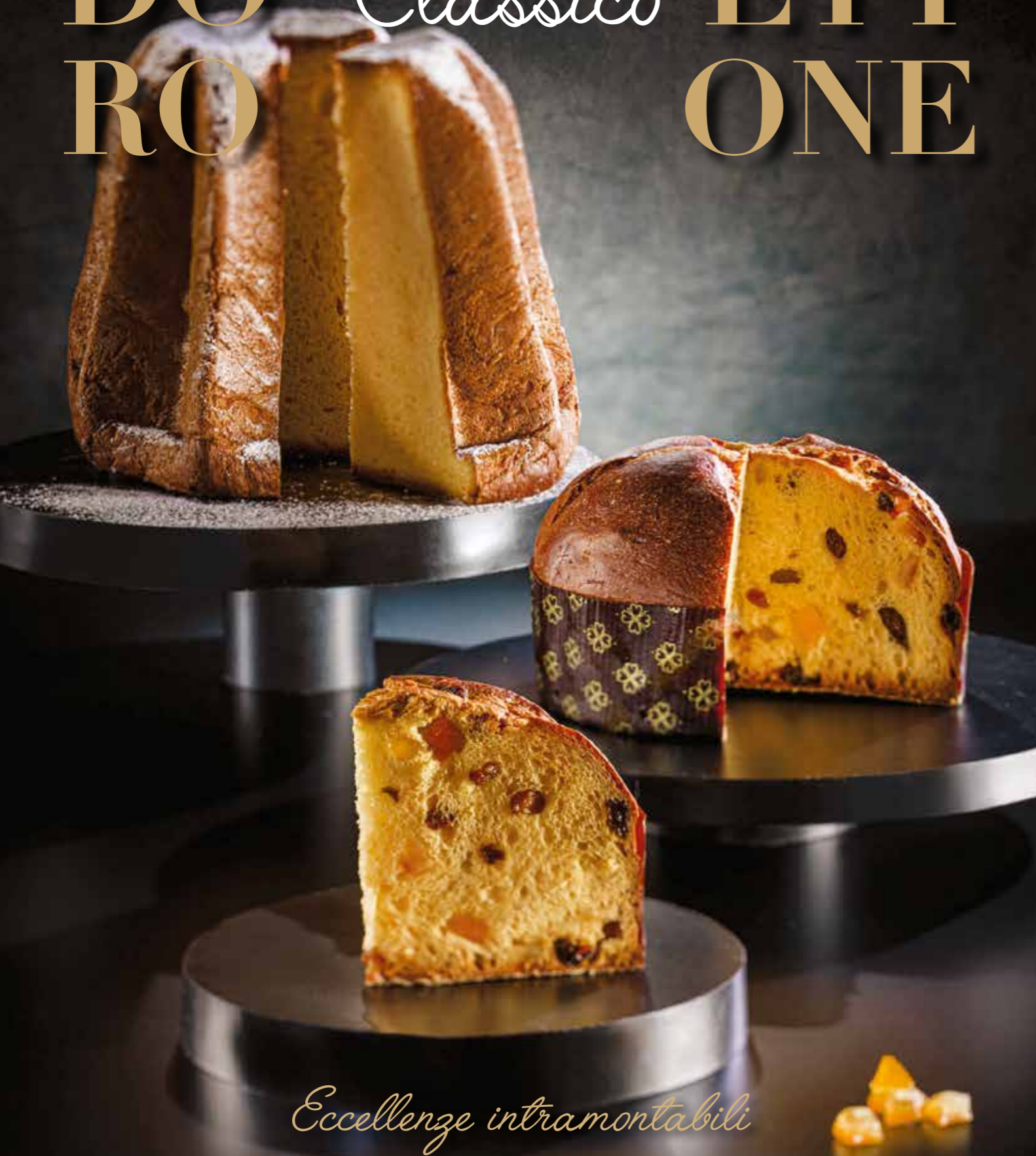
*i Classici*

Dalla tradizione dell'alta pasticceria veronese, la collezione dei Classici. **Creazioni artigianali senza tempo**, preparate secondo le ricette che da generazioni tramandano il sapore degli autentici Panettoni e Pandori.

*From the tradition of haute patisserie from Verona, the collection of Classics. Timeless artisan creations prepared according to recipes that for generations have handed down the flavour of authentic Panettoni and Pandori.*



# PAN DO RO *Classico* PAN ETT ONE



*Eccellenze intramontabili*



## PANDORO CLASSICO

Soffice, goloso, raffinato. È il Pandoro classico Scarpato: un impasto lievitato naturalmente che si scioglie in bocca ad ogni morso. Un caposaldo della pasticceria tradizionale che conquista da sempre il cuore e il palato di grandi e piccini.

*Soft, delicious, refined. Scarpato's classic Pandoro is a naturally leavened dough that melts in the mouth at every bite.*

*A cornerstone of traditional pastry art that has always conquered the hearts and palates of people at any age.*

**COD. 14003**

  
PESO | WEIGHT  
**750g**

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

## PANETTONE CLASSICO

Il classico della tradizione, per eccellenza. Un impasto realizzato con lievito madre si arricchisce della dolcezza dell'uvetta sultanina e del profumo dei canditi di arancia di Sicilia e cedro Diamante.

*The traditional classic par excellence.*

*A dough made with natural yeast is enriched with the sweetness of raisins and the scent of Sicilian candied orange and "Diamante" citron.*

**COD. 10006**

  
PESO | WEIGHT

**500g**

  
PZ/CT | PCS/CASE

**8**

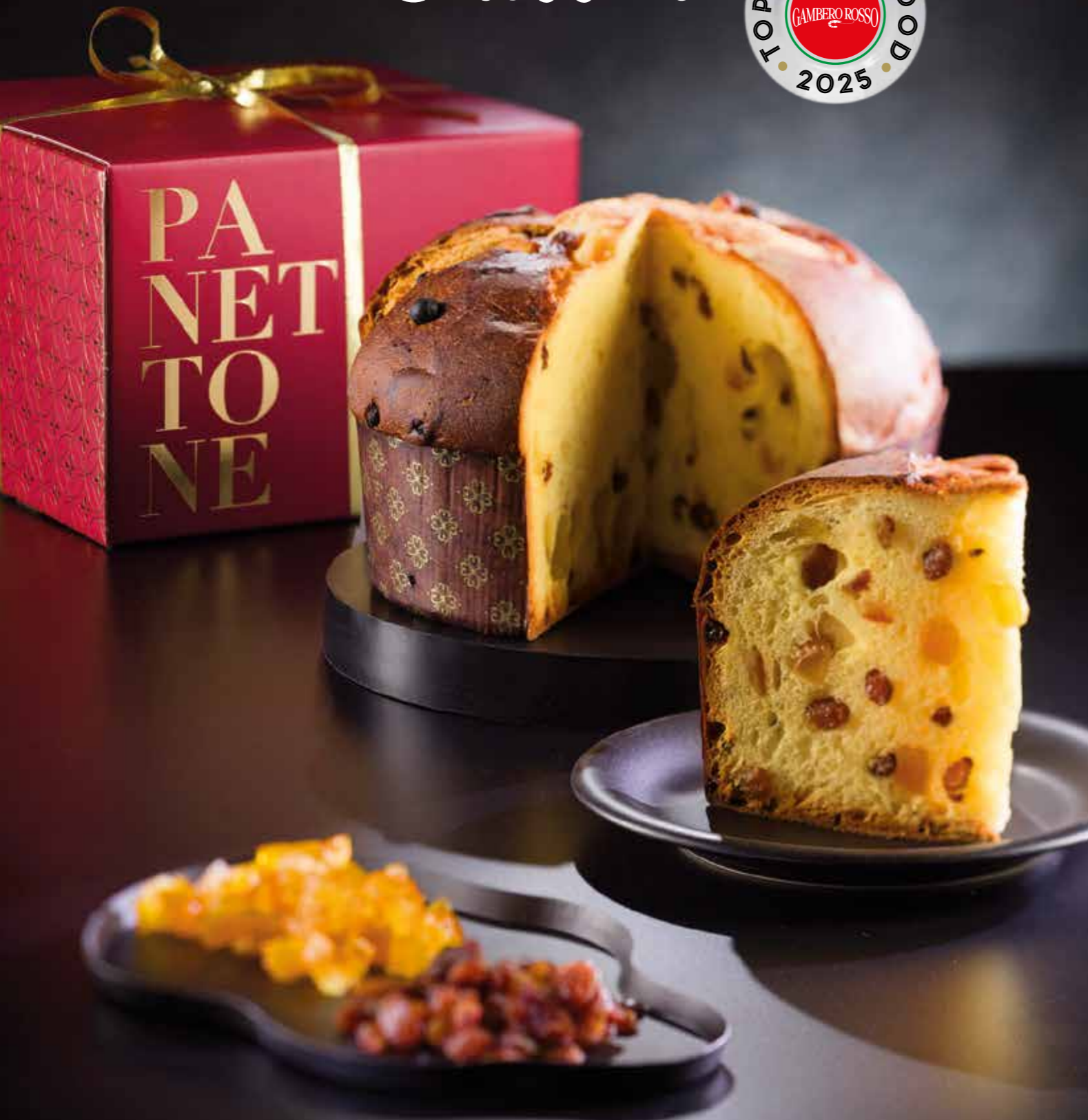
**COD. 10007**

**750g**

**6**

# PANETTONE

Classico



## PANETTONE CLASSICO

### *Eccellenze Intramontabili*

Quando un capolavoro della pasticceria artigianale diventa un dono speciale. I raffinati cofanetti accolgono il lievito più amato: il Panettone classico con uvetta sultanina, canditi di arancia di Sicilia e cedro diamante.

*When an artisanal pastry masterpiece becomes a special gift. The refined boxes welcome the most loved leavened product: the classic Panettone with raisins, candied Sicilian oranges and "Diamante" citron.*

COD. 10260



PESO | WEIGHT  
**1000g**



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



DIMENSIONE | DIMENSION  
**22cm x 22cm x h16cm**

COD. 10259

DISPONIBILE  
ANCHE INCARTATO A MANO



PESO | WEIGHT  
**1000g**



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



# PANETTONE

*Glassato e  
Senza Canditi*



## PANETTONE GLASSATO

Soffice all'interno, croccante in superficie. Il Panettone glassato aggiunge un'ulteriore nota di piacere ad ogni assaggio: una glassatura realizzata con amaretto, mandorle e zucchero che ricopre l'impasto arricchito con uvetta sultanina.

*Soft on the inside, crispy on the surface. The glazed Panettone adds a further note of pleasure in every bite: a glaze made with amaretto, almonds and sugar that covers the dough enriched with raisins.*

COD. 12172

  
PESO | WEIGHT  
1000g

  
PZ/CT | PCS/CASE  
6

## PANETTONE SENZA CANDITI

Un impasto da assaporare in tutta la sua purezza. Solo i migliori ingredienti, un lievito madre secolare e una lievitazione naturale di 72 ore e pregiata uvetta sultanina. Il regalo perfetto, in un prezioso incarto.

*A dough to be savoured in all its purity. Only the finest ingredients, a centuries-old sourdough starter and a 72-hour natural leavening time and precious sultanas. The perfect gift, in a precious wrapping.*

COD. 10261

  
PESO | WEIGHT  
1000g

  
PZ/CT | PCS/CASE  
6

*Una certezza ammaliante*

# PANDORO

## Classico



### PANDORO CLASSICO

*Oltre i confini del gusto*

La morbidezza del Pandoro classico, l'eleganza di una scatola decorata. Un'intramontabile creazione tradizionale da portare in dono e condividere con parenti e amici per vivere un'intensa esperienza sensoriale, da gustare con un velo di zucchero.

*The softness of classic Pandoro, the elegance of a decorated box. A timeless traditional creation to take as a gift and share with family and friends for an intense sensory experience, to be enjoyed with a sugar coating.*

COD. 14088



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
25cm x 25cm x h25cm

# Gran PANETTONE Classico



## GRAN PANETTONE CLASSICO 2KG E 3 KG

*Condivisioni che emozionano*

Un incarto prezioso custodisce il sapore della tradizione: il Panettone Scarpato con uvetta sultanina, canditi d'arancia di Sicilia e cedro Diamante, che durante le 72 ore di lievitazione naturale sprigiona tutte i suoi profumi per regalare un autentico momento di piacere.

*A precious wrapping holds the flavour of tradition: Scarpato's Panettone with raisins, candied Sicilian orange and "Diamante" citron. The 72 hours of natural leavening, releases all its fragrances to give a moment of authentic pleasure.cherry, resulting in a delicious, complete bite.*

**COD. 10003**



PESO | WEIGHT

**2000g**



PZ/CT | PCS/CASE

**4**



DIMENSIONE | DIMENSION

**30cm x 30cm x h17cm**

**COD. 10224**



PESO | WEIGHT

**3000g**



PZ/CT | PCS/CASE

**2**



DIMENSIONE | DIMENSION

**34cm x 34cm x h27cm**

# Gran PANETTONE Classico



## GRAN PANETTONE CLASSICO MAXI

*Un'esperienza che  
non si dimentica*

Il grande classico della tradizione, in formato maxi. Creazioni uniche, confezionate a mano e pronte per essere condivise. Per chi del Panettone con uvetta e canditi non ne ha mai abbastanza.

*The great traditional classic, in maxi format.  
Unique creations, hand-packed and ready to be shared.  
For those who can't get enough sultanas and candied  
fruit can't get enough.*

COD. 10012



PESO | WEIGHT

5000g



PZ/CT | PCS/CASE

1

COD. 10013



PESO | WEIGHT

10000g



PZ/CT | PCS/CASE

1

# DOLCE

## *l'Alternativo*

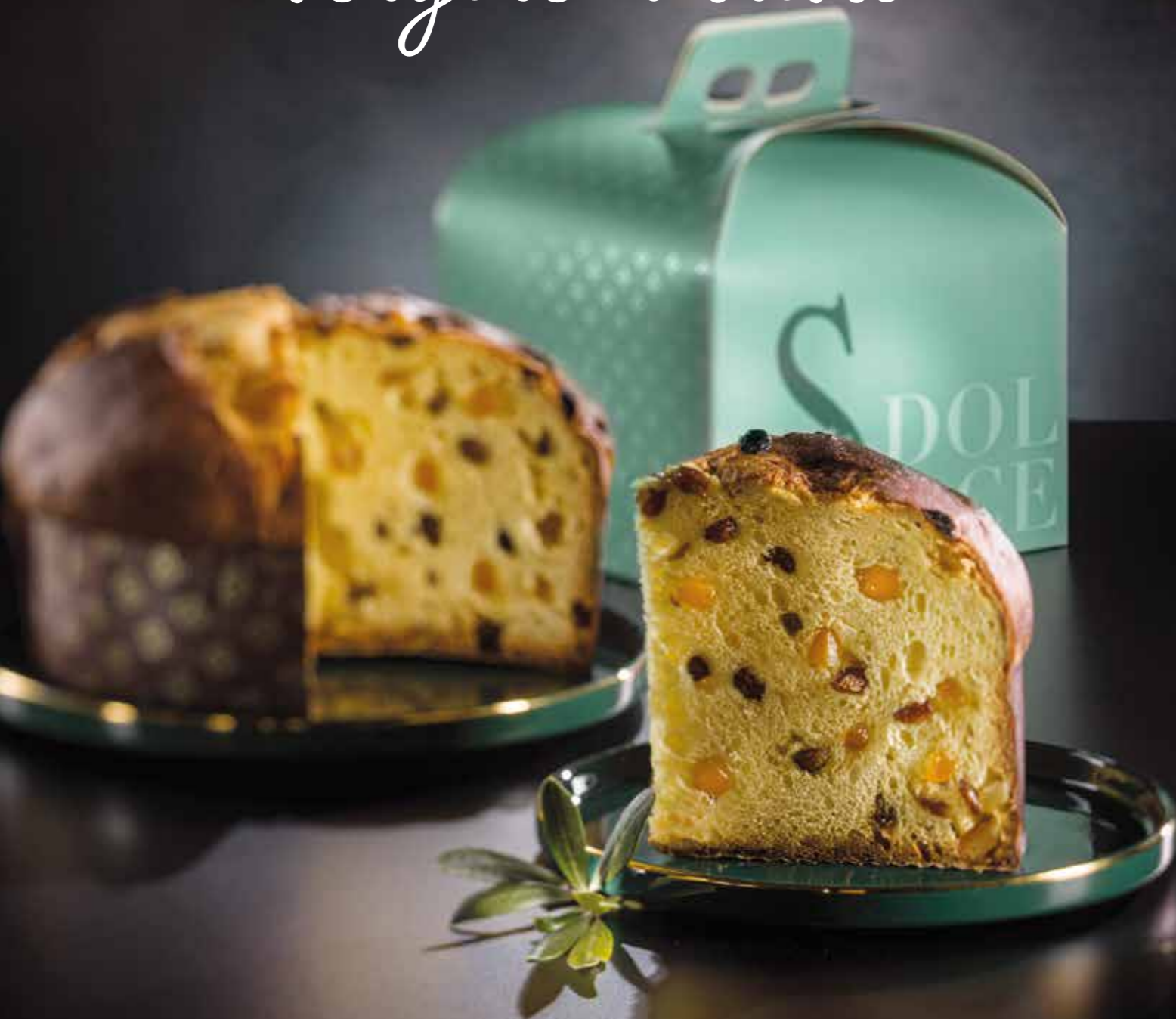
Una collezione di lievitati fra tradizione e innovazione. Dalla passione dei nostri maestri pasticceri, nasce la linea l'Alternativo: **soffici impasti**, realizzati con ingredienti ricercati di altissima qualità per farsi sorprendere da **sapori e profumi inediti**.

*A collection of leavened products between tradition and innovation. From the passion of our master pastry chefs comes the "l'Alternativo" collection: soft doughs, made with the highest quality ingredients that amaze with new flavours and fragrances.*



# DOLCE

*Olio extra  
vergine d'oliva*



## DOLCE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

COD. 12007

### *Di delizie e divagazioni*

Ricco di gusto il nostro dolce all'olio è un piacere da concedersi sempre: il sapore avvolgente dell'Extra-vergine d'oliva, la dolcezza dell'uvetta sultanina, la freschezza unica dei canditi d'arancia di Sicilia e di cedro Diamante incastonati nell'impasto.

*Rich in taste, our oil cake is a pleasure to indulge any time: the flavour of extra virgin olive oil, the sweetness of raisins, the unique freshness of candied Sicilian orange and "Diamante" citron.*



PESO | WEIGHT  
750g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
19cm x 19cm x h15cm

# PANLEGGERO

senza zuccheri  
aggiunti



## PANLEGGERO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

*Semplice ma di carattere*

Al più leggero dei dolci a lievitazione naturale non serve aggiungere nulla. Il suo morbido impasto arricchito con uvetta sultanina, infatti, è dolcificato con maltitolo e isomalto. Niente zuccheri aggiunti, solo il sapore naturale della bontà.

*To the lightest of the sourdough cakes, there is no need to add anything. Its soft dough enriched with sultanas, is sweetened with maltitol and isomalt. No added sugar, just the natural flavour of goodness.*

COD. 12006



PESO | WEIGHT

750g



PZ/CT | PCS/CASE

6

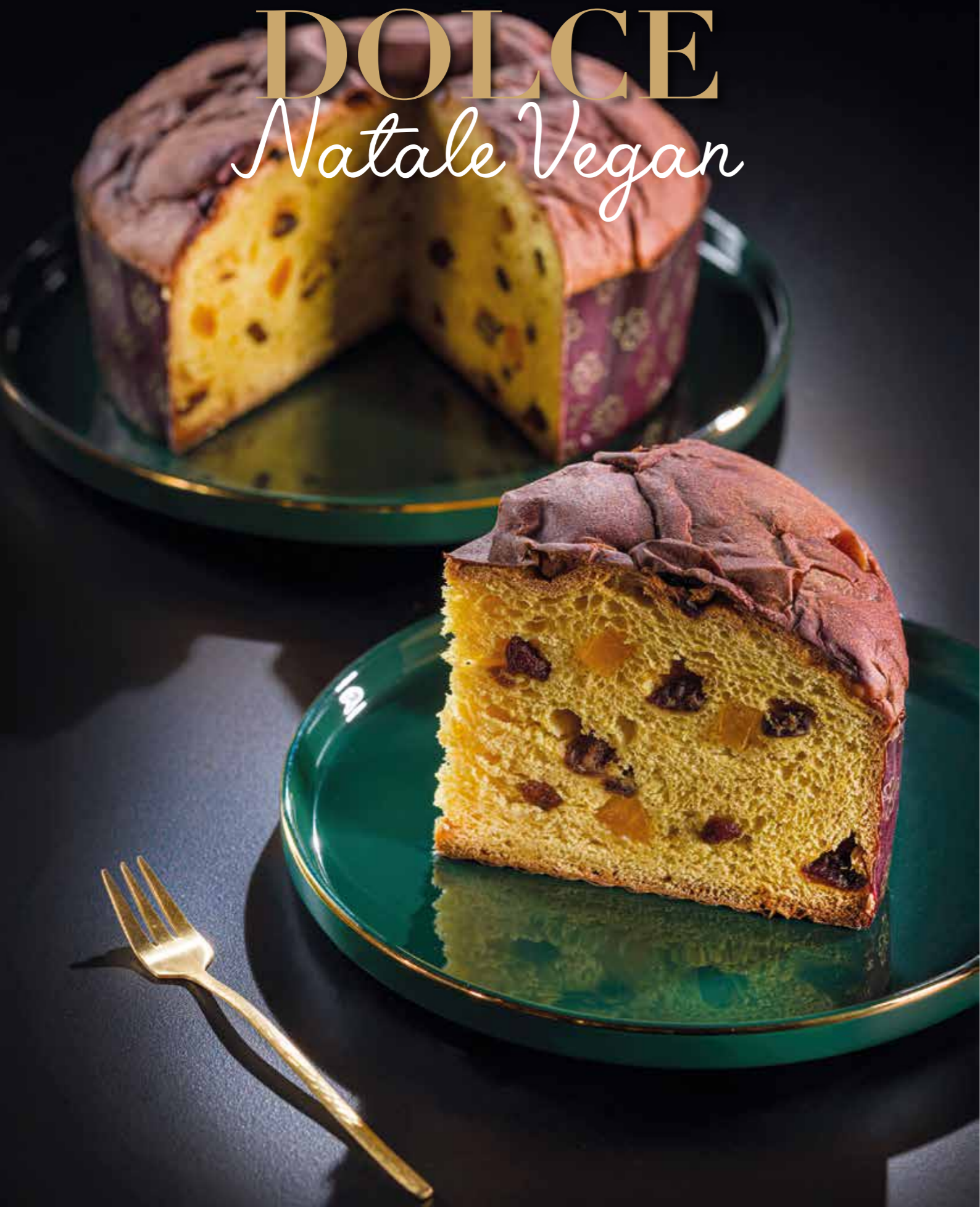


DIMENSIONE | DIMENSION

19cm x 19cm x h15cm

# DOLCE

## Natale Vegan



## DOLCE NATALE VEGAN

*Naturalmente buono*

Per chi segue una dieta vegana, senza compromessi con la qualità: i nostri maestri pasticceri hanno dato vita a uno straordinario dolce a lievitazione naturale con zucchero grezzo di barbietola, fibre d'avena, proteine di soia e pregiata uvetta sultanina.

*For those on a vegan diet and who do not want to give up on quality, our master pastry chefs have created an extraordinary naturally leavened cake with raw beet sugar, oat fibre, soy protein and fine raisins.*

COD. 12008



PESO | WEIGHT  
750g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
19cm x 19cm x h15cm

# OFFE LLE RIA

*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

# PANETTONE

## Nadal



### NADAL PANETTONE RICETTA ANTICA OFFELLERIA

*Un'esclusiva orchestra di sapori*

Una fetta di Nadal è una bontà a cui è impossibile dire no: un impasto naturale, lievitato a lungo con canditi d'arancia e limone, miele, bacche di vaniglia bourbon del Madagascar, farina primitiva, zucchero da barbabietola italiana non raffinato e uvetta imbevuta nel vino Recioto.

*A slice of Nadal is a goodness to which it is impossible to say no: a natural, long-leavened dough with orange and lemon candied fruit, honey, Madagascar bourbon vanilla pods, primitive flour, unrefined Italian beet sugar and raisins soaked in Recioto wine.*

COD. 10008



PESO | WEIGHT  
1000g



PZ/CT | PCS/CASE  
6



DIMENSIONE | DIMENSION  
23cm x 23cm x h18 cm

# SCHIACCIATA

## Antica Ricetta



### SCHIACCIATA ANTICA RICETTA

*Semplicemente buonissima*

Dalle antiche ricette, un dolce a lievitazione naturale realizzato con pochi e semplici ingredienti: la Schiacciata, che sorprende per la morbidezza dell'impasto e la croccantezza della glassa con mandorle a filetti.

*From an ancient recipe, a naturally leavened cake made with a few simple ingredients: "Schiacciata" surprises with the softness of the dough and the crunchiness of the glaze with sliced almonds.*

COD. 50233



PESO | WEIGHT

500g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

22cm x 22cm x h8 cm

# le COMBINAZIONI



## MIX SPIRITS 3+3

PANETTONE Limoncello  
PANETTONE Rum & Cioccolato

COD. 18020

 PESO | WEIGHT

1000g

 PZ/CT | PCS/CASE

6



## MIX GUSTOSO & LEGGERO 3+3

DOLCE Natale Vegan  
PANETTONE Olio extra vergine d'oliva

COD. 18016

 PESO | WEIGHT

750g

 PZ/CT | PCS/CASE

6



## MIX PASTICCERIA 3+3

PANETTONE Foresta nera  
PANETTONE Tiramisù

COD. 18206

 PESO | WEIGHT

1100g

 PZ/CT | PCS/CASE

6



Natale 2025  
**COLLEZIONI**

   
PESO | WEIGHT PZ/CT | PCS/CASE

**LO SPECIAL**

13028 - PANETTONE Dubai style Chocolate	750g	6
13022 - PANETTONE Dolce Amore	800g	6



**IL GOURMET**

10011 - PANETTONE Gourmet	1000g	6
---------------------------	-------	---



**I MISCELATI**

13023 - PANETTONE Rum & Cioccolato	1000g	6
13024 - PANETTONE Grappa Amarone		
13025 - PANETTONE Limoncello		



**L'ECCELLENTE**

PANETTONE Tre Cioccolati	1000g	6
13198 - PANETTONE con "Pistacchio verde di Bronte DOP"		
13013 - PANETTONE Mandarino & Cioccolato		



**IL DOLCESALE**

13175 - PANETTONE Caramello salato e gocce di cioccolato	1000g	6
13220 - PANETTONE Pistacchio salato e gocce di cioccolato		



**LA PASTICCERIA**

13221 - PANETTONE al Tiramisù	1100g	6
13003 - PANETTONE Foresta Nera		



**IL CIOCCOGOCCE**

12170 - PANETTONE CioccoPera	1000g	6
12001 - PANETTONE CioccoGocce		



**IL FARCITO**

13014 - PANETTONE Limone di Sicilia	500g	8
13017 - PANETTONE Cioccolato Sao Tomé		
13019 - PANETTONE Marron Glacé		
13015 - PANETTONE Limone di Sicilia	1000g	6
13016 - PANETTONE Cioccolato Sao Tomé		
13018 - PANETTONE Marron Glacé		
13020 - PANETTONE Amarena e Crema Pasticcera		



   
PESO | WEIGHT PZ/CT | PCS/CASE

**IL CLASSICO**

10006 - PANETTONE classico 500g	500g	8
10007 - PANETTONE classico 750g	750g	6
14003 - PANDORO classico 750g		



10259 - PANETTONE classico - incarto	1000g	6
10260 - PANETTONE classico - scatola		
10261 - PANETTONE senza canditi - scatola		
12172 - PANETTONE glassato		
14088 - PANDORO classico		



10003 - PANETTONE classico 2kg - scatola	2000g	4
10224 - PANETTONE classico 3kg	3000g	2
10012 - PANETTONE classico 5kg	5000g	1
10013 - PANETTONE classico 10kg	10000g	1



**L'ALTERNATIVO**

12007 - DOLCE all'olio extra vergine d'oliva	750g	6
12006 - PANLEGGERO senza zuccheri aggiunti		
12008 - DOLCE natale vegan		



**LE COMBINAZIONI**

18020 - MIX SPIRITS 3+3 Cioccorum+Limoncello
18206 - MIX PASTICCERIA 3+3 Foresta nera+Tiramisù
18016 - MIX GUSTO&LEGGERO 3+3 Dolce natale vegan+Dolce all'olio extra vergine d'oliva

**L'OFFELLERIA**

10008 - NADAL Panettone ricetta Antica Offelleria	1000g	6
16081 - OFFELLA ANTICA VERONA	500g	6
16082 - OFFELLA Antica Verona		
50233 - SCHIACCIATA Antica ricetta		





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.

**Scarpato S.r.l.**

Via Olmetto, 27

37049 Villa Bartolomea (VR)

Tel. +39 0442 637311

scarpato@scarpato.it

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

