



Pasticceria

Scarpato[®]

P A S Q U A
2 0 2 6

COLLEZIONI

ECCELLENTI 12 *EXCELLENTE*

PRESTIGE 26 *PRESTIGE*

CIOCCOLUX 40 *CIOCCOLUX*

ALTERNATIVE 48 *ALTERNATIVE*

l'OFFELLERIA 58 *the OFFELLERIA*



IL VALORE DEGLI INGREDIENTI

per lievitati senza eguali

.....

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.

GLASSATURA | GLAZING

Ricca e croccante glassatura fatta a mano con albume e mandorle 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.

IL TEMPO SI TRASFORMA

in morbidezza, profumo e amore

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

From the tradition of Veronese haute patisserie comes our four-dough leavening, characterized by unparalleled softness and development, after a 72-hour wait.

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.





PERSONE ED AMORE PER IL PROPRIO LAVORO

*oltre cento anni
di Scarpato*

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.

Sono le persone che trasformano in realtà i nostri sogni.

It's the people who bring our dreams to life.

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.

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.



CREMIE 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.*





COLLEZIONE ECCELLENTI

ECCELLENTI

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

Dubai Chocolate Style

PISTACCHIO E KATAIFY



COLOMBA DUBAI CHOCOLATE STYLE PISTACCHIO E KATAIFY

COD. 83013

Un'esperienza senza precedenti

Una 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



PESO | WEIGHT
800g



PZ/CT | PCS/CASE
4



DIMENSIONE | DIMENSION
23,5x28,5x13h cm

COLOMBA

Royale

LAMPONI E DOPPIO CIOCCOLATO



COLOMBA ROYALE LAMPONI E DOPPIO CIOCCOLATO

Una dolce rivelazione

Golosi pezzetti di cioccolato al latte e cioccolato bianco esaltano le intense note aromatiche della confettura ai lamponi. Una farcitura creata ad arte dai nostri Maestri Pasticceri per arricchire un impasto a lievitazione naturale, la cui sofficità incontra una morbida glassa con zucchero in granella.

Delicious pieces of milk chocolate and white chocolate enhance the intense aromatic notes of the raspberry jam. A filling artfully created by our Master Pastry Chefs to enrich a naturally leavened dough, whose softness is complemented by a smooth glaze with granulated sugar.

COD. 83014



PESO | WEIGHT

900g



PZ/CT | PCS/CASE

4



DIMENSIONE | DIMENSION

23,5x28,5x13h cm

COLOMBA

Pistacchio e Cioccolato

CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"



COLOMBA AL PISTACCHIO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP" E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Autorizzazione Consorzio di Tutela del "Pistacchio Verde di Bronte DOP" n 69/2025

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, arricchito da golose gocce di cioccolato fondente e ricoperta da glassa e zucchero in granella.

The mastery of our pastry chefs enhances the unmistakable taste of "Pistacchio Verde di Bronte PDO", a handmade cream with a classic intense green colour. The best expression of the scent of Sicily in a soft dough made with sourdough, enriched with delicious dark chocolate chips and covered with icing and granulated sugar.

COD. 83011



PESO | WEIGHT

900g



PZ/CT | PCS/CASE

4



DIMENSIONE | DIMENSION

23,5x28,5x13h cm

COLOMBA

Dolce Sale

CON CAMELLO SALATO E GOCCE DI CIOCCOLATO



COLOMBA DOLCESALE CON CAMELLO SALATO E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

L'incanto di un incontro

Una golosità fatta di contrasti: l'impasto con lievito madre arricchito con gocce di cioccolato e ricoperto da una glassa croccante, accoglie la ricca crema artigianale al caramello salato, creando un sorprendente incontro di sapori.

A delicacy made of contrasts: the sourdough yeast enriched with chocolate chips and covered with a crunchy icing, welcomes the rich artisan salted caramel cream, creating a surprising encounter of flavors.

COD. 83012



PESO | WEIGHT

900g



PZ/CT | PCS/CASE

4



DIMENSIONE | DIMENSION

23,5x28,5x13h cm

COLOMBA

Classica Grand Cru

RICETTA GOURMET



ARANCIA
DI SICILIA

MIELE
GREZZO

ARANCIA
OLIO
ESSENZIALE

VANGLIA
BOURBON



COLOMBA CLASSICA GRAND CRU RICETTA GOURMET

Eccellenze intramontabili

Cubetti di scorzone di Sicilia, miele grezzo, oli essenziali all'arancia, mandorle, vaniglia bourbon, glassa e zucchero in granella: un vortice di aromi soprafini e fragranze intense che avvolgono un dolce straordinario, dedicato a chi sogna la più sublime delle esperienze sensoriali.

Sicilian cubes, raw honey, orange essential oils, almonds, bourbon vanilla, icing of amaretto and sugar: a whirlwind of superfine aromas and intense fragrances that envelop an extraordinary dessert, dedicated to those who dream of the most sublime of sensory experiences.

COD. 80003



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

4



DIMENSIONE | DIMENSION

30cm x 23cm x h14cm



COLOMBA

100g



COLOMBA CLASSICA

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, zucchero in granella e mandorle.

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

COD. 80000

		
PESO WEIGHT		PZ/CT PCS/CASE
100g		12



COLOMBA GOCCE DI CIOCCOLATO

Gocce di cioccolato fondente che si sciolgono in un impasto soffice e fragrante, frutto di lenta lievitazione, arricchito da glassa e zucchero in granella, per un piacere irresistibile.

Drops of dark chocolate melting into a soft, fragrant dough, the result of slow rising, enriched with icing and granulated sugar, for an irresistible treat.

COD. 82000

		
PESO WEIGHT		PZ/CT PCS/CASE
100g		12



COLLEZIONE PRESTIGE

PRESTIGE

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

Classica





COLOMBA CLASSICA

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.

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 almonds.

COD:		80006	80005	80004
 PESO WEIGHT		500g	750g	1000g
 PZ/CT PCS/CASE		8	6	6

COLOMBA

Senza canditi



COLOMBA SENZA CANDITI

Condivisioni che emozionano

Tutto il sapore di un impasto a lunga lievitazione, senza alcuna aggiunta. Un dolce privo di canditi, perfetto per chi vuole assaporare il lato più naturale della tradizione, addolcito da una croccante glassa di mandorle e zucchero in granella.

All the flavor of a long leavening dough, without any additions. A dessert without candied fruit, perfect for those who want to savor the more natural side of tradition, sweetened by a crunchy covering glaze.

COD. 82020



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. 83017

 PESO | WEIGHT
600g

 PZ/CT | PCS/CASE
8

 DIMENSIONE | DIMENSION
27cm x 19cm x h13cm

COD. 83018

 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. 83019



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

34cm x 26cm x h16cm

COLOMBA

Tre Cioccolati



COLOMBA AI TRE CIOCCOLATI

Un fascino che seduce

Un cuore goloso di cioccolato bianco che si scioglie ad ogni morso, a impreziosire l'impasto, una cascata di gocce di cioccolato fondente e al latte, che regalano un perfetto equilibrio tra dolcezza e intensità, ricoperta da glassa e zucchero in granello.

A delicious white chocolate center that melts with every bite, embellishing the dough with a cascade of dark and milk chocolate chips, offering a perfect balance between sweetness and intensity, covered with icing and granulated sugar.

COD. 83020



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
34cm x 26cm x h16cm

COLOMBA

Limone di Sicilia



COLOMBA 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. 83015


PESO | WEIGHT
600g



PZ/CT | PCS/CASE
8


DIMENSIONE |
DIMENSION
27cm x 19cm x h13cm

COD. 83016


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6


DIMENSIONE |
DIMENSION
34cm x 26cm x h16cm

COLLEZIONE CIOCCOLUX

CIOCCOLUX



.....
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

Tutta la delicatezza dell'albicocca in pezzi, l'intensità del cioccolato al latte e la dolcezza della glassa con zucchero in granella, in un inimitabile impasto lievitato naturalmente.

All the delicacy of chopped apricots, the intensity of milk chocolate, and the sweetness of granulated sugar glaze, in an inimitable naturally leavened dough.

COD. 82018



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
34cm x 26cm x h16cm

COLOMBA

Ciocco Pera



COLOMBA 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. 82017



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 che si sciolgono in un impasto soffice e fragrante, frutto di lenta lievitazione, arricchito da glassa e zucchero in granella, per un piacere irresistibile.

Drops of dark chocolate melting into a soft, fragrant dough, the result of slow rising, enriched with icing and granulated sugar, for an irresistible treat.

COD. 82019



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
34cm x 26cm x h16cm



COLLEZIONE ALTERNATIVE

ALTE R N A T I V E

.....

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.*

COLOMBA

Senza Glutine



COLOMBA SENZA GLUTINE

Semplice ma di carattere

Questo dolce è pensato per permettere anche a chi segue un'alimentazione priva di glutine di non rinunciare alla tradizione di Pasqua.

L'impasto è a base di farina di mais, con tutti gli altri ingredienti classici della ricetta. Gustosa e soffice.

This dessert is designed to allow even those who follow a gluten-free diet to enjoy Easter traditions.

The dough is made with corn flour and all the other classic ingredients of the recipe. Tasty and soft.

COD. 82024



PESO | WEIGHT

550g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

28m x 22cm x h14cm

DOLCE

Olio extra
Vergine d'oliva



DOLCE OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Incantevole sinfonia

Un impasto lavorato con puro 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 piccoli cubetti di arancia candita e glassa, zucchero in granella e mandorle.

A dough made with pure extra virgin olive oil to bring a light and refined delicacy to the table. Leavened naturally over a long period, it tantalises the palate with small cubes of candied orange and icing, granulated sugar and almonds.

COD. 82023



PESO | WEIGHT

750g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

28cm x 22cm x h14cm



DOLCE

Senza Zuccheri
aggiunti



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. 82022



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
28m x 22cm x h14cm

DOLCE

Vegan



DOLCE VEGAN

Naturalmente buona

Preparata con zucchero grezzo di barbabietola, conquista il palato con il suo gusto leggero e l'inimitabile morbidezza dell'impasto con lievito madre, ricco di proteine di soia, fibre d'avena e profumate uvette.

Prepared with raw beet sugar, it conquers the palate with its light taste and the inimitable softness of the dough with mother yeast, rich in soy protein, oat fiber and fragrant raisins.

COD. 82021



PESO | WEIGHT

750g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

28m x 22cm x h14cm



ANTICA
OFFELLERIA
VERONA

Pasticceria
Scarpato[®]

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.

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



COLLEZIONE MODERNA

MODERNA

Essenziale e autentica

La nostra collezione di colombe unisce design essenziale e gusto autentico. Ogni variante è pensata per chi cerca un momento di dolcezza senza fronzoli: ingredienti selezionati, equilibrio perfetto tra morbidezza e sapore, e un tocco di eleganza discreta.

Our collection of colomba cakes combines simple design and authentic flavor. Each variety is designed for those seeking a moment of sweetness without frills: selected ingredients, a perfect balance between softness and flavor, and a touch of understated elegance.

COLOMBA

Moderna



COLOMBA CLASSICA

Colomba classica a lievitazione naturale, ricoperta di glassa, zucchero in granella e mandorle.

Classic naturally leavened colomba cake, covered with icing, granulated sugar and almonds.



COD:	75004	75550	75553
PESO WEIGHT	500g	750g	1000g
PZ/CT PCS/CASE	8	6	6

COLOMBA SENZA CANDITI

Colomba a lievitazione naturale senza canditi, ricoperta di glassa, zucchero in granella e mandorle.

Naturally leavened colomba cake without candied fruit, covered with icing, granulated sugar and almonds.



COD. 75558

PZ/CT PCS/CASE	6	PESO WEIGHT	1000g
------------------	---	---------------	-------

COLOMBA OFFELLA

Colomba a lievitazione naturale, senza glassa da spolverare con zucchero a velo.

Naturally leavened colomba cake, without icing, to be dusted with powdered sugar.

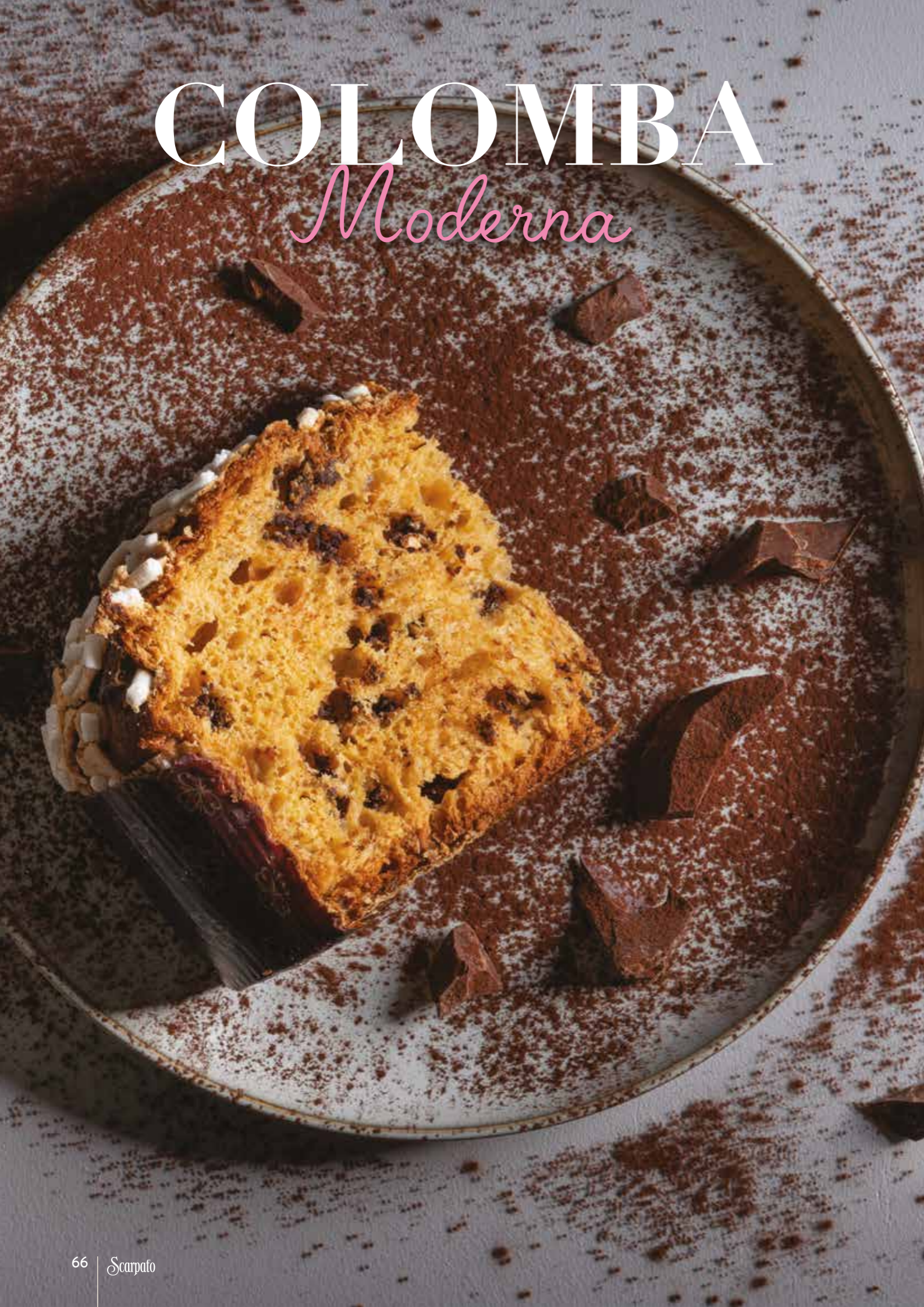


COD. 75003

PZ/CT PCS/CASE	6	PESO WEIGHT	1000g
------------------	---	---------------	-------

COLOMBA

Moderna



COLOMBA CIOCCOPERA

Colomba a lievitazione naturale, con pezzi di pera e gocce di cioccolato fondente, ricoperta di glassa, zucchero in granella.

Naturally leavened colomba cake with pear pieces and dark chocolate chips, covered with icing, granulated sugar.

COD. 75865



PZ/CT | PCS/CASE

6



PESO | WEIGHT

1000g



COLOMBA CIOCCOALBICOCCA

Colomba a lievitazione naturale, con pezzi di albicocca e gocce di cioccolato fondente, ricoperta di glassa, zucchero in granella.

Naturally leavened colomba cake with apricot pieces and dark chocolate chips, covered with icing, granulated sugar.

COD. 75027



PZ/CT | PCS/CASE

6



PESO | WEIGHT

1000g



COLOMBA CIOCCOGOCCE

Colomba a lievitazione naturale con gocce di cioccolato fondente, ricoperta di glassa, zucchero in granella e

Naturally leavened colomba cake with dark chocolate chips, covered with icing, granulated sugar.

COD. 75086



PZ/CT | PCS/CASE

6



PESO | WEIGHT

1000g

COLOMBA

Moderna



COLOMBA CIOCCOLATO MONORIGINE SÃO TOMÉ

Colomba a lievitazione naturale, farcita con crema al cioccolato fondente monorigine sao tomé, ricoperta di glassa, e zucchero in granella.

Naturally leavened colomba cake, filled with dark chocolate cream from São Tomé, covered with icing and granulated sugar.

COD:	75053	75017
PESO WEIGHT	600g	1000g
PZ/CT PCS/CASE	8	6



COLOMBA LIMONE DI SICILIA

Colomba a lievitazione naturale con limone di Sicilia, farcita con crema al limone e ricoperta di glassa, zucchero in granella.

Naturally leavened colomba cake with Sicilian lemon, filled with lemon cream and covered with icing and granulated sugar.

COD:	75054	75016
PESO WEIGHT	600g	1000g
PZ/CT PCS/CASE	8	6



COLOMBA AMARENA E CREMA PASTICCERA

Colomba a lievitazione naturale, con pezzi di amarena, farcita con crema pasticcera, ricoperta da glassa e zucchero in granella.

Naturally leavened colomba cake with pieces of black cherry, filled with custard, covered with icing and granulated sugar.

COD. 75089

PZ/CT PCS/CASE	6	PESO WEIGHT	1000g
------------------	---	---------------	-------

COLOMBA

Moderna



COLOMBA DOLCESALE

Colomba a lievitazione naturale con gocce di cioccolato fondente, farcita con crema al caramello salato, ricoperta di glassa e zucchero in granello.

Naturally leavened colomba cake with dark chocolate chips, filled with salted caramel cream, covered with icing and granulated sugar.

COD. 75012



PZ/CT | PCS/CASE

6



PESO | WEIGHT

900g



COLOMBA AL PISTACCHIO

Colomba a lievitazione naturale, farcita con crema al pistacchio, ricoperta di glassa e zucchero in granello.

Naturally leavened colomba cake, filled with Sicilian pistachio cream, covered with icing and granulated sugar.

COD. 75015



PZ/CT | PCS/CASE

8



PESO | WEIGHT

600g



COLOMBA AL PISTACCHIO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP" E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Autorizzazione Consorzio di Tutela del "Pistacchio Verde di Bronte DOP" n 69/2025

Colomba a lievitazione naturale con gocce di cioccolato fondente, farcita con crema al pistacchio con "Pistacchio verde di Bronte DOP" ricoperta di glassa e zucchero in granello.

Naturally leavened colomba cake with dark chocolate chips, filled with pistachio cream with "green pistachios Bronte PDO", covered with icing and granulated sugar.

COD. 75013



PZ/CT | PCS/CASE

6



PESO | WEIGHT

900g



COLOMBA TRE CIOCCOLATI

Colomba a lievitazione naturale, farcita al cioccolato bianco con gocce di cioccolato al latte e fondente, ricoperta di glassa e zucchero in granello.

Naturally leavened colomba cake, filled with white chocolate and milk and dark chocolate chips, covered with icing and granulated sugar.

COD. 75014



PZ/CT | PCS/CASE

6



PESO | WEIGHT

1000g

COLOMBA

Moderna



DOLCE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Dolce a lievitazione naturale con olio extra vergine d'oliva, ricoperto di glassa, zucchero in granella e mandorle.

Naturally leavened cake with extra virgin olive oil, covered with icing, granulated sugar, and almonds.

COD. 75002

	
PZ/CT PCS/CASE	PESO WEIGHT
6	750g



DOLCE PASQUALE VEGAN

Dolce a lievitazione naturale con uvetta, da spolverare con zucchero a velo.

Naturally leavened cake with raisins, to be dusted with powdered sugar.

COD. 75030

	
PZ/CT PCS/CASE	PESO WEIGHT
6	750g



COLOMBA PASQUALE SENZA ZUCCHERI

Dolce a lievitazione naturale con uvetta.

Naturally leavened cake with raisins.

COD. 75048

	
PZ/CT PCS/CASE	PESO WEIGHT
6	750g

Pasqua 2026
COLLEZIONI



PESO | WEIGHT PZ/CT | PCS/CASE

ECCELLENTI

	PAGINA 12-25	
83013 - Colomba Dubai Chocolate Style	800g	4
83014 - Colomba Royale - Lamponi e doppio Cioccolato	900g	4
83011 - Colomba con "Pistacchio verde di Bronte DOP" e gocce cioccolato	900g	4
83012 - Colomba Caramello salato e gocce di cioccolato	900g	4
80003 - Colomba Classica Grand Cru - ricetta Gourmet	1000g	4
80000 - Colomba Classica	100g	12
82000 - Colomba Gocce di cioccolato	100g	12



PRESTIGE

	PAGINA 26-39	
80006 - Colomba Classica 500g	500g	8
80005 - Colomba Classica 750g	750g	6
80004 - Colomba Classica	1000g	6
82020 - Colomba senza canditi	1000g	6
83017 - Colomba al Cioccolato monorigine Sao Tomé	600g	8
83018 - Colomba al Cioccolato monorigine Sao Tomé	1000g	6
83015 - Colomba al Limone di Sicilia	600g	8
83016 - Colomba al Limone di Sicilia	1000g	6
83020 - Colomba ai Tre cioccolati	1000g	6
83019 - Colomba Amarena e Crema pasticcera	1000g	6



CIOCCOLUX

	PAGINA 40-47	
82018 - Colomba CioccoAlbicocca	1000g	6
82017 - Colomba CioccoPera	1000g	6
82019 - Colomba CioccoGocce	1000g	6



ALTERNATIVE

	PAGINA 48-57	
82024 - Colomba senza glutine	550g	6
82023 - Dolce all'olio extra vergine d'oliva	750g	6
82022 - Dolce senza zuccheri aggiunti	750g	6
82021 - Dolce Pasquale Vegan	750g	6



OFFELLERIA

	PAGINA 58-61	
86015 - Colomba Offella	1000g	6



2026© 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

Scarpato srl

Via Olmetto 27

37049 Villa Bartolomea, VR

T. +39 0442 637311

scarpato@scarpato.it | www.scarpato.it

P.I. 01665600233

