

NATALE

COLLEZIONE 2026



Pasticceria
Scarpato[®]

INDICE

SPECIAL	12	SPECIAL
PREMIUM	22	PREMIUM
GOURMET	26	GOURMET
DIVINI	32	DIVINE
ECCELLENTE	40	EXCELLENCE
DOLCESALE	46	†SAVOURY SWEET
PRESTIGE	52	†PRESTIGE
FARCITO	66	FILLED
CLASSICO	76	CLASSIC
ALTERNATIVO	96	ALTERNATIVE
I' OFFELLERIA	104	the OFFELLERIA

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.



IL TEMPO SI TRASFORMA

*in morbidezza, profumo
e amore*

LA PRODUZIONE LENTA | THE SLOW PRODUCTION

Per realizzare ogni nostra creazione servono non meno di 72 ore, una 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, per garantire il massimo di igiene e sicurezza nei nostri processi produttivi.

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

LA FAMIGLIA | THE FAMILY

Siamo un'azienda familiare, 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 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.





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.



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.*



COLLEZIONE SPECIAL

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 TOKYO STYLE CHOCOLATE

THE MATCHA e FRAGOLA



NOVITÀ
NEW



LIMITED EDITION
**PANETTONE
TOKYO STYLE CHOCOLATE**
THE MATCHA E FRAGOLA

*Un piacere a cui non
si può rinunciare*

Una fresca e golosa farcitura di fragola custodita in un impasto arricchito con the matcha e gocce di cioccolato al latte e fondente, un sapore orientale per una panettone che ha trovato il suo finale perfetto.

A fresh and delicious strawberry filling encased in a dough enriched with matcha tea and milk and dark chocolate chips, an oriental flavour for a panettone that has found its perfect ending.



PESO | WEIGHT
800g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

PBTK00F800SCSP00

PANETTONE

Dubai Style Chocolate

PISTACCHIO & KATAIFY



LIMITED EDITION

PANETTONE

DUBAI STYLE CHOCOLATE

PISTACCHIO & KATAIFY

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
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

PBDUSA0800SCSP00

PANETTONE

Royale

LAMPONI E DOPPIO CIOCCOLATO



NOVITÀ
NEW

LIMITED EDITION
PANETTONE ROYALE
LAMPONI E DOPPIO CIOCCOLATO

Una tentazione continua

Una farcitura ai lamponi custodita in un impasto arricchito con gocce di cioccolato bianco e fondente.

Un equilibrio perfetto tra la freschezza del frutto e la dolcezza del cioccolato, per un gusto avvolgente e irresistibile.

A raspberry filling encased in a dough enriched with white and dark chocolate chips. A perfect balance between the freshness of the fruit and the sweetness of the chocolate, creating a rich and irresistible flavour.



PESO | WEIGHT

750g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

23cm x 23cm x h15,5cm

PBROLCF750SCSP00

PANETTONE

Dolce Rubino

AMARENA & CIOCCOLATO CON BAGNA DI LIQUORE ALLA CILIEGIA



LIMITED EDITION

PANETTONE DOLCE RUBINO

AMARENA & CIOCCOLATO CON BAGNA DI LIQUORE ALLA CILIEGIA

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.



PESO | WEIGHT
800g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

PBDR00F800SCSP00

COLLEZIONE PREMIUM

PREMIUM

Lasciati conquistare dall'**eleganza** senza tempo del pistacchio, simbolo di eccellenza e raffinatezza. **Ingredienti selezionati** e lavorati secondo standard elevati, capace di trasformare ogni creazione in un'esperienza sensoriale unica.

Let yourself be captivated by the timeless elegance of the pistachio, a symbol of excellence and refinement. Carefully selected ingredients, processed to the highest standards, transform every creation into a unique sensory experience.



PANETTONE

Pistacchio di Sicilia

40%
DI PISTACCHIO



LIMITED EDITION
PANETTONE
AL PISTACCHIO DI SICILIA
CON CREMA AL 40% DI PISTACCHIO

La meraviglia all'improvviso

Il sapore intenso del Pistacchio in una golosa crema, da spalmare su ogni fetta di panettone con un impasto morbido a base di lievito madre.

The rich flavour of pistachio in a delicious cream, to be spread on every slice of panettone made with a soft sour-dough-based dough.

KG
PESO | WEIGHT
950g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
31cm x24cm x h13,5cm

PB00000950SCVP00

COLLEZIONE GOURMET

GOURMET PANETTONE

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

The finest ingredients are combined with incredibly soft artisan dough to transform every bite into an exquisite sensory experience that is difficult to forget.

PANETTONE

Classico Gourmet 2026



LATTA DA COLLEZIONE - EDIZIONE 2026



LIMITED EDITION
**PANETTONE CLASSICO
GOURMET 2026**

Il Natale che profuma di casa

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.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h23cm

PACLGO1000LAG00

PANDORO

Classico Gourmet 2026



LATTA DA COLLEZIONE - EDIZIONE 2026



NOVITÀ
NEW

LIMITED EDITION
**PANDORO CLASSICO
GOURMET 2026**

L'innovazione della tradizione

Un'icona di eleganza e tradizione. Lievitazione lenta, ingredienti nobili e una sofficità unica danno vita a un pandoro dal gusto puro e raffinato. Arricchito da vaniglia in bacche, miele e un delicato profumo di yuzu.

An icon of elegance and tradition. Slow rising, noble ingredients and unique softness give life to a pandoro with a pure and refined taste. Enriched with vanilla beans, honey and a delicate yuzu scent.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h23cm

PDCLGO1000LAGO00

COLLEZIONE DIVINI

DIVINI



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

Bollicine Wine



PANETTONE BOLLICINE WINE

Un cocktail di aromi inebrianti

Lievitato naturalmente, soffice e fragrante, arricchito con uvetta selezionata e una delicata crema di Prosecco, che regala freschezza e un tocco frizzante. Un panettone raffinato, pensato per chi ama i sapori eleganti e festivi.

*Naturally leavened, soft and fragrant, enriched with selected raisins and a delicate Prosecco cream, which adds freshness and a sparkling touch.
A refined panettone, designed for those who love elegant and festive flavours.*



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h15,5cm

PBVMSF750LADV00

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 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 rum syrup. A sophisticated balance of flavours and textures that can be enjoyed with all the senses.



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h15,5cm

PBRM00F750LADV00

PANETTONE

Limoncello



PANETTONE LIMONCELLO

Soffice. Agrumato. Indimenticabile.

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 crema 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 cream.



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h15,5cm

PBLICRF750LADV00

COLLEZIONE ECCELLENTE

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

Caramel Macchiato



PANETTONE CAMEL MACCHIATO

Dove l'aroma diventa emozione

Immagina il profumo del caffè appena fatto che incontra la dolcezza calda del caramello.

Il Panettone Caramel Macchiato è un abbraccio intenso e avvolgente: soffice, profumato, irresistibile.

Ogni fetta è un viaggio tra note tostate e morbida cremosità.

Imagine the aroma of freshly brewed coffee meeting the warm sweetness of caramel. Panettone Caramel Macchiato is an intense and enveloping embrace: soft, fragrant, irresistible. Each slice is a journey through toasted notes and soft creaminess.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 22cm x h22cm

PAC00F1KGSCEC00

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.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm

PA3C00F1KGSCE00

COLLEZIONE DOLCESALE

DOL CE SALE



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.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm

PACASLF1KGSCDS00

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. 20/2025

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".



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm

PAPBRF1KGCSDS00

COLLEZIONE PRESTIGE

PRESTIGE



Pasceria
Scarpato
PANETTONE
TIRAMISÙ

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.

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.



PESO | WEIGHT
800g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

PBTM00F800IMPRO0

PANETTONE

Foresta Nera



PANETTONE FORESTA NERA

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

*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
800g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

PBFN00F800IMPRO0

PANETTONE

Zabaione



PANETTONE ZABAIONE

*Una carezza decisa,
ricercata e irresistibile*

Impasto soffice a lenta lievitazione arricchito da una delicata crema allo zabaione, dal gusto avvolgente e armonioso. Una specialità che celebra la tradizione con raffinata dolcezza.

Soft dough with slow rising enriched with a delicate zabaglione cream, with an enveloping and harmonious taste. A specialty that celebrates tradition with refined sweetness.



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

PBZA00F750IMPRO0

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 crema 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 cream.

NOVITÀ
NEW



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

PBLICRF750IMPR00

PANETTONE

Pistacchio e Cioccolocce



PANETTONE PISTACCHIO E CIOCCOGOCCE

Verde intenso, anima fondente

Soffice panettone artigianale a lievitazione naturale, farcito con crema al pistacchio vellutata e arricchito da gocce di cioccolato fondente. Un perfetto equilibrio tra dolcezza e note intense, ideale per un momento di puro piacere.

Soft, naturally leavened artisan panettone, filled with velvety pistachio cream and enriched with dark chocolate chips. A perfect balance between sweetness and intense flavours, ideal for a moment of pure pleasure.

NOVITÀ
NEW



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

PBPG00F750IMPRO0

PANDORO PANETTONE

Classico



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.

PDCL000750IMPR00


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.

PBCL000750IMPR00


PESO | WEIGHT

750g


PZ/CT | PCS/CASE

6



COLLEZIONE FARCITI

FAR CITI

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.



PESO | WEIGHT
500g



PZ/CT | PCS/CASE
8



DIMENSIONE | DIMENSION
18cm x 18cm x h13cm

PBCCSTF500SCFA00



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

PBCCSTF1KGSCFA00

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 alle castagne. 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 chestnut cream. A treat for the palate.



PESO | WEIGHT
500g



PZ/CT | PCS/CASE
8



DIMENSIONE | DIMENSION
18cm x 18cm x h13cm

PBMG00F500SCFA00



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

PBMG00F1KGSCFA00

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

[KG]
PESO | WEIGHT
500g

[Icon of a box]
PZ/CT | PCS/CASE
8

[Icon of a box]
DIMENSIONE | DIMENSION
18cm x 18cm x h13cm

PBLM00F500SCFA00

[KG]
PESO | WEIGHT
1000g

[Icon of a box]
PZ/CT | PCS/CASE
6

[Icon of a box]
DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

PBLM00F1KGSCFA00

PANETTONE

*Amarena e
crema pasticcera*



PANETTONE AMARENA E CREMA PASTICCERA

Una danza entusiasmante

Una crema pasticcera fatta a mano nei nostri laboratori e una pioggia di Amarena 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.

[KG]
PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6

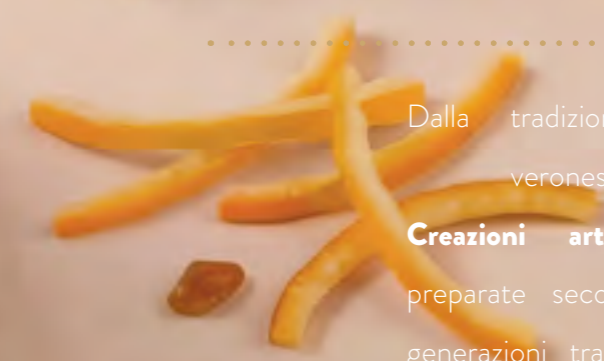

DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

PBCR00F1KGSCFA00



COLLEZIONE CLASSICI

CLA SSI CI



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.

PANETTONE e PANDORO

Classico



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.

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.

KG PESO | WEIGHT PZ/CT | PCS/CASE

PBCL000750IMCLO0 750g 6

PBCL001000IMCLO0 1000g 6

KG PESO | WEIGHT PZ/CT | PCS/CASE

PDCL000750IMCLO0 750g 6

PDCL001000IMCLO0 1000g 6

PANETTONE

Classico



PANETTONE CLASSICO


Eccellenze Intramontabili

Quando un capolavoro della pasticceria artigianale diventa un dono speciale. I raffinati cofanetti accolgono il lievitato 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.


PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6


DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

PBCL001000SCCL00


PESO | WEIGHT
500g


PZ/CT | PCS/CASE
8


DIMENSIONE | DIMENSION
18cm x 18cm x h13cm

PBCL000500SCCL00

PANETTONE

Senza Canditi
e Glassato



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.

PANETTONE GLASSATO SENZA CANDITI

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.

PBSC001000SCCL00



PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6

PBGL001000SCCL00


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6


DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

PANETTONE

Cioccopera e Cioccogocce



PANETTONE CIOCCOPERA

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.

PBCP001000SCCL00


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6


DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

PANETTONE CIOCCOGOCCE

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.

PBCG001000SCCL00


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6

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.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
25cm x 25cm x h25cm

PDCL001000SCCL00

Gran PANETTONE Classico

3 kg



2 kg



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.

PBCL002000SCCL00

KG
PESO | WEIGHT

2000g



DIMENSIONE | DIMENSION
31cm x 31 cm x h17cm

PZ/CT | PCS/CASE

2

PBCL003000SCCL00

KG
PESO | WEIGHT

3000g



DIMENSIONE | DIMENSION
34cm x 34cm x h27cm

PZ/CT | PCS/CASE

1

Gran PANETTONE Classico

10kg



5 kg



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.*

PBCL005000CPCL00

 PESO | WEIGHT

5000g

 PZ/CT | PCS/CASE

1

 DIMENSIONE | DIMENSION
43cm x h43cm

PBCL000010CPCL00

 PESO | WEIGHT

10000g

 PZ/CT | PCS/CASE

1

 DIMENSIONE | DIMENSION
45cm x h48cm

PANETTONE e PANDORO



NOVITÀ
NEW



PANDORO CLASSICO

Il Pandoro classico: 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.

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.

PDCL000080ASCL00

 PESO | WEIGHT
80g

 PZ/CT | PCS/CASE
24

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.

The traditional classic par excellence. A dough made with natural yeast is enriched with the sweetness of raisins and the scent of candied orange.

PBCL000100ASCL00

 PESO | WEIGHT
100g

 PZ/CT | PCS/CASE
24

PANETTONE

100g



PANETTONE CLASSICO IN LATTA



Eccellenze Intramontabili

Quando un capolavoro della pasticceria artigianale diventa un dono speciale. I raffinati cofanetti accolgono la versione mini del lievitato più amato: il Panettone classico con uvetta sultanina, canditi di arancia.

When a masterpiece of artisan pastry-making becomes a special gift. These elegant boxes contain mini versions of the most beloved leavened cake: the classic Panettone with sultanas and candied orange peel.

PESO | WEIGHT

100g



PZ/CT | PCS/CASE

mix4+4+4 12pz



DIMENSIONE | DIMENSION

9cm x 9cm x h11,5cm

PBCL000100LACL00

COLLEZIONE ALTERNATIVO

ALTE R N A T I V O



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

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.



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION

19cm x 19cm x h12,5cm

DNSZ00750IMAL00

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.



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

DNVE000750IMAL00

PANETTONE

Senza Glutine



PANETTONE SENZA GLUTINE

Naturalmente buono

Un dolce natalizio pensato appositamente per chi segue una dieta priva di glutine ma non vuole rinunciare alla tradizione e al gusto.

Realizzato con ingredienti di alta qualità e un impasto che ben vanta ben 72 ore di lievitazione naturale.

A Christmas cake designed specifically for those who follow a gluten-free diet but don't want to compromise on tradition and taste. Made with high-quality ingredients and a dough that boasts 72 hours of natural leavening..



PESO | WEIGHT
600g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h15cm

PASG000600ASAL00

COLLEZIONE OFFELLERIA

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.

The original recipe, unchanged for over a century. Offella Antica Verona is a masterpiece of traditional Veronese pastry-making, which has always maintained its authentic softness and inimitable richness of aromas and flavours.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

OF00001000SCOF00

OFFELLA

Gianduia



OFFELLA GIANDUIA

Capolavoro senza tempo

La ricetta originale, la stessa da più di un secolo.
Un impasto soffice a lunga lievitazione incontra
una vellutata crema gianduia, per un equilibrio
raffinato di dolcezza e intensità.

*The original recipe, unchanged for over a century.
A soft dough with a long rising time meets a velvety
gianduia cream, creating a refined balance of sweetness
and intensity.*

KG
PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

OFGI00F1KGSOF00



SPECIAL

PBTK00F800SCSP00 - Panettone Tokyo Style Chocolate	800g	6
PBDUSA0800SCSP00 - Panettone Dubai style Chocolate	800g	6
PBROLCF750SCSP00 - Panettone Royale - Lamponi e cioccolato	750g	6
PBDR00F800SCSP00 - Panettone Dolce Rubino	800g	6



PREMIUM

PB00000950SCVP00 - Panettone Pistacchio di Sicilia	950g	6
--	------	---



GOURMET

PACLGO1000LAGO00 - Panettone Gourmet	1000g	6
PDCLGO1000LAGO00 - Pandoro Gourmet	1000g	6



I DIVINI

PBVIMSF750LADV00 - Panettone Bollicine Wine	750g	6
PBRM00F750LADV00 - Panettone Rum & Cioccolato	750g	6
PBLICRF750LADV00 - Panettone Limoncello	750g	6



ECCELLENTE

PACM00F1KGSCCEC00 - Panettone Caramel Macchiato	1000g	6
PA3C00F1KGSCCEC00 - Panettone Tre Cioccolati		



DOLCESALE

PACASLF1KGSCDS00 - Panettone Caramello salato	1000g	6
PAPSBRF1KGSCDS00 - Panettone Pistacchio salato	1000g	6



PRESTIGE

PBTM00F800IMPR00 - Panettone al Tiramisù	800g	6
PBFN00F800IMPR00 - Panettone Foresta Nera	800g	6
PBZA00F750IMPR00 - Panettone allo Zabaione	750g	6
PBLICRF750IMPR00 - Panettone Limoncello	750g	6
PBPG00F750IMPR00 - Panettone Pistacchio e Gocce	750g	6
PBCL000750IMPR00 - Panettone Classico	750g	6
PDCL000750IMPR00 - Pandoro Classico	750g	6



IL FARCITO

PBLM00F500SCFA00 - PANETTONE Limone di Sicilia	500g	8
PBCCSTF500SCFA00 - PANETTONE Cioccolato Sao Tomé	500g	8
PBMG00F500SCFA00 - PANETTONE Marron Glacé	500g	8
PBLM00F1KGSCFA00 - PANETTONE Limone di Sicilia	1000g	6
PBCCSTF1KGSCFA00 - PANETTONE Cioccolato Sao Tomé	1000g	6
PBMG00F1KGSCFA00 - PANETTONE Marron Glacé	1000g	6
PBCR00F1KGSCFA00 - PANETTONE Amarena e Crema	1000g	6



IL CLASSICO

PBCL000750IMCL00 - Panettone Classico 750g	750g	6
PDCL000750IMCL00 - Pandoro Classico 750g	750g	6
PBCL001000IMCL00 - Panettone Classico 1000g	1000g	6
PDCL001000IMCL00 - Pandoro Classico 1000g	1000g	6
PBCL000500SCCL00 - Panettone Classico 500g	500g	8
PBCL001000SCCL00 - Panettone Classico	1000g	6
PBSC001000SCCL00 - Panettone Senza canditi	1000g	6
PBGL001000SCCL00 - Panettone Glassato senza canditi	1000g	6
PBCG001000SCCL00 - Panettone Ciocopera	1000g	6
PBCP001000SCCL00 - Panettone CioccoGocce	1000g	6
PDCL001000SCCL00 - Pandoro Classico	1000g	6
PBCL002000SCCL00 - Panettone Classico 2kg	2000g	2
PBCL003000SCCL00 - Panettone Classico 3kg	3000g	1
PBCL005000CPCL00 - Panettone Classico 5kg	5000g	1
PBCL000010CPCL00 - Panettone Classico 10kg	10000g	1
PDCL000080ASCL00 - Panettone Classico	100g	24
PBCL000100ASCL00 - Pandoro Classico	80g	24
PBCL000100LACL00 - Panettone Classico mix latta	100g	12



ALTERNATIVO


DNSZ000750IMAL00 - Panleggero senza zuccheri aggiunti	750g	6
DNVE000750IMAL00 - Dolce natale vegan	750g	6
PASG000600ASAL00 - Panettone senza glutine	600g	6



OFFELLERIA

OF00001000SCOF00 - Offella Antica Verona	1000g	6
OFGI00F1KGSCOF00 - Offella Gianduia	1000g	6



A large, light-colored, stylized letter 'S' is centered on a background of a textured, light brown leather surface. The 'S' is composed of two thick, rounded strokes, with the top curve ending in a small, pointed tail.

Scarpato S.r.l.

Via Olmetto, 27

37049 Villa Bartolomea (VR)

Tel. +39 0442 637311

scarpato@scarpato.it

www.scarpato.it



INDICE

SPECIAL	12	<i>SPECIAL</i>
PREMIUM	22	<i>PREMIUM</i>
GOURMET	26	<i>GOURMET</i>
DIVINI	32	<i>DIVINE</i>
ECCELLENTE	40	<i>EXCELLENCE</i>
DOLCESALE	46	<i>tSAVOURY SWEET</i>
PRESTIGE	52	<i>tPRESTIGE</i>
FARCITO	66	<i>FILLED</i>
CLASSICO	76	<i>CLASSIC</i>
ALTERNATIVO	96	<i>ALTERNATIVE</i>
I' OFFELLERIA	104	<i>the OFFELLERIA</i>

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.



IL TEMPO SI TRASFORMA

*in morbidezza, profumo
e amore*

LA PRODUZIONE LENTA | THE SLOW PRODUCTION

Per realizzare ogni nostra creazione servono non meno di 72 ore, una 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, per garantire il massimo di igiene e sicurezza nei nostri processi produttivi.

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

LA FAMIGLIA | THE FAMILY

Siamo un'azienda familiare, 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 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.





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.



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.*



COLLEZIONE SPECIAL

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 TOKYO STYLE CHOCOLATE

THE MATCHA e FRAGOLA



NOVITÀ
NEW



LIMITED EDITION
**PANETTONE
TOKYO STYLE CHOCOLATE**
THE MATCHA E FRAGOLA

*Un piacere a cui non
si può rinunciare*

Una fresca e golosa farcitura di fragola custodita in un impasto arricchito con the matcha e gocce di cioccolato al latte e fondente, un sapore orientale per una panettone che ha trovato il suo finale perfetto.

A fresh and delicious strawberry filling encased in a dough enriched with matcha tea and milk and dark chocolate chips, an oriental flavour for a panettone that has found its perfect ending.



PESO | WEIGHT
800g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

PBTK00F800SCSP00

PANETTONE

Dubai Style Chocolate

PISTACCHIO & KATAIFY



LIMITED EDITION

PANETTONE

DUBAI STYLE CHOCOLATE

PISTACCHIO & KATAIFY

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.

200G
DI FARCITURA
FILLING



PESO | WEIGHT
800g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

PBDUSA0800SCSP00

PANETTONE

Royale

LAMPONI E DOPPIO CIOCCOLATO



LIMITED EDITION
PANETTONE ROYALE
LAMPONI E DOPPIO CIOCCOLATO

Una tentazione continua

Una farcitura ai lamponi custodita in un impasto arricchito con gocce di cioccolato bianco e fondente.

Un equilibrio perfetto tra la freschezza del frutto e la dolcezza del cioccolato, per un gusto avvolgente e irresistibile.

A raspberry filling encased in a dough enriched with white and dark chocolate chips. A perfect balance between the freshness of the fruit and the sweetness of the chocolate, creating a rich and irresistible flavour.



PESO | WEIGHT

750g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

23cm x 23cm x h15,5cm

PBROLCF750SCSP00

PANETTONE

Dolce Rubino

AMARENA & CIOCCOLATO CON BAGNA DI LIQUORE ALLA CILIEGIA



LIMITED EDITION

PANETTONE DOLCE RUBINO

AMARENA & CIOCCOLATO CON BAGNA DI LIQUORE ALLA CILIEGIA

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.



PESO | WEIGHT
800g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

PBDR00F800SCSP00

COLLEZIONE PREMIUM

PREMIUM

Lasciatevi conquistare dall'**eleganza** senza tempo del pistacchio, simbolo di eccellenza e raffinatezza. **Ingredienti selezionati** e lavorati secondo standard elevati, capace di trasformare ogni creazione in un'esperienza sensoriale unica.

Let yourself be captivated by the timeless elegance of the pistachio, a symbol of excellence and refinement. Carefully selected ingredients, processed to the highest standards, transform every creation into a unique sensory experience.



PANETTONE

Pistacchio di Sicilia

40%
DI PISTACCHIO



NOVITÀ
NEW



LIMITED EDITION
PANETTONE
AL PISTACCHIO DI SICILIA
CON CREMA AL 40% DI PISTACCHIO

La meraviglia all'improvviso

Il sapore intenso del Pistacchio in una golosa crema, da spalmare su ogni fetta di panettone con un impasto morbido a base di lievito madre.

The rich flavour of pistachio in a delicious cream, to be spread on every slice of panettone made with a soft sour-dough-based dough.



PESO | WEIGHT
950g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
31cm x24cm x h13,5cm

PB00000950SCVP00

COLLEZIONE GOURMET

GOURMET PANETTONE

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

The finest ingredients are combined with incredibly soft artisan dough to transform every bite into an exquisite sensory experience that is difficult to forget.

PANETTONE

Classico Gourmet 2026



LATTA DA COLLEZIONE - EDIZIONE 2026



LIMITED EDITION
**PANETTONE CLASSICO
GOURMET 2026**

Il Natale che profuma di casa

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.*



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h23cm

PACLGO1000LAG00

PANDORO

Classico Gourmet 2026



LATTA DA COLLEZIONE - EDIZIONE 2026



NOVITÀ
NEW

LIMITED EDITION
**PANDORO CLASSICO
GOURMET 2026**

L'innovazione della tradizione

Un'icona di eleganza e tradizione. Lievitazione lenta, ingredienti nobili e una sofficità unica danno vita a un pandoro dal gusto puro e raffinato. Arricchito da vaniglia in bacche, miele e un delicato profumo di yuzu.

An icon of elegance and tradition. Slow rising, noble ingredients and unique softness give life to a pandoro with a pure and refined taste. Enriched with vanilla beans, honey and a delicate yuzu scent.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h23cm

PDCLGO1000LAGO00

COLLEZIONE DIVINI

DIVINI

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

Bollicine Wine



PANETTONE BOLLICINE WINE

Un cocktail di aromi inebrianti

Lievitato naturalmente, soffice e fragrante, arricchito con uvetta selezionata e una delicata crema di Prosecco, che regala freschezza e un tocco frizzante. Un panettone raffinato, pensato per chi ama i sapori eleganti e festivi.

*Naturally leavened, soft and fragrant, enriched with selected raisins and a delicate Prosecco cream, which adds freshness and a sparkling touch.
A refined panettone, designed for those who love elegant and festive flavours.*



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h15,5cm

PBVIMSF750LADV00

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 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 rum syrup. A sophisticated balance of flavours and textures that can be enjoyed with all the senses.



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h15,5cm

PBRM00F750LADV00

PANETTONE

Limoncello



PANETTONE LIMONCELLO

Soffice. Agrumato. Indimenticabile.

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 crema 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 cream.



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h15,5cm

PBLICRF750LADV00

COLLEZIONE ECCELLENTE

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

Caramel Macchiato



PANETTONE CAMEL MACCHIATO

Dove l'aroma diventa emozione

Immagina il profumo del caffè appena fatto che incontra la dolcezza calda del caramello.

Il Panettone Caramel Macchiato è un abbraccio intenso e avvolgente: soffice, profumato, irresistibile.

Ogni fetta è un viaggio tra note tostate e morbida cremosità.

Imagine the aroma of freshly brewed coffee meeting the warm sweetness of caramel. Panettone Caramel Macchiato is an intense and enveloping embrace: soft, fragrant, irresistible. Each slice is a journey through toasted notes and soft creaminess.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 22cm x h22cm

PACM00F1KGSCEC00

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.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm

PA3C00F1KGSCE00

COLLEZIONE DOLCESALE

DOL CE SALE



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.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm

PACASLF1KGSCDS00

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 20/2025

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".



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm

PAPBRF1KGSCDS00

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.

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.



PESO | WEIGHT
800g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

PBTM00F800IMPRO0

PANETTONE

Foresta Nera



PANETTONE FORESTA NERA

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

*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
800g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

PBFN00F800IMPROO

PANETTONE

Zabaione



PANETTONE ZABAIONE

*Una carezza decisa,
ricercata e irresistibile*

Impasto soffice a lenta lievitazione arricchito da una delicata crema allo zabaione, dal gusto avvolgente e armonioso. Una specialità che celebra la tradizione con raffinata dolcezza.

Soft dough with slow rising enriched with a delicate zabaglione cream, with an enveloping and harmonious taste. A specialty that celebrates tradition with refined sweetness.

NOVITÀ
NEW



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

PBZA00F750IMPRO0

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 crema 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 cream.

NOVITÀ
NEW



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

PBLICRF750IMPR00

PANETTONE

Pistacchio e Cioccogocce



PANETTONE PISTACCHIO E CIOCCOGOCCE

Verde intenso, anima fondente

Soffice panettone artigianale a lievitazione naturale, farcito con crema al pistacchio vellutata e arricchito da gocce di cioccolato fondente. Un perfetto equilibrio tra dolcezza e note intense, ideale per un momento di puro piacere.

Soft, naturally leavened artisan panettone, filled with velvety pistachio cream and enriched with dark chocolate chips. A perfect balance between sweetness and intense flavours, ideal for a moment of pure pleasure.

NOVITÀ
NEW



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

PBPG00F750IMPROO

PANDORO PANETTONE

Classico



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.

PDCL000750IMPR00

 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.

PBCL000750IMPR00

 PESO | WEIGHT

750g

 PZ/CT | PCS/CASE

6



COLLEZIONE FARCITI

FAR CITI

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.



PESO | WEIGHT
500g



PZ/CT | PCS/CASE
8



DIMENSIONE | DIMENSION
18cm x 18cm x h13cm

PBCCSTF500SCFA00



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

PBCCSTF1KGSCFA00

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 alle castagne. 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 chestnut cream. A treat for the palate.



PESO | WEIGHT
500g



PZ/CT | PCS/CASE
8



DIMENSIONE | DIMENSION
18cm x 18cm x h13cm

PBMG00F500SCFA00



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

PBMG00F1KGSCFA00

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

[KG]
PESO | WEIGHT
500g

[Icon of a box]
PZ/CT | PCS/CASE
8

[Icon of a box]
DIMENSIONE | DIMENSION
18cm x 18cm x h13cm

PBLM00F500SCFA00

[KG]
PESO | WEIGHT
1000g

[Icon of a box]
PZ/CT | PCS/CASE
6

[Icon of a box]
DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

PBLM00F1KGSCFA00

PANETTONE

*Amarena e
crema pasticcera*



PANETTONE AMARENA E CREMA PASTICCERA


Una danza entusiasmante

Una crema pasticcera fatta a mano nei nostri laboratori e una pioggia di Amarena 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.

[KG]
PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6

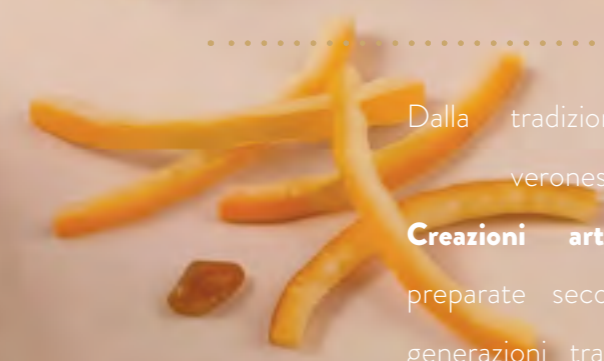

DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

PBCR00F1KGSCFA00



COLLEZIONE CLASSICI

CLA SSI CI



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.

PANETTONE e PANDORO

Classico



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.

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.

KG
PESO | WEIGHT PZ/CT | PCS/CASE

PBCL000750IMCLO0 750g 6

PBCL001000IMCLO0 1000g 6

KG
PESO | WEIGHT PZ/CT | PCS/CASE

PDCL000750IMCLO0 750g 6

PDCL001000IMCLO0 1000g 6

PANETTONE

Classico



PANETTONE CLASSICO


Eccellenze Intramontabili

Quando un capolavoro della pasticceria artigianale diventa un dono speciale. I raffinati cofanetti accolgono il lievitato 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.


PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6


DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

PBCL001000SCCL00


PESO | WEIGHT
500g


PZ/CT | PCS/CASE
8


DIMENSIONE | DIMENSION
18cm x 18cm x h13cm

PBCL000500SCCL00

PANETTONE

Senza Canditi
e Glassato



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.

PANETTONE GLASSATO SENZA CANDITI

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.

PBSC001000SCCL00



PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6

PBGL001000SCCL00


PESO | WEIGHT
1000g


PZ/CT | PCS/CASE
6


DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

PANETTONE

Cioccoperera



PANETTONE CIOCCOPERA

Assapora la magia

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.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

PBCP001000SCCL00

PANETTONE

CioccoGocce



PANETTONE CIOCCOGOCCE

L'armonia perfetta

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.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

PBCG001000SCCL00

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.



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

25cm x 25cm x h25cm

PDCL001000SCCL00

Gran PANETTONE Classico

3 kg



2 kg



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.

PBCL002000SCCL00

KG PESO | WEIGHT PZ/CT | PCS/CASE

2000g 2

DIMENSIONE | DIMENSION
31cm x 31 cm x h17cm

PBCL003000SCCL00

KG PESO | WEIGHT PZ/CT | PCS/CASE

3000g 1

DIMENSIONE | DIMENSION
34cm x 34cm x h27cm

Gran PANETTONE Classico

10kg



5kg



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.*

PBCL005000CPCL00



PESO | WEIGHT

5000g



PZ/CT | PCS/CASE

1



DIMENSIONE | DIMENSION

43cm x h43cm

PBCL000010CPCL00



PESO | WEIGHT

10000g



PZ/CT | PCS/CASE

1



DIMENSIONE | DIMENSION

45cm x h48cm

PANETTONE e PANDORO



NOVITÀ
NEW



PANDORO CLASSICO

Il Pandoro classico: 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.

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.

PDCL000080ASCL00

 PESO | WEIGHT
 PZ/CT | PCS/CASE
80g **24**

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.

The traditional classic par excellence. A dough made with natural yeast is enriched with the sweetness of raisins and the scent of candied orange.

PBCL000100ASCL00

 PESO | WEIGHT
 PZ/CT | PCS/CASE
100g **24**

PANETTONE

100g



PANETTONE CLASSICO IN LATTA



Eccellenze Intramontabili

Quando un capolavoro della pasticceria artigianale diventa un dono speciale. I raffinati cofanetti accolgono la versione mini del lievitato più amato: il Panettone classico con uvetta sultanina, canditi di arancia.

When a masterpiece of artisan pastry-making becomes a special gift. These elegant boxes contain mini versions of the most beloved leavened cake: the classic Panettone with sultanas and candied orange peel.

PESO | WEIGHT

100g



PZ/CT | PCS/CASE

mix4+4+4 12pz



DIMENSIONE | DIMENSION

9cm x 9cm x h11,5cm

PBCL000100LACL00

COLLEZIONE ALTERNATIVO

ALTE R N A T I V O



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

PANLEGGGERO

senza zuccheri
aggiunti



PANLEGGGERO 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.



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION

19cm x 19cm x h12,5cm

DNSZ00750IMAL00

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.



PESO | WEIGHT
750g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

DNVE000750IMAL00

PANETTONE

Senza Glutine



PANETTONE SENZA GLUTINE

Naturalmente buono

Un dolce natalizio pensato appositamente per chi segue una dieta priva di glutine ma non vuole rinunciare alla tradizione e al gusto.

Realizzato con ingredienti di alta qualità e un impasto che ben vanta ben 72 ore di lievitazione naturale.

A Christmas cake designed specifically for those who follow a gluten-free diet but don't want to compromise on tradition and taste. Made with high-quality ingredients and a dough that boasts 72 hours of natural leavening..



PESO | WEIGHT
600g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h15cm

PASG000600ASAL00

COLLEZIONE OFFELLERIA

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.

The original recipe, unchanged for over a century. Offella Antica Verona is a masterpiece of traditional Veronese pastry-making, which has always maintained its authentic softness and inimitable richness of aromas and flavours.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

OF00001000SCOF00

OFFELLA

Gianduia



NOVITÀ
NEW

OFFELLA GIANDUIA

Capolavoro senza tempo

La ricetta originale, la stessa da più di un secolo.
Un impasto soffice a lunga lievitazione incontra
una vellutata crema gianduia, per un equilibrio
raffinato di dolcezza e intensità.

*The original recipe, unchanged for over a century.
A soft dough with a long rising time meets a velvety
gianduia cream, creating a refined balance of sweetness
and intensity.*

KG
PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x 23cm x h15,5cm

OFGI00F1KGSOF00



SPECIAL

PBTK00F800SCSP00 - Panettone Tokyo Style Chocolate	800g	6
PBDUSA0800SCSP00 - Panettone Dubai style Chocolate	800g	6
PBROLCF750SCSP00 - Panettone Royale - Lamponi e cioccolato	750g	6
PBDR00F800SCSP00 - Panettone Dolce Rubino	800g	6



PREMIUM

PB00000950SCVP00 - Panettone Pistacchio di Sicilia	950g	6
--	------	---



GOURMET

PACLGO1000LAGO00 - Panettone Gourmet	1000g	6
PDCLGO1000LAGO00 - Pandoro Gourmet	1000g	6



I DIVINI

PBVIMSF750LADV00 - Panettone Bollicine Wine	750g	6
PBRM00F750LADV00 - Panettone Rum & Cioccolato	750g	6
PBLICRF750LADV00 - Panettone Limoncello	750g	6



ECCELLENTE

PACM00F1KGSCCEC00 - Panettone Caramel Macchiato	1000g	6
PA3C00F1KGSCCEC00 - Panettone Tre Cioccolati		



DOLCESALE

PACASLF1KGSCDS00 - Panettone Caramello salato	1000g	6
PAPSBRF1KGSCDS00 - Panettone Pistacchio salato	1000g	6



PRESTIGE

PBTM00F800IMPR00 - Panettone al Tiramisù	800g	6
PBFN00F800IMPR00 - Panettone Foresta Nera	800g	6
PBZA00F750IMPR00 - Panettone allo Zabaione	750g	6
PBLICRF750IMPR00 - Panettone Limoncello	750g	6
PBPG00F750IMPR00 - Panettone Pistacchio e Gocce	750g	6
PBCL000750IMPR00 - Panettone Classico	750g	6
PDCL000750IMPR00 - Pandoro Classico	750g	6



IL FARCITO

PBLM00F500SCFA00 - PANETTONE Limone di Sicilia	500g	8
PBCCSTF500SCFA00 - PANETTONE Cioccolato Sao Tomé	500g	8
PBMG00F500SCFA00 - PANETTONE Marron Glacé	500g	8
PBLM00F1KGSCFA00 - PANETTONE Limone di Sicilia	1000g	6
PBCCSTF1KGSCFA00 - PANETTONE Cioccolato Sao Tomé	1000g	6
PBMG00F1KGSCFA00 - PANETTONE Marron Glacé	1000g	6
PBCR00F1KGSCFA00 - PANETTONE Amarena e Crema	1000g	6



IL CLASSICO

PBCL000750IMCL00 - Panettone Classico 750g	750g	6
PDCL000750IMCL00 - Pandoro Classico 750g	750g	6
PBCL001000IMCL00 - Panettone Classico 1000g	1000g	6
PDCL001000IMCL00 - Pandoro Classico 1000g	1000g	6
PBCL000500SCCL00 - Panettone Classico 500g	500g	8
PBCL001000SCCL00 - Panettone Classico	1000g	6
PBSC001000SCCL00 - Panettone Senza canditi	1000g	6
PBGL001000SCCL00 - Panettone Glassato senza canditi	1000g	6
PBCG001000SCCL00 - Panettone Ciocopera	1000g	6
PBCP001000SCCL00 - Panettone CioccoGocce	1000g	6
PDCL001000SCCL00 - Pandoro Classico	1000g	6
PBCL002000SCCL00 - Panettone Classico 2kg	2000g	2
PBCL003000SCCL00 - Panettone Classico 3kg	3000g	1
PBCL005000CPCL00 - Panettone Classico 5kg	5000g	1
PBCL000010CPCL00 - Panettone Classico 10kg	10000g	1
PDCL000080ASCL00 - Panettone Classico	100g	24
PBCL000100ASCL00 - Pandoro Classico	80g	24
PBCL000100LACL00 - Panettone Classico mix latta	100g	12



ALTERNATIVO

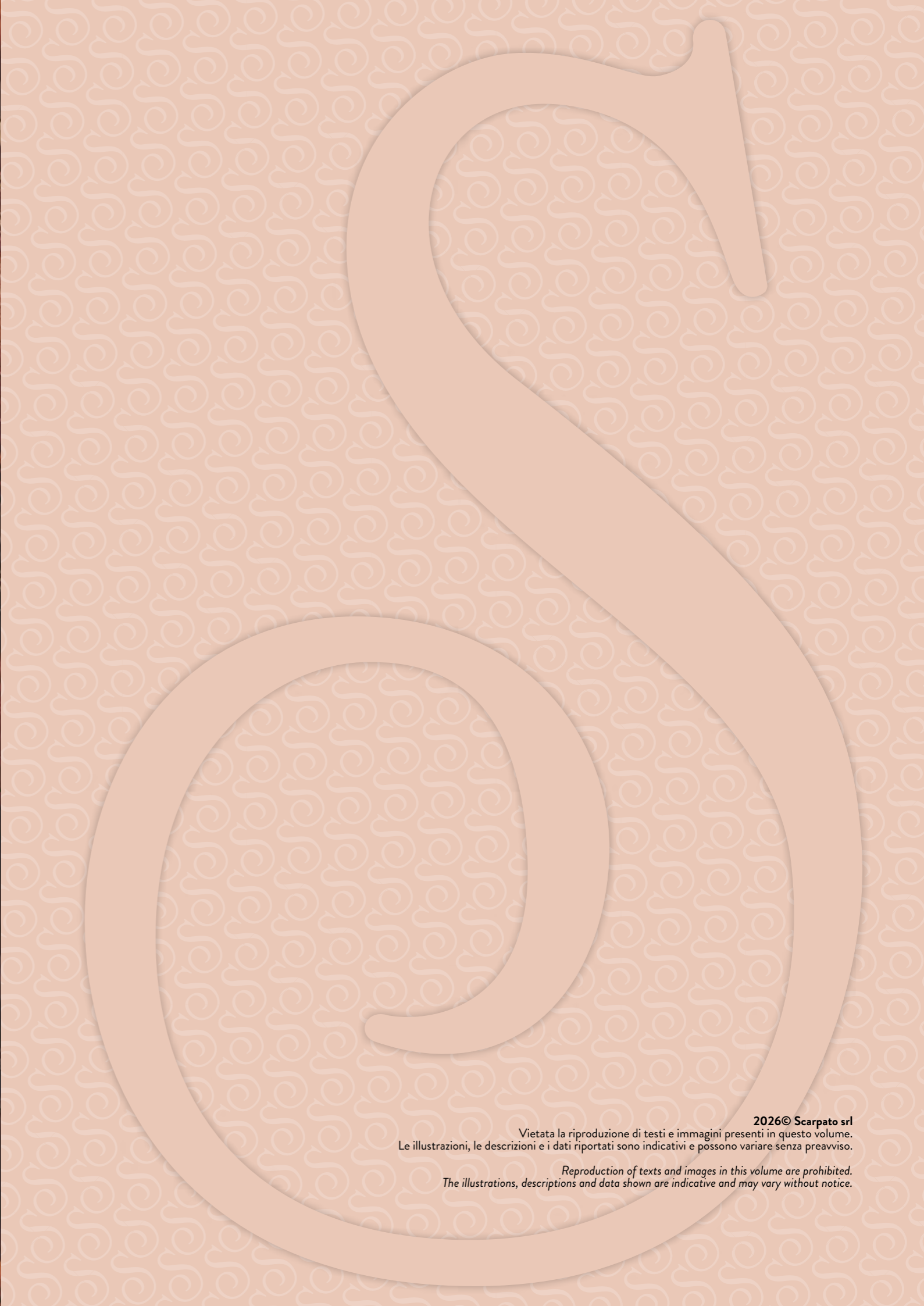
DNSZ000750IMAL00 - Panleggero senza zuccheri aggiunti	750g	6
DNVE000750IMAL00 - Dolce natale vegan	750g	6
PASG000600ASAL00 - Panettone senza glutine	600g	6



OFFELLERIA

OF00001000SCOF00 - Offella Antica Verona	1000g	6
OFGI00F1KGSCOF00 - Offella Gianduia	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.*

Scarpato S.r.l.

Via Olmetto, 27

37049 Villa Bartolomea (VR)

Tel. +39 0442 637311

scarpato@scarpato.it

www.scarpato.it

