

Bolcato
eccellenze artigianali



Rivivi l'allegria
del Carnevale
con i dolci
Bolcato

Anno dopo anno, la gioia del Carnevale rinasce nei dolci della storica pasticceria Bolcato di Bassano del Grappa.

Nel rispetto della ricetta tramandata dalla vecchia scuola del maestro pasticcere Scaramoncin, prepariamo con cura i prodotti del Carnevale di Bolcato.

Le classiche castagnole e i crostoli di Bassano, le divertenti ricciole classiche, integrali e al farro: c'è l'imbarazzo della scelta.

Dolci momenti di allegria, semplici e gioiosi come il Carnevale, per riscoprire lo spirito autentico della festa così come la viviamo per le magiche vie di Bassano.

Una tradizione che Bolcato riporta sulle vostre tavole, per restituirvi tutto il sapore popolare del Carnevale bassanese.



Crostoli di Bassano

POLI
1898

Nessun segreto per un classico intramontabile, simbolo del Carnevale stesso: solo farina, uova fresche di galline allevate a terra italiane, zucchero, burro e **Grappa Bassano Classica Poli**.

Dalla migliore scuola bassanese, rivive anno dopo anno l'inimitabile Crostolo di Bassano.



Ricciole Classiche e Integrali

Le Ricciole Classiche, lavorate a mano con uova fresche e burro, sono una vera tentazione, nel rispetto della tradizione. Le Ricciole Integrali, un dolce che unisce alla goliardia carnevalesca, l'utilizzo di farine integrali, che lo rendono più digeribile e con un sapore unico. Grazie alla loro originale forma, gustarle è una vera festa per il palato!

Ricciole Classiche



Ricciole Integrali



Crostoli e Ricciolle Farro

I Crostoli e le Ricciolle al Farro sapranno stupire anche i palati più esigenti grazie al sapore delicato donato da questo cereale.

Fragranti e irresistibili, faranno da perfetta cornice nei pranzi e cene in famiglia e con gli amici.



Crostoli Farro



Ricciolle Farro



Crostoli Glassati

Crostoli Glassati con Caramello Salato o Crema di Pistacchio sapranno stupire anche i palati più esigenti e curiosi.

Fragranti e irresistibili grazie anche ad un'elegante confezione, faranno da perfetta cornice nei pranzi e cene in famiglia e con gli amici.

*Crostoli Glassati
con Caramello Salato*



*Crostoli Glassati
con Crema di Pistacchio*



Castagnole Tradizionali

Dolci e simpatiche palline, cotte al forno, realizzate con pochi e semplici ingredienti. Ottime da abbinare al miele, ai liquori o ad un buon bicchiere di vino per portare a tavola l'allegria di un Carnevale sfizioso da vivere in compagnia.



Scheda tecnica prodotti

Crostoli Classici Pasticceria



Cod: **0183535**
 Peso/Weight: **200 g**
 Confezione/Pack: **12**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954343536**
 Dimensioni/Size (LxHxP): **28x6x19 cm**

Crostoli Classici



Cod: **0183536**
 Peso/Weight: **150 g**
 Confezione/Pack: **12**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954343543**
 Dimensioni/Size (LxHxP): **18x6x18 cm**

Crostoli Farro



Cod: **0182973**
 Peso/Weight: **150 g**
 Confezione/Pack: **12**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954343390**
 Dimensioni/Size (LxHxP): **18x6x18 cm**

Ricciole Classiche



Cod: **0179363**
 Peso/Weight: **200 g**
 Confezione/Pack: **8**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954341723**
 Dimensioni/Size (LxHxP): **26x6x18 cm**

Ricciole Integrali



Cod: **0179364**
 Peso/Weight: **200 g**
 Confezione/Pack: **8**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954341716**
 Dimensioni/Size (LxHxP): **26x6x18 cm**

Ricciole Farro



Cod: **0175954**
 Peso/Weight: **200 g**
 Confezione/Pack: **8**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954341150**
 Dimensioni/Size (LxHxP): **26x6x18 cm**

Castagnole Tradizionali



Cod: **0177916**
 Peso/Weight: **250 g**
 Confezione/Pack: **6**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954341389**
 Dimensioni/Size (LxHxP): **21x4x13 cm**

Crostoli con Caramello Salato



Cod: **0182921**
 Peso/Weight: **200 g**
 Confezione/Pack: **12**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954343383**
 Dimensioni/Size (LxHxP): **18x6x18 cm**

Crostoli con Crema di Pistacchio



Cod: **0182920**
 Peso/Weight: **200 g**
 Confezione/Pack: **12**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954343376**
 Dimensioni/Size (LxHxP): **18x6x18 cm**