

*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 riccioline classiche e integrali: 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.



A close-up photograph of a person's hands kneading a large, soft, yellowish dough on a metal surface. The person is wearing a white t-shirt and a white apron. The background is dark, and the lighting is dramatic, highlighting the texture of the dough and the person's arms. A white text box is overlaid on the right side of the image.

Una produzione artigianale,  
semplice e con pochi ingredienti  
selezionati, per dei prodotti dal  
sapore autentico.

# Riccioline Classiche

---

Una vera tentazione, nel rispetto della tradizione: le Riccioline Classiche, lavorate a mano con uova fresche e burro. Fragranti e irresistibili, piccole e leggere, una tira l'altra. Faranno da perfetta cornice nei pranzi e cene in famiglia e con gli amici.

Peso netto: 200 gr

Pz. per cartone: 4



# *Riccioline Integrali*

---

C'è una novità gioiosa nella famiglia Bolcato: le Riccioline 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!

Peso netto: 200 gr  
Pz. per cartone: 4



# 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.

Peso netto: 250 gr

Pz. per cartone: 7



# Crostoli di Bassano

---

Nessun segreto per un classico intramontabile, simbolo del Carnevale stesso: solo farina, uova, zucchero, burro e Grappa Bassanina. Dalla migliore scuola bassanese, rivive anno dopo anno l'inimitabile Crostolo di Bassano.

Peso netto: 200 gr  
Pz. per cartone: 4





*Bolcato*  
eccellenze artigianali

**Pasticceria Bolcato S.r.l.**  
Via Portile, 12 - 36061 Bassano del Grappa (VI)  
Tel. 0424.527501 - [pasticceriabolcato@gmail.com](mailto:pasticceriabolcato@gmail.com)