

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

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

Peso netto: 200 gr

Pz. per cartone: 4



Ricciole 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



Ricciole Integrali

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



Ricciole e Crostoli al Farro

Le fragranti novità di quest'anno. Due deliziose alternative ai Crostoli e alle Ricciole classiche che sapranno stupire anche i palati più esigenti grazie al sapore delicato donato dal farro.

Questi due dessert rappresentano una dolce conclusione per terminare un pranzo o una cena in bellezza con gusto e autentica genuinità.

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





Bolcato
eccellenze artigianali