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, quest'anno anche in versione integrale.

Crostoli Classici

Crostoli Integrali

Crostoli e Ricciole Farro

I Crostoli e le Ricciole 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

Ricciole Farro

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

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

Cod: **0179531**
Peso/*Weight*: **200 g**
Confezione/*Pack*: **8**
Cod. Ean/*Barcode*: **8033954341747**
Dimensioni/*Size* (LXHXP): **24x6x17 cm**

Crostoli Integrali

Cod: **0181701**
Peso/*Weight*: **200 g**
Confezione/*Pack*: **8**
Cod. Ean/*Barcode*: **8033954342874**
Dimensioni/*Size* (LXHXP): **24x6x17 cm**

Crostoli Farro

Cod: **0178900**
Peso/*Weight*: **200 g**
Confezione/*Pack*: **8**
Cod. Ean/*Barcode*: **8033954341464**
Dimensioni/*Size* (LXHXP): **24x6x17 cm**

Ricciole Classiche

Cod: **0179363**
Peso/*Weight*: **200 g**
Confezione/*Pack*: **8**
Cod. Ean/*Barcode*: **8033954341723**
Dimensioni/*Size* (LXHXP): **24x6x17 cm**

Ricciole Integrali

Cod: **0179364**
Peso/*Weight*: **200 g**
Confezione/*Pack*: **8**
Cod. Ean/*Barcode*: **8033954341716**
Dimensioni/*Size* (LXHXP): **24x6x17 cm**

Ricciole Farrro

Cod: **0175954**
Peso/*Weight*: **200 g**
Confezione/*Pack*: **8**
Cod. Ean/*Barcode*: **8033954341150**
Dimensioni/*Size* (LXHXP): **24x6x17 cm**

Castagnole Tradizionali

Cod: **0177916**
Peso/*Weight*: **250 g**
Confezione/*Pack*: **7**
Cod. Ean/*Barcode*: **8033954341389**
Dimensioni/*Size* (LXHXP): **21x4x13 cm**

Bolcato

eccellenze artigianali

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

Fkdesign

Rev.2022