

Bolcato

eccellenze artigianali





*Ci sono mani
sapienti che
raccontano storie
di dolcezza...*

La manualità, le dosi sapienti, la scelta degli ingredienti e la lenta lavorazione. È da questo amore che nasce un prodotto unico e genuino. Da gustare con lentezza, come noi lo abbiamo fatto.

Skilled hands tell sweet stories...

The manual dexterity, expert quantities, the choice of ingredients and the slow methods used are all details that together give rise to a unique and genuine product to be savoured slowly as we made it.

...e luoghi
in cui il tempo
si ferma
ad assaporare
il momento...



Ogni mattina, nella magia di Bassano del
Grappa, nasce la nostra storia di dolcezza
nella quale ci stiamo per immergere...

*...and places in which time stands still to cherish
the moment...*

*Every morning, in the magic setting of Bassano del Grappa, begins our
sweet story that we are going to discover...*

...ci sono
ingredienti
che non si vedono,
ma che puoi sentire.

Il lavoro è un patrimonio di amore e rispetto.
Rispetto per quel che siamo e amore per
l'arte tradizionale della pasticceria; il burro
che scioglie nel calore mentre il forno ascolta
il tuo respiro.

*...some ingredients may be
invisible but you can feel them.*

*Work is a wealthy mix of passion and respect.
Respect for what we are and for the traditional
art of confectionery; the butter melts in the heat
while the oven listens to your breath.*



CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PASTICCERIA BOLCATO SRL PER UN PRODOTTO SICURO E DI QUALITÀ

Pasticceria Bolcato Srl, ha ottenuto la certificazione IFS Food raggiungendo il livello più alto previsto dallo standard (Higher level). IFS food è uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

PASTICCERIA BOLCATO'S VOLUNTARY CERTIFICATION FOR A SAFE AND HIGH-QUALITY PRODUCT.

Pasticceria Bolcato Srl has obtained IFS Food Certification reaching the highest level required by the standard. IFS food is one of the food safety standards recognized by the Global Food Safety Initiative (GFSI), an international proposal, whose main objective is to strengthen and promote food safety throughout the supply chain.

Sfogliatine e Mini Sfoglioni

L'aroma che ti avvolge i sensi, la leggerezza di un prodotto unico. Materie prime di altissima qualità in una preparazione interamente naturale nel rispetto delle ricette tramandate.

Ingredienti:

tradizione e... burro, glassa e passata di albicocca a filo

The aroma will envelope your senses with all the lightness of a unique product. Top class ingredients for this fully natural production made using traditional methods handed down from generation to generation.

Ingredients:

tradition and... butter, icing and finely sieved apricot puree



Sfogliatine



Mini Sfoglioni



Brutti ma Buoni

Realizzati a mano, uno per uno, lavorandoli a caldo.
Il segreto sta nella lenta tostatura delle mandorle
con l'albume. Come i fiocchi di neve, non ne esistono
due uguali. Eppure sono tutti perfetti.

Ingredienti:

fantasia e... mandorle, albume e miele

Handmade, one by one, while they are still warm.
The secrets lies in the slow toasting of almonds
with egg white. Just like snowflakes, no two are alike.
Yet they are all perfect.

Ingredients:

imagination and... almonds, egg white and honey



Zaeti con uvetta

Semplici biscotti della tradizione, al primo assaggio si sciolgono in bocca liberando il sapore inconfondibile del mais. Fatti a mano, uno alla volta, con farina di mais fioretto e uvetta.

Ingredienti:

pazienza e... burro, farina di mais fioretto e uvetta

Simple traditional biscuits that melt in the mouth releasing the unmistakable taste of corn. Handmade, one by one, with the finest cornmeal and raisins.

Ingredients:

patience and... butter, the finest cornmeal and raisins



Biscotti Caserecci

Da un'attenta selezione delle materie prime nascono i biscotti Caserecci, dal gusto unico ed avvolgente come quelli fatti in casa. Le farine selezionate di frumento, integrali, di riso e di mais, unite a uova da allevamento a terra italiane e all'utilizzo di solo burro ottenuto da centrifugazione rendono questi biscotti speciali per la prima colazione o per la pausa caffè.

Ingredienti:

energia e... farine, uova, burro, zucchero...

The meticulous research of best ingredients has led to the birth of Casarecci: biscuits that amaze for their unique and homemade taste. Their enveloping aroma is the result of selected wheat and wholemeal flour, rice, corn and genuine Italian eggs, making breakfast and coffee breaks delightfully moments of pleasure for the palate.

Ingredienti:

energy and... flours, eggs, butter, sugar...



Biscotti integrali



Biscotti al mais



Biscotti con gocce di cioccolato



Biscotti al riso



Spumiglioni

Un impasto spumoso dall'inconfondibile consistenza. Solo vaniglia, albume e zucchero per una nuvola di bontà. Semplici come i ricordi d'infanzia più belli.

Ingredienti:

delicatezza e... zucchero, albume e vaniglia

A frothy mixture with the unmistakable consistency. Only vanilla, egg white and sugar are used to create these delicious "clouds". As simple as our most beautiful childhood memories.

Ingredients:

delicacy and... sugar, egg white and vanilla



Meringhette

Candide, fragranti e golose. Il nostro segreto?
Montare a neve ferma gli albumi fino ad ottenere
la giusta consistenza.

Ingredienti:

eleganza e... zucchero, albume e vaniglia

Candid, fragrant and simply delicious. Our secret?
We whip the egg whites until we obtain the right
consistency.

Ingredients:

elegance and... sugar, egg white and vanilla



Meringhette fantasia

Colorate, friabili e leggere: tutta la golosità delle nostre meringhette, in un bouquet di caffè e fragola per arricchire di un tocco di vivacità ogni momento di dolcezza.

Ingredienti:

grazia e... uova, zucchero e aromi naturali

Colourful, crumbly and light: all the deliciousness of our mini meringues in a bouquet of coffee and strawberry, to enrich each sweet moment with a touch of liveliness.

Ingredients:

gracefulness and... eggs, sugar and natural aromas



Meringhette al Caffè

Meringhette alla Fragola



Crostate Tonde

Nel rispetto delle ricette tramandate, sforniamo una pasta frolla tradizionale, addolcita da morbide creme o confetture.

Ingredienti:

genuinità e... burro, uova e confettura

The respecting tradition of recipes handed down generation to generation, we bake a traditional shortcrust, sweetened with soft cream or jam filling.

Ingredienti:

genuineness and... butter, egg and jam



Crostata con crema al limone





Crostata alla ciliegia



Crostata ai frutti di bosco



Crostata all'albicocca



Crostata con crema al cioccolato



Crostate a Trancio

La semplicità della tradizione in una friabile pasta frolla, dolcemente farcita a mano con una deliziosa confettura.

Ingredienti:

precisione e... burro, uova e confettura

The simplicity of tradition in a friable shortcrust, sweet filled by hand with delicious jam.

Ingredients:

precision and... butter, egg and jam



Trancio Crostata ai frutti di bosco



Trancio Crostata all'albicocca



Sbriciolina ai frutti di bosco

Variante più ricca della sbriciolina classica, questa torta riunisce la semplicità dell'impasto a briciole con la dolcezza e il profumo della confettura ai frutti di bosco.

Ingredienti:

libertà e... burro, zucchero, mandorle e confettura

A richer variant of our plain sbriciolina, this cake unites the simplicity of a crumble tart with the sweet taste of wild berries jam.

Ingredients:

freedom and... butter, sugar, almonds and jam



Sbriciolina

Selezioniamo i migliori ingredienti, li laviamo lentamente a mano. Prepariamo con passione un impasto a brioche arricchito dal dolce gusto delle mandorle.

Ingredienti:

creatività e... burro, zucchero e mandorle

Made slowly by hand, using only the finest ingredients. We prepare this crumble tart with great passion, enriching it with sweet almonds.

Ingredients:

creativity and... butter, sugar and almonds



Gratta Grappa

Il caratteristico impasto sbriciolato e friabile di questa frolla è ottenuto lavorando insieme i pochi ingredienti che la compongono per un breve periodo di tempo.

Ingredienti:

semplicità e... burro, zucchero e grappa

The characteristic crumbled and crumbly dough of this pastry is achieved by working together the few ingredients that make it up for a short time.

Ingredients:

simplicity and... butter, sugar and grappa



Plumcake

Soffice come un abbraccio, grazie al suo tradizionale impasto a base di burro che gli dona una fragranza e un gusto inconfondibili. Arricchito con uvetta per gli amanti della ricetta classica, o con gocce di cioccolato per gli inguaribili golosi.

Ingredienti:

leggerezza e... farina, burro e uova

Enveloping softness comes from a traditional recipe based on butter that imparts fragrance and a unique flavour. They are enriched with raisins for those who adore the classic recipe, or with chocolate drops for the inveterate cake fanatics.

Ingredients:

lightness and... flour, butter and eggs



Plumcake cioccolato



Plumcake uvetta



Pancakes

Dagli Stati Uniti la ricetta originale dei deliziosi pancakes. Soffici e squisite bontà fatte a mano secondo la tradizione.

Ingredienti:

dolcezza e... uova, zucchero, farine

From the United States the original recipe of these delicious pancakes. Soft and exquisite goodness handmade according to tradition.

Ingredients:

sweetness and... eggs, sugar, flours



Le Rustiche

Una fetta rotonda, più grande e croccante, con un saporito impasto integrale. Le nostre Rustiche, ricche di fibre e ricoperte di semi e cereali, sono la riscoperta della fetta biscottata per chi cerca un sapore più generoso.

Ingredienti:

varietà e... farina, semi e cereali

A round slice, larger and crunchy, with a wholemeal flavour. Our Rustiche, rich in fibre and covered in cereals, are a rediscovery in crispbread for anyone looking for a fuller flavour.

Ingredients:

variety and... flour, seeds and cereals



Bruschettoni

Larghe fette di pane rustico e saporito, pretagliate per preparare comodamente delle bruschette rustiche. Saporito e profumato, l'impasto tradizionale dei bruschettoni è la base perfetta da condire con fantasia.

Ingredienti:

semplicità e... farina, acqua, origano

Wide slices of tasty rustic bread, pre-sliced and ready for easy preparation of rustic bruschetta. Flavoured and fragrant, the traditional bruschetta consistency is the perfect base for imaginative dressings.

Ingredients:

simplicity and... flour, water, oregano



Farcipizza

Un'appetitosa mezzaluna di pane rustico cotto al forno, buona e fragrante in pochi minuti con una spadellata o al forno, già tagliata a metà e pronta per essere farcita a piacere.

Ingredienti:

passione e... farina, acqua e origano

An appetising semi-circle of oven baked rustic bread, wholesome and fragrant in minutes, in a pan or in the oven, already cut in half and ready to be filled according to taste.

Ingredients:

passion and... flour, water and oregano



Panuzzo

Dall'impasto rustico tradizionale dei nostri pani nasce la base per panino più gustosa. Saporito e fragrante, il Panuzzo è pronto in pochi minuti, al forno o in padella, e la sua struttura lo rende adatto alle farciture più ricche.

Ingredienti:

vitalità... farina, acqua e sale

From our traditional rustic bread recipes comes a base for tastier panini. Flavourful and fragrant, Panuzzo is ready in minutes, in the oven or in the pan with a consistency that makes it perfect for the richest fillings.

Ingredients:

vitality and... flour, water and salt



Saltimbocca

Morbidi e gustosi come il Panuozzo, i nostri Saltimbocca sono panini già pronti per la farcitura, che richiedono solo pochi minuti in padella o al forno. Già tagliati e dalla forma perfetta, diventano in un attimo lo spuntino ideale con qualsiasi ripieno.

Ingredienti:

amore e... farina, acqua e sale

Soft and flavourful like the Panuozzo, our Saltimbocca are panini ready for filling that only need a few minutes in the pan or in the oven. Pre-cut and perfectly shaped, in a flash they make the ideal snack with any filling.

Ingredients:

love and... flour, water and salt



Scheda Tecnica Prodotti Linea Pane

Le Rustiche



Cod: **180912**
Peso/Weight: **184 g**
Confezione/Pack: **8**
Cod. Ean/Barcode: **8033954342300**
Dimensioni/Size (LxHxP): **10x22x10**

Bruschettoni



Cod: **0179693**
Peso/Weight: **450 g**
Confezione/Pack: **10**
Cod. Ean/Barcode: **8033954341822**
Dimensioni/Size (LxHxP): **38x4x15 cm**

Farcipizza



Cod: **0179694**
Peso/Weight: **450 g**
Confezione/Pack: **10**
Cod. Ean/Barcode: **8033954341839**
Dimensioni/Size (LxHxP): **38x4x20 cm**

Panuzzo



Cod: **0179692**
Peso/Weight: **450 g**
Confezione/Pack: **10**
Cod. Ean/Barcode: **8033954341815**
Dimensioni/Size (LxHxP): **38x4x15 cm**

Saltimbocca



Cod: **0179691**
Peso/Weight: **230 g**
Confezione/Pack: **16**
Cod. Ean/Barcode: **8033954341808**
Dimensioni/Size (LxHxP): **20x20x4 cm**

Scheda Tecnica Prodotti

Sfogliatine



Cod: **0157883**
Peso/Weight: **200 g**
Confezione/Pack: **7**
Cod. Ean/Barcode: **8033954340009**
Dimensioni/Size (LXHP): **21x10x14 cm**

Mini Sfoglioni



Cod: **0156885**
Peso/Weight: **250 g**
Confezione/Pack: **6**
Cod. Ean/Barcode: **8033954340405**
Dimensioni/Size (LXHP): **28x7x16 cm**

Brutti ma Buoni



Cod: **0157909**
Peso/Weight: **150 g**
Confezione/Pack: **10**
Cod. Ean/Barcode: **8033954340429**
Dimensioni/Size (LXHP): **11x24x6**

Meringhette



Cod: **0169235**
Peso/Weight: **100 g**
Confezione/Pack: **8**
Cod. Ean/Barcode: **8033954340740**
Dimensioni/Size (LXHP): **12x8x22 cm**

Meringhette Caffè



Cod: **0179735**
Peso/Weight: **100 g**
Confezione/Pack: **8**
Cod. Ean/Barcode: **8033954341877**
Dimensioni/Size (LXHP): **12x8x22 cm**

Meringhette Fragola



Cod: **0179734**
Peso/Weight: **100 g**
Confezione/Pack: **8**
Cod. Ean/Barcode: **8033954341860**
Dimensioni/Size (LXHP): **12x8x22 cm**

Spumigioni



Cod: **0169904**
Peso/Weight: **80 g**
Confezione/Pack: **8**
Cod. Ean/Barcode: **8033954340757**
Dimensioni/Size (LXHP): **21x8x14 cm**

Žaeti



Cod: **0181527**
Peso/Weight: **250 g**
Confezione/Pack: **8**
Cod. Ean/Barcode: **8033954342805**
Dimensioni/Size (LXHP): **9x17x6 cm**

Biscotti Caserecci Mais



Cod: **0181284**
Peso/Weight: **400 g**
Confezione/Pack: **8**
Cod. Ean/Barcode: **8033954342607**
Dimensioni/Size (LXHP): **12x27x7 cm**

Biscotti Caserecci Riso



Cod: **0181288**
Peso/Weight: **400 g**
Confezione/Pack: **8**
Cod. Ean/Barcode: **8033954342614**
Dimensioni/Size (LXHP): **12x27x7 cm**

Biscotti Caserecci Integrali



Cod: **0181289**
Peso/Weight: **400 g**
Confezione/Pack: **8**
Cod. Ean/Barcode: **8033954342621**
Dimensioni/Size (LXHP): **12x27x7 cm**

Biscotti Caserecci con Gocce di Cioccolato



Cod: **0181994**
Peso/Weight: **400 g**
Confezione/Pack: **8**
Cod. Ean/Barcode: **8033954343031**
Dimensioni/Size (LXHP): **12x27x7 cm**

Crostata Tonda alla ciliegia



Cod: **0030072**
Peso/Weight: **450 g**
Confezione/Pack: **6**
Cod. Ean/Barcode: **8033954340191**
Dimensioni/Size (LXHP): **21x3x21 cm**

Crostata Tonda ai frutti di bosco



Cod: **0089805**
Peso/Weight: **450 g**
Confezione/Pack: **6**
Cod. Ean/Barcode: **8033954340207**
Dimensioni/Size (LXHP): **21x3x21 cm**

Crostata Tonda all'albicocca



Cod: **0104034**
Peso/Weight: **450 g**
Confezione/Pack: **6**
Cod. Ean/Barcode: **8033954340184**
Dimensioni/Size (LXHP): **21x3x21 cm**

Scheda Tecnica Prodotti

Crostata Tonda con crema al limone



Cod: **0173179**
 Peso/Weight: **400 g**
 Confezione/Pack: **6**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954340818**
 Dimensioni/Size (LXHP): **21x3x21 cm**

Crostata Tonda con crema al cioccolato



Cod: **0182022**
 Peso/Weight: **450 g**
 Confezione/Pack: **6**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954343048**
 Dimensioni/Size (LXHP): **21x4x21 cm**

Trancio Crostata all'albicocca



Cod: **0144527**
 Peso/Weight: **450 g**
 Confezione/Pack: **6**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954340023**
 Dimensioni/Size (LXHP): **35x3x16 cm**

Trancio Crostata ai frutti di bosco



Cod: **0173854**
 Peso/Weight: **450 g**
 Confezione/Pack: **6**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954340047**
 Dimensioni/Size (LXHP): **35x3x16 cm**

Sbriciolina ai frutti di bosco



Cod: **0173187**
 Peso/Weight: **400 g**
 Confezione/Pack: **6**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954340825**
 Dimensioni/Size (LXHP): **21x3x21 cm**

Sbriciolina



Cod: **0173161**
 Peso/Weight: **280 g**
 Confezione/Pack: **8**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954340801**
 Dimensioni/Size (LXHP): **21x3x21 cm**

Gratta & Grappa



Cod: **0181534**
 Peso/Weight: **350 g**
 Confezione/Pack: **9**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954342829**
 Dimensioni/Size (LXHP): **24x2x24 cm**

Plumcake Uvetta



Cod: **0179738**
 Peso/Weight: **400 g**
 Confezione/Pack: **5**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954341907**
 Dimensioni/Size (LXHP): **21x5x8 cm**

Plumcake Cioccolato



Cod: **0179744**
 Peso/Weight: **400 g**
 Confezione/Pack: **5**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954341921**
 Dimensioni/Size (LXHP): **21x5x8 cm**

American Pancakes



Cod: **0180709**
 Peso/Weight: **240 g**
 Confezione/Pack: **10**
 Cod. Ean/Barcode: **8033954342256**
 Dimensioni/Size (LXHP): **21x18x6 cm**




Bolcato
eccellenze artigianali

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