

# Dolci Tentazioni



2024



# Qualitaly

Quando il buono sposa il bello. Il Panettone Qualitaly è dedicato a chi ama la bontà, la bellezza e l'autenticità. Ha uno stile seducente e raffinato, nel rispetto della tradizione di un vero piacere italiano. Il panettone Qualitaly è una storia di passione, in tutti i sensi: si percepiscono profumi inconfondibili, si gustano sapori intensi ma delicati, si prova la croccantezza della glassa e la sofficità dei canditi e si ammirano dei veri e propri "abiti" di sartoria, che danno vita a pezzi unici. Una soddisfazione per chi lo regala e una piacevolissima sorpresa per chi lo riceve!

cod.35834

## Panettone Milanese Alto

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Alto senza la glassa, che concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti, fatto con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro completate dalla morbidezza del burro di cacao e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar.

1 kg

€ 15,30  
+IVA



cod.35835

## Panettone Pere e Cioccolato

L'unione amata da chef, pasticceri e buongustai. All'interno del Panettone senza glassa si incontrano il burro di cacao, le bacche di vaniglia del Madagascar, le uova fresche di galline allevate a terra, le farine selezionate, il burro di prima scelta, i pezzetti di pera candita e le gocce di cioccolato fondente extra.

750 g

€ 12,55  
+IVA





iMarigliano

## L'azienda

"iMarigliano" è un'azienda fondata nel 2006; specializzata nella produzione di dolci, è guidata dall'esperienza di Giovanni e dal talento creativo di Alessandro Marigliano. Giovanni e Alessandro sono uniti nella volontà di proporre un prodotto dolciario artigianale di alta qualità che emozioni e, allo stesso tempo, proponga gli aromi, i profumi e i colori memorabili della propria terra. Grazie alla passione e ad un'attenta ricerca nasce una linea di prodotti dove la tradizione, l'innovazione e la fantasia si combinano in una sintesi perfetta. Le prelibatezze offerte dalla loro pasticceria sono molteplici: torte della tradizione napoletana rivisitate in chiave moderna, nuove ed inimitabili invenzioni dolciarie, monoporzioni deliziose per momenti unici, innovativi dolci proposti in bicchieri e barattoli. Ma l'offerta Marigliano non finisce qui! I due fratelli propongono una linea di soffici lievitati dedicati alle festività della tradizione: panettoni e colombe prodotti con lievito madre, tramandato da generazioni, e con ingredienti di alta qualità accuratamente selezionati, come tutta la produzione Marigliano.

## Lo Chef

Questi lievitati sono prodotti con lievito madre tramandato da generazioni e come tutti i prodotti Marigliano, con ingredienti di alta qualità accuratamente selezionati. Se ne consiglia il consumo durante le festività natalizie perchè privo di conservanti e coloranti. Per apprezzare i sapori e i profumi tenere il panettone in un ambiente caldo prima di servirlo. Conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto.

LO CHEF  
ALESSANDRO MARIGLIANO

LIEVITOMADRE  
**36•ORE**  
DI LIEVITAZIONE  
NATURALE



cod.30605

## Classico Milanese

Pasta lievitata naturalmente farcita con uvetta passa, bucce di arancia candita e vaniglia Bourbon.

1 kg

€26,60  
+IVA



cod.30749

## Albicocca del Vesuvio

Pasta lievitata naturalmente con bacche di vaniglia Bourbon, farcita con albicocche del Vesuvio candite.

1 kg

€26,60  
+IVA



cod.30751

## Melannurca

Pasta lievitata naturalmente con bacche di vaniglia Bourbon, farcita con mela annurca candita e uvetta macerata al rum, ricoperta con glassa di nocciole e cacao.

1 kg

€26,60  
+IVA



cod.30609

## Amarena e crema profumata al liquore Strega

Pasta lievitata naturalmente con bacche di vaniglia Bourbon, farcita con amarene candite e crema profumata allo Strega.

1 kg

€26,60  
+IVA



cod.30610

## Fichi bianchi e cioccolato fondente

Pasta lievitata naturalmente con bacche di vaniglia Bourbon, farcita con fichi del Cilento infusi al rum, noci e gocce di cioccolato fondente, ricoperta con glassa alle nocciole.

1 kg

€26,60  
+IVA



cod.32351

## Frutti di bosco

Pasta lievitata naturalmente con bacche di vaniglia Bourbon, farcita con frutti di bosco semicanditi e crema profumata al bergamotto.

1 kg

€26,60  
+IVA





cod.32656

## Limoncello

Pasta lievitata naturalmente con bacche di vaniglia Bourbon, farcita con pasta di limoni canditi e crema al limoncello.

1 kg

€26,60  
+IVA



cod.30608

## Pistacchio

Pasta lievitata naturalmente con bacche di vaniglia Bourbon, farcita con crema al cioccolato bianco e pistacchio mediterraneo.

1 kg

€29,26  
+IVA



cod.30606

## Cioccolato Fondente

Pasta lievitata naturalmente con bacche di vaniglia Bourbon, farcita con pezzi di cioccolato fondente.

1 kg

€26,60  
+IVA





cod.32352

## Foresta Nera

Pasta lievitata naturalmente con bacche di vaniglia Bourbon e cacao, farcita con crema chantilly alla vaniglia Bourbon e amarene.

1 kg

€26,60  
+IVA



cod.30750

## Pantiramisù

Pasta lievitata naturalmente al caffè, farcita con crema al mascarpone profumata al marsala e gocce di cioccolato fondente.

1 kg

€26,60  
+IVA



cod.32353

## Pandoro

Pasta lievitata naturalmente con farine selezionate, burro fresco e uova fresche da galline allevate a terra, al profumo di agrumi e vaniglia Bourbon.

1 kg

€22,61  
+IVA



cod.30611

## Tris di emozioni Campane

Prezioso cadeaux con tre eccellenze del nostro territorio:

- Albicocca del Vesuvio
- Melannurca
- Fichi bianchi e cioccolato

3 panettoni da 500 gr

€57,40  
+IVA



cod.35833

## Panettone salato alle alghe marine

Pasta lievitata naturalmente alle alghe marine e burro di Normandia. Da servire a fette piastrate su ambedue i lati e accompagnate da filetti di alici di Cetara - Costa D'Amalfi.

1 kg

€33,30  
+IVA

novità  
2024





Nel momento in cui si assaggia un panettone Bonifanti si capisce la leggerezza e la “ricca semplicità” di un prodotto dolciario che non è affatto dolce, perchè non è ricco di zuccheri, ma che sprigiona tutti i sapori e gli aromi degli ingredienti caratterizzanti.

Si assapora quella morbidezza e si capisce che i canditi, che sono vera frutta macerata esclusivamente nel succo di limone, sono come caramelle inserite in un pane morbido.

Sempre protagonista, nel clou delle feste oppure a colazione, al mattino, da inzuppare nel caffelatte. È molto meglio acquistare un solo prodotto di alta qualità che acquistarne tre di bassa qualità.

Regalarlo significa creare armonia e condivisione con chi lo riceve.

E' una responsabilità, perché ognuno sa che tipo di dono può dare agli altri, ma c'è assoluta consapevolezza di fare un dono buono e al contempo bello. Questo è ciò che trasmette un Panettone Bonifanti.

cod. 8616

## Il Signor Panettone

Panettone Milanese Alto. Inusuale e imponente, il Signor Panettone promette abbondanza e accontenta tutti: a Natale nessuno resta senza una fetta quando in tavola arriva questa straordinaria confezione.

4 kg

€60,50  
+IVA





cod. 23555

## Famiglia in Festa Panettone Gran Milanese

La versione bassa concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro.

1kg

€16,10  
+IVA



cod. 34066

## Panettone Milanese con crema spalmabile al pistacchio

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Bassa senza la glassa, che concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti, fatto con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro completate dalla morbidezza del burro di cacao e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar.

1kg

€28,74  
+IVA



Accompagna un barattolo di Crema Spalmabile "Babbi" al Pistacchio da 150 g.



cod. 35838

## Panettone Milanese con crema spalmabile al pistacchio

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Bassa senza la glassa, che concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti, fatto con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro completate dalla morbidezza del burro di cacao e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar.

1kg

€28,74  
+IVA



Accompagna un barattolo di Crema Spalmabile "Babbi" al Cacao da 150 g.

cod. 7978

## Venexiana Panettone

A volte a tavola è bello esplorare qualcosa di diverso, qualche accostamento insolito in grado di sorprendere anche i tradizionalisti più intransigenti. Questo Panettone, ricoperto dalla glassa di nocciole, accoglie e armonizza albicocca e cedro canditi, polpa di papaya e ananas.

1kg

€17,27<sub>+IVA</sub>



cod. 9238

## Panettone al Moscato

Pure delizie piemontesi: il vino Moscato aggiunge aromatica dolcezza all'impasto, con farine e burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra, ricco di uvetta sultanina. Il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar lo completano e il gusto è esaltato dalla copertura di glassa di nocciole e mandorle.

1kg

€17,27<sub>+IVA</sub>



cod. 15790

## Panettone Marron Glacés

Una delizia per i cultori dei sapori preziosi: invece dei canditi e dell'uvetta una miriade di marrons glacés a tocchetti, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, miele, burro di cacao e bacche di vaniglia del Madagascar. Un piacere purissimo.

1kg

€17,45<sub>+IVA</sub>



cod. 27740

## Panettone all'Amarena

Sempre fedele alle regole dell'arte dolciaria Bonifanti che prevedono l'impasto con burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta ecco una ricetta allo stesso tempo attesissima e inaspettata. Le amarene entrano da protagoniste nella grande famiglia dei Panettoni Bonifanti che si arricchisce così con un prodotto straordinario, originale.

1 kg

€17,45  
+IVA



cod. 26692

## Panettone Ciliegia e Cioccolato

Un abbinamento imperdibile; senza glassa, l'impasto è reso indimenticabile dall'incontro fra ciliegie candite e gocce di cioccolato fondente extra che si sommano alla delicatezza del burro di cacao, delle bacche di vaniglia del Madagascar, delle uova fresche di galline allevate a terra, delle farine selezionate e del burro di prima scelta.

750 gr

€17,94  
+IVA



cod. 34065

## Panettone Cioccolato e Caramello

Un abbinamento imperdibile; senza glassa, l'impasto è reso indimenticabile dall'incontro fra ciliegie candite e gocce di cioccolato fondente extra che si sommano alla delicatezza del burro di cacao, delle bacche di vaniglia del Madagascar, delle uova fresche di galline allevate a terra, delle farine selezionate e del burro di prima scelta.

750 gr

€13,53  
+IVA





cod. 7975

## Panettone Farcito al Cioccolato

Tripla piacere di cioccolato: all'interno, oltre alle farine selezionate e burro di prima scelta con uova fresche, una cremosa farcitura al cioccolato; all'esterno è ricoperto da una glassa al cacao guarnita con granella di cioccolato.

850 gr

€ 19,86  
+IVA



cod. 34241

## Pandoro Oro

Soffice impasto, secondo la tradizionale ricetta veronese da cospargere di impalpabile zucchero a velo.

1 kg

€ 16,10  
+IVA



cod. 32378

## Pandoro al cioccolato

La grande tradizione del Pandoro, con un tocco di gusto in più: la piacevolezza di gocce di cioccolato che ne arricchiscono il sofficissimo impasto con uova di galline allevate a terra, burro di prima scelta, latte fresco intero pastorizzato e burro di cacao. Il tutto da arricchire ulteriormente con il delicato zucchero a velo.

1 kg

€ 19,19  
+IVA



# LA SUISSA

Serravalle Scrivia - Italia



cod. 34205

## Scatola Grace Tartufi Neri

180 gr

€5,22  
+IVA



cod. 32375

## Scatola Supreme Mini Applausi Pistacchio

200 gr

€4,89  
+IVA



cod. 32376

## Scatola Supreme Mini Applausi Caffè

200 gr

€4,89  
+IVA



cod. 35718

## Borsa di Natale Boules di cioccolato al latte

500 gr

€9,16  
+IVA





cod. 14669

## Gran Torrone Friabile alla Nocciola

Blocco di Torrone Classico Friabile alla Nocciola.

È un torrone molto leggero, ricco di fragranti frutti tostati che, insieme alla dolce vaniglia, creano l'irresistibile aroma che lo contraddistingue.



250 gr

€ 7,98  
+IVA



cod. 10238

## Gran Torrone Friabile alla Nocciola

Blocco di Torrone Classico Friabile alla Nocciola.

È un torrone molto leggero, ricco di fragranti frutti tostati che, insieme alla dolce vaniglia, creano l'irresistibile aroma che lo contraddistingue.



500 gr

€ 15,95  
+IVA



cod. 14670

## Gran Torrone Friabile alla Mandorla

Blocco di Torrone Classico Friabile alla Mandorla.

È un torrone molto leggero, ricco di fragranti frutti tostati che, insieme alla dolce vaniglia, creano l'irresistibile aroma che lo contraddistingue.



250 gr

€ 7,98  
+IVA



cod. 10239

## Gran Torrone Friabile alla Mandorla

Blocco di Torrone Classico Friabile alla Mandorla.

È un torrone molto leggero, ricco di fragranti frutti tostati che, insieme alla dolce vaniglia, creano l'irresistibile aroma che lo contraddistingue.



500 gr

€ 15,95  
+IVA



cod. 18907

## GranTorrone Tenero Mandorlato

Torrone Tenero Mandorlato. Il Mandorlato è arricchito con fragranti mandorle tostate, note di vaniglia e la gentile dolcezza del miele millefiori. Una memorabile delizia.

200 gr

€4,79  
+IVA



cod. 18908

## GranTorrone Tenero Nocciolato al Caffè

Torrone Tenero al Caffè. Il nostro "Nocciolato al Caffè" ha un gusto deciso. È cremoso ed aromatico, arricchito con chicchi di caffè 100% arabica.

200 gr

€4,79  
+IVA



cod. 18909

## GranTorrone Tenero Nocciolato al Cacao

Torrone Tenero al Cacao. Il "Nocciolato Tenero al cacao" è cremoso e goloso. Connubio perfetto tra nocciole campane tostate e cacao della migliore qualità.

200 gr

€4,79  
+IVA





**FORMASAL DISTRIBUZIONE SRL**

S.S. Via Cassia Nord - KM 86 - 01100 Viterbo (VT)

tel. 0761.251349 - e-mail: [info@formasal.it](mailto:info@formasal.it)