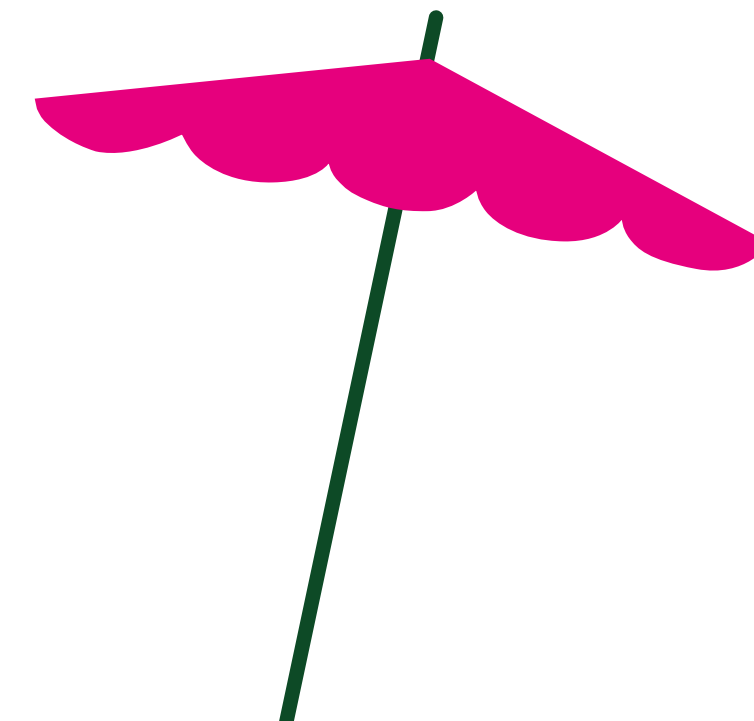


The word "ESTATE" is rendered in large, colorful, stylized letters. The 'E' is orange, the 'S' is purple, the 'T' is blue, the 'A' is orange, the 'E' is teal, and the 'T' is dark green. The letters are decorated with various icons: a pair of sunglasses on the 'S', a camera on the 'A', a pink flower on the second 'E', and a beach chair on the 'S'. The background is a textured, brown paper with scattered icons including a sun, olives, oranges, and other fruits.

CATALOGO

INDICE

- 4** CERTIFICAZIONI **5** COS'È UNA B-CORP
- 7** DOLCI LIEVITATI ANCHE D'ESTATE
- 9** IL CUORE DEI NOSTRI DOLCI
- 11** PANETTONI E DOLCI VARI
- 21** IN-PIÈ 100% OLIO EVO
- 31** LE NOSTRE MATERIE PRIME



CERTIFICAZIONI

Certificazione



Corporation

Dal 2016, oltre l'obiettivo del profitto, dedichiamo una particolare attenzione verso il sociale, l'ambiente e i dipendenti.

Since 2016, in addition to the goal of profit, we devote special attention to social, environmental and employees.



Dal 2019 rispettiamo il piu' alto standard americano di "green building" rivolto ad edifici costruiti in modo sostenibile ed efficiente.

As of 2019, we meet the highest U.S. "green building" standard addressed to buildings constructed in a sustainable and efficient way.



Carbon neutral

Impresa

ClimatePartner.com/20651-2211-1001

Dal 2022, nel segno della filosofia B Corp, per celebrare i 50 anni di attività abbiamo intrapreso un percorso per calcolare le emissioni di CO2 prodotte dalle attività dell'azienda e oggi siamo Impresa Carbon Neutral 100%. Carbon neutral sono le imprese, i processi ed i prodotti, le cui emissioni di CO2 calcolate sono state compensate attraverso il supporto di progetti di tutela del clima riconosciuti a livello internazionale. Per compensare le nostre emissioni abbiamo abbracciato un progetto di protezione del clima dedicato alla Foresta Mataven - Colombia, destinato alla salvaguardia delle biodiversità e al miglioramento delle condizioni di vita della comunità locale.

In line with the B Corp philosophy, to celebrate 50 years of activity Pasticceria Filippi has undertaken in 2022 a process to calculate the CO2 emissions produced by the activities of the company and today we are a 100% Carbon Neutral Company. Carbon neutral are companies, processes and products, whose calculated CO2 emissions have been compensated through the support of internationally recognized climate protection projects. To offset our emissions we have embraced a protection project of the climate dedicated to the Mataven Forest - Colombia, intended for the safeguarding of biodiversity and the improvement of the living conditions of the local community.

COS'È UNA B-CORP

Una Certified B-Corporation o B-Corp è un nuovo tipo di azienda che volontariamente rispetta i più alti standard di scopo, responsabilità e trasparenza. Le B-Corp si distinguono sul mercato da tutte le altre realtà. Vanno oltre l'obiettivo del profitto e innovano per massimizzare il loro impatto positivo verso i dipendenti, le comunità in cui operano e l'ambiente. In questo modo il business diventa una forza rigeneratrice per la società e per il pianeta.

What does B-Corp mean?

A Certified B-Corporation or B-Corp is a new kind of company that voluntarily meets the most rigorous standards of social and environmental performance, accountability and transparency. B-Corps differentiate in the marketplace from the other companies by going beyond the profit orientation and by innovating in order to maximize their positive impact towards employees, the communities in which they operate and the environment. In this way, the business becomes a regenerative force for society and for the planet.

OBIETTIVI

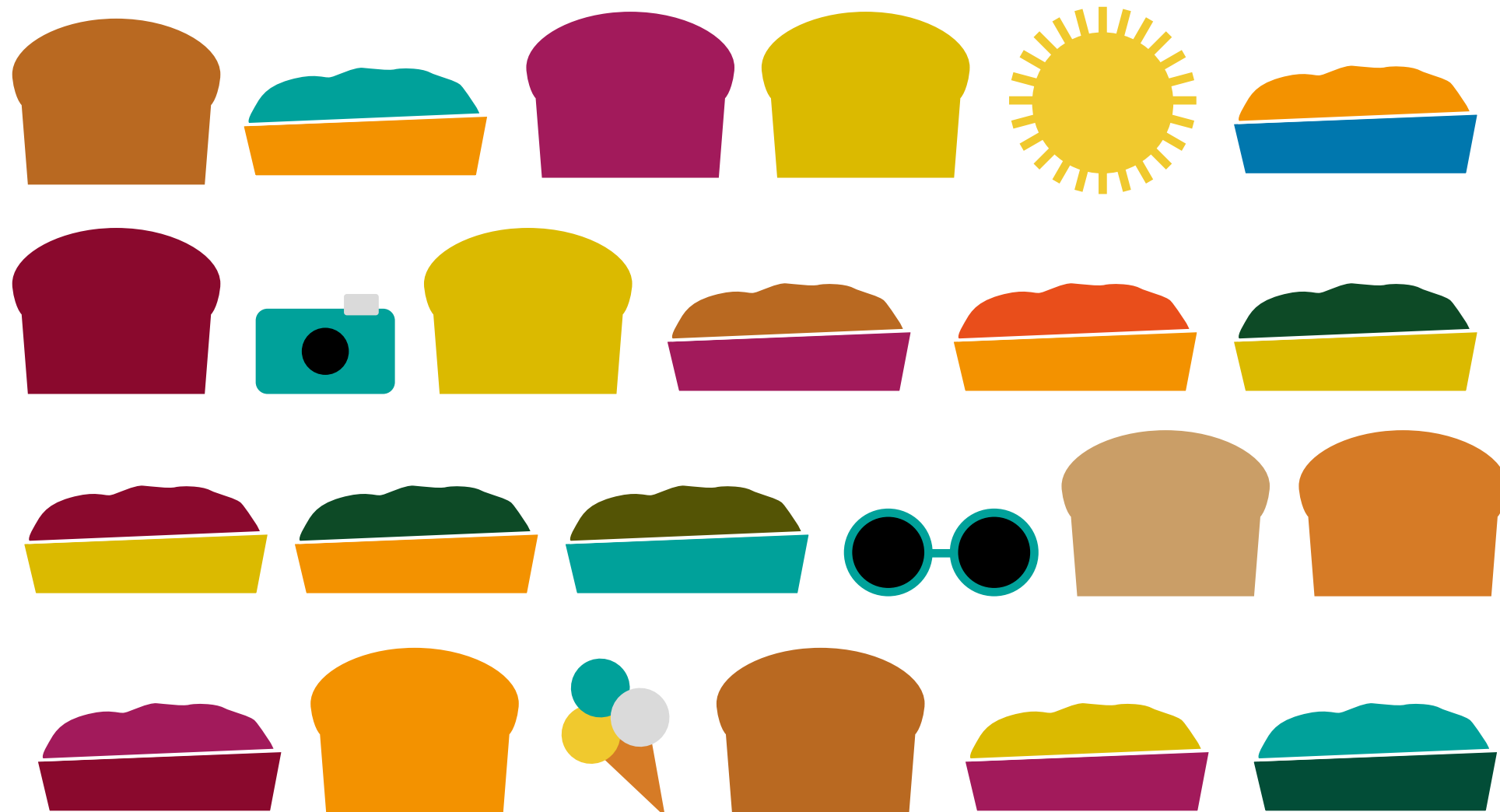
In qualità di Società Benefit Pasticceria Filippi persegue 8 obiettivi specifici di beneficio comune che sono stati integrati nell'oggetto sociale dell'azienda:

As a Benefit Company, Pasticceria Filippi pursues 8 specific objectives of common benefits that have been integrated into the corporate purpose of the company:

- 1** Assunzioni che sviluppino l'inclusione sociale
Staff recruitment that develops social inclusion
- 2** Favorire la formazione e la crescita del personale
Promote training and staff growth
- 3** Promuovere la felicità del personale
Promote staff happiness
- 4** Sviluppare programmi di welfare aziendali
Develop corporate welfare programs
- 5** Favorire le materie prime e l'economia del territorio
Promote raw materials and the economy of the territory
- 6** Affiancare e sostenere i fornitori per migliorare i prodotti in termini di qualità ed etica
Assisting and supporting suppliers to improve products in terms of quality and ethics
- 7** Lavorare attivamente per la salvaguardia dell'ambiente
Actively working for the protection of the environment
- 8** Utilizzare materie prodotte con metodi sostenibili, verifica e tracciabilità del ciclo di vita
Use materials produced with sustainable methods, verification and traceability of life-cycle

DOLCI LIEVITATI

anche d'estate



Avete presente quella sensazione di nostalgia che vi prende a marzo, quando finite l'ultima fetta di colomba e pensate: "E ora fino a Natale niente più dolci Filippi?" Beh, indovinate un po'? Abbiamo deciso di rompere questa attesa infinita e portare i nostri dolci lievitati nella vostra vita anche tra aprile e luglio!

Sì, avete capito bene: stessi impasti soffici, stesse ricette golose, ma in versione estiva e con confezioni più leggere. Non dovrete più aspettare le grandi festività per coccolarvi o sorprendere gli amici con un dolce artigianale firmato Filippi.

Ma non lo facciamo solo per voi – anche se siete al centro dei nostri pensieri! – Lo facciamo per il nostro fantastico team. Con questa scelta possiamo garantire continuità lavorativa ai nostri collaboratori, che sono il cuore pulsante della nostra azienda. In fondo, noi siamo una Benefit Corporation, e questo significa che ci sta a cuore fare impresa in modo sostenibile, pensando alle persone e al pianeta.

Insomma, che sia per una merenda in giardino o un picnic al mare, da oggi potete contare sui dolci Filippi tutto l'anno. Pronti a gustare l'estate con noi?

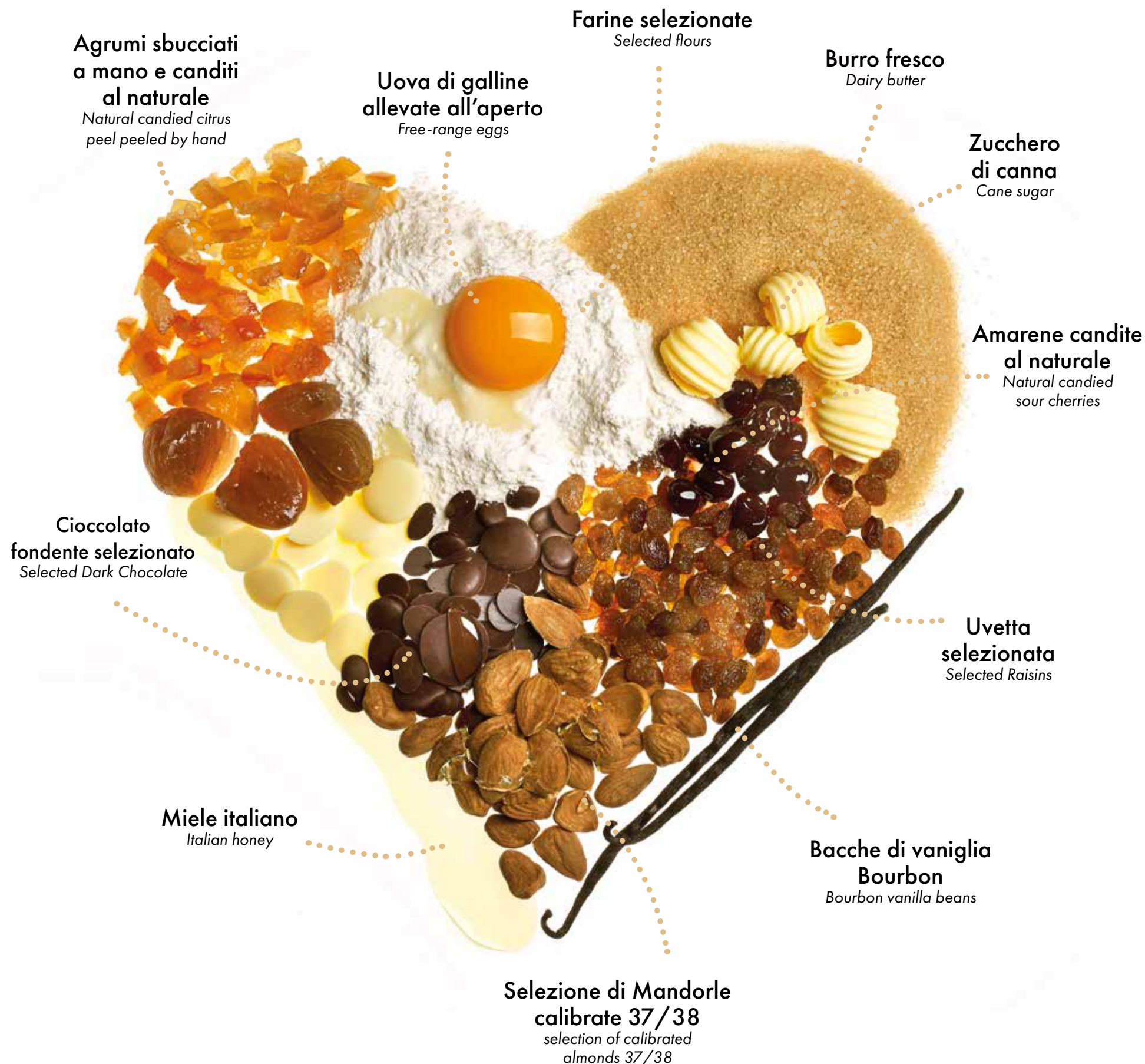
You know that feeling of nostalgia that comes over you in March, when you finish the last slice of colomba and think: "And now no more Filippi cakes until Christmas?" Well, guess what? We decided to break this endless wait and bring our own leavened desserts in your life even between April and July!

Yes, you understood correctly: same soft doughs, same delicious recipes, but in a summer version and with lighter packaging. You won't have to no more waiting for the big holidays to pamper yourself or surprise your friends with a homemade dessert by Filippi.

But we don't do it just for you – even if you are at the center of our thoughts! – We do it for our amazing team. With this choice we can guarantee continuity of work for our people collaborators, who are the beating heart of our company. At our core, we are a Benefit Corporation, and it means that we care about doing business in a sustainable way, thinking about people and the planet.

In short, whether it's for a snack in the garden or a picnic at sea, from today you can count on Filippi desserts all year round. Ready to enjoy the summer with us?

IL CUORE dei nostri dolci



Il segreto dei prodotti Filippi sta nella ricerca, nella selezione e nella cura di ingredienti naturali e pregiati, all'insegna della genuinità. Selezione, come processo continuo nel quale gli ingredienti vengono messi costantemente alla prova nel nostro laboratorio.

Come in un'orchestra per produrre una sinfonia ogni strumento deve esprimersi armoniosamente con l'insieme, così non ci accontentiamo che ogni ingrediente sia buono per se stesso ma deve amalgamarsi bene con tutti gli altri, adattandosi alle tecniche produttive, rispecchiandosi nella nostra filosofia aziendale.

Per questo di stagione in stagione riconsideriamo, aggiorniamo o riconfermiamo i nostri ingredienti nel rispetto di tecniche e sapori della tradizione, che desideriamo tramandare, senza però rinunciare ad innovare e a tenere gli occhi aperti sul presente e curiosi verso il futuro.

Vogliamo sapere con certezza quali siano le condizioni di lavoro delle persone e di vita degli animali negli ambienti da cui provengono gli ingredienti che scegliamo.

Diciamo no allo sfruttamento del lavoro e alla violenza sugli animali, sì ai progetti di cooperazione tra piccoli produttori e coltivatori, sì alla conservazione della biodiversità e quando possibile scegliamo ingredienti locali.

The secret of Filippi products lays in research, selection and care. We search for the rarest ingredients, based on genuineness of natural ingredients. Selection, as a continuous process and not only once, where ingredients are constantly tested in our workshop.

Just as in an orchestra, to create a symphony, every instrument has to be in harmony with the whole, so it does not suffice that every ingredient is good on its own. Each ingredient has to amalgamate well with all the others, working with our productive techniques and reflecting our business philosophy.

For this reason, from season to season, we reconsider, we update or we reconfirm our ingredients in respect to the techniques and flavours of tradition that we wish to hand down. We do this without giving up innovation, while keeping our eyes open on the present and maintaining an interest in the future.

We want to be aware of environmental conditions and the care of animals in the environments where our chosen ingredients come from.

We say no to the exploitation of workers and cruelty to animals, yes to the projects of cooperation between small producers and growers, yes to the preservation of biodiversity and whenever possible we choose local ingredients.



PANETTONI E DOLCI VARI

PANETTONE AND VARIOUS SWEETS

per chi lo ama anche d'estate

INGREDIENTI



UVETTA
 SELEZIONATA



ARANCIA
 CANDITA



MIELE
 ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
 BOURBON



UOVA DI GALLINE
 ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
 FRESCO

Buoni a Natale, buoni sempre. E allora ecco il panettone estivo classico: dall'interno soffice e dalla tipica alveolatura irregolare distintiva di una lievitazione naturale. Solo la dolcezza naturale del miele italiano, delle uvette selezionate e la freschezza agrumata dei cubetti di arancia candita di Calabria.

Good at Christmas, good in every occasion. So here there is the classic summer panettone: with a soft interior and from the typical irregular alveolation distinctive of a natural leavening. Here you can taste only the Italian natural sweetness of honey, of selected raisins and of citrus freshness of the cubes candied orange.



PANETTONE ESTIVO CLASSICO con arancia candita e uvetta



**Panettone estivo
 classico con arancia
 candita e uvetta**
 Classic panettone
 with candied orange
 and raisins

EST 0104 / 750 g - 26.45 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
 solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



PESCHE E
 ALBICOCCHE
 CANDITE



MIELE
 ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
 BOURBON



UOVA DI GALLINE
 ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
 FRESCO

La freschezza della frutta

Abbiamo scelto la frutta più rappresentativa per un Panettone "Estivo", pesche e albicocche; la freschezza e il profumo della frutta abbinata all'impasto rigorosamente con lievito madre, per i più golosi d'estate.

We have chosen the most representative fruit for a Summer Panettone: peaches and apricots, where the freshness and scent of fruit combined with the dough strictly with sourdough is suitable for the sweet tooth in summer.



PANETTONE ESTIVO con pesca e albicocca



**Panettone estivo
 con pesca e albicocca**
 Summer panettone
 with peaches and apricots
EST 14704 / 750 g - 26.45 oz
 pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
 solo ingredienti naturali

senza burro

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA



ARANCIA
CANDITA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



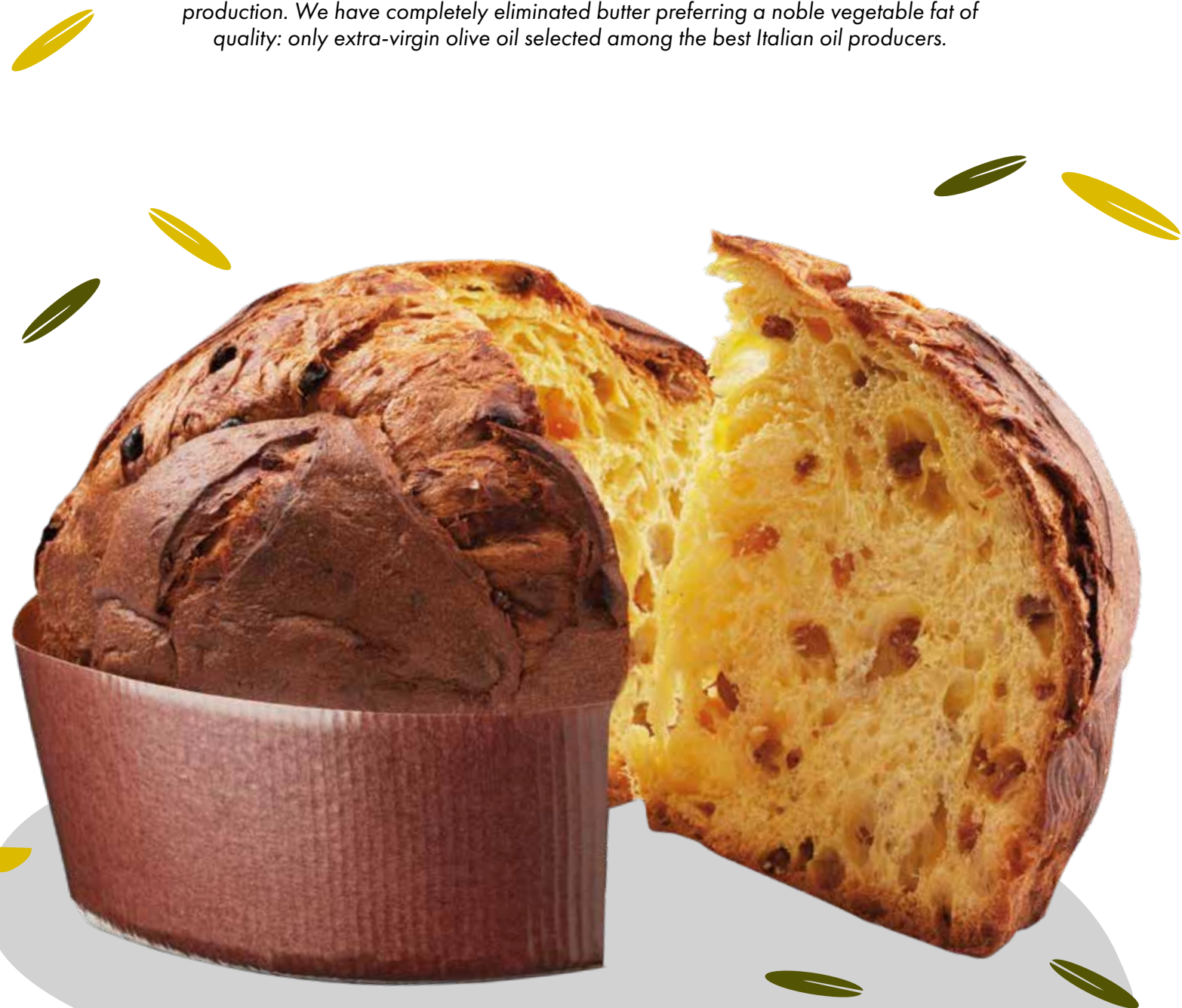
UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

Da sempre 100% olio extra vergine d'oliva rappresenta il prodotto distintivo della produzione Filippi. Abbiamo completamente eliminato il burro a favore di un grasso nobile vegetale di qualità: solo olio extra vergine d'oliva selezionato tra i migliori produttori di olio italiani.

100% extra-virgin olive oil has always represented the distinctive product in Filippi's production. We have completely eliminated butter preferring a noble vegetable fat of quality: only extra-virgin olive oil selected among the best Italian oil producers.



DOLCE 100% OLIO EVO con arancia candita e uvetta



**Dolce100% olio EVO
 con arancia candita e uvetta**
 100% extra virgin olive oil cake
 with candied orange and raisins

EST 0904 / 750 g - 26.45 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

INGREDIENTI



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

*così soffice
così buono*

Semplice, profumato e leggero come il fiore che lo rappresenta, senza canditi e uvetta quindi adatto a tutta la famiglia... una soffice alternativa per chi ama la naturale bontà.

Simple, fragrant and light like the flower that represents it, without candied fruit and raisins therefore suitable for the family... a soft alternative for those who love natural goodness.



MARGHERITA
senza canditi e uvetta



Margherita
100% olio EVO
senza canditi e uvetta
*Margherita 100% extra virgin olive oil
without candied orange and raisins*
EST 13603 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



IN-PIÈ 100%
OLIO EVO
IN-PIÈ 100 % EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL CAKE

IN-PIÈ

100% OLIO EVO

IN-PIÈ, che in dialetto Veneto sta a significare "in piedi" - vista la possibilità di esporre il prodotto anche in verticale - è l'alternativa estiva allo Strucà. La stessa qualità ma con un "vestito più leggero", adatto alla stagione calda. Anche questo dolce prodotto solo con olio extra vergine di oliva e quindi senza burro, adatto a tutta la famiglia, comodo da sporzionare quindi perfetto anche da portare in gita o ai pic-nic. Il nostro modo per stare insieme a voi anche durante il periodo più caldo.

IN-PIÈ, in Veneto dialect the word means "standing" - given the possibility of displaying the product vertically - it's the summer alternative to Strucà: the same quality, but with a "lighter flavor" for the hot season. Also this kind of product is baked only with extra virgin olive oil and therefore without butter, suitable for the family, easy to portion and therefore also perfect to take on trips or to picnics. This is our way to be together with you even during the hottest period.

senza burro

*pratici e sfiziosi
con deliziosa
frutta candita*



IN-PIÈ

100% OLIO EVO

con caramello salato



INGREDIENTI



CARAMELLO SALATO



MIELE ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA BOURBON



UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

In-Piè con caramello salato
In-Piè with salted caramel

PIE 14802

400 g - 14.11 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

INGREDIENTI



ARANCIA
CANDITA



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

MODALITÀ
DIESPOSIZIONE



IN-PIÈ

100% OLIO EVO
con arancia



**In-piè con
arancia candita**
*In-piè with
candied orange*
PIE 0802 / 400 g - 14.11 oz
 pz 6 x ct - pcs 6 x ct

IN-PIÈ

100% OLIO EVO
*con arancia
e cioccolato*



**In-piè con arancia
candita e cioccolato**
*In-piè with candied
orange and chocolate*
PIE 0602 / 400 g - 14.11 oz
 pz 6 x ct - pcs 6 x ct



INGREDIENTI



ARANCIA
CANDITA



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

MODALITÀ
DIESPOSIZIONE



INGREDIENTI



PERE
CANDITE



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

MODALITÀ
DIESPOSIZIONE



IN-PIÈ

100% OLIO EVO
*con pera
e cioccolato*



**In-piè con
pera e cioccolato**
*In-piè with
pears and chocolate*
PIE 7202 / 400 g - 14.11 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

IN-PIÈ

100% OLIO EVO
*con mela
e cannella*



**In-piè con
mela e cannella**
*In-piè with
apple and cinnamon*
PIE 5602 / 400 g - 14.11 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



INGREDIENTI



MELA CANDITA



CANNELLA



UVETTA
SELEZIONATA



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

MODALITÀ
DIESPOSIZIONE





INGREDIENTI



AMARENE
CANDITE



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

MODALITÀ
DIESPOSIZIONE



IN-PIÈ

100% OLIO EVO
con amarene



In-piè con amarene
In-piè with black cherries

PIE 1202 / 400 g - 14.11 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

IN-PIÈ

100% OLIO EVO
con albicocca



INGREDIENTI



ALBICOCHE
CANDITE



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

MODALITÀ
DIESPOSIZIONE



In-piè con albicocca
In-piè with apricots

PIE 12302 / 400 g - 14.11 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



LE NOSTRE *materie prime* *Our raw* INGREDIENTS

Pasta madre

È l'ingrediente più importante, il quid assolutamente insostituibile, la firma in calce ad un'opera. La nostra pasta madre è l'impronta unica che rende autentici i nostri prodotti. Nel passato la pasta madre era qualcosa da custodire gelosamente proprio per le sue caratteristiche uniche, tanto da essere data in dote alle figlie in procinto di sposarsi. Nei paesi veniva conservata dai fornai che, con opportuni rinfreschi, la mantenevano in vita e la ridistribuivano alle famiglie che settimanalmente preparavano il pane in casa.

La differenza principale tra lievito di birra e lievito naturale è che quello di birra è una selezione concentrata di un unico ceppo di microrganismi, i *Saccharomyces cerevisiae*. Il lievito naturale invece è costituito da diversi ceppi di lieviti e batteri: *Saccharomyces cerevisiae*, batteri lattici, batteri acetici e altri microrganismi a seconda di dove e come è prodotta la pasta acida: non c'è modo di avere una pasta madre identica ad un'altra.

La pasta madre oltre che ad una fermentazione alcolica, come il lievito di birra, porta anche ad una fermentazione lattica (simile a quella che avviene nello yogurt) in cui i microrganismi lattici trasformano parte degli zuccheri della farina in acido lattico e in parte acido acetico. Il risultato è la creazione all'interno dell'impasto di un ambiente acido (da qui il nome di lievito/pasta acida) che in quanto tale è in grado di eliminare eventuali organismi patogeni e di allungare naturalmente i tempi di conservazione dei lievitati.

Una lievitazione naturale rende i prodotti più digeribili e più sani. La nostra pasta madre è tenuta in vita da più di cinquant'anni e conservata con tutta l'attenzione e quel po' di gelosia che è giusto che ci sia per ciò che è vivo, come lo è effettivamente una pasta acida.

Le differenze immediatamente percepibili tra prodotti lievitati naturalmente e con lievito di birra sono nell'aspetto, nella consistenza e nel sapore unici che solo un lievito naturale può conferire.

Natural leaven

It is the most important ingredient, the absolutely irreplaceable "quid", the equivalent of a signature at the bottom of a work of art. Our mother dough is the unique imprint that makes our products authentic.

In the past mother dough was something to guard so jealously for its unique features, that it was given to daughters when they were about to get married. In villages it was preserved by bakers who, with proper refreshing, kept it alive and redistributed it weekly to families preparing bread at home.

*The main difference between brewer's yeast and natural leaven is that brewer's yeast is a concentrated selection of one bacterial strain, the *Saccharomyces cerevisiae*. The natural leaven is made up of several bacterial strains instead: different species of *Saccharomyces cerevisiae*, species of lactic bacteria, species of acidic bacteria and other microorganisms, according to where and how the mother dough is produced: as mother can be only one, so one mother dough can't be absolutely identical to another one.*

Like brewer's yeast, mother dough brings about alcoholic fermentation but also lactic fermentation, similar to what happens in yogurt, where lactic bacteria turn flour sugars partly into lactic acid and partly into acetic acid. The result is the creation of a sour environment inside the dough (from here the name of sour leaven/dough) such that it is able to prevent possible pathogenic organisms and to naturally lengthen the leavens' preservation time. A natural leavening makes products healthier and more digestible.

Our mother dough has been kept alive for more than fifty years and preserved with care and attention, the way one would care for living thing, as sour dough is.

The immediately noticeable differences between products leavened naturally and products raised with brewer's yeast is in the unique consistency and taste that only a natural leaven yeast can give.

Cacao da varietà Criollo e Trinitario

La varietà criollo rappresenta una piccolissima percentuale dei cacao totali di tutto il mondo e per questo molto ricercato dai pasticceri e dai palati più esigenti.

Il profumo e il sapore speciali del cacao non derivano solo dalla sua varietà, ma anche dalla composizione del suolo in cui è coltivato, dalle condizioni climatiche e soprattutto dal lavoro dell'artigiano del cacao: il coltivatore.

I quattro fattori fondamentali che assicurano il profumo e il sapore speciali del cioccolato sono la fermentazione, l'essiccazione, la tostatura e il concaggio. La fermentazione e l'essiccazione sono svolte dagli agricoltori nelle fattorie mentre il tocco finale che definisce il profilo organolettico di ciascun prodotto, la tostatura e il concaggio, avvengono all'interno del laboratorio di produzione.

Pasticceria Filippi ha scelto di collaborare con dei coltivatori di Chachi Cayapas, una regione a Nord di Esmeraldas in Ecuador.

In queste regioni cresce un Criollo dall'eccezionale colore Bianco, che si contraddistingue per il suo sapore delicato. I suoi sentori primari di fiori e frutta secca conferiscono al cioccolato delle sfumature rubino dal gusto persistente.

Il Cioccolato Fondente al 60% di cacao minimo si presenta ad un primo assaggio con un gusto deciso di cacao, per sfumare poi in note aromatiche di frutta secca, nocciole e noci, con una lieve percezione acidula nel finale che richiama i frutti rossi (ribes e mirtilli).

Criollo Cocoa and Trinitario

The criollo variety represents a very small percentage of total cocoa from all over the world and for this reason it is much sought after by the pastry chefs and the most demanding palates.

The special scent and flavour of cocoa do not only stem from the type of cocoa but also from soil composition, climatic conditions, and primarily, the work of the cocoa artisan – the cocoa grower.

The four fundamental factors that ensure the special chocolate scent and flavour are fermentation, drying, roasting, and conching. Fermentation and drying are undertaken by farmers on the farms; and – the final touch that defines the organoleptic profile of each product – roasting and conching take place in the production plant.

Pasticceria Filippi has chosen to collaborate with growers from Chachi Cayapas, a region north of Esmeraldas in Ecuador.

In these regions a Criollo grows with an exceptional white color, which stands out for its delicate flavor. Its primary hints of flowers and dried fruits give chocolate ruby nuances with a persistent taste.

Dark Chocolate with 60% minimum cocoa is presented at a first taste with a strong taste of cocoa, to then blend into aromatic notes of dried fruits, hazelnuts and nuts, with a slight acidic perception in the finish that recalls red fruits (currants and blueberries).

Uova

Usiamo solo uova fresche prodotte da galline allevate all'aperto. Un uovo può essere il prodotto di una gallina che vive in condizioni dignitose o di una gallina privata completamente della sua natura di animale. Noi scegliamo la dignità per dare concreti messaggi al mercato affinché si orienti verso sistemi produttivi che offrano maggiori garanzie per migliorare il benessere ed il futuro di tutti, animali e persone.

Vaniglia

Poiché non usiamo nessun aroma artificiale è per noi un ingrediente particolarmente importante: è l'aroma naturale fondamentale, che arrotonda e completa il gusto dei nostri prodotti. Il tocco finale che solo un fiore può dare! La vaniglia è infatti un'orchidea, la cui origine ha radici lontane nel tempo: gli Aztechi la usavano ben prima della scoperta del Nuovo Mondo. La nostra polvere di vaniglia, del tipo Planifolia Bourbon, arriva dal Madagascar ed è ottenuta dalla macinazione di bacelli interi non trattati, provenienti da coltivazioni biologiche e certificate al commercio equo e solidale. Quello che ognuno di noi riconosce come aroma di vaniglia è costituito da ben 150 molecole aromatiche naturali differenti, tra cui la principale è la vanillina. La vaniglia che abbiamo scelto, anche grazie ad un particolare trattamento di affinaggio cui è sottoposta, presenta un tenore di vanillina superiore a quello di altre bacche presenti sul mercato. Ecco perché ad ogni assaggio dei nostri prodotti i sensi sono piacevolmente stimolati dalle note calde e sensuali dell'aroma di vaniglia.

Burro

Il burro italiano è quasi sempre considerato un sottoprodotto della produzione del formaggio ed è spesso di qualità inferiore rispetto a quello prodotto nel nord Europa. Nei paesi nord europei il metodo utilizzato per la produzione di burro è la centrifugazione, metodo universalmente riconosciuto come il migliore per separare la crema di latte senza alterarne le qualità organolettiche. Il burro italiano invece è per antonomasia burro di affioramento, un processo molto lungo e a temperature molto elevate, con conseguente alterazione delle proprietà organolettiche. Anche noi, volenti o nolenti, come molti altri pasticceri italiani, per trovare un burro superiore, siamo stati costretti a varcare le Alpi.

Eggs

We only use fresh eggs produced by hens raised outdoors. An egg can be the product of a hen that lives in dignified conditions or a completely private hen of its nature as an animal. We choose dignity to give concrete messages to the market so that it is oriented towards production systems that offer greater guarantees to improve well-being and future of everyone, animals and people.

Vanilla

Since we don't use any artificial flavouring, it is a particularly important ingredient for us: it is the fundamental natural flavour that rounds off and completes the taste of our products.

This is the final touch that only a flower can give!

Vanilla is in fact an orchid, whose origin has far-off roots: Aztecs used it well before the New World's discovery.

Our vanilla powder, of Planifolia Bourbon type, arrives from Madagascar and it is obtained from grinding whole untreated pods, coming from organic and certified fair trade cultivations. As we know, vanilla flavour is made up of 150 different natural aromatic molecules, among which the main one is vanillin.

The vanilla we have chosen, thanks to its particular refining treatment, has a higher vanillin content compared to others beans on the market.

That's why every time you taste our products, your senses are pleasantly stimulated by the warm and sensual notes of vanilla.

Butter

Italian butter is often of lower quality compared to the ones produced abroad, in particular butter produced in Northern Europe. North-European countries use a centrifugation procedure for butter production, the best universally recognized milk separation process that does not alter its organoleptic qualities. The Italian butter, instead, is a quintessentially surfacing butter, which implies a very long process effected at very high temperatures, with consequent alteration of organoleptic properties. Whether we like it or not, like many other Italian confectioners, in order to find a high-quality butter, we have been forced to go beyond the Alps.

Frutta candita

Scorzone di limoni di Sicilia, scorzone di arance di Calabria, pesche, amarene, albicocche tonde: ogni anno andiamo a raccogliere e sceglierci nuovi frutti per fruttose creazioni! Tutti i frutti che usiamo sono naturali. Attraverso un controllo molto stretto della filiera la materia prima viene seguita con grande attenzione e poi lavorata con altrettanta cura. Il processo di canditura avviene naturalmente, senza pressioni meccaniche, ma semplicemente a pressione atmosferica. La canditura è un processo molto lungo, che richiede settimane, ma permette di mantenere bucce molto morbide e la forte carica aromatica dei frutti. Le operazioni di taglio e cubettatura sono rigorosamente effettuate dopo la canditura. Questo risulta particolarmente importante per le nostre arance e limoni canditi, che conservano così una scorza spessa ma morbida e ricca di preziosi oli essenziali dal profumo inconfondibile.

Uvetta

Last but not least, l'uvetta o uva passa. Opportunamente essiccata è una varietà d'uva di origine greca, turca o iraniana. L'uvetta australiana attualmente è una delle migliori che il mercato possa offrire, soprattutto per uso di pasticceria. Per noi è sicuramente la migliore. Ha un colore ambrato ed acini con una buccia molto sottile che ne aumenta la scioglievolezza e la capacità di conservarsi all'interno dell'impasto senza deteriorarsi. Selezioniamo le nostre uvette ogni anno poco prima di iniziare la produzione e le facciamo arrivare a noi senza nessun trattamento. Siamo stregati dal loro profumo incredibile e dal sapore dolcissimo dovuto all'elevata naturale concentrazione di zuccheri. Sono ottime nei nostri panettoni, ma così buone di natura, che alle volte, lo confessiamo, ci piace mangiarle così come sono.

Dried fruits

Lemons peel from Sicilian lemons, the peel of oranges from Calabria, peaches, sour Amarena cherries, round apricots: every year we pick and choose new fruits for our fruity creations!
All fruits we use are natural. Through the productive chain our raw material is strictly controlled and carefully monitored, then processed with the utmost care.
The candying process takes place naturally, without mechanical pressure, but simply at atmospheric pressure. Candying is a very long process, which takes weeks, but it maintains the peels very soft and allows the fruits to maintain a strong flavour. Cutting and dicing operations are performed rigorously after candying. This is particularly important for our candied oranges and lemons, that preserve a thick but soft peel, rich in essential oils with an unmistakable fragrance.

Raisins

Last but not least, raisins. Ours come from a properly dried grape variety of Greek, Turkish or Iranian origin. Australian raisins are presently one of the best on the market for confectionery use.
We consider it the best one. The raisin has an amber colour and is made from grapes with a very thin peel. This increases its melting point and its ability to stay intact in the dough.
We select our raisins every year little before starting the production and we make them arrive to us without any treatment.
We are fascinated by their unbelievable fragrance and very sweet taste, with a naturally high concentration of sugars. They are excellent in our panettone but so good, that sometimes... we admit it, we like to eat them plain!



Olio extra vergine di oliva

Per trovare il nostro oro liquido, simbolo dei paesi Mediterranei, siamo andati dritti al cuore dei Monti Iblei, Sicilia sud orientale, dove l'ulivo, l'albero più antico piantato sulla Terra, prospera nel suo habitat naturale.

Abbiamo scelto un blend, un olio extra vergine di oliva che risulta dalla spremitura di olive di diverse varietà (moresca, biancolilla, Nocellara, Cerasuola e Tonda Iblea) coltivate a ridosso del Mediterraneo, a 150-550 metri s.l.m.

Qualità più volte premiata e riconosciuta anche nella Guida Flos Olei, considerata il Libro Sacro dei migliori oli d'oliva sul mercato.

Le olive vengono raccolte a mano, portate nel frantoio e molite lo stesso giorno. La lavorazione avviene a freddo, ad una temperatura inferiore ai 27°C, mentre la conservazione è tra 14/18°C in recipienti in acciaio inox in assenza di ossigeno. L'uso dell'azoto durante il processo di imbottigliamento, consente di ricevere un olio che non è solo buono, ma che presenta caratteristiche chimiche ed organolettiche che si mantengono costanti per più di 18 mesi.

Miele

Abbiamo deciso di tornare ad usare il miele, un dolcificante naturale, dosandolo in combinazione con lo zucchero, cosa che ci ha permesso di abbassare le dosi di quest'ultimo. Cosa ci può essere infatti di più dolce e naturale del miele? Ha un potere dolcificante maggiore dello zucchero da cucina e permette quindi di realizzare un risparmio calorico, pur essendo un elemento ad alto valore energetico.

Extra virgin olive oil

In order to find our liquid gold, symbol of Mediterranean countries, we have gone right to the heart of the Iblei Mountains, in South-Eastern Sicily, where the olive, the most ancient tree planted on the Earth, thrives in its natural habitat.

We have chosen a blend, an extra virgin oil resulting from pressing olives of different varieties (Moorish, Biancolilla, Nocellara, Cerasuola and Tonda Iblea,) cultivated near the Mediterranean Sea, at 150-550 meters above sea level.

Its quality has been awarded many prizes and also acknowledged in the Flos Olei Guide, considered as the Sacred Book of the best olive oils on the market.

Olives are picked by hand, brought to producer's crusher and milled on the same day. A cold pressing of olives performed at temperature below 27°C, as well as the storage is between 14/18°C in stainless steel containers in the absence of oxygen. The use of nitrogen during bottling deliver us a very good olive oil that maintains its chemical and organoleptic features for over 18 months.

Honey

We have decided to go back to use this optimal natural sweetener, dosing it in combination with a lower amount of sugar.

What can be sweeter and more natural than honey?

It has a greater sweetening power than sugar and therefore allows us to save calories while being an energetically valuable element.



Seguici su:



f PASTICCERIA
ilippi

Pasticceria Filippi S.r.l. Società Benefit
via M. Pasubio, 96/A Zanè, 36010 (VI) Tel +39 0445 314085 - Fax +39 0445 319993
info@pasticceriafilippi.it - www.pasticceriafilippi.it

casiglionifoodphotography.com

