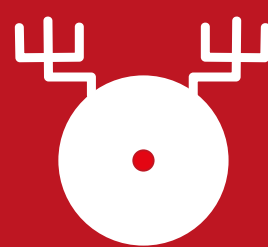
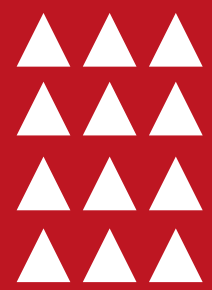




insieme



condivisione



fiducia



Natale 2025

gioia



filippi
PASTICCERIA

Codice Etico: il cliente è tenuto al rispetto delle disposizioni di cui al Codice Etico adottato da Pasticceria Filippi e pubblicato sul suo sito istituzionale: www.pasticceriafilippi.it
Code of Ethics: Customers are obliged to comply with the provisions of the Code of Ethics adopted by Pasticceria Filippi and published on its institutional website: www.pasticceriafilippi.it

UNA STORIA *di famiglia*



INDICE

6 CERTIFICAZIONI **7** COS'È UNA B-CORP
9 SAPER DARE TEMPO AL TEMPO
11 INGREDIENTI SECONDO NATURA
13 I PANETTONI CLASSICI **23** IL PANDORO
27 DOLCE 100% OLIO EVO
33 GLI ALTERNATIVI **41** I PANETTONI SPECIALI
73 LE SCATOLE E LA CAPPELLIERA
83 STRUCÀ 100% OLIO EVO **90** CARTELLI
VETRINA **93** 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 più 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?

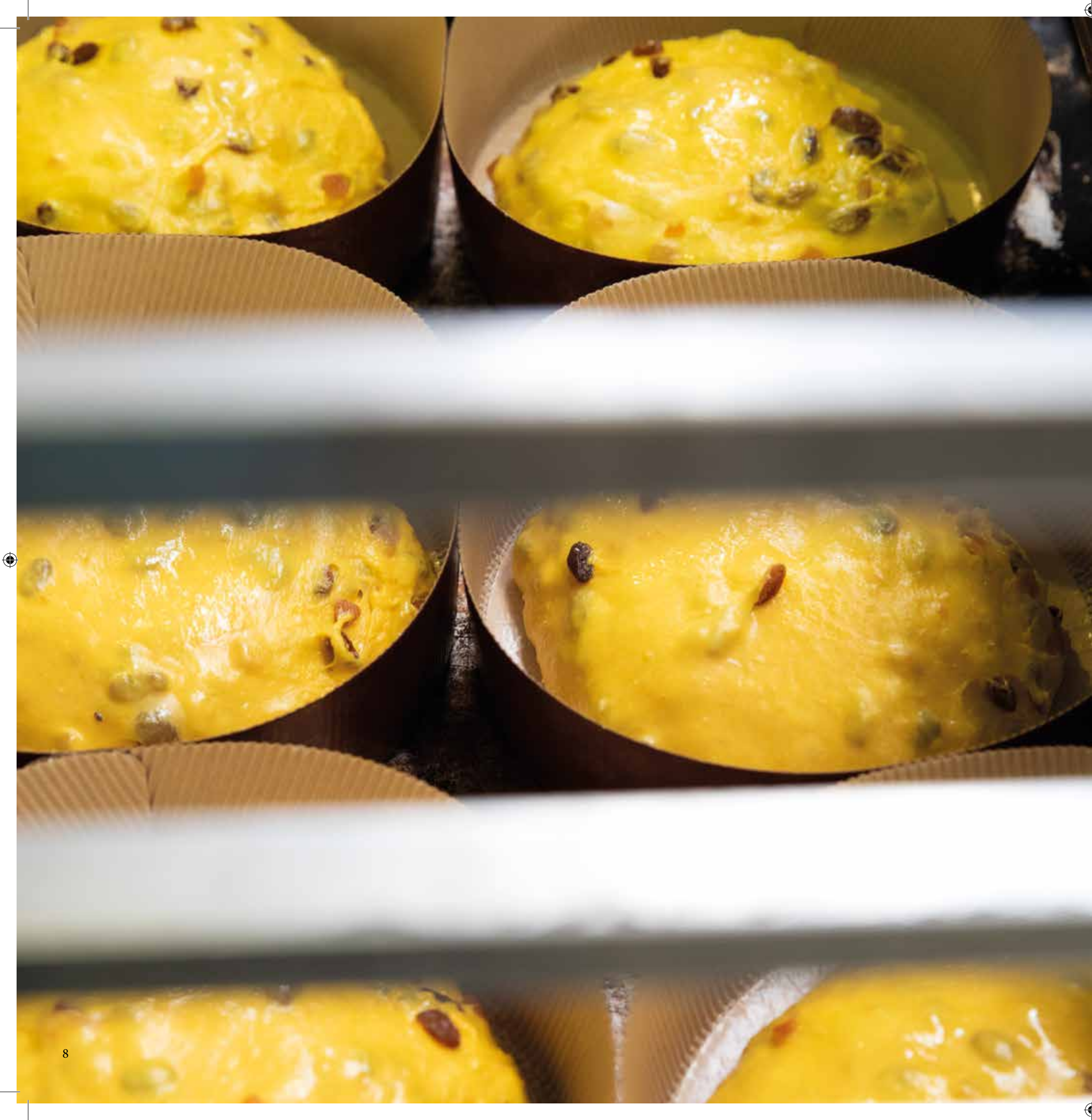
A Certified B-Corporation or B-Corp is a new kind of company that voluntarily meets the most rigorous standards of social and environmental performance, accountability and transparency. B-Corps differentiate in the marketplace from the other companies by going beyond the profit orientation and by innovating 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



SAPER DARE TEMPO AL TEMPO

Il senso dell' "avere tempo" per fare le mille cose che vorremmo e per "gustarci" i sapori più buoni e i momenti più belli, ci appare confinato in un passato lontano, che la modernità sembra averci sottratto: spesso il pensiero della dolcezza, delle cose genuine, dei profumi che sanno di buono ci riporta ai ricordi dell'infanzia.

Noi Filippi abbiamo voluto custodire quei ricordi fatti di profumi e di tradizione: è la storia della nostra famiglia, dell'esperienza e dei sacrifici, ma anche della riconoscibilità di sapori legati al territorio. Le storie belle sono quelle che iniziano bene e ogni giorno hanno qualcosa da raccontare e da condividere. L'azienda Filippi è una di queste storie, iniziata nel 1972, a Zanè, Vicenza.

Mamma Maria e papà Giuliano hanno iniziato nel 1972 a scrivere il primo capitolo di questa storia, con la produzione dei primi dolci da forno a lievitazione naturale, all'insegna della genuinità degli ingredienti e della tradizione e oggi, con i figli Andrea e Lorenzo, la storia continua con la stessa dedizione e lo stesso spirito. Il mantenimento di alti standard qualitativi e i ritmi di produzione, particolarmente stringenti in certi periodi dell'anno, non ci hanno fatto dimenticare che il cuore dell'azienda, che nel tempo si è allargata ed ammodernata dotandosi di nuovi strumenti, rimane un cuore pulsante, fatto di persone.

L'azienda Filippi è nata e rimane un'azienda artigianale familiare, dove ognuno si sente a suo agio in un clima sereno di rispetto di valori condivisi e di un progetto di qualità a tutto campo. Abbiamo fatto nostra la filosofia secondo cui ogni cosa, fatta con rispetto, cura e passione, richiede un certo "suo" tempo. Spesso i tempi brevi dell'efficienza non corrispondono ai tempi dell'efficacia.

La qualità ha bisogno di un tempo "lento": il tempo per essere "cotto a puntino", per essere assaggiata, condivisa e gustata fino all'ultima briciola... Insomma, per essere precisi, è esattamente il tempo in cui si dà spazio al formarsi di un sorriso! Il nostro, con il quale cerchiamo di fare sempre meglio ciò che ci piace ed il vostro, quello che condividete con noi nei momenti di festa.

KNOWING TO LET THINGS TAKE THEIR TIME

Thinking of sweetness, natural things and fragrant aromas often reminds us of childhood. Thus, the sense of "having time" to do a thousand and one things we would like appears confined to a far-off past that modern life has taken away from us. We Filippi have wanted to guard the memories of childhood, made of fragrances, colours, curiosity, acknowledging old tastes tied to our land.

For us, beautiful stories are the ones beginning well and teaching us something to be shared every day. Filippi is one of these stories, beginning in 1972 in Zanè, in the province of Vicenza with the production of naturally leavened baked goods (cakes).

Mother Maria and father Giuliano have written the first chapter of this beautiful story, with genuine ingredients and family values. Today, with their sons Andrea and Lorenzo, the story goes on with the same devotion and the same enthusiasm. Despite the rigour required to maintain a high level of quality and production rhythms which are particularly pressing in certain periods of the year, we have never lost sight of the fact that the core of the firm, widened and modernized with new equipment, remains a beating heart with a human touch.

Filippi's company was born as a 'cottage industry' and today it continues to be this way: an extended family, where everyone feels at ease in a serene atmosphere of mutual cooperation and respect. According to our philosophy, every thing, made with care and passion, requires "its" time. Often short, efficient time frames do not produce quality products, which need "slow" time and attention.

Time spent entertaining an idea and exact time when this idea opens; time to develop and choose where, how and when... time to "cook to perfection", to taste, to share and savour until the last crumb... In short, if we want to use an image, the same amount of time is needed as for a smile to be expressed! The smile on our faces while doing what we love and the smile you share with us in festive moments.

LA RICETTA *dei nostri panettoni*



INGREDIENTI SECONDO NATURA

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.

INGREDIENTS THAT MAKE THE DIFFERENCE

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.

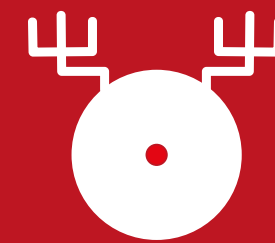
Just as in an orchestra, to create a symphony, every instrument has to be in harmony with the whole, so it does not suffice that every ingredient is good on its own. Each ingredient has to amalgamate well with all the others, working with our productive techniques and reflecting our business philosophy.

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.





I PANETTONI
classici
the classics

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA



ARANCIA
CANDITA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

il Natale è servito

Per il dolce delle feste natalizie, 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.

Only natural aromas for this cake of Christmas parties, soft inside and with the typical irregular alveolation of natural leavening. Only the natural sweetness of honey, of selected raisins and the citrus freshness of candied Calabria orange cubes.



*Uvette selezionate,
profumata arancia candita*

DAMERINO CLASSICO con arancia candita e uvetta



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

DMR 0103 / 500 g - 17.63 oz
DMR 0104 / 750 g - 26.45 oz
DMR 0105 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

Dal sapore
sorprendente

senza canditi

Un panettone preparato alla maniera tradizionale con il nostro lievito madre, quello che da 50 anni gelosamente custodiamo e teniamo in vita con rinfreschi quotidiani. Gli stessi ingredienti di alta qualità e freschezza che usiamo nel Classico panettone Filippi, ma questa volta senza i canditi.

A panettone prepared in the traditional way with our mother dough, jealously guarded and kept alive with regular daily refreshments for 50 years. The same high-quality fresh ingredients that we use in Filippi's Classical panettone but this time without candies.

DAMERINO SENZA CANDITI *solo uvetta*



Panettone senza canditi
Panettone without
candied orange

DMR 8903 / 500 g - 17.63 oz
DMR 8905 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



GLASSATURA
CON
MANDORLE



UVETTA
SELEZIONATA



ARANCIA
CANDITA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

per i palati
più esigenti

Il Glassato Filippi, a lievitazione naturale, è preparato con ingredienti selezionati e genuini: uova fresche da galline allevate all'aperto, burro fresco, bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar, freschi e profumatissimi cubetti di arancia candita di Calabria, morbidissime uvette selezionate, croccanti e profumate mandorle e miele italiano.

Filippi's Iced panettone, naturally leavened, is prepared with selected natural ingredients: fresh eggs from free range hens running in the open air fed with natural food, fresh dairy butter, Bourbon vanilla berries from Madagascar, fresh flavoured cubes of candied Calabria oranges, soft selected raisins, crispy flavoured almonds and honey.

mandorle selezionate



DAMERINO GLASSATO

con arancia candita e uvetta



**Panettone glassato
con arancia candita e uvetta**
*Iced panettone
with candied orange and raisins*

DMR 0303 / 500 g - 17.63 oz
DMR 0305 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA



ARANCIA
CANDITA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

il Natale è servito

Per il dolce delle feste natalizie, 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.

Only natural aromas for this cake of Christmas parties, soft inside and with the typical irregular alveolation of natural leavening. Only the natural sweetness of honey, of selected raisins and the citrus freshness of candied Calabria orange cubes.

DAMIGELLA con arancia candita e uvetta

Damigella classica
con arancia candita e uvetta
Classic Damigella
with candied orange
and raisins

DMG 0107 / 2000 g - 70.54 oz
pz 3 x ct - pcs 3 x ct

GRAN DAMA con arancia candita e uvetta

Gran Dama classica
con arancia candita e uvetta
Classic Gran Dama
with candied orange and raisins

DAM 0109 / 4000 g - 141.09 oz
pz 1 x ct - pcs 1 x ct

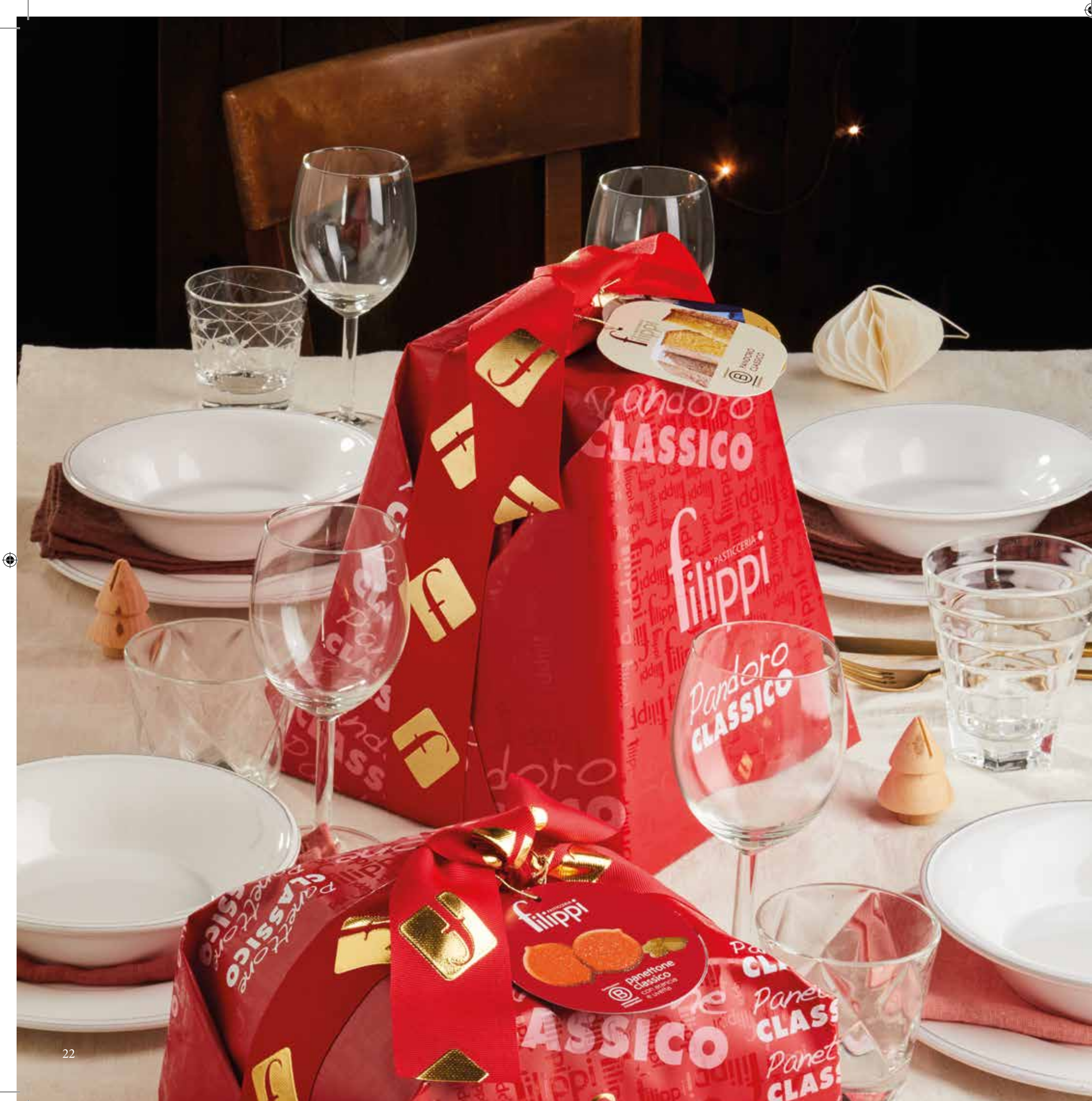
*intense note
profumate*



ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali



ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali



IL PANDORO

The Pandoro

INGREDIENTI



BACCA
DI VANIGLIA



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

morbido
e delizioso

Filippi propone anche il tradizionale "Pan de oro", Pandoro, chiamato appunto in questo modo per la sua naturale colorazione giallo-dorata. Un lievitato dalla grande morbidezza, ricco di burro fresco e dal naturale profumo di vaniglia.

Filippi also suggests the traditional "Pan de oro", Pandoro, called in this way for its natural yellow-gilded colour. A leavened cake marked by great softness, rich of fresh butter and naturally flavoured with vanilla.



*soffice
e profumata*

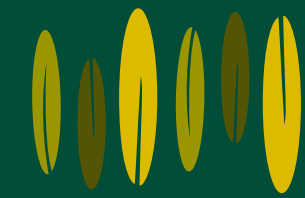
PANDORO
classico



Pandoro classico
Classic pandoro

DMR 0104 PD / 750 g - 26.45 oz
DMR 0105 PD / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



DOLCE 100%
olio EVO

*100% extra virgin
olive oil cake*

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA



ARANCIA
CANDITA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

Un "must"
irrinunciabile

soffice e profumato

senza burro

Da sempre 100% olio extra vergine d'oliva rappresenta il prodotto distintivo della produzione Filippi. Il prodotto è privo di burro, realizzato con olio extra vergine di oliva, selezionato tra i migliori produttori di olio italiani. Una scelta golosa per mettere tutti d'accordo

100% extra-virgin olive oil has always represented the distinctive product in Filippi's production. The product is butter-free, made with extra virgin olive oil, selected from the best Italian oil producers. A delicious choice to get everyone to agree.

DOLCE 100% OLIO EVO
con arancia candita e uvetta



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

AVO 0903 / 500 g - 17.63 oz
AVO 0905 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

INGREDIENTI



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

Solo per i palati *sopraffini*

100% Olio extravergine d'oliva e cioccolato fondente selezionato ottenuto da cacao Criollo e Trinitario. Pasticceria Filippi arricchisce i suoi prodotti con questa specialità al cioccolato completamente senza burro. Golosità e dolcezza allo stato puro.

100% extra virgin olive oil and selected dark chocolate made from Criollo and Trinitario Cocoa. Pasticceria Filippi enriches its range of products with this chocolate specialty made without butter. Delicacy and pure sweetness.

senza burro

irresistibile cioccolato

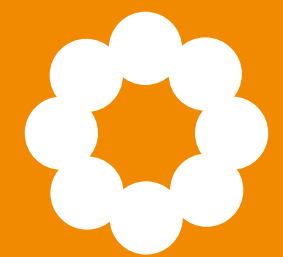
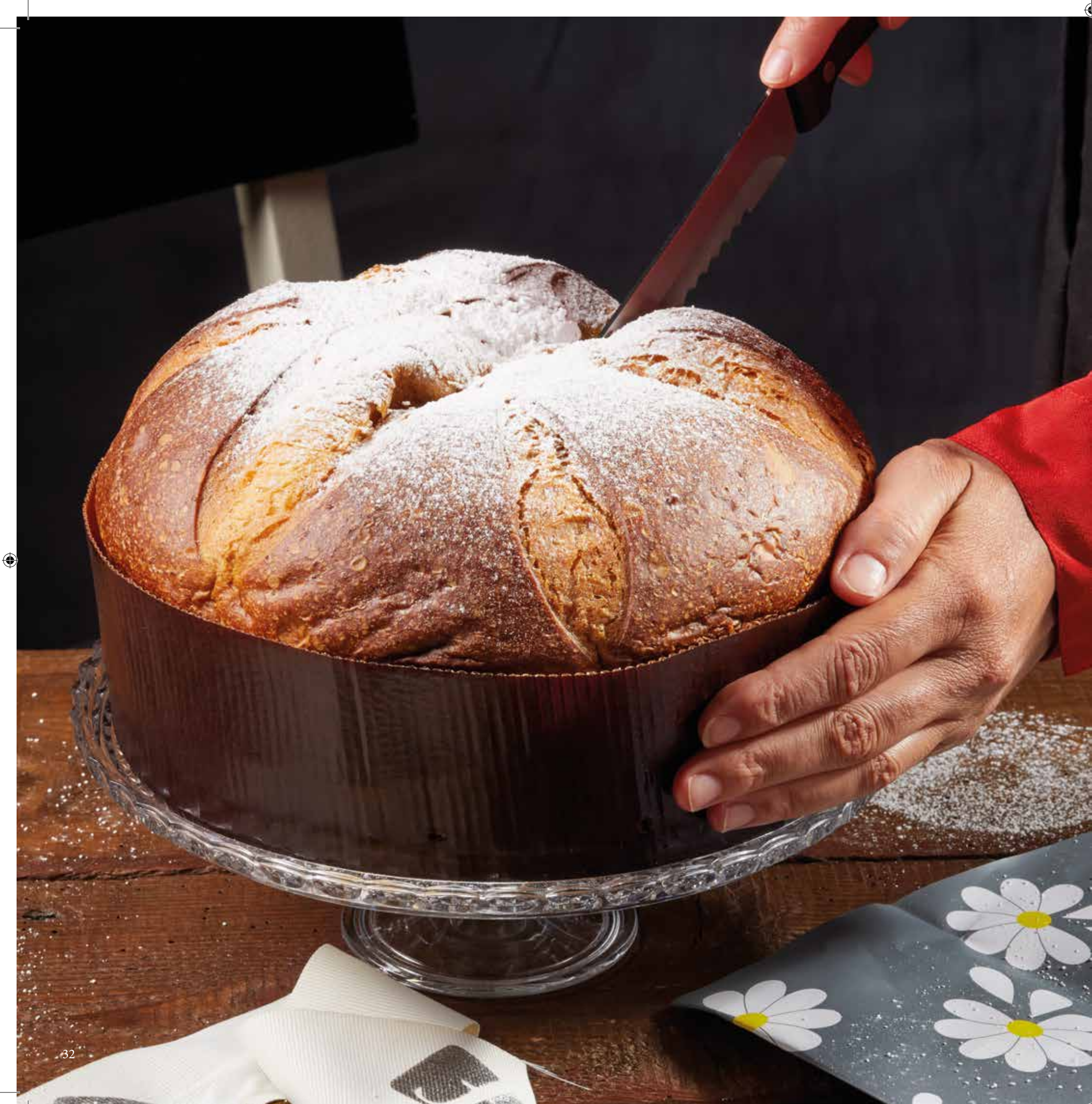
DOLCE 100% OLIO EVO *con cioccolato fondente*



Dolce 100% olio EVO
con cioccolato fondente
100% extra virgin olive oil cake
with dark chocolate

AVO 5505 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



GLI ALTERNATIVI

the alternatives

INGREDIENTI



GLASSATURA
CON
MANDORLE



ARANCIA
CANDITA



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

la tradizione che sorprende

Nella famiglia Filippi non poteva mancare la Veneziana. Un impasto di ingredienti freschi e genuini, fatto lievitare naturalmente e lentamente con il lievito madre Filippi, arricchito dalla dolcezza delle arance candite e dalla fragranza di una glassa croccante e ricca di mandorle. Avvolta in un incarto elegante e moderno, ecco la Veneziana della Pasticceria Filippi.

The Veneziana could not miss in the Filippi family. A mixture of fresh ingredients, naturally and slowly leavened with Filippi's mother yeast, enhanced by sweet candied oranges and by the fragrance of a crispy glaze rich in almonds. Wrapped in an elegant, modern wrapping, here is the Veneziana of the Filippi pastry.



ENEZIANA glassata con arancia candita (senza uvetta)

novità



Veneziana glassata
con arancia candita
(senza uvetta)

*Iced veneziana with candied
orange (without raisins)*

VNZ 4505 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

la semplicità che seduce

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.

Bacche di vaniglia Bourbon



MARGHERITA senza canditi e uvetta



Margherita
100% olio EVO
senza canditi e uvetta
Margherita 100% extra virgin olive oil
without candied orange and raisin

MAR 13604 / 750 g - 26.45 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

INGREDIENTI



FRUTTI
DI BOSCO



CIOCCOLATO
AL LATTE



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

Conquista al primo morso

*profumati
frutti
di bosco*



Il panettone integrale con frutti di bosco e cioccolato al latte non è solo un bel modo per concludere i pasti con gli amici ma è soprattutto una coccola calda come il cioccolato al latte e fresca come i frutti di bosco. Un delizioso panettone preparato con farine integrali che mette di buon umore e rende speciale ogni giornata dell'anno: impossibile fermarsi alla prima fetta.

Wholemeal panettone with berries and milk chocolate is not only a nice way to end meals with friends, but is above all a warm cuddle like milk chocolate and fresh as berries. A delicious panettone prepared with whole meal that puts in a good mood and makes every day of the year special: impossible to stop at the first slice.

INTEGRALE CON FRUTTI DI BOSCO e cioccolato al latte



**Panettone Integrale con frutti
di bosco e cioccolato al latte**
Wholemeal Panettone with
berries and milk chocolate

AVO 9505 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali



GLI SPECIALI

the special

INGREDIENTI



LAMPONI



CIOCCOLATO
FONDENTE



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

puro
piacere

Ecco il panettone Filippi al lampone e cioccolato. Cioccolato fondente selezionato, ottenuto da varietà Criollo e Trinitario e straordinari lamponi. Il caldo avvolgente del cioccolato fondente e la freschezza del principe della frutta di bosco in un sol boccone.

Here is the Panettone Filippi with raspberry and chocolate. Dark selected chocolate, obtained from Criollo and Trinitario varieties and extraordinary raspberries. The enveloping warmth of dark chocolate and the freshness of the prince of wild fruit in one bite.

Lampone che passione



LAMPONI e cioccolato fondente

novità



**Panettone con lamponi
e cioccolato fondente**
*Wholemeal Panettone with
berries and milk chocolate*

SPE 9703 / 500 g - 17.63 oz
SPE 9705 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

INGREDIENTI



TORRONE



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

Un altro classico delle feste

*profumo
di miele
deliziose
mandorle*

Il panettone Filippi incontra un altro classico "buono" delle feste: il torrone. Ai tradizionali ingredienti, abbiamo aggiunto tanti pezzetti di torrone che, sciogliendosi durante la cottura, lasciano nel nostro panettone note profumate di miele e morbide mandorle.

Filippi's panettone blends with another classical "good" typical of parties: the nougat. For this Speciale, we added a lot of nougat pieces to the traditional ingredients. These pieces melt while cooking, releasing honey and soft almonds flavours in our panettone.

PANETTONE al torrone

novità



Panettone al torrone
Panettone with Torrone

SPE 9203 / 500 g - 17.63 oz
SPE 9205 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali



INGREDIENTI



PESCHE
CANDITE



AMARETTI



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

Unico e inimitabile

Per i palati più esigenti alla ricerca di gusti nuovi e sapori sofisticati. Un panettone che parte ben riconoscibile con il tradizionale impasto del panettone classico Filippi, ma che finisce con lo stupire grazie all'aggiunta di spicchi carnosì e morbidi di pesca candita e inaspettati piccoli amaretti. La carica naturale di freschezza e dolcissima morbidezza della pesca si sposa con una voluttuosa scioglievolezza: in un primo momento dal sapore dolce e successivamente, non appena si incontra l'amaretto, dal retrogusto leggermente amaro. Un intrigante connubio tra dolce e lievemente amaro, da godersi con oziosa indulgenza.

We are always looking for new tastes and sophisticated flavors for the most demanding palates. A panettone that starts well recognizable with the traditional dough of the classic panettone Filippi, but that ends up surprising thanks to the addition of fleshy and soft cloves of candied peach and unexpected little macaroons. The natural charge of freshness and sweetness of peach is combined with a voluptuous melt: at first with a sweet taste and then, as soon as you meet the macaroon, with a slightly bitter aftertaste. An intriguing combination of sweet and slightly bitter, to enjoy with idle indulgence.

dal profumo inebriante



PESCA e amaretti



**Panettone con pesca
candita e amaretti**
 Panettone with candied
 peach and macaroons

SPE 3803 / 500 g - 17.63 oz
 SPE 3805 / 1000 g - 35.27 oz
 pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



FRAGOLINE
DI BOSCO
CANDITE



CIOCCOLATO
AL LATTE



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

Un gusto sorprendente

Una nuova creazione Filippi che abbina la dolcezza e la leggera acidità delle fragoline di bosco all'aroma delicato e rotondo del cioccolato al latte; quest'ultimo è ottenuto da un blend di pregiate varietà di cacao che creano un perfetto ed armonioso equilibrio.

A new Filippi creation that combines the sweetness and light acidity of wild strawberries with the delicate and round aroma of milk chocolate; the latter is obtained from a blend of fine cocoa varieties that create a perfect and harmonious balance.

*deliziose
fragoline
di bosco*

FRAGOLINE DI BOSCO e cioccolato al latte



**Panettone con fragoline
di bosco e cioccolato al latte**
Panettone with wild strawberries
and milk chocolate

SPE 8703 / 500 g - 17.63 oz
SPE 8705 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



CARAMELLO
SALATO



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

Contrasti che stupiscono

*cremoso
caramello salato*



Per la serie nulla è impossibile! Un panettone per chi apprezza i sapori intensi, gli abbinamenti arditi... un lievitato straordinario, un impasto guarnito da cremosi pezzetti di caramello in cui il senso di dolcezza iniziale è mitigato e reso più intrigante da una lievissima ma immediata sapidità. Che dire... Provare per credere!

Nothing is impossible! A panettone for those who appreciate the intense flavors, the daring pairings ... an extraordinary leavened in which the lightness of the dough is interspersed with creamy pieces of caramel in which the sense of initial sweetness is mitigated and made more intriguing by a slight but immediate flavor. What about ... Try it and see!

CARAMELLO salato



**Panettone
al caramello salato**
Panettone
with salted caramel

SPE 5203 / 500 g - 17.63 oz
SPE 5205 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

Se vuoi andare *oltre i confini*

Il panettone Filippi è dedicato agli appassionati del cioccolato ed a tutti quelli che pensano, come nel film "La fabbrica di cioccolato" Willy Wonka, che il cioccolato ci permette di "andare oltre i confini della vita ordinaria, indirizzandoci alla ricerca del piacere". Per preparare questo Panettone Speciale, abbiamo selezionato un cioccolato ottenuto da cacao di varietà Criollo e Trinitario. Questo panettone si contraddistingue per il suo gusto deciso con sfumature aromatiche di frutta secca, nocciole e noci, ma con una lieve percezione acidula nel finale che richiama i frutti rossi: ribes e mirtilli.

The Filippi panettone is dedicated to chocolate enthusiasts and to all those who think, as in the film "The Chocolate Factory" Willy Wonka, that chocolate allows us to "go beyond the boundaries of ordinary life, directing us to the search for pleasure". To prepare this Special Panettone, we have selected a chocolate made from cocoa of the Criollo and Trinitario varieties. This panettone stands out for its strong taste with aromatic nuances of dried fruit, hazelnuts and walnuts, but with a slight acidic perception in the finish that recalls red fruits: currants and blueberries.

da cacao criollo e trinitario



CIOCCOLATO *fondente*



Panettone con cioccolato fondente
Panettone with dark chocolate

SPE 9003 / 500 g - 17.63 oz

SPE 9005 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

INGREDIENTI



CAFFÈ



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO



MIELE
ITALIANO



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

Armonia di sapori

I nostri pasticceri riscoprono l'aroma del caffè per un ricco panettone caffè e cioccolato fondente 60%, scelto tra le varietà "criollo" e "trinitario". Le note decise del caffè e quelle avvolgenti del cacao unite assieme in un'armonia di sapori e profumi... un sodalizio perfetto per tutti gli amanti del caffè e non solo...

Our Pastry chefs discover once again the aroma of coffee for a rich panettone coffee and 60% dark chocolate, chosen from the "criollo" and "trinitario" varieties. The strong notes of coffee and the enveloping notes of cocoa are joined together in a harmony of flavors and scents... a perfect combination for all coffee lovers and not only...



CAFFÈ e cioccolato fondente



**Panettone caffè
e cioccolato fondente**
 Panettone with coffee
and dark chocolate

SPE 12903 / 500 g - 17.63 oz
 SPE 12905 / 1000 g - 35.27 oz
 pz 6 x ct - pcs 6 x ct

INGREDIENTI



PERE
CANDITE



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

Se vuoi andare oltre i confini

Una straordinaria interpretazione Filippi di un "grande classico": Gocce di cioccolato fondente selezionato ottenuto solo da varietà Criollo e Trinitario mescolate a morbidi e saporiti pezzetti di pera candita. L'impasto classico di farina, uova, burro, bacche di vaniglia naturali del Madagascar ed un cuore morbido e dolce di tanti pezzetti di pera e gocce di cioccolato... Insomma, una delizia!

This is an extraordinary Filippi's interpretation of a classic combination: selected dark chocolate drops mixed with soft and tasty pieces of candied pear. The classic mixture of flour, eggs, butter, untreated whole vanilla berries from Madagascar and a soft and sweet heart of many pear chips and chocolate drops ... In short, a delight!



*dolcissime
pere candite*

PERE e cioccolato fondente



**Panettone con pere
candite e cioccolato fondente**

*Panettone with candied
pears and dark chocolate*

SPE 7203 / 500 g - 17.63 oz
SPE 7205 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



ARANCIA
CANDITA



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

sinfonia di sapori

Pensato per non dover rinunciare alla freschezza ed ai profumi della frutta e nello stesso tempo alla golosità del cioccolato. Lo Speciale arancia e cioccolato mescola morbidi e profumati cubetti di arance di Calabria candite naturalmente e tante gocce di cioccolato fondente selezionato. Arrivano al naso solo il profumo sensuale delle bacche naturali di Vaniglia Bourbon, quello fruttato e fresco delle scorze di arancia e le note di agrumi e spezie dell'ottimo cioccolato.

It was thought for not renouncing to the freshness of small fruit pieces and contemporaneously to chocolate delicacy. Orange and chocolate special Panettone blends soft scented cubes of candied oranges from Calabria with a lot of drops of selected chocolate. You can feel the sensual scent of the whole untreated berries of Bourbon vanilla, the fruity and fresh fragrance of orange peels and the hazelnut notes of good chocolate.

succosa arancia candita



ARANCIA e cioccolato fondente



Panettone con arancia candita e cioccolato fondente

Panettone with candied orange and dark chocolate

SPE 9103 / 500 g - 17.63 oz

SPE 9105 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



LIMONE
CANDITO



CIOCCOLATO
BIANCO



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

sempre
più delicato

Un panettone che si capisce già dalla confezione: piacevolmente vellutata al tatto, di un colore giallo limone. Questa è la natura di questo Speciale Filippi, dal bouquet delicato, in cui si uniscono con eleganza ed equilibrio il sapore unico del cioccolato bianco con il sapore leggermente acidulo dei cubetti di scorza di limone canditi.

A panettone that is already understood starting from wrapping: pleasantly soft to the touch, in lemon yellow. This is the nature of this Filippi's Special from the delicate bouquet, in which the sweet soft taste of white chocolate blends with the slight acidulous flavour of candied lemon peel cubes.

squisito limone candito



LIMONE
e cioccolato bianco



Panettone con limone candito e cioccolato bianco
 Panettone with candied lemon and white chocolate

SPE 3503 / 500 g - 17.63 oz
 SPE 3505 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



ALBICOCCHE
CANDITE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

lasciati tentare dal suo profumo

Per la serie "nulla è mai troppo dolce nella vita", abbiamo voluto enfatizzare la tradizionale dolcezza del panettone Filippi con l'aggiunta delle albicocche candite. L'impasto classico di farina, uova, burro, bacche di vaniglia naturali del Madagascar ed un cuore morbido e dolce di tanti pezzetti di albicocca. Incredibilmente elegante e dal profumo avvolgente e coinvolgente... semplicemente speciale.

Nothing is too sweet in life! We wanted to emphasize the sweetness of the traditional panettone Filippi, adding candied apricots. The classic dough of flour, eggs, butter, whole beans of untreated vanilla of Madagascar and a soft and sweet heart of many pieces of apricot. This panettone is naturally colored, incredibly soft, and the scent is even more pleasing and enveloping ... That's simply special!



ALBICOCCHE



Panettone con albicocche candite

Panettone with candied apricots

SPE 3703 / 500 g - 17.63 oz

SPE 3705 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



AMARENE
CANDITE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

lo sfizio
che ci mancava

Un impasto di uova fresche, burro, zucchero di canna e miele, aromatizzato naturalmente con bacche intere di vaniglia Bourbon dal Madagascar e fatto lievitare con piccole quantità di lievito madre Filippi, gelosamente custodito e mantenuto in vita con regolari rinfreschi giornalieri da 50 anni. A questa ricetta tradizionale abbiamo aggiunto tante amarene intere, dalla forma irregolare. Un panettone sfizioso, dal bouquet delicato e dal sapore dolce, ma allo stesso tempo piacevolmente acidulo.

A dough of fresh eggs, butter, reed sugar and honey, naturally flavoured with whole Bourbon vanilla berries from Madagascar and leavened with small quantities of Filippi's mother dough, jealously guarded and kept alive with regular daily refreshments for 50 years. To this traditional recipe we added a lot of candied black cherries. A tasty panettone, marked by a delicate bouquet and sweet, but at the same time pleasantly acidulous.

*profumate
amarene
candite*

AMARENE



**Panettone
con amarene candite**
Panettone with candied
black cherries

SPE 1203 / 500 g - 17.63 oz

SPE 1205 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



ARANCIA
CANDITA



LIMONE
CANDITO



ALBICOCCHE
CANDITE



AMARENE
CANDITE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

il trionfo della frutta

Un autentico concentrato di colori, energia e profumi naturali per questo Speciale Granfrutta Filippi. Morbidi filetti di limone e di arance di Calabria, albicocche e succose amarene intere. Un panettone particolarmente soffice e dall'aroma naturalmente super-fruttato!

An authentic concentrate of colours, energy and natural scents for this Filippi's Granfrutta Special. Soft thin pieces of lemons and oranges from Calabria, apricots and whole juicy sour cherries. A particularly soft panettone of a naturally super-fruity flavour!

*fragranza
super fruttata*



GRANFRUTTA con arancia, limone, albicocche e amarene



Panettone Granfrutta con filetti d'arancia,
filetti di limone, albicocche e amarene candite
Panettone Granfrutta with candied orange and lemon in
slices, apricots and black cherries

SPE 3403 / 500 g - 17.63 oz
SPE 3405 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



MELA
CANDITA



CANNELLA



UVETTA
SELEZIONATA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

profumo
inconfondibile

Un elegante incarto avvolge con un brillante "albero della vita" il Panettone Filippi Mela e Cannella. Per questo "Speciale" abbiamo pensato di sposare il gusto dolce-acidulo della mela e quello avvolgente della cannella. Il risultato... lasciamo a voi il piacere di scoprirlo.

An elegant wrapping wraps with a bright "tree of life" the Panettone Filippi Apple and Cinnamon. For this Special we have thought to blend the sweet and sour taste of the apple with the enchanting flavour of the cinnamon. The result... we leave on you the pleasure to discover it!

*mela
candita
e profumo
di cannella*

MELA
e cannella

*nuovo
pack*



**Panettone con mela
candita e cannella**
Panettone with candied apple
and cinnamon

SPE 4303 / 500 g - 17.63 oz
SPE 4305 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



MARRONI
CANDITI



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

evviva i marroni canditi!

*marroni canditi
tagliati a mano*



Protagonista unico di questo Speciale Filippi: il marrone candito. Non ci sono uvette, né scorze di arancia candita, solo tantissimi pezzetti, tagliati a mano, di marroni canditi. Un panettone dal sapore particolarmente vellutato e naturalmente aromatizzato con bacche di vaniglia Bourbon naturali.

Unique protagonist of this Filippi's Special: the candied sweet chestnut. There are neither raisins nor candied orange peels, but only a lot of small manually cut pieces of candied sweet chestnuts. A particularly soft tasty panettone, flavoured naturally with untreated Bourbon vanilla berries.

MARRONI



**Panettone
ai marroni canditi**
Panettone with
candied chestnuts

SPE 2403 / 500 g - 17.63 oz
SPE 2405 / 1.000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali



LE SCATOLE E LA CAPPPELLIERA

*the boxes
and the hatbox*

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA



ARANCIA
CANDITA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

il signor Panettone *classico*

Chi è il nostro "Signor Panettone"? Un panettone Classico dall'impasto ricco, sontuoso e appagante; una vera esplosione di profumi data dal pregiatissimo burro fresco, dalla morbida e succosa frutta candita e uvette arrotondati dalla bacca di vaniglia naturale del Madagascar.

Who is our "Signor Panettone"? A Classic panettone with a rich, sumptuous and satisfying dough; a real explosion of perfumes given by the very precious fresh butter, by the soft and juicy candied fruit and raisins rounded by the natural vanilla berry of Madagascar.

ricco e sontuoso

SUPER AVORIE' CLASSICO *con arancia candita e uvetta*



**Super Avorié Classico
con arancia candita
e uvetta**
Super Avorié classic panettone
with candied orange and raisins

BOX 8805 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



GIANDUIA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

impossibile *resistere*

AAA Crema gianduia cercasi... Arriva nelle tavole dei nostri clienti più golosi il panettone di Pasticceria Filippi alla Gianduia abbinato ad una "sac à poche" di crema Gianduia. Dicono che la Gianduia sia stata una delle prime contraffazioni della pasticceria: impossibile non rubare dagli scaffali questo tesoro di panettone. Un peccato di gola che sarà sicuramente perdonato...

AAA Gianduia cream wanted... The Gianduia panettone by Filippi arrives on the tables of our most gluttonous customers, combined with a "sac à poche" of Gianduia cream. They say that Gianduia was one of the first pastry counterfeits: it is impossible not to steal this treasure of panettone from the shelves. A sin of gluttony that will surely be forgiven...



con crema
gianduia
da spalmare

GIANDUIA

con crema gianduia da spalmare



Panettone gianduia
con crema gianduia da spalmare
Gianduia panettone
and gianduia cream to spread
BOX 12205 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

*nuova
ricetta
senza canditi*

INGREDIENTI



PISTACCHI
PREGIATI



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

ricco
e sfizioso

"È arrivato il panettone al pistacchio della Pasticceria Filippi!".
L'impasto ricco di burro e tuorlo d'uovo, incontra il pistacchio al naturale. All'interno della scatola una Sac a poche di deliziosa crema al pistacchio... Cos'altro volere da un dessert?

"The pistachio panettone from Pasticceria Filippi has arrived!".
The dough rich in butter and egg yolk meets natural pistachio.
Inside the box a pastry bag of delicious pistachio cream ...
What else could you want from a dessert?



con crema
al pistacchio
da spalmare

PISTACCHIO con crema al pistacchio da spalmare



Panettone al pistacchio
con crema al pistacchio da spalmare
Pistachio Panettone
and pistachio cream to spread
BOX 12105 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

nuova
ricetta
senza canditi

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA



ARANCIA
CANDITA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI VANIGLIA
BOURBON



UOVA DI GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO



BURRO
FRESCO

Per chi ama
le sfide



La gioia della condivisione del nostro Panettone Classico si completa con Ecologioco: il gioco da tavolo in omaggio, realizzato assieme ai bambini di una scuola primaria di Vicenza, che troverete stampato sul lato interno di questa splendida cappelliera.

In questo modo doniamo una seconda vita alla confezione per condividere con ognuno di voi i nostri valori di Società Benefit e azienda B Corp. Perché vivere sostenibili è un gioco per tutti!

The joy of sharing our Classic Panettone is completed with Ecologioco: the free board game, created together with the children of a primary school in Vicenza, which you will find printed on the inside of the wonderful hatbox. In this way we give a second life to the package to share with each of you our values as a Benefit Corporation and B Corp company. Because sustainable living is everyone's game!

CAPPELLIERA Mr. P *Panettone classico* con arancia candita e uvetta



All'interno "ECOLOGICO" creato dai bambini della scuola "GRANDE QUERCIA" di Thiene per giocare alla sostenibilità con tutta la famiglia.

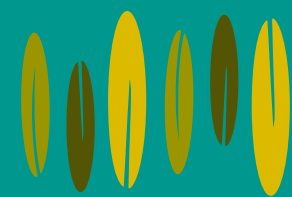


**Panettone classico
con arancia candita
e uvetta**
Classic panettone
with candied orange
and raisins

CMP 0105 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali





STRUCÀ 100%
OLIO EVO
strucà 100%
olive oil

disponibili solo durante la campagna
only available during the campaign

STRUCÀ 100% olio EVO

Lo Strucà è un dolce privo di burro, con un impasto 100% olio extra vergine d'oliva, selezionato tra i migliori produttori di olio italiani. Questo prodotto è dedicato a chi, ogni anno, cerca un prodotto distintivo.

Strucà is a butter-free dessert, with a 100% extra virgin olive oil dough, selected from the best Italian olive oil producers. This product is dedicated to those who, every year, are looking for a distinctive product.

senza burro

*pratici e sfiziosi
con deliziosa
frutta candita*

*disponibili solo durante la campagna
only available during the campaign*



con caramello salato

Strucà con
caramello salato
Strucà with
salted caramel

STR 14803 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



con arancia e cioccolato fondente

Strucà con
arancia candita
e cioccolato fondente
Strucà with
candied orange
and dark chocolate

STR 0603 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



con arancia

Strucà con
arancia candita
Strucà with
candied orange

STR 0803 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



con pere e cioccolato fondente

Strucà con pere candite
e cioccolato fondente
Strucà with candied pears
and dark chocolate

STR 7203 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



con mela e cannella



**Strucà con mela
e cannella**
Strucà with apple
and cinnamon
STR 5603 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

con amarene



**Strucà
con amarene**
Strucà with
black cherries
STR 1203 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

con albicocche



Strucà con albicocche
Strucà with apricots
STR 12303 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

senza burro

CARTELLI vetrina

da esporre insieme ai nostri panettoni

ti aiutiamo a spiegare i nostri valori



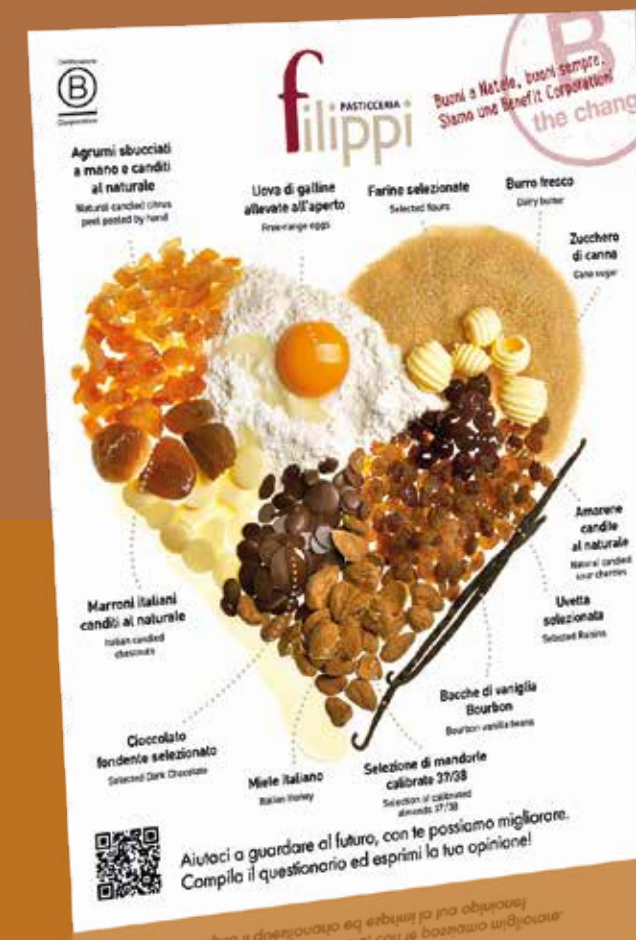
Cartello vetrina ISTITUZIONALE
30X40 cm
cod. CAV 0001



Cartello vetrina DOLCE 100% OLIO EVO
30X40 cm
cod. CAV 0002



Cartello vetrina STRUCÀ
30X40 cm
cod. CAV 0004



Cartello vetrina CUORE
30X40 cm
cod. CAV 0005



Cartello vetrina CARBON NEUTRAL
30X40 cm
cod. CAV 0013

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).

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.

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).

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.



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 baccelli 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.

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.

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.

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.

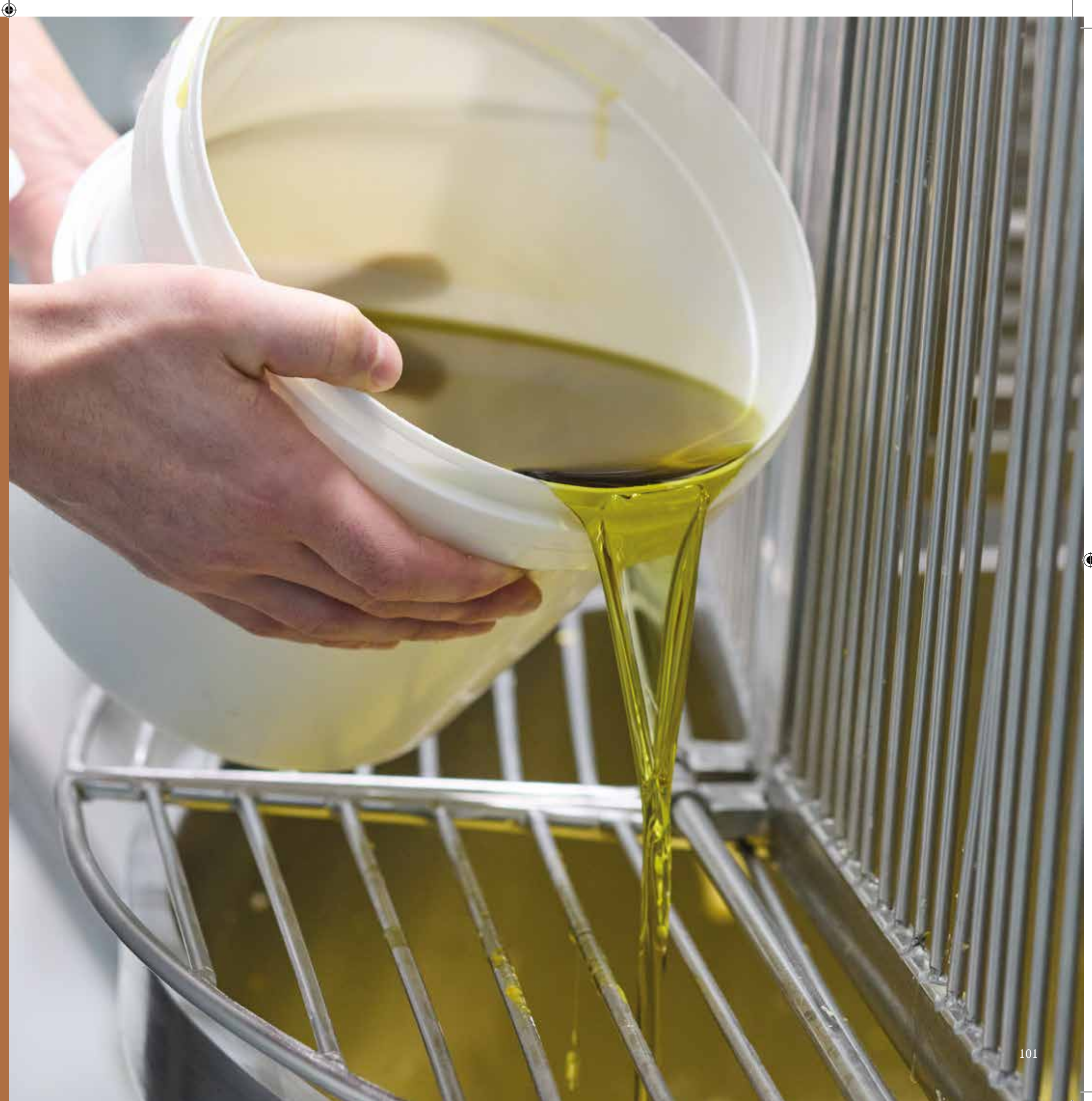
Its quality has been awarded many prizes and also acknowledged in the Flos Olei Guide, considered as the Sacred Book of the best olive oils on the market.

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:



castiglionifoodphotography.com



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

