

PASTICCERIA
filippi

armonia

inclusione

rispetto

pace

Pasqua 2025



UNA STORIA DI FAMIGLIA



INDICE

- 4 Certificazioni
- 5 Cos'è una B-Corp
- 7 Saper dare tempo al tempo
- 8 La nostra glassa
- 11 Ingredienti secondo natura
- 13 Le Colombe Classiche
- 21 La Colomba Super Avoriè
- 25 Dolce 100% Olio EVO
- 29 La Colomba integrale
- 33 Le Colombe Speciali
- 55 Le Colombe Speciali alla Frutta
- 67 Strucà 100% Olio EVO
- 74 Cartelli vetrina
- 77 Le nostre materie prime

CERTIFICAZIONI



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.



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’aver 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 NOSTRA GLASSA

Della serie "i dettagli fanno la differenza"... abbiamo voluto migliorare la nostra glassa aumentando la farina di mandorle per donarle un colore più ambrato e un sapore delicato di mandorle appena tostate.

Abbiamo quindi trovato la ricetta perfetta delle nostre fantastiche colombe. In poche parole la nostra passione "lievita"!

Giorno dopo giorno non dovrà mai venire meno il desiderio di migliorarci nel tempo: il nostro piccolo segreto da condividere con tutti voi.

OUR ICING

"Details make the difference"... we wanted to improve our glaze by increasing almond flour in order to give it a more amber color and a delicate flavor of just toasted almonds.

Therefore we have found the perfect recipe of our fantastic colomba. In a few words our passion rises!

Day after day the desire to improve ourselves should never fail: our little secret to share with all of you.

ABBIAMO FATTO NOSTRA LA FILOSOFIA SECONDO CUI
OGNI COSA, FATTA CON RISPETTO, CURA E PASSIONE,
RICHIEDE UN CERTO "SUO" TEMPO:
IL TEMPO DELLA QUALITÀ.



LA RICETTA DELLE NOSTRE COLOMBE



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.



LE COLOMBE CLASSICHE

the classics



INGREDIENTI



GLASSATURA
CON MANDORLE



ARANCIA
CANDITA
DI CALABRIA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

CLASSICA CON ARANCIA CANDITA

La classica Filippi è la colomba per antonomasia, sintesi autentica di tradizione e genuinità degli ingredienti. Burro, farina, uova e bacche di vaniglia sono sapientemente miscelati a formare una alveolatura irregolare tipica della lievitazione naturale. Cubetti di scorzone d'arancia candita arricchiscono e profumano un impasto soffice e dal gusto delicato. La glassatura è ricca e croccante, ottenuta miscelando pregiate mandorle, zucchero e albume. Grande cura anche per l'incarto per rendere bello ciò che è buono. Ogni colomba è confezionata a mano con incarto opaco e nastro in gros grain con serigrafie gommate in rilievo.

The classic Filippi is the colomba par excellence: an authentic synthesis of tradition and genuineness of the ingredients. Butter, flour, eggs and vanilla berries are expertly mixed to form an irregular crumb typical of natural leavening. Cubes of candied orange peel enrich and smell a soft dough with a delicate taste. The glaze is rich and crunchy, obtained by mixing precious almonds, sugar and egg white. Great care also for wrapping to make beautiful what is good. Each colomba is hand-made with opaque wrapping and gros grain ribbon with rubberized embossed screen prints.

*la colomba
per eccellenza* 



CLASSICA con arancia candita



Colomba classica con arancia candita

*Classic colomba
with candied orange*

AVO 0103 CL / 500 g - 17.63 oz

AVO 0104 CL / 750 g - 26.45 oz

AVO 0105 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



GLASSATURA
CON MANDORLE



UVETTA
SELEZIONATA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

SENZA CANDITI CON UVETTA

La soluzione giusta per chi non ama i canditi. Fuori una ricca glassa fatta con mandorle, zucchero e albume fresco e dentro un cuore soffice addolcito da tanta uvetta naturale. Avvolta in una veste colorata: incarto opaco, vellutato al tocco e ingentilito da un elegante nastro in gros grain con preziosi marchi dorati.

The right solution for those who do not like candied fruit. Outside, on the top there is a rich glaze made with almonds, fresh sugar and egg white; inside you find a soft heart sweetened by lots of natural raisins. This colomba is wrapped in a colorful wrapping: opaque paper, velvety to the touch and softened by an elegant gros grain ribbon with precious golden marks.

*un irresistibile
cuore soffice*



SENZA CANDITI

con uvetta



Colomba senza canditi con uvetta

*Colomba without candied
orange with raisin*

AVO 0404 CL / 750 g - 26.45 oz
AVO 0405 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



GLASSATURA
CON MANDORLE



ARANCIA
CANDITA
DI CALABRIA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

CLASSICA XL CON ARANCIA CANDITA

La soluzione ideale del gusto classico quando la tavola è numerosa. Avvolta in una veste traslucida e ingentilita da un elegante nastro in gros-grain con preziosi marchi oro, la colomba XL di Filippi rappresenta un inno alla maestria pasticceria.

This XL colomba is the ideal solution of a classic taste when many people are sitting at a table. Enveloped in a translucent wrapping paper and softened by an elegant grosgrain ribbon with precious gold marks, Filippi's colomba XL represents a hymn to pastry mastery.

3 kg di bontà



CLASSICA XL con arancia candita



Colomba classica extra large

Classic colomba extra large

AVO 0108 CL / 3000 g - 105.82 oz

pz 1 x ct - pcs 1 x ct



ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali



LA COLOMBA SUPER AVORIÈ

Super Avoriè



INGREDIENTI



GLASSATURA
CON MANDORLE



ARANCIA
CANDITA
DI CALABRIA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

SUPER AVORIÈ CLASSICA CON ARANCIA CANDITA

Una tavola e tanti amici che sorridono e scherzano... Che c'è di meglio di tagliare una fetta di Colomba Super Avoriè? Una colomba classica dall'impasto ricco, sontuoso e appagante; una vera esplosione di profumi data dal pregiatissimo burro fresco e dalla morbida e succosa frutta candita, arrotondati dalla bacca di vaniglia naturale del Madagascar.

Think of a table and many friends who smile and joke... What could be better than cutting a slice of Colomba Super Avoriè? That is the classic colomba with a rich, sumptuous and satisfying dough; a real explosion of aromas given by the precious fresh butter and the soft and juicy candied fruit, rounded by the natural vanilla berry of Madagascar.

*la signora colomba
classica*



SUPER AVORIÈ CLASSICA con arancia candita



**Super Avoriè
con arancia candita**

*Super Avoriè
with candied orange*

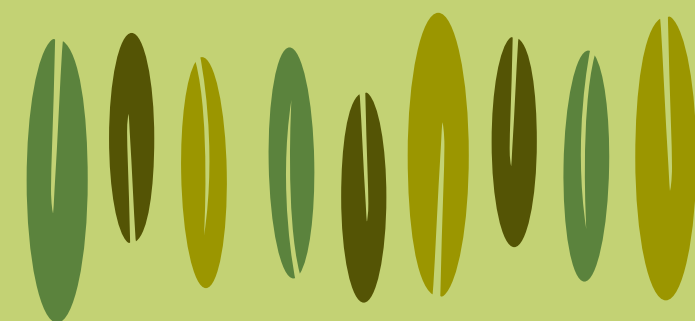
AVO 8805 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali



DOLCE
100% OLIO EVO
*100% extra virgin
olive oil Cake*



INGREDIENTI



GLASSATURA
CON MANDORLE



ARANCIA
CANDITA
DI CALABRIA



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



OLIO EXTRA
VERGINE
D'OLIVA

DOLCE 100% OLIO EVO CON ARANCIA CANDITA

Da sempre il dolce 100% olio extra vergine di oliva rappresenta il prodotto distintivo della produzione Filippi. Abbiamo completamente eliminato burro e derivati del latte a favore di un grasso nobile e vegetale di qualità: solo olio extra vergine di oliva selezionato tra i migliori produttori italiani. Una scelta all'insegna di una digeribilità e leggerezza superiori, per non rinunciare ad essere golosi. Un dolce all'olio extra vergine di oliva a Pasqua? Niente di meglio da portare in tavola per mettere tutti d'accordo!

The 100% extra virgin olive oil cake has always been the distinctive product of Filippi production. We have completely eliminated butter and milk derivatives in favor of a noble and vegetable quality fat: only extra virgin olive oil selected from the best Italian producers. A choice of superior digestibility and lightness, so as not to give up being greedy. What do you think about an extra virgin olive oil dessert at Easter? Nothing better to bring to the table and get everyone together!

*altamente digeribile
senza latte e burro*



Dolce 100% OLIO EVO con arancia candita



novità



Dolce 100% olio EVO con arancia candita

100% EVO oil cake
with candied orange

AVO 0904 CL / 750 g - 26.45 oz

AVO 0905 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



LA COLOMBA INTEGRALE

Wholemeal Colomba



INGREDIENTI



FRUTTI
DI BOSCO



CIOCCOLATO
AL LATTE



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

INTEGRALE CON FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO AL LATTE

La colomba 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. Una deliziosa colomba preparata con farine integrali che mette di buon umore e rende speciale ogni giornata dell'anno: impossibile fermarsi alla prima fetta.

Wholemeal colomba 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 colomba 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.

*profumati frutti di bosco
delizioso cioccolato al latte*



INTEGRALE

con frutti di bosco
e cioccolato al latte



novità



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

AVO 9504 CL / 750 g - 26.45 oz
AVO 9505 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali



LE COLOMBE
SPECIALI
The specials



INGREDIENTI



CIOCCOLATO FONDENTE

La colomba Filippi dedicata agli appassionati del cioccolato, a tutti quelli che pensano, come in Willy Wonka in "La fabbrica del cioccolato", che il cioccolato ci permette di "andare oltre i confini della vita ordinaria, indirizzandoci alla ricerca del piacere". Ce l'abbiamo messa tutta scegliendo non un cioccolato qualsiasi, ma selezionando un cioccolato appunto straordinario ottenuto solo da cacao di varietà Criollo e Trinitario, con un sapore di agrumi e spezie, note erbacee e toni leggermente acidi, che creano un buon equilibrio tra dolcezza e accenti tipici del cioccolato.

The colomba Filippi dedicated to chocolate enthusiasts, to all those who think, as in Willy Wonka in "The Chocolate Factory", that chocolate allows us to "go beyond the boundaries of ordinary life, directing us in search of pleasure". We put it all by choosing not just any chocolate, but selecting an extraordinary chocolate obtained from cocoa of Criollo and Trinitario varieties only, with a citrus and spice flavor, herbaceous notes and slightly acidic tones, which create a good balance between sweetness and typical chocolate accents.

*appassionati di cioccolato
fatevi sotto*



CIOCCOLATO fondente



Colomba con cioccolato fondente

Colomba with dark chocolate

SPE 0504 CL / 750 g - 26.45 oz

SPE 0505 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

INGREDIENTI



PERE
CANDITE



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

PERE E CIOCCOLATO FONDENTE

Questa speciale colomba Filippi con gocce di cioccolato fondente selezionato e pezzetti di pera candita è un perfetto equilibrio tra il sapore deciso del cioccolato e la dolcezza della frutta.

This special colomba Filippi with dark selected chocolate drops and candied pear pieces is a perfect balance between the strong flavor of chocolate and the sweetness of fruit.

un connubio che sorprende



PERE e cioccolato fondente



**Colomba con pere candite
e cioccolato fondente**

*Colomba with candied pears
and dark chocolate*

SPE 7204 CL / 750 g - 26.45 oz

SPE 7205 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



ARANCIA
CANDITA
DI CALABRIA



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

ARANCIA E CIOCCOLATO FONDENTE

Pensata per non dover rinunciare alla freschezza dei pezzetti di frutta e nello stesso tempo alla golosità del cioccolato. La speciale arancia e cioccolato mescola morbidi e profumati cubetti di arance di Calabria candite naturalmente e tante gocce di cioccolato fondente selezionato. Solo il profumo sensuale delle bacche di vaniglia Bourbon, quello fruttato e fresco delle scorze di arancia e le note di nocciola dell'ottimo cioccolato che la guarnisce.

Designed so as not to have to give up the freshness of the pieces of fruit and at the same time the delicacy of chocolate. The special colomba with orange and chocolate mixes soft and fragrant cubes of Calabrian oranges candied and many dark selected chocolate. Only the sensual scent of berries of bourbon vanilla, the fresh and fruity one of orange peels and the hazelnut notes of the excellent chocolate that garnishes it.

sinfonia di sapori



ARANCIA e cioccolato fondente



Colomba con arancia candita e cioccolato fondente

*Colomba with candied orange
and dark chocolate*

SPE 0604 CL / 750 g - 26.45 oz

SPE 0605 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



CAFFÈ



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

CAFFÈ E CIOCCOLATO FONDENTE

I nostri pasticceri riscoprono l'aroma del caffè per una ricca colomba 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 colomba 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...

gusto deciso



CAFFÈ e cioccolato fondente



Colomba con caffè e cioccolato fondente

Colomba with coffee
and dark chocolate

SPE 12904 CL / 750 g - 26.45 oz

SPE 12905 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

INGREDIENTI



LAMPONI



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

LAMPONI E CIOCCOLATO FONDENTE

Ecco la colomba 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, il tutto ricoperto da una croccante e ricca glassa di mandorle.

Here is the Colomba 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, all covered with a crisp and rich almond glaze.

*contrasti che
conquistano*



LAMPONI e cioccolato fondente

Certificazione

Corporation



Colomba con lamponi
e cioccolato fondente

Colomba with raspberry
and dark chocolate

SPE 9704 CL / 750 g - 26.45 oz

SPE 9705 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

INGREDIENTI



FRAGOLINE
DI BOSCO



CIOCCOLATO
AL LATTE



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

FRAGOLINE DI BOSCO E CIOCCOLATO AL LATTE

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 pregiata varietà di cacao che crea un perfetto equilibrio e un armonioso gusto di caramello.

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 balance and a harmonious caramel taste.

*pensavi di aver
assaggiato tutto*



FRAGOLINE DI BOSCO e cioccolato al latte



Colomba con fragoline di bosco e cioccolato al latte

*Colomba with wild strawberries
and milk chocolate*

SPE 8704 CL / 750 g - 26.45 oz

SPE 8705 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



LIMONE
CANDITO



CIOCCOLATO
BIANCO



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

*deliziosi cubetti
di limone candito*

LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO

In questa speciale Filippi dal bouquet delicato, si uniscono in equilibrio il sapore dolce e vellutato del cioccolato bianco al sapore fresco e leggermente acidulo dei cubetti di scorza di limone canditi.

In this special colomba Filippi with a delicate bouquet, the sweet and velvety flavor of white chocolate is combined in balance with the fresh and slightly acidic flavor of the cubes of candied lemon zest.



LIMONE e cioccolato bianco



**Colomba con limone candito
e cioccolato bianco**

*Colomba with candied lemon
and white chocolate*

SPE 3504 CL / 750 g - 26.45 oz

SPE 3505 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



CARAMELLO
SALATO



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

CARAMELLO SALATO

Per la serie nulla è impossibile! Una colomba per apprezzare i sapori intensi, gli abbinamenti arditi... un lievitato straordinario, un impasto leggero 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 colomba to be appreciated for its intense flavors, bold combinations: an extraordinary leavened dough! This is a light dough garnished with creamy pieces of caramel in which the initial sense of sweetness is mitigated and made more intriguing by a very slight but immediate flavor. What about... try to believe!

*pensavi di aver
assaggiato tutto*



CARAMELLO salato



Colomba al
caramello salato

Colomba with salted caramel

SPE 5204 CL / 750 g - 26.45 oz

SPE 5205 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



GIANDUIA



ARANCIA
CANDITA
DI CALABRIA



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

GIANDUIA E ARANCIA CON CREMA GIANDUIA DA SPALMARE

AAA Crema gianduia cercasi... Arriva nelle tavole dei nostri clienti più golosi la colomba di Pasticceria Filippi alla Gianduia e arancia candita, abbinata ad una "sac à poche" di crema Gianduia. Un impasto estremamente digeribile ed impreziosito da una pioggia di gocce di calda ed avvolgente Gianduia. Dicono che la Gianduia sia stata una delle prime contraffazioni della pasticceria: impossibile non rubare dagli scaffali questo tesoro di colomba. Un peccato di gola che sarà sicuramente perdonato...

AAA Gianduia cream wanted... The Gianduia colomba by Filippi with candied oranges arrives on the tables of our most gluttonous customers, combined with a "sac à poche" of Gianduia cream. An extremely digestible dough embellished with a shower of warm and enveloping Gianduia. They say that Gianduia was one of the first pastry counterfeits: it is impossible not to steal this treasure of colomba from the shelves. A sin of gluttony that will surely be forgiven...

*deliziosa
crema gianduia
da spalmare*



GIANDUIA E ARANCIA con crema gianduia da spalmare



**Colomba Gianduia e arancia
con crema gianduia da spalmare**
Colomba with Gianduia and candied
oranges with gianduia cream to spread

SPE 12204 CL / 750 g - 26.45 oz
SPE 12205 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



PISTACCHI
PREGIATI



LIMONE
CANDITO



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

PISTACCHIO E LIMONE CON CREMA AL PISTACCHIO DA SPALMARE

Ultime da Vicenza: "E' arrivata la colomba al pistacchio della Pasticceria Filippi!". L'impasto ricco di burro e tuorlo d'uovo, finalmente incontra l' "oro verde" al naturale oltre al limone candito. Antiossidante, ricco di sali minerali e vitamine, il pistacchio è l'ingrediente ideale per una ricetta ricca e sfiziosa. Dicono inoltre che il Pistacchio prevenga l'invecchiamento... Cos'altro volere da un dessert?

Latest from Vicenza: "Filippi's Colomba with Pistachio has arrived!". The pastry is rich of butter and yolk and mixed with pure and fresh "green gold" in addition to the candied lemon. Antioxidant, rich in mineral salts and vitamins, Pistachio is the ideal ingredient for a delicious recipe. They also say pistachio prevents aging... What else do you want from a dessert?



deliziosa
crema
al pistacchio
da spalmare



PISTACCHIO E LIMONE

con crema al pistacchio da spalmare



**Colomba pistacchio e limone
con crema al pistacchio da spalmare**

Colomba pistachio and candied lemon
and pistachio cream to spread

SPE 12104 CL / 750 g - 26.45 oz

SPE 12105 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali



LE COLOMBE
SPECIALI
ALLA FRUTTA
Specials with fruit



INGREDIENTI



AMARENE
CANDITE



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

AMARENA

Un impasto di uova fresche, zucchero di canna e miele, aromatizzato naturalmente con bacche di vaniglia Bourbon dal Madagascar e fatto lievitare con lievito madre Filippi, gelosamente custodito e mantenuto in vita con regolari rinfreschi giornalieri da 40 anni. A questa ricetta tradizionale abbiamo aggiunto tante amarene intere, dalla forma irregolare perché denocciate ancora fresche, candite per più settimane in modo naturale. Una colomba sfiziosa, dal bouquet delicato e dal sapore dolce, ma allo stesso tempo piacevolmente acidulo.

A mixture of fresh eggs, brown sugar and honey, naturally flavored with Bourbon vanilla berries from Madagascar and made to rise with Flippi sourdough, jealously guarded and kept alive with regular daily refreshments for 40 years. To this traditional recipe we have added many whole cherries, irregularly shaped because they are still pitted fresh, candied for several weeks naturally. A delicious colomba, with a delicate bouquet and a sweet flavor, but at the same time pleasantly sour.

impossibile resistere



AMARENA



**Colomba con
amarene candite**

*Colomba with
candied cherries*

SPE 1204 CL / 750 g - 26.45 oz
SPE 1205 CL / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



ARANCIA
CANDITA
DI CALABRIA



LIMONE
CANDITO



AMARENE
CANDITE



ALBICOCCHE
CANDITE



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

GRANFRUTTA CON ARANCIA, LIMONE, AMARENE E ALBICOCCHE

Un autentico concentrato di colori, energia e profumi naturali per questa speciale Granfrutta Filippi. Morbidi filetti di limone e arance di Calabria, albicocche e succose amarene intere. Tutta la frutta dopo essere stata raccolta nel giusto momento di maturazione, viene candita intera, con un lento processo che dura parecchie settimane. Una colomba particolarmente soffice e dall'aroma naturalmente super fruttato!

An authentic concentrate of colors, energy and natural scents for this special Granfrutta Filippi. Soft lemon fillets and Washington oranges from Calabria, apricots and juicy whole cherries. All fruit after being harvested at the right time of ripening is candied whole with a slow process that lasts several weeks. A particularly soft colomba with a naturally super fruity aroma!

profumi e sapori d'estate



GRANFRUTTA

con arancia, limone,
amarene e albicocche



**Colomba con arancia,
limone, amarene
e albicocche candite**

*Colomba with orange, lemon,
apricots and black cherries*

SPE 3404 CL / 750 g - 26.45 oz

SPE 3405 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



ALBICOCCH
CANDITE



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

ALBICOCCH

La colomba speciale con l'albicocca è una colomba tradizionale Filippi ma con un accento in più. In questo dolce l'accento l'abbiamo posato sulla dolcezza. Per la serie "nulla è mai troppo dolce nella vita!", abbiamo voluto enfatizzare la tradizionale dolcezza della colomba Filippi, con l'aggiunta delle albicocche piemontesi. L'impasto classico di farina, uova, burro, bacche di vaniglia naturale del Madagascar, risulta impreziosito dalle vellutate e speciali albicocche piemontesi. Una glassatura ricca e croccante di mandorle nasconde un cuore reso ancor più morbido e dolce da tanti pezzetti di albicocca. Incredibilmente morbida e dal profumo ancora più appetibile e avvolgente. Semplicemente speciale.

The special colomba with apricot is a traditional colomba Filippi one step ahead. In this colomba we focused on the sweetness. Nothing is ever too sweet in life! We wanted to emphasize the traditional sweetness of the colomba Filippi, with the addition of apricots from region of Piemonte. The classic dough of flour, eggs, butter, Madagascar natural vanilla berries, is embellished with velvety and special apricots from the region. A rich and crunchy glaze of almonds hides a heart made even softer and sweeter by many pieces of apricot. Incredibly soft and with an even more attractive and enveloping scent. Just special.

amore a primo morso



ALBICOCCH



**Colomba con
albicocche candite**

Colomba with candied apricots

SPE 3704 CL / 750 g - 26.45 oz

SPE 3705 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



PESCHE
CANDITE



AMARETTI



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

PESCA E AMARETTI

Per i palati più esigenti alla ricerca di gusti nuovi e sapori sofisticati. Una colomba che parte ben riconoscibile con il tradizionale impasto della colomba classica Filippi, ma che finisce con lo stupire grazie all'aggiunta di spicchi carnosi 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 colomba that starts well recognizable with the traditional dough of the classic colomba 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.

dolcezze per palati



PESCA e amaretti



**Colomba con pesca
candita e amaretti**

*Colomba with candied peach
and macaroons*

SPE 3804 CL / 750 g - 26.45 oz
SPE 3805 CL / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



MELE
CANDITE



CANNELLA



UVETTA
SELEZIONATA



GLASSATURA
CON MANDORLE



MIELE
ITALIANO



BACCA DI
VANIGLIA
BOURBON



UOVA
FREE RANGE



BURRO
FRESCO

MELA E CANNELLA

Vestita in uno sgargiante incarto verde, la colomba Filippi mela e cannella fa sposare il gusto dolce-acidulo della mela a quello avvolgente della cannella. Il risultato...lasciamo a voi il piacere di scoprirlo.

Wrapped in a flamboyant green wrap, the colomba Filippi with apple and cinnamon makes the sweet-sour taste of the apple marry to the enveloping taste of cinnamon. We leave it to you to discover the result!

*profumo
inconfondibile*



MELA e cannella



Colomba con mela candita e cannella

Colomba with candied apple
and cinnamon

SPE 4304 CL / 750 g - 26.45 oz

SPE 4305 CL / 1000 g - 35.27 oz

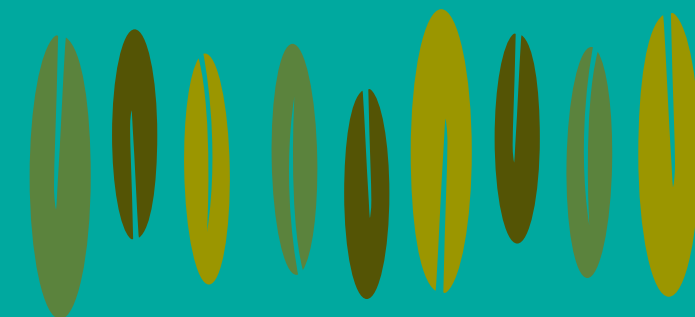
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA
solo ingredienti naturali



STRUCÀ 100% OLIO EVO

*Strucà 100%
extra virgin olive oil*



DISPONIBILI SOLO DURANTE LA CAMPAGNA
Only available during the Easter campaign

STRUCÀ

100% OLIO EVO

*altamente digeribile
senza latte
e burro*

L'alta percentuale di grassi non saturi fanno dell'olio extravergine d'oliva un toccasana per il cuore ed i vasi sanguigni, i fenoli sono potenti antiossidanti ed anti radicali liberi. Molte proprietà salutari dell'olio d'oliva erano già note dall'antichità. Per gli antichi Romani l'olio era, non casualmente, simbolo di longevità e bellezza, tanto che Cleopatra era solita fare lunghi bagni immersa nell'olio d'oliva. Lo Strucà è un dolce completamente privo di burro e di derivati del latte, impastato esclusivamente con olio extravergine d'oliva.

Non siamo sicuri che il nostro Strucà vi possa rendere belli come Cleopatra, ma, che dire, avete un anno intero per sperimentarlo!

The high percentage of unsaturated fats make olive oil a panacea for heart and blood vessels, phenols are powerful antioxidants, thus against free radicals. A lot of healthy properties of olive oil were already known in the remote past. For ancient Romans oil was, not by chance, symbol of longevity and beauty, so that Cleopatra used to have long baths dipped in the olive oil. Strucà is a no-butter dairy-free cake, exclusively mixed with extra-virgin olive oil.

We are not sure that our Strucà can make you as beautiful as Cleopatra, but, anyway, you have a whole year to test it!



DISPONIBILI SOLO DURANTE LA CAMPAGNA
Only available during the Easter campaign



Strucà con arancia candita

*Strucà with
candied orange*

STR 0803 / 500 g - 17.63 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



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

STRUCÀ 100% OLIO EVO

*altamente
digeribile*

*senza latte
e burro*

DISPONIBILI SOLO DURANTE LA CAMPAGNA
Only available during the Easter campaign



**Strucà con mela
candita e cannella**

*Strucà with apple
and cinnamon*

STR 5603 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



**Strucà con
amarena candita**

*Strucà with candied
black cherries*

STR 1203 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



**Strucà con
limone candito**

*Strucà with
candied lemon*

STR 1003 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

STRUCÀ 100% OLIO EVO

DISPONIBILI SOLO DURANTE LA CAMPAGNA
Only available during the Easter campaign



*senza latte
e burro*

*altamente
digeribile*



**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



Strucà con albicocche

Strucà with apricots

STR 12303 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



**Strucà senza canditi
solo uvetta**

*Strucà without candied
orange only with raisins*

STR 12403 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



CARTELLI VETRINA

da esporre insieme
alle nostre colombe



**Cartello vetrina
istituzionale**

30X40 cm
cod. CAV 0007



**Cartello vetrina
Dolce 100% olio EVO**

30X40 cm
cod. CAV 0008



**Cartello vetrina
Super Avoriè**

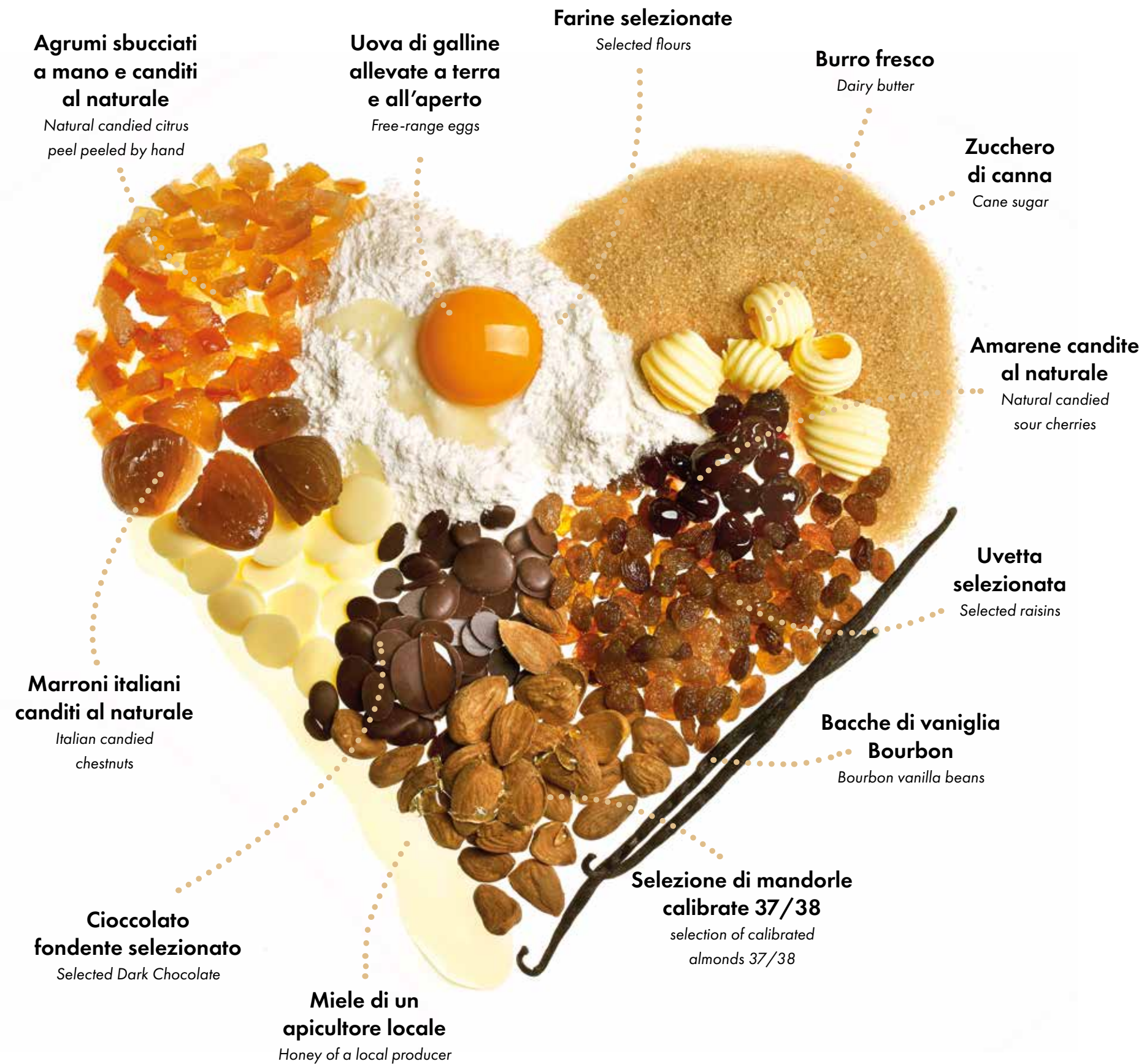
30X40 cm
cod. CAV 0012



**Cartello vetrina
Strucà**

30X40 cm
cod. CAV 0004

LE NOSTRE MATERIE PRIME



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: *saccharomyces*, lattici, acetici e vari 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*, species of lactic bacteria, species of acidic bacteria and various 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.



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, prodotto con il metodo di centrifuga a freddo, siamo stati costretti a varcare le Alpi.

Uova

Usiamo solo uova fresche prodotte da galline allevate all'aperto. Il 90% delle uova attualmente consumate in Italia proviene da allevamenti intensivi dove le galline vivono in gabbie dalle dimensioni ridottissime, e gli animali sono spesso riempiti di antibiotici per sopperire a problematiche sanitarie che in ambienti ristretti e in cattività insorgono facilmente. 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.

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.

Eggs

We only use fresh eggs produced by free range hens. 90% of eggs presently consumed in Italy are originated from intensive farming where hens are closed in cages of very small size and often preventively treated with heavy antibiotic treatments.

An egg can be the product of a hen living in dignified conditions or of a hen completely deprived of its animal nature.

We choose dignity in order to give concrete messages to the market to be oriented to productive systems that improve comfort and everyones quality of life (people and animals).

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 prodotti, 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 products but so good, that sometimes... we admit it, we like to eat them plain!



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.

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.

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).

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).

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.

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.



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 150-250 metri s.l.m.

Le olive vengono raccolte a mano, portate nel frantoio e molite lo stesso giorno con centrifuga a freddo per garantire un olio di grande qualità.

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

Una lavorazione, effettuata a temperatura controllata, così come la conservazione a 13/14 °C in recipienti di acciaio inox in assenza di ossigeno ed infine l'uso dell'azoto durante il processo di imbottigliamento, ci consegnano un olio non solo buono, ma con caratteristiche chimiche e qualità 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. Il nostro miele proviene da un apicoltore locale.

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 150-250 meters above sea level.

Olives are picked by hand, brought to producer's crusher and milled on the same day by cold centrifugation to grant this oil its high property.

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.

A working process, performed at controlled temperatures, as well as the storage at 13°/14° C in stainless steel containers in the absence of oxygen, and finally, the use of nitrogen during bottling deliver us a very good oil that maintains its chemical features and organoleptic qualities 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. Our honey comes from a local beekeeper.

Seguici su:



castiglionifoodphotography.com

f PASTICCERIA
ilippi

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

