
PASTICCERIA
filippi
Certified
B
Corporation
Learn more at
bcorp.com
LA BONTÀ È PER TUTTI
PASQUA 2027



IL FUTURO HA IL SAPORE DELLE SCELTE CHE FACCIAMO OGGI









UNA STORIA DI FAMIGLIA





















INDICE

7 • BONTÀ SOSTENIBILE

8 • LASCIAR TEMPO AL TEMPO

11 • 100% OLIO EVO UN TRATTO DISTINTIVO

12 • LA RICETTA DELLE NOSTRE COLOMBE

15 • LE COLOMBE CLASSICHE

23 • LA COLOMBA CLASSICA IN LATTA

27 • LA COLOMBA SUPER AVORIÈ

31 • BONTÀ 100% OLIO EVO

35 • LA COLOMBA INTEGRALE

39 • LE COLOMBE SPECIALI

63 • LE COLOMBE SPECIALI ALLA FRUTTA

75 • STRUCÀ 100% OLIO EVO

82 • CARTELLI VETRINA

85 • LE NOSTRE MATERIE PRIME



PASTICCERIA filippi

per approfondire
more to read

LA BONTÀ CRESCE QUANDO DIVENTA ACCESSIBILE, SICURA E RESPONSABILE.

Crediamo che qualità, responsabilità e trasparenza debbano tradursi in azioni concrete. Le certificazioni sono uno degli strumenti che ci aiutano a farlo: verificano il rispetto di standard condivisi e ci accompagnano in un percorso di miglioramento continuo, dalla qualità dei prodotti all'attenzione per le persone e per l'ambiente.

We believe that quality, responsibility and transparency should be put into practice. Certifications are one of the ways we do this: they verify compliance with recognised standards and support our ongoing commitment to improving product quality while caring for people and the environment.

I nosri traguardi:

Certificazione B Corporation
Scopri di più su bcorp.com

LEED GOLD

Sedex | Member

halal italia

IFS Food

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

LASCIAR TEMPO AL TEMPO. OGNI LAVORAZIONE MERITA IL SUO.

Ogni scelta fatta con attenzione ha bisogno del tempo necessario per esprimere il proprio valore. Per questo rispettiamo i ritmi della lavorazione e della lievitazione, senza cercare di accelerarli. Crediamo che la qualità nasca anche da qui: dal dare a ogni processo il tempo di cui ha bisogno.

Every choice made with care needs the time required to express its full value. That is why we respect the natural pace of each stage of production and leavening, without trying to speed it up. We believe that quality begins here: by giving every process the time it needs.







DA SEMPRE, L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA È UNO DEI NOSTRI TRATTI DISTINTIVI.

L'olio extravergine di oliva è uno degli ingredienti che più ci rappresentano. Lo abbiamo scelto molti anni fa per dare vita a una nostra interpretazione della pasticceria lievitata e continuiamo a sceglierlo oggi con la stessa convinzione. Perché crediamo che l'identità di un prodotto nasca prima di tutto dalla qualità delle sue materie prime e dalla coerenza delle scelte che le guidano.

Extra virgin olive oil is one of the ingredients that best define who we are. We chose it many years ago to create our own interpretation of naturally leavened pastries, and we continue to choose it today with the same conviction. Because we believe that a product's identity begins with the quality of its ingredients and the consistency of the choices behind them.







LA RICETTA DELLE NOSTRE COLOMBE: OGNI INGREDIENTE È UNA SCELTA.

La selezione degli ingredienti è un processo continuo. Di stagione in stagione riconsideriamo le nostre scelte, cercando un equilibrio tra tradizione e innovazione. Ma la qualità di una materia prima non dipende solo dal suo sapore: ci interessa anche come viene prodotta, in quali condizioni lavorano le persone che la coltivano o la trasformano e quale impatto ha sull'ambiente. Per questo privilegiamo filiere responsabili, progetti di cooperazione, il rispetto della biodiversità e, quando possibile, ingredienti provenienti dal territorio.

Selecting ingredients is an ongoing process. Season after season, we review our choices, seeking the right balance between tradition and innovation. For us, however, the quality of an ingredient is not defined by its flavour alone. We also care about how it is produced, the working conditions of the people who grow or process it, and its impact on the environment. That is why we favour responsible supply chains, cooperative initiatives, the protection of biodiversity and, whenever possible, locally sourced ingredients.











LE COLOMBE CLASSICHE

THE CLASSICS

condividere è il nostro ingrediente preferito

COLOMBA CLASSICA

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



INGREDIENTI



ARANCIA CANDITA
---
candied orange



GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze



MIELE ITALIANO
---
italian honey



BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean



UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs



BURRO FRESCO
---
dairy butter

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

COLOMBA SENZA CANDITI

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 di qualità. 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 high quality 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



INGREDIENTI

UVETTA SELEZIONATA
---
selected raisin

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

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

3 kg di bontà



COLOMBA CLASSICA XL

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 pasticcera.

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.

INGREDIENTI

ARANCIA CANDITA
---
candied orange

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

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



LA COLOMBA CLASSICA IN LATTA

THE CLASSIC IN TINBOX

ogni posto a tavola racconta una storia

COLOMBA CLASSICA

La regina delle nostre colombe impreziosita da una elegante latta color azzurro pastello simpaticamente riutilizzabile come contenitore per biscotti, storie o ricordi o semplicemente come oggetto d'arredo, quando la colomba sarà finita la magia resterà. Lo stesso prodotto in una veste differente, un perfetto connubio tra bontà e stile.

The queen of our colombe embellished by an elegant pastel blue tin that can be nicely reused as a box for biscuits, stories or memories or simply as a furnishing item. When the colomba is finished, the magic will remain: the same product in a different way, a perfect combination of goodness and style.

per chi ama i dettagli che raccontano una storia



INGREDIENTI

ARANCIA CANDITA
---
candied orange

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

CLASSICA IN LATTA
con arancia candita

All'interno una colomba classica da Kg



Colomba classica in latta con arancia candita

Classic colomba in tin box with candied orange

LTT 0105 CL / 1000 g - 35.27 oz

pz 4 x ct - pcs 4 x ct

ETICHETTA PULITA



LA COLOMBA SUPER AVORIÈ

SUPER AVORIÈ

la bontà mette in relazione

COLOMBA SUPER AVORIÈ

Una tavola e tanti amici che sorridono e scherzano... Che c'è di meglio di tagliare una fetta di Colomba Super Avorié? Una colomba classica dall'impasto ricco, suntuoso 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 Avorié? 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



INGREDIENTI

ARANCIA CANDITA
---
candied orange

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

SUPER AVORIÈ CLASSICA
con arancia candita



Super Avorié con arancia candita

Super Avorié with candied orange

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

ETICHETTA PULITA



BONTÀ
100% OLIO EVO

100% EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL CAKE

la qualità nasce dall'equilibrio

BONTÀ 100% OLIO EVO

Da sempre il dolce 100% olio extra vergine di oliva rappresenta il prodotto distintivo della produzione Filippi. Abbiamo completamente eliminato il burro: 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: 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 BURRO

INGREDIENTI

ARANCIA CANDITA
---
candied orange

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
---
extra virgin olive oli

BONTÀ 100% OLIO EVO
con arancia candita



Bontà 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

ogni fetta è un invito

COLOMBA 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



INGREDIENTI

FRUTTI DI BOSCO
---
berries

CIOCCOLATO AL LATTE
---
milk chocolate

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

INTEGRALE
con frutti di bosco e cioccolato al latte



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



LE COLOMBE SPECIALI

THE SPECIALS

le storie più belle iniziano attorno a una tavola

COLOMBA CON ALBICOCCHE E CIOCCOLATO FONDENTE

Dolce e intenso, morbido e deciso. L'albicocca candita e il cioccolato fondente si incontrano in un equilibrio sorprendente, esaltando un impasto soffice, naturalmente lievitato e preparato con burro fresco e vaniglia naturale del Madagascar. Una Colomba elegante e avvolgente, capace di sorprendere a ogni assaggio.

Sweet yet intense, soft yet bold. Candied apricots and dark chocolate come together in a surprising balance, enhancing a soft, naturally leavened dough made with fresh butter and natural Madagascar vanilla. An elegant, enveloping Colomba that delights with every bite.

la dolcezza cambia ritmo



INGREDIENTI

- ALBICOCCHE CANDITE --- *candied apricots*
- CIOCCOLATO FONDENTE SELEZIONATO --- *selected dark chocolate*
- GLASSATURA CON MANDORLE --- *almond glaze*
- MIELE ITALIANO --- *italian honey*
- BACCA DI VANIGLIA BOURBON --- *Bourbon vanilla bean*
- UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO --- *free range eggs*
- BURRO FRESCO --- *dairy butter*

ALBICOCCA
e cioccolato fondente

NOVITÀ



Colomba con albicocche e cioccolato fondente

Colomba with apricots and dark chocolate

SPE 17204 CL / 750 g - 26.45 oz
SPE 17205 CL / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA



appassionati di cioccolato fatevi sotto



COLOMBA CON CIOCCOLATO FONDENTE

La colomba Filippi dedicata agli appassionati del cioccolato, a tutti quelli che pensano, *come nel film Willy Wonka in "La fabbrica di 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 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 herbaceous notes and slightly acidic tones, which create a good balance between sweetness and typical chocolate accents.

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE SELEZIONATO
---
selected dark chocolate

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

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

COLOMBA CON 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



INGREDIENTI



PERE CANDITE
---
candied pears



CIOCCOLATO FONDENTE SELEZIONATO
---
selected dark chocolate



GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze



MIELE ITALIANO
---
italian honey



BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean



UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs



BURRO FRESCO
---
dairy butter

PERA
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

COLOMBA CON 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 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 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 candied oranges and many dark selected chocolate. Only the sensual scent of berries of bourbon vanilla, the fresh and fruity one of orange peels and the notes of the excellent chocolate that garnishes it.

sinfonia di sapori



INGREDIENTI

ARANCIA CANDITA
---
candied orange

CIOCCOLATO FONDENTE SELEZIONATO
---
selected dark chocolate

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

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

COLOMBA CON 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



INGREDIENTI

CAFFÈ
---
coffee

CIOCCOLATO FONDENTE SELEZIONATO
---
selected dark chocolate

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

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

COLOMBA CON 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 raspberries 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



INGREDIENTI

LAMPONI
---
raspberries

CIOCCOLATO FONDENTE SELEZIONATO
---
selected dark chocolate

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

LAMPONI
e cioccolato fondente



Colomba con lamponi e cioccolato fondente

Colomba with raspberries 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

COLOMBA CON 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 equilibro 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



INGREDIENTI



FRAGOLINE DI BOSCO
---
wild strawberries



CIOCCOLATO AL LATTE
---
milk chocolate



GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze



MIELE ITALIANO
---
italian honey



BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean



UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs



BURRO FRESCO
---
dairy butter

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

COLOMBA CON 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.

deliziosi cubetti di limone candito



INGREDIENTI



LIMONE CANDITO
---
candied lemon



CIOCCOLATO BIANCO
---
white chocolate



GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze



MIELE ITALIANO
---
italian honey



BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean



UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs



BURRO FRESCO
---
dairy butter

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



un abbraccio dolce con un pizzico di audacia



COLOMBA CON 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!

INGREDIENTI

CARAMELLO SALATO
---
salted caramel

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

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

deliziosa crema gianduia da spalmare





COLOMBA CON GIANDUIA

AAA Crema gianduia cercasi... Arriva nelle tavole dei nostri clienti più golosi la colomba di Pasticceria Filippi alla Gianduia, abbinata ad una "sac à poche" di crema Gianduia. Un impasto 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 arrives on the tables of our most gluttonous customers, combined with a "sac à poche" of Gianduia cream. A 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...



INGREDIENTI

GIANDUIA
---
gianduja

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

GIANDUIA
con crema gianduia da spalmare



Colomba Gianduia
con crema gianduia da spalmare

Colomba with Gianduia
with gianduia cream to spread

SPE 11404 CL / 750 g - 26.45 oz
SPE 11405 CL / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



COLOMBA CON PISTACCHIO

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 pistacchio nell'impasto, anche una *sac à poche* (all'interno della confezione) di crema pistacchio naturale da spalmare in abbondanza "senza riguardo"... Cos'altro desiderare di più 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 pistachios in the dough, inside the package there's also a piping bag of natural pistachio cream to spread generously. What more could you want from a dessert?

deliziosa
crema
al pistacchio
da spalmare

INGREDIENTI

PISTACCHI PREGIATI
---
premium pistachios

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

PISTACCHIO
con crema al pistacchio da spalmare



Colomba pistacchio
con crema al pistacchio da spalmare

Colomba pistachio
with pistachio cream to spread

SPE 10704 CL / 750 g - 26.45 oz
SPE 10705 CL / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



LE COLOMBE SPECIALI ALLA FRUTTA

SPECIALS WITH FRUIT

la cura si riconosce nei dettagli

COLOMBA CON PESCA E MIELE DI ROSMARINO

Per i palati alla ricerca di abbinamenti originali e raffinati. Il tradizionale impasto della Colomba Filippi incontra la dolcezza morbida della pesca candita e le delicate note aromatiche del miele di rosmarino. Un equilibrio elegante, in cui la freschezza del frutto si arricchisce di sfumature floreali ed erbacee, dando vita a un gusto armonioso, sorprendente e persistente.

For those who appreciate original and refined flavour combinations. The traditional Filippi Colomba is enriched with the soft sweetness of candied peach and the delicate aromatic notes of rosemary honey. A harmonious balance where the freshness of the fruit meets floral and herbal nuances, creating an elegant flavour with a pleasantly lingering finish.

La sorpresa nasce dall'armonia



INGREDIENTI

PESCHE CANDITE
---
candied peaches

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO DI ROSMARINO
---
italian rosemary honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

PESCA
e miele di rosmarino

NOVITÀ



Colomba con pesca candita e miele di rosmarino

Colomba with candied peach and rosemary honey

SPE 17304 CL / 750 g - 26.45 oz
SPE 17305 CL / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct - pcs 6 x ct

ETICHETTA PULITA

COLOMBA GRANFRUTTA

Un autentico concentrato di colori, energia e profumi naturali per questa speciale Granfrutta Filippi. Morbidi filetti di limone e di arancia, albicocche e succose amarene intere. 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 oranges, apricots and juicy whole cherries. A particularly soft colomba with a naturally super fruity aroma!

profumi e sapori d'estate



INGREDIENTI

ARANCIA CANDITA
---
candied orange

LIMONE CANDITO
---
candied lemon

AMARENE CANDITE
---
candied cherries

ALBICOCCHE CANDITE
---
candied apricots

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

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

COLOMBA CON AMARENE

Un impasto di uova fresche, burro, 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 gustose amarene intere. Una colomba sfiziosa, dal bouquet delicato e dal sapore dolce, ma allo stesso tempo piacevolmente acidulo.

A mixture of fresh eggs, butter, 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 tasty cherries. A delicious colomba, with a delicate bouquet and a sweet flavor, but at the same time pleasantly sour.

impossibile
resistere



INGREDIENTI

AMARENE CANDITE
---
candied cherries

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

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

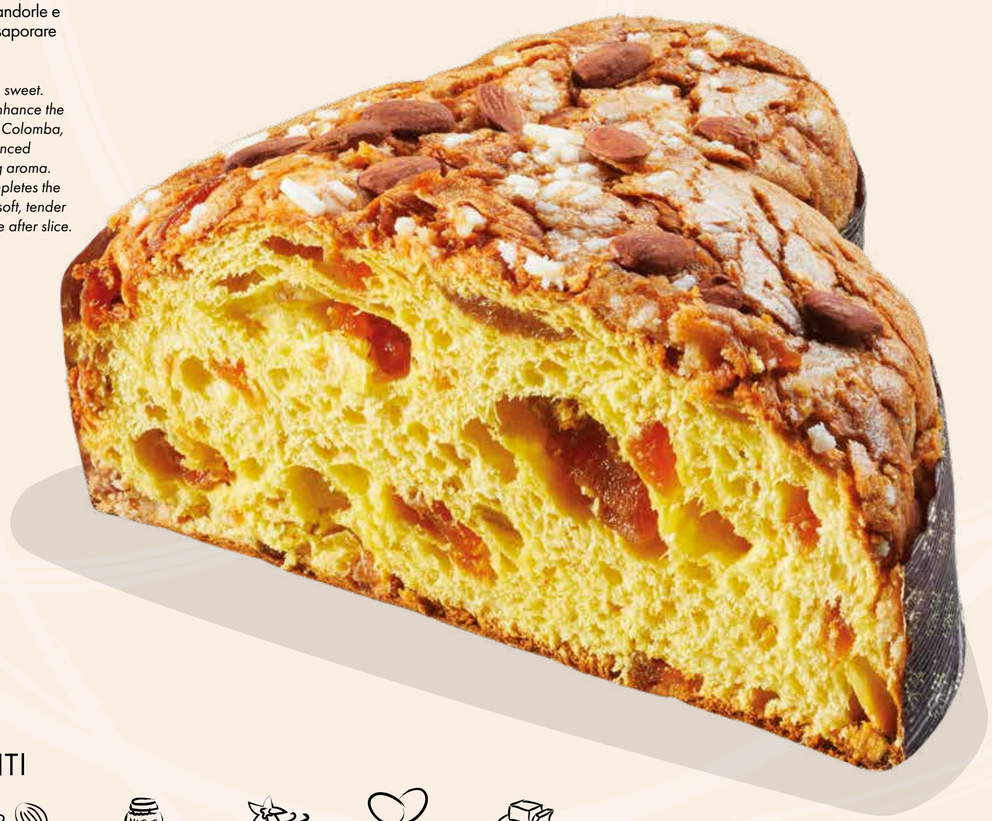
ETICHETTA PULITA

COLOMBA CON ALBICOCCHE

Nulla è mai troppo dolce nella vita. Le morbide albicocche piemontesi esaltano la naturale delicatezza di questa colomba, regalando un profumo avvolgente e una dolcezza equilibrata. A completarla, una ricca glassatura alle mandorle e un cuore soffice, da assaporare fetta dopo fetta.

Nothing in life is ever too sweet. Soft Piedmont apricots enhance the delicate character of this Colomba, bringing a naturally balanced sweetness and an inviting aroma. A rich almond glaze completes the experience, enclosing a soft, tender heart to be savoured slice after slice.

sole d'estate in ogni fetta



INGREDIENTI

ALBICOCCHE CANDITE
---
candied apricots

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

ALBICOCCA



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

profumo di casa



COLOMBA CON 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!

INGREDIENTI

MELE CANDITE
---
candied apple

CANNELLA
---
cinnamon

UVETTA SELEZIONATA
---
selected raisin

GLASSATURA CON MANDORLE
---
almond glaze

MIELE ITALIANO
---
italian honey

BACCA DI VANIGLIA BOURBON

Bourbon vanilla bean

UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
---
free range eggs

BURRO FRESCO
---
dairy butter

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



Disponibili solo durante la campagna
Only available during the Easter campaign

STRUCÀ
100% OLIO EVO

STRUCÀ 100%
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ogni dolce è un gesto che crea vicinanza

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.

pratici e sfiziosi
con deliziosa
frutta candita

Disponibili solo durante la campagna
Only available during the Easter campaign



SENZA BURRO

CON CARAMELLO SALATO

SENZA BURRO



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



Strucà con arancia candita

Strucà with candied orange

STR 0803 / 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 PERA 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

SENZA BURRO



Strucà con mela candita e cannella

Strucà with candied apple and cinnamon

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



CON AMARENA



Strucà con amarene candite

Strucà with candied black cherries

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

CON ALBICOCCA



Strucà con albicocche candite

Strucà with candied apricots

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

CARTELLI VETRINA

da esporre insieme alle nostre colombe



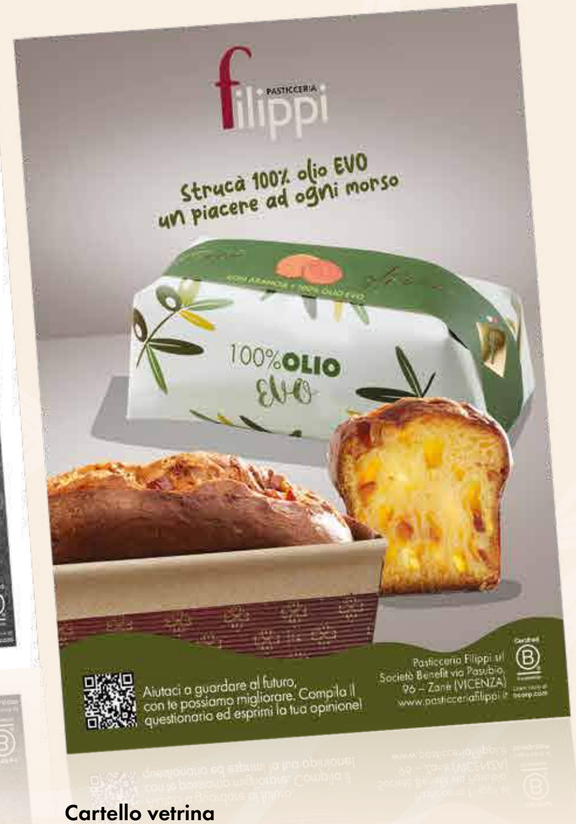
Cartello vetrina istituzionale
30X40 cm
cod. CAV 0007



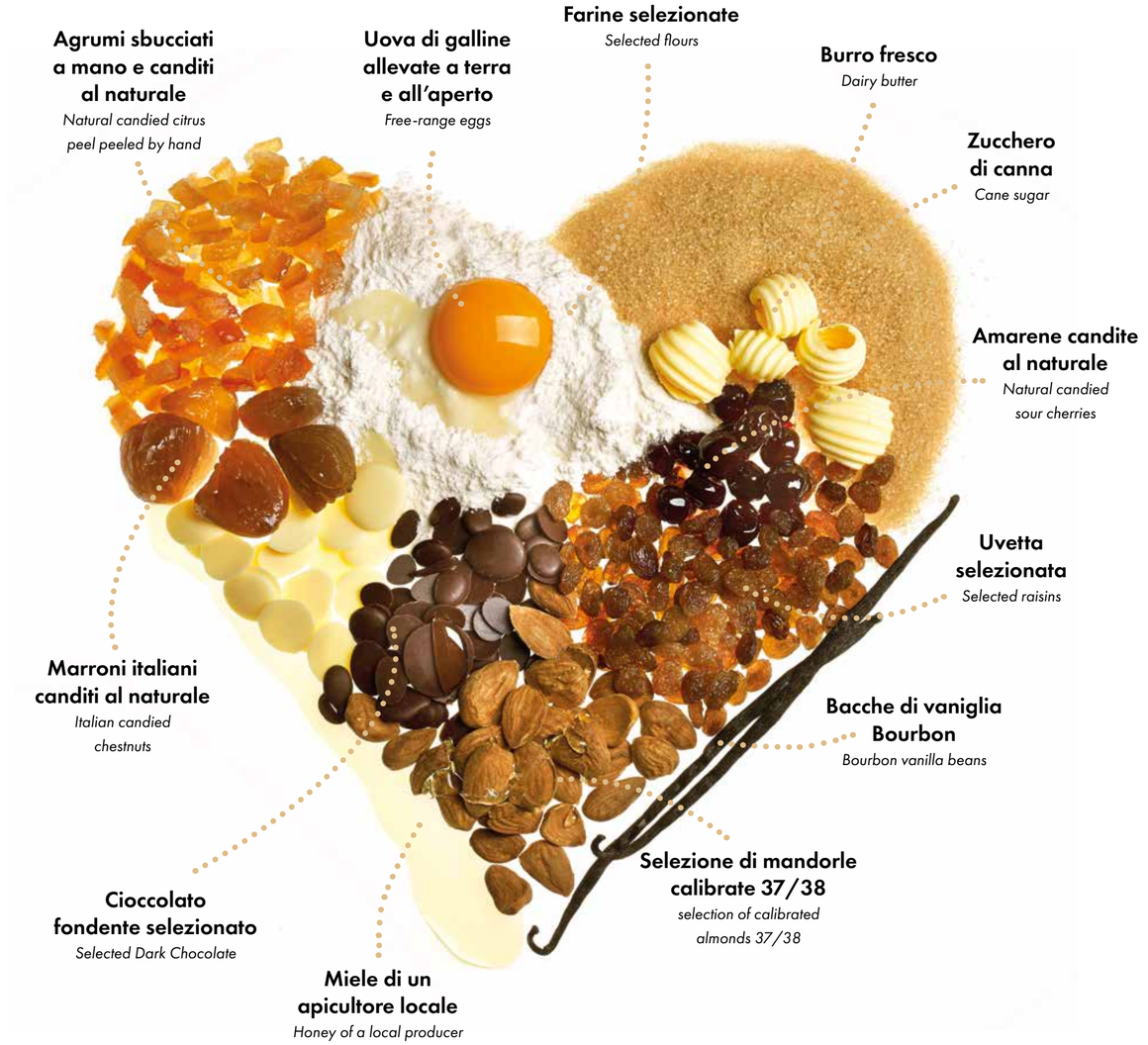
Cartello vetrina Bontà 100% olio EVO
30X40 cm
cod. CAV 0008



Cartello vetrina Composizione di Pasqua
30X40 cm
cod. CAV 0016



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 saccharomyceses 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.

Candied fruit

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 canding. 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.

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.

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.
I quattro fattori fondamentali che assicurano il profumo e il sapore speciali del cioccolato sono la fermentazione, l'essiccazione, la tostatura e il concaggio. La fermentazione e l'essiccazione sono svolte dagli agricoltori nelle fattorie mentre il tocco finale che definisce il profilo organolettico di ciascun prodotto, la tostatura e il concaggio, avvengono all'interno del laboratorio di produzione.
Pasticceria Filippi ha scelto di collaborare con dei coltivatori di Chachi Cayapas, una regione a Nord di Esmeraldas in Ecuador.
In queste regioni cresce un Criollo dall'eccezionale colore Bianco, che si contraddistingue per il suo sapore delicato. I suoi sentori primari di fiori e frutta secca conferiscono al cioccolato delle sfumature rubino dal gusto persistente.
Il Cioccolato Fondente al 60% di cacao minimo si presenta ad un primo assaggio con un gusto deciso di cacao, per sfumare poi in note aromatiche di frutta secca, nocciole e noci, con una lieve percezione acidula nel finale che richiama i frutti rossi (ribes e mirtilli).

Criollo Cocoa and Trinitario

The criollo variety represents a very small percentage of total cocoa from all over the world and for this reason it is much sought after by the pastry chefs and the most demanding palates.
The special scent and flavour of cocoa do not only stem from the type of cocoa but also from soil composition, climatic conditions, and primarily, the work of the cocoa artisan– the cocoa grower.

The four fundamental factors that ensure the special chocolate scent and flavour are fermentation, drying, roasting, and conching. Fermentation and drying are undertaken by farmers on the farms; and – the final touch that defines the organoleptic profile of each product – roasting and conching take place in the production plant.
Pasticceria Filippi has chosen to collaborate with growers from Chachi Cayapas, a region north of Esmeraldas in Ecuador.
In these regions a Criollo grows with an exceptional white color, which stands out for its delicate flavor. Its primary hints of flowers and dried fruits give chocolate ruby nuances with a persistent taste.
Dark Chocolate with 60% minimum cocoa is presented at a first taste with a strong taste of cocoa, to then blend into aromatic notes of dried fruits, hazelnuts and nuts, with a slight acidic perception in the finish that recalls red fruits (currants and blueberries).



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 diritti 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.

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 organoletptic qualities for over 18 months.

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.

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:



PASTICCERIA filippi

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

castiglionifoodphotography.com

PASTICCERIA filippi

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