

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA

Pasticceria Veneta
Il piacere di una grande tradizione
The pleasure of a great tradition



PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA

**PER ESSERE UN QUOTIDIANO APPUNTAMENTO
CON IL DESIDERIO DI DOLCEZZA, LA PASTICCERIA
DEVE VENIRCI INCONTRO CON I PROFUMI DELLA
NATURA, LA LEGGEREZZA DELL'ARIA,
LA FRESCHEZZA DELL'ACQUA...**

deve essere bella come un quadro primaverile, seducente come i versi di una poesia, armoniosa come i movimenti di una sinfonia... deve riportarci alle favole della nostra infanzia, di quando eravamo così golosi di casette con il tetto di cioccolato e le pareti di marzapane...

È dal 1978 che Dino Bisca e Loredano Grande hanno iniziato la loro storia di originali interpreti della pasticceria veneta, nobilitandola e facendola diventare una vera e propria espressione artistica, frutto di un artigianato di elevata qualità. Una bella e lunga storia la loro, che nasce da una storia ancora più lunga...

**TO HAVE AN APPOINTMENT WITH THE DESIRE OF
SWEETNESS, THE PASTRY MUST LET US MEET NA-
TURAL SMELLS, THE LIGHTNESS OF AIR, THE FRE-
SHNESS OF WATER ...**

it must be as beautiful as a spring framework, seductive like the verses of a poem, as a harmonious movements of a symphony ...it should bring us back to the fairytales of our childhood, when we were so greedy of small houses with the chocolate roofs and walls of marzipan ... it is since 1978 that Dino Bisca and Loredano Grande began the story of original interpreters of the Venetian pastry, by making it become a real artistic expression, the result of a high-quality crafts. A beautiful and long their history, that stems from an even longer history ...





la magica pasticceria

the magic pastry

La storia della pasticceria veneta è un lungo racconto che inizia ai tempi di Marco Polo, nell'epoca in cui Venezia già si distingueva per la sua indole cosmopolita, la sua apertura nei confronti di Paesi e culture lontane, la sua voglia di assaporare e mescolare i profumi, sapori e costumi del mondo. La sua anima è all'origine della sua magia, la sua golosa curiosità alla base delle sue deliziose bontà gastronomiche e dolciarie.

Questo racconto secolare vive nel dna di Loredano Grande e Dino Bisca, è parte integrante del loro patrimonio culturale, ne conservano lo spirito, la voglia di migliorare associando ai sapori di territorio i gusti esotici provenienti dalle altre regioni del pianeta.

L'arte di PASTICCERIA VENETA esprime tutta la qualità della pasticceria veneziana, di quelle ghittonerie nate per celebrare le ricorrenze del mare e delle campagne... del Carnevale, della festa del Redentore, del San Martino... Nel corso del tempo, i maestri pasticceri veneti iniziarono ad utilizzare gli ingredienti della tradizione - la pastafrolla, la frutta caramellata, le confetture, il burro e la panna delle Dolomiti...- assieme alle spezie e alle derrate come il cacao, la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata, lo zenzero, dando così vita a torte, crostate e biscotti di innovativa amabilità. Uno scambio che, oltre all'Oriente, Venezia seppe intrecciare anche con il suo entroterra... basti rammentare il tiramisù di trevigiana memoria... e con il Vecchio Continente, dalla Francia - con i suoi profiterole - a Vienna, con la sua Sacher. Anche per questa sua nobile eredità, PASTICCERIA VENETA è amata in tutto il mondo.

Venetian pastry has a long history which starts at the time of Marco Polo, in the era which Venice was already distinguished for its cosmopolitan character, its openness to countries and distant cultures, its wish to taste and mix smells, and worldwide customs. Its soul is the source of its magic, with a greedy curiosity behind its delicious culinary delights and confectionery.

This ancient history lives in Loredano Grande's DNA. Dino Bisca, is an integral part of their cultural heritage, he retains the spirit, the desire to improve associating with flavours of the territory, exotic flavours from other places on the planet.

The art of PASTICCERIA VENETA expresses the quality of Venetian pastry, delicacies of those born to celebrate the anniversaries of the sea and countryside ... the Carnival, the Feast of the Redeemer and the San Martino. Over time, the Venetian master confectioners began to use traditional ingredients - the pastry, caramel, fruit jams, butter and cream from the Dolomites - together with the spices and commodities such as cocoa, cinnamon, cloves, nutmeg, ginger, thus giving rise to the cakes, tarts and biscuits innovative amiability.

It is also known to exchange with places inland...just remember the tiramisu of Trevisio and the Old Continent from France with its profiterole, Vienna with its Sacher. Even known for its noble heritage, PASTICCERIA VENETA is beloved around the world.



Quella di Venezia è una cucina di acqua e di terra, concentrata sull'equilibrio delicato e perfetto delle sue lagune e del mare poco più in là.



Venice is a water and land kitchen, concentrated, on the perfect balance of its lagoons and the sea.



Pasticceria Veneta

HANNO INIZIATO DA GIOVANI DINO BISCA E LOREDANO GRANDE A MISURARSI CON L'ARTE DELLA PASTICCERIA.

Negli anni Settanta rilevano il locale del loro titolare e in breve tempo raddoppiano con un'altra pasticceria sul litorale veneziano. Qualche anno dopo, danno vita al loro primo laboratorio di dolci e gelati, che incontra subito il favore dei consumatori e della ristorazione veneta.

Bisca e Grande sono animati da passione e entusiasmo per il loro lavoro. Frequentano i corsi di pasticceria e gelateria della celebre Ecole Lenotre di Parigi e in quegli anni inaugurano un fecondo sodalizio con il Maestro pasticcere Rossano Boscolo, una collaborazione che continuerà anche in Italia nel Centro di perfezionamento di cucina e pasticceria l'Etoile, conferendo un valore aggiunto alle loro creazioni.

Contemporaneamente, i due Maestri seguono con attenzione l'andamento del mercato e l'evoluzione dei gusti dei consumatori, interpretandoli con nuove referenze che, di successo in successo, hanno determinato un progressivo ampliamento della struttura produttiva, avviando una intelligente integrazione delle risorse artigianali con tecnologie amiche.

Oggi PASTICCERIA VENETA vanta la produzione di oltre 10.000 dolci surgelati al giorno di elevata qualità, destinati al mercato interno e, in misura crescente, all'esportazione.

DINO BISCA E LOREDANO
GRANDE STARTED VERY YOUNG

In the seventies they took over their boss's pastry shop and soon they expanded to another pastry shop on the Venetian coast. A few years later, they opened their first workshop of cakes and ice cream, which immediately met the needs of tons of consumers and Venetian restaurants.

Bisca and Grande have passion and enthusiasm for their work. They attended courses in confectionery and ice cream at Ecole Lenotre in Paris. In those years they developed a fruitful partnership with the Master pastry chef Rossano Boscolo, a collaboration that continues in Italy in the centre of cooking and pastry perfection l'Etoile, giving added value to their creations.

Simultaneously, the two masters are closely following market trends and the evolution of consumer tastes, making them their own. One success after another which has led to a gradual expansion of their business, initiating an intelligent integration of crafted resources with friendly technologies.

Today Pasticceria Veneta boasts the production of over 10,000 frozen desserts a day of high quality, destined to the internal market and, increasingly, for export.





“Per i nostri dolci siamo sempre stati fedeli alla tradizionale qualità del “made in Venezia”, alla sua storica capacità di valorizzare i buoni prodotti della nostra terra con originali selezioni di ingredienti provenienti da varie parti del mondo.”

For our desserts we have always been faithful to traditional quality of “Made in Venice”, To its historical capacity of valorizing good products of our land with original selections of ingredients coming from different parts of the world.





LA TORTA DELLA NONNA

*Unica, genuina, fragrante,
ottima a colazione e merenda, squisita a fine pasto*

*Unique, genuine, fragrant,
good for breakfast and snacks, delicious meal.*



INTERVISTA A LOREDANO GRANDE

I vostri dolci sono apprezzati in Italia e in numerosi altri Paesi del mondo. qual è il segreto?

Credo sia aver messo al centro del nostro processo produttivo la scelta della qualità e aver sempre tenuto fede, con coerenza e in tutto il nostro cammino, a questa decisione. Noi italiani, ad esempio, siamo molto attenti alle caratteristiche degli ingredienti, così per tutte le nostre creazioni utilizziamo solo materie prime di pregio, provenienti da filiere controllate e certificate. Abbiamo sempre pensato che ogni nostro prodotto debba essere buono e compatibile con le necessità della nostra salute.

La salute è un argomento di grande attualità, anche perché sono in costante crescita varie intolleranze alimentari. Cosa state facendo per affrontare queste emergenze?

Siamo molto impegnati su questo fronte, perché pensiamo che il dolce debba essere una gioia fruibile da tutti, e quindi ci siamo spesi nella ricerca per creare prodotti adeguati per chi manifesta problematiche specifiche, per i celiaci, ad esempio, e anche per i diabetici, con risultati riconosciuti e apprezzabili. Più in generale, aggiorniamo le nostre bilanciature a seconda delle necessità: oggi, ad esempio, siamo concentrati a conferire leggerezza e digeribilità alle nostre creazioni, pur senza diminuirne il piacere del gusto.

PASTICCERIA VENETA si è sviluppata molto in questi anni. come siete riusciti a mantenere le vostre caratteristiche di artigiani del dolce con questa crescita progressiva?

È uno dei nostri "segreti" che più ci qualifica: siamo noi e sono i nostri Maestri Pasticceri a firmare il risultato di tutte le nostre creazioni: in primis, ci sono i saperi e le abilità dell'uomo; la tecnologia è funzionale ma viene dopo, ci aiuta dove l'artigiano non serve più e ci garantisce sotto il profilo della sicurezza.

INTERVISTA A DINO BISCA

In tutti questi anni, non ci sono mai state criticità fra voi e i vostri collaboratori. è un altro dei vostri segreti?

Il nostro settore è un settore molto delicato, occorre la massima coesione per non vanificarne i risultati, se non addirittura comprometterli. Tutti devono applicarsi con eguale impegno, per garantire la bontà, la sicurezza e l'appeal estetico del prodotto. Il gioco di squadra è fondamentale, e noi l'abbiamo coltivato applicando il metodo della condivisione, che garantisce il principio della reciproca responsabilità. Remiamo tutti nella stessa direzione, l'eccellenza dei nostri risultati nasce anche da questa comunanza di intenti.

Come siete riusciti a conciliare tradizione a innovazione?

Monitorando costantemente il mercato e l'evoluzione dei gusti. Negli ultimi decenni, abbiamo constatato la necessità di ridurre l'apporto calorico, originato dagli zuccheri e dai carboidrati, e abbiamo via via rielaborato, con il diretto coinvolgimento professionale delle nostre maestranze, le ricette tradizionali, innovandole sotto il profilo organolettico e della percezione del gusto. Vanno in questa direzione i prodotti di nicchia, come quelli che abbiamo realizzato per i vegani e i vegetariani.

Le richieste del mercato sono sempre più segmentate. con quali modalità le affrontate?

Con un'organizzazione improntata alla duttilità: noi siamo dei sarti che si sono organizzati, con il sostegno di una tecnologia amica, per fornire risposte personalizzate sia ai nostri diretti consumatori sia alle richieste diversificate delle private label

“Oggi l'aspetto salutistico è molto importante, la crescita e l'espansione di varie intolleranze alimentari è una problematica strategica del futuro. Coniugare la bontà della tradizione con queste nuove esigenze è la sfida che abbiamo raccolto e che stiamo sviluppando con ottimi risultati.”



Today health is very important, the growth and expansion of different food intolerances is a strategic problem for the future. Joining the tastiness of tradition with these new necessities is a challenge that we have faced and are developing with excellent results.



INTERVIEW WITH LOREDANO GRANDE

Your cakes are appreciated in Italy and in several other countries in the world. what is the secret?

I think the choice to put quality at the centre of our production process has been consistently maintained throughout our journey. As Italians, we are very conscientious about the characteristics of the ingredients, so for all our creations we only use raw materials, from controlled and certified supply chains. We think that every product should be good and compatible with the needs of our health.

Health is a very timely topic, because there are constantly growing intolerances for various food. What are you doing to deal with these emergencies?

We are very active in this area. We think the cake should be a joy to be enjoyed by all, and we have spent time researching to create products suitable for those who have specific dietary requirements e.g. celiac disease, diabetics, with recognized and appreciated results. More generally, we update our recipes depending on the necessity; for example, today we are focused on the lightness and digestibility of our creations, without diminishing the pleasure of taste.

Pasticceria Veneta has developed a lot in recent years: how did you managed to keep your sweet artisans features with this progressive growth?

It is one of our secrets that qualifies us. It's us and our pastry masters. It's all down to our pastry masters and their success in what they make. They use their knowledge and skills combined with technology help to create products that are high quality.

INTERVIEW WITH DINO BISCA

In all these years, you have never had difficulties between you and your employees. Is this another one of your secrets?

Teamwork is vital to our success and by working towards the same goal with equal commitment we ensure the goodness, the safety and aesthetic appeal of our products.

How did you manage to combine tradition with innovation?

In the last decade by constantly monitoring the market and the evolution of tastes, we have seen the need to reduce calorie intake. With the direct professional involvement of our workers, we have gradually adapted our traditional recipes, and created niche organic products to suit the needs of vegans and vegetarians.

Market demands have become increasingly segmented: what procedures do you use to face them?

As an organization geared to flexibility: with the support of technology, we provide personalized responses to both our direct consumers and the diversified demands of private labels.

735.000 KG DI INGREDIENTI ALL'ANNO

Cioccolato
Chocolate

Panna
Whipped cream

Crema
Cream

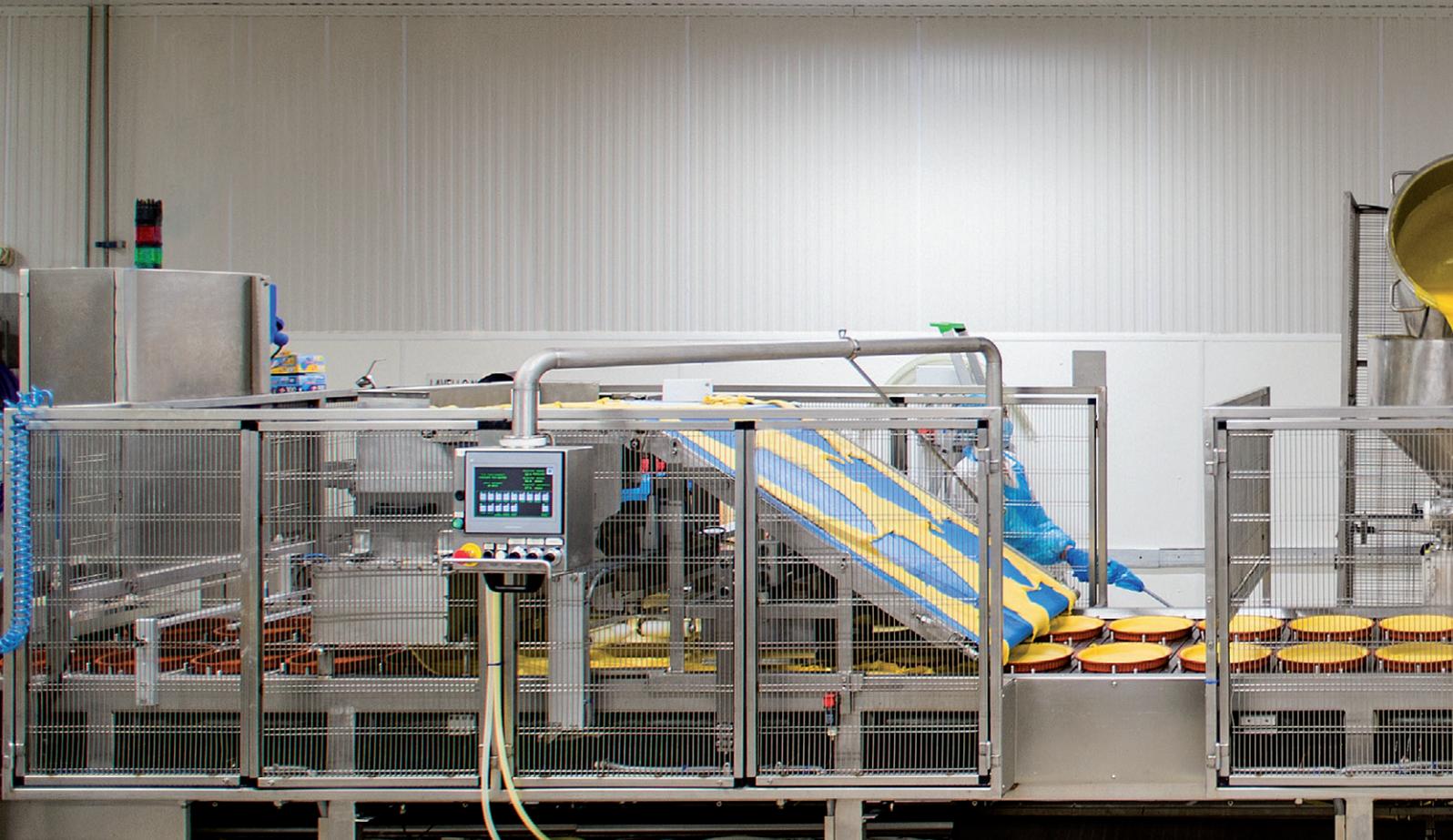
Zucchero
Sugar

10.000 kg

200.000 kg

160.000 kg

115.000 kg



735.000 KG OF INGREDIENTS IN ONE YEAR

Burro
Butter

Farina
Flour

Uova
Eggs

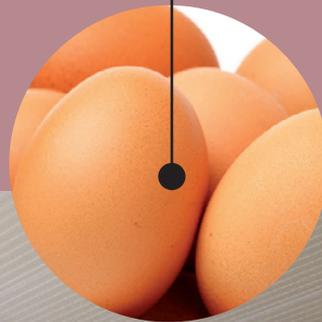
*i grandi
numeri della
qualità.*

30.000 kg

100.000 kg

70.000 kg

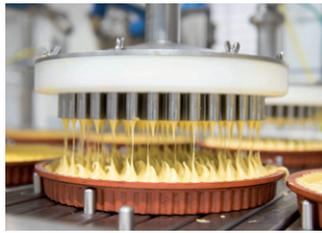
*The great
numbers of
quality.*



==



*10.000
torte al giorno
Cakes a day*



**TUTTO IN UN GIORNO: CELERITÀ,
MAESTRIA ARTIGIANALE ED EFFICIENZA
ESECUTIVA A GARANZIA DELLA BONTÀ
E SICUREZZA DEI PRODOTTI
DI PASTICCERIA VENETA.**

Il processo produttivo dell'azienda è stato progettato, e via via ottimizzato con gli accorgimenti dettati dall'esperienza e dalle innovazioni, per assicurare ai consumatori prodotti all'insegna della qualità e della sicurezza. Gli ingredienti sono perfettamente conservati in ambienti climatizzati e vengono lavorati in giornata, evitando più fasi di surgelazione e conferendo al prodotto freschezza e fragranza. L'affidabilità del sistema produttivo di PASTICCERIA VENETA è periodicamente verificata da diverse agenzie di certificazione.

**ALL IN ONE DAY OR: CELERITY,
ARTISAN MASTERY AND EFFICIENCY EXECUTIVE
A WARRANTY OF GOODNESS AND PRODUCT
SAFETY OF PASTRY VENETA.**

The company's production process is designed and optimized by experience and innovations to ensure consumers products are made with quality and safety in mind. The ingredients are perfectly stored in air-conditioned environments and are processed during the day, avoiding more steps of freezing and conferring product freshness and fragrance. The reliability of the system production of PASTICCERIA VENETA is periodically checked by various certification agencies.





DUE LINEE DI PRODUZIONE | TWO TYPES OF PRODUCTIONS:

**LINEA PRODOTTI DA FORNO,
CROSTATE E IMPASTI PLUMCAKE
BAKED GOODS LINE,
TARTS AND PLUM CAKE DOUGHS**

**LINEA SEMIFREDDO,
DOLCI FARCITI E MONOPORZIONI
FROZEN DESSERT LINE,
CAKES AND STUFFED PORTIONS**



*Il tiramisù: uno dei dolci
più rappresentativi della tradizione veneta,
che ha conquistato il mondo intero per la sua
intensa cremosità adagiata su soffice pan di
spagna e accompagnata da profumate scie di
cacao. La certezza di un gran finale!*



TIRAMISÙ

Il tiramisù è stato creato nella Marca trevigiana, in quella provincia che fu definita, per le sue bellezze naturali e artistiche, il “giardino di Venezia”. Come testimonia il gastronomo Bepi Maffioli, fu un ristoratore di Treviso, Carlo Campeol, a stilare la ricetta definitiva, quella utilizzata oggi in tutto il mondo. Lo fece prendendo le mosse da un dolce povero ma energetico della tradizione, lo “sbatudin”, realizzato soprattutto per i bambini e gli anziani. La versione definitiva della ricetta originale, oltre alle uova e allo zucchero, comprende il mascarpone, i savoiardi o il Pan di Spagna, il caffè e il cacao. Talvolta viene proposto anche con l'aggiunta di liquore, del Marsala in particolare.

The tiramisù: one of the cakes most representative of the Venetian tradition, has conquered the world with its intense creaminess resting on “soft sponge cake” and accompanied by scented trails of cocoa. The certainty of a grand finale!



T I R A M I S Ù

Tiramisù was created in the “marca trevigiana”, in the province which was defined, for its natural and artistic beauty, known as the “Garden of Venice”. As evidenced by the gastronome Bepi Maffioli, whom was a restaurateur from Treviso, Carlo Campeol at wrote the recipe. He took ideas from a poor but sweet power of tradition, the “sbatudin”, created especially for children and Senior citizens. The final version of the original recipe, in addition to eggs and sugar, includes mascarpone, lady fingers or “sponge cake”, coffee and cocoa. Sometimes it is also made with the addition of liquor, of Marsala in particular.

LE TORTE NON FINSCONO MAI...

PASTICCERIA VENETA progetta, sforna o aggiorna periodicamente la propria produzione di dolci e semifreddi, sulla scorta dei trend di consumo. Un'opportunità che l'azienda può sviluppare anche per conto terzi e per le private label, verificando e attuando con celerità le loro indicazioni progettuali come da ricettario.

OGNI GIORNO ASSICURIAMO UNA QUALITÀ DI PRIMA MANO!



CAKES NEVER FINISH

Pasticceria Veneta designs, produces and regularly updates its production of cakes and frozen desserts, on the basis of consumer trends. An opportunity that the company can develop also for "third parties" and for private labels, checking and swiftly implementing their design guidelines as a cookbook.

EVERY DAY GREAT QUALITY



BOSCO

Bosco nasce dall'incontro dei prodotti della laguna veneziana con quelli delle Dolomiti: un piacevolissimo dolce creato con il biscotto veneziano, panna, pan di spagna intinto con liquore al fior d'arancio e i piccoli frutti di bosco delle spettacolari montagne del Triveneto, diventate patrimonio mondiale dell'Unesco. Un gusto unico, con armoniose note agrodolci e un fresco retrogusto.

BOSCO was born from the products of the Venetian lagoon with those of the Dolomites: a dessert created with Venetian biscuit, cream, spongecake soaked with orange flower liqueur and the berries of the spectacular forest of Triveneto, which became a UNESCO World Heritage Site. A unique taste, with harmonious sweet and sour notes and a fresh aftertaste.



M E R I N G A T A

Fu l'italiano Gasparini a creare questo gelato in Svizzera nel XVIII secolo, nella città di Meiringen, da cui il nome. È molto richiesto nella sua versione più semplice (panna e meringa), ma nella stagione invernale può accogliere anche una spruzzata di profumato cacao.

It was the Italian Gasparini that created this ice cream in Switzerland in the 18th century, in the town of Meiringen. It's a simple creation of cream and meringue and in winter it can also be with a topped with fragrant cocoa.

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



Una fetta tira l'altra...

One slice leads to another...



LINEA VEGANA
THE VEGAN LINE



*Per la loro realizzazione vengono utilizzate farine di grano integrali,
olio di riso e di oliva, burro di cacao.*

*Whole wheat flour, rice and olive oil, cocoa butter
are used for their production.*

La scelta Vegan è una sfida che Pasticceria Veneta sta sviluppando con interesse, mettendo a disposizione il proprio know how per soddisfare tutta un'altra alimentazione.

The Vegan choice is a challenge that Pasticceria Veneta is developing with interest in using its know-how to satisfy a completely different food habit.



Il mondo Vegan ci trasporta in un altro pianeta, fondato su principi etici che non ammettono compromessi. Il rispetto totale dell'animale, come dell'ambiente, ha originato una nuova alimentazione che, non utilizzando uova, latte e tutti i suoi derivati, ha rivoluzionato i fondamentali della pasticceria tradizionale. La linea Vegan di PASTICCERIA VENETA offre oggi a questi rigorosi utilizzatori tre referenze dal gusto naturale: una soffice focaccia alle carote, un dolce alle pere con farina di farro, una crostata con confettura ai frutti di bosco.

The vegan world is based on ethical principles that do not admit compromise. Total respect for animals, and the environment, has given rise to a new power that not using eggs, milk and all its derivatives, which has revolutionized the fundamentals of traditional pastry. Using these ingredients: wheat flour, rice and olive oil and cocoa butter. The Vegan line PASTICCERIA VENETA offers these products: a soft carrot focaccia, a sweet pear pie with wheat flour, a berry jam tart.



Nicola Bisca



Luca Grande

Voi rappresentate il futuro di PASTICCERIA VENETA, vi pesa questa responsabilità?

LUCA. Relativamente, perché questa azienda è anche la nostra azienda, abbiamo imparato ad amarla con l'esempio dei nostri padri e quello delle nostre maestranze.

NICOLA. C'è armonia e rispetto in questa impresa, e questo è un valore aggiunto che vogliamo la caratterizzi anche nel futuro. Sentiamo la responsabilità, ma non il peso.

Su quali valori intendete far leva nei prossimi anni?

LUCA. Innanzitutto, sui valori che abbiamo respirato in tutti questi anni: qualità produttiva, rispetto per i consumatori e le tradizioni, sguardo aperto alle innovazioni...

NICOLA.... ma sempre tenendo fede alla nostra natura di artigiani: perché l'artigianato, come l'agricoltura, sono le vere ricchezze del nostro Paese, vanno riconsiderati questi settori anche per l'impiego dei giovani che verranno.

Come lo immaginate il "dolce" di domani?

LUCA. Bella domanda. Io lo vedo sempre come un momento di grande piacere, ma non disgiunto dalle reali esigenze nutrizionali individuali e collettive. Dovremo continuare sulla linea della naturalità avviata dai nostri padri-pionieri...

NICOLA. E io lo vedo diversificato a seconda delle società e delle popolazioni di riferimento, del loro fabbisogno alimentare, delle tradizioni e della voglia di innovazione che potranno determinare la domanda... Dovremo essere bravi ad accrescere la nostra duttilità globale.

You represent the future of Pasticceria Veneta, how much do you feel this responsibility?

LUCA. Relatively, because this company is also our company we have learned to love, by the example of our fathers and of our workers.

NICOLA. There is harmony and respect in this firm and this is an added value that we want to characterize in the future. We feel the responsibility, but not the weight.

On what values do you intend to leverage in the coming years?

LUCA. First, the values that we sustained previously: production quality, respect for consumers and traditions, open to innovations...

NICOLA but always being faithful to our nature as craftsmen: because the industries, such as agriculture, are the true wealth of our country, these areas should be reconsidered also for the employment of young people.

How do you imagine the "cake" of the future?

LUCA. Good question. I always see it as a moment of great pleasure, but not separated from the actual nutritional needs individual and collective. We'll have to continue on the line of naturalness started by our pioneering fathers...

NICOLA. And I see diversification depending on the company and its consumers and their food requirements, the traditions and the desire for innovation that will determine the question ... We'll have to be good at increasing our global ductility.

I nostri padri ci hanno insegnato a guardare avanti, a progettare il futuro conciliando il valore delle tradizioni con un costante impegno per l'innovazione.

Our fathers had always taught us to look ahead and plan for a future combining traditional values with continuous effort for innovation.

*Healthy Cakes,
le nuove frontiere del dolce.*

Healthy Cakes, new sweet borders.



CHEESECAKE
ALLE FRAGOLINE SENZA GLUTINE
WITH STRAWBERRIES — NO GLUTEN

Il dolce più famoso degli Stati Uniti in versione “made in Italy”, realizzato senza glutine con una squisita crema di formaggio adagiata su un fragrante biscotto di farina di riso, arricchito con burro di cacao, olio d’oliva, zucchero di canna e deliziose fragoline. Un morbido invito dal gusto lievemente e piacevolmente acidulo.

The most famous sweet version of “made in United States Italy”, made gluten-free, a delicious cream cheese perched on a fragrant biscuit of rice flour, enriched with cocoa butter, olive oil, brown sugar and delicious wild strawberries. Light and soft at first but with a pleasant sour taste.

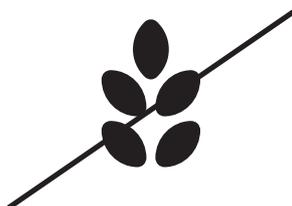
gluten free

UN ALTRO SIGNIFICATIVO ESEMPIO DELL'IMPEGNO DI PASTICCERIA VENETA PER LE INTOLLERANZE ALIMENTARI: LA LINEA HEALTHY CAKES GLUTEN FREE, UNA GUSTOSA OPPORTUNITÀ PER I CELIACI IN PARTICOLARE, E PER I SALUTISTI IN GENERALE.

La linea Healthy Cakes propone i dolci senza glutine creati con la collaborazione del celebre Maestro Pasticcere Luca Montersino. Una gamma di proposte sicure, realizzata con ingredienti selezionati, naturali, che si avvale di uno specifico percorso produttivo, ad evitare qualsiasi possibilità di contaminazione. Per la gioia del palato, ricordiamo il Tiramisù, il dolce italiano per eccellenza senza glutine e senza zucchero; la Crumble di pere senza latticini con zucchero muscovado e farina di riso, la Sacher, il classico dessert austriaco, una ghiottoneria senza glutine; e la Cheesecake, il dolce più famoso degli States, senza glutine e in versione italiana, con crema di formaggio fresco, un biscotto di farina di riso, burro di cacao, olio d'oliva e zucchero di canna.

ANOTHER SIGNIFICANT EXAMPLE OF COMMITMENT BY PASTICCERIA VENETA FOR FOOD INTOLERANCE: THE LINE OF HEALTHY CAKES GLUTEN FREE, DELICIOUS OPPORTUNITIES. THE CELIAC IN PARTICULAR, AND HEALTH LOVERS IN GENERAL.

The Healthy Cakes line offers gluten-free desserts created with the collaboration of the famous Master Pastry Chef Luca Montersino. A range of products, made with specially selected natural ingredients, created in a specific way to avoid any possibility of contamination. To the delight of the palate, we remember the tiramisu, the excellent Italian dessert, made free of gluten and sugar; The pear crumble is dairy-free with muscovado sugar and rice flour, Sacher, the classic Austrian dessert, a gluten-free treat; and Cheesecake, the most famous dessert from the States, without gluten and an Italian version with cream cheese, a rice flour biscuit, cocoa butter, olive oil and sugar.





no palm oil

NO ALL'OLIO DI PALMA SÌ ALLA LINEA DEI DOLCI GLUTEN FREE

PASTICCERIA VENETA è da sempre in prima linea sul fronte della sicurezza alimentare, perché al centro della propria vocazione ha messo la qualità produttiva e la salute del consumatore. Un impegno importante anche sul versante economico, con la scelta di materie prime genuine e salutari, e con investimenti mirati a garanzia del pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie. Per queste ragioni l'azienda ha creato nuove linee di prodotti gluten free per le intolleranze alimentari e non utilizza ingredienti – olio di palma in primis – non garantiti sotto il profilo della salute e impattanti per l'ambiente.

A LINE OF GLUTEN-FREE DESSERTS

Food safety has always been at the forefront of PASTICCERIA VENETA, with product quality and consumer health at its centre. Another important commitment is the choice of genuine and healthy raw materials, to ensure food hygiene is at the highest standard. For these reasons the company has created new lines of gluten-free products and does not use ingredients that are bad for health and impactful for the environment, namely palm oil.



TIRAMISÙ HEALTHY CAKES



Bontà Venete e Dolcezze Veneziane sono i marchi storici di PASTICCERIA VENETA. Raccontano l'assiduo impegno dell'azienda per la valorizzazione delle tradizioni dolciarie di una regione sospesa "fra terra, cielo e mare", sfornando creazioni di qualità artigianale, prodotte da Maestri Pasticceri di collaudata professionalità.

Bontà Venete and Dolcezze Veneziane are two of the historical trademarks of PASTICCERIA VENETA. The strong commitment of the company to valorize its confectionery traditions of a region which lies "Between earth, sky and the sea" has been spoken about creating handcrafted creations By Professional Pastry Masters.



HealthyCakes

Healthy Cakes è il nuovo marchio che PASTICCERIA VENETA ha ideato con Luca Montersino, Maestro di chiara fama della pasticceria nazionale e internazionale. Un ventaglio di nuovi prodotti privi di glutine, di saccarosio e di latticini, compatibili con le necessità dei celiaci e di altre persone che soffrono di intolleranze alimentari: una scelta che evidenzia la visione dell'azienda, la sua capacità di pensare al futuro captandone le tendenze e gli stili alimentari in continua evoluzione.

Healthy Cakes is the new brand that PASTICCERIA VENETA has created with Luca Montersino, a national and international pastry master. A range of new gluten-free products, sucrose and dairy products that are compatible with celiac and other needs with those who have food intolerances: a choice that highlights the company's vision, its ability to think about the future by capturing its ever-changing trends and food styles.

Tutti i prodotti di PASTICCERIA VENETA vengono realizzati senza l'utilizzo di grassi idrogenati.

All PASTICCERIA VENETA products are made without the use of hydrogenated fats.

CERTIFICAZIONI



LA QUALITÀ PRODUTTIVA DI PASTICCERIA VENETA È PERIODICAMENTE VERIFICATA E ATTESTATA DA BEN SEI AUTOREVOLI AZIENDE DI CERTIFICAZIONE.

THE PRODUCTION QUALITY OF PASTICCERIA VENETA IS PERIODICALLY VERIFIED AND CERTIFIED BY SIX LEADING CERTIFICATION COMPANIES.

PASTICCERIA VENETA

E S T 1 9 7 8

VENEZIA

PASTICCERIA VENETA S.R.L

Via Risorgimento, 66 | 30010 Pegolotte di Cona | VENEZIA Italia

Tel. +39 0426 59499 / 0426 59415 | Fax +39 0426 509060

info@pasticceriaaveneta.it

www.pasticceriaaveneta.it



PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA



SACHER

La versione veneziana della torta al cioccolato più famosa al mondo. Viene creata con morbido pan di spagna al cacao, inzuppata di ottimo rhum, farcita con crema alla nocciola e ricoperta da una golosa glassa al cioccolato e granella di amaretto. Oggi disponibile anche nella versione senza glutine.

The Venetian version of the most famous chocolate cake in the world. It is created with soft chocolate sponge cake, soaked in premium rum stuffed with nut cream and covered by a tasty glazed chocolate and crushed amaretto. Today also available in the no gluten version.

PASTICCERIA VENETA

EST 1978

VENEZIA

WWW.PASTICCERIAVENETA.IT