



PASTICCERIA  
**filippi**



NATALE 2024

 PASTICCERIA  
**filippi**



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

# UNA STORIA DI FAMIGLIA



# INDICE

<b>6</b>	CERTIFICAZIONI
<b>7</b>	COS'È UNA B-CORP
<b>9</b>	SAPER DARE TEMPO AL TEMPO
<b>11</b>	INGREDIENTI SECONDO NATURA
<b>13</b>	I PANETTONI CLASSICI
<b>23</b>	IL PANDORO
<b>25</b>	LA CAPPELLIERA
<b>27</b>	DOLCE MARGHERITA
<b>29</b>	DOLCE DI NATALE 100% OLIO EVO
<b>35</b>	IL PANETTONE INTEGRALE
<b>37</b>	I PANETTONI SPECIALI
<b>67</b>	I PANETTONI SPEZIATI
<b>75</b>	LE SCATOLE
<b>83</b>	STRUCÀ 100% OLIO EVO
<b>90</b>	CARTELLI VETRINA
<b>93</b>	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' "avere tempo" per fare le mille cose che vorremmo e per "gustarci" i sapori più buoni e i momenti più belli, ci appare confinato in un passato lontano, che la modernità sembra averci sottratto: spesso il pensiero della dolcezza, delle cose genuine, dei profumi che fanno di buono ci riporta ai ricordi dell'infanzia.

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

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

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

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

## KNOWING TO LET THINGS TAKE THEIR TIME

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

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

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

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

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

# LA RICETTA DEI NOSTRI PANETTONI



## INGREDIENTI SECONDO NATURA

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

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

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

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

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

## INGREDIENTS THAT MAKE THE DIFFERENCE

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

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

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

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

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





# I PANETTONI CLASSICI

## THE CLASSICS

## INGREDIENTI

UVETTA  
SELEZIONATA

ARANCIA  
CANDITA  
DI CALABRIA

MIELE  
ITALIANO

BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON

UOVA  
FREE RANGE

BURRO  
FRESCO

## il Natale è servito

Per il dolce delle feste natalizie, dall'interno soffice e dalla tipica alveolatura irregolare distintiva di una lievitazione naturale. Solo la dolcezza naturale del miele italiano, delle uvette selezionate e la freschezza agrumata dei cubetti di arancia candita di Calabria.

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

UVETTA  
SELEZIONATA,  
ARANCIA CANDITA  
DI CALABRIA



# DAMERINO CLASSICO

## con arancia candita e uvetta

**Panettone classico  
con arancia candita  
e uvetta**

*Classic panettone  
with candied orange  
and raisins*

**DMR 0103** / 500 g - 17.63 oz  
**DMR 0104** / 750 g - 26.45 oz  
**DMR 0105** / 1000 g - 35.27 oz  
pz 6 x ct - pcs 6 x ct



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI

  
 UVETTA  
 SELEZIONATA

  
 MIELE  
 ITALIANO

  
 BACCA  
 DI VANIGLIA  
 BOURBON

  
 UOVA  
 FREE RANGE

  
 BURRO  
 FRESCO

## dal sapore sorprendente

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

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

## SENZA CANDITI



# DAMERINO SENZA CANDITI solo uvetta

**Panettone senza canditi**  
 Panettone without  
 candied orange

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

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



ETICHETTA PULITA  
 solo ingredienti naturali

INGREDIENTI

 GLASSATURA  
CON  
MANDORLE

 UVETTA  
SELEZIONATA

 ARANCIA  
CANDITA  
DI CALABRIA

 MIELE  
ITALIANO

 BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON

 UOVA  
FREE RANGE

 BURRO  
FRESCO

## per i palati più esigenti

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

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

## MANDORLE SELEZIONATE



# DAMERINO GLASSATO

## con arancia candita e uvetta

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

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

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI



UVETTA  
SELEZIONATA



ARANCIA  
CANDITA  
DI CALABRIA



MIELE  
ITALIANO



BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA  
FREE RANGE



BURRO  
FRESCO

## il Natale è servito

Per il dolce delle feste natalizie, dall'interno soffice e dalla tipica alveolatura irregolare distintiva di una lievitazione naturale. Solo la dolcezza naturale del miele italiano, delle uvette selezionate e la freschezza agrumata dei cubetti di arancia candita di Calabria.

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

## DAMIGELLA con arancia candita e uvetta

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

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

## GRAN DAMA con arancia candita e uvetta

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

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

INTENSE NOTE  
PROFUMATE



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI



BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA  
FREE RANGE



BURRO  
FRESCO

## morbido e delizioso

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

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

## SOFFICE E PROFUMATO



# PANDORO classico

**Pandoro classico**  
Classic pandoro

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

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



## INGREDIENTI

UVETTA  
SELEZIONATA

ARANCIA  
CANDITA  
DI CALABRIA

MIELE  
ITALIANO

BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON

UOVA  
FREE RANGE

BURRO  
FRESCO

## per chi ama le sfide

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

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

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

# CAPPELLIERA "Mr. P"

## Panettone classico con arancia candita e uvetta

**Panettone classico con arancia candita e uvetta**

Classic panettone with candied orange and raisins

CMP 0105 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

## NOVITÀ

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



SCOPRI  
ALL'INTERNO  
IL GIOCO  
PER PROTEGGERE  
IL NOSTRO  
PIANETA



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI



# la semplicità che seduce

## BACCHE DI VANIGLIA BOURBON

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

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



# MARGHERITA

## senza canditi e uvetta

**Margherita 100% olio EVO  
senza canditi e uvetta**

*Margherita 100% extra virgin olive oil  
without candied orange and raisin*

**MAR 13604 / 750 g - 26.45 oz**

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



# NOVITÀ



DOLCE  
DI NATALE  
100% OLIO EVO

*CHRISTMAS  
CAKE 100%  
OLIVE OIL*

## INGREDIENTI

UVETTA  
SELEZIONATA

ARANCIA  
CANDITA  
DI CALABRIA

MIELE  
ITALIANO

BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON

UOVA  
FREE RANGE

OLIO EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA

## un "must" irrinunciabile

Da sempre 100% olio extra vergine d'oliva rappresenta il prodotto distintivo della produzione Filippi. Abbiamo completamente eliminato burro e derivati del latte a favore di un grasso nobile vegetale di qualità: solo olio extra vergine d'oliva selezionato tra i migliori produttori di olio italiani. Una scelta all'insegna di una digeribilità e leggerezza superiori, pur senza rinunciare ad essere golosi.

*100% extra-virgin olive oil has always represented the distinctive product in Filippi's production. We have completely eliminated butter and dairy products preferring a noble vegetable fat of quality: only extra-virgin olive oil selected among the best Italian oil producers. A choice in favour of high digestibility and lightness, without renouncing to be greedy.*

## ALTAMENTE DIGERIBILE



SENZA LATTE E BURRO

# DOLCE DI NATALE 100% OLIO EVO

## con arancia candita e uvetta

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

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

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



## INGREDIENTI

  
CIOCCOLATO  
FONDENTE  
SELEZIONATO

  
MIELE  
ITALIANO

  
BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON

  
UOVA  
FREE RANGE

  
OLIO EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA

## solo per palati sopraffini

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

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

## ALTAMENTE DIGERIBILE

32

SENZA LATTE E BURRO



# DOLCE DI NATALE 100% OLIO EVO con cioccolato fondente

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

AVO 5505 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



Certificazione  
  
Corporation

33

INGREDIENTI



## conquista al primo morso

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

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

PROFUMATI FRUTTI DI BOSCO  
 DELIZIOSO CIOCCOLATO AL LATTE

34



# INTEGRALE con frutti di bosco e cioccolato al latte

**Panettone Integrale con frutti di bosco e cioccolato al latte**

*Wholemeal Panettone with berries and milk chocolate*

AVO 9505 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

35



ETICHETTA PULITA  
 solo ingredienti naturali



# I PANETTONI SPECIALI

*THE SPECIAL*

INGREDIENTI



CAFFÈ



CIOCCOLATO  
FONDENTE  
SELEZIONATO



MIELE  
ITALIANO



BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA  
FREE RANGE



BURRO  
FRESCO

armonia  
di sapori

AROMA  
DI CAFFÈ

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

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



# CAFFÈ e cioccolato fondente

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

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

NOVITÀ



INGREDIENTI

-   
 PESCHE  
CANDITE
-   
 AMARETTI
-   
 MIELE  
ITALIANO
-   
 BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON
-   
 UOVA  
FREE RANGE
-   
 BURRO  
FRESCO

## l'inimitabile

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

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

## DAL PROFUMO INEBRIANTE



# PESCA E AMARETTI

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

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

## NUOVO INCARTO



**ETICHETTA PULITA**  
 solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI

GLASSATURA  
CON  
MANDORLE

ARANCIA  
CANDITA  
DI CALABRIA

MIELE  
ITALIANO

BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON

UOVA  
FREE RANGE

BURRO  
FRESCO

un classico  
che stupisce

ARANCIA  
CANDITA DI  
CALABRIA

Un impasto di ingredienti freschi e genuini fatto lievitare naturalmente e lentamente con il lievito madre Filippi. Ammorbidito dalla dolcezza delle arance candite di Calabria ed avvolto da una glassa croccante e ricca di mandorle...

Ecco il panettone all'Arancia Glassato della Pasticceria Filippi... ma questa volta senza uvetta.

This is a dough of fresh and genuine ingredients naturally and slowly leavened with filippi mother yeast. Softened by the sweetness of calabria candied oranges and wrapped in a crunchy frosting rich in almonds...

Here is the iced orange panettone from the Filippi Pastry... but this time without raisins.



# ARANCIA glassato senza uvetta

**Panettone con arancia  
candita senza uvetta glassato**  
*Iced panettone with candied  
orange without raisins*

**SPE 12603** / 500 g - 17.63 oz  
**SPE 12605** / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

NUOVO INCARTO



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



un gusto sorprendente

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

DELIZIOSE FRAGOLINE DI BOSCO



# FRAGOLINE DI BOSCO e cioccolato al latte

NUOVO INCARTO

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

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

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



ETICHETTA PULITA  
 solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



contrasti  
 che stupiscono  
 CREMOSO  
 CARAMELLO  
 SALATO

Per la serie nulla è impossibile! Un panettone per chi apprezza i sapori intensi, gli abbinamenti arditi... un lievito 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 panettone for those who appreciate the intense flavors, the daring pairings ... an extraordinary leavened in which the lightness of the dough is interspersed with creamy pieces of caramel in which the sense of initial sweetness is mitigated and made more intriguing by a slight but immediate flavor. What about ... Try it and see!*

# CARAMELLO salato

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

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

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

NUOVO INCARTO



ETICHETTA PULITA  
 solo ingredienti naturali



INGREDIENTI



## se vuoi andare oltre i confini

Il panettone Filippi dedicato 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 per preparare questo Speciale, scegliendo non un cioccolato qualsiasi, ma selezionando un cioccolato appunto speciale, ottenuto solo da cacao di varietà Criollo e Trinitario. Si contraddistingue per il suo gusto deciso con sfumature aromatiche di frutta secca, nocciole e noci, con una lieve percezione acidula nel finale che richiama i frutti rossi (ribes e mirtilli).

*Filippi's panettone dedicated to chocolate's lovers, to all those who think, as in Willy Wonka "Charlie and the Chocolate Factory", that chocolate allows us "to cross the borders of ordinary life, leading us to the search of pleasure." We did our best to prepare this Special, chose not a common chocolate but a really special one. An extraordinary chocolate obtained only from Criollo and Trinitario cocoa. It stands out for its strong taste with aromatic nuances of dried fruits, hazelnuts and nuts, with a slight acidic perception in the finish that recalls red fruits (currants and blueberries).*

CIOCCOLATO  
 FONDENTE  
 SELEZIONATO  
 DA CACAO  
 CRIOLLO E  
 TRINITARIO



# CIOCCOLATO fondente

**Panettone con cioccolato fondente**  
 Panettone with dark chocolate

SPE 9003 / 500 g - 17.63 oz

SPE 9005 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

NUOVO INCARTO



## INGREDIENTI



PERE  
CANDITE



CIOCCOLATO  
FONDENTE  
SELEZIONATO



MIELE  
ITALIANO



BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA  
FREE RANGE



BURRO  
FRESCO

## cuor di passione

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

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

## DOLCISIME PERE CANDITE



# PERE e cioccolato fondente

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

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

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

## NUOVO INCARTO



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI

-   
 ARANCIA  
 CANDITA  
 DI CALABRIA
-   
 CIOCCOLATO  
 FONDENTE  
 SELEZIONATO
-   
 MIELE  
 ITALIANO
-   
 BACCA  
 DI VANIGLIA  
 BOURBON
-   
 UOVA  
 FREE RANGE
-   
 BURRO  
 FRESCO

## sinfonia di sapori

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

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

## ARANCIA CANDITA DI CALABRIA



# ARANCIA e cioccolato fondente

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

**SPE 9103** / 500 g - 17.63 oz  
**SPE 9105** / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

**NUOVO INCARTO**



**ETICHETTA PULITA**  
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI

- LIMONE CANDITO
- CIOCCOLATO BIANCO
- MIELE ITALIANO
- BACCA DI VANIGLIA BOURBON
- UOVA FREE RANGE
- BURRO FRESCO

## sempre più delicato

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

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

## SQUISITO LIMONE CANDITO

# LIMONE e cioccolato bianco

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

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

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

## NUOVO INCARTO



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI



lasciati tentare  
dal suo  
profumo

DELIZIOSA  
ALBICOCCA  
CANDITA

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

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



# ALBICOCCH

**Panettone con  
albicocche candite**

*Panettone with  
candied apricots*

**SPE 3703** / 500 g - 17.63 oz

**SPE 3705** / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

NUOVO INCARTO



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali



AMARENE  
CANDITEMIELE  
ITALIANOBACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBONUOVA  
FREE RANGEBURRO  
FRESCO

## lo sfizio che ci mancava

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

*A dough of fresh eggs, butter, reed sugar and honey, naturally flavoured with whole Bourbon vanilla berries from Madagascar and leavened with small quantities of Filippi's mother dough, jealously guarded and kept alive with regular daily refreshments for 50 years. To this traditional recipe we added a lot of candied black cherries, having an irregular form because they are subject to still-fresh pitting and then candied for several weeks in open-air tanks. A tasty panettone, marked by a delicate bouquet and sweet, but at the same time pleasantly acidulous.*

## PROFUMATE AMARENE CANDITE



# AMARENE

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

**SPE 1203** / 500 g - 17.63 oz

**SPE 1205** / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

## NUOVO INCARTO



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

**INGREDIENTI**

-   
 ARANCIA  
 CANDITA  
 DI CALABRIA
-   
 LIMONE  
 CANDITO
-   
 ALBICOCHE  
 CANDITE
-   
 AMARENE  
 CANDITE
-   
 MIELE  
 ITALIANO
-   
 BACCA  
 DI VANIGLIA  
 BOURBON
-   
 UOVA  
 FREE RANGE
-   
 BURRO  
 FRESCO

# il trionfo della frutta

Un autentico concentrato di colori, energia e profumi naturali per questo Speciale Granfrutta Filippi. Morbidi filetti di limone e di arance di Calabria, albicocche e succose amarene intere. I frutti vengono canditi interi, in modo naturale, in un lento processo di canditura che dura parecchie settimane. Un panettone particolarmente soffice e dall'aroma naturalmente super-fruttato!

An authentic concentrate of colours, energy and natural scents for this Filippi's Granfrutta Special. Soft thin pieces of lemons and oranges from Calabria, apricots and whole juicy sour cherries. Fruits are candied whole, in open-air tanks, in a slow candying process, lasting a lot of weeks. A particularly soft panettone of a naturally super-fruity flavour!

60

## FRAGRANZA SUPER FRUTTATA



# GRANFRUTTA con arancia, limone, albicocche e amarene

**NUOVO INCARTO**

**Panettone Granfrutta con filetti d'arancia, filetti di limone, albicocche e amarene candite**  
 Panettone Granfrutta with candied orange and lemon in stripes, apricots and black cherries  
 SPE 3403 / 500 g - 17.63 oz  
 SPE 3405 / 1000 g - 35.27 oz  
 pz 6 x ct - pcs 6 x ct



61

**ETICHETTA PULITA**  
 solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI



# evviva i marroni canditi!

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

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

## MARRONI CANDITI TAGLIATI A MANO



# MARRONI

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

**SPE 2403** / 500 g - 17.63 oz

**SPE 2405** / 1.000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct

## NUOVO INCARTO



**ETICHETTA PULITA**  
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



## un altro classico delle feste

Il panettone Filippi incontra un altro classico "buono" delle feste: il mandorlato di Cologna Veneta. Ai tradizionali ingredienti, per questo Speciale al mandorlato, abbiamo aggiunto tanti pezzetti di mandorlato che, sciogliendosi durante la cottura, lasciano nel nostro panettone tracce profumate di miele e morbide mandorle.

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

PROFUMO  
 DI MIELE  
 DELIZIOSE  
 MANDORLE



# MANDORLATO di Cologna Veneta

Panettone al mandorlato di Cologna Veneta  
 Panettone with mandorlato from Cologna Veneta

SPE 9203 / 500 g - 17.63 oz  
 SPE 9205 / 1000 g - 35.27 oz  
 pz 6 x ct - pcs 6 x ct

NUOVO INCARTO



ETICHETTA PULITA  
 solo ingredienti naturali



66

**PANETTONE**  
SPEZIATO CON  
ANICE STELLATO PEPE CANNELLA  
ZENZERO E UVETTA

67

# I PANETTONI SPEZIATI

## *THE SPICED*

INGREDIENTI



# profumo inconfondibile

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

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

# MELA CANDITA E PROFUMO DI CANNELLA

# MELA e cannella

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

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

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

INGREDIENTI

-   
ZENZERO  
CANDITO
-   
CIOCCOLATO  
FONDENTE  
SELEZIONATO
-   
MIELE  
ITALIANO
-   
BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON
-   
UOVA  
FREE RANGE
-   
BURRO  
FRESCO

## se ami i sapori decisi e piccanti

Il cioccolato ci fa impazzire a tal punto che anche per questo Natale abbiamo pensato ad una nuova e fresca variazione sul tema: il nostro Panettone con cioccolato e zenzero vi riserverà piacevoli sorprese! Lo zenzero, dal sapore deciso e un po' piccante, dona un tocco di vivacità al gusto caldo ed avvolgente delle nostre gocce di cioccolato fondente selezionato da cacao Criollo e Trinitario.

*The chocolate drives us so crazy that also for this Christmas we thought of a new and fresh variation on the theme: our Panettone with chocolate and ginger will reserve you pleasant surprises! The ginger, with a strong flavor and a little spicy, gives a touch of vivacity to the warm and enveloping taste of our drops of selected dark chocolate from cocoa Criollo and Trinitario.*

ZENZERO  
CANDITO

E DELIZIOSO  
CIOCCOLATO



# ZENZERO e cioccolato fondente

**Panettone speziato con zenzero candito e cioccolato fondente**

*Spiced panettone with candied ginger and dark chocolate*

SPZ 8205 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali

## INGREDIENTI



ANICE  
STELLATO



PEPE



CANNELLA



ZENZERO  
CANDITO



UVETTA  
SELEZIONATA



MIELE  
ITALIANO



BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON



UOVA  
FREE RANGE



BURRO  
FRESCO

## spezie orientali, sapori estremi

Le spezie erano il motivo di lunghissimi viaggi in estremo Oriente e per questo sono sempre state custodite gelosamente come preziosissimi tesori... Un impasto ottenuto da ingredienti freschi e genuini, fatto lievitare naturalmente e lentamente con il lievito madre Filippi, arricchito dalla dolcezza dell'uva passa, dello zenzero candito leggermente spolverati da anice stellato, pepe e cannella.

*Spices were the reason of long journeys to the Far East and for that they have always been jealously kept as precious treasures... A dough made of fresh and genuine ingredients, naturally and slowly leavened with Filippi's mother yeast, enriched by the sweetness of raisins and the candied ginger. All lightly dusted with star anise, pepper and cinnamon.*

L'AVVOLGENTE  
PROFUMO  
DELLE  
SPEZIE



# GRANSPEZIALE

## anice stellato, pepe, cannella, zenzero e uvetta

**Panettone speziato con anice stellato,  
pepe, cannella, zenzero candito e uvetta**

*Spiced panettone with star anise, pepper,  
cinnamon, candied ginger and raisins*

SPZ 5005 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



ETICHETTA PULITA  
solo ingredienti naturali



# LE SCATOLE

## *THE BOXES*

INGREDIENTI

-   
UVETTA  
SELEZIONATA
-   
ARANCIA  
CANDITA  
DI CALABRIA
-   
MIELE  
ITALIANO
-   
BACCA  
DI VANIGLIA  
BOURBON
-   
UOVA  
FREE RANGE
-   
BURRO  
FRESCO

## il signor Panettone Classico

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

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

RICCO E SONTUOSO



# SUPER AVORIE' CLASSICO

## con arancia candita e uvetta

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

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



ETICHETTA PULITA  
 solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



GIANDUIA



ARANCIA  
 CANDITA  
 DI CALABRIA



MIELE  
 ITALIANO



BACCA  
 DI VANIGLIA  
 BOURBON



UOVA  
 FREE RANGE



BURRO  
 FRESCO

## impossibile resistere

AAA Crema gianduia cercasi... Arriva nelle tavole dei nostri clienti più golosi il panettone di Pasticceria Filippi alla Gianduia con arancia candita, abbinato 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 panettone. Un peccato di gola che sarà sicuramente perdonato...

AAA Gianduia cream wanted... The Gianduia panettone with candied orange by Filippi 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 panettone from the shelves. A sin of gluttony that will surely be forgiven...

CON CREMA  
 GIANDUIA DA  
 SPALMARE  
 E DELIZIOSE  
 ARANCE  
 CANDITE



# GIANDUIA E ARANCIA

## con crema gianduia da spalmare

**Panettone gianduia con arancia candita e crema gianduia da spalmare**  
 Gianduia panettone with candied orange and gianduia cream to spread

**BOX 12205** / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



ETICHETTA PULITA  
 solo ingredienti naturali

INGREDIENTI



ricco e sfizioso

Ultime da Vicenza: "E' arrivato il panettone 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. A parte anche una deliziosa crema al pistacchio da spalmare a piacere. Dicono inoltre che il Pistacchio prevenga l'invecchiamento... Cos'altro volere da un dessert?

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

CON CREMA  
 AL PISTACCHIO  
 DA SPALMARE  
 E DELIZIOSI  
 LIMONI  
 CANDITI



PISTACCHIO E LIMONE  
 con crema al pistacchio  
 da spalmare

**Panettone al pistacchio con limoni canditi e crema al pistacchio da spalmare**

*Pistachio Panettone with candied lemon and pistachio cream to spread*

BOX 12105 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



ETICHETTA PULITA  
 solo ingredienti naturali



STRUCÀ 100%  
OLIO EVO

STRUCÀ 100%  
OLIVE OIL

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

# STRUCÀ

## 100% Olio EVO

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!*

## ALTAMENTE DIGERIBILE

84



SENZA LATTE E BURRO

disponibili solo durante la campagna  
only available during the campaign



## DELIZIA PER IL CUORE

**Strucà con  
arancia candita**  
Strucà with  
candied orange

STR 0803 / 500 g - 17.63 oz

pz 6 x ct - pcs 6 x ct



85

**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

disponibili solo durante la campagna  
only available during the 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

## PRATICI E SFIZIOSI



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



SENZA LATTE E BURRO



**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  
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

SENZA LATTE E BURRO



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



## GOLOSI E LEGGERI



**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 AI NOSTRI PANETTONI

## TI AIUTIAMO A SPIEGARE I NOSTRI VALORI



**Cartello vetrina ISTITUZIONALE**

30X40 cm  
cod. CAV 0001



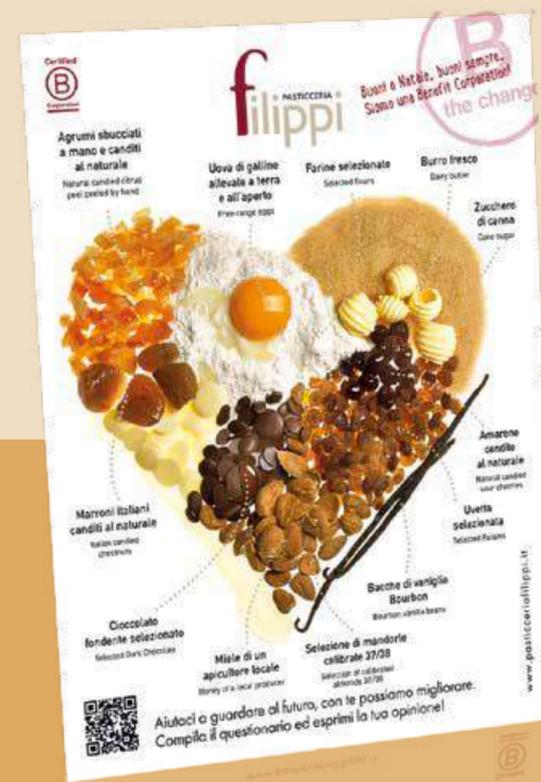
**Cartello vetrina DOLCE DI NATALE**

30X40 cm  
cod. CAV 0002



**Cartello vetrina STRUCÀ**

30X40 cm  
cod. CAV 0004



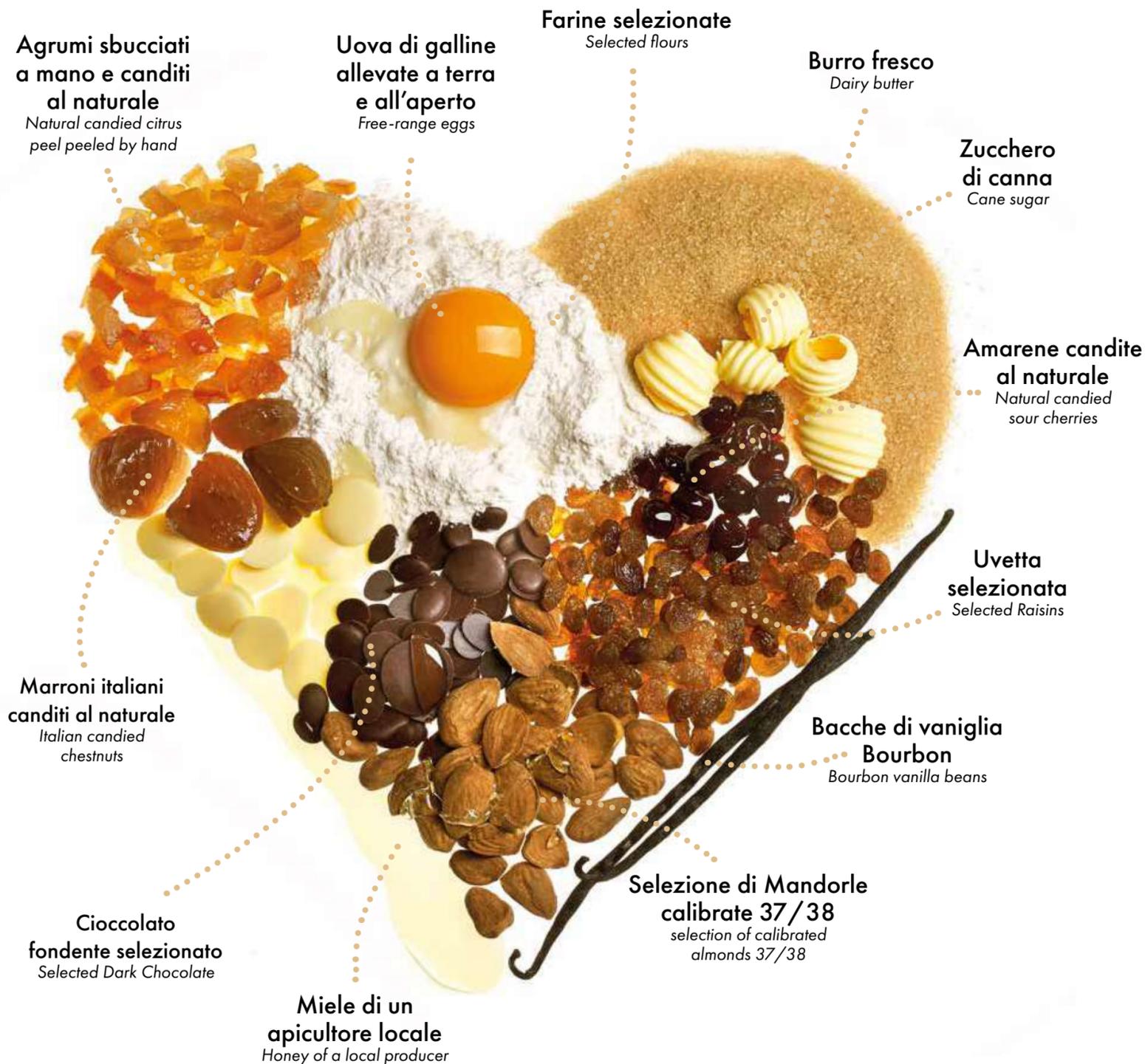
**Cartello vetrina CUORE**

30X40 cm  
cod. CAV 0005



**Cartello vetrina CARBON NEUTRAL**

30X40 cm  
cod. CAV 0013



# LE NOSTRE MATERIE PRIME

## OUR RAW INGREDIENTS

### Pasta madre

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

La differenza principale tra lievito di birra e lievito naturale è che quello di birra è una selezione concentrata di un unico ceppo di microrganismi, i *saccharomyces cerevisiae*. Il lievito naturale invece è costituito da diversi ceppi di lieviti: *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.



## Cacao da varietà Criollo e Trinitario

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

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

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

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

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

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

## Uova

Usiamo solo uova fresche prodotte da galline allevate all'aperto. 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.

## Criollo Cocoa and Trinitario

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

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

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

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

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

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

## Eggs

*We only use fresh eggs produced by 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 everyone's quality of life (people and animals).*



## Vaniglia

Poiché non usiamo nessun aroma artificiale è per noi un ingrediente particolarmente importante: è l'aroma naturale fondamentale, che arrotonda e completa il gusto dei nostri prodotti. Il tocco finale che solo un fiore può dare!

La vaniglia è infatti un'orchidea, la cui origine ha radici lontane nel tempo: gli Aztechi la usavano ben prima della scoperta del Nuovo Mondo.

La nostra polvere di vaniglia, del tipo Planifolia Bourbon, arriva dal Madagascar ed è ottenuta dalla macinazione di bacelli interi non trattati, provenienti da coltivazioni biologiche e certificate al commercio equo e solidale.

Quello che ognuno di noi riconosce come aroma di vaniglia è costituito da ben 150 molecole aromatiche naturali differenti, tra cui la principale è la vanillina.

La vaniglia che abbiamo scelto, anche grazie ad un particolare trattamento di affinaggio cui è sottoposta, presenta un tenore di vanillina superiore a quello di altre bacche presenti sul mercato. Ecco perché ad ogni assaggio dei nostri prodotti i sensi sono piacevolmente stimolati dalle note calde e sensuali dell'aroma di vaniglia.

## Burro

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

## Vanilla

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

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

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

*Our vanilla powder, of Planifolia Bourbon type, arrives from Madagascar and it is obtained from grinding whole untreated pods, coming from organic and certified fair trade cultivations.*

*As we know, vanilla flavour is made up of 150 different natural aromatic molecules, among which the main one is vanillin.*

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

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

## Butter

*Italian butter is often of lower quality compared to the ones produced abroad, in particular butter produced in Northern Europe. North-European countries use a centrifugation procedure for butter production, the best universally recognized milk separation process that does not alter its organoleptic qualities.*

*The Italian butter, instead, is a quintessentially surfacing butter, which implies a very long process effected at very high temperatures, with consequent alteration of organoleptic properties. Whether we like it or not, like many other Italian confectioners, in order to find a high-quality butter, we have been forced to go beyond the Alps.*

## Frutta candita

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

## Uvetta

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

## Dried fruits

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

## Raisins

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



## Olio extra vergine di oliva

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

Abbiamo scelto un blend, un olio extra vergine di oliva che risulta dalla spremitura di olive di diverse varietà (moresca, biancolilla, Nocellara, Cerasuola e Tonda Iblea) coltivate a ridosso del Mediterraneo, a 150-250 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:



casiglionifoodphotography.com



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

