

BORSARI[®]

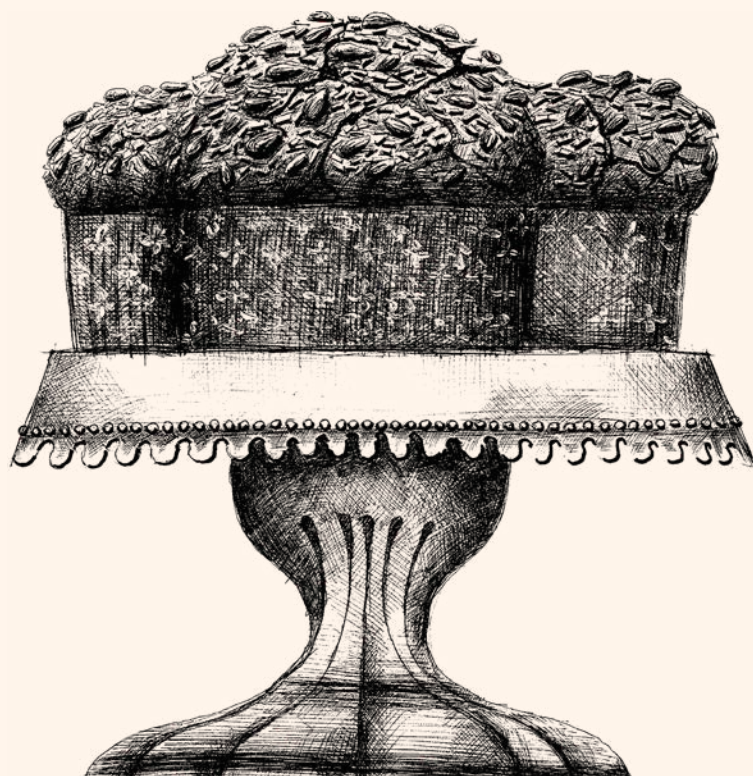
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902



Pasqua
2026

BORSARI[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902



UNA CITTÀ, UN NOME, UNA STORIA

L'origine del prestigioso marchio Borsari si lega a Verona, patria del pandoro, splendida città adagiata sulle due rive dell'Adige.

All'imperatore romano Claudio, che donò alla città un periodo di serena prosperità, si fa risalire la costruzione della famosa porta Decumana, che offre un eccellente esempio di architettura scenografica Romana. La sua denominazione: Porta Borsari è però medievale e si riallaccia alla presenza dei gabellieri, che qui sostavano per riscuotere dazi sulle merci in transito.

Ebbene, pensando proprio ai "bursarii" dell'Alto Medioevo, ci piace immaginare, in un giorno di fiera, accanto ai mercanti di professione, i frequentatori più abituali: erano gli abitanti del contado, con i loro carichi di grano, frutta e miele che mugnai, fornaciai, panettieri e dolciari trasformavano in pani e frittelle.

Fu sicuramente questo sogno medievale che spinse, nel lontano 1902, il mastro pasticciere Tiziano Golfetti ad aprire, dedicandolo alla Porta Borsari, il suo primo laboratorio artigianale.

Nacquero così i pandori, i panettoni e le colombe farcite e ricoperti, al profumo di vaniglia che, mastro Golfetti, memore delle mitiche "bursae", inseriva in astucci dipinti.

Fedeli alla tradizione artigianale, che rese eccellente quei primi prodotti, i Muzzi, attuali proprietari dell'azienda Borsari, continuano a produrre mille specialità farcite, con la stessa cura dell'antica gloriosa pasticceria.

The origin of the prestigious brand "Borsari" takes us back to Verona, pandoro's birthplace, a superb town placed on the banks of the river Adige.

The building of the famous "Porta Decumana", one of the most important gates of the town, goes back to the prosperous reign of the Roman Emperor Claudius and gives us an impressive example of Roman's architecture.

Its current name "Porta Borsari" (Borsari gate) comes from the Latin expression "Bursarii" (Excise men) who collected duties in the Middle Ages from the people that crossed the gate to enter the town.

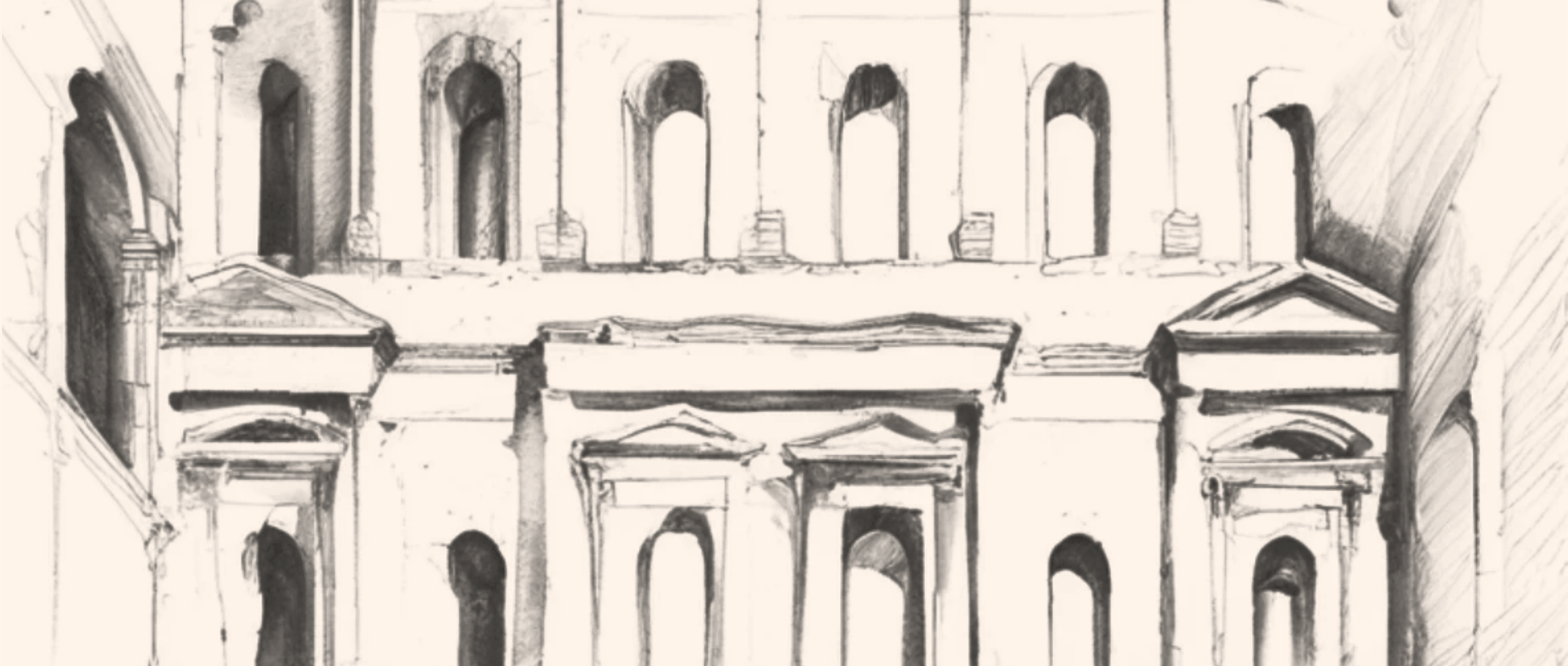
If we let our mind's eyes glance to a typical Medieval Faire day with Marketplace, we can easily imagine vendors, merchants, craft artisans, wandering visitors and peasants taking their burden of wheat, fruits and honey, that millers, bakers and confectioners converted into fine breads and sweet pancakes.

May be, in the faraway 1902, Master Confectioner Tiziano Golfetti was feeling this kind of ancient atmosphere, as he opened his first workshop, naming it after "Borsari" gate! From his industrious and able hands came out soft pandoro and delightful panettone, agreeable Easter colomba, Vanilla flavoured cakes with pleasant and delicate creamy filling and covered with fine chocolate. Furthermore, to make them even more attractive, he put his nice products into lovely painted boxes.

Time passed by, but the same care and attention of 100 years ago remain steady at the works of Borsari. The current owners, Family Muzzi, keep on pursuing the same goals, producing thousands of excellent cakes, faithful to the tradition that made Borsari great and successful.

Borsari brand speaks to its customers and estimated consumers of exceptional quality, granting them the excellence obtained through a non-stop pursuit of perfection.

A CITY, A NAME, A HISTORY



COLLEZIONE PASQUA 2026



EVERGREEN
I RUSTICI
SPECIALITÀ
MAESTRI PASTICCERI
FIORI DI PRIMAVERA



LB
Evergreen

LA FAGIANELLA® - OVO BORSARI®

Fagianella® alla Pesca
farcita con crema alla pesca
Original Easter speciality
filled with fragrant peach pastry cream

Codice	1005.704
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781477049
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781477049
Peso	
Net Weight	750g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	4
Strati	
# layers	6
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	24
Altezza Pallet	
# pallet height	2.010
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	590
larghezza	
# width	362
altezza	
# height	310

FAGIANELLA® IN ASTUCCIO
ORIGINAL EASTER SPECIALITY IN BOX





Fagianella® alla Pesca
farcita con crema alla pesca
Original Easter speciality
filled with fragrant peach pastry cream

Codice	1005.855
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781478558
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781478558
Peso	
Net Weight	750g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	2
Strati	
# layers	10
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	20
Altezza Pallet	
# pallet height	2.150
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	690
larghezza	
# width	560
altezza	
# height	185

FAGIANELLA® IN ASTUCCIO PVC
ORIGINAL EASTER SPECIALITY IN PVC BOX

Fagianella® alla Pesca
farcita con crema alla pesca
Original Easter speciality
filled with fragrant peach pastry cream

Codice	1005.846
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781478466
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781478466
Peso	
Net Weight	750g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	2
Strati	
# layers	10
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	20
Altezza Pallet	
# pallet height	2.150
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	690
larghezza	
# width	560
altezza	
# height	185

FAGIANELLA® IN SHOPPER
ORIGINAL EASTER SPECIALITY IN SHOPPER





Fagianella® Dark
farcita al cioccolato fondente
Original Easter speciality
with dark chocolate filling

Codice	1005.847
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781478473
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781478473
Peso	
Net Weight	750g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	4
Strati	
# layers	6
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	24
Altezza Pallet	
# pallet height	2.010
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	590
larghezza	
# width	362
altezza	
# height	310

FAGIANELLA® IN ASTUCCIO
ORIGINAL EASTER SPECIALITY IN BOX





Ovo Borsari®
farcito con crema alla gianduia e
ricoperto con cioccolato fondente
Original Easter speciality
filled with fragrant gianduia pastry cream
and dark chocolate on top

Codice
Prod. code 1005.848

Cod. EAN
Prod. barcode 8003781478480

Cod. ITF14
Master carton barcode 08003781478480

Peso
Net Weight 800g

Pezzi Vendita
units in outer 9

Cartoni x Strato
cartons/layer 3

Strati
layers 6

Cartoni x Pallet
cartons/pallet 18

Altezza Pallet
pallet height 2.400

Misure imballo
master carton dimensions

lunghezza
length 805

larghezza
width 380

altezza
height 350

OVO BORSARI® IN ASTUCCIO
ORIGINAL EASTER SPECIALITY IN BOX



72 ore di lievitazione con solo lievito naturale

...la durata del nostro processo produttivo, necessario alla creazione di dolci emozioni.
Dalla sapiente selezione delle materie prime, al confezionamento in pregiati incarti.

Semplice a dirsi ma decisamente impegnativo e complesso a farsi. In effetti si tratta di combinare i migliori ingredienti attraverso l'uso di buone impastatrici, gestirne la cottura e spettacolizzare la presentazione. E' proprio così che operatori capaci ed esperti gestiscono prevalentemente a livello manuale il ciclo di lavorazione dei nostri straordinari lievitati.

Si parte naturalmente dalle materie prime e dalla madre di lievito naturale certamente il più importante ingrediente del nostro universo. La particolare cura di cui necessita il lievito madre impone di alternare fasi di impasto con acqua e farina con altre di lievitazione, il tutto, gestendo sia la temperatura, che il comportamento acido basico dello stesso, determinato dalla fermentazione.

Ci vogliono spazi dedicati ed esperienza e noi...abbiamo quello che serve. Ogni giorno.

Si procede poi nelle vere e proprie fasi di impasto, 4 diverse tutte alternate da fasi di riposo, gestite da impastatrici a bracci tuffanti. L'impasto è una delle fasi più delicate ed importanti, richiede tempo e pazienza e soprattutto l'occhio esperto del pasticcere. Una corretta esecuzione produce un composto dalla straordinaria maglia glutinica quella caratteristica che reggerà la lievitazione e garantirà una alveolatura equamente e correttamente distribuita. Un equilibrio che non tutti riescono a raggiungere e di cui i nostri pasticceri sono particolarmente orgogliosi.

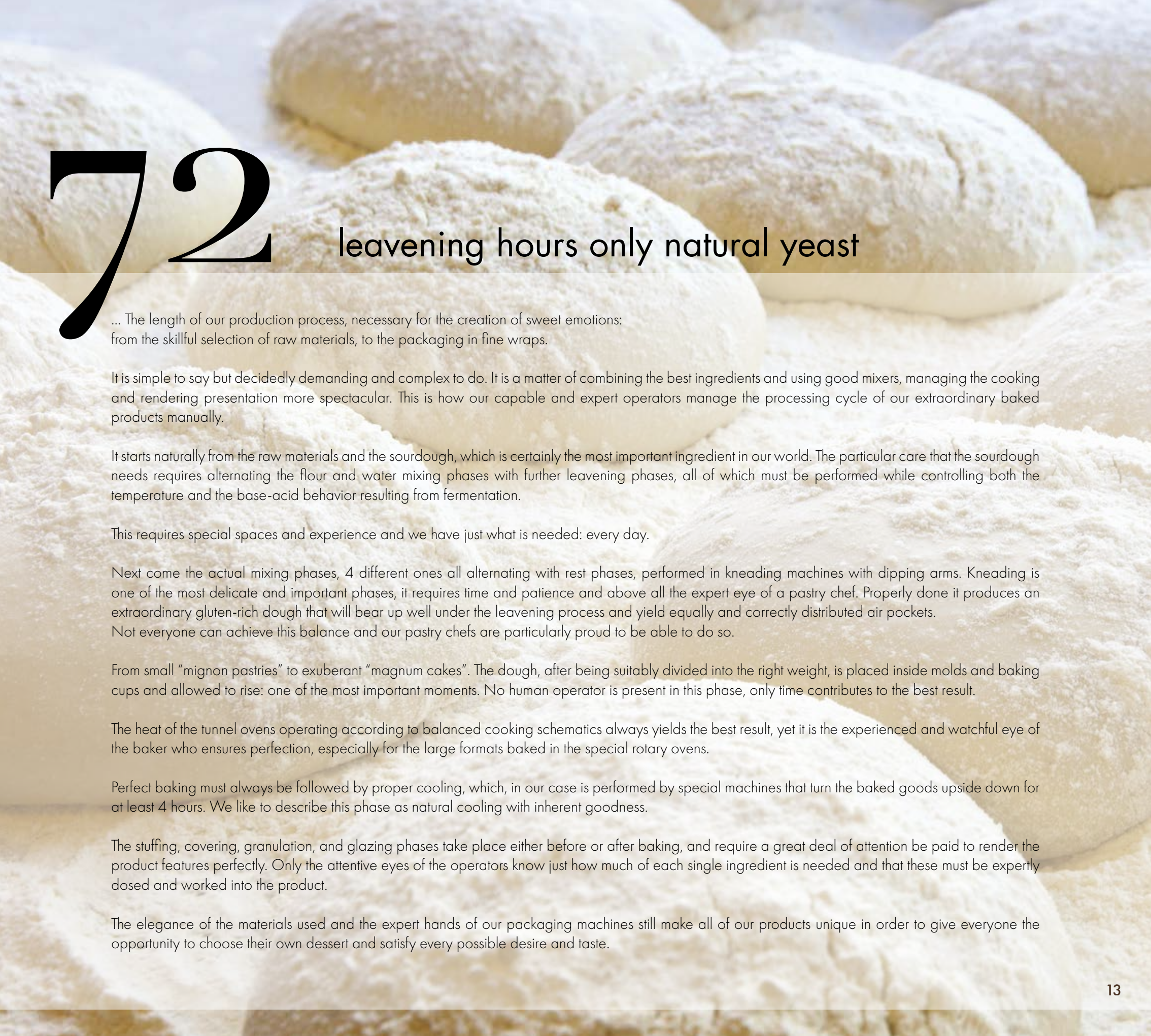
Dai piccoli "mignon" agli esuberanti "magnum". L'impasto opportunamente spezzato nella giusta grammatura, viene accolto all'interno di stampi e pirottini i quali sono poi condotti alla lievitazione, uno dei momenti più importanti. Non c'è presenza dell'uomo in questa fase solo il tempo contribuisce al migliore risultato.

Il calore dei forni a tunnel, gestito con diagrammi di cottura bilanciati consente sempre il migliore risultato. È però l'attento e costante occhio del fornaio che ne certifica la perfezione, specie nei grandi formati a cui sono dedicati gli speciali forni rotativi.

Ad una perfetta cottura deve sempre seguire un corretto raffreddamento che nel nostro caso è gestito con attrezzature che ripongono il lievitato a testa in giù per almeno 4 ore. Raffreddamento naturale a bontà virale... così ci piace descrivere questa fase.

Farcitura, copertura, granellatura, glassatura, sono fasi da predisporre prima o dopo la cottura tanto caratterizzanti quanto rilevanti dal punto di vista dell'attenzione che vi si deve porre. Solo gli attenti occhi degli operatori sanno come dosare ed alternare ogni singolo ingrediente e non si scordi mai che questi non si materializzano sul prodotto ma vanno sapientemente gestiti.

Sono ancora l'eleganza dei materiali e le mani esperte delle nostre confezionatrici a gestire e rendere unici tutti i nostri prodotti nella convinzione che ad ognuno sia data la possibilità di scegliere il proprio dolce assecondando ogni possibile desiderio e gusto.



72

leavening hours only natural yeast

... The length of our production process, necessary for the creation of sweet emotions: from the skillful selection of raw materials, to the packaging in fine wraps.

It is simple to say but decidedly demanding and complex to do. It is a matter of combining the best ingredients and using good mixers, managing the cooking and rendering presentation more spectacular. This is how our capable and expert operators manage the processing cycle of our extraordinary baked products manually.

It starts naturally from the raw materials and the sourdough, which is certainly the most important ingredient in our world. The particular care that the sourdough needs requires alternating the flour and water mixing phases with further leavening phases, all of which must be performed while controlling both the temperature and the base-acid behavior resulting from fermentation.

This requires special spaces and experience and we have just what is needed: every day.

Next come the actual mixing phases, 4 different ones all alternating with rest phases, performed in kneading machines with dipping arms. Kneading is one of the most delicate and important phases, it requires time and patience and above all the expert eye of a pastry chef. Properly done it produces an extraordinary gluten-rich dough that will bear up well under the leavening process and yield equally and correctly distributed air pockets. Not everyone can achieve this balance and our pastry chefs are particularly proud to be able to do so.

From small “mignon pastries” to exuberant “magnum cakes”. The dough, after being suitably divided into the right weight, is placed inside molds and baking cups and allowed to rise: one of the most important moments. No human operator is present in this phase, only time contributes to the best result.

The heat of the tunnel ovens operating according to balanced cooking schematics always yields the best result, yet it is the experienced and watchful eye of the baker who ensures perfection, especially for the large formats baked in the special rotary ovens.

Perfect baking must always be followed by proper cooling, which, in our case is performed by special machines that turn the baked goods upside down for at least 4 hours. We like to describe this phase as natural cooling with inherent goodness.

The stuffing, covering, granulation, and glazing phases take place either before or after baking, and require a great deal of attention be paid to render the product features perfectly. Only the attentive eyes of the operators know just how much of each single ingredient is needed and that these must be expertly dosed and worked into the product.

The elegance of the materials used and the expert hands of our packaging machines still make all of our products unique in order to give everyone the opportunity to choose their own dessert and satisfy every possible desire and taste.





I Rustici

LA COLOMBA
incartata - shopper

Colomba Classica
Traditional Easter cake

Codice	1005.150
<i>Prod. code</i>	
Cod. EAN	
<i>Prod. barcode</i>	8003781471504
Cod. ITF14	
<i>Master carton barcode</i>	08003781471504
Peso	
<i>Net Weight</i>	1000g
Pezzi Vendita	
<i># units in outer</i>	6
Cartoni x Strato	
<i># cartons/layer</i>	4
Strati	
<i># layers</i>	6
Cartoni x Pallet	
<i># cartons/pallet</i>	24
Altezza Pallet	
<i># pallet height</i>	2.280
Misure imballo	
<i># master carton dimensions</i>	
lunghezza	
<i># length</i>	800
larghezza	
<i># width</i>	270
altezza	
<i># height</i>	330

COLOMBA INCARTATA
WRAPPED EASTER CAKE





Colomba GranCioccolato® con
pezzi di cioccolato, ricoperta con
cioccolato fondente e granella di
nocciole

Easter cake Gran Cioccolato® with chocolate chips,
coated with plain chocolate and hazelnuts grains

Codice	1005.849
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781478497
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781478497
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	4
Strati	
# layers	6
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	24
Altezza Pallet	
# pallet height	2.280
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	270
altezza	
# height	330

COLOMBA INCARTATA
WRAPPED EASTER CAKE

Colomba farcita con crema
“Pistacchio Verde di Bronte DOP”
Easter cake with pistachios cream

Codice	
Prod. code	1005.840
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781478404
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781478404
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	4
Strati	
# layers	6
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	24
Altezza Pallet	
# pallet height	2.280
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	270
altezza	
# height	330

COLOMBA INCARTATA
WRAPPED EASTER CAKE





Colomba Pandorata
senza frutta candita
Easter cake without candied fruits

Codice	1005.636
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781476851
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781476851
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	4
Strati	
# layers	6
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	24
Altezza Pallet	
# pallet height	2.280
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	270
altezza	
# height	330

COLOMBA INCARTATA
WRAPPED EASTER CAKE

Colomba crema Limoncello
Easter cake with Limoncello cream

Codice	
Prod. code	1005.093
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781470934
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781470934
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	4
Strati	
# layers	6
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	24
Altezza Pallet	
# pallet height	2.280
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	270
altezza	
# height	330

COLOMBA INCARTATA
WRAPPED EASTER CAKE





Colomba Pere e Cioccolato con
cubetti di pera semicandita e gocce
di cioccolato
Easter cake with pears and chocolate chips

Codice	1005.696
Prod. code	
Cod. EAN	8003781476967
Prod. barcode	
Cod. ITF14	08003781476967
Master carton barcode	
Peso	1000g
Net Weight	
Pezzi Vendita	6
# units in outer	
Cartoni x Strato	4
# cartons/layer	
Strati	6
# layers	
Cartoni x Pallet	24
# cartons/pallet	
Altezza Pallet	2.280
# pallet height	
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	800
# length	
larghezza	270
# width	
altezza	330
# height	

COLOMBA INCARTATA
WRAPPED EASTER CAKE

Colomba cremino con gocce di cioccolato bianco, farcito al gianduia	
Easter cake with white chocolate chips filled with hazelnut cream and dark chocolate topping	
Codice	
Prod. code	1005.857
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781478572
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781478572
Peso	
Net Weight	750g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	4
Strati	
# layers	6
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	24
Altezza Pallet	
# pallet height	2.280
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	270
altezza	
# height	330
COLOMBA INCARTATA	
WRAPPED EASTER CAKE	





Colomba agrumata con arancia,
limone di Amalfi e mandarino
Easter cake with orange, lemon and
tangerine

Codice	
Prod. code	1005.856
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781478565
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781478565
Peso	
Net Weight	750g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	4
Strati	
# layers	6
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	24
Altezza Pallet	
# pallet height	2.280
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	270
altezza	
# height	330

COLOMBA INCARTATA
WRAPPED EASTER CAKE

Colomba Classica
Traditional Easter cake

Codice	1005.094
Prod. code	
Cod. EAN	8003781470941
Prod. barcode	
Cod. ITF14	08003781470941
Master carton barcode	
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	9
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	3
Strati	
# layers	4
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	12
Altezza Pallet	
# pallet height	2.260
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	400
altezza	
# height	490

COLOMBA IN SHOPPER
EASTER CAKE IN SHOPPER





Colomba crema Limoncello
Easter cake with Limoncello cream

Codice	1005.095
Prod. code	
Cod. EAN	8003781470958
Prod. barcode	
Cod. ITF14	08003781470958
Master carton barcode	
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	9
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	3
Strati	
# layers	4
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	12
Altezza Pallet	
# pallet height	2.260
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	400
altezza	
# height	490

COLOMBA IN SHOPPER
EASTER CAKE IN SHOPPER





Colomba Ciocco Reale
con gocce di cioccolato e ricoperta
di cioccolato
Easter cake with chocolate chips and
covered with chocolate

Codice	1005.850
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781478503
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781478503
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	9
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	3
Strati	
# layers	4
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	12
Altezza Pallet	
# pallet height	2.260
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	400
altezza	
# height	490

COLOMBA IN SHOPPER
EASTER CAKE IN SHOPPER

Specialità

LA COLOMBA
in astuccio



Colomba con amarena
Easter cake with amarena

Codice	
Prod. code	1005.138
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781471382
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781471382
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	8
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	2
Strati	
# layers	8
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	16
Altezza Pallet	
# pallet height	2.332
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	665
larghezza	
# width	550
altezza	
# height	254

COLOMBA IN ASTUCCIO
EASTER CAKE IN BOX



Maestri Pasticceri

LA COLOMBA
in astuccio

Colomba Classica
Traditional Easter cake

Codice	1005.701
Prod. code	
Cod. EAN	8003781477018
Prod. barcode	
Cod. ITF14	08003781477018
Master carton barcode	
Peso	1000g
Net Weight	
Pezzi Vendita	8
# units in outer	
Cartoni x Strato	2
# cartons/layer	
Strati	8
# layers	
Cartoni x Pallet	16
# cartons/pallet	
Altezza Pallet	2.332
# pallet height	
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	665
# length	
larghezza	550
# width	
altezza	254
# height	

COLOMBA IN ASTUCCIO
EASTER CAKE IN BOX

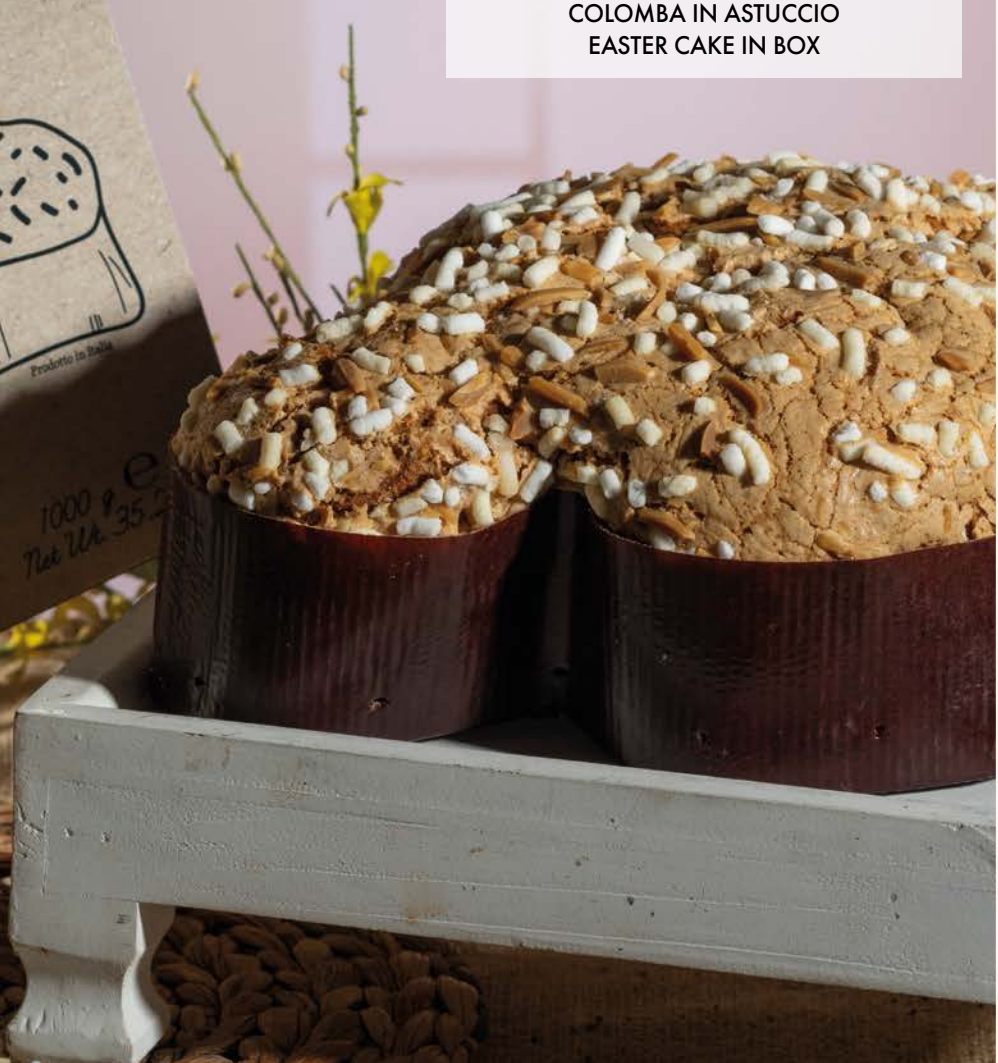




Colomba Pandorata
senza frutta candita
Easter cake without candied fruits

Codice	1005.700
Prod. code	
Cod. EAN	8003781477001
Prod. barcode	
Cod. ITF14	08003781477001
Master carton barcode	
Peso	1000g
Net Weight	
Pezzi Vendita	8
# units in outer	
Cartoni x Strato	2
# cartons/layer	
Strati	8
# layers	
Cartoni x Pallet	16
# cartons/pallet	
Altezza Pallet	2.332
# pallet height	
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	665
# length	
larghezza	550
# width	
altezza	254
# height	

COLOMBA IN ASTUCCIO
EASTER CAKE IN BOX



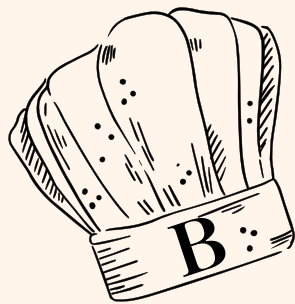
Colomba GranCioccolato® con
pezzi di cioccolato, ricoperta con
cioccolato fondente e granella di
nocciole

Easter cake GranCioccolato® with chocolate chips,
coated with plain chocolate and hazelnuts grains

Codice	1005.702
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781477025
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781477025
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	8
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	2
Strati	
# layers	8
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	16
Altezza Pallet	
# pallet height	2.332
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	665
larghezza	
# width	550
altezza	
# height	254

COLOMBA IN ASTUCCIO
EASTER CAKE IN BOX

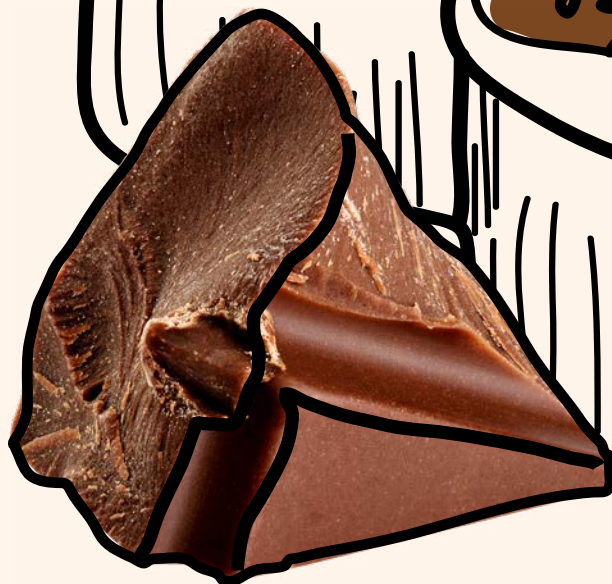




Maestri Pasticceri

BORSARI

PASTICCIERI IN VENETO DAL 1902



Mignon

LA COLOMBINA
astuccio - flowpack



Colombina Classica
Mini traditional Easter cake

Codice	1005.159
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781475151
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781475151
Peso	
Net Weight	100g
Pezzi Vendita	
# units in outer	32
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	4
Strati	
# layers	8
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	32
Altezza Pallet	
# pallet height	2.364
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	591
larghezza	
# width	380
altezza	
# height	258

COLOMBINE IN ASTUCCIO
MINI EASTER CAKE IN BOX

Colombina Gocce di Cioccolato
Mini Easter cake with chocolate chips

Codice	1005.158
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781470316
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781470316
Peso	
Net Weight	100g
Pezzi Vendita	
# units in outer	32
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	4
Strati	
# layers	8
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	32
Altezza Pallet	
# pallet height	2.364
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	591
larghezza	
# width	380
altezza	
# height	258

COLOMBINE IN ASTUCCIO
MINI EASTER CAKE IN BOX



Colombina Classica
Mini traditional Easter cake

Codice	1006.055
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781471559
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781471559
Peso	
Net Weight	100g
Pezzi Vendita	
# units in outer	24
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	8
Strati	
# layers	8
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	64
Altezza Pallet	
# pallet height	1.980
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	400
larghezza	
# width	270
altezza	
# height	210

Colombina Gocce di Cioccolato
Mini Easter cake with dark chocolate chips

Codice	1006.057
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781471542
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781471542
Peso	
Net Weight	100g
Pezzi Vendita	
# units in outer	24
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	8
Strati	
# layers	8
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	64
Altezza Pallet	
# pallet height	1.980
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	400
larghezza	
# width	270
altezza	
# height	210

Colombina Pere e Cioccolato
Mini Easter cake with pears and
chocolate chip

Codice	1006.956
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781479562
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781479562
Peso	
Net Weight	100g
Pezzi Vendita	
# units in outer	24
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	8
Strati	
# layers	8
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	64
Altezza Pallet	
# pallet height	1.980
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	400
larghezza	
# width	270
altezza	
# height	210



COLOMBINE IN FLOWPACK
MINI EASTER CAKE IN FLOWPACK







Fiori di Primavera

LA COLOMBA
incartata - scatola - ciuffi - latta





Colomba Classica
Traditional Easter cake

Codice	1005.658
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781471092
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781471092
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	4
Strati	
# layers	6
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	24
Altezza Pallet	
# pallet height	2.280
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	270
altezza	
# height	330

COLOMBA INCARTATA
WRAPPED EASTER CAKE

Codice	1005.504
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781476561
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781476561
Peso	
Net Weight	3kg
Pezzi Vendita	
# units in outer	1
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	4
Strati	
# layers	9
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	36
Altezza Pallet	
# pallet height	2.130
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	460
larghezza	
# width	410
altezza	
# height	220

COLOMBA INCARTATA
WRAPPED EASTER CAKE

Colomba Classica
Traditional Easter cake

Codice	1005.523
<i>Prod. code</i>	
Cod. EAN	
<i>Prod. barcode</i>	8003781476585
Cod. ITF14	
<i>Master carton barcode</i>	08003781476585
Peso	
<i>Net Weight</i>	1000g
Pezzi Vendita	
<i># units in outer</i>	4
Cartoni x Strato	
<i># cartons/layer</i>	4
Strati	
<i># layers</i>	7
Cartoni x Pallet	
<i># cartons/pallet</i>	28
Altezza Pallet	
<i># pallet height</i>	2.250
Misure imballo	
<i># master carton dimensions</i>	
lunghezza	
<i># length</i>	580
larghezza	
<i># width</i>	300
altezza	
<i># height</i>	300

COLOMBA IN SCATOLA
EASTER CAKE IN BOX





Colomba Classica
Traditional Easter cake

Codice	1005.851
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781475236
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781475236

Peso	
Net Weight	750g
Pezzi Vendita	
# units in outer	4
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	5
Strati	
# layers	6
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	30
Altezza Pallet	
# pallet height	2.130
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	472
larghezza	
# width	328
altezza	
# height	330

COLOMBA IN LATTA
EASTER CAKE IN TIN BOX



BORSARI
PASTICCIERI IN VENETO DAL 1902

**COLOMBA
PESCA E YOGURT**
Italian Easter cake with peach and yogurt
Made in Italy
1000g e
Net Wt. 35.2 oz

BORSARI
PASTICCIERI IN VENETO DAL 1902

**COLOMBA
CARAMELLO**
Italian Easter cake with salt caramel
Made in Italy
750g e
Net Wt. 26.46 oz



Colomba Classica
Traditional Easter cake

Codice	1005.682
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781476820
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781476820
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	2
Strati	
# layers	8
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	16
Altezza Pallet	
# pallet height	2.150
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	500
altezza	
# height	250

Colomba lampone, pistacchio e
cioccolato bianco
Easter cake with with raspberry, pistachio
and white chocolate

Codice	1005.695
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781476950
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781476950
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	2
Strati	
# layers	8
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	16
Altezza Pallet	
# pallet height	2.150
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	500
altezza	
# height	250

Colomba pesca e yogurt
Easter cake with peach and yogurt

Codice	1005.705
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781477056
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781477056
Peso	
Net Weight	1000g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	2
Strati	
# layers	8
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	16
Altezza Pallet	
# pallet height	2.150
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	500
altezza	
# height	250

Colomba caramello salato,
cioccolato bianco e noci Pecan
Easter cake with salted caramel, white
chocolate and pecans

Codice	1005.690
Prod. code	
Cod. EAN	
Prod. barcode	8003781476905
Cod. ITF14	
Master carton barcode	08003781476905
Peso	
Net Weight	750g
Pezzi Vendita	
# units in outer	6
Cartoni x Strato	
# cartons/layer	2
Strati	
# layers	8
Cartoni x Pallet	
# cartons/pallet	16
Altezza Pallet	
# pallet height	2.150
Misure imballo	
# master carton dimensions	
lunghezza	
# length	800
larghezza	
# width	500
altezza	
# height	250

EVERGREEN



I RUSTICI



SPECIALITÀ

MAESTRI PASTICCERI



I FIORI DI PRIMAVERA

