



LA STORIA DI UNA PASTICCERIA PUGLIESE

# MAZZILLI



LA STORIA DI UNA PASTICCERIA PUGLIESE

# MAZZILLI

**“LA QUALITÀ È IL NOSTRO IMPEGNO  
QUOTIDIANO, UN VALORE CHE TRASMETTIAMO  
IN OGNI PRODOTTO CHE REALIZZIAMO.”**



## INDICE

---

Croissant linea burro .....	6
Croissant linea curva .....	9
Croissant linea hôtellerie .....	12
Croissant linea mignon .....	15
Croissant linea oltre gusto .....	18
Croissant linea semplice .....	20
Croissant linea cereali .....	23
Croissant linea sfumature .....	25
Dolce gusto .....	29
Crostate .....	37
Aperitivo .....	41
Retail & GDO .....	42

# Croissant



---

Soffici e fragranti, i nostri croissant combinano l'autenticità della tradizione artigianale con l'eccellenza degli ingredienti selezionati.

Ogni morso è un'esperienza di gusto che porta la colazione a un nuovo livello, regalando il piacere di un prodotto sempre fresco e saporito, ideale per iniziare la giornata con un tocco di dolcezza.



# Croissant *Linea Burro*

Croissant fragranti e realizzati con burro di alta qualità, per un sapore autentico e irresistibile.

## Senza farcitura



Peso netto  
80 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Al Cioccolato



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## All'albicocca



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Alla crema



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



# Croissant *Linea Burro Mignon*

---

## Senza farcitura

---



Peso netto  
35 g



N. pezzi confezione  
90



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Al Cioccolato



Peso netto  
41 g



N. pezzi confezione  
90



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## All'albicocca



Peso netto  
41 g



N. pezzi confezione  
90



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Alla crema



Peso netto  
41 g



N. pezzi confezione  
90



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti





# Croissant *Linea Curva*

Dal design elegante e dal gusto raffinato, ideali per ogni momento della giornata.

## Croissant Classico



Peso netto  
80 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Al Cioccolato



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## All'albicocca



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



# Croissant *Linea Curva*

---



## Alla crema



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Alla crema-amarena



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Alla crema di limone



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti





# Croissant *Linea Hôtellerie*

Croissant raffinati e versatili, perfetti per colazioni d'autore e buffet eleganti, dove ogni dettaglio conta.

## Croissant Classico



Peso netto  
60 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Al Cioccolato



Peso netto  
72 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## All'albicocca



Peso netto  
72 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



# Croissant *Linea Hôtellerie*

---



## Croissant alla crema



Peso netto  
72 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Croissant ai 5 cereali



Peso netto  
72 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Croissant ai 5 cereali ai frutti di bosco



Peso netto  
72 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti





# Croissant *Linea Mignon*

Piccole opere d'arte di pasticceria, ideali per un tocco di dolcezza in ogni occasione. Con la loro varietà e delicatezza, rendono speciale ogni pausa o evento.

## Croissant ai 5 cereali



Peso netto  
35 g



N. pezzi confezione  
90



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Croissant ai 5 cereali ai frutti di bosco



Peso netto  
41 g



N. pezzi confezione  
90



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Croissant classico Mignon



Peso netto  
35 g



N. pezzi confezione  
90



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

# Croissant *Linea Mignon*

---

## Croissant classico Mignon al cioccolato



Peso netto  
41 g



N. pezzi confezione  
90



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Croissant classico Mignon all'albicocca



Peso netto  
41 g



N. pezzi confezione  
90



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Croissant classico Mignon alla crema



Peso netto  
41 g



N. pezzi confezione  
90



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



# Croissant *Linea Oltre Gusto*

Un'esperienza unica che va oltre il semplice piacere del croissant. Sapori ricchi, consistenze perfette e lavorazioni creative rendono questa linea un vero capolavoro.



## Croissant glassato classico



Peso netto  
91 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Croissant glassato superfarcito al cioccolato



Peso netto  
108 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Croissant glassato superfarcito all'albicocca



Peso netto  
108 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Croissant glassato superfarcito alla crema



Peso netto  
108 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti





# Croissant *Linea Semplice*

Un croissant che celebra la bontà essenziale e genuina. Ingredienti di qualità e lavorazioni attente danno vita a un prodotto perfetto per chi ama la semplicità senza rinunciare al gusto.

## Croissant Classico



Peso netto  
60 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Al Cioccolato



Peso netto  
72 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## All'albicocca



Peso netto  
72 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



# Croissant *Linea Semplice*



## Alla crema



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Alla crema-amarena



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Alla crema di limone



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti





# Croissant *Linea Cereali*

Croissant ricchi di cereali, perfetti per chi desidera coniugare benessere e sapore. Ogni morso è un equilibrio di leggerezza e fragranza naturale.



## Croissant ai 5 cereali



Peso netto  
80 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Croissant ai 5 cereali con frutti di bosco



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti





# Croissant *Linea Sfumature*

Croissant unici che giocano con colori e sapori sorprendenti.  
Ogni variante offre un tocco di originalità che conquista il palato e la vista.



## Croissant Chocahontas



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Croissant Moretto



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Croissant Pink



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

# Croissant *Linea Sfumature*



## Croissant Moretto al cioccolato bianco



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Croissant Pistacchio



Peso netto  
95 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



# Dolce Gusto



---

Una linea di prelibatezze che esalta il gusto autentico della pasticceria artigianale. Dai classici della tradizione ai dessert più raffinati, Dolce Gusto è pensato per chi cerca qualità e sapore in ogni momento di dolcezza, trasformando ogni occasione in un'esperienza di gusto ricca e appagante.



# Dolce Gusto

Lasciati conquistare dalle dolci creazioni di Mazzilli. Ogni prodotto nasce da un'attenta lavorazione e da una passione che rende ogni assaggio un'esperienza indimenticabile.

## Ciambella Zuccherata



Peso netto  
80 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Fagottino con chicchi di cioccolato



Peso netto  
92 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Fagottino con chicchi di cioccolato alla crema di cioccolato



Peso netto  
92 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Fagottino Mignon con chicchi di cioccolato



Peso netto  
92 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



# Dolce Gusto



## Flauto ai frutti di bosco



Peso netto  
89 g



N. pezzi confezione  
60



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Flauto al cioccolato



Peso netto  
89 g



N. pezzi confezione  
60



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Flauto mignon al cioccolato



Peso netto  
45 g



N. pezzi confezione  
120



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Foglia al cioccolato



Peso netto  
98 g



N. pezzi confezione  
45



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



# Dolce Gusto



## Foglia crema e amarena



Peso netto  
98 g



N. pezzi confezione  
45



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Girella con chicchi di cioccolato



Peso netto  
92 g



N. pezzi confezione  
40



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Girella mignon con chicchi di cioccolato



Peso netto  
46 g



N. pezzi confezione  
80



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Krapfen



Peso netto  
65 g



N. pezzi confezione  
24



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



# Dolce Gusto



## Krapfen alla crema



Peso netto  
80 g



N. pezzi confezione  
36



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Mezzatonda al cioccolato



Peso netto  
108 g



N. pezzi confezione  
45



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Mezzatonda crema e amarena



Peso netto  
108 g



N. pezzi confezione  
45



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Mezzatonda crema pasticcera e cioccolato



Peso netto  
108 g



N. pezzi confezione  
45



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



# Dolce Gusto



## Sfoglie crema e mela



Peso netto  
98 g



N. pezzi confezione  
60



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Sporcamuss (Sfoglino)



Peso netto  
21 g



N. pezzi confezione  
285



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Treccina al cioccolato



Peso netto  
97 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Treccina alla crema



Peso netto  
97 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



# Dolce Gusto

---



## Treccina alla mela



Peso netto  
80 g



N. pezzi confezione  
36



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti

## Ventaglio al cioccolato



Peso netto  
96 g



N. pezzi confezione  
50



Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



## Ventaglio pannalatte



Peso netto  
96 g



N. pezzi confezione  
50



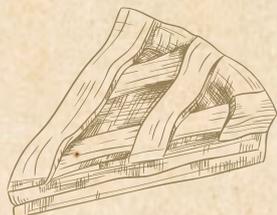
Temperatura  
160/170 °C



Tempi di cottura  
20 - 25 minuti



# Crostate



Le nostre crostata sono il perfetto equilibrio tra friabilità e dolcezza, realizzate con una base di pasta frolla preparata secondo antiche ricette e farcite con marmellate e creme di altissima qualità. Perfette per una pausa gustosa o un dessert da condividere, le nostre crostata portano in tavola il calore e il sapore della tradizione.

# Crostate

Le crostate Mazzilli sono un trionfo di bontà: friabili, genuine e farcite con ingredienti selezionati, ideali per regalarti un momento di dolcezza autentica in qualsiasi momento della giornata.



## Crostata ai frutti di bosco



Peso netto  
1 kg



N. pezzi confezione  
5



Temperatura  
180 °C



Tempi di cottura  
35-40 minuti

## Crostata al cioccolato



Peso netto  
1 kg



N. pezzi confezione  
5



Temperatura  
180 °C



Tempi di cottura  
35-40 minuti



## Crostata all'amarena



Peso netto  
1 kg



N. pezzi confezione  
5



Temperatura  
180 °C



Tempi di cottura  
35-40 minuti

## Crostata all'albicocca



Peso netto  
1 kg



N. pezzi confezione  
5



Temperatura  
180 °C



Tempi di cottura  
35-40 minuti



# Crostate

---



## Crostata di limone



Peso netto  
1 kg



N. pezzi confezione  
5



Temperatura  
180 °C



Tempi di cottura  
35-40 minuti

## Crostata di pistacchio



Peso netto  
1 kg



N. pezzi confezione  
5



Temperatura  
180 °C



Tempi di cottura  
35-40 minuti



## Crostata di ricotta



Peso netto  
1 kg



N. pezzi confezione  
5



Temperatura  
180 °C



Tempi di cottura  
35-40 minuti

# Aperitivo



Una selezione di prodotti pensati per arricchire i tuoi momenti di convivialità, dall'aperitivo in compagnia agli eventi più speciali. Con sapori intensi e consistenze croccanti, la nostra linea aperitivo sposa tradizione e creatività per un'esperienza di gusto unica, capace di sorprendere e soddisfare anche i palati più esigenti.



# Aperitivo

Trasforma il tuo aperitivo in un momento unico con le creazioni Mazzilli. Semplicità, gusto e qualità si incontrano per offrirti sfiziosità che arricchiscono ogni tua occasione conviviale.

## Panzerottini da friggere



Peso netto  
30 g



N. pezzi confezione  
variabile in base al formato



Temperatura  
160-170 °C



Tempi di cottura  
20-25 minuti

## Panzerottini



Peso netto  
30 g



N. pezzi confezione  
variabile in base al formato



Temperatura  
160-170 °C



Tempi di cottura  
20-25 minuti



## Rusticini



Peso netto  
40 g



N. pezzi confezione  
variabile in base al formato



Temperatura  
180 °C



Tempi di cottura  
35-40 minuti

## Salatini



Peso netto  
22 g



N. pezzi confezione  
variabile in base al formato



Temperatura  
160-170 °C



Tempi di cottura  
20-25 minuti



# Retail & GDO

---

Mazzilli offre prodotti di alta qualità per il retail e la GDO, combinando tradizione e innovazione. Ogni creazione nasce dalla cura artigianale che ci distingue, con ingredienti selezionati per garantire freschezza e sapore autentico.

# Retail & GDO

---



## Cornetto Classico

---

L'autentico cornetto italiano dal gusto semplice e tradizionale, ideale per chi ama la colazione classica.

## Cornetto Moretto

---

Un assortimento di cornetti al cioccolato con impasto al cacao, pensati per chi ama le note decise del cioccolato.



## Cornetto con Crema di Pistacchio

---

Un assortimento di cornetti al pistacchio dal gusto ricco e cremoso, perfetti per una colazione o merenda dal sapore intenso e inconfondibile.

## Cornetto con Crema Pasticcera

---

Cornetti soffici ripieni di crema pasticcera vellutata, ideali per chi cerca un momento di dolcezza irresistibile, pronti per ogni pausa golosa.



# Retail & GDO

---



## Cornetto Pink con Confettura di Frutti di Bosco

---

Un cornetto unico, perfetto per chi desidera un tocco di colore e un gusto fruttato intenso ad ogni morso.

## Cornetto con Confettura di Albicocche

---

Cornetti ripieni di confettura all'albicocca, dal gusto dolce e fruttato, perfetti per un tocco fresco a colazione.



## Cornetto ai Cereali

---

Un assortimento di cornetti al pistacchio dal gusto ricco e cremoso, perfetti per una colazione o merenda dal sapore intenso e inconfondibile.

## Cornetto ai Cereali con Confettura di Frutti di Bosco

---

Cornetti ai cinque cereali farciti con confettura ai frutti di bosco, dal sapore fresco e fruttato.



# Retail & GDO



## Cornetti con Crema al Cioccolato

Cornetti farciti con crema al cioccolato, ideali per chi cerca un gusto intenso e avvolgente in ogni morso.

## Treccina con Confettura di Mele

Deliziose treccine con ripieno di mele, dal sapore fresco e leggero, perfette per una colazione fruttata o uno snack sano e gustoso.



## Ventaglio con Crema Panna e Latte

Ventagli croccanti con un ripieno cremoso di panna e latte, per chi cerca un gusto delicato e avvolgente ad ogni morso.

## Ventaglio con Crema al Cioccolato

Ventagli croccanti farciti con crema di cioccolato, perfetti per una pausa golosa e croccante, ideali con il caffè.



## Flauti con Crema al Cioccolato

Flauti soffici con un cuore di cioccolato, ideali per una pausa dolce e ricca di sapore in ogni occasione.



# Retail & GDO

---



## Fagottino con Chicchi di Cioccolato

---

Fagottini con chicchi di cioccolato, perfetti per chi cerca un momento di dolcezza pura e irresistibile in ogni occasione.

## Girella con Chicchi di Cioccolato

---

Girelle fragranti con pezzi di cioccolato, ideali per concedersi un piacere al cioccolato in qualsiasi momento della giornata.



## Pasta Sfoglia

---

Due panetti di pasta sfoglia, perfetta per preparazioni salate come rustici e salatinì.

## Pasta Frolla

---

Un panetto di pasta frolla, perfetta per deliziose creazioni come biscotti e crostate.



## Pasta Sfoglia Arrotolata

---

Due panetti di pasta sfoglia arrotolata, perfetta per preparazioni salate come fiocchi di pasta.





LA STORIA DI UNA PASTICCERIA PUGLIESE  
**MAZZILLI**

Tel. +39 0835 33 42 08

Fax +39 0835 33 41 94

Zona industriale di Jesce,  
75100 **Matera** (MT)

---

[info@mazzilli.net](mailto:info@mazzilli.net)

[www.mazzillisurgelati.com](http://www.mazzillisurgelati.com)

