



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
80 g



N. pezzi confezione
50



Temperatura
160/170 °C



Tempi di cottura
20 - 25 minuti

Al Cioccolato



Peso netto
85 g



N. pezzi confezione
50



Temperatura
160/170 °C



Tempi di cottura
20 - 25 minuti



All'albicocca



Peso netto
85 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

Lasciatevi 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





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



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





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 pasticceria e cioccolato



Peso netto
108 g



N. pezzi confezione
45



Temperatura
160/170 °C



Tempi di cottura
20 - 25 minuti



Sfogie 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



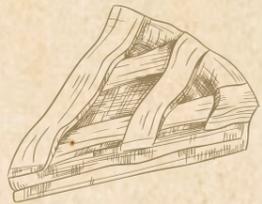
Temperatura
160/170 °C



Tempi di cottura
20 - 25 minuti



Crostate



Le nostre crostate 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 crostate 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.





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.



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 salatini.

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

www.mazzillisurgelati.com

