



*PASTICCERIA DOLCE E SALATA
SWEET AND SAVOURY PASTRIES*



PASTICCERIA

DOLCE E SALATA

SWEET AND SAVOURY PASTRIES

pag. **6**

MACARAL

pag. **12**

DESSERTS À PORTER

pag. **28**

MIGNON

pag. **32**

BIGNÈ

pag. **34**

CROSTATINE
TARTS

pag. **38**

HALLOWEEN

pag. **40**

SAN VALENTINO
VALENTINE'S DAY

pag. **44**

FESTA DELLA DONNA
WOMEN'S DAY

pag. **48**

FESTA DEL PAPÀ
FATHERS'S DAY

pag. **52**

LINEA LIEVITATI DEL MATTINO
MORNING LEAVENED LINE

pag. **58**

PUCCIOSO

pag. **60**

CREME E FARCITURE
CREAMS AND FILLINGS

pag. **62**

LINEA PANIFICAZIONE
BAKERY LINE

pag. **68**

PIADINA

pag. **70**

FOCACCIA

pag. **72**

INFO PRODOTTI
INFO PRODUCTS

pag. **78**

CONTATTI
CONTACTS

ROBERTO RINALDINI

Con passione, artigianalità e competenza, estro ed un forte orientamento al mondo della moda, Rinaldini crea una NUOVA ESPERIENZA PASTRY & FOOD a 360°. Sotto la guida del Pastry Chef, tre volte campione del mondo Roberto Rinaldini, l'azienda vuole porsi come uno dei portavoce dell'eccellenza del food italiano, dolce e salato, nel mondo. Eclettici, moderni e appealing - i prodotti Rinaldini evidenziano come sia necessario proteggere l'artigianalità in campo alimentare e come lo sia altrettanto diffonderla nel mondo. Rinaldini si prefigge lo scopo di soddisfare i gusti spesso differenti delle persone collegando la PASTICCERIA alla MODA, la TRADIZIONE al FUTURO, il CIBO alle SENSAZIONI. / *With passion, craftsmanship and competence, flair and a strong orientation towards the world of fashion, Rinaldini creates a NEW 360° PASTRY & FOOD EXPERIENCE. Under the guidance of Pastry Chef, three-time world champion Roberto Rinaldini. The company aims to be one of the representatives of Italian food excellence, both sweet and savoury, in the world. Eclectic, modern and appealing - Rinaldini's products highlight how it is necessary to protect craftsmanship in the food sector and how it is equally necessary to spread it throughout the world. Rinaldini aims to satisfy the often different tastes of people by linking PASTRY to FASHION, TRADITION to FUTURE, FOOD to SENSATIONS.*



MACARON



MacaRAL limone e semi di papavero - Ganache al cioccolato bianco al profumo di limone con semi di papavero. / *MacaRAL lemon and poppy seeds - White chocolate ganache with lemon scent and poppy seeds.*
Cod. 1030007



MacaRAL cioccolato bianco e vaniglia - Ganache al cioccolato bianco e vaniglia bourbon. / *MacaRAL white chocolate and vanilla - White chocolate and vanilla bourbon ganache.*
Cod. 1030009



MacaRAL cioccolato al latte e caramello salato - Ganache al cioccolato al latte al caramello salato. / *MacaRAL milk chocolate and salted caramel - Salty caramel milk chocolate ganache.*
Cod. 1030005



MacaRAL mirtillo al profumo di violetta - Ganache al cioccolato bianco e mirtillo al profumo di violetta. / *MacaRAL blueberry with violet scent - White chocolate and blueberry ganache with violet scent.*
Cod. 1030014



MacaRAL cioccolato bianco e frutti esotici - Ganache al cioccolato bianco e frutti esotici. / *MacaRAL white chocolate and exotic fruits - White chocolate ganache with exotic fruits.*
Cod. 1030011



MacaRAL vaniglia e albicocca - Crema leggera al burro e vaniglia con albicocca semi candita. / *MacaRAL vanilla and apricot - Light cream with butter and vanilla and semi candied apricot.*
Cod. 1030001



MacaRAL cappuccino - Ganache al cioccolato al latte e caffè. / *MacaRAL cappuccino - Milk chocolate and coffee ganache.*
Cod. 1030012



MacaRAL cioccolato fondente 70% - Ganache al cioccolato fondente al 70% del Venezuela / *MacaRAL dark chocolate 70% - 70% dark chocolate ganache from Venezuela.*
Cod. 1030004



MacaRAL cioccolato bianco, lime e cocco - Ganache al cioccolato bianco e cocco al profumo di lime. / *MacaRAL lime, coconut and white chocolate - White chocolate and coconut ganache with lime scent.*
Cod. 1030013



MacaRAL gianduia - Crema leggera al burro di gianduia. / *MacaRAL gianduia - Light cream with gianduia butter.*
Cod. 1030003



MacaRAL cioccolato bianco e ciliegia - Ganache al cioccolato bianco e ciliegia. / *MacaRAL white chococlade and cherry - White chocolate and cherry ganache.*
Cod. 1030010



MacaRAL cioccolato fondente e lampone - Ganache al cioccolato fondente al 66% e lampone. / *MacaRAL dark chocolate and raspberry - ganache with 66% dark chocolate and raspberry.*
Cod. 1030006



MacaRAL fragola al profumo di rosa - Ganache al cioccolato bianco e fragola al profumo di rosa. / *MacaRAL strawberry with rose scent - White chocolate and strawberry rose-scented ganache.*
Cod. 1030008



MacaRAL pistacchio di Sicilia - Crema leggera al burro e pistacchio di Sicilia. / *MacaRAL pistachio of Sicily - Light cream with butter and pistachio of Sicily.*
Cod. 1030002

MacaRAL®

I MacaRAL® sono la rivisitazione ideata da Roberto Rinaldini dei macaron francesi. Meringhe morbide alle mandorle o con la variante alla nocciola o al pistacchio ripieni con creme leggere al burro o ganache di cioccolato. Anche il nome MacaRAL® nasce dalla indomita creatività di Roberto Rinaldini, in occasione del Salone del Mobile di Milano del 2012. RAL infatti è la gamma di colori a cui fanno riferimento architetti e designer di tutto il mondo, un gioco di parole che in modo molto originale rende ancor più unico questo prodotto. / *MacaRAL® are the reinterpretation conceived by Roberto Rinaldini of French macaroons. Soft meringues with almonds or with the hazelnut or pistachio variant filled with light butter creams or chocolate ganaches. Even the name MacaRAL® was born from the untamed creativity of Roberto Rinaldini, on the occasion of the Salone del Mobile in Milan in 2012. Ral in fact is the range of colours that architects and designers from all over the world refer to, a play on words that in a very original way makes this product even more unique.*

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
20g	36pz/ pcs	30 x 20 x 6 cm	12 mesi/ months	-18°C



MacaRAL in luxury box da #4pz					Cod. 1150071
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life (minima garantita/ minimum guaranteed)	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
80g	10pz/ pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

MacaRAL in luxury box da #8pz					Cod. 1150072
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life (minima garantita/ minimum guaranteed)	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
160g	6pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

MacaRAL in luxury box da #12pz					Cod. 1150073
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life (minima garantita/ minimum guaranteed)	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
240g	4pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	



MacaRAL in luxury box da #16pz					Cod. 1150074
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life (minima garantita/ minimum guaranteed)	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
320g	3pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

MacaRAL in luxury box da #20pz					Cod. 1150075
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life (minima garantita/ minimum guaranteed)	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
400g	2pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

MacaRAL in luxury box da #25pz					Cod. 1150076
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life (minima garantita/ minimum guaranteed)	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
500g	2pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

DESSERTS À PORTER



La Venere Nera, il dolce-simbolo con cui Roberto Rinaldini trionfò nel 1998 ai Campionati del mondo Uipcg (Union Internationale de la Pâtisserie, Confiserie et Glacerie) di Barcellona. *The Venere Nera, the sweet-symbol with which Roberto Rinaldini triumphed in 1998 at the Uipcg World Championships (Union Internationale de la Pâtisserie, Confiserie et Glacerie) in Barcelona.*



Venere Nera torta - Pan di Spagna alle mandorle e cacao, croccantino di wafer al gianduia, bavarese di nocciole del Piemonte, mousse al cioccolato al 64% del Madagascar, glassa al cacao. / *Sponge cake with almonds and cocoa, gianduia wafer crisp, Piedmont hazelnut Bavarian, 64% chocolate mousse from Madagascar, cocoa glaze.*

Venere Nera torta ø 14				Cod. 1100051
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
500g	1pz./pcs	21 x 21 x 8 cm	12 mesi/ months	-18°C

VENERE NERA



Venere Nera monoporzione - Croccantino di wafer al gianduia, bavarese di nocciole del Piemonte, mousse al cioccolato al 64% del Madagascar, glassa al cacao. / *Gianduja wafer crunch, Piedmont hazelnut Bavarian, 64% chocolate mousse from Madagascar, cocoa glaze.*

Venere Nera mignon - Pan di Spagna alle mandorle e cacao, croccantino di wafer al gianduia, bavarese di nocciole del Piemonte, mousse al cioccolato al 64% del Madagascar, glassa al cacao. / *Sponge cake with almonds and cocoa, gianduia wafer crisp, Piedmont hazelnut Bavarian, 64% chocolate mousse from Madagascar, cocoa glaze.*



Venere Nera monoporzione				Cod. 1080008
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Venere Nera mignon				Cod. 1090014
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
20g	54pz/ pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

LAS VEGAS



Las Vegas torta - Pan di Spagna alle mandorle e cacao, croccantino di wafer al gianduia, bavarese al mascarpone e vaniglia, polpa di lamponi, mousse al cioccolato al 66% dei Caraibi e glassa al cioccolato bianco e lamponi. / *Sponge cake with almonds and cocoa, gianduia wafer crisp, Bavarian mascarpone and vanilla, raspberry pulp, 66% Caribbean chocolate mousse and white chocolate and raspberry glaze.*

Las Vegas torta ø 14					Cod. 1100053
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
500g	1pz/pcs	21 x 21 x 8 cm	12 mesi/ months	-18°C	



Las Vegas monoporzione - Croccantino di wafer al gianduia, bavarese al mascarpone e vaniglia, polpa di lamponi, mousse al cioccolato al 66% dei Caraibi e glassa al cioccolato bianco e lamponi. / *Gianduja wafer crunch, Bavarian mascarpone and vanilla, raspberry pulp, 66% Caribbean chocolate mousse and white chocolate and raspberry glaze.*

Las Vegas monoporzione					Cod. 1080009
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

SWEET MELODY

Sweet Melody torta - Croccantino al cioccolato bianco e nocciole del Piemonte, cremoso ai frutti esotici, purea di frutti rossi, panna cotta al pistacchio di Sicilia, crema leggera alla vaniglia e glassa al cioccolato bianco.
/ *White chocolate and Piedmont hazelnuts crunchy, creamy with exotic fruits, red fruit puree, panna cotta with pistachio from Sicily, light vanilla cream and white chocolate glaze.*



Sweet Melody mignon - Pan di Spagna alle mandorle, croccantino al cioccolato bianco e nocciole del Piemonte, cremoso ai frutti esotici, purea di frutti rossi, panna cotta al pistacchio di Sicilia, crema leggera alla vaniglia e glassa al cioccolato bianco.
/ *Sponge cake with almonds, white chocolate and Piedmont hazelnuts, creamy exotic fruit, red fruit puree, panna cotta with pistachio from Sicily, light vanilla cream and white chocolate glaze.*

Sweet Melody mignon					Cod. 1090017
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
28g	54pz/ pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

Sweet Melody monoporzione					Cod. 1080007
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

Sweet Melody torta ø 14					Cod. 1100063
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
500g	1pz/pcs	21 x 21 x 8 cm	12 mesi/ months	-18°C	



Sweet Melody torta - Pan di Spagna alle mandorle, croccantino al cioccolato bianco e nocciole del Piemonte, cremoso ai frutti esotici, purea di frutti rossi, panna cotta al pistacchio di Sicilia, crema leggera alla vaniglia e glassa al cioccolato bianco.
/ *Sponge cake with almonds, white chocolate and Piedmont hazelnuts, creamy exotic fruit, red fruit puree, panna cotta with Pistachio from Sicily, light vanilla cream and white chocolate glaze*

RIO



Rio torta - Bacio di dama al cacao, cremoso ai frutti esotici, amaretto morbido al cocco, mousse al cioccolato bianco e glassa al cioccolato bianco e mango. / *Cocoa bacio di dama, creamy with exotic fruits, soft coconut amaretto biscuit, white chocolate mousse and white chocolate and mango glaze.*

Rio torta torta ø 14					Cod. 1100057
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
500g	1pz./pcs	21 x 21 x 8 cm	12 mesi/ months	-18°C	



Rio mignon - Bacio di dama al cacao, cremoso ai frutti esotici, amaretto morbido al cocco, mousse al cioccolato bianco e glassa al cioccolato bianco e mango. / *Cocoa bacio di dama, creamy with exotic fruits, soft coconut amaretto biscuit, white chocolate mousse and white chocolate and mango glaze.*

Rio monoporzione					Cod. 1080010
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	



Rio monoporzione - Bacio di dama al cacao, cremoso ai frutti esotici, mousse al cioccolato bianco e glassa al cioccolato bianco e mango. / *Cocoa bacio di dama, creamy with exotic fruits, white chocolate mousse and white chocolate and mango glaze.*

Rio mignon					Cod. 1090016
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
20g	54pz/ pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

CheeseCake monoporzione - Sbrisolona di mandorle, crema leggera ai formaggi, purea di lamponi, frutti di bosco semicanditi, avvolta in cioccolato bianco. / *Almonds sbrisolona, light cream with cheese, raspberry puree, semi-candied berries and wrapped with white chocolate.*



CheeseCake mignon - Sbrisolona di mandorle, pan di Spagna, crema leggera ai formaggi, purea di lamponi e glassa al cioccolato bianco e lamponi. / *Almonds sbrisolona, sponge cake, light cheese cream, raspberry puree and white chocolate and raspberry glaze.*

CheeseCake mignon

Cod. 1090018

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
15g	54pz/ pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

CheeseCake monoporzione

Cod. 1080011

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

CheeseCake torta ø 14

Cod. 1100059

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
500g	1pz/pcs	21 x 21 x 8 cm	12 mesi/ months	-18°C

CheeseCake torta - Sbrisolona di mandorle, crema leggera ai formaggi, purea di lamponi, frutti di bosco semicanditi, avvolta in cioccolato bianco. / *Almonds sbrisolona, light cream with cheese, raspberry puree, semi-candied berries and wrapped with white chocolate.*

CHEESECAKE



SACHER



Sacher torta - Pan di Spagna al cacao, infuso d'arancia rossa, crema al cioccolato al 70%, confettura di albicocca e arance e glassa al cacao. / *Cocoa sponge cake, red orange infusion, 70% chocolate cream, apricot and orange jam and cocoa glaze.*

Sacher torta				Cod. 1100055
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
500g	1pz/pcs	21 x 21 x 8 cm	12 mesi/ months	-18°C



Sacher mignon - Pan di Spagna al cacao, infuso d'arancia rossa, crema al cioccolato al 70%, confettura di albicocca e arance e glassa al cacao. / *Cocoa sponge cake, red orange infusion, 70% chocolate cream, apricot and orange jam and cocoa glaze.*

Sacher monoporzione				Cod. 1080026
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
90g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C



Sacher monoporzione - Pan di Spagna al cacao, infuso d'arancia rossa, crema al cioccolato al 70%, confettura di albicocca e arance e glassa al cacao. / *Cocoa sponge cake, red orange infusion, 70% chocolate cream, apricot and orange jam and cocoa glaze.*

Sacher mignon				Cod. 1090020
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life (minima garantita/ minimum guaranteed)	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
20g	54pz/ pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

TIRAMISÙ

Tiramisù - Savoiardo al cacao, bagna al caffè espresso, crema leggera al mascarpone e perle croccanti fondenti.
/ *Savoiardo with cocoa, drizzeld with espresso coffee, light mascarpone cream and crunchy dark pearls.*



Tiramisù				Cod. 1100046
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
500g	4pz/pcs	28 x 28 x 14 cm	12 mesi/ months	-18°C

Tiramisù monoporzione				Cod. 1080016
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

TIRAMISÙ AI FRUTTI ROSSI

Tiramisù ai frutti rossi - Savoiardo classico, bagna ai frutti rossi, crema leggera di fragole e lamponi, frutti rossi semicanditi. / *Classic savoyard, drizzeld with red fruit, light cream of strawberries and raspberries, semi-candied red fruits.*



Tiramisù ai frutti rossi				Cod. 1100045
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
500g	4pz/pcs	28 x 28 x 14 cm	12 mesi/ months	-18°C

Tiramisù ai frutti rossi monoporzione				Cod. 1080038
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

IGNON



Venere Nera mignon - Pan di Spagna alle mandorle e cacao, croccantino di wafer al gianduia, bavarese di nocciole del Piemonte, mousse al cioccolato al 64% del Madagascar, glassa al cacao. / *Sponge cake with almonds and cocoa, gianduia wafer crisp, Piedmont hazelnut Bavarian, 64% chocolate mousse from Madagascar, cocoa glaze.*



Sweet Melody mignon - Pan di Spagna alle mandorle, croccantino al cioccolato bianco e nocciole del Piemonte, cremoso ai frutti esotici, purea di frutti rossi, panna cotta al pistacchio di Sicilia, crema leggera alla vaniglia e glassa al cioccolato bianco. / *Sponge cake with almonds, white chocolate and Piedmont hazelnuts, creamy exotic fruit, red fruit puree, panna cotta with pistachio from Sicily, light vanilla cream and white chocolate glaze*



Rio mignon - Bacio di dama al cacao, cremoso ai frutti esotici, amaretto morbido al cocco, mousse al cioccolato bianco e glassa al cioccolato bianco e mango. / *Cocoa bacio di dama, creamy with exotic fruits, soft coconut amaretto biscuit, white chocolate mousse and white chocolate and mango glaze.*



CheeseCake mignon - Sbrisolona di mandorle, pan di Spagna, crema leggera ai formaggi, purea di lamponi e glassa al cioccolato bianco e lamponi. / *Almonds sbrisolona, sponge cake, light cheese cream, raspberry puree and white chocolate and raspberry glaze.*



Sacher mignon - Pan di Spagna al cacao, infuso d'arancia rossa, crema al cioccolato al 70%, confettura di albicocca e arance e glassa al cacao. / *Cocoa sponge cake, red orange infusion, 70% chocolate cream, apricot and orange jam and cocoa glaze.*



Tiramisù mignon - Savoiardo al cacao, bagna al caffè espresso, crema leggera al mascarpone e perle croccanti fondenti. / *Savoiardo with cocoa, drizzeld with espresso coffee, light mascarpone cream and crunchy dark pearls.*



Venere Nera mignon

Cod. 1090014

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
20g	54pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Sweet Melody mignon

Cod. 1090017

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
20g	54pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Rio mignon

Cod. 1090016

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
20g	54pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

CheeseCake mignon

Cod. 1090018

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
15g	54pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Sacher mignon

Cod. 1090020

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
20g	54pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Tiramisù mignon

Cod. 1090019

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
15g	54pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Bicchierino di cioccolato fondente con vellutata alle fragole, glassa al cioccolato bianco e lamponi e fragolina semicandita. / *A cup of dark chocolate with strawberry velvet, white chocolate and raspberry glaze and semi-candied strawberry.*

Cod. 1090011

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
15g	54pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Bicchierino di cioccolato fondente con vellutata al mascarpone e fichi del Cilento semicanditi. / *A cup of dark chocolate with velvety mascarpone cream and Cilento figs semi-candied.*

Cod. 1090012

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
15g	54pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Bicchierino di cioccolato fondente con mousse al cioccolato al 64% del Madagascar, glassa al cacao e sfera croccante. / *Glass of dark chocolate with 64% Madagascar chocolate mousse, cocoa glaze and crispy ball.*

Cod. 1090013

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
15g	54pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Babà con sciroppo al rum / *Babà with rum syrup*

Cod. 1090003

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
25g	67pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Base per tartelletta / *Tart base*

Cod. 1090008

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
5g	400pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C





Bigné con crema al cioccolato /
Cream puff with chocolate cream

Cod. 1090004

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
25g	24pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Bigné con crema al pistacchio/
Cream puff with pistachio cream

Cod. 1090005

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
25g	24pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Bigné con panna e crema alla vaniglia /
*Cream puff with whipped cream and vanilla
cream*

Cod. 1090007

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
25g	24pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Bigné con crema alla vaniglia /
Cream puff with vanilla cream

Cod. 1090006

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
25g	24pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Bigné con crema alla nocciola del
Piemonte / *Hazelnut cream puffs from
Piedmont*

Cod. 1090021

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
25g	24pz/pcs	40 x 31 x 5,5 cm	12 mesi/ months	-18°C



BIGNÉ



CROSTATINE
TARTS



Crostatina con confettura di mirtilli / Cod. 1080005
Blueberry jam tart

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
100g	36pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Crostatina con confettura di
albicocche / Cod. 1080004
Apricot jam tart

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
100g	36pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C



Crostatina con crema di limoni / Lemon cream tart					Cod. 1080013
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	



Crostatina di mele / Apple tart					Cod. 1080001
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
90g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	



Crostatina di ricotta e visciole / Ricotta cheese and sour cherry tart					Cod. 1080002
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
130g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	



Base per crostatina / Tart base					Cod. 1080014
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
50g	45pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	



Zucca magica - Biscotto croccante alle nocciole, vellutata al mascarpone e vaniglia, purea di zucca e frutto della passione con glassa lucida al cioccolato bianco al profumo di arancia. / *Crunchy hazelnut biscuit, velvety mascarpone and vanilla, pumpkin and passion fruit puree with shiny white chocolate glaze and orange scent.*

Zucca magica monoporzione /
Magic pumpkin single portion cake

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Cod. 1080025



SAINT VALENTINO

VALENTINE'S DAY



Valentina torta - Bacio di dama al cacao, cremoso al cioccolato fondente al 66%, crema leggera al pistacchio di Sicilia e glassa al cioccolato bianco. / *Bacio di dama with cocoa, creamy 66% dark chocolate, light cream with pistachio of Sicily and white chocolate glaze.*

Valentino torta - Bacio di dama alle mandorle, cremoso al frutto della passione, purea di fragola, crema leggera al mascarpone e vaniglia con glassa al cioccolato bianco e lampone. / *Almond bacio di dama, passion fruit creamy, strawberry puree, light mascarpone and vanilla cream with white chocolate and raspberry glaze.*

Valentino torta (rosso) / Valentineo Cake (red)					Cod. 1100068
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
500g	2pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

Valentina torta (bianca) / Valentina Cake (white)					Cod. 1100069
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
500g	2pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

Eros monoporzione - Bacio di dama alle mandorle, cremoso al frutto della passione, purea di fragola, crema leggera al mascarpone e vaniglia con glassa al cioccolato bianco e lampone. / *Almond bacio di dama, passion fruit creamy, strawberry puree, light mascarpone and vanilla cream with white chocolate and raspberry glaze.*

Eros monoporzione (rossa) / Eros single portion cake (red)					Cod. 1080039
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	



Cupido monoporzione - Bacio di dama al cacao, cremoso al cioccolato fondente al 66%, crema leggera al pistacchio di Sicilia e glassa al cioccolato bianco. / *Bacio di dama with cocoa, creamy 66% dark chocolate, light cream with pistachio of Sicily and white chocolate glaze.*

Cupido monoporzione (bianca) / Cupid single portion cake (white)					Cod. 1080040
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

FESTA DELLA DONNA

WOMEN'S DAY



Mimosa classica torta - Pan di Spagna al profumo di vaniglia, inzuppitura al profumo d'arancio, crema leggera al mascarpone, gocce di cioccolato fondente, crema leggera al cioccolato al 66% dei Caraibi e glassa al cioccolato bianco al profumo di limone. / *Vanilla-flavored sponge cake, orange-flavored dip, light mascarpone cream, dark chocolate drops, 66% Caribbean light chocolate cream and lemon-flavored white chocolate glaze.*

Mimosa classica torta / Classic mimosa cake					Cod. 1100041
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
500g	2pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	



Mimosa classica monoporzione / Classic mimosa single portion cake					Cod. 1080034
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

Mimosa classica monoporzione - **Mimosa classica torta** - Pan di Spagna al profumo di vaniglia, inzuppitura al profumo d'arancio, crema leggera al mascarpone, gocce di cioccolato fondente, crema leggera al cioccolato al 66% dei Caraibi e glassa al cioccolato bianco al profumo di limone. / *Vanilla-flavored sponge cake, orange-flavored dip, light mascarpone cream, dark chocolate drops, 66% Caribbean light chocolate cream and lemon-flavored white chocolate glaze.*

ESTA DEL PAPÀ

FATHER'S DAY





Emperador torta - Savoiaro al cacao arrotolato, bavarese alla gianduia, perle croccanti fondenti, glassato al cioccolato con cacao e gruè di cacao. / *Cocoa savoyard rolled, Bavarian gianduia, dark crunchy pearls, chocolate glazed with cocoa and cacao grains.*

Emperador torta					Cod. 1100047
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
500g	2pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

Dolce tipico della tradizione campana, le zeppole preparate in occasione della festa di San Giuseppe sono state rivisitate dal maestro Roberto Rinaldini. Una morbida pasta bigné cotta al forno o frita farcita con creme leggere alla vaniglia e amarene, mascarpone, pistacchio, nocciola e cremoso al caramello. *Typical sweet of the Campania tradition, the zeppole prepared for the feast of St. Joseph have been revisited by Maestro Roberto Rinaldini. A soft baked or fried puff pastry stuffed with light cream with vanilla and black cherry, mascarpone, pistachio, hazelnut and creamy caramel.*



LEONARDO - Zeppola di morbida pasta bigné cotta al forno e frita, farcita con crema pasticcera alla vaniglia e amarene. / *Soft baked and fried puff pastry stuffed with vanilla and black cherry custard..*



GIOTTO - Zeppola di morbida pasta bigné cotta al forno, con craquelin, farcita con purea di fragole e crema leggera al mascarpone. / *Soft baked puff pastry, with craquelin, stuffed with strawberry puree and light mascarpone cream.*



ALFONSO - Zeppola di morbida pasta bigné cotta al forno, con craquelin, farcita con cremoso alla vaniglia e crema leggera al pistacchio. / *Soft baked puff pastry, with craquelin, filled with creamy vanilla and light pistachio cream.*



RAFFAELLO - Zeppola di morbida pasta bigné cotta al forno, con craquelin, farcita con cremoso al caramello e crema leggera alla nocciola. / *Soft baked puff pastry, with craquelin, stuffed with creamy caramel and light hazelnut cream.*

Zeppola Leonardo					Cod. 1080043
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

Zeppola Alfonso					Cod. 1080042
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

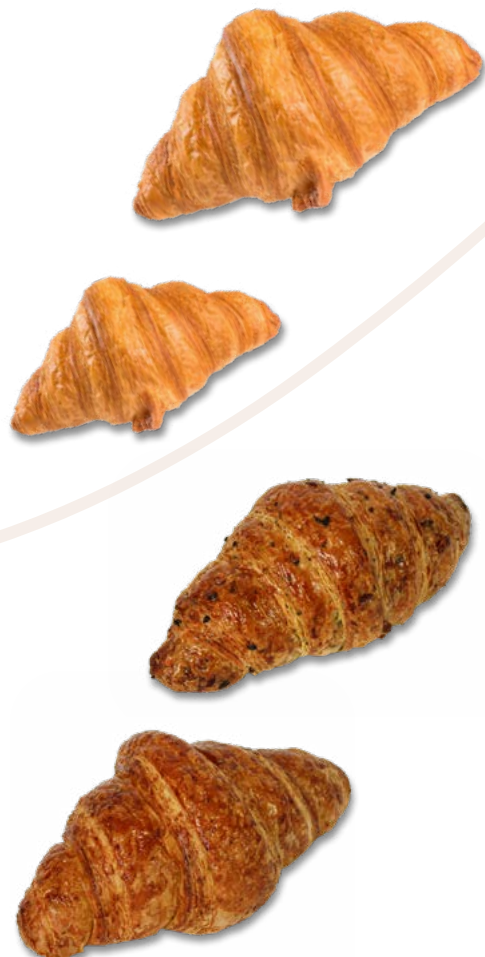
Zeppola Giotto					Cod. 1080041
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	

Zeppola Raffaello					Cod. 1080044
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
80g	12pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C	



LINEA
LIEVITATI DEL
MATTINO
MORNING LEAVENED LINE

Un soffice e delicato risveglio con la linea per la colazione firmata Rinaldini. Una lenta lievitazione ed un'attenta scelta delle materie prime conferisce ai nostri prodotti un sapore unico e indescrivibile.
*A soft and delicate awakening with the Rinaldini breakfast line.
A slow leavening and a careful choice of raw materials gives our products a unique and indescrivable taste.*



DA LIEVITARE E CUOCERE TO LEAVEN AND BAKE

Brioche vuota a levitazione naturale/ <i>Natural leavening empty brioche</i>					Cod. 1050001
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
60g	100pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C	
Brioche vuota mignon levitazione naturale/ <i>Natural leavening empty mignon brioche</i>					Cod. 1050002
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
20g	270pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C	
Brioche a lievitazione naturale con semi di zucca, miglio rosso, girasole, lino, papavero, sesamo / <i>Nat- urally leavened brioche with with pumpkin seeds, red millet seeds, sunflower seeds, linseed, poppy seeds, sesame seeds</i>					Cod. 1050009
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
60g	100pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C	
Brioche integrale vuota a levitazione naturale / <i>Natural leavening wholemeal brioche</i>					Cod. 1050008
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
60g	100pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C	

DA LIEVITARE E CUOCERE TO LEAVEN AND BAKE



Girella a lievitazione naturale con uvetta / <i>Natural leavening girella with raisins</i>					Cod. 1050006
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
70g	100pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C	
Treccia a lievitazione naturale con cioccolato / <i>Natural leavening braid with chocolate</i>					Cod. 1050007
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
70g	100pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C	
Fagottino sfogliato con cioccolato / <i>Pastry puff with chocolate</i>					Cod. 1050019
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
90g	100pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C	
Croissant sfogliato vuoto a lievitazione naturale / <i>Naturally leavened empty croissant</i>					Cod. 1050003
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
60g	100pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C	
Croissant sfogliato vegano vuoto a lievitazione naturale / <i>Vegan natural leavening empty croissant</i>					Cod. 1050016
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
60g	100pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C	
Croissant sfogliato vuoto verde a lievitazione natu- rale / <i>Green natural leavening croissant</i>					Cod. 1050004
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
60g	100pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C	





DA CUOCERE TO BAKE

Sfogliatina di mele caramellate e crema pasticcera alla vaniglia / *Puff pastry with caramellized apples and pastry cream* Cod. 1050015

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
120g	24pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C

Sfogliatina di ricotta al profumo di limone / *Puff pastry with lemon scented ricotta cheese* Cod. 1050014

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
120g	60pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C



DA RIGENERARE TO RIGENERATE

Muffin al cioccolato fondente / *Dark chocolate muffin* Cod. 1050018

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
100g	16pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/months	-18°C

Bombolone fritto vuoto a lievitazione naturale / *Naturally leavened empty fried bombolone* Cod. 1050010

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
55g	30pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	12 mesi/months	-18°C

Bombolone fritto vuoto a lievitazione naturale mignon / *Naturally leavened empty fried bombolone mignon* Cod. 1050011

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
30g	85pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	12 mesi/months	-18°C





DA LIEVITARE E CUOCERE
TO LEAVEN AND BAKE



Puccioso a lievitazione naturale vuoto /
Natural leavening empty puccioso

Cod. 1050012

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
50g	100pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C

Puccioso mignon a lievitazione naturale /
Natural leavening empty puccioso mignon

Cod. 1050013

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
20g	200pz/pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/months	-18°C

Ben 48 ore di lievitazione naturale per il Puccioso. Una brioche gourmet firmata Roberto Rinaldini, leggera e soffice come una nuvola, con un delicato ripieno di crema leggera a scelta tra vaniglia, lampone, cioccolato e pistacchio. A total of 48 hours of natural leavening for Puccioso Rinaldini. A gourmet brioche by Roberto Rinaldini, light and soft as a cloud, with a delicate cream filling of vanilla, raspberry, chocolate and pistachio.



Crema pasticcera alla vaniglia / <i>Vanilla custard cream</i>					Cod. 1070015
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
2000g	4pz./pcs	39 x 29,5 x 16 cm	12 mesi/ months	-18°	



Crema leggera al lampone / <i>Light raspberry wcream</i>					Cod. 1070016
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
1000g	4pz./pcs	39 x 29,5 x 16 cm	12 mesi/ months	-18°	



Crema leggera al pistacchio / <i>Light pistachio cream</i>					Cod. 1070017
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
1000g	4pz./pcs	39 x 29,5 x 16 cm	12 mesi/ months	-18°	



Crema leggera alla vaniglia / <i>Light vanilla cream</i>					Cod. 1070018
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
1000g	4pz./pcs	39 x 29,5 x 16 cm	12 mesi/ months	-18°	



Crema leggera al cioccolato / <i>Light chocolate cream</i>					Cod. 1070020
Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature	
1000g	4pz./pcs	39 x 29,5 x 16 cm	12 mesi/ months	-18°	



LINEA PANIFICAZIONE

BAKERY LINE

Una vasta gamma di prodotti per risultati fragranti e irresistibili, nel rispetto della migliore tradizione panificatoria italiana. Veloci da trasformare, i nostri prodotti garantiscono un risultato di alta qualità. Molteplici tipologie di farine per i palati più raffinati. *A wide range of products for fragrant and irresistible results, respecting the best Italian bakery tradition. Fast to process, our products guarantee a high quality result. Many types of flours for the most refined palates.*



DA CUOCERE TO BAKE

Baguette classica (precotta) /
Classic baguette (prebaked)

Cod. 1060008

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
110g	40pz/ pcs	59 x 26,5 x 29,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Baguette alla curcuma (precotta) /
Turmeric baguette (prebaked)

Cod. 1060009

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
110g	40pz/ pcs	59 x 26,5 x 29,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Baguette integrale (precotta) /
Integral baguette (prebaked)

Cod. 1060010

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
110g	40pz/ pcs	59 x 26,5 x 29,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Baguette di grano duro (precotta) /
Durum wheat baguette (prebaked)

Cod. 1060011

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
110g	40pz/ pcs	59 x 26,5 x 29,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Baguette multicereali e segale
(precotta) / *Multicereals and rye
baguette (prebaked)*

Cod. 1060012

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
110g	40pz/ pcs	59 x 26,5 x 29,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

DA CUOCERE TO BAKE



Sfilatone di grano duro (precotto) /
Durum wheat sfilatone (prebaked)

Cod. 6030146

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
300g	15pz/ pcs	40 x 26,5 x 34 cm	12 mesi/ months	-18°C

Pane all'avena (precotto) /
Oat bread (prebaked)

Cod. 6030148

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
100g	30pz/ pcs	40 x 26,5 x 34 cm	12 mesi/ months	-18°C



DA LIEVITARE E CUOCERE TO LEAVEN AND BAKE



Brioche salata (cruda) /
Salty brioche (raw)

Cod. 1060001

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
60g	100pz/ pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/ months	-18°C

Brioche salata mignon (cruda) /
Salty brioche mignon (raw)

Cod. 1060005

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
20g	270pz/ pcs	38 x 22 x 20 cm	4 mesi/ months	-18°C





DA RIGENERARE TO RIGENERATE

Panino mignon alla spirulina e
cartamo (cotto) / *Spirulina and
safflower roll mignon (baked)* Cod. 1060016

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
10g	50pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Panino mignon alla barbabietola
(cotto) / *Beetroot roll mignon (baked)* Cod. 1060017

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
10g	50pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Panino mignon alla zucca e cartamo
(cotto) / *Pumpkin and safflower roll
mignon (baked)* Cod. 1060018

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
10g	50pz/ pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Pane per tramezzini (cotto) /
Bread for sandwiches (baked) Cod. 1060014

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
2500g	1pz/pcs	42 x 21,5 x 24 cm	12 mesi/ months	-18°C

Panino dolce (cotto) /
Sweet bread (baked) Cod. 1060013

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
60g	9pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	4 mesi/ months	-18°C





Regina dello street food, la Piadina Romagnola, detta anche Piada Romagnola, è tra i prodotti italiani più amati e conosciuti in tutto il mondo. Una ricetta povera, che ha origini antichissime. Il termine "piada" è stato ufficializzato per merito del famoso scrittore Giovanni Pascoli. In un suo famoso poemetto la definisce "il pane nazionale dei Romagnoli", creando un binomio indissolubile tra Piadina e Romagna. *Queen of street food, Piadina Romagnola, also known as Piada Romagnola, is one of the most loved and well-known Italian products in the world. The real one is produced only in Romagna. A poor recipe, which has very ancient origins. The term "piada" has been made official thanks to the famous writer Giovanni Pascoli. In one of his famous poems he defines it as "the national bread of Romagna", creating an indissoluble pair between Piadina and Romagna.*

DA CUOCERE
TO BAKE



Piadina classica congelata (cruda) /
Classic piadina frozen (raw)

Cod. 1060020

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
150g	20pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Piadina al farro congelata (cruda) /
Spelt piadina frozen (raw)

Cod. 1060021

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
150g	20pz/pcs	40,5 x 30 x 8,5 cm	12 mesi/ months	-18°C



DA RIGENERARE
TO RIGENERATE



Piadina classica congelata 4pz (precotta) /
Classic piadina frozen 4pcs (prebaked)

Cod. 1060015

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
100g	12pz/pcs	28 x 28 x 14 cm	12 mesi/ months	-18°C



**DA CUOCERE
TO BAKE**



Focaccia romana classica mono
(precotta) / *Classic roman focaccia
mono (prebaked)* Cod. 1060022

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
220g	20pz/ pcs	59 x 26,5 x 29,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Focaccia romana classica 55x25cm
(precotta) / *Classic roman focaccia
55x25cm (prebaked)* Cod. 6030045

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
540g	8pz/pcs	59 x 26,5 x 29,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

Focaccia romana ai 4 malti 55x25cm
(precotta) / *4 malts focaccia romana
55x25cm (prebaked)* Cod. 6030046

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
540g	8pz/pcs	59 x 26,5 x 29,5 cm	12 mesi/ months	-18°C

**DA LIEVITARE E CUOCERE
TO LEAVEN AND BAKE**



Pizzette mignon (crude) /
Pizzette mignon (raw) Cod. 1060019

Peso/ Weight	Unità di vendita/ Sales unit	Misure imballo/ Packaging measures	Shelf life	Temperatura di conservazione/ Storage temperature
18g	48pz/ pcs	40 x 31 x 5,5 cm	4 mesi/ months	-18°C

Le nostre focacce sono preparate con ingredienti
selezionati per garantire sempre il massimo del risultato
con il minimo sforzo. Un prodotto 100% italiano.
*Our facacce are prepared with selected ingredients and with
(hidden ingredient) to always guarantee maximum results
with minimum effort. A 100% Italian product*



INFO PRODOTTI

Codice Code	Torte Cakes	Tempo di scongelamento Defrosting time	Temperatura di degustazione Tasting temperature
1100046	Tiramisù	2h	4°C
1100045	Tiramisù ai frutti rossi / <i>Red fruit tiramisu</i>	2h	4°C
1100051	Venere nera	2h	4°C
1100053	Las vegas	2h	4°C
1100063	Sweet melody	2h	4°C
1100055	Sacher	2h	4°C
1100057	Rio	2h	4°C
1100059	Cheesecake	2h	4°C

Codice Code	Monoporzioni Single cake portions	Tempo di scongelamento Defrosting time	Temperatura di degustazione Tasting temperature
1080007	Sweet melody	1h	4°C
1080008	Venere nera	1h	4°C
1080009	Las vegas	1h	4°C
1080010	Rio	1h	4°C
1080011	Cheesecake	1h	4°C
1080016	Tiramisù	1h	4°C
1080026	Sacher	1h	4°C
1080038	Tiramisù ai frutti rossi / <i>Red fruit tiramisu</i>	1h	4°C

Codice Code	Mignon	Tempo di scongelamento Defrosting time	Temperatura di degustazione Tasting temperature
1090014	Venere Nera	30m	4°C
1090016	Rio	30m	4°C
1090017	Sweet Melody	30m	4°C
1090018	CheeseCake	30m	4°C
1090019	Tiramisù	30m	4°C
1090011	Bicchierino in cioccolato fondente e fragole / <i>Dark chocolate cup with strawberries</i>	30m	4°C
1090012	Bicchierino in cioccolato fondente e fichi / <i>Dark chocolate cup with figs</i>	30m	4°C
1090013	Bicchierino in cioccolato fondente / <i>Dark chocolate cup</i>	30m	4°C
1090003	Babà	30m	4°C
1090020	Sacher	30m	4°C
1090004	Bigné con crema al cioccolato 70%	30m	4°C
1090005	Bigné con crema al pistacchio	30m	4°C
1090007	Bigné alla panna	30m	4°C
1090006	Bigné alla crema alla vaniglia	30m	4°C
1090021	Bigné con crema alla nocciola	30m	4°C
1090008	Base per tartelletta	5m	4°C

INFO PRODUCTS

Codice Code	Crostatina Tarts	Tempo di scongelamento Defrosting time	Temperatura di degustazione Tasting temperature
1080005	Crostatina con confettura di mirtilli / <i>Blueberry jam tart</i>	30m	4°C
1080004	Crostatina con confettura di albicocca / <i>Apricot jam tart</i>	30m	4°C
1080013	Crostatina con crema di limoni / <i>Lemon cream tart</i>	60m	4°C
1080001	Crostatina di mele / <i>Apple tart</i>	60m	4°C
1080014	Base per crostatina / <i>Tart base</i>	20m	4°C
1080002	Crostatina di ricotta e visciole / <i>Ricotta cheese and sour cherry tart</i>	60m	4°C

Codice Code	Halloween	Tempo di scongelamento Defrosting time	Temperatura di degustazione Tasting temperature
1080025	Zucca magica monoporzione / <i>Magic pumpkin single portion cake</i>	1h	4°C

Codice Code	Festa della donna Womens'day	Tempo di scongelamento Defrosting time	Temperatura di degustazione Tasting temperature
1100041	Mimosa classica torta / <i>Classic mimosa cake</i>	2h	4°C
1080034	Mimosa classica monoporzione / <i>Classic mimosa single portion cake</i>	1h	4°C

Codice Code	San valentino Valentine's day	Tempo di scongelamento Defrosting time	Temperatura di degustazione Tasting temperature
1100068	Valentino torta (rossa) / <i>Valentino cake (red)</i>	2h	4°C
1100069	Valentina torta (bianca) / <i>Valentina cake (white)</i>	2h	4°C
1080040	Eros monoporzione (rossa) / <i>Eros single portion cake (red)</i>	1h	4°C
1080039	Cupido monoporzione (bianca) / <i>Cupid single portion cake (white)</i>	1h	4°C

Codice Code	Festa del papà Fathers's day	Tempo di scongelamento Defrosting time	Temperatura di degustazione Tasting temperature
1100047	Emperador torta / Emperador cake	2h	4°C
1080043	Zeppola Leonardo	1h	4°C
1080042	Zeppola Alfonso	1h	4°C
1080041	Zeppola Giotto	1h	4°C
1080044	Zeppola Raffaello	1h	4°C

INFO PRODOTTI

Codice Code	Linea lievitati del mattino Morning leavened line	Temperatura di lievitazione Leavening temperature	Tempo di lievitazione Leavening time	Temperatura di cottura Cooking temperature	Tempo di cottura Cooking time
DA LIEVITARE E CUOCERE / TO LEAVEN AND BAKE					
1050001	Brioche vuota a levitazione naturale / Natural leavening empty brioche	20/26°C	8/10h	180°C	10/12m
1050002	Brioche vuota mignon levitazione naturale / Natural leavening empty mignon brioche	20/26°C	8/10h	180°C	8m
1050009	Brioche a lievitazione naturale con semi di zucca, miglio rosso, girasole, lino, papavero, sesamo / Naturally leavened brioche with with pumpkin seeds, red millet seeds, sunflower seeds, linseed, poppy seeds, sesame seeds	20/26°C	8/10h	180°C	10/12m
1050008	Brioche integrale vuota a levitazione naturale / Natural leavening empty wholemeal brioche	20/26°C	8/10h	180°C	10/12m
1050006	Girella a lievitazione naturale con uvetta / Natural leavening girella with raisins	20/26°C	8/10h	180°C	10/15m
1050007	Treccia a lievitazione naturale con cioccolato / Natural leavening braid with chocolate	20/26°C	8/10h	180°C	10/12m
1050019	Fagottino sfogliato con cioccolato / Pastry puff with chocolate	20/26°C	8/10h	180°C	10m
1050003	Croissant sfogliato vuoto a lievitazione naturale / Natural leavening empty croissant	20/26°C	8/10h	180°C	10/12m
1050004	Croissant sfogliato vuoto verde a lievitazione naturale / Green natural leavening croissant	20/26°C	8/10h	180°C	10/12m
1050016	Croissant sfogliato vegano lievitazione naturale / Natural leavening vegan croissant	20/26°C	8/10h	180°C	10/12m
1050012	Puccioso a lievitazione naturale / Natural leavening puccioso	20/26°C	8/10h	180°C	10/12m
1050013	Puccioso mignon a lievitazione naturale / Natural leavening puccioso mignon	20/26°C	8/10h	180°C	8m
Codice Code	Linea lievitati del mattino Morning leavened line	Temperatura di cottura Cooking temperature		Tempo di cottura Cooking time	
DA CUOCERE / TO BAKE					
1050015	Sfogliatina di mele caramellate e crema pasticcera alla vaniglia / Puff pastry with caramellized apples and pastry cream	220°C		12/15m	
1050014	Sfogliatina di ricotta al profumo di limone / Puff pastry with lemon scented ricotta chiese	220°C		12/15m	

INFO PRODUCTS

Codice Code	Linea lievitati del mattino Morning leavened line	Tempo di rigenerazione Regeneration time	Temperatura di rigenerazione Regeneration temperature	
DA RIGENERARE / TO RIGENERATE				
1050018	Muffin al cioccolato fondente / Dark chocolate muffin	1h	Temperatura ambiente / Room temperature	
1050010	Bombolone fritto vuoto a lievitazione naturale / Naturally leavened empty fried bombolone	3m	180°C	
1050011	Bombolone fritto vuoto a lievitazione naturale mignon / Naturally leavened empty fried bombolone mignon	3m	180°C	
Codice Code	Creme e farciture Creams and fillings	Tempo di scongelo Defrosting time	Temperatura di utilizzo Temperature for use	Operazione Procedure
1070015	Crema pasticcera alla vaniglia / Vanilla custard cream	48 Ore	4°C	Mescolare con spatola / Stir with spatula
1070016	Crema leggera al lampone / Light raspberry cream	24 Ore	4°C	Mescolare con spatola / Stir with spatula
1070017	Crema leggera al pistacchio / Light pistachio cream	24 Ore	4°C	Mescolare con spatola / Stir with spatula
1070018	Crema leggera alla vaniglia / Light vanilla cream	24 Ore	4°C	Mescolare con spatola / Stir with spatula
1070020	Crema leggera al cioccolato / Light chocolate cream	24 Ore	4°C	Mescolare con spatola / Stir with spatula

INFO PRODOTTI

Codice Code	Linea panificazione Bakery line	Temperatura forno Oven temperature	Tempo di cottura Cooking time	Tempo di rigenerazione Regeneration time
DA CUOCERE / TO BAKE				
1060008	Baguette classica (precotta) / Classic baguette (prebaked)	220° C	5m	
1060009	Baguette alla curcuma (precotta) / Turmeric baguette (prebaked)	220° C	5m	
1060010	Baguette integrale (precotta) / Integral baguette (prebaked)	220° C	5m	
1060011	Baguette di grano duro (precotta) / Durum wheat baguette (prebaked)	220° C	5m	
1060012	Baguette multicereali e segale (precotta) / Multicereals and rye baguette (prebaked)	220° C	5m	
6030146	Sfilatone di grano duro (precotto) / Durum wheat sfilatone (prebaked)	200° C	5m	
6030148	Pane all'avena (precotto) / Oat bread (prebaked)	180° C	3m	3m
1060020	Piadina classica congelata (cruda) / Classic piadina frozen (raw)	Cottura su piastra / Cooking on baking tray	2m50s	
1060021	Piadina al farro congelata (cruda) / Spelt piadina frozen (raw)	Cottura su piastra / Cooking on baking tray	2m50s	
1060022	Focaccia romana classica mono (precotta) / Classic roman focaccia mono (prebaked)	230° C	4m	
6030045	Focaccia romana classica 55x25 (precotta) / Classic roman focaccia 55x25cm (prebaked)	240 ° C	4m	
6030046	Focaccia romana ai 4 malti 55x25 (precotta) / 4 malts focaccia romana 55x25cm (prebaked)	240° C	3m	

INFO PRODUCTS

Codice Code	Linea panificazione Bakery line	Temperatura di lievitazione Leavening temperature	Tempo di lievitazione Leavening time	Temperatura forno Oven temperature	Tempo di cottura Cooking time
DA LIEVITARE E CUOCERE / TO LEAVEN AND BAKE					
1060005	Brioche salata mignon (cruda) / Salty brioche mignon (raw)	20/26°C	7h	190° C	8-10m
1060001	Brioche salata (cruda) / Salty brioche (raw)	20/26°C	7h	190° C	10-12m
1060019	Pizzette mignon (crude) / Pizzette mignon (raw)	20/26°C	2h	190° C	8m
Codice Code	Linea panificazione Bakery line	Tempo di rigenerazione Regeneration time		Temperatura di rigenerazione Regeneration temperature	
DA RIGENERARE / TO RIGENERATE					
1060016	Panino mignon alla spirulina e cartamo (cotto) / Spirulina and safflower roll mignon (baked)	2m		Temperatura ambiente / Room temperature	
1060017	Panino mignon alla barbabietola (cotto) / Beetroot roll mignon (baked)	2m		Temperatura ambiente / Room temperature	
1060018	Panino mignon alla zucca e cartamo (cotto) / Pumpkin and safflower roll mignon (baked)	2m		Temperatura ambiente / Room temperature	
1060014	Pane per tramezzini (cotto) / Bread for sandwiches (baked)	10m		Temperatura ambiente / Room temperature	
1060013	Panino dolce (cotto) / Sweet bread (baked)	5m		Temperatura ambiente / Room temperature	
1060015	Piadina classica congelata 4pz (precotta) / Classic piadina frozen 4pcs (prebaked)	5m		Temperatura ambiente / Room temperature	

ORDINI PER RIVENDITORI

ORDERS FOR RESELLERS:

ordineitalia@rinaldinipastry.com

ORDINI PER AZIENDE E PRIVATI

*ORDERS FOR BUSINESS AND
CONSUMERS:*

commerciale@rinaldinipastry.com

Rinaldini Pastry S.p.A.

Via Ausa 34/36

47853 - Cerasolo di Coriano (RN)

Tel: 0541085111

www.rinaldinipastry.com

@robertorinaldini @rinaldinipastry





RINALDINI®