



PANETTONI
E TORRONE
2025

FLAMMINI

1930

FLAMIGNI
1930

IL PANETTONE

DAL 1930...



UNA STORIA DI FAMIGLIA LUNGA TRE GENERAZIONI

I nostri capostipiti, i fratelli **Armando, Lieto e Aurelio Flamigni**, aprirono la loro pasticceria in piazza Saffi, a Forlì, nel lontano 1930. Dopo appena qualche anno i loro negozi si erano moltiplicati, diventando tappa obbligata per tutti i viaggiatori che dal Nord si recavano in vacanza sulla Riviera adriatica. Quale fu il segreto di tanto successo? Certamente il rigore nei metodi di lavorazione e la scelta degli ingredienti migliori, in una parola: la Qualità.

Il punto di svolta avvenne negli anni Settanta, quando, su ispirazione di **Marco Buli**, genero di uno dei fondatori, l'azienda Flamigni iniziò a concentrarsi principalmente sulla produzione. Ciò accadde nel rispetto della tradizione, aumentando i volumi, senza diminuire la cura e la manualità artigiane. In questo periodo punta di diamante dell'assortimento Flamigni divenne **il Torrone**, in tutte le sue varianti. Dopo pochi anni il catalogo si ampliò grazie a una storia d'amore,

Amore con l'A maiuscola per una grande specialità italiana: **il Panettone**, il dolce del Natale per eccellenza. E, dal momento che alla nostra famiglia piace fare le cose per bene, si decise negli anni '90 di aprire uno stabilimento di produzione dei lievitati a Alba in Piemonte, con la manodopera più capace e preparata. Oggi, finalmente, dopo 25 anni si è riusciti ad unificare tutte le nostre produzioni nel nuovo stabilimento di Forlì.

Da qualche anno l'azienda Flamigni ha cambiato assetto, affiancando a **Marco Buli**, che ora si dedica principalmente a un ruolo amministrativo, due nuovi protagonisti: i figli **Renata e Massimo**.

Così ancora oggi, a **90 anni** dalla sua fondazione, la passione è il motore che muove la nostra azienda, una passione per la qualità e l'artigianalità che è rimasta immutata sin dal primo giorno. Il forte legame alle tradizioni e un innato spirito di famiglia ci permette di sostenere che siamo nati pasticciere e che ci piace continuare a esserlo!





LA PASTA MADRE

Elemento prezioso e insostituibile, vera e propria anima e punto di forza intorno al quale ruota l'intera preparazione del Panettone Flamigni, è il lievito madre naturale, il cui ceppo originario, sin dagli anni Trenta del secolo scorso, viene quotidianamente rinfrescato e rigenerato a mano dai mastri pasticceri Flamigni. Per creare quel magico impasto naturale chiamato "pasta madre", il lievito madre viene unito a farine di altissima qualità, caratterizzate da un eccezionale rapporto forza-elasticità e da un alto tenore proteico. In passato, in ogni piccola comunità, la pasta madre veniva conservata gelosamente, mantenuta in vita con opportuni rinfreschi e

ridistribuita alle famiglie, che settimanalmente producevano il pane in casa. Con lo stesso amore e la stessa dedizione, ancora oggi, i mastri pasticceri Flamigni lo custodiscono e lo utilizzano come unico agente nella lievitazione, ingrediente unico, capace di rendere ogni Panettone straordinariamente soffice e ricco di occhiature irregolari e di conferirgli aromi originali e inimitabili. I lunghi tempi di lavorazione, unitamente alla grande vitalità dei microrganismi che partecipano al processo di lievitazione, rendono i Panettoni firmati Flamigni più sani e altamente digeribili e garantiscono una più lunga conservazione, preservando inalterata la loro freschezza. La

passione e la cura artigianale con cui i mastri pasticceri Flamigni lavorano a mano la pasta madre sono tali che l'attento consumatore, sempre alla ricerca di sapori tradizionali, ne coglie sin dal primo assaggio la ricchezza. Oggi, in Italia, il lievito madre naturale può essere citato per legge solo sui

prodotti nella cui lavorazione non risulta minima traccia di utilizzo di altri lieviti. Così avviene nei Panettoni firmati Flamigni, dolci unici, nutrienti e digeribili, che anno dopo anno conquistano sempre più il favore di chi ricerca il gusto della tradizione nella qualità.





LINEA CLASSICA



LINEA CLASSICA

Art. 3945
Panettone glassato incartato a mano
Handwrapped sugar iced Panettone
1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



Art. 3944
Panettone Milano basso incartato a mano
Handwrapped low Milano Panettone
1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



Art. 3946
Panettone senza canditi incartato a mano
Handwrapped Panettone without candied fruit
1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



Art. 3947
Panettone con gocce di cioccolato incartato a mano
Handwrapped Panettone with chocolate drops
1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



Art. 3948
Panettone Margherita incartato a mano
Handwrapped Margherita Panettone
750g • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



LINEA CLASSICA

Art. 3912
 Panettone Milano basso in pacchetto regalo
 Low Milano panettone in gift box
1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
 9 mesi / months



Art. 3916
 Panettone glassato in pacchetto regalo
 Sugar iced panettone in gift box
1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
 9 mesi / months



Art. 3924
 Panettone con gocce di cioccolato
 in pacchetto regalo
 Sugar iced Panettone
 with chocolate drops in gift box
1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
 9 mesi / months



LINEA CLASSICA

Art. 3933
 Panettone glassato in scatola con apertura a fisarmonica
Sugar iced panettone in gift box with accordion opening
500g • 12 pz per ct



Art. 3932
 Panettone Milano basso in scatola con apertura a fisarmonica
Low Milano panettone in gift box with accordion opening
500g • 12 pz per ct



Art. 3934
 Panettone senza canditi in scatola con apertura a fisarmonica
Panettone without candied fruit in gift box with accordion opening
500g • 12 pz per ct



Art. 3935
 Panettone con gocce di cioccolato in scatola con apertura a fisarmonica
Sugar iced Panettone with chocolate drops in gift box with accordion opening
500g • 12 pz per ct



LINEA CLASSICA

Il Panettone Milano basso da 350g
in un coloratissimo pirottino in cartotecnica in 2 colori assortiti

*The 350g low Milano Panettone
in a bright coloured cardboard packaging in 2 assorted colours*

Art. 3940
Panettone Milano basso
Low Milano Panettone
350g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



I panettoni incartati a mano da 750g
con un coloratissimo packaging

*The 750g handwrapped Panettoni
with a bright coloured packaging*

Art. 3941
Panettone Milano basso (verde)
Low Milano Panettone (green)
750g • 9 pz per ct

Art. 3942
Panettone glassato (rosso)
Sugar iced Panettone (red)
750g • 9 pz per ct

Art. 3943
Panettone senza canditi con uvetta sultanina (blu)
Panettone without candied fruit with raisins (blue)
750g • 9 pz per ct



LINEA CLASSICA

Il Panettone "Santa Claus"
con fascia con cintura e cappello di Babbo Natale

*The "Santa Claus" Milano Panettone
with band with belt and Santa's hat*

Art. 3775
Panettone Milano alto con cappello di Babbo Natale
Tall Milano Panettone with Santa's hat
5kg • 1 pz per ct



I Panettoni Milano Alto "Magnum"
The Tall Milano Panettone

Art. 3776
Panettone Milano alto
Tall Milano Panettone
5kg • 1 pz per ct

Art. 3795
Panettone Milano alto
Tall Milano Panettone
10kg • 1 pz per ct

Art. 3799
Panettone Milano alto
Tall Milano Panettone
20kg • 1 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months

PANDORO



LA SOFFICE FRAGRANZA
DELLA TRADIZIONE VERONESE



LINEA CLASSICA

Pandoro Classico
incartato a mano

Handwrapped Pandoro

Art. 3340
Pandoro Classico
Classic Pandoro
1kg • 6 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
8 mesi / months



LINEA CLASSICA

Il panettone "Scotch"

Un soffice e profumato impasto arricchito con crema al whisky, ricoperto con cioccolato al caramello

The "Scotch" Panettone

A soft and flavoured dough enriched with whisky cream, covered with caramel chocolate

Art. 3976

Panettone "Scotch"
"Scotch" Panettone

950g • 6 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

6 mesi / months



LINEA CLASSICA

Il panettone "Ron dominicano"

Un soffice e profumato impasto arricchito con gocce di cioccolato fondente extra e uvette macerate in Ron Imperial Barcelò

The "Ron dominicano" Panettone

A soft and flavoured dough enriched with dark chocolate drops and raisins left to macerate in Ron Imperial Barcelò

Art. 3977

Panettone "Ron dominicano"
"Ron Dominicano" Panettone

1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



Il panettone "Gin"

Un soffice e profumato impasto arricchito con crema al gin e ricoperto con cioccolato bianco e granella di meringa

The "Gin" Panettone - A soft and flavoured dough enriched with gin cream and covered with white chocolate and meringue

Art. 3978

Panettone "Gin"
"Gin" Panettone

950g • 6 pz per ct

Art. 3980

L'assortimento di Panettoni è composto da:
Panettone "Scotch" / "Scotch" Panettone
Panettone "Ron dominicano" / "Ron dominicano" Panettone
Panettone "Gin" / "Gin" Panettone
Panettone allo Spritz / Spritz Panettone

950g - 1kg • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



LINEA CLASSICA

Il panettone "Zabaione"

Un soffice e profumato impasto arricchito con fiocchi di cioccolato e crema allo zabaione, ricoperto di goloso cioccolato fondente e decorato con scaglie di cioccolato al latte

The "Zabaione" Panettone - A soft and flavoured dough enriched with chocolate flakes and zabaione cream and covered with delicious dark chocolate and milk chocolate flakes

Art. 3971

Panettone allo Zabaione
Zabaione Panettone

950g • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



Il panettone allo Spritz

Un soffice e profumato impasto farcito con crema pasticcera allo Spritz e ricoperto di goloso cioccolato fondente con granella di zucchero

The Spritz Panettone - A soft and flavoured dough filled with Spritz cream and covered with delicious dark chocolate and sugar grains

Art. 3973

Panettone allo Spritz
Spritz Panettone

950g • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



LINEA CLASSICA

I Panettoni "Cocktail" da 350g

The 350g "Cocktail" Panettoni

Art. 3975 L'assortimento di Panettoni è composto da: / The assortment of panettone is composed of:
 Panettone "Gin Tonic" / "Gin Tonic" Panettone
 Panettone "Ron Dominicano" / "Ron Dominicano" Panettone
 Panettone "Spritz" / "Spritz" Panettone
 Panettone "Scotch" / "Scotch" Panettone
 Panettone "Martini Cocktail" / "Martini Cocktail" Panettone
350g • 18 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



PALLINI

LINEA CLASSICA

Il Panettone al limoncello "Pallini"

Una squisita ricetta: un soffice e profumato impasto arricchito con crema pasticcera al Limoncello Pallini

The "Pallini" limoncello Panettone

A delicious recipe: a soft and flavoured dough enriched with Pallini Limoncello cream

Art. 3990

Panettone al limoncello "Pallini"
"Pallini" limoncello Panettone
350g • 12 pz per ct

Art. 3991

Panettone al limoncello "Pallini"
"Pallini" limoncello Panettone
850g • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



VIGNOLA - ITALIA
TOSCHI
 — 1945 —

LINEA CLASSICA

I Panettoni alle amarene "Toschi"

Un soffice e profumato impasto arricchito con succose amarene "Toschi"

The Panettone with "Toschi" black cherries

A soft and flavoured dough enriched with juicy "Toschi" black cherries

Art. 3992

Panettone alle amarene "Toschi"
 Panettone with "Toschi" black cherries
1kg • 6 pz per ct

Art. 3998

Panettone alle amarene "Toschi" e gocce di cioccolato
 Panettone with "Toschi" black cherries and chocolate drops
1kg • 6 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
 9 mesi / months



LINEA CLASSICA

Il panettone al nocino "Toschi"

Un soffice e profumato impasto arricchito con crema pasticcera al Nocino di Modena Toschi, ricoperto di goloso cioccolato fondente e decorato con granella di noci

The Panettone with "Toschi" nut liqueur

A soft and flavoured dough enriched with Toschi Modena nut liqueur, covered with delicious dark chocolate and decorated with nuts grains

Art. 3993

Panettone al nocino "Toschi"
Panettone with "Toschi" nut liqueur
950g • 6 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



LINEA CLASSICA

Il Panettone alle amarene "Toschi" 5kg

Un soffice e profumato impasto arricchito con succose amarene "Toschi"

The 5kg Panettone with "Toschi" black cherries

A soft and flavoured dough enriched with juicy "Toschi" black cherries

Art. 3782

Panettone alle amarene "Toschi"
Panettone with "Toschi" black cherries

5Kg • 1 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



Il Panettone "Ron Imperial Barceló"

Un soffice e profumato impasto con uvette macerate nel rum e gocce di cioccolato fondente

The "Ron Imperial Barceló" Panettone

A soft and flavoured dough with raisins macerated in rum and dark chocolate drops

Art. 3780

Panettone "Ron Imperial Barceló"
"Ron Imperial Barceló" Panettone

5Kg • 1 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months

Articolo in abbinamento
Catalogo Pasticceria



LINEA CLASSICA

Il panettone "Ducati" in cappelliera

In moderna cappelliera bicolore rivestita di pelle ecologica con coperchio scorrevole e logo a rilievo. Per tutti gli amanti delle due ruote.

*The "Ducati" Panettone in hatbox
in bicoloured modern hatbox covered with faux leather with sliding lid and embossed logo. For all motorbike lovers.*

Art. 3997

Panettone glassato in cappelliera "Ducati"
Sugar iced Panettone in "Ducati" hatbox

1Kg • 4 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months

Articolo in abbinamento
Catalogo Pasticceria



Il Panettone "Ducati" incartato a mano

con portachiavi in gomma a rilievo. Per tutti gli amanti delle due ruote.

*The handwrapped "Ducati" Panettone
with relief rubber keyring. For all motorbike lovers.*

Art. 3996

Panettone glassato
Sugar iced Panettone

1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



LINEA CLASSICA

Il mini Panettone Milano con espositore

*The small Milano Panettone
with display*

Art. 3900
Astuccio segnaposto
Hanging case
80g • 36 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



I cofanetti "Christmas" con ponpon

Utili contenitori da scrivania in cartotecnica, in colori assortiti

*The "Christmas" small cases with pompoms
Useful cardboard desk accessories, in assorted colours*

Art. 3902
Mini Panettone Milano Alto
Small Tall Milano Panettone
80g • 12 pz per ct
Misure/Sizes: 11x15 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months

Articolo in abbinamento
Vedi Catalogo Gifts



LINEA CLASSICA

Le tazze "Christmas"
in metallo smaltato, in 2 decori assortiti

The "Christmas" mugs
in enamelled metal, in 2 assorted patterns

Art. 3901
Mini Panettone Milano Alto
Small Tall Milano Panettone
80g • 8 pz per ct
Misure/Sizes: 10x10x9,5 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months

Articolo in abbinamento
Vedi Catalogo Gifts



Le latte "Christmas"
Utili contenitori in metallo, in 2 decori assortiti

The "Christmas" tins
Useful metal containers, in 2 assorted patterns

Art. 3960
Panettone Milano Alto
Tall Milano Panettone
1kg • 4 pz per ct
Misure/Sizes: 20x24 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months

Articolo in abbinamento
Vedi Catalogo Gifts



LINEA CLASSICA

I cuscini "Christmas"
di tessuto naturale stampato, in 2 decori assortiti

*The "Christmas" cushions
in printed natural fabric, in 2 assorted patterns*

Art. 3961
Panettone Milano basso
Low Milano Panettone
1kg • 4 pz per ct
Misure/Sizes: 40x40 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months

Articolo in abbinamento
Vedi Catalogo Gifts



LINEA CLASSICA

La pirofila "Christmas"
di fine ceramica smaltata, in 2 colori assortiti

The "Christmas" ovenpan
in fine enameled ceramic, in 2 assorted colours

Art. 3962
Panettone glassato incartato a mano
Handwrapped sugar iced Panettone
750g • 4 pz per ct
Misure/Sizes: 33x25x6,5 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



LINEA CLASSICA

Le lanterne di metallo

con decoro a traforo, in 2 colori assortiti

*The metal lanterns
with drilled pattern, in 2 assorted colours*

Art. 3903

Mini Panettone Milano Alto in sacchetto
Small Tall Milano Panettone in bag

80g • 8 pz per ct
Misure/Sizes: 17x15 cm

Art. 3963

Panettone Milano Alto in sacchetto
Tall Milano Panettone in bag

1kg • 4 pz per ct
Misure/Sizes: 24x25 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



LINEA CLASSICA

Le pochette e i beauty-cases di velluto
in 2 colori assortiti

*The velvet purses and beauty-cases
in 2 assorted colours*

Art. 3904
Mini Panettone Milano Alto
Small Tall Milano Panettone
80g • 8 pz per ct
Misure/Sizes: 16x8x10cm

Art. 3964
Panettone Milano basso
Low Milano Panettone
750g • 4 pz per ct
Misure/Sizes: 23x24x15 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



LINEA CLASSICA

L'alzata "Christmas"

di fine ceramica smaltata

The "Christmas" cakestand
in fine enamelled ceramic

Art. 3965

Panettone glassato incartato a mano
Handwrapped sugar iced Panettone

750g • 4 pz per ct

Misure/Sizes: 28x10,5 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



Il piatto "Roses" con Pandoro

di fine ceramica smaltata

The "Roses" plate with Pandoro
in fine enamelled ceramic

Art. 3311

Pandoro classico incartato a mano
Handwrapped classic Pandoro

750g • 4 pz per ct

Misure/Sizes: 36x36x3,5 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months

IN OFFERTA



LINEA CLASSICA

Il panettone glassato in sportina regalo

The sugar iced panettone in gift bag

Art. 3931
Panettone glassato
Sugar iced panettone
750g • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months

PANETTONE PERA E CIOCCOLATO



SALUTE E TRADIZIONE

Dalla sapienza artigianale e dall'utilizzo di ingredienti unici e preziosi nasce il Panettone Pera e Cioccolato Flamigni, pensato dai nostri mastri pasticceri per soddisfare il gusto di tutti coloro che amano i prodotti naturali. Il soffice impasto del Panettone Pera e Cioccolato Flamigni è composto da farine di grani forti. L'anima di questo panettone è il lievito madre, capace di conferire agli impasti aromi e morbidezza unici e inimitabili. Nasce così un dolce unico, naturale, straordinariamente soffice, nutriente e altamente digeribile. Per accentuarne il gusto vengono aggiunti all'impasto teneri cubetti di pere Williams candite, gocce di cioccolato fondente ed estratto naturale di vaniglia da bacche del Madagascar. Una glassa croccante a base di nocciole e armelline pelate amare completa l'armonia di gusto.



LINEA RUSTICA

PANETTONE
CEDRO CIOCCOLATO



Il Panettone Cedro e Cioccolato Flamigni nasce dalla più squisita tradizione dolciaria milanese a cui si aggiungono gocce di cioccolato fondente e pregiati canditi di cedri diamante della Calabria, prodotti naturalmente. Un mix di sapori indimenticabile, da gustare fino all'ultima fetta.



PANETTONE FRUTTI
DI BOSCO CIOCCOLATO



Il Panettone Frutti di Bosco e Cioccolato è arricchito con pezzetti di fragole, cranberries, lamponi e golosi chunks di cioccolato fondente e al latte. La scarpatura, il classico taglio a croce che caratterizza questo Panettone sulla superficie, è uno degli interventi praticati manualmente dai mastri pasticceri artigiani nel corso della preparazione.



PANETTONE
ALBICOCCA CIOCCOLATO



Il Panettone Albicocca e Cioccolato Flamigni nasce da uno squisito equilibrio di sapori unici: fragranti albicocche candite e gocce di cioccolato fondente. La scarpatura, il classico taglio a croce che caratterizza questo Panettone sulla superficie, è uno degli interventi praticati manualmente dai mastri pasticceri artigiani nel corso della preparazione.



PANETTONE FIGHI CIOCCOLATO



Il Panettone Fichi e Cioccolato Flamigni è un vero e proprio scrigno di gusto che custodisce al suo interno un tesoro di gocce di cioccolato fondente e squisiti fichi del Mediterraneo. La croccante glassa a base di nocciole e armelline pelate amare, lo rende ancor più fragrante e goloso.



PANETTONE ARANCIA CIOCCOLATO



Lo straordinario e inimitabile gusto del Panettone Arancia e Cioccolato Flamigni nasce dall'armonioso incontro tra gocce di cioccolato fondente e profumatissimi e teneri canditi di pregiate arance italiane, prodotti senza l'impiego di anidride solforosa. Ne completa il gusto una friabile glassa a base di nocciole e armelline pelate amare.





LINEA RUSTICA

I mini Panettoni in sacchetto

Un packaging semplice e dall'appeal gastronomico per esaltare l'alta artigianalità dei nostri Panettoni

The small Panettoni in bag

A simple packaging with a gourmet appeal to exalt the high craftsmanship of our Panettoni

Art. 3700

Mini Panettone Milano Alto
Small tall Milano Panettone

80g • 36 pz per ct

Art. 3702

Mini Panettone con gocce di cioccolato
Small Panettone with chocolate drops

80g • 36 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



I Panettoni in sacchetto rustico

Un packaging con grafiche di frutta colorata realizzate a mano per esaltare l'alta artigianalità dei nostri Panettoni

The Panettoni in bag

A packaging with coloured fruits graphics to exalt the high craftsmanship of our Panettoni

Art. 3731

Panettone Milano Alto
Tall Milano Panettone

500g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



LINEA RUSTICA

I Panettoni frutta e cioccolato in sacchetto rustico

Un packaging con grafiche di frutta colorata e cioccolato realizzate a mano per esaltare l'alta artigianalità dei nostri Panettoni

The fruit and chocolate Panettoni in bag

A packaging with coloured fruits and chocolate graphics to exalt the high craftsmanship of our Panettoni

Art. 3740

L'assortimento di Panettoni è composto da:

- Panettone cioccolato e fichi • Panettone cioccolato e pera
- Panettone cioccolato e arancia • Panettone cioccolato e amarena

500g • 12 pz per ct

The assortment of panettone is composed of:

- Panettone with chocolate and figs • Panettone with chocolate and pear
- Panettone with chocolate and orange • Panettone with chocolate and black cherry

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



LINEA RUSTICA

L'assortimento di Panettoni glassati con gocce di cioccolato fondente e frutta candita

The assortment of sugar iced Panettoni with dark chocolate drops and candied fruit

Art. 3745

L'assortimento di Panettoni è composto da:

- Panettone cioccolato e fichi
- Panettone cioccolato e pera
- Panettone cioccolato e arancia

1Kg • 9 pz per ct

The assortment of panettone is composed of:

- Panettone with chocolate and figues
- Panettone with chocolate and pear
- Panettone with chocolate and orange

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



LINEA RUSTICA

L'assortimento di Panettoni senza glassa con deliziose frutta candite e gocce di cioccolato fondente

The assortment of Panettoni without sugar icing with candied fruit and dark chocolate drops

Art. 3746

L'assortimento di Panettoni è composto da:

- Panettone cioccolato e frutti di bosco
- Panettone cioccolato e cedro
- Panettone cioccolato e albicocca

1Kg • 9 pz per ct

The assortment of Panettoni is composed of:

- Panettone with chocolate and wildberries
- Panettone with chocolate and citron
- Panettone with chocolate and apricot

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months

PANETTONE CONTADINO



IL FRESCO
SAPORE DELLA FRUTTA



LINEA RUSTICA

Il Panettone Contadino in pacchetto regalo

Un panettone senza glassa con cubetti semicanditi di pera, pesca e albicocca. Senza uvetta.

The Panettone Contadino in gift box

Panettone without sugar icing with semi-candied pear, peach and apricot. Without raisin.

Art. 3720

Pacchetto regalo

Gift box

1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

9 mesi / months

PANETTONE ALLE ALBICOCCHE



LA SQUISITA BONTÀ
DELLE ALBICOCCHE DI ROMAGNA



albisole
Albicocche dal Sole della Romagna

LINEA RUSTICA

Il Panettone alle albicocche "Albisole" in pacchetto regalo

Un soffice e profumato impasto arricchito con gustose e profumate albicocche di Romagna

The Panettone with "Albisole" apricots in gift box

A soft and flavoured dough enriched with tasty and fragrant apricots from Romagna

Art. 3995

Pacchetto regalo

Gift box

1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

9 mesi / months

PANETTONE AI MARRONS GLACÉS



PRELIBATE DOLCEZZE
DI STAGIONE



LINEA RUSTICA

Il Panettone ai Marrons Glacés in pacchetto regalo

Un delicato e profumato impasto arricchito da pregiati marrons glacés a pezzetti

The Marrons Glacés Panettone in gift box

A delicate and perfumed dough enriched with pieces of marrons glacés

Art. 3721

Pacchetto regalo
Gift box

1Kg • 9 pz per ct

Art. 3725

Assortimento Panettone Albicocche, Contadino, Marrons Glacés
Apricots, Contadino and Marrons Glacés Panettone assortment

1kg • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



LINEA RUSTICA

Il cesto in pelle intrecciata

con manici, in 2 colori assortiti

*The interlaced faux leather basket
with handles, in 2 assorted colours*

Art. 3750

Panettone ai Marrons Glacés incartato a mano
Handwrapped Panettone with Marrons Glacés

1Kg • 4 pz per ct

Misure/Sizes: 22,5x22,5x10 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



LINEA RUSTICA

La cappelliera in pelle intrecciata
in 2 colori assortiti

The interlaced faux leather hatbox
in 2 assorted colours

Art. 3753
Panettone Milano basso
Low Milano Panettone
750g • 4 pz per ct
Misure/Sizes: 28x15,5 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months

Articolo in abbinamento
Vedi Catalogo Pasticceria



LINEA RUSTICA

I Panettoni "Blue flowers"

Una confezione eco-friendly con pregiata carta di riso e grazioso pick floreale, in 3 colori assortiti

The "Blue flowers" panettoni

An eco-friendly packaging with precious rice paper with pretty flowers pick, in 3 assorted colours

Art. 3757

Panettone Milano basso incartato a mano
Handwrapped low Milano Panettone

1kg • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

9 mesi / months

Articolo in abbinamento
Vedi Catalogo Pasticceria



LINEA RUSTICA

Le cappelliere in bambù e giunco acquatico
in 2 colori assortiti

*The bamboo hatboxes and water rush
in 2 assorted colours*

Art. 3752
Panettone Milano Alto
Tall Milano Panettone
1kg • 4 pz per ct
Misure/Sizes: 23x21,5 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months

Articolo in abbinamento
Vedi Catalogo Pasticceria



LINEA RUSTICA

Le borse di pelliccia ecologica

Bellissimi e capienti accessori moda con manici in pelle ecologica, in 3 colori assortiti

The faux fur bags

Beautiful and big fashion accessories with faux leather handles, in 3 assorted colours

Art. 3751

Panettone Milano basso
Low Milano Panettone

750g • 4 pz per ct

Misure/Sizes: 30x15x20 cm

Scadenza / Shelflife:

9 mesi / months

PANETTONE "DEMI SEL"

LA CREMOSITÀ DEL BURRO D'ISIGNY

GUSTI E SAPORI GOURMET

Dalla sapienza artigianale, dalla ricerca continua e dall'utilizzo di ingredienti preziosi nasce il Panettone "Demi Sel" Flamigni. Una ricetta pensata dai mastri pasticceri Flamigni per soddisfare il palato di tutti coloro che sono alla ricerca di nuove esperienze di gusto. L'impasto del Panettone "Demi Sel" Flamigni si distingue per la sua sofficità, la sua delicatezza e il suo persistente profumo. L'anima di questo Panettone, oltre al lievito madre Flamigni, è un ingrediente prezioso: il pregiato burro demi sel DOP d'Isigny. Questo esclusivo prodotto, originario della bassa Normandia, è universalmente riconosciuto come uno dei burri migliori al mondo, grazie alla sua cremosità e al suo sapore intenso e al tempo delicato, capace di conferire all'impasto aromi e morbidezza unici e inimitabili. Dal connubio tra lievito madre e burro d'Isigny nasce così un panettone unico, leggermente salato, straordinariamente soffice e altamente digeribile. Un prodotto gustoso e genuino ideale per essere consumato da solo o in abbinamento a prodotti gastronomici di alta gamma, per creare nuove ricette gourmet.





LINEA RUSTICA

Il Panettone "Demi Sel"

Un'originale ricetta: un soffice, gustoso e fragrante impasto, leggermente salato, che si contraddistingue per l'impiego del pregiato burro DOP d'Isigny. Perfetto da farcire, per ricette salate gourmet.

The "Demi Sel" Panettone - An original recipe: a soft, tasty, fragrant and lightly savoury dough that stands out for the use of the precious Isigny PDO butter. Perfect to be filled, for gourmet savory recipes.

Art. 3361

Panettone "Demi Sel" in contenitore in balsa di legno con tovagliolo a quadri
 "Demi Sel" Panettone in balsa wood container with checked napkin
500g • 12 pz per ct

Art. 3360

Panettone "Demi Sel" in contenitore in balsa di legno
 "Demi Sel" Panettone in balsa wood container
850g • 6 pz per ct

Art. 3790

Panettone "Demi Sel"
 "Demi Sel" Panettone
4Kg • 1 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
 6 mesi / months



LINEA RUSTICA

Il Panettone "Demi Sel Fumé"

Una nuova originale ricetta: un soffice, gustoso e fragrante impasto dal colore brunito, dal gusto leggermente salato e dall'aroma affumicato, che si contraddistingue per l'impiego del pregiato burro DOP d'Isigny. Perfetto da farcire, per ricette salate gourmet.

The "Demi Sel Fumé" Panettone - A new original recipe: a soft, tasty, fragrant, brown coloured, slightly savoury and smoky dough that stands out for the use of the precious Isigny PDO butter. Perfect to be filled, for gourmet savory recipes.

Art. 3362

Panettone "Demi Sel Fumé"
in contenitore in balsa di legno con tovagliolo a quadri
"Demi Sel Fumé" Panettone in balsa wood container with checked napkin
500g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



LINEA ORO



LINEA ORO

Il Panettone glassato con mandorle incartato a mano e in sacchetto regalo

Per la nostra linea lusso abbiamo scelto pregiate carte indiane realizzate a mano con effetto batik e decoro e loghi in oro a caldo

The sugar iced Panettone with almonds in handwrapped packaging and gift bag

For our luxury range we chose precious Indian handmade papers with batik effect and hot gold pattern and logos



Art. 3615

Panettone glassato con mandorle incartato a mano
Handwrapped sugar iced Panettone with almonds

1Kg • 9 pz per ct

Art. 3630

Panettone glassato con mandorle in sacchetto regalo
Sugar iced Panettone with almonds in gift bag

1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

9 mesi / months



LINEA ORO

Il Panettone Milano Basso incartato a mano e in sacchetto regalo

Per la nostra linea lusso abbiamo scelto pregiate carte indiane realizzate a mano con effetto batik e decoro e loghi in oro a caldo

The Low Milano Panettone in handwrapped packaging and gift bag

For our luxury range we chose precious Indian handmade papers with batik effect and hot gold pattern and logos

Art. 3616

Panettone Milano Basso incartato a mano
Handwrapped Low Milano Panettone

1Kg • 9 pz per ct

Art. 3633

Panettone Milano Basso in sacchetto regalo
Low Milano Panettone in gift bag

1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



LINEA ORO

Il Panettone con gocce di cioccolato incartato a mano e in sacchetto regalo

Per la nostra linea lusso abbiamo scelto pregiate carte indiane realizzate a mano con effetto batik e decoro e loghi in oro a caldo

The Panettone with chocolate drops in handwrapped packaging and gift bag

For our luxury range we chose precious Indian handmade papers with batik effect and hot gold pattern and logos



Art. 3623

Panettone glassato con gocce di cioccolato incartato a mano
Handwrapped sugar iced Panettone with chocolate drops

1Kg • 9 pz per ct

Art. 3632

Panettone glassato con gocce di cioccolato in sacchetto regalo
Sugar iced Panettone with chocolate drops in gift bag

1Kg • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

9 mesi / months



LINEA ORO

I Panettoni Milano Alto “Magnum”

in eleganti cofanetti regalo rivestiti con pregiate carte indiane realizzate a mano con effetto batik e decoro e loghi in oro a caldo

The Tall Milano Panettone

in elegant gift cases covered with precious Indian handmade papers with batik effect and hot gold pattern and logos

Art. 3670

Panettone Milano alto
Tall Milano Panettone

1kg • 6 pz per ct

Misure/Sizes: 21x21x22,5 cm

Art. 3770

Panettone Milano alto
Tall Milano Panettone

2kg • 4 pz per ct

Misure/Sizes: 26x26x26 cm

Scadenza / Shelflife:

9 mesi / months

Art. 3777

Panettone Milano alto
Tall Milano Panettone

5kg • 1 pz per ct

Misure/Sizes: 34x34x34 cm

Scadenza / Shelflife:

12 mesi / months



LINEA ORO

Il Pandoro incartato a mano

Per la nostra linea lusso abbiamo scelto pregiate carte indiane realizzate a mano con effetto batik e decoro e loghi in oro a caldo

The handwrapped Pandoro

in elegant gift cases covered with precious Indian handmade papers with batik effect and hot gold pattern and logos

Art. 3310

Pandoro classico incartato a mano
Handwrapped classic Pandoro

1kg • 6 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

8 mesi / months



LINEA ORO

I Pandori in astuccio

Una grafica moderna ed essenziale per la più tradizionale delle confezioni

The Pandori in case

A modern and essential graphics for the most traditional packaging

Art. 3305

Pandoro classico
Classic Pandoro

80g • 24 pz per ct

Art. 3306

Pandoro classico
Classic Pandoro

750g • 6 pz per ct

Art. 3307

Pandoro classico
Classic Pandoro

1Kg • 6 pz per ct

Art. 3308

Pandoro con gocce di cioccolato
Pandoro with chocolate drops

1Kg • 6 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

8 mesi / months



LINEA ORO

L'offella "Cometti"

Il capostipite dei dolci lievitati di origine veronese, antenato del Pandoro. Una ricetta ricca di uova e burro da panna fresca che risale alla fine dell'Ottocento.

The "Cometti" offella

The progenitor of Veronese leavened products, ancestor of Pandoro. A recipe rich in eggs and butter from fresh cream, that dates back to the end of the nineteenth century.



Art. 3335

Offella "Cometti"
"Cometti" offella

750g • 6 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

8 mesi / months



LINEA ORO

Il cofanetto "Gran Moscato"

Elegante valigetta regalo contenente un Panettone glassato senza canditi da 1kg e una bottiglia di spumante Acquesi da 750ml

The "Gran Moscato" gift box - Elegant gift suitcase containing a 1kg Panettone with raisins without candied fruit and a 750ml bottle of Acquesi sparkling wine

Art. 3655

Valigetta contenente:
Panettone glassato senza canditi
Spumante Asti DOCG Acquesi
1Kg + 750ml • 6 pz per ct

*Suitcase containing:
Panettone with raisins
without candied fruit
Acquesi Asti DOCG*

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



Il mini Panettone con gocce di cioccolato

in espositore

*The small Panettone with chocolate drops
in display*

Art. 3601

Astuccio segnaposto
Hanging case
80g • 36 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



Il Panettone Gran Malaga Flamigni è stato studiato per soddisfare il gusto di chi ama il dolce delle feste italiano più tradizionale, accompagnato dalla squisitezza della crema catalana e dalla morbidezza delle migliori uvette sultanine. La sua farcitura, infatti, è a base di crema pasticcera addizionata di finissimo caramello. Lo ricopre una golosa glassa di purissimo cioccolato fondente, ornata e impreziosita da scaglie di zucchero caramellizzato.

LINEA ORO

Il Panettone “Gran Malaga”

Un packaging contemporaneo per una squisita ricetta:
panettone con crema catalana e uvette, ricoperto con cioccolato fondente extra e granella croccante

*The “Gran Malaga” Panettone - A contemporary packaging for a delicious recipe:
panettone with Catalan cream and raisins, coated with dark chocolate and crispy grains*

Art. 3680
Panettone “Gran Malaga”
950g • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



Nel Panettone Gran Fondente Flamigni, profumato cacao viene aggiunto alla crema pasticcera e l'impasto è arricchito con gocce di cioccolato fondente. Al termine della preparazione, il Gran Fondente viene ricoperto di una gustosa glassa di purissimo cioccolato fondente al 70 % di cacao, ornata e insaporita da scaglie di finissimo cioccolato fondente extra. Il Gran Fondente è la ricetta perfetta per chi ama il Panettone Flamigni ma non vuole rinunciare al gusto intenso e coinvolgente della pura cioccolata fondente. Una gioia per il palato che si perde tra l'estrema morbidezza dell'impasto, la dolce glassatura e la deliziose e raffinate creme di farcitura al cacao.

LINEA ORO

Il Panettone "Gran Fondente"

Un packaging contemporaneo per una squisita ricetta: panettone con gocce, crema e copertura di cioccolato fondente extra e scaglie di cioccolato fondente

The new "Gran Fondente" Panettone - A contemporary packaging for a delicious recipe: panettone with extra dark chocolate drops and cream, coated with dark chocolate and dark chocolate flakes

Art. 3671
Panettone "Gran Fondente"
350g • 12 pz per ct

Art. 3681
Panettone "Gran Fondente"
950g • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



Il Panettone Gran Pistacchio Flamigni è una vera delizia per il palato, pensato per gli amanti delle creme e del pistacchio, un frutto antico e prezioso, un tempo conosciuto col nome di “oro verde”. La classica ricetta del Panettone viene arricchita con una sfiziosa farcitura alla crema di pistacchio che rende questo dolce davvero speciale. Al termine della preparazione, i mastri pasticceri Flamigni lo glassano con cioccolato bianco finissimo e croccante granella di pistacchio.

LINEA ORO

Il Panettone “Gran Pistacchio”

Un packaging contemporaneo per una raffinata ricetta: panettone senza uvette e canditi, con crema di pistacchio e copertura di cioccolato bianco e granella di pistacchi croccanti

The “Gran Pistacchio” Panettone

A contemporary packaging for a refined recipe: panettone without raisins and candied fruit, with pistachio cream, coated with white chocolate and crunchy pistachio grains

Art. 3672
Panettone “Gran Pistacchio”
350g • 12 pz per ct

Art. 3682
Panettone “Gran Pistacchio”
950g • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



Il Panettone Gran Tatin Flamigni si ispira alla famosa ricetta francese e si caratterizza per un soffice e aromatico impasto arricchito da cubetti di mela e da una ricca farcitura di crema al caramello. È ricoperto di cioccolato bianco e granella di mele disidratate.

LINEA ORO

Il Panettone “Gran Tatin”

Uno scintillante incarto per una squisita ricetta: un soffice e profumato impasto arricchito con morbide mele al caramello e crema pasticcera al caramello ricoperto con cioccolato bianco e granella di mele disidratate

The “Gran Tatin” Panettone - A sparkling packaging for a delicious recipe: a soft and flavoured dough enriched with soft caramel apples and caramel cream, covered with white chocolate and dehydrated apple grains

Art. 3683
Panettone “Gran Tatin”
950g • 9 pz per ct

Scadenza / *Shelflife*:
6 mesi / *months*



Il Panettone Monte Bianco Flamigni è ispirato all'omonimo dolce, un classico dell'alta pasticceria internazionale. Nasce da una sfiziosa ricetta pensata appositamente per chi ama i sapori intensi e vuole lasciarsi tentare dagli squisiti tocchetti di marrons glacés della varietà più pregiata, racchiusi al suo interno. Il soffice impasto, farcito con deliziosa crema di marroni di qualità superiore, avvolge il palato sin dal primo assaggio, regalando aromi unici e inebrianti. La ricca glassatura a cascata di purissimo cioccolato bianco, ricoperta da una pioggia di croccanti e dolcissime meringhette, lo impreziosisce e lo completa, rendendolo bello alla vista e goloso al palato.

LINEA ORO

Il Panettone "Montebianco"

Un packaging contemporaneo per una golosa ricetta: un profumato impasto con crema ai marroni e marrons glacés in pezzi, ricoperto di cioccolato bianco e meringa in granella

The "Montebianco" Panettone

A contemporary packaging for a delicious recipes: a flavoured dough with chestnuts cream and marrons glacés in pieces, covered with white chocolate and meringue

Art. 3684
Panettone "Montebianco"
950g • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



Il Panettone Gran Gianduia Flamigni è preparato dai nostri Mastri pasticceri per soddisfare il palato di chi ama il Panettone, arricchito da una golosa crema Gianduia. Un soffice e profumato impasto senza canditi nè uvette, ricoperto da una golosa glassa di purissimo cioccolato fondente extra e croccanti granelle di nocciola Piemonte.

LINEA ORO

Il Panettone "Gran Gianduia"

Un packaging contemporaneo per una squisita ricetta: panettone con golosa crema gianduia, ricoperto di cioccolato fondente e croccanti granelle di nocciola

The "Grand Gianduia" Panettone - A contemporary packaging for a delicious recipe: panettone with delicious gianduia cream, covered with dark chocolate and crunchy hazelnut grains.

Art. 3686
Panettone "Gran Gianduia"
950g • 9 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months

L'assortimento di Panettoni farciti ricoperti di cioccolato bianco

The assortment of Panettoni with filling and covered with white chocolate

Art. 3688
L'assortimento di Panettoni è composto da:
Panettone Gran Pistacchio
Panettone Gran Tatin
Panettone Montebianco
950g • 12 pz per ct

L'assortimento di Panettoni farciti ricoperti di cioccolato fondente

The assortment of Panettoni with filling and covered with dark chocolate

Art. 3689
L'assortimento di Panettoni è composto da:
Panettone Gran Malaga
Panettone Gran Fondente
Panettone Gran Gianduia
950g • 12 pz per ct

Articolo in abbinamento
Vedi Catalogo Gifts



LINEA ORO

Il piatto "Étoile de Noël"
in fine ceramica smaltata, in 2 colori assortiti

The "Étoile de Noël" plate
in fine enamelled ceramic, in 2 assorted colours

Art. 3660
Panettone glassato incartato a mano
Handwrapped sugar iced Panettone
750g • 4 pz per ct
Misure/Sizes: 33x33x5 cm

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



LINEA ORO

Il vassoio di pelle effetto tapiro

con manici con dettagli in metallo dorato, in 2 colori assortiti

*The tapir effect faux leather tray
with handles with golden metal details, in 2 assorted colours*

Art. 3662

Panettone glassato incartato a mano
Handwrapped sugar iced Panettone

750g • 4 pz per ct
Misure/Sizes: 22,5x22,5x5 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



La cappelliera di pelle effetto tapiro

con manico con dettagli in metallo dorato, in 2 colori assortiti

*The tapir effect faux leather hatbox
with handle with golden metal details, in 2 assorted colours*

Art. 3664

Panettone glassato
Sugar iced Panettone

750g • 4 pz per ct
Misure/Sizes: 22x22x15 cm

Scadenza / Shelflife:
9 mesi / months



LINEA ORO

La biscottiera "Étoile de Noël"

di fine ceramica bianca smaltata con decoro a traforo

*The "Étoile de Noël" cookies jar
in fine enamelled white ceramic with drilled pattern*

Art. 3665

Panettone glassato
Sugar iced Panettone

750g • 4 pz per ct
Misure/Sizes: 28x22 cm

Scadenza / Shelflife:

9 mesi / months



LINEA ORO

I panettoni "Vanity"

Una confezione contemporanea ed elegante con pregiata carta indiana effetto velluto e pick floreale, in 3 colori assortiti

The "Vanity" panettoni

A contemporary and elegant packaging with precious velvet effect indian paper and flowers pick, in 3 assorted colours

Art. 3661

Panettone glassato incartato a mano
Handwrapped sugar iced Panettone

1Kg • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

9 mesi / months



Il piatto rotante "Elegance"

Utilissimo complemento per la tavola rivestito in mosaico di madreperla color avorio e turchese

The "Elegance" turntable

Useful table accessory covered with ivory and turquoise seashell mosaic

Art. 3663

Panettone glassato incartato a mano
Handwrapped sugar iced Panettone

1Kg • 4 pz per ct

Misure/Sizes: 40x4 cm

Scadenza / Shelflife:

9 mesi / months

FLAMIGNI
1930

IL TORRONE

TORRONE CLASSICO



RICETTA AUTENTICA

Oggi come allora, a far grande il Torrone Flamigni è innanzitutto l'alta qualità degli ingredienti utilizzati nella sua preparazione che, seguendo la ricetta tradizionale, vengono sapientemente miscelati per raggiungere il perfetto equilibrio: gustose mandorle, nocciole tonde e gentili; preziosi pistacchi, albume di uova e una miscela di mieli di primissima qualità. Una combinazione di gusti unici e una dolcissima sinfonia di sapori genuini basate sull'antica e segreta ricetta, messa a punto negli anni dai mastri torronieri Flamigni e tramandata di generazione in generazione. Dal 1930, per dar vita a un prodotto unico, dal sapore inconfondibile, tutte queste nobili materie prime richiedono un trattamento di tutto rispetto. Oggi come allora, infatti, i Torrioni Flamigni sono prevalentemente lavorati a mano, con tempi e metodi dettati dalla migliore tradizione. In Flamigni l'impasto del Torrone viene cotto a bagnomaria in preziose torroniere Somarè, le cui vasche sono state realizzate a mano in rame e sono le stesse sin dagli anni Cinquanta. Terminata la cottura, con grande pazienza e perizia artigianale, i mastri torronieri estraggono l'impasto con l'ausilio di lunghe pale, lo poggiano su tavoli e lo spianano delicatamente con grandi mattarelli. Così nasce il Torrone Classico Flamigni, prelibata testimonianza di una nobile tradizione che ha radici antiche nel tempo, una bontà unica che profuma di storia, una vera e propria opera d'arte dolciaria per un'autentica esperienza di piacere e di gusto inimitabili.



TORRONE MORBIDO CON MANDORLE E CANDITI



Il Torrone Morbido Flamigni è l'evoluzione del Friabile, impostosi nel tempo grazie alla sua maggiore facilità di consumo. La particolare morbidezza gli è conferita dalla diversa cottura che fa sì che l'impasto resti più umido e quindi più morbido. Nel Torrone Morbido Flamigni prelibate mandorle si amalgamano splendidamente a profumate scorze d'arance a buccia spessa e a pregiati cedri, donando a chi lo gusta un'inimitabile dolcezza, impreziosita da squisiti sentori di agrumi.

TORRONCINI MORBIDI RICOPERTI DI CIOCCOLATO



I Torroncini Morbidi Flamigni sono piccoli gioielli di bontà, da offrire in ogni occasione agli amanti delle golosità. Nascono infatti dall'esigenza più contemporanea di disporre di porzioni più piccole per un più facile e immediato consumo. Queste piccole delizie sono ingolosite e rese più preziose da ricoperture di puro cioccolato al latte, finissimo bianco o fondente extra. Per soddisfare ogni palato, il fondente viene inoltre proposto in tre diverse squisite varietà: profumato all'arancia, al limone e fondente classico.



I petali friabili con mandorle e fiori

Sottili foglie alle mandorle, miele e fiori in 5 gusti assortiti: azzurri con butterfly pea e aroma naturale di viola, rosa con fiori e aroma naturale di rosa, gialli con fiori gialli e di calendula e aroma naturale di calendula, arancioni con fiori di calendula pea e aroma naturale di neroli e verdi con fiori di nasturzio e aroma naturale di geranio

The crunchy almonds and flowers petals - Thin leaves with almonds, honey and flowers in 5 assorted flavours: blue with butterfly pea and natural violet flavour, pink with flowers and natural rose flavour, yellow with yellow and marigold flowers and natural marigold flavour, orange with marigold pea flowers and natural neroli flavour and green with nasturtium flowers and geranium natural flavour

Art. 0037
Cofanetto piccolo
Small case
150g • 16 pz per ct

Art. 0038
Cofanetto grande
Big case
300g • 10 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



LINEA TRADIZIONE

Le foglie di torrone

Prelibate lamine di torrone friabile con mandorle e pistacchi

The nougat leaves

Delicious crunchy nougat slices with almonds and pistachios

Art. 35

Foglie di torrone alle mandorle monodose in astuccio
Single portion nougat leaves with almonds in case

150g • 16 pz per ct

Art. 36

Foglie di torrone ai pistacchi monodose in astuccio
Single portion nougat leaves with pistachios in case

150g • 16 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



LINEA TRADIZIONE

Le stecche "Pergamena"

interamente confezionate a mano con pregiate carte dal decoro tradizionale e contemporaneo

*The "Pergamena" bars
entirely handpacked with precious papers with traditional and contemporary pattern*

Art. 60
Morbido alle mandorle
Soft with almonds
200g • 12 pz per ct

Art. 61
Friabile alle mandorle
Crunchy with almonds
200g • 12 pz per ct

Art. 62
Morbido alle mandorle ricoperto al cioccolato
Soft with almonds coated with chocolate
250g • 12 pz per ct

Art. 63
Friabile alle mandorle ricoperto al cioccolato
Crunchy with almonds coated with chocolate
250g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



LINEA TRADIZIONE

I torroncini morbidi ricoperti di cioccolato

Una grafica dal sapore elegante ed artigianale per i nostri torroncini morbidi assortiti in 5 gusti: arancio, limone, vaniglia, cioccolato al latte e cioccolato fondente

The small soft nougats coated with chocolate - A packaging with an elegant and traditional taste for our small soft nougats assorted in 5 flavours: orange, lemon, vanilla, milk chocolate and dark chocolate

Art. 170

Torroncini morbidi sfusi in sacchetto
Small soft nougats in bulk in bag

1Kg • 5kg per ct

Peso medio/Average weight **14g**

Pz per kg/Pcs per kg **71 ca.** approx.

Scadenza / Shelflife:

12 mesi / months



Il sacchetto regalo

Una confezione dal forte sapore artigianale

The small gift bag

A packaging with traditional taste

Art. 178

Torroncini morbidi assortiti
Assorted small soft nougats

180g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

12 mesi / months



LINEA TRADIZIONE

I Bastoncini

Art. 151

Torroncini morbidi e friabili alle mandorle assortiti
Assorted small soft and crunchy nougats with almonds

1kg • 5kg per ct

Peso medio/Average weight 8g

Pz per kg/Pcs per kg 125 ca. approx.

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



Le stecche 100g e i pezzi rotti in display

The 100g nougat bars
and nougat blocks in display

Art. 8

Pezzi rotti torrone morbido
con mandorle

Soft nougat blocks with almonds

200g • 18 pz per ct

Art. 9

Pezzi rotti torrone friabile
con mandorle

Crunchy nougat blocks
with almonds

200g • 18 pz per ct

Art. 23

Stecca torrone morbido
con mandorle

Soft nougat bar
with almonds

100g • 16 pz per ct

Art. 24

Stecca torrone friabile
con mandorle

Crunchy nougat bar
with almonds

100g • 16 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months

IL SUPREMO MORBIDO ALLE MANDORLE



IL SUPREMO

La torta di Supremo morbido alle mandorle

Un profumatissimo morbido impasto di torrone con il 60% di frutta secca in packaging rinnovato

The Supremo cake with almonds

A flavoured soft nougat with 60% of dried fruit in renewed packaging

Art. 77

Torta alle mandorle pretagliata
Precut nougat cake with almonds

12 porzioni da 150g • 12x150g portions

1 pz per ct - Diameter: 31,5 cm

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months

Le lattine con tortine di Supremo morbido alle mandorle

Un profumatissimo morbido impasto di torrone con il 60% di frutta secca

The tins with small soft Supremo cakes with almonds

A flavoured soft nougat with 60% of dried fruit

Art. 85

Tortine di Supremo morbido alle mandorle
Small soft Supremo nougat cakes with almonds

200g • 10 pz per display • 1 display per ct

Misure/Sizes: 14x9 cm

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months

IL SUPREMO MORBIDO AI PISTACCHI



IL SUPREMO

Le lattine con tortine di Supremo morbido ai pistacchi

Un profumatissimo morbido impasto di torrone con il 60% di frutta secca

*The tins with small soft Supremo cakes with pistachios
A flavoured soft nougat with 60% of dried fruit*

Art. 86

Tortine di Supremo morbido ai pistacchi
Small soft Supremo nougat cakes with pistachios

200g • 10 pz per display • 1 display per ct
Misure/Sizes: 14x9 cm

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



La torta di Supremo morbido ai pistacchi

Un profumatissimo morbido impasto di torrone con il 60% di frutta secca in packaging rinnovato

*The Supremo cake with pistachios
A flavoured soft nougat with 60% of dried fruit in renewed packaging*

Art. 78

Torta ai pistacchi pretagliata
Precut nougat cake with pistachios

12 porzioni da 150g • 12x150g portions
1 pz per ct - Diametro: 31,5 cm

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months

IL SUPREMO MORBIDO ALLE NOCCIOLE E CACAO



IL SUPREMO

Le lattine con tortine di Supremo morbido alle nocciole Piemonte IGP e cacao

Un profumatissimo morbido impasto di torrone con il 60% di frutta secca

*The tins with small soft Supremo cakes with GPI Piedmont hazelnuts and cocoa
A flavoured soft nougat with 60% of dried fruit*

Art. 87

Tortine di Supremo morbido alle nocciole Piemonte IGP e cacao
Small soft Supremo nougat cakes with GPI Piedmont hazelnuts and cocoa
200g • 10 pz per display • 1 display per ct
Misura/Sizes: 14x9 cm

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



La torta di Supremo morbido alle nocciole e cacao Piemonte IGP

Un profumatissimo morbido impasto di torrone con il 60% di frutta secca in packaging rinnovato

*The Supremo cake with cocoa and GPI Piedmont hazelnuts
A flavoured soft nougat with 60% of dried fruit in renewed packaging*

Art. 79

Torta alle nocciole Piemonte IGP e cacao pretagliata
Precut nougat cake with cocoa and GPI Piedmont hazelnuts
12 porzioni da 150g • 12x150g portions
1 pz per ct - Diameter: 31,5 cm

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



IL SUPREMO

Le tortine di Supremo friabile in lattina

Un profumatissimo impasto di torrone con il 65% di frutta secca

*The small crunchy Supremo cakes in tin
A flavoured nougat with 65% of dried fruit*

Art. 82

Tortine di Supremo friabile alle mandorle
Small crunchy Supremo nougat cakes with almonds

200g • 10 pz per display • 1 display per ct
Misure/Sizes: 14x9 cm

Art. 83

Tortine di Supremo friabile ai pistacchi
Small crunchy Supremo nougat cakes with pistachios

200g • 10 pz per display • 1 display per ct
Misure/Sizes: 14x9 cm

Art. 84

Tortine di Supremo friabile alle mandorle e caramello
Small crunchy Supremo nougat cakes with almonds and caramel

200g • 10 pz per display • 1 display per ct
Misure/Sizes: 14x9 cm

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months

Espositore in metallo per tortine di Supremo in lattina

Metal display for small Supremo cakes in tin

Art. 0631

Espositore in metallo
Vedi condizioni di vendita
Metal display - See sales conditions
Misure/Sizes: 33x32 cm

IL SUPREMO ALLE MANDORLE



SUA MAESTÀ
IL TORRONE



IL SUPREMO

Il "Supremo" alle mandorle in busta in display
Un packaging raffinato ed elegante, dal forte sapore artigianale

The "Supremo" with almonds in envelope in display
A refined and elegant packaging

Art. 90
Il "Supremo" alle mandorle
The "Supremo" with almonds
150g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months

IL SUPREMO AI PISTACCHI



UN TRIONFO
DI COLORE E SAPORE



IL SUPREMO

Il "Supremo" ai pistacchi in busta in display
Un packaging raffinato ed elegante, dal forte sapore artigianale

The "Supremo" with pistachos in envelope in display
A refined and elegant packaging

Art. 91
Il "Supremo" ai pistacchi
The "Supremo" with pistachos
150g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months

IL SUPREMO ALLE MANDORLE E CARAMELLO



PROFUMATISSIMO
PECCATO DI GOLA



IL SUPREMO

Il "Supremo" alle mandorle e caramello in busta in display

Un packaging raffinato ed elegante, dal forte sapore artigianale

*The "Supremo" with almonds and caramel in envelope in display
A refined and elegant packaging*

Art. 92

Il "Supremo" alle mandorle e caramello
The "Supremo" with almonds and caramel

150g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months

IL SUPREMO ALLE MANDORLE RICOPERTO AL CIOCCOLATO FONDENTE



UN CARATTERE
INTENSO E GOLOSO



IL SUPREMO

Il "Supremo" alle mandorle
ricoperto al cioccolato fondente in busta in display

The "Supremo" with almonds covered with dark chocolate in envelope in display

Art. 95

Il "Supremo" alle mandorle ricoperto al cioccolato fondente
The "Supremo" with almonds covered with dark chocolate
150g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months

IL SUPREMO AI PISTACCHI RICOPERTO AL CIOCCOLATO BIANCO



**DOLCISSIMA
TENTAZIONE**



IL SUPREMO

**Il "Supremo" ai pistacchi ricoperto al cioccolato bianco
in busta in display**

The "Supremo" with pistachios covered with white chocolate in envelope in display

Art. 96
Il "Supremo" ai pistacchi ricoperto al cioccolato bianco
The "Supremo" with pistachios covered with white chocolate
150g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months

LE SCAGLIE DI SUPREMO



PICCOLE
FRIABILI GOLOSITÀ



La scaglie di Supremo

Pregiate mandorle e pistacchi ricoperti da un leggero e friabile strato di torrone.
Una vera delizia per il palato in un raffinato ed elegante packaging.

The Supremo flakes

Precious almonds and pistachios covered by a light and fragrant nougat layer.
A delight to the palate in a refined and elegant packaging.

Art. 100

Scaglie di Supremo alle mandorle
Flakes of Supremo with almonds
150g • 16 pz per ct

Art. 101

Scaglie di Supremo ai pistacchi
Flakes of Supremo with pistachios
150g • 16 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



IL SUPREMO

I torroncini Supremo friabili ricoperti di cioccolato

Squisiti Supremi friabili mignon assortiti in 3 gusti: alle mandorle ricoperti di cioccolato fondente, al caramello e mandorle ricoperti di cioccolato al latte e ai pistacchi ricoperti di cioccolato bianco

The Supremo small crunchy nougats coated with chocolate

Delicious small crunchy Supremi assorted in 3 flavours: with almonds coated with dark chocolate, with caramel and almonds coated with milk chocolate and with pistachios coated with white chocolate

Art. 110

Torroncini assortiti in espositore
Assorted small nougats in display
2 espositori da 2Kg per ct/2x2kg displays per ct

Peso medio/Average weight **15g**
Pz per kg/Pcs per kg **66 ca./approx**

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



I papillon con torroncini Supremo friabili

La nostra più tradizionale confezione a mano per i torroncini Supremo friabili assortiti in 3 gusti

The crackers with Supremo small crunchy nougats

Our traditional handwrapped packaging for Supremo small crunchy nougats in 3 assorted flavours

Art. 111

Torroncini Supremo friabili
Supremo small crunchy nougats
200g • 10 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



I torroncini morbidi pralinati

Deliziosi bocconcini di torrone morbido bianco e impastato al cacao ricoperti al cioccolato con granelle croccanti in 4 gusti assortiti: mandorla e arancio, nocciola, pistacchio e gianduia

The small soft praline nougats

Delicious small soft white and cocoa nougats, covered with chocolate and crunchy grains in 4 assorted flavours: almond and orange, hazelnut, pistachio and gianduia



I PRALINATI

I torroncini morbidi pralinati

Deliziosi bocconcini di torrone morbido bianco e impastato al cacao ricoperti al cioccolato con granelle croccanti in 4 gusti assortiti: mandorla e arancio, nocciola, pistacchio e gianduja

The small soft praline nougats - Delicious small soft white and cocoa nougats, covered with chocolate and crunchy grains in 4 assorted flavours: almond and orange, hazelnut, pistachio and gianduja

Art. 120

Torroncini morbidi pralinati sfusi
Small soft praline nougats in bulk

1kg • 4 kg per ct

**Peso medio/Average weight: 12,5g
Pz per kg/Pcs per kg: 80 ca./approx**

Vaso vetro

Vedi condizioni di vendita - Glass vase - See sales conditions

Art. 126

Torroncini morbidi pralinati in sacchetto
Small soft praline nougats in bag

200g • 20pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



I cofanetti regalo bicolore

con logo a rilievo sul coperchio e fascia in 4 colori assortiti

The bicoloured gift cases

with relief logo on the lid and band in 4 assorted colours

Art. 121

Torroncini morbidi pralinati
Small soft praline nougats

200g • 12 pz per ct

Misure/Sizes: 41,5x7,5x6,5 cm

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



LINEA ORO

I torroncini morbidi ricoperti di cioccolato

Assortiti in 3 gusti: alle mandorle ricoperti di cioccolato al latte, fondente e bianco

The small soft nougats coated with chocolate

Assorted in 3 flavours: with almonds coated with milk, dark and white chocolate

Art. 141

Torroncini morbidi sfusi in sacchetto
Small soft nougats in bulk in bag

1kg • 4kg per ct

Peso medio/Average weight **14g**
Pz per kg/Pcs per kg **71 ca./approx.**

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



Il papillon

Per la nostra linea lusso abbiamo scelto pregiate carte indiane realizzate a mano con effetto batik e decoro e loghi in oro a caldo

The crackers

For our luxury range we chose precious Indian handmade papers with batik effect and hot gold pattern and logos

Art. 143

Torroncini morbidi assortiti
Assorted small soft nougats

200g • 10 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
12 mesi / months



LINEA ORO

Le borsine regalo

Per la nostra linea lusso abbiamo scelto pregiate carte indiane realizzate a mano con effetto batik e decoro e loghi in oro a caldo

The small gift bags

For our luxury range we chose precious Indian handmade papers with batik effect and hot gold pattern and logos

Art. 140

Torroncini morbidi assortiti
Assorted small soft nougats

180g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

12 mesi / months



I cofanetti regalo

Per la nostra linea lusso abbiamo scelto pregiate carte indiane realizzate a mano con effetto batik e decoro e loghi in oro a caldo

The gift cases

For our luxury range we chose precious Indian handmade papers with batik effect and hot gold pattern and logos

Art. 142

Torroncini morbidi pralinati assortiti
Assorted small soft praline nougats

200g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:

12 mesi / months



CAPOLAVORI DI NATURA

Lucidi e invitanti, i marrons glacés migliori sono prima di tutto un capolavoro di natura. Vanno infatti selezionati solo quelli di origine italiana, di calibro importante, con la giusta consistenza. Il frutto rifiorisce a pura golosità, con una canditura lenta e

naturale, in grado di esaltare, senza coprirlo, il gusto dei marroni. Il profumo del bosco e la ricchezza dello zucchero si uniscono così in una sinfonia, che Flamigni veste a festa per tante piacevoli occasioni.





I MARRONS GLACÉS

I Marrons glacés in espositore

Un pattern moderno e colorato per le nostre proposte regalo istituzionali

The Marrons glacés in display

A modern and coloured pattern for our main packaging proposals

Art. 1130

Espositore da 54 pezzi (Marrons glacés da 20g)
54 pcs in display (20g Marrons glacés)
2 displays per ct

Art. 1131

Confezione anonima sigillata (Marrons glacés da 25g)
Anonymous sealed packaging (25g Marrons glacés)
4kg per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



Le scatole regalo

Un pattern moderno e colorato per le nostre proposte regalo istituzionali

The gift boxes

A modern and coloured pattern for our main packaging proposals

Art. 1132

Scatola da 8 pezzi da 20g
Box with 8x20g Marrons glacés
160g • 12 pz per ct

Art. 1133

Scatola da 12 pezzi da 20g
Box with 12x20g Marrons glacés
240g • 8 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



I MARRONS GLACÉS

I Marrons glacés in pezzi in sacchetto
con pregiato decoro di marroni

*The Marrons Glacés in pieces in bag
with precious chestnuts decoration*

Art. 1134
Pezzi rotti in sacchetto
Broken pieces in bag
300g • 12 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months



La scatola regalo
incartata a mano con pregiato decoro di marroni

*The gift box
handwrapped with precious chestnuts decoratio*

Art. 1135
Scatola incartata a mano
Handwrapped box
240g • 6 pz per ct

Scadenza / Shelflife:
6 mesi / months

**FLAMIGNI
NEL TUO NEGOZIO...
PER PRESENTARE AL MEGLIO I
NOSTRI PRODOTTI, TI OFFRIAMO:**

**FLAMIGNI IN YOUR SHOP...
FOR A PERFECT PRESENTATION OF OUR
PRODUCTS, WE OFFER YOU:**



Art. 0668
Brochure Flamigni
Flamigni leaflet



Art. 0606
Cofanetto cilindrico blu
Blue cylindrical case
Misure/Sizes: 20x21 cm



Art. 0610
Vaso vetro con tappo metallizzato
Glass pot with metallized cap



Art. 0627
Flacone essenza
Panettone 120ml
120ml Panettone essence



Art. 0614
Vaporizzatore
per essenze alimentari
Vaporizer for edible essences

Art. 0628
Flacone essenza
Rum e Cacao 120ml
120ml Rhum
and Cocoa essence



Art. 0607/A
Shopper piccolo - Small shopper
Misure/Sizes: 27x12x36 cm
manici esclusi/handles excluded

Art. 0603
Shopper grande
Big shopper
Misure/Sizes: 32x21x37 cm
manici esclusi/handles excluded



Art. 0676
Shopper con fiocco rosso
Shopper with red ribbon
Misure/Sizes: 34,5x40x25 cm



Art. 0677
Shopper con fiocco turchese
Shopper with turquoise ribbon
Misure/Sizes: 34,5x40x25 cm



Art. 0637
Kit riconfezionamento composto da:
Assorted kit containing:
Torroncini morbidi ricoperti al cioccolato 1kg
Small soft nougats coated with chocolate
4 Box piccole - Small boxes
4 Box grandi - Big boxes

I colori delle scatole sono puramente indicativi
The colours of the boxes are merely indicative
Etichette ingredienti da compilare da parte dell'esercente con lotto/peso/scadenza
Ingredients labels to be filled in by seller with batch/weight/expiration date



Art. 0674
Espositore per gifts
Display for gifts
Misure/Sizes: 28x20x25 cm



Art. 618
Vaso vetro per torroncini morbidi pralinati
Glass vase for small soft praline nougats



Art. 0699
Pacchetto porta panettone con manici
Panettone holder box with handles



Art. 0600/A
Sacchetti per sfuso
Small bags for bulk
Misure/Sizes: 12x6,5x35 cm



Art. 0689/R
Shopper Aperitivo Italiano rosa
Aperitivo Italiano pink shoppers

Art. 0689/A
Shopper Aperitivo Italiano azzurro
Aperitivo Italiano light blue shoppers



Art. 0670
Cassetta legno
Wooden box
Misure/Sizes: 23x23x19cm



Art. 0675
Cestino vimini
Wicker basket
Misure/Sizes: 23x23x19cm



Art. 0681
Piatto ceramica con copritorta
Ceramic plate with cake cover
Diametro/Diameter: 40 cm

SH