



Morgano
SOLO VEGANO

SENZA LATTE, BURRO, UOVA E MIELE

Colazione vegana

Senza derivati animali

Prodotti friabili e gustosi



VEGANO VUOTO

Vegan plain croissant

TOPPING *zucchero grezzo / brown sugar***COD.** CV001

70 g

50 pz/pcs

VEGANO ALBICOCCA

Vegan apricot croissant

TOPPING *cristalli di zucchero / sugar crystals***COD.** CV002

85 g

50 pz/pcs

VEGANO AGRUMI E ZENZERO

Vegan citrus fruits and ginger croissant

TOPPING *semi di miglio e quinoa / millet and quinoa seeds***COD.** CV004

85 g

50 pz/pcs

VEGANO RIBES E MELAGRANA

Vegan currant and pomegranate curved croissant

TOPPING *mix di semi / mix of seeds***COD.** CV006

85 g

50 pz/pcs

VEGANO CIOCK CURVO

Vegan croissant with cioc

TOPPING *scaglette di cioccolato fondente / dark chocolate flakes***COD.** CV003

85 g

50 pz/pcs

**FAGOTTO CEREALI ANTICHI E FRUTTI ROSSI**

Cereals vegan fagotto with berries

TOPPING *mix di cereali / cereal mix***COD.** F0116

85 g

50 pz/pcs

fonte di fibre
source of fibre**FAGOTTO CEREALI ANTICHI E ARANCIA**

Cereals vegan fagotto with orange

con scorzette / with orange zest

TOPPING *mix di semi / mix of seeds***COD.** F0119

85 g

50 pz/pcs

ricco di fibre
high-fibre**LA COTTURA PERFETTA**
PERFECT COOKING

165/170°C



23/25 min.



linea
Benessere

Colazione equilibrata

**Dedicata a chi ama
uno stile di vita sano**

**Una ricetta perfetta, frutto
di un'accurata ricerca**

Farine speciali di alta qualità



INTEGRALE VUOTO DRITTO

Wholemeal plain croissant

TOPPING *zucchero grezzo / brown sugar***COD.** C2005

70 g



50 pz/pcs

INTEGRALE MIELE DRITTO

Wholemeal honey croissant

TOPPING *zucchero grezzo / brown sugar***COD.** C2008

80 g



60 pz/pcs

Gornetto
integralefonte di fibre
source of fibre**Gornetto**
integralefonte di fibre
source of fibre**5 CEREALI VUOTO CURVO**

5 - cereals plain curved croissant

TOPPING *zucchero grezzo / brown sugar***COD.** C2102

70 g



50 pz/pcs

5 CEREALI FRUTTI ROSSI CURVO

Red berry 5 - cereals curved croissant

TOPPING *zucchero grezzo / brown sugar***COD.** C2112

80 g



60 pz/pcs

Gornetto
Cerealifonte di fibre
source of fibre**Gornetto**
Cereali
ai Frutti Rossifonte di fibre
source of fibre**CERALI E GERME DI GRANO ALL' ARANCIA CURVO**

Orange curved croissant with wheat germ

TOPPING *zucchero grezzo / brown sugar***COD.** C2114

80 g



60 pz/pcs

CEREALI
*all'arancia*CON FARINA
MACINATA A PIETRAfonte di fibre
source of fibre**LA COTTURA PERFETTA**
PERFECT COOKING

165/170°C



23/25 min.



BuRe

*delicatezza e sapore
del burro all'italiana*

Colazione internazionale

Croissant dritto, fragrante e delicato



Ideale per chi ama il gusto
inconfondibile del burro

24%
BURRO

VUOTO

Plain Burè croissant





COD.	C0134	C0136
	75 g	60 g
	50 pz/pcs	60 pz/pcs

GRAN CROISSANT ALBICOCCA

Apricot big Burè croissant



TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals

COD.	C0133
	90 g
	50 pz/pcs

GRAN CROISSANT CIOCK

Ciock Burè big croissant


TOPPING codette cacao / cocoa strands

COD.	C0135
	90 g
	50 pz/pcs

GRAN CROISSANT CREMA

Custard big Burè croissant



TOPPING codette bianche / white strands

COD.	C0132
	90 g
	50 pz/pcs

GRAN CROISSANT ARANCIA

Orange big Burè croissant

TOPPING zucchero / sugar

COD.	C0143
	90 g
	50 pz/pcs

GRAN CROISSANT MELA E CANNELLA

Apple and cinnamon big Burè croissant

TOPPING zucchero grezzo / brown sugar

COD.	C0151
	90 g
	50 pz/pcs



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



165/170°C



23/25 min.

CEREALI E MIELE

Cereals and honey Burè croissant

TOPPING zucchero grezzo / brown sugar



COD. C0141

 80 g

 60 pz/pcs

VUOTO DRITTO

Plain Dolce Burro croissant

TOPPING granelli di zucchero / sugar crystals



COD. C0505

 70 g

 50 pz/pcs

22%
BURRO

Dolce Burro

ALBICOCCA DRITTO

Apricot Dolce Burro gran croissant

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals



COD. C0224

 90 g

 50 pz/pcs

22%
BURRO

Dolce Burro

CIOCK DRITTO

Ciock Dolce Burro gran croissant

TOPPING scaglette di cacao / cocoa flakes



COD. C0318

 90 g

 50 pz/pcs

22%
BURRO

Dolce Burro



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



165/170°C



23/25 min.



Rêver
colazione da sogno



Impasto leggero e profumato

**Croissant con burro e lievito
naturale**

**Una dolcezza inconfondibile,
perfetta per una colazione da sogno**

RÊVER VUOTO
Plain Rêver





COD. C0147
 70 g
 60 pz/pcs

new

RÊVER CIOCK
Ciock Rêver

TOPPING *codette ciock / ciock strands*



COD. C0050
 90 g
 60 pz/pcs

new

RÊVER CREMA
Custard Rêver

TOPPING *codette bianche / white strands*



COD. C0049
 90 g
 60 pz/pcs

new

RÊVER ALBICOCCA
Apricot Rêver

TOPPING *cristalli di zucchero / sugar crystals*



COD. C0048
 90 g
 60 pz/pcs

new



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



165/170°C



23/25 min.



sfoglie

Perfette per essere esposte
in vetrina

Friabili, croccanti e dalle forme
originali

In numerose farciture e varianti,
per ingolosire ogni cliente






CONCHIGLIA PANNALATTE

Conchiglia with milk cream

TOPPING *zucchero / sugar*






COD.	C1605	C1312
	110 g	40 g
	60 pz/pcs	60 pz/pcs
	30/32 min.	20/22 min.

CONCHIGLIA CIOCK

Conchiglia with ciock

TOPPING *zucchero e granella di cioccolato / sugar and chocolate grain*



COD.	C1610	C1313
	95 g	40 g
	60 pz/pcs	60 pz/pcs
	30/32 min.	20/22 min.

CONCHIGLIA PANNALATTE AMARENA

Conchiglia with milk cream and black cherry

TOPPING *zucchero e codette rosse / sugar and red sprinkles*



COD.	C1611
	110 g
	60 pz/pcs

CONCHIGLIA PANNALATTE CIOCK

Conchiglia with milk cream and ciock

TOPPING *zucchero e codette cacao / sugar and cocoa sprinkles*



COD.	C1612
	110 g
	60 pz/pcs

CONCHIGLIA PANNALATTE PISTACCHIO

Conchiglia with milk cream and pistachio

TOPPING *zucchero e mix di cereali / sugar and cereals mix*



COD.	C1700
	110 g
	60 pz/pcs

CONCHIGLIA CARAMELLO

Conchiglia with milk caramel

TOPPING *zucchero e granella di mandorle / sugar and almonds grain*



COD.	C1620
	95 g
	60 pz/pcs



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



170/180°C



30/32 min.

CUOR DI SFOGLIA

Plain puffy pastry

TOPPING zucchero / sugar



	Vuoto	Ciok
COD.	C1310	C1301
	75 g	95 g
	60 pz/pcs	50 pz/pcs

CUOR DI SFOGLIA PANNALATTE

Milk cream puffy pastry

TOPPING cristalli di zucchero / sugar crystals



COD.	C1308
	95 g
	50 pz/pcs

MELIZIA MELA A CUBETTI

Melizia filled with diced apples

TOPPING zucchero / sugar



COD.	M0502
	95 g
	60 pz/pcs

STRUDEL MELA E UVETTA

Strudel filled with diced apples and raisin

TOPPING zucchero / sugar



COD.	S0204
	95 g
	60 pz/pcs

SINFONIA DI PERA E CIOCCOLATO

Pear and chocolate Sinfonia

TOPPING zucchero / sugar



COD.	S0803
	85 g
	60 pz/pcs

FIOR DI FICHI E NOCI TOSTATE

Fig jam and toasted walnut

TOPPING zucchero / sugar



COD.	F1706
	85 g
	60 pz/pcs

*Sinfonia
di pera e cioccolato*

*Fior di
fichi e noci*



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



170/180°C



28/30 min.

SFOGLIA CREMA E CLIEGIA

Sfoglia filled with custard and cherry

TOPPING *zucchero / sugar***COD.** S0801
 120 g

 50 pz/pcs
TOSCANELLA CREMA E MELA

Toscanello filled with custard and apple

TOPPING *zucchero / sugar***COD.** T0706
 90 g

 60 pz/pcs
FOGLIOLINA CREMA E MELA

Fogliolina filled with custard and apple

TOPPING *zucchero / sugar***COD.** F1701
 80 g


 60 pz/pcs
RIGOLETTO PISTACCHIO

Rigoletto filled with pistachio cream

TOPPING *mix di cereali / cereal mix***COD.** R0304
 90 g

 60 pz/pcs
**TRECCINA CIOCK**

Treccina filled with cioccolato

TOPPING *zucchero / sugar***COD.** T0702
 95 g

 60 pz/pcs
TRECCINA ALBICOCCA

Treccina filled with apricot jam

TOPPING *zucchero / sugar***COD.** T0701
 95 g

 60 pz/pcs

LA COTTURA PERFETTA
 PERFECT COOKING


170/180°C



28/30 min.

TRECCINA FRUTTI DI BOSCO

Treccina filled with berries

TOPPING zucchero / sugar



COD. T0703

 95 g

 60 pz/pcs

TRECCINA CREMA

Treccina filled with custard

TOPPING zucchero / sugar



COD. T0710

 95 g

 60 pz/pcs


TRECCINA CREMA E AMARENA

Treccina filled with custard and black cherry

TOPPING zucchero / sugar



COD. T0709

 95 g

 60 pz/pcs

TRONCHETTO VEGANO MELA E CANNELLA

Vegan tronchetto filled with apple and cinnamon

TOPPING zucchero e mix di cereali / sugar and cereal mix



COD. TRSV1

 80 g

 60 pz/pcs

Morgano
SOLO VEGANO
SENZA LATTE BURRO UOVA E MELE

fonte di fibre
source of fibre



LA COTTURA PERFETTA
PERFECT COOKING



170/180°C



28/30 min.



Già Cotti
fritti e al forno

Colazione soffice

Prodotti mai unti e totalmente
privi di olio di palma

Con zucchero in superficie



BRIOCHE GIÀ COTTA AL LATTE E BURRO

Baked buttermilk brioche



COD. BCT01

75 g

30 pz/pcs

60/90 min.

BONFRÌ CIOCK ZUCCHERATO

Chiock sugar Bonfri



COD. B0401

90 g

46 pz/pcs

120 min. **Bonfri**

BONFRÌ CREMA ZUCCHERATO

Custard sugar doughnut Bonfri



COD. B0402

90 g

46 pz/pcs

120 min. **Bonfri**

BONFRÌ VUOTO ZUCCHERATO

Sugar Bonfri



COD. B0403

65 g

46 pz/pcs

60/90 min. **Bonfri**

CIAMBELLA FARCITA CIOCK ZUCCHERATA

Chiock sugar doughnut



COD. C0608

95 g

40 pz/pcs

120 min. **Ciambella**

CIAMBELLA FARCITA CREMA ZUCCHERATA

Custard sugar doughnut



COD. C0609

95 g

40 pz/pcs

120 min.

CIAMBELLA ZUCCHERATA

Sweetened doughnut



	Maxi	Standard	Midi	Mini
COD.	C0603	C0605	C0616	C0606
	100 g	70 g	55 g	25 g
	36 pz/pcs	40 pz/pcs	32 pz/pcs	2,5 kg

60/90 min. **Ciambella**

CIAMBELLA NON ZUCCHERATA

Doughnut without sugar



COD. C0601

65 g

40 pz/pcs

60/90 min. **Ciambella**

KRAPFEN VUOTO

Plain Krapfen



	Mini		
COD.	K0204	K0202	K0201
	20 g	55 g	55 g
	2,5 kg	24 pz/pcs	48 pz/pcs

60/90 min.

KRAPFEN ALBICOCCA

Krapfen filled with apricot jam



	Mini	
COD.	K0401	
	70 g	
	48 pz/pcs	

120 min.

KRAPFEN CREMA

Krapfen filled with custard



	Mini	
COD.	K0304	K0301
	27 g	70 g
	3,0 kg	48 pz/pcs

90/120 min.

KRAPFEN CIOCK

Krapfen filled with cioccolato



	Mini	
COD.	K0104	K0101
	27 g	70 g
	3,0 kg	48 pz/pcs

90/120 min.

GRAFFÈ ZUCCHERATA

Sugar Graffè



	Mini
COD.	G0401
	95 g
	30 pz/pcs

60/90 min.

GRAFFÈ



TRADIZIONE
NAPOLETANA

Un omaggio alla scuola pasticceria napoletana e alla tradizione campana

Profumi tipici di vaniglia, cannella e fiori d'arancio

Squisiti dolci ripieni di ricotta, frutta candita, grano e crema pasticceria