



GARZOTTO ROCCO & FIGLIO

MANDORLATO DI COLOGNA VENETA
DAL 1840





GARZOTTO ROCCO & FIGLIO
MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

IN TUTTE LE ARTI
CI SONO CAPOLAVORI
CAPACI DI VARCARE I CONFINI
GEOGRAFICI E TEMPORALI
PER DIVENTARE L'ICONA
STESSA DI QUELLO STILE
E DI QUEL GUSTO.

OPERE UNICHE QUELLE
DI GARZOTTO ROCCO & FIGLIO
CHE PORTANO CON SÈ
IL SAPORE AUTENTICO
DELL'ALTA PASTICCERIA
ITALIANA E CHE DA
180 ANNI SONO DIVENTATE
SINONIMO DI MANDORLATO.



LA PASTICCERIA SI ELEVA AD ARTE



GARZOTTO ROCCO & FIGLIO
MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

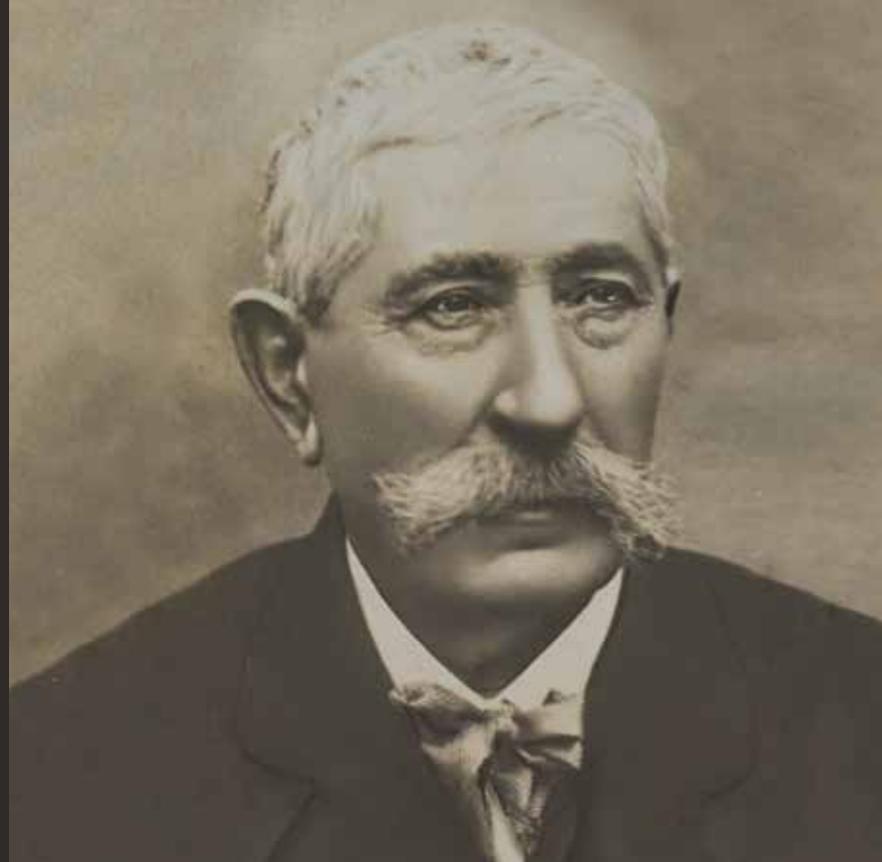






180 ANNI DI DOLCEZZA

Un racconto che inizia nel 1840 a Cologna Veneta dove il giovane garzone di farmacia Rocco Garzotto ha una semplice quanto grande intuizione: amalgamare il miele con albume d'uovo, zucchero e mandorle sbucciate, lavorando l'impasto a caldo per molte ore per dar così vita al Mandorlato di Cologna Veneta. In poco tempo il suo Mandorlato viene apprezzato per la straordinaria qualità degli ingredienti e per la presentazione in eleganti confezioni, divenendo un dolce tipico delle feste tanto da essere esportato anche nel Nuovo Mondo.





Nasce così il primo Mandorlato di Garzotto Rocco & Figlio: ingredienti rigorosamente italiani, manualità e creatività che hanno dato origine alle tecniche artigianali e meccaniche di lavorazione del Mandorlato. Si devono attribuire, infatti, al genio e all'iniziativa di Rocco Garzotto quelli che ancora oggi sono i metodi usati per la produzione del Mandorlato.

Qui il padre fondatore progetta le tecnologie per costruire le prime impastatrici meccaniche. Strumenti che facilitavano il lavoro dell'uomo senza però voler sostituire il prezioso contributo affidato alle mani esperte del personale specializzato. Una formula frutto della ricerca della perfezione che parte dal Porto di Venezia, con le navi della Repubblica Veneta che solcavano i mari italiani,





GRANDE PREMIATA FABBRICA
DE LEO SPECIALE
MANDORLATO
GARZOTTO ROCCO & FIGLI
COLOGNA VENETA

alla ricerca delle migliori materie prime
e che si sviluppa nei laboratori
di Cologna Veneta.

Oggi i custodi della ricetta, che ha fatto
la storia del Mandorlato in Italia, sono
gli eredi di Rocco Garzotto. Una famiglia
che ha saputo mantenere intatto il gusto
di una lavorazione antica senza
l'uso di aromi, additivi e semilavorati.

Una ricetta vincitrice di medaglie
alle esposizioni universali, ambasciatrice
oltreoceano dell'arte pasticceria italiana
e che portò al suo inventore persino
la benedizione del Papa.





Dino Garzotto
Maestro pasticcere

SIAMO DIVERSI PERCHÈ ...

... I nostri prodotti non sono frutto di ricette segrete, ma della tradizione tramandata da quasi due secoli. Usiamo solo le migliori materie prime frutto di una costante ricerca senza compromessi: miele di acacia siciliano, mandorle pugliesi e nocciole piemontesi acquistate intere e sbucciate, e da noi tostate al momento.

Le materie prime sono di provenienza esclusivamente italiana e le lavoriamo come l'arte pasticceria richiede, con attenzione e sapienza, rispettando i profumi e i sapori di ognuna.

Lavoriamo solo ingredienti veri escludendo nel modo più assoluto aromi artificiali, conservanti o coloranti.

COSA RENDE UNICO IL NOSTRO MANDORLATO



GARZOTTO ROCCO & FIGLIO
MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

01

Per il nostro Mandorlato seguiamo la ricetta del fondatore Rocco Garzotto impiegando ancora oggi 9 ore per produrlo ... senza fretta.

02

Utilizziamo solamente mandorle pugliesi intere e sbucciate e tostate da noi al momento.

03

Solo miele di acacia siciliano, uno dei migliori presenti sul mercato.

04

Zucchero e albume d'uovo sono esclusivamente italiani e sono controllati ad ogni partita.

05

Il nostro Mandorlato è **SENZA COLORANTI, AROMI ARTIFICIALI** o **CONSERVANTI**.

06

L'ostia su cui adagiamo il Mandorlato ancora caldo è prodotta solo con fecola di patate, olio di oliva e acqua, priva di glutine.

