



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

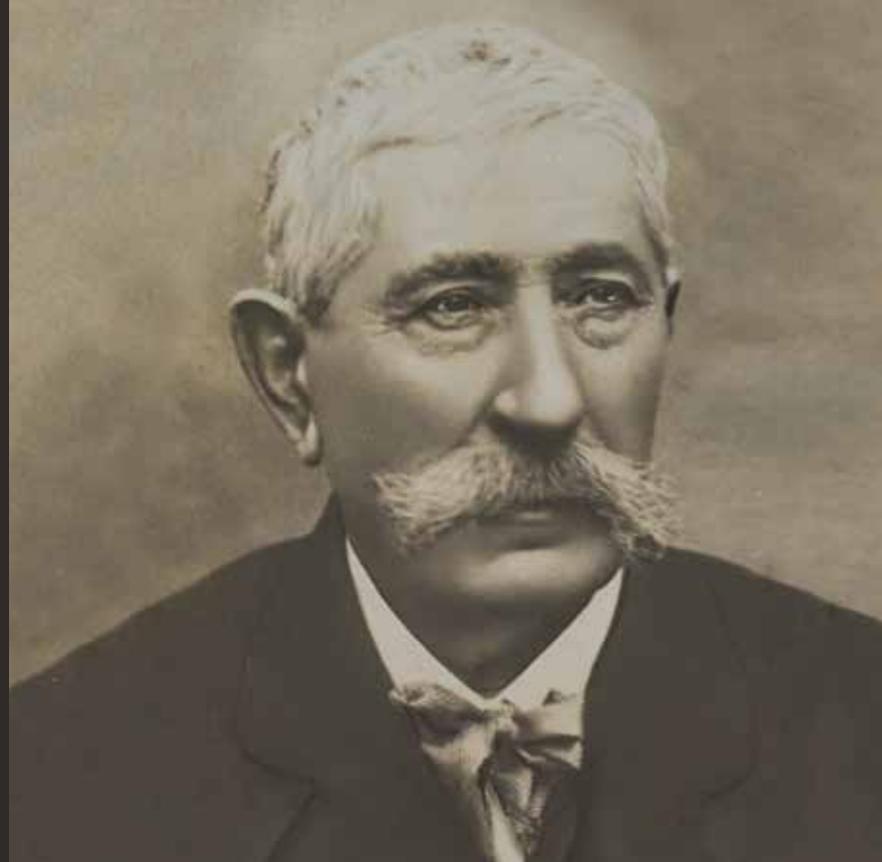






# 180 ANNI DI DOLCEZZA

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  
DELL'O 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.

**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.







GARZOTTO ROCCO & FIGLIO  
MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

# LA NOSTRA COLLEZIONE



La nostra esclusiva  
confezione in metallo.  
Raffinata creazione  
senza tempo, riproposta  
per festeggiare 180 anni  
di passione  
per l'arte  
pasticcera.

## La latta storica degustazione

Per festeggiare i nostri 180 anni vi proponiamo una storica latta della nostra collezione. Una confezione regalo elegante e ricercata che racchiude un assortimento di mandorlato in bocconcini confezionati singolarmente.

Il classico, il superiore, il ricoperto di finissimo cioccolato, il morbido ed infine il nocciolato. Un ensemble di delizie per i palati più golosi ed esigenti... Un bocconcino non vi basterà!

Dimensioni	18x12,5x14 cm
Peso	400 gr
Codice	RE9



Abbiamo fatto incontrare  
i “Buoni” delle Feste,  
facendo nascere il  
Panettone al Mandorlato.



## Il Panettone al Mandorlato



Il Panettone incontra il Mandorlato Garzotto Rocco & Figlio. Abbiamo aggiunto all'impasto tanti pezzetti di Mandorlato che si sciolgono durante la cottura donando profumi e sapori di mandorle e miele. La struttura è soffice e delicata, con un gusto ricco ed elegante. La lunga lievitazione e l'utilizzo di materie prime di assoluta qualità rende il panettone molto digeribile. Come tutti i nostri prodotti non aggiungiamo semilavorati, aromi, coloranti e conservanti. È totalmente artigianale perchè fatto interamente a mano con i giusti tempi, lontano dalla frenesia produttiva, racchiudendo la passione, la filosofia e l'esperienza del Maestro pasticcere Dino Garzotto.

Dimensioni	21x21x16 cm
Peso	750 gr
Codice	PANETTONE



## Magia di Natale

Per rendere l'esperienza della degustazione del nostro Mandorlato ancora più raffinata e piacevole, vi presentiamo la confezione regalo dal tocco esclusivamente natalizio, con bocconcini di Mandorlato classico e superiore incartati singolarmente.



Dimensioni	Ø 13.5xh9 cm
Peso	200 gr
Codice	NATALE



## La Buona Stella

Quando aprite la scatola  
"La Buona Stella" si accende  
sotto i vostri occhi per rendere  
luminose le vostre Feste.



Dimensioni	32x32xh2,5 cm
Peso	500 gr
Codice	STELLA 500





## L'Albero dei Sogni

Una dolcezza che ad ogni Natale ritorna per essere il simbolo della festa e, da oggi, prenderne anche la forma.

Quando aprite la scatola "L'Albero dei Sogni" si veste di luce per rendere ricche le vostre Feste.

PINO 200

PINO 500



Dimensioni	23,5x18,5x2,5 cm
Peso	200 gr
Codice	PINO 200

Dimensioni	26x36x2,5 cm
Peso	500 gr
Codice	PINO 500



## Le classiche confezioni in metallo

Il packaging del Mandorlato di Garzotto Rocco & Figlio è stato studiato per comunicare anche a primo sguardo i valori qualitativi di una così ghiotta specialità dolciaria. Così, già dal XIX secolo, comparvero i famosi contenitori in latta, veri e propri scrigni per conservare intatto il gusto di un prodotto tanto prezioso.

Dimensioni	22,5x14,5xh4,5 cm
Peso	440 gr
Codice	RE4

Dimensioni	24x20xh5 cm
Peso	780 gr
Codice	RE5

Dimensioni	28x18xh4,5 cm
Peso	1230 gr
Codice	RE6

Dimensioni	35x20xh5 cm
Peso	1600 gr
Codice	RE7





Il nostro mandorlato viene formato e confezionato ancora oggi a mano, per darvi un prodotto perfetto e curato nei dettagli.



GRANDE  
PREMIATA FABBRICA  
DELLO  
SPECIALE  
**MANDORLATO**  
GARZOTTO ROCCO & FIGLIO  
COLOGNA VENETA  
(ITALIA)

TORINO Esposizione 1884  
VERONA Esposizione 1885  
Espos. Intern. Milano 1906  
Medaglia d'Argento  
Massima Onorificenza  
NAPOLI 1906 Medaglia d'Oro  
PARIGI 1906 Gran Prix  
Medaglia d'Oro e Croce  
FIRENZE 1908 Gran Coppa  
e Medaglia d'Oro

MARCA DEPOSITATA

GRANDE PREMIATA FABBRICA  
DELLO  
SPECIALE  
**MANDORLATO**  
GARZOTTO ROCCO & FIGLIO  
COLOGNA VENETA  
(ITALIA)

TORINO Esposizione 1884  
VERONA Esposizione 1885  
Espos. Intern. Milano 1906  
Medaglia d'Argento  
Massima Onorificenza  
NAPOLI 1906 Medaglia d'Oro  
PARIGI 1906 Gran Prix  
Medaglia d'Oro e Croce  
FIRENZE 1908 Gran Coppa  
e Medaglia d'Oro

MARCA DEPOSITATA

GRANDE  
PREMIATA FABBRICA  
DELLO  
SPECIALE  
**MANDORLATO**  
GARZOTTO ROCCO & FIGLIO  
COLOGNA VENETA  
(ITALIA)

TORINO Esposizione 1884  
VERONA Esposizione 1885  
Espos. Intern. Milano 1906  
Medaglia d'Argento  
Massima Onorificenza  
NAPOLI 1906 Medaglia d'Oro  
PARIGI 1906 Gran Prix  
Medaglia d'Oro e Croce  
FIRENZE 1908 Gran Coppa  
e Medaglia d'Oro

MARCA DEPOSITATA

GRANDE  
PREMIATA FABBRICA  
DELLO  
SPECIALE  
**MANDORLATO**  
GARZOTTO ROCCO & FIGLIO  
COLOGNA VENETA  
(ITALIA)

TORINO Esposizione 1884  
VERONA Esposizione 1885  
Espos. Intern. Milano 1906  
Medaglia d'Argento

MARCA DEPOSITATA

GRANDE  
PREMIATA FABBRICA  
DELLO  
SPECIALE  
**MANDORLATO**  
GARZOTTO ROCCO & FIGLIO  
COLOGNA VENETA  
(ITALIA)

TORINO Esposizione 1884  
VERONA Esposizione 1885  
Espos. Intern. Milano 1906  
Medaglia d'Argento  
Massima Onorificenza  
NAPOLI 1906 Medaglia d'Oro  
PARIGI 1906 Gran Prix  
Medaglia d'Oro e Croce  
FIRENZE 1908 Gran Coppa  
e Medaglia d'Oro

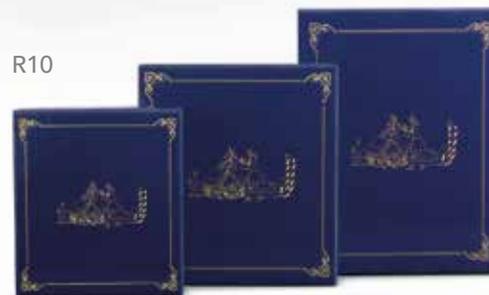
MARCA DEPOSITATA

## Le confezioni rotonde in metallo

Le confezioni rotonde in metallo, un simbolo della lunga storia della nostra azienda, da sempre utilizzate per conservare al meglio il nostro Mandorlato e per donarvi un sapore unico ad ogni assaggio.



R10



Astucci protettivi

Dimensioni	Ø 13,8 x h5 cm
Peso	180 gr
Codice	R01

Dimensioni	Ø 15,5 x h5 cm
Peso	350 gr
Codice	R02

Dimensioni	Ø 19 x h5 cm
Peso	580 gr
Codice	R03



## Le Stecche

Le stecche di Mandorlato classico, frutto di una lunga lavorazione di oltre 9 ore per presentare un prodotto che esprime al massimo l'arte pasticceria di Garzotto Rocco & Figlio. E che ad ogni morso regala un nuovo ed antico piacere.



### LE STECCHE IN CELLOPHANE

Dimensioni	13x4,5x2 cm
Peso	90 gr
Codice	C1

Dimensioni	21x4,5x2 cm
Peso	190 gr
Codice	C2

Dimensioni	21x5x3 cm
Peso	290 gr
Codice	C3

### LE STECCHE ASTUCCIATE

Dimensioni	23x5,5x3,5 cm
Peso	190 gr
Codice	ST



**GARZOTTO ROCCO & FIGLIO**  
Mandorlate

**GARZOTTO ROCCO & FIGLIO**  
Mandorlate



## Le Stecche

Le stecche di Mandorlato sanno esprimere al massimo l'arte pasticceria di Garzotto Rocco & Figlio. Confezionate in cellophane racchiuse con eleganti nastri di raso in quattro colori diversi.



Dimensioni	34,5x5,5x5 cm
Peso	500 gr
Codice	C5V



## Vasi in vetro con bocconcini monodose

Garzotto Rocco & Figlio ha scelto il vetro per presentare al mercato un'esclusività della sua produzione: piccoli assaggi in formato bocconcino realizzati con lo strato più sottile del Mandorlato tecnicamente ottenibile. Un contenitore che fa trasparire la lavorazione artigianale della casa di Cologna Veneta.



Dimensioni	Ø 10 x h15 cm
Peso	300 gr
Codice	V1

Dimensioni	Ø 10 x h20 cm
Peso	500 gr
Codice	V2

Dimensioni	Ø 10 x h26 cm
Peso	700 gr
Codice	V3



## La scatola storica in latta o in legno, con decori esclusivi

La storicità e la tradizione di un'azienda italiana oggi rivive nella classiche scatole storiche.

Riproposte in versione lignea con decori d'altri tempi. Un amore a prima vista e al primo assaggio.

RE8 metallo



L8 legno



Dimensioni	22x16x4 cm
Peso	500 gr
Codice	RE8 metallo

Dimensioni	24x18x5,5 cm
Peso	500 gr
Codice	L8 legno





TR 1000





TR 500

TR 300

## Le ricamate

Un altro grande classico di Garzotto Rocco & Figlio sono le torte ricamate. Anche queste in 3 formati sono finemente decorate con sottili fili di Mandorlato, che si sciolgono in bocca, per regalare una delicata e dolcissima sensazione.

Dimensioni	Ø 20 cm
Peso	300 gr
Codice	TR 300
Dimensioni	Ø 24 cm
Peso	500 gr
Codice	TR 500
Dimensioni	Ø 34 cm
Peso	1000 gr
Codice	TR 1000

Il tempo è uno degli ingredienti  
che rendono il nostro mandorlato unico,  
ancora oggi impieghiamo 9 ore per produrlo  
... senza fretta.



## La torta rettangolare

La torta rettangolare,  
una forma semplice  
ma che comunica  
con eleganza la bellezza  
del nostro Mandorlato.



TRR 500 - TRR 1000

Dimensioni	24 x 14 cm
Peso	500 gr
Codice	TRR 500

Dimensioni	28 x 18 cm
Peso	1000 gr
Codice	TRR 1000



## La Buona Stella

La stella del Natale,  
in confezione trasparente  
arricchita con nastri di raso  
di vari colori.



Dimensioni	Ø 24 cm
Peso	300 gr
Codice	STELLA V 300

Dimensioni	Ø 30 cm
Peso	500 gr
Codice	STELLA V 500

## Il Pino

Il pino, uno dei simboli del Natale  
 qui ritorna, confezionato  
 in cellophane trasparente.

PINO V 500

PINO V 200



Dimensioni	16x21 cm
Peso	200 gr
Codice	PINO V 200

Dimensioni	23x33 cm
Peso	500 gr
Codice	PINO V 500



## Bocconcini classici

Il Mandorlato classico in bocconcini, ideali per un momento di relax e di dolcezza. Confezionati in sacchetti o cofanetto cartonato.



SB

B01

DSB

	<b>SACCHETTO</b>
Dimensioni	11x7xh18,5 cm
Peso	200 gr
Codice	SB

	<b>SACCHETTO</b>
Dimensioni	7,5x5xh26 cm
Peso	200 gr / 10 pz
Codice	B01

	<b>BOCC. MANDORLATO CLASSICO</b>
Dimensioni	9x9xh16 cm
Peso	200 gr
Codice	DSB

### CONFEZIONE BOCCONCINI SFUSI

Peso	5000 gr
Codice	B1



## Damina

Damina, elegante confezione in cartoncino fregiata con le grafiche tradizionali contiene 3 stecche di Mandorlato classico da 100 gr l'una.



Dimensioni	14x4,5x20,5 cm
Peso	300 gr
Codice	D1





# Mandorlato Superiore

Realizzato con all'interno dell'impasto più del 70% di Mandorle. Il Superiore è un Mandorlato friabile che si scioglie in bocca dal sapore equilibrato, con un intenso profumo di mandorle.

## STECHE

Dimensioni 23x5,5x3,5 cm  
 Peso 180 gr  
 Codice STS

## TORTA

Dimensioni Ø 20 cm  
 Peso 300 gr  
 Codice TRS

## SACCHETTO

Dimensioni 7,5x5x6 cm  
 Peso 200 gr  
 Codice SS

## LATTA

Dimensioni 21x11,5x5 cm  
 Peso 300 gr  
 Codice RES

## BOCCONCINI SFUSI

Peso 3000 gr  
 Codice BS



# Torta Mandorlato Superiore

Le tradizionali torte proposte anche con il Mandorlato Superiore.

Disponibili in tre diversi formati ideali per ogni occasione regalo.



Dimensioni	Ø 20 cm
Peso	300 gr
Codice	TRS 300

Dimensioni	Ø 24 cm
Peso	500 gr
Codice	TRS 500

Dimensioni	Ø 34 cm
Peso	1000 gr
Codice	TRS 1000



## Mandorlato morbido

Il Mandorlato morbido con pistacchi, mandorle e granella di nocciola, è un piacere assolutamente unico. Bocconcini monoporzione elegantemente confezionati.

### STECHE ASTUCCIATE

Dimensioni	20x5,5x3 cm
Peso	80 gr
Codice	M1

Dimensioni	31x5,5x3 cm
Peso	170 gr
Codice	M2

### SACCHETTO

Dimensioni	7,5x5x26 cm
Peso	200 gr
Codice	M01

Dimensioni	11x7x18,5 cm
Peso	200 gr
Codice	SCM

### CONFEZIONE DA 3 KG

Peso	3000 gr
Codice	M4







## Mandorlato morbido in confezione di metallo

A Natale tutti i desideri vengono realizzati.  
Per questo Garzotto Rocco & Figlio  
ha pensato proprio a tutti, realizzando  
bocconcini di Mandorlato morbido  
confezionati singolarmente  
in una elegante latta.



Dimensioni	Ø 13.5xh9 cm
Peso	200 gr
Codice	M3



GRANDE PREMIATA FABBRICA  
GARZOTTO ROCCO  
& FIGLIO  
**MANDORLITO  
MORBIDO**  
COLOGNA VENEZA  
DAL 1840

GRANDE PREMIATA FABBRICA  
GARZOTTO ROCCO & FIGLIO  
**MANDORLITO MORBIDO**  
COLOGNA VENEZA

GRANDE PREMIATA FABBRICA  
GARZOTTO ROCCO & FIGLIO  
**MANDORLITO MORBIDO**  
COLOGNA VENEZA



# Zero Mandorlato senza zucchero

Tutto il piacere del mandorlato ora anche senza zucchero. L'armoniosa alternanza del sapore del miele e delle mandorle cattureranno il vostro palato per un'esperienza unica.



Z01



STZ

## STECHE

Dimensioni	23x5,5x3,5 cm
Peso	180 gr
Codice	STZ

## SACCHETTO

Dimensioni	7,5x5x6 cm
Peso	200 gr
Codice	Z01



## Mandorlato ricoperto di cioccolato nero fondente

Bocconcini di Mandorlato classico ricoperti di finissimo e pregiato cioccolato fondente, un matrimonio di purezza e passione.

### STECCHA RICOPERTA

Dimensioni 20x5,5x3 cm  
Peso 110 gr  
Codice CR1

### SACCHETTO MONOPORZIONE

Dimensioni 11x7x18,5 cm  
Peso 200 gr  
Codice SGC

### SACCHETTO GIOIE MONOPORZIONE

Dimensioni 7,5x5x26 cm  
Peso 200 gr / 10 pz  
Codice GO1

### DOLCE SORPRESA

Dimensioni 9x9x16 cm  
Peso 200 gr  
Codice DSG

### BOCCONCINI SFUSI

Peso 3000 gr  
Codice GC





GARZOTTO

& FIGLIO

GARZOTTO ROCCO & FIGLIO

GARZOTTO ROCCO



## Torroncini ricoperti



Una festa per gli occhi e per la gola. E ora sono ancora più buoni, grazie alla nuova ricetta preparata dai nostri pasticceri. Torroncini ricoperti in cinque gusti: arancia, vaniglia, limone, cioccolato fondente e al latte. Proposti in due pack ricercati, per regalare i morbidi ricoperti. Una bontà ed una tenerezza senza fine.

	SACCHETTO
Dimensioni	11x7xh18,5 cm
Peso	200 gr
Codice	ST1

	SACCHETTO
Dimensioni	7,5x5xh26 cm
Peso	200 gr
Codice	T01

	TORRONCINI SFUSI
Peso	5000 gr
Codice	T1

Una confezione  
elegante e raffinata  
che cattura lo sguardo.



## Fiocco torroncini misti 5 gusti

In questa elegante e raffinata confezione abbiamo racchiuso i nostri torroncini. Una vera e propria tentazione per il palato grazie all'armonioso assortimento di gusti.



Dimensioni	20,5x10x14 cm
Peso	300 gr
Codice	FIOCCO

GARZOTTO ROCCO



OTTO



## Tartufi

I tartufi, veri gioielli di bontà di Casa Garzotto Rocco & Figlio. Ghiotte palline irregolari in due gusti distinti. Tartufo bianco con pasta di mandorla e nocciole, tartufo nero con cioccolato fondente e nocciole.

### MAGICA VENEZIA

Dimensioni	13,5x13,5x8 cm
Peso	250 gr
Codice Tartufo Bianco	MVB

Dimensioni	13,5x13,5x8 cm
Peso	250 gr
Codice Tartufo Nero	MVN

### CONFEZIONE TARTUFI SFUSI

Peso	15 gr. cad. / 5000 gr
Codice	TARTUFO

### SACCHETTO TARTUFO BIANCO

Dimensioni	7,5x5x26 cm
Peso	200 gr / 10 pz
Codice Tartufo Bianco	TB

Dimensioni	7,5x5x26 cm
Peso	200 gr / 10 pz
Codice Tartufo Nero	TN



GARZOTTO

840

## Nocciolato



STN

SN

TRN

Per gli amanti della Nocciola Piemonte I.G.P., ecco il nocciolato. Lavorato e cotto senza fretta con la massima cura e attenzione come solo la Garzotto Rocco & Figlio sa fare, per creare un perfetto equilibrio di profumi e sapori. In bocca vi saprà ammaliare e stupire regalandovi attimi di puro piacere.

### STECHE

Dimensioni	23x5,5x3,5 cm
Peso	180 gr
Codice	STN

### TORTA

Dimensioni	Ø 20 cm
Peso	300 gr
Codice	TRN

### SACCHETTO

Dimensioni	7,5x5x6 cm
Peso	200 gr
Codice	SN



## Dispenser da banco

Un dispenser decorato con la classica grafica istituzionale, contenente piccole stecche da 40 grammi.  
Per portarsi a casa la qualità di un grande prodotto.

Dimensioni	19x11x11 cm
Peso	40 gr x 30 pz
Codice	D40



La scelta non ha mai fine. Tutta la comodità del dispenser nelle versioni: bocconcini di Mandorlato classico, morbido e torroncini ricoperti in cinque gusti diversi.

### DISPENSER A MARSUPIO PER BOCCONCINI

Dimensioni	16x10x23 cm
Peso	1000 gr
Codice	MB

### DISPENSER A MARSUPIO PER TORRONCINI

Dimensioni	16x10x23 cm
Peso	1000 gr
Codice	MT

### DISPENSER A MARSUPIO PER MORBIDO

Dimensioni	16x10x23 cm
Peso	1000 gr
Codice	MM

## Dispenser bocconcini classico, morbido e torroncini ricoperti

MB



MT



MM





## Mandorle Nocciole

Ogni ingrediente utilizzato dalla Garzotto Rocco & Figlio è attentamente selezionato, per garantirvi il massimo del sapore, per questo vi proponiamo le confezioni in sacchetto di Mandorle pugliesi prima scelta Bari e di Nocciole Piemonte IGP.

MANDORLA



### SACCHETTO MANDORLE

Peso 200 gr  
Codice MANDORLA

NOCCIOLA



### SACCHETTO NOCCIOLE

Peso 200 gr  
Codice NOCCIOLA





# Granella di Mandorlato

La granella di Mandorlato  
ideale per realizzare  
semifreddi e gelati.



GRANELLA

Peso

1000 gr

Codice

GRANELLA

## Mostarda

Dall'antica ricetta di Garzotto Rocco & Figlio un sapore autentico e inimitabile: la mostarda di Cologna Veneta.

Un gusto pieno e rotondo che si sposa armoniosamente con formaggi cremosi, bolliti di carne o per farcire ottime focacce.



### MOSTARDA

Peso	350 gr
Codice	MOSTARDA

# SOMMARIO

**15** LA LATTA STORICA  
DEGUSTAZIONE  
RE9 / 400 gr



**24** LE CLASSICHE  
CONFEZIONI  
IN METALLO  
RE4 / 440 gr  
RE5 / 780 gr  
RE6 / 1230 gr  
RE7 / 1600 gr



**34** LA SCATOLA  
STORICA IN LATTA,  
O LEGNO  
RE8 metallo / 500 gr  
L8 legno / 500 gr



**17** IL PANETTONE  
AL MANDORLATO  
PANETTONE / 750 gr



**27** LE CONFEZIONI  
ROTONDE  
IN METALLO  
R01 / 180 gr  
R02 / 350 gr  
R03 / 580 gr  
R10 Astucci protettivi



**37** LE RICAMATE  
TR 300 / 300 gr  
TR 500 / 500 gr  
TR 1000 / 1000 gr



**19** MAGIA  
DI NATALE  
NATALE / 200 gr



**28** LE STECCHE  
C1 / 90 gr  
C2 / 190 gr  
C3 / 290 gr  
ST / 190 gr



**39** LA TORTA  
RETTANGOLARE  
TRR 500 / 500 gr  
TRR 1000 / 1000 gr



**20** LA BUONA  
STELLA  
STELLA 500 / 500 gr



**31** LE STECCHE  
C5V / 500 gr



**40** LA BUONA  
STELLA  
STELLA V 300 / 300 gr  
STELLA V 500 / 500 gr



**23** L'ALBERO  
DEI SOGNI  
PINO 200 / 200 gr  
PINO 500 / 500 gr



**33** VASI IN VETRO  
CON BOCCONCINI  
MONODOSE  
V1 / 300 gr  
V2 / 500 gr  
V3 / 700 gr



**41** IL PINO  
PINO V 200 / 200 gr  
PINO V 500 / 500 gr



## 43 BOCCONCINI MANDORLATO CLASSICO

SB / 200 gr  
 B01 / 200 gr  
 DSB / 200 gr  
 B1 / 5000 GR



## 44 DAMINA

D1 / 300 gr



## 46 MANDORLATO SUPERIORE

STS / 180 gr  
 TRS / 300 gr  
 SS / 200 gr  
 RES / 300 gr  
 BS / 3000 gr



## 47 TORTE MANDORLATO SUPERIORE

TRS 300 / 300 gr  
 TRS 500 / 500 gr  
 TRS 1000 / 1000 gr



## 48 MANDORLATO MORBIDO

M1 / 80 gr  
 M2 / 170 gr  
 M01 / 200 gr  
 SCM / 200 gr  
 M4 / 3000 gr



## 50 MANDORLATO MORBIDO CONFEZIONE IN METALLO

M3 / 200 gr



## 53 MANDORLATO ZERO ZUCCHERO

STZ / 180 gr  
 Z01 / 200 gr



## 54 MANDORLATO RICOPERTO DI CIOCCOLATO NERO FONDENTE

CR1 / 110 gr  
 SGC / 200 gr  
 G01 / 200 gr  
 DSG / 200 gr  
 GC / 3000 gr



## 57 TORRONCINI RICOPERTI

ST1 / 200 gr  
 T01 / 200 gr  
 T1 / 5000 gr



## 59 FIOCCO

FIOCCO / 300 gr



## 61 TARTUFI

MVB / 250 gr  
 MVN / 250 gr  
 TARTUFO / 5000 gr  
 TB / 200 gr  
 TN / 200 gr



## 63 NOCCIOLATO

STN / 180 gr  
 TRN / 300 gr  
 SN / 200 gr



## 64 DISPENSER DA BANCO

D40 / 40 gr



## 65 DISPENSER DA BANCO BOCCONCINI E TORRONCINI

MB / 1000 gr  
 MT / 1000 gr  
 MM / 1000 gr



## 66 MANDORLE NOCCIOLE

MANDORLA / 200 gr  
 NOCCIOLA / 200 gr



## 68 GRANELLA DI MANDORLATO

GRANELLA / 1000 gr



## 69 MOSTARDA

MOSTARDA / 350 gr





**GARZOTTO ROCCO & FIGLIO**  
MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

**Garzotto Rocco & Figlio S.r.l.**

Via Pietro Mabil, 4

37044 Cologna Veneta, (VR), Italy

Telefono +39 0442 85 162

[garzottorocco@garzottorocco.com](mailto:garzottorocco@garzottorocco.com)

[www.garzottorocco.com](http://www.garzottorocco.com)



I dati riportati in questo catalogo non sono vincolanti.  
Garzotto Rocco & Figlio S.r.l. si riserva la facoltà di modificare  
in qualsiasi momento le caratteristiche dei propri prodotti.  
© 2022 Garzotto Rocco & Figlio S.r.l.

concept e impaginazione [jdw.it](http://jdw.it)  
foto Luca Morandini

