



DOLCIARIA

EXPO FOOD

**Tradizione artigianale.
Passione vera.**

Il gusto autentico della pasticceria italiana,
fatti a mano ogni giorno, per professionisti
che scelgono l'eccellenza.

Chi Siamo

Dove l'esperienza incontra la genuinità.

Da oltre 15 anni portiamo avanti una visione semplice ma ricca di valore: unire la tradizione artigianale italiana con la forza di una produzione affidabile e moderna.

Siamo cresciuti da un piccolo laboratorio a un moderno stabilimento di 500 mq, ma abbiamo conservato intatto lo spirito con cui siamo nati: ogni prodotto è fatto a mano, con cura, rispetto e amore per le cose fatte bene.

- *Siamo artigiani dell'eccellenza.*
- *Siamo partner dei professionisti.*
- *Siamo la garanzia di qualità quotidiana.*

I Nostri Valori

Fatti a mano. Pensati col cuore.

Crediamo nella qualità come stile di vita, non come slogan. Ogni giorno, nel nostro laboratorio:

- *Scegliamo ingredienti veri, selezionati con attenzione.*
- *Farciture abbondanti e genuine, senza compromessi.*
- *Controlli rigorosi, perché la costanza è fiducia.*

La nostra missione è offrire specialità da forno e fritte che coniughino **gusto, praticità e affidabilità**, ogni giorno.



La Nostra Produzione

Tradizione e innovazione, impastate insieme.

Produciamo una gamma completa di specialità artigianali: fritte, da forno, già cotte o da lievitare. Ogni fase della lavorazione è curata da mani esperte, con strumenti moderni a supporto.

Il risultato? Prodotti che profumano di tradizione ma si adattano perfettamente alle esigenze dei professionisti.

Due linee di produzione, un'unica anima artigianale:

- **Linea Cotti:** Pronti da servire. Irresistibili al primo morso.
- **Linea da Lievitare:** Il profumo di qualcosa che sta per nascere.

Linea Cotti

Già pronti. Già irresistibili.

Le nostre specialità cotte sono pronte per stupire: perfette da servire, senza rinunciare al gusto artigianale.



Linea da Lievitare

Il gusto che prende vita nel tuo forno.

Profumo di attesa, fragranza autentica.

I nostri prodotti da lievitare sono pensati per essere completati da te.

Perché Sceglierci

Il sapore dell'affidabilità.

Chi ci sceglie, sa cosa aspettarsi: qualità costante, gusto autentico e un servizio costruito su misura.

Siamo il partner ideale per grossisti e distributori che vogliono offrire ai propri clienti (bar, ristoranti, supermercati e pasticcerie) prodotti artigianali, affidabili e pronti all'uso.

Con noi hai:

- *Gusto autentico, sempre all'altezza.*
- *Qualità artigianale in ogni fornitura.*





Ciambelle

La dolcezza che sa di casa.

Soffici, profumate e dorate al punto giusto, le nostre ciambelle sono preparate con ingredienti semplici e genuini. Perfette per la colazione o una pausa golosa.



Ciambella Maxi Zuccherata

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0001	36	95g	3 pz	56



Ciambellina Mignon Zuccherata

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. DA	CONF. PER PALLET
0002	80/85	30g	2,5kg	72



Ciambella Zuccherata

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0023	42	70g	3 pz	56



Ciambella Maxi da Lievitare

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. PER PALLET
0100	100	83g	48

Graffe

La tradizione frita con amore.

Morbide, dorate e ricoperte di zucchero, le nostre graffe sono un classico intramontabile della pasticceria. Sprigionano tutto il sapore autentico delle ricette di una volta.

Graffa Zuccherata

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0004	30	100g	2 pz	56



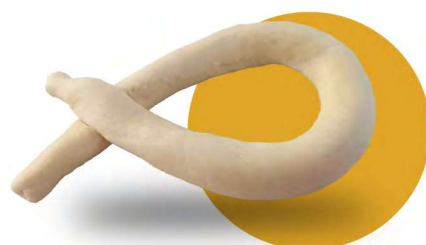
Graffa Amalfi Zuccherata

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0062	30	105g	2 pz	56



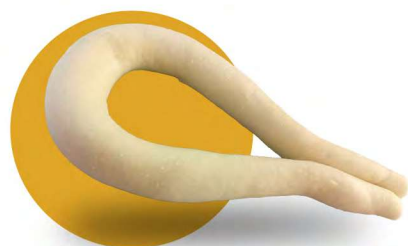
Graffa da Lievitare

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. PER PALLET
0101	90	86g	40



Graffa Amalfi da Lievitare

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. PER PALLET
0105	90	90g	40





Krapfen

Golosità da mordere e assaporare.

Disponibili vuoti o farciti con crema pasticcera o cioccolato.



Krapfen Maxi Vuoto

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0021	30	100g	3 pz	56



Krapfen da Lievitare

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. PER PALLET
0121	100	55g	40

Krapfen Più Vuoto

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0049	42	65g	3 pz	56

Krapfen Più da Lievitare

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. PER PALLET
0102	100	65g	40

Krapfen Vuoto

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0007	48	55g	4 pz	56

Mini Krapfen Zuccherato

COD.	PZ. PER CONF.	PESO PER PZ.	CONF. DA	CONF. PER PALLET
0010	80/85	30g	2,5 kg	56



Krapfen Maxi Cioccolato

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0020	30	130g	3 pz	56



Krapfen Maxi Crema

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0022	30	130g	3 pz	56

Krapfen Più Cioccolato

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0050	42	85g	3 pz	56

Krapfen Più Crema

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0051	42	85g	3 pz	56

Krapfen Cioccolato

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0008	48	70g	4 pz	56

Krapfen Crema

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0009	48	70g	4 pz	56

Cremosi

Disponibili in tre varianti: vuoti, con crema o cioccolato.
Un'alternativa al classico, da assaporare in ogni morso.

Cremoso Vuoto Zuccherato

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0072	30	85g	singole	72



Cremoso Cioccolato Zuccherato

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0073	30	105g	singole	72



Cremoso Crema Zuccherato

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0074	30	105g	singole	72



Cremoso da Lievitare

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. PER PALLET
0103	100	75g	48



Intrecci

Zuccherati e pieni di gusto. Un intreccio di dolcezza che conquista al primo assaggio.



Intreccio Zuccherato

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0065	26	95g	singole	72



Cornetti Fritti

Una coccola calda dal cuore cremoso.

Morbidi, dorati e ricoperti di zucchero, in tre golose varianti: vuoti, crema o cioccolato. Ogni morso è un mix di dolcezza e piacere che ti conquista. Non sono solo buoni... sono irresistibili.



Cornetto Fritto Zuccherato Vuoto

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0014	30	85g	singole	72



Cornetto Fritto Cioccolato Zuccherato

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0015	30	105g	singole	72



Cornetto Fritto Crema Zuccherato

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0016	30	105g	singole	72

Brioche al Forno

Dolcezza soffice da gustare.

Soffici e profumate, leggere e cotte lentamente al forno, con un sapore intenso di latte e vaniglia. Un'esplosione di gusto che unisce tradizione e innovazione, capace di travolgerti dal primo assaggio.



Brioche al Forno Vuota

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0080	85	85g	3 pz	56

Brioche al Forno Cioccolato

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0081	105	105g	3 pz	56

Brioche al Forno Crema

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0082	105	105g	3 pz	56

Brioche da Lievitare

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. PER PALLET
0180	100	85g	40

Mini Brioche al Forno Vuota

COD.	PZ. PER CT.	PESO PER PZ.	CONF. IN BUSTINE	CONF. PER PALLET
0085	60	30g	3 pz	72



**Artigianalità autentica.
Sapore che unisce.**

Dal nostro laboratorio alla tua tavola, portiamo avanti una promessa: offrire prodotti che parlano il linguaggio della qualità, della tradizione e della fiducia. Ogni giorno, insieme a te.



Lavoriamo insieme? Contattaci.

DOLCIARIA EXPO FOOD SRLS

Via Lamia, 43, 84015 Nocera Superiore SA
Telefono +39 391 109 1071

www.dolciariaexpofood.it

