



i cornetti

TRADIZIONE E TERRITORIO

Ogni morso racconta la storia del Salento, con la sfoglia fragrante e il ripieno goloso che conquista al primo assaggio.

Preparati con cura, passione e ingredienti genuini, ogni boccone è un viaggio nei sapori autentici della nostra terra.



CULTURE AND TRADITION

Each bite tells the story of Salento, with its fragrant pastry and its delicious filling that makes you fall in love at first taste.

Prepared with care, passion and genuine ingredients, each bite is a journey into the authentic flavors of our region.

crema e gianduia



Un guscio di pasta sfoglia leggera e fragrante racchiude un abbinamento perfetto tra crema pasticcera e gianduia del Piemonte. Gusto autentico realizzato con materie prime selezionate e lavorate artigianalmente.



CUSTARD AND GIANDUJA A light and fragrant puff pastry shell perfectly combines the custard cream and the Piemonte gianduia. Authentic taste made with selected and handcraft raw materials.

Gr. 120

pistacchio



Nuvola di sfoglia farcita con crema al pistacchio. Un abbraccio tra Salento e Sicilia, due terre ricche di sapori e tradizioni.



PISTACHIO Puff pastry cloud filled with pistachio cream. A hug between Salento and Sicily, two lands rich in flavors and traditions.

Gr. 120

gianduia



Involucro di pasta sfoglia farcita con crema gianduia del Piemonte per gli amanti dei gusti forti.



GIANDUJA Puff pastry stuffed with Piemonte gianduia cream for strong tastes lovers.

Gr. 120

crema e amarena



Cornetto classico leccese farcito con delicata crema pasticcera e il sapore acidulo e succoso della passata di amarene.



CUSTARD AND BLACK CHERRY JAM Classic croissant Leccese stuffed with delicate custard cream and the acidic and juicy taste of black cherries.

Gr. 120

crema



Un guscio di pasta sfoglia fragrante racchiude un cuore di crema vellutata. Un mix di sapori che ti trasporterà direttamente nel cuore del Salento. Goditi l'autentico gusto della tradizione, realizzato con ingredienti selezionati e lavorati artigianalmente.



CUSTARD A fragrant puff pastry shell encloses a velvety cream heart. A mix of flavors that will carry you directly to the heart of Salento. Enjoy the authentic taste of tradition, made with selected and handcraft ingredients.

Gr. 120

Puglia in Food

"il tuo abbraccio di dolcezza, ogni mattina."



Puglia in Food

SEDE LEGALE:
Via Giovanni Falcone, 50 - 73042 CASARANO (LE)

SITI PRODUTTIVI:
Via Ofanto, 4 - 73042 CASARANO (LE)
Via degli Artigiani, SNC - 73052 PARABITA (LE)

PARTITA IVA: 05378940752

Sito Web: www.pugliainfood.com

E-mail: amministrazione@pugliainfood.com

Phone: +39 340 2928332 | +39 347 2497507



i pasticciotti

Il Pasticcotto Leccese: un tesoro nascosto nel Salento.

Un piccolo scrigno di bontà, dove la pasta frolla dorata si incontra con una crema vellutata, dal sapore intenso e avvolgente. Ogni morso è un'esplosione di gusto, un viaggio sensoriale tra le distese di ulivi e i mari cristallini della Puglia. Il segreto di questa delizia è nella preparazione che viene eseguita secondo un'antica ricetta tramandata di generazione in generazione.

Ogni pasticciotto è un'opera d'arte, realizzato a mano con cura e passione. La pasta frolla, friabile e dorata, si sposa perfettamente con la crema, morbida e delicata. Gli ingredienti, tutti di alta qualità, vengono selezionati con cura per garantire un prodotto finale unico e inimitabile.

"Le nostre varianti sono il frutto della passione e dell'esperienza dei nostri maestri pasticceri."



Pasticciotto Leccese: A hidden treasure in Salento.

A small treasure trove of goodness, where the golden shortcrust pastry meets a velvety custard, with an intense and enchanting flavor. Every bite is an explosion of taste, a sensory journey between the olive trees and the crystalline sea of Puglia. The secret of this delight stays in its preparation according to an ancient recipe handed down from generation to generation.

Each pasticciotto is a masterpiece, handmade with care and passion. The crumbly, friable and golden shortcrust pastry perfectly embraces the velvety and delicate custard. The high quality ingredients are carefully selected to ensure a unique and inimitable final product.

"Our variations are the fruit of the passion and experience of our pastry chefs."


Le confezioni sono da 30 e 50 pezzi in due formati uno classico da 120 Gr. e uno mignon da 60gr.

The packages are of 30 and 50 pieces in two sizes: a classic 120 Gr. and a mignon 60gr.

crema



Un guscio di pasta frolla fragrante racchiude un cuore di crema delicata, preparata con cura e maestria utilizzando materie prime eccellenti. Un connubio di sapori che ti trasporterà direttamente nel cuore del Salento. Goditi l'autentico gusto della tradizione, realizzato con ingredienti selezionati e lavorati artigianalmente.


 **CUSTARD** A fragrant shortcrust pastry shell encloses a delicate custard heart, prepared with care and craftsmanship using excellent raw materials. A combination of flavors that will carry you directly to the heart of Salento. Enjoy the authentic taste of tradition, made with selected and handcraft ingredients.

Gr. 60 | Gr. 120

stellato



Questa variante è perfetta per tutti coloro che amano il gusto intenso della gianduia e cioccolato bianco desiderando un pasticciotto dal sapore originale e goloso. È un dolce ideale da gustare come merenda, dopo pranzo o cena, o per un'occasione speciale.


 **"STELLATO"** This variation is perfect for all the intense taste of gianduja and white chocolate lovers for a pasticciotto of an original and delicious flavor. It is an ideal dessert to enjoy as a snack, after lunch or dinner, or for a special occasion.

Gr. 60 | Gr. 120

pistacchio



Il pasticciotto al pistacchio è una deliziosa fusione tra due eccellenze italiane: la tradizione pasticceria salentina e il gusto intenso del pistacchio siciliano. Un abbraccio tra Salento e Sicilia. Un viaggio sensoriale che unisce la dolcezza della tradizione salentina con l'intenso aroma del pistacchio di Sicilia. Un connubio perfetto tra due terre ricche di sapori e tradizioni.

 **PISTACCHIO** The pistachio pasticciotto is a delicious fusion between two Italian excellences: the Salento pastry tradition and the intense taste of the Sicilian pistachio. A hug between Salento and Sicily. A sensory journey that combines the sweetness of Salento tradition with the intense aroma of pistachio from Sicily. A perfect blend of two lands rich in flavors and traditions.

Gr. 60 | Gr. 120

crema e amarena



Il pasticciotto crema e amarena è una deliziosa variante del classico pasticciotto leccese, che unisce la dolcezza della crema pasticceria al gusto acidulo e succoso delle amarene.


 **CUSTARD AND BLACK CHERRY JAM** The Custard and Black cherry jam pasticciotto is a delicious variant of the classic pasticciotto leccese, which combines the sweetness of custard with the acidic and juicy taste of the black cherries.

Gr. 60 | Gr. 120

crema e gianduia



Un'esplosione di gusto in ogni morso. La delicatezza della crema incontra l'intensità della gianduia, creando un equilibrio perfetto che soddisferà anche i palati più raffinati. Un pasticciotto che è molto più di un semplice dolce: è un'esperienza sensoriale.


 **CUSTARD AND GIANDUJA** An explosion of taste in every bite. The custard delicacy meets the intensity of gianduja, creating a perfect balance that will satisfy even the most refined palates. A pasticciotto that is much more than just a dessert: it is a sensory experience.

Gr. 60 | Gr. 120

cioccolato fondente e marmellata d'arancia



Pasticciotto con Cioccolato fondente e marmellata d'arancia: un classico rivisitato. Un guscio di pasta frolla croccante racchiude un cuore fondente e marmellata d'arancia. Un connubio perfetto tra dolcezza e amarezza, per un'esperienza di gusto indimenticabile.

 **DARK CHOCOLATE AND ORANGE JAM** Pasticciotto with dark chocolate and orange jam: a classic revisited. A crunchy shortcrust pastry shell encloses a dark heart and orange jam. A perfect combination of sweetness and bitterness, for an unforgettable taste experience.

Gr. 60 | Gr. 120

un tesoro nascosto nel salento.