

*Toulon*  
croissanteria

Arte della  
**PRIMA**  
**COLAZIONE**  
*The art of breakfast*





# Un assortimento completo

## A pastry collection

*di prodotti dolciari artigianali surgelati, facili da preparare.  
Croissant soffici, freschi e delicati come appena sfornati.*  
Linea da Lievitare e Linea Prelievata.

*Of frozen artisanal confectionery products, easy to prepare. Soft and delicate croissants like as fresh baked.*  
Ready to rise line (from frozen) and  
Ready to bake line (from frozen)





# TRECCINE NOCI PECAN



00016019

## MINI TRECCINE NOCI PECAN SCIROPPO D'ACERO

MINI DANISH BRAID  
WITH PECAN NUTS



42g

**120**  
PEZZI  
PIECES

00016021

## TRECCINE NOCI PECAN SCIROPPO D'ACERO

DANISH BRAID  
WITH PECAN NUTS



95g

**48**  
PEZZI  
PIECES



*Toulon*  
croissanteria

# LINEA DA Lievitare

Ready to rise line (from frozen)



*Toulon*  
croissanteria



# CORNETTO

## curvo vuoto

*Toulon*  
croissanteria

EMPTY  
CURVED  
croissant

**0004501**

### **CORNETTO CURVO VUOTO** **EMPTY CURVED CROISSANT**

60g - 120 Pezzi/pcs

*Prodotto dolciario artigianale surgelato.*

*Lievitare circa 4 ore a 28°C, umidità 80%.*

*Cottura: 180°C per circa 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product*

*Leave to rise for about 4*

*hours at 28°C, humidity 80%.*

*Cooking: 180°C for about 16-18 minutes.*



**0004304**

### **CORNETTO CURVO VUOTO** **EMPTY CURVED CROISSANT**

70g - Pezzi/pcs 100

*Prodotto dolciario artigianale surgelato.*

*Lasciar lievitare per circa 4 ore a 28°C*

*e umidità 80%.*

*Cottura: 180°C per 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product*

*Leave to rise for about 4 hours at 28°C, humidity*

*80%.*

*Cooking: 180°C for about 16-18 minutes.*



**0015543**

### **CORNETTO CURVO VUOTO** **EMPTY CURVED CROISSANT**

80g - Pezzi/pcs 100

*Prodotto dolciario artigianale surgelato.*

*Lasciar lievitare per circa 4 ore a 28°C*

*e 80% di umidità.*

*Cottura: 180°C per circa 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product*

*Leave to rise for about 4 hours at 28°C, humidity 80%.*

*Cooking: 180°C for about 16-18 minutes.*



# CORNETTO

## curvo *farcito*

**CREMA/CUSTARD**  
**MARMELLATA/MARMALADE**  
**CIOCCOLATO/CHOCOLATE**



**0004302**  
**CORNETTO CURVO**  
**ALLA CREMA**  
**CURVED CUSTARD**  
**CROISSANT**

70g - Pezzi/pcs 100  
Prodotto dolciario  
artigianale surgelato.  
Lasciar lievitare per  
circa 4 ore a 28°C, umidità 80%.  
Cottura: 180°C per circa 16-18 minuti.

*Frozen artisan confectionery product*  
*Leave to rise for about 4 hours at 28°C, humidity 80%.*  
*Cooking: 180°C for about 16-18 minutes.*

**0004511**  
**CORNETTO CURVO**  
**ALLA MARMELLATA**  
**CURVED MARMELADE**  
**CROISSANT**

70g - Pezzi/pcs 100  
Prodotto dolciario  
artigianale surgelato.  
Lasciar lievitare per circa  
4 ore a 28°C, e umidità 80%.  
Cottura: 180°C per 16-18 minuti.

*Frozen artisan confectionery product*  
*Leave to rise for about 4 hours at 28°C, humidity 80%.*  
*Cooking: 180°C for about 16-18 minutes.*

**0015625**  
**CORNETTO CURVO**  
**AL CIOCCOLATO**  
**CURVED CHOCOLATE**  
**CROISSANT**

70g - Pezzi/pcs 100  
Prodotto dolciario  
artigianale surgelato.  
Lasciar lievitare per circa  
4 ore a 28°C, e 80% di umidità.  
Cottura: 180°C per circa 16-18 minuti.

*Frozen artisan confectionery product*  
*Leave to rise for about 4 hours at 28°C, humidity 80%.*  
*Cooking: 180°C for about 16-18 minutes.*

# CORNETTO dritto

**0004508**

## **CORNETTO VUOTO**

### **EMPTY CROISSANT**

40G - Pezzi/pcs 150

*Prodotto dolciario artigianale surgelato.*

*Lasciar lievitare per circa 4 ore a 28°C e 80% di umidità.*

*Cottura: 180°C per 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product*

*Leave to rise for about 4 hours at 28°C, humidity 80%.*

*Cooking: 180°C for about 16-18 minutes.*



**0004443**

## **CORNETTO VUOTO**

### **EMPTY CROISSANT**

60g - Pezzi/psc 100

*Prodotto dolciario artigianale surgelato.*

*Lasciar lievitare per circa 4 ore a 28°C e 80% di umidità.*

*Cottura: 180°C per 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product*

*Leave to rise for about 4 hours at 28°C, humidity 80%.*

*Cooking: 180°C for about 16-18 minutes.*



# cornettone

**0004573**

## **CORNETTONE**

### **LARGE CROISSANT**

500g - Pezzi/pcs 10

*Prodotto artigianale surgelato. Lasciar lievitare per 8-10 ore a 28°C e 80% di umidità. Cottura: 160°C per circa 40 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product.*

*Leave to rise for about 8-10 hours at 28°C, humidity 80%.*

*Cooking: 160°C for about 40 minutes.*



**0004565**

## **CORNETTONE**

### **LARGE CROISSANT**

1.000g - Pezzi/pcs 5

*Prodotto artigianale surgelato.*

*Lasciar lievitare per 8-10 ore a 28°C e 80% di umidità.*

*Cottura: 160°C per circa 40 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product.*

*Leave to rise for about 8-10 hours at 28°C, humidity 80%.*

*Cooking: 160°C for about 40 minutes.*



*Toulon*  
croissanteria

**CROISSANT**



LINEA DA Lievitare  
Ready to rise line (from frozen)

## WHOLEMEAL croissant



## CORNETTO integrale

**0004503**

### **CORNETTO INTEGRALE ARTIGIANALE** INTEGRAL HANDMADE CROISSANT

65g - Pezzi/pcs 100

*Prodotto dolciario artigianale surgelato con farina integrale.*

*Lievitare per circa 4 ore a 28°C e 80% di umidità.*

*Cottura: 180°C per 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product with wholemeal flour.  
Leave to rise for about 4 hours at 28°C, humidity 80%.*

*Cooking: 180 ° C for about 16-18 minutes.*

**0004308**

### **CORNETTO INTEGRALE MIELE** WHOLE HONEY CROISSANT

65g - Pezzi/pcs 100

*Prodotto dolciario artigianale surgelato con farina integrale e ripieno al miele.*

*Lievitare per 4 ore circa a 28°C e 80% di umidità.*

*Cottura 180°C per 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product with wholemeal flour and honey filling.*

*Leave to rise for about 4 hours at 28°C, humidity 80%.*

*Cooking: 180 ° C for about 16-18 minutes.*



## RADESCHI raising roll

**0004523**

### **RADESCHI** RAISING ROLL

65g - Pezzi/pcs 105

*Prodotto dolciario da forno con uvetta sultanina.*

*Lievitare per circa 4 ore a 28°C e 80% di umidità.*

*Cottura: 180°C per circa 16-18 minuti.*

*Baked confectionery product with sultanas. Leave to rise for about 4 hours at 28°C, humidity 80%.*

*Cooking: 180 ° C for about 16-18 minutes.*



*Toulon*  
croissanteria



*Toulon*  
croissanteria

**CURVED**  
croissant

LINEA Prelievitata  
Ready to bake line  
(from frozen)

# CORNETTO

## curvo

70g - Pezzi/pcs 50  
Prodotto dolciario artigianale  
surgelato. Lasciare scongelare per 15  
minuti a temperatura ambiente.  
Cottura: 170°C per 16-18 minuti.

Frozen artisan confectionery product. Allow to  
defrost about 15 minutes at room temperature.  
Cooking: 170°C for 16-18 minutes.

**0004901**

**CORNETTO CURVO  
PRELIEVITATO VUOTO  
EMPTY PRE-LEAVENED  
CURVED CROISSANT**



**0004902**

**CORNETTO CURVO PRELIEVITATO CREMA  
CURVED CROISSANT PRE-LEAVENED WITH CUSTARD**

80g - Pezzi/pcs 50

Prodotto dolciario artigianale surgelato. Ripieno di crema pasticcera.  
Lasciare scongelare per 15 minuti a temperatura ambiente.  
Cottura: 170°C per 16-18 minuti.

Frozen artisan confectionery product filled with custard. Allow to defrost about 15  
minutes at room temperature. Cooking: 170°C for 16-18 minutes.

**0016713**

**CORNETTO CURVO PRELIEVITATO ALBICOCCA  
CURVED CROISSANT PRE-LEAVENED  
WITH APRICOT JAM**

80g - Pezzi/pcs 50

Prodotto dolciario artigianale surgelato. Ripieno di confettura di al-  
bicocca. Lasciare scongelare per 15 minuti a temperatura ambiente.  
Cottura: 170° C per 16-18 minuti.

Frozen artisan confectionery product filled with apricot jam. Allow to defrost  
about 15 minutes at room temperature. Cooking: 170°C for 16-18 minutes.

**0015585**

**CORNETTO CURVO PRELIEVITATO  
CIOCCOLATO  
CURVED CROISSANT PRE-LEAVENED WITH CHOCOLATE.**

80g - Pezzi/pcs 50

Prodotto dolciario artigianale surgelato. Ripieno di crema al ciocco-  
lato. Lasciare scongelare per 15 minuti a temperatura ambiente  
Cottura: 170°C per 16-18 minuti.

Frozen confectionery artisan product filled with chocolate. Allow to defrost for  
about 15 minutes at room temperature. Cooking: 170°C for 16-18 minutes.



# CORNETTO integrale

*Toulon*  
croissanteria  
WHOLEMEAL  
croissant

**0015569**

## **CORNETTO INTEGRALE PRELIEVITATO MIELE WHOLEMEAL PRE-LEAVENE CROISSANT WITH HONEY.**

80g - Pezzi/pcs 50

*Prodotto dolciario artigianale surgelato con farina integrale e ripieno al miele. Lasciare scongelare per 15 minuti a temperatura ambiente. Cottura: 170°C per 16-18 minuti.*

*Frozen confectionery artisan product, with wholemeal flour and honey filling. Allow to defrost for about 15 minutes at room temperature. Cooking: 170°C for 16-18 minutes.*



**0016685** 40g - Pezzi/pcs 80 / **0016686** 60g - Pezzi/pcs 60

## **CORNETTO AL FARRO VUOTO EMPTY SPELT CROISSANT**

*Prodotto dolciario artigianale surgelato. Lasciare scongelare per 15 minuti a temperatura ambiente. Cottura: 170°C per 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product. Allow to defrost about 15 minutes at room temperature. Cooking: 170°C for 16-18 minutes.*

# CORNETTO 5 cereali e frutti di bosco

**0016680**

## **CORNETTO 5 CEREALI E FRUTTI DI BOSCO MULTI-GRAIN CROISSANT FILLED WITH BERRIES.**

80g - Pezzi/pcs 60

*Prodotto dolciario artigianale surgelato con 5 cereali, ripieno ai frutti di bosco. Lasciare scongelare per 15 minuti a temperatura ambiente.*

*Cottura: 160/170°C per 25-30 minuti.*

*Homemade frozen confectionery product, with five cereals, filled with berries. Allow to defrost for about 15 minutes at room temperature. Cooking: 160/170°C for 25-30 minutes.*



# LINEA Prelievitata

Ready to bake line (from frozen)



*Toulon*  
croissanteria



# FAGOTTINO

0004906

**FAGOTTINO  
PRELIEVITATO CIOCCOLATO  
PRE-LEAVENED PAIN AU CHOCOLAT**

80g - Pezzi/pcs 60

*Prodotto dolciario artigianale surgelato ripieno di crema al cacao e nocciola. Lasciare scongelare per 15 minuti a temperatura ambiente. Cottura a 170°C per 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product, filled with cocoa and hazelnut cream. Allow to defrost for 15 minutes at room temperature. Cooking at 170°C for 16-18 minutes.*



0016891

**FAGOTTINO  
PRELIEVITATO ALBICOCCA  
PRE-LEAVENED FILLED  
WITH APRICOT JAM**

80g - Pezzi/pcs 60

*Prodotto dolciario artigianale surgelato ripieno di confettura all'albicocca. Lasciare scongelare per 15 minuti a temperatura ambiente. Cottura a 170°C per 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product, filled with apricot jam. Allow to defrost for 15 minutes at room temperature. Cooking at 170°C for 16-18 minutes.*

LINEA Prelievata  
Ready to bake line  
(from frozen)

# CONCHIGLIA

## shell



**0015987**

### CONCHIGLIA ALLA CREMA DI LATTE SHELL WITH MILK CREAM

110g - Pezzi/pcs 60

*Prodotto dolciario artigianale surgelato, pronto da cuocere con ripieno di crema di latte.*

*Scongela a temperatura ambiente per 15 minuti.*

*Cottura: 180°C per 20-25 minuti.*

*Homemade frozen confectionery product, ready to cook, filled with milk cream. Allow to defrost for 15 minutes at room temperature.*

*Cooking: 180°C for 20-25 minutes.*



**0015988**

### CONCHIGLIA ALLA CREMA DI NOCCIOLA SHELL WITH HAZELNUT CREAM

95g - Pezzi/pcs 60

*Prodotto dolciario artigianale surgelato, pronto da cuocere con ripieno di crema alla nocciola.*

*Scongela a temperatura ambiente per 15 minuti.*

*Cottura: 180°C per 20-25 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product, ready to cook, filled with hazelnut cream. Allow to defrost for 15 minutes at room temperature.*

*Cooking: 180°C for 20-25 minutes.*



*Toulon*  
croissanteria





LINEA Prelievata  
Ready to bake line  
(from frozen)

## GRIGLIATO



**0015938**

### GRIGLIATO FRUTTI DI BOSCO

#### TURNOVER PASTRY FILLED WITH BERRIES

80g - Pezzi/pcs 70

*Prodotto dolciario artigianale surgelato, pronto da cuocere con ripieno ai frutti di bosco.*

*Scongela a temperatura ambiente per 15 minuti.*

*Cottura: 170°C per 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product, ready to cook, filled with berries. Allow to defrost for 15 minutes at room temperature.*

*Cooking: 170°C for 16-18 minutes.*



**0015986**

### GRIGLIATO ALLE MELE

#### TURNOVER PASTRY FILLED WITH APPLE

80g - Pezzi/pcs 70

*Prodotto dolciario artigianale surgelato, pronto da cuocere con ripieno alle mele.*

*Scongela a temperatura ambiente per 15 minuti.*

*Cottura: 170°C per 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product, ready to cook, filled with apple. Allow to defrost for 15 minutes at room temperature.*

*Cooking: 170°C for 16-18 minutes*



**0015952**

### GRIGLIATO AL LIMONE

#### TURNOVER PASTRY FILLED WITH LIME

80g - Pezzi/pcs 70

*Prodotto dolciario artigianale surgelato, pronto da cuocere con ripieno di crema al limone.*

*Scongela a temperatura ambiente per 15 minuti.*

*Cottura: 170°C per 16-18 minuti.*

*Frozen artisan confectionery product, ready to cook, filled with lemon cream. Allow to defrost for 15 minutes at room temperature. Cooking: 170°C for 16-18 minutes*





LINEA Prelievata  
Ready to bake line  
(from frozen)

# SFOGLIA



**0016330**

## **CANNOLO CREMA E FRAGOLA** **CANNOLO FILLED WITH CUSTARD AND STRAWBERRY**

80g - Pezzi/pcs 70

*Prodotto dolciario artigianale surgelato, pronto da cuocere con ripieno di crema e purea di fragole. Scongela a temperatura ambiente per 15 minuti. Cottura a 170°C per 16-18 minuti.*

*Homemade frozen confectionery product, ready to cook, filling with custard and strawberry puree.*

*Allow to defrost for 15 minutes at room temperature.*

*Cooking: 170°C for 16-18 minutes.*



**0016332**

## **CANNOLO COCCO** **CANNOLO FILLED WITH COCONUT**

80g - Pezzi/pcs 70

*Prodotto dolciario artigianale surgelato, pronto da cuocere con ripieno di crema al cocco. Scongela a temperatura ambiente per 15 minuti.*

*Cottura: 170°C per 16-18 minuti.*

*Homemade frozen confectionery product, ready to cook, filled with coconut cream. Allow to defrost for 15 minutes at room temperature. Cooking: 170°C for 16-18 minutes*



**0016334**

## **CANNOLO CACAO E NOCCIOLA** **CANNOLO FILLED WITH COCOA AND HAZELNUT**

80g - Pezzi/pcs 70

*Prodotto dolciario artigianale surgelato, pronto da cuocere con ripieno di crema cacao e nocciola.*

*Scongela a temperatura ambiente per 15 minuti.*

*Cottura a 170°C per 16-18 minuti.*

*Homemade frozen confectionery product, ready to cook, filled with cocoa and hazelnut cream. Allow to defrost for 15 minutes at room temperature. Cooking: 170°C for 16-18 minutes.*



# SFOGLIA



**0004013**

## SFOGLIA ROMANA ALBICOCCA PASTRY WITH APRICOT

75g - Pezzi/pcs 60

*Prodotto dolciario da forno a base di pasta sfoglia farcito all'albicocca, pronta da cuocere.*

*Cottura: 180-190°C per 20-25 min.*

*Bakery confectionery product, based on puff pastry, stuffed with apricot jam, ready to cook.*

*Cooking: 180-190°C for 20-25 minutes.*

**0015226**

## SFOGLIA ROMANA CREMA PASTRY WITH CUSTARD

75g - Pezzi/pcs 60

*Prodotto dolciario da forno a base di pasta sfoglia farcito alla crema, pronta da cuocere.*

*Cottura: 180-190°C per 20-25 min.*

*Bakery confectionery product, based on puff pastry, filled with custard, ready to cook.*

*Cooking: 180-190°C for 20-25 minutes.*



**0004015**

## STRUDELINO AL CACAO E NOCCIOLA COCOA AND HAZELNUT STRUDEL

80g - Pezzi/pcs 100

*Prodotto dolciario da forno a base di pasta sfoglia, ripieno di crema al cacao e nocciola.*

*Cottura 180-190°C per 25 minuti circa.*

*Bakery confectionery product, based on puff pastry, filled with cocoa and hazelnut creams.*

*Cooking: 180-190°C for about 25 minutes*



**0004016**

## VENTAGLI SFOGLIA GRANDI LARGE PASTRY VENTAGLIO

70g - Pezzi/pcs 120

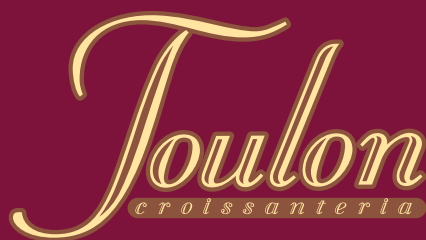
*Prodotto dolciario da forno a base di pasta sfoglia a forma di ventaglio, pronto da cuocere.*

*Cottura a 180-190°C per 20-25 minuti.*

*Bakery confectionery product, based on puff pastry, ready to cook.*

*Cooking: 180-190°C for 20-25 minutes*





Arte della  
**PRIMA COLAZIONE**  
*The art of breakfast*



VITERBO MILANO TERNI PESCARA PRATO FROSINONE RIMINI RAGUSA OLBIA PERUGIA

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