

NATALE

COLLEZIONE 2026



Pasticceria
Scarpato®



LIMITED EDITION

PANDORO CLASSICO GOURMET 2026

L'innovazione della tradizione

Un'icona di eleganza e tradizione. Lievitazione lenta, ingredienti nobili e una sofficità unica danno vita a un pandoro dal gusto puro e raffinato. Arricchito da vaniglia in bacche, miele e un delicato profumo di yuzu.

Eine Ikone der Eleganz und Tradition. Langsame Teigführung, edle Zutaten und eine unvergleichliche Luftigkeit erwecken einen Pandoro von reinem, raffiniertem Geschmack zum Leben. Verfeinert mit echter Vanilleschote, Honig und einem zarten Duft von Yuzu.



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

24,5cm x h23cm

Art. 882500

Scarpato



LIMITED EDITION

PANETTONE CLASSICO GOURMET 2026

Il Natale che profuma di casa

Cubetti di scorzone di arancia di Sicilia e cedro
Diamante, miele grezzo italiano, vaniglia Bourbon:
ingredienti unici esaltati da preziosi oli essenziali che si
uniscono al soffice impasto lievitato naturalmente.

*Würfel aus sizilianischer Orangenschale und Diamante-
Zitronatzitrone, roher italienischer Honig, Bourbon-Vanille:
Einzigartige Zutaten, verfeinert durch kostbare ätherische
Öle, die mit dem weichen, natürlich gereiften Sauerteig
verschmelzen.*



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

24,5cm x h23cm

Art. 882501

Scarpato



PANETTONE RUM & CIOCCOLATO

Un cocktail di aromi inebrianti

Golose scaglie di cioccolato fondente immerse in un soffice impasto lievitato 72 ore, inebriato da una bagna al rum. Un sofisticato equilibrio di sapori e consistenze per un assaggio da gustare con tutti i sensi.

Köstliche Stückchen dunkler Schokolade, eingebettet in einen 72 Stunden lang gereiften, federleichten Teig, der von einer edlen Rum-Tränke verführt wird. Eine anspruchsvolle Balance aus Aromen und Texturen ein Genuss, den man mit allen Sinnen erleben darf.



PESO | WEIGHT

750g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

24,5cm x h15,5cm

Art. 882502

Scarpato



PANETTONE BOLLICINE WINE

Un cocktail di aromi inebrianti

Lievitato naturalmente, soffice e fragrante, arricchito con uvetta selezionata e una delicata crema di Prosecco, che regala freschezza e un tocco frizzante. Un panettone raffinato, pensato per chi ama i sapori eleganti e festivi.

Natürlich gereift, herrlich weich und aromatisch: Veredelt mit erlesenen Rosinen und einer feinen Prosecco-Creme, die für Frische und eine prickelnde Note sorgt. Ein raffinierter Panettone für alle, die elegante und festliche Genüsse lieben.



PESO | WEIGHT

750g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

24,5cm x h15,5cm

Art. 882503

Scarpato

PANETTONE

Tiramisù





PANETTONE TIRAMISÙ

Sentirsi a casa, volando

Il sapore di uno dei dolci più amati al mondo, racchiuso in un morbido impasto profumato al caffè e farcito con golosa crema al mascarpone. Una delizia irresistibile, da gustare con un velo di cacao sopra ogni fetta.

Der Geschmack eines der beliebtesten Desserts der Welt, eingefangen in einem herrlich weichen, nach Kaffee duftenden Teig und gefüllt mit einer köstlichen Mascarpone-Creme. Ein unwiderstehlicher Genuss, der mit einem Hauch von Kakao auf jeder Scheibe perfekt vollendet wird.



PESO | WEIGHT

800g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

19cm x 19cm x h12,5cm

Art. 882506

PANETTONE

*Cioccolato
monorigine São Tomé*





PANETTONE CIOCCOLATO MONORIGINE SÃO TOMÉ

*Un viaggio, un'avventura
appassionante*

La fetta che conquista gli appassionati del cioccolato fondente: un soffice impasto naturale preparato con lievito madre accoglie una crema artigianale al cioccolato fondente monorigine São Tomé.

*Das Stück, das die Herzen von
Zartbitterschokoladen-Liebhabern erobert:
Ein herrlich weicher, natürlicher Teig, traditionell
mit Lievito Madre zubereitet, trifft auf eine
handwerklich hergestellte Zartbittercreme aus
erlesenem Single-Origin-Kakao aus São Tomé.*



PESO | WEIGHT

500g



PZ/CT | PCS/CASE

8



DIMENSIONE |
DIMENSION

18cm x 18cm x h13cm

Art. 882507



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE |
DIMENSION

23cm x 23cm x h15,5cm

Art. 882508

Scarpato

PANETTONE

Marron Glacé





PANETTONE MARRON GLACÉ

Prezioso, indimenticabile

Tagliarne una fetta è come aprire uno scrigno:
pregiati marron glacé a pezzetti si tuffano in un
impasto naturale lievitato a lungo e farcito con una
raffinata crema artigianale alle castagne.
Una coccola per il palato.

*Jede Scheibe ist wie das Öffnen eines edlen
Schatzkästchens: Erlesene Marron-Glacé-Stückchen
betten sich in einen natürlich und lang gereiften Teig,
der mit einer raffinierten, handgemachten
Kastaniencreme gefüllt ist. Eine pure Wohltat für den
Gaumen.*



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE |
DIMENSION

23cm x23cm x h15,5cm

882509

Scarpato

PANETTONE

Limone di Sicilia





PANETTONE LIMONE DI SICILIA

Il sole dentro

Una crema fatta a mano al limone, regala una freschezza e un profumo di Limone di Sicilia senza paragoni all'impasto lievitato naturalmente. Una golosità che non smette mai di sorprendere il palato.

Eine handgemachte Zitronencreme verleiht dem natürlich gereiften Hefeteig eine unvergleichliche Frische und den intensiven Duft sizilianischer Zitronen. Ein unwiderstehlicher Genuss, der den Gaumen immer wieder aufs Neue überrascht.

[KG]

PESO | WEIGHT

500g



PZ/CT | PCS/CASE

8



DIMENSIONE |
DIMENSION

18cm x 18cm x h13cm

Art. 882510

[KG]

PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE |
DIMENSION

23cm x23cm x h15,5cm

Art. 882511

Scarpato

PANETTONE

*Amarena e
crema pasticcera*





PANETTONE AMARENA E CREMA PASTICCERA

Una danza entusiasmante

Una crema pasticcera fatta a mano nei nostri laboratori e una pioggia di Amarene a pezzetti che guarniscono ogni fetta: l'impasto più soffice e profumato non poteva chiedere di meglio.

Eine Konditorcreme, die in unseren hauseigenen Backstuben von Hand zubereitet wird, und ein wahrer Regen aus Amarena-Kirschstückchen, die jede Scheibe veredeln: Unser luftigster und duftendster Teig hätte sich nichts Besseres wünschen können.



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

23cm x 23cm x h15,5cm

Art. 882512

Scarpato



LIMITED EDITION

PANETTONE GRAPPA AMARONE

Incantevole sinfonia

Una crema fatta a mano a base di pregiata grappa d'Amarone si unisce all'impasto lievitato naturalmente sprigionando le sue note fruttate, esaltate dalla dolcezza dell'uvetta sultanina che guarnisce l'impasto.

Eine handgemachte Creme auf Basis von edlem Amarone-Grappa verbindet sich mit dem natürlich gereiften Hefeteig und setzt ihre fruchtigen Noten frei, die durch die Süße der Sultanin-Rosinen im Teig perfekt unterstrichen werden.

Art. 882525



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

19cm x 19cm x h15cm

Scarpato



PANETTONE AL PISTACCHIO CON “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Autorizzazione Consorzio di Tutela del “Pistacchio Verde di Bronte DOP” n 20/2023

La meraviglia all'improvviso

Il sapore intenso del vero “Pistacchio Verde di Bronte DOP” in una golosa crema artigianale fatta a mano, custodita in un impasto alto e morbido a base di lievito madre. In un assaggio, tutto il profumo della Sicilia.

Der intensive Geschmack der echten „Grünen Pistazie aus Bronte DOP“ in einer köstlichen, handgemachten Creme, eingebettet in einen hohen und weichen Teig auf Sauerteigbasis. Ein einziger Bissen – und Sie erleben den ganzen Duft Siziliens.

Art. 882505



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm

Scarpato



PANETTONE AI TRE CIOCCOLATI

Un fascino che seduce

Tutta l'intensità delle gocce di cioccolato fondente e al latte, che si tuffano in una crema al cioccolato bianco che farcisce ogni fetta di un morbido panettone preparato con lievito madre e fatto lievitare naturalmente per 72 ore.

Die ganze Intensität von Zartbitter- und Vollmilch-Schokodrops, getaucht in eine weiße Schokoladencreme, die jede Scheibe eines weichen, mit Sauerteig zubereiteten und 72 Stunden lang natürlich gereiften Panettone verfeinert.



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

20cm x 20cm x h22cm

Art. 882504

Scarpato



PANDORO CLASSICO

Oltre i confini del gusto

La morbidezza del Pandoro classico, l'eleganza di una scatola decorata. Un'intramontabile creazione tradizionale da portare in dono e condividere con parenti e amici per vivere un'intensa esperienza sensoriale, da gustare con un velo di zucchero.

Die Zartheit des klassischen Pandoro, die Eleganz einer verzierten Geschenkbox. Eine zeitlose, traditionelle Kreation – perfekt als Geschenk und zum Teilen mit Familie und Freunden, um ein intensives, sinnliches Erlebnis zu genießen, vollendet mit einem feinen Hauch von Puderzucker.



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

25cm x 25cm x h25cm

Art. 882513



PANETTONE CLASSICO

Eccellenze Intramontabili

Quando un capolavoro della pasticceria artigianale diventa un dono speciale. I raffinati cofanetti accolgono il lievitato più amato: il Panettone classico con uvetta sultanina, canditi di arancia di Sicilia e cedro diamante.

Wenn ein Meisterwerk der handwerklichen Backkunst zu einem ganz besonderen Geschenk wird. Die eleganten Geschenkschachteln bergen das beliebteste aller Festtagsgebäcke: den klassischen Panettone mit Sultaninen, sizilianischen Orangeat- und Diamante-Zitronatwürfeln.



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE |
DIMENSION

23cm x 23cm x h15,5cm

Art. 882516



PESO | WEIGHT

500g



PZ/CT | PCS/CASE

8



DIMENSIONE |
DIMENSION

18cm x 18cm x h13cm

Art. 882515



PANETTONE SENZA CANDITI

Un impasto da assaporare in tutta la sua purezza. Solo i migliori ingredienti, un lievito madre secolare e una lievitazione naturale di 72 ore e pregiata uvetta sultanina. Il regalo perfetto, in un prezioso incarto.

Ein Teig, den man in seiner reinsten Form genießen darf. Nur die besten Zutaten, ein jahrhundertealter Lievito Madre, eine 72-stündige natürliche Gärung und erlesene Sultaninen. Das perfekte Geschenk, gehüllt in ein edles Papier.

Art. 882517



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



PANETTONE CLASSICO

Il classico della tradizione, per eccellenza. Un impasto realizzato con lievito madre si arricchisce della dolcezza dell'uvetta sultanina e del profumo dei canditi di arancia di Sicilia e cedro Diamante.

Der traditionelle Klassiker par excellence. Ein mit Lievito Madre hergestellter Teig verbindet sich mit der Süße erlesener Sultaninen und dem intensiven Aroma von sizilianischem Orangeat und Diamante-Zitronat.



PESO | WEIGHT



PZ/CT | PCS/CASE

Art. 882514

1000g

6



PANETTONE CIOCCOPERA

La coppia di sapori più amata si abbraccia in un impasto morbidissimo a base di lievito madre.

I piccoli pezzetti di pera incontrano le gocce di cioccolato fondente, per regalare ai più golosi un nuovo irresistibile piacere.

Das beliebteste aller Geschmacks-paare vereint sich in einem wunderbar weichen Teig auf Basis von traditionellem Lievito Madre. Feine Birnenstückchen treffen auf Zartbitterschokoladen-Drops, um Genießen ein neues, unwiderstehliches Geschmackserlebnis zu schenken.

Art. 882518



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6



DIMENSIONE | DIMENSION

23cm x23cm x h15,5cm

PANETTONE CIOCCOGOCCE

Il carattere del cioccolato fondente, l'autenticità del Panettone tradizionale. È l'anima del nostro Panettone Cioc-cogocce: un soffice impasto con lievito madre lievitato 72 ore, tempestato di golose gocce di cioccolato.

Der starke Charakter dunkler Schokolade trifft auf die Authentizität des traditionellen Panettone. Das ist die Seele unseres Panettone Cioc-cogocce: Ein herrlich weicher, 72 Stunden gereifter Sauerteigteig, üppig durchsetzt mit köstlichen Zartbitterschokoladen-Drops.

Art. 882519



PESO | WEIGHT

1000g



PZ/CT | PCS/CASE

6

Scarpato



GRAN PANETTONE CLASSICO 2KG E 3 KG

Condivisioni che emozionano

Un incarto prezioso custodisce il sapore della tradizione: il Panettone Scarpato con uvetta sultanina, canditi d'arancia di Sicilia e cedro Diamante, che durante le 72 ore di lievitazione naturale sprigiona tutte i suoi profumi per regalare un autentico momento di piacere.

Eine kostbare Geschenkverpackung bewahrt den Geschmack der Tradition: Der Panettone Scarpato mit Sultaninen, sizilianischem Orangeat und Diamante-Zitronat entfaltet während seiner 72-stündigen natürlichen Reifezeit all seine Aromen, um für einen wahrhaft authentischen Genussmoment zu sorgen.

Art. 882521



PESO | WEIGHT

2000g



DIMENSIONE | DIMENSION

31cm x 31 cm x h17cm



PZ/CT | PCS/CASE

2



GRAN PANETTONE CLASSICO MAXI

*Un'esperienza che
non si dimentica*

Il grande classico della tradizione, in formato maxi. Creazioni uniche, confezionate a mano e pronte per essere condivise. Per chi del Panettone con uvetta e canditi non ne ha mai abbastanza.

Der große Klassiker der Tradition im Maxi-Format. Einzigartige Kreationen, von Hand verpackt und bereit, geteilt zu werden. Für all jene, die von traditionellem Panettone mit Rosinen und kandierten Früchten einfach nie genug bekommen.

Art. 882522



PESO | WEIGHT

5000g



PZ/CT | PCS/CASE

1



DIMENSIONE | DIMENSION

43cm x h43cm

Art. 882523



PESO | WEIGHT

10000g



PZ/CT | PCS/CASE

1



DIMENSIONE | DIMENSION

45cm x h48cm

Scarpato



OFFELLA ANTICA VERONA

Capolavoro senza tempo

La ricetta originale, la stessa da più di un secolo. L'Offella Antica Verona è il capolavoro della pasticceria tradizionale veronese che mantiene da sempre l'autentica morbidezza e l'inimitabile ricchezza di profumi e sapori.

Das Originalrezept – unverändert seit mehr als einem Jahrhundert. Die Offella Antica Verona ist das Meisterwerk der traditionellen veronesischen Backkunst, das seit jeher seine authentische Zartheit und den unnachahmlichen Reichtum an Aromen und Geschmack bewahrt.



PESO | WEIGHT
1000g



PZ/CT | PCS/CASE
6



DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

Art. 882524

Scarpato



PANDORO CLASSICO

Il Pandoro classico: un impasto lievitato naturalmente che si scioglie in bocca ad ogni morso. Un caposaldo della pasticceria tradizionale che conquista da sempre il cuore e il palato di grandi e piccini.

Der klassische Pandoro: Ein natürlich gereifter Hefeteig, der bei jedem Bissen auf der Zunge zergeht. Ein Klassiker der traditionellen Konditorkunst, der seit jeher Gross und Klein im Herzen und am Gaumen erobert.

Art. 882527

 PESO | WEIGHT

80g

 PZ/CT | PCS/CASE

24



PANETTONE CLASSICO

Il classico della tradizione, per eccellenza. Un impasto realizzato con lievito madre si arricchisce della dolcezza dell'uvetta sultanina e del profumo dei canditi di arancia.

Der Klassiker der Tradition schlechthin. Ein Teig aus Sauerteig wird durch die Süße der Sultanin-Rosinen und das Aroma von kandierten Orangen verfeinert.

Art. 882526

 PESO | WEIGHT

100g

 PZ/CT | PCS/CASE

24

Scarpato



Divina Food AG
Lerzenstrasse 19
8953 Dietikon

Tel. 043 322 45 00
www.divinafood.ch