



**PRESENTIAMO IL MEGLIO**



# PERCHÉ SCARPATO ?



DA OLTRE 100 ANNI IL LIEVITO MADRE E' CUSTODITO  
E RINFRESCATO QUOTIDIANAMENTE



RIGOROSO CONTROLLO DI QUALITA'



ESPERIENZA PLURIENNALE  
E PROFESSIONALITA' DEL NOSTRO TEAM



SIAMO ATTENTI AL "BENESSERE"  
E AL "NATURALE"



NON VOGLIAMO SOSTITUIRE  
L'ARTIGIANALITA' CON L'AUTOMAZIONE



INGREDIENTI  
ACCURATAMENTE SELEZIONATI

# IL NOSTRO PROCESSO PRODUTTIVO: 3 GIORNI



## **Giorno 1**

Cura del lievito madre  
che viene rinfrescato ben  
**3 VOLTE AL GIORNO**



## **Giorno 2**

Realizzazione dell'impasto  
Lievitazione in cella: **8 ore**  
Cottura: 70 minuti  
Raffreddamento a temperatura ambiente: **10 ore**



## **Giorno 3**

Insacchettamento  
Confezionamento manuale



Il **burro** lo acquistiamo da un produttore olandese che può fregiarsi del titolo **Royal**, in quanto fornitore ufficiale della casa reale olandese.

Il mondo delle **farine** è davvero variegato. Si trova di tutto... Da anni, con soddisfazione, collaboriamo con un mulino storico che ha realizzato per noi una miscela ottimale.

I **canditi** (**SELEZIONE ORO**) dei nostri panettoni ci vengono forniti da uno storico produttore Italiano di frutta candita.

**Uova fresche** provenienti da un'azienda leader con altissimi livelli di qualità di filiera e di controlli.

**Uva sultanina**: la Turchia è uno dei più antichi ed importanti produttori. Il nostro fornitore è da sempre apprezzato per gli alti standard di qualità.

# LAVORAZIONI ARTIGIANALI

Per prodotti diversi dal panettone classico, ci sono lavorazioni aggiuntive effettuate **manualmente** dai nostri pasticceri



In *Scarpato*, il vantaggio delle **risorse umane** é valorizzato per ottenere la **massima qualità**, senza ricorrere ad un' esasperata automazione

## MANODOPERA



# CONFEZIONAMENTO



Noi "vestiamo" con la massima cura  
i nostri prodotti destinati  
al più alto livello di mercato.

# STANDARD DI PRODUZIONE

I nostri clienti ci richiedono standard produttivi molto elevati e ci sottopongono a controlli costanti.

Pasticceria  
**Scarpato**<sup>®</sup>  
the original

**E' GIUSTO CHE CHI CI SCEGLIE  
SAPPIA COSA HA SCELTO.**