

DELICACIES

by Vincenzo Esposito

SUMMER
2025

BREAD AND
PASTRY
CATALOGUE



FOOD EXCELLENCE PROVIDER

DE.DE di De Angelis Raffaella & C.
Via Ferdinando Galliani 30 - Box 18
80122 Napoli - Italy
Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

www.er-excellence.supplies
info@er-excellence.supplies



**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE
BEST FOOD PRODUCERS
AND THE MOST DEMANDING CULINARY
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, **E&R** is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.

Sweet World

**PASTRY, SPECIALTY BREAD AND
DESSERTS**



BREAKFAST





BRIOCHE DEL DOGE

3012982

 90 g  40 pz  22-24 min  160 °C



BOCCONDORO

3032574

 45 g  15 pz 



**CORNETTO RE B. INTEGRALE E
CURCUMA VUOTO**

3013106

85 g 50 pz 22-24 min 175 °C

**CORNETTO RE B. INTEGRALE E
CURCUMA MIRTILLO**

3013107

105 g 50 pz 22-24 min 175 °C



**CORNETTO RE B. INTEGRALE E
CURCUMA CREMA AGRUMATA**

3013108

105 g 50 pz 22-24 min 175 °C



CORNETTO RE B.

3012697

65 g 50 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO RE B. GLASSATO

3012592

3012518

70 g
85 g 50 pz
50 pz 20-22 min
20-22 min 175 °C
175 °C



**CORNETTO RE B.
GLASSATO ALBICOCCA**

3012593
3012571

85 g
105 g 50 pz
50 pz 20-22 min
20-22 min 175 °C
175 °C



**CORNETTO RE B.
GLASSATO CREMA**

3012572

105 g 50 pz
50 pz 20-22 min
20-22 min 175 °C
175 °C



**CORNETTO RE B. GLASSATO
CIOCCOLATO NOBILE**

3012645

105 g 50 pz
50 pz 20-22 min
20-22 min 175 °C
175 °C



**CORNETTO RE B.
GLASSATO PISTACCHIO**

3013130

85 g 50 pz
50 pz 20-22 min
20-22 min 175 °C
175 °C



**CORNETTO RE B. GLASSATO MALTO
MIELE E ZENZERO**

3012704

105 g 50 pz
50 pz 20-22 min
20-22 min 175 °C
175 °C



**CORNETTO RE B. GLASSATO
LAMPONE E YOGURT**

3012769

105 g 50 pz
50 pz 20-22 min
20-22 min 175 °C
175 °C



CORNETTO RE B. CEREALI

3012941

85 g 50 pz
50 pz 22-24 min
22-24 min 175 °C
175 °C



3012778
3012776
3012981

CROISSANT VUOTO

30 g 150 pz 13-14 min 165-170 °C
65 g 50 pz 15-17 min
80 g 50 pz 15-16 min



TRESORÈ CEREALI VUOTO MINI - 3012939

80 g 55 pz 15-17 min 170 °C
30 g 150 pz 16 min 165 °C



TRESORÈ ALBICOCCA 3012905

95 g 48 pz 20-22 min 180/190 °C



GIRO CREMA UVETTA 3012781

100 g 50 pz 17-18 min 165-170 °C



TRECCIA CREMA E CIOCCOLATO 3012983

100 g 36 pz 20-22 min 165 °C



PAIN 3 CIOCCOLATI 3012790

95 g 60 pz 17-18 min 165-170 °C



PAIN AU CHOCOLAT 3012780

70 g 50 pz 17-18 min 165-170 °C



MINI PAIN CHOCOLAT 3032794

32 g 150 pz 30-40 min 13-14 min 165-170 °C



TRESORÈ MIGNON VUOTO

3012466

30 g 150 pz 25 min 165 °C



**TRESORÈ MIGNON
ALBICOCCA**

3012473

35 g 100 pz 25 min 165 °C



**TRESORÈ MIGNON
CREMA**

3012467

35 g 100 pz 25 min 165 °C



**TRESORÈ MIGNON
CIOCREAM**

3012468

35 g 100 pz 25 min 165 °C



**STRUDELINO VEGAN
FRAGOLA RIBES**

3013156 PQV

70 g 45 pz 22-24 min 185 °C



FORMINI BURRO

3012779

30 g 150 pz 13-14 min 165-170 °C



**STRUDELINO VEGAN
MELE E UVETTA**

3012990 PQV

70 g 45 pz 20-22 min 180-190 °C



**CORNARETTO GLASSATO
MIELE**

3012313

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO CEREALI
ARANCIA AMARA**

3012922

75 g 50 pz 23-24 min 175 °C



**CORNETTO CEREALI
MELE E MIRTILLO**

3012441

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO GLASSATO
CEREALI**

3012315

65 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO INTEGRALE
MIELE**

3012745

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO VUOTO
CEREALI E SESAMO**

3012112

58 g 60 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO VEGAN
VUOTO**

3012989 PQV

65 g 45 pz 20-22 min 170 °C



**CORNETTO VEGAN
CARBONE**

3012987 PQV

65 g 45 pz 20-22 min 170 °C



**CORNETTO VEGAN
ALBICOCCA**

3012986 PQV

80 g 45 pz 20-22 min 170 °C



**CORNETTO VEGAN
CIOCREAM**

3012643 PQV

85 g 40 pz 20-22 min 170 °C



**CORNETTO VEGAN CEREALI
SAMBUCO E LAMPONE**

3012988 PQV

80 g 45 pz 20-22 min 170 °C



**CORNETTO VEGAN CEREALI
FICO E MANDORLA**

3012705 PQV

80 g 40 pz 20-22 min 170 °C



**MINI CORNETTO VEGAN
CEREALI**

3012509 PQV

35 g 100 pz 20 min 170 °C





GLUTEN FREE

**CORNETTO CACAO E NOCCIOLE
GLUTEN FREE**

3012683

📊 100 g 📦 12 pz ⌚ 45 sec 🔥 750 W
Microonde



GLUTEN FREE

**CORNETTO ALBICOCCA
GLUTEN FREE**

3012682

📊 100 g 📦 12 pz ⌚ 45 sec 🔥 750 W
Microonde



**RE CORNARETTO
EXTRA ALBICOCCA**

3012262

📊 95 g 📦 55 pz ⌚ 20-22 min 🔥 175 °C



**RE CORNARETTO
EXTRA CREMA**

3012263

📊 95 g 📦 55 pz ⌚ 20-22 min 🔥 175 °C



**RE CORNARETTO
EXTRA CIOCREAM**

3012264

📊 95 g 📦 55 pz ⌚ 20-22 min 🔥 175 °C



**RE CORNARETTO
EXTRA CREMA E AMARENA**

3012504

📊 95 g 📦 55 pz ⌚ 20-22 min 🔥 175 °C



**CORNARETTO REGINA
CREMA**

3012103

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNARETTO REGINA
ALBICOCCA**

3012104

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNARETTO REGINA
CEREALI E FRUTTI DI BOSCO**

3012290

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNARETTO REGINA
CIOCREAM**

3012102

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNARETTO GLASSATO
MANDORLA**

3012276

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C






**CORNARETTO GLASSATO
VUOTO**

3012105

65 g 60 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO VUOTO CURVO **MAXI - 3012123**

 75 g  50 pz  20-22 min  175 °C



CORNETTO ALBICOCCA **MAXI - 3012118**

 90 g  50 pz  20-22 min  175 °C



CORNETTO CREMA **MAXI - 3012121**

 90 g  50 pz  20-22 min  175 °C



CORNETTO GLASSATO VUOTO **MAXI - 3012289**

 75 g  50 pz  20-22 min  175 °C



CORNETTO GLASSATO ALBICOCCA **MAXI - 3012300**

 90 g  50 pz  20-22 min  175 °C



CORNETTO GLASSATO CREMA **MAXI - 3012299**

 90 g  50 pz  20-22 min  175 °C



**CORNETTO GLASSATO
CIOCREAM**

MAXI - 3012301

90 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO GLASSATO
PISTACCHIO**

3012377

95 g 40 pz 22-24 min 175 °C



CIOKORIGO

MAXI - 3012448

95 g 55 pz 22-24 min 175 °C



BOSCORIGO

MAXI - 3012452

95 g 55 pz 22-24 min 175 °C



**MINI CORNARETTO GLASSATO
VUOTO**

3012126

40 g 75 pz 20 min 175 °C



**PRINCIPINO GLASSATO
ALBICOCCA**

3012305

35 g 3 kg 20 min 175 °C



**PRICIPINO GLASSATO
CREMA**

3012307

35 g 3 kg 20 min 175 °C



**PRICIPINO GLASSATO
CIOCREAM**

3012306

35 g 3 kg 20 min 175 °C



PRICIPINI GLASSATI MIX

3012310

35 g 3x1,5 kg 20 min 175 °C



CORNETTO BABY

3012265

25-30 g 4 kg 20 min 175 °C



**PRICIPINO GLASSATO
CEREALI MISTO BOSCO**

3012308

35 g 3 kg 20 min 175 °C



**PRICIPINO INTEGRALE
MIELE**

3012316

35 g 3 kg 20 min 175 °C



**CORNETTO
VUOTO CURVO**

3002010
3002024
3002023

100 g 70 pz 20-22 min 175 °C
70 g 80 pz 20-22 min 175 °C
55 g 108 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO ALBICOCCA

3002074

90 g 80 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO
INTEGRALE MIELE**

3002016

65 g 96 pz 20-22 min 175 °C



CORNETTO INTEGRALE

3002017

58 g 110 pz 20-22 min 175 °C



CROISSANT

3002073

65 g 165 pz 15-17 min 167x170 °C

FILLED PASTRY





CONCHIGLIA BISQUIT & CREMA

3013057

90 g 60 pz 24-25 min 180 °C



CONCHIGLIA VUOTA

3012097

70 g 70 pz 20-22 min 180-190 °C



**OLÈ LATTEPANNA
E AMARENA**

3012505

90 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



CONCHIGLIA CIOCREAM

3012098

90 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



CONCHIGLIA LATTEPANNA

3012093

90 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



STRUDELINO MELA

3012204

70 g 90 pz 20-22 min 180-190 °C



PERNOCIO PERE E CIOCREAM

3012179

80 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



TRECCIA NOCI PECAN

3012921

100 g 4x12 pz 20-22 min 175 °C



MINI TRECCIA NOCI PECAN

3012992

50 g 4x20 pz 20-22 min 190-200 °C



RAMPOLINA CREMA E FRUTTI DI BOSCO

3012188

75 g 75 pz 20-22 min 180-190 °C



TRECCIA ALBICOCCA

3012209

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C



TRECCIA CREMA

3012211

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C



TRECCIA CIOCREAM

3012210

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C



TRECCIA MANDORLA E ARANCIA

3012991

95 g 4x12 pz 20-22 min 190-200 °C



SFOGLIA MIX

3012280

45 g 5 kg 20-22 min 180-190 °C



**TOSCANELLA
CREMA NOCCIOLA**

3012510

90 g 40 pz 20-22 min 180-190 °C



TOSCANELLA CREMA E RISO

3012206

80 g 70 pz 20-22 min 180-190 °C



DOLCE MELE

3012144

80 g 60 pz 20-22 min 180-190 °C



DANESINA CREMA

3012143

75 g 50 pz 20-22 min 180-190 °C



SFOGLIA ALLE MELE

3013157

100 g 45 pz 20 min 200-220 °C

BREAKFAST SPECIALS





PAN DEGLI DEI

3012521

90 g 50 pz 20-22 min 175 °C



SACCHETTINO RE B. CREMA

3012859

85 g 60 pz 20-22 min 175 °C



**SACCHETTINO CIOCREAM
GLASSATO**

3012367

85 g 60 pz 20-22 min 175 °C



**SACCHETTINO CEREALI
AI FRUTTI DI BOSCO**

3012943

85 g 60 pz 20-22 min 180 °C



SACCHETTINO CIOCCOGOCCE

3012191

65 g 60 pz 20-22 min 175 °C



**SACCHETTINO MIGNON
CEREALI AI FRUTTI DI BOSCO**

3012942

40 g 100 pz 20-22 min 180 °C



**SACCHETTINO
PESCA E MARACUJA**

3012839

85 g 60 pz 22-24 min 175 °C



GIGA MELE

3012161

80 g 60 pz 20-22 min 175 °C



KRAPFEN MIGNON VUOTO

3032076



KRAPFEN MIGNON ALBICOCCA

3032075



KRAPFEN MIGNON CACAO

3032073



KRAPFEN MIGNON CREMA

3032074



CUORICINI LATTEPANNA

3032062



CUORICINI NOCCIOLA

3032120



CIAMBELLA MIGNON

3032259



CIAMBELLA

MAXI - 3032059

3032060





TORTINO CAROTE
3032843

70 g 12 pz 1,5 h



TORTINO CAPRESE
3032844

75 g 12 pz 1,5 h



MINI MUFFIN CACAO
3032581

30 g 70 pz



MINI MUFFIN GUSTO VANIGLIA
3032582

30 g 70 pz



MINI MUFFIN MELA CANNELLA
3032583

30 g 70 pz



PLUMMY 4 GUSTI
3032125

~98 g 24 pz



MUFFIN ALBICOCCA
3032528

85 g 20 pz



MUFFIN CACAO E CIOCCOLATO
3032530

85 g 20 pz



MUFFIN GUSTO VANIGLIA
3032531

70 g 20 pz



CIAMBELLA CREMA

3032263

70 g 32 pz



**CIAMBELLA CREMA
NOCCIOLA E CACAO**

3032262

70 g 32 pz



CIAMBELLA DONUT LATTEPANNA

3032123

70 g 36 pz



**CIAMBELLA DONUT
CREMACACAO**

3032124

70 g 36 pz



MIX DOTS

3032293

55-60 g 60 pz



PANCAKE

3012884

40 g 40 pz 3 min 180 °C

COOKIES





CESTINI MISTI 4 GUSTI
3032122



75 g 24 pz 8 cm



BUDINO DI RISO
3012075

90 g 24 pz 20-22 min 175 °C



FROLLE MISTE
3041066



60 g 20 pz



OCCHIO DI BUE ALBICOCCA
3041084

60 g 20 pz



ESSE CIOCK
3041059

70 g 20 pz



ESSE COTTE
3041061

60 g 20 pz



RUGANTINI NOCCIOLA
3041089

60 g 40 pz



BISCOTTI CHARLOTTES
3041039

65 g 40 pz



CANNOLI MIGNON NOCCIOLA
3041056

2x1 kg



MINI BISCOTTI MIX
3041094

2x1 kg



BARCHETTE ALBICOCCA E CILIEGIA
3041038

2x1 kg



CESTINI NOCCIOLA
3041093

2 kg



MARGHERITE ALBICOCCA E CILIEGIA
3041077

2x1 kg



MARGHERITE CREMA E NOCCIOLA
3041095

2x1 kg



**CANNOLO SICILIANO
PISTACCHIO**

3041268

1,5 kg



FERRI CAVALLO

3041310

1 kg



VASSOIO FANTASIA FROLLA

3041280

1,5 kg



**VASSOIO FANTASIA
FROLLA GLASSATO**

3041281

1,5 kg



OCCHI DI BUE MISTI

3041249

1,2 kg



PESCHINE MIGNON

3041088

1,5 kg 3,5 cm



CROSTATINA ALBICOCCA

3041271

1,7 kg 24 pz



CROSTATINA GIANDUIA

3041273

1,7 kg 24 pz



CESTINI ZUCCHERATI

3162036

37 g 54 pz 10,5 cm



TARTELLETTE MIGNON BURRO

3062058

3 kg 4,5 cm



MANDORLINE
3041076
 2 kg 6 cm



LINGUE DI GATTO
3041072
 1 kg 7,4x3,4 cm



MELICIONDOLI
3041303
 1 kg 6 cm



BISCOTTI DAMINE
3041040
 10 g 2 kg



CANESTRELLI AL BURRO
3041050
 2 kg 4,5 cm



BACI DI DAMA CACAO
3041306
 1 kg 2,5 cm



BACI DI DAMA MANDORLA
3041304
 1 kg 2,5 cm



**BISCOTTO CEREALI
E SCAGLIE DI CIOCCOLATO**
3041261
 1,5 kg



**BISCOTTO CURCUMA
E MIRTILLO**
3041264
 1,5 kg



**BISCOTTO FARINA
DI CANAPA E MELAGRANA**
3041265
 1,5 kg



ARAGOSTINA CREMA BIANCA
3041258
 1,5 kg



ARAGOSTINA GIANDUIA
3041259
 1,5 kg



ARAGOSTINA PISTACCHIO
3041260
 1,5 kg



CANOLO SICILIANO GIANDUIA
3041266
 1,5 kg

CAKES





CROSTATA ALBICOCCA

3212273

900 g 2 h 27 cm



CROSTATA AMARENA

3212276

900 g 2 h 27 cm



PASTIERA NAPOLETANA

3212042

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MELE

3212221

1400 g 2-3 h 27 cm



TORTA DELLA NONNA

3212215

1400 g 2-3 h 27 cm



**CHEESECAKE ITALIANA
FRAGOLE E RIBES**

3212257

1500 g 4-5 h 27 cm



**TORTA SOFFICE
YOGURT E LAMPONI**

3212296

1000 g 1-2 h 24 cm



TORTA PERE E CIOCCOLATO

3212199

1400 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA ANANAS

3212181

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA ALBICOCCA

3212180

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA MORBIDA MELE

3212183

1300 g 2-3 h 27 cm



**TORTA MORBIDA
PERE E CIOCCOLATO**

3212179

1300 g 2-3 h 27 cm



**TORTA MORBIDA
FRUTTI DI BOSCO**

3212182

1300 g 2-3 h 27 cm



TORTA CAROTA

3212541

1100 g 2-3 h 27 cm



TORTA MULTISTRATO FONDENTE 3202327

1900 g 16 pz 4 h 25 cm



TORTA MULTISTRATO RED VELVET 3202265

1850 g 16 pz 3 h 24 cm



NEW YORK CHEESECAKE 3202328

1500 g 16 pz 4 h 24 cm



CHEESECAKE FRAGOLINE 3202330

1800 g 16 pz 5 h 24 cm



CASSATA SICILIANA 3212014

1000 g 2-3 h 24 cm



TORTA FORESTA NERA 3212239

1300 g 1-2 h 24 cm



TORTA FRUTTI DI BOSCO 3212188

1400 g 2-3 h 27 cm



SINGLE PORTION DESSERTS







SEMIFREDDO CHEESECAKE

3252373

90 g 9 pz   7 cm

SEMIFREDDO RICOTTA E NOCCIOLA



3252374

90 g 9 pz   7 cm



SEMIFREDDO CIOCCOLATO

3252375

90 g 9 pz   7 cm



SEMIFREDDO CIOCCOLATO DI MODICA

3232046

100 g 6 pz  45 min  6,5 cm



SEMIFREDDO PISTACCHIO VERDE DI BRONTE

3232045

100 g 6 pz  45 min  6,5 cm

**CUORE CALDO
AL CIOCCOLATO FONDENTE**

3252372

 100 g  12 pz  55 sec  750 W  8 cm
Microonde



CUORE CALDO AL PISTACCHIO

3252371

 90 g  12 pz  45 sec  750 W  8 cm
Microonde



TARTUFO BIANCO

3232027

 100 g  16 pz  45 min



TARTUFO NERO

3232028

 100 g  16 pz  45 min



BICCHIERE CHEESECAKE SEMIFREDDO

3252367

🏺 95 g 📦 6 pz ⏱ 30 min



BICCHIERE PISTACCHIO SEMIFREDDO

3252365

🏺 70 g 📦 6 pz ⏱ 30 min



BICCHIERE TIRAMISÙ SEMIFREDDO

3252366

🏺 70 g 📦 6 pz ⏱ 30 min



MINI TIRAMISÙ MASCARPONE

3251091

🏺 110 g 📦 10 pz ⏱ 1-2 h 📏 7x11 cm



DELIZIA AL LIMONE

3252035

🏺 100 g 📦 6 pz ⏱



BABÀ RHUM

3252037

🏺 140 g 📦 12 pz ⏱



CASSATA SICILIANA

3032027

🏺 110 g 📦 12 pz ⏱

SPECIALTY DESSERTS



**PASTIERINA**

3032095

100 g 24 pz

**SFOGLIATELLA NAPOLETANA**

3012977 / MINI - 3012978

 110 g 50 pz 40 min 180-190 °C
 35 g 6 kg 25/30 min 180-190 °C
**CODA ARAGOSTA**

3012979 / MINNI - 3012980

 120 g 50 pz 30 min 180-190 °C
 25-28 g 10 kg 25 min 180-190 °C
**SFOGLIATA SANTA ROSA**

3012976

140 g 60 pz 30 min 200 °C

**FROLLA GRANDE**

3012156

130 g 75 pz 30 min 175 °C

**CANNOLO SICILIANO**

3032116 / MINI - 3032024

 120 g 10 pz
 40 g 30 pz
**BRIOCHE CON TUPPO**

3032520

90 g 35 pz

**PASTICCIOTTO RICOTTA
E GOCCE DI CIOCCOLATO**

3232205

110 g 30 pz 15-20 min 180 °C

**PASTICCIOTTO CREMA**

3232037

110 g 30 pz 15-20 min 180 °C

**PASTICCIOTTO
CREMA E AMARENA**

3232038

110 g 30 pz 15-20 min 180 °C

**PASTICCIOTTO CIOK**

3232232

110 g 32 pz 15-20 min 180 °C

**PASTICCIOTTI MIGNON**

3232199

50 g 40 pz 15-20 min 180 °C

**ROLLÈ ALLA RICOTTA**

3032096

100 g 12 pz

**PASTICCINI MIGNON**

3252275

700 g 26 pz 1 ora

**SPECIALTY
FOCACCIA, PIZZA AND BREAD**



**FOCACCINA OLIO**

3102441

50 g 50 pz 9-10 min 180 °C 9 cm

**FOCACCINA MULTICEREALI**

3102483

50 g 50 pz 5-7 min 180-190 °C 9 cm

**FOCACCINA ERBE PROVENZALI**

3102484

50 g 50 pz 5-7 min 180-190 °C 9 cm

**FOCACCINA OLIVE GIGANTI**

3102442

50 g 50 pz 4 min 200 °C 9 cm

**FOCACCINA POMODORO AL FORNO**

3102443

50 g 50 pz 9-10 min 180 °C 9 cm

**FOCACCIA VERSILIA**

3402078

250 g 12 pz 5 min 220 °C 20 cm

**FOCACCE MIGNON VERSILIA**

3402079

48 g 54 pz 5 min 220 °C 8 cm

**FOCACCINE VERSILIA MISTE**

3402084

50 g 52 pz 5 min 220 °C 7-8 cm



FOCACCIA OVALE CORTA

3402082

70 g 30 pz 5 min 220 °C 16x10 cm



FOCACCIA ALL'OLIO

3402088

180 g 3x10 pz 5 min 220 °C 18x15 cm



FOCACCIA CON ROSMARINO

3402089

180 g 3x10 pz 5 min 220 °C 18x15 cm

FOCACCIA SALSICCIA FRIARELLI

3102535

1000 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm

FOCACCIA PESTO E POMODORINI

3102536

950 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm





FOCACCIA OLIO DI OLIVA

3102494

600 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



FOCACCIA PATATE ROSMARINO

3402319

750 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C 30x40 cm



FOCACCIA CON STRACCHINO

3102491

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



FOCACCIA CON OLIVE

3102492

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



FOCACCIA CON CIPOLLE

3402318

800 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C 30x40 cm



FOCACCIA POMODORINI E ORIGANO

3102493

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



PIZZA ALTA POMODORO

3102035

800 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



GENOVESE VERDURE





3402012

1000 g 5 pz 3/4 min 220/240 °C 30x40 cm



PINSA CLASSICA

3422310

 230 g  24 pz  5-6 min  250 °C

PINSA INTEGRALE

3422331

 230 g  24 pz  5-6 min  250 °C



PINSA MONOPORZIONE

3422332

 130 g  48 pz  5-6 min  250 °C

**BOCCONCINI COLORATI MIX****3422266**

30 g 100 pz 3-5 min 3-5 min 180 °C

**BUN ZUCCA E PAPAVERO****3422330**

85 g 34 pz 10 cm

**SCHIACCIATA ROMANA
PRETAGLIATA****3422111**

100 g 32 pz 17,5x12,5 cm

**FOCACCIA ATTORCIGLIATA CON
SEMI****3422145**

135 g 24 pz 8x21 cm

**FOCACCIA ROMANA****3422141**

220 g 20 pz 24x18 cm

**PANE ALLE OLIVE****3422086**

100 g 12 pz 5 min 220 °C

**SCHIOCCO ORIGINALE****3492004**

100 g 45 pz 28 min 180 °C

**SCHIOCCO MULTICEREALI****3492005 / 3492003 / MINI - 3492001** 100 g 45 pz 28 min 180 °C
 65 g 70 pz 24 min 180 °C
 35 g 128 pz 15 min 180 °C**PAN CONCHIGLIA****3422319**

100 g 30 pz

**MINI BOCCONCINI MIX****3422175**

35 g 3 kg 15 min 180 °C

**ALPE ADRIA MIX 4 TIPI****3422087**

30-40 g 4x20 pz 10 min 200 °C

**MINI MIX PANE KAISER****3422056** 35 g 4x20 pz 5 min 200 °C
 7 cm

**PANE MAIS E GIRASOLE**

3422152

100 g 30 pz

**PANE MALTO E SEMI MISTI**

3422153

120 g 30 pz

**BAGEL SAPORITO**

3422317

115 g 30 pz 5-10 min 180 °C

12 cm

**BAGEL CON SEMI DI SESAMO**

3422316

115 g 30 pz 5-10 min 180 °C

12 cm

**LAUGEN**

3422139

70 g 60 pz 3 min 150 °C

**BRETZEL**

3422142

100 g 30 pz 4 min 180 °C

**CIABATTA MULTICEREALI**

3422183

100 g 40 pz

**CIABATTINA 100% SEMOLA**

3422315

100 g 40 pz 10-12 min 220 °C

**CIABATTINA CON VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI**

3422140

100 g 36 pz 10 min 180 °C

**CIABATTA RUSTICA**

INTERA - 3422313 / TAGLIATA - 3422314

100 g 40 pz 10-12 min 220 °C
100 g 40 pz 10-12 min 220 °C**CIABATTA MACINATA A PIETRA**

3422174

300 g 10 pz 15 min 190 °C

**CIABATTA BOLLE DI PANE**

3422150

170 g 20 pz 10-12 min 200 °C



CIABATTA TRADIZIONALE

3422104

270 g 12 pz 5 min 220 °C



CIABATTA CON LIEVITO MADRE E SEMI

3422149

220 g 10 pz 15 min 200 °C



CIABATTA COTTA

3422088

270 g 12 pz 10 min 220 °C

33x9 cm



FILONCINO RUSTICO

3422144

120 g 28 pz 8 min 200 °C



FILONE RUSTICO

3422308

295 g 15 pz 10 min 180 °C

46,5x9,5 cm



FILONE SEMI E CEREALI

3422154

345 g 16 pz 18 min 200 °C



BAGUETTE DA 300 G

3422167

300 g 30 pz 15-20 min 220 °C



BAGUETTE

3422169 / 3422168 / 3422173

3422172 / 3422171

150 g	27 pz	10-12 min	220 °C
110 g	30 pz	10-12 min	220 °C
50 g	60 pz	10-12 min	220 °C
40 g	75 pz	10-12 min	220 °C
35 g	80 pz	10-12 min	220 °C



MINI BAGUETTE INTEGRALE DA 35 G

3422176

35 g 80 pz 10 min 180-190 °C

NOVITÀ



BURGER CRISTAL GRILL

3422333

90 g 40 pz 30 min 1-2 min 200 °C

NOVITÀ



CIABATTA MINI

3422334

40 g 100 pz 30 min 1-2 min 200 °C



FOCACCIA FUMÈ

3102479

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm



FOCACCIA RUSTICA

3102477

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm



FOCACCIA ITALIANA

3102480

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm



FOCACCIA SPECK E BRIE

3102481

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm



FOCACCIA CAPRESE

3102482

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm



FOCACCIA VEGETALE

3102478

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm



FOCACCIA MEDITERRANEA

3102084

360 g 6 pz 10 min 200 °C
 22 cm



TRECCIA 4 FORMAGGI

3102418

100 g 15 pz 8-10 min 200 °C
 18x6,5 cm



SORRENTINA MOZZARELLA E POMODORO

3102105

150 g 16 pz 15 min 190 °C
 26x5 cm



SORRENTINA SPECK E BRIE

3102304

140 g 16 pz 15 min 190 °C
 26x5 cm



SORRENTINA VERDURE GRIGLIATE

3102303

140 g 16 pz 15 min 190 °C
 26x5 cm



CALZONE FRITTO POMODORO E MOZZARELLA

3102283

120 g 25 pz 10 min 200 °C



CALZONE POMODORO MOZZARELLA E PROSCIUTTO

3102059

150 g 26 pz 15 min 190 °C
 17x9 cm



PIZZY ARLECCHINO

3102151

300 g 6 pz 8 min 200 °C
 21x12 cm



PIZZY RUGANTINO

3102153

300 g 6 pz 8 min 200 °C
 21x12 cm



PIZZY PIERROT

3102152

300 g 6 pz 8 min 200 °C
 21x12 cm



PIZZETTE MARGHERITA MINI

3102143

25 g 2,5 kg 5 min 200 °C
 7 cm



PIZZETTE MARGHERITA SOFFICI

3102312

32-33 g 64 pz 5 min 220 °C
 8 cm



PIZZETTE MARGHERITA MEDIE

3102145

45 g 30 pz 8 min 200 °C
 8 cm



**PIZZETTE
MARGHERITA GRANDI**

3102487

130 g 36 pz 5-7 min 200 °C
 16 cm



PIZZA MARGHERITA

3102486

310 g 16 pz 6-8 min 220 °C
 27,5 cm



TRANCIO MARGHERITA

3102362

600 g 8 pz 10 min 200 °C
 28x32 cm



**TRANCIO MARGHERITA
DOPPIA MOZZARELLA**

3102435

925 g 7 pz 10 min 180 °C
 30x40 cm



PIZZOTTELLA MARGHERITA

3102445

200 g 12 pz 7-9 min 220 °C
 25x14 cm



BRUSCHETTA MARGHERITA

3102040

230 g 8 pz 8 min 200 °C
 24x14 cm



BASE PIZZA BIANCA ROTONDA

3162011

230 g 20 pz 5 min 220 °C
 29 cm



BASE PIZZA POMODORO

3102027

285 g 21 pz 5 min 220 °C
 29 cm



**BASE PIZZA BIANCA
RETTANGOLARE**

3162141

400 g 15 pz 5 min 220 °C
 30x40 cm



BASE PIZZA POMODORO

3102434

700 g 8 pz 10 min 180 °C
 30x40 cm



BASE PIZZA MEZZO METRO

3102275

500 g 20 pz 12 min 280 °C
 30x40 cm



SPIANATA ROMANA

3112012

1100 g 14 pz 12 min 250 °C
 59x29 cm



FOOD EXCELLENCE PROVIDER

www.er-excellence.supplies

info@er-excellence.supplies

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14