



Catalogo
prodotti artigianali



La dolcezza è un'arte che nasce dal cuore e si trasforma in emozione ad ogni assaggio.



Benvenuti nel mondo di Dolciaria Bordin

Dolciaria Bordin nasce dalla *passione* di una famiglia per l'arte della pasticceria e dall'amore per le tradizioni dolciarie.

Siamo un'azienda a conduzione familiare che mette al centro la **qualità**, la **genuinità** e l'**attenzione ai dettagli**.

Ogni nostro prodotto è il risultato di ricette tramandate e perfezionate con cura, unite alla *ricerca costante dell'eccellenza*.

Utilizziamo solo **ingredienti selezionati** e lavoriamo con dedizione per offrirvi prodotti che celebrano i *sapori autentici della tradizione*.

La nostra **missione** è portare sulle vostre tavole dolci che raccontano una storia fatta di *passione, famiglia e amore* per il buon gusto.

***Siamo felici di accompagnarvi
nei vostri momenti più dolci.***



Biscotti



MONOGUSTI

Sacchetto di biscotti monogusti

- mandorla
- pistacchio
- croccantino
- frollino integrale marmellata
- arachidi e cioccolato

Peso: 180g



QUARTETTO

Quartetto di biscotti su **vassoio**

Peso: 180g

RAVIOLI

Sacchetto di ravioli monogusti

- Crema al limone
- Confettura ai frutti di bosco
- Confettura all'albicocca

Peso: 300g



Torte



TORTA SBRICIOLOSA

Torta con **noci**, **mandorle** e **nocciole**

Peso: 350g



TORTA AI SAPORI D'AUTUNNO

Torta con
fichi, **mandorle**, **uvetta** e **noci**

Peso: 450g





Dolciaria Bordin

Giavera del Montello





Natale



**Dolciaria
Bordin**
Ciavera del Montello



Pandoro



CLASSICO

Peso: 1kg



Panettoni



TRADIZIONALE

Panettone con **limone** e **arancia canditi**

Peso: 900g



TRADIZIONALE

Panettone con **limone** e **arancia canditi**

Peso: 500g



3 CIOCCOLATI

Panettone con 3 cioccolati (bianco, latte, fondente)

Peso: 900g



MIRTILLI e CIOCCOLATO BIANCO

Panettone con **glassa** e **mirtilli canditi**

Peso: 900g



ALBICOCCA e CIOCCOLATO FONDENTE

Panettone con **glassa** e **albicocche candite**

Peso: 900g

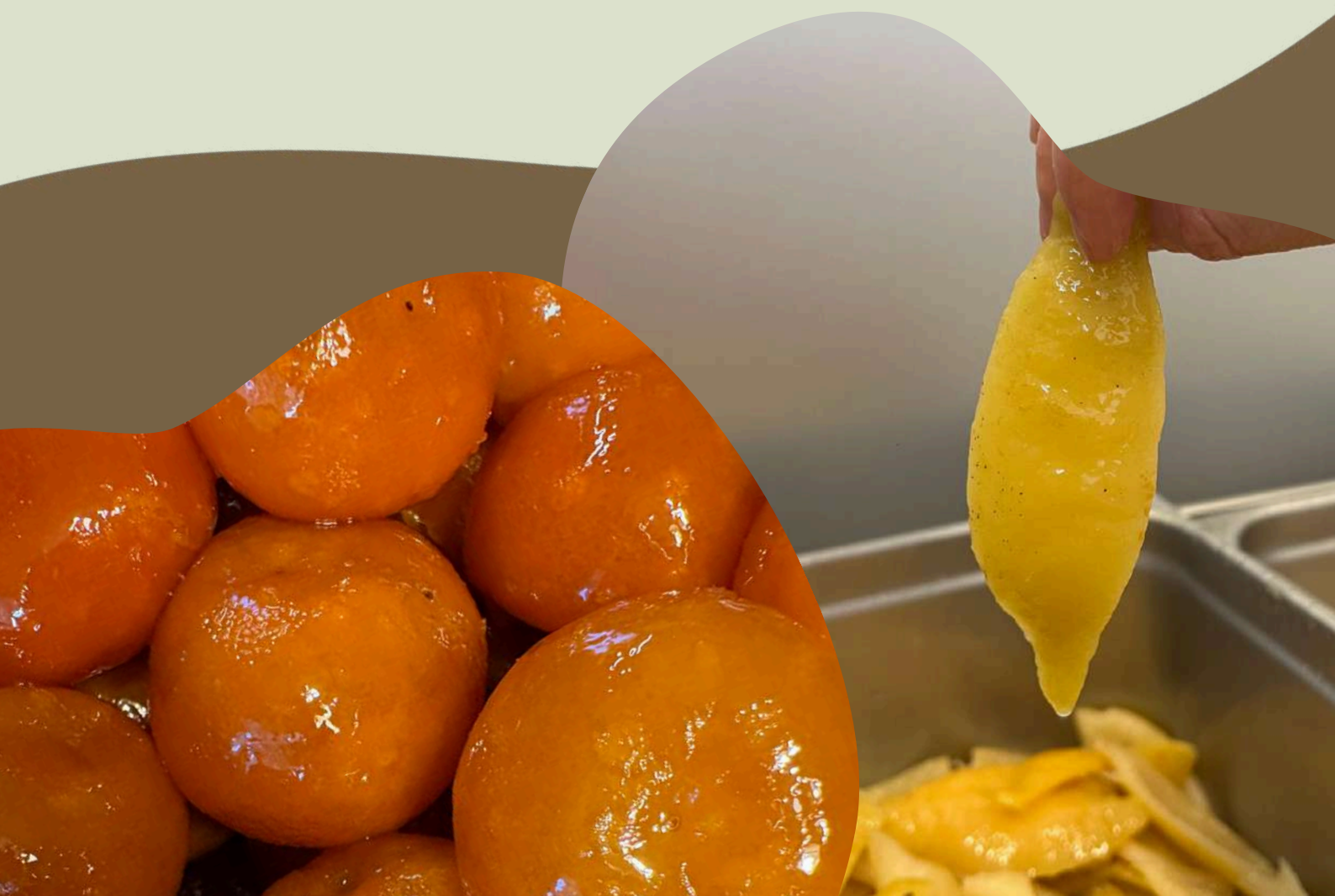


Con canditi di nostra produzione.

Nel nostro laboratorio prepariamo i canditi seguendo una **lavorazione lenta e completamente manuale**: dalla scelta della frutta migliore alla canditura in piccoli lotti, senza scorciatoie industriali.

Questo ci permette di ottenere canditi profumati, morbidi e naturali, che rendono unici i nostri grandi lievitati artigianali.

***Selezionati, lavorati e canditi nel nostro laboratorio,
con metodi artigianali.***





Pasqua



Colomba



TRADIZIONALE CON CANDITI

Peso: 1kg



3 CIOCCOLATI (*bianco, latte, fondente*)

Peso: 1kg



ALBICOCCA E AMARETTO

Peso: 1kg



MIRTILLI E CIOCCOLATO BIANCO

Peso: 1kg



Focacce



FUGASSA VENETA

Peso: 1kg

FOCACCIA VENEZIANA

Peso: 500g





Salse formaggi



SALSA CIPOLLA ROSSA

Peso: 100g



SALSA MENTA

Peso: 100g



SALSA SALVIA e LIMONE

Peso: 100g



SALSA ZENZERO

Peso: 100g

Info & Contatti

Via Schiavonesca, 159
31040 - GIAVERA DEL MONTELLO
TV - Italy

dolciariabordin@gmail.com
www.dolciariabordin.it

