

Pasqua



2023



Certificazione nata per **garantire** che i **prodotti a marchio** siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti. E' uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare **ricosciuto** dal **Global Food Safety Initiative (GFSI)**, un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

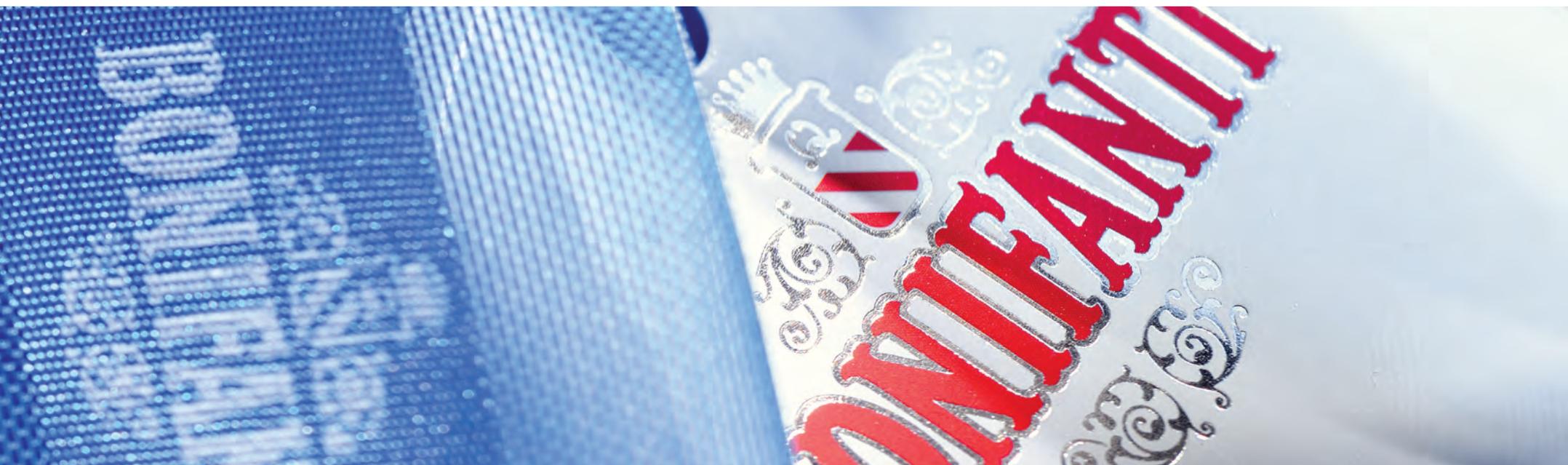
Anche per il 2022 abbiamo ottenuto la Certificazione con il punteggio di doppia A.

*This Certification is created to **ensure** that **branded products** are obtained according to clear quality standards and in compliance to the requirements. It is one of the food safety standards recognized by the **Global Food Safety Initiative (GFSI)**, an international initiative, whose the main purpose is to strengthen and promote food safety throughout the supply chain. Also for 2022 we have obtained the Certification with the double A score.*



L'**Istituto Eccellenze Italiane** certifica il prodotto, tramite severi controlli sensoriali che ne stabiliscono la qualità, il valore, e la stabilità nel tempo.

The **Italian Excellence Institute** (Istituto Eccellenze Italiane) certifies the product, through strict sensory controls that establish its quality, value, and stability over time.







L'azienda Bonifanti nasce nel 1932 quando Vincenzo Bonifanti apre una pasticceria a Villafranca Piemonte e comincia a fare il Panettone ricoprendolo con una glassa di nocciole e di mandorle, utilizzando però solo il lievito da madre bianca, senza l'aggiunta di lieviti acceleranti (chimici o di birra). Lievito da madre Bianca che, ogni giorno viene rinfrescato e rinnovato perché, questa combinazione di acqua e farina, contiene specifiche famiglie di microrganismi che consentono la fermentazione naturale. Una ricchezza di sapori ottenuta da ingredienti di ottima qualità che superano selezioni con criteri molto severi. Eccellenze locali come il burro, le nocciole, il cioccolato e le uova di galline allevate a terra; le migliori scorze di agrumi di grosso calibro provengono dall'assolato meridione italiano, l'uvetta sultanina con la buccia sottile dalla Turchia e le bacche di vaniglia dal Madagascar. E, allo stesso modo, comincia a produrre anche la Colomba di Pasqua.

**DAL 1932
SINCE 1932**

Bonifanti company was founded in 1932 when Vincenzo Bonifanti opened a pastry shop in Villafranca Piemonte and began to make Panettone covered with a hazelnut and almond glaze, using only white mother sourdough, without the addition of accelerating yeasts (chemical or beer). The white mother sourdough is refreshed and renewed every day because, this combination of water and flour, contains specific families of microorganisms that allow the process of natural fermentation. A richness of flavors obtained from high quality ingredients that pass selections with very strict controls. Local excellences such as butter, hazelnuts, chocolate and eggs from barn hens; the best citrus peels from sunny southern Italy, Sultana raisin with thin peel from Turkey and vanilla beans from Madagascar. And, likewise, he starts to produce the Easter Colomba as well.



Oggi, nel moderno stabilimento alle porte del paese, dal primo impasto al prodotto confezionato occorrono 3 giorni di lavoro.

È la mentalità artigianale di un'azienda che lascia alla natura i tempi delle lievitazioni e, dopo la cottura, di raffreddamento. Tempi molto più lunghi che portano però enormi vantaggi quanto a consistenza dell'impasto. Inoltre una maggiore conservabilità del prodotto e una migliore digeribilità. E infine, superati i controlli che garantiscano i requisiti della qualità Bonifanti, il prodotto viene confezionato a mano con la stessa attenzione che tutto il personale dedica a ogni fase di lavorazione. Per far fronte agli impegni produttivi, da settembre a marzo, la forza lavoro cresce notevolmente. Maestranze rigorosamente locali per un progetto fondato su un legame strettissimo tra azienda e territorio. Il personale stesso beneficia di questa stagionalità, l'occasione per poter così unire il lavoro nello stabilimento ad altri impegni personali nei mesi estivi; in attività agricole o per maggior supporto in famiglia nel periodo in cui le scuole sono chiuse.

MENTALITÀ ARTIGIANALE ARTISAN MENTALITY

Today, in the modern factory, at the entrance of the village, from the first dough to the packaged product it will take 3 days of work.

It is the artisanal mentality of a company that leaves to the nature the time of leavening and, after cooking, cooling. Much longer times that however bring enormous advantages to consistency of the dough and, in addition, a greater shelf life and better digestibility.

Finally, passed the controls that guarantee the requirements of Bonifanti quality, the product is packaged by hand with the same attention that all the staff dedicate to each stage of processing. To meet productive commitments, from September to March, the workforce is growing considerably. Strictly local workers for a project based on a very close bond between the company and the territory. The staff themselves benefit from this seasonality, the opportunity to be able to combine work in the factory with other personal commitments in the summer months; in agricultural activities or for more support to the family during the period when the schools are closed.



Un team guidato da una visione strategica sempre attenta allo sviluppo e all'innovazione presta molta attenzione alle mode e alle tendenze. Mentre le tradizioni non cambiano, mutano invece le esigenze e i gusti dei consumatori.

Alle Colombe classiche, la Bonifanti affianca una serie di "versioni speciali" che incontrano i gusti più diversi, associando di volta in volta un elemento che diventa co-protagonista.

Cioccolato, amarene e albicocca sono solo alcune delle variazioni sul tema che attualizzano ogni anno il prodotto ampliando progressivamente la gamma con equilibrio e attenzione, mantenendo sempre immutabile quella base tradizionale che si riconosce a occhi chiusi.

Fare qualità, e mantenerla nel tempo, richiede molta costanza e un impegno non indifferente.

E Bonifanti la garantisce. Sempre!

La capacità dell'azienda di unire tradizione e modernità permette alle Colombe Bonifanti di essere in prima fila nel panorama gastronomico dolciario internazionale.

INGREDIENTI SELEZIONATI SELECTED INGREDIENTS

A team managed by a strategic vision that pay always attention to the development, innovation and to follow the fashions and trends. While traditions do not change, at the same time the consumers change theirs needs and tastes.

To the classical Colomba, Bonifanti additions a series of "special versions" that meet the most different tastes, associating an element that becomes co-star.

Chocolate, black cherry and Apricot are just some of the variations that update each year the product and that gradually expand the range with balance and attention, always keeping unchanged the traditional base that is recognized with closed eyes.

Making quality, and keeping it in time, requires a lot of constancy and a not indifferent dedication. And Bonifanti guarantees it. Always!

The company's ability to combine tradition and modernity allows Bonifanti Colomba to be one of the leaders in the international confectionary sector.



A testimonianza dell'impegno di incontrare le propensioni del mercato e di verificare che l'ambito qualitativo resti sempre al massimo livello, Bonifanti si avvale di collaborazioni importanti con il mondo universitario e accademico.

Ma non solo. Dato che è il consumatore ad essere l'unico giudice "togato" per esprimere pareri sui sapori, e che il gusto è lo strattagemma che ha inventato madre natura per indurci a compiere determinate scelte, attraverso la collaborazione con importanti centri specializzati la Bonifanti esegue costantemente delle analisi sensoriali.

Sono l'insieme dei metodi e delle tecniche che si usano per descrivere la percezione del gusto.

La virtù della Colomba Bonifanti, oltre che dai giudizi sempre positivi che arrivano dai consumatori, trova un riscontro oggettivo nelle certificazioni ufficiali che un prodotto così naturale deve ottenere.

Tra queste una in particolare, la certificazione dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate.

IL GUSTO THE TASTE

As proof of her dedication to satisfying the propensities of the market and verifying that the quality requirement remains at the highest level, Bonifanti collaborates with the university and academic world. But not only that. For Bonifanti, the consumer is the only "professional" judge to express opinions on flavors, taste is the element that mother nature invented for our choices, Bonifanti, in this way, carries out constantly sensory analysis.

These processes are methods and techniques that are used to describe the perception of taste.

The virtue of Colomba Bonifanti, in addition to the always positive opinions that come from consumers, finds objective confirmation in the official certifications that such a natural product must obtain.

Among these, one in particular: IEIC certification, of the Istituto Eccellenze Italiane Certificate.

IN CARTATE



Le Colombe Bonifanti sono arricchite da una preziosa copertura di Glassa alla Nocciola, cosparsa di mandorle grezze sgusciate che arrivano dall'assolata Puglia.

Il protagonista dell'impasto è l'originale ed esclusivo lievito da madre bianca Bonifanti, che da più di un secolo viene rinfrescato quotidianamente con farine selezionate.

Gli ingredienti vengono ricercati e scelti in base a criteri severissimi che non ammettono eccezioni, dalle bacche di vaniglia del Madagascar alle uova fresche di galline allevate a terra, all'uva sultanina con acini grossi e la buccia sottile, alle scorze di agrumi canditi di grosso calibro conservati in succo di limone.

Un insieme di equilibri che rispecchia la filosofia artigianale Bonifanti, sempre protagonista in ogni fase di lavorazione, che non ammette l'uso di aromi chimici nè di conservanti e coloranti.

The Bonifanti Colombe are enriched with a delicious hazelnut glaze, sprinkled with raw shelled almonds delivered directly from sunny Puglia, a southern Italian region.

The protagonist is the original and exclusive Bonifanti white mother yeast, which has been freshened daily with selected flours for over a century.

Madagascar vanilla beans, fresh free range eggs, large sultanas with thin skin, large candied citrus peel preserved in lemon juice - all ingredients are selected according to very strict criteria that do not allow exceptions.

The balance that the Bonifanti artisan philosophy has always played a leading role in every phase of the process, from which chemical aromas, preservatives and dyes are forbidden.



LA COLOMBA BONIFANTI

In questa gustosa ricetta la Colomba, con l'impasto di farine e burro di prima scelta con uova fresche di galline allevate a terra, viene insaporita con uvetta sultanina, scorze candite di arance e cedro, burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar e ricoperta con glassa di nocciole e mandorle intere.

In this tasty recipe, the glazed dove, with the mixture of flour and butter of first choice with fresh free-range eggs, is flavored with sultana raisin, candied orange peel and cedar, cocoa butter, Madagascar vanilla berries and covered with hazelnuts and whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
i70	750 g	6 pezzi per cartone
i71	1000 g	6 pezzi per cartone
i72	1500 g	6 pezzi per cartone

INCARTATE



COLOMBA CON PEZZI DI CIOCCOLATO

In questa gustosa ricetta Bonifanti propone una Colomba con nocciole e cioccolato: un abbinamento che ha fatto la storia delle delizie piemontesi. Fuori, croccante glassa alle nocciole arricchita da mandorle; dentro, le squisite gocce di cioccolato fondente, la pasta e il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar incontrano le farine selezionate, il burro di prima scelta e le uova fresche di galline allevate a terra.

In this tasty recipe, Bonifanti, offers a Colomba, with hazelnuts and chocolate. A perfect combination which has an impact on the history of Piedmont delicacies. Outside: a crisp glaze of hazelnuts enriched with almonds. Inside: delicious dark chocolate chips, the dough, the cocoa butter and the vanilla berries from Madagascar that fall in with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs.

Codice	Peso	Unità di vendita
i74	1000 g	6 pezzi per cartone



COLOMBA SENZA CANDITI

Per la preparazione di questa delicata Colomba vengono utilizzati solo ingredienti selezionati, quali farine, burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra; è priva della frutta candita ma viene arricchita dalla dolcezza aromatica dell'uva sultanina, del burro di cacao e delle bacche di vaniglia del Madagascar ricoperta dall'inimitabile glassa di nocciole.

As far as the processing of this delicate pastry is concerned, selected products such as flours, a first-choice butter and fresh barn eggs are used only. It is candid fruit-free, but it is enriched with the aromatic sweetness of the sultana raisin, cocoa butter and vanilla berries from Madagascar and covered with the unique glaze of hazelnuts.

Codice	Peso	Unità di vendita
i73	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATE



COLOMBA PERA E CIOCCOLATO

L'unione amata da chef, pasticceri e buongustai. All'interno della Colomba si incontrano il burro di cacao, le bacche di vaniglia del Madagascar, le uova fresche di galline allevate a terra, le farine selezionate, il burro di prima scelta, i pezzetti di pera candita e le gocce di cioccolato fondente extra.

Chefs, confectioners and gourmets are totally in love with this combination. Inside the Colomba glaze-free you can find the cocoa butter, the vanilla berries from Madagascar, the fresh barn eggs, selected flours, the first-choice butter together with bits of candied pear and extra-dark chocolate chips.

Codice	Peso	Unità di vendita
i84	1000 g	6 pezzi per cartone



COLOMBA TRADIZIONALE

In questa gustosa ricetta la Colomba, con l'impasto di farine e burro di prima scelta con uova fresche di galline allevate a terra, viene insaporita con scorze di agrumi canditi, burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar e ricoperta con glassa di nocciole e mandorle intere.

In this tasty recipe, the traditional Colomba, with his dough which is made up of flours, a first-choice butter and fresh barn eggs, is flavoured with oranges and citrons' crystallized rinds, cocoa butter, vanilla berries from Madagascar and finally covered with a glaze of hazelnuts and whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
i77	1000 g	6 pezzi per cartone



COLOMBA AGRUMI

Una Colomba straordinariamente fruttata, grazie all'armonioso e profumatissimo incontro di canditi di cedro, limone e scorza di arancia che incontrano le farine selezionate, il burro di prima scelta e le uova fresche di galline allevate a terra. Il miele e le bacche di vaniglia del Madagascar ne completano la dolcezza.

A Colomba which is extraordinarily fruity, due to the very pleasant and fragrant blend of candied citron and oranges peels falling in with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs. What definitely gives the sweetness of this pastry are three other ingredients: the honey and the vanilla berries from Madagascar.

Codice	Peso	Unità di vendita
L77	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATE



INCARTATE



COLOMBA CON PEZZI DI AMARENA

Sempre fedele alle regole dell'arte dolciaria Bonifanti che prevedono l'impasto con burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta ecco una novità allo stesso tempo attesissima e inaspettata. Le amarene entrano da protagoniste nella grande famiglia delle Colombe Bonifanti che si arricchisce così con un prodotto straordinario, originale.

Even if remaining faithful to the Bonifanti confectionery art rules which impose a dough made by cocoa butter, vanilla berries from Madagascar, fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter, here you are a desired but unexpected innovation. Black cherries join as lead players the big family of Bonifanti Colombe thus enriching itself with an extraordinary and original product.

Codice	Peso	Unità di vendita
i86	1000 g	6 pezzi per cartone



COLOMBA ALBICOCCA

Una Colomba straordinariamente fruttata e profumata, con il gusto morbido grazie all'armonioso e delicato incontro di polpa candita di albicocca, arricchita con pezzi di papaya. Il classico impasto, con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate, burro di prima scelta, burro di cacao e bacche di vaniglia del Madagascar, è arricchito dalla glassa di nocciole e dalle migliori mandorle della Puglia.

An extraordinarily fruity and fragrant Colomba, with a soft taste thanks to the harmonious and delicate combination of apricot, enriched with pieces of papaya. The classic dough, with fresh eggs from free-range hens, selected flours, first-class butter, cocoa butter and Madagascar vanilla beans, is enriched with hazelnuts icing and from the best almonds of Puglia.

Codice	Peso	Unità di vendita
L75	1000 g	6 pezzi per cartone

COLOMBA MIRTILLI ROSSI

I nativi americani usavano il mirtillo rosso per medicare le ferite e per problemi digestivi. Oggi questo frutto, ricco di antiossidanti e conosciuto per le sue proprietà benefiche, caratterizza una Colomba molto particolare, è apprezzato per il sapore unico e per la sua grande digeribilità. L'impasto, con burro di cacao e bacche di vaniglia del Madagascar, è il classico con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta.

Native Americans used cranberry to treat wounds and digestive problems. Today this fruit, rich in antioxidants and known for its beneficial properties, characterizes a very particular Colomba, appreciated for its unique flavor and for its great digestibility. Nevertheless, the dough made up of cocoa butter and vanilla berries from Madagascar together with fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter is the traditional one.

Codice	Peso	Unità di vendita
L35	1000 g	6 pezzi per cartone



COLOMBA ZENZERO E FILETTI DI LIMONE

Un impasto dal sapore intenso. Le uova fresche di galline allevate a terra, le farine selezionate e il burro di prima scelta amalgamano il lento processo di canditura tradizionale dei filetti di limone che, abbinati alla piccantezza dello zenzero smorzata dalle bacche di vaniglia del Madagascar, lasciano in bocca un gusto deciso e gradevole al tempo stesso. Originalissimo.

A dough with an intense flavour. The fresh eggs from barn hens, the selected flours and the premium quality butter blend to the slow traditional candying process of the lemon fillets which, combined with the spiciness of ginger sweeten by the vanilla beans from Madagascar, give to the palate an intense and pleasant flavour at the same time. Very original.

Codice	Peso	Unità di vendita
L106	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATE



INCARTATE



COLOMBA TUTTIFRUTTI

Una Colomba straordinariamente fruttata, grazie all'armonioso e profumatissimo incontro di canditi di albicocca, ciliegia e scorze di cedro e arancia che incontrano le farine selezionate, il burro di prima scelta e le uova fresche di galline allevate a terra. Il miele, il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar ne completano la dolcezza.

A Colomba which is extraordinarily fruity, due to the very pleasant and fragrant blend of candied apricot, cherries and rinds of citrons and oranges falling in with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs. What definitely gives the sweetness of this pastry are three other ingredients: the honey, the cocoa butter and the vanilla berries from Madagascar.

Codice	Peso	Unità di vendita
L73	1000 g	6 pezzi per cartone

COLOMBA PERA PESCA

Sapori semplici che danno vita a un'unione sorprendentemente gustosa: polpa di pera e pesca candita all'interno di una Colomba con glassa di nocciole. Le farine selezionate, il burro di prima scelta, le uova fresche di galline allevate a terra e le bacche di vaniglia del Madagascar si amalgamano perfettamente a questi sapori genuini.

Very simply tastes which bring a surprising and tasty combination to life: pear pulp and candied peach flavour the dough of a Colomba hazelnuts glazed. The selected flours, the first-choice butter, the fresh barn eggs and the vanilla berries from Madagascar perfectly mixed up with these genuine tastes.

Codice	Peso	Unità di vendita
L76	1000 g	6 pezzi per cartone





COLOMBA FARCITA AL PISTACCHIO

Soffice colomba lievitata naturalmente farcita con golosa crema al pistacchio e ricoperta da una croccante glassa di cioccolato fondente e scaglie di cioccolato bianco.

Soft naturally leavened Colomba cake filled with delicious pistachio cream and covered with a crisp dark chocolate glaze and white chocolate chips.

Codice	Peso	Unità di vendita
L107	750 g	6 pezzi per cartone



COLOMBA FARCITA AL LIMONE

Una vera specialità, solo farine selezionate e uova fresche, senza scorze di agrumi canditi e glassatura, troviamo all'interno di questa colomba, una farcitura con delicata crema al limone, da spolverare con zucchero a velo per il tocco finale.

A real specialty, only selected flours and fresh eggs, without candied citrus peel and frosting, we find inside this Colomba, a filling with delicate lemon cream, to be sprinkled with icing sugar for the final touch.

Codice	Peso	Unità di vendita
L108	750 g	6 pezzi per cartone

INCARTATE



INCARTATE



UNA PASQUA CON I FIOCCHI

In questa gustosa ricetta la Colomba, con l'impasto di farine e burro di prima scelta con uova fresche di galline allevate a terra, viene insaporita con scorze di agrumi canditi, burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar e ricoperta con glassa di nocciole e mandorle intere.

In this tasty recipe, the traditional Colomba, with his dough which is made up of flours, a first-choice butter and fresh barn eggs, is flavoured with oranges and citrons' crystallized rinds, cocoa butter, vanilla berries from Madagascar and finally covered with a glaze of hazelnuts and whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
i87	1000 g	6 pezzi per cartone



UN "SACCO" DI PRIMAVERA

Colorati e divertenti, e chiusi con nastri in cotone, i sacchetti in tessuto non tessuto avvolgono la Colomba Bonifanti.

Colorful and fun, non-woven bags with cotton ribbons wrap around the glazed dove.

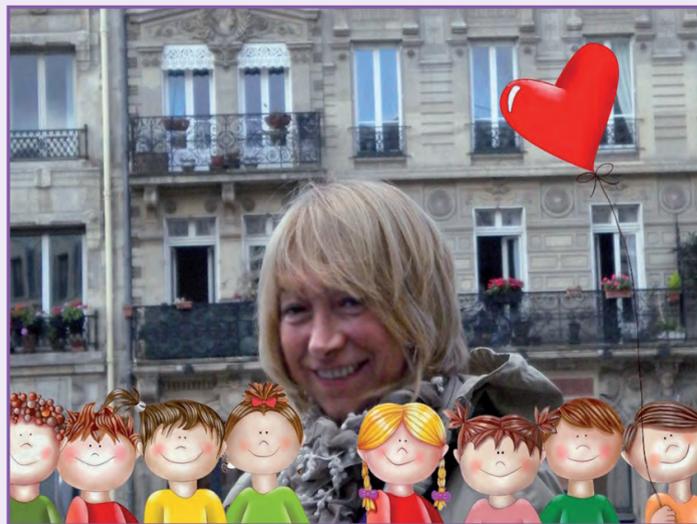
Codice	Peso	Unità di vendita
D71	800 g	12 pezzi per cartone



ALESSANDRA PLACUCCI

Alessandra Placucci, pittrice e illustratrice, vive a Cesena. Le sue opere sono caratterizzate dalla costante presenza di piccoli personaggi che si muovono allegramente in una miriade di colori. Disegni che si adattano perfettamente alle nostre confezioni in Latta regalandoci un clima pasquale originale ed unico.

Alessandra Placucci, painter and illustrator, lives in Cesena. Her works are characterized by the constant presence of little characters, who move happily in a myriad of colors. These drawings are perfectly suited to our Tin packages, which give us an original and unique Easter atmosphere.



LATTA COLOMBA LA PRIMAVERA E' TORNATA

Codice	Peso	Unità di vendita
L119	750 g	3 pezzi per cartone

BAULETTI E MIGNON



Il gusto incontra l'eleganza e la creatività nei pack cartonati Bonifanti. Un omaggio ai cultori dell'originalità.

I Bauletti, confezioni fresche e colorate, sono lo scrigno ideale per racchiudere il gusto della Colomba Bonifanti. Tradizionale, Senza Canditi, Cioccolato e "Meraviglia"; abbinamenti originali per impagabili risultati di gusto.

Le Borselle, i pack in formato shopper. Comode da trasportare e simpaticissime da regalare.

E le nuovissime Mignon, mini-Colombe da 130 grammi, grandi nel rispetto della tradizione e dell'artigianalità e piccole nel formato per un momento da regalare a se stessi.

Un'intimità di gusto.

Taste meets elegance and creativity in Bonifanti cardboard packs. A tribute to the originality lovers.

The Bauletti, fresh and colorful packages, are the ideal casket to enclose the taste of the Colomba Bonifanti. Traditional, without candied fruit, Chocolate and "Meraviglia", original combinations for priceless taste results.

Le Borselle, packs in shopper format. Comfortable to carry and very nice to gift.

And the new Mignon, small-Colombe weighing 130 grams, great in respect of tradition and craftsmanship and small in size for a moment to give to yourself.

An intimacy of taste.



LA COLOMBA BONIFANTI

In questa gustosa ricetta la Colomba, con l'impasto di farine e burro di prima scelta con uova fresche di galline allevate a terra, viene insaporita con uvetta sultanina, scorze candite di arance e cedro, burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar e ricoperta con glassa di nocciole e mandorle intere.

In this tasty recipe, the glazed dove, with the mixture of flour and butter of first choice with fresh free-range eggs, is flavored with sultana raisin, candied orange peel and cedar, cocoa butter, Madagascar vanilla berries and covered with hazelnuts and whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
C70	1000 g	6 pezzi per cartone



COLOMBA SENZA CANDITI

Per la preparazione di questa delicata Colomba vengono utilizzati solo ingredienti selezionati, quali farine, burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra; è priva della frutta candita ma viene arricchita dalla dolcezza aromatica dell'uva sultanina, del burro di cacao e delle bacche di vaniglia del Madagascar ricoperta dall'inimitabile glassa di nocciole.

As far as the processing of this delicate pastry is concerned, selected products such as flours, a first-choice butter and fresh barn eggs are used only. It is candid fruit-free, but it is enriched with the aromatic sweetness of the sultana raisin, cocoa butter and vanilla berries from Madagascar and covered with the unique glaze of hazelnuts.

Codice	Peso	Unità di vendita
C72	1000 g	6 pezzi per cartone

BAULETTI



COLOMBA AL CIOCCOLATO

In questa gustosa ricetta Bonifanti propone una Colomba con nocciole e cioccolato: un abbinamento che ha fatto la storia delle delizie piemontesi. Fuori, croccante glassa alle nocciole arricchita da mandorle; dentro, le squisite gocce di cioccolato fondente, la pasta e il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar incontrano le farine selezionate, il burro di prima scelta e le uova fresche di galline allevate a terra.

In this tasty recipe, Bonifanti, offers a Colomba, with hazelnuts and chocolate. A perfect combination which has an impact on the history of Piedmont delicacies. Outside: a crisp glaze of hazelnuts enriched with almonds. Inside: delicious dark chocolate chips, the dough, the cocoa butter and the vanilla berries from Madagascar that fall in with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs.

Codice	Peso	Unità di vendita
C73	1000 g	6 pezzi per cartone

BAULETTI



COLOMBA MERAVIGLIA

A volte a tavola è bello esplorare qualcosa di diverso, qualche accostamento insolito in grado di sorprendere anche i tradizionalisti più intransigenti. Questa Colomba, ricoperta dalla glassa di nocciole, accoglie e armonizza albicocca e cedro canditi, polpa di papaya e ananas disidratati.

Sometimes it is nice to explore something different at the table, some unusual combination able to surprise also the most rigorous traditionalists. This Colomba topped with the hazelnuts, is filled and harmonises candied apricot and cedar, dehydrated papaya pulp and pineapple.

Codice	Peso	Unità di vendita
C71	1000 g	6 pezzi per cartone



COLOMBINA ASTUCCIO PRIMAVERA

Astuccio porta torte in versione "mignon" che racchiude la Colombina da 130 grammi; per poter assaggiare la bontà in ogni momento della giornata.

Cake case in the "mignon" version that contains the 130 gram Colombina; to be able to taste the goodness at any time of the day.

Codice	Peso	Unità di vendita
L52	130 g	18 pezzi per cartone

MIGNON



MIGNON

Il grazioso sacchetto in cotone lavorato ad uncinetto e il box in fantasia scozzese chiusa da un fiocchetto in raso contengono la Colombina da 130 grammi.

The pretty crocheted cotton bag and the box in Scottish fantasy closed by a satin bow contain the Colombina of 130 grams.

Codice	Peso	Unità di vendita
L51	130 g	18 pezzi per cartone



LA COLOMBA DI PASTICCERIA FRESCA

TRADIZIONALE

PERA E CIOCCOLATO

[SENZA MONO E DIGLICERIDI
DEGLI ACIDI GRASSI]



Il progetto "Colomba di Pasticceria Fresca" nasce da una costante ricerca per migliorare sempre di più il nostro prodotto, per poter proporre, soprattutto ai consumatori e alle consumatrici più sensibili alla naturalezza degli ingredienti, una colomba realizzata come si faceva una volta:

SENZA L'AGGIUNTA DI EMULSIONANTI.

A questo proposito è stata realizzata una nuova ricetta dove il compito assegnato abitualmente ai monodigliceridi – che hanno lo scopo di allungare la vita del prodotto –

viene svolto, oltre che dal lievito naturale da madre bianca,

da un **SAPIENTE DOSAGGIO DI INGREDIENTI NATURALI**

che hanno una funzione utile a mantenere il prodotto morbido per circa 90 giorni.

Dal **MIELE** e dallo zucchero che possono essere considerati "conservanti naturali".

Dal **BURRO** che aumenta la sofficità del prodotto e contribuisce a contenere l'evaporazione dell'acqua dall'interno della colomba.

Il risultato è un prodotto di pasticceria fresca, con le stesse caratteristiche di freschezza di un dolce fatto in casa, adatto a un consumo immediato (riconoscibile dalla scadenza breve).

Inoltre, l'**ASSENZA DEI MONODIGLICERIDI** rende il prodotto più leggero e quindi più digeribile.

È proprio quello che ci vuole per un "consumo" attento.



LA COLOMBA DI PASTICCERIA FRESCA

Una lavorazione "come si faceva una volta",
senza l'aggiunta di emulsionanti

100% LIEVITO MADRE

100% LIEVITO MADRE: il nostro segreto
per una lievitazione eccellente

INCARTATA A MANO

La confezione valorizza le qualità
del prodotto, incartata a mano
con materiali naturali

SENZA MONO E DIGLICERIDI

L'assenza di mono e digliceridi risponde ai
bisogni di tutti coloro che alla soddisfazione
del palato affiancano l'attenzione al proprio
benessere alimentare



TRADIZIONALE

Codice	Peso	Unità di vendita
M03	1000 g	6 pezzi per cartone



PERA E CIOCCOLATO

Codice	Peso	Unità di vendita
M04	1000 g	6 pezzi per cartone



EVO: EXTRA VIRGIN OIL



IL DOLCE CHE CAMBIA LA PASQUA

Leggero e soffice, fatto con olio extravergine di oliva, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate, arricchito di uvetta sultanina e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar.

Light and soft, made with extra virgin olive oil, fresh eggs from barn hens, selected flours, enriched with sultana raisins and to the scent of vanilla beans from Madagascar.

Codice	Peso	Unità di vendita
i81	1000 g	6 pezzi per cartone

CONFEZIONI REGALO



La Pasqua è la festa della primavera e della natura che sta cominciando a rifarsi bella e colorata. Le confezioni regalo Bonifanti sono il risultato di un lavoro attento e costante che per 12 mesi all'anno impegna l'area Marketing dell'azienda in un compito tutt'altro che semplice. È un'attività che consiste nel cercare, intuire e incontrare le necessità di quei consumatori che vogliono trasformare il tradizionale gesto della consegna della Colomba in qualcosa di più importante. Per farlo occorre sviluppare sensibilità e capacità di immaginazione, oltre a essere aggiornati su gusti e tendenze di stile, trovando ispirazioni e suggerimenti nelle fiere e nei mercati internazionali di settore, dialogando con la forza vendita che "sente" in diretta le esigenze dell'acquirente, proponendo complementi allo stesso tempo moderni e rispettosi delle tradizioni, che mantengano un livello di coerenza col prodotto da gustare, magari aggiungendo eleganza all'eleganza del prodotto stesso. Nascono così soluzioni da regalo che abbinano al sapore unico della Colomba Bonifanti un universo di oggettistica selezionata che spazia da idee utili per la casa o per la cucina a elementi di arredo sempre attuali, a volte semplicemente piacevoli, curiosi e divertenti e a volte più impegnativi.

Easter is the feast of spring and nature that is beginning to make itself beautiful and colorful. Bonifanti gift packages are the result of a careful and constant selection that involves the marketing team for 12 months a year in a task that is anything but simple. The team works to anticipate and satisfy the needs of consumers who want to transform the holiday tradition by giving a cake to something more important. To do this, you need sensitivity and imagination, as well as being informed about updated style trends, looking for inspiration and ideas in international fairs and specialized markets, talking with sales representatives who collect buyers' requests, suggesting modern additions but respectful of traditions and consistent with the product to be appreciated, perhaps adding a touch of elegance to the elegance of the product itself. These solutions are created to combine the unique flavor of the Colomba Bonifanti with many selected objects ranging from useful ideas for the home or kitchen to ever-present furnishing elements, sometimes simply pleasant, curious and fun and sometimes more challenging.



Utilissimi cesti intrecciati e declinati in tre tinte pastello, con manico in legno che accompagnano la Colomba Classica avvolta in tessuti colorati. Fiocchi con nastri in tessuto cotone/organza.

Very useful woven baskets, with wooden handle and declined in three pastel colors, accompany the Classic Colomba wrapped in colored fabrics. Bows with ribbons in cotton / organza fabric.

CESTI INTRECCIATI MULTICOLOR

Codice	Peso	Unità di vendita
L120	500 g	3 pezzi per cartone



RABBIT BOX

Codice	Peso	Unità di vendita
L121	750 g	1 pezzo per cartone
	1000 g	1 pezzo per cartone

Simpatici e originali contenitori in feltro, a forma di coniglietto in due grandezze, contengono la Colomba Classica. Rifiniture in lana e stoffa. Fiocchi con nastri in tessuto cotone/organza.

Nice and original felt containers, in a bunny shape in two sizes, contain the Colomba Classica. Finishes in wool and fabric. Bows with ribbons in cotton / organza fabric.



Vassoi in legno decapato sorretti da morbidi cuscini in due varianti di colore. La Colomba Tradizionale è avvolta da carte decorate e stoffe. Fiocchi con nastri in tessuto cotone/organza.

Pickled wooden trays supported by soft cushions in two colors. The Traditional Colomba is wrapped in paper and decorated fabrics. Bows with ribbons in cotton / organza fabric.

VASSOI & CUSCINI

Codice	Peso	Unità di vendita
L122	1000 g	2 pezzi per cartone



TAGLIERI ORIGINALI

Codice	Peso	Unità di vendita
L123	1000 g	2 pezzi per cartone

Originali nella forma e nei disegni questi taglieri in legno accompagnano la Colomba Tradizionale confezionata con vivaci dischi in tessuto non tessuto. Fiori e fiocchi colorati e nastri in tessuto cotone/organza arricchiscono la proposta.

With the very original shape and designs, these wooden cutting boards accompany the Traditional Colomba made with lively discs in non-woven fabric. Colored flowers and bows and ribbons in cotton / organza fabric enrich the proposal.



La Colomba Tradizionale avvolta in un coloratissimo sacco di cotone. La chiusura è arricchita da un grande fiore in cotone. Fiocchi con nastri in tessuto cotone/organza.

The Traditional Colomba wrapped in a colorful cotton bag. The closure is enriched with a large cotton flower. Bows with ribbons in cotton / organza fabric.

UN SACCO D'IMPATTO

Codice	Peso	Unità di vendita
L124	1000 g	4 pezzi per cartone



EFFETTO PIZZO

Codice	Peso	Unità di vendita
L125	1000 g	4 pezzi per cartone

La Colomba Tradizionale proposta in due diverse confezioni, realizzate con doppio disco in cartene tinta unita con stampa effetto pizzo. Fiocchi con nastri in tessuto cotone/organza.

The Traditional Colomba proposed in two different packages, made with double disc in solid color paper with lace effect print. Bows with ribbons in cotton / organza fabric.



Allegri e coloratissimi fiori di primavera, stampati su tessuto in cotone con rifiniture a pois, sono il tema di questi originali sacchetti contenenti la Colomba Tradizionale.

Cheerful and colorful spring flowers, printed on cotton fabric with polka dot finishes, are the theme of these original bags containing the Traditional Colomba.

FIORI DI PRIMAVERA

Codice	Peso	Unità di vendita
L126	1000 g	4 pezzi per cartone



PASTICCERIA



Una pasta frolla unica al mondo.

Niente aromi, niente conservanti, niente coloranti: solo uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate, burro, zucchero.

Lavorata delicatamente, si arricchisce del succo di limoni non trattati e spremuti al momento dell'impasto che viene poi tagliato a filo, senza comprimerlo, ottenendo così una pastafrolla molto più friabile.

Così nascono i capolavori della dolcezza affinché ogni giorno diventi una festa con le torte e i pasticcini Bonifanti, da gustare in ogni momento, in ogni occasione, unendo la tradizione della migliore pasticceria all'eccellenza piemontese del gusto.

Unique shortbread.

No artificial flavouring, no preservatives, no colouring. Only fresh free-range eggs, selected flour, butter and sugar.

Carefully mixed, untreated lemon juice, squeezed just before use, is blended into the dough, which is cut without pressing it to make the shortbread deliciously crumbly.

The result is a masterpiece of confectionery that turns every day into a feast. Bonifanti cakes and pastries can be enjoyed at any time and are perfect for any occasion in the best tradition of Piedmontese excellence.



TORTA CAPPUCCINO CON GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE

Il profumo e il sapore della colazione classica impreziosito dalla consistenza di dolci gocce di cioccolato al latte.
Misure - cm 22x22x12.5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R04	600 g	4 pezzi per cartone



TORTA CUBETTI DI LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO

Delicata amalgama di Cioccolato Bianco e Cubetti di Limone.
Misure - cm 22x22x12.5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R09	600 g	4 pezzi per cartone



LA NOSTRA VENEZIANA

La Veneziana delicata e morbida arricchita con Scorze di arancia candite. Ricoperta da glassa alle Nocciole e Mandorle cosparsa di Granella di zucchero.
Misure - cm 22x22x12.5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R10	600 g	4 pezzi per cartone



BACI DI DAMA ALLA NOCCIOLA - SFUSI

Baci di Dama sfusi, incarto Flow-Pack.

Codice	Peso
Y03	3 Kg per cartone



AMARETTI ALLA MANDORLA - SFUSI

Codice	Peso
Y01	3 Kg per cartone



AMARETTI MISTI ALLA FRUTTA - SFUSI

Codice	Peso
Y02	3 Kg per cartone



BORSETTA "I DOLCI DESIDERI"

Canestrellini al Burro, al Cioccolato, Gocce di Cioccolato, Baci di Dama.
Misure - cm 20x8,5x17h

Codice	Peso	Unità di vendita
R06	315 g	6 pezzi per cartone



LINGOTTO "I DOLCI DESIDERI"

Gocce di Cioccolato, Canestrellini al Cioccolato, Baci di Dama.
Misure - cm 17x13x8.5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R07	220 g	6 pezzi per cartone



LINGOTTO "I DOLCI DESIDERI"

Canestrellini al Burro, al Cioccolato, Gocce di Cioccolato, Baci di Dama.
Misure - cm 23x14x11.5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R08	420 g	6 pezzi per cartone



LATTA BONIFANTI GRANDE BACI DI DAMA

Misure - cm 22x16,3x7,5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R72	400 g	6 pezzi per cartone



LATTA BONIFANTI GRANDE AMARETTI

Misure - cm 22x16,3x7,5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R74	300 g	6 pezzi per cartone

PASTICCERIA



PASTICCERIA



LATTA BONIFANTI MEDIA BACI DI DAMA

Misure - cm 22x16,3x5,5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R73	250 g	6 pezzi per cartone



LATTA BONIFANTI MEDIA AMARETTI

Misure - cm 22x16,3x5,5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R75	200 g	6 pezzi per cartone

Bonifanti produce dal 1932 specialità di alta pasticceria: tre generazioni dedicate all'eccellenza del gusto nei Panettoni, nelle Colombe, nelle Torte. Ogni prodotto Bonifanti nasce da un ingrediente unico e irripetibile: il lievito naturale da madre bianca, fondamentale per dare più profumo, più gusto, più leggerezza ai capolavori della dolcezza.

Grondona azienda storica nata a Genova dal 1820 porta avanti la tradizione creata da Orlando Grondona: quella dei sapori rari e autentici dell'arte dolciaria ligure. Lievito vivo e gli ingredienti più puri e pregiati al mondo: ecco come nascono le specialità Grondona. Alcuni prodotti nascono secondo il ricettario di fine '800 del fondatore, altri sono moderne reinterpretazioni dei classici della pasticceria.

Duca d'Alba è alta biscotteria, altissimo piacere. La pasticceria incontra la colazione, con una gamma di biscotti che nascono dalla ricerca di ingredienti preziosi come la farina di riso, l'olio extravergine di oliva, lo zucchero di canna. A questo aggiunge l'attenzione nutrizionale del senza zucchero, un'alternativa sana e gustosissima alla comune colazione.

INSIEME C'È PIU' GUSTO TOGETHER THERE IS MORE TASTE

Bonifanti produces high quality pastry specialties since 1932: three generations dedicated to the excellence of Panettone, Colombe, cakes. Each Bonifanti product comes from a unique and irreplaceable ingredient: white mother's natural yeast, which is crucial to have more scent, more taste, more lightness in the masterpieces of sweetness.

Grondona historic company from Genova since 1820 continues the tradition created by Orlando Grondona: the rare and authentic flavors of Ligurian confectionery art. Natural yeast, the purest and finest ingredients in the world: here's how are Grondona specialties. Some products are realized according to the recipe of the founder, others are modern reinterpretations of classical pastry.

Duca d'Alba is high pastry, high pleasure. Pastry meets breakfast, with a range of biscuits that come from the search for precious ingredients such as rice flour, selected olive oil, cane sugar. To these aspects we combined the nutritional attention of sugar free, and we have a healthy and tasty alternative to the standardized breakfast.



INDICE • INDEX

		Pesi	Pag.		Pesi	Pag.
Le Incartate				Colomba di Pasticceria Fresca		
i70	La Colomba Bonifanti	750	14	M03	Colomba Tradizionale	1000 32
i71	La Colomba Bonifanti	1000		M04	Colomba Pera e Cioccolato	1000 33
i72	La Colomba Bonifanti	1500		Linea Evo		
i74	Colomba con pezzi di Cioccolato	1000		i81	Il Dolce che cambia la Pasqua	1000 35
i73	Colomba senza Canditi	1000	15	Le Confezioni Regalo		
i84	Colomba Pera e Cioccolato	1000		L120	Cesti intrecciati multicolor	500 38
i77	Colomba Tradizionale	1000	16	L121	Rabbit Box	750/1000 39
i86	Colomba con pezzi di Amarena	1000		L122	Vassoi & Cuscini	1000 40
L77	Colomba Agrumi	1000	17	L123	Taglieri Originali	1000 41
L75	Colomba Albicocca	1000		L124	Un Sacco d'Impatto	1000 42
L35	Colomba Mirtilli Rossi	1000	18	L125	Effetto Pizzo	1000 43
L73	Colomba TuttiFrutti	1000		L126	Fiori di Primavera	1000 44
L106	Colomba Zenzero e filetti di Limone	1000	19	La Pasticceria		
L76	Colomba Pera e Pesca	1000		R04	La Nostra Torta Cappuccino con Gocce di Cioccolato al Latte	600 48
Farcite				R09	La Nostra Torta Cubetti di Limomne e Cioccolato Bianco	600 49
L107	Colomba Farcita al Pistacchio	750	20	R10	La Nostra Torta Veneziana	600
L108	Colomba Farcita al Limone	750	21	Y03	Baci di Dama alla Nocciola sfusi	3000 50
Famiglia in Festa				Y01	Amaretti alla Mandorla sfusi	3000 51
i87	Una Pasqua coi Fiocchi	1000	20	Y02	Amaretti Misti alla Frutta sfusi	3000
D71	Un "Sacco" di Primavera	800	21	R06	Borsetta "I Dolci Desideri"	315 52
La Latta				R07	Lingotto "I Dolci Desideri"	220 53
L119	Colomba La Primavera è tornata	750	23	R08	Lingotto "I Dolci Desideri"	420
I Bauletti				R72	Latta Bonifanti Grande - Baci di Dama	400 54
C70	La Colomba Bonifanti	1000	26	R73	Latta Bonifanti Media - Baci di Dama	250
C73	Colomba al Cioccolato	1000		R74	Latta Bonifanti Grande - Amaretti	300 55
C72	Colomba senza Canditi	1000	27	R75	Latta Bonifanti Media - Amaretti	200
C71	Colomba Meraviglia	1000		Le Colombine		
L52	Colombina Astuccio Primavera	130	28	L51	Mignon	130





Bonifanti S.r.l.

Via Vigone, 51 - 10068 - Villafranca Piemonte (TO)

Tel. 0039 011 98 00 718 - Fax 0039 011 98 00 549

www.bonifanti.com

