

## Lista ingredienti pasticceria dolce

BICCHIERINO TIRAMISU': crema tiramisù (**MASCARPONE**, marsala superiore oro secco dop, uova di gallina **TUORLO**, zucchero saccarosio, crema pasticcera:(acqua, **PANNA**, **LATTE** in polvere granulare istantaneo, tuorlo d'**UOVO**, saccarosio, amido di riso), **PANNA**), caffè espresso, bisquit mandorla no glutine (zucchero semolato bianco, farina di **MANDORLE** pelate, miele, tuorlo d'**UOVO**, albume d'**UOVO**, mix farina senza glutine: (amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium e zucchero)

BIGNE' CIOCCOLATO: crema cioccolato (acqua, PANNA, LATTE in polvere granulare istantaneo, tuorlo D'UOVO, saccarosio, amido di riso, morellina (oli vegetali (girasole, palma), zucchero, cacao magro al 10 12 % di burro di cacao (26 %), NOCCIOLE (12 %), LATTE scremato in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi)), pasta bigné 2024 (acqua, BURRO, sale, farina di frumento tipo 00, misto di UOVA di gallina), cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia).

BIGNE' CREMA: crema pasticcera (acqua, PANNA, LATTE in polvere granulare istantaneo, tuorlo D'UOVO, saccarosio, amido di riso), pasta bigné 2024 (acqua, BURRO, sale, farina di frumento tipo 00, misto di UOVA di gallina), zucchero saccarosio

BIGNE' PANNA: crema pasticcera (acqua, PANNA, LATTE in polvere granulare istantaneo, tuorlo D'UOVO, saccarosio, amido di riso), PANNA, pasta bigné 2024 (acqua, BURRO, sale, farina di frumento tipo 00, misto di UOVA di gallina), zucchero saccarosio

BIGNE' NOCCIOLA: crema pasticcera (acqua, PANNA, LATTE in polvere granulare istantaneo, tuorlo D'UOVO, saccarosio, amido di riso), pasta NOCCIOLA pura, pasta bigné 2024 (acqua, BURRO, sale, farina di frumento tipo 00, misto di UOVA di gallina), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA. aroma).

BIGNE' PISTACCHIO: crema pasticcera (acqua, PANNA, LATTE in polvere granulare istantaneo, tuorlo D'UOVO, saccarosio, amido di riso), pasta PISTACCHIO pura, pasta bigné 2024 (acqua, BURRO, sale, farina di frumento tipo 00, misto di UOVA di gallina), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA. aroma).

BROWNIES VEGANI: Ceci in scatola scolati, cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia), gocce di cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine di SOIA. cacao 46% min.), pasta NOCCIOLA, latte di MANDORLA (acqua, MANDORLE, sciroppo d'agave, stabilizzante (gomma di gellano)), zucchero di canna, sciroppo d'acero puro, cacao amaro in polvere, farina di MANDORLE, bicarbonato di sodio, acido ascorbico e300.

CANNOLO SICILIANO: RICOTTA di pecora zuccherata e surgelata. (RICOTTA di pecora fresca, zucchero semolato vagliato di 1° cat. cee di origine italiana.), cialde di cannoli (farina GRANO tenero tipo 00, acqua, farina di GRANO tenero tipo 0 'manitoba, strutto raffinato, vino, zucchero semolato, sale marino, cacao in polvere, albume D'UOVO di gallina in polvere pastorizzato, aroma cannella, vanillina), gocce di cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao,

---

### Pasticceria Melograno srl

Via Papa Giovanni XXIII, 26/A

24040 Madone (BG)

P.iva / C. fisc 02881250167

Cod. sdi KUPCRM1

e-mail: [amministrazione@pasticceriamelograno.it](mailto:amministrazione@pasticceriamelograno.it)

### Sedi Operative

Via Papa Giovanni XXIII, 26/A – 24040 Madone (BG)

Via Butto di Sopra, 5 - 24034 Cisano Bergamasco (BG)

Via C. Colombo, 271 - 24059 Urgnano (BG)

Via C. Battisti, 7 - 24025 Gazzaniga (BG)

Via Lombardia, 6 – 24040 Bonate Sopra (BG)

burro di cacao, emulsionante: lecitine di SOIA. cacao 46% min.), granella di PISTACCHIO, cubetti di arancia canditi (scorze di arancia (49%); sciroppo di glucosio fruttosio; saccarosio; correttore di acidità: acido citrico e330; conservante: sorbato di potassio e202, ANIDRIDE SOLFOROSA e220 (come residuo).)

CANNONCINO: crema pasticcera (acqua, PANNA, LATTE in polvere granulare istantaneo, tuorlo D'UOVO, saccarosio, amido di riso), pasta sfoglia (farina di FRUMENTO tipo 00, acqua, sale, malto D'ORZO, BURRO), zucchero semolato bianco, pan di spagna (tuorlo D'UOVO, saccarosio, miele, albume D'UOVO, farina di GRANO 00, fecola di patate).

CARAMELLO SALATO: cremoso gold (PANNA, misto di UOVA di gallina, sciroppo di glucosio, cioccolato gold (burro di cacao; zucchero; LATTE intero in polvere; zucchero del LATTE; siero di LATTE in polvere; LATTE scremato in polvere; zucchero caramellizzato 2,0%; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia; sale), gelatina alimentare, acqua), caramello salato 2024 (zucchero semolato bianco, sciroppo di glucosio, PANNA, sale, pasta vaniglia(zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), BURRO, cioccolato al LATTE(zucchero; burro di cacao; LATTE intero in polvere; pasta di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia), gelatina alimentare, acqua), frolla nocciola (BURRO, pasta NOCCIOLA, farina di FRUMENTO tipo 00, zucchero semolato bianco, farina di NOCCIOLA tostate, sale, UOVA di gallina intero).

CHIAVE DI VIOLINO: biscuit alle MANDORLE (zucchero semolato bianco, farina di MANDORLE pelate, miele, tuorlo D'UOVO, albume D'UOVO, glutinò (amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium e zucchero), ganache al cioccolato (PANNA, cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia)) bagna (zucchero saccarosio, acqua, maraschino), cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia).

CIOCCOLATO LAMPONE: frolla senza glutine cacao (farina di riso, farina di mais, cacao amaro in polvere, xantano, UOVA di gallina intero, bicarbonato di sodio, acido ascorbico e300, pasta vaniglia(zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), zucchero saccarosio, BURRO), confettura lampone (zucchero, purea di lamponi (25%), lamponi (25%), sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: e440i, acidificante: e330, regolatore di acidità: e341, acqua.), ganache fondente (PANNA, cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia).

CUBO FRAGOLA E VANIGLIA: bavarese fragola: (fragole, zucchero, LATTE, tuorlo D'UOVO, gelatina alimentare, acqua, PANNA 38%), bavarese vaniglia (LATTE, tuorlo D'UOVO, zucchero, cioccolato bianco:(zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, , emulsionante: lecitina di SOIA, aroma), gelatina alimentare, acqua, pasta vaniglia: (zucchero invertito, vaniglia, alcool 90°), panna 38%), bisquit mandorle (zucchero, albume D'UOVO, BURRO, farina di MANDORLE, UOVA, fecola di patate), gelee fragole (purea fragole, zucchero saccarosio, destrosio, gelatina alimentare, acqua), crumble chiaro (BURRO, zucchero di canna, farina di MANDORLE, sale, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma) ,farina senza glutine (amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium zucchero)).

CUBO LIQUIRIZIA: cremoso liquirizia: (acqua, LATTE in polvere, PANNA 38%, liquirizia in polvere, zucchero, YOGURT, cioccolato bianco: (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma), gelatina

---

#### Pasticceria Melograno srl

Via Papa Giovanni XXIII, 26/A

24040 Madone (BG)

P.iva / C. fisc 02881250167

Cod. sdi KUPCRM I

e-mail: [amministrazione@pasticceriamelograno.it](mailto:amministrazione@pasticceriamelograno.it)

#### Sedi Operative

Via Papa Giovanni XXIII, 26/A – 24040 Madone (BG)

Via Butto di Sopra, 5 - 24034 Cisano Bergamasco (BG)

Via C. Colombo, 271 - 24059 Urgnano (BG)

Via C. Battisti, 7 - 24025 Gazzaniga (BG)

Via Lombardia, 6 – 24040 Bonate Sopra (BG)

alimentare), crumble chiaro (**BURRO**, zucchero di canna, farina di **MANDORLE** pelate, sale, cioccolato bianco: (zucchero, burro di cacao, **LATTE** in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma), mix senza glutine: (amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium, zucchero), glassa cioccolato e nocciole: (cioccolato (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **SOIA**; aroma naturale di vaniglia), burro di cacao, granella di **NOCCIOLE**).

CUBO TRE CIOCCOLATI: mousse cioccolato gianduia: (**LATTE**, tuorlo **D'UOVO**, zucchero, gelatina alimentare, acqua, **PANNA** 38%, cioccolato gianduia: (zucchero, pasta di **NOCCIOLE**, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante lecitina di **SOIA**, aroma naturale vaniglia), mousse cioccolato bianco: (**LATTE**, tuorlo **D'UOVO**, zucchero, gelatina alimentare, acqua, **PANNA** 38%, cioccolato bianco: (zucchero, burro di cacao, **LATTE** in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma), bisquit cioccolato: (tuorlo **D'UOVO**, zucchero, albume **D'UOVO**, cacao amaro, farina senza glutine: (amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium, zucchero), **BURRO**), croccantino biscotto: (oli (girasole, palma), zucchero, frollini al cacao (zucchero, amido di frumento deglutinato, grassi (palma), emulsionante: E471; cacao in polvere, **UOVA**, agenti lievitanti: E450, E500; aromi, sale), **NOCCIOLE**, cacao in polvere, **LATTE** magro in polvere, siero di **LATTE** in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**; aromi, sale), glassa specchio cioccolato: (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, **LATTE**, zucchero, gelatina alimentare, acqua, cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **SOIA**; aroma naturale di vaniglia))

CUBO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO: mousse frutti di bosco: (purea frutti di bosco, zucchero, albume **D'UOVO**, zucchero, gelatina alimentare, acqua, **PANNA** 38%), mousse yogurt: (**YOGURT** bianco intero, **YOGURT** scremato in polvere, **LATTE** scremato in polvere, **ALBUME**, gelatina alimentare, acqua, **PANNA** 38%, zucchero), gelee frutti di bosco: (purea frutti di bosco, zucchero, destrosio, gelatina alimentare, acqua), bisquit mandorla: (zucchero, farina di **MANDORLE**, miele, tuorlo **D'UOVO**, albume **D'UOVO**, farina senza glutine: (amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium zucchero)), croccantino lampone: coni senza glutine (farina di riso, zucchero, amido di mais, farina di mais, olio di semi di girasole, fibra vegetale (bambù), farina di **SOIA**, emulsionante: lecitina di **SOIA**, sale, zucchero caramellato, cacao magro in polvere, aroma naturale), cioccolato lampone: (zucchero, burro di cacao, lampone in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, olio di semi di girasole).

DELIZIA: crema pasticcera: (acqua, **PANNA** 38%, **LATTE** in polvere, tuorlo d'**UOVO**, zucchero, amido di riso), massa delizia: (farina di **MANDORLE**, zucchero, pasta arance: (arance, zucchero, zucchero invertito), tuorlo d'**UOVO**, miele), biscuit mandorla no glutine: (zucchero, farina di **MANDORLE**, miele, tuorlo d'**UOVO**, albume d'**UOVO**, mix senza glutine: (amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium, zucchero.), bagna maraschino: (zucchero, acqua, maraschino).

FIAMMA VEGANA: ganache vegana: (bevanda vegetale di soia: (preparazione di soia (acqua, semi di **SOIA** decorticati (8%)), zucchero, fosfato tricalcico, correttore di acidità (fosfati di potassio), sale marino, aroma, stabilizzante (gomma di gellano), vitamine (B2, B12, D2)), cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **SOIA**; aroma naturale di vaniglia), sciroppo di glucosio)), cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **SOIA**; aroma naturale di vaniglia), frolla vegana: (margarina: (grassi vegetali (palma) e oli vegetali (girasole), acqua, emulsionanti mono e digliceridi degli acidi grassi E471 (palma), sale e aromi), saccarosio, sale da cucina, bevanda alla soia: (preparazione di soia (acqua, semi di **SOIA** decorticati (8%)), zucchero,

fosfato tricalcico, correttore di acidità (fosfati di potassio), sale marino, aroma, stabilizzante (gomma di gellano), vitamine (B2, B12, D2).), farina di **FRUMENTO** tipo 00, fecola di patate, baking: (sodio pirofosfato, sodio bicarbonato, amido di mais))

FIAMMA: ganache fondente (PANNA, cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia)), cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia), frolla (BURRO, zucchero saccarosio, farina di GRANO tenero 00, pasta arancia (arance, saccarosio, zucchero invertito 70%), pasta vaniglia (zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), miele, tuorlo D'UOVO, baking (difosfato disodico (e450i), carbonato acido di sodio (e500ii), amido di FRUMENTO, antiagglomerante: carbonato di calcio (e170i)), sale).

FRUTTA: fragola, frolla (BURRO, zucchero saccarosio, farina di GRANO tenero 00, pasta arancia (arance, saccarosio, zucchero invertito 70%), pasta vaniglia (zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), miele, tuorlo D'UOVO, baking (difosfato disodico (e450i), carbonato acido di sodio (e500ii), amido di FRUMENTO, antiagglomerante: carbonato di calcio (e170i)), sale), crema pasticcera (acqua, PANNA, LATTE in polvere granulare istantaneo, tuorlo D'UOVO, saccarosio, amido di riso), gelatina di albicocca (gelatina di albicocca (sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di albicocca da concentrato 14%, acqua, addensanti: carragenina e farina di carrube, correttori di acidità: e330 e e331, conservante: e202, colorante: e160c, aromi)).

MARRON GLACE': ganache fondente (PANNA, cioccolato (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia)), pasta frolla (burro, zucchero, farina di **FRUMENTO** 00, pasta arancia (arance, saccarosio, zucchero invertito), pasta vaniglia (zucchero invertito, vaniglia, alcool 90°), miele, tuorlo d'**UOVO**, baking (difosfato disodico (e450i), carbonato acido di sodio (e500ii), amido di **FRUMENTO**, anti agglomerante: carbonato di calcio (e170i)), sale), granella di **NOCCIOLE**, surrogato di cioccolato fondente (zucchero, grassi vegetali (cocco, burro di cacao), cacao magro, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aromi).

PALLINA AL COCCO: ganache cioccolato bianco e cocco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma, PANNA, pasta cocco (cocco (25%), zucchero, zucchero invertito, sciroppo di glucosio, stabilizzanti: e460b-e407, aromi, cocco grattugiato, ANIDRIDE SOLFOROSA)), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma), cocco essiccato.

PASTA DI MANDORLA MARASCHE: amarene sgocciolate (amarene, zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, acidificante acido citrico, succo di amarena concentrato, colorante antociani estratti da vegetali, aromi), farina di MANDORLE, saccarosio, MANDORLE affettate, albume D'UOVO, pasta arancia (arance, saccarosio, zucchero invertito 70%), bicarbonato di sodio.

PASTA DI MANDORLA PISTACCHIO: farina di MANDORLE, granella di PISTACCHIO, saccarosio, albume D'UOVO, pasta PISTACCHIO pura, bicarbonato di sodio.

PASTA DI MANDORLA: farina di MANDORLE, saccarosio, MANDORLE dolci, albume D'UOVO, pasta arancia (arance, saccarosio, zucchero invertito 70%), bicarbonato di sodio.

---

#### **Pasticceria Melograno srl**

Via Papa Giovanni XXIII, 26/A

24040 Madone (BG)

P.iva / C. fisc 02881250167

Cod. sdi KUPCRM1

e-mail: [amministrazione@pasticceriamelograno.it](mailto:amministrazione@pasticceriamelograno.it)

#### **Sedi Operative**

Via Papa Giovanni XXIII, 26/A – 24040 Madone (BG)

Via Butto di Sopra, 5 - 24034 Cisano Bergamasco (BG)

Via C. Colombo, 271 - 24059 Urgnano (BG)

Via C. Battisti, 7 - 24025 Gazzaniga (BG)

Via Lombardia, 6 – 24040 Bonate Sopra (BG)

**RICCETTO:** cioccolato al latte (zucchero; burro di cacao; latte intero in polvere; pasta di cacao; emulsionante: lecitina di soia; aroma naturale di vaniglia), ganache cioccolato al latte (panna, cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di soia; aroma naturale di vaniglia), cioccolato al latte(zucchero; burro di cacao; latte intero in polvere; pasta di cacao; emulsionante: lecitina di soia; aroma naturale di vaniglia)), granella di nocciole, frolla (burro, zucchero saccarosio, farina di grano tenero 00, pasta arancia (arance, saccarosio, zucchero invertito 70%), pasta vaniglia (zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), miele, tuorlo d'uovo, baking (difosfato disodico (e450i), carbonato acido di sodio (e500ii), amido di frumento, antiagglomerante: carbonato di calcio (e170i)), sale), mandorle pelate dolci.

**RICOTTINE:** crema ricottine (acqua, PANNA, LATTE in polvere granulare istantaneo, tuorlo D'UOVO, saccarosio, amido di riso, RICOTTA di pecora, zucchero, gocce di cioccolato (pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine di SOIA), UOVA di gallina intero), frolla senza glutine cacao (farina di riso, farina di mais, cacao amaro in polvere, xantano, UOVA di gallina intero, bicarbonato di sodio, acido ascorbico e300, pasta vaniglia (zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), zucchero saccarosio, BURRO).

**ROCHE' NOCCIOLA:** glassa roche nocciola (cioccolato al latte (zucchero; burro di cacao; LATTE intero in polvere; pasta di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia), burro di cacao, olio di semi di girasole, granella di NOCCIOLE), cremoso nocciola (LATTE intero, tuorlo D'UOVO, zucchero semolato bianco, amido di mais, zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma, BURRO, gelatina alimentare, acqua, pasta NOCCIOLA, cioccolato al latte(zucchero; burro di cacao; LATTE intero in polvere; pasta di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia)), financier nocciola (burro, albume D'UOVO, sale, zucchero invertito 70%, zucchero semolato bianco, farina di MANDORLE pelate, pasta NOCCIOLA, glutinò (amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium e zucchero)).

**ROCHER PISTACCHIO:** cremoso pistacchio (LATTE intero, TUORLO d'uovo, zucchero semolato bianco, amido di mais, pasta PISTACCHIO, zucchero, burro di cacao, cioccolato bianco (LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma), burro, gelatina alimentare, acqua), glassa roche pistacchio (burro di cacao, olio di semi di girasole, granella di PISTACCHIO, surrogato al pistacchio (zucchero, grasso vegetale (palmisti, cocco), LATTE scremato in polvere, PISTACCHI (5%), siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante: lecitina (di SOIA ), aromi, sale, coloranti: e141i e beta carotene.)), financier pistacchio (BURRO, albume D'UOVO, sale, zucchero invertito 70%, pasta PISTACCHIO, zucchero semolato bianco, sodio pirofosfato, sodio bicarbonato, amido di mais, farina di MANDORLE pelate, glutinò (amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium e zucchero)).

**SACHER VEGANA:** impasto sacher vegano (bevanda alla soia (acqua, semi di SOIA italiana decorticati 4,7%, zucchero, aroma, stabilizzante: gomma di gellano; vitamine: Riboflavina (B2), B12, D2, E; sali minerali: cloruro di potassio, fosfato tricalcico.), aceto di mele, olio di semi di girasole, zucchero semolato bianco, zucchero di canna, bicarbonato di sodio, acido ascorbico e300, cacao amaro in polvere, acqua, glutinò (amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium e zucchero)), ganache vegana (panna vegetale (acqua, oli e grassi idrogenati (25%)(palmisti girasole), zucchero (18%), emulsionante (e435, e475, e477, e322 lecitina di girasole), stabilizzanti(e420ii, e464, e415, e412, e340ii), aromi, sale marino), cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero;

---

**Pasticceria Melograno srl**

Via Papa Giovanni XXIII, 26/A

24040 Madone (BG)

P.iva / C. fisc 02881250167

Cod. sdi KUPCRM1

e-mail: [amministrazione@pasticceriamelograno.it](mailto:amministrazione@pasticceriamelograno.it)

**Sedi Operative**

Via Papa Giovanni XXIII, 26/A – 24040 Madone (BG)

Via Butto di Sopra, 5 - 24034 Cisano Bergamasco (BG)

Via C. Colombo, 271 - 24059 Urgnano (BG)

Via C. Battisti, 7 - 24025 Gazzaniga (BG)

Via Lombardia, 6 – 24040 Bonate Sopra (BG)



burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia), sciroppo di glucosio), confettura lampone (zucchero, purea di lamponi (25%), lamponi (25%), sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: e440i, acidificante: e330, regolatore di acidità: e341, acqua.).

ARAGOSTINA CIOCCOLATO: crema cioccolato (acqua, PANNA, LATTE in polvere granulare istantaneo, tuorlo D'UOVO, saccarosio, amido di riso, morellina (oli vegetali (girasole, palma), zucchero, cacao magro al 10 12 % di burro di cacao (26 %), NOCCIOLE (12 %), LATTE scremato in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi)), apollini micro (farina di GRANO tenero 'O', acqua, strutto (strutto raffinato, antiossidante e320), zucchero, sale; UOVA, margarina(oli e grassi parzialmente idrogenati in proporzione variabile palma, cocco, girasole, mais, SOIA, sale, emulsionanti e471, E322, conservante e202, correttore di acidità e330, aromi) strutto, sale, aroma vanillina), zucchero semolato bianco.

ARAGOSTINA ALLA CREMA: crema pasticcera (acqua, PANNA, LATTE in polvere granulare istantaneo, tuorlo D'UOVO, saccarosio, amido di riso), apollini micro (farina di GRANO tenero 'O', acqua, strutto (strutto raffinato, antiossidante e320), zucchero, sale; UOVA, margarina(oli e grassi parzialmente idrogenati in proporzione variabile palma, cocco, girasole, mais, SOIA, sale, emulsionanti e471, E322, conservante e202, correttore di acidità e330, aromi) strutto, sale, aroma vanillina), zucchero semolato bianco.

SFOGLIATELLA RICOTTA: Sfogliatella riccia alla ricotta (farina di FRUMENTO, acqua, grasso animale, zucchero, sale, acqua, ricotta (siero di LATTE, correttori di acidità: acido citrico (E 330), acido lattico (E 270)), zucchero, semola di GRANO duro, UOVA, cubetti d'arancia canditi (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttori di acidità: acido citrico (E 330)), sale, coloranti: caroteni (E 160a), aromi), Zucchero semolato bianco

TOPOLINO: ganache fondente (PANNA, cioccolato (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia)), cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia), frolla (BURRO, zucchero saccarosio, farina di GRANO tenero 00, pasta arancia (arance, saccarosio, zucchero invertito 70%), pasta vaniglia (zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), miele, tuorlo D'UOVO, baking (difosfato disodico (e450i), carbonato acido di sodio (e500ii), amido di frumento, antiagglomerante: carbonato di calcio (e170i)) sale), MANDORLE pelate dolci.

BONATE SOTTO, 19/06/2025

---

**Pasticceria Melograno srl**

Via Papa Giovanni XXIII, 26/A

24040 Madone (BG)

P.iva / C. fisc 02881250167

Cod. sdi KUPCRM1

e-mail: [amministrazione@pasticceriamelograno.it](mailto:amministrazione@pasticceriamelograno.it)

**Sedi Operative**

Via Papa Giovanni XXIII, 26/A – 24040 Madone (BG)

Via Butto di Sopra, 5 - 24034 Cisano Bergamasco (BG)

Via C. Colombo, 271 - 24059 Urgnano (BG)

Via C. Battisti, 7 - 24025 Gazzaniga (BG)

Via Lombardia, 6 – 24040 Bonate Sopra (BG)