



GADESCHI



Prodotti con passione

INDICE / *Index*

	LA NOSTRA STORIA	6
	<i>Our Story</i>	
.....		
	QUALITÀ	7
	<i>Quality</i>	
.....		
	AMARETTI TRADIZIONALI	8
	<i>Traditional Amaretti</i>	
.....		
	BISCOTTI ALLE MANDORLE DI ALBICOCCA	12
	<i>Biscuits with apricot kernels</i>	
.....		
	BISCOTTI SPECIALI	16
	<i>Special Biscuits</i>	
.....		
	MERINGHE	22
	<i>Meringues</i>	
.....		
	BIGNÈ	26
	<i>Cream Puffs</i>	
.....		
	SOFFY CUBES	28
	<i>Soffy Cubes</i>	
.....		
	GRANELLE DI ZUCCHERO	32
	<i>Sugar Granules</i>	



LA NOSTRA STORIA / *Our Story*

Dal 1970 Dolciaria Gadeschi S.p.A è specializzata nella produzione di biscotti tradizionali italiani quali Amaretti, Amarettini, Cantuccini e Meringhe.

Grazie alla sapiente combinazione di sensibilità artigianale ed innovazione tecnologica, Dolciaria Gadeschi ricopre un ruolo di primissimo piano nell'industria alimentare italiana ed è conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo.

Dal 2004 è entrata a far parte del Gruppo Lameri, azienda leader nel commercio e nella trasformazione di cereali per la prima colazione e per l'industria alimentare, ricevendone nuovi impulsi commerciali e tecnologici.

Founded in 1970, Dolciaria Gadeschi is a specialist manufacturer of typically Italian biscuits such as Amaretti, Amarettini, Cantuccini and Meringues. Thanks to the well-balanced combination of artisan skill and technological innovation, Dolciaria Gadeschi plays a major role in the Italian food industry and is known and appreciated all over the world.

In 2004 the Company joined the Lameri Group, leading manufacturer and transformer of breakfast cereals and cereals for the food industry, thus receiving new important commercial and technological inputs.

LA PRODUZIONE

Production

Nello studio e nella realizzazione delle linee produttive si è cercato di privilegiare qualità, flessibilità e servizio.

L'azienda si estende su 10.000 mq di superficie coperta, vanta 5 linee di produzione ed un imponente magazzino per lo stoccaggio delle merci completamente automatizzato.

In designing and developing our production lines the focus was placed on quality, flexibility and service.

The Company premises cover an area of 10,000 sq. m., including 5 production lines and an imposing fully automated warehouse.



QUALITÀ / Quality

LA SICUREZZA

Safety

La soddisfazione del cliente è il principio con il quale abbiamo iniziato ad operare ed al quale non vogliamo derogare.

Le richieste del cliente in termini di qualità del prodotto devono essere una costante in tutti i nostri processi produttivi attuali e futuri; capire le esigenze del cliente sarà per noi un forte stimolo allo sviluppo di nuovi prodotti.

Customer satisfaction was our founding principle and remains our central guiding mission, which we do not want to renounce. Customer quality requirements must be a constant component of all our current and future manufacturing processes. Understanding Customers' needs will be a great stimulus for us to develop new products.



LE CERTIFICAZIONI

Certifications

I nostri continui sforzi di miglioramento vengono premiati dal mantenimento delle Certificazioni ai più alti livelli.

Our continuous efforts for improvement are rewarded by the maintenance of the most important Food Certifications at the highest levels, such as ISO 9001, BRC, IFS.



RICETTE SU RICHIESTA

Customized recipes

Riconosciamo per tempo le nuove tendenze e sviluppiamo, grazie alla nostra lunga esperienza, prodotti dedicati anche ai consumatori più esigenti.

We recognize new trends early and develop, thanks to our long-standing experience, products designed to satisfy even the most demanding consumers.



AMARETTI TRADIZIONALI

Traditional Amaretti

Un classico della tradizione italiana per rendere ancora più buoni biscotti e cioccolato o per decorare desserts, semifreddi e gelati.

A classic of the Italian tradition, for an extra flavour in biscuits and chocolate or for the decoration of desserts, parfaits and ice cream.



AMARETTI TRADIZIONALI

Traditional Amaretti



CODICE
204038

Ø DIMENSIONE 25-40 mm

KG/CRT 10

CRT/PLT 24

TMC/BBD 12 M

AMARETTINI TRADIZIONALI

Traditional Amarettini



CODICE
204030

Ø DIMENSIONE 20-26 mm

KG/CRT 10

CRT/PLT 24

TMC/BBD 12 M

GOCCE DI AMARETTO

Amaretto Drops



CODICE
204032

Ø DIMENSIONE 10-15 mm

KG/CRT 13

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI AMARETTO 5 MM

Amaretto Granules 5 mm



CODICE

205058

Ø DIMENSIONE 1,5-5 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI AMARETTO 3 MM

Amaretto Granules 3 mm



CODICE

205063

Ø DIMENSIONE 1,5-3 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

SEMOLA DI AMARETTO *Amaretto Powder*



CODICE

206002

Ø DIMENSIONE <2 mm

KG/CRT 25

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M



BISCOTTI ALLE MANDORLE DI ALBICOCCA

Biscuits with apricot kernels

Ricette speciali ideali per tante applicazioni senza dimenticare gusto e croccantezza.

Special recipes ideal for many applications without forgetting taste and crunchiness.



BISCOTTI ALLE MANDORLE DI ALBICOCCA

Biscuits with apricot kernels



CODICE

204013

Ø DIMENSIONE 25-40 mm

KG/CRT 10

CRT/PLT 24

TMC/BBD 12 M

BISCOTTINI ALLE MANDORLE DI ALBICOCCA

Little biscuits with apricot kernels



CODICE

204011

Ø DIMENSIONE 20-26 mm

KG/CRT 10

CRT/PLT 24

TMC/BBD 12 M

GOCCE DI BISCOTTINO ALLE MANDORLE DI ALBICOCCA

Apricot kernel biscuit drops



CODICE

204005

Ø DIMENSIONE 10-15 mm

KG/CRT 13

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GOCCE DI BISCOTTINO ALLE MANDORLE DI ALBICOCCA E CACAO

Apricot kernel and cocoa biscuit drops



CODICE

204007

Ø DIMENSIONE 10-15 mm

KG/CRT 13

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

ROTTURA DI BISCOTTI

Apricot kernel biscuit crumbs



CODICE
204004

Ø DIMENSIONE /

KG/CRT 12

CRT/PLT 24

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI BISCOTTO 5 MM

Apricot kernel biscuit granules 5 mm



CODICE
205001

Ø DIMENSIONE 1,5-5 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI BISCOTTO 3 MM

Apricot kernel biscuit granules 3 mm



CODICE
205005

Ø DIMENSIONE 1,5-3 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI BISCOTTO ALLE NOCCIOLE

Hazelnut biscuit granules



CODICE
205011

Ø DIMENSIONE 1,5-6 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI BISCOTTO ALLE MANDORLE DI ALBICOCCA E CACAO

Apricot kernel and cocoa biscuit granules



CODICE
205032

Ø DIMENSIONE 1,5-3 mm

KG/CRT 12

CRT/PLT 30

TMC/BBD 12 M

SEMOLA DI BISCOTTO ALLE MANDORLE DI ALBICOCCA

Apricot kernel biscuit powder



CODICE
206001

Ø DIMENSIONE <2 mm

KG/CRT 25

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M



BISCOTTI SPECIALI

Special Biscuits

Sfiziose ed originali proposte per soddisfare anche le richieste più difficili.

Delicious original proposals to satisfy even the most demanding requests.



GRANELLA DI BISCOTTO AL BURRO

15% 2,5-15 MM

*15% Butter biscuit granules
2,5-15 mm*



CODICE

205140

Ø DIMENSIONE 2,5-15 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI BISCOTTO AL BURRO

15% 3-7 MM

*15% Butter biscuit granules
3-7 mm*



CODICE

205134

Ø DIMENSIONE 3-7 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 30

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI BISCOTTO ALLA VANIGLIA 1,5-5 MM

*Vanilla biscuit granules
1,5-5 mm*



CODICE

205019

Ø DIMENSIONE 1,5-5 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 6 M

GRANELLA DI BISCOTTO EXTRA HARD

*Extra hard biscuit
granules 2-6 mm*



CODICE

205144

Ø DIMENSIONE 2-6 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

**GRANELLA DI BISCOTTO
ALLA CANNELLA 1% < 7 MM**
*1% Cinnamon biscuit granules
<7 mm*



CODICE	
205128	
Ø DIMENSIONE	<7 mm
KG/CRT	20
CRT/PLT	20
TMC/BBD	6 M

**GRANELLA DI BISCOTTO
SENZA UOVA 1,5-5 MM**
Egg-free biscuit granules 1,5-5 mm



CODICE	
205118	
Ø DIMENSIONE	1,5-5 mm
KG/CRT	20
CRT/PLT	20
TMC/BBD	12 M

**GRANELLA DI
BISCOTTO CRACKER
INTEGRALE 2-6 MM**
*Whole wheat cracker
biscuits granules 2-6 mm*



CODICE	
205145	
Ø DIMENSIONE	2-6 mm
KG/CRT	20
CRT/PLT	20
TMC/BBD	12 M

GOCCE DI BISCOTTO
Biscuit drops



CODICE	
204074	
Ø DIMENSIONE	9-15 mm
KG/CRT	15
CRT/PLT	20
TMC/BBD	6 M

**GOCCE DI BISCOTTO
ALL'UOVO**
Egg biscuit drops



CODICE	
204075	
Ø DIMENSIONE	9-15 mm
KG/CRT	15
CRT/PLT	20
TMC/BBD	6 M

GRANELLA DI MACARON BIANCO 2-5 MM

White macaroon granules 2-5 mm



CODICE

205142

Ø DIMENSIONE 2-5 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 9 M

GRANELLA DI MACARON CACAO 2-5 MM

Cocoa macaroon granules 2-5 mm



CODICE

205143

Ø DIMENSIONE 2-5 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 9 M

GRANELLA DI BISCOTTO AL BURRO E CACAO 4-7 MM

*Butter and cocoa biscuit
granules 4-7 mm*



CODICE

205078

Ø DIMENSIONE 4-7 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI BISCOTTO AL BURRO E CACAO 2-4 MM

*Butter and cocoa biscuit granules
2-4 mm*



CODICE

205079

Ø DIMENSIONE 2-4 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

SEMOLA DI BISCOTTO <2 MM
Biscuit powder <2 mm



CODICE

205095

Ø DIMENSIONE <2 mm

KG/CRT 25

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

**SEMOLA DI BISCOTTO AI
CEREALI <1 MM**
Cereal biscuit powder <1 mm



CODICE

205015

Ø DIMENSIONE <1 mm

KG/CRT 20

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

**SEMOLA DI BISCOTTO
SENZA OLIO DI PALMA <2 MM**
Palm oil free biscuit powder <2 mm



CODICE

205095

Ø DIMENSIONE <2 mm

KG/CRT 25

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M



MERINGHE

Meringues

Inimitabili, versatili e golose, le meringhe rendono i gelati, i semifreddi ed i desserts un momento indimenticabile per adulti e bambini.

Inimitable, versatile and tempting, meringues make ice cream, parfaits and desserts an unforgettable experience for adults and kids.

Disponibili anche alla frutta
Also available in fruit flavours



MERINGA FIAMMA BIANCA

White flame meringues



CODICE

101015

Ø DIMENSIONE 20-35 mm

KG/CRT 1

CRT/PLT 120

TMC/BBD 24 M

MERINGA FIAMMA GIALLA

Yellow flame meringues



CODICE

101017

Ø DIMENSIONE 20-35 mm

KG/CRT 1

CRT/PLT 120

TMC/BBD 24 M

MERINGA FIAMMA ROSA

Pink flame meringues



CODICE

101016

Ø DIMENSIONE 20-35 mm

KG/CRT 1

CRT/PLT 120

TMC/BBD 24 M

Disponibili anche alla frutta:
Also available in fruit flavours:



GOCCE DI MERINGA CLASSICHE

White meringue drops



CODICE

201010

Ø DIMENSIONE 9-15 mm

KG/CRT 10

CRT/PLT 24

TMC/BBD 12 M

GOCCE DI MERINGA DURE

White meringue drops High Density



CODICE

201002

Ø DIMENSIONE 9-15 mm

KG/CRT 10

CRT/PLT 24

TMC/BBD 12 M

GOCCE DI MERINGA ROSA

Pink meringue drops



CODICE

201005

Ø DIMENSIONE 9-15 mm

KG/CRT 10

CRT/PLT 24

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI MERINGA MARENGO

*"Marengo" amber colour
meringue granules*



CODICE
203004

Ø DIMENSIONE /

KG/CRT 9

CRT/PLT 24

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI MERINGA BIANCA 3-7MM

*White meringue granules
3-7 mm*



CODICE
203003

Ø DIMENSIONE 3-7 mm

KG/CRT 10

CRT/PLT 24

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI MERINGA BIANCA 4 MM

*White meringue granules
4 mm*



CODICE
203008

Ø DIMENSIONE 1,5-4 mm

KG/CRT 11

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI MERINGA GIALLA 4 MM

*Yellow meringue granules
4 mm*



CODICE
203007

Ø DIMENSIONE 1,5-4 mm

KG/CRT 10

CRT/PLT 24

TMC/BBD 12 M

GRANELLA DI MERINGA HD 3 MM

*White meringue granules
3 mm High Density*



CODICE
203024

Ø DIMENSIONE 1,5-3 mm

KG/CRT 15

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

BIGNÈ

Cream Puffs

Bellissimi nella loro irregolarità, friabili e golosi, per il loro gusto neutro possono essere usati sia in ricette dolci che salate.

Beautiful in their airy irregularity; crispy and inviting, thanks to their neutral taste they can be used in both sweet and savoury recipes.



BIGNÈ 48-53 MM
Cream puff 48-53 mm



CODICE

105013

Ø **DIMENSIONE** 48-53 mm

KG/CRT 2,5

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

BIGNÈ 42-48 MM
Cream puff 42-48 mm



CODICE

105012

Ø **DIMENSIONE** 42-48 mm

KG/CRT 4

CRT/PLT 24

TMC/BBD 12 M

BIGNÈ 20-25 MM
Cream puff 20-25 mm



CODICE

105008

Ø **DIMENSIONE** 20-25 mm

KG/CRT 4,5

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GOCCE DI BIGNÈ
Cream puff drops



CODICE

105022

Ø **DIMENSIONE** 10-20 mm

KG/CRT 5

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

SOFFY CUBES

Soffy Cubes

Morbidi e colorati cubetti di zucchero per risultati davvero sorprendenti.

Soft, colourful sugar-based cubes for very surprising results.

DELISTATI
-
DELISTED



SOFFY CUBE AL CACAO
Cocoa soffy cubes



CODICE

211001

Ø **DIMENSIONE**

~ ~ ~ ~ ~

KG/CRT

CRT/PLT

TMC/BBD

SOFFY CUBE ALLA LIQUIRIZIA
Licorice soffy cubes



CODICE

211003

Ø **DIMENSIONE**

~ ~ ~ ~ ~mm

SOFFY CUBE
Caramel soffy



CODICE

211002

Ø **DIMENSIONE**

5,5x5,5 mm

KG/CRT

5

CRT/PLT

75

TMC/BBD

6 M

DELISTATI
-
DELISTED

**SOFFY CUBE ALLA
PERA**

Pear soffy cubes



CODICE

211007

Ø DIMENSI

KG/CRT

CRT/PLT

TMC/BBE

**SOFFY CUBE ALLA
FRAGOLA**

Strawberry soffy cubes



DELISTATI

5,5 mm

DELISTED

**SOFFY C
ALBICOCCO**

Apricot soff



CODICE

211006

Ø DIMENSIONE 5,5x5,5 mm

KG/CRT 5

CRT/PLT 75

TMC/BBE 6 M

CODICE

211004

Ø DIMENSIONE 5,5x5,5 mm

KG/CRT 5

CRT/PLT 75

TMC/BBE 6 M



GRANELLE DI ZUCCHERO

Sugar Granules

Una cascata di colorate granelle di zucchero per
rallegrare desserts e prodotti da forno.

*A cascade of colourful sugar granules to brighten up all
kinds of desserts and bakery products.*

*Tutte le granelle sono disponibili nei formati
LITTLE – STANDARD – MAX*

*All sugar granules are available as
LITTLE – STANDARD – MAX*

Dimensioni / Sizes:
little: 0,8 – 2,5 mm
standard: 1 – 3 mm
max: 2 – 4 mm



GRANELLA BIANCA
White sugar granules



CODICE

216001 - 216002 - 216003

Ø **DIMENSIONE** little - standard - max

KG/CRT 25

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA CAFFÈ
Coffee sugar granules



CODICE

216004 - 216005 - 216006

Ø **DIMENSIONE** little - standard - max

KG/CRT 25

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA CACAO
Cocoa sugar granules



CODICE

216007 - 216008 - 216009

Ø **DIMENSIONE** little - standard - max

KG/CRT 25

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA NOCCIOLA
Noisette sugar granules



CODICE

216010 - 216011 - 216012

Ø **DIMENSIONE** little - standard - max

KG/CRT 25

CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA GIALLA

Yellow sugar granules



CODICE

216013 - 216014 - 216015

Ø DIMENSIONE little - standard - max

🛢 KG/CRT 25

📦 CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA ROSA

Pink sugar granules



CODICE

216016 - 216017 - 216018

Ø DIMENSIONE little - standard - max

🛢 KG/CRT 25

📦 CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA ARANCIO

Orange sugar granules



CODICE

216019 - 216020 - 216021

Ø DIMENSIONE little - standard - max

🛢 KG/CRT 25

📦 CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

GRANELLA VERDE PISTACCHIO

Pistachio sugar granules



CODICE

216022 - 216023 - 216024

Ø DIMENSIONE little - standard - max

🛢 KG/CRT 25

📦 CRT/PLT 20

TMC/BBD 12 M

LAMERI
GROUP



Strada Provinciale 26, Km 5
26010 Corte De' Frati (CR) Italy
Tel. + 39.0372.93156

info@gadeschi.it
www.gadeschi.it

