



Pasqua



2025





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.

Per il 2024 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.*

*For 2024 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'APPROCCIO DI BONIFANTI ALLA SOSTENIBILITÀ

## BONIFANTI'S APPROACH TO SUSTAINABILITY

### La Politica integrata

A decorrere dal 2022 la Direzione aziendale ha intrapreso un percorso di sostenibilità che si è concretizzato innanzitutto con l'approvazione della Politica integrata, dove oltre agli elementi correlati a qualità e sicurezza alimentare sono stati individuati gli obiettivi in ambito sociale e ambientale tra quelli di Sviluppo Sostenibile nell'ambito dei 17 Goals definiti dalle Nazioni Unite.

### The Integrated Policy

As of 2022, the company's management has undertaken on a path of sustainability that has been realized first with the approval of the Integrated Policy, where in addition to elements related to quality and food safety, objectives in the social and environmental spheres have been identified among those of Sustainable Development within the framework of the 17 Goals defined by the United Nations.



### Scoring ESG e certificazioni attinenti

Parallelamente l'Azienda ha mantenuto e migliorato il proprio rating di Sostenibilità sulla piattaforma Ecovadis, ottenendo anche per il 2023 la medaglia di argento grazie alle evidenze di quanto l'azienda sta sviluppando in ambito ambientale, sociale, etico, qualità, sicurezza ed integrazione. Questo questionario viene rinnovato annualmente per migliorare continuamente le pratiche ambientali e sociali dell'azienda, sfruttando l'influenza delle supply chains globali. Dal 2023 Bonifanti ha scelto di rendere disponibile la propria valutazione a terzi estendendo la visibilità del proprio scoring.

### ESG scoring and relevant certifications

In parallel, the Company has maintained and improved its Sustainability rating on the Ecovadis, again obtaining a silver medal for 2023 due to evidence of what the company is developing in the areas of, environmental, social, ethical, quality, safety and integration. This questionnaire is renewed annually to continuously improve the company's environmental and social practices, leveraging the influence of global supply chains. Since 2023, Bonifanti has chosen to make its assessment to third parties by extending the visibility of its scoring.



### Certificazione Fairtrade

Nel corso del 2023 Bonifanti ha acquisito la certificazione Fairtrade per il commercio dei prodotti contenenti cacao. Questo standard definisce i requisiti aziendali sul commercio equo, e sulla sostenibilità ambientale e socio economica. Permette di garantire ai consumatori un acquisto consapevole e sostenibile secondo standard sociali, economici ed ambientali, allo stesso tempo garantisce ai produttori prezzi minimi e premi sul proprio operato, rispetto ai requisiti.

### Fairtrade Certification

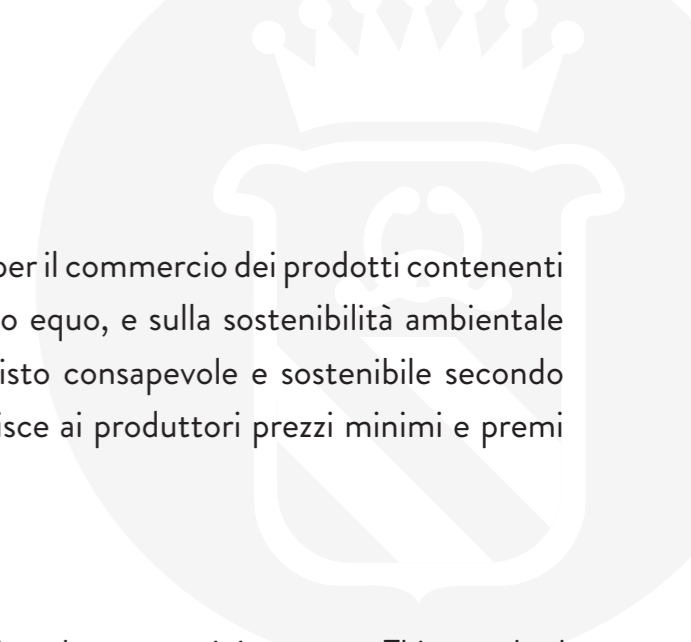
During 2023 Bonifanti acquired Fairtrade certification for the trade of products containing cocoa. This standard defines the company's requirements on fair trade, and environmental and socioeconomic. It makes it possible to guarantee consumers a conscious and sustainable purchase according to social, economic and environmental standards, while at the same time guaranteeing producers minimum prices and rewards on their performance, with respect to the requirements.

### Certificazione Rainforest Alliance

A novembre 2023 Bonifanti, in coerenza con il percorso di sostenibilità sopra descritto, ha ottenuto la certificazione Rainforest Alliance relativa a cacao, nocciole e vaniglia. Tale certificazione aiuta gli agricoltori a produrre raccolti migliori, ad adattarsi ai cambiamenti climatici, ad aumentare la produttività e a ridurre i costi. Questi vantaggi garantiscono alle aziende una fornitura costante e sicura di prodotti certificati. L'approvvigionamento di prodotti certificati Rainforest Alliance aiuta inoltre le aziende a soddisfare le aspettative dei consumatori e a salvaguardare la credibilità del proprio marchio nell'ottica di sostenibilità della catena di fornitura.

### Rainforest Alliance Certification

In November 2023 Bonifanti, consistent with the sustainability path described above, obtained the Rainforest Alliance certification related to cocoa, hazelnuts and vanilla. This certification helps farmers to produce better crops, adapt to climate change, increase productivity and reduce costs. These benefits ensure companies have a steady and secure supply of certified products. Sourcing Rainforest Alliance-certified products also helps companies meet the consumers' expectations and safeguard their brand credibility with a view to sustainability of the supply chain.



# PROSSIMI OBIETTIVI NEXT GOALS

## Il bilancio di sostenibilità

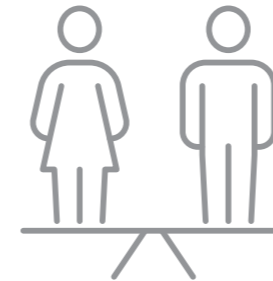
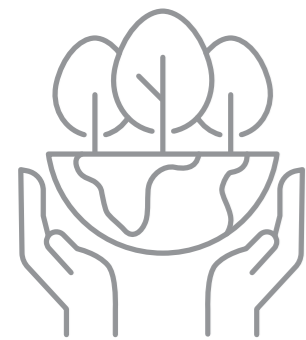
Bonifanti, alla luce delle attività e tenendo conto degli impegni sottoscritti, ha scelto volontariamente per il 2024 di pubblicare il Bilancio di Sostenibilità, un report redatto con cadenza annuale, che prende in esame gli impatti economici, sociali e ambientali della sua attività, nonché le aspettative dei propri stakeholder.

Questi ultimi, a cui si rivolge il documento, sono i soggetti interessati alle o dalle attività di quella determinata azienda: i dipendenti, i fornitori, gli azionisti, i potenziali investitori, i clienti, i media, le autorità e le associazioni presenti sul territorio. Lo scopo è quello di raccontare in un'ottica di trasparenza e coerenza i risultati raggiunti e i prossimi obiettivi che Bonifanti si pone sulle tematiche di sostenibilità.

## The Sustainability Report

*Bonifanti, in light of its activities and taking into account its commitments, has voluntarily chosen for 2024 to publish the Sustainability Budget, a report prepared annually, which examines the economic, social and environmental impacts of its activities, as well as the expectations of its stakeholders.*

*The latter, to whom the document is addressed, are those affected by or from the activities of that particular company: employees, suppliers, shareholders, potential investors, customers, the media, authorities and associations in the area. The purpose is to tell in a transparent and consistent way the results achieved and the next goals that Bonifanti sets for itself on sustainability issues.*



## La certificazione della parità di genere

La Gender Equality è uno dei 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile fissati dall'ONU (Goal 5); il PNRR, nella missione 5, ha sottolineato l'importanza del ridurre le disparità e sviluppare politiche di inclusione sociale. A rafforzare maggiormente il percorso che Bonifanti sta portando avanti sulla dimensione sociale, uno dei prossimi obiettivi per il 2024 è l'ottenimento della Certificazione della Parità di Genere, secondo la prassi UNI/PdR 125:2022.

Secondo tale norma, Bonifanti adotterà specifici KPI inerenti le politiche di parità di genere che permettano la misura, la rendicontazione e la valutazione dei dati relativi al genere, con l'obiettivo di colmare i gap attualmente esistenti, nonché incorporare il nuovo paradigma relativo alla parità di genere nel DNA dell'azienda e produrre un cambiamento sostenibile e durevole nel tempo.

## The certification of gender equality

*Gender Equality is one of the 17 Sustainable Development Goals set by the UN (Goal 5); the PNRR, in Mission 5, emphasized the importance of reducing inequality and developing social inclusion policies. To further strengthen the path Bonifanti is pursuing on the social dimension, one of the next goals for 2024 is to obtain the Certification of Gender Equality, according to the UNI/PdR 125:2022 practice.*

*According to this standard, Bonifanti will adopt specific KPIs inherent to gender equality policies that enable the measurement, reporting, and evaluation of gender-related data, with the aim of bridging the gaps that currently exist, as well as incorporating the new paradigm related to gender equality into the company's DNA and producing sustainable and lasting change over time.*



## LA MADRE DELLE **BONTA'** BONIFANTI



## THE MOTHER OF BONIFANTI **GOODNESS**

LA SCELTA BONIFANTI  
THE BONIFANTI CHOICE



Nel rispetto dei ritmi lenti della fermentazione naturale, i lieviti vivi della “Madre Bianca Bonifanti” vengono costantemente nutriti e rinfrescati con aggiunta di acqua e farina ...

*Respecting the slow rhythms of natural fermentation, the live yeasts of the “Yeast Mother Bonifanti” are constantly nourished and refreshed with the addition of water and flour ...*

Il lievito naturale da madre bianca Bonifanti è una miscela di acqua e farina, fermentata da una microflora di lieviti e batteri lattici, che si nutrono di di glutine che ...

*Bonifanti white mother sourdough is a mixture of water and flour, fermented by a microflora of yeasts and lactic bacteria, which feed on gluten that ...*

## TRE GIORNI DI PAZIENTI ATTENZIONI



## THREE DAYS OF PATIENT ATTENTION



## SOLO IL BUONO E NIENT'ALTRO



## ONLY THE GOOD AND NOTHING ELSE

La differenza si sente che è un piacere. La bontà, pur essendo almeno in parte soggettiva, non è valutabile se non confrontata con altri analoghi prodotti. Vi invitiamo ...

*The difference is felt that it is a pleasure. The goodness, although at least partly subjective, can not be evaluated if not compared with other similar products. We invite you ...*

LA SCELTA BONIFANTI  
THE BONIFANTI CHOICE



Quando si fa una scelta di valore, come l'acquisto di un Panettone Bonifanti, è giusto conoscere quali sono le principali differenze dell'oggetto dell'acquisto rispetto a ...

*When making a choice of value, such as buying a Panettone Bonifanti, it is right to know what the main differences of the purchase object are ...*

## QUANDO SI FA UNA SCELTA DI VALORE



## WHEN MAKING A VALUE CHOICE



## TORTA LIMONE

L'impasto tradizionale si amalgama con il gusto delicato delle scorze di limone candite che rendono questo dolce leggero e profumato. Il tutto ricoperto da una glassa di nocciole e granella di zucchero.

*Traditional dough blends with the delicate taste of the peels of candied lemon that make this cake light and fragrant. The whole topped with a glaze of hazelnuts and granulated sugar.*

Codice	Peso	Unità di vendita
R11	600 g	4 pezzi per cartone



## TORTA ARANCIA

Glassa di nocciole e zucchero granella ricoprono questo dolce dall'impasto tradizionale; arricchito da morbide e gustose scorze di arancio candite.

*Hazelnut glaze and granulated sugar coat this cake with a traditional dough; enriched with soft and tasty candied orange peel.*

Codice	Peso	Unità di vendita
R12	600 g	4 pezzi per cartone



## IL DOLCE DEL GIUBILEO 2025

Codice	Peso	Unità di vendita
i40	750 g	6 pezzi per cartone

Glassa di nocciole e zucchero granella ricoprono questo dolce dall'impasto tradizionale; arricchito da morbide e gustose scorze di arancio candite.

*Hazelnut glaze and granulated sugar coat this cake with a traditional dough; enriched with soft and tasty candied orange peel*



INCARTATE



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 candite di grosso calibro conservate 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 Colomba, 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 candied 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 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

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

INCARTATE



## 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 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 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 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



**TRADIZIONALE**

## LA COLOMBA DI PASTICCERIA FRESCA CON SCORZE DI AGRUMI CANDITE

Una lavorazione “come si faceva una volta”, senza l’aggiunta di emulsionanti. 100% Lievito Madre: il nostro segreto per una lievitazione eccellente. La confezione valorizza le qualità del prodotto, incartata a mano con materiali naturali. L’assenza di mono e digliceridi risponde ai bisogni di tutti coloro che alla soddisfazione del palato affiancano l’attenzione al proprio benessere alimentare.

Processing “the way it used to be done,” without the addition of emulsifiers. 100% Mother Yeast: our secret to excellent leavening. The packaging enhances the qualities of the product, hand-wrapped with natural materials. The absence of mono- and diglycerides responds to the needs of all those who combine palate satisfaction with attention to their nutritional well-being.

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

INCARTATE



**PERA E CIOCCOLATO**

## LA COLOMBA DI PASTICCERIA FRESCA CON PEZZETTI DI PERA CANDITI E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA

Una lavorazione “come si faceva una volta”, senza l’aggiunta di emulsionanti. 100% Lievito Madre: il nostro segreto per una lievitazione eccellente. La confezione valorizza le qualità del prodotto, incartata a mano con materiali naturali. L’assenza di mono e digliceridi risponde ai bisogni di tutti coloro che alla soddisfazione del palato affiancano l’attenzione al proprio benessere alimentare.

Processing “the way it used to be done,” without the addition of emulsifiers. 100% Mother Yeast: our secret to excellent leavening. The packaging enhances the qualities of the product, hand-wrapped with natural materials. The absence of mono- and diglycerides responds to the needs of all those who combine palate satisfaction with attention to their nutritional well-being.

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



## UN “SACCO” DI PRIMAVERA

Colorati e sfiziosi, chiusi con nastri in cotone, i sacchetti in cotone stampato avvolgono la Colomba Bonifanti.

Colourful and fancy, closed with cotton ribbons, the printed cotton bags are wrapped around the Colomba Bonifanti.

Codice	Peso	Unità di vendita
D71	750 g	6 pezzi per cartone

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.

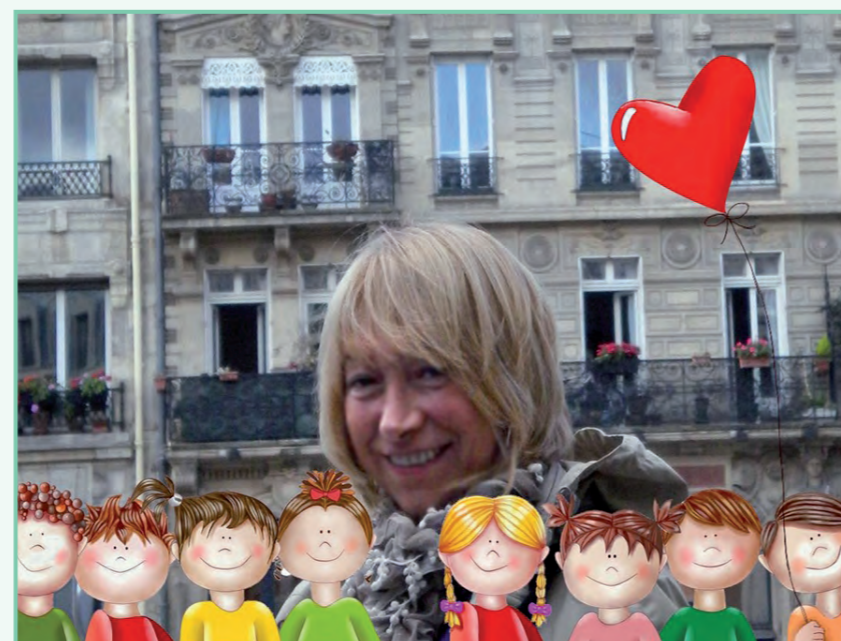
Codice	Peso	Unità di vendita
i87	1000 g	6 pezzi per cartone



## 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 BONIFANTI 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. Limone e Cioccolato Bianco, Cioccolato, "Meraviglia" e Agrumi Canditi e Uvetta; abbinamenti originali per impagabili risultati di gusto.

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, Lemon and white Chocolate, Chocolate and "Meraviglia", original combinations for priceless taste results.*

*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 Colomba, 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

BAULETTI



## COLOMBA LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO

L'impasto tradizionale della Colomba si amalgama con il gusto delicato del cioccolato bianco e delle scorze di Limone. Ricoperto da una glassa di nocciole e granella di zucchero. Colomba dal gusto leggero e profumato.

*The traditional dough of Colomba blends with the delicate taste of white chocolate and lemon peel. Covered with a glaze of hazelnuts and chopped sugar. Colomba with a light and fragrant taste.*

Codice	Peso	Unità di vendita
C80	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



## 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 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



## CUBOTTO MIGNON

La scatola Cubbotto in due diverse fantasie, chiusa da un fiocchetto in raso contiene la Colombina da 130 grammi.

The Cubbotto box in two different patterns, closed with a satin bow contains the 130-gram Colombina.

Codice	Peso	Unità di vendita
L149	130 g	12 pezzi per cartone







EVO: EXTRA VIRGIN OIL



## IL DOLCE CHE CAMBIA LA PASQUA

Leggera e soffice, fatta con olio extravergine di oliva, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate, arricchita di Uvetta sultanina e scorze candite di arancio.

*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. This 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.*



La Colomba Bonifanti è custodita all'interno della borsetta in tessuto fantasia "Wallpaper", con comode taschine esterne. Il manico in cotone imbottito è fissato da un colorato bottone. Dischi in raso e nastri in cotone e voile. Fiocchi con nastri in tessuto cotone/organza.

*The Bonifanti Colomba is kept inside the patterned fabric handbag "Wallpaper," with convenient exterior pockets. The padded cotton handle is secured by a colourful button. Satin discs and cotton and voile ribbons. Bows with cotton/organza fabric ribbons.*

## BORSA WALLPAPER

Codice	Peso	Unità di vendita
L139	750 g	2 pezzi per cartone



## TOVAGLIETTA FLOWER

Codice	Peso	Unità di vendita
L140	1000 g	3 pezzi per cartone assortiti

La Colomba Tradizionale è accompagnata dalla pratica e originale tovaglietta in feltro e panno. Completa la confezione il pistillo colorato in velluto che richiama la tonalità dell'incarto. Nastri in cotone.

*The Traditional Colomba is accompanied by the practical and original placemat made of felt and cloth. Completing the package is the coloured velvet pistil that echoes the shade of the wrapper. Cotton ribbons.*





## CUSCINO FOGLIA

Codice	Peso	Unità di vendita
L141	750 g	2 pezzi per cartone assortiti



La Colomba Bonifanti è comodamente adagiata su un morbido cuscino imbottito in velluto. Originale forma di foglia e in due tonalità di verde, perfetta per ogni ambiente della casa. Incarto allegramente colorato, con nastri di raso in tinta.

*The Bonifanti Colomba is comfortably resting on a soft pillow stuffed made of velvet. Original leaf shape and in two shades of green, perfect for any home environment. Cheerfully colourful wrapping with matching satin ribbons.*



### BORSA MARE CORALLO E TURCHESE

Codice	Peso	Unità di vendita
L142	1000 g	2 pezzi per cartone assortiti

La Colomba Tradizionale accompagna la simpatica e utilissima borsa mare a tema floreale, realizzata in tessuto lavabile e disponibile in diverse fantasie e colori. Completano la confezione i manici in corda. Incarti colorati avvolgono la colomba e fiocchi con nastri in tessuto cotone/organza.



### BORSA MARE ROSA E AZZURRO

Codice	Peso	Unità di vendita
L143	1000 g	2 pezzi per cartone assortiti

The Traditional Colomba accompanies the cute and very useful beach bag with a floral theme, made of washable fabric and available in different shades and colours. Rope handles complete the package. Colourful wrappers wrap around the dove and bows with cotton/organza fabric ribbons.



La Colomba Tradizionale si unisce a simpatici vassoietti in legno rosa a forma di farfalla e coniglietto. Lavorazioni degli incarti realizzati in tessuto non tessuto e carta, nastri in cotone ed organza.

*The Traditional Colomba joins cute pink wooden trays in the shape of a butterfly and bunny. Processing of the wrappers made of non-woven fabric and paper, cotton ribbons and organza.*

## VASSOI CONIGLIETTO E FARFALLA

Codice	Peso	Unità di vendita
L144	1000 g	2 pezzi per cartone assortiti



## VASSOI CONIGLIETTO

Codice	Peso	Unità di vendita
L145	1000 g	2 pezzi per cartone assortiti

Vivaci vassoietti in legno gialli e verdi, a forma di coniglietto, accompagnano la Colomba Tradizionale. Lavorazioni degli incarti realizzati in tessuto non tessuto e carta, nastri in cotone ed organza.

*Vibrant yellow and green wooden trays, shaped like bunnies, accompany the Traditional Colomba. Processing of the wrappers made of non-woven fabric and paper, cotton ribbons and organza.*



La Colomba Tradizionale custodita all'interno di versatili contenitori in polietene con coperchio richiudibile, nella tonalità dell'azzurro e del rosa, con manici a filo. Confezioni realizzate con dischi in raso e tessuto. Completa la confezione un gadget in legno con fiori stampati.

*The Traditional Colomba kept inside versatile polythene containers with foldable lids, in shades of blue and pink, with wire handles. Packaging made with satin and fabric discs. Completing the package is a wooden gadget with printed flowers.*

## BASKET AZZURRO E ROSA

Codice	Peso	Unità di vendita
L146	1000 g	2 pezzi per cartone assortiti



Pratici contenitori in polietene con coperchio richiudibile, nella tonalità del grigio e del bianco, con manici a filo, custodiscono all'interno La Colomba Tradizionale. Incarti colorati con nastri in tessuto e raso. Completa la confezione un gadget in legno con fiori stampati.

*Practical polythene containers with foldable lids, in shades of gray and white, with wire handles, hold The Traditional Colomba inside. Colorful wrappers with fabric and satin ribbons. Completing the package is a gadget made of wood with printed flowers.*

## BASKET GRIGIO E BIANCO

Codice	Peso	Unità di vendita
L147	1000 g	2 pezzi per cartone assortiti



La Colomba Tradizionale si accompagna a divertenti e originali cuscini imbottiti a forma di animaletto (gatto/volpe/orsetto) in cotone stampato. Incarto classico nelle nuance pastello, decorato da nastri in tessuto e raso.

*The Traditional Colomba is accompanied by fun and original pillows in the shape of a small animal (cat/fox/little bear) in printed cotton. Classic wrapping in pastel shades, decorated with fabric and satin ribbons.*

## CUSCINO AMICI ANIMALI

Codice	Peso	Unità di vendita
L148	1000 g	3 pezzi per cartone assortiti







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 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 pastries can be enjoyed at any time and are perfect for any occasion in the best tradition of Piedmontese excellence.*



## 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



## LE NOSTRE RICETTE OUR RECIPES



CELLOPHANE

### LA COLOMBA

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Zucchero, Scorze di Arancio candite e Uvetta Sultanina, Granella di zucchero, Burro, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Sugar, Candied orange peels, Sugar grains, Butter, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A83	500 g	12
A70	750 g	6
A71	1000 g	6
A72	1500 g	6



### COLOMBA SENZA CANDITI

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Uvetta sultanina, Zucchero, Burro, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Sultanas, Sugar, Butter, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A73	1000 g	6



### COLOMBA CON PEZZI DI CIOCCOLATO

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Gocce di cioccolato, Zucchero, Burro, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Chocolate chips, Sugar, Butter, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A74	1000 g	6



## COLOMBA PERA E PESCA

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Zucchero, Pesche candite, Burro, Granella di zucchero, Pere candite, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Sugar, Candied Peaches, Butter, Sugar grains, Candied Pears, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A82	1000 g	6

## COLOMBA ALL'AMARENA

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Mezze Ciliegie amarenate candite, Zucchero, Burro, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Mandorle, Nocciole, Miele, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Half Candied, Sugar, Butter, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Almonds, Hazelnuts, Honey, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A68	1000 g	6

## COLOMBA ALL'ALBICOCCA

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Zucchero, Albicocca, Burro, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Papaya, Lievito Naturale da madre bianca, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Sugar, Candied, Butter, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Papaya, Natural Yeast Sourdough, Almonds, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A78	1000 g	6

## COLOMBA PERA E CIOCCOLATO

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Zucchero, Pere, Burro, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Gocce di cioccolato, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di pera, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Sugar, Candied Pears, Butter, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Chocolate chips, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural pears fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A89	1000 g	6

## COLOMBA MERAVIGLIA

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Zucchero, Burro, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Albicocca candita, Papaya, Lievito Naturale da madre bianca, Cedro candito, Ananas candito, Mandorle, Nocciole, Miele, Mandorle amare (0,3%), Sale, Amido di riso, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Sugar, Butter, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Candied Apricots, Papaya, Natural Yeast Sourdough, Candied citron, Candied Pineapple, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A88	1000 g	6

## COLOMBA TUTTIFRUTTI

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Zucchero, Burro, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Albicocca candita, Cedro candito, Papaya, Pesche candite, Mezze ciliegie candite, Scorzone di Arancia candita, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Sugar, Butter, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Candied Apricots, Candied citron, Papaya, Candied Peaches, Half candied cherry pieces, Candied orange peels, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A95	1000 g	6

## COLOMBA AGRUMI

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Zucchero, Burro, Scorzone di Arancia candita, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Cedro candito, Lievito Naturale da madre bianca, Limone candito, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Sugar, Butter, Candied orange peels, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Candied citron, Natural Yeast Sourdough, Candied lemon peels, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A94	1000 g	6

## COLOMBA TRADIZIONALE CON SOLO CANDITI

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Scorzone di Arancia candita, Zucchero, Burro, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Candied orange peels, Sugar, Butter, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A126	1000 g	6

## IL DOLCE DI PASQUA ALL'OLIO EVO

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Zucchero, Scorzone di Arancia, Granella di zucchero, Olio Extra Vergine di Oliva, Uova fresche da galline allevate a terra, Uvetta sultanina, Lievito Naturale da madre bianca, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Sugar, Candied orange, Sugar grains, Extra Vergin Olive oil, Fresh eggs from barn hens, Sultanas, Natural Yeast Sourdough, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A97	1000 g	6

## COLOMBA FARCITA AL PISTACCHIO

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Crema al Pistacchio, Uova fresche, Cioccolato, Zucchero, Burro, Latte intero fresco pastorizzato, Scagliette di cioccolato bianco, Fruttosio.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Pistachio, Fresh Eggs, Chocolate, Sugar, Butter, Whole fresh pasteurized Milk, White Chocolate flakes, Fructose.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A193	750 g	6

## COLOMBA FARCITA AL LIMONE

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Crema al limone, Uova fresche, Zucchero, Burro, Bagna al limone, Latte intero fresco pastorizzato, Fruttosio. Bustina di zucchero a velo.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Lemon cream, Fresh Eggs, Sugar, Butter, Lemon infusion, Whole fresh pasteurized Milk, Fructose. Packet of Icing sugar*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A201	750 g	6

## COLOMBA LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Scorze di limoni di Sorrento IGP candito, Zucchero, Burro, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Gocce di Cioccolato bianco, Mandorle, Nocciole, Miele, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, PGI Sorrento candied lemon peels, Sugar, Butter, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, White Chocolate chips, Almonds, Hazelnuts, Honey, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A225	1000 g	6

## COLOMBINA

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Zucchero, Scorzone di Arancia candita, Burro, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Uvetta sultanina, Lievito Naturale da madre bianca, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

**INGREDIENTS:** *Wheat flour, Sugar, Candied orange peels, Butter, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Sultanas, Natural Yeast Sourdough, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A155	130 g	24



## CELLOPHANE MULTIMEDIA

Tutte le informazioni commerciali, e non solo, dei prodotti Bonifanti.  
Codici, pesi, imballaggi, descrizioni, schede ingredienti e tabelle nutrizionali.

Un ambiente multimediale in continuo aggiornamento, facile da consultare e fruibile anche con le device mobili. Un altro modo, pensato da Bonifanti, per avvicinarsi alla propria clientela.

---

*All commercial information, and not only, of Bonifanti products.  
Codes, weights, packaging, descriptions, ingredient sheets and nutritional tables.*

*A multimedia environment that is constantly updated, easy to consult and usable even with mobile devices. Another way, designed by Bonifanti, to get closer to its customers.*

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.

La tradizione della tostatura "made in Italy". Dal 1958 la famiglia Bocchia crea le sue miscele, sperimentando e dedicandosi con passione alla qualità, e propone dolcissime prelibatezze artigianali che ben accompagnino i gusti dei suoi caffè.

## INSIEME C'É 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 comes 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.*

*The tradition of "Made in Italy" roasting. Since 1958 the Bocchia family has been creating its own coffee blends, experimenting and passionately dedicating itself to quality, and it offers sweet artisanal delicacies that accompany the tastes of its coffees.*



Nel marzo 2023 è stata costituita la Sweet Academy Bonifanti, non una scuola di cucina o di pasticceria, ma un'Accademia che ha l'obiettivo di divulgare la cultura dei prodotti dolciari da forno a lunga lievitazione, ossia con l'utilizzo esclusivo del Lievito Madre (la Pasta Acida).

### **Sweet Academy si propone di:**

- mettere a disposizione la cultura dell'eccellenza di questa tipologia di prodotti;
- svilupparne la conoscenza con l'ausilio di ricerche universitarie, della bibliografia e dell'innovazione dei processi di lavorazione;
- trasmettere le scelte economiche di qualità per gli operatori commerciali del settore;
- far crescere i consumatori aiutandoli ad appropriarsi di autonome capacità di scelta della qualità;
- organizzare, in quanto ente formativo, corsi di approfondimento rilasciando attestati e certificazioni riconosciute.

*In March 2023, the Bonifanti Sweet Academy was established, not a cooking or pastry school, but an Academy that aims to popularize the culture of baked confectionery products with long leavening, that is, with the exclusive use of Mother Yeast (the Sourdough).*

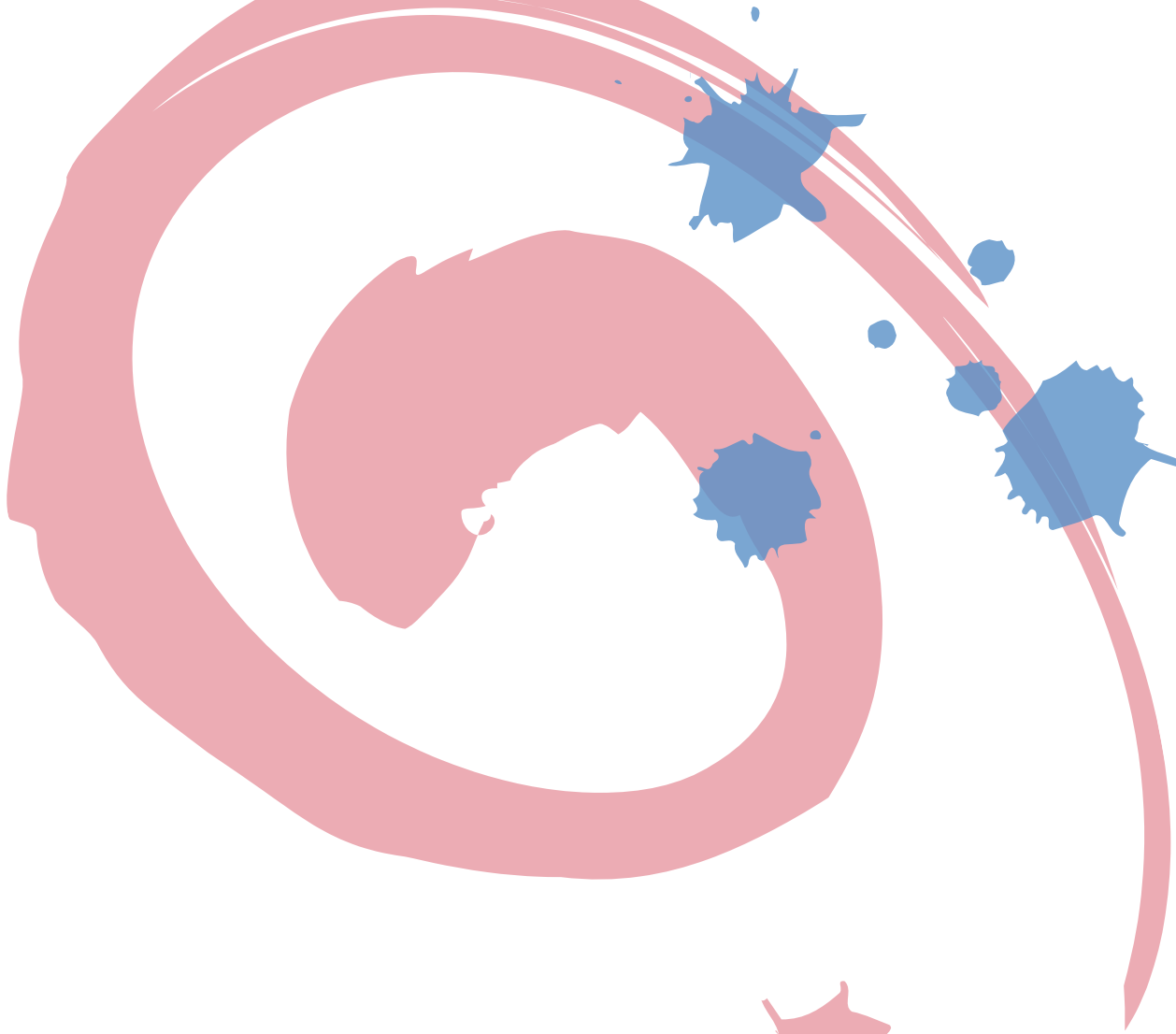
### **Sweet Academy aims to:**

- make available the culture of excellence of this type of product;
- develop knowledge of them with the help of university research, bibliography and innovation in the manufacturing processes;
- convey quality economic choices for traders in the industry;
- grow consumers by helping them to take ownership of autonomous quality choice skills;
- organize, as an educational institution, in-depth courses by issuing certificates and certifications recognized.

# INDICE • INDEX

		Peso/gr.	Pag.			Peso/gr.	Pag.
<b>New</b>				<b>Le Colombine</b>			
R11	Torta Limone	600	10	L52	Colombina Primavera	130	28
R12	Torta Arancia	600		L149	Cubotto Mignon	130	
i40	Il Dolce del Giubileo 2025	750	11	<b>Linea Evo</b>			
<b>Le Incartate</b>				i81	Il Dolce che cambia la Pasqua	1000	31
i70	La Colomba Bonifanti	750	14	<b>Le Confezioni Regalo</b>			
i71	La Colomba Bonifanti	1000		L139	Borsa Wallpaper	750	34
i72	La Colomba Bonifanti	1500		L140	Tovaglietta Flower	1000	35
i74	Colomba con pezzi di Cioccolato	1000		L141	Cuscino Foglia	750	36-37
i73	Colomba senza Canditi	1000	15	L142	Borsa Mare Corallo e Turchese	1000	38
i84	Colomba Pera e Cioccolato	1000		L143	Borsa Mare Rosa e Azzurro	1000	39
i77	Colomba Tradizionale	1000	16	L144	Vassoi Coniglietto e Farfalla	1000	40
i86	Colomba con pezzi di Amarena	1000		L145	Vassoi Coniglietto	1000	41
L73	Colomba Tuttifrutti	1000	17	L146	Basket Azzurro e Rosa	1000	42
L75	Colomba Albicocca	1000		L147	Basket Grigio e Bianco	1000	43
L76	Colomba Pera e Pesca	1000	18	L148	Cuscino Amici Animali	1000	44
L107	Colomba Farcita al Pistacchio	750		<b>La Pasticceria</b>			
L77	Colomba Agrumi	1000	19	Y03	Baci di Dama alla Nocciola sfusi	3000	48
L108	Colomba Farcita al Limone	750		Y01	Amaretti alla Mandorla sfusi	3000	49
M03	La Colomba di Pasticceria Fresca, Tradizionale	1000	20	Y02	Amaretti Misti alla Frutta sfusi	3000	
M04	La Colomba di Pasticceria Fresca, Pera e Cioccolato	1000					
D71	Un "Sacco" di Primavera	750	21				
i87	Una Pasqua con i Focchi	1000					
<b>La Latta</b>							
L119	Latta Colomba Bonifanti "La Primavera è tornata"	750	23				
<b>I Bauletti</b>							
C70	La Colomba Bonifanti	1000	26				
C73	Colomba al Cioccolato	1000					
C80	Colomba Limone e Cioccolato Bianco	1000	27				
C71	Colomba Meraviglia	1000					





**Bonifanti S.p.A.**  
Via Vigone, 51 - 10068 - Villafranca Piemonte (TO)  
Tel. 0039 011 98 00 718 - Fax 0039 011 98 00 549  
[www.bonifanti.com](http://www.bonifanti.com)

