



NATALE 2026



Azienda certificata
da ClimatePartner
climate-id.com/FYFKKP

NATURALMENTE FILIPPI

Certified

Corporation
Learn more at
bcorp.com


PASTICCERIA
filippi

Codice Etico: il cliente è tenuto al rispetto delle disposizioni di cui al Codice Etico adottato da Pasticceria Filippi e pubblicato sul suo sito istituzionale: www.pasticceriafilippi.it
Code of Ethics: *Customers are obliged to comply with the provisions of the Code of Ethics adopted by Pasticceria Filippi and published on its institutional website: www.pasticceriafilippi.it*



una storia di famiglia



indice

- 6 certificazioni
- 7 cos'è una b-corp
- 9 saper dare tempo al tempo
- 11 ingredienti secondo natura
- 13 i panettoni classici
- 25 il pandoro
- 29 dolce 100% olio EVO
- 35 gli alternativi
- 43 i panettoni speciali
- 79 scatole, cappelliere e latte
- 87 strucà 100% olio EVO
- 94 cartelli vetrina
- 97 le nostre materie prime

CERTIFICAZIONI



In qualità di B Corp certificata dal 2016, siamo orgogliosi di far parte di un movimento globale che unisce le forze per costruire un'economia più inclusiva, equa e giusta.

As a Certified B Corporation since 2016, we are proud to be part of a global movement using collective action to work towards a more inclusive, equitable, and fair economy.



Dal 2019 rispettiamo il più alto standard americano di "green building" rivolto ad edifici costruiti in modo sostenibile ed efficiente.

As of 2019, we meet the highest U.S. "green building" standard addressed to buildings constructed in a sustainable and efficient way.



**ClimatePartner
certified company**
climate-id.com/FYFKKP

Il percorso di Pasticceria Filippi per il clima è iniziato nel 2022, anno del suo 50° anniversario, con la misurazione delle emissioni di CO₂ e l'avvio delle attività di compensazione insieme a ClimatePartner. Nel 2024 questo impegno si è tradotto nella certificazione "ClimatePartner certified company", che attesta un processo verificato e trasparente: le emissioni sono calcolate, le azioni di riduzione definite e le emissioni residue compensate attraverso progetti di tutela del clima riconosciuti a livello internazionale. Un impegno concreto per un futuro più responsabile.

Pasticceria Filippi's climate journey began in 2022, the year of its 50th anniversary, with the measurement of its CO₂ emissions and the start of compensation activities in partnership with ClimatePartner. In 2024, this commitment was formalized with the "ClimatePartner certified company" label, which confirms a verified and transparent process: emissions are calculated, reduction measures are defined, and remaining emissions are compensated by supporting internationally recognized climate protection projects. A concrete commitment to a more responsible future.

COS'È UNA B CORP

Le B CorpTM certificate, o B CorpTM, sono aziende che soddisfano gli standard trasversali di B Lab in materia sociale, ambientale e di governance e le cui pratiche aziendali sono verificate da una terza parte. Le B Corp si impegnano ad essere trasparenti e responsabili riguardo al loro impatto, adattando continuamente le pratiche per rispondere all'evoluzione delle sfide sociali e ambientali, allineandosi ai valori e alle aspettative dei consumatori e partecipando ad iniziative collettive per promuovere un'economia capace di generare benefici concreti per le persone e per il pianeta.

WHAT DOES B CORP MEAN?

Certified B CorpsTM, or B CorpsTM, are companies that meet B Lab's cross-cutting social, environmental, and governance standards, with their business practices verified by an independent third party. B Corps commit to being transparent and accountable for their impact, continuously improving their practices to respond to evolving social and environmental challenges, aligning with consumers' values and expectations, and taking part in collective initiatives to promote an economy that delivers tangible benefits for people and the planet.

OBIETTIVI

In qualità di Società Benefit Pasticceria Filippi persegue 8 obiettivi specifici di beneficio comune che sono stati integrati nell'oggetto sociale dell'azienda:

As a Benefit Company, Pasticceria Filippi pursues 8 specific objectives of common benefits that have been integrated into the corporate purpose of the company:

- 1 Assunzioni che sviluppino l'inclusione sociale
Staff recruitment that develops social inclusion
- 2 Favorire la formazione e la crescita del personale
Promote training and staff growth
- 3 Promuovere la felicità del personale
Promote staff happiness
- 4 Sviluppare programmi di welfare aziendali
Develop corporate welfare programs
- 5 Favorire le materie prime e l'economia del territorio
Promote raw materials and the economy of the territory
- 6 Affiancare e sostenere i fornitori per migliorare i prodotti in termini di qualità ed etica
Assisting and supporting suppliers to improve products in terms of quality and ethics
- 7 Lavorare attivamente per la salvaguardia dell'ambiente
Actively working for the protection of the environment
- 8 Utilizzare materie prodotte con metodi sostenibili, verifica e tracciabilità del ciclo di vita
Use materials produced with sustainable methods, verification and traceability of life-cycle



SAPER DARE TEMPO AL TEMPO

Il senso dell' "avere tempo" per fare le mille cose che vorremmo e per "gustarci" i sapori più buoni e i momenti più belli, ci appare confinato in un passato lontano, che la modernità sembra averci sottratto: spesso il pensiero della dolcezza, delle cose genuine, dei profumi che sanno di buono ci riporta ai ricordi dell'infanzia.

Noi Filippi abbiamo voluto custodire quei ricordi fatti di profumi e di tradizione: è la storia della nostra famiglia, dell'esperienza e dei sacrifici, ma anche della riconoscibilità di sapori legati al territorio. Le storie belle sono quelle che iniziano bene e ogni giorno hanno qualcosa da raccontare e da condividere. L'azienda Filippi è una di queste storie, iniziata nel 1972, a Zanè, Vicenza.

Mamma Maria e papà Giuliano hanno iniziato nel 1972 a scrivere il primo capitolo di questa storia, con la produzione dei primi dolci da forno a lievitazione naturale, all'insegna della genuinità degli ingredienti e della tradizione e oggi, con i figli Andrea e Lorenzo, la storia continua con la stessa dedizione e lo stesso spirito. Il mantenimento di alti standard qualitativi e i ritmi di produzione, particolarmente stringenti in certi periodi dell'anno, non ci hanno fatto dimenticare che il cuore dell'azienda, che nel tempo si è allargata ed ammodernata dotandosi di nuovi strumenti, rimane un cuore pulsante, fatto di persone.

L'azienda Filippi è nata e rimane un'azienda artigianale familiare, dove ognuno si sente a suo agio in un clima sereno di rispetto di valori condivisi e di un progetto di qualità a tutto campo. Abbiamo fatto nostra la filosofia secondo cui ogni cosa, fatta con rispetto, cura e passione, richiede un certo "suo" tempo. Spesso i tempi brevi dell'efficienza non corrispondono ai tempi dell'efficacia.

La qualità ha bisogno di un tempo "lento": il tempo per essere "cotto a puntino" per essere assaggiata, condivisa e gustata fino all'ultima briciola... Insomma, per essere precisi, è esattamente il tempo in cui si dà spazio al formarsi di un sorriso! Il nostro, con il quale cerchiamo di fare sempre meglio ciò che ci piace ed il vostro, quello che condividete con noi nei momenti di festa.

KNOWING TO LET THINGS TAKE THEIR TIME

Thinking of sweetness, natural things and fragrant aromas often reminds us of childhood. Thus, the sense of "having time" to do a thousand and one things we would like appears confined to a far-off past that modern life has taken away from us. We Filippi have wanted to guard the memories of childhood, made of fragrances, colours, curiosity, acknowledging old tastes tied to our land.

For us, beautiful stories are the ones beginning well and teaching us something to be shared every day. Filippi is one of these stories, beginning in 1972 in Zanè, in the province of Vicenza with the production of naturally leavened baked goods (cakes).

Mother Maria and father Giuliano have written the first chapter of this beautiful story, with genuine ingredients and family values. Today, with their sons Andrea and Lorenzo, the story goes on with the same devotion and the same enthusiasm. Despite the rigour required to maintain a high level of quality and production rhythms which are particularly pressing in certain periods of the year, we have never lost sight of the fact that the core of the firm, widened and modernized with new equipment, remains a beating heart with a human touch.

Filippi's company was born as a 'cottage industry' and today it continues to be this way: an extended family, where everyone feels at ease in a serene atmosphere of mutual cooperation and respect. According to our philosophy, every thing, made with care and passion, requires "its" time. Often short, efficient time frames do not produce quality products, which need "slow" time and attention.

Time spent entertaining an idea and exact time when this idea opens; time to develop and choose where, how and when... time to "cook to perfection", to taste, to share and savour until the last crumb... In short, if we want to use an image, the same amount of time is needed as for a smile to be expressed! The smile on our faces while doing what we love and the smile you share with us in festive moments.

la ricetta dei nostri panettoni



INGREDIENTI SECONDO NATURA

Il segreto dei prodotti Filippi sta nella ricerca, nella selezione e nella cura di ingredienti naturali e pregiati, all'insegna della genuinità. Selezione, come processo continuo nel quale gli ingredienti vengono messi costantemente alla prova nel nostro laboratorio.

Come in un'orchestra per produrre una sinfonia ogni strumento deve esprimersi armoniosamente con l'insieme, così non ci accontentiamo che ogni ingrediente sia buono per se stesso ma deve amalgamarsi bene con tutti gli altri, adattandosi alle tecniche produttive, rispecchiandosi nella nostra filosofia aziendale.

Per questo di stagione in stagione riconsideriamo, aggiorniamo o riconfermiamo i nostri ingredienti nel rispetto di tecniche e sapori della tradizione, che desideriamo tramandare, senza però rinunciare ad innovare e a tenere gli occhi aperti sul presente e curiosi verso il futuro.

Vogliamo sapere con certezza quali siano le condizioni di lavoro delle persone e di vita degli animali negli ambienti da cui provengono gli ingredienti che scegliamo.

Diciamo no allo sfruttamento del lavoro e alla violenza sugli animali, sì ai progetti di cooperazione tra piccoli produttori e coltivatori, sì alla conservazione della biodiversità e quando possibile scegliamo ingredienti locali.

INGREDIENTS THAT MAKE THE DIFFERENCE

The secret of Filippi products lays in research, selection and care. We search for the rarest ingredients, based on genuineness of natural ingredients. Selection, as a continuous process and not only once, where ingredients are constantly tested in our workshop.

Just as in an orchestra, to create a symphony, every instrument has to be in harmony with the whole, so it does not suffice that every ingredient is good on its own. Each ingredient has to amalgamate well with all the others, working with our productive techniques and reflecting our business philosophy.

For this reason, from season to season, we reconsider, we update or we reconfirm our ingredients in respect to the techniques and flavours of tradition that we wish to hand down. We do this without giving up innovation, while keeping our eyes open on the present and maintaining an interest in the future.

We want to be aware of environmental conditions and the care of animals in the environments where our chosen ingredients come from.

We say no to the exploitation of workers and cruelty to animals, yes to the projects of cooperation between small producers and growers, yes to the preservation of biodiversity and whenever possible we choose local ingredients.





I PANETTONI classici

the classics

il Natale è servito

Damerino Classico

Per il dolce delle feste natalizie, dall'interno soffice e dalla tipica alveolatura irregolare distintiva di una lievitazione naturale. Solo la dolcezza naturale del miele italiano, delle uvette selezionate e la freschezza agrumata dei cubetti di arancia candita di Calabria.

Classic Panettone

Only natural aromas for this cake of Christmas parties, soft inside and with the typical irregular alveolation of natural leavening. Only the natural sweetness of honey, of selected raisins and the citrus freshness of candied Calabria orange cubes.



profumata arancia candita

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

DAMERINO CLASSICO

con arancia candita e uvetta

Classic panettone with candied orange and raisins

per i più
nostalgici



Panettone classico con arancia candita e uvetta

*Classic panettone
with candied orange and raisins*

DMR 0103 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

DMR 0104 / 750 g - 26.45 oz
pz 6 x ct • ct 30 x plt • pz 180 x plt

DMR 0105 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Una dolce tentazione

Tradizione classico

Una veste differente per lo stesso panettone classico con arancia candita di Calabria, uvetta selezionata e la dolcezza naturale del miele italiano, oltre alla lenta lievitazione con la sua tipica alveolatura irregolare. L'alternativa per deliziarsi con il più classico dei panettoni.

Traditional classic Panettone

A different look for the same classic panettone, with candied Calabrian orange, selected raisins and the natural sweetness of Italian honey, along with slow natural leavening and its distinctive irregular crumb. An alternative way to enjoy the most classic of panettoni.



INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

TRADIZIONE CLASSICO con arancia candita e uvetta

Classic panettone with candied orange and raisins

Novità
new



**Tradizione classico
con arancia candita e uvetta**
*Classic panettone
with candied orange and raisins*

TRD 0103 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

TRD 0105 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Dal sapore sorprendente

Tradizione senza canditi

Un panettone preparato alla maniera tradizionale con il nostro lievito madre, quello che da 50 anni gelosamente custodiamo e teniamo in vita con rinfreschi quotidiani. Gli stessi ingredienti di alta qualità e freschezza che usiamo nel Classico panettone Filippi, ma questa volta senza i canditi.

Traditional Panettone with raisin

A panettone prepared in the traditional way with our mother dough, jealously guarded and kept alive with regular daily refreshments for 50 years. The same high-quality fresh ingredients that we use in Filippi's Classical panettone but this time without candies.



senza canditi

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



MIELE
ITALIANO
italian honey



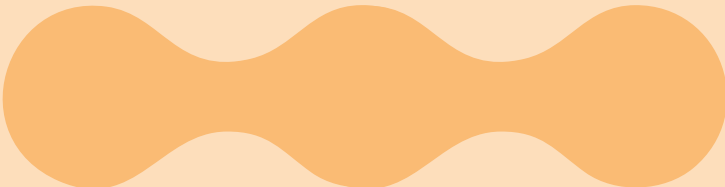
BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter



TRADIZIONE SENZA CANDITI

solo uvetta

Panettone without candied orange - only raisins

Novità
new



Tradizione senza canditi

Panettone without candied orange - only raisins

TRD 8903 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

TRD 8905 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Per i palati più esigenti

Tradizione glassato

Il Glassato Filippi, a lievitazione naturale, è preparato con ingredienti selezionati e genuini: uova fresche da galline allevate all'aperto, burro fresco, bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar, freschi e profumatissimi cubetti di arancia candita di Calabria, morbidissime uvette selezionate, croccanti e profumate mandorle e miele italiano.

Traditional iced Panettone

Filippi's Iced panettone, naturally leavened, is prepared with selected natural ingredients: fresh eggs from free range hens running in the open air fed with natural food, fresh dairy butter, Bourbon vanilla berries from Madagascar, fresh flavoured cubes of candied Calabria oranges, soft selected raisins, crispy flavoured almonds and honey.

mandorle
selezionate



INGREDIENTI



GLASSATURA
CON MANDORLE
almond glazing



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

TRADIZIONE GLASSATO

con arancia candita e uvetta

Iced panettone with candied orange and raisins

Novità
new



Tradizione glassato con arancia candita e uvetta

*Iced panettone with candied
orange and raisins*

TRD 0303 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

TRD 0305 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

DAMIGELLA CLASSICA DA 2Kg

con arancia candita e uvetta

Classic Damigella with candied orange and raisins

Il Panettone Classico Filippi, soffice e dalla tipica alveolatura irregolare della lievitazione naturale, è disponibile anche in un formato extra pensato per la condivisione. Un grande dolce delle feste che conserva intatto il carattere della tradizione.

Damigella classica con arancia candita e uvetta

*Classic Damigella
with candied orange
and raisins*

DMG 0107B / 2000 g - 70.54 oz
pz 2 x ct / ct 40 x plt / pz 80 x plt

The Filippi Classic Panettone, soft and marked by the distinctive irregular crumb of natural leavening, is also available in an extra format designed for sharing. A festive centerpiece that preserves the true character of tradition.



Restyling
"più basso"

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



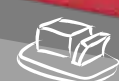
MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

GRAN DAMA CLASSICA DA 4Kg

con arancia candita e uvetta

Classic Gran Dama with candied orange and raisins

Gran Dama classica con arancia candita e uvetta

*Classic Gran Dama
with candied orange and raisins*

DAM 0109 / 4000 g - 141.09 oz
pz 1 x ct / ct 36 x plt / pz 36 x plt

*il Natale
è servito*



ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali



IL PANDORO

The Pandoro

Morbido e delizioso

Pandoro Classico

Filippi propone anche il tradizionale “Pan de oro”, Pandoro, chiamato appunto in questo modo per la sua naturale colorazione giallo-dorata. Un lievitato dalla grande morbidezza, ricco di burro fresco e dal naturale profumo di vaniglia.

Classic Pandoro

Filippi also suggests the traditional “Pan de oro”, Pandoro, called in this way for its natural yellow-gilded colour. A leavened cake marked by great softness, rich of fresh butter and naturally flavoured with vanilla.



soffice e
profumato

INGREDIENTI



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

PANDORO classico

Classic Pandoro



Pandoro classico

Classic pandoro

DMR 0104 PD / 750 g - 26.45 oz
pz 6 x ct / ct 20 x plt / pz 120 x plt

DMR 0105 PD / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct / ct 20 x plt / pz 120 x plt



DOLCE 100% OLIO EVO

*100% extra virgin
olive oil cake*

Un "must"
irrinunciabile

Dolce 100% olio EVO
Da sempre 100% olio extra vergine d'oliva rappresenta il prodotto distintivo della produzione Filippi. Il prodotto è privo di burro, realizzato con olio extra vergine di oliva, selezionato tra i migliori produttori di olio italiani. Una scelta golosa per mettere tutti d'accordo

100% extra virgin olive oil cake
100% extra-virgin olive oil has always represented the distinctive product in Filippi's production. The product is butter-free, made with extra virgin olive oil, selected from the best Italian oil producers. A delicious choice to get everyone to agree.

senza burro
without butter

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
extra vergin
olive oil

DOLCE 100% OLIO EVO con arancia candita e uvetta

100% extra virgin olive oil cake with candied orange and raisins

Restyling



Dolce 100% olio evo con arancia candita e uvetta

*100% extra virgin olive oil cake
with candied orange and raisins*

AVO 0903 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

AVO 0905 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

Solo per i palati
sopraffini

**Dolce 100% olio EVO con cioccolato
fondente**

100% Olio extravergine d'oliva e cioccolato fondente selezionato ottenuto da cacao Criollo e Trinitario. Pasticceria Filippi arricchisce i suoi prodotti con questa specialità al cioccolato completamente senza burro. Golosità e dolcezza allo stato puro.

**100% extra virgin olive oil cake with dark
chocolate**

100% extra virgin olive oil and selected dark chocolate made from Criollo and Trinitario Cocoa. Pasticceria Filippi enriches its range of products with this chocolate specialty made without butter. Delicacy and pure sweetness.

irresistibile
cioccolato

senza burro
without butter

INGREDIENTI



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO
selected dark
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
extra vergin
olive oil

DOLCE 100% OLIO EVO
con cioccolato fondente

100% extra virgin olive oil cake with candied orange and raisins

Restyling



**Dolce 100% olio evo
con cioccolato fondente**

100% extra virgin olive oil cake
with dark chocolate

AVO 5505 / 1000 g - 35.27 oz

pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt



GLI ALTERNATIVI

the alternatives

La tradizione che sorprende

Veneziana glassata

Nella famiglia Filippi non poteva mancare la Veneziana. Impasto genuino, lievitato lentamente con lievito madre Filippi, arricchito da arance candite e da una glassa croccante alle mandorle. Racchiusa in un incarto elegante e moderno, è la Veneziana firmata Filippi.

Iced veneziana

The Veneziana could not miss in the Filippi family. A mixture of fresh ingredients, naturally and slowly leavened with Filippi's mother yeast, enhanced by sweet candied oranges and by the fragrance of a crispy glaze rich in almonds. Wrapped in an elegant, modern wrapping, here is the Veneziana of the Filippi pastry.

irresistibile glassatura



INGREDIENTI



GLASSATURA
CON MANDORLE
almond glazing



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

VENEZIANA

glassata con arancia candita (senza uvetta)

Iced veneziana with candied orange (without raisins)



Veneziana glassata con arancia candita (senza uvetta)

Iced veneziana with candied
orange (without raisins)

VNZ 4505 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

La semplicità che seduce

Margherita

Semplice, profumato e leggero come il fiore che lo rappresenta, senza canditi e uvetta quindi adatto a tutta la famiglia: una soffice alternativa per chi ama la naturale bontà.

Margherita

Simple, fragrant and light like the flower that represents it, without candied fruit and raisins therefore suitable for the family: a soft alternative for those who love natural goodness.

bacche di vaniglia Bourbon



INGREDIENTI



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
extra vergin
olive oil

senza burro
without butter

MARGHERITA

100% olio evo senza canditi e uvetta

Margherita 100% extra virgin olive oil without candied orange and raisin

Restyling



Margherita 100% olio EVO senza canditi e uvetta

*Margherita 100% extra virgin olive
oil without candied orange and raisin*

MAR 13604 / 750 g - 26.45 oz

pz 6 x ct / ct 20 x plt / pz 120 x plt

Conquista al primo morso

Integrale con frutti di bosco e cioccolato al latte

Non solo un modo goloso per concludere un pasto tra amici, ma una coccola calda come il cioccolato al latte e fresca come i frutti di bosco. Preparato con farine integrali, mette di buon umore e rende speciale ogni giornata. Difficile fermarsi alla prima fetta.

Wholemeal Panettone with berries and milk chocolate

Not just a delightful way to end a meal with friends, but a treat as comforting as milk chocolate and as fresh as berries. Made with wholegrain flours, it lifts the mood and makes any day feel special. Hard to stop at just one slice.

*profumati
frutti di bosco*

INGREDIENTI



FRUTTI
DI BOSCO
berries



CIOCCOLATO
AL LATTE
milk
chocolate



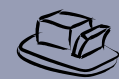
MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

INTEGRALE CON FRUTTI DI BOSCO e cioccolato al latte

Wholemeal Panettone with berries and milk chocolate

Restyling



Panettone Integrale con frutti di bosco e cioccolato al latte

*Wholemeal Panettone with
berries and milk chocolate*

.....
AVO 9505 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali



GLI SPECIALI

the special

Ricco e sfizioso

Pistachio
 “È arrivato il panettone al pistacchio della Pasticceria Filippi!”.
 L’impasto ricco di burro e tuorlo d’uovo, incontra il pistacchio
 al naturale. All’interno della scatola una Sac à poche di
 deliziosa crema al pistacchio...
 Cos’altro volere da un dessert?

Pistachio
 "The pistachio panettone from Pasticceria Filippi has arrived!".
 The dough rich in butter and egg yolk meets natural pistachio.
 Inside the box a pastry bag of delicious pistachio cream...
 What else could you want from a dessert?

con crema
 al pistacchio
 da spalmare



INGREDIENTI



PISTACCHI
 PREGIATI
 fine pistachios



MIELE
 ITALIANO
 italian honey



BACCA
 DI VANIGLIA
 BOURBON
 Bourbon
 vanilla bean



UOVA
 DI GALLINE
 ALLEVATE
 ALL'APERTO
 free range eggs



BURRO
 FRESCO
 dairy butter

PISTACCHIO

con crema al pistacchio da spalmare
Pistachio Panettone and pistachio cream to spread

Novità
 new



**Panettone al pistacchio
 con crema al pistacchio da spalmare**
Pistachio Panettone and pistachio cream to spread

SPE 10703 / 500 g - 17.63 oz
 pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

SPE 10705 / 1000 g - 35.27 oz
 pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

Impossibile resistere

Gianduia

AAA Crema gianduia cercasi... Arriva nelle tavole dei nostri clienti più golosi il panettone di Pasticceria Filippi alla Gianduia abbinato ad una "sac à poche" di crema Gianduia. Dicono che la Gianduia sia stata una delle prime contraffazioni della pasticceria: impossibile non rubare dagli scaffali questo tesoro di panettone. Un peccato di gola che sarà sicuramente perdonato...

Gianduia

AAA Gianduia cream wanted... The Gianduia panettone by Filippi arrives on the tables of our most gluttonous customers, combined with a "sac à poche" of Gianduia cream. They say that Gianduia was one of the first pastry counterfeits: it is impossible not to steal this treasure of panettone from the shelves. A sin of gluttony that will surely be forgiven...

con crema
gianduia da
spalmare



INGREDIENTI



GIANDUIA
gianduia



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

GIANDUIA

con crema gianduia da spalmare
Gianduia Panettone and gianduia cream to spread

Novità
new



Panettone gianduia con crema gianduia da spalmare

Gianduia Panettone and gianduia cream to spread

SPE 11403 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

SPE 11405 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

Contrasti che
stupiscono

Caramello salato

Per la serie nulla è impossibile! Un panettone per chi apprezza i sapori intensi, gli abbinamenti arditi... un lievitato straordinario, un impasto guarnito da cremosi pezzetti di caramello in cui il senso di dolcezza iniziale è mitigato e reso più intrigante da una lievissima ma immediata sapidità. Che dire... Provare per credere!

Salted caramel

Nothing is impossible! A panettone for those who appreciate the intense flavors, the daring pairings ... an extraordinary leavened in which the lightness of the dough is interspersed with creamy pieces of caramel in which the sense of initial sweetness is mitigated and made more intriguing by a slight but immediate flavor. What about ... Try it and see!

cremoso
caramello
salato

INGREDIENTI



CARAMELLO
SALATO
salted caramel



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

CARAMELLO salato

Panettone with salted caramel



Panettone al caramello salato

Panettone with salted caramel

.....
SPE 5203 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt
.....

SPE 5205 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Se vuoi andare oltre i confini

Cioccolato fondente

Questo panettone al cioccolato fondente è dedicato a chi pensa, come Willy Wonka, che il cioccolato serva ad andare oltre la vita ordinaria. Cacao Criollo e Trinitario per un gusto deciso con sfumature aromatiche di noci e nocciole e un finale lievemente acidulo che ricorda ribes e mirtilli.



da cacao Criollo e Trinitario

- 

CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO
selected dark
chocolate
- 

MIELE
ITALIANO
italian honey
- 

BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean
- 

UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs
- 

BURRO
FRESCO
dairy butter

CIOCCOLATO fondente

Panettone with dark chocolate



Panettone con cioccolato fondente

Panettone with dark chocolate

SPE 9003 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

SPE 9005 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

Armonia di sapori

Caffè e cioccolato fondente

I nostri pasticceri riscoprono l'aroma del caffè in un panettone ricco, con cioccolato fondente 60% da cacao Criollo e Trinitario. Le note decise del caffè incontrano quelle avvolgenti del cacao in un'armonia intensa: un sodalizio perfetto per gli amanti del caffè... e non solo.

Panettone with coffee and dark chocolate

Our pastry chefs rediscover the aroma of coffee for a rich coffee panettone with 60% dark chocolate, chosen from Criollo and Trinitario cocoa. The bold notes of coffee and the enveloping notes of cocoa come together in a harmony of flavors and aromas... a perfect combination for coffee lovers, and not only.



INGREDIENTI



CAFFÈ
coffee



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO
selected dark
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

per gli
amanti
del caffè

CAFFÈ e cioccolato fondente

Panettone with coffee and dark chocolate



Panettone caffè e cioccolato fondente

Panettone with coffee and dark chocolate

SPE 12903 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

SPE 12905 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct / ct 25 x plt / pz 150 x plt

Puro piacere

Lamponi e cioccolato fondente

Ecco il panettone Filippi al lampone e cioccolato. Cioccolato fondente selezionato, ottenuto da varietà Criollo e Trinitario e straordinari lamponi. Il caldo avvolgente del cioccolato fondente e la freschezza del principe della frutta di bosco in un sol boccone.

Panettone with raspberries and dark chocolate

Here is the Panettone Filippi with raspberry and chocolate. Dark selected chocolate, obtained from Criollo and Trinitario varieties and extraordinary raspberries. The enveloping warmth of dark chocolate and the freshness of the prince of wild fruit in one bite.

lampone che passione



INGREDIENTI



LAMPONI
raspberries



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO
selected dark
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

LAMPONI e cioccolato fondente

Panettone with raspberries and dark chocolate



Panettone con lamponi e cioccolato fondente

*Panettone with raspberries
and dark chocolate*

.....
SPE 9703 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt
.....

SPE 9705 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

Se vuoi andare oltre i confini

Pere e cioccolato fondente

Una speciale interpretazione Filippi di un perfetto abbinamento: gocce di cioccolato fondente da cacao Criollo e Trinitario si uniscono a morbidi pezzetti di pera candita. L'impasto classico, profumato alla vaniglia Bourbon, racchiude un cuore dolce e avvolgente. Una vera delizia!

dolcissime
pere candite



Panettone with candied pears and dark chocolate

An extraordinary Filippi interpretation of a perfect pairing: selected dark chocolate drops made from Criollo and Trinitario cocoa paired with soft pieces of candied pear. The classic dough, scented with Bourbon vanilla, hides a sweet and tender heart. Simply delightful!

INGREDIENTI



PERE
CANDITE
candied
pears



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO
selected dark
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

PERE e cioccolato fondente

Panettone with candied pears and dark chocolate



Panettone con pere candite e cioccolato fondente

*Panettone with candied pears
and dark chocolate*

.....
SPE 7203 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt
.....

SPE 7205 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Sinfonia di sapori

Arancia e cioccolato fondente

Pensato per non rinunciare alla freschezza della frutta né alla golosità del cioccolato. Arrivano al naso le scorze d'arancia di Calabria candite naturalmente, la vaniglia Bourbon e le note agrumate e speziate del cioccolato fondente selezionato.

Panettone with candied orange and dark chocolate

Created for those who don't want to give up the freshness of fruit or the indulgence of chocolate. To the nose come naturally candied Calabrian orange peel, Bourbon vanilla, and the citrusy, lightly spiced notes of selected dark chocolate.

succosa
arancia candita



INGREDIENTI



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO
selected dark
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

ARANCIA e cioccolato fondente

Panettone with candied orange and dark chocolate



Panettone con arancia candita e cioccolato fondente

*Panettone with candied orange
and dark chocolate*

SPE 9103 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

SPE 9105 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Sempre più delicato

Limone e cioccolato bianco

Un panettone che si capisce già dalla confezione: piacevolmente vellutata al tatto, di un colore giallo limone. Questa è la natura di questo Speciale Filippi, dal bouquet delicato, in cui si uniscono con eleganza ed equilibrio il sapore unico del cioccolato bianco con il sapore leggermente acidulo dei cubetti di scorza di limone canditi.

Panettone with candied lemon and white chocolate

A panettone that is already understood starting from wrapping: pleasantly soft to the touch, in lemon yellow. This is the nature of this Filippi's Special from the delicate bouquet, in which the sweet soft taste of white chocolate blends with the slight acidulous flavour of candied lemon peel cubes.

squisito limone candito

INGREDIENTI



LIMONE
CANDITO
candied
lemon



CIOCCOLATO
BIANCO
white
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

LIMONE e cioccolato bianco

Panettone with candied lemon and white chocolate



Panettone con limone candito e cioccolato bianco

*Panettone with candied lemon
and white chocolate*

.....
SPE 3503 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt
.....

SPE 3505 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Un gusto sorprendente

Fragoline di bosco e cioccolato al latte

Una nuova creazione Filippi che abbina la dolcezza e la leggera acidità delle fragoline di bosco all'aroma delicato e rotondo del cioccolato al latte; quest'ultimo è ottenuto da un blend di pregiate varietà di cacao che creano un perfetto ed armonioso equilibrio.

Wild strawberries and milk chocolate

A new Filippi creation that combines the sweetness and light acidity of wild strawberries with the delicate and round aroma of milk chocolate; the latter is obtained from a blend of fine cocoa varieties that create a perfect and harmonious balance.

deliziose
fragoline
di bosco

INGREDIENTI



FRAGOLINE
DI BOSCO
wild
strawberries



CIOCCOLATO
AL LATTE
milk
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

FRAGOLINE DI BOSCO e cioccolato al latte

Panettone with wild strawberries and milk chocolate



Panettone con fragoline di bosco e cioccolato al latte

*Panettone with wild strawberries
and milk chocolate*

.....
SPE 8703 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt
.....

SPE 8705 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Lasciati tentare dal suo profumo

Albicocche

Per la serie "nulla è mai troppo dolce nella vita", abbiamo voluto enfatizzare la tradizionale dolcezza del panettone Filippi con l'aggiunta delle albicocche candite. L'impasto classico di farina, uova, burro, bacche di vaniglia naturali del Madagascar ed un cuore morbido e dolce di tanti pezzetti di albicocca. Incredibilmente elegante e dal profumo avvolgente e coinvolgente... semplicemente speciale.

Panettone with candied apricots

Nothing is too sweet in life! We wanted to emphasize the sweetness of the traditional panettone Filippi, adding candied apricots. The classic dough of flour, eggs, butter, whole beans of untreated vanilla of Madagascar and a soft and sweet heart of many pieces of apricot. This panettone is naturally colored, incredibly soft, and the scent is even more pleasing and enveloping ... That's simply special!

*deliziosa
albicocca
candita*



INGREDIENTI



ALBICOCCH
CANDITE
candied
apricots



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

ALBICOCCH

Panettone with candied apricots



Panettone con albicocche candite

Panettone with candied apricots

SPE 3703 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

SPE 3705 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Lo sfizio che ci mancava

Amarene

Un impasto di uova fresche, burro, zucchero di canna e miele, profumato alla vaniglia Bourbon e lievitato con il lievito madre Filippi, curato da oltre 50 anni. A questa ricetta tradizionale abbiamo aggiunto amarene intere: un panettone delicato, dolce e piacevolmente acidulo.

Panettone with candied black cherries

A dough made with fresh eggs, butter, brown sugar and honey, naturally scented with Bourbon vanilla and leavened with Filippi's sourdough, carefully nurtured for over 50 years. Whole sour cherries complete the recipe, creating a panettone with a delicate bouquet, sweet yet pleasantly tangy.

profumate
amarene candite

INGREDIENTI



AMARENE
CANDITE
candied black
cherries



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

AMARENE

Panettone with candied black cherries



Panettone con amarene candite

Panettone with candied black cherries

.....
SPE 1203 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt
.....

SPE 1205 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

il trionfo della frutta

Granfrutta

Un autentico concentrato di colori, energia e profumi naturali per questo Speciale Granfrutta Filippi. Morbidi filetti di limone e di arance di Calabria, albicocche e succose amarene intere. Un panettone particolarmente soffice e dall'aroma naturalmente super-fruttato!

Panettone with candied orange and lemon in stripes, apricot and black cherries

An authentic concentrate of colours, energy and natural scents for this Filippi's Granfrutta Special. Soft thin pieces of lemons and oranges from Calabria, apricots and whole juicy sour cherries. A particularly soft panettone of a naturally super-fruity flavour!



fraganza
super fruttata

INGREDIENTI



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



LIMONE
CANDITO
candied
lemon



ALBICOCCH
CANDITE
candied
apricot



AMARENE
CANDITE
candied
black cherries



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

GRANFRUTTA

con arancia, limone, albicocche e amarene

*Panettone Granfrutta with candied orange and lemon
in stripes, apricot and black cherries*



Panettone Granfrutta con arancia, limone, albicocche e amarene candite

*Panettone Granfrutta with candied orange and lemon
in stripes, apricots and black cherries*

SPE 3403 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

SPE 3405 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Unico e inimitabile

Pesca e amaretti
Per palati esigenti in cerca di nuove sfumature. Parte dal tradizionale impasto del panettone classico Filippi e sorprende con morbidi spicchi di pesca candita e piccoli amaretti. La dolce freschezza della pesca incontra il lieve amaro dell'amaretto in un connubio intrigante, da assaporare con calma indulgente.

Panettone with candied peach and macarons
For discerning palates in search of new nuances. It begins with the traditional dough of the Filippi Classic Panettone and surprises with tender pieces of candied peach and small amaretti biscuits. The sweet freshness of peach meets the delicate bitterness of amaretto in an intriguing pairing, to be enjoyed with unhurried indulgence.



dal profumo inebriante

INGREDIENTI



PESCHE
CANDITE
candied
peaches



AMARETTI
macarons



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

PESCA e amaretti

Panettone with candied peach and macarons



Panettone con pesca candita e amaretti

*Panettone with candied
peach and macaroons*

SPE 3803 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

SPE 3805 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

profumo inconfondibile

Mela e cannella

Per questo "Speciale" abbiamo pensato di sposare il gusto dolce-acidulo della mela e quello avvolgente della cannella. Il risultato... lasciamo a voi il piacere di scoprirlo.

Panettone with candied apple and cinnamon

For this Special we have thought to blend the sweet and sour taste of the apple with the enchanting flavour of the cinnamon. The result... we leave on you the pleasure to discover it!

mela candita profumata
di cannella

INGREDIENTI



MELA
CANDITA
candied
apple



CANNELLA
cinnamon



UVETTA
SELEZIONATA
selected
raisin



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

MELA e cannella

Panettone with candied apple and cinnamon

restyling



Panettone con mela candita e cannella

Panettone with candied apple and cinnamon

SPE 4303 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

SPE 4305 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Un altro classico delle feste

Torrone

Il panettone Filippi incontra un altro classico “buono” delle feste: il torrone. Ai tradizionali ingredienti, abbiamo aggiunto tanti pezzetti di torrone che, sciogliendosi durante la cottura, lasciano nel nostro panettone note profumate di miele e morbide mandorle.

Filippi's panettone blends with another classical “good” typical of parties: the nougat. For this Speciale, we added a lot of nougat pieces to the traditional ingredients. These pieces melt while cooking, releasing honey and soft almonds flavours in our panettone.

deliziose mandorle
profumo di miele

INGREDIENTI



TORRONE
nougat



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

AL TORRONE

Panettone with torrone



Panettone al torrone

Panettone with nougat

.....
SPE 9203 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt
.....

SPE 9205 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

evviva i marroni canditi!

Marroni

Protagonista unico di questo Speciale Filippi: il marrone candito. Non ci sono uvette, né scorze di arancia candita, solo tantissimi pezzetti, tagliati a mano, di marroni canditi. Un panettone dal sapore particolarmente vellutato e naturalmente aromatizzato con bacche di vaniglia Bourbon naturali.

Panettone with candied chestnuts

Unique protagonist of this Filippi's Special: the candied sweet chestnut. There are neither raisins nor candied orange peels, but only a lot of small manually cut pieces of candied sweet chestnuts. A particularly soft tasty panettone, flavoured naturally with untreated Bourbon vanilla berries.



INGREDIENTI



MARRONI
CANDITI
candied
chestnuts



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

MARRONI

Panettone with candied chestnuts



Panettone ai marroni canditi

Panettone with candied chestnuts

.....
SPE 2403 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt
.....

SPE 2405 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali



SCATOLE, CAPPELLIERE E LATTE

the boxes, the hatbox and the tinbox

quando il Natale è un classico

Classico in latta

Il Panettone Classico Filippi impreziosito da una elegante latta simpaticamente riutilizzabile come contenitore per biscotti, storie o ricordi o semplicemente come oggetto d'arredo, quando il Panettone sarà finito la magia resterà... un perfetto connubio tra bontà e stile.

Classic Panettone in tinbox

The Filippi Classic Panettone is embellished with an elegant tin that can be reused as a container for biscuits, stories, or memories, or simply as a decorative object. Once the Panettone is finished, the magic will remain...a perfect combination of goodness and style.



INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

CLASSICO IN LATTA DA 1 KG con arancia candita e uvetta

Classic Panettone in tin-box with candied orange and raisins

Novità
new

All'interno un panettone
classico da Kg



Panettone classico in latta con arancia candita e uvetta

*Classic panettone in tin-box
with candied orange and raisins*

LTT 0105 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 20 x plt • pz 120 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Il signor Panettone classico

Super Avoriè Classico

Chi è il nostro "Signor Panettone"? Un panettone Classico dall'impasto ricco, sontuoso e appagante; una vera esplosione di profumi data dal pregiatissimo burro fresco, dalla morbida e succosa frutta candita e uvette arrotondati dalla bacca di vaniglia naturale del Madagascar.

Classic Super Avoriè

Filippi's panettone blends with another classical "good" typical of parties: the nougat. For this Speciale, we added a lot of nougat pieces to the traditional ingredients. These pieces melt while cooking, releasing honey and soft almonds flavours in our panettone.



INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

SUPER AVORIE' CLASSICO DA 1 KG con arancia candita e uvetta

Classic Panettone in box with candied orange and raisins



Super Avoriè Classico con arancia candita e uvetta

*Super Avoriè classic panettone
with candied orange and raisins*

BOX 8805 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 20 x plt • pz 120 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali

Per chi ama le sfide

Panettone Classico

La gioia della condivisione del nostro Panettone Classico si completa con Ecologioco: il gioco da tavolo in omaggio, realizzato assieme ai bambini di una scuola primaria di Vicenza, che troverete stampato sul lato interno di questa splendida cappelliera.

In questo modo doniamo una seconda vita alla confezione per condividere con ognuno di voi i nostri valori di Società Benefit e azienda B Corp. Perché vivere sostenibili è un gioco per tutti!

Classic Panettone

The joy of sharing our Classic Panettone is completed with Ecologioco: the free board game, created together with the children of a primary school in Vicenza, which you will find printed on the inside of the wonderful hatbox. In this way we give a second life to the package to share with each of you our values as a Benefit Corporation and B Corp company. Because sustainable living is everyone's game!

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

CAPPELLIERA MR.P DA 1 KG

Panettone classico con arancia candita e uvetta
Classic Panettone in hatbox with candied orange and raisins

All'interno "ecologioco" creato dai bambini della scuola "grande quercia" di Thiene per giocare alla sostenibilità con tutta la famiglia.



Panettone Classico con arancia candita e uvetta

Classic panettone
with candied orange and raisins
.....
CMP 0105 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 20 x plt • pz 120 x plt

ETICHETTA
PULITA
solo ingredienti
naturali



STRUCÀ 100% OLIO EVO

strucà 100% olive oil

DISPONIBILI SOLO
DURANTE LA CAMPAGNA
ONLY AVAILABLE
DURING THE CAMPAIGN

LINEA STRUCÀ

100% olio EVO

Strucà 100% olive oil

Lo Strucà è un dolce privo di burro, con un impasto 100% olio extra vergine d'oliva, selezionato tra i migliori produttori di olio italiani. Questo prodotto è dedicato a chi, ogni anno, cerca un prodotto distintivo.

Strucà is a butter-free dessert, with a 100% extra virgin olive oil dough, selected from the best Italian olive oil producers. This product is dedicated to those who, every year, are looking for a distinctive product.

senza burro
without butter

*pratici e sfiziosi
con deliziosa
frutta candita*

DISPONIBILI SOLO
DURANTE LA CAMPAGNA
*ONLY AVAILABLE
DURING THE CAMPAIGN*



Strucà 100% olio EVO con caramello salato

Strucà 100% olive oil with salted caramel

STR 14803 / 500 g - 17.63 oz
6 pz x ct / 44 ct x plt / 264 pz x plt

senza burro
without butter



DISPONIBILI SOLO
DURANTE LA CAMPAGNA
ONLY AVAILABLE
DURING THE CAMPAIGN

Strucà 100% olio EVO con arancia

Strucà 100% olive oil
with candied orange

STR 0803 / 500 g - 17.63 oz
6 pz x ct / 44 ct x plt / 264 pz x plt

senza burro
without butter



Strucà 100% olio EVO con arancia e cioccolato

Strucà 100% olive oil with candied orange
and dark chocolate

STR 0603 / 500 g - 17.63 oz
6 pz x ct / 44 ct x plt / 264 pz x plt

senza burro
without butter



Strucà 100% olio EVO con pere e cioccolato

Strucà 100% olive oil with candied
pears and dark chocolate

STR 7203 / 500 g - 17.63 oz
6 pz x ct / 44 ct x plt / 264 pz x plt

senza burro
without butter



Strucà 100% olio EVO con mela e cannella

*Strucà 100% olive oil
with apple and cinnamon*

STR 5603 / 500 g - 17.63 oz
6 pz x ct / 44 ct x plt / 264 pz x plt

senza burro
without butter



DISPONIBILI SOLO
DURANTE LA CAMPAGNA
ONLY AVAILABLE
DURING THE CAMPAIGN



Strucà 100% olio EVO con amarene

*Strucà 100% olive oil
with black berries*

STR 1203 / 500 g - 17.63 oz
6 pz x ct / 44 ct x plt / 264 pz x plt

senza burro
without butter



Strucà 100% olio EVO con albicocche

*Strucà 100% olive oil
with candied apricots*

STR 12303 / 500 g - 17.63 oz
6 pz x ct / 44 ct x plt / 264 pz x plt

senza burro
without butter



CARTELLI VETRINA

Display

Novità
new

Restyling

Da esporre insieme
ai nostri panettoni
to display with our panettone



Cartello vetrina COMPOSIZIONE NATALE

30X40 cm
cod. CAV 0015



Cartello vetrina ISTITUZIONALE

30X40 cm
cod. CAV 0001



Cartello vetrina DOLCE 100% OLIO EVO

30X40 cm
cod. CAV 0002



Cartello vetrina STRUČÀ

30X40 cm
cod. CAV 0004



Cartello vetrina CUORE

30X40 cm
cod. CAV 0005



Cartello vetrina CLIMATEPARTNER

30X40 cm
cod. CAV 0013



LE NOSTRE MATERIE PRIME

Our raw ingredients

Pasta madre

È l'ingrediente più importante, il quid assolutamente insostituibile, la firma in calce ad un'opera. La nostra pasta madre è l'impronta unica che rende autentici i nostri prodotti. Nel passato la pasta madre era qualcosa da custodire gelosamente proprio per le sue caratteristiche uniche, tanto da essere data in dote alle figlie in procinto di sposarsi. Nei paesi veniva conservata dai fornai che, con opportuni rinfreschi, la mantenevano in vita e la ridistribuivano alle famiglie che settimanalmente preparavano il pane in casa.

La differenza principale tra lievito di birra e lievito naturale è che quello di birra è una selezione concentrata di un unico ceppo di microrganismi, i *Saccharomyces cerevisiae*. Il lievito naturale invece è costituito da diversi ceppi di lieviti e batteri: *Saccharomyces cerevisiae*, batteri lattici, batteri acetici e altri microrganismi a seconda di dove e come è prodotta la pasta acida: non c'è modo di avere una pasta madre identica ad un'altra.

La pasta madre oltre che ad una fermentazione alcolica, come il lievito di birra, porta anche ad una fermentazione lattica (simile a quella che avviene nello yogurt) in cui i microrganismi lattici trasformano parte degli zuccheri della farina in acido lattico e in parte acido acetico. Il risultato è la creazione all'interno dell'impasto di un ambiente acido (da qui il nome di lievito/pasta acida) che in quanto tale è in grado di eliminare eventuali organismi patogeni e di allungare naturalmente i tempi di conservazione dei lievitati.

Una lievitazione naturale rende i prodotti più digeribili e più sani. La nostra pasta madre è tenuta in vita da più di cinquant'anni e conservata con tutta l'attenzione e quel po' di gelosia che è giusto che ci sia per ciò che è vivo, come lo è effettivamente una pasta acida.

Le differenze immediatamente percepibili tra prodotti lievitati naturalmente e con lievito di birra sono nell'aspetto, nella consistenza e nel sapore unici che solo un lievito naturale può conferire.

Natural leaven

It is the most important ingredient, the absolutely irreplaceable "quid", the equivalent of a signature at the bottom of a work of art. Our mother dough is the unique imprint that makes our products authentic.

In the past mother dough was something to guard so jealously for its unique features, that it was given to daughters when they were about to get married. In villages it was preserved by bakers who, with proper refreshing, kept it alive and redistributed it weekly to families preparing bread at home.

The main difference between brewer's yeast and natural leaven is that brewer's yeast is a concentrated selection of one bacterial strain, the *Saccharomyces cerevisiae*. The natural leaven is made up of several bacterial strains instead: different species of *Saccharomyces cerevisiae*, species of lactic bacteria, species of acidic bacteria and other microorganisms, according to where and how the mother dough is produced: as mother can be only one, so one mother dough can't be absolutely identical to another one.

Like brewer's yeast, mother dough brings about alcoholic fermentation but also lactic fermentation, similar to what happens in yogurt, where lactic bacteria turn flour sugars partly into lactic acid and partly into acetic acid. The result is the creation of a sour environment inside the dough (from here the name of sour leaven/dough) such that it is able to prevent possible pathogenic organisms and to naturally lengthen the leavens' preservation time. A natural leavening makes products healthier and more digestible.

Our mother dough has been kept alive for more than fifty years and preserved with care and attention, the way one would care for living thing, as sour dough is.

The immediately noticeable differences between products leavened naturally and products raised with brewer's yeast is in the unique consistency and taste that only a natural leaven yeast can give.



Cacao da varietà Criollo e Trinitario

La varietà criollo rappresenta una piccolissima percentuale dei cacao totali di tutto il mondo e per questo molto ricercato dai pasticceri e dai palati più esigenti.

Il profumo e il sapore speciali del cacao non derivano solo dalla sua varietà, ma anche dalla composizione del suolo in cui è coltivato, dalle condizioni climatiche e soprattutto dal lavoro dell'artigiano del cacao: il coltivatore.

I quattro fattori fondamentali che assicurano il profumo e il sapore speciali del cioccolato sono la fermentazione, l'essiccazione, la tostatura e il concaggio. La fermentazione e l'essiccazione sono svolte dagli agricoltori mentre la tostatura ed il concaggio, che definiscono il profilo organolettico di ciascun prodotto, avvengono all'interno del laboratorio di produzione.

Pasticceria Filippi ha scelto di collaborare con dei coltivatori di Chachi Cayapas, una regione a Nord di Esmeraldas in Ecuador.

In queste regioni cresce un Criollo dall'eccezionale colore Bianco, che si contraddistingue per il suo sapore delicato. I suoi sentori primari di fiori e frutta secca conferiscono al cioccolato delle sfumature rubino dal gusto persistente.

Il Cioccolato Fondente al 60% di cacao minimo si presenta ad un primo assaggio con un gusto deciso di cacao, per sfumare poi in note aromatiche di frutta secca, nocciole e noci, con una lieve percezione acidula nel finale che richiama i frutti rossi (ribes e mirtilli).

Criollo Cocoa and Trinitario

The criollo variety represents a very small percentage of total cocoa from all over the world and for this reason it is much sought after by the pastry chefs and the most demanding palates.

The special scent and flavour of cocoa do not only stem from the type of cocoa but also from soil composition, climatic conditions, and primarily, the work of the cocoa artisan– the cocoa grower.

The four fundamental factors that ensure the special chocolate scent and flavour are fermentation, drying, roasting, and conching. Fermentation and drying are undertaken by farmers. Roasting and conching, which define the organoleptic profile of each product, take place within the production laboratory.

Pasticceria Filippi has chosen to collaborate with growers from Chachi Cayapas, a region north of Esmeraldas in Ecuador.

In these regions a Criollo grows with an exceptional white color, which stands out for its delicate flavor. Its primary hints of flowers and dried fruits give chocolate ruby nuances with a persistent taste.

Dark Chocolate with 60% minimum cocoa is presented at a first taste with a strong taste of cocoa, to then blend into aromatic notes of dried fruits, hazelnuts and nuts, with a slight acidic perception in the finish that recalls red fruits (currants and blueberries).

Uova

Usiamo solo uova fresche prodotte da galline allevate all'aperto. Un uovo può essere il prodotto di una gallina che vive in condizioni dignitose o di una gallina privata completamente della sua natura di animale. Noi scegliamo la dignità per dare concreti messaggi al mercato affinché si orienti verso sistemi produttivi che offrano maggiori garanzie per migliorare il benessere ed il futuro di tutti, animali e persone.

Eggs

We only use fresh eggs produced by hens raised outdoors. An egg can be the product of a hen that lives in dignified conditions or a completely private hen of its nature as an animal. We choose dignity to give concrete messages to the market so that it is oriented towards production systems that offer greater guarantees to improve well-being and future of everyone, animals and people.

Vaniglia

Noi usiamo solo l'aroma naturale della vaniglia che arrotonda e completa il gusto dei nostri prodotti. Il tocco finale che solo un fiore può dare!

La vaniglia è infatti un'orchidea, la cui origine ha radici lontane nel tempo: gli Aztechi la usavano ben prima della scoperta del Nuovo Mondo.

La nostra polvere di vaniglia, del tipo Bourbon, arriva dal Madagascar ed è ottenuta dalla macinazione di bacelli interi non trattati, provenienti da coltivazioni biologiche e certificate al commercio equo e solidale.

Quello che ognuno di noi riconosce come aroma di vaniglia è costituito da ben 150 molecole aromatiche naturali differenti, tra cui la principale è la vanillina.

La vaniglia che abbiamo scelto, anche grazie ad un particolare trattamento di affinaggio cui è sottoposta, presenta un tenore di vanillina superiore a quello di altre bacche presenti sul mercato. Ecco perché ad ogni assaggio dei nostri prodotti i sensi sono piacevolmente stimolati dalle note calde e sensuali dell'aroma di vaniglia.

Burro

All'interno dei nostri impasti utilizziamo esclusivamente burro ottenuto da crema di latte vaccino pastorizzata e centrifugata: una scelta che privilegia la qualità unita ad un profilo sensoriale distintivo, dolce ed aromatico.

La centrifugazione è un processo che consente di separare la panna preservandone le componenti, per dare origine ad un burro dalla struttura compatta ideale per garantire impasti soffici e fraganti.

Vanilla

We use only the natural flavor of vanilla which rounds off and completes the flavor of our products.

This is the final touch that only a flower can give!

Vanilla is in fact an orchid, whose origin has far-off roots: Aztecs used it well before the New World's discovery.

Our vanilla powder, of Bourbon type, arrives from Madagascar and it is obtained from grinding whole untreated pods, coming from organic and certified fair trade cultivations. As we know, vanilla flavour is made up of 150 different natural aromatic molecules, among which the main one is vanillin.

The vanilla we have chosen, thanks to its particular refining treatment, has a higher vanillin content compared to others beans on the market.

That's why every time you taste our products, your senses are pleasantly stimulated by the warm and sensual notes of vanilla.

Butter

We use exclusively butter from pasteurized and centrifuged cow's milk cream in our dough: a choice that prioritizes quality combined with a distinctive, sweet, and aromatic sensory profile.

Centrifugation is a process that separates the cream while preserving its components, resulting in a butter with a compact structure ideal for soft, fragrant doughs.



Frutta candita

Scorzoni di limoni di Sicilia, scorzoni di arance di Calabria, pesche, amarene, albicocche tonde: ogni anno andiamo a raccogliere e sceglierci nuovi frutti per fruttose creazioni! Tutti i frutti che usiamo sono naturali. Attraverso un controllo molto stretto della filiera la materia prima viene seguita con grande attenzione e poi lavorata con altrettanta cura. Il processo di canditura avviene naturalmente, senza pressioni meccaniche, ma semplicemente a pressione atmosferica. La canditura è un processo molto lungo, che richiede settimane, ma permette di mantenere bucce molto morbide e la forte carica aromatica dei frutti. Le operazioni di taglio e cubettatura sono rigorosamente effettuate dopo la canditura. Questo risulta particolarmente importante per le nostre arance e limoni canditi, che conservano così una scorza spessa ma morbida e ricca di preziosi oli essenziali dal profumo inconfondibile.

Uvetta

Last but not least, l'uvetta o uva passa. Opportunamente essiccata è una varietà d'uva di origine greca, turca o iraniana. L'uvetta australiana attualmente è una delle migliori che il mercato possa offrire, soprattutto per uso di pasticceria. Per noi è sicuramente la migliore. Ha un colore ambrato ed acini con una buccia molto sottile che ne aumenta la scioglievolezza e la capacità di conservarsi all'interno dell'impasto senza deteriorarsi. Selezioniamo le nostre uvette ogni anno poco prima di iniziare la produzione e le facciamo arrivare a noi senza nessun trattamento. Siamo stregati dal loro profumo incredibile e dal sapore dolcissimo dovuto all'elevata naturale concentrazione di zuccheri. Sono ottime nei nostri panettoni, ma così buone di natura, che alle volte, lo confessiamo, ci piace mangiarle così come sono.

Dried fruits

Lemons peel from Sicilian lemons, the peel of oranges from Calabria, peaches, sour Amarena cherries, round apricots: every year we pick and choose new fruits for our fruity creations! All fruits we use are natural. Through the productive chain our raw material is strictly controlled and carefully monitored, then processed with the utmost care. The candying process takes place naturally, without mechanical pressure, but simply at atmospheric pressure. Candying is a very long process, which takes weeks, but it maintains the peels very soft and allows the fruits to maintain a strong flavour. Cutting and dicing operations are performed rigorously after candying. This is particularly important for our candied oranges and lemons, that preserve a thick but soft peel, rich in essential oils with an unmistakable fragrance.

Raisins

Last but not least, raisins. Ours come from a properly dried grape variety of Greek, Turkish or Iranian origin. Australian raisins are presently one of the best on the market for confectionery use. We consider it the best one. The raisin has an amber colour and is made from grapes with a very thin peel. This increases its melting point and its ability to stay intact in the dough. We select our raisins every year little before starting the production and we make them arrive to us without any treatment. We are fascinated by their unbelievable fragrance and very sweet taste, with a naturally high concentration of sugars. They are excellent in our panettone but so good, that sometimes... we admit it, we like to eat them plain!



Olio extra vergine di oliva

Per trovare il nostro oro liquido, simbolo dei paesi Mediterranei, siamo andati dritti al cuore dei Monti Iblei, Sicilia sud orientale, dove l'ulivo, l'albero più antico piantato sulla Terra, prospera nel suo habitat naturale.

Abbiamo scelto un blend, un olio extra vergine di oliva che risulta dalla spremitura di olive di diverse varietà (moresca, biancolilla, Nocellara, Cerasuola e Tonda Iblea) coltivate a ridosso del Mediterraneo, a 150-550 metri s.l.m.

Qualità più volte premiata e riconosciuta anche nella Guida Flos Olei, considerata il Libro Sacro dei migliori oli d'oliva sul mercato.

Le olive vengono raccolte a mano, portate nel frantoio e molite lo stesso giorno. La lavorazione avviene a freddo, ad una temperatura inferiore ai 27°C, mentre la conservazione è tra 14/18°C in recipienti in acciaio inox in assenza di ossigeno. L'uso dell'azoto durante il processo di imbottigliamento, consente di ricevere un olio che non è solo buono, ma che presenta caratteristiche chimiche ed organolettiche che si mantengono costanti per più di 18 mesi.

Miele

Il miele, per i nostri impasti, rappresenta un ingrediente importante. Viene bilanciato con lo zucchero, permettendoci di ridurre quindi la quantità. Questa scelta valorizza la dolcezza del miele e dona al prodotto un gusto autentico.

Extra virgin olive oil

In order to find our liquid gold, symbol of Mediterranean countries, we have gone right to the heart of the Iblei Mountains, in South-Eastern Sicily, where the olive, the most ancient tree planted on the Earth, thrives in its natural habitat. We have chosen a blend, an extra virgin oil resulting from pressing olives of different varieties (Moorish, Biancolilla, Nocellara, Cerasuola and Tonda Iblea,) cultivated near the Mediterranean Sea, at 150-550 meters above sea level.

Its quality has been awarded many prizes and also acknowledged in the Flos Olei Guide, considered as the Sacred Book of the best olive oils on the market.

Olives are picked by hand, brought to producer's crusher and milled on the same day. A cold pressing of olives performed at temperature below 27°C, as well as the storage is between 14/18°C in stainless steel containers in the absence of oxygen. The use of nitrogen during bottling deliver us a very good olive oil that maintains its chemical and organoleptic features for over 18 months.

Honey

Honey is an important ingredient in our dough. It balances the sugar, allowing us to reduce its quantity. This choice enhances the honey's sweetness and gives the product an authentic flavor.



Seguici su:



casiglionifoodphotography.com



Pasticceria Filippi S.r.l. Società Benefit

via M. Pasubio, 96/a - Zanè (Vicenza), 36010 - ITALY - Tel +39 0445 314085 - Fax +39 0445 319993

info@pasticceriafilippi.it - www.pasticceriafilippi.it



Pasticceria Filippi S.r.l. Società Benefit
via M. Pasubio, 96/a - Zanè (Vicenza), 36010 - ITALY - Tel +39 0445 314085 - Fax +39 0445 319993
info@pasticceriafilippi.it - www.pasticceriafilippi.it