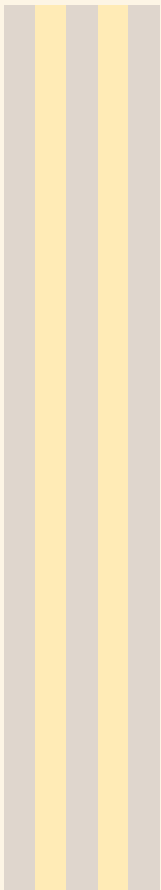


Zaghis[®]

IL DIFETTO DI ESSERE BUONI



CATALOGO PRODOTTI
PRODUCTS CATALOGUE

Dal 1964 Since 1964 il difetto di essere buoni

In piedi a destra: Luigi Zaghis
Standing right: Luigi Zaghis



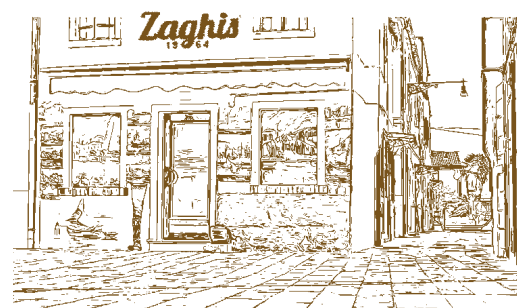
Una nobile tradizione di genuinità e gusto.

La storia e la tradizione veneta rendono unica la produzione di Zaghis. Nasce così la Dolcaria Zaghis, da quella bottega di allora, dove si preparavano prelibati dolci, si è arrivati oggi ad una realtà che non ha dimenticato le buone ricette di una volta.

Fin dal 1964 grazie alla passione del panettiere Luigi Zaghis, siamo specializzati nella produzione di panettoni, pandoro, torte, focacce e tiramisù. L'uso di materie prime naturali, come il lievito madre, che permette una lievitazione lenta di 36 ore, dona ai nostri prodotti qualità organolettiche straordinarie: sofficità, fragranza, digeribilità, ed una lunga conservazione senza bisogno di conservanti, assicurando così un sapore unico ed inconfondibile.

Genuinità nel rispetto della tradizione, questo è ciò caratterizza oggi Zaghis. Un'azienda capace di coniugare l'innovazione tecnologica con la bontà di un realtà affermata! I dolci Zaghis sono così, semplici e buoni, per accontentare i gusti di tutti.

Hanno un solo difetto; vanno a ruba!



A noble tradition of authenticity and taste.

A noble tradition of authenticity and taste. Our Venetian history and tradition make unique Zaghis production. In this way, Zaghis Dolcaria was born, from that workshop where delicious cakes were made to the current company where the ancient recipes are still living. Since 1964 and Luigi Zaghis' passion, we are specialist in making panettoni pandoro, cakes, focaccia and tiramisù. The use of raw materials such as natural sourdough which lets 36 hrs of slow leavening, give to our products extraordinary organoleptic qualities: softness, aroma, easy to be digested and long-term storage, which ensuring a unique and distinctive flavor. Authenticity, in compliance with the tradition is our Zaghis goal. Our company is able to combine high technology and quality of any single product. Zaghis products are just like that, very good and simple in order to please any taste. **They just have one flaw: everybody wants them!**



Certificazione IFS per un prodotto sicuro e di qualità

IFS food è uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto 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.

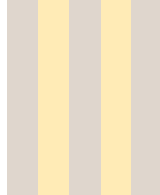
IFS certification for a safe and quality product

IFS food is one of the food safety standards recognized by the Global Food Safety Initiative (GFSI), an international initiative, whose main purpose is to strengthen and promote food safety throughout the supply chain.

**Dal cuore delle
terre di Venezia,
lungo le vie della dolcezza**

**From the heart
of Veneto lands,
along the paths of goodness**





I dolci Zaghis nascono nel cuore del Veneto, vicino a Venezia, la città in cui si incontrano tutti i profumi e i sapori del mondo.



Venezia è da sempre crocevia di lingue e culture, porta dell'Europa verso i popoli, da cui abbiamo imparato l'amore per i sapori, la sorpresa di un assaggio, l'aroma di una spezia e la curiosità per gli ingredienti, dove le nostre ricette e dolcezze sopraffine sono entrate nella tradizione.

Una passione per il gusto e la bellezza, un fermento della cultura e dello stile che continuano ad esprimersi, facendo di Venezia una capitale dell'arte e del gusto di ieri e di oggi.

Venezia ispira oggi come allora le nostre specialità: dai nostri avi veneziani abbiamo ereditato il gusto per l'eccellenza, la ricerca del nuovo e il culto del piacere. Dai marinai che navigavano sulle lunghe rotte commerciali abbiamo imparato che possiamo arrivare in capo al mondo, alla ricerca dell'ingrediente perfetto.

Il segreto dei prodotti Zaghis è racchiuso nella bontà dei dolci, nella sofficità dei nostri panettoni, nella fragranza delle nostre crostate, prima ancora che nella cremosità del nostro Tiramisù.

Zaghis sweets are born in Veneto land heart, nearby Venice, a city where all flavors and worldwide tastes meet each other.



Venice is a language and culture crossroad, doorway to different people, from whom we have learnt love for different tastes, a surprise of taste, an aroma of herb, a curiosity for ingredients, where our recipes took part of tradition.

A passion for taste and a scent of culture and style keep on going, making Venice a capitol of art, cult of pleasures.

From sailors experiences on their long routes, we have learnt we can reach any place looking for the perfect ingredient.

The segret Zaghis product is enclosed in the good of sweets, softness of our panettone, the scent of our 'crostata' and in cream of Tiramisù.



La saggezza dell'artigiano, la magia del lievito madre.

Il lievito madre originario Zaghis, un tesoro grazie al quale si realizzano da più di 60 anni tutti i nostri lievitati.

Un lievito forte e profumato, dalle straordinarie proprietà organolettiche, che dona l'inconfondibile aroma della fermentazione naturale. Un vero e proprio patrimonio di famiglia, risultato di cure quotidiane, tanta pazienza e una grande abilità.

La madre, infatti, deve essere rinnovata con continui rinfreschi di acqua e farina che nutrono i suoi preziosi microrganismi responsabili della lenta lievitazione.

Un antico rituale che crea un delicato equilibrio, influenzato da diverse condizioni come l'alcalinità dell'acqua, la temperatura e l'umidità dell'aria, la qualità degli ingredienti e persino dalle fasi lunari.

Elementi che i lievitisti Zaghis armonizzano da anni con maestria, per ottenere un impasto naturalmente soffice, digeribile e che si conserva a lungo. È grazie ai loro sensi che riescono a comprendere se tutto si svolge a regola d'arte: ogni giorno esaminano il profumo dell'impasto, il suo sapore all'assaggio, la sensazione al tatto della pasta lievitata. Con gesti sicuri e delicati suggeriti dalla tradizione i lievitisti danno forma al panetto che, una volta lievitato, deve ricordare la pelle di un neonato, morbida e vellutata.



Gesti sicuri e delicati
che sono l'essenza
stessa di un gusto
unico e inconfondibile.



The craftsman's wisdom, the magic of natural sourdough.



Safe and delicate gestures are the main core for a single incomparable taste.

Zaghis' original natural sourdough guarantees our leavened more than 60 years.

A **strong and fragrant sourdough**, which has got extraordinary organoleptic qualities give distinctive aroma of natural fermentation.

A real **hritage of Zaghis family** a result of daily treatment, a good temper and big ability.

The 'mother' of natural sourdough needs to be renovated with continous water refresh and flour that feed its own precious micro-organisms in charge of low leavening.

An ancient ritual which creates a delicate balance: water alkalinity, air temperature and humidity, quality of ingedients.

Since ever all these elements harmonize a **smooth dough**, easy to be digested and a long-term storage.

A masterpiece which is controlled by our chef in every single phase of creation: his gestures give form to the panettone that has to recall a baby's skin soft and smooth.



Un dolce unico e speciale, intrecciato a mano.

A unique
and special sweet
which is handwoven.



In ogni preparazione c'è sempre un solo unico **ingrediente capace di rendere un buon dolce un'esperienza di gusto indimenticabile.** Non si tratta di farina, lievito o uova. O meglio, non solo di questo. **L'ingrediente più importante è il maestro pasticcere,** le sue **mani sapienti,** la sua esperienza, la maestria dei gesti quotidiani, la sua saggezza e l'amore per il suo lavoro, un mestiere che dona dolcezza ogni giorno. È il pasticcere il custode della tradizione, colui che **trasforma le ricette in capolavori,** colui che sa dosare ogni ingrediente e mescolarlo affinché avvenga la magia, **grazie alla sua saggezza ai movimenti precisi delle sue mani possiamo vivere ogni giorno un'esperienza di gusto straordinaria.**

In any single preparation, there is just one **ingredient able to make a good cake an experience of unforgettable tasting.**

The most important ingredient is the masterchef, his **skilful hands,** his experience, his ability, his wisdom and love for his work.

It's the masterchef who is the guardian of tradition, who turns the recipes in masterpieces.

Thanks to his accurate gestures we can taste every day an extraordinary experience.



Treccia

*crema pistacchio
e gocce di cioccolato
pistachio cream
and chocolate chips*

300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 7245

Pezzi per collo/Pcs per carton: 6



Un tempo semplice guarnizione per dolci e ora ingrediente fondamentale, il pistacchio è un prodotto enogastronomico italiano di indubbia eccellenza che arricchisce di un gusto unico la Treccia Zaghis.

One time pistachio was a simple filling, nowadays it is a simple gastronomic ingredient which enriches our Zaghis Treccia.



Treccia

crema e uva sultanina
golden raisins and cream

300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 07721

Pezzi per collo/Pcs per carton: 6



Morbida pasta lievitata con lievito naturale, intrecciata a mano e arricchita da crema pasticcera e uvetta.

Soft dough featured with natural sourdough, hand-weaved and enriched with cream and golden raisins.



Treccia

crema e gocce di cioccolato
cream and chocolate chips

300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 07723

Pezzi per collo/Pcs per carton: 6



Morbida pasta lievitata con lievito naturale, intrecciata a mano e arricchita da crema pasticcera e gocce di cioccolato fondente.

Soft dough featured with natural sourdough, hand-weaved and enriched with cream and chocolate chips.



Panfrutto

*con uvetta e scorze
di arancia candita
with raisins and candied
orange peel*

400 g / 14.1 o.z.

Codice/Code: 0572

Pezzi per collo/Pcs per carton: 6



Dolce della tradizione popolare.
Pasta morbida lievitata con lievito naturale,
arricchita di scorze di arancio candite e
uvetta, ricoperta da una croccante glassa
all'amaretto e decorata con granella di
zucchero.

Cake from popular tradition.
Soft dough featured with natural
sourdough, enriched with candied orange
peel and raisins and covered with crisping
amaretto iced topping and sugar grains.



Strudel

mele e uvetta
apple and raisins

300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 0562

Pezzi per collo/Pcs per carton: 5



Delicato strudel a base di pasta lievitata sfogliata con ripieno di mele e uvetta.

Soft studel with a yeast dough base with apple and raisins filling.

Strudel

frutti di bosco
wild berries

300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 05691

Pezzi per collo/Pcs per carton: 5



Delicato strudel a base di pasta lievitata sfogliata con ripieno di frutti di bosco.

Soft studel with a yeast dough base with apple and wild berries.



Strudel

pere e gocce di cioccolato
pear and chocolate chips

300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 7246

Pezzi per collo/Pcs per carton: 5



Delicato strudel a base di pasta lievitata sfogliata con ripieno di pere e gocce di cioccolato.

Soft studel with a yeast dough base with pear and chocolate chips.



Frolla

alla ciliegia
cherry pastry

300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 10031

Pezzi per collo/Pcs per carton: 6



Torta di pasta frolla dorata, friabile e dal gusto delicato, arricchita di confettura di ciliegie.

Short pastry with crumbly dough, enriched with cherries jam.



Frolla

ai frutti di bosco
wild berries pastry

300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 10034

Pezzi per collo/Pcs per carton: 6



Torta di pasta frolla dorata, friabile e dal gusto delicato, arricchita di golosa confettura ai frutti di bosco a pezzi.

Short pastry with crumbly dough, enriched with wild berries jam.



Frolla

all'albicocca
abricot pastry

300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 10032

Pezzi per collo/Pcs per carton: 6



Torta di pasta frolla dorata, friabile e dal gusto delicato, arricchita di confettura di albicocca.

Short pastry with crumbly dough, enriched with apricot jam.



Frolla

al limone
lemon pastry

300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 0703

Pezzi per collo/Pcs per carton: 6



Torta di pasta frolla dorata, friabile e dal gusto delicato, arricchita di golosa crema al limone.

Short pastry with crumbly dough, enriched with delicious lemon cream.



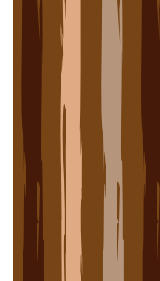
Frolla

alla nocciola
hazelnut pastry

300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 0701

Pezzi per collo/Pcs per carton: 6



Torta di pasta frolla dorata, friabile e dal gusto delicato, arricchita di crema alla nocciola.

Short pastry with crumbly dough, enriched with hazelnut jam.

Frangipane

Torta alle mandorle
almond pastry

350 g / 12.34 o.z.

Codice/Code: 7416

Pezzi per collo/Pcs per carton: 6



Torta di pasta frolla dorata, con ripieno a base di mandorle e armelline, croccante fuori e morbida dentro.

Short pastry with crumbly dough, stuffed of almonds and apricots.



Crostata al taglio

crema al limone
lemon cream

500 g / 17.64 o.z.

Codice/Code: 7703

Pezzi per collo/Pcs per carton: 10



Torta di pasta frolla dorata, friabile e dal gusto delicato, arricchita di golosa crema al limone.

Short pastry with crumbly dough, enriched with lemon cream.



Crostata al taglio

ai frutti di bosco
wild berries pastry

500 g / 17.64 o.z.

Codice/Code: 7320

Pezzi per collo/

Pcs per carton: 10



all'albicocca
abricot pastry

500 g / 17.64 o.z.

Codice/Code: 7319

Pezzi per collo/Pcs per carton: 10



Torta di pasta frolla dorata, friabile e dal gusto delicato, arricchita di golosa confettura ai frutti di bosco o albicocca.

Short pastry with crumbly dough, enriched with wild cherries or apricot jam.

Torta Brownie

*con gocce di cioccolato
with drops of chocolate*

285 g / 10.05 o.z.

Codice/Code: 7019

Pezzi per collo/Pcs per carton: 8



Torta Brownie soffice e ricca di gocce di cioccolato.

Soft Brownie cake rich in chocolate drops.

Tiramisù

*caffè, cacao, savoiardi e
crema tiramisù
coffee, cacao, ladyfingers
biscuits, tiramisù cream*

360 g / 12.69 o.z.

Codice/Code: 7431

Pezzi per collo/Pcs per carton: 7



Una ricetta semplice e deliziosa, nata dalla tradizione della terra Veneta nell'uso di prodotti unici e genuini.

Una confezione comoda e fruibile in qualunque occasione, dalla merenda alle nostre tavole.

Un dolce che porta con sé i profumi ed il gusto del caffè appena tostato e del sapore delicato della crema al latte di un'abbraccio pieno di calore.

Il Tiramisù Zaghis contiene un ingrediente segreto... la nostra passione.

A simple and delicious recipe which was born from ancient tradition of Veneto and its unique use in high quality ingredient.

A easy packaging which allows to enjoy our Tiramisu in any daily moment.

A cake which brings withh itself different flavors from toasted coffee and delicate cream.

Tiramisù Zaghis has got a segret...our passion.

CAFFÈ / COFFEE

Il gusto corposo del caffè è la caratteristica imprescindibile per il TIRAMISÙ Zaghis. Inebriante già dal primo assaggio. The full-bodied taste of coffee is the essential characteristic of Zaghis Tiramisu. Inebriating from the first bite.

CACAO / COCOA

Sapore dolce e gusto morbido per un delicato connubio. Una piacevole polvere di cacao arricchisce il Tiramisù Zaghis conferendo una tipicità unica. Sweet and smooth. A light dusting of cocoa enriches the Tiramisù making it unique.

SAVOIARDI / LADYFINGERS

Ingrediente principale del TIRAMISÙ Zaghis, questo biscotto di nobili origini, è il cuore di questo dolce che incanta gli occhi e la bocca.

The main ingredient of Zaghis Tiramisù, these biscuits of noble origin are the heart of this desert. Tastes as good as it looks.

CREMA TIRAMISÙ / TIRAMISÙ CREAM

Morbida e vellutata crema, accarezza il palato avvolgendolo di un sapore gentile e delicato, mantenendo intatta la tradizionale ricetta del Tiramisù.

This smooth, velvet cream has a delicate taste remaining faithful to the traditional Tiramisù recipe.

Sommario / Summary



Treccia

crema pistacchio e gocce di cioccolato
pistachio cream and chocolate chips
300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 7245
Codice Ean/Ean Code: 8004640072450
Peso Netto/Net Weight: 300 g / 10.58 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 6
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 25
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 100
Misure cartone/Measures: 60x39,5x7,5h cm

pg. 9



Treccia

crema e uva sultanina
golden raisins and cream
300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 07721
Codice Ean/Ean Code: 8004640077219
Peso Netto/Net Weight: 300 g / 10.58 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 6
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 25
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 100
Misure cartone/Measures: 60x39,5x7,5h cm

pg. 10



Treccia

crema e gocce di cioccolato
cream and chocolate chips
300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 07723
Codice Ean/Ean Code: 8004640077233
Peso Netto/Net Weight: 300 g / 10.58 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 6
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 25
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 100
Misure cartone/Measures: 60x39,5x7,5h cm

pg. 11



Panfrutto

uvetta e scorze di arancia candita
with raisins and candied orange peel
400 g / 14.1 o.z.

Codice/Code: 0572
Codice Ean/Ean Code: 8004640640079
Peso Netto/Net Weight: 400 g / 14.1 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 6
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 16
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 64
Misure cartone/Measures: 59,5x39,5x13h cm

pg. 12



Strudel

mele e uvetta
apple and raisins
300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 0562
Codice Ean/Ean Code: 8004640640093
Peso Netto/Net Weight: 300 g / 10.58 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 5
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 30
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 120
Misure cartone/Measures: 60x33,5x4,5 cm

pg. 13



Strudel

frutti di bosco
wild berries
300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 05691
Codice Ean/Ean Code: 8004640056917
Peso Netto/Net Weight: 300 g / 10.58 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 5
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 30
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 120
Misure cartone/Measures: 60x33,5x4,5 cm

pg. 14



Strudel

pere e gocce di cioccolato
pear and chocolate chips
300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 7246
Codice Ean/Ean Code: 8004640072467
Peso Netto/Net Weight: 300 g / 10.58 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 5
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 30
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 120
Misure cartone/Measures: 60x33,5x4,5 cm

pg. 15



Frolla

alla ciliegia
cherry pastry
300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 10031
Codice Ean/Ean Code: 8004640641137
Peso Netto/Net Weight: 300 g / 10.58 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 6
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 30
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 120
Misure cartone/Measures: 60x33,5x4,5 cm

pg. 16



Frolla

frutti di bosco
wild berries pastry
300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 10034
Codice Ean/Ean Code: 8004640640444
Peso Netto/Net Weight: 300 g / 10.58 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 6
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 30
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 120
Misure cartone/Measures: 60x33,5x4,5 cm

pg. 17



Frolla
all'albicocca
abricot pastry
300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 10032
Codice Ean/Ean Code: 8004640641120
Peso Netto/Net Weight: 300 g / 10.58 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 6
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 30
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 120
Misure cartone/Measures: 60x33,5x4,5 cm

pg. 18



Frolla
al limone
lemon pastry
300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 0703
Codice Ean/Ean Code: 8004640640208
Peso Netto/Net Weight: 300 g / 10.58 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 6
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 30
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 120
Misure cartone/Measures: 60x33,5x4,5 cm

pg. 19



Frolla
alla nocciola
hazelnut pastry
300 g / 10.58 o.z.

Codice/Code: 0701
Codice Ean/Ean Code: 8004640641298
Peso Netto/Net Weight: 300 g / 10.58 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 6
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 30
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 120
Misure cartone/Measures: 60x33,5x4,5 cm

pg. 20



Frangipane
Torta alle mandorle
almond pastry
350 g / 12.34 o.z.

Codice/Code: 7416
Codice Ean/Ean Code: 8004640074164
Peso Netto/Net Weight: 350 g / 12.34 o.z.
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 6
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 30
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 120
Misure cartone/Measures: 60x33,5x4,5 cm

pg. 21



Crostata al taglio
crema al limone
lemon cream
500 g / 17.64 o.z.

Codice/Code: 7703
Codice Ean/Ean Code: 8004640077035
Peso Netto/Net Weight: 500 g / 17.64 o.z..
Shelf Life: 150 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 10
Cartoni per strato/Cartons per layer: 6
Strati per pallet/Layers per pallet: 8
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 48
Misure cartone/Measures: 49x26x21 cm

pg. 22

New



Crostata al taglio
frutti di bosco
wild berries
500 g / 17.64 o.z.

Codice/Code: 7320
Codice Ean/Ean Code: 8004640073204
Peso Netto/Net Weight: 500 g / 17.64 o.z..
Shelf Life: 150 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 10
Cartoni per strato/Cartons per layer: 6
Strati per pallet/Layers per pallet: 8
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 48
Misure cartone/Measures: 49x26x21 cm

pg. 23



Crostata al taglio
all'albicocca
abricot pastr
500 g / 17.64 o.z.

Codice/Code: 7319
Codice Ean/Ean Code: 8004640073198
Peso Netto/Net Weight: 500 g / 17.64 o.z..
Shelf Life: 150 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 10
Cartoni per strato/Cartons per layer: 6
Strati per pallet/Layers per pallet: 8
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 48
Misure cartone/Measures: 49x26x21 cm

pg. 24



Torta Brownie
crema e gocce di cioccolato
cream and chocolate chips
285 g / 10.05 o.z.

Codice/Code: 7019
Codice Ean/Ean Code: 8004640070197
Peso Netto/Net Weight: 285 g / 10.05 o.z..
Shelf Life: 270 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 8
Cartoni per strato/Cartons per layer: 7
Strati per pallet/Layers per pallet: 8
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 70
Misure cartone/Measures: 21,5x43,5x17,5 cm

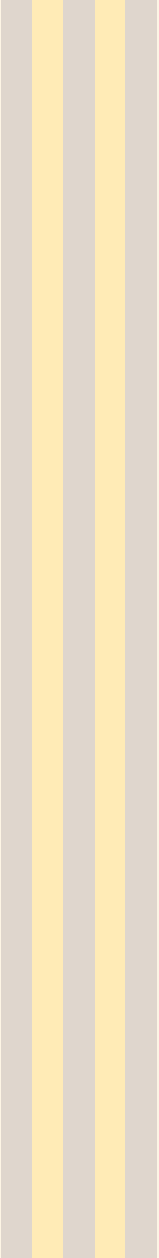
pg. 24



Tiramisù
360 g / 12.69 o.z.

Codice/Code: 7431
Codice Ean/Ean Code: 8004640074317
Peso Netto/Net Weight: 360 g / 12.69 o.z..
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo/Pcs per carton: 7
Cartoni per strato/Cartons per layer: 4
Strati per pallet/Layers per pallet: 25
Cartoni per Pallet/Cartons per pallet: 100
Misure cartone/Measures: 60x39,5x7,5 cm

pg. 25



Zaghis[®]

IL DIFETTO DI ESSERE BUONI

ZAGHIS S.R.L.

Via Ferrovia, 1 - 31047 Ponte di Piave (TV) - ITALIA
Tel. (+39) 0422 853628 r.a. - **www.zaghis.com**

Back office Commerciale: commerciale@zaghis.eu
Export

Pietro Export manager: pietro.marcon@zaghis.eu

MADE IN ITALY 

