



Zaghis[®]
19 64

Pasqua 2026







Zaghis[®]
19 64

La nostra Pasqua

*Un mondo magico fatto di
piccoli segreti custoditi da
mani sapienti.*

**Valori e idee condivisi,
rendono unico
il nostro lavoro**





Mission

Rendere unico ed inimitabile ogni prodotto, diffondendo le eccellenze del nostro territorio unite al valore del lievito madre, vero patrimonio Zaghis.



Vision

Vogliamo essere con chi ogni giorno cerca un momento di dolcezza.



Centralità del consumatore

Vogliamo soddisfare o superare le sue aspettative con i nostri prodotti.



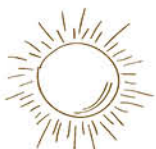
Passione

Impegniamo al 100% il cuore e la mente nel nostro lavoro.



Miglioramento continuo

Valorizziamo le risorse umane con percorsi di crescita e sviluppo.



Semplicità

Portiamo e chiediamo semplicità in ogni ambito: nelle nostre ricette, nelle relazioni con i colleghi, con i fornitori e con i clienti.



Responsabilità

Nei comportamenti per la propria ed altrui sicurezza. Percorriamo le strade per il rispetto ambientale attraverso:

- Soluzioni produttive a minor impatto energetico (food printing);
- Utilizzo di packaging riciclabili o compostabili;
- La riduzione degli sprechi sia in packaging che prodotti;
- Il rispetto della comunità in cui viviamo e lavoriamo.



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.



Bio

Prodotti Bio realizzati esclusivamente con ingredienti certificati sulla base di dispositivi europei. Per portare in tavola un gioiello di alta qualità, senza prodotti chimici e OGM, che può contare su ingredienti selezionati.



Passione, Curiosità, Innovazione e Persone

*Le nostre creazioni sono un intreccio di
esperienza, gusto e innovazione.
Il fondatore Luigi Zaghis ha iniziato
una storia e oggi la nuova generazione
continua a raccontarla infornata dopo
infornata, con dedizione e creatività.*

"Ogni giorno il primo pensiero è prendermi cura del nostro lievito madre. Negli anni abbiamo fatto tesoro delle tecniche di lavorazione di alta pasticceria, a cui aggiungiamo la perfetta dose di personalità per rendere i nostri prodotti unici."

Stefano

"La pasticceria è manualità, ricerca e creatività. Il mio scopo è sempre stato quello di riuscire a combinare ingredienti buoni e genuini in ricette sempre nuove, perché i sapori inesplorati sono quelli che sanno regalare le esperienze più uniche."

Marino

"L'amore per i dolci è la molla che da sempre mi ha spinto a ricercare, sperimentare e creare abbinamenti sempre nuovi, trovando il miglior modo di comunicarli alle persone. La curiosità è il segreto di tutto."

Alessandra

"Tutto ciò che faccio è assicurarmi che la bontà di ogni prodotto sia la stessa dalla prima combinazione di ingredienti fino al confezionamento. La bontà è un equilibrio prezioso che va sempre custodito, in ogni fase produttiva."

Gianluca

**Un team dinamico
dove evoluzione e tradizione
convivono in armonia.**



Ingredienti genuini, specialità italiane.

Gli ingredienti sono i primi protagonisti.

*Coltivati o allevati con cura da
produttori locali di fiducia,
nel rigoroso rispetto delle regole e
delle garanzie della filiera corta e
controllata.*

*Una ricerca attenta alla
valorizzazione delle tipicità
territoriali.*

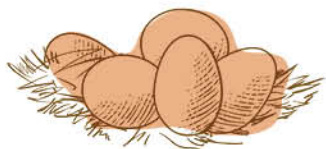


**Per ottenere i dolci migliori,
servono gli ingredienti migliori.**

I dolci Zaghis nascono dalle eccellenze del nostro meraviglioso territorio, l'Italia.



I veri protagonisti delle nostre bontà



UOVA FRESCHE di PRODUZIONE ITALIANA.

Abbiamo premiato il nostro territorio acquistando solo uova di produzione italiana da **galline allevate a terra**, da filiera corta e controllata. Utilizzate freschissime e lavorate entro pochi giorni dalla seposizione..



LATTE FRESCO da vacche Venete e Friuliane.

Latte fresco intero con un tenore di materia grassa del 3,6%. Proveniente da allevamenti selezionati situati nel Veneto e nel Friuli Venezia Giulia, viene pastorizzato e consegnato fresco tutte le mattine.



BURRO.

Abbiamo selezionato un burro fresco di prima derivazione, prodotto direttamente ed esclusivamente da **crema di latte freschissimo** di prima qualità. Le vacche, allevate nel nord Europa, in ambiente libero e non inquinato, producono un latte profumato e pregiato essenziale per il burro, ingrediente fondamentale nelle nostre colombe e focacce.



MIELE MILLEFIORI da

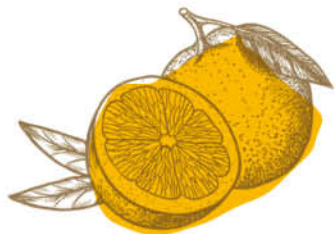
Apicoltura sostenibile familiare

in Friuli. Abbiamo scelto il miele millefiori **qualità primaverile**, del nostro territorio veneto, per il suo colore chiaro e ambrato e i forti sentori di acero, ciliegio e tarassaco. Con il suo profumo di mandorla e mela cotta e un processo di cristallizzazione molto lento, otteniamo dolci delle feste semplicemente speciali.



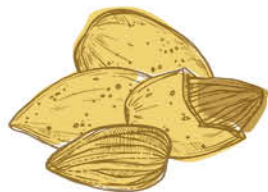
VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR.

Forse non tutti sanno che la pianta che produce il baccello nero appartiene alla famiglia delle Orchideae ed è originaria del Messico. Zaghis ha scelto la "**Bacca di Bourbon**" per il suo intenso profumo di vaniglia che si differenzia da tutte le altre bacche presenti nel mercato. Ha un processo di lavorazione molto lungo e tutto manuale ispirato alle tecniche antiche usate nel paese d'origine.



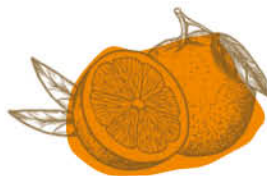
CANDITI DI ARANCE di SICILIA.

Di canditi d'arancio ne esistono di svariati tipi ma noi di Zaghis scegliamo per i prodotti di qualità eccellente, solamente il re dei canditi: **lo Scorzone**, solo da arance italiane. Differisce dagli altri prodotti come cubetti o semi scorzone perché presenta una parte quasi nulla di albedo (la parte sotto la scorza), lo scorzone infatti è composto solo da scorza d'arancia, la parte in percentuale minore del frutto, dove sono racchiusi **tutti gli oli essenziali**, le componenti aromatiche e i **pigmenti naturali del frutto**. Essendo la scorza la parte coriacea del frutto mantiene un buon grado di tenacità che viene ammorbidita dal processo di canditura che per questo richiede molti più giorni di lavorazione rispetto agli altri canditi.



MANDORLA di BARI.

Questa mandorla profumata e dal sapore intenso è coltivata in **Alta Murgia (Bari)** è stata scelta appunto per l'ambiente in cui viene coltivata, incontaminato e protetto. L'incontro tra la nostra glassa croccante e le note di burro sprigionate della mandorla, donano al panettone un sorprendente sapore.



MANDARINI di CALABRIA.

I dolci e gustosi mandarini calabresi vengono coltivati nelle zone pianeggianti della regione; il clima mite e regolare riesce ad esaltare le caratteristiche qualitative del frutto che solo in Calabria giunge a maturazione molto precocemente ai primi di ottobre.



CIOCCOLATO DOMORI.

Abbiamo selezionato un cioccolato speciale, un **cioccolato monorigine** proveniente dalla Costa d'Avorio. Purissime gocce di cioccolato fondente al 60% con note primarie di **cacao, legno e spezie** che per tutti gli appassionati del cioccolato rendono il nostro panettone una delizia al palato.



GOCCE DI CARMELLO SALATO

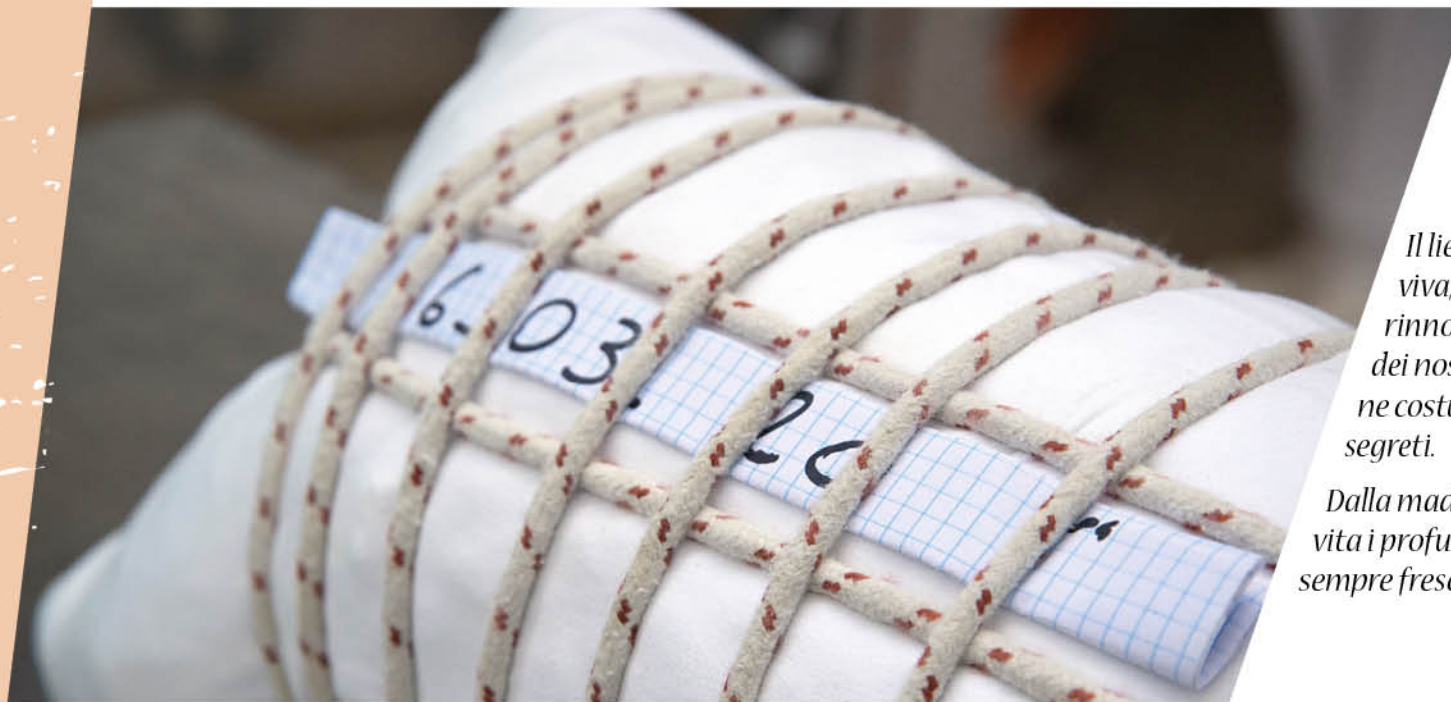
Il gusto intenso di caramello e il purissimo cioccolato bianco da burro di cacao, creano un'armonia dolce e gradevole, che viene esaltata da una punta di salato, per un risultato sorprendente e prelibato.

Una lenta lievitazione

**Profumo, morbidezza, fragranza:
il valore del tempo.**

48 *le ore che servono per ottenere il gusto inconfondibile dei grandi lievitati Zaghis. Con rispetto, tutti ai giorni attendiamo la lenta lievitazione della madre, quella dei figli, i tempi d'impasto e di cottura ed infine di raffreddamento naturale. Il tempo è fondamentale anche in quest'ultima fase: i panettoni Zaghis vengono capovolti e fissati con lunghi aghi per lasciarli raffreddare naturalmente e mantenere la superficie gonfia e fragrante.*

48 *ore che regalano un impasto ben alveolato, leggero e soffice che solo un artigiano paziente può ottenere.*



Il lievito è sostanza viva, quotidianamente rinnovata dalle abili mani dei nostri pasticceri che ne custodiscono sapori e segreti.

Dalla madre del 1964 prendono vita i profumi antichi, unici e sempre freschi dei dolci Zaghis.

I nostri prodotti



**Colomba tradizionale
il Fondatore**
1000 g



**Colomba classica
bio**
650 g



Colomba classica
750 g



Colomba senza canditi
750 g



**Colomba fragoline e
cioccolato fondente**
750 g



**Colomba gocce
di cioccolato**
750 g



**Colomba Dubai
Style Chocolate**
800 g



**Colomba farcita al
pistacchio**
800 g



**Colomba farcita al
cioccolato**
800 g



**Colomba con
mandarino di Calabria**
750 g



**Colomba albicocca e
gocce di caramello**
750 g



Focaccia classica
600



**Focaccia limone
e vaniglia Bourbon**
600



Focaccia casalinga
600 g



Focaccia friulana
500 g



Colombina classica
100 g



**Colombina gocce
di cioccolato**
100 g



**Colombina cioccolato
al pistacchio**
100 g





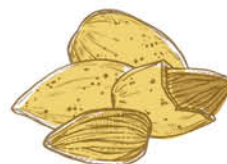
Linea Fondatore

*Un incarto che esalta la bontà di
due prodotti simbolo della Pasqua.
Confezionati con un elegante nastro
arricchito da un romantico fiore
primaverile e un fiocco fatto a mano
che sigilla la dolcezza di un prodotto
realizzato con amore.*



Colomba Tradizionale Il Fondatore

L'originale ricetta del fondatore Luigi Zaghis. Una golosa glassatura, la dolcezza irresistibile della granella di zucchero, il profumo inebriante dello scorzone di arance e la croccantezza delle mandorle rendono ogni morso un'esperienza di gusto.



Mandorle di BARI



SCORZONE di
ARANCE SICILIANE



Vaniglia Bourbon



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO



1000 g
Codice: 6755
Pezzi per collo: 4





Colomba
fragoline e cioccolato

Colomba
fragoline e cioccolato fondente
Tutto nella dolcezza unito da delicate fragole e cioccolato fondente.
In superficie una dolce glassa con nocciole e pezzi di cioccolato fondente. La colomba allungata dal gusto delicato.



Tutta la morbidezza di un
delicata dove albicocche e gocce

Linea La Duchessa

Una scatola preziosa, elegante e moderna in tre diverse texture e colorazioni, che racchiude e identifica i gusti e tutta la bontà delle Colombe Zaghis sezionate per questa linea e realizzate, come da tradizione, con ingredienti unici e speciali.



Colomba classica

Una golosa glassatura, la dolcezza irresistibile della granella di zucchero, il profumo inebriante dello scorzone di arance e la croccantezza delle mandorle rendono ogni morso un'esperienza di gusto.



Mandorle di BARI



SCORZONE di
ARANCE SICILIANE



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g

Codice: 7728

Pezzi per collo: 6

Colomba albicocca e gocce di caramello

Tutta la morbidezza di un impasto con una lunga lievitazione e un gusto delicato dove albicocche e gocce di cioccolato al caramello si esaltano a vicenda.



Morbide ALBICOCCHIE
semi-candite



Gocce di cioccolato
al CARAMELLO

Glassa con bastoncini
di MANDORLA



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO



750 g
Codice: 7730
Pezzi per collo: 6

Colomba fragoline e cioccolato fondente

Un soffice impasto arricchito da deliziose fragoline semicandite e gocce di cioccolato fondente, in superficie una dolce glassa con zucherini e gocce di cioccolato fondente. Una colomba raffinata dal gusto delicato.



FRAGOLINE
semi-candite

Gocce di CIOCCOLATO
FONDENTE



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO



750 g
Codice: 7729
Pezzi per collo: 6

Colomba La Duchessa Dubai Style Chöcolatè

La croccantezza e la leggerezza della pasta fillo kadaif, tipica della cucina mediorientale, incontra la morbidezza della crema al pistacchio e crea un ripieno unico, ricco ed intrigante, racchiuso da una glassa al cioccolato con granella di pistacchio



NEW



Cremoso CUORE
al PISTACCHIO

COPERTURA con CIOCCOLATO



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

800 g
Codice: 7785
Pezzi per collo: 6



Linea Bio



Dalla continua ricerca dei migliori ingredienti è nata la nostra Colomba Classica BIO: capace di unire tutta la qualità genuina di materie prime biologiche selezionate al gusto e al profumo di una ricetta antica.



Mandorle di BARI



SCORZONE di
ARANCE SICILIANE



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO



500 g
Codice: 7501
Pezzi per collo: 6

Colomba senza canditi



L'immagine ha solo scopo illustrativo. Serving Suggestion.

Zaghis®
1964 

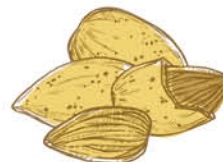
Linea Regale

*Un incarto romantico che riscalda il cuore.
Le classiche righe Zaghis in una sinfonia
di vari colori descrivono la bontà e la
dolcezza dell'assortimento di colombe
pasquali, dalla più classica alla più golosa,
il fiocco fatto a mano poi, sigilla la bontà
di un prodotto realizzato con amore.*



Colomba classica

Una golosa glassatura, la dolcezza irresistibile della granella di zucchero, il profumo inebriante dello scorzone di arance e la croccantezza delle mandorle rendono ogni morso un'esperienza di gusto.



Mandorle di BARI



SCORZONE di
ARANCE SICILIANE



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



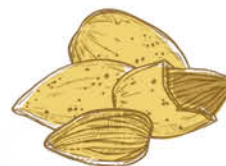
Miele millefiori ITALIANO



750 g
Codice: 6142
Pezzi per collo: 6

Colomba senza canditi

La colomba senza canditi. Tutta la morbidezza di un impasto con una lunga lievitazione e un gusto delicato per i palati più raffinati.



Mandorle di BARI



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g

Codice: 6146

Pezzi per collo: 6

Il sole del Sud in ogni assaggio

*Profumata, morbida e dal gusto sorprendente:
la nostra colomba con mandarino di Calabria è un
piccolo capolavoro di dolcezza.*

*Il segreto sta tutto lì, in questi piccoli agrumi che
regalano all'impasto un profumo intenso e una
freschezza unica.*

*Ogni morso racconta il sole e calore del Sud, la
genuinità della pasta di clementine, succosa e senza
semi e le scorze in filetti dei mandarini perfettamente
candite creano l'equilibrio ideale tra dolce e agrumato.
Non una colomba qualunque, ma un'esperienza che
profuma di primavera".*



*"Riuscire a trasmettere
un ricordo, una
sensazione piacevole e
rispondere alle aspettative
è la soddisfazione più
grande nella creazione dei
miei dolci".*

Colomba con mandarino di Calabria

L'impasto della colomba classica, morbido e fragrante fatto secondo la tradizione si incontra con il gusto mediterraneo dei mandarini calabresi.



Mandorle di BARI



Pasta di MANDARINI di Calabria



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g

Codice: 7227

Pezzi per collo: 6

Colomba albicocca e gocce di caramello

Tutta la morbidezza di un impasto con una lunga lievitazione e un gusto delicato dove albicocche e gocce di cioccolato al caramello si esaltano a vicenda.



Morbide ALBICOCCHESemi-candite



Gocce di cioccolato al CARMELLO

Glassa con bastoncini di MANDORLA



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g

Codice: 7556

Pezzi per collo: 6

Colomba gocce di cioccolato

Gustosa ma delicata, la colomba con gocce di cioccolato è un piacere per il palato di coloro che amano l'innovazione senza rinunciare al buono della tradizione.



L'inbriante magia del CIOCCOLATO DOMORI monorigine Costa Avorio. Un ingrediente prezioso che ha una storia antichissima, era chiamato: "Il cibo degli dei", il suo gusto unico impreziosisce il soffice impasto delle nostre colombe.



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 6143
Pezzi per collo: 6

Colomba farcita al pistacchio

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 le colombe Zaghis.



Cremoso ripieno di
PISTACCHIO



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



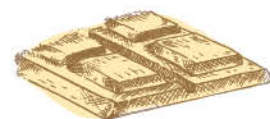
Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO



Scagiette di puro
CIOCCOLATO BIANCO



800 g

Codice: 7428

Pezzi per collo: 6

Colomba farcita al cioccolato

Golosa dentro e fuori, dall'invitante glassatura esterna all'abbondante farcitura interna, la colomba farcita di cioccolato è un vero peccato di gola.



Cremoso ripieno di
CIOCCOLATO



Scagliette di puro
CIOCCOLATO FONDENTE



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO



800 g
Codice: 7429
Pezzi per collo: 6

The image shows a brown cardboard box for a Zaghis Colomba Classica cake. The box has a white label with the product name and description. A slice of the cake is shown in the bottom right corner, revealing a yellow sponge with orange zest and almonds. The box is decorated with a dark patterned ribbon at the top and a light-colored rope handle. On the left side, there are colorful, textured vertical stripes in shades of orange, yellow, and pink. In the background, there are pink flowers and another cake.

Colomba Classica

con scorzone
arance di Sicilia

Zaghis®
1964

Linea Genesis

"Genesis" è un viaggio nella storia, nella semplicità degli ingredienti selezionati con cura, nella lentezza e nella sapienza artigiana di un tempo.

*Colombe fatte con amore avvolte da un sacco in carta semplice ed elegante, proprio come i primi dolci sfornati dalla bottega di Luigi, **un incarto naturale che rispetta l'ambiente**. Tutto il buono delle origini, tutto il gusto della passione.*



Colomba classica

*Soffice, gustosa e ricca di canditi come vuole la tradizione.
La colomba classica è il vero simbolo della Pasqua. Una dolce delizia
che rende la festa indimenticabile.*



Mandorle di BARI



SCORZONE di
ARANCE SICILIANE



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO

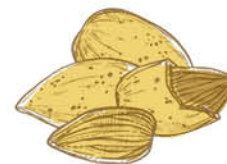


Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 6186
Pezzi per collo: 6

Colomba senza canditi

*Zaghis ha pensato a tutti coloro che non amano i canditi ma non vogliono rinunciare all'irresistibile gusto della colomba.
La tradizione, rivisitata.*



Mandorle di BARI



*BURRO da crema latte
fresca*



Aromi naturali



*Uova di galline ITALIANE
allevate a terra*



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g

Codice: 7229

Pezzi per collo: 6

Colomba gocce di cioccolato

Gustosa ma delicata, la colomba con gocce di cioccolato è un piacere per il palato di coloro che amano l'innovazione senza rinunciare al buono della tradizione.



*L'inebriante magia
del CIOCCOLATO DOMORI
monorigine Costa Avorio*



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 6187
Pezzi per collo: 6

Il cibo degli dèi

Un ingrediente prezioso e dalla storia antichissima: fin dalle origini è stato denominato "il cibo degli dèi". Oggi, quella stessa essenza divina rivive in questo cioccolato, frutto di fave di cacao pregiate e di una lavorazione che ne custodisce l'aroma più autentico.

Dal profumo, al gusto intenso e vellutato, il cioccolato DOMORI monorigine Costa d'Avorio sprigiona una ricchezza sensoriale unica, capace di trasformare ogni assaggio in emozione.

È lui a rendere speciale il soffice impasto delle nostre colombe: un incontro perfetto tra tradizione e piacere, dove il gusto diventa esperienza.





zaghis
1964

Linea Classica

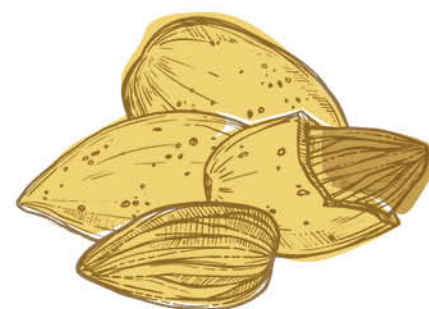
*Un'elegante e travolgente Bag Box
arricchita dalle coloratissime righe
Zaghis e impreziosita da una fascia che
sigilla il gusto delicato e la fragranza
inconfondibile delle colombe lievitate
naturalmente.*

*La classica confezione un dono unico
per rendere la Pasqua uno straordinario
momento conviviale.*



Semplicità, sapore e un'immagine coinvolgente.

Le prelibatezze Zaghis sono avvolte da incarti e astucci con incantevoli righe, un accento di stile che dona riconoscibilità e distintività. Un romantico richiamo ai canovacci in cotone con cui la nonna di Luigi Zaghis, il primo giovane panettiere, avvolgeva i dolci per portarli al consueto pranzo domenicale.



Colomba classica

Una golosa glassatura con mandorle di prima qualità e granella di zucchero ricopre un delicato impasto impreziosito dai classici canditi siciliani.



SCORZONE di
ARANCE SICILIANE



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 7231
Pezzi per collo: 6

Colomba classica

*Arance attentamente selezionate, un ingrediente unico
che racchiude in sé tutto il sole della Sicilia.
Un sapore delicato che conquista tutti.*



SCORZONE di ARANCE SICILIANE



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g

Codice: 6725

Pezzi per collo: 6

Colomba gocce di cioccolato

Gustosa ma delicata, la colomba con gocce di cioccolato è un piacere per il palato di coloro che amano l'innovazione senza rinunciare al buono della tradizione.



CIOCCOLATO DOMORI
monorigine Costa Avorio



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 7228
Pezzi per collo: 6



Linea Mignon

*Le Colombine Zaghis: un grande gusto in
piccole, meravigliose confezioni.*

*Tutti gli ingredienti selezionati con
attenzione, la genuinità, la morbidezza
e la fragranza di sempre in un piccolo
formato arrotolato a mano con cura.*







Colombina classica

100 g

Codice: 6750

Pezzi per collo: 24

Colombina gocce di cioccolato

100 g

Codice: 6868

Pezzi per collo: 24



Colombina cioccolato al pistacchio

100 g

Codice: 7548

Pezzi per collo: 24





Pasqua 2026
Zaghis
1984

Linea Focacce

Le sue origini sono avvolte nel mistero, in terra veneta però non c'è Pasqua senza la focaccia, un dolce tipico pasquale fatto con ingredienti semplici e genuini: farina, zucchero, burro, uova e lievito. Il suo gusto delicato soddisfa ogni palato.



Nel cuore del Veneto nasce la tradizionale focaccia Zaghis.

"Senza fugassa non c'è Pasqua" recita così un vecchio adagio veneto. La focaccia nasce come "dolce pasquale dei contadini veneti" che, per poter festeggiare la Pasqua, provarono ad arricchire l'impasto del pane con altri ingredienti come uova, zucchero e burro. Da questo soffice e morbido dolce ha inizio la tradizione della Focaccia, un lievitato nato proprio nel nostro territorio.

Le focacce Zaghis conservano il sapore delle origini unito alla delicatezza e alla conoscenza dei maestri pasticceri che ne propongono deliziose rivisitazioni.



Focaccia classica

Un incarto elegante, colorato e fatto a mano, conserva la semplicità, la morbidezza e il delicato sapore del soffice impasto della Focaccia Classica Zaghis.



BURRO da crema
latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

600 g

Codice: 6928

Pezzi per collo: 9



Focaccia limone e vaniglia Bourbon

Una nuova versione per un grande classico, dove il gusto fresco del limone si sposa perfettamente con la dolcezza e il profumo della vaniglia Bourbon, regalando un delicato sapore al soffice impasto della nostra focaccia.



BURRO da crema
latte fresca



Vaniglia Bourbon



Fresca pasta di limoni



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

600 g

Codice: 7667

Pezzi per collo: 9



Focaccia classica

Un incarto semplice e trasparente, mette in mostra tutta la morbidezza e il delicato sapore del soffice impasto della Focaccia Classica Zaghis.



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO



BURRO da crema
latte fresca

600 g
Codice: 6950
Pezzi per collo: 8



Focaccia casalinga

La golosa glassatura con granella di zucchero e la forma sinuosa sono ben visibili grazie ad un incarto trasparente che protegge la bontà e il gusto delicato della Focaccia Casalinga Zaghis.



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



BURRO da crema
latte fresca

SENZA
OLIO DI
PALMA

600 g
Codice: 6970
Pezzi per collo: 8



400 g
Codice: 0531
Pezzi per collo: 6



Focaccia Friulana

Un prelibato dolce pasquale dalle origini friulane, molto soffice e profumato che ricorda la bontà del pane. Tanto squisita quanto semplice, non possiede glassa né farcitura, perché tutto il gusto è racchiuso nell'armonioso equilibrio di pochissimi e selezionati ingredienti. Il suo sapore naturale, non troppo dolce, la rende perfetta per essere gustata con squisite creme e marmellate.



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



BURRO da crema
latte fresca



500 g
Codice: 7422
Pezzi per collo: 6



Sommario Prodotti

Linea Fondatore



COLOMBA classica - 1000 g

Codice: 6755
Codice Ean: 8004640820587
Peso Netto: 1000 g
Shelf Life: 90 gg
Pezzi per collo: 4
Cartoni per strato: 5
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 30
Misure cartone: 70x25x35h cm

pg. 16

Linea La Duchessa



COLOMBA classica - 750 g

Codice: 7728
Codice Ean: 8004640077288
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 3
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 18
Misure cartone: 80x37x34h cm

pg. 20

COLOMBA albicocca e gocce di caramello - 750 g

Codice: 7730
Codice Ean: 8004640077301
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 3
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 18
Misure cartone: 80x37x34h cm

pg. 21

COLOMBA fragole e gocce di cioccolato fondente - 750 g

Codice: 7729
Codice Ean: 8004640077295
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 3
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 18
Misure cartone: 80x37x34h cm

pg. 22

COLOMBA Dubai Style chocolate - 800 g

Codice: 7785
Codice Ean: 8004640077851
Peso Netto: 800 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 3
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 18
Misure cartone: 80x37x34h cm

pg. 23

Linea Bio



COLOMBA classica bio - 500 g

Codice: 7501
Codice Ean: 8004640075017
Peso Netto: 500 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 8
Cartoni per strato: 5
Strati per pallet: 4
Cartoni per Pallet: 20
Misure cartone: 70x24x54h cm

pg. 25

Linea Regale



COLOMBA classica - 750 g

Codice: 6142
Codice Ean: 8004640820952
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 5
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 30
Misure cartone: 70x25x35h cm

pg. 28

COLOMBA senza canditi - 750 g

Codice: 6146
Codice Ean: 8004640061461
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 5
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 30
Misure cartone: 70x25x35h cm

pg. 29

COLOMBA con mandarino - 750 g

Codice: 7227
Codice Ean: 8004640072276
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 5
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 30
Misure cartone: 70x25x35h cm

pg. 31

COLOMBA albicocche e gocce di caramello - 750 g

Codice: 7556
Codice Ean: 8004640075567
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 5
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 30
Misure cartone: 70x25x35h cm

pg. 32

COLOMBA gocce cioccolato - 750 g

Codice: 6143
Codice Ean: 8004640820969
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 5
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 30
Misure cartone: 70x25x35h cm

pg. 33

COLOMBA farcita al pistacchio - 800 g

Codice: 7428
Codice Ean: 8004640074287
Peso Netto: 800 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 5
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 30
Misure cartone: 70x25x35h cm

pg. 34

COLOMBA farcita al cioccolato - 800 g

Codice: 7429
Codice Ean: 8004640074294
Peso Netto: 800 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 5
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 30
Misure cartone: 70x25x35h cm

pg. 35

Linea Genesis



COLOMBA classica - 750 g

Codice: 6186
Codice Ean: 8004640061867
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 2
Strati per pallet: 10
Cartoni per Pallet: 20
Misure cartone: 79x58x24h cm

pg. 38

COLOMBA senza canditi - 750 g

Codice: 7229
Codice Ean: 8004640072290
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 2
Strati per pallet: 10
Cartoni per Pallet: 20
Misure cartone: 79x58x24h cm

pg. 39

COLOMBA gocce cioccolato - 750 g

Codice: 6187
Codice Ean: 8004640061874
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 2
Strati per pallet: 10
Cartoni per Pallet: 20
Misure cartone: 79x58x24h cm

pg. 41

Linea Classica



COLOMBA cupolata classica - 750 g

Codice: 7231
Codice Ean: 8004640072313
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 3
Strati per pallet: 6
Cartoni per Pallet: 18
Misure cartone: 80x37x34h cm

pg. 45

COLOMBA in bag box classica - 750 g

Codice: 6725
Codice Ean: 8004640067258
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 8
Cartoni per strato: 5
Strati per pallet: 4
Cartoni per Pallet: 20
Misure cartone: 70x24x54h cm

pg. 46

COLOMBA in bag box gocce cioccolato - 750 g

Codice: 7228
Codice Ean: 8004640072283
Peso Netto: 750 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 8
Cartoni per strato: 5
Strati per pallet: 4
Cartoni per Pallet: 20
Misure cartone: 70x24x54h cm

pg. 47

Linea Mignon



COLOMBINA cellophane classica - 100 g

Codice: 6750
Codice Ean: 8004640067500
Peso Netto: 100 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 24
Cartoni per strato: 4
Strati per pallet: 8
Cartoni per Pallet: 32
Misure cartone: 60x40x13h cm

pg. 51

COLOMBINA cellophane gocce cioccolato - 100 g

Codice: 6868
Codice Ean: 8004640068682
Peso Netto: 100 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 24
Cartoni per strato: 4
Strati per pallet: 8
Cartoni per Pallet: 32
Misure cartone: 60x40x13h cm

pg. 51

COLOMBINA cellophane gocce di pistacchio - 100 g

Codice: 7548
Codice Ean: 8004640075482
Peso Netto: 100 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 24
Cartoni per strato: 4
Strati per pallet: 8
Cartoni per Pallet: 32
Misure cartone: 60x40x13h cm

pg. 51

COLOMBINA astuccio gocce cioccolato - 100 g

Codice: 6851
Codice Ean: 8004640068514
Peso Netto: 100 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 18
Cartoni per strato: 4
Strati per pallet: 8
Cartoni per Pallet: 32
Misure cartone: 60x40x13h cm



Linea Focacce



Focaccia incarto a mano classica - 600 g

Codice: 6928
Codice Ean: 8004640069283
Peso Netto: 600 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 9
Cartoni per strato: 2
Strati per pallet: 5
Cartoni per Pallet: 10
Misure cartone: 77x58x21h cm

pg. 55

Focaccia cellophane classica - 600 g

Codice: 6950
Codice Ean: 8004640069504
Peso Netto: 600 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 8
Cartoni per strato: 2
Strati per pallet: 5
Cartoni per Pallet: 10
Misure cartone: 77x58x21h cm

pg. 57

Focaccia incarto a mano vaniglia e limone - 600 g

Codice: 7667
Codice Ean: 8004640076670
Peso Netto: 600 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 9
Cartoni per strato: 2
Strati per pallet: 5
Cartoni per Pallet: 10
Misure cartone: 77x58x21h cm

pg. 56

Focaccia casalinga - 600 g

Codice: 6970
Codice Ean: 8004640069702
Peso Netto: 600 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 8
Cartoni per strato: 4
Strati per pallet: 8
Cartoni per Pallet: 32
Misure cartone: 60x40x25h cm

pg. 58

Focaccia casalinga - 400 g

Codice: 0531
Codice Ean: 8004640640581
Peso Netto: 400 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 4
Strati per pallet: 8
Cartoni per Pallet: 32
Misure cartone: 60x40x13h cm

pg. 55

Focaccia Friulana - 500 g

Codice: 7422
Codice Ean: 8004640074225
Peso Netto: 500 g
Shelf Life: 240 gg
Pezzi per collo: 6
Cartoni per strato: 4
Strati per pallet: 8
Cartoni per Pallet: 32
Misure cartone: 60x40x13h cm

pg. 59

Pasqua 2026

Zaghis
1964

Zaghis®
19 64



Zaghis®

19 64

ZAGHIS S.R.L.

Via Ferrovia, 1 - 31047 Ponte di Piave (TV) - ITALIA

Tel. (+39) 0422 853628 r.a. - info@zaghis.com

www.zaghis.com

Back office: Commerciale

commerciale@zaghis.eu

Export: Pietro - Export manager

pietro.marcon@zaghis.eu

