



Tarte framboise

Gelatina ai lamponi
Polpa di lamponi 230 g
Zucchero semolato 40 g
Gelatina 4 g
Panna per gelatina 20 g

Nougate al limone e pasta di mandorla
Latte intero fresco 180 g
Panna fresca
Zucchero 7 g
Panna per gelatina

Art

for



Preparare la nougate in acqua fredda. Scaldare 100 g di panna con lo zucchero e sciogliere la gelatina. Unire tutta la polpa e far gelificare dentro la frolla per stabilizzare la struttura.

Art's sake

Scaldare in microonde la pasta di mandorla. Rinfrescare la gelatina. Portare in infusione il latte con le zeste per 5 minuti, dopodiché colare il liquido e sciogliervi la gelatina. Diluire la pasta di mandorla con il latte poco per volta. Aggiungervi la prima quantità di panna e mixare. Far raffreddare. Unire il restante latte, continuando a mixare, riporre in frigorifero. Semimontare la panna. Riscaldare il primo composto a 22°C. Mixare e versarlo delicatamente sulla restante panna.

INDICE

- 3** *About Us*
- 4** *New Elite Line*
- 16** *Tocchi d'Artista*
- 20** *New Trendy Line*
- 26** *Happy Hour Line*
- 30** *Semilavorati*
- 38** *Biscotti*
- 46** *Commercializzati*



Azienda
Cassibba Prodotti Dolciari

Progetto grafico
BRANDIFICIO
branding & social media agency

Nessuna parte di questo artefatto può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro senza l'autorizzazione scritta dei proprietari dei diritti e dell'editore.

© 2022 **Cassibba Prodotti Dolciari**



Since 1985, **Giorgio Cassibba** has changed the way we think about and see confectionery. A specialist who has ensured **high-quality standards** in the production and distribution of **semi-finished products** once made strictly by hand, perfectly blending man's experience with the advantages of technology.

Today, his work has led to the consolidation of **Prodotti Dolciari Cassibba**, a family-run business that has established itself in the **national** and **international market** thanks to the professionalism passed on to his daughters. The goal remains to always induce new emotions and allow chefs and pastry chefs to create works never seen before.

*Dal 1985 **Giorgio Cassibba** è stato in grado di cambiare il modo di pensare e di vedere la pasticceria. Un professionista che ha assicurato **alti standard qualitativi** nella produzione e distribuzione di **semilavorati** un tempo fatti rigorosamente a mano, amalgamando perfettamente l'esperienza dell'uomo ai vantaggi della tecnologia.*

*Oggi, il suo lavoro ha portato al consolidamento della **Prodotti Dolciari Cassibba**, un'azienda a conduzione familiare che si è imposta nel **mercato nazionale ed internazionale** grazie alla professionalità trasmessa alle figlie. L'obiettivo resta quello di regalare sempre nuove emozioni e di dare a chef e pastry chef la possibilità di creare opere mai viste prima.*

Élite Line

The goal of a line of **semi-finished products** is to give total freedom to innovation in the kitchen through tartlets that can meet different needs with a **touch of design**.

Our Élite Line has succeeded in creating **new shapes** and **colors** without altering the quality of the product, enhancing palates, and restoring elegance to the various creations, hence the **concept of Élite**.

This includes macaroons, famous meringues in a variety of colors and ready to be stuffed as desired.

L'obiettivo di una linea di semilavorati è quella di dare piena libertà alla creazione in cucina, attraverso tartellette in grado di rispondere a diverse esigenze con un tocco di design.

La nostra Élite Line è riuscita nell'intento di creare nuove **forme** e nuovi **colori**, senza alterare la qualità del prodotto, esaltando i palati e restituendo eleganza alle varie creazioni, da qui il **concetto di Élite**.

In questo campo rientrano anche i macaron, le famose meringhe di diversi colori, pronte per essere farcite a piacimento.



Tarte framboise

Gelatina ai lamponi
Polpa di lamponi 230 g
Zucchero semolato 40 g
Gelatina 4 g
Liquore per gelatina 20 g

Crema al limone e pasta di mandorla
Latticello fresco 180 g
Panna 35% 150 g
Gelatina 35 g

Reidratare la gelatina in acqua
zucchero semolato
frutto
20 g di polpa di frutta con lo
zucchero semolato per far gelificare dentro la

Scaldare in microonde la pasta di mandorla
refusione del latte con la gelatina
la gelatina con il latte
Aggiungere la prima candida di panna e mixare. Far raffreddare
restante panna
Per il latte e la panna
Raffreddare il primo composto a 2°C. Mixare e versarlo delicatamente sulla
restante panna

Cylindrical 90 mm





LEMON
LIMONE
Cod:00115GL




BUTTER
BURRO
Cod:00115G


COCOA
CACAO
Cod:00115GC


BRISÈ
BRISÈ
Cod:00115GR

Cylindrical 80 mm




STRAWBERRY
FRAGOLA
Cod:00122F




BUTTER
BURRO
Cod:00122


COCOA
CACAO
Cod:00122C


BRISÈ
BRISÈ
Cod:00122R

Flavors Available

Diam: 90 mm
H: 20 mm
Pz/Sc: 24 Blisterati



ORANGE
ARANCIA
Cod:00115GA



STRAWBERRY
FRAGOLA
Cod:00115GF



APPLE
MELA
Cod:00115GML



PISTACHIO
PISTACCHIO
Cod:00115GP



CARAMEL
CARAMELLO
Cod:00115GCM



CURCUMA
CURCUMA
Cod:00115GCR



GREEN TEA
TÈ VERDE
Cod:00115GTV



BLACK TEA
TÈ NERO
Cod:00115GTN



VIOLET
VIOLETTA
Cod:00115GV



CHOCOLATE
CIOCCOLATO
Cod:00115GCC



INTEGRAL FLOUR
FARINA INTEGRALE
Cod:00115GINT

Flavors Available

Diam: 80 mm
H: 20 mm
Pz/Sc: 24 Blisterati



ORANGE
ARANCIA
Cod:00122A



LEMON
LIMONE
Cod:00122L



APPLE
MELA
Cod:00122ML



PISTACHIO
PISTACCHIO
Cod:00122P



CARAMEL
CARAMELLO
Cod:00122CM



CURCUMA
CURCUMA
Cod:00122CR



GREEN TEA
TÈ VERDE
Cod:00122TV



BLACK TEA
TÈ NERO
Cod:00122TN



VIOLET
VIOLETTA
Cod:00122V



CHOCOLATE
CIOCCOLATO
Cod:00122CC



INTEGRAL FLOUR
FARINA INTEGRALE
Cod:00122INT

Cylindrical 60 mm


BLACK TEA
TÈ NERO
Cod:00120TN




BUTTER
BURRO
Cod:00120


COCOA
CACAO
Cod:00120C


BRISÈ
BRISÈ
Cod:00120R



Small Square


COCOA
CACAO
Cod:000Q3C




BUTTER
BURRO
Cod:000Q3


APPLE
MELA
Cod:000Q3ML


BRISÈ
BRISÈ
Cod:000Q3R



Flavors Available

Diam: 60 mm
H: 20 mm
Pz/Sc: 46 Blisterati



ORANGE
ARANCIA
Cod:00120A



STRAWBERRY
FRAGOLA
Cod:00120F



APPLE
MELA
Cod:00120ML



PISTACHIO
PISTACCHIO
Cod:00120P



CARAMEL
CARAMELLO
Cod:00120CM



CURCUMA
CURCUMA
Cod:00120CR



GREEN TEA
TÈ VERDE
Cod:00120TV



LEMON
LIMONE
Cod:00120L



VIOLET
VIOLETTA
Cod:00120V



CHOCOLATE
CIOCCOLATO
Cod:00120CC



INTEGRAL FLOUR
FARINA INTEGRALE
Cod:00120INT

Flavors Available

Dim: 30x30 mm
H: 20 mm
Pz/Sc: 108 Blisterati



ORANGE
ARANCIA
Cod:000Q3A



LEMON
LIMONE
Cod:000Q3L



STRAWBERRY
FRAGOLA
Cod:000Q3F



PISTACHIO
PISTACCHIO
Cod:000Q3P



CARAMEL
CARAMELLO
Cod:000Q3CM



CURCUMA
CURCUMA
Cod:000Q3CR



GREEN TEA
TÈ VERDE
Cod:000Q3TV



BLACK TEA
TÈ NERO
Cod:000Q3TN



VIOLET
VIOLETTA
Cod:000Q3V



CHOCOLATE
CIOCCOLATO
Cod:000Q3CC



INTEGRAL FLOUR
FARINA INTEGRALE
Cod:000Q3INT

Small Triangle



PISTACHIO
PISTACCHIO
Cod:00TRP



BUTTER
BURRO
Cod:00TR



COCOA
CACAO
Cod:00TRC



BRISÈ
BRISÈ
Cod:00TRR

Mignon Eclair



ORANGE
ARANCIA
Cod:00117A



BUTTER
BURRO
Cod:00117



COCOA
CACAO
Cod:00117C



BRISÈ
BRISÈ
Cod:00117R

Flavors Available

Dim: 30x30 mm
H: 20 mm
Pz/Sc: 182 Blisterati



ORANGE
ARANCIA
Cod:00TRA



STRAWBERRY
FRAGOLA
Cod:00TRF



APPLE
MELA
Cod:00TRML



BLACK TEA
TÈ NERO
Cod:00TRTN



CARAMEL
CARAMELLO
Cod:00TRCM



CURCUMA
CURCUMA
Cod:00TRCR



GREEN TEA
TÈ VERDE
Cod:00TRV



LEMON
LIMONE
Cod:00TRL



VIOLET
VIOLETTA
Cod:00TRV



CHOCOLATE
CIOCCOLATO
Cod:00TRCC



INTEGRAL FLOUR
FARINA INTEGRALE
Cod:00TRINT

Flavors Available

Dim: 70 mm
H: 20 mm
Pz/Sc: 60 Blisterati



COCOA
CACAO
Cod:00117C



LEMON
LIMONE
Cod:00117L



STRAWBERRY
FRAGOLA
Cod:00117F



PISTACHIO
PISTACCHIO
Cod:00117P



CARAMEL
CARAMELLO
Cod:00117CM



CURCUMA
CURCUMA
Cod:00117CR



GREEN TEA
TÈ VERDE
Cod:00117TV



BLACK TEA
TÈ NERO
Cod:00117TN



VIOLET
VIOLETTA
Cod:00117V



CHOCOLATE
CIOCCOLATO
Cod:00117CC



INTEGRAL FLOUR
FARINA INTEGRALE
Cod:00117INT

Crown



CHOCOLATE
CIOCCOLATO
Cod:00121CC



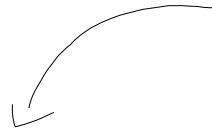
BUTTER
BURRO
Cod:00121



COCOA
CACAO
Cod:00121C



BRISÈ
BRISÈ
Cod:00121R



Flavors Available

Diam: 50 mm
H: 20 mm
Pz/Sc: 72 Blisterati



ORANGE
ARANCIA
Cod:00121A



STRAWBERRY
FRAGOLA
Cod:00121F



APPLE
MELA
Cod:00121ML



BLACK TEA
TÈ NERO
Cod:00121TN



CARAMEL
CARAMELLO
Cod:00121CM



CURCUMA
CURCUMA
Cod:00121CR



GREEN TEA
TÈ VERDE
Cod:00121TV



LEMON
LIMONE
Cod:00121L



VIOLET
VIOLETTA
Cod:00121V



PISTACHIO
PISTACCHIO
Cod:00121P



INTEGRAL FLOUR
FARINA INTEGRALE
Cod:00121INT

Cake Base

160 mm



Flavors Available

Dim: 160x160 mm
H: 20 mm
Pz/Sc: 10 Blisterati



BUTTER
BURRO
Cod:000160B



COCOA
CACAO
Cod:000160C



BRISÈ
BRISÈ
Cod:000160R



SHORTCRUST
FROLLA
Cod:000160



BUTTER COCOA
CACAO AL BURRO
Cod:000160CB



BUTTER BRISÈ
BRISÈ AL BURRO
Cod:000160RB

Cake Base

200 mm



Flavors Available

Dim: 200x200 mm
H: 20 mm
Pz/Sc: 10 Blisterati



BUTTER
BURRO
Cod:000200B



COCOA
CACAO
Cod:000200C



BRISÈ
BRISÈ
Cod:000200R



SHORTCRUST
FROLLA
Cod:000200



BUTTER COCOA
CACAO AL BURRO
Cod:000200CB



BUTTER BRISÈ
BRISÈ AL BURRO
Cod:000200RB

Mixed Macaron

MIXED MACARONS *Macaron Misti*

Cod. MACMIS156
Diam. 45 mm
Pz/sc: 156 blisterati



Flavors Available



WHITE
BIANCO
Cod:MACBIA



COCOA
CACAO
Cod:MACCAC



STRAWBERRY
FRAGOLA
Cod:MACFRA



PISTACHIO
PISTACCHIO
Cod:MACPIS



VIOLET
VIOLA
Cod:MACVIO



ORANGE
ARANCIA
Cod:MACARA

Rainbow

MIGNON WITH BUTTER *Mignon frolla al Burro*

Cod. 00002RW
Diam. 44 mm
Pz/sc: 250 blisterati



Tartellette mignon Rainbow di frolla al Burro con Farina di Mandorle, cocco e cannella. Solo coloranti naturali.

Mignon Rainbow shortcrust with butter tartelet, with Allmond, Coconut and Cinnamon flour. Only natural food colors.

Colors Available



YELLOW
GIALLO



ORANGE
ARANCIONE



VIOLET
VIOLA



GREEN
VERDE



RED
ROSSO



NEUTRAL
NEUTRO

Tocchi d'Artista

The artist is that person who can give birth to the **ideas** of his or her heart **through shapes and colors**. Our artist's touches are designed to give the proper tools to the **creative** with new and refined sinuosity.

Mignon elements that recall **style** and **elegance**, with inspiring shapes such as the hearts, or the big shape to give a touch of magnificence to your fantasy in kitchen.

L'artista è quella persona in grado di dare forma alle **idee** del proprio cuore **attraverso forme e colori**. I nostri tocchi d'artista sono pensati per dare gli strumenti adatti al **creativo** con sinuosità nuove e raffinate.

Elementi mignon che richiamano stile ed eleganza, accompagnati da forme ispiratrici come i cuori e da comprimari big per dare un tocco di imponenza alla propria fantasia in cucina.



Rettangolare

- Gelatina ai lampone
Polpa di lampone 230 g
Zucchero semolato 40 g
Gelatina 4 g
Frolla per gelatina 20 g

Crema al limone e pasta di mandorla
Mascarpone intero fresco 180 g
Panna fresca 35% 150 g
Zucchero 7 g
Gelatina per gelatina 35 g



Reidrattare la gelatina in acqua.
Zucchero e sciolta con la gelatina.
Frolla per stelo, zucchero e la gelatina.

Scaldare in un microonde la pasta di mandorla. Reidrattare la gelatina.
Infusione il latte con il pesto per 5 minuti, dopodiché colare il latte.
Gelatina. Dolore la pasta di mandorla con il latte poco per poco.
Aggiungere la prima quantità di panna e mixare. Far raffreddare il
residuo latte, continuando a mixare e riporre in frigorifero. Seminare
Riscaldare il primo composto a 20°C. Mixare e versarlo delicatamente sulla
residuo panna.

100 g di polpa di frutta con la
polpa e far gelificare dentro la





MIGNON RECTANGULAR
 Rettangolare Mignon

Dim: 25x40 mm
Pz/Sc: 144

Frolla burro / Butter:
Cod: 00113
Frolla cacao / Cocoa:
Cod: 00113C
Frolla brisé / Brisè:
Cod: 00113R



MIGNON HEXAGONAL
 Esagonale Mignon

Diam: 40 mm
Pz/Sc: 108

Frolla burro / Butter:
Cod: 00112
Frolla cacao / Cocoa:
Cod: 00112C
Frolla brisé / Brisè:
Cod: 00112R



MIGNON CYLINDRICAL
 Cilindrica Mignon

Diam: 35 mm
Pz/Sc: 120

Frolla burro / Butter:
Cod: 00115
Frolla cacao/ Cocoa:
Cod: 00115C
Frolla brisé / Brisè:
Cod: 00115R



MICRO HANDMADE
 Artigianale Micro

Diam: 35 mm
Pz/Sc: 132

Frolla burro / Butter:
Cod: 00114
Frolla cacao / Cocoa:
Cod: 00114C
Frolla brisé / Brisè:
Cod: 00114R



HEART
 Cuore

Dim: 65x65 mm
Pz/Sc: 30

Frolla burro / Butter:
Cod: 00116
Frolla cacao / Cocoa:
Cod: 00116C
Frolla brisé / Brisè:
Cod: 00116R



BIG TRIANGLE
 Spicchio Grande

Dim: 55x110 mm
Pz/Sc: 54

Frolla burro / Butter:
Cod: 00110
Frolla cacao/ Cocoa:
Cod: 00110C
Frolla brisé/ Brisè:
Cod: 00110R



MIGNON TRIANGLE
 Spicchio Mignon

Dim: 40x70 mm
Pz/Sc: 72

Frolla burro / Butter:
Cod: 00111
Frolla cacao/ Cocoa:
Cod: 00111C
Frolla brisé/ Brisè:
Cod: 00111R



HALF SPHERE
 Mezza Sfera

Diam: 40 mm
Pz/Sc: 108

Frolla burro / Butter:
Cod: 00119
Frolla cacao / Cocoa:
Cod: 00119C
Frolla brisé / Brisè:
Cod: 00119R



BIG ECLAIR
 Eclair Grande

Dim: 130 mm
Pz/Sc: 24

Frolla burro / Butter:
Cod: 00118
Frolla cacao / Cocoa:
Cod: 00118C
Frolla brisé / Brisè:
Cod: 00118R

New Trendy Line

Trendy design requires shapes that manage to break out of the box and deliver excitement and amazement, such as **teaspoons** and **flowers**.

The New Trendy Line is designed to bring to life creations that are trendy and modern design, with **alternative shapes** but also enhancing circles and squares, for a **classic that never wanes**.

Un design di tendenza richiede forme che riescano ad uscire dagli schemi e a regalare emozioni e stupore, come i **cucchiaini** e i **fiori**.

La New Trendy Line è pensata per dare vita a creazioni di tendenza e dal design moderno, con **forme alternative** ma esaltando anche cerchi e quadrati, per un **classico che non tramonta mai**.



Fiore di frolla

Gelatina ai lamponi
Polpa di lamponi 230 g
Zucchero semolato 40 g
Gelatina 4 g
Acqua per gelatina 20 g

Uscisse al limone e pasta di mandorla
Uscisse al limone 180 g
Pasta di mandorla 150 g
Zucchero 5 g

Reidratare la gelatina in acqua fredda. Sciogliere lo zucchero e sciogliere la gelatina in acqua calda. Aggiungere la polpa di lamponi e far gelificare dentro la frolla per stabilizzare la struttura.

Scaldare in un crocchio la pasta di mandorla. Reidratare la gelatina in acqua fredda e infondere il latte con la gelatina per 5 minuti, dopodiché colare il latte nella gelatina. Aggiungere la pasta di mandorla con il latte poco per volta. Aggiungere la prima quantità di panna e mescolare. Far raffreddare il composto in un crocchio, continuando a mescolare e riporre in frigorifero. Scaldare il secondo composto a 22°C. Mescolare e versarlo delicatamente sulla restante panna.





MIGNON TART

Mignon

Diam: 44 mm
Pz/Sc: 216

Frolla burro / Butter:

Cod: 00002NL

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00002NL1

Frolla cacao / Cocoa:

Cod: 00101NL

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00101NL1

Frolla brisé / Brisè:

Cod: 00902NL

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00902NL1



MIGNON RAINBOW TART

Mignon Arcobaleno

Diam: 44 mm
Pz/Sc: 216

Frolla burro / Butter:

Cod: TARACOB

Misto burro /Mixed Butter Cod: TARACO



BIG TART

Grande

Diam: 74 mm
Pz/Sc: 90

Frolla burro / Butter:

Cod: 00004NL

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00004NL1

Frolla cacao / Cocoa:

Cod: 00111NL

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00111NL1

Frolla brisé / Brisè:

Cod: 00903NL

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00903NL1



OVAL TART

Barchetta

Dim: 67 mm
Pz/Sc: 180

Frolla burro / Butter:

Cod: 01001NL

Misto burro /Mixed Butter Cod: 01001NL1

Frolla cacao / Cocoa:

Cod: 01101NL

Misto burro /Mixed Butter Cod: 01101NL1

Frolla brisé / Brisè:

Cod: 01901NL

Misto burro /Mixed Butter Cod: 01901NL1



MIGNON SQUARE

Quadrata Mignon

Dim: 45x45 mm
Pz/Sc: 168

Frolla burro / Butter:

Cod: 00002QB

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00002Q

Frolla cacao / Cocoa:

Cod: 00101QB

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00101Q



BIG SQUARE

Quadrata Grande

Dim: 80 x 80 mm
Pz/Sc: 48

Frolla burro / Butter: Cod: 00004QB

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00004Q

Frolla cacao / Cocoa:

Cod: 00004QBC

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00004QC1

Frolla brisé / Brisè:

Cod: 00004QRB

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00004QR





SPOON *Cucchiaino*

Lung: 80 mm
Pz/Sc: 270

Frolla burro / Butter:

Cod: 00401B

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00401

Frolla cacao / Cocoa:

Cod: 01401CB

Misto burro /Mixed Butter Cod: 01401C



FLOWERS *Fiori*

Diam: 45 mm
Pz/Sc: 144

Frolla burro / Butter:

Cod: 00400B

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00400

Frolla cacao / Cocoa:

Cod: 00400CB

Misto burro /Mixed Butter Cod: 00400C



Happy Hour Line

Happiness is about being able to recreate **appetizers** and hors d'oeuvres that pleases the sight as well as the taste.

Different shapes and **tastes** enhance the raw materials of a fresh and quick feast, made of **finger savory food** with **tasty** and **creative tones**.

The personality of a line, that of **Happy Hour**, enhances the table and moments of conviviality.

La **felicità** è quella di riuscire a ricreare **aperitivi** e antipasti che nutrano la vista oltre al gusto.

Forme e gusti diversi per esaltare le materie prime di un fresco e veloce banchetto, fatto di **finger food salati** dai **toni gustosi e creativi**.

La personalità di una linea, quella **Happy Hour**, che esalta la tavola e i momenti di convivialità.



Cucchiaiini

Gelatina ai lamponi
Polpa di lamponi 230 g
Zucchero semolato 40 g
Gelatina 4 g
Acqua per gelatina 20 g

Crema al limone e pasta di mandorla
Crema al limone 180 g
Pasta di mandorla 35% 150 g

35 g



Reidratare la gelatina in acqua tiepida. Aggiungere lo zucchero e il latte, mescolare bene. Aggiungere la polpa di lamponi e la gelatina. Frullare per 30 secondi per dare la struttura. Versare in stampini e congelare.

Scaldare la crema al limone e la pasta di mandorla. Reidratare la gelatina in acqua tiepida. Aggiungere il latte con le zeste per 5 minuti, dopodiché colare il latte nella gelatina. Aggiungere la pasta di mandorla con il latte poco per volta. Aggiungere la prima quantità di panna e mescolare. Far raffreddare la crema in frigorifero. Aggiungere il restante latte, continuando a mescolare e riporre in frigorifero. Semimontare la panna. Riscaldare il primo composto a 22°C. Mescolare e versarlo delicatamente sulla restante panna.





SPICY SQUARE
Quadrato Speziato

Dim: 45x45 mm
Pz/Sc: 168
Mixed Flavour Cod: 00002QSP

BRISÉ
BRISÉ
Cod: 00002QBR



ASPARAGUS
ASPARAGO
Cod: 00002QA



PAPRIKA
PAPRIKA
Cod: 00002QK



PIZZA
PIZZA
Cod: 00002QP



BLACK CARROT
CAROTA NERA
Cod: 00002QCN



SPINACH
SPINACI
Cod: 00002QS



SPICY FLOWERS
Fiori Speziati

Diam: 45 mm
Pz/Sc: 144
Mixed Flavour Cod: 80082

BRISÉ
BRISÉ
Cod: 00400R



ASPARAGUS
ASPARAGO
Cod: 00400A



PAPRIKA
PAPRIKA
Cod: 00400K



PIZZA
PIZZA
Cod: 00400P



BLACK CARROT
CAROTA NERA
Cod: 00400CN



SPINACH
SPINACI
Cod: 00400SP



SPICY SPOON
Cucchiaini Speziati

Dim: 25x40 mm
Pz/Sc: 270
Mixed Flavour Cod: 00402

BRISÉ
BRISÉ
Cod: 01401



ASPARAGUS
ASPARAGO
Cod: 00401A



PAPRIKA
PAPRIKA
Cod: 00401K



PIZZA
PIZZA
Cod: 00401P



BLACK CARROT
CAROTA NERA
Cod: 00401CN



SPINACH
SPINACI
Cod: 00401SP



Semilavorati

The flagship of our company, the **historical line of Prodotti Dolciari Cassibba**, which has always aimed at the future while remaining anchored in **tradition** and love that Semi-finished products evoke.

These tartlets have guided us through a tough but highly satisfying journey; they are the same ones that have made us proud of our path and our products.

Il fiore all'occhiello della nostra azienda, la **linea storica della Prodotti Dolciari Cassibba**, che ha puntato sempre al futuro restando ancorata alla **tradizione** e all'amore che i Semilavorati rievocano.

Queste tartellette ci hanno guidati in un percorso ostico ma fatto di grandi soddisfazioni, sono le stesse che ci hanno resi orgogliosi del nostro cammino e dei nostri prodotti.



barchetta

Gelatina ai lamponi
Polpa di lamponi 230 g
Zucchero semolato 40 g
Gelatina 4 g
Acqua per gelatina 20 g

Mozze al limone e pasta di mandorla
Mozze al limone 180 g
Pasta di mandorla 35% 150 g
Panna 35 g



Reidratare la gelatina con acqua per 10 minuti. Scaldare 100 g di polpa di frutta con lo zucchero e sciogliere la gelatina. Aggiungere tutta la polpa e far gelificare dentro la frolla per stabilizzare la struttura.

Scaldare in un crocchio la pasta di mandorla. Reidratare la gelatina. In un'infusione il latte con le zeste per 5 minuti, dopodiché colare il liquido nella gelatina. Aggiungere la pasta di mandorla con il latte poco per volta. Aggiungere la prima quantità di panna e mixare. Far raffreddare il restante latte, continuando a mixare, riporre in frigorifero. Semimontare la panna. Riscaldare il primo composto a 25°C. Mixare e versarlo delicatamente sulla restante panna.





MICRO TART

Micro

Diam: 38 mm
Pz/Sc: 300

Frolla / Shortcrust:

Cod: 00001

Frolla burro / Butter:

Cod: 00001B

Frolla cacao / Cocoa:

Cod: 00101M

Frolla brisé / Brisè:

Cod: 00901



MIGNON TART

Mignon

Diam: 44 mm
Pz/Sc: 250

Frolla / Shortcrust:

Cod: 00002

Frolla burro / Butter:

Cod: 00002B

Frolla cacao / Cocoa:

Cod: 00101

Frolla brisé / Brisè:

Cod: 00902



MEDIUM TART

Medie

Diam: 52 mm
Pz/Sc: 250

Frolla / Shortcrust:

Cod: 00003

Frolla brisé / Brisè:

Cod: 00003BR



BIG TART

Grandi

Diam: 74 mm
Pz/Sc: 100

Frolla / Shortcrust:

Cod: 00004

Frolla burro / Butter:

Cod: 00004B

Frolla brisé / Brisè:

Cod: 00004BR



EXTRABIG TART

Giganti

Diam: 102 mm
Pz/Sc: 72

Frolla / Shortcrust:

Cod: 00005

Frolla burro / Butter:

Cod: 00005B

Frolla brisé / Brisè:

Cod: 00005BR



MIGNON HANDMADE
Artigianale Mignon

Diam: 53 mm
Pz/Sc: 250

Frolla / Shortcrust:

Cod: 0000ART

Frolla burro / Butter:

Cod: 000ARTB

Frolla cacao / Cocoa:

Cod: 00001ARTCA

Frolla brisé / Brisè:

Cod: 0002ARTBR



BIG HANDMADE
Artigianale Grande

Diam: 90 mm
Pz/Sc: 100

Frolla / Shortcrust:

Cod: 00001ART

Frolla burro / Butter:

Cod: 00001ARTB

Frolla cacao / Cocoa:

Cod: 0001ARTCA

Frolla brisé / Brisè:

Cod: 00001ARTBR



OVAL TART
Barchetta

Lung: 67 mm
Pz/Sc: 250

Frolla / Shortcrust:

Cod: 01001

Frolla burro / Butter:

Cod: 01001B

Frolla cacao / Cocoa:

Cod: 01101

Frolla brisé / Brisè:

Cod: 01901



GLAZED OVAL TART
Barchetta Glassata

Lung: 67 mm
Pz/Sc: 200

**ORANGE
ARANCIA**
Cod:01601



**CHOCOLATE
CIOCCOLATO**
Cod:01102



**STRAWBERRY
FRAGOLA**
Cod:01301



**LEMON
LIMONE**
Cod:01201



**WHITE CHOC.
C. BIANCO**
Cod:00104



GLAZED MIGNON TART
Mignon Glassata

Dim: 25x40 mm
Pz/Sc: 200

**ORANGE
ARANCIA**
Cod:00601



**CHOCOLATE
CIOCCOLATO**
Cod:00102



**STRAWBERRY
FRAGOLA**
Cod:00301



**LEMON
LIMONE**
Cod:00201



**WHITE CHOC.
C. BIANCO**
Cod:TBIANC



SMALL CAKE BASE
Fondo Frolla Piccolo

Diam: 185 mm
Pz/Sc: 8
Cod: 00009



MEDIUM CAKE BASE
Fondo Frolla Medio

Diam: 220 mm
Pz/Sc: 8
Cod: 00007PZ



BIG CAKE BASE
Fondo Frolla Grande

Diam: 260 mm
Pz/Sc: 8
Cod: 00008



SMALL CAKE BASE WITH BUTTER
Fondo Frolla Piccolo al Burro

Diam: 185 mm
Pz/Sc: 8
Cod: 00009B



MEDIUM CAKE BASE WITH BUTTER
Fondo Frolla Medio al Burro

Diam: 220 mm
Pz/Sc: 8
Cod: 00007B



BIG CAKE BASE WITH BUTTER
Fondo Frolla Grande al Burro

Diam: 260 mm
Pz/Sc: 8
Cod: 00008B



RECTANGULAR CAKE BASE
Trancio Frolla

Dim: 14x40 mm
Pz/Sc: 4
Cod: 02001



Biscotti

Every self-respecting banquet has a wide selection of **cookies** to taste and savor. Our range of **thrilling design** and unmistakable taste has stood out over the years for its quirks.

From **baci di dama** to stuffed **cat's tongues**, our **cookies** have always been able to exalt the palates of all those who have had the pleasure of trying them.

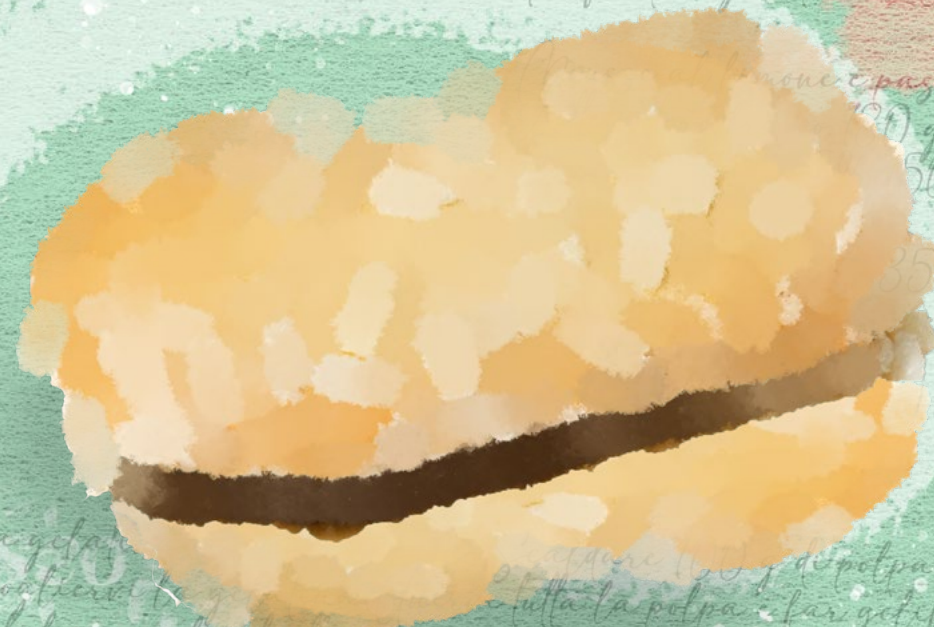
Ogni banchetto che si rispetti ha un'ampia scelta di biscotti da gustare e assaporare. La nostra gamma dal **design irresistibile** e dal gusto inconfondibile si è distinta negli anni per le sue peculiarità.

Dai **baci di dama** alle **lingue di gatto** farcite, i nostri **biscotti** sono sempre stati in grado di esaltare i palati di tutti coloro che hanno avuto il piacere di provarli.



Biscotti

Gelatina ai lamponi
Polpa di lamponi 230 g
Zucchero semolato 40 g
Gelatina 4 g
Acqua per gelatina 20 g



Reidratare la gelatina con acqua per 10 minuti. In un pentolone portare a bollore il latte con le zeste per 5 minuti, dopodiché colare il latte e la gelatina. Diluire la pasta di mandorla con il latte poco per volta. Aggiungere la prima quantità di panna e mixare. Far raffreddare il composto. Ripetere con il latte e la panna restante. Rimontare la panna con il latte e versarlo delicatamente sulla panna.

Scaldare in microonde la pasta di mandorla. Reidratare la gelatina con acqua per 10 minuti. In un pentolone portare a bollore il latte con le zeste per 5 minuti, dopodiché colare il latte e la gelatina. Diluire la pasta di mandorla con il latte poco per volta. Aggiungere la prima quantità di panna e mixare. Far raffreddare il composto. Ripetere con il latte e la panna restante. Rimontare la panna con il latte e versarlo delicatamente sulla panna.



CAT'S TONGUE
Lingue di Gatto Semplici

Pz/Sc: 1,5 kg
Cod: 12006



CAT'S TONGUE
Lingue di Gatto

Pz/Sc: 1,5 kg

**Accoppiate con Crema Cacao / With
Cocoa Cream**

Cod: 94020

**Accoppiate con confettura di
albicocche / With Apricot Jam**

Cod: 94019



FILLED CAT'S TONGUE
Lingue di Gatto Ripiene

Pz/Sc: 2 kg

Crema Cacao / Cocoa Cream

Cod: 16101

**Confettura di albicocche / Apricot
Jam**

Cod: 16301

Confettura di limone / Lemon Jam

Cod: 16201

Crema Nocciola / Hazelnut Cream

Cod: 16401



**COCOA AND VANILLA
COOKIES**

Damine di Frolla

Pz/Sc: 2 kg
Cod: 12102



FILLED DROPS
Gocce Ripiene

Pz/Sc: 2 kg

**Gocce bianche con crema cacao /
White drops with cocoa cream**

Cod: 18103

**Gocce bianche con crema
nocciola / White drops with
hazelnut cream**

Cod: 18401

**Gocce bianche con confettura di
albicocca / White drops with
apricot jam**

Cod: 18702

**Gocce caffè con crema al caffè /
Coffee drops with coffee cream**

Cod: 18105

**Gocce cacao con crema cacao /
Cocoa drops with cocoa cream**

Cod: 18505

**Gocce cacao con crema al
cioccolato bianco / Cocoa drops
with white chocolate cream**

Cod: 18104

**Gocce cacao con crema al caffè /
Cocoa drops with coffee cream**

Cod: 18801





FILLED DAISY
Margherite Ripiene

Pz/Sc: 2 kg

Crema Cacao / Cocoa Cream

Cod: 18102

Confettura di limone / Lemon Jam

Cod: 18201

Confettura di fragola / Strawberry Jam

Cod: 18302

Confettura di albicocca / Apricot Jam

Cod: 18701

WHIPPED PASTRY DAISY
Margherite di Frolla Montata

Pz/Sc: 1,5 kg

Cod: 12005

WHIPPED PASTRY FINGER COOKIES
Bastoncini di Frolla Montata

Pz/Sc: 1,5 kg

Cod: 12104



S COOKIES
Mini Esse

Pz/Sc: 1,5 kg

Frolla montata chiara / Light whipped pastry

Cod: 12004

Frolla montata al cacao / Cocoa whipped pastry

Cod: 12103

FILLED S COOKIES
Mini Esse Ripiene

Pz/Sc: 2 kg

Crema Cacao / Cocoa Cream

Cod: 19105

Confettura di albicocca / Apricot Jam

Cod: 12704

FILLED BIG S COOKIES
Esse Ripiene

Pz/Sc: 2 kg

Crema Cacao / Cocoa Cream

Cod: 19101

Confettura di albicocca / Apricot Jam

Cod: 19701



FIG JAM STRUDEL
*Mini Strudel Ripieni con
Confettura ai Fichi*

Pz/Sc: 2 kg
Cod: 12700



**LARGE STICKS FILLED WITH
BERRIES JAM**
*Bastoncini Grandi Ripieni
con Confettura ai Frutti di Bosco*

Pz/Sc: 2 kg
Cod: 19802



**ALMOND BISCUITS FILLED
WITH LEMON CREAM**
*Filetti e Focchi di Mandorla
Ripieni di Crema al Limone*

Pz/Sc: 1,5 kg
Cod: 12000



MIXED BACI DI DAMA:
**Cocoa with hazelnut cream
and hazelnut with cocoa
cream**
*Baci di Dama Misti:
Frolla Cacao con Crema
Nocciola e Frolla Nocciola
con Crema Cacao*

Pz/Sc: 2 kg
Cod: 12400

Commercializzati

To guarantee chefs and pastry chefs the most complete offering of **semi-finished products**, we have tried to **select the best products on the market** and include them in our catalog.

Products of all genres ensure the most complete range on the market made available by a single supplier.

Per garantire a chef e pastry chef la più completa offerta di **prodotti semilavorati**, abbiamo cercato di **selezionare i migliori prodotti sul mercato** e di inserirli nel nostro catalogo.

Prodotti di ogni genere che assicurano la gamma più completa sul mercato messa a disposizione da un solo fornitore.



Vol-au-vent

*Gelatina ai lamponi
Polpa di lamponi 230 g
Zucchero semolato 40 g
Gelatina 4 g
Acqua per gelatina 20 g*



*... e pasta di mandorla
fresca 180 g
... 35% 150 g
... gelatina 35 g*

Reidratare la gelatina in acqua fredda. Sciogliere lo zucchero e il latte con la zeste per 5 minuti. Dopo che è colato il latte, infondere la pasta di mandorla con il latte poco per volta. Aggiungere la panna a quantità di panna e cuocere. Far raffreddare il composto, continuando a mescolare, e riporre in frigorifero. Smontare la panna e scaldare il primo composto a 22°C. Mescolare e versarlo delicatamente sulla restante panna.

Commercializzati



Quirovi il



EXTRALARGE PUFF PASTRY CANNOLI
Cannoli Sfoglia Giganti

Lungh: 130 mm
Pz/Sc: 76
Cod: 23005



BIG PUFF PASTRY CANNOLI
Cannoli Sfoglia Grandi

Lungh: 110 mm
Pz/Sc: 80
Cod: 22003

Lungh: 110 mm
Pz/Sc: 60
Cod: 23003



LARGE PUFF PASTRY CONE CANNOLI
Cannoli Sfoglia Conici Grandi

Lungh: 130 mm
Pz/Sc: 100
Cod: CON100



MIGNON PUFF PASTRY CONE CANNOLI
Cannoli Sfoglia Conici Mignon

Lungh: 65 mm
Pz/Sc: 120
Cod: CANCONI



MIGNON PUFF PASTRY CANNOLI
Cannoli Sfoglia Mignon

Lungh: 65 mm
Pz/Sc: 120
Cod: 23002



MICRO PUFF PASTRY CANNOLI
Cannoli Sfoglia Micro

Lungh: 55 mm
Pz/Sc: 150
Cod: 23001



LARGE PUFF PASTRY BASKETS
Cestini Sfoglia Grandi

Diam: 100 mm
Pz/Sc: 65
Cod: 24003



MIGNON PUFF PASTRY BASKETS
Cestini Sfoglia Mignon

Diam: 60 mm
Pz/Sc: 76
Cod: 24002



MICRO PUFF PASTRY BASKETS
Cestini Sfoglia Micro

Diam: 40 mm
Pz/Sc: 140
Cod: 24001



BIG ECLAIR PASTA CHOUX
Eclair Grandi Pasta Choux

Lungh: 160 mm
Pz/Sc: 100
Cod: 48051B



MEDIUM ECLAIR PASTA CHOUX
Eclair Medie Pasta Choux

Lungh: 130 mm
Pz/Sc: 140
Cod: 48050B



BIG SAVARÈ
Savarè Grandi

Pz/Sc: 100
Cod: 92005



MIGNON SAVARÈ
Savarè Mignon

Pz/Sc: 3 kg
Cod: 92004



BIG BABÀ
Babà Grande

Pz/Sc: 100
Cod: BABGRA



MEDIUM BABÀ
Babà Medio

Pz/Sc: 150
Cod: 92003



BIGNÈ PROFITTEROLES
Bigné

Diam: 45 mm
Pz/Sc: 1,596 kg
Cod: 48048



POKER VOL-AU-VENT
Poker di Sfoglia

Diam: 44 mm
Pz/Sc: 160
Cod: 25005



MIGNON BABÀ
Babà Mignon

Pz/Sc: 3 kg
Cod: 92001



MICRO BABÀ
Babà Micro

Pz/Sc: 4 kg
Cod: 92002



BIG VOL-AU-VENT
Vol-au-vent Grandi

Diam: 60 mm
Pz/Sc: 60
Cod: 25003



MIGNON VOL-AU-VENT
Vol-au-vent Mignon

Diam: 44 mm
Pz/Sc: 160
Cod: 25001



MICRO VOL-AU-VENT
Vol-au-vent Micro

Diam: 38 mm
Pz/Sc: 200
Cod: 25002



BIG SICILIAN CANNOLI
Cannoli Siciliani Grandi

Lungh: 110 mm
Pz/Sc: 100
Cod: 93002



MIGNON SICILIAN CANNOLI
Cannoli Siciliani Grandi

Lungh: 70 mm
Pz/Sc: 2,5 kg
Cod: 93001



RECTANGULAR VOL-AU-VENT
Vol-au-vent Rettangolari

Dim: 100x60 mm
Pz/Sc: 50
Cod: VOLRET



FISH VOL-AU-VENT
Vol-au-vent Pesciolini

Lungh: 70 mm
Pz/Sc: 120
Cod: 95080

All Cassibba Products are available
in this packaging for HO.RE.CA

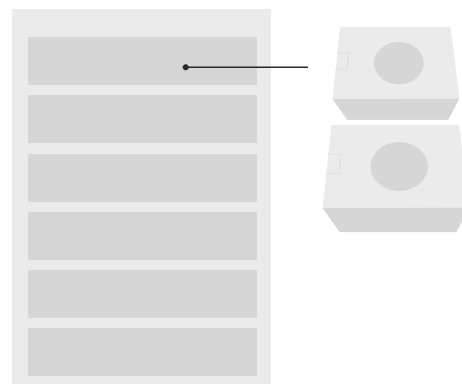
*Tutti i prodotti Cassibba, sono disponibili
in questo packaging per HO.RE.CA*



MASTER CASSIBBA

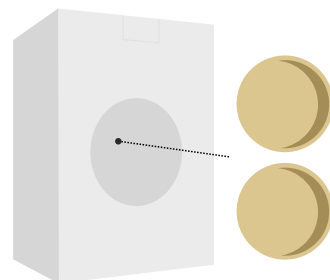
Nr°6 box

Size / Dimensioni:
cm 29,5x38x49



HO.RE.CA

Size / Dimensioni:
cm 28,5x38x8



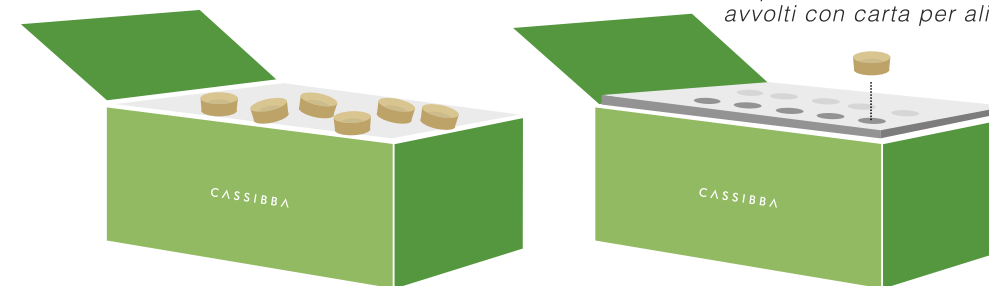
SEMIM-FINISHED PRODUCT BOX

Box of loose packed patisserie products.
Available also in Pre-Formed Plastic Trays.

Size / Dimensioni: **cm 37,7x25,6x15,5**

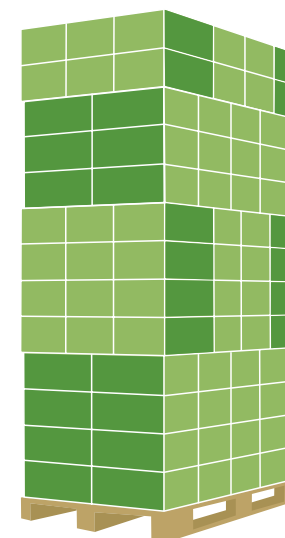
Semi-finished patisserie products loose
packed in food-grade paper.
Available also in pre-formed plastic trays for
food packed in food-grade paper.

*Semilavorati sfusi avvolti in carta per alimenti.
Disponibili anche in blister plastici per alimenti
avvolti con carta per alimenti.*



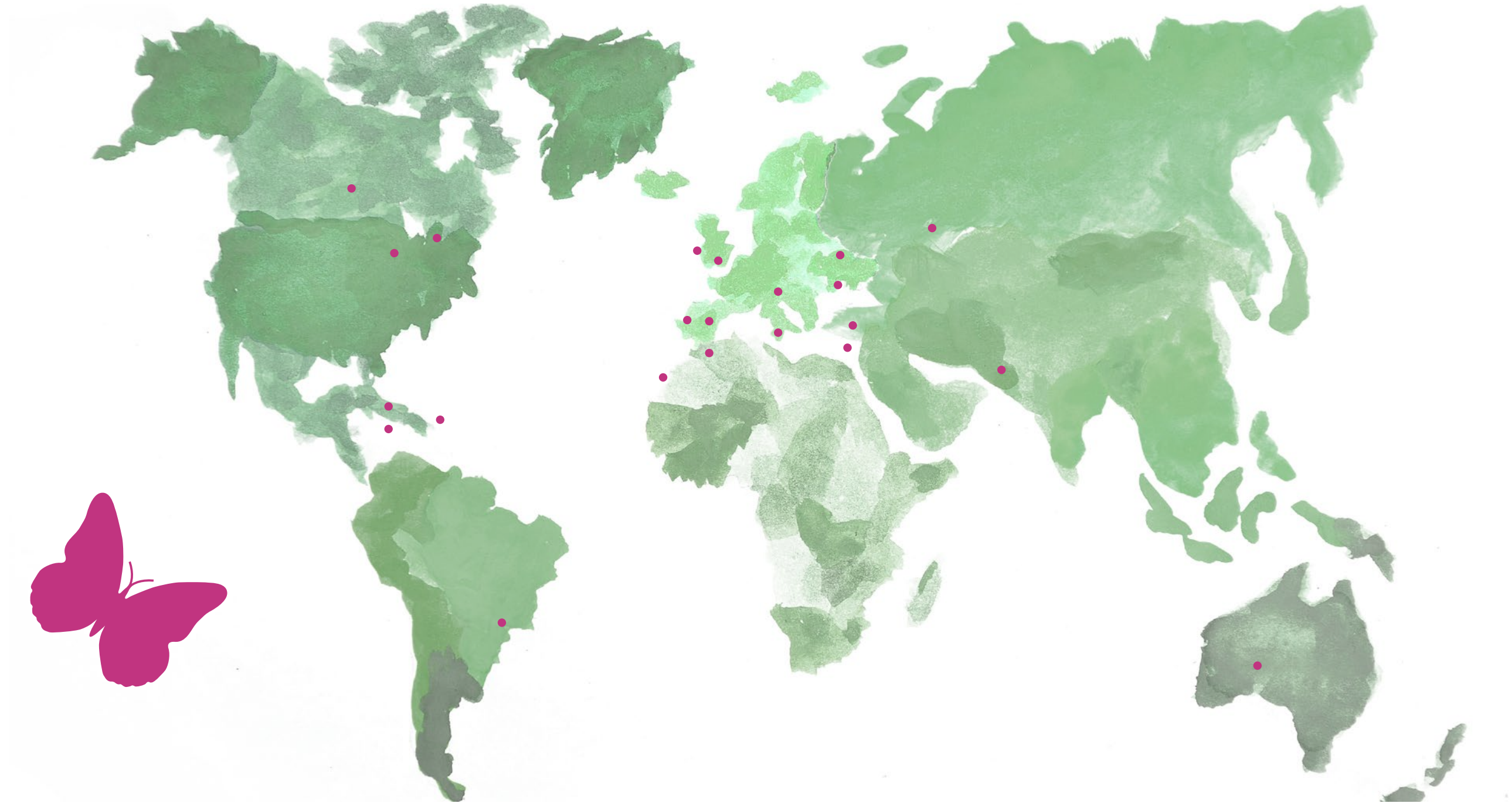
PALLET

Pallet **EPAL**
Size / Dimensioni: **cm 120x230x80**
117 Boxes / 117 Scatole



Packaging is made to **commercial standards** to avoid goods damaged in transit (under normal transportation conditions) **special packaging requested by the purchaser to be agreed with the company.**

*L'imballaggio viene realizzato secondo gli **usi commerciali**, al fine di evitare (a condizioni di trasporto normali) danneggiamenti della merce durante il viaggio per il luogo di destinazione stabilito. **Eventuali imballi speciali richiesti da parte dell'acquirente dovranno essere concordati con l'azienda.***



This catalog is designed to be **100% sustainable** and it's created with respect for the environment. A way to take up the art that wants to express the **respect for our mother earth**.



We chose a paper made on the concept of **environmental consciousness**, in the care of forests and air. An obligation on the part of our company to the world that hosts us and allows us, every day, to give life to new creations through its elements.

This paper is composed of a part made from **annual plants**, with crops that respect the forests, and a recycled part made following a process that avoids emissions of organic chlorine and derivatives, with recognition as **Acid-Free**, confirmed by the PH Neutral label.

We studied in depth the materials and companies that responded, most of all, to what we had in mind, and we are proud of the result, certain that we have played our small part in this project we call **sustainability**.



Annual plants



Acid-Free Label



PH Neutral Label



*Questo catalogo è stato pensato per essere al **100% sostenibile** e creato rispettando l'ambiente. Un modo per riprendere l'arte che vuole esprimere anche nel suo concetto di **rispetto della nostra madre terra**.*

*Abbiamo scelto una carta ricavata sul concetto di **coscienza ambientale**, nella cura delle foreste e dell'aria. Un obbligo da parte della nostra azienda verso il mondo che ci ospita e ci permette, ogni giorno, di dare vita a nuove creazioni attraverso i suoi elementi.*

***Questa carta è composta** da una parte ricavata da **piante annuali**, con colture che rispettano le foreste, e una parte riciclata, realizzata seguendo un processo che eviti le emissioni di cloro organico e derivati, con un riconoscimento come **Acid Free** confermato dal marchio PH Neutral.*

*Abbiamo studiato a fondo i materiali e le aziende che rispondevano, più di tutti, a ciò che avevamo in mente e siamo fieri del risultato, certi di aver fatto la nostra piccola parte in questo progetto che chiamiamo **sostenibilità**.*



Cassibba s.r.l.
C.da Serrauccelli, 5
07015 Modona (RG)
ITALY

Tel. +39 0632 905144
Fax +39 0632 454994

Email
Info@cassibba.it

cassibba.it

