



Tosi[®]
pasticceri
1962



CATALOGO
CATALOG



Fondata come Pasticceria Parco nel 1948, diventerà Pasticceria Tosi negli anni '60.

Founded in 1948 as Pasticceria Parco, the bakery was renamed Pasticceria Tosi in the 1960s.

Pasticceri dal 1962

Raffinata tradizione artigianale e autenticità sono gli elementi che più caratterizzano la storia della nostra Pasticceria. **Fondata nel lontano 1962** a Salsomaggiore Terme, nel cuore delle colline parmensi, dalla famiglia Tosi, la pasticceria diventa subito sinonimo di ricerca e genuinità, grazie alla scelta attenta d'ingredienti sempre freschi e naturali e all'estrema cura dedicata alle varie fasi della produzione.

Un'attitudine solida, che si è tramandata di generazione in generazione, sostenuta dalla **passione per la qualità**, e che costituisce da sempre un'autentica garanzia di eccellenza di tutti i nostri prodotti.

Oggi Pasticceria Tosi vanta una produzione ricca, variegata e in costante evoluzione, grazie a ricette custodite con cura e talvolta rielaborate con fantasia. Produzione che spazia dalle torte tradizionali a quelle moderne, dalla piccola pasticceria ai grandi dolci da forno, fragranti colombe pasquali e salatini, fino ad arrivare alla rinomata **Focaccia di Tosi**, dolce che più di ogni altro contraddistingue la nostra Pasticceria e che ha contribuito ad accrescerne il numero di estimatori sia in Italia che all'estero.

Refined artisanal tradition and authenticity are the hallmarks of our history. **Founded in 1962** in Salsomaggiore Terme - in the heart of the Parma hills - by the Tosi family, our pasticceria quickly became synonymous with innovation and purity. This reputation was built on the meticulous selection of fresh, natural ingredients and the extraordinary care devoted to every stage of production.

*This steadfast commitment has been handed down through generations, fueled by a **passion for quality** that remains a guarantee of excellence for every product we create.*

*Today, Pasticceria Tosi boasts a rich and evolving collection, rooted in guarded family recipes reimagined with creative flair. Our range spans from traditional to contemporary cakes, delicate pastries to artisanal leavened sweets, fragrant Easter Colombe, and savory treats- culminating in the renowned **Focaccia di Tosi**, our signature creation celebrated by connoisseurs in Italy and abroad.*



TERRA DI SAPORI A LAND OF FLAVORS

Pasticceria Tosi

Il lato dolce
della Parma Food Valley

Parma è una terra di prodotti eccellenti che sanno di saperi antichi, di attese pazienti, di una relazione profonda con la terra e con la natura.

La creatività mantiene un legame solido e rispettoso con la tradizione che si manifesta nella ricerca costante di un mix equilibrato tra il nuovo e quel patrimonio gastronomico che è parte fondamentale dell'identità di questo territorio e della sua gente.

Pasticceria Tosi

*The Sweet Side
of the Parma Food Valley*

Parma is a land of exceptional products that taste of ancient wisdom, patient waiting, and a profound bond with nature.

Here, creativity maintains a respectful link with tradition. We constantly seek a balanced harmony between the new and that gastronomic heritage which is the soul of our territory and its people.



Passione Artigiana

Ogni giorno nel **nostro laboratorio** si lavora **con passione** alla creazione di dolci tradizionali e allo stesso tempo innovativi, che fanno riscoprire **sapori genuini ed autentici**.

Cannoncini di friabile sfoglia. Fragranti bigné.
Tartellette di frutta fresca, dolci farciti e al cucchiaio, semifreddi e crostate, un'ampia scelta per soddisfare i gusti dei più svariati palati.
Infatti di certo le idee non mancano!

Ogni singola fase del nostro lavoro è eseguita con dedizione e tutti gli ingredienti sono trattati con la massima cura, per cominciare dal nostro **lievito madre vivo** che viene rinfrescato quotidianamente da oltre 60 anni.

Gesti che si tramandano da generazioni, accumulati dalla passione per le cose fatte bene.

Artisan Passion

*Every day in our **laboratory**, we work **with passion** to create sweets that are both traditional and innovative, inviting you to rediscover **genuine, authentic flavors**.*

*From crumbly cannoncini and fragrant cream puffs to fresh fruit tartlets, layered desserts, semifreddi, and traditional tarts - we offer an extensive selection to satisfy every palate.
Ideas are never in short supply!*

*Every single step of our process is performed with dedication. All ingredients are handled with the utmost care, starting with our **living sourdough starter**, which has been refreshed daily for over 60 years.*

These are gestures passed down through generations, united by a love for things "done well."

LA FOCACCIA

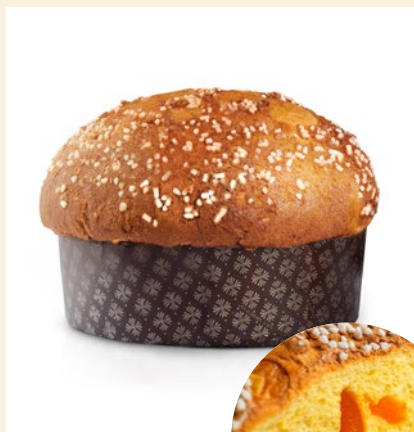


La Focaccia costituisce la **specialità** dolciaria per eccellenza della pasticceria Tosi dove è stata creata **nel 1965** ed è un fiore all'occhiello della gastronomia italiana. Nella sua realizzazione viene seguita una lavorazione rigorosamente artigianale a partire dalla cura del **lievito madre, rigenerato quotidianamente da oltre sessant'anni**, e dalla paziente attesa dei tempi di maturazione dell'impasto. Questo è il segreto della sua consistenza soffice e quasi vellutata. L'inzuppatura leggermente alcolica ne esalta il gusto. Molto richiesta nel periodo natalizio, **è prodotta lungo tutto l'arco dell'anno** poiché è un dolce versatile, leggero e adatto a tutte le occasioni.
Formato: 950 g.

*The Focaccia is the quintessential **specialty** of Pasticceria Tosi. Created here **in 1965**, it has become a flagship of Italian gastronomy. Its production follows a strictly artisanal process, **starting with our sourdough starter - carefully nurtured for over sixty years - and the patient waiting required for the dough to rise perfectly. This is the secret behind its soft, almost velvety texture. A delicate alcoholic soak enhances its flavor profile. While highly sought after during the Christmas season, it is produced year-round as a versatile, light dessert suitable for any occasion.***
Size: 950 g.

100% Lievito madre **Naturale**
Natural Sourdough Starter





Focaccia di Tosi® L'Originale 1965

Nella versione **Tradizionale** è arricchita con grandi pezzi di frutta candita tagliati rigorosamente a mano per preservarne al meglio le qualità. **Albicocca, ananas e scorze d'arancia** sono esaltati dai sentori eleganti di ciliegia del **Maraschino Luxardo**.

La **glassa all'amaretto** e la **granella di zucchero** le conferiscono un accento di vivace croccantezza.

Focaccia di Tosi® The 1965 Original

The **Traditional** version is enriched with generous pieces of candied fruit, strictly cut by hand to preserve their essence and flavor. Luscious **apricot, pineapple, and orange zest** are enhanced by the elegant, aromatic cherry notes of **Maraschino Luxardo**. A delicate **amaretto glaze** and a dusting of **sugar crystals** provide the finishing touch, adding a vibrant and delightful crunch to every bite.



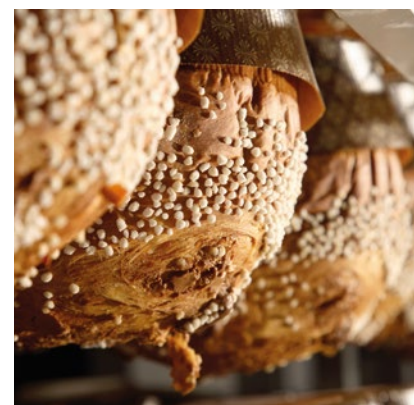
Focaccia di Tosi® Cioccolato

La versione **Cioccolato belga e Rum** propone il connubio perfetto tra i due ingredienti che si esaltano a vicenda e il cui equilibrio aromatico poggia su note comuni come **sentori di frutta secca e spezie**. La **glassa al cioccolato** esalta il gusto del dolce.

Non contiene pezzi di frutta candita.

Focaccia di Tosi® Chocolate

The **Belgian Chocolate and Rum** version offers the perfect marriage of two ingredients that enhance one another. Their aromatic balance is built on shared notes of **nuts and warm spices**, creating a sophisticated flavor profile. A decadent **chocolate glaze** further intensifies the richness of this sweet creation. This recipe contains no candied fruit.





Focaccia di Tosi® Cioccolato & Pera

La versione **Cioccolato belga e Pere** con inzuppatura al **Rum** celebra l'incontro tra sapori che si esaltano reciprocamente creando un'unione ad alto tasso di golosità.

La dolcezza della **pera candita** si pone in delizioso contrasto con le note decise del rum e del cioccolato riproposto anche nella glassa.

Focaccia di Tosi® Chocolate & Pear

The **Belgian Chocolate and Pear** version, infused with a **Rum soak**, celebrates a match made in heaven. These flavors enhance one another to create an irresistibly indulgent experience.

The sweetness of **candied pear** provides a delightful contrast to the bold notes of rum and chocolate - the latter also featured in the rich, velvety glaze.



Focaccia di Tosi® Fichi & Noci

La **Focaccia Fichi e Noci** celebra il riuscito incontro di consistenze e sapori diversi che si bilanciano in un giusto equilibrio e in una riuscita armonia. Il **miele** presente nell'impasto e l'aroma persistente e raffinato dell'**infuso di bacche di vaniglia Bourbon Luxardo** creano un equilibrio raffinato. La **glassa alle mandorle** intensifica i sentori di frutta secca.

Focaccia di Tosi® Figs & Walnuts

The **Fig and Walnut Focaccia** celebrates a masterful blend of diverse textures and flavors, brought together in perfect harmony. The addition of **honey** to the dough, combined with the refined and lingering aroma of **Luxardo Bourbon vanilla bean infusion**, creates a sophisticated sensory balance. Finally, the **almond glaze** intensifies the rich, nutty notes, rounding out this elegant creation.





Focaccia di Tosi® Cioccolato Bianco & Pistacchio

La **Focaccia al Cioccolato bianco e Pistacchio** propone l'abbinamento per contrasto tra la dolcezza avvolgente del cioccolato bianco e il gusto intenso del pistacchio con la sua caratteristica nota salata. **La bagna al Limoncello Luxardo** ne esalta profumi e sapori senza sovrastarli; mentre la glassa intensifica i gusti dominanti di cioccolato bianco e pistacchio. Non contiene pezzi di frutta candita.

Focaccia di Tosi® White Chocolate & Pistachio

The **White Chocolate and Pistachio** version offers a sublime play of contrasts, balancing the enveloping sweetness of white chocolate with the intense flavor and characteristic salty notes of the pistachio. A delicate **Luxardo Limoncello soak** enhances the aromas and flavors without overpowering them, while the glaze intensifies the dominant notes of white chocolate and pistachio. This recipe contains no candied fruit.

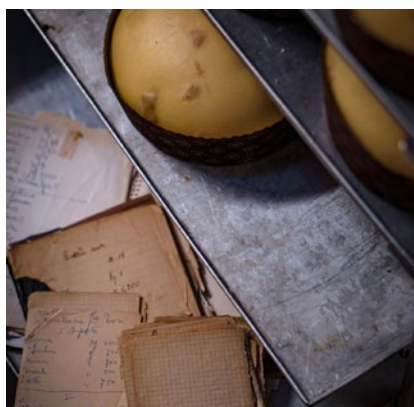


Focaccia di Tosi® Agrumi

La **Focaccia agli Agrumi**, con canditi di **arancia, mandarini e limoni**, esprime appieno la sua essenza mediterranea i cui aromi e profumi vengono amplificati dagli oli essenziali della buccia di limone conferiti dal **Liquore di agrumi Luxardo**. La **glassa al cioccolato bianco** aggiunge una nota di dolcezza e valorizza i sentori agrumati.

Focaccia di Tosi® Citrus

The **Citrus Focaccia**, featuring candied **orange, mandarin, and lemon**, fully embodies its Mediterranean essence. Its vibrant aromas are amplified by the natural essential oils of lemon zest infused within the **Luxardo Citrus Liqueur**. A delicate **white chocolate glaze** adds a final touch of sweetness, perfectly enhancing the bright, citrusy notes of the fruit.



PANDITOSI



Piccolo nel formato, immenso nel carattere

Nato dalla ricetta della nostra Focaccia del 1965, il Pan di Tosi dona un corpo nuovo a un lievito storico. Qui la forma non è estetica, ma il respiro con cui la pasta madre modella la struttura: lo sviluppo orizzontale genera una trama fitta ma fondente al palato, capace di concentrare i sentori liquorosi e tostati.

Se la Focaccia è il grande rito della festa, il Pan di Tosi ne è l'essenza più intima. Piacere puro da fine pasto o piccola coccola improvvisa: sublime in purezza, sa farsi cuore di dessert raffinati tra nuvole di creme o gelato.

Formato: 500 g.

Small in size, immense in character

The latest creation among the House's leavened masterpieces, Pan di Tosi gives a new body to a historic sourdough starter. Here, the shape is not just aesthetic, but the breath with which the mother yeast models the structure: the horizontal development generates a velvety, melt-in-the-mouth texture on the palate, enhancing the liqueur notes. If the Focaccia is the great ritual of celebration, Pan di Tosi is its most intimate essence. Pure pleasure at the end of a meal or a small, enveloping treat: sublime on its own, it becomes the heart of refined desserts when paired with creams or gelato.

Size: 500 g.



Le varianti Pan di Tosi®

Ciocolato & Pera

In questa versione, la lenta fermentazione naturale esalta un binomio classico dell'alta pasticceria. La sofficità dell'impasto accoglie l'intensità del cioccolato fondente e la morbida dolcezza della pera candita, rifinite dalle note fruttate del Distillato di Pere Williams Luxardo.

Ciocolato & Amarena

Un impasto a lenta maturazione dove i sentori profondi del lievito madre abbracciano l'incontro tra amarene succose e gemme di cioccolato. L'aroma dell'Originale Maraschino Luxardo eleva il profilo sensoriale, rendendo ogni morso un'esperienza intrigante.

Ciocolato & Arancia

L'eleganza degli agrumi incontra l'arte bianca. La nostra pasta madre antica sostiene la ricchezza del cioccolato e delle arance candite lentamente, mentre il Liquore di agrumi Luxardo ne prolunga la persistenza agrumata in un equilibrio perfetto.

Ciocolato Bianco & Limone d'Amalfi

Un soffice capolavoro nato dalla nostra pasta madre storica, custode di un profilo aromatico inimitabile. L'intensità dei limoni d'Amalfi incontra la dolcezza avvolgente del cioccolato bianco, mentre l'infuso di Limoncello Luxardo ne sigilla il carattere mediterraneo.

Ciocolato

Una creazione artigianale a fermentazione spontanea dedicata ai puristi del cacao. La struttura alveolata racchiude la forza del cioccolato fondente, sprigionando le note calde e speziate del Rum Luxardo per un finale avvolgente.

The variations Pan di Tosi®

Chocolate & Pear

In this version, slow natural fermentation enhances a classic duo of haute pâtisserie. The softness of the dough welcomes the intensity of dark Belgian chocolate and the mellow sweetness of candied pear, finished with the fruity notes of Luxardo Williams Pear Distillate.

Chocolate & Amarena Cherry

A slow-maturing dough where the deep scents of sourdough embrace the encounter between juicy candied sour cherries and chocolate gems. The aroma of Luxardo Maraschino elevates the sensory profile, making every bite an intriguing experience..

Chocolate & Orange

The elegance of citrus meets the art of baking. Our ancient sourdough supports the richness of Belgian chocolate and slowly candied oranges, while Luxardo Citrus Liqueur prolongs the citrus persistence in perfect balance.

White Chocolate & Amalfi Lemon

A soft masterpiece born from our historic sourdough, guardian of an inimitable aromatic profile. The intensity of candied Amalfi lemons meets the enveloping sweetness of white chocolate, while the Luxardo Limoncello infusion seals its Mediterranean character.

Chocolate

An artisanal creation of spontaneous fermentation dedicated to cocoa purists. The honeycomb structure holds the strength of dark Belgian chocolate, releasing the warm and spicy notes of Luxardo Martinique Rum for an enveloping finish.

LA COLOMBA



Durante tutto il periodo pasquale, l'impasto della **Focaccia**, specialità dolciaria creata dalla pasticceria Tosi nel 1965, si trasforma magicamente in **Colomba**.

Nella sua realizzazione viene seguita una lavorazione rigorosamente artigianale a partire dalla cura del **lievito madre**, rigenerato quotidianamente da oltre sessant'anni, e dalla paziente attesa dei tempi di maturazione dell'impasto. Questo è il segreto della sua **consistenza soffice e quasi vellutata**. L'inzuppatura leggermente alcolica ne esalta il gusto.

Viene realizzata nel solo formato da **950 g**.

*Throughout the Easter season, the dough of our **Focaccia** - the signature specialty created by Pasticceria Tosi in 1965 - is magically transformed into the **Colomba**.*

*The creation process follows a strictly artisanal approach, starting with the meticulous care of our **natural sourdough starter**, which has been refreshed daily for over sixty years. The patient, slow leavening of the dough is the secret behind its soft, almost **velvety texture**.*

Finally, a delicate alcoholic soak enhances and elevates its overall flavor profile.

*It is available exclusively in the **950 g** size.*

100% Lievito madre **Naturale**
Natural Sourdough Starter





La Colomba di Tosi Albicocca e Maraschino

I **canditi di albicocca, ananas e le scorze d'arancia** incontrano la fine intensità aromatica del **Maraschino Luxardo**; mentre la croccantezza vivace della glassa, all'**amaretto** e alla **granella di zucchero**, dialoga piacevolmente con la sofficietà del dolce.



La Colomba di Tosi Apricot & Maraschino

*Candied apricot, pineapple, and orange peels meet the refined aromatic intensity of **Luxardo Maraschino**; meanwhile, the lively crunch of the **amaretto and pearl sugar glaze** creates a pleasant dialogue with the cake's soft texture.*



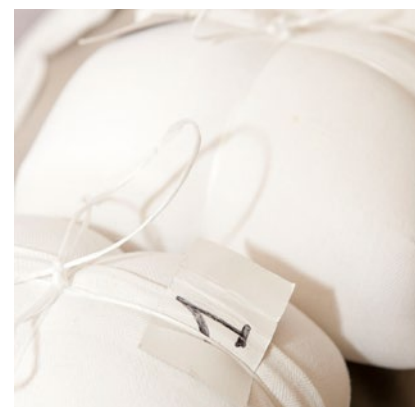
La Colomba di Tosi Cioccolato e Rum

La **Colomba al cioccolato** abbina per concordanza le note calde del **cioccolato belga** e del **Rum**, generando un equilibrio aromatico basato sull'accordo tra i comuni sentori fruttati e speziati. Una golosa **glassa al cioccolato** ne arricchisce il sapore. Non contiene pezzi di frutta candita.



La Colomba di Tosi Chocolate & Rum

*The **Chocolate Colomba** creates a harmonious pairing by matching the warm notes of **Belgian chocolate** with **Rum**, achieving an aromatic balance based on their shared fruity and spicy undertones. A decadent **chocolate glaze** further enriches its flavor, making it a truly indulgent treat. This version contains no candied fruit.*





Tosi®
pasticceri
1962

Forno e Biscotteria

La tradizione pasticceria, ingredienti selezionati, cura artigianale per piccoli e grandi momenti di dolcezza.

Bakery and Cookies

A heritage of pastry-making tradition, carefully selected ingredients, and artisanal dedication - crafted for moments of sweetness, both large and small.



Sbrisolona

Il suo nome deriva da "brisa", parola che in molti dialetti galloitalici significa briciola, per la sua consistenza friabile e la tipica superficie irregolare, dovuta alla presenza nell'impasto di **mandorle e farina gialla**. Nasce come dolce delle feste per le comunità rurali soprattutto mantovane, prevedendo in origine l'uso di materia prima povera e di più facile reperibilità come lo strutto e la nocciola, solo successivamente sostituiti presso la cucina principesca dei **Gonzaga** dai canonici burro e mandorle, allora ritenuti ingredienti più pregiati. La **sbrisolona** non va servita in fette regolari, ma si spezza e si assapora rigorosamente con le mani.

Sbrisolona

*Its name derives from "brisa," a word meaning "crumb" in many Gallo-Italic dialects, referring to its crumbly texture and typically uneven surface created by the **almonds and yellow cornmeal** in the dough. It originated as a festive dessert for rural communities, particularly around Mantua, and originally called for humble, readily available ingredients like lard and hazelnuts. Only later, in the noble kitchens of the **Gonzaga family**, were these replaced by the now-standard butter and almonds, which were considered more prestigious at the time. **Sbrisolona** should not be served in regular slices; instead, it is meant to be broken and savored strictly by hand.*



Classica

Prima dolce dei contadini, poi simbolo della pasticceria della corte principesca dei Gonzaga, la **sbrisolona** è una torta della tradizione dura e friabile, dal gusto deciso e intrigante grazie al tocco croccante delle mandorle e della farina di mais.

Classic

*First a rustic peasants' dessert, then a symbol of the princely Gonzaga court's pastry tradition, the **Sbrisolona** is a traditional hard and crumbly cake. It offers a bold and intriguing flavor thanks to the crunchy touch of almonds and cornmeal.*



Scaglie di cioccolato

La **sbrisolona con scaglie di cioccolato** è una variante altrettanto golosa della sbrisolona classica di cui conserva l'aspetto granuloso tipico. Il suo gusto deciso e avvolgente si intona perfettamente alla complessa aromaticità del **cioccolato belga**.

Chocolate Chips

*The **Sbrisolona with chocolate chips** is an equally indulgent variation of the classic version, retaining its signature grainy appearance. Its bold and enveloping flavor harmonizes perfectly with the complex aromatic profile of **Belgian chocolate**.*



Cacao e nocciola

Gli elementi distintivi sono il recupero della **nocciola**, presente al tempo delle origini cinquecentesche del dolce, e l'aggiunta del **cacao** che le dona il colore scuro e il tipico bouquet aromatico fruttato e speziato.

Cocoa and Hazelnut

*The distinctive elements of this version are the revival of the **hazelnut** - present during the dessert's 16th-century origins - and the addition of **cocoa**, which provides its dark color and typical fruity and spicy aromatic bouquet.*



Spongata

Dolce antico, fa parte con alcune varianti locali della tradizione natalizia di Lunigiana, Liguria orientale ed Emilia. Il suo nome sembra derivi da "sponga", cioè spugna, a causa dell'aspetto della superficie che lo fa sembrare, appunto, una spugna. È costituito da due dischi di pasta frolla sovrapposti che racchiudono un ripieno prezioso in cui dominano frutta secca e miele. Una miscela sapiente di spezie conferisce al dolce il suo caratteristico sapore aromatico.

Spongata

An ancient dessert, it is part of the Christmas traditions of Lunigiana, eastern Liguria, and Emilia, with some local variations. Its name appears to derive from "sponga" - meaning sponge - due to the appearance of its surface, which resembles one. It consists of two overlapping disks of shortcrust pastry enclosing a rich, precious filling dominated by dried fruit and honey. A skillful blend of spices gives the dessert its characteristic aromatic flavor.



Amarettini di Salsomaggiore

Prodotto dolciario tipico della Cittadina termale, friabile e dorato, è una variante locale del famoso biscotto italiano. È caratterizzato da un'elevata quantità di **mandorle dolci e nocciola** nell'impasto, che regalano un sapore delicato e una complessa aromaticità. La pasticceria Tosi ne è una delle principali produttrici e ha contribuito nel tempo a creare un'eccellenza gastronomica del territorio.

Amarettini of Salsomaggiore

*A typical confectionery product of this spa town, crumbly and golden, it is a local variation of the famous Italian biscuit. It is characterized by a high content of **sweet almonds and hazelnut** in the dough, which provides a delicate flavor and a complex aromatic profile. Pasticceria Tosi is one of the primary producers and has contributed over time to establishing this product as a gastronomic excellence of the region.*



Cantuccini

Sono realizzati secondo la ricetta originale del celebre biscotto toscano alle mandorle.

La tipica forma allungata è ottenuta tagliando diagonalmente il filoncino di impasto ancora caldo e facendo poi biscottare la fetta. Questo consente di ottenere la tradizionale durezza del **cantuccio**, ottimo tal quale, ma nato per l'inzuppo soprattutto in un buon vino passito.

Cantuccini

*They are made according to the original recipe of the famous Tuscan almond biscuit. The signature elongated shape is achieved by cutting the loaf of dough diagonally while still warm and then twice-baking the slices. This process creates the traditional hardness of the **cantuccio**, which is excellent on its own but originally created to be dipped, especially in a fine dessert wine.*



Brutti e Buoni

Brutti ma buoni, anzi buonissimi. Il nome dei biscotti richiama il loro aspetto informe che disvela all'assaggio un sapore raffinato di **mandorle e nocciole**.

Classici

La pasticceria li propone con un tocco originale di **cacao** e profumo di **cannella**.

Cioccolato

I brutti e buoni classici si rivestono di pregiato **cioccolato fondente**.

Brutti e Buoni

*Ugly but good - in fact, delicious. The name of these biscuits refers to their misshapen appearance, which, upon tasting, reveals a refined flavor of **almonds and hazelnuts**.*

Classic

The bakery offers these with an original touch of **cocoa** and the scent of **cinnamon**.

Chocolate

The classic Brutti e Buoni are coated in premium **dark chocolate**.



Baci di dama

Un classico della biscotteria italiana, i **baci di dama** sono realizzati unendo con un velo di cioccolato fondente due semisfere di delicata pasta frolla alla nocciola. La loro forma ricorda due labbra intente a baciare.

Classici Cacao

Baci di dama

A classic of Italian confectionery, **Baci di Dama** (Lady's Kisses) are made by joining two hemispheres of delicate hazelnut shortbread with a thin layer of dark chocolate. Their shape is reminiscent of two lips intent on kissing.

Classic Cocoa

Specifiche di imballo e conservazione Packaging and Storage Specifications



Focaccia di Tosi ®

Prodotto Product	Peso g Weight g	PACKAGING	SHELF-LIFE
L'Originale 1965 The 1965 Original	950	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months
Cioccolato Chocolate	950	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months
Cioccolato & Pera Chocolate & Pear	950	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months
Fichi & Noci Figs & Walnuts	950	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months
Cioccolato Bianco & Pistacchio White Chocolate & Pistachio	950	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months
Agrumi Citrus	950	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months



Colomba di Tosi ®

Prodotto Product	Peso g Weight g	PACKAGING	SHELF-LIFE
Albicocca e Maraschino Apricot & Maraschino	950	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months
Cioccolato e Rum Chocolate & Rum	950	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months



Forno e Biscotteria - Bakery and Cookies

Prodotto Product	Peso g Weight g	PACKAGING	SHELF-LIFE
Amarettini di Salsomaggiore Amarettini of Salsomaggiore	200 / 350	Confezione da 12 pz Pack of 12 pcs	6 mesi 6 months
Sbrisolona: Classica / Scaglie di cioccolato / Cacao e nocciola Sbrisolona: Classic / Chocolate Chips / Cocoa and Hazelnut	300	Confezione da 12 pz Pack of 12 pcs	3 mesi 3 months
Cantuccini Cantuccini	200	Confezione da 12 pz Pack of 12 pcs	3 mesi 3 months
Brutti e Buoni: Classici Brutti e Buoni: Classic	200 / 350	Confezione da 12 pz Pack of 12 pcs	6 mesi 6 months
Brutti e Buoni: Cioccolato Brutti e Buoni: Chocolate	200	Confezione da 12 pz Pack of 12 pcs	6 mesi 6 months
Baci di dama: Classici / Cacao Baci di dama: Classic / Cocoa	200	Confezione da 12 pz Pack of 12 pcs	2 mesi 2 months
Spongata Spongata	500	Confezione da 12 pz Pack of 12 pcs	6 mesi 6 months

Da conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto.
Store at room temperature in a cool, dry place.

Specifiche di imballo e conservazione

Packaging and Storage Specifications



Pan di Tosi®

Prodotto Product	Peso g Weight g	PACKAGING	SHELF-LIFE
Cioccolato & Pera Chocolate & Pear	500	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months
Cioccolato & Amarena Chocolate & Amarena Cherry	500	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months
Cioccolato & Arancia Chocolate & Orange	500	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months
Cioccolato Bianco & Limone d'Amalfi White Chocolate & Amalfi Lemon	500	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months
Cioccolato Chocolate	500	Confezione da 6 pz Pack of 6 pcs	3 mesi 3 months



Personalizzazione packaging

Packaging customization

Regalistica aziendale

Trasformiamo l'alta pasticceria in una soluzione concreta per la regalistica aziendale.

Progettiamo omaggi su misura integrando la qualità artigianale a un sistema logistico affidabile.

Dalla selezione rigorosa delle materie prime alla personalizzazione del nostro packaging, gestiamo ogni fase del processo per garantire un'eccellente esperienza d'acquisto.

Corporate Gifting

Elevating corporate gifting through high-end artisanal pastry.

We provide bespoke gift solutions supported by a reliable logistics network.

From the selection of premium ingredients to custom packaging, we manage the entire process to ensure an exceptional experience.



100%

Lievito madre **Naturale**
Natural Sourdough Starter

LA FOCACCIA

La Focaccia costituisce la specialità dolciaria per eccellenza della pasticceria Tosi dove è stata creata nel 1965 ed è un fiore all'occhiello della gastronomia italiana.

The Focaccia is the confectionery specialty par excellence of Pasticceria Tosi, where it was created in 1965. It is a true flagship of Italian gastronomy.



Tosi Renzo SRL a socio unico

Lungoparco Mazzini, 5
43039 Salsomaggiore Terme (PR) Italy
Tel. +39 0524 577066
info@pasticceriatosi.it



Scansiona il QR code per scoprire il sito della Pasticceria Tosi e approfondire la sua storia e le sue creazioni.

Scan the QR code to discover the Pasticceria Tosi website and learn more about its history and creations.

www.pasticceriatosi.it