



Tarte framboise

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

Nougat al limone e pasta di mandorla
Latte intero fresco 180 g
Panna fresca 80 g
Zucchero 7 g
Liquore per gelatina



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

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. Unirvi 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.

Art's sake

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
IL 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.



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 fraise

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
Liquore 35% 150 g
Gelatina 35 g

Reidratare la gelatina in acqua. Scaldare la crema al limone e la pasta di mandorla. Rinfusione del latte con la gelatina. Far gelificare dentro la

Scaldare la crema al limone e la pasta di mandorla. Rinfusione del latte con la gelatina. Far gelificare dentro la
Aggiungere la prima candela di panna e mixare. Far raffreddare il composto in frigorifero. Scamontare la panna
Raffreddare il primo composto a 22°C. Mixare e versarlo delicatamente sulla
resistente panna.



Cylindrical 90 mm




LEMON
LIMONE
Cod:00115GL




BUTTER
BURRO
Cod:00115G


COCOA
CACAO
Cod:00115GC


BRISÈ
BRISÈ
Cod:00115GR

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


VIOLET
VIOLETTA
Cod:00115GV


CARAMEL
CARAMELLO
Cod:00115GCM


CURCUMA
CURCUMA
Cod:00115GCR

Cylindrical 80 mm




STRAWBERRY
FRAGOLA
Cod:00122F




BUTTER
BURRO
Cod:00122


COCOA
CACAO
Cod:00122C


BRISÈ
BRISÈ
Cod:00122R

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


VIOLET
VIOLETTA
Cod:00122V


CARAMEL
CARAMELLO
Cod:00122CM


CURCUMA
CURCUMA
Cod:00122CR

Cylindrical 60 mm




CURCUMA
CURCUMA
Cod:00120CR




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



LEMON
LIMONE
Cod:00120L



VIOLET
VIOLETTA
Cod:00120V



CARAMEL
CARAMELLO
Cod:00120CM

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



VIOLET
VIOLETTA
Cod:000Q3V



CARAMEL
CARAMELLO
Cod:000Q3CM



CURCUMA
CURCUMA
Cod:000Q3CR

Small Triangle




PISTACHIO
PISTACCHIO
Cod:00TRP




BUTTER
BURRO
Cod:00TR


COCOA
CACAO
Cod:00TRC


BRISÈ
BRISÈ
Cod:00TRR

Flavors Available

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



ORANGE
ARANCIA
Cod:00TRA



STRAWBERRY
FRAGOLA
Cod:00TRF



APPLE
MELA
Cod:00TRML



CARAMEL
CARAMELLO
Cod:00TRCM



CURCUMA
CURCUMA
Cod:00TRCR



LEMON
LIMONE
Cod:00TRL



VIOLET
VIOLETTA
Cod:00TRV

Mignon Eclair




ORANGE
ARANCIA
Cod:00117A




BUTTER
BURRO
Cod:00117


COCOA
CACAO
Cod:00117C


BRISÈ
BRISÈ
Cod:00117R

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



VIOLET
VIOLETTA
Cod:00117V



CARAMEL
CARAMELLO
Cod:00117CM



CURCUMA
CURCUMA
Cod:00117CR

Crown



CARAMEL
CARAMELLO
Cod:00121CM



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



CURCUMA
CURCUMA
Cod:00121CR



LEMON
LIMONE
Cod:00121L



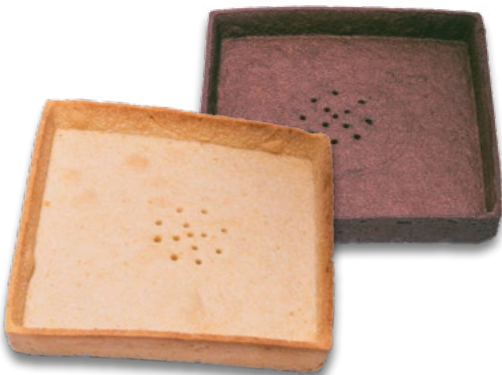
VIOLET
VIOLETTA
Cod:00121V



PISTACHIO
PISTACCHIO
Cod:00121P

Cake Base

160 mm



BUTTER
BURRO
Cod:000160B



COCOA
CACAO
Cod:000160C



BRISÈ
BRISÈ
Cod:000160R



SHORTCRUST
FROLLA
Cod:000160



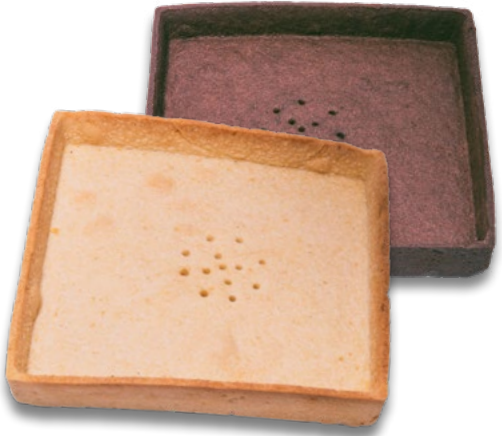
BUTTER COCOA
CACAO AL BURRO
Cod:000160CB



BUTTER BRISÈ
BRISÈ AL BURRO
Cod:000160RB

Cake Base

200 mm



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

Flavors Available

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

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



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
Acqua per gelatina 20 g
Succo al limone e pasta di mandorla
Milk intero fresco 180 g
Milk fresco 35% 150 g
Gelatina 7 g
Acqua per gelatina 35 g

Reidratare la gelatina in acqua. Scaldare la polpa di lampone con lo zucchero e sciropparla la gelatina. Stendere la gelatina su una foglia di carta forno e far gelificare dentro la foglia.
Tocchi d'Artista
Scaldare in microonde la pasta di mandorla. Reidratare la gelatina in acqua. Scaldare il latte con le pesche per 5 minuti, dopodiché colare il latte nella gelatina. Digerire la pasta di mandorla con il latte poco per volta. Aggiungere la prima quantità di panna e mixare. Far raffreddare il composto, versare il latte, continuando a mixare, e riporre in frigorifero. Seminare la panna. Riscaldare il primo composto a 20°C. Mixare e versarlo delicatamente sulla restante panna.



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**.



Fiori di frolla

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

Crema di latte e panna
Latte intero fresco 180 g
Panna da cucina 150 g
Zucchero 5 g

Reidratare la gelatina in acqua tiepida. Scaldare la polpa di lamponi con lo zucchero e scioglierla la gelatina. Aggiungere la polpa di lamponi e far gelificare dentro la frolla per stabilizzare la struttura.

New Trendy Line
Scaldare in microonde la pasta di mandorla. Reidratare la gelatina. Infondere il latte con la gelatina per 5 minuti, dopodiché colare il latte e la gelatina. Aggiungere la pasta di mandorla con il latte poco per volta. Aggiungere la panna quando la panna è matura. Far raffreddare il composto, continuando a mescolare, e riporre in frigorifero. Servire il 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 lampone 230 g
Polpa di lampone 230 g
Zucchero semolato 40 g
Gelatina 4 g
Acqua per gelatina 20 g

Polpa di limone e pasta di mandorla
Liquore fresco 180 g
35% 150 g

35 g



Reidratare la gelatina in
zucchero semolato e la gelatina
frolla per dare leggerezza alla struttura.

Polpa di frutta con lo
zucchero e la gelatina
per gelificare dentro la

Scaldare a bagnomaria la pasta di mandorla. Reidratare la gelatina in
infusione di latte con le zeste per 5 minuti, dopodiché colare il latte
nella gelatina. Diluire la pasta di mandorla con il latte poco per volta.
Aggiungere la prima quantità di panna e mescolare. Far raffreddare
il composto di latte, continuando a mescolare e riporre in frigorifero. Seminare la panna
resistente latte, continuando a mescolare e riporre in frigorifero. Seminare la panna
Residuo di latte, continuando a mescolare e riporre in frigorifero. Seminare la panna
Residuo di latte, continuando a mescolare e riporre in frigorifero. Seminare la panna





SPICY SQUARE
Quadrato Speziato

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

BRISÉ <i>BRISÉ</i> Cod: 00002QBR	ASPARAGUS <i>ASPARAGO</i> Cod: 00002QA	PAPRIKA <i>PAPRIKA</i> Cod: 00002QK
---	---	--



PIZZA <i>PIZZA</i> Cod: 00002QP	BLACK CARROT <i>CAROTA NERA</i> Cod: 00002QCN	SPINACH <i>SPINACI</i> Cod: 00002QS
--	--	--



SPICY FLOWERS
Fiori Speziati

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

BRISÉ <i>BRISÉ</i> Cod: 00400R	ASPARAGUS <i>ASPARAGO</i> Cod: 00400A	PAPRIKA <i>PAPRIKA</i> Cod: 00400K
---	--	---



PIZZA <i>PIZZA</i> Cod: 00400P	BLACK CARROT <i>CAROTA NERA</i> Cod: 00400CN	SPINACH <i>SPINACI</i> Cod: 00400SP
---	---	--



SPICY SPOON
Cucchiaini Speziati

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

BRISÉ <i>BRISÉ</i> Cod: 01401	ASPARAGUS <i>ASPARAGO</i> Cod: 00401A	PAPRIKA <i>PAPRIKA</i> Cod: 00401K
--	--	---



PIZZA <i>PIZZA</i> Cod: 00401P	BLACK CARROT <i>CAROTA NERA</i> Cod: 00401CN	SPINACH <i>SPINACI</i> 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 lampone 230 g
Zucchero semolato 40 g
Gelatina 4 g
Acqua per gelatina 20 g

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

Reidratare la gelatina. Scaldare la polpa di lampone con lo zucchero e scioglierla. Aggiungere tutta la polpa e far gelificare dentro la frolla per stabilizzare la struttura.

Scaldare in un cado la pasta di mandorla. Reidratare la gelatina. Portare in infusione il latte con le zeste per 5 minuti, dopodiché colare il liquido e la 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 22°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

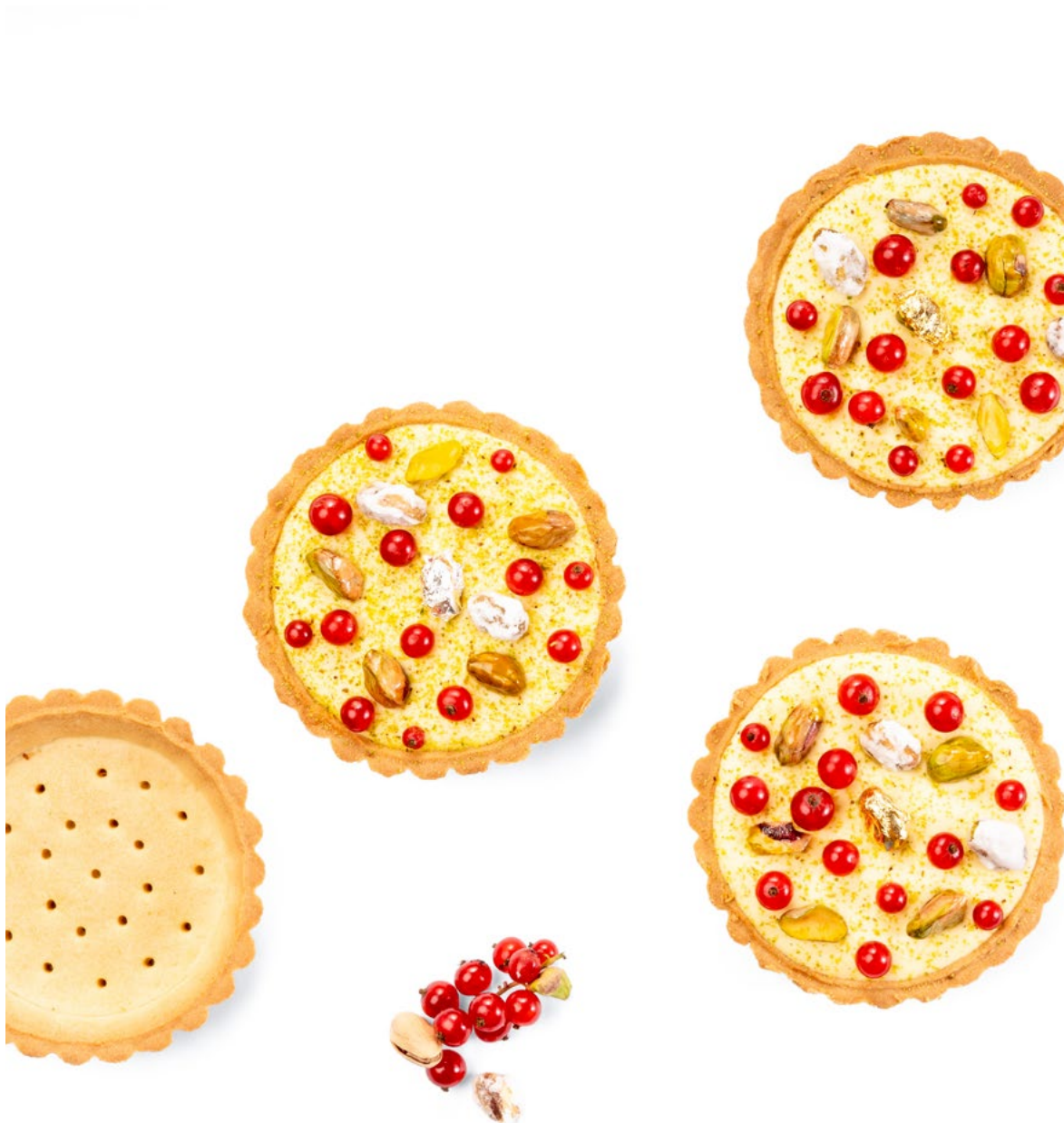
Frolla / Shortcrust:
Cod: 00002
Frolla burro / Butter:
Cod: 00002B
Frolla cacao / Cocoa:
Cod: 00101
Frolla brisé / Brisè:
Cod: 00902

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

Polpa di limone e pasta di mandorla
20 g
50 g
35 g

Ridratare la gelatina con acqua. Scaldare 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. Aggiungere il restante latte, continuando a mixare, e riporre in frigorifero. Semimontare la panna. Riscaldare il primo composto a 22°C. Mixare e versarlo delicatamente sulla

Scaldare in microonde la pasta di mandorla. Ridratare la gelatina con acqua. Scaldare 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. Aggiungere il restante latte, continuando a mixare, e riporre in frigorifero. Semimontare la panna. Riscaldare il primo composto a 22°C. Mixare e versarlo delicatamente sulla



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

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.



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

gelatina e pasta di mandorla
fredda 180 g
a 35% 150 g
gelatina 35 g

Reidrattare la gelatina con acqua e zucchero e scioglierla con la gelatina. Aggiungere la polpa di frutta e la frolla per stabilizzare la struttura. Mettere in freezer per far gelificare e fissare dentro la

Commercia- lizzati





**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 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

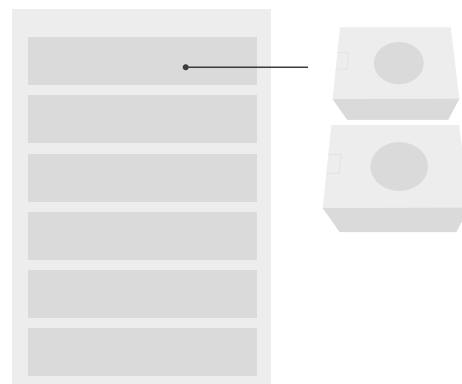
*Tutti i prodotti Cassibba, sono disponibili
in questo packaging per HO.RE.CA*



MASTER CASSIBBA

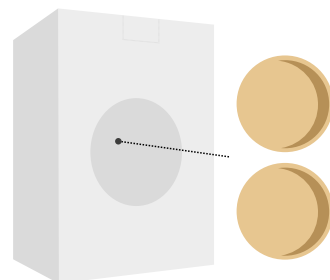
Nr°6 box

Size / Dimensioni:
cm 29,5x38x49



HO.RE.CA

Size / Dimensioni:
cm 28,5x38x8



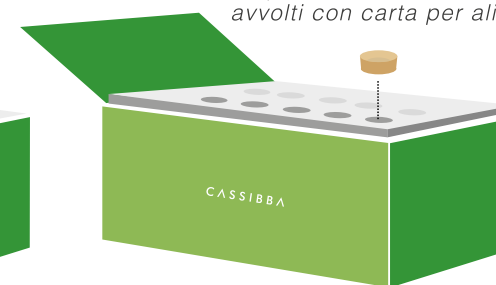
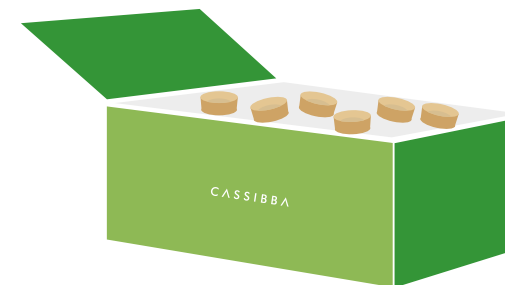
SEMIM-FINISHED PRODUCT BOX

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

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

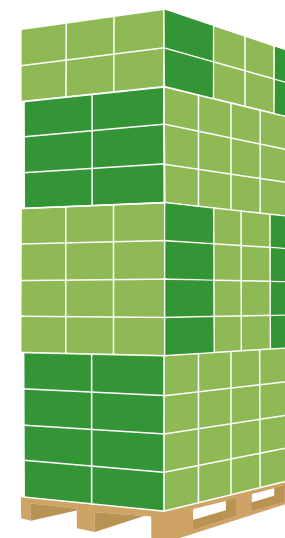
Semi-finished patisserie products loose
packed in food-grade paper.
Available also in pre-formed plastic trays for
food packed in food-grade paper.

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



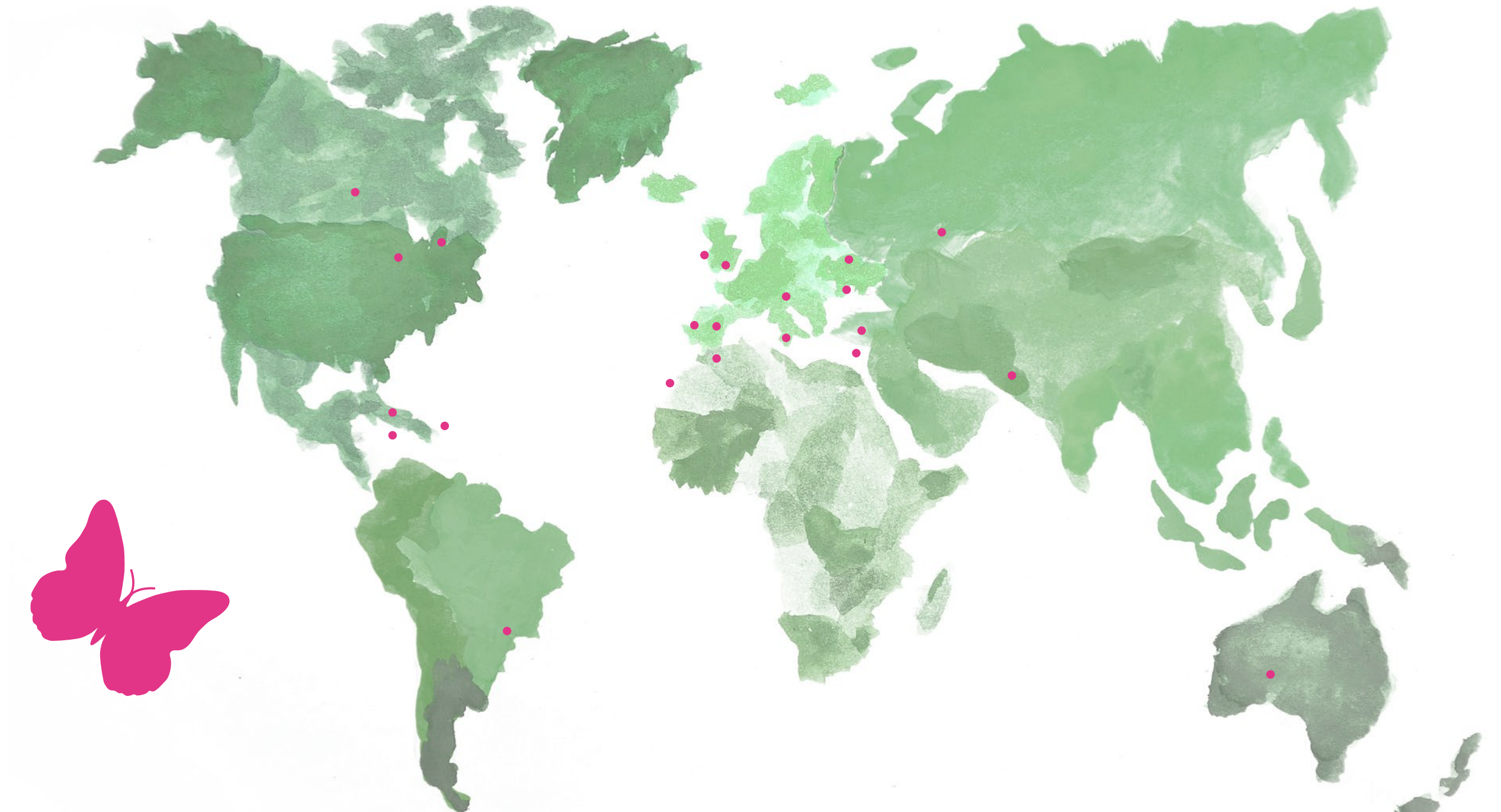
PALLET

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**.



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
97015 Modica (RG)
ITALY

Tel. +39 0932 905144

Fax +39 0932 454334

Email
info@cassibba.it

cassibba.it

