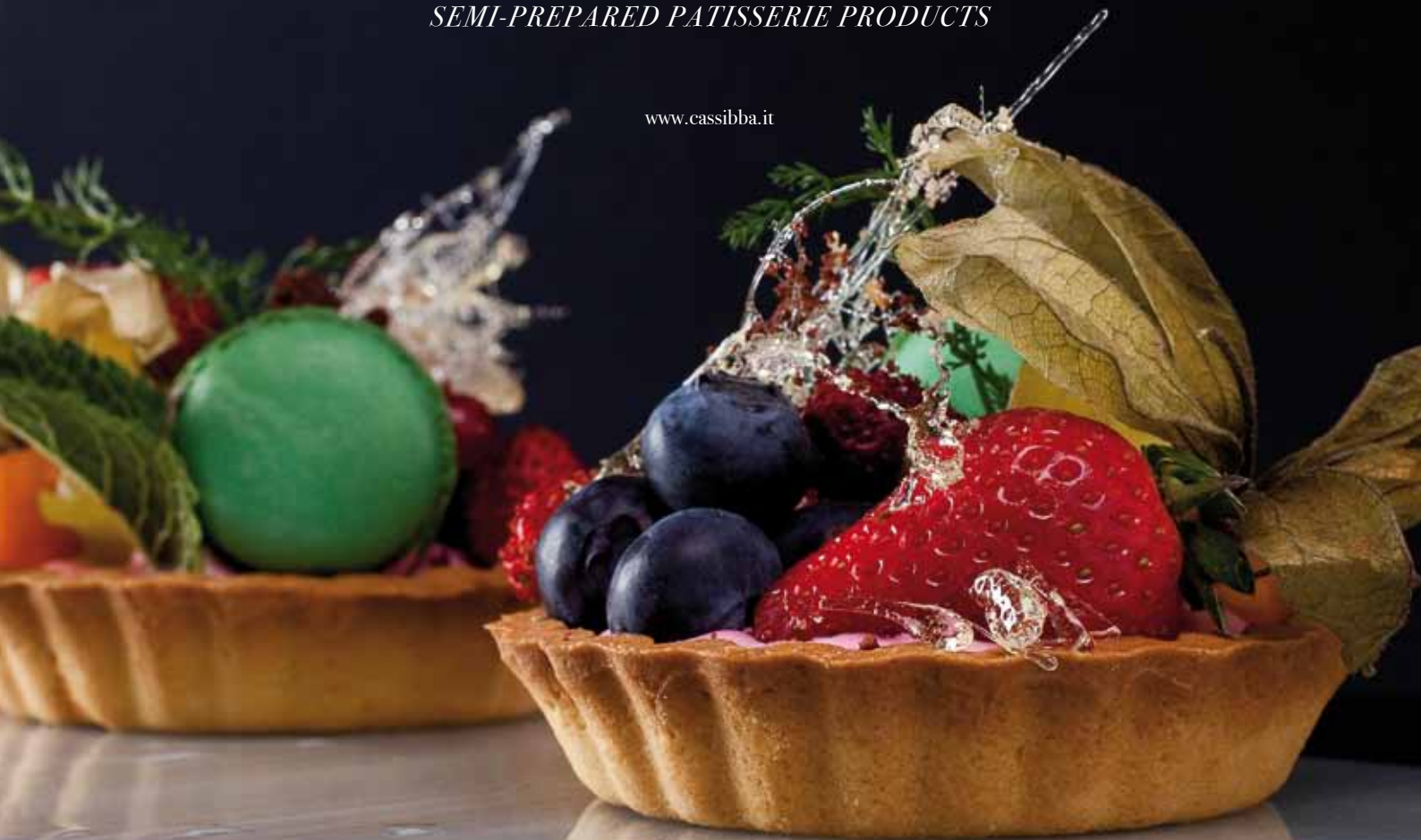




SEMILAVORATI FROLLA E SFOGLIA

SEMI-PREPARED PATISSERIE PRODUCTS

www.cassibba.it




made in Italy

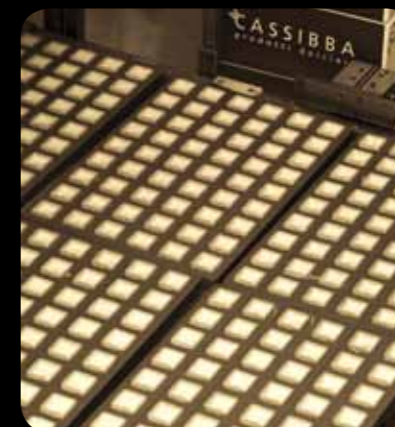
Catalogo prodotti
Products catalogue



Tradizione Innovazione Qualità

Fino agli anni '80 in Italia i prodotti di pasticceria si realizzavano manualmente; ciò comportava senza dubbio degli ottimi risultati, ma anche una grande fatica fisica, specialmente quando la produzione raggiungeva quantità elevate. Nessuno poteva saperlo meglio di chi viveva questa realtà sulla propria pelle, 24 ore su 24... così, nel 1985, nacque la Prodotti Dolciari Cassibba, producendo con innovazione ciò che fino ad allora veniva fatto con il lavoro incessante delle mani.

I successi ottenuti e l'ambizione ad una continua crescita ha portato oggi alla costituzione della Cassibba S.p.a., segno inequivocabile che l'azienda è riuscita ad occupare nel mercato una posizione di rilievo, imponendosi come punto di riferimento per il settore dolciario e ristorativo. Questo permetterà di avviare una serie di progetti volti a garantire e migliorare i livelli qualitativi della vasta gamma di prodotti, destinata ad arricchirsi sempre di più, per essere sempre in linea con le tendenze del mercato.



Tradition Innovation Quality

Until the 1980s patisserie products in Italy were all handmade; the results were no doubt excellent, but considerable physical effort was needed, especially when large quantities had to be produced. No one knew this better than the people who actually did the work with their own hands, 24 hours a day ... So, in 1985, Prodotti Dolciari Cassibba (Cassibba Confectionery Products) was founded to make using innovative technologies these products that had until then involved laborious manual work.

Cassibba S.p.A grew out of the successes gained and an ambition for continued growth, a clear indication that the company has come to occupy a leading position in the market and has become a benchmark for the confectionery and catering industry. The ground is now prepared for the introduction of a series of projects to guarantee and improve the quality of its vast and ever-expanding range of products and keep abreast of market trends.

Esperienza Artigianalità Vasto assortimento

La fedeltà alle più antiche ricette della tradizione dolciaria, la ventennale esperienza maturata presso i più autorevoli maestri pasticceri ed industrie dolciarie italiane, l'impiego delle migliori materie prime e di soluzioni tecnologiche all'avanguardia, hanno subito dato luogo ad una produzione di semilavorati per pasticceria e gelateria, dall'autentico sapore "artigianale".

Molto presto, la Prodotti Dolciari Cassibba, si impone come uno dei più importanti punti di riferimento del settore grazie ai suoi prodotti incomparabili, sia in termini di qualità che di immagine, per la facilità di utilizzo nella preparazione dei dolci e soprattutto per il vasto assortimento di forme e dimensioni, capaci di stimolare l'ispirazione per le creazioni più fantasiose.

Experience Handicraft Large selection

Faithful adherence to age-old recipes in the finest confectionery traditions, twenty years of experience with leading master pastry chefs and the Italian confectionery industry, use of the best raw materials and the latest technology paved the way for the production of semi-prepared products for the patisserie and ice cream sectors with a genuine "home made" taste. Incomparable quality and image, ease of preparation and an inspiring range of shapes and sizes to satisfy the most creative imaginations quickly made Prodotti Dolciari Cassibba a market leader.



SEMILAVORATI FROLLA
SEMI-PREPARED PASTRY CASES

Tartellette

Tartelletes



Micro frolla

Mini sweet shortcrust

Diam: mm 38
Pz/Sc: 300
Codice prodotto: 00001
CB 803275838016-7



Micro brisé

Mini shortcrust

Diam: mm 38
Pz/Sc: 300
Codice prodotto: 00901
CB 803275838162-1



Micro frolla

Mini sweet shortcrust

Diam: mm 37
Pz/Sc: 300
Codice prodotto: 00001
CB 803275838016-7



Mignon frolla

Mignon sweet shortcrust

Diam: mm 44
Pz/Sc: 250
Codice prodotto: 00002
CB 803275838002-0



Mignon al cacao

Mignon chocolate

Diam: mm 44
Pz/Sc: 250
Codice prodotto: 00101
CB 803275838021-1



Mignon brisé

Mignon shortcrust

Diam: mm 44
Pz/Sc: 250
Codice prodotto: 00902
CB 803275838104-1



Medie

Medium sweet shortcrust

Diam: mm 52
Pz/Sc: 250
Codice prodotto: 00003
CB 803275838161-4



Medie brisé

Medium shortcrust

Diam: mm 52
Pz/Sc: 250
Codice prodotto: 00003BR
CB 803275838268-0

Tartellette

Tartelletes



Grandi frolla

Large sweet shortcrust

Diam: mm 74
Pz/Sc: 100
Codice prodotto: 00004
CB 803275838001-3



Grandi brisé

Large shortcrust

Diam: mm 74
Pz/Sc: 100
Codice prodotto: 00903
CB 803275838163-8



Giganti

Giant sweet shortcrust

Diam: mm 102
Pz/Sc: 72
Codice prodotto: 00005
CB 803275838073-0



Giganti brisé

Giant shortcrust

Diam: mm 102
Pz/Sc: 72
Codice prodotto: 00005BR
CB 803275838361-8

Tartellette frolla artigianali

Artisan Tartellettes



Mignon

Mignon

Diam: mm 53
Pz/Sc: 250
Codice prodotto: 0000ART
CB 803275838409-7



Grandi

Large

Diam: mm 90
Pz/Sc: 100
Codice prodotto: 00001ART
CB 803275838663-3



Fiore di frolla

Shortcrust Flowers



Frolla al burro

Butter sweet shortcrust

Diam: mm 45
Pz/Sc: 144
Codice prodotto: 00400B
CB 803275838619-0



Brisè al burro

Butter shortcrust

Diam: mm 45
Pz/Sc: 144
Codice prodotto: 00400R
CB 803275838630-5



Cacao al burro

Butter chocolate shortcrust

Diam: mm 45
Pz/Sc: 144
Codice prodotto: 00400C
CB 803275838671-8

Cucchiaini di frolla

Shortcrust Spoons



Frolla al burro

Butter sweet shortcrust

Diam: mm 80
Pz/Sc: 270
Codice prodotto: 00401B
CB 803275838582-7



Brisè al burro

Butter shortcrust

Diam: mm 80
Pz/Sc: 270
Codice prodotto: 01401B
CB 803275838677-0



Cacao al burro

Butter chocolate shortcrust

Diam: mm 80
Pz/Sc: 270
Codice prodotto: 00401C
CB 803275838623-7



Tartellette frolla quadrate mignon

Mignon Square Tartellettes



Frolla

Sweet shortcrust

Dim: mm 45x45
Pz/Sc: 210
Codice prodotto: 00002Q
CB 803275838588-9



Brisè

Shortcrust

Dim: mm 45x45
Pz/Sc: 210
Codice prodotto: 00002QBR
CB 803275838626-8



Cacao

Chocolate shortcrust

Dim: mm 45x45
Pz/Sc: 210
Codice prodotto: 00002QC
CB 803275838628-2



Tartellette frolla quadrate grandi

Large Square Tartellettes



Frolla

Sweet shortcrust

Dim: mm 80x80
Pz/Sc: 60
Codice prodotto: 00004Q
CB 803275838589-6



Brisè

Shortcrust

Dim: mm 80x80
Pz/Sc: 60
Codice prodotto: 00004QR
CB 803275838634-3



Cacao

Chocolate shortcrust

Dim: mm 80x80
Pz/Sc: 60
Codice prodotto: 00004QC2
CB 803275838676-3



Barchette

Barquettes



Frolla

Sweet shortcrust

Lung: mm 67
Pz/Sc: 250
Codice prodotto: 01001
CB 803275838004-4

Brisè

Shortcrust

Lung: mm 67
Pz/Sc: 250
Codice prodotto: 01901
CB 803275838164-5

Cacao

Chocolate shortcrust

Lung: mm 67
Pz/Sc: 250
Codice prodotto: 01101
CB 803275838005-1



Tranci di pasta frolla cm 14x40

Rectangular Tart Bases 14x40 cm

Dim: mm 140x400
Pz/Sc: 3
Codice prodotto: 02001
CB 803275838166-9



Fondi di pasta frolla mm 130/185/220/260

Tart Bases 130/185/220/260 mm

Diam: mm 130
Pz/Sc: 30
Codice prodotto: 000061
CB 803275838430-1

Diam: mm 220
Pz/Sc: 10
Codice prodotto: 00007PZ
CB 803275838165-2

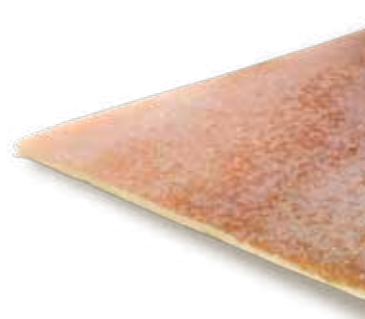
Diam: mm 185
Pz/Sc: 10
Codice prodotto: 00009
CB 803275838091-4

Diam: mm 260
Pz/Sc: 8
Codice prodotto: 00008
CB 803275838003-7



Pan di spagna

Sponge Cakes



Classico

Classic

Dim: mm 380x580
Pz/Sc: 3
Codice prodotto: 53410
CB 803275838179-9

Al cacao

Chocolate

Dim: mm 380x580
Pz/Sc: 3
Codice prodotto: PDSC
CB 803275838586-5

Roullè

Roullards

Dim: mm 380x580
Pz/Sc: 12
Codice prodotto: 53001
CB 803275838183-6



Bignè

Profiteroles

Diam: mm 45
Peso netto: kg. 1,7
Codice prodotto: 23005K
CB 803275838303-8

Cannoli siciliani mignon

Mignon Sicilian Cannoli

Lung: mm 70
Peso netto: kg. 2,5
Codice prodotto: 93001
CB 803275838055-6

Cannoli siciliani grandi

Large Sicilian Cannoli

Lung: mm 110
Pz/Sc: 100
Codice prodotto: 93002
CB 803275838056-3

Savarè

Savarins



Mignon

Mignon

Peso netto: kg.3
Codice prodotto: 92004
CB 803275838301-4



Grandi

Large

Pz/Sc: 100
Codice prodotto: 92005
CB 803275838302-1



Babà

Baba



Micro

Mini

Peso netto: kg. 4
Codice prodotto: 92002
CB 803275838298-7



Mignon

Mignon

Peso netto: kg. 3
Codice prodotto: 92001
CB 803275838057-0



Medi

Medium

Pz/Sc: 150
Codice prodotto: 92003
CB 803275838299-4



Grandi

Large

Pz/Sc: 100
Codice prodotto: 92006
CB 803275838300-7

Barchette frolla glassate

Glazed Barquettes



Al limone

Lemon glaze

Lung: mm 67
Pz/Sc: 200
Codice prodotto: 01201
CB 803275838170-6



Al fragolino

Strawberry glaze

Lung: mm 67
Pz/Sc: 200
Codice prodotto: 01301
CB 803275838171-3



Al cioccolato

Chocolate glaze

Lung: mm 67
Pz/Sc: 200
Codice prodotto: 01102
CB 803275838173-7



All' arancio

Orange glaze

Lung: mm 67
Pz/Sc: 200
Codice prodotto: 01601
CB 803275838172-0

Tartellette frolla glassate

Glazed Tartellettes



Al limone

Lemon glaze

Diam: mm 44
Pz/Sc: 200
Codice prodotto: 00201
CB 803275838167-6



Al fragolino

Strawberry glaze

Diam: mm 44
Pz/Sc: 200
Codice prodotto: 00301
CB 803275838168-3



Al cioccolato

Chocolate glaze

Diam: mm 44
Pz/Sc: 200
Codice prodotto: 00102
CB 803275838019-8



All' arancio

Orange glaze

Diam: mm 44
Pz/Sc: 200
Codice prodotto: 00601
CB 803275838020-4





SEMILAVORATI SFOGLIA
SEMI-PREPARED PUFF PASTRY CASES



Cannoli sfoglia

Puff Pastry Cannoli



Micro

Mini

Lung: mm 55
Pz/Sc: 150
Codice prodotto: 23001
CB 803275838023-5



Mignon

Mignon

Lung: mm 65
Pz/Sc: 120
Codice prodotto: 23002
CB 803275838054-9



Grandi

Large

Lung: mm 110
Pz/Sc: 60
Codice prodotto: 23003
CB 803275838014-3



Giganti

Giant

Lung: mm 130
Pz/Sc: 76
Codice prodotto: 23005
CB 803275838077-8



Grandi conici

Large Horn

Lung: mm 110
Pz/Sc: 100
Codice prodotto: 23007
CB 803275838190-4



Mignon conici

Mignon Horn

Lung: mm 60
Pz/Sc: 120
Codice prodotto: CANCONI
CB 803275838189-8



Vol au vent



Micro

Mini

Diam: mm 38
Pz/Sc: 200
Codice prodotto: 25002
CB 803275838103-4

Mignon

Mignon

Diam: mm 44
Pz/Sc: 160
Codice prodotto: 25001
CB 803275838024-2

Grandi

Large

Diam: mm 60
Pz/Sc: 72
Codice prodotto: 25006
CB 803275838199-7

Cestini di sfoglia

Puff pastry baskets



Micro

Mini

Diam: mm 40
Pz/Sc: 140
Codice prodotto: 24001
CB 803275838191-1

Mignon

Mignon

Diam: mm 60
Pz/Sc: 76
Codice prodotto: 24002
CB 803275838192-8

Grandi

Large

Diam: mm 100
Pz/Sc: 65
Codice prodotto: 24003
CB 803275838193-5



Vol au vent rettangolari
Rectangular Vol au Vent

Dim: mm 100x60
Pz/Sc: 50
Codice prodotto: VOLRET
CB 803275838574-2



Pesciolini di sfoglia
Puff Pastry Fish-shaped Tartelletes

Lung: mm 70
Pz/Sc: 120
Codice prodotto: 28040
CB 803275838590-2

Poker di sfoglia
Hearts, Clubs, Diamonds and Spades Tartelletes

Diam: mm 44
Pz/Sc: 160
Codice prodotto: 25004
CB 803275838025-9



Baguette di sfoglia
Puff Pastry Baguette

Lung: mm 150
Pz/Sc: 90
Codice prodotto: 23004
CB 803275838007-5

IMBALLAGGIO
PACKAGING



Scatola Semilavorati in Blister

Box of Patisserie Products in Pre-Formed Plastic Trays

Dimensioni / Size: cm 28,8x8x38

Contenuto / Content: Semilavorati alloggiati in blister plastici per alimenti avvolti con carta per alimenti.
Semi-prepared patisserie products in pre-formed plastic trays for food packed in food-grade paper.



Scatola Semilavorati Sfusi

Box of Loose Packed Patisserie Products

Dimensioni / Size: cm 28,8x8x38

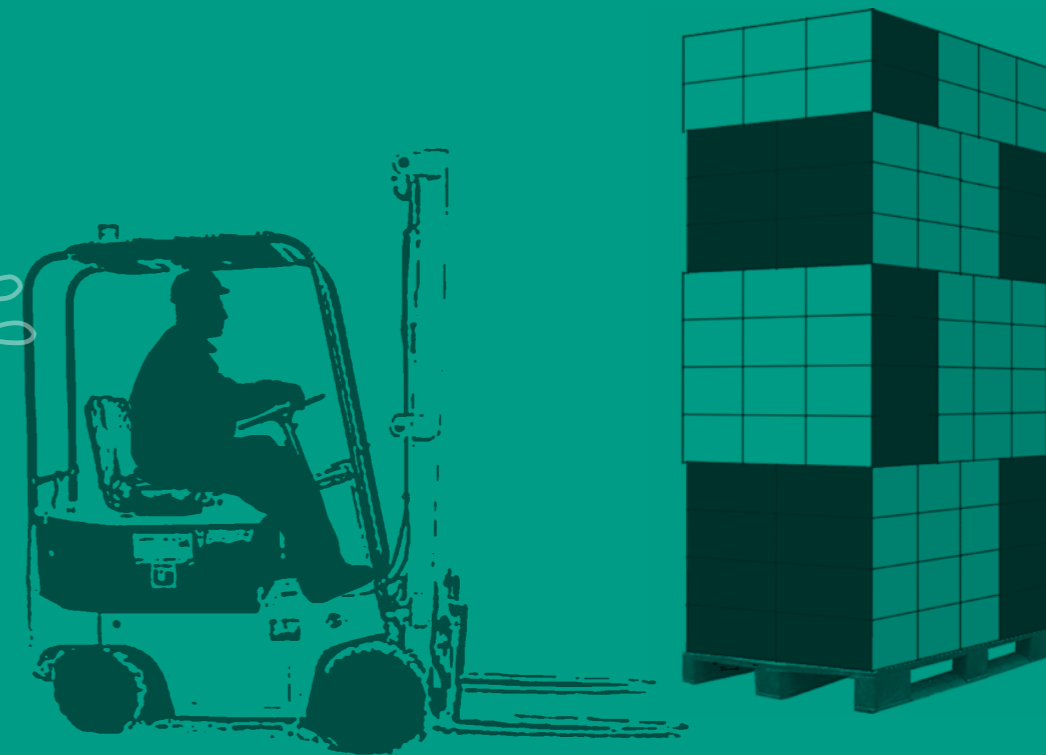
Contenuto / Content: Semilavorati sfusi avvolti con carta per alimenti.
Semi-prepared patisserie products loose packed in food-grade paper.



Pallet

Dimensioni / Size: cm 120x230x80

Contenuto / Content: 117 Scatole / 117 Boxes



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.

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

I risultati raggiunti da CASSIBBA S.p.A. nel settore dolciario hanno consolidato la presenza dell'azienda in numerosi mercati internazionali.

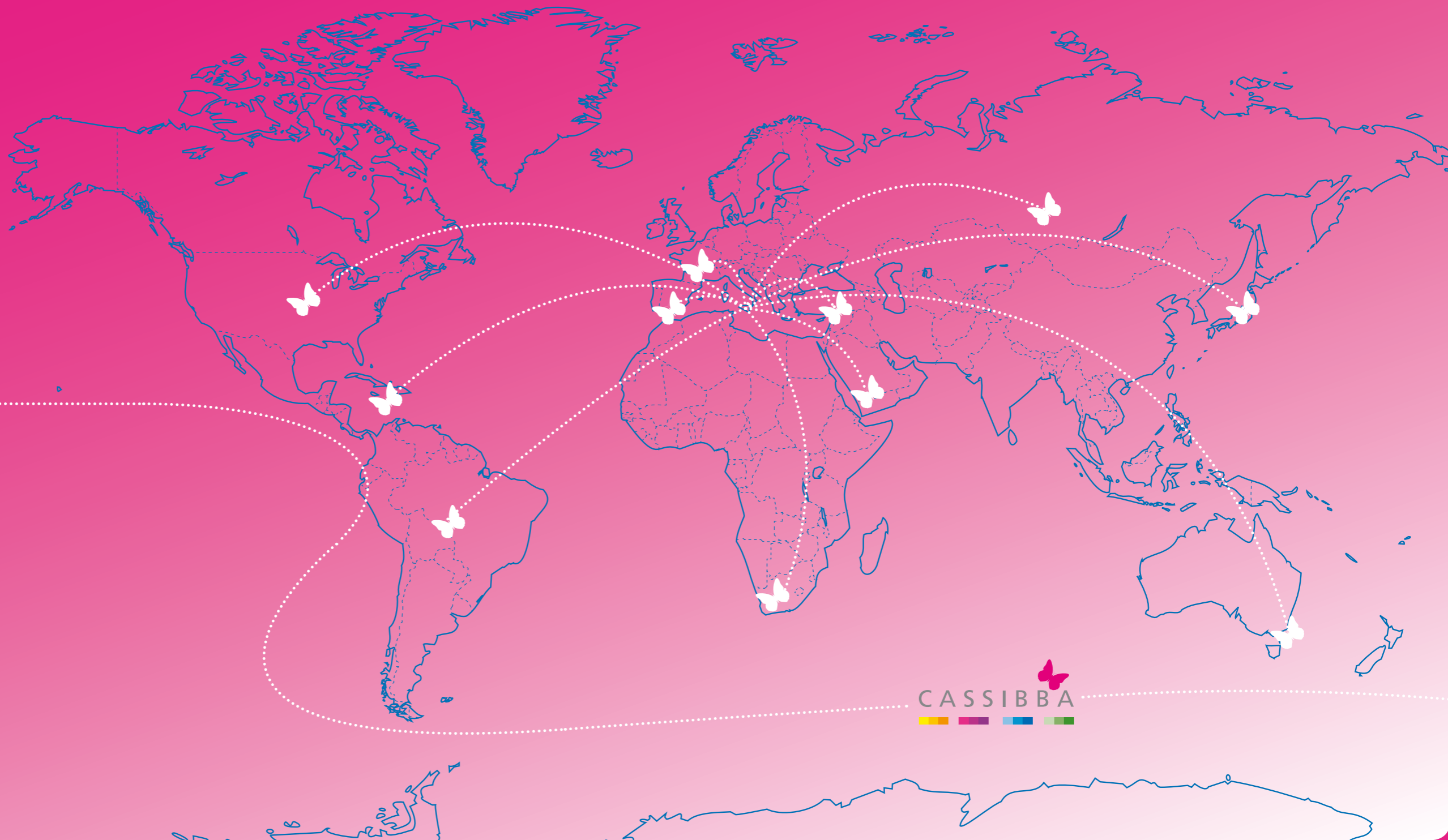
L'organizzazione di CASSIBBA S.p.A. fornisce tutti i servizi necessari per effettuare qualsiasi tipo di spedizione.

Il Team di CASSIBBA S.p.A. è composto da elementi dinamici di alta professionalità e grande dedizione, dotati di esperienza e pronti a seguire i clienti grazie anche ad una rete di agenti, che garantisce il miglior supporto commerciale sui principali mercati mondiali.

Cassibba S.p.A.'s successes in the confectionery industry have strengthened the company's position in many international markets.

Cassibba S.p.A. has all the facilities needed to arrange any type of shipment.

The Cassibba S.p.A. team is a dynamic and highly dedicated group of top-rate experienced professionals providing clients with a prompt and efficient service, backed up by a network of agents guaranteeing the best possible commercial support in the main world markets.



**CASSIBBA**



www.cassibba.it

CASSIBBA S.p.A.

C.da Serrauccelli, 5 • 97015 MODICA (RG) • ITALY

tel. +39.0932.905144 • fax +39.0932.454334

servizio clienti 800.88.80.34 • email: info@cassibba.it

Le immagini riguardanti i prodotti sono da intendersi puramente indicative. L'Azienda si riserva il diritto di modificare i prodotti in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, senza l'obbligo di aggiornare il presente catalogo.

Products images are indicative only. The Company reserves the right to modify its products at any time and without notice, and disclaims any duty to update the present catalogue.

