CATALOGO 2024

DeMori

Mastro Panettiere e Pasticcere
dal 1974

Passione dal 1974

DeMori

Mastro Panettiere e Pasticcere
dal 1974

Specialità buone come tradizione vuole

Nel cuore del **Piemonte.**

De Mori nasce e cresce nel territorio biellese ricco di risorse uniche: naturalistiche, storiche e gastronomiche. Là dove il Piemonte vanta una spiccata tradizione nel mondo della panificazione e della pasticceria.

Scopri una storia di famiglia.

Una **famiglia**, una storia con la forza della **passione.**

Una storia che nasce con Doriano De Mori nel 1974.
In un piccolo locale inizia la sua attività di panificio.
È con i figli che la realtà artigianale cresce e diventa oggi un'azienda affermata.
La passione, il rispetto per la tradizione accompagnano ogni giorno De Mori nella sua storia di successi.

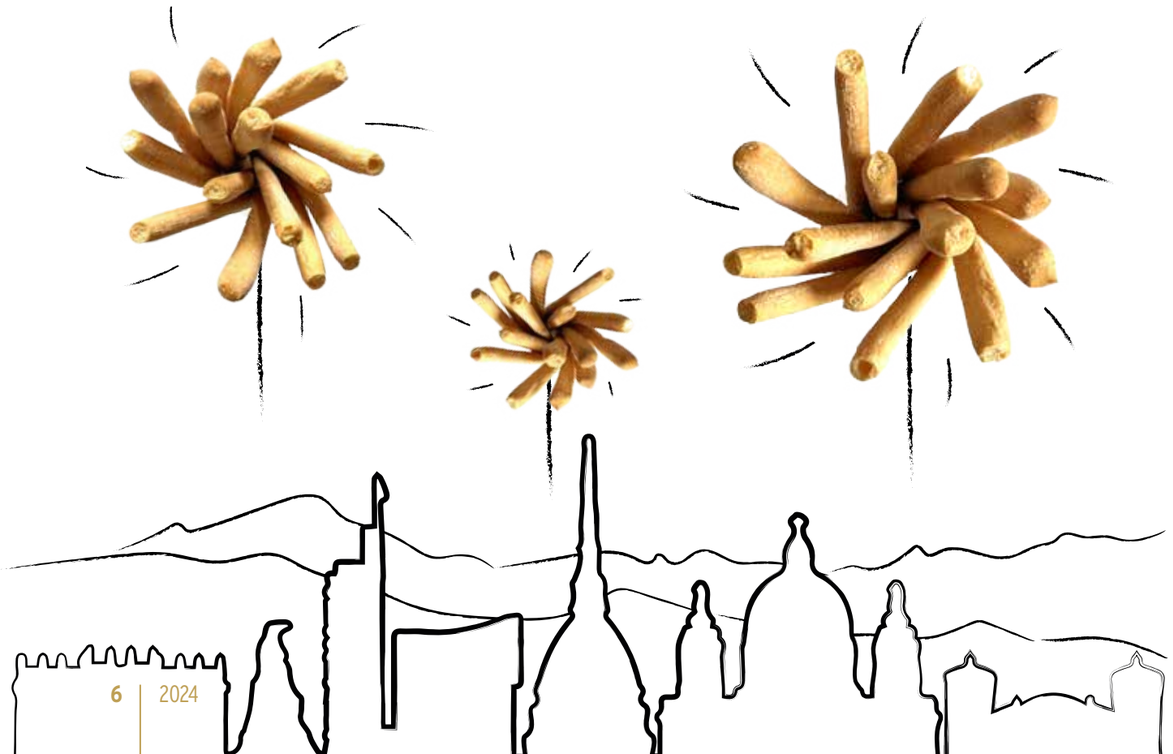
Materie prime del territorio selezionate con maestria.

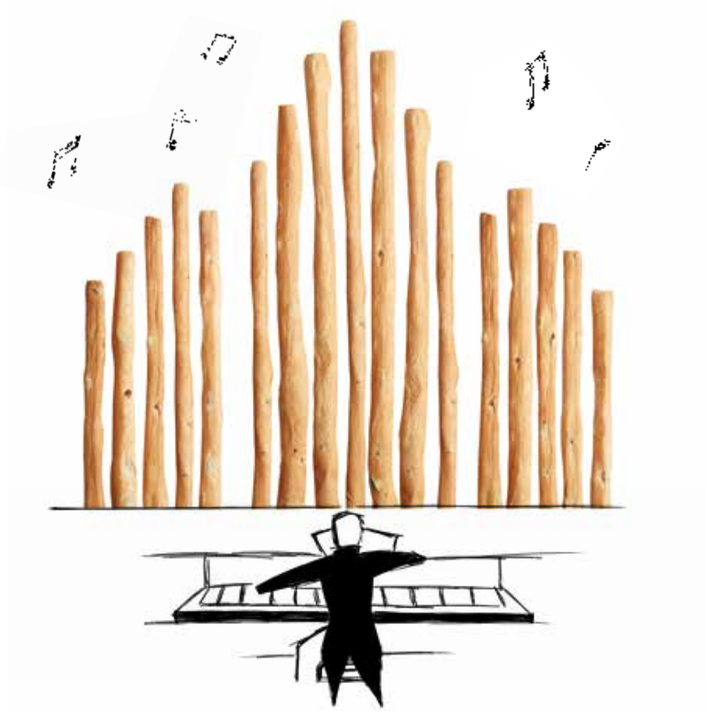
Nascono da **antiche ricette**
prodotti d'eccellenza **lavorati a mano.**

I prodotti rispettano i metodi di lavorazione artigianale e gli altissimi standard qualitativi, grazie all'impiego di pregiate materie prime. Lievito madre naturale, burro fresco, tuorlo d'uova fresche da allevamenti a terra, le migliori farine selezionate presenti sul territorio locale.

De Mori mantiene da sempre un'identità artigianale abbinando sapientemente la tradizione con i migliori gusti provenienti dal territorio e dall'inestimabile patrimonio agroalimentare della cultura dolciaria.

I grissini leggeri e fragranti sono stirati a mano
e a lenta lievitazione naturale.
De Mori, Mastro Panettiere,
con un'inconfondibile esperienza crea gusti
e mantiene autentica la secolare sapienza
delle terre piemontesi.





Mastro Panettiere

DeMori
Mastro Panettiere e Pasticcere
dal 1974

Grissini artigianali stirati a mano
lievitazione lenta e naturale

All'acqua
A basso contenuto di grassi

Grissino di tipo 00
all'acqua

Peso	g 200
Pz per cartone	18
Cod. Art.	**G001**

Classici

Grissino di tipo 00
all'olio di oliva

Peso	g 200
Pz per cartone	18
Cod. Art.	**G002**

Alle olive

Grissino di tipo 00
alle olive

Peso	g 200
Pz per cartone	18
Cod. Art.	**G003**

Alle noci

Grissino di tipo 00
alle noci

Peso	g 200
Pz per cartone	18
Cod. Art.	**G004**

Grissini artigianali stirati a mano
lievitazione lenta e naturale

Al sesamo

Grissino di tipo 00
al sesamo

Peso	g 200
Pz per cartone	18
Cod. Art.	**G005**

Al mais

Grissino di tipo 00
al mais

Peso	g 200
Pz per cartone	18
Cod. Art.	**G006**

Senza sale aggiunto

Grissino di tipo 00
senza sale aggiunto

Senza sale aggiunto

Peso	g 200
Pz per cartone	18
Cod. Art.	**G008**

Con farina integrale all'acqua
Fonte di fibre

Grissino di tipo 00
con farina integrale

Peso	g 200
Pz per cartone	18
Cod. Art.	**G010**

Grissini artigianali stirati a mano
lievitazione lenta e naturale

Irresistibili al mais

Grissino di tipo 00
al mais

Peso	g 300
Pz per cartone	10
Cod. Art.	**G011**

Al rosmarino

Grissino di tipo 00
al rosmarino

Peso	g 200
Pz per cartone	18
Cod. Art.	**G024**

Alla cipolla

Grissino di tipo 00
alla cipolla

Peso	g 200
Pz per cartone	18
Cod. Art.	**G025**

Fior di mais
Sale grosso in superficie

Grissino di tipo 00
al mais

Peso	g 200
Pz per cartone	12
Cod. Art.	**FIOR**

Grissini artigianali stirati a mano
con lievito naturale e farine poco raffinate

Naturali all'olio EVO
Oltre 30 ore di lievitazione
con Lievito Madre

Grissino di tipo 00
a lenta lievitazione naturale
con olio Extra Vergine di oliva

Peso	g 200
Pz per cartone	12
Cod. Art.	**G031**

Inconfondibili
Oltre 30 ore di lievitazione
con Lievito Madre

All'olio Extra Vergine di oliva
farina tipo 1

Peso	g 180
Pz per cartone	18
Cod. Art.	**G022**

Inconfondibili all'acqua
A basso contenuto di grassi

Oltre 30 ore di lievitazione
con Lievito Madre

Farina tipo 1

Peso	g 180
Pz per cartone	18
Cod. Art.	**G021**

Lingue

Le lingue croccanti sono un'esplosione di sapore artigianale, che deliziano i palati con la loro irresistibile consistenza, accompagnando con curiosità qualsiasi pietanza.

Lingue lavorate a mano

con lievito naturale e farine poco raffinate

All'olio

Lingue di tipo 00 all'olio

Peso	g 200
Pz per cartone	10
Cod. Art.	**LINGUE**

Integrali e mais

Oltre 30 ore di lievitazione con Lievito Madre

Lingue con farina integrale macinata a pietra e farina di mais

Peso	g 150
Pz per cartone	15
Cod. Art.	**LCI150**

Con cereali integrali

Oltre 30 ore di lievitazione con Lievito Madre

Lingue con cereali integrali

Peso	g 150
Pz per cartone	15
Cod. Art.	**LCI150**

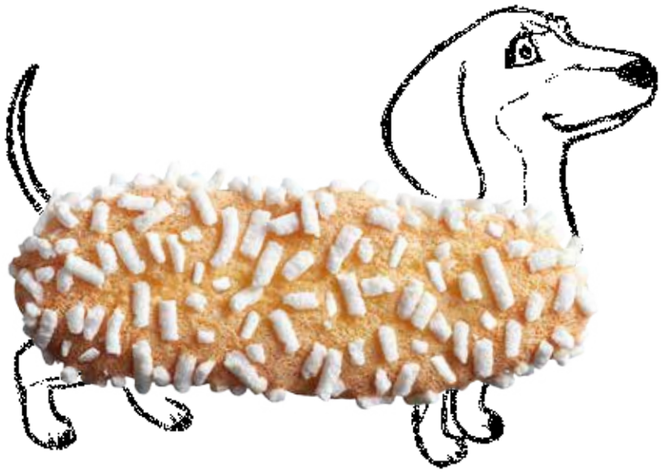
All'olio di oliva con sale rosa

Oltre 30 ore di lievitazione con Lievito Madre

Lingue di tipo 00 all'olio di oliva

Peso	g 150
Pz per cartone	15
Cod. Art.	**LC150**

Torcetti al burro, Baci di Dama con nocciola Gentile, Canestrelli di Biella, Paste Meliga con mais del Piemonte, sono solo alcune specialità della tradizione prodotte da De Mori.
De Mori, Mastro Pasticcere, lavora e garantisce in ogni passaggio e in ogni fase della preparazione tanta attenzione, per riservare il massimo del gusto e della fragranza.

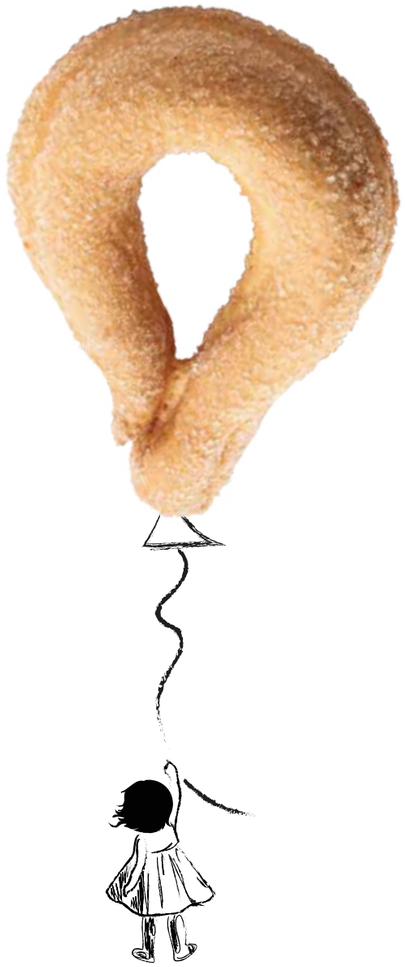


Mastro Pasticcere

DeMori
Mastro Panettiere e Pasticcere
dal 1974

torcetti

Prodotto inserito nell'elenco nazionale dei P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tradizionale)
di cui al Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n. 350



L'origine dei Torchietti, chiamati poi Torcetti, risale al 1700.
Nati per caso, fatti con la pasta del pane, passati nello zucchero o nel miele e messi a cuocere sulla bocca del forno.
Negli anni sono diventati più piccoli con l'aggiunta di burro fresco per renderli più fragranti e gustosi.

Torcetti lavorati a mano

specialità piemontesi

Torcetti al burro

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.)

Peso	g 300
Pz per cartone	6
Cod. Art.	**TUB1**

SACCHETTO

Peso	g 150
Pz per cartone	10
Cod. Art.	**TORS**

SACCHETTO

Peso	g 250
Pz per cartone	8
Cod. Art.	**TORCS**

Torcetti al cacao

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.)

Peso	g 300
Pz per cartone	6
Cod. Art.	**TUB2**

SACCHETTO

Peso	g 150
Pz per cartone	10
Cod. Art.	**TOCI**

Torcetti di Biella

Con zucchero caramellato

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.)

Peso	g 200
Pz per cartone	12
Cod. Art.	**TOFM**

Torcetti al burro

Ricoperti di puro cioccolato fondente

Peso	g 150
Pz per cartone	12
Cod. Art.	**CTORS**

Canestrelli

Prodotto inserito nell'elenco nazionale dei P.A.T.
(Prodotto Agroalimentare Tradizionale)
di cui al Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n. 350

Canestrelli lavorati a mano

specialità piemontesi

Canestrelli di Biella

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.)

Peso	g 150
Pz per cartone	14
Cod. Art.	**CAND**

Canestrelli di Biella

Peso	g 250
Pz per cartone	12
Cod. Art.	**CANT5**

L'origine dei Canestrelli di Biella risale al 1600.
Nascono come cialde rotonde che nel tempo si sono trasformate sottili e rettangolari. Due cialde leggerissime di ispirazione walser al cacao, farcite di cioccolato, mandorle e nocciole.
Un prodotto di eccellente pasticceria, considerato un biscotto di lusso.

Pasticceria lavorata a mano
specialità piemontesi

Baci di Dama

Con Nocciola
"Tonda Gentile Trilobata"

Peso	g 120
Pz per cartone	14
Cod. Art.	**BACI**

Paste di Meliga

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.)

Peso	g 250
Pz per cartone	12
Cod. Art.	**PMEL**

Brutti e Buoni

Con Nocciola
"Tonda Gentile Trilobata"

Peso	g 160
Pz per cartone	14
Cod. Art.	**BRUT1**

Brutti e Buoni al cioccolato

Ricoperti di puro cioccolato fondente

Peso	g 160
Pz per cartone	14
Cod. Art.	**BRUT2**

Krumiri

Con uova fresche

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.)

Peso	g 200
Pz per cartone	14
Cod. Art.	**CRUMI**

Amaretti

Peso	g 150
Pz per cartone	12
Cod. Art.	**AMAM**

Pasticceria lavorata a mano
specialità piemontesi

Bastoncini al cioccolato

Con gocce di puro cioccolato fondente

Peso	g 200
Pz per cartone	12
Cod. Art.	**BASTC**

Savoiardi

con uova fresche

Peso	g 250
Pz per cartone	10
Cod. Art.	**SAVO**

Biscotto granella

Peso	g 150
Pz per cartone	16
Cod. Art.	**GRANE**

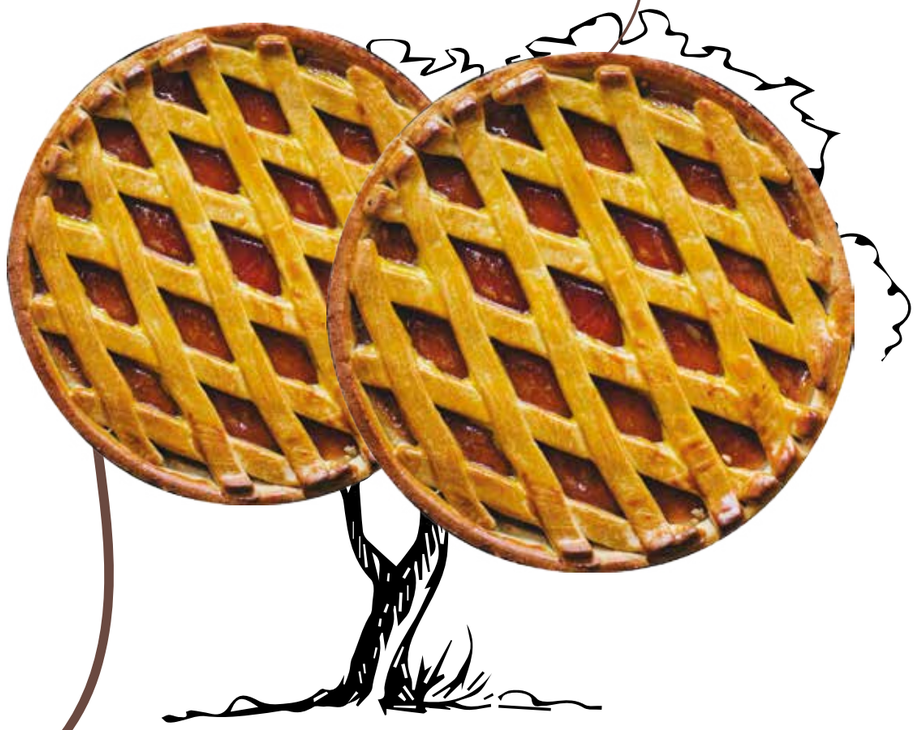
Meringhe bianche

Peso	g 150
Pz per cartone	10
Cod. Art.	**MERI**

Funghetti

Peso	g 150
Pz per cartone	10
Cod. Art.	**MERCI**

Delizie tradizionali per tutti i giorni



Sapori che deliziano il palato e avvolgono le giornate in un dolce abbraccio tradizionale. Le crostate, con la loro base di pasta frolla friabile, accolgono con generosità marmellate profumate, ognuna con il suo carattere unico e irresistibile.
La crostata, un simbolo di condivisione e convivialità.

Crostate
dolci quotidiani della tradizione

Crostata all'albicocca

Peso	g 450
Pz per cartone	4
Cod. Art.	**CROST**

Crostata mais e albicocca

Peso	g 440
Pz per cartone	4
Cod. Art.	**CROST**

Crostata farro e albicocca

Peso	g 440
Pz per cartone	4
Cod. Art.	**CROST**

Crostata alla ciliegia

Peso	g 450
Pz per cartone	4
Cod. Art.	**CROST**

Crostata ai frutti di bosco

Peso	g 450
Pz per cartone	4
Cod. Art.	**CROST**

Crostata integrale all'arancia

Peso	g 440
Pz per cartone	4
Cod. Art.	**CROST**

Crostate
dolci quotidiani della tradizione

Crostata al limone

Peso	g 450
Pz per cartone	4
Cod. Art.	**CROST**

Crostata al mirtillo

Peso	g 450
Pz per cartone	4
Cod. Art.	**CROST**

Crostata alle prugne

Peso	g 450
Pz per cartone	4
Cod. Art.	**CROST**

Crostata farro e mora

Peso	g 440
Pz per cartone	4
Cod. Art.	**CROST**

Crostata integrale alla mela

Peso	g 440
Pz per cartone	4
Cod. Art.	**CROST**

Sfoglie lavorate a mano
dolci quotidiani della tradizione

Sfogliatine

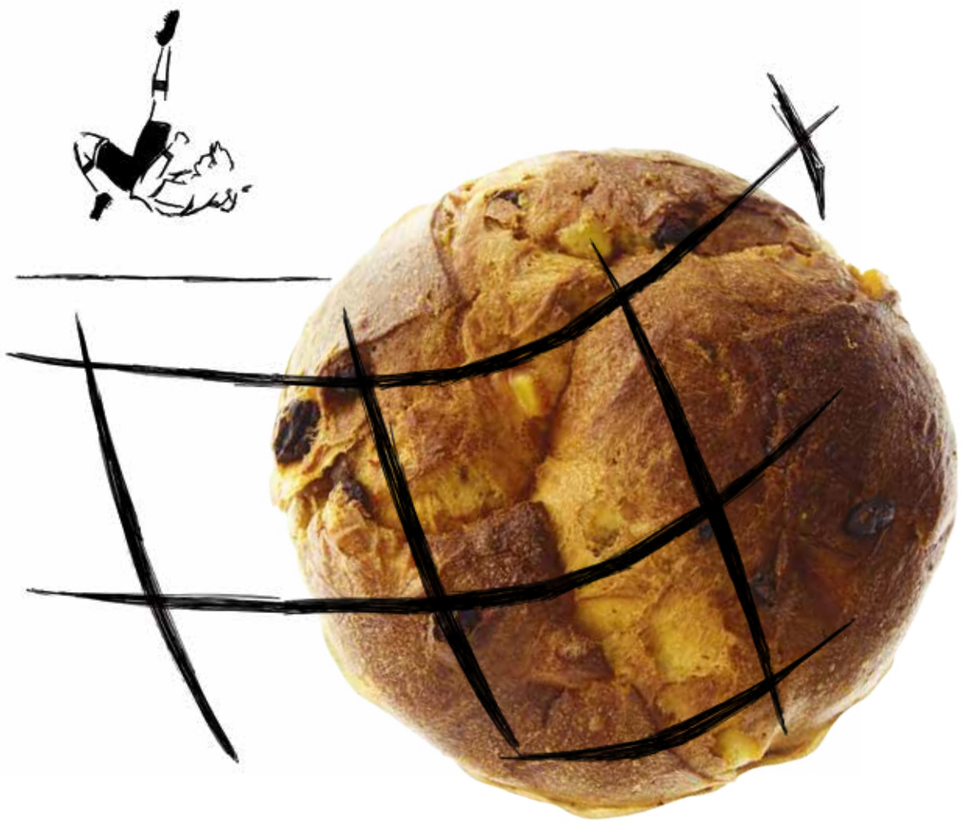
Peso	g 200
Pz per cartone	8
Cod. Art.	**SFOGL**

Ventagli di sfoglia

Peso	g 200
Pz per cartone	12
Cod. Art.	**NODI**

De Mori è

Panettoni e Colombe



Passione e segreti.

De Mori porta in tavola genuinità e artigianalità anche durante le ricorrenze. Prodotti top della pasticceria italiana per festeggiare il Natale e la Pasqua.
Il segreto del loro successo sta tutto nell'altissima selezione delle materie prime e nella lavorazione manuale.

SPECIALITÀ PIEMONTESI