

CATALOGO 2024

DeMori

*Mastro Panettiere e Pasticcere
dal 1974*



Passione dal 1974



Specialità buone
come tradizione vuole

A decorative, flowing golden line starts from the left side of the page, curves downwards and then upwards, ending on the right side. It has a soft, elegant feel, complementing the overall aesthetic of the page.

Nel cuore del **Piemonte**.

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



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.

Una storia che nasce con Dorianò 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.



Scopri una storia di famiglia.

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.



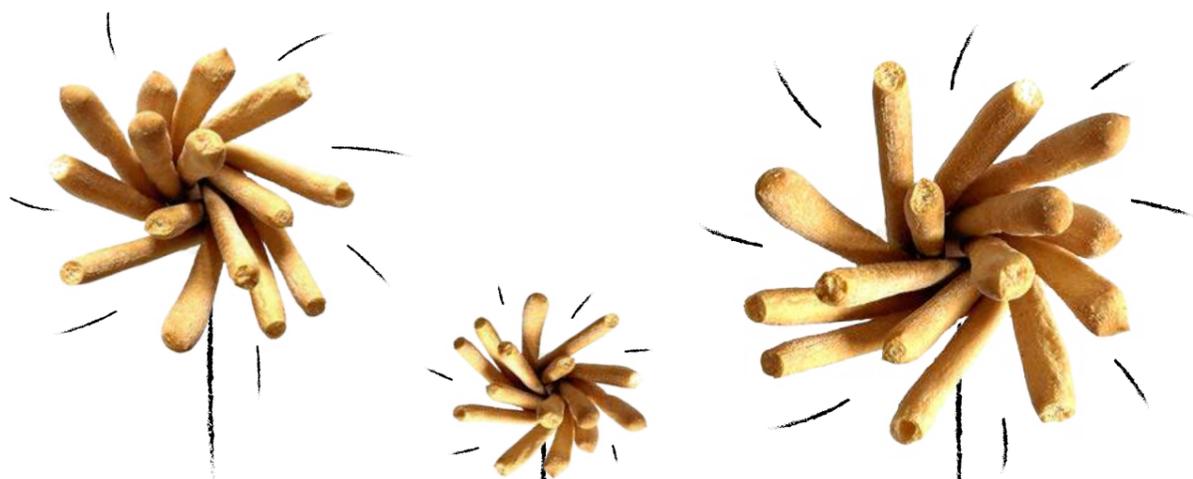
I grissini leggeri e fragranti sono stirati a mano e a lenta lievitazione naturale. De Mori, Mastro Panettiere, con un'inconfondibile esperienza crea gusti e mantiene autentica la secolare sapienza delle terre piemontesi.



Mastro Panettiere



DeMori
Mastro Panettiere e Pasticcere
dal 1974



Grissini artigianali stirati a mano

lievitazione lenta e naturale

All'acqua

Senza 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

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

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

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

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

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

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

Oltre 30 ore di lievitazione
con Lievito Madre

Senza grassi,
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 di oliva

Lingue di tipo 00
all'olio di oliva



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.	LCI150



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

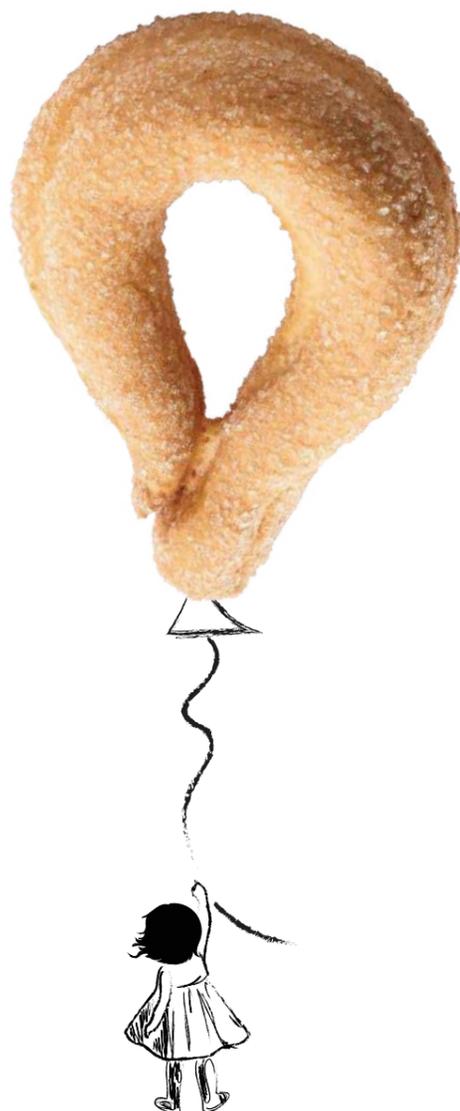


DeMori
Mastro Panettiere e Pasticcere
dal 1974



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

Con 30% di burro



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

Con 30% di burro



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



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



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

Canestrelli di Biella



Peso	g 250	Peso	g 120
Pz per cartone	12	Pz per cartone	20
Cod. Art.	CANT5	Cod. Art.	CANT

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

Con mais italiano



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



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

Amaretti

Con mandorle italiane



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

Savoardi

con uova fresche



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

Biscotto granella

Con zucchero italiano



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

Dolci quotidiani della tradizione

Sapori che deliziano il palato e avvolgono le giornate in un dolce abbraccio tradizionale. Le sfogliatine, leggere e fragranti, con strati sottili di pasta sfoglia. Le torte, capolavori di dolcezza, si presentano in varietà infinite. Le crostate, con la loro base di pasta frolla friabile, accolgono con generosità marmellate profumate.

Sfoglie lavorate a mano dolci quotidiani della tradizione

Sfogliatine



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

Nodini di sfoglia



Peso	g 200
Pz per cartone	8
Cod. Art.	NODI

Torte dolci quotidiani della tradizione

Torta pesca e granella di amaretto



Peso	g 500
Pz per cartone	4
Cod. Art.	TORTE

Torta cacao e pere



Peso	g 500
Pz per cartone	4
Cod. Art.	TORTE

Torta Gianduia



Peso	g 500
Pz per cartone	4
Cod. Art.	TORTE

Torta ai frutti di bosco



Peso	g 500
Pz per cartone	4
Cod. Art.	TORTE

Torta al limone



Peso	g 500
Pz per cartone	4
Cod. Art.	TORTE

Torta albicocca



Peso	g 500
Pz per cartone	4
Cod. Art.	TORTE

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

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.



Linea regalo



SPECIALITÀ PIEMONTESI

PRESTO DISPONIBILI
Nuove e raffinate confezioni in latta



MADE IN ITALY

De Mori s.r.l.
Via per Castelletto Cervo, 319 - 13836 Cossato (BI) - Tel 015 93674
www.demorisimone.com



@demorisrl



@de_mori_1974