

CATALOGO 2025



Passione dal 1974



Specialità buone
come tradizione vuole

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**.

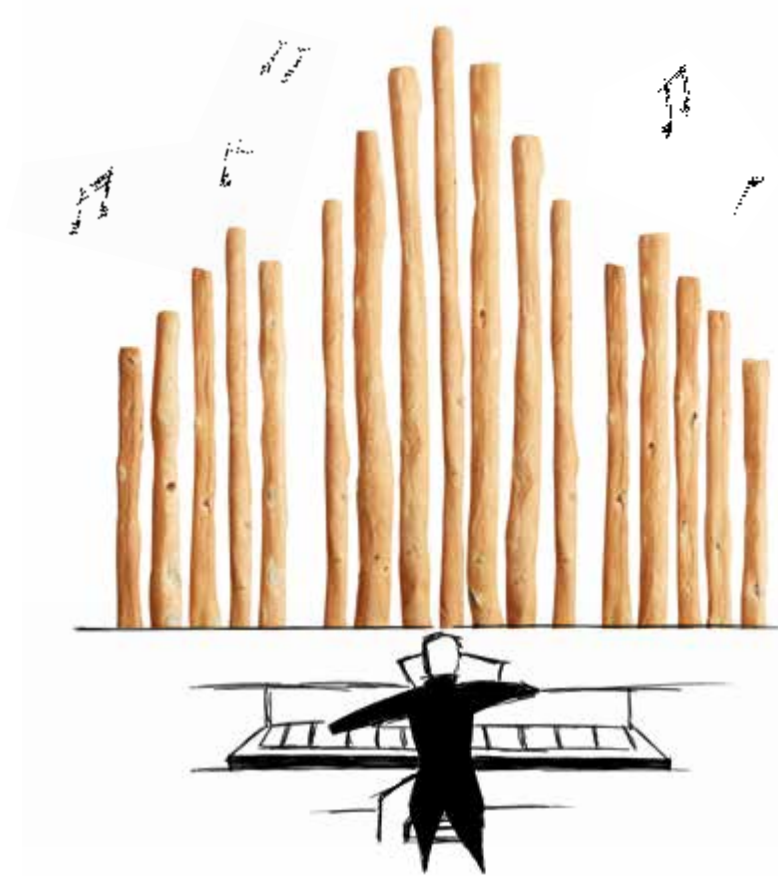
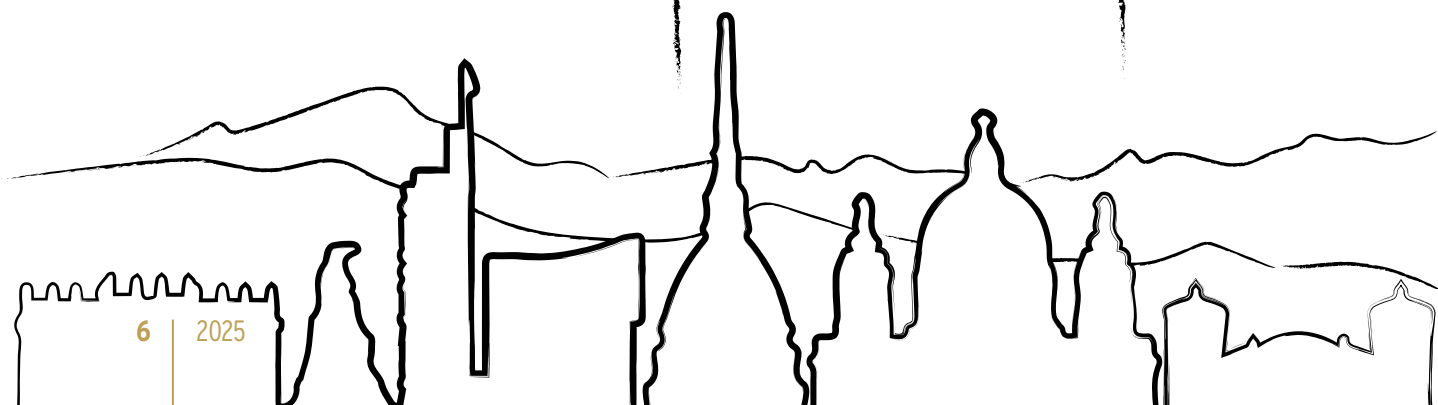


I prodotti rispettano i metodi di lavorazione artigianale e gli altissimi standard qualitativi, grazie all'impiego di pregiate materie prime. Lievito madre naturale, burro fresco, tuorlo d'uova fresche da allevamenti a terra, le migliori farine selezionate presenti sul territorio locale.

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

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	12
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



Al tartufo

Grissino di tipo 00
al tartufo

NOVITÀ



Peso	g 200
Pz per cartone	18
Cod. Art.	GTADEM200



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

lievitazione lenta e naturale

Fiori di mais

Sale grosso in superficie

Grissino di tipo 00
al mais



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



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

Al tartufo

Lingue di tipo 00
al tartufo



NOVITÀ

Peso	g 150
Pz per cartone	15
Cod. Art.	LTADEM150



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.	LCI150



Le irresistibili focaccine

Focaccine croccanti lavorate a mano con passione ed ingredienti selezionati. Disponibili in quattro gusti unici, le irresistibili sono la tentazione a cui non puoi resistere. Perfette per ogni momento della giornata.



NOVITÀ

Le irresistibili Focaccine croccanti lavorate a mano con lievito madre

All'olio

Focaccine di tipo 00
all'olio



Peso	g 130
Pz per cartone	10
Cod. Art.	FCLDEM130

Al pomodoro e origano

Focaccine di tipo 00
al pomodoro e origano



Peso	g 130
Pz per cartone	10
Cod. Art.	FPODEM130

Al rosmarino

Focaccine di tipo 00
al rosmarino



Peso	g 130
Pz per cartone	10
Cod. Art.	FRODEM130

Al tartufo

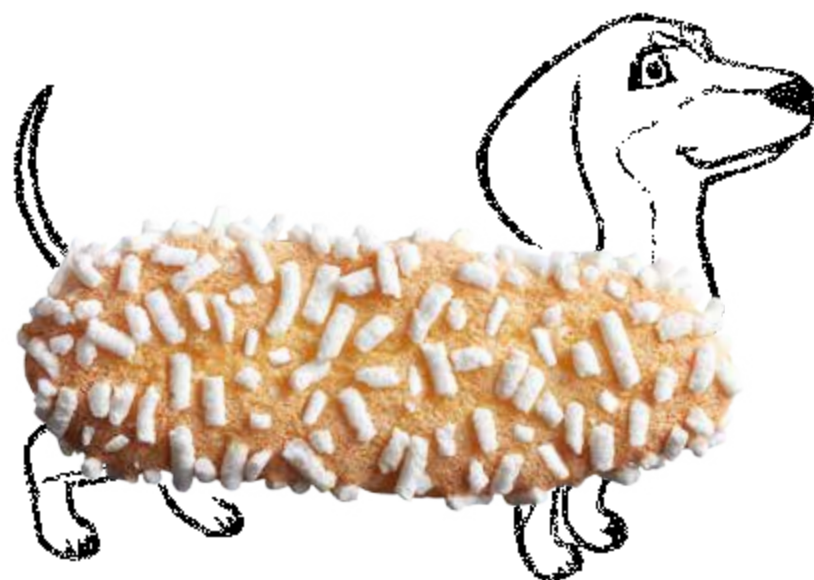
Focaccine di tipo 00
al tartufo



Peso	g 130
Pz per cartone	10
Cod. Art.	FTADEM130



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

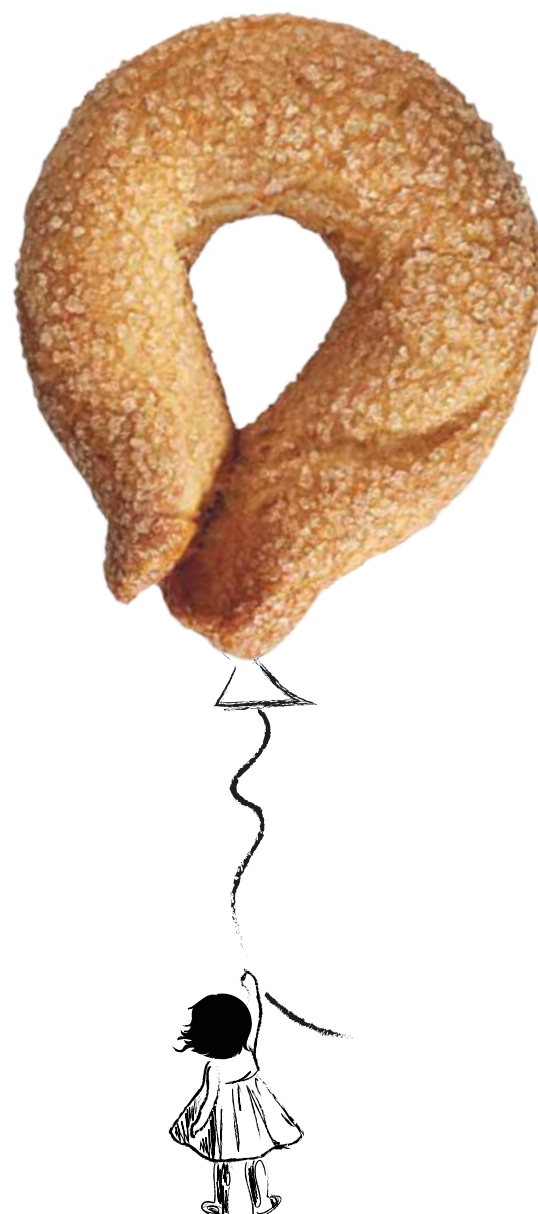


DeMori
Mastro Panettiere e Pasticcere
dal 1974



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	12
Cod. Art.	TORS



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	12
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 200
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



Savoardi

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

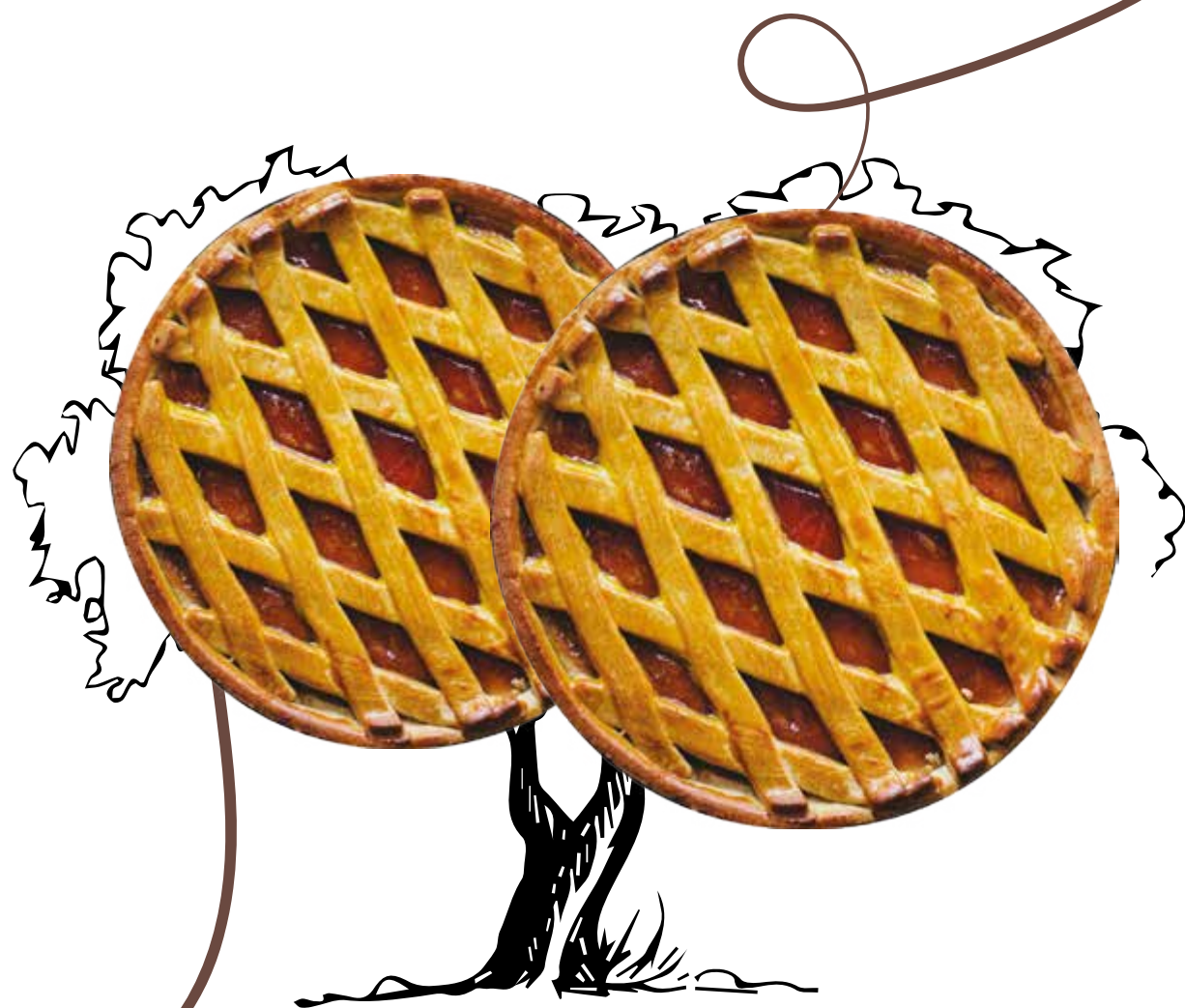


Funghetti

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 crostata, 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 integrale alla mela



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

Crostata farro e mora



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

Il dolce del giorno

dolce quotidiano all'albicocca

Il dolce del giorno all'albicocca

NOVITÀ



Peso	g 400
Pz per cartone	6
Cod. Art.	GIORNOALB



Linea regalo



Scopri le bellezze di Biella.

La linea souvenir in latta De Mori non è solo un piacere per il palato, ma un tributo alle bellezze del Piemonte.

Ogni dolce rappresenta l'amore per il territorio e il rispetto delle nostre radici.

A Biella, dove arte e cultura si fondono tra il Duomo, il Battistero, il Santuario di Oropa e la Funicolare, Simone De Mori, con passione, trasforma la tradizione pasticceria in un'esperienza unica, simbolo di eccellenza e autenticità del Made in Italy.



Linea regalo in latta

Torcetti al burro



Peso	g 400
Pz per cartone	4
Cod. Art.	TUB1L

Canestrelli di Biella



Peso	g 550
Pz per cartone	6
Cod. Art.	CANLAT

Baci di Dama

Con Nocciola
"Tonda Gentile Trilobata"



Peso	g 300
Pz per cartone	4
Cod. Art.	BACILA

Paste di Meliga



Peso	g 250
Pz per cartone	4
Cod. Art.	PMELLAT

Torcetti

Ricoperti di puro
cioccolato fondente



Peso	g 150
Pz per cartone	4
Cod. Art.	CTORSL

Torcetti di Biella

Con zucchero caramellato



Peso	g 180
Pz per cartone	4
Cod. Art.	TOFML

Demorini

Dolcetti alla nocciola
ricoperti di puro
cioccolato fondente



Peso	g 300
Pz per cartone	4
Cod. Art.	DEMO300L

Pasticceria assortita



Peso	g 400
Pz per cartone	4
Cod. Art.	PMISTAL

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.



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