



Colombe

lavorate a mano



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 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.

Materie prime del territorio selezionate con maestria.



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.

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



Tra le specialità pasticciere c'è la colomba De Mori,
lavorato a mano in tutte le fasi con una lievitazione
naturale fino a 30 ore.

De Mori abbina sapientemente la tradizione con i migliori
gusti provenienti dal territorio e dall'inestimabile
patrimonio agroalimentare della cultura dolciaria.

Colombe lavorate a mano,
specialità buone
come tradizione vuole.



Colombe lavorate a mano

Incartate a mano con nastro

Tradizionale

30 ore di lievitazione naturale

**Con uvetta
e cubetti di arancia**

Glassa fatta a mano

Peso	g 800
Pz per cartone	6
Cod. Art.	COLTR



Cioccolato e nocciole

30 ore di lievitazione naturale

**Con gocce di puro
cioccolato fondente
solo con "Nocciola Piemonte IGP"**

Glassa fatta a mano

Peso	g 800
Pz per cartone	6
Cod. Art.	COLC



Pistacchio

30 ore di lievitazione naturale

**Alla crema con
"Pistacchio verde di Bronte DOP"**

Ricoperta di cioccolato bianco

Peso	g 500
Pz per cartone	8
Cod. Art.	COLPI



Colombe lavorate a mano

Incartate a mano con nastro

Albicocca

30 ore di lievitazione naturale

**Con confettura
di albicocca**

Glassa fatta a mano

Peso	g 500
Pz per cartone	8
Cod. Art.	COLA



Pesca e amaretti

30 ore di lievitazione naturale

**Con confettura
di pesca e amaretti**

Glassa fatta a mano

Peso	g 500
Pz per cartone	8
Cod. Art.	COLP



Tentazione di frutta

30 ore di lievitazione naturale

**Con ananas, amarene
e cioccolato**

Frutta al naturale

Glassa fatta a mano

Peso	g 500
Pz per cartone	8
Cod. Art.	COLF



Colombe lavorate a mano

Incartate a mano con nastro

Lampone e Freddozzo

30 ore di lievitazione naturale

Con lampone al naturale,
crema al cioccolato bianco
e Freddozzo di Oleggio

Peso	g 500
Pz per cartone	8
Cod. Art.	COLFR



Limoncello

30 ore di lievitazione naturale

Con crema di Limoncello
ricoperta
di cioccolato bianco

Peso	g 500
Pz per cartone	8
Cod. Art.	COLIM



Ciliegie e rum

30 ore di lievitazione naturale

Con ciliegie al naturale,
crema al cioccolato fondente
e rum

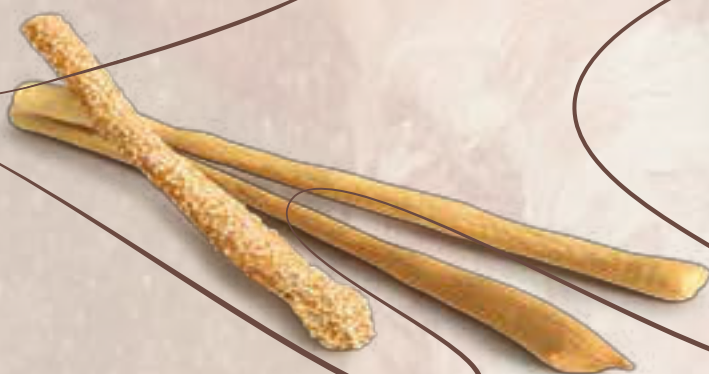
Glassa fatta a mano

Peso	g 500
Pz per cartone	8
Cod. Art.	COLCR



De Mori è

Mastro Panettiere



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.

Completano la gamma le lingue che accompagnano con curiosità qualsiasi pietanza.

De Mori è

Mastro Pasticcere



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.



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