

CATALOGO 2023



Passione 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 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.**



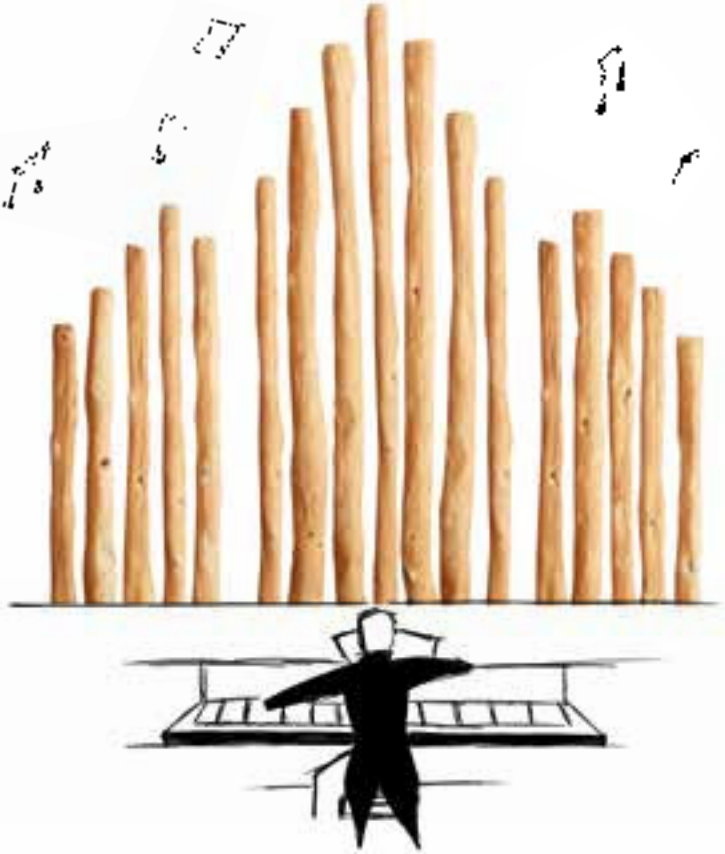
De Mori mantiene da sempre un'identità artigianale abbinando sapientemente la tradizione con i migliori gusti provenienti dal territorio e dall'inestimabile patrimonio agroalimentare della cultura dolciaria.



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







Mastro Panettiere



**DeMori**

Mastro Panettiere e Pasticcere  
dal 1974





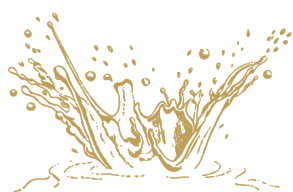
# Grissini artigianali lunghi stirati a mano

lievitazione lenta e naturale

## All'acqua

Senza grassi

Grissino di tipo 00  
all'acqua



Peso	g 200
Pz per cartone	18
<b>Cod. Art.</b>	<b>G001</b>

## Classici

Grissino di tipo 00  
all'olio di oliva



Peso	g 200
Pz per cartone	18
<b>Cod. Art.</b>	<b>G002</b>

## Alle olive

Grissino di tipo 00  
alle olive



Peso	g 200
Pz per cartone	18
<b>Cod. Art.</b>	<b>G003</b>

## Alle noci

Grissino di tipo 00  
alle noci



Peso	g 200
Pz per cartone	18
<b>Cod. Art.</b>	<b>G004</b>

# Grissini artigianali lunghi 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 lunghi 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

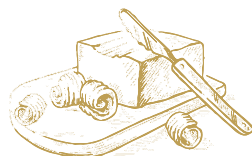
Grissino di tipo 00  
alla cipolla



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

## Al burro

Grissino di tipo 00  
al burro



Peso	g 300
Pz per cartone	16
Cod. Art.	G027

# Grissini artigianali lunghi 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**

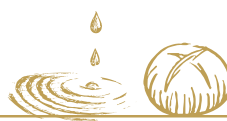


Peso	g 200
Pz per cartone	12
<b>Cod. Art.</b>	<b>G031</b>

## Naturali all'acqua

Senza grassi aggiunti  
Oltre 30 ore di lievitazione  
con Lievito Madre

**Grissino di tipo 00  
a lenta lievitazione naturale  
all'acqua**



Peso	g 200
Pz per cartone	12
<b>Cod. Art.</b>	<b>G033</b>

## 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
<b>Cod. Art.</b>	<b>G022</b>

## Inconfondibili all'acqua

Oltre 30 ore di lievitazione  
con Lievito Madre

**Senza grassi,  
farina tipo 1**



Peso	g 180
Pz per cartone	18
<b>Cod. Art.</b>	<b>G021</b>



# Grissini artigianali corti stirati a mano lievitazione lenta e naturale

## Fior di mais

Sale grosso in superficie

**Grissino di tipo 00  
al mais**



Peso	g 200
------	-------

Pz per cartone	12
----------------	----

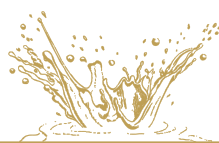
<b>Cod. Art.</b>	<b>FIOR</b>
------------------	-------------



## All'acqua

Senza grassi

**Grissino di tipo 00  
all'acqua**



Peso	g 150
------	-------

Pz per cartone	12
----------------	----

<b>Cod. Art.</b>	<b>G101</b>
------------------	-------------



## Classici

**Grissino di tipo 00  
all'olio di oliva**



Peso	g 150
------	-------

Pz per cartone	12
----------------	----

<b>Cod. Art.</b>	<b>G102</b>
------------------	-------------



## Al mais

**Grissino di tipo 00  
al mais**



Peso	g 150
------	-------

Pz per cartone	12
----------------	----

<b>Cod. Art.</b>	<b>G106</b>
------------------	-------------



## Con farina integrale all'acqua

Fonte di fibre

**Grissino di tipo 00  
con farina integrale**



Peso	g 150
------	-------

Pz per cartone	12
----------------	----

<b>Cod. Art.</b>	<b>G110</b>
------------------	-------------



# 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
<b>Cod. Art.</b>	<b>TUB1</b>

SACCHETTO		SACCHETTO	
Peso	g 150	Peso	g 250
Pz per cartone	10	Pz per cartone	8
<b>Cod. Art.</b>	<b>TORS</b>	<b>Cod. Art.</b>	<b>TORCS</b>

## Torcetti al cacao

Con 30% di burro



Peso	g 300
Pz per cartone	6
<b>Cod. Art.</b>	<b>TUB2</b>

SACCHETTO	
Peso	g 150
Pz per cartone	10
<b>Cod. Art.</b>	<b>TOCI</b>

## Torcetti di Biella

Con zucchero caramellato



Peso	g 200
Pz per cartone	12
<b>Cod. Art.</b>	<b>TOFM</b>

## Torcetti al burro

Ricoperti di puro cioccolato fondente



Peso	g 150
Pz per cartone	12
<b>Cod. Art.</b>	<b>CTORS</b>

# 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
<b>Cod. Art.</b>	<b>CAND</b>

## Canestrelli di Biella



Peso	g 250	Peso	g 120
Pz per cartone	12	Pz per cartone	20
<b>Cod. Art.</b>	<b>CANT5</b>	<b>Cod. Art.</b>	<b>CANT</b>

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**



## Meringhe colorate

Peso g 150

Pz per cartone 10

Cod. Art. **MERC**



## Funghetti

Peso g 150

Pz per cartone 10

Cod. Art. **MERCI**



## Dolce morbido all'uvetta lavorato a mano

dolci quotidiani della tradizione

### Dolce morbido all'uvetta



Peso g 300

Pz per cartone 10

Cod. Art. MBUC

### Ciambellone morbido all'uvetta



Peso g 1500

Pz per cartone 1

Cod. Art. BUCE

## 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



In esclusiva per i negozi



# Linea regalo

## Torcetti al burro



Peso g 400

Pz per cartone 4

Cod. Art. TUB1L

## Canestrelli di Biella



Peso g 550

Pz per cartone 5

Cod. Art. CANLAT

# Linea in latta

specialità piemontesi

## Baci di Dama

Con puro cioccolato fondente



Peso g 300

Pz per cartone 6

Cod. Art. **BACILA**

## Paste di Meliga

Ricoperte di puro cioccolato fondente



Peso g 300

Pz per cartone 6

Cod. Art. **CMEL**

## Torcetti

Ricoperti di puro cioccolato fondente



Peso g 150

Pz per cartone 6

Cod. Art. **CTORSL**

## Demorini

Dolcetti alla nocciola ricoperti di puro cioccolato fondente



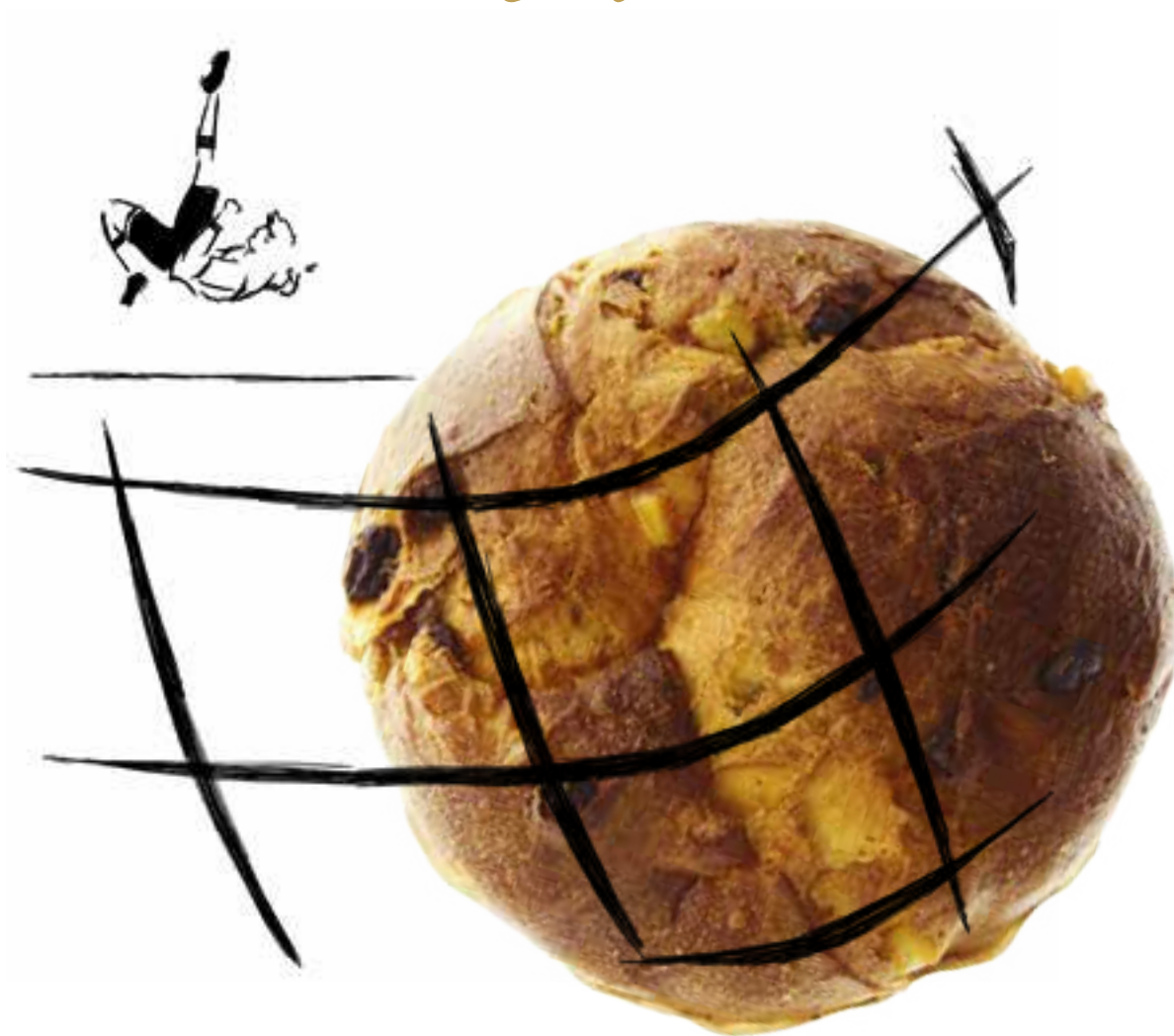
Peso g 200

Pz per cartone 6

Cod. Art. **DEMOL**

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](http://www.demorisimone.com)



@demorisrl



@de\_mori\_1974