



# CATALOGO

CATALOGUE

Grondona  
Duca d'Alba  
Selezione Grondona



# CATALOGO

---

*CATALOGUE*

Grondona  
Duca d'Alba  
Selezione Grondona

Grondona festeggia i suoi primi 200 anni!

Siamo felici di aprire il catalogo con questa immagine

che ci accompagna da lungo tempo e che ha

marchiato, e marchia, i nostri prodotti.

Il 'vecchio e la bimba' simboleggiano il ciclo della

vita - "dall'infanzia alla vecchiaia" - , il valore delle

relazioni e dei gesti quotidiani, l'amore verso i nostri

prodotti destinati a tutte le età.



---

*Grondona celebrate its 200 years old!*

*We are happy to open the catalogue with this image, it goes with us for a long time and it has been marked and it's marking, our own products. The 'old grandfather and the baby' symbolize the life cycle - "form the childhood to the old age", the value of relationships and everyday gestures, the love towards our products destined to all age ranges.*



Fabbrica Grondona,  
Genova Pontedecimo  
fine 1800

## INDICE

### CONTENTS

#### PRESENTAZIONE

7

#### GRONDONA

25

Pane Croccante Tostato / *Toasted Crisp Bread*

27

Colazione / *Breakfast*

31

Pasticceria / *Bakery*

47

Ricorrenze / *Special occasions*

59

Regalo / *Gifts*

69

#### DUCA D'ALBA

83

Colazione / *Breakfast*

85

Ricorrenze / *Special occasions*

97

#### VENDING - BAR

VENDING MACHINE - COFFEE SHOP

105

Piccola pasticceria / *Pretty pastry*

107

#### SELEZIONE GRONDONA

115

Maple Farm

116

Bocchia

119

Ritratto di famiglia,  
inizio 1900



Fabbrica Grondona,  
Genova Pontedecimo  
inizio 1900



## UNA STORIA DI FAMIGLIA

A FAMILY HISTORY

Al centro c'è il territorio: la Liguria. Una terra con asperità e aperture, rigore e poeticità. È in questi luoghi che si sviluppa il lavoro della Famiglia Grondona oggi centro depositario di tradizioni uniche e irripetibili.



A inizio Ottocento prende avvio la storia della Grondona, un'antica fabbrica di **arte molitoria** che nel giro di qualche decennio sviluppa la propria produzione di biscotti per i migliori negozi della città di Genova. **Una storia tramandata di generazione in generazione** anche grazie al contributo di **nonno Orlando** e dei suoi appunti di lavoro, divenuti un riferimento e un patrimonio di sapere. Le sue note, prese sul **quadernetto nero**, hanno permesso di conoscere le ricette della tradizione, confidate dalle massaie del posto, i

segreti e le osservazioni sulle tecniche di impasto, di cottura e di mantenimento del lievito naturale, la **Madre Bianca**. La stessa usata ancora oggi. Sono queste tradizioni che Grondona ha saputo coniugare con **raffinate tecnologie industriali**, così come la cura artigianale nelle lavorazioni con una presenza di rilievo sul piano della distribuzione, senza perdere il senso delle cose. Per questo motivo le ricette di dolci e biscotti dell'**Antica Genova®** sono rimaste intatte nel tempo.

### CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA GENOVA

*Ditta Individuale*

no d'Ordine 17831

#### ENUNCIA E REGISTRO DELLE DITTE

Al sensi degli art. 58, 63 e 68 della Legge 20 Marzo 1910 N. 121 sulle Camere di Commercio e Industria, e da 70 a 74 del Regolamento 19 Febbraio 1911 per l'applicazione della predetta Legge, la Camera di Commercio e Industria di Genova gli elementi che seguono:

Documento della Camera  
di Commercio, 1820

Industria, nome, paternità e domicilio del proprietario esclusivo della Ditta *Grondona Francesco fu Giuseppe*  
*Pontedecimo Via Garibaldi*  
dell'inizio dell'azienda *1820*  
della Ditta *Panificio e Pastificio*  
comandante: *Grondona*

At the heart of all, there is the Territory: the region of Liguria. A difficult land with roughness and and opening, strictness and poetry. The Grondona Family's work has developed and grown in this land which, over time, has become the central depositary of unique, unrepeatable traditions. The Grondona's family story start at the beginning of nineteenth century, an ancient factory with a "artisan flour mill", within couple of decade have developed the production of their biscuits for the best shops in the city of Genoa. The story was then passed down through the generations thanks to Grandpa Orlando and his notes, which have since become a reference notebook due to the wealth of knowledge contained there. Indeed, the notes he made in a notebook with a black cover allow to know traditional recipes, confided to him by the local housewives, his secrets and observations on the techniques used for making the dough, cooking it and the conservation of the the natural Sourdough the "Madre Bianca", which is still used today. These traditions are part of the meaning of things that Grondona has been able to combine, with refinement industrial technology, such as the artisanal care processing techniques with a prominent presence on level of distribution, without to lost the sense of the things. For this reason the recipes of confectionery and biscuits of "Antica Genova®" (Ancient Genoa) kept intact in the time.

## PERCHÈ SONO COSÌ DIVERSI: ECCO COSA RENDE UNICI I NOSTRI PRODOTTI

WHY THEY ARE SO DIFFERENT: WHAT MAKES OUR PRODUCTS UNIQUE

### 01. 100% LIEVITO MADRE

Utilizziamo solo **LIEVITO MADRE**, rinfrescandolo ogni giorno da più di un secolo. Senza aggiunta di lievito di birra.

*We use MOTHER SOURDOUGH ONLY, refreshing it every day for more than a century. Without adding bakery yeast.*

### 05. ORIGINI DEL MARCHIO GRONDONA

Le nostre **RICETTE** sono quelle della **TRADIZIONE**, tramandate dal 1820 dai nostri nonni, dai bisnonni, dai loro nonni.

*Our RECIPES are those of TRADITION, handed down since 1820 by our grandparents, from great-grandparents, from their grandparents.*

Il filo rosso che determina la tipicità Grondona è la sua capacità di selezionare. Ha scelto di lavorare in primis sulle ricette regionali, sulle specialità tradizionali genovesi e di concentrarsi sulle lavorazioni a lievitazione naturale e sulle pastefrolle, cioè sulle ricette che rappresentano la base dell'arte pasticce-

ra e che richiedono di essere seguite con grande attenzione e sapienza. È a partire da queste lavorazioni che Grondona ha sviluppato ed esteso la propria gamma di prodotti, esercitando la propria sensibilità nell'accostamento di ingredienti e sapori.

### 02. INGREDIENTI

Scegliamo gli **INGREDIENTI MIGLIORI** reperibili sul mercato, senza compromessi.

*We choose the FINEST INGREDIENTS available on the market, without compromise.*

### 03. BURRO E OLIO EVO

Utilizziamo solo **BURRO** o **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**. Questi sono gli unici grassi, animali o vegetali, che conosciamo e che utilizziamo per i nostri prodotti.

*We use only BUTTER or EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. These are the only fats, animal or vegetable, that we recognize and use in our products.*

### 04. NON AROMI

Tutti i nostri prodotti sono **SENZA AROMI ARTIFICIALI, SENZA COLORANTI e SENZA CONSERVANTI**.

*NONE of our products contain ARTIFICIAL FLAVOURS, COLOURS OR PRESERVATIVES.*

*The red thread that determinates the Grondona's typicality is his talent to select. He chose to work on regional recipes, on traditional specialties from Genoa, and he chose to focus on natural leavening and pastry processes. Actually on only the recipes that represent the fundamental of pastry art, they need to be followed with great attention and wisdom. It is starting from these processes that Grondona has developed and extended its range of products by exerting its own sensitivity in the combination of ingredients and taste.*



01.

## 100% LIEVITO MADRE SENZA LIEVITO DI BIRRA

WHY WE USE 100% SOURDOUGH WITHOUT BAKERY YEAST

La lievitazione naturale da Madre Bianca Grondona nasce da lieviti e fermenti lattici vivi, senza lievito di birra. Da due secoli la nostra azienda la mantiene in vita con un processo sempre inalterato.



Ogni mattina questo **lievito ultracentenario** - custodito in un ambiente controllato - viene raccolto, accudito, nutrito, rinfrescandolo 365 giorni all'anno, ogni 6/8 ore, oggi come ieri. E soltanto un'arte tramandata da sei generazioni consente il perfetto controllo di questa tecnica ormai rara. Gli impasti a base di acqua, farina e lievito naturale da **madre bianca Grondona**, come attestano studi effettuati dai microbiologi universitari, sono fermentati da microrganismi: due famiglie di lieviti e una di fermenti lattici vivi. Ogni lievito naturale da madre bianca è portatore di una propria e caratteristica **"comunità**

**microbica"** che lo rende tipico e unico perché contiene, oltre ai lieviti, anche **fermenti lattici vivi**. Grazie alla loro presenza si ottiene la lievitazione dell'impasto e la sua naturale acidificazione, con effetti positivi sulle **proprietà organolettiche** e sulla **conservabilità** del prodotto. È importante ricordare che il lievito di oggi è un pezzetto di quello di ieri e ne porta con sé le antiche caratteristiche: per questo i nostri prodotti hanno un **sapore tipico, unico e inconfondibile**.

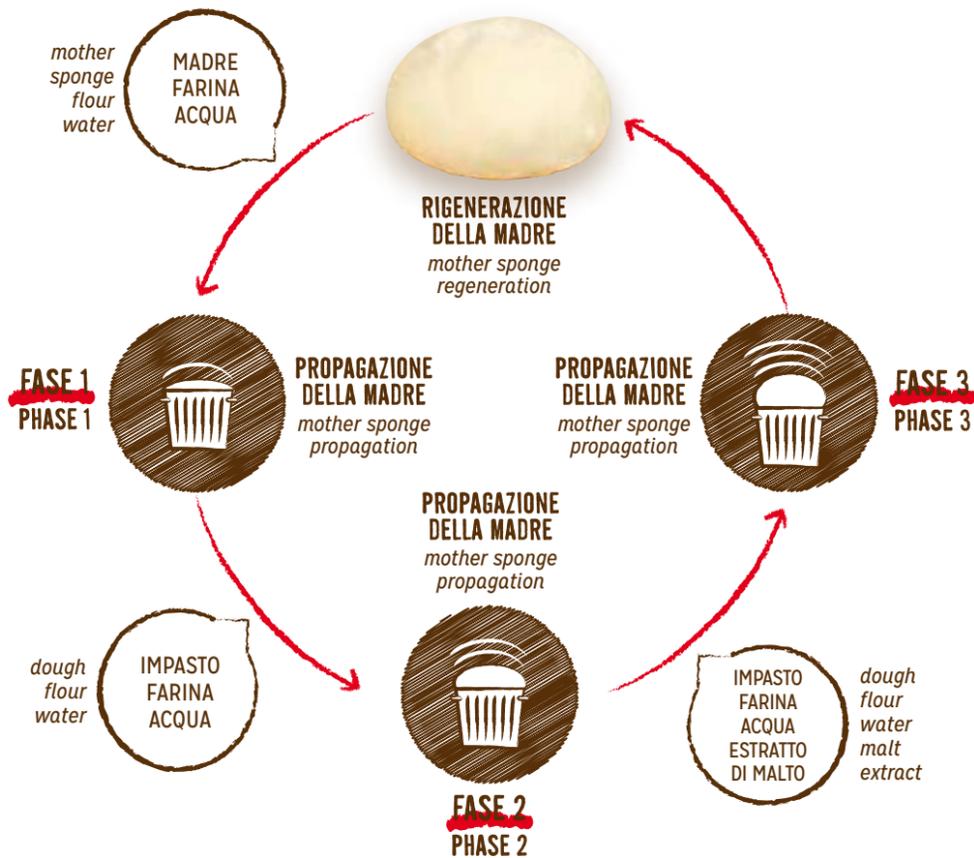
*Grondona's White Mother natural leavened dough was born from the ancient yeasts and living lactic enzymes, without select yeast as beer's yeast. Since two centuries our factory has kept it living with a unchanged method. Every morning the sourdough (ultracentenario) is safeguard in a controlled habitat, it got concentrate, took care, fed it, refreshing it 365 days par year every 6/8 hours, today as yesterday. It's only kind of art then passed down through 4 generations in agree with the perfect control of this technique, alreedy rare today. The doughs mixtures of water, flour and natural sourdough from Grondona's white mother, as attested many studies conduct by microbiologists of the University of Florence, are fermented by microorganisms: two families of ancient yeasts and one of living lactic enzymes. Each natural leavened dough from white mother is the keeper of one's own characteristic "microbial community" which makes it typical and unique because it contains, in addition to yeasts, also live lactic ferments. Thank you in their presence you get the leavening of the dough and its natural acidification, with positive effects organoleptic properties and the preservation of the Product. It is important to remember that today's yeast is a bit piece of yesterday's and brings with it the ancient characteristic. This means that our products have a typical, unique and inimitable flavor.*

\* 100% SOURDOUGH WITHOUT BAKERY YEAST

# 01.1

## CICLO DI LAVORAZIONE DEL LIEVITO MADRE

SOURDOUGH WORKING CYCLE



**Perché è importante capire la differenza.** È importante sapere che quando parliamo di "lievito madre" (o impasto acido) parliamo di un impasto di acqua e farina fermentato da fermenti lattici e lieviti, mantenuto vivo grazie a "rinfreschi" giornalieri. Mentre il "lievito di birra", a differenza del lievito madre, è un preparato costituito da cellule del lievito

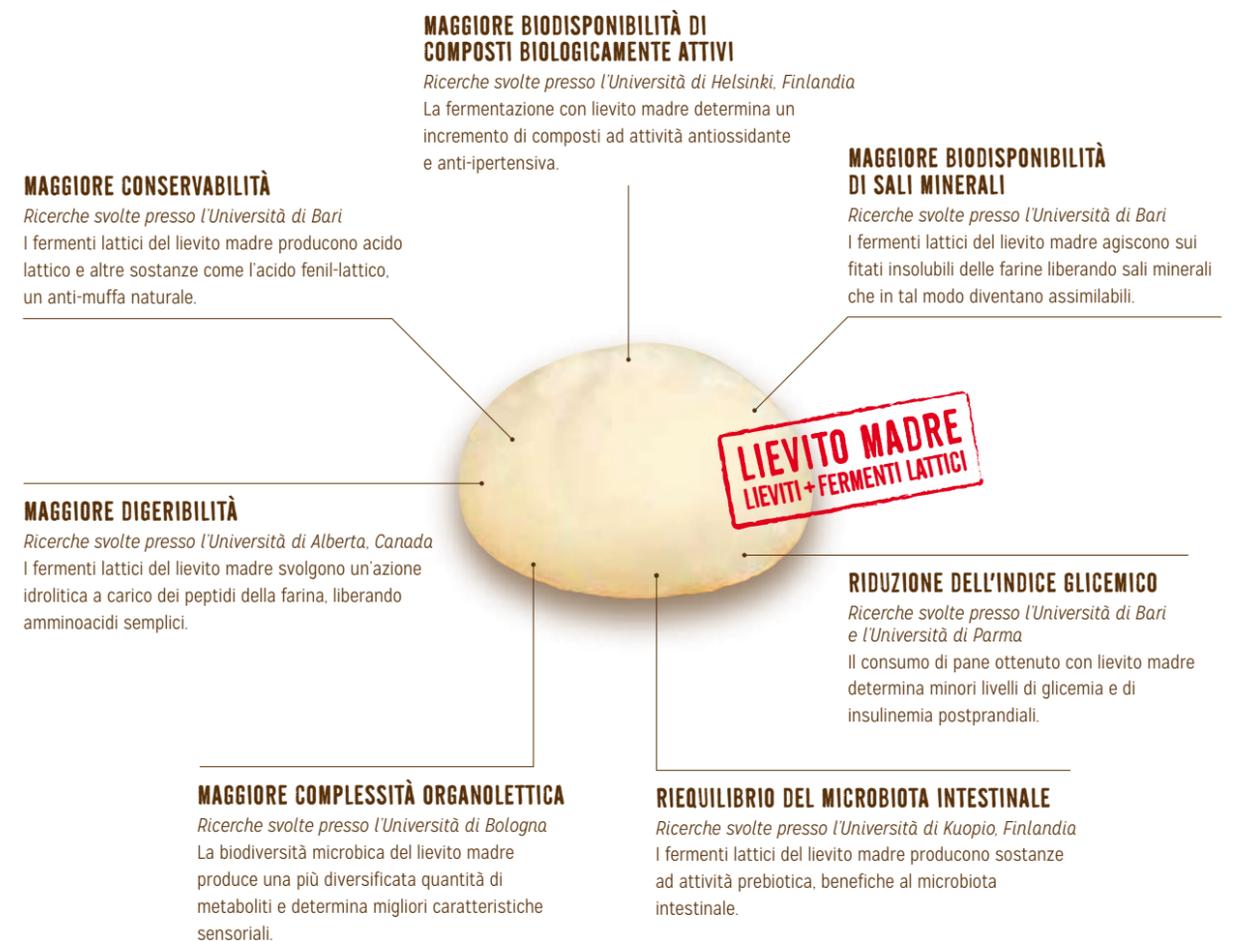
*Saccharomyces cerevisiae* privo di fermenti lattici, una **risorsa preziosa per il nostro organismo**. Si tratta di una differenza fondamentale che in altre culture è sottolineata anche dalle parole, in spagnolo per esempio lievito di birra, prende il nome di "levadura prensada industrial", e i nomi possono dire molte cose.

*Why it is important to understand the difference. It is important to know that when we speak of mother sponge or sourdough we speak of a mixture of flour and water fermented by lactic acid bacteria and yeasts, kept alive thanks to daily "refreshments". Bakery yeast unlike sourdough, is a preparation consisting of cells of *Saccharomyces cerevisiae* without lactic acid bacteria, a precious resource for our body. It is a fundamental difference that in other cultures is also underlined by the words, in Spanish for example the latter, takes the name of "levadura prensada industrial", and the names can say many things.*

# 01.2

## PROPRIETÀ BENEFICHE DEL LIEVITO MADRE

BENEFICIAL PROPERTIES OF SOURDOUGH



**MAGGIORE CONSERVABILITÀ**  
Ricerche svolte presso l'Università di Bari  
I fermenti lattici del lievito madre producono acido lattico e altre sostanze come l'acido fenil-lattico, un anti-muffa naturale.

**MAGGIORE DIGERIBILITÀ**  
Ricerche svolte presso l'Università di Alberta, Canada  
I fermenti lattici del lievito madre svolgono un'azione idrolitica a carico dei peptidi della farina, liberando aminoacidi semplici.

**MAGGIORE COMPLESSITÀ ORGANOLETTICA**  
Ricerche svolte presso l'Università di Bologna  
La biodiversità microbica del lievito madre produce una più diversificata quantità di metaboliti e determina migliori caratteristiche sensoriali.

**MAGGIORE BIODISPONIBILITÀ DI COMPOSTI BIOLOGICAMENTE ATTIVI**  
Ricerche svolte presso l'Università di Helsinki, Finlandia  
La fermentazione con lievito madre determina un incremento di composti ad attività antiossidante e anti-ipertensiva.

**MAGGIORE BIODISPONIBILITÀ DI SALI MINERALI**  
Ricerche svolte presso l'Università di Bari  
I fermenti lattici del lievito madre agiscono sui fitati insolubili delle farine liberando sali minerali che in tal modo diventano assimilabili.

**RIDUZIONE DELL'INDICE GLICEMICO**  
Ricerche svolte presso l'Università di Bari e l'Università di Parma  
Il consumo di pane ottenuto con lievito madre determina minori livelli di glicemia e di insulinemia postprandiali.

**RIEQUILIBRIO DEL MICROBIOTA INTESTINALE**  
Ricerche svolte presso l'Università di Kuopio, Finlandia  
I fermenti lattici del lievito madre producono sostanze ad attività prebiotica, benefiche al microbiota intestinale.

*Increased bioavailability of bioactive compounds: (studies carried out by the University of Helsinki, Finland) sourdough fermentation improves the level of compounds with anti-oxidant and anti-ipertensive activities. Increased mineral bioavailability: (studies carried out by the University of Bari) sourdough lactic acid bacteria take action on insoluble phytates improving mineral assimilability. Lowering glyceamic index: (studies carried out by the University of Bari and University of Parma) sourdough bread consumption decreases postprandial glyceamic and insulineamic responses. Balance Of Gut Microbiota: (studies carried out by the University of Kuopio, Finland) sourdough lactic acid bacteria produce prebiotic compound which have gut health promoting properties. Increased organoleptic complexity: (studies carried out by the University of Bologna) sourdough microbial biodiversity leads to an improvement of quality and quantity of metabolites, improving sensory properties. Increased digestibility: (studies carried out by the University of Alberta, Canada) sourdough lactic acid bacteria carry out an hydrolytic activity on flour peptides, liberating free amino-acids. Increased shelf-life: (studies carried out by the University of Bari) sourdough lactic acid bacteria produce lactic acid and other antimicrobial compounds, such as phenyllactic acid.*



# 02.

## INGREDIENTI

INGREDIENTS

L'utilizzo di materie prime di grande qualità è una scelta irrinunciabile per chi crede nelle cose essenziali. Così come costante è la ricerca di materie prime pregiate, le uniche in grado di caratterizzare ciascun prodotto.



In Grondona, non basta una farina normale ci vuole la Manitoba che offre un gusto più completo ed è ricca di proteine, ideale per esaltare la Lievitazione Naturale. Il **burro**, ingrediente base della pastafrolla, per rispettare la ricetta **deve essere di primissima qualità**. Le **mandorle non sono armelline**, le **nocciole piemontesi** sono intere, pelate e tostate al momento; i **pinoli** sono **lunghi e sottili** (pinoli nazionali "tipo Pisa"), **più pregiati** e più gustosi. L'**uvetta sultanina di Smirne**, coltivata ed essiccata al sole della Turchia, è controllata e **selezionata a mano** e ha chicchi dalla buccia tenera che meglio cede gusto e morbidezza alla pasta.

**Le bucce di arancio** sono **integre e non pressate** e contengono tutti gli oli essenziali; la qualità dei canditi si percepisce attraverso tutti i sensi: il colore dei quarzi preziosi, il profumo e il sapore intenso senza alcuna esasperazione. **Canditi di vera frutta** (pere, mele, pesche, ananas, scorze di arance) **scelta in stagione**, perciò già ricca dei suoi aromi e profumi naturali che attraverso sei mesi di stagionatura in vasche, senza aggiunta di anidride solforosa, acquisisce caratteristiche straordinarie di morbidezza e gusto.

*To use the high quality raw materials is an indispensable choice for those who believe in the essential things. Such as constant is the research of precious raw materials, the only ones able to characterize each product.*

*In Grondona, it is not enough a normal flour it takes the Manitoba that offers more complete taste and is rich in protein, ideal to exalt the natural leavening. Butter, the basic ingredient of pastry, to comply with the recipe must be the highest quality.*

*The almonds are not armellines, hazelnuts from Piemonte are whole, peeled and roasted at the moment; the pine nuts are long and thin ("Pisa type" national pine nuts), more refined, but also tastier. The sultanas from Smirne, cultivated and dried under Turkey's sun, is controlled and selected by hand and has soft-peel grains that best give taste and softness to the dough. The orange peels are intact and not pressed and contains all essential oils; the quality of candied fruit perceived through all the senses: the color of the precious quartzes, the intense perfume and taste without any exasperation. Candied fruits of real fruit (pears, apples, peaches, pineapple, peel of oranges) choose during the season, therefore already rich in its aromas and natural perfumes that through six months of aging in tanks, without adding, anhydride sulfur, acquires extraordinary characteristics of softness and taste.*



# 03.

## BURRO E OLIO EVO

BUTTER AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Così come ci hanno insegnato le ricette dei nostri avi, anche noi per nostri prodotti utilizziamo soltanto burro ottenuto da panna fresca e olio extravergine di oliva italiano, spremuto a freddo, evitando tutti gli altri tipi di grassi che nel corso del tempo li hanno sostituiti nei prodotti industriali.



L'utilizzo di materie prime di grande qualità è una scelta irrinunciabile per chi come noi crede nell'intensità di un sapore semplice. Il burro, per rispettare la ricetta, deve essere sempre di primissima qualità, è l'ingrediente base di tutti i prodotti di pastafrolla, l'ingrediente che conferisce loro friabilità e morbidezza. **Burro puro ottenuto per centrifugazione da panna fresca**, senza lattosio, senza etilvanillina, senza coloranti chimici. Per le stesse ragioni, per alcuni prodotti speciali, utiliz-

ziamo unicamente **olio extravergine di oliva**, senza mai ricorrere ad altro: né olio di colza, né di palma o di girasole... Le nostre preparazioni, infatti, non ammettono compromessi, ma solo il meglio.

L'olio EVO, cifra distintiva della tradizione mediterranea, si fonde splendidamente con gli altri ingredienti e offre sapori e profumi capaci di contraddistinguere i nostri dolci e di garantire loro autenticità

---

*Such as we were taught the recipes of our ancestors, we also use butter obtained from fresh cream only and Italian extra virgin olive oil into all our products, cold pressed olive oil, avoiding all other kind of fats that over time have replaced in industrial products. The use of raw materials of the finest quality is an indispensable choice for those of us who believe in the intensity of a simple taste. Butter, to respect the recipe, must always be of the highest quality, it is the basic ingredient of all our shortbread products: pure butter obtained from fresh cream, without lactose, ethyl vanillin or chemical dyes. For the same reason, for other special products we use only extra virgin olive oil as it used to be done without ever using anything else: neither rapeseed oil no palm or sunflower oil... We use only cold-pressed Italian oil. In fact, our preparations do not allow compromises, but only the best. The EVO oil, a distinctive feature of the Mediterranean tradition, blends beautifully with the other ingredients and offers flavors and aromas capable of distinguishing our desserts and guaranteeing their authenticity.*



# 04.

## NON AROMI

NO FLAVOURINGS

L'arte di saper combinare i profumi degli ingredienti naturali, selezionati per creare sapori intensi, ricchi e semplici al tempo stesso.



Grondona continua a operare come le tradizioni hanno insegnato, come si faceva in passato, quando i prodotti dolciari da forno si insaporivano e si rendevano gustosi semplicemente con materie prime eccellenti e profumi naturali. In Grondona si utilizzano **solo ingredienti veri e propri**, null'altro se non **il limone e il suo succo**, **l'acqua distillata da fiori di arancio**, i **semi di anice** e le **bacche di vaniglia** provenienti **dal Madagascar**, bacche pregiate utilizzate in purezza **in bacelli**.

Coloranti, conservanti, aromi artificiali, ossia i cosiddetti "aromi" e gli "aromi naturali" (principalmente ottenuti per via sintetica e normalmente utilizzati nell'industria dolciaria per le alte prestazioni aromatiche e il basso costo), sono rigorosamente messi al bando nella produzione Grondona che, anche per queste ragioni, può vantarsi di saper parlare ai palati raffinati.

---

*The art of knowing how to combine the aromas of natural ingredients, selected to create intense, rich and rich flavors simple at the same time. Grondona continues to operate as traditions have taught, as was done in the past, when products were flavored and made tasty simply with excellent raw materials and natural aromas. In Grondona only true and own ingredients, nothing other, only the lemon and its juice, the water distilled from orange blossom, the aniseed, the vanilla pods comes from Madagascar. Precious entire pods used pure. Colorants, preservatives, artificial flavors, so-called "flavours" and "natural flavours" (mainly obtained synthetically and normally used in the sweet bakery industry for high aromatic performance and low cost) are strictly banned in the production Grondona that, also for these reasons, can boast of being able to speak to refined palates.*

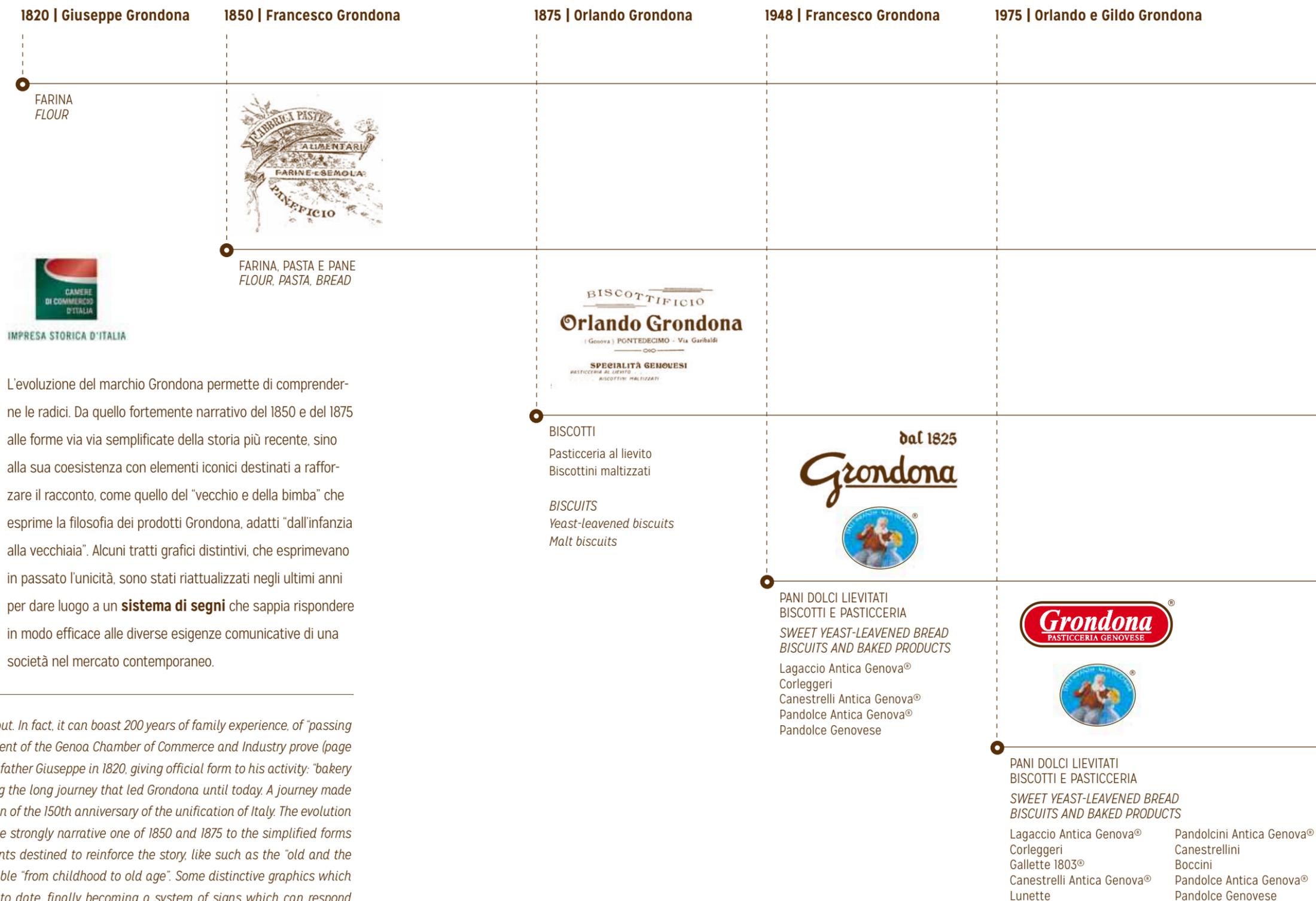
# 05.

## LE ORIGINI DEL MARCHIO GRONDONA

ORIGIN OF GRONDONA'S BRAND



Quando Grondona parla di storia sa di cosa sta parlando. Può infatti vantare **200 anni di esperienza familiare**, di "passaggi di testimone" di generazione in generazione, così come il documento della Camera di Commercio e Industria di Genova testimonia (pag. 4). Francesco Grondona registra, infatti, l'azienda fondata dal padre Giuseppe nel 1820, dando forma ufficiale alla propria attività: "panificio e pastificio", entrando nel registro delle "ditte" e iniziando il lungo cammino che ha portato Grondona sino a oggi. Un percorso fatto di rigore, consapevolezza e passione, che è stato premiato in occasione dei 150 anni dell'unità d'Italia.



*When Grondona talks about history, he knows what he is talking about. In fact, it can boast 200 years of family experience, of "passing through of baton" from generation to generation, just as the document of the Genoa Chamber of Commerce and Industry prove (page 4). Francesco Grondona, in fact, records the company founded by his father Giuseppe in 1820, giving official form to his activity: "bakery and pasta factory", entering the register of "companies" and starting the long journey that led Grondona until today. A journey made of rigor, awareness and passion, which was awarded on the occasion of the 150th anniversary of the unification of Italy. The evolution of the Grondona's brand allows us to understand its roots. From the strongly narrative one of 1850 and 1875 to the simplified forms of the most recent history, up to its coexistence with iconic elements destined to reinforce the story, like such as the "old and the child" which expresses the philosophy of Grondona products, suitable "from childhood to old age". Some distinctive graphics which expressed uniqueness in the past have recently been brought up to date, finally becoming a system of signs which can respond effectively to the different communication requirements of a company in the contemporary market.*



## DUCA D'ALBA

DUCA D'ALBA

L'acquisizione del marchio Duca d'Alba da parte di Grondona rappresenta l'ampliamento dei propri canali distributivi attraverso l'introduzione di nuove linee di prodotti dedicati a negozi specializzati.



I prodotti Duca d'Alba appartengono alla tradizione, si rifanno a **ricette antiche**; sono prodotti che nascono, ancora una volta, dall'amore per la cultura dolciaria locale, legati a un territorio internazionalmente noto per la produzione di prelibatezze e grandi vini. Ricerche storiche sull'antica arte pasticceria hanno, infatti, condotto alla riscoperta di ricette e soprattutto di metodi di lavorazione ormai dimenticati che hanno portato oggi alla creazione dei biscotti Duca d'Alba. Un lavoro che solo l'**impegno artigianale** e la dimensione familiare potevano affrontare con questa sensibilità.

Con la produzione Duca d'Alba Grondona si è arricchita di specialità profondamente coerenti con i propri principi fondativi e con le ricette di Famiglia. Si tratta di sapori antichi, ottenuti grazie al rispetto delle tradizioni locali, all'**attenzione verso la semplicità**, alla **qualità degli ingredienti**. Il sapore incomparabile dei prodotti Duca d'Alba nasce, infatti, dall'alta qualità delle materie prime selezionatissime, sono loro che caratterizzano il gusto dei biscotti e ne determinano l'unicità.

---

*The basic criteria on which Grondona operates are expanding. Indeed, Grondona's purchase of the Duca d'Alba trademark represents the widening of its distribution channels through the introduction of new product lines dedicated to specialist shops. Duca d'Alba products are traditional and are made from old recipes; once again, they are products which grew from the love of the local confectionery culture, linked to a region that is known internationally for the production of exquisite delicacies and marvellous wines. Historical research on the ancient art of confectionery has led to the rediscovery of recipes and above all, working methods which had been lost in the mists of time, leading ultimately to the recent creation of Duca d'Alba biscuits. This task could only be tackled with such sensitivity by the huge commitment of artisans and the dedication provided by the family aspect. By acquiring the Duca d'Alba production, Grondona has become enhanced by specialist products which are consistent with its founding principles and with the Family recipes. These are ancient flavours, which have been obtained in accordance with local traditions, and by paying attention to the simplicity and quality of the ingredients. Indeed, the matchless flavour of Duca d'Alba products is due to the high quality of its rigorously selected raw materials, which characterise the taste of the biscuits and determine their uniqueness.*

**GRONDONA**

**SPECIALITÀ  
TRADIZIONALI  
GENOVESI**

*TRADITIONAL SPECIALTIES  
FROM GENOA*





## PANE CROCCANTE TOSTATO

All'olio extravergine di oliva

TOASTED EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL CRISP BREAD



# PANE CROCCANTE

TOSTATO

*All'olio extravergine di oliva*

Si tratta a tutti gli effetti di una fetta di pane leggermente tostata. Il profumo, la digeribilità, la fragranza del prodotto è dovuta esclusivamente all'impiego del "lievito naturale da madre bianca Grondona al 100%" e all'aggiunta di un ottimo olio extravergine di oliva.

Questo sta a significare che durante tutta la fase di lavorazione degli impasti (oltre due giorni), non è mai stata aggiunta quantità, anche minima, di lievito di birra o altri preparati "starter" che contengono lievito di birra, ciò vale anche per i vari "rinfreschi".

Il prodotto risulta essere quindi un ottimo pane (il pane tradizionale ormai è quasi tutto prodotto con lievito di birra) per colazioni, bruschette, tartine, zuppe, insalate, ecc. riducendolo in briciole, è indicato anche per panature.

A confronto del pane ha una resa maggiore grazie alla minore umidità, dura più a lungo e riduce pertanto lo spreco.

*TOASTED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CRISP BREAD*

*It is in every respect a slightly toasted slice of bread.*

*The aroma, the digestibility and the fragrance of this product are entirely due to the use of "100% Grondona sourdough" with the addition of superior quality extra virgin olive oil. This means that during the whole processing stage of the dough (more than two days) not the smallest amount of brewer's yeast or other "starter" products containing brewer's yeast have been added, not even for the numerous refreshments.*

*This product will then prove excellent for breakfast,*

*"bruschette", canapés, soups, salads, etc....(traditional bread is almost always produced with yeast nowadays).*

*When crumbled it can also be used for coating.*

*Compared to bread it lasts longer thanks to its moisture, has a longer shelf-life and so helps to reduce waste.*

**100% LIEVITO MADRE**  
**SENZA LIEVITO DI BIRRA**



**100% LIEVITO MADRE**  
**SENZA LIEVITO DI BIRRA**

PANE CROCCANTE TOSTATO

g 350 • pz. x ct. 15

art. C05015



## COLAZIONE

Lagaccio Antica Genova®  
Corleggeri  
Biscottoni  
Galette 1803®  
Canestrellini  
Ciambellone

*BREAKFAST*





**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA



**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA

<b>LAGACCIO ANTICA GENOVA®</b>	
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09113	

<b>LAGACCIO ANTICA GENOVA®</b>	
g 400 • pz. x ct. 12	
art. C09119	



**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA

<b>LAGACCIO ANTICA GENOVA® CIOCCOLATO</b>	
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09055	



<b>ESPOSITORE LAGACCIO ANTICA GENOVA®</b>	
g 250 x 24 pz.	
art. C19913	

<b>ESPOSITORE LAGACCIO ANTICA GENOVA® CIOCCOLATO</b>	
g 250 x 24 pz.	
art. C19055	

<b>ESPOSITORE CORLEGGERI</b>	
g 250 x 24 pz.	
art. C19014	

<b>ESPOSITORE CORLEGGERI SENZA ZUCCHERI</b>	
g 250 x 24 pz.	
art. C19060	



**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA



**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA

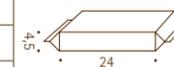
<b>CORLEGGERI</b>	
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09014	

<b>CORLEGGERI SENZA ZUCCHERI</b>	
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09060	

**BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CLASSICO**

g 290 • pz. x ct. 6

art. C09580

**BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CACAO OLIO EVO**

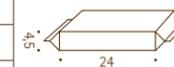
g 290 • pz. x ct. 6

art. C09579

**BISCOTTONI CAPPUCCINO**

g 290 • pz. x ct. 6

art. C09575





<b>ESPOSITORE BISCOTTINI</b>	
6 biscottoni senza zuccheri classico g 290 · 6 biscottoni cappuccino g 290 · 6 biscottoni senza zuccheri cacao all'olio evo g 290	
art. C19575	



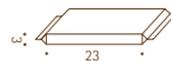
<b>GALLETTE 1803®</b>	
g 290 · pz. x ct. 12	
art. C09811	



**CANESTRELLINI CLASSICI**

g 125 · pz. x ct. 12

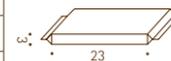
art. C09320



**CANESTRELLINI CACAO**

g 125 · pz. x ct. 12

art. C09360



**ESPOSITORE CANESTRELLINI**

18 canestrellini al burro g 125 · 18 canestrellini al cacao g 125

art. C19360



**ESPOSITORE SU ROTELLE VUOTO**

(assortimento unicamente dimostrativo)

art. C19951/V





**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA

<b>CIAMBELLONE</b>	
g 2500 • pz. x ct. 2	56 38
art. C09591	

# PASTICCERIA

Pasticceria tradizionale  
genovese

*BAKERY  
TRADITIONAL PASTRY  
FROM GENOA*





**CANESTRELLI ANTICA GENOVA®**

g 100 • pz. x ct. 12

art. C09210





<b>PANDOLCINI ANTICA GENOVA®</b>	
g 100 • pz. x ct. 12	
art. C09221	

<b>CUORI MORI</b>	
g 100 • pz. x ct. 12	
art. C09251	

<b>LUNETTE</b>	
g 100 • pz. x ct. 12	
art. C09231	

<b>MORETTI</b>	
g 75 • pz. x ct. 12	
art. C09243	



<b>BACI DI DAMA</b>	
g 90 • pz. x ct. 12	
art. C09283	

<b>CANTUCCINI</b>	
g 110 • pz. x ct. 12	
art. C09271	

<b>ESPOSITORE PASTICCERIA TRADIZIONE</b>	
16 canestrelli g 100 • 16 pandolcini g 100 • 8 lunette g 100 8 cuori mori g 100	
art. C19969	

<b>ESPOSITORE PASTICCERIA</b>	
8 canestrelli g 100 • 8 pandolcini g 100 • 8 lunette g 100 8 cuori mori g 100 • 8 baci di dama g 90 • 8 cantuccini g 110	
art. C19962	

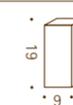
<b>ESPOSITORE PASTICCERIA NOVITÀ</b>	
16 baci di dama g 90 • 16 cantuccini g 110 • 16 moretti g 75	
art. C19970	



**PANDOLCINI ANTICA GENOVA®**

g 200 · pz. x ct. 12

art. C09224



**CANESTRELLI ANTICA GENOVA®**

g 200 · pz. x ct. 12

art. C09204

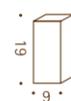




**LUNETTE**  
g 200 · pz. x ct. 12  
art. C09234



**CUORI MORI**  
g 200 · pz. x ct. 12  
art. C09254



**ESPOSITORE PASTICCERIA**

4 lunette g 200 · 8 pandolcini g 200 · 8 canestrelli g 200  
4 cuori mori g 200

art. C19971



## RICORRENZE

Pandolce Antica Genova®  
Pandolce Genovese  
Colomba di pasticceria fresca  
Panettone di pasticceria fresca

*SPECIAL OCCASIONS*





<b>PANDOLCE ANTICA GENOVA®</b>	
astuccio - g 1000 - pz. x ct. 8	
art. C09455	

<b>PANDOLCE ANTICA GENOVA®</b>	
astuccio - g 500 - pz. x ct. 8	
art. C09410	

<b>PANDOLCE ANTICA GENOVA®</b>	
astuccio - g 750 - pz. x ct. 8	
art. C09454	



**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA

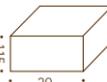


**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA



**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA

<b>PANDOLCE GENOVESE*</b>	
incartato a mano · g 1000 · pz. x ct. 6	15 · 23
art. C09502	

<b>PANDOLCE GENOVESE*</b>	
astuccio · g 750 · pz. x ct. 8	15 · 20
art. C09511	

<b>PANDOLCE GENOVESE*</b>	
incartato a mano · g 500 · pz. x ct. 8	13 · 185
art. C09500	

\* Disponibile da Dicembre



**COLOMBA di PASTICCERIA FRESCA\***

incartata a mano · g 1000 · pz. x ct. 4

art. C09613



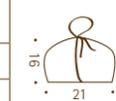
\* Disponibile due settimane prima di Pasqua



**PANETTONE di PASTICCERIA FRESCA\***

incartato a mano • g 1000 • pz. x ct. 6

art. C09670



\* Per questo prodotto le consegne avverranno a partire dalla prima settimana di Dicembre su prenotazione

## REGALO

Pasticceria assortita  
Pasticceria tradizionale genovese  
Lagaccio Antica Genova®

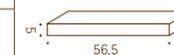
*GIFTS  
ASSORTED PASTRIES  
TRADITIONAL PASTRY  
FROM GENOA*



**PASTICCERIA ASSORTITA**

g 550 • pz. x ct. 6 • Baci di dama • Canestrelli Antica Genova • Cuori Mori • Cantuccini • Moretti • Lunette

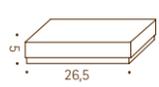
art. C09950

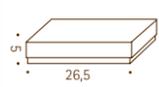


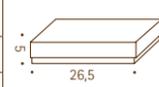


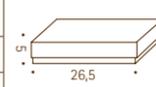
<p><b>CANESTRELLI ANTICA GENOVA®</b> LUNETTE • CUORI MORI</p>	
<p>g 300 · pz. x ct. 10</p>	
<p>art. C09918</p>	



<b>CANESTRELLI ANTICA GENOVA®</b>	
g 300 · pz. x ct. 10	
art. C09207	

<b>PANDOLCINI ANTICA GENOVA®</b>	
g 300 · pz. x ct. 10	
art. C09218	

<b>LUNETTE</b>	
g 300 · pz. x ct. 10	
art. C09233	

<b>CUORI MORI</b>	
g 300 · pz. x ct. 10	
art. C09253	

**LATTA LAGACCIO ANTICA GENOVA®**

g 1000 - pz. x ct. 1

art. C09913

**LATTA PASTICCERIA GRONDONA**g 1350 - pz. x ct. 1 · 1 cuori mori g 200 · 1 canestrelli g 200  
1 pandolcini g 200 · 1 lunette g 200 · 2 moretti g 75  
2 baci di dama g 90 · 2 cantucci g 110

art. C09945

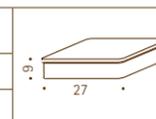


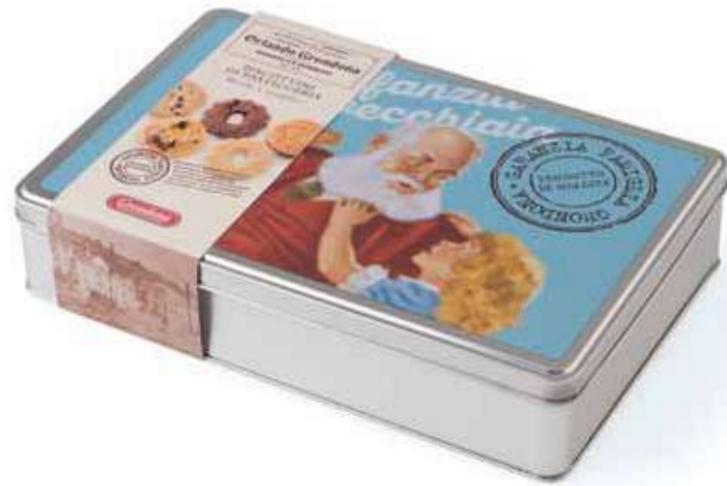


LATTA CANESTRELLI ANTICA GENOVA®

g 300 · pz. x ct. 6

art. C09911





<b>LATTA BISCOTTINI DI PASTICCERIA</b>	
g 310 · pz. x ct. 6	
art. C09902	

<b>BISCOTTINI DI PASTICCERIA</b>	
g 150 · pz. x ct. 6	
art. C09955	

**DUCA D'ALBA**

**BISCOTTI  
ARTIGIANALI  
DI QUALITÀ  
SUPERIORE**

*ARTISANAL BISCUITS  
OF SUPERIOR QUALITY*



## COLAZIONE

Colazione  
Biscottoni  
Biscotto Salute

*BREAKFAST*

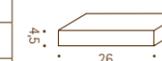




**COLAZIONE SENZA ZUCCHERO CLASSICO**

g 290 • pz. x ct. 12

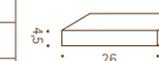
art. C00801



**COLAZIONE SENZA ZUCCHERO CEREALI**

g 290 • pz. x ct. 12

art. C00806

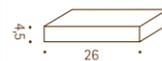




**COLAZIONE ZUCCHERO DI CANNA**

g 290 · pz. x ct. 12

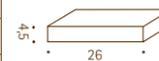
art. C00808



**COLAZIONE INTEGRALE**

g 290 · pz. x ct. 12

art. C00804



**ESPOSITORE BISCOTTI COLAZIONE**

4 pz. senza zucchero classico g 290 · 4 pz. senza zucchero cereali g 290  
4 pz. zucchero di canna g 290 · 4 pz. integrale g 290

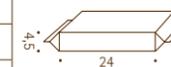
art. C10819



**BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CLASSICO**

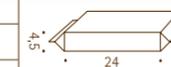
g 290 · pz. x ct. 6

art. C00585

**BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI RISO**

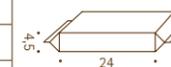
g 290 · pz. x ct. 6

art. C00615

**BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CEREALI**

g 290 · pz. x ct. 6

art. C00595





<b>BISCOTTONI MAIS</b>	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00515	

<b>BISCOTTONI CAPPUCCINO</b>	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00575	

<b>BISCOTTONI OLIO E.V.O. CLASSICO</b>	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00589	

<b>BISCOTTONI OLIO E.V.O. CAFFÈ</b>	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00579	

<b>BISCOTTONI LATTE E MIELE</b>	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00535	

<b>BISCOTTONI OLIO E.V.O. CACAO</b>	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00629	



<b>ESPOSITORE BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI</b>	
6 pz. senza zuccheri classico g 290 · 6 pz. senza zuccheri riso g 290 6 pz. senza zuccheri cereali g 290	
art. C10705	

<b>ESPOSITORE BISCOTTONI OLIO E.V.O.</b>	
6 pz olio senza zuccheri classici g 290 · 6 pz olio senza zuccheri cacao g 290 · 6 pz olio caffè g 290	
art. C10519	

<b>ESPOSITORE BISCOTTONI</b>	
6 pz. latte miele g 290 · 6 pz. cappuccino g 290 · 6 pz. mais g 290	
art. C10700	



<b>BISCOTTO SALUTE SENZA ZUCCHERI E SENZA LATTOSIO</b>	
g 250 · pz. x ct. 12	
art. C00760	

## RICORRENZE

Panettoni  
Colombe

*SPECIAL OCCASIONS*



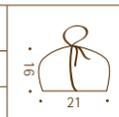


**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA

**PANETTONE MILANESE**

incartato a mano · g 1000 · pz. x ct. 6

art. C00816





**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA



**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA



**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA



**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA

<b>PANETTONE GLASSATO</b>	
incartato a mano · g 1000 · pz. x ct. 6	
art. C00811	

<b>DOLCE DI NATALE ALL'OLIO E.V.O.</b>	
incartato a mano · g 1000 · pz. x ct. 6	
art. C00824	

<b>PANETTONE PERA E CIOCCOLATO</b>	
incartato a mano · g 1000 · pz. x ct. 6	
art. C00821	

<b>PANETTONE SENZA CANDITI</b>	
incartato a mano · g 1000 · pz. x ct. 6	
art. C00825	



**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA



**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA



**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA

<b>COLOMBA CLASSICA</b>	
incartata a mano · g 1000 · pz. x ct. 4	· 11,5 · 28,5
art. C00866	

<b>COLOMBA SENZA CANDITI</b>	
incartata a mano · g 1000 · pz. x ct. 4	· 11,5 · 28,5
art. C00865	

<b>COLOMBA AL CIOCCOLATO</b>	
incartata a mano · g 1000 · pz. x ct. 4	· 11,5 · 28,5
art. C00864	

**VENDING  
BAR**

**GRONDONA  
DUCA D'ALBA**

*VENDING MACHINE  
COFFEE SHOP*

## VENDING-BAR

Piccola pasticceria

*PRETTY PASTRY*





<b>CANESTRELLINI</b>	
g 25 · display 30 pz. · display x ct. 6	· 14 · · 13 ·
art. C19310	

<b>CANESTRELLINI AL CACAO</b>	
g 25 · display 30 pz. · display x ct. 6	· 14 · · 13 ·
art. C19350	

<b>BOCCINI</b>	
g 25 · display 30 pz. · display x ct. 6	· 14 · · 13 ·
art. C19707	

<b>BACI DI DAMA</b>	
g 30 · display 30 pz. · display x ct. 6	· 14 · · 13 ·
art. C19280	



<b>GOCCE</b>	
g 25 · display 30 pz. · display x ct. 6	
art. C19273	

<b>ESPOSITORE BAR 4 DISPLAY</b>	
1 display canestrellini g 25 · 1 display canestrellini cacao g 25 1 display gocce g 25 · 1 display boccini g 25	
art. C19968	

<b>ESPOSITORE BAR 4 DISPLAY</b>	
1 display canestrellini g 25 · 1 display canestrellini cacao g 25 1 display baci di dama g 30 · 1 display boccini g 25	
art. C19959	



<b>BISCOTTINI AL RISO SENZA ZUCCHERI</b>	
g 25 · display 30 pz. · display x ct. 6	
art. C10730	

<b>BISCOTTINI INTEGRALI</b>	
g 25 · display 30 pz. · display x ct. 6	
art. C10740	

**SELEZIONE  
GRONDONA**

**MAPLE FARM  
BOCCHIA**

*GRONDONA SELECTION*

**MAPLE FARM**

Sciroppo d'Acero

*MAPLE SYRUP*



**SCIROPPO D'ACERO**

g 250 · pz. x ct. 12

art. C80036





**BOCCHIA**

Caffè

COFFEE

<b>BOCCHIA CAFFÈ</b>
Tostatura artigianale dal 1958
<i>COFFEE</i>

Grondona ha scelto Bocchia per la sua storia. Nel 1958 Tosello Bocchia apre una piccola ma fornitissima drogheria a Genova, acquista una macchina per tostare e comincia a creare le sue miscele, sperimentando e dedicandosi con passione alla qualità dei suoi caffè. Il figlio Franco ne condivide l'entusiasmo, lo affianca negli anni e sviluppa l'attività. È così che si diffonde nella Riviera di Levante, ampliando la proposta dei caffè e viaggiando di continuo, in Italia e all'estero, per trovare prodotti artigianali che ben accompagnino le nuove miscele. Franco Bocchia è affiancato dalle figlie Emanuela e Raffaella che hanno continuato con entusiasmo a condurre l'azienda di famiglia unitasi nel 2017 al Gruppo Grondona.

Abbiamo scelto per voi due miscele: Arabica 100% è una miscela di caffè arabica superiori, dall'aroma delicato, piacevolmente corposo, naturalmente dolce.

I Magnifici Sette è una miscela composta da una selezione di sette pregiati caffè arabica, dolce e intensamente aromatica, dal gusto persistente. Questa miscela, per la naturale dolcezza dei caffè che la compongono, può non richiedere aggiunta di zucchero.

*Grondona has chosen Bocchia for its history. In 1958 Tosello Bocchia opened a small but well-stocked grocery store in Genoa, bought a machine to toast and start to create his own blends, experimenting and dedicating himself passionately to the quality of his coffee. The son Franco share the enthusiasm, indeed in the years and around the activity. This is how it spreads in the Riviera di Levante, expanding the proposal of coffee and traveling continuously, in Italy and abroad, to find artisanal products that match the new blends. Franco Bocchia is supported by his daughters Emanuela and Raffaella who have continued excited to manage family's company joined with Grondona Group in to 2017.*

*We have chosen two blends for you: Arabica 100% is a mixture of superior arabica coffee, with a delicate aroma, pleasantly full-bodied, naturally sweet.*

*I magnifici Sette is a mixture of a selection of seven fine Arabian coffees, sweet and intense aroma, with a persistent taste. Due to the natural sweetness of the coffee that compose it, this mixture may not be added with sugar.*



<b>CAFFÈ ARABICA 100%</b>	
g 250 · pz. x ct. 12	
art. C25055	

<b>CAFFÈ I MAGNIFICI SETTE</b>	
g 250 · pz. x ct. 12	
art. C25051	

	<b>CODICE ART.</b> ITEM N.	<b>DESCRIZIONE</b> PRODUCT DESCRIPTION	<b>CONFEZIONE</b> PACKAGING	<b>PESO PER CONFEZIONE</b> UNIT WEIGHT GRAMS	<b>PZ. X CT.</b> PCS. FOR CASE	<b>CT. X PALLET</b> CASES FOR PALLET	<b>CT. X PIANO</b> CASES FOR LAYER	<b>CODICE EAN</b> EAN CODE
	<b>GRONDONA</b>							
COLAZIONE / BREAKFAST	C05015	PANE CROCCANTE	Sacchetto / Sachet	350	15	20	4	8005740050102
	C09113	LAGACCIO A.G.	Sacchetto / Sachet	250	12	36	6	8005740091136
	C09055	LAGACCIO A.G. CIOCCOLATO	Sacchetto / Sachet	250	12	36	6	8005740090559
	C09119	LAGACCIO A.G.	Sacchetto / Sachet	400	12	20	4	8005740091198
		ESPOSITORE LAGACCIO	Sacchetto / Sachet	250	24	12	3	
	C09014	CORLEGGERI	Sacchetto / Sachet	250	12	36	6	8005740090146
	C09060	CORLEGGERI S. Z.	Sacchetto / Sachet	250	12	36	6	8005740090603
	C09580	BISCOTTONI S. Z. CLASSICI	Flow-Pack	290	6	108	12	8005740095806
	C09575	BISCOTTONI CAPPUCCINO	Flow-Pack	290	6	108	12	8005740095752
	C09579	BISCOTTONI CACAO S. Z. OLIO EVO	Flow-Pack	290	6	108	12	8005740095790
PASTICCERIA BAKERY	C19575	ESPOSITORE BISCOTTONI GRONDONA	Flow-Pack	290	18	18	3	
	C09811	GALLETTE 1803	Astuccio / Case	290	12	108	12	8005740098135
	C09320	CANESTRELLINI CLASSICI	Flow-Pack	125	12	64	16	8005740093208
	C09360	CANESTRELLINI CACAO	Flow-Pack	125	12	64	16	8005740093604
	C19360	ESPOSITORE CANESTRELLINI	Flow-Pack	125	36	18	3	
	C09591	CIAMBELLONE	Astuccio / Case	2500	2	42	7	8005740095943
	C09204	CANESTRELLI A.G.	Astuccio / Case	200	12	40	8	8005740092041
	C09224	PANDOLCINO A.G.	Astuccio / Case	200	12	40	8	8005740092249
	C09234	LUNETTE A.G.	Astuccio / Case	200	12	40	8	8005740092348
	C09254	CUORI MORI	Astuccio / Case	200	12	40	8	8005740092546
RICORRENZE SPECIAL OCCASIONS	C19971	ESPOSITORE PASTICCERIA	Astuccio / Case	200	24	18	3	
	C09210	CANESTRELLI A.G.	Astuccio / Case	100	12	96	16	8005740092102
	C09221	PANDOLCINO A.G.	Astuccio / Case	100	12	96	16	8005740092263
	C09231	LUNETTE A.G.	Astuccio / Case	100	12	96	16	8005740092317
	C09243	MORETTI	Astuccio / Case	75	12	96	16	8005740092430
	C09251	CUORI MORI	Astuccio / Case	100	12	96	16	8005740092515
	C09283	BACI DI DAMA	Astuccio / Case	90	12	96	16	8005740092812
	C09271	CANTUCCINI	Astuccio / Case	110	12	96	16	8005740092713
	C19969	ESPOSITORE PASTICCERIA TRADIZIONE	Astuccio / Case	100	48	18	3	
	C19970	ESPOSITORE PASTICCERIA NOVITÀ	Astuccio / Case	75/90/110	48	18	3	
RICORRENZE SPECIAL OCCASIONS	C19962	ESPOSITORE PASTICCERIA	Astuccio / Case	90/100/110	48	18	3	
	C09410	PANDOLCE A.G.	Astuccio / Case	500	8	48	6	8005740094106
	C09454	PANDOLCE A.G.	Scatola Regalo / Gift Box	750	8	30	6	8005740094045
	C09455	PANDOLCE A.G.	Scatola Regalo / Gift Box	1000	8	30	6	8005740094052
	C09500	PANDOLCE GENOVESE	Incartato a mano / Hand Wrapped	500	8	42	6	8005740095004
	C09511	PANDOLCE GENOVESE	Scatola Regalo / Gift Box	750	8	30	6	8005740095011
	C09502	PANDOLCE GENOVESE	Incartato a mano / Hand Wrapped	1000	6	20	2	8005740095028
	C09613	COLOMBA DI PASTICCERIA FRESCA	Incartato a mano / Hand Wrapped	1000	4	30	3	8005740096131
	C09670	PANETTONE DI PASTICCERIA FRESCA	Incartato a mano / Hand Wrapped	1000	6	30	5	8005740096704
	C09950	PASTICCERIA ASSORTITA	Scatola Regalo / Gift Box	550	6	28	7	8005740099507
REGALO / GIFTS	C09207	CANESTRELLI A.G.	Scatola Regalo / Gift Box	300	10	48	8	8005740092072
	C09218	PANDOLCINI A.G.	Scatola Regalo / Gift Box	300	10	48	8	8005740092775
	C09233	LUNETTE	Scatola Regalo / Gift Box	300	10	48	8	8005740092379
	C09253	CUORI MORI	Scatola Regalo / Gift Box	300	10	48	8	8005740092577
	C09918	PASTICCERIA ASSORTITA	Scatola Regalo / Gift Box	300	10	48	8	8005740099187
	C09902	PASTICCERIA LATTA	Latta Regalo / Gift Tin	310	6	64	8	8005740099026
	C09911	CANESTRELLI A.G. LATTA	Latta Regalo / Gift Tin	300	6	64	8	8005740099118
	C09913	LATTA LAGACCIO A.G.	Latta Regalo / Gift Tin	1000	1	32	8	8005740099132
	C09945	LATTA PASTICCERIA	Latta Regalo / Gift Tin	1350	1	32	8	8005740099477
	C09955	PASTICCERIA MISTA	Scatola Regalo / Gift Box	150	6	96	12	8005740099439

	<b>CODICE ART.</b> ITEM N.	<b>DESCRIZIONE</b> PRODUCT DESCRIPTION	<b>CONFEZIONE</b> PACKAGING	<b>PESO PER CONFEZIONE</b> UNIT WEIGHT GRAMS	<b>PZ. X CT.</b> PCS. FOR CASE	<b>CT. X PALLET</b> CASES FOR PALLET	<b>CT. X PIANO</b> CASES FOR LAYER	<b>COD. EAN MONODOSE</b> EAN CODE MONOPORTIONS	<b>CODICE EAN</b> EAN CODE	
	<b>DUCA D'ALBA</b>									
COLAZIONE BREAKFAST	C00801	COLAZIONE S.Z. CLASSICO	Astuccio / Case	290	12	48	8		8005740008011	
	C00806	COLAZIONE S.Z. CEREALI	Astuccio / Case	290	12	48	8		8005740008066	
	C00804	COLAZIONE INTEGRALE	Astuccio / Case	290	12	48	8		8005740008042	
	C00808	COLAZIONE ZUCCHERO DI CANNA	Astuccio / Case	290	12	48	8		8005740008080	
	C10819	ESPOSITORE COLAZIONE	Astuccio / Case	290	16	18	3			
	C00535	BISCOTTONI LATTE & MIELE	Flow-Pack	290	6	108	12		8005740005355	
	C00575	BISCOTTONI AL CAPPUCCINO	Flow-Pack	290	6	108	12		8005740005751	
	C00515	BISCOTTONI MAIS	Flow-Pack	290	6	108	12		8005740005157	
	C00585	BISCOTTONI S. ZUCCHERO CLASSICI	Flow-Pack	290	6	108	12		8005740005850	
	C00595	BISCOTTONI S. ZUCCHERO CEREALI	Flow-Pack	290	6	108	12		8005740005959	
RICORRENZE SPECIAL OCCASIONS	C00615	BISCOTTONI S. ZUCCHERO RISO	Flow-Pack	290	6	108	12		8005740006154	
	C00589	BISCOTTONI OLIO E.V.O. CLASSICO S.Z.	Flow-Pack	290	6	108	12		8005740005898	
	C00629	BISCOTTONI OLIO E.V.O. CACAO S.Z.	Flow-Pack	290	6	108	12		8005740006291	
	C00579	BISCOTTONI OLIO E.V.O. CAFFÈ	Flow-Pack	290	6	108	12		8005740005799	
	C10700	ESPOSITORE BISCOTTONI	Flow-Pack	290	18	18	3			
	C10705	ESPOSITORE BISCOTTONI S. ZUCCHERO	Flow-Pack	290	18	18	3			
	C10519	ESPOSITORE BISCOTTONI OLIO E.V.O.	Flow-Pack	290	18	18	3			
	C00760	SALUTE SENZA ZUCCHERO	Sacchetto / Sachet	250	12	36	6		8005740007601	
	C00816	PANETTONE MILANESE	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	6	30	5		8005740008165	
	C00811	PANETTONE GLASSATO	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	6	30	5		8005740008110	
RICORRENZE SPECIAL OCCASIONS	C00824	DOLCE DI NATALE ALL'OLIO E.V.O.	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	6	30	5		8005740008356	
	C00821	PANETTONE PERA CIOCCOLATO	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	6	30	5		8005740008219	
	C00825	PANETTONE SENZA CANDITI	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	6	30	5		8005740008257	
	C00866	COLOMBA CLASSICA	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	4	30	3		8005740008660	
	C00864	COLOMBA AL CIOCCOLATO	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	4	30	3		8005740008646	
	C00865	COLOMBA SENZA CANDITI	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	4	30	3		8005740008653	
	<b>MONOPORZIONI / MONOPORTIONS - GRONDONA E DUCA D'ALBA</b>									
	VENDING-BAR VENDING MACHINE / COFFEE SHOP	C19310	CANESTRELLINI BURRO	Flow-Pack	25	30 X 6	36	6	80686996	8005740093109
		C19350	CANESTRELLINI CACAO	Flow-Pack	25	30 X 6	36	6	80704546	8005740093505
		C19707	BOCCINI	Flow-Pack	25	30 X 6	36	6	80733911	8005740097077
C19280		BACI DI DAMA	Flow-Pack	30	30 X 6	36	6	80866398	8005740092850	
C19273		GOCCE	Flow-Pack	25	30 X 6	36	6	80790921	8005740092737	
C19959		ESPOSITORE BAR 4 DISPLAY	Flow-Pack	25/30	4 X 30					
C19968		ESPOSITORE BAR 4 DISPLAY	Flow-Pack	25/30	4 X 30					
C10730		BISCOTTINI SENZA ZUCC. RISO	Flow-Pack	25	30 X 6	36	6	80732853	8005740007304	
C10740		FROLLINI INTEGRALE	Flow-Pack	25	30 X 6	36	6	80732846	8005740007403	
<b>SELEZIONE GRONDONA</b>										
C80036	SCIROPPO D'ACERO MAPLE FARM	Bottiglia / Bottle	250	12	128	16		8007005005476		
C25055	CAFFÈ BOCCHIA ARABICA 100%	Latta / Tin	250	12	70	10		8004748250552		
C25051	CAFFÈ BOCCHIA I MAGNIFICI 7	Latta / Tin	250	12	70	10		8004748250514		



I nostri marchi  
*Our brands*



**Biscottificio Grondona spa**

Via Campomorone 48B  
16164 Genova Pontedecimo  
tel. +39 010 785901  
fax +39 010 7856518  
info@grondona.com  
www.grondona.com

luglio 2019