

# CATALOGO

CATALOGUE

Grondona  
Duca d'Alba  
Bocchia

ATTIVITÀ D'IMPRESA  
**Grondona**  
SPECIALITÀ GENOVESI  
DAL 1820

**BACI DI DAMA**  
con nocciole italiane  
e cioccolato fondente



**Grondona®**  
PASTICCERIA GENOVESE

# CATALOGO

*CATALOGUE*

Grondona  
Duca d'Alba  
Bocchia



## INDICE

### CONTENTS

#### PRESENTAZIONE

5

#### GRONDONA

35

Pane Croccante Tostato / *Toasted Crisp Bread*

37

Colazione / *Breakfast*

41

Pasticceria / *Bakery*

59

Ricorrenze / *Special occasions*

71

Regalo / *Gifts*

83

#### DUCA D'ALBA

99

Colazione / *Breakfast*

101

Ricorrenze / *Special occasions*

113

#### VENDING - BAR

121

VENDING MACHINE - COFFEE SHOP

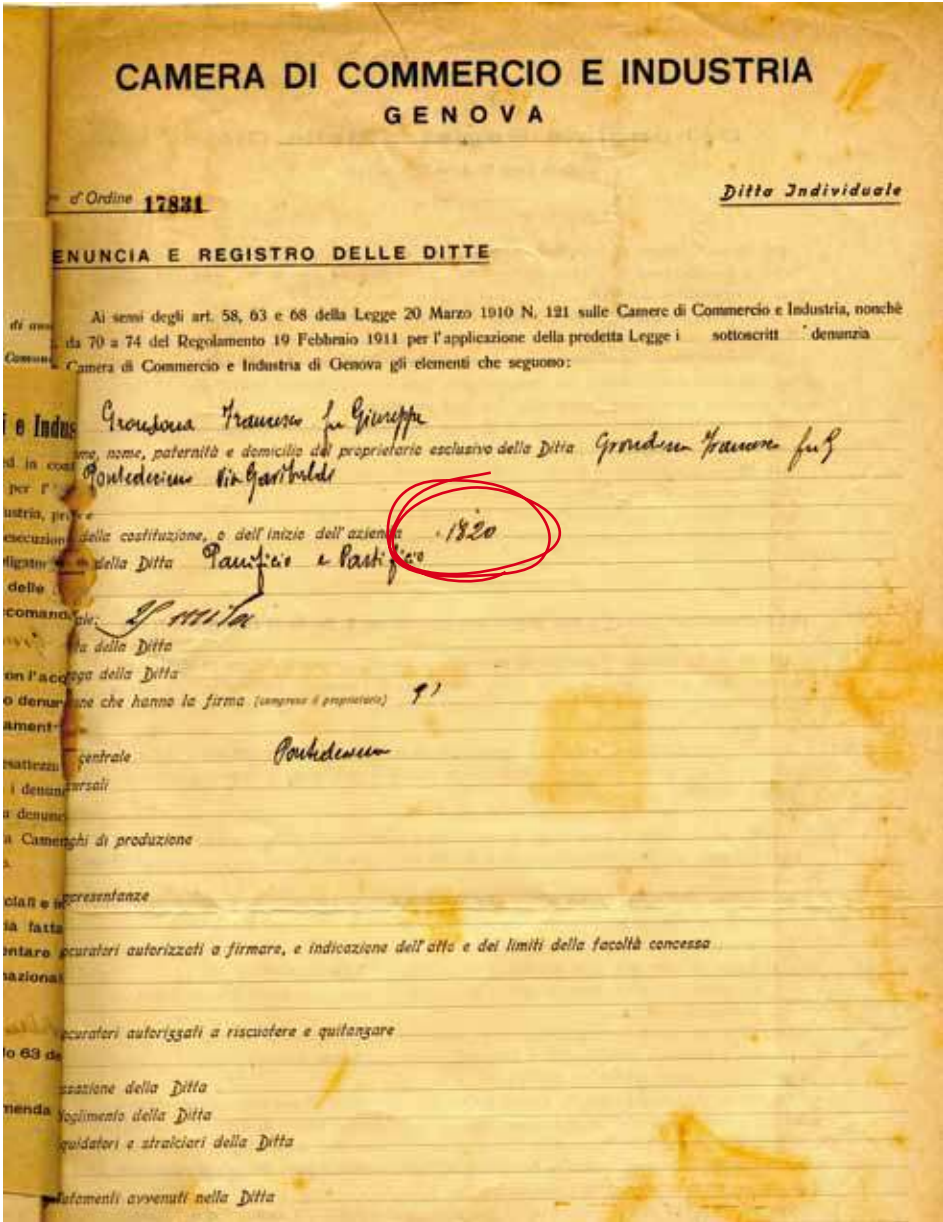
123

#### BOCCHIA CAFFÈ

131

Bocchia

133



Documento. Registro delle imprese,  
Camera di Commercio e Industria, 1820.

# I NOSTRI PRIMI 200 ANNI

OUR BICENTENARY



Grondona ha festeggiato i suoi primi 200 anni!  
Con questa immagine abbiamo contrassegnato il  
passaggio e celebrato il nostro bicentenario.  
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. Per queste ragioni ci accompagna nel tempo e marchia i nostri prodotti, esprimendo  
l'importanza della tradizione e dell'autenticità.

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.



# DICONO DI NOI

## OUR BICENTENARY

Testimonianze trat-  
te da “I nostri primi  
200 anni”, edizione  
limitata pubblica-  
ta da Biscottificio  
Grondona S.p.A.  
© 2020

« [...] il Biscottificio Grondona entrò nell’Istituto Eccellenze Italiane Certificate per garan- tire il piacere e nei Narratori del gusto per poterlo raccon- tare. Un percorso lungo che ha visto l’azienda impegnata nella costituzione di un gruppo di giudici sensoriali per dare un controllo oggettivo alla produzione e a generare profili sensoriali per ogni prodotto: un nuovo contratto con il cliente costruito su basi scientifiche. Ma non si è limitato a questo: ha interrogato il consumato- re con centinaia di test per avvalorare che il profilo creato fosse quello atteso.»<sup>1</sup>

Luigi Odello  
enologo

« Ricordo ancora, durante la mia prima visita allo stabili- mento di Pontedecimo, la mia meraviglia e, dunque il mio apprezzamento, nel vedere sulla linea di produzione della pasticceria, nella zona di pre- parazione degli ingredienti, uno spremiagrumi semiautomatico simile a quelli che si trovano ancora oggi negli Autogrill per fare spremute di arancia. Incuriosito da questo aggeg- gio, chiesi cosa ci facesse in una fabbrica e, con mia grande sorpresa, appresi che veniva usato per ottenere i succhi freschi di agrumi da aggiunge- re agli impasti dei pasticcini, sostituendo così aromi più o meno naturali [...]. »<sup>2</sup>

Mauro Gobbi  
tecnologo alimentare

« Che si possano fare pro- dotti buonissimi (parola che preferisco a produrre, perché dietro a un prodotto c’è ricetta, ricerca, selezione delle materie prime, studio dei processi produttivi e dei macchinari più adatti, packaging e mille altre cose) la famiglia Gron- dona è lì a dimostrarlo, è la dimostrazione vivente che non solo si possono fare, ma che si possono fare per 200 anni consecutivi! [...] Se appartenes- si alla famiglia Grondona, su tutto il packaging metterei un bollo con scritto “BISCOTTIMI”, perché veramente lo possono affermare...»<sup>3</sup>

Maurizio Gattiglia  
imprenditore

« Un punto fermo lo pos- siamo cogliere nel realismo privilegiato per raffigurare il prodotto, per presentarlo. Obiettivo è comporre un’im-agine in grado di parlare con oggettività del prodotto, di mostrarlo senza camuf- famenti, così come esce dal forno e come il consumatore lo troverà nella confezione. E questa volontà, in un’epoca di fotoritocco digitale, in cui ogni imperfezione viene celata, comporta una scelta basata sulla trasparenza e, al tempo spesso, porta con sé la cer- tezza di poter contare su un prodotto nel quale credere, del quale si può mostrare la faccia per quello che è, poiché è una faccia buona.»<sup>4</sup>

Valeria Bucchetti  
designer della  
comunicazione

« Il lievito madre o impasto acido è una miscela di ac- qua e farina fermentata da fermenti lattici e lieviti, i primi responsabili dell’acidificazione, i secondi della lievitazione. Questa procedura [il rinfresco] consiste nel rinnovare giornal- mente il lievito madre o madre acida con lo scopo di mante- nerlo attivo [...] Sono proprio queste le chiavi del successo dei prodotti Grondona: la conoscenza del proprio Lievito Madre, dalla composizione del microbioma esistente alle capacità metaboliche di alcuni microrganismi presenti in esso e il tempo che permette lo svolgimento di alcuni processi biochimici che altrimenti non potrebbero avvenire.»<sup>5</sup>

Massimo Vincenzini  
professore di microbio-  
logia

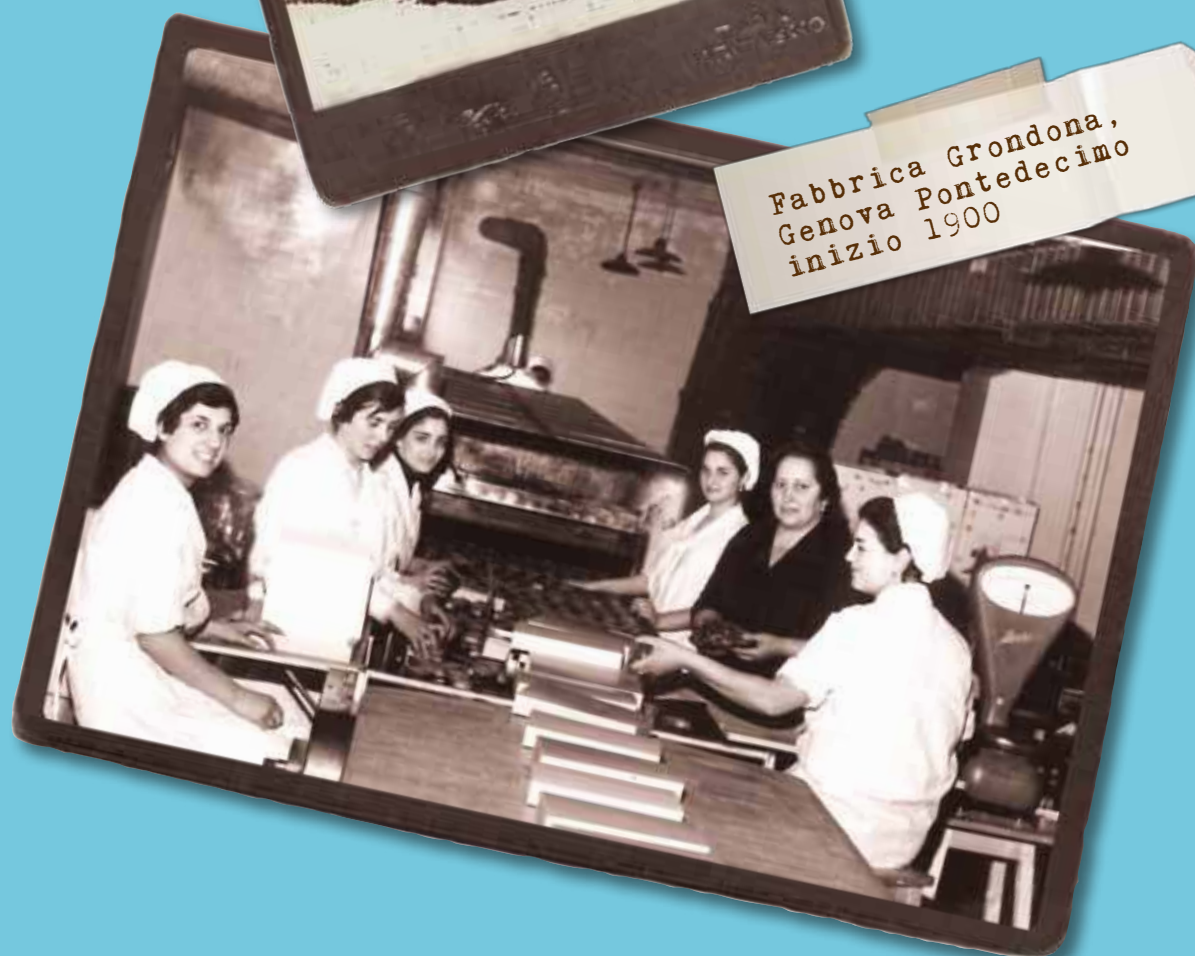
<sup>1</sup> The Grondona biscuit factory has joined the Certified Italian Excellence Institute to guarantee pleasure and has joined the “ Narratori del Gusto” to be able to narrate it. This was a long path that has seen the company engaged in the establishment of a group of sensory judges, to give objective control to production and a sensorial profile generator for each product: a new contract with its customers built on a scientific basis. But the company did not just stop here: it surveyed its consumers with hundreds of tests to confirm that the profile created was as expected. <sup>2</sup> I still remember, during my first visit to the Pontedecimo plant, my wonder and, therefore, my appreciation, in seeing on the pastry production line, located in the ingredients preparation area, a similar semiautomatic orange juice squeezer which can still today be found along the Italian highways e can find still today in the famous Autogrill restaurants, used to make freshly squeezed orange juice. Intrigued by this machine, I asked what its purpose was. To my great surprise, I learned that it is still used today to obtain fresh citrus juices to add to pastry doughs, thus replacing altogether the need for less natural flavourings. <sup>3</sup> The fact that you can make very good products (a word that I prefer to produce, because behind a product there is a recipe, research, selection of raw materials, study of production processes and the most suitable machinery, packaging and a thousand other things) is proven daily by the family Grondona: they are the living proof that not only you can make very good products, but that you can do so for 200

consecutive years! Were a member of the Grondona family, I would put a stamp on all the packaging with “BISCOTTIMI” written on it, because this is what they can genuinely state ... <sup>4</sup> We can grasp a fixed point in the privileged realism to represent the product, to present it. The goal is to compose an image that is able to objectively show the product, to show it without camouflage, I know how it comes out of the oven and how the consumer will find it in the package. And this desire, in an age of digital photo editing, in which every imperfection is hidden, involves a choice based on transparency and, at the same time, often brings with it the certainty of being able to count on a product in which to believe, in which you can show your face for what it is, as it is a good face. <sup>5</sup> Mother dough, or sourdough, is a mixture of water and flour fermented by lactic ferments and yeasts, the first responsible for acidification, the second for the rising of the dough. This procedure, technically known as refreshment, consists of renewing the sourdough on a daily basis in order to keep it active [...] This is precisely the key to the success of the Grondona products: from the knowledge of one’s own sourdough and the knowledge of the composition of the existing microbiome and its metabolic capabilities, to the understanding of the time needed for the correct carrying out of some of the biochemical processes, which could not otherwise take place.

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.

*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.*

# LE DATE IMPORTANTI DELLA NOSTRA STORIA

ORIGIN OF GRONDONA'S BRAND

L'evoluzione del marchio Grondona permette di comprenderne le radici. Un percorso fatto di rigore, consapevolezza e passione, che è stato premiato in occasione dei 150 anni dell'unità d'Italia.

» 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.

L'evoluzione del marchio Grondona permette di comprenderne le radici. Da quello fortemente narrativo del 1850 e del 1875 alle forme via via semplificate della storia più recente, sino alla sua coesistenza con elementi iconici destinati a rafforzare il racconto, come quello del "vecchio e della bimba" che esprime la filosofia dei prodotti Grondona, adatti "dall'infanzia alla vecchiaia". Alcuni tratti grafici distintivi, che esprimevano in passato l'unicità, sono stati riattualizzati negli ultimi anni per dare luogo a un **sistema di segni** che sappia rispondere in modo efficace alle diverse esigenze comunicative di una società nel mercato contemporaneo.

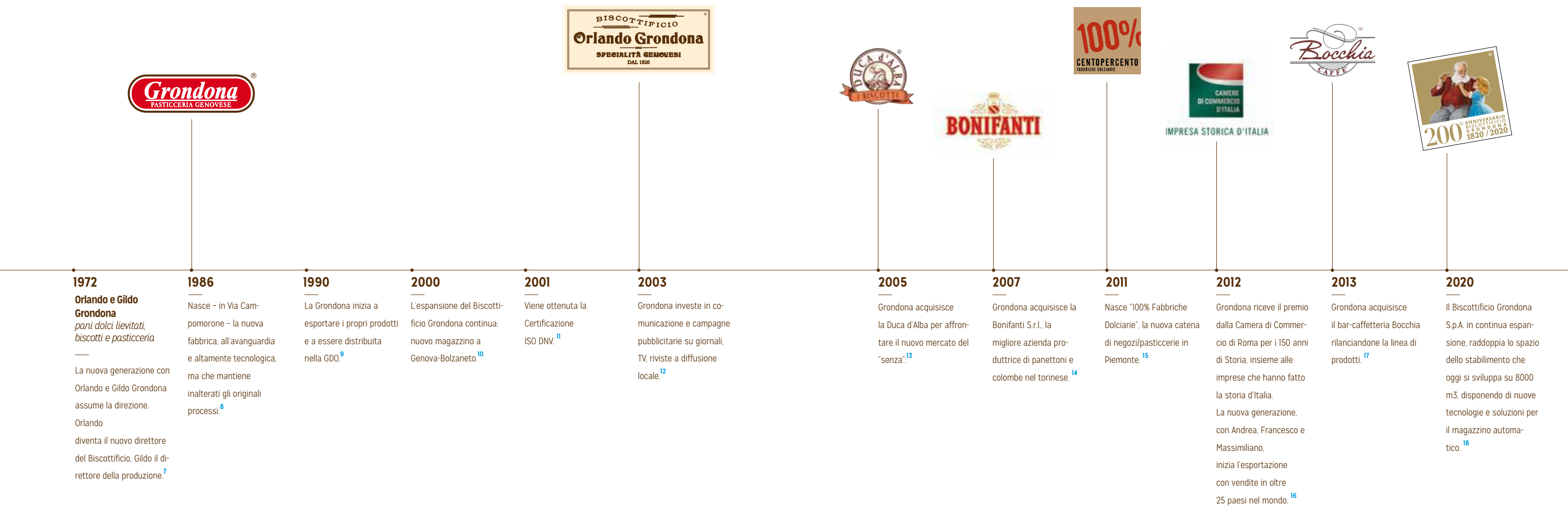


| 1820                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1850                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1872                                                                                                                                                                                                           | 1920                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1948                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1951                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Giuseppe Grondona</b><br><i>farine e pasta</i>                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Francesco Grondona</b><br><i>farine, pasta e pane</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Orlando Grondona</b><br><i>biscotti al lievito, biscotti maltizzati</i>                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Francesco Grondona</b><br><i>pani dolci lievitati, biscotti e pasticceria</i>                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| L'azienda nacque con l'acquisto, da parte di Giuseppe, di un mulino che utilizzava il torrente Riccò come forza motrice. I contadini vi portavano a macinare il proprio grano e ne lasciavano una parte in pagamento al mugnaio che la seppe sfruttare per creare il suo pastificio. <sup>1</sup> | Francesco, figlio di Giuseppe, "fabbricante vermicellaio", trasferì sulla riva sinistra del torrente Verde, da sempre ritenuto molto più ricco d'acqua, l'attività che avrebbe prodotto sia pasta che pane. E proseguì la strada del padre facendo propria l'arte di famiglia di conservare e nutrire la "madre bianca", allora chiamata crescente. <sup>2</sup> | Il 7 febbraio nacque Orlando Grondona, studioso dei lieviti madre e dei biscotti maltizzati. Colui il quale negli anni successivi inventerà i "Biscotti della Salute" chiamati oggi "Corleggeri". <sup>3</sup> | "Nonno" Orlando negli anni raccoglie le storiche e originali ricette di famiglia nel "quadernetto dalla copertina nera" che verrà tramandato alle generazioni seguenti, annotando ingredienti, lavorazioni e piccoli trucchi imparati dalle massaie genovesi. Negli anni diversificò l'attività avviando la produzione di specialità dolciarie: "pasticceria al lievito" e "biscottini maltizzati". <sup>4</sup> | La fabbrica viene modernizzata; nasce il Biscottificio Orlando Grondona S.A. Francesco, figlio di Orlando, pone le basi per sviluppare l'impresa e abbandona la fabbricazione di pane e paste per incrementare la produzione dolciaria attraverso il lancio dei "biscotti del Lagaccio", dei "Canestrelli" e del "Pandolce". <sup>5</sup> | Al marchio Orlando Grondona si affianca l'immagine simbolo del "vecchio e la bimba", un'immagine che per molti anni parlerà ai genovesi di una qualità speciale improntata sul valore della familiarità, sulla capacità di accompagnarci per l'intero arco della vita. È del 21 agosto il brevetto per il marchio d'impresa di primo deposito "Dall'infanzia alla vecchiaia". <sup>6</sup> |

<sup>1</sup> 1820. The company was born when Giuseppe purchased a mill which used the stream Riccò as its driving force. The peasants at the time took their wheat to the mill to grind. As payment, they would leave part of the ground produce to the mill owner, who capably put it at use.<sup>2</sup> 1850. Giuseppe Grondona's son, Francesco became known as the "Vermicellaio Manufacturer". He moved the production to the left bank of the Verde stream, which was considered to be much richer in water. This move was made with the intent to grow the business and diversify it to produce both pasta and bread. Despite the changes, he followed in his father's steps by adopting the family art of preserving and nurturing the "white mother", the Grondona's own sourdough.<sup>3</sup> 1872. Orlando Grondona was born on February 7th 1872. He became an avid student of sourdough and malt biscuits. His studies took him to create the healthy biscuit known as "Biscotto della salute" - Health Biscuit. Today his creation is still present in Grondona's production, and goes by the name of today Corleggeri, from the Italian for "light heart".<sup>4</sup> 1920. Orlando, nowadays referred to as "Grandfather" Orlando, collected the historic and original family recipes over the years and wrote them down in the "black notebook", which would have been handed down from generation to generation within the family. In it, he noted all the ingredients, processes and small tricks learned from the Genoese housewives of the time. Orlando also diversified the business throughout the year, by starting the production of various confectionery specialties, including the "baking pastry" and the "malt biscuits".

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.





<sup>5</sup> 1948. The factory is modernized and the Biscottificio Orlando Grondona S.A. is officially born. Francesco, son of Orlando, lays down the foundations to develop the business further. He abandons the sole manufacturing of bread and pastries and he increases the production of confectionery products. It is in this period that Grondona's great classics like the "biscuits from Lagaccio ", the " Canestrelli "and the " Pandolce " come to life. <sup>6</sup> 1951. The Orlando Grondona brand is made more famous and recognisable by the symbolic image of the "old man and the child", an image that for many years will speak to the Genoese of the special quality of the products based on the value of familiarity and on the ability to accompany all of us throughout our lives. The patent for the first filing trademark "From childhood to old age" is dated 21 August 1951. <sup>7</sup>1972. The new generation, made by the brothers Orlando and Gildo Grondona, takes over the management. Orlando becomes the new director of the biscuit factory, while Gildo becomes the production director. <sup>8</sup> 1986. The new factory, highly technological in its production line, yet fully based on the original production processes, is born - it is located in Via Campomorone. <sup>9</sup> 1990. Grondona begins to export its products and starts to be distributed in the organized and

big distribution. <sup>10</sup> 2000. The expansion of the Grondona Biscuit Factory continues: the new logistics warehouse in Genoa-Bolzaneto is born. <sup>11</sup> 2001. Grondona obtains the ISO DNV certification. <sup>12</sup> 2003. Grondona invests in communication and advertising campaigns in newspapers, TV, and local magazines. <sup>13</sup> 2005. Grondona acquires the Duca d'Alba brand, to better face the new market of the "without". <sup>14</sup> 2007. Grondona acquires Bonifanti S.r.l. the best company in the surroundings of Turin for the production of the world-famous panettone. <sup>15</sup> 2011. In Piedmont region, the new chain of shops and bakeries "100% Fabbriche Dolciarie" is born. <sup>16</sup> 2012. Grondona receives the award from the Rome Chamber of Commerce for its 150 years of history, together with the companies that have made the history of Italy. The new generation, with Andrea, Francesco and Massimiliano, begins to export the family's products, with sales in over 25 countries around the world. <sup>17</sup> 2013. Grondona acquires the Bocchia coffee bar brand, reshaping its product lines. <sup>18</sup> 2020. The Biscottificio Grondona S.p.A. continues its expansion, doubling up the space of the plant, which today is spread over 8000 m3. At the same time, new technologies and solutions for the automatic warehouse are adopted.









La fabbrica  
negli anni  
Cinquanta  
è in pieno  
sviluppo.  
Grondona  
garantisce la  
distribuzione  
dei propri  
prodotti che  
vengono  
commercializzati  
da Ventimiglia  
a La Spezia,  
ma già si inizia  
a guardare  
oltre i confini  
regionali.

The factory in the 1950 was in  
full development. Grondona  
guaranteed the distribution of its  
products, which became traded  
all the way from Ventimiglia to  
La Spezia in Liguria, with the first  
signs of expansion beyond the  
regional borders.







## 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 SENZA LIEVITO DI BIRRA

Utilizziamo solo **LIEVITO MADRE**, rinfrescandolo ogni giorno da due secoli. Senza aggiunta di lievito di birra. Le proprietà benefiche derivate dall'utilizzo del lievito madre sono molteplici, e riguardano sia la qualità del prodotto, che il benessere dell'organismo.

### 02. INGREDIENTI SELEZIONATI

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.

### 03. BURRO E OLIO EVO

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.

### 04. NON AROMI

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

*01. We only use sourdough, refreshing it every day for the last two centuries, without the addition of any brewer's yeast. The beneficial properties derived from the use of sourdough are multiple, and concern both the quality of the product and the welfare of the organism. 02. The use of high quality raw materials is an indispensable choice for those who believe in essential things. Just like the constant search for VALUABLE RAW MATERIALS, the only ones able to characterize each product. 03. As the recipes of our ancestors taught us, we too use only BUTTER OBTAINED FROM FRESH CREAM and cold pressed ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, avoiding any other type of fats that have, over time, replaced these traditional ingredient in many industrial products. 04. The art of knowing how to combine the scents of NATURAL INGREDIENTS, selected to create intense, rich and simple flavors at the same time.*







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, alredy 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.

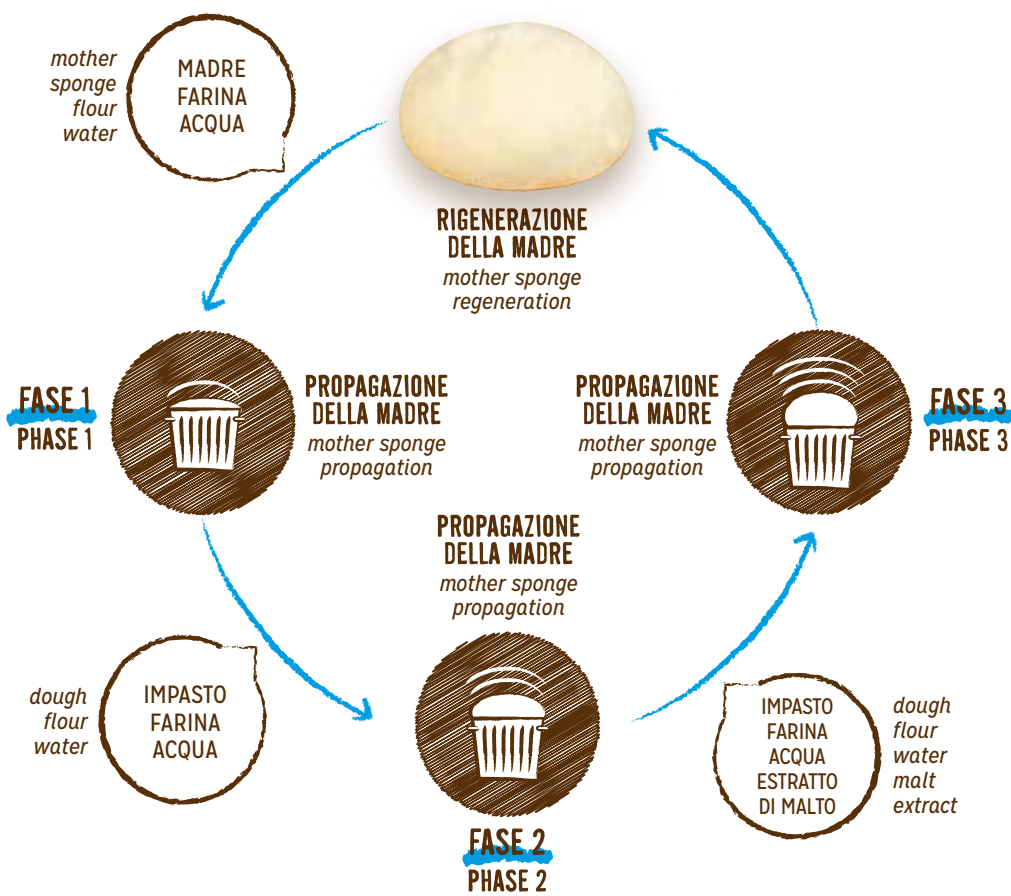
\* 100% SOURDOUGH WITHOUT BAKERY YEAST



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

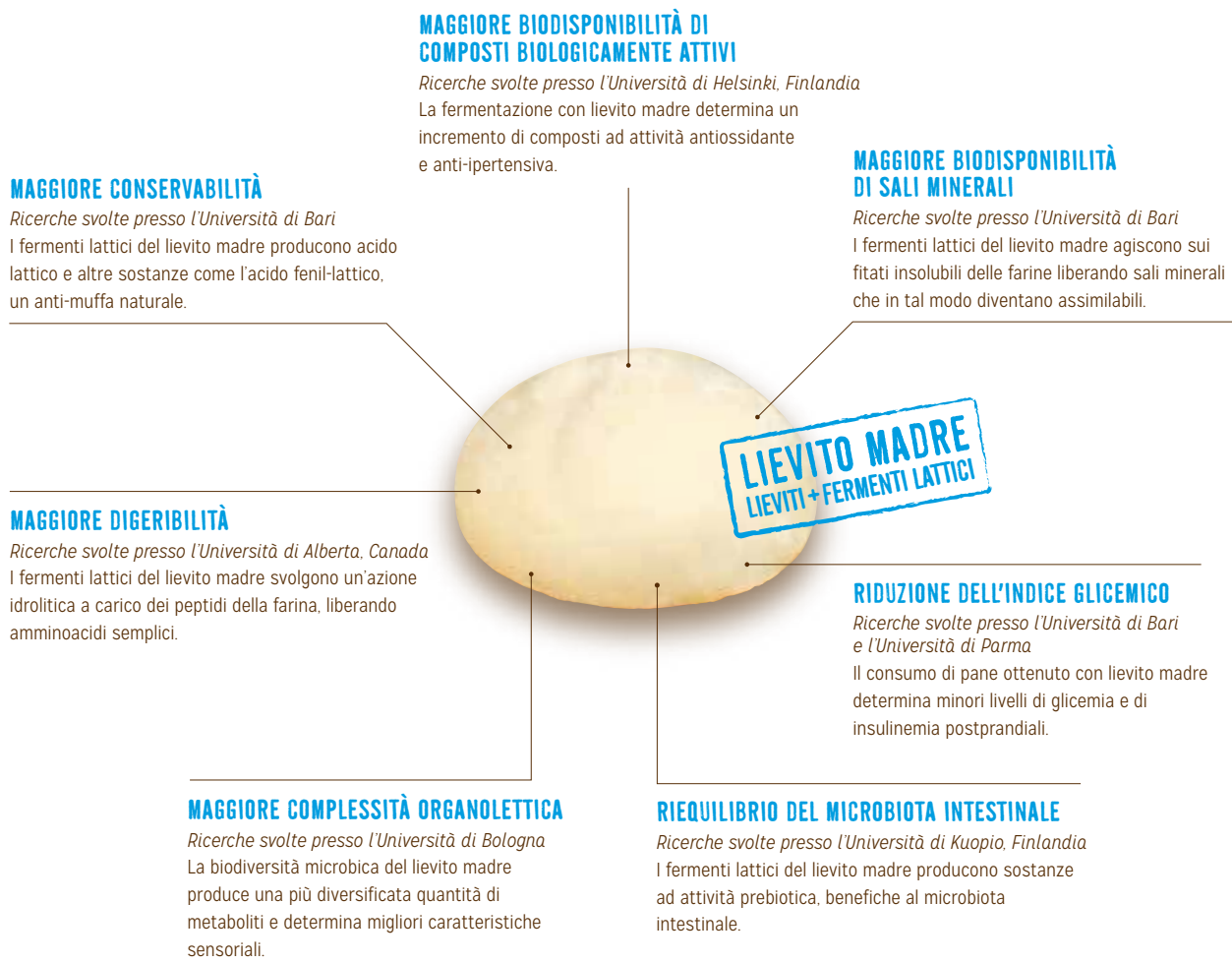
*Saccharomyces cerevisiae* privo di fermenti lattici, una **risorsa preziosa per il nostro organismo**. Si tratta di una differenza fondamentale che in altre culture è sottolineata anche dalle parole, in spagnolo per esempio lievito di birra, prende il nome di “levadura prensada industrial”, e i nomi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



*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.*





| 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 |  | <div>• 28</div> <div></div> <div>• 20 •</div> |
| 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

|                         |  |
|-------------------------|--|
| LAGACCIO ANTICA GENOVA® |  |
| g 250 • pz. x ct. 12    |  |
| art. C09113             |  |
|                         |  |

|                         |  |
|-------------------------|--|
| LAGACCIO ANTICA GENOVA® |  |
| g 400 • pz. x ct. 12    |  |
| art. C09119             |  |
|                         |  |





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

|                                    |                                                                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| LAGACCIO ANTICA GENOVA® CIOCCOLATO |  |
| g 250 • pz. x ct. 12               |                                                                                       |
| art. C09055                        |                                                                                       |



|                                    |                                                                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ESPOSITORE LAGACCIO ANTICA GENOVA® |  |
| g 250 x 24 pz.                     |                                                                                       |
| art. C19913                        |                                                                                       |





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

|                      |  |
|----------------------|--|
| CORLEGGERI CLASSICI  |  |
| g 250 • pz. x ct. 12 |  |
| art. C09014          |  |





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

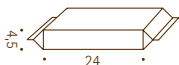
|                           |  |
|---------------------------|--|
| CORLEGGERI SENZA ZUCCHERI |  |
| g 250 • pz. x ct. 12      |  |
| art. C09060               |  |

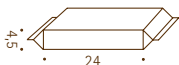


**100% LIEVITO MADRE**  
SENZA LIEVITO DI BIRRA

|                      |  |
|----------------------|--|
| CORLEGGERI INTEGRALI |  |
| g 250 • pz. x ct. 12 |  |
| art. C09017          |  |



|                                           |                                                                                       |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CLASSICO</b> |                                                                                       |
| g 290 • pz. x ct. 6                       |  |
| art. C09580                               |                                                                                       |

|                                                 |                                                                                       |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CACAO OLIO EVO</b> |                                                                                       |
| g 290 • pz. x ct. 6                             |  |
| art. C09579                                     |                                                                                       |

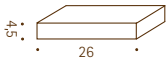
|                              |                                                                                       |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BISCOTTONI CAPPUCCINO</b> |                                                                                       |
| g 290 • pz. x ct. 6          |  |
| art. C09575                  |                                                                                       |





|                                                                                                                                   |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESPOSITORE BISCOTTONI</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>GALLETTES 1803®</b> |  |
| g 290 • pz. x ct. 12   |                                                                                       |
| art. C09811            |                                                                                       |



|                        |  |
|------------------------|--|
| CANESTRELLINI CLASSICI |  |
| g 125 • pz. x ct. 12   |  |
| art. C09320            |  |

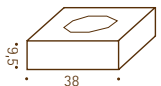
|                      |  |
|----------------------|--|
| CANESTRELLINI CACAO  |  |
| g 125 • pz. x ct. 12 |  |
| art. C09360          |  |



|                                        |  |
|----------------------------------------|--|
| ESPOSITORE SU ROTELLE VUOTO            |  |
| (assortimento unicamente dimostrativo) |  |
| art. C19951/V                          |  |





|                      |                                                                                       |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| CIAMBELLONE          |  |
| g 2500 • pz. x ct. 2 |                                                                                       |
| 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 110 • pz. x ct. 12 |                                                                                       |
| art. C09247          |                                                                                       |





|                     |  |
|---------------------|--|
| <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<br>8 cuori mori g 100 |  |
| art. C19969                                                                        |  |

|                                                               |  |
|---------------------------------------------------------------|--|
| <b>ESPOSITORE PASTICCERIA NOVITÀ</b>                          |  |
| 16 baci di dama g 90 • 16 cantuccini g 110 • 16 moretti g 110 |  |
| art. C19983                                                   |  |

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



|                                  |  |                                   |  |
|----------------------------------|--|-----------------------------------|--|
| <b>PANDOLCINI ANTICA GENOVA®</b> |  | <b>CANESTRELLI ANTICA GENOVA®</b> |  |
| g 200 • pz. x ct. 12             |  | g 200 • pz. x ct. 12              |  |
| art. C09224                      |  | 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<br>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>          |  |
| incartato a mano • g 1000 • pz. x ct. 6 |  |
| art. C09407                             |  |

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

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







|                                         |                                                                                       |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PANDOLCE ANTICA GENOVA® OLIO EVO</b> |  |
| incartato a mano • g 500 • pz. x ct. 8  |                                                                                       |
| art. C09409                             |                                                                                       |





100% LIEVITO MADRE  
SENZA LIEVITO DI BIRRA



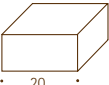
100% LIEVITO MADRE  
SENZA LIEVITO DI BIRRA



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>              |  |
| incartato a mano • g 500 • pz. x ct. 8 | 13 • 185 •                                                                            |
| art. C09500                            |                                                                                       |

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

\* Disponibile da Dicembre





|                                         |                                                                                       |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>COLOMBA di PASTICCERIA FRESCA*</b>   |  |
| 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

Baci di Dama  
Pasticceria assortita  
Pasticceria tradizionale genovese  
Lagaccio Antica Genova®

*GIFTS*  
*BACI DI DAMA*  
*ASSORTED PASTRIES*  
*TRADITIONAL PASTRY*  
*FROM GENOA*  
*LAGACCIO ANTICA GENOVA®*







**BACI DI DAMA / EDIZIONE BICENTENARIO**

g 420 • pz. x ct. 6 • Baci di dama

art. C09288

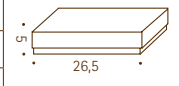




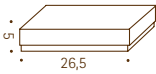
|                                                                                                              |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PASTICCERIA ASSORTITA</b>                                                                                 |  |
| g 550 • pz. x ct. 6 • Baci di dama • Canestrelli Antica Genova • Cuori Mori • Cantuccini • Moretti • Lunette |                                                                                       |
| art. C09950                                                                                                  |                                                                                       |



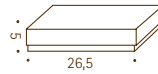


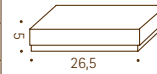
|                                                            |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|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



|                                   |                                                                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <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 1420 • pz. x ct. 1 • 2 cuori mori g 100 • 2 canestrelli g 100  
2 pandolcini g 100 • 2 lunette g 100 • 2 moretti g 110  
2 baci di dama g 90 • 2 cantucci g 110

art. C09947







LATTA CANESTRELLI ANTICA GENOVA®

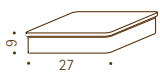
g 300 • pz. x ct. 6

art. C09911

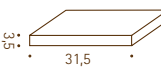






|                                 |                                                                                      |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| LATTA BISCOTTINI DI PASTICCERIA |  |
| g 310 • pz. x ct. 6             |                                                                                      |
| art. C09902                     |                                                                                      |



|                           |                                                                                       |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| BISCOTTINI DI PASTICCERIA |  |
| 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*





|                                          |  |
|------------------------------------------|--|
| <b>COLAZIONE SENZA ZUCCHERO CLASSICO</b> |  |
| g 290 • pz. x ct. 12                     |  |
| art. C00801                              |  |

|                                         |  |
|-----------------------------------------|--|
| <b>COLAZIONE SENZA ZUCCHERO CEREALI</b> |  |
| 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<br>4 pz. zucchero di canna g 290 • 4 pz. integrale g 290 |  |
| art. C10819                                                                                                                       |  |



|                                           |                                                                                       |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CLASSICO</b> |  |
| g 290 • pz. x ct. 6                       |                                                                                       |
| art. C00585                               |                                                                                       |

|                                       |                                                                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI RISO</b> |  |
| g 290 • pz. x ct. 6                   |                                                                                       |
| art. C00615                           |                                                                                       |

|                                          |                                                                                       |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CEREALI</b> |  |
| 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                         |  |



| ESPOSITORE BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI                                                                        |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 6 pz. senza zuccheri classico g 290 • 6 pz. senza zuccheri riso g 290<br>6 pz. senza zuccheri cereali g 290 | • 155<br>• 290 |
| art. C10705                                                                                                 |                |

| ESPOSITORE BISCOTTONI                                               |                |
|---------------------------------------------------------------------|----------------|
| 6 pz. latte miele g 290 • 6 pz. cappuccino g 290 • 6 pz. mais g 290 | • 155<br>• 290 |
| art. C10700                                                         |                |

| ESPOSITORE BISCOTTONI OLIO E.V.O.                                                                      |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 6 pz olio senza zuccheri classici g 290 • 6 pz olio senza zuccheri cacao g 290 • 6 pz olio caffè g 290 | • 155<br>• 290 |
| art. C10519                                                                                            |                |



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

| BISCOTTO SALUTE SENZA ZUCCHERI E SENZA LATTOSIO |               |
|-------------------------------------------------|---------------|
| g 250 • pz. x ct. 12                            | • 32<br>• 155 |
| art. C00760                                     |               |



## RICORRENZE

Panettoni  
Colombe

*SPECIAL OCCASIONS*





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

|                                         |  |
|-----------------------------------------|--|
| <b>PANETTONE MILANESE</b>               |  |
| 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 •<br>• 28,5 •                                                                  |
| art. C00866                             |                                                                                       |

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

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



**VENDING  
BAR**

**GRONDONA  
DUCA D'ALBA**

*VENDING MACHINE  
COFFEE SHOP*



## VENDING - BAR

Piccola pasticceria

*PRETTY PASTRY*







|                                         |  |
|-----------------------------------------|--|
| CANESTRELLINI                           |  |
| g 25 • display 30 pz. • display x ct. 6 |  |
| art. C19310                             |  |

|                                         |  |
|-----------------------------------------|--|
| CANESTRELLINI AL CACAO                  |  |
| g 25 • display 30 pz. • display x ct. 6 |  |
| art. C19350                             |  |

|                                         |  |
|-----------------------------------------|--|
| BOCCINI                                 |  |
| g 25 • display 30 pz. • display x ct. 6 |  |
| art. C19707                             |  |

|                                         |  |
|-----------------------------------------|--|
| BACI DI DAMA                            |  |
| g 30 • display 30 pz. • display x ct. 6 |  |
| art. C19280                             |  |





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



|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>PANDOLCINO ANTICA GENOVA®</b> |  |
| g 50 · pz. x ct 36               |  |
| art. C09220                      |  |





|                                                                                                                           |  |                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESPOSITORE BAR 4 DISPLAY</b>                                                                                           |  | <div><div><div><div></div><div></div><div></div><div></div></div><div>57,5</div><div><div><div></div><div></div><div></div><div></div></div><div>27,5</div></div></div></div> |
| 1 display canestrellini g 25 · 1 display canestrellini cacao g 25<br>1 display baci di dama g 30 · 1 display boccini g 25 |  |                                                                                                                                                                               |
| art. C19959                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                               |

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

NOVITÀ



|                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESPOSITORE FLOOR STAND</b>                                                                                                                                                                                                     |  |
| 2 display canestrellini burro g 25 · 1 display canestrellini cacao g 25<br>1 display baci di dama g 30 · 1 display boccini g 25 · 1 display gocce g 25<br>2 display biscottini riso sz g 25 · 2 display biscottini integrali g 25 |                                                                                       |
| <b>art. C19924</b>                                                                                                                                                                                                                |                                                                                       |



|                                          |                                                                                                           |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BISCOTTINI AL RISO SENZA ZUCCHERI</b> | <br>• 14 •<br>• 13 • |
| g 25 · display 30 pz. · display x ct. 6  |                                                                                                           |
| art. C10730                              |                                                                                                           |

|                                         |                                                                                                           |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BISCOTTINI INTEGRALI</b>             | <br>• 14 •<br>• 13 • |
| g 25 · display 30 pz. · display x ct. 6 |                                                                                                           |
| art. C10740                             |                                                                                                           |



**BOCCHIA**

**CAFFÈ IN CIALDE  
E MACINATO**

*HIGH QUALITY COFFEE*







## BOCCHIA CAFFÈ

Tostatura artigianale dal 1958

ARTISAN COFFEE SINCE 1958

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 menage 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 I MAGNIFICI SETTE</b> |  |
| g 250 • pz. x ct. 12           |                                                                                       |
| art. C25051                    |                                                                                       |

|                              |                                                                                       |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CAFFÈ I MAGNIFICI TRE</b> |  |
| g 250 • pz. x ct. 12         |                                                                                       |
| art. C25052                  |                                                                                       |

|                                  |                                                                                       |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CAFFÈ I MAGNIFICI QUATTRO</b> |  |
| g 250 • pz. x ct. 12             |                                                                                       |
| art. C25055                      |                                                                                       |





|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>CAPSULE CAFFÈ I MAGNIFICI 7</b> |  |
| g 250 • 8 x 20 pz.                 |  |
| art. C25056                        |  |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>CAPSULE CAFFÈ DECA'</b> |  |
| g 250 • 8 x 20 pz.         |  |
| art. C25057                |  |

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>CAPSULE CAFFÈ I MAGNIFICI 3</b> |  |
| g 250 • 8 x 20 pz.                 |  |
| art. C25058                        |  |



|                                 | CODICE ART.<br>ITEM N. | DESCRIZIONE<br>PRODUCT DESCRIPTION | CONFEZIONE<br>PACKAGING                | PESO PER<br>CONFEZIONE<br>UNIT WEIGHT<br>GRAMS | PZ. X CT.<br>PCS. FOR<br>CASE | CT. X<br>PALLET<br>CASES FOR<br>PALLET | CT. X<br>PIANO<br>CASES<br>FOR LAYER | CODICE EAN<br>EAN CODE |
|---------------------------------|------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| COLAZIONE / BREAKFAST           | GRONDONA               |                                    |                                        |                                                |                               |                                        |                                      |                        |
|                                 | C05015                 | PANE CROCCANTE                     | Sacchetto / <i>Sachet</i>              | 350                                            | 15                            | 20                                     | 4                                    | 8005740050102          |
|                                 | C09113                 | LAGACCIO A.G.                      | Sacchetto / <i>Sachet</i>              | 250                                            | 12                            | 36                                     | 6                                    | 8005740091136          |
|                                 | C09055                 | LAGACCIO A.G. CIOCCOLATO           | Sacchetto / <i>Sachet</i>              | 250                                            | 12                            | 36                                     | 6                                    | 8005740090559          |
|                                 | C09119                 | LAGACCIO A.G.                      | Sacchetto / <i>Sachet</i>              | 400                                            | 12                            | 20                                     | 4                                    | 8005740091198          |
|                                 | C19913                 | ESPOSITORE LAGACCIO                | Sacchetto / <i>Sachet</i>              | 250                                            | 24                            | 12                                     | 3                                    |                        |
|                                 | C09014                 | CORLEGGERI                         | Sacchetto / <i>Sachet</i>              | 250                                            | 12                            | 36                                     | 6                                    | 8005740090146          |
|                                 | C19014                 | ESPOSITORE CORLEGGERI              | Sacchetto / <i>Sachet</i>              | 250                                            | 24                            | 12                                     | 3                                    |                        |
|                                 | C09060                 | CORLEGGERI S. Z.                   | Sacchetto / <i>Sachet</i>              | 250                                            | 12                            | 36                                     | 6                                    | 8005740090603          |
|                                 | C19060                 | ESPOSITORE CORLEGGERI S. Z.        | Sacchetto / <i>Sachet</i>              | 250                                            | 24                            | 12                                     | 3                                    |                        |
| PASTICCERIA<br>BAKERY           | C09017                 | CORLEGGERI INTEGRALI               | Sacchetto / <i>Sachet</i>              | 250                                            | 12                            | 36                                     | 6                                    | 8005740100173          |
|                                 | 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          |
|                                 | C19575                 | ESPOSITORE BISCOTTONI GRONDONA     | Flow-Pack                              | 290                                            | 18                            | 18                                     | 3                                    |                        |
|                                 | C09811                 | GALLETTE 1803                      | Astuccio / <i>Case</i>                 | 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          |
|                                 | C09591                 | CIAMBELLONE                        | Astuccio / <i>Case</i>                 | 2500                                           | 2                             | 42                                     | 7                                    | 8005740095943          |
|                                 | C09204                 | CANESTRELLI A.G.                   | Astuccio / <i>Case</i>                 | 200                                            | 12                            | 40                                     | 8                                    | 8005740092041          |
| RICORRENZE<br>SPECIAL OCCASIONS | C09224                 | PANDOLCINO A.G.                    | Astuccio / <i>Case</i>                 | 200                                            | 12                            | 40                                     | 8                                    | 8005740092249          |
|                                 | C09234                 | LUNETTE A.G.                       | Astuccio / <i>Case</i>                 | 200                                            | 12                            | 40                                     | 8                                    | 8005740092348          |
|                                 | C09254                 | CUORI MORI                         | Astuccio / <i>Case</i>                 | 200                                            | 12                            | 40                                     | 8                                    | 8005740092546          |
|                                 | C19971                 | ESPOSITORE PASTICCERIA             | Astuccio / <i>Case</i>                 | 200                                            | 24                            | 18                                     | 3                                    |                        |
|                                 | C09210                 | CANESTRELLI A.G.                   | Astuccio / <i>Case</i>                 | 100                                            | 12                            | 96                                     | 16                                   | 8005740092102          |
|                                 | C09221                 | PANDOLCINO A.G.                    | Astuccio / <i>Case</i>                 | 100                                            | 12                            | 96                                     | 16                                   | 8005740092263          |
|                                 | C09231                 | LUNETTE A.G.                       | Astuccio / <i>Case</i>                 | 100                                            | 12                            | 96                                     | 16                                   | 8005740092317          |
|                                 | C09247                 | MORETTI                            | Astuccio / <i>Case</i>                 | 110                                            | 12                            | 96                                     | 16                                   | 8005740100203          |
|                                 | C09251                 | CUORI MORI                         | Astuccio / <i>Case</i>                 | 100                                            | 12                            | 96                                     | 16                                   | 8005740092515          |
|                                 | C09283                 | BACI DI DAMA                       | Astuccio / <i>Case</i>                 | 90                                             | 12                            | 96                                     | 16                                   | 8005740092812          |
| REGALO / GIFTS                  | C09271                 | CANTUCCINI                         | Astuccio / <i>Case</i>                 | 110                                            | 12                            | 96                                     | 16                                   | 8005740092713          |
|                                 | C19969                 | ESPOSITORE PASTICCERIA TRADIZIONE  | Astuccio / <i>Case</i>                 | 100                                            | 48                            | 18                                     | 3                                    |                        |
|                                 | C19983                 | ESPOSITORE PASTICCERIA NOVITÀ      | Astuccio / <i>Case</i>                 | 90/110                                         | 48                            | 18                                     | 3                                    |                        |
|                                 | C19962                 | ESPOSITORE PASTICCERIA             | Astuccio / <i>Case</i>                 | 90/100/110                                     | 48                            | 18                                     | 3                                    |                        |
|                                 | C09410                 | PANDOLCE A.G.                      | Astuccio / <i>Case</i>                 | 500                                            | 8                             | 48                                     | 6                                    | 8005740094106          |
|                                 | C09454                 | PANDOLCE A.G.                      | Scatola Regalo / <i>Gift Box</i>       | 750                                            | 8                             | 30                                     | 6                                    | 8005740094045          |
|                                 | C09407                 | PANDOLCE A.G.                      | Incartato a mano / <i>Hand Wrapped</i> | 1000                                           | 6                             | 30                                     | 6                                    | 8005740100180          |
|                                 | C09409                 | PANDOLCE A.G. OLIO EVO             | Incartato a mano / <i>Hand Wrapped</i> | 500                                            | 8                             | 30                                     | 6                                    | 8005740094090          |
|                                 | C09500                 | PANDOLCE GENOVESE                  | Incartato a mano / <i>Hand Wrapped</i> | 500                                            | 8                             | 42                                     | 6                                    | 8005740095004          |
|                                 | C09511                 | PANDOLCE GENOVESE                  | Scatola Regalo / <i>Gift Box</i>       | 750                                            | 8                             | 30                                     | 6                                    | 8005740095011          |
| RICORRENZE<br>SPECIAL OCCASIONS | C09502                 | PANDOLCE GENOVESE                  | Incartato a mano / <i>Hand Wrapped</i> | 1000                                           | 6                             | 20                                     | 2                                    | 8005740095028          |
|                                 | C09613                 | COLOMBA DI PASTICCERIA FRESCA      | Incartato a mano / <i>Hand Wrapped</i> | 1000                                           | 4                             | 30                                     | 3                                    | 8005740096131          |
|                                 | C09670                 | PANETTONE DI PASTICCERIA FRESCA    | Incartato a mano / <i>Hand Wrapped</i> | 1000                                           | 6                             | 30                                     | 5                                    | 8005740096704          |
|                                 | C09288                 | BACI DI DAMA - BICENTENARIO        | Scatola Regalo / <i>Gift Box</i>       | 420                                            | 6                             | 30                                     | 6                                    | 8005740092881          |
|                                 | C09950                 | PASTICCERIA ASSORTITA              | Scatola Regalo / <i>Gift Box</i>       | 550                                            | 6                             | 28                                     | 7                                    | 8005740099507          |
|                                 | C09207                 | CANESTRELLI A.G.                   | Scatola Regalo / <i>Gift Box</i>       | 300                                            | 10                            | 48                                     | 8                                    | 8005740092072          |
|                                 | C09218                 | PANDOLCINI A.G.                    | Scatola Regalo / <i>Gift Box</i>       | 300                                            | 10                            | 48                                     | 8                                    | 8005740092775          |
|                                 | C09233                 | LUNETTE                            | Scatola Regalo / <i>Gift Box</i>       | 300                                            | 10                            | 48                                     | 8                                    | 8005740092379          |
|                                 | C09253                 | CUORI MORI                         | Scatola Regalo / <i>Gift Box</i>       | 300                                            | 10                            | 48                                     | 8                                    | 8005740092577          |
|                                 | C09918                 | PASTICCERIA ASSORTITA              | Scatola Regalo / <i>Gift Box</i>       | 300                                            | 10                            | 48                                     | 8                                    | 8005740099187          |
| RICORRENZE<br>SPECIAL OCCASIONS | C09902                 | PASTICCERIA LATTA                  | Latta Regalo / <i>Gift Tin</i>         | 310                                            | 6                             | 64                                     | 8                                    | 8005740099026          |
|                                 | C09911                 | CANESTRELLI A.G. LATTA             | Latta Regalo / <i>Gift Tin</i>         | 300                                            | 6                             | 64                                     | 8                                    | 8005740099118          |
|                                 | C09913                 | LATTA LAGACCIO A.G.                | Latta Regalo / <i>Gift Tin</i>         | 1000                                           | 1                             | 32                                     | 8                                    | 8005740099132          |
|                                 | C09947                 | LATTA PASTICCERIA                  | Latta Regalo / <i>Gift Tin</i>         | 1420                                           | 1                             | 32                                     | 8                                    | 8005740099477          |
|                                 | C09955                 | PASTICCERIA MISTA                  | Scatola Regalo / <i>Gift Box</i>       | 150                                            | 6                             | 96                                     | 12                                   | 8005740099439          |

|                                            | CODICE ART.<br>ITEM N.                               | DESCRIZIONE<br>PRODUCT DESCRIPTION   | CONFEZIONE<br>PACKAGING          | PESO PER<br>CONFEZIONE<br>UNIT WEIGHT<br>GRAMS | PZ. X CT.<br>PCS. FOR<br>CASE | CT. X<br>PALLET<br>CASES FOR<br>PALLET | CT. X<br>PIANO<br>CASES FOR<br>LAYER | COD. EAN<br>MONODOSE<br>EAN CODE<br>MONOPORTIONS | CODICE EAN<br>EAN CODE |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------|
| COLAZIONE<br>BREAKFAST                     | DUCA D'ALBA                                          |                                      |                                  |                                                |                               |                                        |                                      |                                                  |                        |
|                                            | 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          |
|                                            | 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          |
|                                            | RICORRENZE<br>SPECIAL OCCASIONS                      | C00816                               | PANETTONE MILANESE               | Incartato a mano<br>Hand Wrapped               | 1000                          | 6                                      | 30                                   | 5                                                |                        |
| C00811                                     |                                                      | PANETTONE GLASSATO                   | Incartato a mano<br>Hand Wrapped | 1000                                           | 6                             | 30                                     | 5                                    |                                                  | 8005740008110          |
| C00824                                     |                                                      | DOLCE DI NATALE ALL'OLIO E.V.O.      | Incartato a mano<br>Hand Wrapped | 1000                                           | 6                             | 30                                     | 5                                    |                                                  | 8005740008356          |
| C00821                                     |                                                      | PANETTONE PERA CIOCCOLATO            | Incartato a mano<br>Hand Wrapped | 1000                                           | 6                             | 30                                     | 5                                    |                                                  | 8005740008219          |
| C00825                                     |                                                      | PANETTONE SENZA CANDITI              | Incartato a mano<br>Hand Wrapped | 1000                                           | 6                             | 30                                     | 5                                    |                                                  | 8005740008257          |
| C00866                                     |                                                      | COLOMBA CLASSICA                     | Incartato a mano<br>Hand Wrapped | 1000                                           | 4                             | 30                                     | 3                                    |                                                  | 8005740008660          |
| C00864                                     |                                                      | COLOMBA AL CIOCCOLATO                | Incartato a mano<br>Hand Wrapped | 1000                                           | 4                             | 30                                     | 3                                    |                                                  | 8005740008646          |
| C00865                                     |                                                      | COLOMBA SENZA CANDITI                | Incartato a mano<br>Hand Wrapped | 1000                                           | 4                             | 30                                     | 3                                    |                                                  | 8005740008653          |
| VENDING-BAR<br>VENDING MACHINE/COFFEE SHOP | MONOPORZIONI / MONOPORTIONS - GRONDONA E DUCA D'ALBA |                                      |                                  |                                                |                               |                                        |                                      |                                                  |                        |
|                                            | 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          |
|                                            | C09220                                               | PANDOLCINO A.G.                      | Flow-Pack                        | 50                                             | 36                            |                                        |                                      | 80687016                                         | 8005740092201          |
|                                            | C19959                                               | ESPOSITORE BAR 4 DISPLAY             | Flow-Pack                        | 25/30                                          | 4 X 30                        |                                        |                                      |                                                  |                        |
|                                            | C19968                                               | ESPOSITORE BAR 4 DISPLAY             | Flow-Pack                        | 25/30                                          | 4 X 30                        |                                        |                                      |                                                  |                        |
|                                            | C19924                                               | ESPOSITORE FLOOR STAND               | Flow-Pack                        | 25/30                                          |                               |                                        |                                      |                                                  | 08005740199245         |
|                                            | 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          |
| BOCCHIA                                    | BOCCHIA                                              |                                      |                                  |                                                |                               |                                        |                                      |                                                  |                        |
|                                            | C25051                                               | CAFFÈ BOCCHIA I MAGNIFICI 7          | Latta / Tin                      | 250                                            | 12                            | 70                                     | 10                                   |                                                  | 8009920070928          |
|                                            | C25055                                               | CAFFÈ BOCCHIA I MAGNIFICI 4          | Latta / Tin                      | 250                                            | 12                            | 70                                     | 10                                   |                                                  | 8009920070911          |
|                                            | C25052                                               | CAFFÈ BOCCHIA I MAGNIFICI 3          | Latta / Tin                      | 250                                            | 12                            | 70                                     | 10                                   |                                                  | 8009920500692          |
|                                            | C25056                                               | CAPSULE CAFFÈ BOCCHIA I MAGNIFICI 7  | Astuccio / Case                  | 250                                            | 8 X 20                        | 144                                    | 12                                   |                                                  | 8009920500685          |
|                                            | C25058                                               | CAPSULE CAFFÈ BOCCHIA I MAGNIFICI 3  | Astuccio / Case                  | 250                                            | 8 X 20                        | 144                                    | 12                                   |                                                  | 8009920500715          |
|                                            | C25057                                               | CAPSULE CAFFÈ BOCCHIA DECA'          | Astuccio / Case                  | 250                                            | 8 X 20                        | 144                                    | 12                                   |                                                  | 8009920500708          |
|                                            | C25059                                               | CAFFÈ BOCCHIA TOSTATO I MAGNIFICI 7  | Scatola / Box                    | 1000                                           | 12                            | 35                                     | 7                                    |                                                  |                        |





I nostri marchi  
*Our brands*



**Biscottificio Grondona spa**

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

ottobre 2021





In questo volume Grondona presenta la propria storia, la propria tipicità, la propria qualità.

È attraverso la conoscenza di questo percorso che si potranno comprendere a fondo i prodotti Grondona, così come quelli che ha scelto di garantire attraverso una rigorosa selezione.

*In this volume you will find the story of Grondona, together with an insight into its typicality and quality. By following this journey you will come to fully understand Grondona products, and the choice of guaranteeing quality by strict selection.*