

CATALOGO

CATALOGUE

Grondona
Duca d'Alba
Bocchia



CATALOGO

CATALOGUE

Grondona
Duca d'Alba
Bocchia



INDICE

CONTENTS

PRESENTAZIONE

5

GRONDONA

37

Pane Croccante Tostato / *Toasted Crisp Bread*

39

Colazione / *Breakfast*

43

Pasticceria / *Bakery*

61

Regalo / *Gifts*

73

Ricorrenze / *Special occasions*

87

DUCA D'ALBA

103

Colazione / *Breakfast*

105

Ricorrenze / *Special occasions*

117

VENDING - BAR

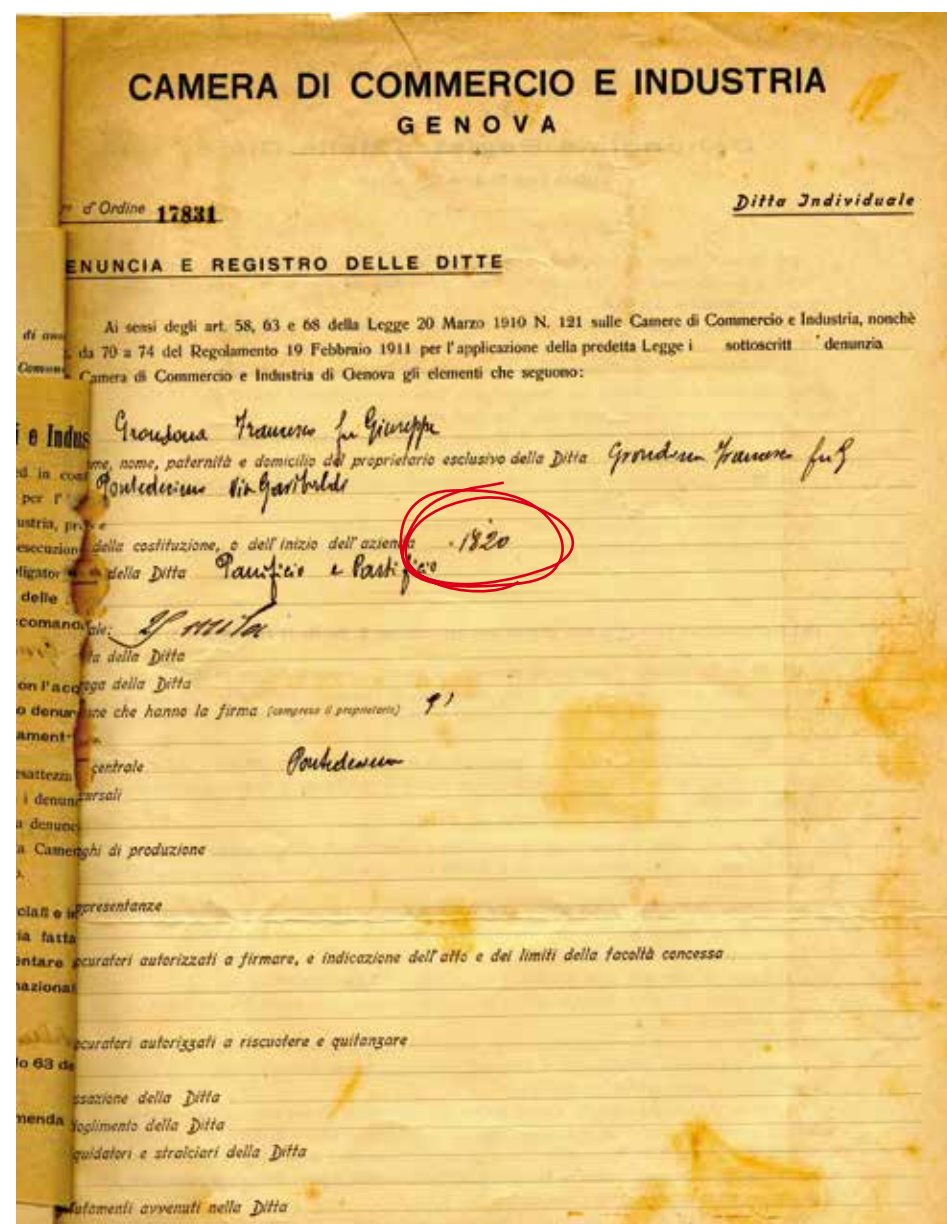
127

VENDING MACHINE - COFFEE SHOP

129

BOCCHIA CAFFÈ

137



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 – "from 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.»¹

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 [...]. »²

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...»³

Maurizio Gattiglia
imprenditore

« Un punto fermo lo pos- siamo cogliere nel realismo privilegiato per raffigurare il prodotto, per presentarlo. Obiettivo è comporre un’im- magine in grado di parlare con oggettività del prodotto, di mostrarlo senza camuffamenti, 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.»⁴

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.»⁵

Massimo Vincenzini
professore di microbio-
logia

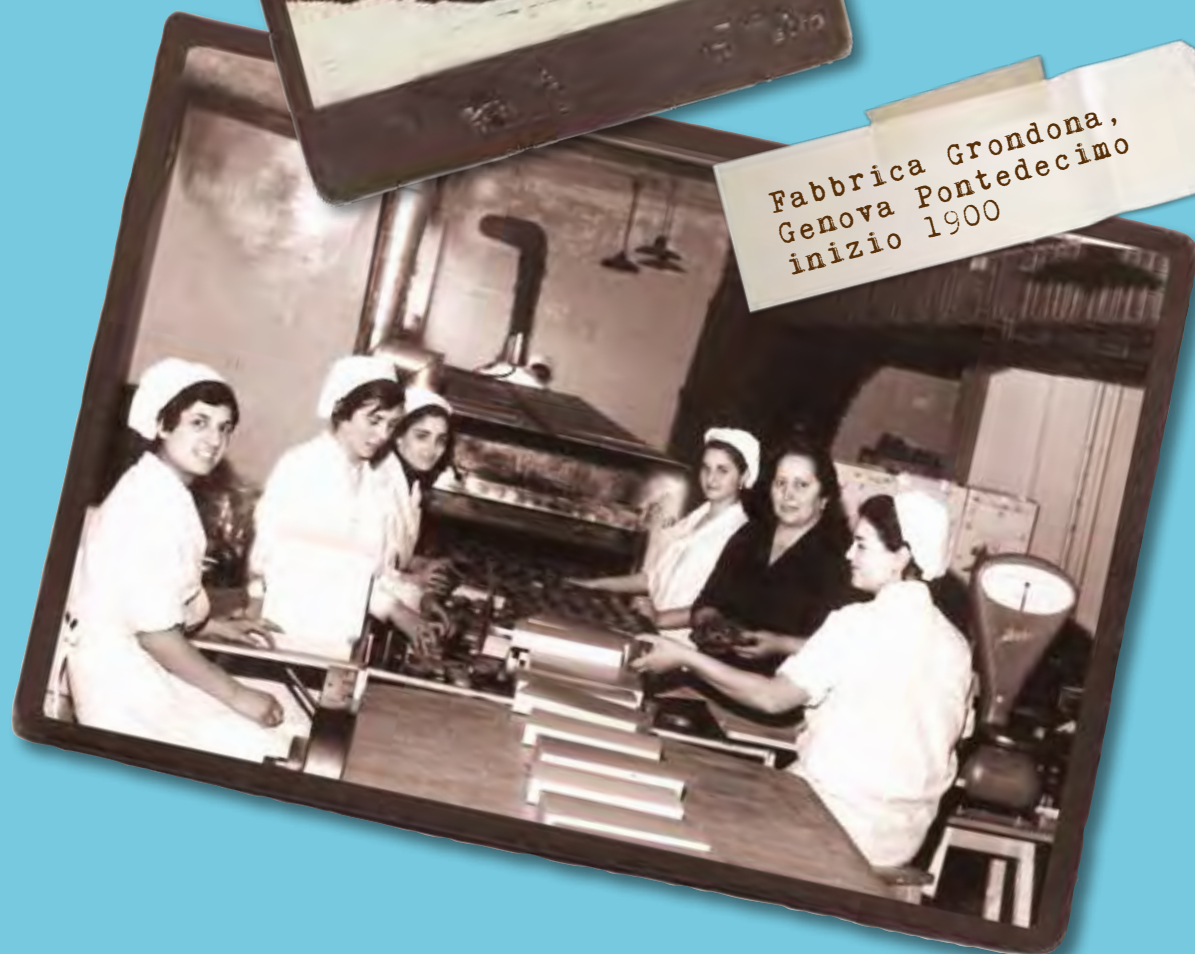
¹ The Grondona biscuit factory has joined the Certified Italian Excellence Institute to guarantee pleasure and has joined the “Narratori del Gusto” to be able to narrate it. This was a long path that has seen the company engaged in the establishment of a group of sensory judges, to give objective control 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. ² 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. ³ 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 ... ⁴ 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. ⁵ 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.

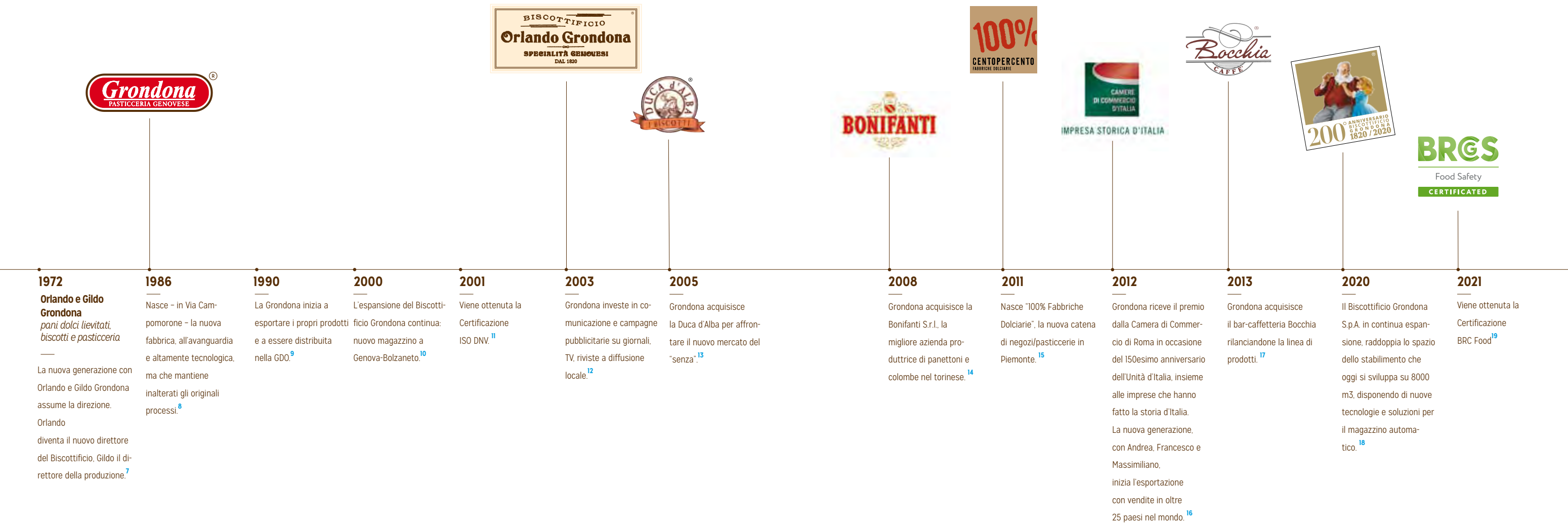
L'evoluzione del marchio Grondona permette di comprenderne le radici. Da quello fortemente narrativo del 1850 e del 1875 alle forme via via semplificate della storia più recente, sino alla sua coesistenza con elementi iconici destinati a rafforzare il racconto, come quello del "vecchio e della bimba" 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 Giuseppe Grondona <i>farine e pasta</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. ¹	1850 Francesco Grondona <i>farine, pasta e pane</i> — 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. ²	1872 Orlando Grondona <i>biscotti al lievito, biscotti maltizzati</i> — 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". ³	1920 — "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". ⁴	1948 Francesco Grondona <i>pani dolci lievitati, biscotti e pasticceria</i> — 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". ⁵	1951 — 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". ⁶
--	--	--	--	---	--

¹1820. 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.² 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.³ 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".⁴ 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.



⁵ 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.⁶ 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 1951.⁷ 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.⁸ 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.⁹ 1990. Grondona begins to export its products and starts to be distributed in the organized and big distribution.¹⁰ 2000. The expansion

of the Grondona Biscuit Factory continues: the new logistics warehouse in Genoa-Bolzaneto is born.¹¹ 2001. Grondona obtains the ISO DNV certification.¹² 2003. Grondona invests in communication and advertising campaigns in newspapers, TV, and local magazines.¹³ 2005. Grondona acquires the Duca d'Alba brand, to better face the new market of the "without".¹⁴ 2008. Grondona acquires Bonifanti S.r.l. the best company in the surroundings of Turin for the production of the world-famous panettone.¹⁵ 2011. In Piedmont region, the new chain of shops and bakeries "100% Fabbriche Dolciarie" is born.¹⁶ 2012. Grondona receives the award from the Rome Chamber of Commerce during the 150th anniversary of the unification of Italy, 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.¹⁷ 2013. Grondona acquires the Bocchia coffee bar brand, reshaping its product lines.¹⁸ 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.¹⁹ 2021. Grondona obtains the BRC Food certification.



Tra fine
Ottocento
e inizio
Novecento
Orlando
Grondona
era già il
biscottai
più rinom
nel paese
in grado
di espand
la propria
attività e
di divers
la produz
in partic
dedicand
ad alcune
specialità
dolciarie
come la
“pasticc
al lievito
e i “bisc
maltizzati”.

Between the end of nineteenth
century and the beginning of
the twentieth century, Orlando
Grondona already became the
most renowned biscuit pastry
chef in the area, able to expand
his business and diversify its
production, in particular by
dedicating himself to some
confectionery specialties, such
as “sourdough pastries” and
“malt biscuits”.



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.



Le linee di produzione del "Lagaccio Antica Genova" prevedono, negli anni Cinquanta e Sessanta, il confezionamento manuale del prodotto. Attività che viene delegata alla capacità e cura delle operaie, dunque un lavoro prioritariamente femminile, al contrario della preparazione e degli impasti che era compito maschile.

In the 50s and 60s, the production lines of the "Lagaccio Antica Genova" required the manual packaging of the product. Such activity was entirely delegated to the ability and care of the workers, a job which was carried out primarily by female workers, while the preparation of the dough was mainly assigned to males.

PERCHÉ 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**.

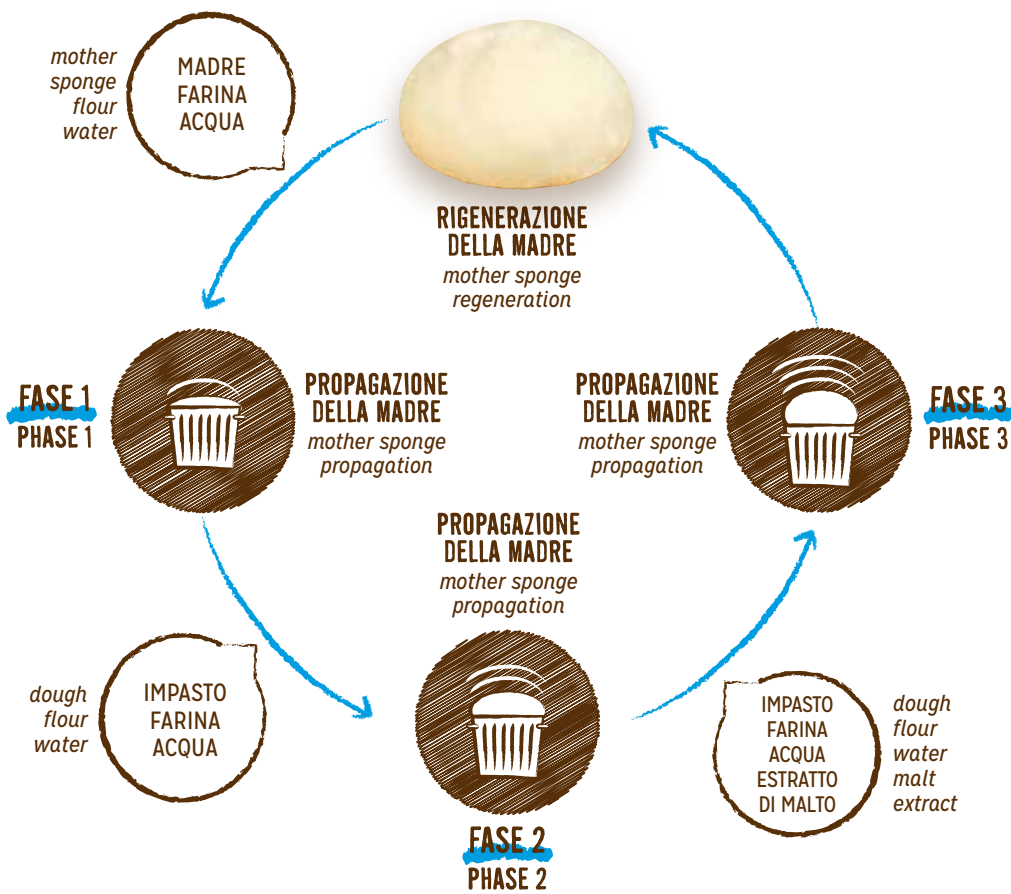
Grondona’s White Mother natural leavened dough was born from the ancient yeasts and living lactic enzymes, without select yeast as beer’s yeast. Since two centuries our factory has kept it living with a unchanged method. Every morning the sourdough (ultracentenario) is safeguard in a controlled habitat, 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

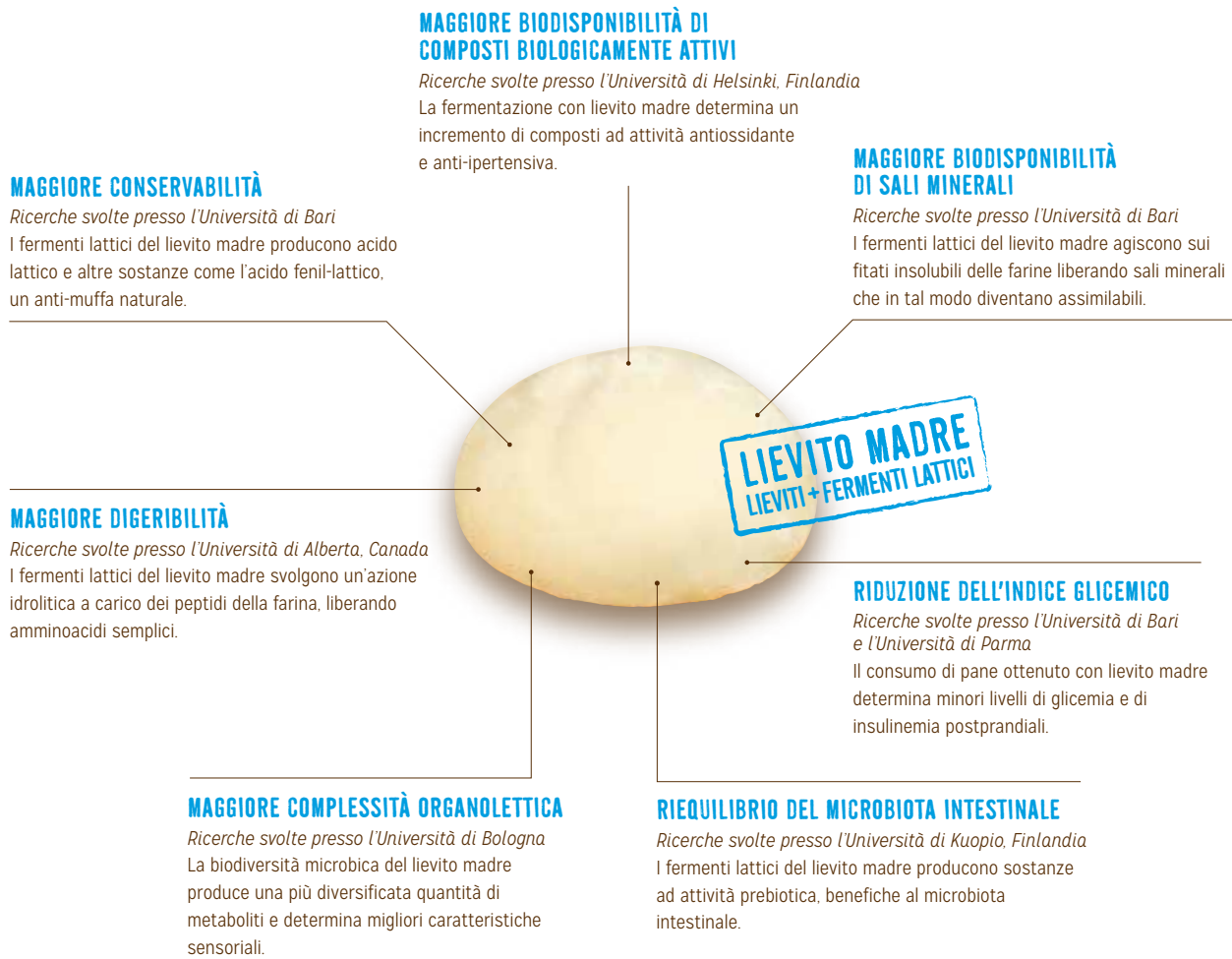
Saccharomyces cerevisiae privo di fermenti lattici, una **risorsa preziosa per il nostro organismo**. Si tratta di una differenza fondamentale che in altre culture è sottolineata anche dalle parole, in spagnolo per esempio lievito di birra, prende il nome di “levadura prensada industrial”, e i nomi possono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

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.



BOCCHIA CAFFÈ

BOCCHIA CAFFÈ

Grondona ha scelto Bocchia per la sua storia. Una piccola realtà artigianale del territorio ligure con una grande passione per il caffè di qualità.

» 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.

Questo attento lavoro di ricerca ha portato oggi ad articolare la nostra proposta composta da: Magnifici 3 (50% arabica e 50% robusta), Magnifici 4 e Magnifici 7 (100% arabica) oltre al Decà (decaffeinato 100% arabica). Alla base delle nostre proposte due miscele: Arabica 100%, una miscela di caffè arabica superiori, dall'aroma delicato, piacevolmente corposo, naturalmente dolce e una selezione composta da un insieme di pregiati caffè arabica, dolce e intensamente aromatica, dal gusto persistente. Una miscela, quest'ultima che, 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. This careful research work has led us today to articulate our proposal consisting of: Magnifici 3 (50% arabica and 50% robusta), Magnifici 4 and Magnifici 7 (100% arabica) as well as Decà (100% decaffeinated arabica). Our proposals are based on two blends: 100% Arabica, a blend of superior Arabica coffees, with a delicate aroma, pleasantly full-bodied, naturally sweet and a selection consisting of a set of fine Arabica coffees, sweet and intensely aromatic, with a persistent taste. A blend, the latter which, due to the natural sweetness of the coffees that compose it, may not require the addition of sugar.

GRONDONA

**SPECIALITÀ
TRADIZIONALI
GENOVESI**

*TRADITIONAL SPECIALTIES
FROM GENOA*





PANE CROCCANTE TOSTATO

All'olio extravergine di oliva

*TOASTED EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL CRISP BREAD*



PANE CROCCANTE

TOSTATO

All'olio extravergine di oliva

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

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

Il prodotto risulta essere quindi un ottimo pane (il pane tradizionale ormai è quasi tutto prodotto con lievito di birra) per colazioni, bruschette, tartine, zuppe, insalate, ecc. riducendolo in briciole, è indicato anche per panature. A confronto del pane ha una resa maggiore grazie alla minore umidità, dura più a lungo e riduce pertanto lo spreco.

TOASTED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CRISP BREAD

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

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

This product will then prove excellent for breakfast, "bruschette", canapés, soups, salads, etc....(traditional bread is almost always produced with yeast nowadays). When crumbled it can also be used for coating. Compared to bread it lasts longer thanks to its moisture, has a longer shelf-life and so helps to reduce waste.

100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA



100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA

PANE CROCCANTE TOSTATO	
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C05025	

COLAZIONE

Lagaccio Antica Genova®
Corleggeri
Biscottoni
Galette 1803®
Canestrellini
Ciambellone

BREAKFAST





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



LAGACCIO ANTICA GENOVA®	
g 350 • pz. x ct. 12	
art. C09119	



ESPOSITORE LAGACCIO ANTICA GENOVA®	
g 250 x 16 pz.	
art. C19913	

ESPOSITORE CORLEGGERI	
g 250 x 16 pz.	
art. C19014	

ESPOSITORE CORLEGGERI SENZA ZUCCHERI	
g 250 x 16 pz.	
art. C19060	

ESPOSITORE CORLEGGERI INTEGRALI	
g 250 x 16 pz.	
art. C19065	



CORLEGGERI CLASSICI

g 250 • pz. x ct. 12

art. C09014



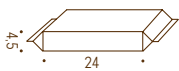
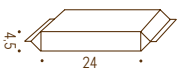


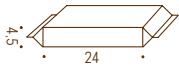
CORLEGGERI SENZA ZUCCHERI	
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09060	



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



BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CLASSICO		BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CACAO OLIO EVO	
g 290 • pz. x ct. 6		g 290 • pz. x ct. 6	
art. C09580		art. C09579	

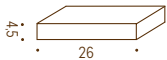
BISCOTTONI CAPPUCCINO	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C09575	



ESPOSITORE BISCOTTONI	
6 biscottoni senza zuccheri classico g 290 · 6 biscottoni cappuccino g 290 · 6 biscottoni senza zuccheri cacao all'olio evo g 290	
art. C19575	



GALLETTE 1803®	
g 290 • pz. x ct. 12	
art. C09811	





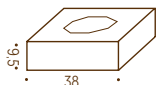
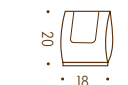
CANESTRELLINI CLASSICI	
g 125 • pz. x ct. 12	
art. C09320	

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



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



CIAMBELLONE		CIAMBELLONE PORZIONATO	
g 2500 • pz. x ct. 2		g 290 • pz. x ct. 8	
art. C09591		art. C09599	

PASTICCERIA

Pasticceria tradizionale
genovese

*BAKERY
TRADITIONAL PASTRY
FROM GENOA*





CANESTRELLI ANTICA GENOVA®

g 100 • pz. x ct. 12

art. C09211

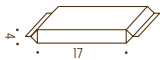




PANDOLCINI ANTICA GENOVA®

g 100 • pz. x ct. 12

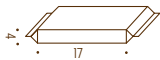
art. C09214



CUORI MORI

g 100 • pz. x ct. 12

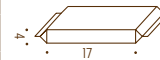
art. C09261



LUNETTE

g 100 • pz. x ct. 12

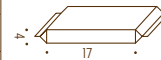
art. C09239



MORETTI

g 110 • pz. x ct. 12

art. C09269





BACI DI DAMA	
g 90 • pz. x ct. 12	
art. C09294	

ZAGARINE	
g 100 • pz. x ct. 12	
art. C09275	

ESPOSITORE PASTICCERIA TRADIZIONE		
24 pz. canestrelli g 100 · 24 pz. pandolcini g 100 12 pz. lunette g 100 · 12 pz. cuori mori g 100		
art. C19986		

ESPOSITORE PASTICCERIA NOVITÀ		
12 pz. canestrelli g 100 • 12 pz. pandolcini g 100 • 12 pz. lunette g 100 • 12 pz. cuori mori g 100 • 12 pz. baci di dama g 90 • 12 pz. moretti g 110		
art. C19984		



BACI DI DAMA	
g 180 • pz. x ct. 12	
art. C09290	



PANDOLCINI ANTICA GENOVA®	
g 200 • pz. x ct. 12	
art. C09224	



CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	
g 200 • pz. x ct. 12	
art. C09204	



ESPOSITORE PASTICCERIA	
8 pz. baci di dama g 180 • 8 pz. canestrelli g 200 8 pz. pandolcini g 200	
art. C19985	

REGALO

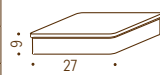
Pasticceria assortita
Pasticceria tradizionale genovese
Lagaccio Antica Genova®

GIFTS

*ASSORTED PASTRIES
TRADITIONAL PASTRY
FROM GENOA
LAGACCIO ANTICA GENOVA®*





LATTA CANESTRELLI ANTICA GENOVA®		
g 300 - pz. x ct. 6		
art. C09911		



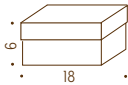
LATTA BISCOTTINI DI PASTICCERIA	
g 310 • pz. x ct. 6	
art. C09902	



BISCOTTINI DI PASTICCERIA	
g 150 • pz. x ct. 6	
art. C09955	



PASTICCERIA ASSORTITA
g 390 • pz. x ct. 6 • Baci di dama • Canestrelli Antica Genova • Pandolcini Antica Genova
art. C09961

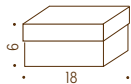




CANESTRELLI ANTICA GENOVA®

g 400 • pz. x ct. 6

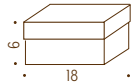
art. C09962



PANDOLCINI ANTICA GENOVA®

g 400 • pz. x ct. 6

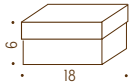
art. C09963



BACI DI DAMA

g 360 • pz. x ct. 6

art. C09964





PASTICCERIA ASSORTITA	
g 600 • pz. x ct. 6 • Baci di dama • Canestrelli Antica Genova • Cuori Mori • Moretti • Lunette	
art. C09960	



LATTA LAGACCIO ANTICA GENOVA®

g 1000 • pz. x ct. 1

art. C09913



LATTA PASTICCERIA GRONDONA

g 1400 • pz. x ct. 1 • 2 cuori mori g 100 • 2 canestrelli g 200
1 pandolcini g 200 • 2 lunette g 100 • 2 moretti g 110
1 baci di dama g 180

art. C09947



RICORRENZE

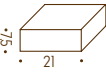
Pandolce Antica Genova®
Pandolce Genovese
Panettone di pasticceria fresca
Colomba di pasticceria fresca

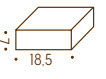
SPECIAL OCCASIONS





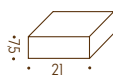
PANDOLCE ANTICA GENOVA®	
incartato a mano • g 1000 • pz. x ct. 6	21
art. C09407	

PANDOLCE ANTICA GENOVA®	
astuccio • g 750 • pz. x ct. 8	21
art. C09454	

PANDOLCE ANTICA GENOVA®	
astuccio • g 500 • pz. x ct. 8	18.5
art. C09410	





PANDOLCE ANTICA GENOVA® ALL'AMARO CAMATTI		
astuccio • g 750 • pz. x ct. 8		
art. CP001		



PANDOLCE ANTICA GENOVA® OLIO EVO

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

PANDOLCE GENOVESE*	
incartato a mano • g 1000 • pz. x ct. 6	• 15 • 23 •
art. C09502	

PANDOLCE GENOVESE*	
incartato a mano • g 500 • pz. x ct. 8	• 13 • 185 •
art. C09500	

PANDOLCE GENOVESE*	
astuccio • g 750 • pz. x ct. 8	• 11,5 • 20 •
art. C09511	

* Disponibile da Dicembre



100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA

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



100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA

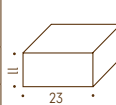


100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA

COLOMBA di PASTICCERIA FRESCA CLASSICA*

astuccio • g 750 • pz. x ct. 6

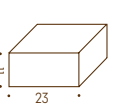
art. C09630



COLOMBA di PASTICCERIA FRESCA PERE E CIOCCOLATO*

astuccio • g 750 • pz. x ct. 6

art. C09632



* Disponibile due settimane prima di Pasqua

**COLOMBA di PASTICCERIA FRESCA***

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

art. C09613



* Disponibile due settimane prima di Pasqua

DUCA D'ALBA

**BISCOTTI
ARTIGIANALI
DI QUALITÀ
SUPERIORE**

*ARTISANAL BISCUITS
OF SUPERIOR QUALITY*



COLAZIONE

Colazione
Biscottoni

BREAKFAST





COLAZIONE SENZA ZUCCHERO CLASSICO	
g 290 • pz. x ct. 12	
art. C00801	

COLAZIONE SENZA ZUCCHERO CEREALI	
g 290 • pz. x ct. 12	
art. C00806	



COLAZIONE ZUCCHERO DI CANNA	
g 290 • pz. x ct. 12	
art. C00808	

COLAZIONE INTEGRALE	
g 290 • pz. x ct. 12	
art. C00804	



ESPOSITORE BISCOTTI COLAZIONE	
4 pz. senza zucchero classico g 290 • 4 pz. senza zucchero cereali g 290 4 pz. zucchero di canna g 290 • 4 pz. integrale g 290	
art. C10819	



BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CLASSICO	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C00585	

BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI RISO	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C00615	

BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CEREALI	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C00595	



BISCOTTONI MAIS	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C00515	

BISCOTTONI CAPPUCCINO	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C00575	

BISCOTTONI OLIO E.V.O. CLASSICO	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C00589	

BISCOTTONI OLIO E.V.O. CAFFÈ	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C00579	

BISCOTTONI LATTE E MIELE	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C00535	

BISCOTTONI OLIO E.V.O. CACAO	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C00629	



ESPOSITORE BISCOTTONI

6 pz. latte miele g 290 · 6 pz. cappuccino g 290 · 6 pz. mais g 290

art. C10700



ESPOSITORE BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI

6 pz. senza zuccheri classico g 290 • 6 pz. senza zuccheri riso g 290
6 pz. senza zuccheri cereali g 290

art. C10705



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

art. C10519



RICORRENZE

Panettoni
Colombe

SPECIAL OCCASIONS



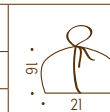


100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA

PANETTONE MILANESE

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

art. C00816





PANETTONE GLASSATO	
incartato a mano · g 1000 · pz. x ct. 6	
art. C00811	



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



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



PANETTONE SENZA CANDITI	
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

COLOMBA CLASSICA	
incartata a mano • g 1000 • pz. x ct. 4	• 11.5 • • 28.5 •
art. C00866	

COLOMBA AL CIOCCOLATO	
incartata a mano • g 1000 • pz. x ct. 4	• 11.5 • • 28.5 •
art. C00864	

COLOMBA SENZA CANDITI	
incartata a mano • g 1000 • pz. x ct. 4	• 11.5 • • 28.5 •
art. C00865	

**VENDING
BAR**

**GRONDONA
DUCA D'ALBA**

*VENDING MACHINE
COFFEE SHOP*

VENDING-BAR

Piccola pasticceria

PRETTY PASTRY





CANESTRELLINI	
g 25 · display 40 pz.	
art. C19310	

CANESTRELLINI AL CACAO	
g 25 · display 40 pz.	
art. C19350	



BOCCINI	
g 25 • display 40 pz.	
art. C19707	

BACI DI DAMA	
g 30 • display 40 pz.	
art. C19280	

GOCCE	
g 25 • display 40 pz.	
art. C19273	

PANDOLCINO ANTICA GENOVA®
g 50 • pz. x ct 36
art. C09220



BISCOTTINI AL RISO SENZA ZUCCHERI	
g 25 • display 40 pz.	
art. C10730	



BISCOTTINI INTEGRALI	
g 25 • display 40 pz.	
art. C10740	

BOCCHIA

**CAFFÈ IN CAPSULE
E MACINATO**

HIGH QUALITY COFFEE





CAFFÈ I MAGNIFICI SETTE		
g 250 · pz. x ct. 12		
art. C25051		
CAFFÈ I MAGNIFICI TRE		
g 250 · pz. x ct. 12		
art. C25052		

CAFFÈ I MAGNIFICI QUATTRO	
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C25055	



CAPSULE CAFFÈ I MAGNIFICI 7	
g 250 • 8 x 20 pz.	
art. C25056	

CAPSULE CAFFÈ DECA'	
g 250 • 8 x 20 pz.	
art. C25057	

CAPSULE CAFFÈ I MAGNIFICI 3	
g 250 • 8 x 20 pz.	
art. C25058	

	CODICE ART. ITEM N.	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	CONFEZIONE PACKAGING	PESO PER CONFEZIONE UNIT WEIGHT GRAMS	PZ. X CT. PCS. FOR CASE	CT. X PALLET CASES FOR PALLET	CT. X PIANO CASES FOR LAYER	CODICE EAN EAN CODE
COLAZIONE / BREAKFAST	GRONDONA							
	C05025	PANE CROCCANTE	Sacchetto / <i>Sachet</i>	250	12	36	6	8005740100210
	C09113	LAGACCIO A.G.	Sacchetto / <i>Sachet</i>	250	12	30	6	8005740091136
	C09119	LAGACCIO A.G.	Sacchetto / <i>Sachet</i>	400	12	20	4	8005740091198
	C19913	ESPOSITORE LAGACCIO	Sacchetto / <i>Sachet</i>	250	16	12	3	
	C09014	CORLEGGERI	Sacchetto / <i>Sachet</i>	250	12	30	6	8005740090146
	C19014	ESPOSITORE CORLEGGERI	Sacchetto / <i>Sachet</i>	250	16	12	3	
	C09060	CORLEGGERI S. Z.	Sacchetto / <i>Sachet</i>	250	12	30	6	8005740090603
	C19060	ESPOSITORE CORLEGGERI S. Z.	Sacchetto / <i>Sachet</i>	250	16	12	3	
	C09017	CORLEGGERI INTEGRALI	Sacchetto / <i>Sachet</i>	250	12	30	6	8005740100173
PASTICCERIA BAKERY	C19065	ESPOSITORE CORLEGGERI INTEGRALI	Sacchetto / <i>Sachet</i>	250	16	12	3	
	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
	C09599	CIAMBELLONE PORZIONATO	Flow-Pack	290	8	40	8	8005740095998
RICORRENZE SPECIAL OCCASIONS	C09204	CANESTRELLI A.G.	Astuccio / <i>Case</i>	200	12	40	8	8005740092041
	C09224	PANDOLCINO A.G.	Astuccio / <i>Case</i>	200	12	40	8	8005740092249
	C09290	BACI DI DAMA	Astuccio / <i>Case</i>	180	12	40	8	8005740100234
	C19985	ESPOSITORE PASTICCERIA	Astuccio / <i>Case</i>	200/180	24	18	3	
	C09211	CANESTRELLI A.G.	Flow-Pack	100	12	108	18	8005740092102
	C09214	PANDOLCINO A.G.	Flow-Pack	100	12	108	18	8005740092263
	C09239	LUNETTE A.G.	Flow-Pack	100	12	108	18	8005740092317
	C09269	MORETTI	Flow-Pack	110	12	108	18	8005740100203
	C09261	CUORI MORI	Flow-Pack	100	12	108	18	8005740092515
	C09294	BACI DI DAMA	Flow-Pack	90	12	108	18	8005740092812
REGALO / GIFTS	C09275	ZAGARINE	Flow-Pack	100	12	108	18	8005740100302
	C19986	ESPOSITORE PASTICCERIA TRADIZIONE	Flow-Pack	100	72	15	3	
	C19984	ESPOSITORE PASTICCERIA NOVITÀ	Flow-Pack	90/100/110	72	15	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
	CP001	PANDOLCE A.G. CAMATTI	Scatola Regalo / <i>Gift Box</i>	750	8	30	6	8052789211469
	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

	CODICE ART. ITEM N.	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	CONFEZIONE PACKAGING	PESO PER CONFEZIONE UNIT WEIGHT GRAMS	PZ. X CT. PCS. FOR CASE	CT. X PALLET CASES FOR PALLET	CT. X PIANO CASES FOR LAYER	COD. EAN MONODOSE EAN CODE MONOPORTIONS	CODICE EAN EAN CODE
COLAZIONE 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			
RICORRENZE SPECIAL OCCASIONS	C00816	PANETTONE MILANESE	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	6	30	5		8005740008165
	C00811	PANETTONE GLASSATO	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	6	30	5		8005740008110
	C00824	DOLCE DI NATALE ALL'OLIO E.V.O.	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	6	30	5		8005740008356
	C00821	PANETTONE PERA CIOCCOLATO	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	6	30	5		8005740008219
	C00825	PANETTONE SENZA CANDITI	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	6	30	5		8005740008257
	C00866	COLOMBA CLASSICA	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	4	30	3		8005740008660
	C00864	COLOMBA AL CIOCCOLATO	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	4	30	3		8005740008646
	C00865	COLOMBA SENZA CANDITI	Incartato a mano Hand Wrapped	1000	4	30	3		8005740008653
VENDING-BAR VENDING MACHINE/COFFEE SHOP	MONOPORZIONI / MONOPORTIONS - GRONDONA E DUCA D'ALBA								
	C19310	CANESTRELLINI BURRO	Flow-Pack	25	40	108	18	80686996	8005740093109
	C19350	CANESTRELLINI CACAO	Flow-Pack	25	40	108	18	80704546	8005740093505
	C19707	BOCCINI	Flow-Pack	25	40	108	18	80733911	8005740097077
	C19280	BACI DI DAMA	Flow-Pack	30	40	108	18	80866398	8005740092850
	C19273	GOCCE	Flow-Pack	25	40	108	18	80790921	8005740092737
	C09220	PANDOLCINO A.G.	Flow-Pack	50	36			80687016	8005740092201
	C10730	BISCOTTINI SENZA ZUCC. RISO	Flow-Pack	25	40	108	18	80732853	8005740007304
	C10740	FROLLINI INTEGRALE	Flow-Pack	25	40	108	18	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/B
16164 Genova
tel. +39 010 785901
fax +39 010 7856518
info@grondona.com
www.grondona.com

marzo 2025



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.