



ORLANDI



Pasticceria senza glutine

I prodotti Orlandi glutenfree escono dalla pasticceria per incontrarvi! Alle spalle abbiamo due generazioni di tradizione dolciaria, ma da sempre abbiamo amato guardare verso il futuro.





ORLANDI



gluten free



Amorpolenta

*Albicocca, Frutti di Bosco,
Cioccolato e Nocciola*



Soffice e profumato, con un tono rustico dato dalla farina di mais, è un dolce tipico della tradizione lombarda.

Lo farciamo con confettura di frutta freschissima.



Amorpolenta

Albicocca **cod. 0126**

Frutti di bosco **cod. 0405**

Cioccolato e nocciola **cod. 0406**



Ingredienti: Amido di frumento deglutinato, farina mais, farina di mandorla, zucchero, latte scremato in polvere, emulsionante: E472b, E477; addensante: guar, fibre di semi di Psyllium, agenti lievitanti: E450i, E500ii, maltodestrine di mais, olio di semi di girasole, uova intere, tuorlo, sorbitolo, (confettura albicocca e granella zucchero, confettura frutti di bosco, cioccolato fondente e granella di nocciola pralinata).

Allergeni: **frutta a guscio, sesamo e derivati**. Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **soja e derivati, latte e derivati, uova e derivati**.

Da consumare preferibilmente entro 30 gg dalla data di confezionamento.

Conservare in luogo fresco e asciutto.





ORLANDI



gluten free



Biscotteria secca

Pasticceria senza glutine



Biscotteria mista adatta a tutti coloro che seguono un regime alimentare speciale, senza grassi saturi. Realizzata con ingredienti di alta qualità senza glutine, alcuni senza lattosio e proteine del latte.



Biscotteria secca: conf. 60 gr

Saraceno	cod. 0055
Quinoa	cod. 0140
Riso-Mais	cod. 0021
Baci di dama	cod. 0210



Lista unica ingredienti: farine (riso, mais, quinoa, saraceno, mandorle), amidi, zucchero, acqua, latte scremato in polvere, gomma di guar, fibra di psyllium, uova, olio di girasole, cioccolato fondente, sale.

Allergeni: **uova e derivati, latte e derivati.**

Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **frutta a guscio, sesamo e derivati, soia e derivati.**

Da consumare preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento.
Conservare in luogo fresco e asciutto.





ORLANDI



gluten free



Crostata

Pasticceria senza glutine e senza lattosio



Crostate realizzate con farine alternative senza glutine, senza grassi saturi, uova intere da galline allevate a terra e confetture extra solo da aziende italiane.



Crostata:

Albicocca: 1000gr **cod. 0412** - 750gr **cod. 0415**
Frutti di bosco: 1000gr **cod. 0413** - 750gr **cod. 0416**



Ingredienti: farine alternative senza glutine, zucchero, grassi vegetali, uova, confettura.

Allergeni: **uova e derivati**. Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **frutta a guscio, sesamo e derivati, soia e derivati, latte e derivati**.

Da consumare preferibilmente entro 30 gg dalla data di confezionamento.
Conservare in luogo fresco e asciutto.





ORLANDI



gluten free



Crostatine

Pasticceria senza glutine e senza lattosio



Crostatine monoporzione realizzate con farina di riso e mais, grassi vegetali, uova intere da galline allevate a terra e confetture extra solo da aziende italiane.



Crostatine:

Albicocca **cod. 0262**
Frutti di bosco **cod. 0348**
Cioccolato **cod. 0264**



Ingredienti: farina di riso, farina di mais, zucchero, grassi vegetali, uova, confetture, crema cioccolato (cioccolato fondente, nocciola, crema di riso, bevanda di riso/soya).
Allergeni: **uova e derivati, soya e derivati**. Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **frutta a guscio, sesamo e derivati, soia e derivati, latte e derivati**.

Da consumare preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento.
Conservare in luogo fresco e asciutto.





ORLANDI



gluten free



Prodotti da forno salati

Pasticceria senza glutine



Pizza, focaccia, grissini, panzerotti...
Orlandi Pasticceria ti offre tutta la
fraganza dei grandi prodotti da
forno della tradizione italiana e la
leggerezza del senza glutine.



Prodotti da forno salati:

Pizza: 300gr	cod. 0181
Focaccia: 200gr	cod. 0182
Grissini: 50gr	cod. 0117
Focaccia olive: 250gr	cod. 0220
Focaccine:	cod. 0495
Panzerotti: 300gr	cod. 0241



Ingredienti: amidi, farina di grano saraceno, farina di riso, zucchero, latte scremato in polvere, fibre di psyllium, fibre di cicoria (inulina), addensante: guar, acqua, olio EVO, lievito fresco, sale. Per condimento salsa pomodoro, mozzarella vaccina (anche senza lattosio o a base di bevanda di riso), olive denocciolate, origano, rosmarino.

Allergeni: **sesamo e derivati, latte e derivati**. Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **soia e derivati, uova e derivati, frutta a guscio**.

Da consumare preferibilmente entro:

- pizza, panzerotto, focaccia e focaccine entro 3gg dalla data di confezionamento;
- grissini entro 120gg dalla data di confezionamento;

Conservare in luogo fresco ed asciutto.





ORLANDI



gluten free



Hamburger

Pasticceria senza glutine



Un classico e sfizioso panino senza glutine da guarnire a piacere con verdura fresca, formaggio e salse.



Hamburger:

Maxi 280gr. pane: 150gr **cod. 0343** farcitura: 130gr **cod. 0276**

Mini 50gr. pane: 30gr **cod. 0342** farcitura: 20gr **cod. 0341**



Ingredienti: amidi, farina di grano saraceno, zucchero, fibre di psyllium, fibre di cicoria, farina di guar, acqua, lievito fresco, sciroppo di glucosio, olio EVO, crema di riso, semi di sesamo, carota, zucchina, scalogno, fecola di patate, pangrattato senza glutine e vegano, semi di girasole, sale, pepe.

Allergeni: **sesamo e derivati**. Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **frutta a guscio, soia e derivati, latte e derivati, uova e derivati**.

Da consumare preferibilmente entro: 2gg. - fresco Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Da consumare preferibilmente entro: 6 mesi. - surgelato Conservare a -20°C.

Prodotto soggetto a calo peso.





ORLANDI



gluten free



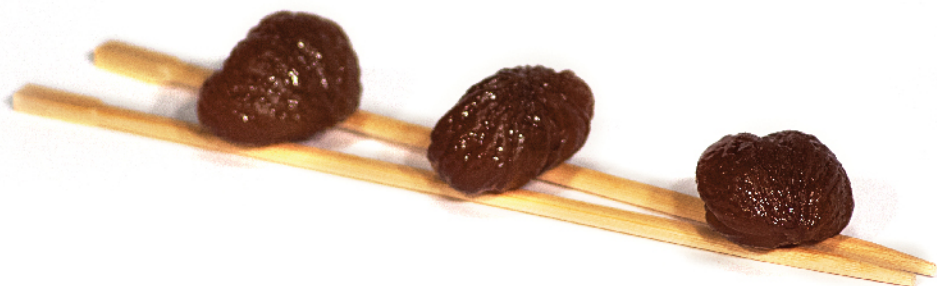
Marrons Glacés

Pasticceria senza glutine

“ Marroni extra provenienti solo dalle montagne italiane, sbucciati e canditi con metodo antico e pronti per essere degustati. ”

Marrons Glacés:

Confezione da 5 pz. **cod. 0506**
Confezione da 10 pz. **cod. 0507**



Ingredienti: Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, estratto naturale di vaniglia Bourbon.

Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **soja e derivati, latte e derivati, uova e derivati**.

Da consumare preferibilmente entro 10 gg dalla data di confezionamento.

Prodotto soggetto a calo peso.

Conservare a +4 gradi.





ORLANDI



gluten free



Mignon

Pasticceria senza glutine



Pasticceria Mignon rigorosamente artigianale e realizzata a partire da ingredienti selezionati di altissima qualità priva di glutine. Alcuni anche senza lattosio e proteine del latte.



Pasticceria Mignon:

Confezione mista **cod. 0332**
minimo 10 pz.
Vendita a peso.



Ingredienti: vedi lista unica degli ingredienti.

Allergeni: **uova e derivati, frutta a guscio, sesamo e derivati, latte e derivati.**
Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **soia e derivati.**

Da consumare preferibilmente entro 3 gg dalla data di confezionamento.
Conservare a +4°C.





ORLANDI



gluten free



Desserts monoporzione

Pasticceria senza glutine

“ I desserts di Orlandi Pasticceria sono ideali per un fine pasto raffinato. Realizzati a partire da ricette esclusive pensate per soddisfare le esigenze della vostra clientela e con ingredienti di prima scelta. ”

Desserts monoporzione:

Solo su ordinazione e secondo stagionalità.



Ingredienti: vedi etichetta

Allergeni: **uova e derivati, latte e derivati, frutta a guscio.** Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **sesamo e derivati, soia e derivati.**

Da consumare preferibilmente entro 180gg dalla data di confezionamento.

Prodotto congelato.





ORLANDI



gluten free



Muffins misti

Pasticceria senza glutine e senza lattosio

“ Tipici dolci da prima colazione e merenda, realizzati con ingredienti senza glutine e nelle versioni quinoa, saraceno e canapa con e senza lattosio e proteine del latte. ”

Muffins misti:

Quinoa: 1pz da 65gr **cod. 0070**

Canapa: 1pz da 65gr **cod. 0217**

Ciocco: 1pz da 65gr **cod. 0143**

Saraceno: 1pz da 65gr **cod. 0027**

Riso-Cocco: 1pz da 65gr **cod. 0270**



Ingredienti: farine (riso, grano saraceno, quinoa, canapa), amidi, zucchero, sorbitolo, latte scremato in polvere, emulsionante E472b, E477; addensante: guar, fibra di psyllium, inulina, bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, maltodestrine di mais, vanillina, uova intere, olio di girasole, cacao, panna fresca, cioccolato al latte, cioccolato fondente, granella zucchero.

Allergeni: **latte e derivati, uova e derivati.** Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **frutta a guscio, sesamo e derivati, soia e derivati.**

Da consumare preferibilmente entro: 2gg. - fresco.

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Da consumare preferibilmente entro: 6 mesi. - surgelato.

Conservare a -20°C.





ORLANDI



gluten free



Panettone Classico

Pasticceria senza glutine



Il nostro Panettone senza glutine è disponibile in diversi formati.

La frutta semi-candita utilizzata è rigorosamente selezionata senza anidride solforosa.



Panettone Classico senza glutine:

300 gr **cod. 0356**

500 gr **cod. 0358**

750 gr **cod. 0367**



Ingredienti: Amidi, farina di riso, zucchero, latte in polvere, fibre vegetali, gomma di Xanthan, farina di Guar, CMC, acqua, olio di semi, uova intere, tuorlo, albume, lievito fresco, fruttosio, miele, aroma arancio, sale, bicarbonato di sodio, arancia semicandita, uvetta sultanina.

Allergeni: **uova e derivati, latte e derivati**. Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **frutta a guscio**.

Da consumare preferibilmente entro 30 gg dalla data di confezionamento.

Prodotto soggetto a calo peso.

Conservare in luogo fresco ed asciutto.





ORLANDI



gluten free



Panettone Senza Canditi con uvetta

Pasticceria senza glutine



Il nostro Panettone senza glutine è
disponibile in diversi formati.



Panettone Classico senza glutine senza canditi con uvetta:

500 gr cod. 0508



Ingredienti: Amidi, farina di riso, zucchero, latte in polvere, fibre vegetali, gomma di Xanthan, farina di Guar, CMC, acqua, olio di semi, uova intere, tuorlo, albume, lievito fresco, fruttosio, miele, aroma arancio, sale, bicarbonato di sodio, uvetta sultanina.

Allergeni: **uova e derivati, latte e derivati**. Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **frutta a guscio**.

Da consumare preferibilmente entro 30 gg dalla data di confezionamento.

Prodotto soggetto a calo peso.

Conservare in luogo fresco ed asciutto.





ORLANDI



gluten free



Piadina

Pasticceria senza glutine

“ Tutto il sapore della vera piadina artigianale con in più la leggerezza del senza glutine.

Pronta da farcire a piacere per un pranzo sano e all'insegna della tradizione mediterranea.



Piadina:

Confezione da 2pz. **cod. 0102**



Ingredienti: amido, zucchero, fibre di semi di psyllium, fibre di cicoria (inulina) addensante, guar, latte, olio di girasole, sale lievito fresco.

Allergeni: **latte e derivati**. Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **soia e derivati, uova e derivati, sesamo e derivati, frutta a guscio**.

Da consumare preferibilmente entro 3 gg dalla data di confezionamento;





ORLANDI



gluten free



Plumcake Dark

Pasticceria senza glutine

“ Tutto il gusto del miglior cioccolato fondente e la leggerezza del plumcake si fondono in una ricetta esclusiva di Orlandi Pasticceria. Un prodotto unico pensato per soddisfare i palati più esigenti. ”

Plumcake Dark:

Confezione da 250gr **cod. 0453**



Ingredienti: Amido di frumento deglutinato, zucchero, latte scremato in polvere, emulsionante E472b, E477; addensante: guar, fibra di Psyllium, fibra di patata, bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, maltodestrine di mais, vanillina, uova intere, olio vegetale, cacao, ganache cioccolato (50% panna, 50% cioccolato latte) fibra patata, sorbitolo, gocce di cioccolato latte.

Allergeni: **latte e derivati, uova e derivati, frutta a guscio, sesamo e derivati.** Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **soia e derivati.**

Da consumare preferibilmente entro 20gg dalla data di confezionamento.





ORLANDI



gluten free



Praline

Pasticceria senza glutine

“ La nostra linea di pralineria rispecchia l'amore e la dedizione che mettiamo nella scelta della materia prima e la sua lavorazione per deliziarvi con prodotti dal gusto indimenticabile. ”

Praline:

Solo su ordinazione.



Ingredienti: vedi lista unica degli ingredienti.

Allergeni: **vedi lista unica degli ingredienti.** Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **sesamo e derivati, soia e derivati, latte e derivati, uova e derivati, soya e derivati, frutta a guscio.**

Da consumare preferibilmente entro 3 mesi dalla data di confezionamento.
Conservare a temperatura ambiente.





ORLANDI



gluten free



Quiche

Pasticceria senza glutine

“ Un grande classico della cucina francese realizzato da Orlandi Pasticceria in un'inedita versione senza glutine, ideale per un veloce spuntino o per un pranzo sano e leggero senza rinunciare al gusto. ”

Quiche:

Confezione mista da 20 pz. **cod. 0509**



Ingredienti: amido, zucchero, fibre di psyllium, fibre di cicoria, patata, fibra di guar, acqua, olio EVO, lievito fresco, sale, spinaci e formaggi, uova.

Allergeni: **latte e derivati, uova e derivati, sesamo e derivati.** Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **soia e derivati, frutta a guscio.**

Da consumare preferibilmente entro 3gg dalla data di confezionamento





ORLANDI



gluten free



Rustici & Crostini

Pasticceria senza glutine

“ Non c'è aperitivo senza i rustici di Orlandi Pasticceria. Confezionati a mano secondo la tradizione a partire dalla sfoglia, realizzata con un esclusivo formulato senza glutine e solo con ingredienti di prima qualità. ”

Rustici & Crostini:

Rustici: conf. da 1000gr **cod. 0259**

Crostini: conf. da 30gr **cod. 0308**



Ingredienti: amidi, farina di riso, proteina pisello, zucchero, fibra di psyllium, fibra di cicoria (inulina), uova, addensante: guar, HPMC, agenti lievitanti: bicarbonato di ammonio, acqua, olio evo, lievito fresco, semi di finocchietto, sciroppo glucosio, sale, burro di cacao, margarina.

Allergeni: **uova e derivati, sesamo e derivati**. Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio**.

Da consumare preferibilmente entro 3 gg dalla data di confezionamento.
Conservare in luogo fresco ed asciutto.





ORLANDI



gluten free



Torte della tradizione

Pasticceria senza glutine

“ I grandi classici della tradizione pasticceria italiana trovano la loro massima espressione nell’ampia proposta senza glutine di Orlandi Pasticceria. La qualità è il nostro fiore all’occhiello. ”

Torte della tradizione:

Solo su ordinazione.



Ingredienti: vedi lista unica degli ingredienti.

Allergeni: **uova e derivati, latte e derivati, frutta a guscio.** Nel nostro laboratorio si utilizzano anche **sesamo e derivati, soia e derivati.**

Da consumare preferibilmente entro 3gg gg dalla data di confezionamento.

Conservare a +4°C. Prodotto fresco.





ORLANDI



Orlandi Pasticceria di Orlandi Paola

Piazza Mira 3 - 27022 CASORATE PRIMO (PV)

T. +39 02 9056384

info: info@orlandipasticceria.com

ordini: ordini@orlandipasticceria.com

www.orlandipasticceria.it

facebook: [orlandipasticceria](https://www.facebook.com/orlandipasticceria)

da martedì a sabato 8.00 - 12.30 e 16.30 - 19.30

domenica 8.00 - 12.30

lunedì chiuso

aperture straordinarie tutti i festivi



Consegne in tutta Italia con mezzi a temperatura controllata (-20°C; +4°C; temperatura ambiente)

