



ORLANDI



Pasticceria Vegana

I prodotti Orlandi escono dalla pasticceria per incontrarvi!
Oggi la pasticceria assume valori nuovi come leggerezza, attenzione all'alimentazione, equilibrio calorico, innovazione, esplorazione di nuovi sapori e differenti culture





ORLANDI



vegan cruelty free



Hamburger

Pasticceria senza glutine e vegana



Un classico e sfizioso panino in versione vegan e senza glutine da guarnire con verdura fresca.



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.**

Fresco: consumare preferibilmente entro 2 gg dalla data di confezionamento.

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Surgelato: consumare preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento.

Conservare a -20°C. Prodotto soggetto a calo peso.





ORLANDI



vegan cruelty free



Plumcake

Pasticceria senza glutine e vegana

“ Freschezza, fragranza e leggerezza sono le caratteristiche di questa creazione di Orlandi Pasticceria, realizzata solo con frutta e verdura freschissime. Ideale per la prima colazione o una merenda gustosa e leggera. ”

Plumcake:

250gr cod. 0326



Ingredienti: Farina di riso, amidi, zucchero, mela fresca, carota fresca, olio di girasole, acqua, fibra vegetale, bicarbonato di sodio, sciroppo di glucosio.

Allergeni: **frutta a guscio, sesamo e derivati.**

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

Da consumare preferibilmente entro 6 gg dalla data di confezionamento.





ORLANDI



vegan cruelty free



Biscotti misti

Pasticceria senza glutine e vegana



Biscotti senza glutine e vegani prodotti con farina di riso, ricchi in fibra e adatti a tutti coloro che seguono una dieta senza glutine e senza proteine di origine animale.



Biscotti misti:

Cookies al cioccolato: sacc. da 100gr* **cod. 0324**

Canapello: sacc. da 60gr** **cod. 0391**

Fior di cocco: sacc. da 60gr** **cod. 0337**

* scatola min. 15 sacchetti

** scatola min. 25 sacchetti



Ingredienti: amido di mais, farina di riso, farina di canapa, farina di guar, cocco rapè, margarina senza grassi idrogenati, bevanda di soia, zucchero, sciroppo di glucosio, bicarbonato d'ammonio, gocce di cioccolato fondente.

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

Da consumare preferibilmente entro 180gg dalla data di confezionamento.

Prodotto soggetto a calo peso.

Conservare in luogo fresco ed asciutto.





ORLANDI



vegan cruelty free



Brioche

Pasticceria senza glutine e vegana



Brioche... grande e intramontabile classico della prima colazione nella versione vegana senza glutine disponibili anche farcite con crema pasticcera vegana alla vaniglia, cioccolato, pistacchio...



Brioche:

Vuoto: 80gr **cod. 0209**

Farcito: 80gr **cod. 0291**



Ingredienti: amidi, farina di riso, zucchero, fibre vegetali, gomma di Xanthan, HPMC, acqua, margarina (senza grassi idrogenati), burro di cacao, lievito fresco, crema di riso, bevanda di soya, sale, sciroppo glucosio, bicarbonato ammonio, bicarbonato sodio, pirofosfato sodio.

per la farcitura: confettura di albicocca, frutti di bosco, cioccolato, crema vegana alla vaniglia e al pistacchio.

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

Fresco: consumare preferibilmente entro 2 gg dalla data di confezionamento.

Conservare in luogo fresco ed asciutto, a +4 se farcita con creme.

Surgelato: consumare preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento.

Conservare a -20°C. Prodotto soggetto a calo peso.





Croissants

Pasticceria vegana

“ Croissant... il grande e intramontabile classico della prima colazione nella versione vegana disponibili anche farciti con crema pasticcera vegana alla vaniglia, cioccolato, pistacchio... ”

Croissants:

Vuoto: 80gr **cod. 0468**

Farcito: 80gr **cod. 0467**



Ingredienti: Farina Integrale, farina tipo "00", acqua, margarina (senza grassi idrogenati) zucchero, crema di riso, lievito fresco, sale.

Per le creme: Acqua, bevanda di riso, malto di riso, amido mais, burro di cacao, cioccolato fondente (cioccolato fond. 61%min, fave di cacao, burro di cacao, estratto naturale di vaniglia, emulsionante:lecitina di soia), limone, pasta pistacchio.

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

Fresco: consumare preferibilmente entro 2 gg dalla data di confezionamento.

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Surgelato: consumare preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento.

Conservare a -20°C. Prodotto soggetto a calo peso.





ORLANDI



vegan cruelty free



Torta vegana

Pasticceria senza glutine e vegana

“Torta adatta a tutti coloro che seguono una dieta senza glutine e senza proteine di origine animale.”

Torta vegana senza glutine:

Creola: 8 porzioni **cod. 0424**

Teffy: 8 porzioni **cod. 0425**



Ingredienti: farine (riso, teff rosso), cacao in polvere, nocciole tritate, cioccolato fondente, latte di mandorla, olio di girasole, bicarbonato di sodio, zucchero, sale, confettura frutti di bosco, crema di riso, mele caramellate, aceto di vino, confettura albicocca, semi di sesamo, malto di riso, acqua, estratto naturale vaniglia.

Allergeni: **frutta a guscio, sesamo e derivati.**

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

Da consumare preferibilmente entro 5 gg dalla data di confezionamento.

Conservare a +4°C.





ORLANDI



vegan cruelty free



Torta vegana

Pasticceria con glutine vegana

“Torta adatta a tutti coloro che seguono una dieta priva di proteine di origine animale.”



Torta vegana con glutine:

Creola: 8 porzioni **cod. 0427**

Teffy: 8 porzioni **cod. 0429**



Lista unica ingredienti: farine (riso, teff rosso, tipo 00), cacao in polvere, nocciole tritate, cioccolato fondente, latte di mandorla, olio di girasole, bicarbonato di sodio, zucchero, sale, confettura frutti di bosco, crema di riso, mele caramellate, aceto di vino, confettura albicocca, semi di sesamo, malto di riso, acqua, estratto naturale vaniglia.

Allergeni: **frutta a guscio, sesamo e derivati, glutine e derivati.**

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

Da consumare preferibilmente entro 5 gg dalla data di confezionamento.

Conservare a +4°C.





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)

