

LISTINO PASTICCERIA
LE SABLON

AUTUNNO INVERNO 2020/2021



“ Non c'è amore più sincero
dell'amore per il cibo”

George Bernard Shaw

I NOSTRI VALORI

Dal 1998 crediamo nel valore dell'artigianalità come opportunità di nutrirsi in modo sano e con gioia. Vogliamo creare emozioni partendo da materie prime di alta qualità che selezioniamo con cura e che il nostro sapere rende migliori. Proponiamo un'offerta di eccellenza fatta di prodotti gustosi e genuini.

Siamo alla costante ricerca di miglioramento delle nostre proposte e il confronto con i nostri partner ci permette di soddisfare sempre meglio le nuove esigenze dei consumatori.

Luca Scandaletti chef Patron de Le Sablon

Artigianalità
Genuinità
Innovazione
Ricerca
Passione

LA BISCOTTERIA

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO DI VENDITA*
FR-001	FROLLINO CIOCCOLATO E SALE  Friabile biscotto al cioccolato Gran Cru 66% e sale rosa dell'Himalaya g 150	€ 6,70
FR-002	FROLLINO RICOPERTO AL CIOCCOLATO  Friabile frollino alle mandorle ricoperto di cioccolato fondente e profumato all'arancio g 170	€ 6,70
FR-003	FROLLINO FARRO E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA  Friabile frollino all'olio EVO e farina di farro g 130	€ 6,70
FR-004	FROLLINO INTEGRALE 100%  Friabile frollino con farina integrale 100% profumato alla cannella g 150	€ 6,70
FR-005	ZAETI VENEZIANI  Friabile frollino della tradizione veneta con pinoli, uvetta e farina di mais gialla g 150	€ 6,70
FR-006	CHOCOLATE CHIP COOKIES  Biscotto per antonomasia negli States con gocce di cioccolato fondente g 160	€ 6,70
FR-007	CANTUCCI AL PISTACCHIO  Tipico biscotto della tradizione Toscana, rivisitato con pistacchi e mandorle g 120	€ 6,70
FR-008	NOCCIOLINO  Frollino alle nocciole ripieno con crema spalmabile artigianale alle nocciole Piemonte IGP g 160	€ 6,70

* i Prezzi di acquisto di intendono IVA al 10% inclusa.

I nostri biscotti sono confezionati singolarmente, per permettere una migliore conservabilità con l'apertura della confezione. Consigliamo di conservare le confezioni in ambienti asciutti e al riparo da luce, calore e umidità.

LE SBRISOLONE

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO DI VENDITA*
RO-001	ROSEGOTA TRADIZIONALE ALLE MANDORLE Friabile torta da forno tradizionale della Pianura Padana con farina di mais e mandorle g 400	€ 10,00
RO-002	ROSEGOTA AL CIOCCOLATO E MANDORLE Rivisitazione della tipica torta sbrisolona con cioccolato e mandorle g 400	€ 10,00

* i Prezzi di acquisto di intendono IVA al 10% inclusa.

Consigliamo di conservare le confezioni in ambienti asciutti e al riparo da luce, calore e umidità.

LE SPALMABILI

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO DI VENDITA*
SP-001	SPALMABILE ALLE NOCCIOLE PIEMONTE IGP  Crema spalmabile artigianale con pasta nocciola Piemonte IGP g 250	€ 6,00
SP-002	SPALMABILE AL PISTACCHIO E SALE  Crema spalmabile artigianale con 24% di pasta pistacchio e sale Maldon g 250	€ 9,00
SP-003	SPALMABILE AL CIOCCOLATO CAMELLATO  Crema spalmabile artigianale cioccolato biondo caramellato leggermente salato g 250	€ 9,00

* i Prezzi di acquisto di intendono IVA al 10% esclusa

Consigliamo di conservare le confezioni in ambienti asciutti e al riparo da luce, calore e umidità.

LE CONFETTURE

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO DI VENDITA*
CE-001	CONFETTURA DI ANANAS E ROSMARINO  Confettura con 44% di ananas a cubetti e infusione di rosmarino g 230	€ 6,00
CE-002	CONFETTURA DI CIPOLLE DI TROPEA  Confettura con 59% di cipolle di tropea e aceto di vino g 230	€ 6,00
CE-003	CONFETTURA EXTRA AI FRUTTI DI BOSCO  Confettura extra con 60% di frutti di bosco g 230	€ 6,00
CE-004	CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE CON VANIGLIA  Confettura extra con 68% di albococche e vaniglia Madagascar g 230	€ 6,00
CE-005	CONFETTURA EXTRA DI FICHI  Confettura extra con 65% di fichi g 230	€ 6,00
CE-006	CONFETTURA EXTRA DI PEPERONI GRIGLIATI E VANIGLIA  Confettura extra con 59% di peperoni grigliati e vaniglia Madagascar g 230	€ 6,00
CE-007	CONFETTURA EXTRA DI PERE WILLIAMS  Confettura extra con 57% di pere Williams g 230	€ 6,00
CE-008	CONFETTURA EXTRA DI PESCA E FRUTTO DELLA PASSIONE  Confettura extra con 51% di pesca e 10% frutto della passione g 230	€ 6,00
CE-009	CONFETTURA EXTRA DI POMODORI VERDI  Confettura extra con 69% di pomodori verdi g 230	€ 6,00

* i Prezzi di acquisto di intendono IVA al 10% inclusa

Le nostre confetture sono fatte con frutta di stagione, senza conservanti, senza coloranti e senza pectine. Una volta aperte si raccomanda di conservarle in frigorifero e consumarle entro 5 gg. Consigliamo di conservare le confezioni in ambienti asciutti e --al riparo da luce e calore.







I DRAGEES

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO DI VENDITA*
DG-001	I CEREALI ALLA FRUTTA  Cereali ricoperti con copertura yuzu e passione, passione e mango e lampone g 120	€ 7,30
DG-002	L'ARANCIO AL CIOCCOLATO FONDENTE  Bastoncini di arance candite, ricoperte di cioccolato fondente Grand Cru g 150	€ 7,30
DG-003	I NAPOLITAINES AI TRE CIOCCOLATI  Mini barrette di cioccolato bianco, al latte e fondente con frutta secca selezionata g 100	€ 7,30
DG-004	I ROCHER AI TRE CIOCCOLATI  Mandorle tostate e riso soffiato ricoperto al cioccolato bianco, al latte e fondente g 100	€ 7,30
DG-005	I CANDITI RICOPERTI  Arancio e cioccolato caramellato, pere al cioccolato al latte e yogurt, zenzero e fondente g 120	€ 7,30
DG-006	LE MANDORLE RICOPERTE  Mandorle selezionate ricoperte di cioccolato bianco e fondente g 120	€ 7,30
DG-007	NOCCIOLE RICOPERTE  Nocciole Piemonte IGP ricoperte di cioccolato al latte e fondente g 120	€ 7,30
RS-001	L'APERITIVO SFIZIOSO  Anacardi e mandorle ricoperte di curry, zucca e curcuma g 120	€ 7,30

* i Prezzi di acquisto di intendono IVA al 10% inclusa.

Tutti i nostri ricoperti sono fatti artigianalmente, pertanto non sono tutti uguali. Si consiglia di conservarli in ambiente asciutto, al riparo da luce, fonti di calore e umidità.

LE TAVOLETTE 60g LE CLASSICHE

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO DI VENDITA*
TC-001	CIOCCOLATO BIANCO 35%  Copertura cioccolato bianco 35% con profumi di latte e vaniglia g 60	€ 5,00
TC-002	CIOCCOLATO CAMELLATO 37%  Copertura cioccolato caramellato 37% leggermente salato g 60	€ 5,00
TC-003	CIOCCOLATO RUBY 48%  Copertura cioccolato ruby 48% dal gusto fruttato e delicato g 60	€ 5,00
TC-004	CIOCCOLATO AL LATTE 38%  Copertura cioccolato al latte 38% dai sentori di vaniglia, latte e cacao g 60	€ 5,00
TC-005	CIOCCOLATO FONDENTE 66%  Copertura cioccolato fondente 66% persistente e deciso g 60	€ 5,00
TC-006	CIOCCOLATO FONDENTE 70%  Copertura cioccolato fondente 70% con acidità e persistenza equilibrati g 60	€ 5,00

* i Prezzi di acquisto di intendono IVA al 10% inclusa.

Si consiglia di conservarli in ambiente asciutto, al riparo da luce, fonti di calore e umidità.

TORRONE MORBIDO

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO DI VENDITA*
TM-001	Torrone artigianale con miele di acacia, alle mandorle tostate e pistacchi 100 g	€ 4,90
TM-003	Torrone artigianale morbido con mandorle tostate ricoperto di cioccolato fondente 140 g	€ 6,30
TM-004	Torrone artigianale morbido con nocciole Piemonte IGP ricoperto di cioccolato fondente 140 g	€ 6,30

* I Prezzi di acquisto di intendono IVA al 10% inclusa.

Consigliamo di conservare le confezioni in ambienti asciutti e al riparo da luce, calore e umidità.

TORRONCINI

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO DI VENDITA*
FP-T01	TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE E PISTACCHI RICOPERTO CIOCCOLATO BIANCO Confezionato singolarmente con apertura facilitata al pz	€ 1,20
FP-T02	TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE RICOPERTO CIOCCOLATO AL LATTE Confezionato singolarmente con apertura facilitata al pz	€ 1,20
FP-T03	TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE RICOPERTO CIOCCOLATO AL LATTE Confezionato singolarmente con apertura facilitata al pz	€ 1,20
FP-T03	CONFEZIONE TORRONI ASSORTITI 10 PZ IN SACCHETTO Confezione mista di 10 torroncini ricoperti e imbustati singolarmente al pz	€ 10,00

* i Prezzi di acquisto di intendono IVA al 10% inclusa

La scadenza è di 300 gg dalla data di consegna e consigliamo di conservare le confezioni in ambienti asciutti e al riparo da luce, calore e umidità.

I GRANDI LIEVITATI

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO		CONFEZIONE CELLOPHANE*	CONFEZIONE REGALO SCATOLA*
GL-001	PANETTONE TRADIZIONALE QUATTROCENTO Panettone arancio candito e uvetta, come da tradizione - STAMPO BASSO	g 400	€ 12,50	--
GL-002	PANETTONE TRADIZIONALE TREQUARTI Panettone arancio candito e uvetta, come da tradizione - STAMPO BASSO	g 800	€ 23,50	€ 25,00
GL-003	PANETTONE TRADIZIONALE 1000 Panettone arancio candito e uvetta, come da tradizione - STAMPO ALTO	g 1000	€ 28,00	€ 30,00
GL-0SU	PANETTONE SOLO UVETTA Panettone arancio candito e uvetta, come da tradizione - STAMPO BASSO	g 800	€ 23,50	€ 25,00
GL-004	PANETTONE GIANDUIOTTO con CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE IGP Panettone con cioccolato al latte 38% e pasta nocciola Piemonte IGP - STAMPO BASSO	g 400	€ 13,50	--
	Panettone con cioccolato al latte 38% e pasta nocciola Piemonte IGP - STAMPO BASSO	g 800	€ 25,00	€ 26,50
GL-005	PANETTONE INTEGRALE PERE, CIOCCOLATO E YOGURT Panettone con cereali e farina integrale macinata a pietra, pere candite, cioccolato al latte e yogurt - STAMPO BASSO	g 400	€ 13,50	--
	Panettone con cereali e farina integrale macinata a pietra, pere candite, cioccolato al latte e yogurt - STAMPO BASSO	g 800	€ 25,00	€ 26,50
GL-006	PANETTONE MANDORLA, CIOCCOLATO RUBY E AMARENE Panettone con pasta di mandorle, amarene candite e cioccolato Ruby - STAMPO BASSO	g 400	€ 13,50	--
	Panettone con pasta di mandorle, amarene candite e cioccolato Ruby - STAMPO BASSO	g 800	€ 25,00	€ 26,50
GL-006	PANETTONE CIOCCOLATO FONDENTE E AMARENE Panettone con gocce di cioccolato, amarene candite e profumo di limone - STAMPO BASSO	g 400	€ 13,50	--
	Panettone con gocce di cioccolato, amarene candite e profumo di limone - STAMPO BASSO	g 800	€ 25,00	€ 26,50
GL-008	PANDORO TRADIZIONALE *** NUOVA RICETTA 2020 *** Alla tradizione di Verona il profumo del burro e della vaniglia Madagascar	g 750	€ 26,00	€ 27,50

* i Prezzi di acquisto di intendono IVA al 10% inclusa

I nostri lievitati sono privi di conservanti, pertanto la loro conservabilità non supera i 45 gg.
Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce, umidità e calore.

I GRANDI FORMATI

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO		CONFEZIONE CELLOPHANE*	CONFEZIONE REGALO SCATOLA*
GF-001	PANETTONE TRADIZIONALE MAGNUM Panettone arancio candito e uvetta, come da tradizione	g 2000	€ 63,00	€ 70,00
GF-002	PANETTONE TRADIZIONALE DOPPIO MAGNUM Panettone arancio candito e uvetta, come da tradizione	g 3000	€ 95,00	€ 105,00

* i Prezzi di acquisto di intendono IVA al 10% inclusa

I nostri lievitati sono privi di conservanti, pertanto la loro conservabilità non supera i 45 gg.
Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce, umidità e calore.

Pasticceria Le Sablon è di Prestige sas - Via G. Reni, 67 - 35134 Padova
T. 049 601361 @. ordini@lesablon.it

CONDIZIONI DI VENDITA

- È possibile effettuare gli ordini via mail a ordini@lesablon.it

- È possibile spedire in tutta Italia i nostri prodotti. Verranno calcolate le spese di spedizione in base all'ordine effettuato.

- Metodi di pagamento accettati: Bancomat, Paypal, bonifico bancario anticipato.

Non verranno effettuate spedizioni e consegne previa ricezione del pagamento.

- Sono previsti sconti quantità:

- Per ordini superiori ai 20 pz di singolo prodotto è previsto uno **sconto 5%**

- Per ordini superiori ai 35 pz di singolo prodotto è previsto uno **sconto 10%**

- Creiamo confezioni personalizzate in base a tutte le esigenze.

Contattaci senza impegno allo **049 601361** per un'offerta mirata, o scrivici a ordini@lesablon.it