LISTINO PASTICCERIA
LE SABLON

AUTUNNO INVERNO 2020/2021

" Non c'è amore più sincero
dell'amore per il cibo"

George Bernard Shaw

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

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

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

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 CARAMELLATO 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.

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

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.

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

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 CARAMELLATO 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*
	TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE E PISTACCHI		
TM-001	Torrone artigianale con miele di acacia, alle mandorle tostate e pistacchi	100 g	€ 4,90
	TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE RICOPERTO CON CIOCCOLATO AL LATTE		
TM-003	Torrone artigianale morbido con mandorle tostate ricoperto di cioccolato fondente	140 g	€ 6,30
	TORRONE MORBIDO ALLE NOCCIOLE IGP PIEMONTE RICPERTO CON CIOCC. FONDENTE		
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*
	TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE E PISTACCHI RICOPERTO CIOCCOLATO BIANCO		
FP-T01	Confezionato singolarmente con apertura facilitata	al pz	€ 1,20
	TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE RICOPERTO CIOCCOLATO AL LATTE		
FP-T02	Confezionato singolarmente con apertura facilitata	al pz	€ 1,20
	TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE RICOPERTO CIOCCOLATO AL LATTE		
FP-T03	Confezionato singolarmente con apertura facilitata	al pz	€ 1,20
	CONFEZIONE TORRONI ASSORTITI 10 PZ IN SACCHETTO		
FP-T03	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.

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

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**