

SAPORART &

I lievitati 'le grandi occasioni'



La nostra capacità di
innovazione fa sì che ogni
morso porti con sé un
ricordo memorabile.

Siamo Claudio, Luca, Giorgia e Marco. Siamo una squadra, un'azienda che crede nel valore delle persone, nella forza della sinergia e nel rispetto dell'equilibrio nella vita e nei sapori.



Il sapore di un incontro

Vogliamo condividere i sapori e le storie che fanno parte di noi e delle nostre terre. Vogliamo regalare esperienze gustative uniche per soddisfare i palati più esigenti.



Siamo amici, siamo artigiani,
siamo innovatori.

Sperimentiamo usi nuovi
di materie prime eccellenti
creando prodotti adatti a
tutti, con una particolare
attenzione alle diverse
sensibilità alimentari.



I nostri valori

Nelle nostre ricette uniamo gusto e ricerca andando oltre la tradizione

100% vegetale

Ci stiamo orientando verso un mondo più etico e attento alla salute dei consumatori. Per questo abbiamo realizzato una gamma di prodotti interamente vegetali.

Senza latticini

La volontà di offrire un'alternativa senza latticini è guidata dalla possibilità di creare un prodotto gustoso per tutti, compresi gli intolleranti, senza comprometterne il sapore.

Sostenibilità

Puntiamo in alto, realizziamo prodotti con materie prime di alta qualità nel rispetto dell'ambiente, garantiamo il benessere dei nostri dipendenti e miriamo alla soddisfazione dei clienti.

Ricette Tradizionali

Il nostro impegno nel preservare il gusto autentico dei prodotti tradizionali è ciò che ci distingue: custodiamo con cura le antiche ricette della tradizione, rispettando la materia prima.

NOVANTA:
il lievito madre alla base
dei nostri prodotti lievitati.



Come pasticceri abbiamo sempre avuto il nostro lievito madre. Abbiamo però deciso di rendere questo elemento unico e speciale creando NOVANTA, il lievito madre Saporarte.

NOVANTA è una fusione di storie e tradizioni: nasce in Liguria a Gazzo d'Arroscia più di 90 anni, e Marco lo eredita dalle signore del luogo, custodendolo con dedizione.

Non sempre matrici di lievito diverse possono convivere, è così che allora abbiamo provato a mescolare i due lieviti e per mesi abbiamo testato la loro capacità di adattarsi alla novità e il risultato è stato eccezionale.



Vogliamo essere gli
Artigiani di oggi e
domani:
saper creare emozioni,
utilizzare la massima
qualità nel rispetto
delle materie prime e
della sostenibilità
aziendale intesa come
economia sociale e di
mercato.



I lievitati Saporarte sono disponibili in differenti packaging in base alle diverse esigenze estetiche dei nostri clienti.

È disponibile il packaging nero Saporarte e anche la nuova confezione hand to-go, comoda da portare a mano.





Lievitati per tutto l'anno

Bauletto Gastronomico Mediterraneo (Salato)



Focaccia della nonna Bruna



Focaccia della nonna Rosetta



Focaccia della nonna Ester



Pandoro tradizionale



Paneolio albicocche e grano di cacao



Panettone dark amarena e cioccolato



Panettone fichi e caramello



Panettone ai 3 cioccolati



Panettone gianduiotto



Panettone tradizionale saporarte



Panettone tradizionale arancio e uvetta



Lievitati di Natale

L'esperienza fa la differenza!
Ecco perchè i nostri lievitati
sono di altissima qualità:
un impasto a 4 lievitazioni,
100% del nostro lievito madre
Novanta, chiamato così
perchè nato oltre 90 anni fa
e che curiamo con amore
tutti i giorni.





SAPORART&

Scopri il mondo
saporarte.com



laboratorio@saporarte.com
+39 0497441647

Via Gaetano Donizetti 6 - 35134 Padova, Italia