

Certified



Corporation

Learn more at [bcorp.com](https://www.bcorp.com)



NATALE 2026
export



Azienda certificata
da ClimatePartner
climate-id.com/FYFKKP

NATURALMENTE FILIPPI

Certified

Corporation
Learn more at
bcorp.com


PASTICCERIA
filippi



Codice Etico: il cliente è tenuto al rispetto delle disposizioni di cui al Codice Etico adottato da Pasticceria Filippi e pubblicato sul suo sito istituzionale: www.pasticceriafilippi.it
Code of Ethics: Customers are obliged to comply with the provisions of the Code of Ethics adopted by Pasticceria Filippi and published on its institutional website: www.pasticceriafilippi.it

una storia di famiglia



indice

- 6 certificazioni
- 7 cos'è una b-corp
- 9 saper dare tempo al tempo
- 11 ingredienti secondo natura
- 13 i nostri panettoni e dolci
- 60 cartelli vetrina
- 63 le nostre materie prime

CERTIFICAZIONI



In qualità di B Corp certificata dal 2016, siamo orgogliosi di far parte di un movimento globale che unisce le forze per costruire un'economia più inclusiva, equa e giusta.

As a Certified B Corporation since 2016, we are proud to be part of a global movement using collective action to work towards a more inclusive, equitable, and fair economy.



Dal 2019 rispettiamo il più alto standard americano di "green building" rivolto ad edifici costruiti in modo sostenibile ed efficiente.

As of 2019, we meet the highest U.S. "green building" standard addressed to buildings constructed in a sustainable and efficient way.



ClimatePartner certified company

climate-id.com/FYFKKP

Il percorso di Pasticceria Filippi per il clima è iniziato nel 2022, anno del suo 50° anniversario, con la misurazione delle emissioni di CO₂ e l'avvio delle attività di compensazione insieme a ClimatePartner. Nel 2024 questo impegno si è tradotto nella certificazione "ClimatePartner certified company", che attesta un processo verificato e trasparente: le emissioni sono calcolate, le azioni di riduzione definite e le emissioni residue compensate attraverso progetti di tutela del clima riconosciuti a livello internazionale. Un impegno concreto per un futuro più responsabile.

Pasticceria Filippi's climate journey began in 2022, the year of its 50th anniversary, with the measurement of its CO₂ emissions and the start of compensation activities in partnership with ClimatePartner. In 2024, this commitment was formalized with the "ClimatePartner certified company" label, which confirms a verified and transparent process: emissions are calculated, reduction measures are defined, and remaining emissions are compensated by supporting internationally recognized climate protection projects. A concrete commitment to a more responsible future.

COS'È UNA B CORP

Le B Corp™ certificate, o B Corp™, sono aziende che soddisfano gli standard trasversali di B Lab in materia sociale, ambientale e di governance e le cui pratiche aziendali sono verificate da una terza parte. Le B Corp si impegnano ad essere trasparenti e responsabili riguardo al loro impatto, adattando continuamente le pratiche per rispondere all'evoluzione delle sfide sociali e ambientali, allineandosi ai valori e alle aspettative dei consumatori e partecipando ad iniziative collettive per promuovere un'economia capace di generare benefici concreti per le persone e per il pianeta.

WHAT DOES B CORP MEAN?

Certified B Corps™, or B Corps™, are companies that meet B Lab's cross-cutting social, environmental, and governance standards, with their business practices verified by an independent third party. B Corps commit to being transparent and accountable for their impact, continuously improving their practices to respond to evolving social and environmental challenges, aligning with consumers' values and expectations, and taking part in collective initiatives to promote an economy that delivers tangible benefits for people and the planet.

OBIETTIVI

In qualità di Società Benefit Pasticceria Filippi persegue 8 obiettivi specifici di beneficio comune che sono stati integrati nell'oggetto sociale dell'azienda:

As a Benefit Company, Pasticceria Filippi pursues 8 specific objectives of common benefits that have been integrated into the corporate purpose of the company:

- 1** Assunzioni che sviluppino l'inclusione sociale
Staff recruitment that develops social inclusion
- 2** Favorire la formazione e la crescita del personale
Promote training and staff growth
- 3** Promuovere la felicità del personale
Promote staff happiness
- 4** Sviluppare programmi di welfare aziendali
Develop corporate welfare programs
- 5** Favorire le materie prime e l'economia del territorio
Promote raw materials and the economy of the territory
- 6** Affiancare e sostenere i fornitori per migliorare i prodotti in termini di qualità ed etica
Assisting and supporting suppliers to improve products in terms of quality and ethics
- 7** Lavorare attivamente per la salvaguardia dell'ambiente
Actively working for the protection of the environment
- 8** Utilizzare materie prodotte con metodi sostenibili, verifica e tracciabilità del ciclo di vita
Use materials produced with sustainable methods, verification and traceability of life-cycle



SAPER DARE TEMPO AL TEMPO

Il senso dell' "avere tempo" per fare le mille cose che vorremmo e per "gustarci" i sapori più buoni e i momenti più belli, ci appare confinato in un passato lontano, che la modernità sembra averci sottratto: spesso il pensiero della dolcezza, delle cose genuine, dei profumi che sanno di buono ci riporta ai ricordi dell'infanzia.

Noi Filippi abbiamo voluto custodire quei ricordi fatti di profumi e di tradizione: è la storia della nostra famiglia, dell'esperienza e dei sacrifici, ma anche della riconoscibilità di sapori legati al territorio. Le storie belle sono quelle che iniziano bene e ogni giorno hanno qualcosa da raccontare e da condividere. L'azienda Filippi è una di queste storie, iniziata nel 1972, a Zanè, Vicenza.

Mamma Maria e papà Giuliano hanno iniziato nel 1972 a scrivere il primo capitolo di questa storia, con la produzione dei primi dolci da forno a lievitazione naturale, all'insegna della genuinità degli ingredienti e della tradizione e oggi, con i figli Andrea e Lorenzo, la storia continua con la stessa dedizione e lo stesso spirito. Il mantenimento di alti standard qualitativi e i ritmi di produzione, particolarmente stringenti in certi periodi dell'anno, non ci hanno fatto dimenticare che il cuore dell'azienda, che nel tempo si è allargata ed ammodernata dotandosi di nuovi strumenti, rimane un cuore pulsante, fatto di persone.

L'azienda Filippi è nata e rimane un'azienda artigianale familiare, dove ognuno si sente a suo agio in un clima sereno di rispetto di valori condivisi e di un progetto di qualità a tutto campo. Abbiamo fatto nostra la filosofia secondo cui ogni cosa, fatta con rispetto, cura e passione, richiede un certo "suo" tempo. Spesso i tempi brevi dell'efficienza non corrispondono ai tempi dell'efficacia.

La qualità ha bisogno di un tempo "lento": il tempo per essere "cotto a puntino" per essere assaggiata, condivisa e gustata fino all'ultima briciola... Insomma, per essere precisi, è esattamente il tempo in cui si dà spazio al formarsi di un sorriso! Il nostro, con il quale cerchiamo di fare sempre meglio ciò che ci piace ed il vostro, quello che condividete con noi nei momenti di festa.

KNOWING TO LET THINGS TAKE THEIR TIME

Thinking of sweetness, natural things and fragrant aromas often reminds us of childhood. Thus, the sense of "having time" to do a thousand and one things we would like appears confined to a far-off past that modern life has taken away from us. We Filippi have wanted to guard the memories of childhood, made of fragrances, colours, curiosity, acknowledging old tastes tied to our land.

For us, beautiful stories are the ones beginning well and teaching us something to be shared every day. Filippi is one of these stories, beginning in 1972 in Zanè, in the province of Vicenza with the production of naturally leavened baked goods (cakes).

Mother Maria and father Giuliano have written the first chapter of this beautiful story, with genuine ingredients and family values. Today, with their sons Andrea and Lorenzo, the story goes on with the same devotion and the same enthusiasm. Despite the rigour required to maintain a high level of quality and production rhythms which are particularly pressing in certain periods of the year, we have never lost sight of the fact that the core of the firm, widened and modernized with new equipment, remains a beating heart with a human touch.

Filippi's company was born as a 'cottage industry' and today it continues to be this way: an extended family, where everyone feels at ease in a serene atmosphere of mutual cooperation and respect. According to our philosophy, every thing, made with care and passion, requires "its" time. Often short, efficient time frames do not produce quality products, which need "slow" time and attention.

Time spent entertaining an idea and exact time when this idea opens; time to develop and choose where, how and when... time to "cook to perfection", to taste, to share and savour until the last crumb... In short, if we want to use an image, the same amount of time is needed as for a smile to be expressed! The smile on our faces while doing what we love and the smile you share with us in festive moments.

la ricetta dei nostri panettoni



INGREDIENTI SECONDO NATURA

Il segreto dei prodotti Filippi sta nella ricerca, nella selezione e nella cura di ingredienti naturali e pregiati, all'insegna della genuinità. Selezione, come processo continuo nel quale gli ingredienti vengono messi costantemente alla prova nel nostro laboratorio.

Come in un'orchestra per produrre una sinfonia ogni strumento deve esprimersi armoniosamente con l'insieme, così non ci accontentiamo che ogni ingrediente sia buono per se stesso ma deve amalgamarsi bene con tutti gli altri, adattandosi alle tecniche produttive, rispecchiandosi nella nostra filosofia aziendale.

Per questo di stagione in stagione riconsideriamo, aggiorniamo o riconfermiamo i nostri ingredienti nel rispetto di tecniche e sapori della tradizione, che desideriamo tramandare, senza però rinunciare ad innovare e a tenere gli occhi aperti sul presente e curiosi verso il futuro.

Vogliamo sapere con certezza quali siano le condizioni di lavoro delle persone e di vita degli animali negli ambienti da cui provengono gli ingredienti che scegliamo.

Diciamo no allo sfruttamento del lavoro e alla violenza sugli animali, sì ai progetti di cooperazione tra piccoli produttori e coltivatori, sì alla conservazione della biodiversità e quando possibile scegliamo ingredienti locali.

INGREDIENTS THAT MAKE THE DIFFERENCE

The secret of Filippi products lays in research, selection and care. We search for the rarest ingredients, based on genuineness of natural ingredients. Selection, as a continuous process and not only once, where ingredients are constantly tested in our workshop.

Just as in an orchestra, to create a symphony, every instrument has to be in harmony with the whole, so it does not suffice that every ingredient is good on its own. Each ingredient has to amalgamate well with all the others, working with our productive techniques and reflecting our business philosophy.

For this reason, from season to season, we reconsider, we update or we reconfirm our ingredients in respect to the techniques and flavours of tradition that we wish to hand down. We do this without giving up innovation, while keeping our eyes open on the present and maintaining an interest in the future.

We want to be aware of environmental conditions and the care of animals in the environments where our chosen ingredients come from.

We say no to the exploitation of workers and cruelty to animals, yes to the projects of cooperation between small producers and growers, yes to the preservation of biodiversity and whenever possible we choose local ingredients.





I NOSTRI PANETTONI E DOLCI

Our Panettoni and cakes

il Natale è servito

Damerino Classico

Per il dolce delle feste natalizie, dall'interno soffice e dalla tipica alveolatura irregolare distintiva di una lievitazione naturale. Solo la dolcezza naturale del miele italiano, delle uvette selezionate e la freschezza agrumata dei cubetti di arancia candita di Calabria.

Classic Panettone

Only natural aromas for this cake of Christmas parties, soft inside and with the typical irregular alveolation of natural leavening. Only the natural sweetness of honey, of selected raisins and the citrus freshness of candied Calabria orange cubes.



INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

DAMERINO CLASSICO

con arancia candita e uvetta

Classic panettone with candied orange and raisins

*per i più
nostalgici*



**Panettone classico
con arancia candita e uvetta**
Classic panettone
with candied orange and raisins

DMR 0103 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 235

DMR 0104 / 750 g - 26.45 oz
pz 6 x ct • ct 30 x plt • pz 180 x plt

HK\$ 286

DMR 0105 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

HK\$ 340

Una dolce tentazione

Tradizione classico

Una veste differente per lo stesso panettone classico con arancia candita di Calabria, uvetta selezionata e la dolcezza naturale del miele italiano, oltre alla lenta lievitazione con la sua tipica alveolatura irregolare. L'alternativa per deliziarsi con il più classico dei panettoni.

Traditional classic Panettone

A different look for the same classic panettone, with candied Calabrian orange, selected raisins and the natural sweetness of Italian honey, along with slow natural leavening and its distinctive irregular crumb. An alternative way to enjoy the most classic of panettoni.



INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

TRADIZIONE CLASSICO

con arancia candita e uvetta

Classic panettone with candied orange and raisins

Novità
new



Tradizione classico con arancia candita e uvetta

Classic panettone
with candied orange and raisins

TRD 0103 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 235

TRD 0105 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

HK\$ 340

Dal sapore sorprendente

Tradizione senza canditi

Un panettone preparato alla maniera tradizionale con il nostro lievito madre, quello che da 50 anni gelosamente custodiamo e teniamo in vita con rinfreschi quotidiani. Gli stessi ingredienti di alta qualità e freschezza che usiamo nel Classico panettone Filippi, ma questa volta senza i canditi.

Traditional Panettone with raisin

A panettone prepared in the traditional way with our mother dough, jealously guarded and kept alive with regular daily refreshments for 50 years. The same high-quality fresh ingredients that we use in Filippi's Classical panettone but this time without candies.



senza canditi

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

TRADIZIONE SENZA CANDITI

solo uvetta

Panettone without candied orange - only raisins

Novità
new



Tradizione senza canditi

Panettone without candied orange - only raisins

TRD 8903 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 235

TRD 8905 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

HK\$ 340

Per i palati più esigenti

Tradizione glassato

Il Glassato Filippi, a lievitazione naturale, è preparato con ingredienti selezionati e genuini: uova fresche da galline allevate all'aperto, burro fresco, bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar, freschi e profumatissimi cubetti di arancia candita di Calabria, morbidity uvette selezionate, croccanti e profumate mandorle e miele italiano.

Traditional iced Panettone

Filippi's Iced panettone, naturally leavened, is prepared with selected natural ingredients: fresh eggs from free range hens running in the open air fed with natural food, fresh dairy butter, Bourbon vanilla berries from Madagascar, fresh flavoured cubes of candied Calabria oranges, soft selected raisins, crispy flavoured almonds and honey.

mandorle
selezionate



INGREDIENTI



GLASSATURA
CON MANDORLE
almond glazing



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

TRADIZIONE GLASSATO con arancia candita e uvetta

Iced panettone with candied orange and raisins

Novità
new



Tradizione glassato con arancia candita e uvetta

Iced panettone with candied
orange and raisins

TRD 0303 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 239

TRD 0305 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

HK\$ 361

DAMIGELLA CLASSICA DA 2Kg

con arancia candita e uvetta

Classic Damigella with candied orange and raisins

Il Panettone Classico Filippi, soffice e dalla tipica alveolatura irregolare della lievitazione naturale, è disponibile anche in un formato extra pensato per la condivisione. Un grande dolce delle feste che conserva intatto il carattere della tradizione.

The Filippi Classic Panettone, soft and marked by the distinctive irregular crumb of natural leavening, is also available in an extra format designed for sharing. A festive centerpiece that preserves the true character of tradition.

Damigella classica con arancia candita e uvetta

Classic Damigella with candied orange and raisins

DMG 0107B / 2000 g - 70.54 oz
pz 2 x ct / ct 40 x plt / pz 80 x plt

Restyling
"più basso"

INGREDIENTI



UVETTA SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA CANDITA
candied orange



MIELE ITALIANO
italian honey



BACCA DI VANIGLIA BOURBON
Bourbon vanilla bean



UOVA DI GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO
free range eggs



BURRO FRESCO
dairy butter



Pasticceria Filippi ha scelto di certificare HALAL il Damerino Classico, disponibile esclusivamente nelle grammature da 500 g, 750g, 1 kg, 2 kg e 4 Kg

Pasticceria Filippi has chosen to certify the Damerino Classico as HALAL, available exclusively in 500g, 750g, 1kg, 2kg and 4kg weights



HK\$ 697

GRAN DAMA CLASSICA DA 4Kg

con arancia candita e uvetta

Classic Gran Dama with candied orange and raisins

Gran Dama classica con arancia candita e uvetta

Classic Gran Dama with candied orange and raisins

DAM 0109 / 4000 g - 141.09 oz
pz 1 x ct / ct 36 x plt / pz 36 x plt

il Natale è servito



HK\$ 1,365



Pasticceria Filippi ha scelto di certificare HALAL il Damerino Classico, disponibile esclusivamente nelle grammature da 500 g, 750g, 1 kg, 2 kg e 4 Kg

Pasticceria Filippi has chosen to certify the Damerino Classico as HALAL, available exclusively in 500g, 750g, 1kg, 2kg and 4kg weights

Morbido e delizioso

Pandoro Classico

Filippi propone anche il tradizionale "Pan de oro", Pandoro, chiamato appunto in questo modo per la sua naturale colorazione giallo-dorata. Un lievitato dalla grande morbidezza, ricco di burro fresco e dal naturale profumo di vaniglia.

Classic Pandoro

Filippi also suggests the traditional "Pan de oro", Pandoro, called in this way for its natural yellow-gilded colour. A leavened cake marked by great softness, rich of fresh butter and naturally flavoured with vanilla.



soffice e profumato

INGREDIENTI



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

PANDORO classico

Classic Pandoro



Pandoro classico

Classic pandoro

DMR 0104 PD / 750 g - 26.45 oz
pz 6 x ct / ct 20 x plt / pz 120 x plt

HK\$ 295

DMR 0105 PD / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct / ct 20 x plt / pz 120 x plt

HK\$ 361

Un "must"
irrinunciabile

Dolce 100% olio EVO
Da sempre 100% olio extra vergine d'oliva rappresenta il prodotto distintivo della produzione Filippi. Il prodotto è privo di burro, realizzato con olio extra vergine di oliva, selezionato tra i migliori produttori di olio italiani. Una scelta golosa per mettere tutti d'accordo

100% extra virgin olive oil cake
100% extra-virgin olive oil has always represented the distinctive product in Filippi's production. The product is butter-free, made with extra virgin olive oil, selected from the best Italian oil producers. A delicious choice to get everyone to agree.

senza burro
without butter

INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
extra vergin
olive oil

DOLCE 100% OLIO EVO con arancia candita e uvetta

100% extra virgin olive oil cake with candied orange and raisins

Restyling



Dolce 100% olio evo con arancia candita e uvetta

100% extra virgin olive oil cake
with candied orange and raisins

AVO 0903 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 221

AVO 0905 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

HK\$ 319

Contrasti che stupiscono

Caramello salato

Per la serie nulla è impossibile! Un panettone per chi apprezza i sapori intensi, gli abbinamenti arditi... un lievito straordinario, un impasto guarnito da cremosi pezzetti di caramello in cui il senso di dolcezza iniziale è mitigato e reso più intrigante da una lievissima ma immediata sapidità. Che dire... Provare per credere!

Salted caramel

Nothing is impossible! A panettone for those who appreciate the intense flavors, the daring pairings ... an extraordinary leavened in which the lightness of the dough is interspersed with creamy pieces of caramel in which the sense of initial sweetness is mitigated and made more intriguing by a slight but immediate flavor. What about ... Try it and see!

cremoso
caramello
salato

INGREDIENTI



CARAMELLO
SALATO
salted caramel



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

**CARAMELLO
salato**

Panettone with salted caramel



**Panettone
al caramello salato**

Panettone with salted caramel

SPE 5203 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 300

SPE 5205 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

HK\$ 442



Pasticceria Filippi ha scelto di certificare HALAL il Panettone al Caramello Salato disponibile esclusivamente nelle grammature da 500 g e da 1 kg

Pasticceria Filippi has chosen to certify the Caramello Salato as HALAL, available exclusively in 500g and 1kg

Se vuoi andare oltre i confini

Cioccolato fondente

Questo panettone al cioccolato fondente è dedicato a chi pensa, come Willy Wonka, che il cioccolato serva ad andare oltre la vita ordinaria. Cacao Criollo e Trinitario per un gusto deciso con sfumature aromatiche di noci e nocciole e un finale lievemente acidulo che ricorda ribes e mirtilli.

Panettone with dark chocolate

This dark chocolate panettone is dedicated to those who believe, like Willy Wonka, that chocolate helps us go beyond ordinary life. Criollo and Trinitario cocoa create a bold flavor, with aromatic notes of walnuts and hazelnuts and a lightly tangy finish reminiscent of red currants and blueberries.



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO
selected dark
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

CIOCCOLATO fondente

Panettone with dark chocolate



Panettone con cioccolato fondente

Panettone with dark chocolate

.....
SPE 9003 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt
.....

HK\$ 262

.....
SPE 9005 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt
.....

HK\$ 378

Armonia di sapori

Caffè e cioccolato fondente

I nostri pasticceri riscoprono l'aroma del caffè in un panettone ricco, con cioccolato fondente 60% da cacao Criollo e Trinitario. Le note decise del caffè incontrano quelle avvolgenti del cacao in un'armonia intensa: un sodalizio perfetto per gli amanti del caffè... e non solo.

Panettone with coffee and dark chocolate

Our pastry chefs rediscover the aroma of coffee for a rich coffee panettone with 60% dark chocolate, chosen from Criollo and Trinitario cocoa. The bold notes of coffee and the enveloping notes of cocoa come together in a harmony of flavors and aromas... a perfect combination for coffee lovers, and not only.



per gli
amanti
del caffè

INGREDIENTI



CAFFÈ
coffee



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO
selected dark
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

CAFFÈ e cioccolato fondente

Panettone with coffee and dark chocolate



Panettone caffè e cioccolato fondente

Panettone with coffee and dark chocolate

SPE 12903 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 267

SPE 12905 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct / ct 25 x plt / pz 150 x plt

HK\$ 391

Puro piacere

Lamponi e cioccolato fondente

Ecco il panettone Filippi al lampone e cioccolato. Cioccolato fondente selezionato, ottenuto da varietà Criollo e Trinitario e straordinari lamponi. Il caldo avvolgente del cioccolato fondente e la freschezza del principe della frutta di bosco in un sol boccone.

Panettone with raspberries and dark chocolate

Here is the Panettone Filippi with raspberry and chocolate. Dark selected chocolate, obtained from Criollo and Trinitario varieties and extraordinary raspberries. The enveloping warmth of dark chocolate and the freshness of the prince of wild fruit in one bite.

lampone che passione



INGREDIENTI



LAMPONI
raspberries



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO
selected dark
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

LAMPONI e cioccolato fondente

Panettone with raspberries and dark chocolate



Panettone con lamponi e cioccolato fondente

*Panettone with raspberries
and dark chocolate*

.....
SPE 9703 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt
.....

HK\$ 286

.....
SPE 9705 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt
.....

HK\$ 412

Se vuoi andare oltre i confini

Pere e cioccolato fondente

Una speciale interpretazione Filippi di un perfetto abbinamento: gocce di cioccolato fondente da cacao Criollo e Trinitario si uniscono a morbidi pezzetti di pera candita. L'impasto classico, profumato alla vaniglia Bourbon, racchiude un cuore dolce e avvolgente. Una vera delizia!

Panettone with candied pears and dark chocolate

An extraordinary Filippi interpretation of a perfect pairing: selected dark chocolate drops made from Criollo and Trinitario cocoa paired with soft pieces of candied pear. The classic dough, scented with Bourbon vanilla, hides a sweet and tender heart. Simply delightful!

dolcissime
pere candite



INGREDIENTI



PERE
CANDITE
candied
pears



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO
selected dark
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

PERE e cioccolato fondente

Panettone with candied pears and dark chocolate



Panettone con pere candite e cioccolato fondente

Panettone with candied pears
and dark chocolate

SPE 7203 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 286

SPE 7205 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

HK\$ 412



Pasticceria Filippi ha scelto di certificare HALAL il Panettone Pere e Cioccolato, disponibile esclusivamente nelle grammature da 500 g e da 1 Kg

Pasticceria Filippi has chosen to certify the Pere e Cioccolato as HALAL, available exclusively in 500g and 1kg

Sinfonia di sapori

Arancia e cioccolato fondente

Pensato per non rinunciare alla freschezza della frutta né alla golosità del cioccolato. Arrivano al naso le scorze d'arancia di Calabria candite naturalmente, la vaniglia Bourbon e le note agrumate e speziate del cioccolato fondente selezionato.

Panettone with candied orange and dark chocolate

Created for those who don't want to give up the freshness of fruit or the indulgence of chocolate. To the nose come naturally candied Calabrian orange peel, Bourbon vanilla, and the citrusy, lightly spiced notes of selected dark chocolate.

succosa
arancia
candita



INGREDIENTI



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO
selected dark
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

ARANCIA e cioccolato fondente

Panettone with candied orange and dark chocolate



Panettone con arancia candita e cioccolato fondente

*Panettone with candied orange
and dark chocolate*

SPE 9103 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 262

SPE 9105 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

HK\$ 379

Sempre più delicato

Limone e cioccolato bianco

Un panettone che si capisce già dalla confezione: piacevolmente vellutata al tatto, di un colore giallo limone. Questa è la natura di questo Speciale Filippi, dal bouquet delicato, in cui si uniscono con eleganza ed equilibrio il sapore unico del cioccolato bianco con il sapore leggermente acidulo dei cubetti di scorza di limone canditi.

*Panettone with candied lemon and white chocolate
A panettone that is already understood starting from wrapping: pleasantly soft to the touch, in lemon yellow. This is the nature of this Filippi's Special from the delicate bouquet, in which the sweet soft taste of white chocolate blends with the slight acidulous flavour of candied lemon peel cubes.*

squisito limone candito



INGREDIENTI



LIMONE
CANDITO
candied
lemon



CIOCCOLATO
BIANCO
white
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

LIMONE e cioccolato bianco

Panettone with candied lemon and white chocolate



Panettone con limone candito e cioccolato bianco

*Panettone with candied lemon
and white chocolate*

.....
SPE 3503 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt
.....

HK\$ 267

.....
SPE 3505 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt
.....

HK\$ 391

Lasciati tentare dal suo profumo

Albicocche

Per la serie "nulla è mai troppo dolce nella vita", abbiamo voluto enfatizzare la tradizionale dolcezza del panettone Filippi con l'aggiunta delle albicocche candite. L'impasto classico di farina, uova, burro, bacche di vaniglia naturali del Madagascar ed un cuore morbido e dolce di tanti pezzetti di albicocca. Incredibilmente elegante e dal profumo avvolgente e coinvolgente... semplicemente speciale.

Panettone with candied apricots

Nothing is too sweet in life! We wanted to emphasize the sweetness of the traditional panettone Filippi, adding candied apricots. The classic dough of flour, eggs, butter, whole beans of untreated vanilla of Madagascar and a soft and sweet heart of many pieces of apricot. This panettone is naturally colored, incredibly soft, and the scent is even more pleasing and enveloping ... That's simply special!

*deliziosa
albicocca
candita*



INGREDIENTI



ALBICOCHE
CANDITE
candied
apricots



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

ALBICOCCHE

Panettone with candied apricots



Panettone con albicocche candite

Panettone with candied apricots

SPE 3703 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 295

SPE 3705 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

HK\$ 435

Lo sfizio che ci mancava

Amarene

Un impasto di uova fresche, burro, zucchero di canna e miele, profumato alla vaniglia Bourbon e lievitato con il lievito madre Filippi, curato da oltre 50 anni. A questa ricetta tradizionale abbiamo aggiunto amarene intere: un panettone delicato, dolce e piacevolmente acidulo.

Panettone with candied black cherries

A dough made with fresh eggs, butter, brown sugar and honey, naturally scented with Bourbon vanilla and leavened with Filippi's sourdough, carefully nurtured for over 50 years. Whole sour cherries complete the recipe, creating a panettone with a delicate bouquet, sweet yet pleasantly tangy.

profumate
amarene candite

INGREDIENTI



AMARENE
CANDITE
candied black
cherries



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

AMARENE

Panettone with candied black cherries



Panettone con amarene candite

Panettone with candied black cherries

SPE 1203 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 295

SPE 1205 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

HK\$ 435

il trionfo della frutta

Granfrutta

Un autentico concentrato di colori, energia e profumi naturali per questo Speciale Granfrutta Filippi. Morbidi filetti di limone e di arance di Calabria, albicocche e succose amarene intere. Un panettone particolarmente soffice e dall'aroma naturalmente super-fruttato!

Panettone with candied orange and lemon in stripes, apricot and black cherries

An authentic concentrate of colours, energy and natural scents for this Filippi's Granfrutta Special. Soft thin pieces of lemons and oranges from Calabria, apricots and whole juicy sour cherries. A particularly soft panettone of a naturally super-fruity flavour!



fraganza
super fruttata

INGREDIENTI



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



LIMONE
CANDITO
candied
lemon



ALBICOCCHIE
CANDITE
candied
apricot



AMARENE
CANDITE
candied
black cherries



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

Pasticceria Filippi ha scelto di certificare HALAL il Panettone Granfrutta, disponibile esclusivamente nelle grammature da 500 g e da 1 kg

Pasticceria Filippi has chosen to certify the Granfrutta as HALAL, available exclusively in 500g and 1kg

GRANFRUTTA

con arancia, limone, albicocche e amarene

Panettone Granfrutta with candied orange and lemon in stripes, apricot and black cherries



Panettone Granfrutta con arancia, limone, albicocche e amarene candite

Panettone Granfrutta with candied orange and lemon in stripes, apricots and black cherries

SPE 3403 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 286

SPE 3405 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

HK\$ 412

profumo inconfondibile

Mela e cannella

Per questo "Speciale" abbiamo pensato di sposare il gusto dolce-acidulo della mela e quello avvolgente della cannella. Il risultato... lasciamo a voi il piacere di scoprirlo.

Panettone with candied apple and cinnamon

For this Special we have thought to blend the sweet and sour taste of the apple with the enchanting flavour of the cinnamon. The result... we leave on you the pleasure to discover it!

mela candita profumata
di cannella

INGREDIENTI



MELA
CANDITA
candied
apple



CANNELLA
cinnamon



UVETTA
SELEZIONATA
selected
raisin



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

MELA e cannella

Panettone with candied apple and cinnamon

restyling



Panettone con mela candita e cannella

Panettone with candied apple and cinnamon

.....
SPE 4303 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt
.....

HK\$ 267

.....
SPE 4305 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt
.....

HK\$ 391

evviva i marroni canditi!

Marroni

Protagonista unico di questo Speciale Filippi: il marrone candito. Non ci sono uvette, né scorze di arancia candita, solo tantissimi pezzetti, tagliati a mano, di marroni canditi. Un panettone dal sapore particolarmente vellutato e naturalmente aromatizzato con bacche di vaniglia Bourbon naturali.

Panettone with candied chestnuts

Unique protagonist of this Filippi's Special: the candied sweet chestnut. There are neither raisins nor candied orange peels, but only a lot of small manually cut pieces of candied sweet chestnuts. A particularly soft tasty panettone, flavoured naturally with untreated Bourbon vanilla berries.

marroni canditi tagliati a mano



INGREDIENTI



MARRONI
CANDITI
candied
chestnuts



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

MARRONI

Panettone with candied chestnuts



Panettone ai marroni canditi

Panettone with candied chestnuts

SPE 2403 / 500 g - 17.63 oz
pz 6 x ct • ct 44 x plt • pz 264 x plt

HK\$ 300

SPE 2405 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 25 x plt • pz 150 x plt

HK\$ 442

FARCITO AL PISTACCHIO e cioccolato

Panettone with pistachio cream and chocolate drops

Panettone farcito con crema di pistachio e gocce di cioccolato
Panettone with pistachio cream and chocolate drops

FAR 15304 / 750 g - 26.45 oz
pz 6 x ct / ct 30 x plt / pz 180 x plt



INGREDIENTI



CREMA DI PISTACCHIO
pistachio cream



GOCCE DI CIOCCOLATO
chocolate drops



UOVA
eggs



BURRO
butter

HK\$ 343

FARCITO AL LIMONE di Sicilia

Panettone with Sicilian lemon cream

Panettone farcito al limone di Sicilia
Panettone with Sicilian lemon cream

FAR 15204 / 750 g - 26.45 oz
pz 6 x ct / ct 30 x plt / pz 180 x plt



INGREDIENTI



CREMA DI LIMONE DI SICILIA
Sicilian lemon cream



UOVA
eggs



BURRO
butter

HK\$ 311

quando il Natale è un classico

Classico in latta

Il Panettone Classico Filippi impreziosito da una elegante latta simpaticamente riutilizzabile come contenitore per biscotti, storie o ricordi o semplicemente come oggetto d'arredo, quando il Panettone sarà finito la magia resterà... un perfetto connubio tra bontà e stile.

Classic Panettone in tinbox

The Filippi Classic Panettone is embellished with an elegant tin that can be reused as a container for biscuits, stories, or memories, or simply as a decorative object. Once the Panettone is finished, the magic will remain... a perfect combination of goodness and style.



INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



BURRO
FRESCO
dairy butter

CLASSICO IN LATTA DA 1 KG con arancia candita e uvetta

Classic Panettone in tin-box with candied orange and raisins



Pasticceria Filippi ha scelto di certificare HALAL il Panettone Classico in latta, disponibile esclusivamente nelle grammature 1 kg

Pasticceria Filippi has chosen to certify the Panettone Classico in tinbox as HALAL, available exclusively in 1kg weights

Novità
new



All'interno un panettone classico da Kg

Panettone classico in latta con arancia candita e uvetta

*Classic panettone in tin-box
with candied orange and raisins*

LTT 0105 / 1000 g - 35.27 oz
pz 6 x ct • ct 20 x plt • pz 120 x plt

HK\$ 403

CLASSICO IN LATTA

con arancia candita e uvetta

Classic Panettone in tin-box with candied orange and raisins

**Panettone classico
con arancia candita e uvetta
in latta 100 g**
Classic panettone
with candied orange and raisins
in tin-box 3.52 oz

LTT 15001 / 100 g - 3.52 oz
pz 12 x ct / ct 90 x plt / pz 1080 x plt



INGREDIENTI



UVETTA
SELEZIONATA
selected raisin



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



UOVA
eggs



BURRO
dairy butter

HK\$ 101

CIOCCOLATO IN LATTA

Panettone with chocolate drops

**Panettone al cioccolato
in latta 100 g**
Panettone with chocolate
in tin-box 3.52 oz

LTT 15101 / 100 g - 3.52 oz
pz 12 x ct / ct 90 x plt / pz 1080 x plt



CIOCCOLATO
FONDENTE
dark
chocolate



UOVA
eggs



BURRO
butter

HK\$ 102

STRUCÀ 100% OLIO EVO

con arancia

Strucà 100% olive oil with candied orange

STR 0803 / 500 g - 17.63 oz
6 pz x ct / 44 ct x plt / 264 pz x plt

DISPONIBILI SOLO
DURANTE LA CAMPAGNA
ONLY AVAILABLE
DURING THE CAMPAIGN



HK\$ 231

INGREDIENTI



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
extra vergin
olive oil

senza burro
without butter

STRUCÀ 100% OLIO EVO

con arancia e cioccolato fondente

Strucà 100% olive oil with candied orange and dark chocolate

STR 0603 / 500 g - 17.63 oz
6 pz x ct / 44 ct x plt / 264 pz x plt

DISPONIBILI SOLO
DURANTE LA CAMPAGNA
ONLY AVAILABLE
DURING THE CAMPAIGN



HK\$ 242

INGREDIENTI



ARANCIA
CANDITA
candied
orange



CIOCCOLATO
FONDENTE
SELEZIONATO
selected dark
chocolate



MIELE
ITALIANO
italian honey



BACCA
DI VANIGLIA
BOURBON
Bourbon
vanilla bean



UOVA
DI GALLINE
ALLEVATE
ALL'APERTO
free range eggs



OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
extra vergin
olive oil

senza burro
without butter

CARTELLI VETRINA

Display

Da esporre insieme
ai nostri panettoni
to display with our panettone

Novità
new

Restyling



**Cartello vetrina
COMPOSIZIONE NATALE**

30X40 cm
cod. CAV 0015



**Cartello vetrina
ISTITUZIONALE**

30X40 cm
cod. CAV 0001



**Cartello vetrina
DOLCE 100% OLIO EVO**

30X40 cm
cod. CAV 0002



**Cartello vetrina
STRUCÀ**

30X40 cm
cod. CAV 0004



**Cartello vetrina
CUORE**

30X40 cm
cod. CAV 0005



**Cartello vetrina
CLIMATEPARTNER**

30X40 cm
cod. CAV 0013



LE NOSTRE MATERIE PRIME

Our raw ingredients

Pasta madre

È l'ingrediente più importante, il quid assolutamente insostituibile, la firma in calce ad un'opera. La nostra pasta madre è l'impronta unica che rende autentici i nostri prodotti. Nel passato la pasta madre era qualcosa da custodire gelosamente proprio per le sue caratteristiche uniche, tanto da essere data in dote alle figlie in procinto di sposarsi. Nei paesi veniva conservata dai fornai che, con opportuni rinfreschi, la mantenevano in vita e la ridistribuivano alle famiglie che settimanalmente preparavano il pane in casa.

La differenza principale tra lievito di birra e lievito naturale è che quello di birra è una selezione concentrata di un unico ceppo di microrganismi, i *Saccharomyces cerevisiae*. Il lievito naturale invece è costituito da diversi ceppi di lieviti e batteri: *Saccharomyces cerevisiae*, batteri lattici, batteri acetici e altri microrganismi a seconda di dove e come è prodotta la pasta acida: non c'è modo di avere una pasta madre identica ad un'altra.

La pasta madre oltre che ad una fermentazione alcolica, come il lievito di birra, porta anche ad una fermentazione lattica (simile a quella che avviene nello yogurt) in cui i microrganismi lattici trasformano parte degli zuccheri della farina in acido lattico e in parte acido acetico. Il risultato è la creazione all'interno dell'impasto di un ambiente acido (da qui il nome di lievito/pasta acida) che in quanto tale è in grado di eliminare eventuali organismi patogeni e di allungare naturalmente i tempi di conservazione dei lievitati.

Una lievitazione naturale rende i prodotti più digeribili e più sani. La nostra pasta madre è tenuta in vita da più di cinquant'anni e conservata con tutta l'attenzione e quel po' di gelosia che è giusto che ci sia per ciò che è vivo, come lo è effettivamente una pasta acida.

Le differenze immediatamente percepibili tra prodotti lievitati naturalmente e con lievito di birra sono nell'aspetto, nella consistenza e nel sapore unici che solo un lievito naturale può conferire.

Natural leaven

It is the most important ingredient, the absolutely irreplaceable "quid", the equivalent of a signature at the bottom of a work of art. Our mother dough is the unique imprint that makes our products authentic.

In the past mother dough was something to guard so jealously for its unique features, that it was given to daughters when they were about to get married. In villages it was preserved by bakers who, with proper refreshing, kept it alive and redistributed it weekly to families preparing bread at home.

The main difference between brewer's yeast and natural leaven is that brewer's yeast is a concentrated selection of one bacterial strain, the *Saccharomyces cerevisiae*. The natural leaven is made up of several bacterial strains instead: different species of *Saccharomyces cerevisiae*, species of lactic bacteria, species of acidic bacteria and other microorganisms, according to where and how the mother dough is produced: as mother can be only one, so one mother dough can't be absolutely identical to another one.

Like brewer's yeast, mother dough brings about alcoholic fermentation but also lactic fermentation, similar to what happens in yogurt, where lactic bacteria turn flour sugars partly into lactic acid and partly into acetic acid. The result is the creation of a sour environment inside the dough (from here the name of sour leaven/dough) such that it is able to prevent possible pathogenic organisms and to naturally lengthen the leavens' preservation time. A natural leavening makes products healthier and more digestible.

Our mother dough has been kept alive for more than fifty years and preserved with care and attention, the way one would care for living thing, as sour dough is.

The immediately noticeable differences between products leavened naturally and products raised with brewer's yeast is in the unique consistency and taste that only a natural leaven yeast can give.

Cacao da varietà Criollo e Trinitario

La varietà criollo rappresenta una piccolissima percentuale dei cacao totali di tutto il mondo e per questo molto ricercato dai pasticceri e dai palati più esigenti.

Il profumo e il sapore speciali del cacao non derivano solo dalla sua varietà, ma anche dalla composizione del suolo in cui è coltivato, dalle condizioni climatiche e soprattutto dal lavoro dell'artigiano del cacao: il coltivatore.

I quattro fattori fondamentali che assicurano il profumo e il sapore speciali del cioccolato sono la fermentazione, l'essiccazione, la tostatura e il concaggio. La fermentazione e l'essiccazione sono svolte dagli agricoltori mentre la tostatura ed il concaggio, che definiscono il profilo organolettico di ciascun prodotto, avvengono all'interno del laboratorio di produzione.

Pasticceria Filippi ha scelto di collaborare con dei coltivatori di Chachi Cayapas, una regione a Nord di Esmeraldas in Ecuador.

In queste regioni cresce un Criollo dall'eccezionale colore Bianco, che si contraddistingue per il suo sapore delicato. I suoi sentori primari di fiori e frutta secca conferiscono al cioccolato delle sfumature rubino dal gusto persistente.

Il Cioccolato Fondente al 60% di cacao minimo si presenta ad un primo assaggio con un gusto deciso di cacao, per sfumare poi in note aromatiche di frutta secca, nocciole e noci, con una lieve percezione acidula nel finale che richiama i frutti rossi (ribes e mirtilli).

Uova

Usiamo solo uova fresche prodotte da galline allevate all'aperto. Un uovo può essere il prodotto di una gallina che vive in condizioni dignitose o di una gallina privata completamente della sua natura di animale. Noi scegliamo la dignità per dare concreti messaggi al mercato affinché si orienti verso sistemi produttivi che offrano maggiori garanzie per migliorare il benessere ed il futuro di tutti, animali e persone.

Criollo Cocoa and Trinitario

The criollo variety represents a very small percentage of total cocoa from all over the world and for this reason it is much sought after by the pastry chefs and the most demanding palates.

The special scent and flavour of cocoa do not only stem from the type of cocoa but also from soil composition, climatic conditions, and primarily, the work of the cocoa artisan – the cocoa grower.

The four fundamental factors that ensure the special chocolate scent and flavour are fermentation, drying, roasting, and conching. Fermentation and drying are undertaken by farmers. Roasting and conching, which define the organoleptic profile of each product, take place within the production laboratory.

Pasticceria Filippi has chosen to collaborate with growers from Chachi Cayapas, a region north of Esmeraldas in Ecuador.

In these regions a Criollo grows with an exceptional white color, which stands out for its delicate flavor. Its primary hints of flowers and dried fruits give chocolate ruby nuances with a persistent taste.

Dark Chocolate with 60% minimum cocoa is presented at a first taste with a strong taste of cocoa, to then blend into aromatic notes of dried fruits, hazelnuts and nuts, with a slight acidic perception in the finish that recalls red fruits (currants and blueberries).

Eggs

We only use fresh eggs produced by hens raised outdoors. An egg can be the product of a hen that lives in dignified conditions or a completely private hen of its nature as an animal. We choose dignity to give concrete messages to the market so that it is oriented towards production systems that offer greater guarantees to improve well-being and future of everyone, animals and people.

Vaniglia

Noi usiamo solo l'aroma naturale della vaniglia che arrotonda e completa il gusto dei nostri prodotti. Il tocco finale che solo un fiore può dare!

La vaniglia è infatti un'orchidea, la cui origine ha radici lontane nel tempo: gli Aztechi la usavano ben prima della scoperta del Nuovo Mondo.

La nostra polvere di vaniglia, del tipo Bourbon, arriva dal Madagascar ed è ottenuta dalla macinazione di baccelli interi non trattati, provenienti da coltivazioni biologiche e certificate al commercio equo e solidale.

Quello che ognuno di noi riconosce come aroma di vaniglia è costituito da ben 150 molecole aromatiche naturali differenti, tra cui la principale è la vanillina.

La vaniglia che abbiamo scelto, anche grazie ad un particolare trattamento di affinaggio cui è sottoposta, presenta un tenore di vanillina superiore a quello di altre bacche presenti sul mercato. Ecco perché ad ogni assaggio dei nostri prodotti i sensi sono piacevolmente stimolati dalle note calde e sensuali dell'aroma di vaniglia.

Burro

All'interno dei nostri impasti utilizziamo esclusivamente burro ottenuto da crema di latte vaccino pastorizzata e centrifugata: una scelta che privilegia la qualità unita ad un profilo sensoriale distintivo, dolce ed aromatico.

La centrifugazione è un processo che consente di separare la panna preservandone le componenti, per dare origine ad un burro dalla struttura compatta ideale per garantire impasti soffici e fraganti.

Vanilla

We use only the natural flavor of vanilla which rounds off and completes the flavor of our products.

This is the final touch that only a flower can give!

Vanilla is in fact an orchid, whose origin has far-off roots: Aztecs used it well before the New World's discovery.

Our vanilla powder, of Bourbon type, arrives from Madagascar and it is obtained from grinding whole untreated pods, coming from organic and certified fair trade cultivations. As we know, vanilla flavour is made up of 150 different natural aromatic molecules, among which the main one is vanillin.

The vanilla we have chosen, thanks to its particular refining treatment, has a higher vanillin content compared to others beans on the market.

That's why every time you taste our products, your senses are pleasantly stimulated by the warm and sensual notes of vanilla.

Butter

We use exclusively butter from pasteurized and centrifuged cow's milk cream in our dough: a choice that prioritizes quality combined with a distinctive, sweet, and aromatic sensory profile.

Centrifugation is a process that separates the cream while preserving its components, resulting in a butter with a compact structure ideal for soft, fragrant doughs.

Frutta candita

Scorzone di limoni di Sicilia, scorzone di arance di Calabria, pesche, amarene, albicocche tonde: ogni anno andiamo a raccogliere e sceglierci nuovi frutti per fruttose creazioni! Tutti i frutti che usiamo sono naturali. Attraverso un controllo molto stretto della filiera la materia prima viene seguita con grande attenzione e poi lavorata con altrettanta cura. Il processo di canditura avviene naturalmente, senza pressioni meccaniche, ma semplicemente a pressione atmosferica. La canditura è un processo molto lungo, che richiede settimane, ma permette di mantenere bucce molto morbide e la forte carica aromatica dei frutti. Le operazioni di taglio e cubettatura sono rigorosamente effettuate dopo la canditura. Questo risulta particolarmente importante per le nostre arance e limoni canditi, che conservano così una scorza spessa ma morbida e ricca di preziosi oli essenziali dal profumo inconfondibile.

Uvetta

Last but not least, l'uvetta o uva passa. Opportunamente essiccata è una varietà d'uva di origine greca, turca o iraniana. L'uvetta australiana attualmente è una delle migliori che il mercato possa offrire, soprattutto per uso di pasticceria. Per noi è sicuramente la migliore. Ha un colore ambrato ed acini con una buccia molto sottile che ne aumenta la scioglievolezza e la capacità di conservarsi all'interno dell'impasto senza deteriorarsi. Selezioniamo le nostre uvette ogni anno poco prima di iniziare la produzione e le facciamo arrivare a noi senza nessun trattamento. Siamo stregati dal loro profumo incredibile e dal sapore dolcissimo dovuto all'elevata naturale concentrazione di zuccheri. Sono ottime nei nostri panettoni, ma così buone di natura, che alle volte, lo confessiamo, ci piace mangiarle così come sono.

Dried fruits

Lemons peel from Sicilian lemons, the peel of oranges from Calabria, peaches, sour Amarena cherries, round apricots: every year we pick and choose new fruits for our fruity creations!
All fruits we use are natural. Through the productive chain our raw material is strictly controlled and carefully monitored, then processed with the utmost care.
The candying process takes place naturally, without mechanical pressure, but simply at atmospheric pressure. Candying is a very long process, which takes weeks, but it maintains the peels very soft and allows the fruits to maintain a strong flavour. Cutting and dicing operations are performed rigorously after candying. This is particularly important for our candied oranges and lemons, that preserve a thick but soft peel, rich in essential oils with an unmistakable fragrance.

Raisins

Last but not least, raisins. Ours come from a properly dried grape variety of Greek, Turkish or Iranian origin. Australian raisins are presently one of the best on the market for confectionery use.
We consider it the best one. The raisin has an amber colour and is made from grapes with a very thin peel. This increases its melting point and its ability to stay intact in the dough.
We select our raisins every year little before starting the production and we make them arrive to us without any treatment.
We are fascinated by their unbelievable fragrance and very sweet taste, with a naturally high concentration of sugars. They are excellent in our panettone but so good, that sometimes... we admit it, we like to eat them plain!



Olio extra vergine di oliva

Per trovare il nostro oro liquido, simbolo dei paesi Mediterranei, siamo andati dritti al cuore dei Monti Iblei, Sicilia sud orientale, dove l'ulivo, l'albero più antico piantato sulla Terra, prospera nel suo habitat naturale.

Abbiamo scelto un blend, un olio extra vergine di oliva che risulta dalla spremitura di olive di diverse varietà (moresca, biancolilla, Nocellara, Cerasuola e Tonda Iblea) coltivate a ridosso del Mediterraneo, a 150-550 metri s.l.m.

Qualità più volte premiata e riconosciuta anche nella Guida Flos Olei, considerata il Libro Sacro dei migliori oli d'oliva sul mercato.

Le olive vengono raccolte a mano, portate nel frantoio e molite lo stesso giorno. La lavorazione avviene a freddo, ad una temperatura inferiore ai 27°C, mentre la conservazione è tra 14/18°C in recipienti in acciaio inox in assenza di ossigeno. L'uso dell'azoto durante il processo di imbottigliamento, consente di ricevere un olio che non è solo buono, ma che presenta caratteristiche chimiche ed organolettiche che si mantengono costanti per più di 18 mesi.

Miele

Il miele, per i nostri impasti, rappresenta un ingrediente importante. Viene bilanciato con lo zucchero, permettendoci di ridurre quindi la quantità. Questa scelta valorizza la dolcezza del miele e dona al prodotto un gusto autentico.

Extra virgin olive oil

In order to find our liquid gold, symbol of Mediterranean countries, we have gone right to the heart of the Iblei Mountains, in South-Eastern Sicily, where the olive, the most ancient tree planted on the Earth, thrives in its natural habitat. We have chosen a blend, an extra virgin oil resulting from pressing olives of different varieties (Moorish, Biancolilla, Nocellara, Cerasuola and Tonda Iblea,) cultivated near the Mediterranean Sea, at 150-550 meters above sea level.

Its quality has been awarded many prizes and also acknowledged in the Flos Olei Guide, considered as the Sacred Book of the best olive oils on the market.

Olives are picked by hand, brought to producer's crusher and milled on the same day. A cold pressing of olives performed at temperature below 27°C, as well as the storage is between 14/18°C in stainless steel containers in the absence of oxygen. The use of nitrogen during bottling deliver us a very good olive oil that maintains its chemical and organoleptic features for over 18 months.

Honey

Honey is an important ingredient in our dough. It balances the sugar, allowing us to reduce its quantity. This choice enhances the honey's sweetness and gives the product an authentic flavor.



filippi PASTICCERIA