



PASTICCERI DAL 1872

Brochure

2026



**DISH
RESERVE**

La Storia

La Pasticceria Perbellini è **sinonimo di qualità nel mondo dei dolci da più di 150** anni e ancora oggi tramanda le tradizioni e le ricette di una volta con lo stesso impegno e passione.

Siamo specializzati nella **produzione di lievitati artigianali, biscotteria, pasticceria fresca e cioccolateria**, offrendo una selezione di più di 150 dolci artigianali realizzati a mano dai nostri 40 collaboratori. Tutto questo è merito di Luigi, che nel 1872 diede inizio a questa avventura inizialmente in forma di panificio, a Giovanni Battista che ha ideato i nostri migliori lievitati all'inizio del '900, a Ernesto che nel secondo dopoguerra ha sviluppato l'azienda creando la **torta dei veronesi, la famosa "Millefoglie Strachin"**, e alla quarta generazione composta da Battistino, Enzo e Flavio che hanno reso nota l'azienda a **livello nazionale e internazionale grazie all'innovazione e alla qualità**.

Our Story

Pasticceria Perbellini has been **associated with the world of baking for more than 150 years**. Today they are as committed as ever in passing on the traditions and recipes of the past with the same commitment and passion.

The pasticceria offers over 150 artisanal products and produces sweet leavened breads such as **Panettone and Pandoro** as well as **biscuits, fresh pastries, semifreddi and a range of chocolates all hand-made** by our dedicated team.

The Perbellini story begins with Luigi, who in 1872 started the adventure by opening a bakery. Luigi's son Giovanni Battista created the first recipes for sweet cakes at the beginning of the 20th century. After the Second World War, his son Ernesto developed the business further and created the dessert of the **Veronese, the famous Millefoglie Strachin**. The fourth generation made up of Battistino, Enzo and Flavio took the business to new heights and began selling **nationally and internationally thanks to their innovation and reputation for quality**.





Lievitati

Baked Goods



PASTICCERI DAL 1872



Offella d'Oro®



HK\$ 470.00



L'Offella d'oro® è il capostipite dei dolci lievitati di Verona, la sua ricetta è datata 1° Ottobre 1891.

In questo periodo venne modificata da Giovanni Battista Perbellini la ricetta di un dolce tradizionale veronese chiamato "Nadalin" arricchendo la pasta di burro e uova, rendendola quindi molto più soffice, e aggiungendo in cottura una granella di mandorle in superficie che ne esalta il gusto.

La produzione rimasta fedele alle antiche ricette e ai metodi di lavorazione più semplici, inizia ad ottobre e si protrae per tutta la primavera successiva ed è comunque limitata alle richieste.

Il prodotto è inoltre valorizzato dall'inconfondibile incarto a mano con il tralcio di vite, tipico della rinomata Offelleria.

The Offella d'oro® is the ancestor of an ancient Veronese festive cake the 'Nadalin'. The Perbellini recipe dates back to 1891, when Giovanni Battista Perbellini modified the Nadalin recipe by enriching the dough with butter and eggs, creating a softer and lighter texture. Chopped almonds are added to the top of the cake during the cooking process.

Production begins in October and continues through to Spring the following year.

The Offella is hand-wrapped and tied with the addition of a vine twig for easy carrying.



PACKAGING:
incarto a mano / hand-wrapped



DURATA PRODOTTO / shelf life:
80 giorni / 80 days



PESO / weight:
850 g



DISPONIBILITÀ / availability:
da Ottobre a Pasqua / from October to Easter



CODICE / code:
1715



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
8



Pandoro



HK\$ 438



Il Pandoro è il principe dei dolci natalizi, con il suo impasto leggero e alveolato grazie alle 48 ore di lievitazione e all'utilizzo di materie prime di massima qualità.

Nel corso degli anni la Pasticceria Perbellini ha svolto una continua ricerca per migliorarne l'impasto, arrivando ad oggi a offrire un prodotto la cui alveolatura e sofficità sono unici.

Il prodotto è valorizzato inoltre dall'inconfondibile incarto a mano con il tralcio di vite, tipico della rinomata Offelleria.

The Perbellini Pandoro is the Prince of Italian Christmas cakes. Its dough is very light thanks to the use of the best ingredients available and a working process that takes 48 hours from start to finish.

Over the years, Perbellini have developed, improved and perfected their recipe meaning that today they offer a product of the highest quality.

The Pandoro is hand-wrapped and tied with the addition of a vine twig for easy carrying.



PACKAGING:
incarto a mano / hand-wrapped



DURATA PRODOTTO / shelf life:
120 giorni / 120 days



PESO / weight:
850 g



DISPONIBILITÀ / availability:
da Ottobre a Natale / from October to Christmas



CODICE / code:
1710



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
8



Panettone



HK\$ 416



Il panettone Perbellini è un omaggio alla classicità di questo dolce natalizio.

La sua pasta è il risultato di 5 cicli di impasto con 48 ore di lievitazione e viene arricchita con una selezione di arancia e cedro canditi e morbida uvetta sultanina.

Ogni assaggio è un tuffo nel passato per il palato, con antichi profumi di lievito naturale e frutta candita.

The Perbellini Panettone is a tribute to this classic Christmas cake. During the 48 hour leavening process, the dough is enriched with candied orange, citron and sultanas.

This gives a taste reminiscent of the past with aromas of natural yeast and citrus fruit.



PACKAGING:
scatola / box



DURATA PRODOTTO / shelf life:
120 giorni / 120 days



PESO / weight:
850 g



DISPONIBILITÀ / availability:
da Ottobre a Natale / from October to Christmas



CODICE / code:
2200



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
8



Panettone 4 Kg Cappelliera



HK\$ 1,696



Un classico per le tavole numerose.

48 ore di lievitazione, 3 ore di cottura ed altre 24 ore di riposo prima di essere riposto nel suo astuccio.

Lavorazione interamente fatta a mano per un dolce unico reso ancora più speciale dai profumi che rimangono imprigionati al suo interno, grazie alla dimensione del prodotto e alla cottura lenta.

La sua pasta è la stessa del Panettone classico, con all'interno la nostra selezione di arancia e cedro canditi e una morbida uvetta sultanina.

The 4 kilogram Perbellini Panettone is a staple for big Christmas events or family gatherings.

Like the classic Perbellini Panettone, this cake contains candied citrus fruits and sultanas. It takes 48 hours in total to work the dough, three hours in the oven and a further 24 hours resting before being packaged in a hat box.

The large size of this cake and its slow cooking, ensures a soft and light centre with exceptional smell and taste.



PACKAGING:
cappelliera / hat box



DURATA PRODOTTO / shelf life:
120 giorni / 120 days



PESO / weight:
3.900 g



DISPONIBILITÀ / availability:
da Ottobre a Natale / from October to Christmas



CODICE / code:
1831



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
1



Panettone 8 Kg Gigante buono



HK\$ 4,692



Il gigante buono della nostra famiglia: 8 kg di dolcezza e leggerezza.

Come il Panettone classico, la sua pasta contiene la migliore frutta candita e uvetta sultanina e grazie alla dimensione extra-large la sua morbidezza è ineguagliabile. Occorrono 78 ore di lievitazione totale, metodo ad 8 impasti, 5 ore di cottura e altre 24 di riposo, prima di essere riposto nella sua cassa.

Consigliato per grandi feste private o aziendali, di certo non passerà inosservato!

The gentle giant of the family. 8 kilograms of indulgence yet sweet and light.

Like the classic Perbellini Panettone, this cake contains candied citrus fruits and sultanas. It takes 78 hours in total to work the dough, five hours in the oven and a further 24 hours resting before being packaged in a wooden box. The large size of this cake and its slow cooking ensures a soft and light centre with exceptional smell and taste.

We recommend this cake for large gatherings, it certainly won't go unnoticed!



PACKAGING:
cassa in legno / wood box



DURATA PRODOTTO / shelf life:
120 giorni / 120 days



PESO / weight:
8.000 g



DISPONIBILITÀ / availability:
da Ottobre a Natale / from October to Christmas



CODICE / code:
2040



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
1



Panettone Arancio Cioccolato



HK\$ 455



Il Panettone Arancio e Cioccolato abbina alla freschezza dei pezzetti di arancio candito di Sicilia la golosità delle gocce di cioccolato fondente e il profumo delicato di vaniglia Bourbon del Madagascar.

Un' ottima alternativa al classico panettone, per coloro che desiderano un dolce dal gusto più avvolgente.

The Perbellini Panettone made with orange and chocolate combines the fresh taste of candied orange from Sicily with delicious dark chocolate and a delicate scent of Bourbon vanilla from Madagascar.

This Panettone is an excellent alternative for those who want a cake with a more immersive taste.



PACKAGING:
scatola / box



DURATA PRODOTTO / shelf life:
120 giorni / 120 days



PESO / weight:
850 g



DISPONIBILITÀ / availability:
da Ottobre a Natale / from October to Christmas



CODICE / code:
2206



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
8



Panettone alle Mele



HK\$ 455



Il Panettone alla mela racchiude al suo interno cubetti di mela candita, i quali rilasciano durante la cottura un ventaglio di profumi unico e donano morbidezza all'impasto.

La lievitazione prolungata per più di 48 ore e la delicata dolcezza della mela rendono questo panettone perfetto per ogni occasione.

This Perbellini cake is made using the traditional Panettone recipe. However, instead of using raisins and candied fruit, candied apple is added.

The delicate sweetness of the apple adds a unique aroma and a softness to the dough, making this panettone perfect for any occasion."



PACKAGING:
scatola / box



DURATA PRODOTTO / shelf life:
120 giorni / 120 days



PESO / weight:
850 g



DISPONIBILITÀ / availability:
da Ottobre a Natale / from October to Christmas



CODICE / code:
2160



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
8



Pan dei Siori®



HK\$ 368



Pan dei Siori®, dolce della tradizione Perbellini, chiamato il pane dei signori perché in passato chi si poteva permettere una tale delizia, visto il costo elevatissimo delle materie prime, era sicuramente benestante.

Dolce di pasta lievitata naturalmente, profumato alla cannella, impastato con uvetta, cedro e arancio a pezzetti, noci, mandorle e fichi secchi.

Il prodotto è confezionato in una elegante scatola in latta.

The Perbellini Pan dei Siori® or “Bread of the Lords” is so called as in the past the rich ingredients that make up this delicacy were only affordable by the wealthy.

This naturally leavened cake is flavoured with cinnamon and mixed with raisins, citron, orange pieces, walnuts, almonds and dried figs.

This cake is available packaged in an elegant tin box.



PACKAGING:
scatola latta / metal tin



DURATA PRODOTTO / shelf life:
120 giorni / 120 days



PESO / weight:
700 g



DISPONIBILITÀ / availability:
da Ottobre a Natale / from October to Christmas



CODICE / code:
2008



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
8



Fior d'albicocca®



HK\$ 302



Dolce lievitato soffice e leggero da consumare tutto l'anno, la cui pasta racchiude piccole e gustose gocce di marmellata d'albicocca, mentre la superficie è ricoperta da una ghiaccia morbida alle mandorle.

La sua confezione elegante e colorata la rende un regalo di qualità per ogni occasione, conquistando sia il gusto che la vista!

This Perbellini cake is extremely light and is available all year round.

The dough is worked for 48 hours and contains small drops of apricot jam. A soft glaze made with Bari almonds is added to the top before baking. This glaze ensures the dough remains soft and gives an unmistakable aroma and a pleasant taste on the palate.

It is packaged in a delightful box with hand-drawn print of an apricot plant making it an ideal gift.



PACKAGING:
scatola / box



DURATA PRODOTTO / shelf life:
120 giorni / 120 days



PESO / weight:
550 g



DISPONIBILITÀ / availability:
tutto l'anno / all year



CODICE / code:
1908



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
8



Ciambella

HK\$ 238



La Ciambella Perbellini è il più leggero della famiglia dei lievitati, si contraddistingue infatti per il suo impasto soffice e alveolato.

Il contenuto di burro è infatti inferiore rispetto ai lievitati natalizi, il che lo rende perfetto per ogni occasione, dalla colazione alla merenda, ad una cena in compagnia.

La sua bontà risiede nella semplicità, in quanto usiamo principalmente farina, zucchero, uova e burro.

The Perbellini Ciambella (Donut) is the lightest of the leavened products, in fact it stands out for its soft and honeycomb dough, which is produced all year round given its lightness.

The butter content is in fact lower than Christmas leavened products, which makes it perfect for any occasion, from breakfast to a snack.

Its goodness lies in its simplicity, as we only use flour, sugar, eggs and butter.



PACKAGING:
scatola / box



PESO / weight:
480 g



CODICE / code:
2698



DURATA PRODOTTO / shelf life:
120 giorni / 120 days



DISPONIBILITÀ / availability:
da Gennaio ad Ottobre / from January to October



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
8



Biscotteria

Biscuits



PASTICCERI DAL 1872



Sbrisolada



HK\$ 221



Mantova città antica ed affascinante è qui, a due passi da Bovolone, e proprio per questo abbiamo voluto renderle omaggio con il dolce che ne è l'emblema.

La "brisa" è la briciola in dialetto mantovano, da qui il nome Sbrisolona o Sbrisolada.

Le briciole, che si formano quando il dolce viene rotto, sono dovute al singolare impasto fatto di burro, mandorle e farina di mais.

Sbrisolada comes from the historical city of Mantova in Italy's Lombardy region, just a few kilometers from Pasticceria Perbellini.

The name for this almond biscuit cake derives from the local Mantova dialect 'Brisa' meaning crumb.

The crumbs are formed as pieces are broken off by hand and eaten as is or after being dipped in sweet wine or a spirit such as Grappa.



PACKAGING:
scatola / box



DURATA PRODOTTO / shelf life:
180 giorni / 180 days



PESO / weight:
350 g



DISPONIBILITÀ / availability:
tutto l'anno / all year



CODICE / code:
1803



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
14



Brutti e buoni



HK\$ 153



Croccanti biscotti di meringa e mandorle in due versioni: cioccolato e nocciole il primo, mandorla leggermente tostata il secondo.

Difficile scegliere il più buono!

Brutti e Buoni or ugly and nice is a meringue based crunchy biscuit made in two flavours, the first chocolate and hazelnut and the second lightly toasted almond.

They are baked separately in the oven, cooled and then packaged together.

It is hard to choose, which is the more delicious.



PACKAGING:
scatola / box



DURATA PRODOTTO / shelf life:
180 giorni / 180 days



PESO / weight:
240 g



DISPONIBILITÀ / availability:
tutto l'anno / all year



CODICE / code:
2110



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
12



Cantucci



HK\$ 175



I classici biscotti toscani fatti in casa con farina, uova, zucchero e mandorle italiane selezionate a mano.

L'impasto viene inizialmente stirato a mano formando un lungo filone, viene cotto, tagliato a fette per creare i biscotti, i quali sono cotti una seconda volta per darne la croccantezza.

Incredibilmente buoni e friabili, diventano irresistibili se inzuppati nel vino dolce.

This classic Tuscan biscuit is made with flour, eggs, sugar and hand selected Italian almonds.

The dough is stretched by hand forming a long loaf. This loaf is partially oven cooked before being removed and cut into slices to form biscuits. These are then cooked for a second time to give them their unique crunchiness.

The Perbellini Cantucci are incredibly good and are great when dipped into sweet Italian wine.



PACKAGING:
scatola / box



DURATA PRODOTTO / shelf life:
180 giorni / 180 days



PESO / weight:
280 g



DISPONIBILITÀ / availability:
tutto l'anno / all year



CODICE / code:
2111



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
12



Sfoiade al burro



HK\$ 188



Fragranti rettangoli di sfoglia realizzati con farina e burro e ricoperti da cristalli di zucchero formano l'unione di croccantezza e dolcezza, un inno alla semplicità e alla tradizione pasticceria.

Il nome del prodotto "Sfoiade" è rimasto quello in dialetto veronese, in quanto la ricetta non è mai cambiata.

Vista la delicatezza del prodotto, questo viene confezionato in un vassoio alveolare che ne garantisce l'integrità durante il trasporto.

Light pastry rectangles made of butter and flour and covered with sugar form the union of crunchiness and sweetness, a hymn to simplicity and pastry tradition.

The name of the product "Sfoiade" has remained the same in the Veronese dialect, as the recipe has never changed

Given the fragility of the product, it is packaged in a honeycomb tray which guarantees its integrity.



PACKAGING: scatola con vassoio alveolare di protezione / box with protective tray



PESO / weight:
110 g



CODICE / code:
2699



DURATA PRODOTTO / shelf life:
90 giorni / 90 days



DISPONIBILITÀ / availability:
da Gennaio ad Ottobre / from January to October



N° PEZZI PER SCATOLA / pieces per box:
12



PASTICCERI DAL 1872

follow us  

