



PASTICCERIA ARTIGIANALE

ACQUOLINA
IN BOCCA

DOLCI SEMPRE DOLCI

DOLCI SEMPRE DOLCI



Chi Siamo

ACQUOLINA IN BOCCA è innanzitutto una squadra affiatata, la cui identità è legata al titolare dal temperamento artistico, curioso di sperimentare nuove soluzioni ed esperienze, ha una forte capacità di coinvolgere collaboratori nella passione per un lavoro ineccepibile. Perciò ha saputo circondarsi di uno staff preparato e coordinato, in grado di mantenere costante l'alto livello della produzione. Dagli ingredienti ai metodi, dalle ricette alla presentazione dei nostri prodotti, abbiamo imparato la ricerca continua del Meglio. E, come i nostri clienti, nessuno di noi è disposto ad accettare (e assaggiare) qualcosa di meno del Meglio, tra le mani e sul palato, giorno dopo giorno.



Una dolcissima passione

La maestria della tradizione con la volontà di condividere la qualità di prodotti eccellenti: è la forza della pasticceria artigianale ACQUOLINA IN BOCCA, a Brescia dal 1988.

DOVE

Nel nostro laboratorio perfettamente attrezzato di 2500 mq, ogni giorno produciamo una gamma articolata di dolci con una caratteristica irrinunciabile: l'artigianalità della produzione, effettuata a mano con metodi tradizionali. Un risultato che si ottiene ogni giorno grazie al lavoro di 40 persone, guidate dal fondatore, alla continua ricerca di miglioramento ed esperienza.

COSA

ACQUOLINA IN BOCCA è una vera fucina di dolcezze, dove la sfoglia si realizza esclusivamente con burro di pura panna e gli impasti riposano tutto il tempo necessario per diventare più soffici e fragranti, controllati attentamente in ogni fase. Un esempio di artigianalità pubblicamente riconosciuta, e certificata dalla Camera di Commercio di Brescia con il titolo di Azienda Artistica Tradizionale.

COME

Le materie prime sono selezionate con criteri di rispetto per la salute (es. l'esclusione dell'olio di palma, di conservanti e coloranti), appetibilità e affidabilità dei fornitori (rigorosamente made in Italy). Il confezionamento rispetta e incontra le esigenze dei clienti, con diverse tipologie di formato e di quantità per ogni tipo di prodotto. Ma soprattutto, le ricette e la varietà dei dolci, in continua evoluzione, fanno sì che ACQUOLINA IN BOCCA tenga fede al suo nome, garantendo un risultato sicuro nella soddisfazione dei clienti, in tutti i sensi.

PER CHI

Le torte, i pasticcini e tutti i dolci di ACQUOLINA IN BOCCA vengono confezionati in loco e destinati alla vendita in tutta Italia (da poco, anche in Europa) esclusivamente nel mercato all'ingrosso. Dalla distribuzione affidata a grossisti nazionali e internazionali per arrivare a tutti i punti vendita, ai grossisti del settore alimentare, fino al reparto fresco nei banchi pane e pasticceria del comparto GDO. ACQUOLINA IN BOCCA rappresenta un marchio consolidato, sinonimo di sicurezza, freschezza e genuinità.



Linea monoporzione





Cannolo Maxi

Pasta sfoglia al burro di pura panna, impastata a mano, farcita con: Nocciola • Vaniglia • Zabaione • Pistacchio • Albicocca • Cioccolato al latte



Cannolo Medio

Pasta sfoglia di pura panna, farcita con: Nocciola • Vaniglia



Bastone uva / cacao

Pasta sfoglia al burro di pura panna, farcita con: Passata di albicocca e uvetta sultanina • Crema di vaniglia e gocce di cioccolato, spolverata di zucchero a velo



Girella

Dolcetto di uva sultanina e passata di albicocca, avvolte da pasta sfoglia zuccherata.



Frolla Soft

Cestino di frolla farcito con crema burro e vaniglia con diverse guarnizioni.



Parigina

Sfogliatina al burro di pura panna, ricoperta con glassa meringa e zucchero, farcita di passata di albicocca.



Pesca

Pasta lievitata farcita all'albicocca, in crosta di zucchero e alchermes.



Rollè Crema Burro / Crema Cacao

Pan di spagna Farcito di crema al burro e alchermes o di cacao.



Sbrisolina

Crocante pasta frolla con mandorle, a base di farina di mais, burro e zucchero.



Torta Diplomatica

Strati di sfoglia al burro di pura panna, alternati a fette di pan di spagna, farciti con creme di burro e alchermes.



Fiamma

Impasto spumoso ricoperto al cioccolato fondente



Fiamma bianca

Impasto spumoso ricoperto di cioccolato al latte.

DESCRIZIONE	PZ x CT	CT x strato	N. strati	CT x pallet	Durata prodotto
MONOPORZIONE	20	6	15	90	70
MONOPORZIONE	10	8	15	110	70



Frolla frutta

Dolcetti di pasta frolla al burro di pura panna, decorati a stampo con confetture varie.



Occhio di bue

Doppio disco di pasta frolla farcito con: Albicocca
• Ciliegia • Crema nocciola • Crema vaniglia



Salame Dolce

Impasto friabile con cacao, nocciole e biscotto.



Crostata

Pasta frolla solo burro farcita • Albicocca • Ciliegia
• Frutti di bosco • Limone



Delizia

Triplo strato di pan di Spagna farcito con passata di albicocca coperta con pasta di mandorla.



Diplomatica

Strati di sfoglia al burro di pura panna, alternati a fette di pan di spagna, farciti con creme di burro e alchermes.



Frolla Elite

Cestino di frolla con doppia farcitura e guarnizioni varie.



Frolla Fantasia

Cestino di frolla farcito post cottura con: Crema nocciola • Crema latte • Limone • Frutti di bosco
• Pistacchio

DESCRIZIONE	PZ x CT	CT x strato	N. strati	CT x pallet	Durata prodotto
MONOPORZIONE	20	6	15	90	70
MONOPORZIONE	10	8	15	110	70



Linea torte gr.280





Crostata Frutti di Bosco

Pasta frolla solo burro farcita frutti di bosco.



Dolcedoro

Soffice pasta lievitata con tuorlo e burro glassata con mandorle.



Filone all'uva

Pane con uova e uvetta.



Millefoglie al latte

Torta a strati di pasta sfoglia, farcito con crema al latte.



Crostata Albicocca

Pasta frolla solo burro farcita albicocca.



Crostata Ciliegia

Pasta frolla solo burro farcita ciliegia.



Sbrisolina

Croccante pasta frolla con mandorle, a base di farina di mais, burro e zucchero.



Torta Diplomatica

Strati di sfoglia al burro di pura panna, alternati a fette di pan di spagna, farciti con creme di burro e alchermes.



Millefoglie alla nocciola

Torta a strati di pasta sfoglia, farciti con crema nocciola.

DESCRIZIONE	GR	PZ x CT	CT x strato	N. strati	CT x pallet	Durata prodotto
CROSTATA ALBICOCCA	280	5	4	12	48	100
CROSTATA CILIEGIA	280	5	4	12	48	100
CROSTATA FRUTTI DI BOSCO	280	5	4	12	48	100
DIPLOMATICA	280	5	4	12	48	100
MILLEFOGLIE LATTE	280	5	4	12	48	100
MILLEFOGLIE NOCCIOLA	280	5	4	12	48	100
SBRISOLONA	280	5	4	12	48	100
DOLCEDORO	280	5	4	12	48	100
FILONE ALL'UVA	280	5	4	12	48	100

Pasticceria in vassoio da 200gr



DESCRIZIONE	GR	PZ x CT	CT x strato	N. strati	CT x pallet	Durata prodotto
GLASSATINA	200	6	4	12	48	130
BISCOTTO MANDORLA	200	6	4	12	48	130
PAPILLON ALBICOCCA	200	6	4	12	48	130
CANNONCINO	200	8	4	12	48	130
PASTICCERIA DA THÈ	200	8	4	12	48	130
CANOLO SICILIANO	200	8	4	12	48	130
SPUMIGLIETTA	170	4	4	12	48	130
SPUMIGLIETTA CACAO	170	6	4	12	48	130
PASTICCERIA MISTA	200	6	4	12	48	130
GIRELLA UVETTA	200	8	4	12	48	130
PESCA	150	6	4	12	48	70
FIAMMA	160	4	4	12	48	130
SALAME DOLCE	200	4	6	10	48	130
VENTAGLIO AL BURRO	200	6	4	12	48	130
INTRECCIO AL BURRO	200	6	4	12	48	130



Biscotto Mandorla

Dolcetti di sfoglia al burro di pura panna, ricoperta di glassa alla mandorla, granella di zucchero e cioccolato fondente.



Cannolo Siciliano

Cannolo siciliano farcito con: Crema al latte
• Crema nocciola



Cannoncino Farcito

Pasta sfoglia al burro di pura panna, impastata a mano, farcita con: Crema nocciola • Crema al latte
• Crema vaniglia • Crema pistacchio • Crema zabaione • Crema limone



Fiamma

Impasto spumoso ricoperto al cioccolato fondente



Girella all'uvetta

Dolcetto di uva sultanina e passata di albicocca, avvolte da pasta sfoglia zuccherata.



Glassatina

Pasta sfoglia tutto burro ricoperta di glassa meringa e albicocca.



Intreccio al burro

Pasta sfoglia al burro, intrecciata e zuccherata.



Papillon

Sfogliatine al burro di pura panna, farcite all'albicocca zuccherata.



Pasticceria da Thè

Frollini al burro di pura panna, nelle forme e nelle farciture classiche.



Pasticceria Mista

Mix di sfogliatine miste e cannoncini farciti.



Pesca

Pasta lievitata farcita all'albicocca, in crosta di zucchero e alkermes.



Salame Dolce

Impasto friabile con cacao, nocciole e biscotto.



Spumiglietta Cacao

Meringa italiana con copertura cioccolato fondente.



Ventaglio al burro

Pasta sfoglia sovrapposta con strati di zucchero.



Spumiglietta

Meringa italiana semplice

*Linea ristorazione
da 1 Kg*





Cannoncino Mignon Farcito

Pasta sfoglia al burro di pura panna, impastata a mano, farcita con: Crema nocciola • Crema al latte • Crema vaniglia • Crema pistacchio • Crema zabaione • Crema limone



Cannoncino vuoto

Pasta sfoglia al burro di pura panna, impastata a mano.



Girella Mignon all'uvetta

Dolcetto di uva sultanina e passata di albicocca, avvolte da pasta sfoglia zuccherata.



Glassatina Farcita

Pasta sfoglia tutto burro ricoperta di glassa meringa e albicocca farcita all'albicocca.



Biscotto Mandorla Farcito

Dolcetti di sfoglia al burro di pura panna, ricoperta di glassa alla mandorla, granella di zucchero e cioccolato fondente, farcito crema di nocciola.



Pasticceria Mignon da Thè

Frollini al burro di pura panna, nelle forme e nelle farciture classiche.

DESCRIZIONE	PZ x CT	CT x strato	N. strati	CT x pallet	Durata prodotto
CANNONCINO VUOTO	1	6	15	90	130
CANNONCINO FARCITO	1	6	15	90	100
GLASSATINA ALBICOCCA	1	6	15	90	100
GIRELLA ALL'UVETTA	1	6	15	90	100
PASTICCERIA DA THE	1	6	15	90	100
BISCOTTO MANDORLA	1	6	15	90	100

Linea Vending

DESCRIZIONE	PZ x CT	CT x strato	N. strati	CT x pallet	Durata prodotto
CANNOLO MAXI NOCCIOLA	20	6	10	60	90
CANNOLO MAXI VANIGLIA	20	6	10	60	90
CANNOLO MAXI AL LATTE	20	6	10	60	90







Via Giulio Togni 43, Gussago BS

Tel. 0302006317 | Fax 030 8372203
www.acquolinainboccabrescia.com
info@acquolinainboccabrescia.com