

CATALOGO

NATALE GRONDONA



Grondona[®]
PASTICCERIA GENOVESE

il Natale Grondona

Grondona ha festeggiato i suoi primi 200 anni!
Con questa immagine abbiamo contrassegnato il
passaggio e celebrato il nostro bicentenario.
Il 'vecchio e la bimba' simboleggiano il ciclo della
vita – “dall’infanzia alla vecchiaia” – , il valore delle
relazioni e dei gesti quotidiani, l’amore verso i
nostri prodotti destinati a tutte le età.
Per queste ragioni ci accompagna nel tempo e
marchia i nostri prodotti, esprimendo l'importanza
della tradizione e dell'autenticità.



Grondona celebrate its 200 years old!
We are happy to open the Christmas Catalogue with this
image, it goes with us for a long time and it has been
marked and it's marking, our own products. The 'old
grandfather and the baby' symbolize the life cycle - "form the
childhood to the old age", the value of relationships and
everyday gestures, the love towards our products
destined to all age ranges.



LE ORIGINI

Una storia di famiglia

Una storia iniziata nel 1820 con l'antica "fabbrica di arte molitoria" di proprietà dei Grondona che già a fine Ottocento sviluppano la produzione di biscotti per fornire i migliori negozi della città. Una storia tramandata di generazione in generazione anche grazie al contributo di nonno Orlando e dei suoi appunti di lavoro, diventati un riferimento e un patrimonio di sapere. Le sue note, infatti, prese sul quaderno dalla copertina nera, hanno permesso di conoscere le ricette della tradizione, confidate dalle massaie

A FAMILY HISTORY

A story that began in 1820 with the ancient "artisan flour mill" owned by the Grondonas, that already at the end of nineteenth century developed the production of biscuits to provide the best shopping in the city. A story passed down through the generation with the help of the Grandfather Orlando and his notes which have become a reference and a wealth of knowledge. His notes, in fact, have allowed us to know the traditional recipes, confided by the housewives, the secrets

del posto, i segreti e le osservazioni sulle tecniche di impasto, di cottura e di mantenimento del Lievito Madre, lo stesso usato ancora oggi. Il filo rosso che determina la tipicità di Grondona è la sua capacità di selezionare. Ha scelto di lavorare sulle specialità tradizionali genovesi, ma ha scelto anche di concentrarsi unicamente sulla lievitazione naturale e sulle pastefrolle; cioè solo sulle ricette che rappresentano la base dell'arte pasticceria e che richiedono di essere seguite con grandi attenzioni ed energie.

and observations on the techniques to cook and maintain the Natural Yeast of Mother dough, which is still used today. The red ribbons determining the typicality of Grondona is its ability to make choices. It chose to work on traditional Genoese specialties, but it also chose to concentrate solely on working with the natural leavening and on the short pastry, so only on the recipes that represent the base of the confectioner art and which require a considerable amount of attention and energy.



IL PANDOLCE

Tradizione e tipicità

Pandolce Genovese con Lievito Madre usato in purezza

Un Pandolce così è raro, lo capite subito tagliandolo: l'aroma che si sprigiona sa di forno e di cose buone. La pasta vellutata è ottenuta esclusivamente da Lievito Madre che Grondona rinfresca quotidianamente da quasi due secoli. Ogni Pandolce viene creato a mano, miscelando uova fresche, farina, uvetta di Smirne, semi di anice e canditi di vera frutta. Solo così si ottiene il sapore che lo rende unico.

TRADITION AND TYPICALITY.

PANDOLCE GENOVESE WITH NATURAL YEAST USED IN ITS PURITY

A rare Pandolce, easy to understand when you cut it: the aroma release the flavor of oven and of good things. The velvety dough is obtained exclusively from Natural Yeast that it's refreshed daily from two centuries. Each Pandolce it's hand-made, by eggs, flour, raisins of Smirne, aniseed and candied of real fruit. In this way we obtain the flavor of a unique products.

Pandolce Antica Genova® pastafrolla lavorata a mano

Il Pandolce Antica Genova® ci riporta alla storia dei navigatori genovesi. Un dolce di pastafrolla lavorata a mano che si arricchisce dei sapori e dei profumi di una macedonia di vera frutta - scelta e candita espressamente per Grondona -, di pinoli tipo Extra Pisa e di uvetta di Smirne, la migliore secondo gli intenditori. Una fragranza unica, inimitabile.

PANDOLCE ANTICA GENOVA® SHORT PASTRY WORKING BY HAND

Pandolce Antica Genova® brings us to the history of Genoese sailors. A sweet of short pastry hand-made that is enriched with flavours and aromas of a real fruit salad - choice and candied specifically for Grondona -, pine nuts type Extra Pisa and raisins of Smirne, the best according with gourmets. A unique fragrance, inimitable.





LA SPECIALITÀ

Ciambellone

Il Ciambellone è una specialità Grondona che riporta in primo piano la tradizione dei pani e la loro eccellenza. È un dolce, ma prima di tutto un grande pane fatto con il Lievito Madre e con ingredienti altamente selezionati: uvetta di Smirne, burro, arancio candito, acqua di fiori d'arancio. Il suo sapore morbido lo rende perfetto come dolce, ma anche un'eccellente raffinatezza accanto ai formaggi erborinati e piccanti di cui esalta i sapori.

CIAMBELLONE

Ciambellone is a specialty Grondona that remembers the traditions of the bread and its excellence. It's a sweet, but first of all a big bread made with yeast and with selected ingredients: raisins of Smyrna, butter, orange peel, orange flower water. Its taste makes it perfect as a cake, but also an excellent refinement near the cheese and which enhances the flavors. But its peculiarity is also to be a convivial pleasure. It is a great crown of 2,5

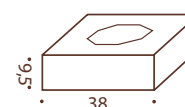
Ma la sua particolarità è anche quella di essere un piacere conviviale. È una grande corona di due chili e mezzo di peso e 40 centimetri di diametro perfetta per i giorni di festa, che sa divenire un'ineguagliabile centrotavola trasformandosi, di volta in volta, a seconda delle occasioni. Basta infatti sfruttare la sua stessa forma con piccoli elementi e decori, secondo il proprio gusto (fiori, frutta, addobbi, nastri...), sarà un momento di piacere per tutti i sensi.

kilograms of weight and 40 cm of diameter, perfect for the holidays, who become a great centerpiece transformed time to time, depending to the occasion. It is enough to use his own form with small elements and decorations, according to your taste (flowers, fruits, decorations, ribbons ...), it will be a moment of pleasure for all the senses.



CIAMBELLONE

g 2500 • pz. x ct. 2
art. C09591



Le nostre proposte:

QUALITÀ, PRESTIGIO E ORIGINALITÀ

Grondona amplia la propria offerta presentando, oltre alla sue consuete proposte di assortimento - Bauletto, Piramide, Valigetta e Latta -, un nuovo "cesto". Grazie a questo ventaglio di alternative è possibile comporre soluzioni personalizzate scegliendo a piacere all'interno dell'assortimento offerto oppure optando per formule predefinite, così da rispondere al meglio alle proprie esigenze di prestigio ed economiche. Alle specialità della tradizione pasticceria genovese, Grondona affianca una gamma di prodotti di marche selezionate, scelte per le loro caratteristiche di alta qualità e pregio con le quali completare e caratterizzare in modo esclusivo la propria composizione.

OUR PROPOSALS

Grondona expands its offer by presenting, in addition to its usual assortment proposals - Bauletto, Piramide, Valigetta and Latta -, a new "hamper". Thanks to this range of alternatives, it is possible to compose customized solutions by choosing at will from the assortment offered or by opting for predefined formulas, so as to best meet your prestige and economic needs. Grondona combines the specialties of the Genoese pastry tradition with a range of products from selected brands, chosen for their high quality and value characteristics with which to complete and characterize their composition in an exclusive way.





Piramide

GRADEVOLE CONFEZIONE IN CARTONE
RESA FESTOSA DALLA STRUTTURA ORIGINALE.



PIRAMIDE 01
COD. C91700 con AG - COD. C91701 con Genovese

N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA® O PANDOLCE GENOVESE	750 g
N. 1 SPUMANTE PINOT CHARDONNAY	750 ml

PIRAMIDE 02
COD. C91605 con AG - COD. C91606 con Genovese

N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA® O PANDOLCE GENOVESE	1000 g
N. 1 CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 1 LUNETTE	100 g
N. 1 PANDOLCINI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 1 CUORI MORI	100 g
N. 1 BACI DI DAMA	90 g
N. 1 MORETTI	110 g

PIRAMIDE 03
COD. C91710 con AG - COD. C91711 con Genovese

N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA® O PANDOLCE GENOVESE	750 g
N. 1 CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 1 BACI DI DAMA	90 g
N. 1 LUNETTE	100 g
N. 1 CUORI MORI	100 g
N. 1 LATTA BISCOTTINI DI PASTICCERIA	310 g
N. 1 CAFFÈ BOCCHIA MAGNIFICI 7	250 g

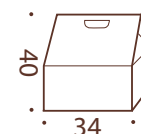
PIRAMIDE 04 **AMARO - CAMATTI**
COD. C91130

N. 1 PANDOLCE ALL'AMARO CAMATTI	750 g
N. 1 BOTTIGLIA DI AMARO CAMATTI	750 ml

NOVITÀ

Valigetta

FUNZIONALE E LINEARE SENZA RINUNCIARE
AL PIACERE DELLE FESTIVITÀ.



VALIGETTA 05

COD. C91610 con AG - COD. C91611 con Genovese

N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA® O PANDOLCE GENOVESE	750 g
N. 1 CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	200 g
N. 1 MORETTI	110 g
N. 1 BACI DI DAMA	90 g
N. 1 PASTICCERIA ASSORTITA GRONDONA	150 g
N. 1 GIANDUIOTTI BOCCHIA	200 g
N. 1 TORRONE NOCCIOLA BONIFANTI	250 g

VALIGETTA 06

COD. C91620 con AG - COD. C91621 con Genovese

N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA® O PANDOLCE GENOVESE	1000 g
N. 1 PANDOLCINI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 1 CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	200 g
N. 1 LUNETTE	100 g
N. 1 LATTA BISCOTTINI DI PASTICCERIA	310 g
N. 1 MORETTI	110 g
N. 1 GIANDUIOTTI BOCCHIA	200 g
N. 1 TORRONE NOCCIOLA BONIFANTI	250 g

VALIGETTA 07

COD. C91635

N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA®	1000 g
N. 1 CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 1 BACI DI DAMA	90 g
N. 1 LATTA BISCOTTINI DI PASTICCERIA	310 g
N. 1 PANETTONE DI PASTICCERIA FRESCA GRONDONA	1000 g
N. 1 CAFFÈ BOCCHIA	250 g
N. 1 CREMA BOCCHIA	200 g
N. 1 BOTTIGLIA DI VINO MOSCATO	750 ml



Latta

ELEGANTE LATTA CILINDRICA SMALTATA.
PIACEVOLE DA CONSERVARE E RIUTILIZZARE



LATTA GRONDONA 08
COD. C9I648 con AG - COD. C9I647 con Genovese

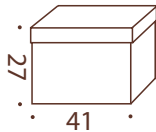
N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA® O PANDOLCE GENOVESE	750 g
N. 1 LAGACCIO	250 g
N. 1 CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 1 LUNETTE	100 g
N. 1 BACI DI DAMA	90 g
N. 1 CUORI MORI	100 g

NOVITÀ



Bauletto

DALLA FORMA CLASSICA E CAPIENTE
CON L'ANTICA ILLUSTRAZIONE DEL "VECCHIO E LA BIMBA"



BAULETTO GRONDONA 09

COD. C91650

N. 1 PANDOLCE GENOVESE INCARTATO	1000 g
N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA® INCARTATO	1000 g
N. 1 PANDOLCINI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 1 BACI DI DAMA	90 g
N. 1 CANESTRELLINI BURRO	125 g
N. 1 CANESTRELLINI CACAO	125 g
N. 1 GALLETTE 1803	290 g
N. 1 LAGACCIO ANTICA GENOVA®	250 g
N. 1 CORLEGGIERI	250 g

BAULETTO TRADIZIONE 10

COD. C91630 con AG - COD. C91631 con Genovese

N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA® O PANDOLCE GENOVESE	750 g
N. 1 CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	200 g
N. 1 PANDOLCINI ANTICA GENOVA®	200 g
N. 1 MORETTI	110 g
N. 1 PANDOLCINI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 1 BACI DI DAMA	90 g
N. 1 CAFFÈ BOCCHIA MAGNIFICI 7	250 g
N. 1 LATTA BISCOTTINI DI PASTICCERIA	310 g
N. 1 TORRONE NOCCIOLA BONIFANTI	250 g
N. 1 TORRONE RICOPERTO CIOCCOLATO BONIFANTI	250 g

BAULETTO TRADIZIONE 11

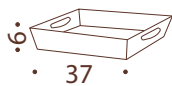
COD. C91640 con AG - COD. C91641 con Genovese

N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA® O PANDOLCE GENOVESE INCARTATO	1000 g
N. 2 CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 1 LUNETTE	100 g
N. 1 PANDOLCINI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 1 CUORI MORI	100 g
N. 1 BACI DI DAMA	90 g
N. 1 COLAZIONE S.Z. CLASSICO DUCA D'ALBA	290 g
N. 1 GALLETTE 1803	290 g
N. 1 LATTA BISCOTTINI DI PASTICCERIA	310 g
N. 1 TORRONE NOCCIOLA BONIFANTI	250 g
N. 1 TORRONE RICOPERTO CIOCCOLATO BONIFANTI	250 g
N. 1 BOTTIGLIA DI VINO MOSCATO	750 ml



Cesto

DALLA FORMA CLASSICA ED ESSENZIALE



CESTO 12
COD. C91672 con AG - COD. C91673 con Genovese

N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA® O PANDOLCE GENOVESE	1000 g
N. 1 PANDOLCINI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 1 CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 1 LUNETTE	100 g
N. 1 CUORI MORI	100 g

CESTO 13
COD. C91674 con AG - COD. C91675 con Genovese

N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA® O PANDOLCE GENOVESE	750 g
N. 1 BACI DI DAMA	90 g
N. 1 MORETTI	110 g
N. 1 BOTTIGLIA DI VINO MOSCATO	750 ml

CESTO 14
COD. C91676 con AG - COD. C91677 con Genovese

N. 1 PANDOLCE ANTICA GENOVA® O PANDOLCE GENOVESE	1000 g
N. 2 CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	100 g
N. 2 LUNETTE	100 g
N. 1 CANESTRELLINI AL CACAO	125 g
N. 1 BISCOTTINI DI PASTICCERIA	150 g
N. 1 BISCOTTONI	290 g
N. 1 BACI DI DAMA	90 g
N. 1 LAGACCIO ANTICA GENOVA®	250 g
N. 1 BOTTIGLIA DI VINO MOSCATO	750 ml

*Pandolci
e Panettoni*





Panettone

DI PASTICCERIA FRESCA



PANETTONE
di PASTICCERIA FRESCA

incartato a mano
g 1000 · pz. x ct. 6 *
art. C09670

* Per questo prodotto le consegne avverranno a partire dalla prima settimana di Dicembre



Pandolce Antica Genova®



PANDOLCE ANTICA GENOVA®

incartato a mano
g 1000 • pz. x ct. 6
art. C09407

PANDOLCE ANTICA GENOVA® OLIO EVO

incartato a mano
g 500 • pz. x ct. 8
art. C09409



Pandolce Antica Genova®



PANDOLCE ANTICA GENOVA®

astuccio
g 750 • pz. x ct. 8
art. C09454

astuccio
g 500 • pz. x ct. 8
art. C09410



Pandolce Antica Genova[®] all'Amaro Camatti



PANDOLCE ANTICA GENOVA[®] ALL'AMARO CAMATTI

astuccio
g 750 • pz. x ct. 8
art. CP001



Pandolce Genovese



PANDOLCE GENOVESE

incartato a mano
g 1000 · pz. x ct. 6 · art. C09502
g 500 · pz. x ct. 8 · art. C09500



PANDOLCE GENOVESE

astuccio
g 750 · pz. x ct. 8
art. C09511



Panettone Milanese



PANETTONE MILANESE

incartato a mano
g 1000 · pz. x ct. 6
art. C00816

Panettone Glassato



100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA

PANETTONE GLASSATO

incartato a mano
g 1000 • pz. x ct. 6
art. C00811

Dolce di Natale all'Olio



100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA

DOLCE DI NATALE ALL'OLIO E.V.O.

incartato a mano
g 1000 • pz. x ct. 6
art. C00824

Panettone Pera e Cioccolato



100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA

PANETTONE PERA E CIOCCOLATO

incartato a mano
g 1000 - pz. x ct. 6
art. C00821

Panettone Senza Canditi



100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA

PANETTONE SENZA CANDITI

incartato a mano
g 1000 - pz. x ct. 6
art. C00825

Pasticceria





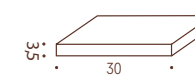
Biscottini di Pasticceria



LATTA BISCOTTINI DI PASTICCERIA



g 310 • Baci di dama • Canestrellini al burro •
Bocchini • Gocce • Canestrellini al cacao
pz. x ct. 6
art. C09902



SCATOLA BISCOTTINI DI PASTICCERIA

g 150 • Baci di dama • Canestrellini al burro •
Bocchini • Gocce • Canestrellini al cacao
pz. x ct. 6
art. C09955



Pasticceria Assortita

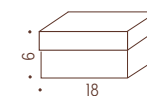


PASTICCERIA ASSORTITA

g 600 - Baci di dama - Canestrelli Antica Genova - Cuori Mori - Moretti - Lunette
 pz. x ct. 6
 art. C09960



Pasticceria Assortita



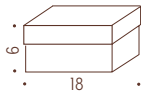
PASTICCERIA ASSORTITA

g 390 • Baci di dama • Canestrelli Antica Genova • Pandolcini Antica Genova
pz. x ct. 6
art. C09961

Pasticceria



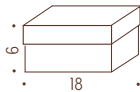
CANESTRELLI ANTICA GENOVA
g 400 · Canestrelli Antica Genova
pz. x ct. 6
art. C09962



Pasticceria



PANDOLCINI ANTICA GENOVA
g 400 · Pandolcini Antica Genova
pz. x ct. 6
art. C09963

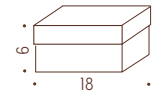


Pasticceria



BACI DI DAMA

g 360 · Baci di dama
pz. x ct. 6
art. C09964



I nostri marchi



Biscottificio Grondona spa

Via Campomorone 48/B • 16164 Genova
tel. +39 010 785901 • fax +39 010 7856518
info@grondona.com • www.grondona.com



Per Natale scegliete
un regalo originale che
rifletta il prestigio della
Vostra Azienda: un regalo
firmato Grondona.

*For Christmas choose an
original gift that reflects
the prestige of your company:
a gift signed by us, Grondona.*