



**NATALE**  
2023



---

#### LIEVITATI

---

PANETTONE ALLA VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG	PAG 11
PANETTONE CLASSICO	PAG 12
PANETTONE AL CIOCCOLATO	PAG 13
PANETTONE INTEGRALE	PAG 14
PANETTONE ALBICOCCA E LIMONE	PAG 15
PANETTONE AL PISTACCHIO	PAG 16
PANDORO	PAG 17
PANETTONE ALLA VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG GLASSATO	PAG 18
PANETTONE CLASSICO GLASSATO	PAG 19

---

#### TORRONI

---

TORRONI INCARTO A MANO	PAG 24
TORRONE CLASSICO	PAG 26
TORRONI TENERI	PAG 27
MADONNA DELLA NEVE	PAG 28
LE SPECIALITÀ	PAG 29
NOCCIOLATO PRALINATO	PAG 30
LINEA ONDA	PAG 31

---

#### CIOCCOLATO

---

PRALINE	PAG 36
KIRYAS	PAG 38
PRALINE AL VINO PETRONIO	PAG 39
I SOFFI	PAG 40
TORRONCINI	PAG 41
GRAN CRU	PAG 42
COCCOLE	PAG 43
LE MATTONELLE	PAG 44
LE CREME	PAG 45

---

#### BISCOTTI

---

CLASSICI	PAG 50
FROLLINI	PAG 51
BOTTONI	PAG 52
CROCCHI	PAG 53

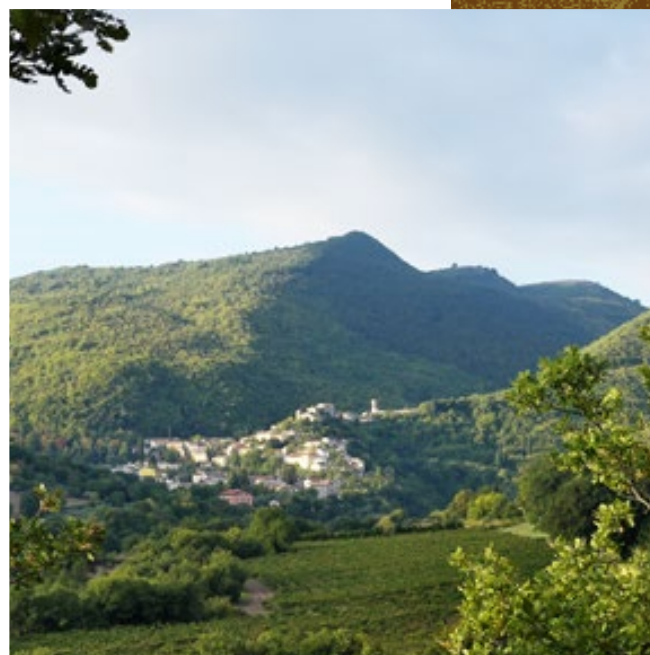
---



ARTIGIANI

# DAL 1989

UN PAESE DI APPENA MILLE ABITANTI SULL'APPENNINO MARCHIGIANO E IL LAVORO DI PERSONE CHE QUI SONO NATE E CRESCIUTE: CI PIACE PENSARE CHE NEI NOSTRI PRODOTTI SIA RICONOSCIBILE IL CARATTERE AUTENTICO DEL NOSTRO TERRITORIO.



A Serrapetrona, piccolo borgo dell'entroterra maceratese, noi Quacquareni ci impegnamo a portare i valori della pasticceria artigianale sulle tavole di tutto il mondo, attraverso prodotti di alta qualità, fatti interamente a mano con ingredienti selezionati, ricette semplici e una produzione lenta che esalta il gusto delle materie prime.

Lievitazione naturale, attenta cottura e lento raffreddamento si uniscono al lavoro manuale nel dare forma agli impasti, alle decorazioni e, infine, alle confezioni: un'attività paziente e laboriosa, in cui nessun dettaglio viene trascurato e che rende ogni prodotto diverso e per questo speciale.



A TOWN OF JUST ONE THOUSAND INHABITANTS ON THE MARCHES APENNINES AND THE WORK OF PEOPLE WHO WERE BORN AND RAISED HERE: WE LIKE TO THINK THAT OUR PRODUCTS REFLECT THE GENUINE CHARACTER OF OUR AREA.

*At Serrapetrona, a small village in the Macerata hinterland, we of the Quacquareni family are committed to bring these values to tables all over the world, through high quality products, entirely made by hand with selected ingredients, simple recipes and slowly production that bring the taste of raw materials.*

*Natural leavening, meticulous cooking and slow cooling processes combined with manual work in giving shape to the dough, decorations and packages: a patient and laborious activity in which no detail is overlooked, rendering each product different and special.*



LE NOSTRE SPECIALITÀ ALLA  
**VERNACCIA**  
 DI SERRAPETRONA DOCG

Circondata dai boschi di querce e carpini dei Monti Sibillini, la nostra azienda unisce la creazione di specialità dolciarie artigianali alla Vernaccia di Serrapetrona DOCG, prodotto esclusivo del nostro territorio, che nasce da vitigno unico e che noi stessi produciamo da oltre sessant'anni.

Da questo connubio nascono prodotti esclusivi, come il morbido Panettone e le fragranti Ciambelline alla Vernaccia di Serrapetrona DOCG, le Praline al Petronio IGT, le Kiryas alla grappa di Vernaccia passita.

*Surrounded by the oak and hornbeam woods of Monti Sibillini, we combine the creation of speciality craft confectionery with the Vernaccia di Serrapetrona DOCG, made from the local single grape variety, that we have been producing ourselves for more than sixty years.*

*This combination gives rise to exclusive products such as our soft Panettone and fragrant Vernaccia di Serrapetrona DOCG Ciambelline, Petronio IGT pralines and Kiryas with Vernaccia passita grappa.*

PERCHÉ SCEGLIERE

# QUACQUARINI

Una produzione artigianale di altissima qualità e servizi esclusivi che fanno della nostra offerta una proposta di alto valore:

- NUOVE LINEE E NUOVA IMMAGINE
- COMUNICAZIONE SOCIAL RINNOVATA
- SHOPPER DI CARTA COMPRESI SU RICHIESTA
- MATERIALE ESPOSITIVO DISPONIBILE SU RICHIESTA
- MATERIE PRIME D'ECCELLENZA E ATTENZIONE ALLA TRACCIABILITÀ
- PRODUZIONE ARTIGIANALE
- CANDITI PRODOTTI NEL NOSTRO LABORATORIO
- NESSUNA VENDITA ONLINE A TUTELA DEI RIVENDITORI

*An artisan production of the highest quality and exclusive services that make our offer a high value proposition:*

- *NEW LINES AND NEW IMAGE*
- *RENEWED SOCIAL COMMUNICATION*
- *PAPER SHOPPING BAGS INCLUDED ON REQUEST*
- *DISPLAY MATERIAL AVAILABLE UPON REQUEST*
- *EXCELLENT RAW MATERIALS AND ATTENTION TO TRACEABILITY*
- *HANDICRAFT PRODUCTION*
- *CANDIED FRUIT PRODUCED IN OUR LABORATORY*
- *NO ONLINE SALES TO PROTECT RESELLERS*





# LIEVITATI



**Doppio impasto e doppia lievitazione, per un procedimento lungo e tutto artigianale che richiede ben 36 ore.**

È così che realizziamo i nostri panettoni: prodotti da forno di altissima qualità, soffici e profumati, fatti interamente a mano con l'impiego del lievito naturale e con un'attenzione alla cottura e al raffreddamento che si rifà alla migliore tradizione pasticceria italiana. Agli impasti vengono aggiunte scorzette d'arancia di Calabria che candiamo nel nostro laboratorio, uvetta passita australiana "6 corone", bacche di vaniglia Bourbon o puro cioccolato fondente, capaci di sprigionare aromi deliziosi ad ogni boccone.

**The slow processing of handmade double-rise dough takes 36 hours.**

This is how we make our Panettone: baked goods of the highest quality, soft and fragrant, made entirely by hand, with natural yeast, carefully cooked and cooled in accordance with the best Italian confectionery tradition. Calabrian orange which we candied in our laboratory, Australian "6 crown" raisins, Bourbon vanilla pods or pure dark chocolate are added to the doughs and are responsible for the delicious aroma released when bitten into.



*Inquadra il QR code e scopri come nascono i nostri panettoni.*

*Scan the QR code and find out how we make our panettone.*





**BUCCE DI ARANCIA  
NAVEL DI CALABRIA CANDITE  
NEL NOSTRO LABORATORIO**

CALABRIAN NAVEL ORANGE PEEL  
CANDIED IN OUR LABORATORY



**BURRO DA PANNA FRESCA**

FRESH CREAM BUTTER



**UOVA FRESCHE  
E ZUCCHERO ITALIANO**

FRESH EGGS  
AND ITALIAN SUGAR

**UVETTA AUSTRALIANA  
"6 CORONE"**

AUSTRALIAN  
"6 CROWN" RAISINS





**MANDORLE E NOCCIOLE  
ACCURATAMENTE SELEZIONATE**

SELECTED  
ALMONDS AND HAZELNUTS



**BACCHE DI VANIGLIA  
BOURBON**

BOURBON VANILLA PODS

**VERNACCIA  
DI SERRAPETRONA  
DOCG**



**PURO CIOCCOLATO  
FONDENTE**

PURE DARK CHOCOLATE







# PANETTONE ALLA VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG

CON UVETTA E FRUTTI DI BOSCO

INCARTO A MANO

Cod. P015

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

Un panettone morbido e profumato, reso unico dal gusto inimitabile della Vernaccia di Serrapetrona DOCG e arricchito da deliziosi frutti di bosco.

*A soft, aromatic Panettone, enriched with delicious forest fruits and with the unique touch of the unmistakable taste of Vernaccia di Serrapetrona DOCG.*





# PANETTONE CLASSICO

CON UVETTA E ARANCIA CANDITA

INCARTO A MANO  
Cod. P023  
Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.



Il dolce tipico della tradizione, preparato con morbide uvette australiane, dolci scorzette di arancia Navel di Calabria candite nel nostro laboratorio e profumatissimo burro: ingredienti pregiati che fanno di ogni morso un tuffo nella bontà.

*A typical traditional cake, prepared with soft Australian raisins, sweet Calabrian Navel orange peel candied in our laboratory and fragrant butter: refined ingredients that make every bite a heavenly experience.*



# PANETTONE AL CIOCCOLATO

GLASSATO CON NOCCIOLE

INCARTO A MANO  
Cod. P050  
Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.



Il panettone della tradizione proposto in una golosissima variante: scagliette di puro cioccolato fondente e una sottile glassatura con granella di zucchero e nocciole tostate.

*The traditional Panettone proposed in a delicious variant: shavings of pure dark chocolate and a thin glazing with sugar grains and hazelnuts.*



# PANETTONE INTEGRALE

CON PERE, NOCI E CIOCCOLATO

INCARTO A MANO  
P005  
Conf. 800 g, cartoni da 6 pz.



Una nuova golosissima versione del panettone, con farina integrale, pere candite, noci, cioccolato fondente: ingredienti di altissima qualità abbinati per portare sulla tavola di Natale un dolce rustico e gustoso.

*A new delicious version of Panettone, with wholemeal flour, candied pears, walnuts, dark chocolate: the best ingredients combined to produce a rustic, tasty Christmas cake.*



# PANETTONE ALBICOCCA E LIMONE

INCARTO A MANO  
P031  
Conf. 800 g, cartoni da 6 pz.



L'abbinamento tra la freschezza delle albicocche e il profumo della scorza di limone, che candiamo nel nostro laboratorio, ci regala una nuova proposta di panettone dal sapore fruttato, capace di portare alla tradizione una ventata di freschezza.

*The combination between the freshness of apricots and the scent of lemon peel, which we candied in our laboratory, gives us a new proposal of Panettone with a fruity flavor, capable of bringing a breath of freshness to tradition.*





# PANETTONE AL PISTACCHIO

INCARTO A MANO  
Po29  
Conf. 800 g, cartoni da 6 pz.



Il nuovissimo panettone al pistacchio è realizzato con pistacchi di Sicilia, universalmente riconosciuti come i migliori al mondo, e crema di pistacchi di Bronte. Un panettone sontuoso per i palati più esigenti.

*A new version of Panettone prepared with Sicilian pistachios, universally recognized as the best in the world, and Bronte pistachio cream. A rich Panettone for the most demanding palates.*



## PANDORO

*INCARTO A MANO*

PO40

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

Dolce simbolo del Natale, il Pandoro non può mai mancare sulla tavola delle feste: fatto con tante uova fresche e burro cremoso, per deliziare i palati più golosi.

*A sweet symbol of Christmas, Pandoro is a must for the festive season: made with lots of fresh eggs and creamy butter, to delight the palates of those with a sweet tooth.*



NEW PRODUCT  
**NOVITÀ**  
NEW PRODUCT



# PANETTONE ALLA VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG

CON UVETTA E FRUTTI DI BOSCO  
**GLASSATO**

SHOPPER

Cod. P033

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

Presentato in un'elegantissima shopper, questo soffice panettone alla Vernaccia di Serrapetrona DOCG è arricchito da una dolce e croccante glassatura.

*Presented in an elegant shopping bag, this soft Panettone alla Vernaccia di Serrapetrona DOCG is enriched by a sweet and crunchy icing.*

DOPIA LIEVITAZIONE NATURALE  
**36**  
ORE  
DOUBLE NATURAL LEAVENING

NEW PRODUCT  
**NOVITÀ**  
NEW PRODUCT



## PANETTONE CLASSICO

CON UVETTA E ARANCIA CANDITA  
**GLASSATO**

SHOPPER

Cod. P032

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

DOPPIA LIEVITAZIONE NATURALE  
**36**  
ORE  
DOUBLE NATURAL LEAVENING

Il panettone classico in una preziosa shopper, preparato con morbide uvette australiane, dolci scorzette di arancia Navel di Calabria candite nel nostro laboratorio, profumatissimo burro e una dolcissima glassatura: ingredienti pregiati che fanno di ogni morso un tuffo nella bontà.

*Classic Panettone in a distinctive shopping bag, prepared with soft Australian raisins, sweet candied Calabrian Navel orange peel candied in our laboratory, fragrant butter and a sweet icing: refined ingredients that make every bite a heavenly experience.*



# TORRONI



**Non c'è nessun segreto: solo il rispetto delle ricette tradizionali e tanto lavoro manuale.**

Per i nostri torroni utilizziamo solo materie prime eccellenti, come mandorle, nocciole, pistacchi, miele e zucchero rigorosamente selezionati. Gli impasti cuociono per ben 6 ore a bagnomaria in piccole vasche di rame o di acciaio, vengono stesi a mano su stampi di legno rivestiti di ostia e poi adagiati su piani di marmo, dove raffreddano a temperatura ambiente. Ecco perché sono così buoni!

**There are no secrets: only respect for traditional recipes and a lot of manual work.**

For our nougats we only use excellent raw materials, like almonds, hazelnuts, pistachios, honey and sugar. The doughs are cooked for 6 hours in copper or steel bain-maries, are put in wooden moulds by hand, covered with wafer and then laid out on marble surfaces where they are left to cool to room temperature. That is why they are so good!



*Inquadra il QR code e scopri come nascono i nostri torroni.*

*Scan the QR code and find out how we make our nougats.*



**BUCCIA DI LIMONE  
NON TRATTATA**

UNTREATED LEMON PEEL



**PISTACCHI DI SICILIA**

PISTACHIOS FROM SICILY



**CAFFÈ SELEZIONATO  
ALL'ORIGINE**

COFFEE FROM SELECTED  
ORIGIN

**MIELE MILLEFIORI**  
WILDFLOWER HONEY





**PURO CIOCCOLATO  
FONDENTE**

PURE DARK CHOCOLATE



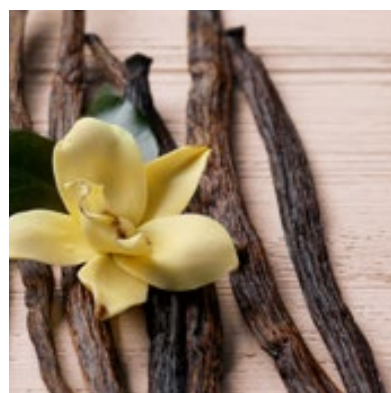
**MANDORLE E NOCCIOLE  
ACCURATAMENTE SELEZIONATE**

SELECTED  
ALMONDS AND HAZELNUTS



**ZUCCHERO ITALIANO  
E BACCHE DI VANIGLIA BOURBON**

ITALIAN SUGAR AND  
BOURBON VANILLA PODS







## TORRONI INCARTO A MANO

Una selezione dei nostri migliori torroni, incartati a mano: una presentazione raffinata che racchiude gusto e ricercatezza in un prodotto di altissima qualità.

*A selection of the best hand-wrapped nougats: a sophisticated presentation that includes taste and refinement in a product of the highest quality.*



TORRONE TENERO AL CIOCCOLATO  
Cod. To98 - Conf. 250 g, cartoni da 12 pz.

TORRONE TENERO ALLA MANDORLA  
Cod. To96 - Conf. 250 g, cartoni da 12 pz.

TORRONE CLASSICO ALLA MANDORLA  
RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE 64%  
Cod. To97 - Conf. 250 g, cartoni da 12 pz.

TORRONE MADONNA DELLA NEVE  
CLASSICO ALLA MANDORLA 60%  
Cod. To15 - Conf. 200 g, cartoni da 12 pz.

TORRONE TENERO AL PISTACCHIO  
RICOPERTO DI CIOCCOLATO AL LATTE  
Cod. To16 - Conf. 250 g, cartoni da 12 pz.

TORRONE TENERO AL CAFFÈ  
RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE 64%  
Cod. To17 - Conf. 250 g, cartoni da 12 pz.



# TORRONE CLASSICO

ALLA MANDORLA  
RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE 64%  
Cod. T011  
Conf. 250 g, cartoni da 12 pz.

Dorate mandorle, profumato miele e un finissimo cioccolato fondente al 64% di cacao rendono questo torrone friabile una vera delizia.

*Golden almonds, aromatic honey and extra fine 64% cocoa powder dark chocolate make this crumbly nougat a true delight.*



## TORRONI TENERI

TORRONE TENERO ALLA MANDORLA  
Cod. T003

TORRONE TENERO AL CIOCCOLATO  
CON NOCCIOLE

Cod. T002  
Conf. 250 g, cartoni da 12 pz.

I torroni della nostra tradizione, reinterpretati in una variante morbida e resi ancora più gustosi dalle più pregiate nocciole tostate e dalle migliori mandorle pelate.

*A soft version of our traditional nougat, made tastier by the addition of the best toasted hazelnuts and the finest peeled almonds.*



## MADONNA DELLA NEVE

TORRONE MADONNA DELLA NEVE  
CLASSICO ALLA MANDORLA 60%

Cod. T009

Conf. 200 g, cartoni da 12 pz.

CON IL 60% DI MANDORLE  
**60%**  
WITH 60% ALMONDS

Prodotto con il 60% di mandorle pelate e miele delle colline marchigiane, questo torrone nasce da una lenta cottura a bagnomaria in vasca di rame, secondo l'antica ricetta del Torrone di Camerino. L'impasto viene ancora oggi steso a mano in stampi di legno, proprio come vuole la tradizione.

*Produced with 60% peeled almonds and honey from the Marche hills, this nougat stems from a slow bain marie cooking in a copper pot, following the traditional recipe for Torrone di Camerino. Even today, the dough is still hand rolled in wooden moulds, just as tradition commands.*



## LE SPECIALITÀ

TORRONE TENERO AL PISTACCHIO  
RICOPERTO DI CIOCCOLATO AL LATTE  
Cod. T007

TORRONE TENERO AL CAFFÈ  
RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE 64%  
Cod. T008  
Conf. 250 g, cartoni da 12 pz.

Ricette semplici e materie prime di altissima qualità: le nostre Specialità sono un'evoluzione del torrone, in cui il gusto del vero caffè e quello del pistacchio di Sicilia vengono esaltati da una squisita copertura di finissimo cioccolato.

*Simple recipes and top quality raw materials: our Specialities are an evolution of nougat in which the taste of true coffee and pistachios from Sicily are intensified by a delightful covering of pure chocolate.*



# NOCCIOLATO PRALINATO

NOCCIOLATO PRALINATO  
CON CIOCCOLATO AL LATTE  
Cod. T010

NOCCIOLATO PRALINATO  
CON CIOCCOLATO FONDENTE 64%  
Cod. T012  
Conf. 300 g, cartoni da 12 pz.

Una gustosa granella di nocciole tostate e macinate si lega a cremoso cioccolato, in un morbido cuore pralinato che rende i nostri nocciolati irresistibili. Nelle versioni con cioccolato al latte o con cioccolato fondente, incontrano i gusti di ogni palato.

*A tasty ground roasted hazelnut crumble with a soft centre of creamy chocolate praline makes our Nocciolato irresistible. The milk chocolate or dark chocolate versions appeal to all palates.*



## LINEA ONDA

SPECIALE CONFEZIONI

CLASSICO ALLA MANDORLA RICOPERTO  
DI CIOCCOLATO FONDENTE 64%

Cod. T400

TENERO AL CAFFÈ RICOPERTO  
DI CIOCCOLATO FONDENTE 64%

Cod. T402

TENERO AL PISTACCHIO RICOPERTO  
DI CIOCCOLATO AL LATTE

Cod. T401

I nostri torroni ricoperti, in una confezione allegra e originale e nello speciale formato da 150 g: ideali per gli specialisti delle confezioni regalo.

*Our covered nougats, in an original, cheerful packaging.*

*The special 150 g pack makes them ideal for gift boxes specialists.*

TENERO AL CIOCCOLATO CON NOCCIOLE,  
RICOPERTO DI CIOCCOLATO AL LATTE

Cod. T399

TENERO ALLA MANDORLA RICOPERTO  
DI CIOCCOLATO FONDENTE 64%

Cod. T403

Conf. 150 g, cartoni da 12 pz.





# CIOCCOLATO



Cacao proveniente da piantagioni selezionate in vari paesi d'origine, ingredienti esclusivi del nostro territorio e un tocco di creatività tutto marchigiano danno vita ad ogni nostra gustosa specialità al cioccolato. Assolutamente da provare!

Cocoa from selected plantations in the various countries of origin, exclusive ingredients from our region and a touch of Marche creativity give life to each of our tasty chocolate specialities. Must be tasted!



*Inquadra il QR code e scopri  
come nascono i nostri prodotti.*

*Scan the QR code and find out  
how we make our products.*



**MANDORLE ACCURATAMENTE  
SELEZIONATE**

SELECTED ALMONDS



**CAFFÈ SELEZIONATO  
ALL'ORIGINE**

COFFEE FROM  
SELECTED ORIGIN



**NOCCIOLE SELEZIONATE**

SELECTED HAZELNUTS





**BACCHE DI VANIGLIA BOURBON  
E PISTACCHI DI SICILIA**

BOURBON VANILLA PODS  
AND PISTACHIOS FROM SICILY



**FARRO SOFFIATO  
DI ALTA QUALITÀ**  
HIGH QUALITY PUFFED SPELT



**CIOCCOLATO  
FONDENTE AL 64%  
DI CACAO**

64% COCOA DARK  
CHOCOLATE



## PRALINE

### LE CREME

Cod. B115

### LE GRANELLE

Cod. B114

Conf. da 9 cioccolatini, cartoni da 6 pz.

Granelle e Creme: capolavori di cioccolato fatti interamente a mano, in due gustose interpretazioni, con materie prime selezionate di altissima qualità. Ciascuna confezione racchiude 9 capolavori di pasticceria dal ripieno irresistibile, per i veri amanti del cioccolato.

*Granulates and Creams: delicious pralines entirely hand-made in two tasty interpretations. Each pack contains 9 works of confectionery art with irresistible filling, for true chocolate lovers.*





## KIRYAS

PRALINE ALLA GRAPPA  
DI VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG

Cod. B013

Conf. da 9 praline, cartoni da 6 pz.



Sfere di purissimo cioccolato fondente al 64% di cacao, con un cuore liquido di Grappa di vinacce passite di Vernaccia di Serrapetrona DOCG. Un bilanciamento di note aromatiche da assaporare a occhi chiusi, per apprezzarne più a lungo il gusto intenso e avvolgente.

*Balls of pure 64% cocoa powder dark chocolate with a liquid centre of Vernaccia di Serrapetrona DOCG Grappa from the raisined grape. A harmony of aromatic hues to enjoy with your eyes shut so your appreciation of the intense, enveloping flavour lasts longer.*



## PRALINE AL VINO PETRONIO

ALBERTO QUACQUARINI  
Cod. B103  
Conf. da 9 praline, cartoni da 6 pz.

Deliziose semi-sfere di cioccolato fondente 64% dal colore brillante racchiudono un cuore morbido al Petronio, il nostro vino prodotto con il 100% di uve passite di Vernaccia Nera, per un abbinamento davvero sorprendente. Un vero piacere per gli occhi e per il palato!

*Delicious, shiny coloured and pure 64% cocoa powder dark chocolate semi-spheres with a soft centre of Petronio, our wine produced with 100% Vernaccia Nera raisined grapes, for a truly surprising combination. A genuine delight for one's eyes and palate!*





## I SOFFI

FARRO SOFFIATO E CIOCCOLATO FONDENTE  
(cacao 64%)

Cod. B066

FARRO SOFFIATO E CIOCCOLATO AL LATTE  
(cacao 35%)

Cod. B067

RISO SOFFIATO E CIOCCOLATO BIANCO

Cod. B068

Conf. 200 g, cartoni da 12 pz.

Leggeri come nuvole questi piccoli capolavori sono il frutto dell'incontro tra il riso soffiato, il farro soffiato e il cioccolato bianco, al latte o fondente.

*As light as clouds, these little masterpieces are created from the combination of puffed rice, puffed spelt and white chocolate, milk chocolate or dark chocolate.*





# TORRONCINI

TENERI 4 GUSTI  
RICOPERTI DI CIOCCOLATO

Cod. T98 - Conf. 1000 g, sfuso.

Cod. T99 - Conf. sacchetto 250 g, cartoni da 6 pz.

Cod. T96 - Espositore 1000 g, cartoni da 3 pz.

Dall'impasto dei nostri torroni più golosi, deliziosi mignon ricoperti di cioccolato, da gustare in ogni momento.

*From the dough of our most delicious nougats, tasty mini-nougats covered in chocolate, to enjoy at any time.*

NEW PRODUCT  
**NOVITÀ**  
NEW PRODUCT



## GRAN CRU

*INCARTO A MANO*

CIOCCOLATO FONDENTE 75%  
GRAN CRU MADAGASCAR

Bo09

CIOCCOLATO FONDENTE 85%  
GRAN CRU VENEZUELA

Bo11

Squisite tavolette di cioccolato prodotte con cacao proveniente da piantagioni selezionate in Madagascar e Venezuela. La forza aromatica e il gusto amaro e leggermente fruttato del cacao rendono questo cioccolato unico e dal sapore persistente.

*Delicious chocolate bars produced with cocoa powder from selected plantations on Madagascar and Venezuela.*

*The aromatic strength and the bitter and slightly fruity taste of cocoa make this chocolate unique and flavourful persistent.*

NEW PRODUCT  
**NOVITÀ**  
NEW PRODUCT



## COCCOLE

SHOPPER IN CARTONCINO

CIOCCOLATO FONDENTE E QUINOA  
B134

CIOCCOLATO AL LATTE E QUINOA  
B135

Una nuovissima confezione elegante e colorata racchiude le nostre delizie di cioccolato al latte o fondente, arricchite da quinoa soffiata, per coccolarsi in ogni momento della giornata.

*A brand new elegant and colorful package contains our milk or dark chocolate delights, enriched with puffed quinoa, to pamper yourself at any time of the day.*



## LE MATTONELLE

CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE  
(cacao 64%)  
Cod. B034

CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE  
(cacao 35%)  
Cod. B036

CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE  
Cod. B038  
Conf. 200 g, cartoni da 12 pz.

Il cioccolato bianco, al latte e fondente incontrano nocchie dorate per uno splendido momento di pura dolcezza.

*White chocolate, milk chocolate and dark chocolate combined with golden almonds and hazelnuts, for a wonderful moment of pure sweetness.*



## LE CREME

CREMA AL PISTACCHIO  
Cod. Z20

CREMA ALLA NOCCIOLA  
Cod. Z19

CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE  
Cod. Z18

I migliori ingredienti selezionati per i nostri prodotti dolciari si trasformano in vellutate creme spalmabili: in tre gusti, sono buone con il pane, le fette biscottate e i biscotti, ma anche per rendere ancora più golosi i nostri dolci o gustate da sole con il cucchiaino. Tutte da provare!

*The best ingredients selected for our confectionery products are transformed into velvety spreads: in three flavors, they are good with bread, rusks and biscuits, but also to make our pastry even more delicious or tasted alone with a spoon.  
Not to be missed!*

# BISCOTTI





Le ricette semplici della tradizione rivivono nei nostri biscotti artigianali, impastati e lavorati interamente a mano, con le migliori materie prime come la farina, lo zucchero, le mandorle, le nocciole e la Vernaccia di Serrapetrona DOCG. Con ingredienti così, ogni biscotto è un'assaggio d'italianità!

Simple traditional recipes are brought to life by our artisanal biscuits, mixed and worked by hand with the best raw materials: flour, sugar, almonds, hazelnuts and Vernaccia di Serrapetrona DOCG. With ingredients like these, each biscuit is a taste of Italy!



*Inquadra il QR code e scopri  
come nascono i nostri biscotti.*

*Scan the QR code and find out  
how we make our biscuits.*





**PURO CIOCCOLATO FONDENTE**

PURE DARK CHOCOLATE



**UOVA FRESCHE**

FRESH EGGS



**FAVE DI CACAO**

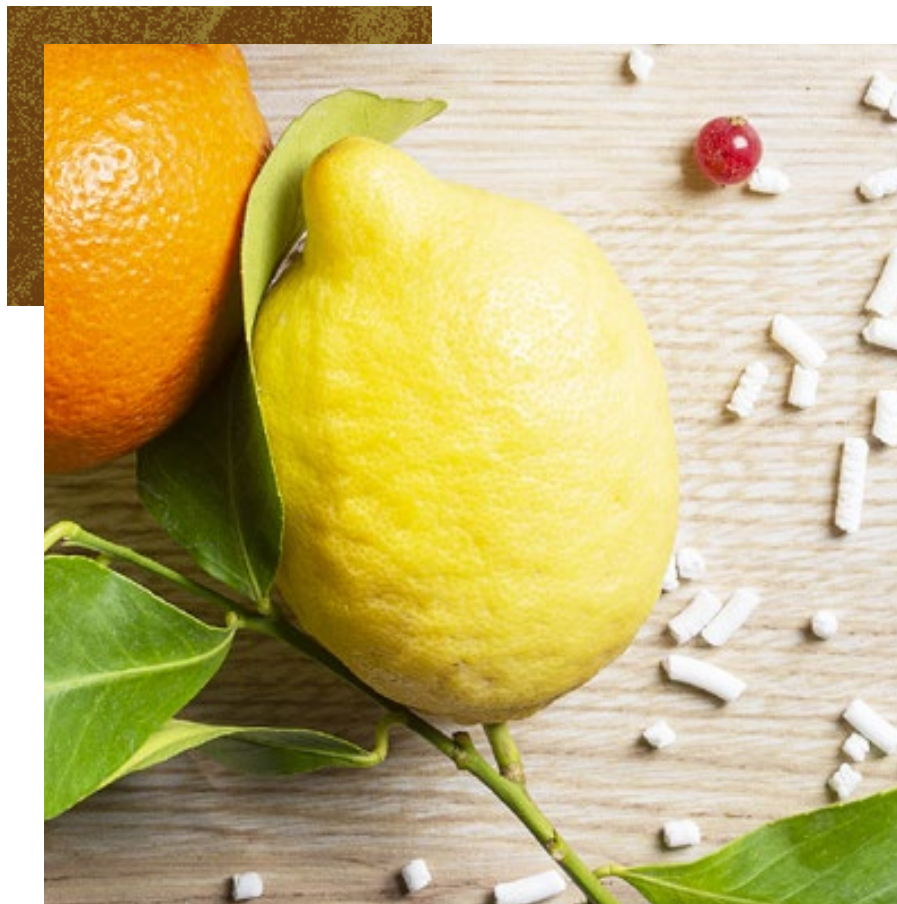
COCOA BEANS

**ARACHIDI SELEZIONATE**

SELECTED PEANUTS



**LIMONI DI SICILIA**  
LEMONS FROM SICILY



**VERNACCIA  
DI SERRAPETRONA  
DOCG**

**ZUCCHERO ITALIANO**  
ITALIAN SUGAR AND COFFEE



NEW PRODUCT  
**NOVITÀ**  
NEW PRODUCT



## CLASSICI

CANTUCCINI  
Cod. B030

CIAMBELLINE ALLA VERNACCIA  
DI SERRAPETRONA DOCG

Cod. B040  
Conf. 250 g, cartoni da 15 pz.



I biscotti Classici sono la migliore espressione della tradizione pasticceria regionale: i Cantuccini e le Ciambelline alla Vernaccia di Serrapetrona DOCG sono realizzati con ricette semplici e con tutta la qualità delle farine artigianali OIRZ – 100% italiane e senza residuo – delle mandorle selezionate e della Vernaccia di Serrapetrona DOCG, fiore all'occhiello del nostro territorio.

*Classic biscuits are the best expression of the Italian pastry tradition: Cantuccini and Ciambelline alla Vernaccia di Serrapetrona DOCG are made with simple recipes and with all the quality of OIRZ artisan flours – 100% Italian and without residue – selected almonds and Vernaccia of Serrapetrona DOCG, the flagship wine of our land.*

NEW PRODUCT  
**NOVITÀ**  
NEW PRODUCT



## FROLLINI

MAIS E LIMONE  
Cod. B132

QUINOA E NOCCIOLA  
Cod. B133  
Conf. 250 g, cartoni da 15 pz.



La nostra nuova linea di Frollini, nelle varianti Mais e limone e Quinoa e nocciola, sono il frutto della deliziosa combinazione tra ricette tradizionali e ingredienti di alta qualità. Preparati con cura e passione, friabili e dolci, sono preparati con farine artigianali 100% italiane, certificate OIRZ.

*Our new line of shortbread biscuits, in the Corn and Lemon or Quinoa and Hazelnut variants, are the result of the delicious combination of traditional recipes and high quality ingredients. Prepared with care and passion, crumbly and sweet, they are made with 100% Italian artisan flours, certified by OIRZ.*



## BOTTONI

BOTTONI AL CIOCCOLATO CARAMELLO  
E FAVE DI CACAO

Cod. B130

BOTTONI AL CIOCCOLATO BIANCO  
E FAVA TONKA

Cod. B131

Conf. 250 g, cartoni da 15 pz.

GRANO ANTICO  
FARINA  
INTEGRALE  
MONOCOCCO

Una nuovissima linea di biscotti dalla frolla friabile e profumata, in due varianti tutte da provare. La particolarità di questa linea è nell'impiego della farina integrale, macinata a pietra, di un grano monocolto antico ricchissimo di proprietà nutrizionali e dal basso indice glicemico.

*A brand new line of biscuits with a crumbly and fragrant shortcrust pastry, in two variations. The peculiarity of this line is the use of a wholemeal flour, which is born from the stone grinding of an ancient monococcus wheat, very rich in nutritional properties and with a low glycemic index.*



# CROCCHI

CROCCHI ALLE ARACHIDI  
Cod. B127

CROCCHI CON FAVE DI CACAO  
IN GRANELLA  
Cod. B126  
Conf. 250 g, cartoni da 15 pz.

I nostri nuovi biscotti rustici perfetti per il fine pasto o per l'ora del tè. I CROCCHI sono fatti con farina integrale macinata a pietra di un grano monococco antico, ricco di proteine vegetali, ferro, fosforo e magnesio e dal basso indice glicemico.

*Our new rustic biscuits, perfect for the end of a meal or for tea time. The CROCCHI are made with stone ground wholemeal flour of an ancient monococcus wheat, rich in vegetable proteins, iron, phosphorus and magnesium and with a low glycemic index.*





## Informazioni tecniche

Technical details

### Pallet Panettoni

Dim. master carton: cm 26x73x44 h

Pz. x master carton: 6

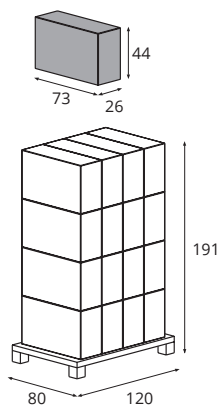
Pz. x pallet: 96

Dim. pallet: cm 80x120x191 h

Peso lordo master carton:

- Astucci: 6,20 kg

- Incarti a mano: 7,80 kg



### Pallet Torroni 250 g

Dim. master carton: cm 16x32,5x17,5 h

Pz. x master carton: 12

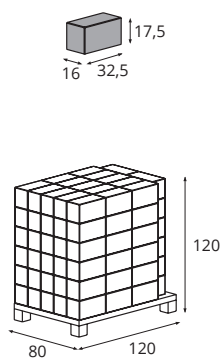
Pz. x pallet: 1224

Dim. pallet: cm 80x120x120 h

Peso lordo master carton:

- Torroni Teneri e Specialità: 3,70 kg

- Madonna della Neve: 3,10 kg



### Pallet Torroni Linea Onda 150 g

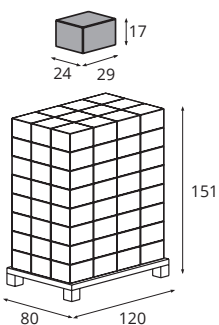
Dim. master carton: cm 24x29x17 h

Pz. x master carton: 12

Pz. x pallet: 1152

Dim. pallet: cm 80x120x151 h

Peso lordo master carton: 2,40 kg





### Pallet Biscotti

Dim. master carton: cm 38,5x39x21 h

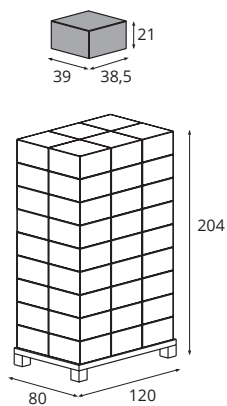
Pz. x master carton: 15

Pz. x pallet: 810

Dim. pallet: cm 80x120x204 h

Peso lordo master carton:

- Cavallotte: 4,70 kg



### Pallet Nocciolato Pralinato 300 g

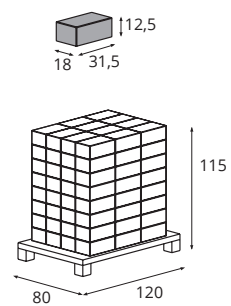
Dim. master carton: cm 18x31,5x12,5 h

Pz. x master carton: 12

Pz. x pallet: 1152

Dim. pallet: cm 80x120x115 h

Peso lordo master carton: 4,30 kg







---

**Quaccharini s.r.l.** si riserva il diritto di apportare modifiche ai dati tecnici riportati nel presente catalogo senza preavviso. Le immagini delle confezioni possono subire delle variazioni anche dopo la stampa e la distribuzione dello stesso.

---

Graphic Design: **brugiatelli design**<sup>®</sup>  
Print: **Tecnostampa** Ostra Vetere



© quaccharini\_pasticceria  
f Quaccharini Pasticceria  
[www.quaccharini.it](http://www.quaccharini.it)



**Quacquarini s.r.l.**

Via Colli | 62020 Serrapetrona (MC) Italy  
Tel. +39 0733 908177 | Fax +39 0733 908180  
info@dolciariaquacquarini.it  
**www.quacquarini.it**