

Quacquarini

PASQUA

2024



LINEA PRIMAVERA

COLOMBA CLASSICA	8
COLOMBA ALLA VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG	9
COLOMBA AL CIOCCOLATO	10
LE UOVA - CALIMERO	11
CALIMERO LINEA CRUCIANI - LIMITED EDITION	14

LINEA TRADIZIONE

COLOMBA CLASSICA	22
COLOMBA ALLA VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG	23
COLOMBA AL CIOCCOLATO	24
LE UOVA CLASSICHE	26

LINEA RAFIA

COLOMBA CLASSICA	30
COLOMBA ALLA VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG	31
COLOMBA AL CIOCCOLATO	32
COLOMBA INTEGRALE	33
COLOMBA AL PISTACCHIO	34
COLOMBA ALBICOCCA E LIMONE	35
COLOMBINE	36
LE UOVA CLASSICHE	38
LE UOVA DECORATE A MANO - SINFONIA	40
LE UOVA DECORATE A MANO - RICAMO	41
LE UOVA DECORATE A MANO - GIARDINO FIORITO	42
LE UOVA DECORATE A MANO - CROCCANTE	43
LE UOVA DECORATE A MANO - CIBO DEGLI DEI	44
LE UOVA DECORATE A MANO - BRIOSO	45
SORELLE BLA BLA	46
ANACLETO	47

CIOCCOLATO

PRALINE	50
KIRYAS	51
PRALINE AL VINO PETRONIO	52
I SOFFI	53
GRAN CRU	54
COCCOLE	55
LE MATTONELLE	56
LE CREME	57

BISCOTTI

CLASSICI	60
FROLLINI	61
BOTTONI	62
CROCCHI	63

A Serrapetrona, piccolo borgo dell'entroterra maceratese, noi Quacquareni ci impegniamo 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.

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.



ARTIGIANI

DAL 1989





Doppio impasto e doppia lievitazione, per un procedimento lungo e tutto artigianale che richiede ben 36 ore. È così che realizziamo le nostre colombe: 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 candite, 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 Colomba: 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. Candied Calabrian orange, 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 le nostre colombe.

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



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.



LE NOSTRE SPECIALITÀ ALLA
VERNACCIA
DI SERRAPETRONA DOCG



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







LINEA PRIMAVERA



Primavera, la nostra linea dalla coloratissima decorazione floreale, porterà in tavola la freschezza della nuova stagione, con tutta la qualità e la genuinità dei prodotti Quacquareini!

Primavera, our range with the ultra-colourful floral decorations will bring the freshness of the new season to your table, with all of the wholesome quality of Quacquareini products!

Inquadra il QR code e scopri
come nascono le nostre uova.

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



8



COLOMBA CLASSICA

CON CANDITI DI ARANCIA

IN ASTUCCIO

Cod. B090

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

Solo gli ingredienti migliori superano la nostra attenta selezione. La nostra passione ed esperienza, insieme ai metodi di lavorazione tradizionali fanno il resto, rendendo indimenticabile la nostra Colomba Classica.

Only the best ingredients can exceed our careful selection. Our passion, experience and traditional methods do the rest, making our Colomba Classica Easter cake an unforgettable delight.



COLOMBA ALLA VERNACCIA

DI SERRAPETRONA DOCG

CON UVETTA E FRUTTI DI BOSCO

IN ASTUCCIO

Cod. B089

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

La Colomba alla Vernaccia di Serrapetrona con uvetta e frutti di bosco è un prodotto unico nel suo genere, perché legato a un vino tipico del nostro territorio: la Vernaccia di Serrapetrona Docg, che noi stessi produciamo da oltre 60 anni. Ci piace pensare di aver messo in questa Colomba il profumo e il sapore della nostra terra!

A Colomba Easter cake made with Vernaccia di Serrapetrona wine, soft fruits and raisins is a unique product as it is linked to a wine that is typical of the area: Vernaccia di Serrapetrona Docg, which we have been making ourselves for over 60 years. We like to think that we have added all of our local aromas and flavours to this Colomba Easter cake!

10



COLOMBA AL CIOCCOLATO

GLASSATA CON NOCCIOLE

IN ASTUCCIO

Cod. B091

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

Nel nostro laboratorio non può mancare una versione ancora più gustosa del dolce tipico della Pasqua. Per questo abbiamo pensato a una Colomba che incontri i gusti dei palati più esigenti, arricchita di puro cioccolato fondente, con una sfiziosa glassa con nocciole!

We could not leave out an even tastier version of the typical Easter cake and that is why we have created a Colomba that will satisfy even the most discerning taste buds, enriched with pure dark chocolate and a tasty hazelnut glaze!



UOVO CALIMERO

AL CIOCCOLATO AL LATTE
ALTEZZA CM 24

Cod. B122
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz.

Uova di finissimo cioccolato al latte con una croccante granella di meringa. Prodotte e decorate a mano.
Cacao min. 35%.

*Ultra-fine milk chocolate eggs with a crunchy meringue grains.
Hand made and hand decorated. Minimum cocoa 35%.*

12



UOVO CALIMERO

AL CIOCCOLATO FONDENTE
ALTEZZA CM 24

Cod. B119
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz.

Uova d finissimo cioccolato fondente con una croccante granella di meringa. Prodotte e decorate a mano. Cacao min. 64%.

Ultra-fine dark chocolate eggs with a crunchy meringue grains. Hand made and hand decorated. Minimum cocoa 64%.



UOVO CALIMERO

AL CIOCCOLATO BIANCO
ALTEZZA CM 24

Cod. B123
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz.

Uova di finissimo cioccolato bianco con una croccante granella di meringa. Prodotte e decorate a mano.

*Ultra-fine white chocolate eggs with a crunchy meringue grains.
Milk chocolate. Hand made and hand decorated.*

NUOVE CALIMERO

Cruciani

LIMITED EDITION



Calimero Linea Cruciani: un'esclusiva Limited Edition che unisce la raffinatezza dei braccialetti Cruciani alla qualità delle uova Quacquarini!

6 soggetti, 6 colori per ogni soggetto e solo 720 pezzi:
un dono esclusivo che non mancherà di sorprendere chi lo riceve.

*Calimero Cruciani: an exclusive Limited Edition that combines the elegance of Cruciani bracelets with the quality of Quacquarini eggs!
6 subjects and 6 colors for only 720 pieces: a unique gift that will not fail to surprise those who receive it.*



**SOLO
720 PEZZI**
ONLY 720 PIECES

15



16

NOVITÀ
NEW PRODUCT



UOVO CALIMERO *Quacquarelli*

AL CIOCCOLATO AL LATTE
ALTEZZA CM 24

Cod. B137
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz. Ogni cartone contiene
6 soggetti, i colori sono assortiti in maniera casuale.

Uova di finissimo cioccolato al latte con una croccante
granella di meringa. Prodotte e decorate a mano.
Cacao min. 35%.

*Ultra-fine milk chocolate eggs with a crunchy meringue grains.
Hand made and hand decorated. Minimum cocoa 35%.*

NOVITÀ
NEW PRODUCT

17



UOVO CALIMERO *Quaccharini Cucineri*

AL CIOCCOLATO FONDENTE
ALTEZZA CM 24

Cod. B136
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz. Ogni cartone contiene
6 soggetti, i colori sono assortiti in maniera casuale.

Uova di finissimo cioccolato fondente con una croccante granella
di meringa. Prodotte e decorate a mano. Cacao min. 64%.

*Ultra-fine dark chocolate eggs with a crunchy meringue grains.
Hand made and hand decorated. Minimum cocoa 64%.*

18

NOVITÀ
NEW PRODUCT



UOVO CALIMERO *Quaccharini*

AL CIOCCOLATO BIANCO
ALTEZZA CM 24

Cod. B138
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz. Ogni cartone contiene
6 soggetti, i colori sono assortiti in maniera casuale.

Uova di finissimo cioccolato bianco con una croccante granella
di meringa. Prodotte e decorate a mano.

*Ultra-fine white chocolate eggs with a crunchy meringue grains.
Milk chocolate. Hand made and hand decorated.*





LINEA TRADIZIONE



Una linea di incarti a mano dalla decorazione classica e ricca di stile, per una Pasqua all'insegna della bontà e dell'eleganza!

A range of hand-wrapped items, with stylish, classical designs, for Easter with goodness and elegance!





COLOMBA CLASSICA

CON CANDITI DI ARANCIA

INCARTO A MANO

Cod. B044

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

La cura nella scelta dell'incarto è un altro elemento che ci caratterizza: curando ogni dettaglio un dolce è ancora più buono!

The careful choice of wrapping is another element for which we stand out: taking care of every detail, a cake can be even more great-tasting!



COLOMBA ALLA VERNACCIA

DI SERRAPETRONA DOCG

CON UVETTA E FRUTTI DI BOSCO

INCARTO A MANO

Cod. B046

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

La nostra Colomba alla Vernaccia di Serrapetrona Docg, con uvetta e frutti di bosco, nel suo elegantissimo incarto a mano, porta in tavola tutta la freschezza della primavera!

Our Colomba cake made with Vernaccia di Serrapetrona Docg wine, raisins and berries, elegantly wrapped by hand, is perfect for bringing all of the freshness of spring to your table!



COLOMBA AL CIOCCOLATO

GLASSATA CON NOCCIOLE

INCARTO A MANO

Cod. B045

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

L'incarto tradizionale nasconde un dolce ricco e gustoso: la nostra Colomba con cioccolato fondente e glassa con nocciole è il risultato della sapiente unione tra la ricetta tradizionale e nuovi ingredienti di altissima qualità.

Traditional wrapping that conceals a rich, tasty cake. Our Colomba cake with dark chocolate and hazelnut glaze is the perfect combination of an expertly prepared traditional recipe with new ingredients of the finest quality.



LE UOVA CLASSICHE

INCARTATE A MANO - ALTEZZA CM 20

CON SORPRESE IN ACCIAIO
DA MAESTRI ORAFI ITALIANI



CIOCCOLATO AL LATTE (cacao 35%) Cod. B071

CIOCCOLATO FONDENTE (cacao 64%) Cod. B072

Conf. 250 g, cartoni da 6 pz.
Confezioni con colorazioni assortite.

Uova di finissimo cioccolato al latte o di puro cioccolato fondente, confezionate ad arte una ad una, per un dono raffinato, inconfondibile e di ottima qualità!

Ultra-fine milk or pure dark chocolate eggs, elegantly wrapped to create a refined, unmistakable and excellent quality gift!

REALIZZATE IN ITALIA DA MAESTRI ORAFI
ITALIAN MASTER GOLDSMITHS SURPRISES

27







LINEA RAFIA



Rafia è la nostra linea di incarti che porta in tavola i colori della primavera. Rinnovata in alcuni preziosi dettagli rallegra la Pasqua!

Rafia is our range of packaging that bring spring colours to your table. With some new, precious details cheers the Easter!

30



COLOMBA CLASSICA

CON CANDITI DI ARANCIA

INCARTO IN RAFIA

Cod. B092

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

La nostra Colomba Classica, dolce principe della Pasqua, con canditi di arancia come vuole la tradizione, prodotta con gli ingredienti migliori per offrire altissima qualità nei momenti di festa.

Our Colomba, Italy's main Easter cake, with the traditional candied orange, and made with the best ingredients to offer you premium quality for special occasions.



COLOMBA ALLA VERNACCIA

DI SERRAPETRONA DOCG

CON UVETTA E FRUTTI DI BOSCO

INCARTO IN RAFIA

Cod. B093

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

Il dolce tipico della tradizione pasquale in una versione ancora più gustosa e unica perché legata al prodotto più importante del nostro territorio, la Vernaccia di Serrapetrona Docg, arricchito da deliziosi frutti di bosco e uvetta.

The typical traditional Easter cake in an even tastier, unique version, because it also contains our region's most important product: Vernaccia di Serrapetrona Docg wine, and is enriched with delicious berry fruits and raisins.



COLOMBA AL CIOCCOLATO

GLASSATA CON NOCCIOLE

INCARTO IN RAFIA

Cod. B094

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

La nostra Colomba in una versione ancora più golosa: la ricetta tradizionale arricchita di puro cioccolato fondente.

Our Colomba cake in an even richer version: the traditional recipe with added dark chocolate.



COLOMBA INTEGRALE

CON PERE, NOCI E CIOCCOLATO

INCARTO IN RAFIA

Cod. B017

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

Una nuova golosissima versione della colomba, con farina integrale, pere candite, noci, cioccolato fondente.

A new delicious version of our Colomba, with wholemeal flour, candied pears, walnuts, dark chocolate.



COLOMBA AL PISTACCHIO

INCARTO IN RAFIA

Cod. B098

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

La nuovissima colomba al pistacchio è realizzata con pistacchi di Sicilia, universalmente riconosciuti come i migliori al mondo, e crema di pistacchi di Bronte. Una colomba sontuosa per i palati più esigenti.

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

COLOMBA ALBICOCCA E LIMONE

INCARTO IN RAFIA

Cod. B099

Conf. 1000 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 colomba 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 colomba with a fruity flavor, capable of bringing a breath of freshness to tradition.





COLOMBINE

COLOMBA CLASSICA 500 g
Cod. B047

COLOMBA ALLA VERNACCIA DI SERRAPETRONA
DOCG CON UVETTA E FRUTTI DI BOSCO 500 g
Cod. B048

COLOMBA AL CIOCCOLATO GLASSATA
CON NOCCIOLE 500 g
Cod. B029

Conf. 500 g, cartoni da 6 pz.

Le nostre colombe nel formato da 500 g, confezionate con cura e ricercatezza.

Our colomba cakes in a 500 g size, beautifully wrapped in stylish packaging.





LE UOVA CLASSICHE

INCARTATE A MANO - ALTEZZA CM 20

CIOCCOLATO AL LATTE (cacao 35%) Cod. B104

CIOCCOLATO FONDENTE (cacao 64%) Cod. B105

Conf. 250 g, cartoni da 6 pz.
Confezioni con colorazioni assortite.

Finissimo cioccolato al latte o puro cioccolato fondente: la scelta tra queste gustosissime uova, tutte prodotte a mano, è solo una questione di gusto!

Ultra-fine milk or pure dark chocolate: the choice of ultra-tasty eggs, all made by hand, is just a question of taste!



CON SORPRESE PER BAMBINI



WITH SURPRISES FOR CHILDREN



SINFONIA

UOVA AL CIOCCOLATO FONDENTE
DECORATE A MANO
ALTEZZA CM 24

Cod. B074
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz.

Uova di puro cioccolato fondente con una decorazione a tema musicale, confezionate in una raffinata scatola trasparente. Prodotte e decorate a mano. Cacao min. 64%.

Pure dark chocolate egg with a musical decoration, packaged in an elegant clear box. Hand made and hand decorated. Minimum cocoa 64%.



RICAMO

UOVA AL CIOCCOLATO AL LATTE E FONDENTE
DECORATE A MANO
ALTEZZA CM 24

Cod. B073
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz.

Uova bicolor di finissimo cioccolato al latte e fondente
con una elegante decorazione a ricamo, prodotte
e decorate a mano.

*Half milk and half dark chocolate egg with an elegant,
hand-embroidered decoration, hand made and hand
decorated.*



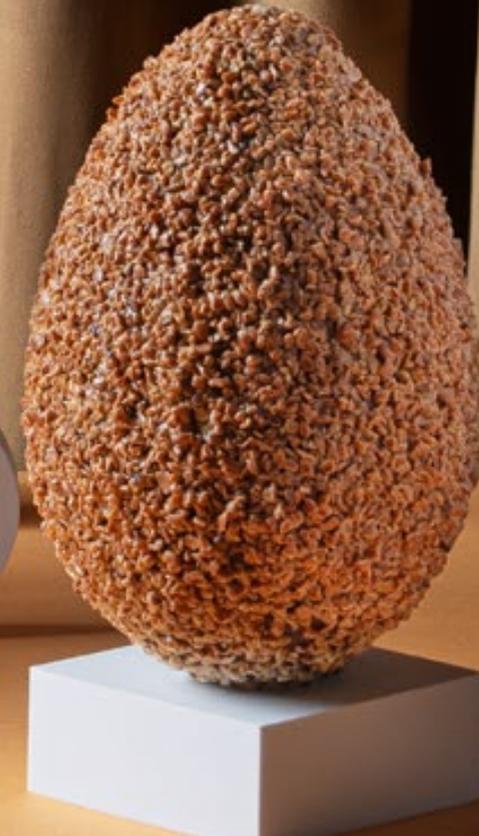
GIARDINO FIORITO

UOVA AL CIOCCOLATO BIANCO
E AL LATTE DECORATE A MANO
ALTEZZA CM 24

Cod. B118
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz.

Simpatiche apine e dolci coccinelle si rincorrono in questo uovo doppio gusto: metà cioccolato bianco e metà cioccolato al latte. Prodotte e decorate a mano.

Cute little bees and sweet ladybugs chase each other in this double-flavored egg: half white chocolate and half milk chocolate. Hand made and hand decorated.



CROCCANTE

UOVA AL CIOCCOLATO AL LATTE
DECORATE A MANO
ALTEZZA CM 24

Cod. B075
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz.

Gustose nocciole tostate e macinate si legano ad un finissimo cioccolato al latte, in queste uova dalla copertura croccante di granella di nocciole. Prodotte e decorate a mano. Cacao min. 35%.

Tasty toasted and ground hazelnuts, combined with milk chocolate for eggs with a crispy hazelnut grain coating. Hand made and hand decorated. Minimum cocoa 35%.

CIBO DEGLI DEI

UOVA AL CIOCCOLATO BIANCO
E AL LATTE DECORATE A MANO
ALTEZZA CM 24

Cod. B078
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz.

Uova bigusto, metà cioccolato bianco e metà al latte,
decorate con dolcissimi frutti di cioccolato, confezionate
con cura e ricercatezza. Prodotte e decorate a mano.

*White and milk chocolate eggs decorated with chocolate fruits
and carefully, elegantly packaged. Hand made and hand decorated.*





BRIOSO

UOVA AL CIOCCOLATO FONDENTE
DECORATE A MANO
ALTEZZA CM 24

Cod. B120
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz.

Squisito cioccolato fondente decorato con quattro coloratissimi ovetti di cioccolato, per donare alla tavola pasquale la vivacità delle nuances primaverili. Prodotte e decorate a mano. Cacao min. 64%.

Exquisite dark chocolate decorated with four colorful chocolate eggs, to give the Easter table the vivacity of spring nuances. Hand made and hand decorated. Minimum cocoa 64%.



SORELLE BLA BLA

UOVA AL CIOCCOLATO FONDENTE
DECORATE A MANO

Cod. B139
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz.

Un simpatico ovetto di cioccolato fondente, interamente decorato a mano, su una base di cioccolato fondente e farro soffiato. Cacao min. 64%

A cute little dark chocolate egg, entirely decorated by hand, on a base of dark chocolate and puffed spelt. Cocoa min. 64%



ANACLETO

UOVA AL CIOCCOLATO BIANCO
E AL LATTE DECORATE A MANO

Cod. B140
Conf. 400 g, cartoni da 6 pz.

Un ovetto bigusto decorato a mano, metà cioccolato bianco e metà al latte, con un simpaticissimo pulcino e una base di cioccolato bianco e farro soffiato.

A hand-decorated two-flavored little egg, half white chocolate and half milk, with a very nice chick and a base of white chocolate and puffed spelt.



Quaccharini

LE MATTONELLE
CIOCCOLATO
HAZELNUT



LINEA 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.*



50



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

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!

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.





GRAN CRU

CIOCCOLATO FONDENTE 75%
GRAN CRU MADAGASCAR Cod. B009

CIOCCOLATO FONDENTE 85%
GRAN CRU VENEZUELA Cod. B011

Conf. 80 g, cartoni da 12 pz.

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.



COCCOLE

SHOPPER IN CARTONCINO

CIOCCOLATO FONDENTE E QUINOA Cod. B134

CIOCCOLATO AL LATTE E QUINOA Cod. B135

Conf. 200 g, cartoni da 12 pz.

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.



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 nocciole 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

Conf. 200 g, cartoni da 12 pz.

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!





LINEA 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.





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.

Classici 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.



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

AL CIOCCOLATO CARMELLO E FAVE DI CACAO
Cod. B130

AL CIOCCOLATO BIANCO E FAVA TONKA
Cod. B131

Conf. 250 g, cartoni da 15 pz.

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 monococco 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

ALLE ARACHIDI
Cod. B127

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 monocolto 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.



Quacquareini 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.

📷 [quacquareini_dolciaria](#)

📘 [Quacquareini Dolciaria](#)

www.quacquareini.it



Graphic Design: **brugiatelli design**®
Print: **Tecnostampa Ostra Vetere**



Quaccharini s.r.l.

Via Colli | 62020 Serrapetrona (MC) Italy

Tel. +39 0733 908177 | Fax +39 0733 908180

info@dolciariaquaccharini.it

www.quaccharini.it