



bernardi®

Indice

L'azienda	4
Sistemi di impasto	10
Tecnologia compatta Bernardi	16
Vantaggi del sistema compatto	19
Gamma prodotti	21
Applicazioni professionali	24
Impastatrici da banco: Miss Baker CHEF e Miss Baker PRO	29
Impastatrici con ruote: Serie RS, Pizzaiola, Serie BTs	39
Versatilità e curiosità	51

Dal 1983 **La migliore tecnologia** **per la preparazione** **di impasti lievitati.**

L'azienda Bernardi è specializzata nella produzione di impastatrici a bracci tuffanti. Con la sua gamma di attrezzature per la panificazione professionale e quella casalinga, da quarant'anni sviluppa questa tecnologia per lavorare a progetti ambiziosi.





SOSTENIBILITÀ

L'azienda è da sempre molto attenta e sensibile alle tematiche riguardanti la sostenibilità ambientale. Proprio per questo, lo stabilimento di produzione Bernardi è energeticamente autonomo, e utilizza l'energia autoprodotta in loco da fonti rinnovabili.



PROFESSIONALITÀ

Tra i servizi di qualità particolarmente apprezzati dai clienti, trovano un posto d'onore l'affidabilità, la flessibilità e la reattività, anche nel post-vendita. L'azienda, infatti, non si limita a progettare, produrre e vendere i suoi prodotti, ma anche e soprattutto a far sì che chi li sceglie possa trarne il maggior vantaggio dal loro corretto utilizzo.

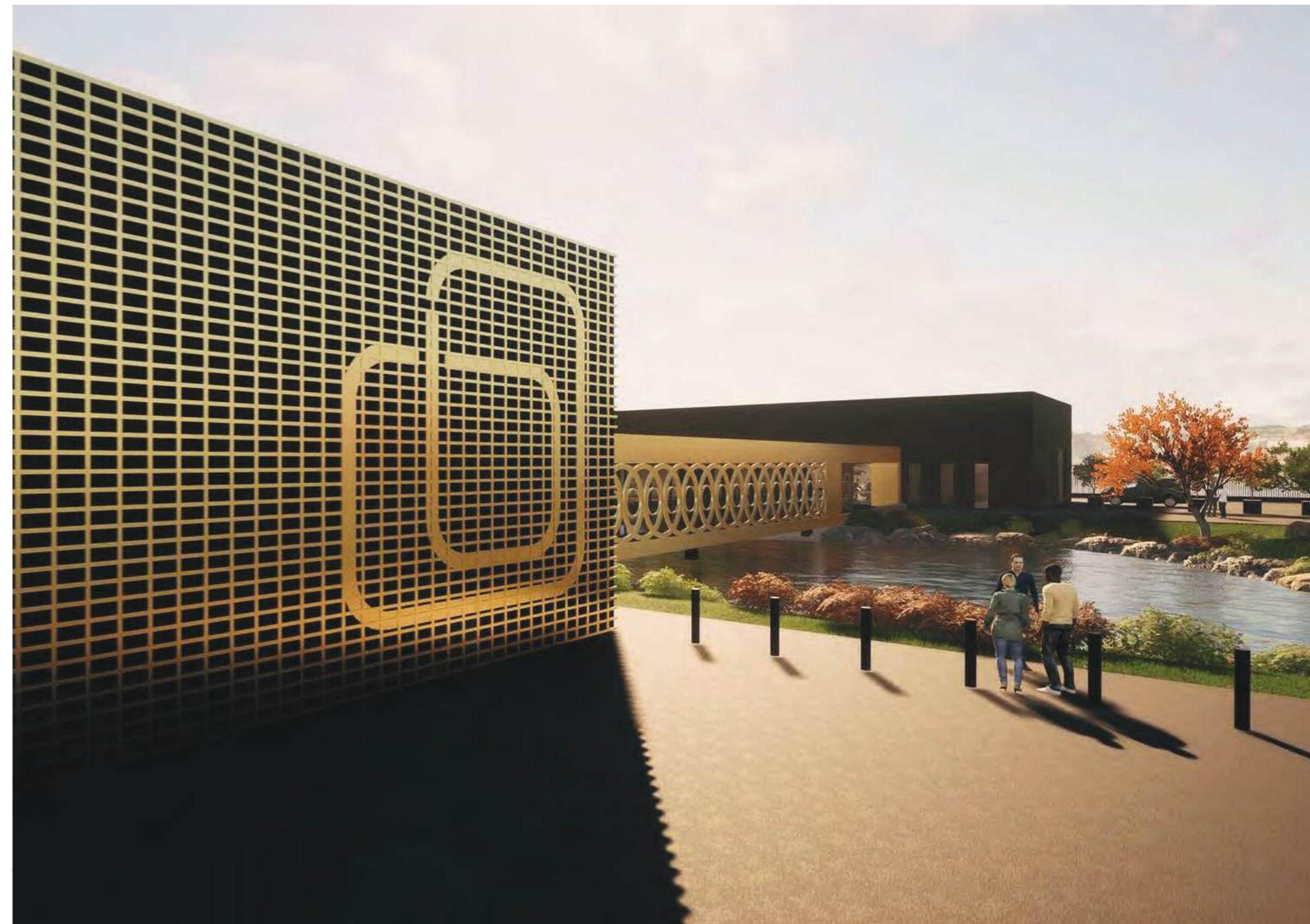


ESPERIENZA

Con oltre quarant'anni di esperienza nel settore, l'azienda produce le impastatrici scelte dai migliori lieviti, chef e pastry chef stellati. Bernardi risulta inoltre essere presente nelle più prestigiose accademie internazionali, al fianco di formatori e consulenti di rilevanza mondiale.

L'essenza del BernardiBakeryLab

Nel nuovo headquarter Bernardi, il BBLab è il laboratorio sperimentale in cui masterclass, consulenze ed eventi completano l'offerta supportando i professionisti dell'arte bianca.
Uno spazio in cui sperimentazione e confronto creano sinergie importanti.
Uno spazio in cui concepire nuove ricette, nuovi progetti, nuovi sogni.
Uno spazio in cui la passione prende forma.





Bracci tuffanti

Sistema lento di impasto basato sul movimento di due bracci che simulano il lavoro manuale, consentendo di ottenere un impasto perfettamente ossigenato. Il ridottissimo attrito meccanico permette di non surriscaldare l'impasto durante la lavorazione, mantenendo inalterate le caratteristiche della farina: per questo motivo si presta in modo ottimale a tutti i prodotti lievitati.



Forcella

Sistema di impasto basato sul movimento rotatorio molto lento di una forcella lungo un asse obliquo che permette una buona ossigenazione dell'impasto senza surriscaldamento. Viene tipicamente utilizzato per impasti a bassa idratazione.

Spirale

Sistema rapido di impasto, basato sulla rotazione di una spirale sul proprio asse verticale, che esercita un'azione di stiramento e allungamento della maglia glutinica. Tale sistema genera un attrito che produce un surriscaldamento dell'impasto tale da richiedere accorgimenti particolari quali l'utilizzo di ingredienti a bassa temperatura e l'attenta gestione dei tempi di impasto.



Planetaria

Attrezzatura composta da una vasca fissa in cui lavora un attrezzo intercambiabile caratterizzato da un movimento planetario: ruota sia su se stesso, sia attorno all'asse centrale della vasca. Tra gli attrezzi intercambiabili, il gancio viene solitamente utilizzato per gli impasti lievitati portando con sé la peculiarità del sistema a spirale come la scarsa ossigenazione e il surriscaldamento dell'impasto.



Esperienza. Qualità. Innovazione.

Grazie all'adozione dei più moderni sistemi di "Smart Technology", e a un rinnovamento importante con l'introduzione dell'approccio di lean manufacturing, l'azienda offre una gamma di prodotti completa garantendo consegne in tempi brevi e altissimi standard di qualità.

«Per rimanere al passo con i tempi è necessario prendere decisioni coraggiose, le sole che possono portare al cambiamento»





Impastare

con il sistema a bracci tuffanti

Tale tecnica d'impasto pone al centro della ricetta la farina. Questa viene inserita per prima nella vasca e tutti gli ingredienti vengono bilanciati in sua proporzione. L'acqua viene aggiunta man mano che l'impasto lo richiede, olio e altri ingredienti entrano nell'impasto già incordato, e il sale ultima il lavoro.



Temperatura

dell'impasto

Nell'arte bianca, rispettare la natura degli ingredienti è una regola fondamentale. Il ridotto attrito generato dal sistema tuffante gioca un ruolo cruciale sul controllo della temperatura.

Incordatura

della maglia glutinica

Quando si tratta di lievitati, la fase di impasto non si limita alla mera miscela di ingredienti, ma ha l'importantissima funzione di incordare la maglia glutinica, che servirà a sostenere l'impasto durante la lievitazione.



Idratazione

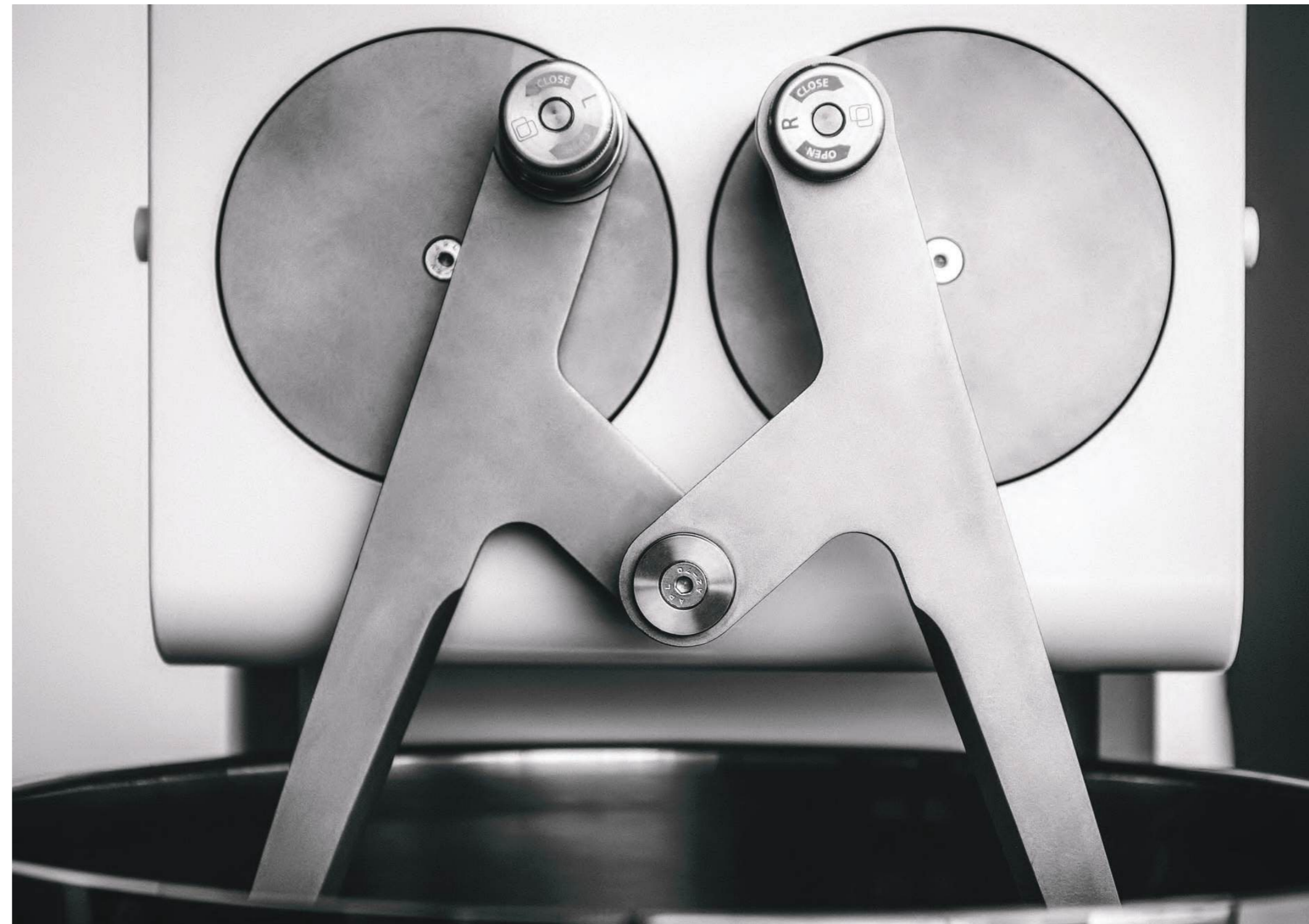
dell'impasto

Le ricette che prevedono un'idratazione sostenuta, o sono particolarmente ricche, richiedono un'adeguata e lunga lavorazione. Il sistema a bracci tuffanti conferisce l'energia meccanica richiesta ossigenando perfettamente l'impasto, ma senza surriscaldarlo.



Quanto può essere piccola una grande impastatrice a bracci tuffanti?

Lo speciale sistema a bracci tuffanti compatto Bernardi è frutto di un brevetto aziendale che permette di realizzare impastatrici con ingombri contenuti e un ottimo rapporto qualità-prezzo. Si adatta perfettamente alle esigenze professionali di pasticceri, pizzaioli e ristoratori, riuscendo a realizzare le ricette più impegnative come i grandi lievitati e gli impasti ad alta idratazione.





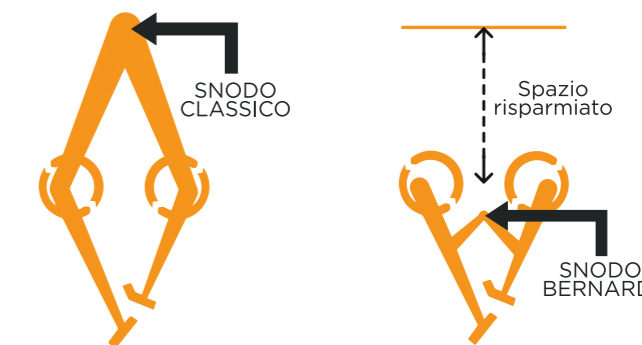
I vantaggi del sistema compatto

INGOMBRI CONTENUTI

I bracci e il sistema di apertura sono progettati per contenere gli ingombri, mantenendo il massimo dell'efficienza. Lo snodo centrale che contraddistingue questo sistema, infatti, permette di guadagnare spazio in altezza adattandosi così anche ai laboratori con spazi ridotti.

FACILITÀ DI PULIZIA E ASSENZA DI MANUTENZIONE

A lavoro ultimato, le operazioni di pulizia sono facilitate dai bracci totalmente estraibili e dalla speciale lavorazione delle superfici. Inoltre, i componenti autolubrificanti azzerano le procedure di manutenzione.



MOLTEPLICI APPLICAZIONI CON RISULTATI ECCELLENTI

I clienti Bernardi confermano che il sistema compatto è in grado di realizzare anche le ricette più impegnative, come i grandi lievitati e gli impasti ad alta idratazione.

OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO

Questo sistema permette di avere un prodotto dalle ottime prestazioni a un prezzo contenuto.



I modelli



Impastatrici da banco

Miss Baker® è la prima, e più piccola al mondo, impastatrice a bracci tuffanti da banco. Permette di realizzare piccole quantità di impasti in modo professionale, ottenendo un ottimo prodotto e occupando uno spazio veramente ridotto.



Impastatrici su ruote

La gamma di impastatrici su ruote comprende diversi modelli per la lavorazione fino a 48kg di impasto, ideali per l'utilizzo professionale. Il sistema compatto Bernardi rende la tecnologia a bracci tuffanti adatta anche ai laboratori con spazi ridotti.

Diversi settori, differenti applicazioni, una sola impastatrice.

Le impastatrici a bracci tuffanti Bernardi sono altamente versatili lavorando alla perfezione infinite declinazioni di impasto. L'unione della tecnologia tuffante con il sistema compatto è la soluzione ideale per svariati settori Ho.Re.Ca. e non solo, in ogni parte del mondo.

Pasticceria

Le impastatrici a bracci tuffanti con sistema compatto sono la soluzione perfetta per adattarsi ai piccoli spazi che caratterizzano spesso i laboratori di pasticceria artigianale, e sono le alleate ideali per la produzione di grandi lievitati, in particolar modo di panettoni artigianali.



Gelateria

Abbinare il gelato con lievitati come brioche, maritozzi e croissant permette di estendere la stagionalità di questo prodotto a tutto l'anno, con soluzioni originali, ad elevato valore aggiunto che sanno cavalcare i nuovi trend del mercato. Grazie alle impastatrici compatte Bernardi è possibile produrre in modo snello e funzionale di tali lievitati anche in gelateria.



Pizzeria

Pizza alla pala, pinsa, pizza gourmet, impasti ad alta idratazione: grande è la molteplicità di impasti realizzabili con le impastatrici Bernardi con risultati straordinari in pizzeria. Grazie a una gestione ottimale della temperatura d'impasto e perfetta ossigenazione, è possibile ottenere una resa perfetta in lievitazione con impasti meno tenaci, più facilmente lavorabili e leggeri, quindi più digeribili.





Ristorazione

Da oltre 10 anni Miss Baker supporta la creatività di Chef e Pastry Chef dei migliori ristoranti con soluzioni a 360°: dai pani da ristorazione alle basi frolla, sfoglia e brisé, oltre alla pasta fresca all'uovo e la pasticceria dolce e salata. Il sistema compatto ha infatti reso la tecnologia tuffante finalmente adatta alle necessità della ristorazione.



Catering

Le impastatrici a bracci tuffanti con sistema compatto sono la soluzione ideale anche per i catering, grazie alla loro facilità di trasporto che permette anche di delocalizzare le lavorazioni in modo agevole. Ogni tipologia di impasto, dai finger food al pane da ristorazione, dalla pasta fresca ai dessert, fino alla pasticceria dolce e salata potrà così essere realizzata direttamente dove occorre garantendo sempre qualità e freschezza.



Hotellerie

Quando il ristorante è cucina dell'hotel le possibilità si ampliano ulteriormente, declinandosi in soluzioni per la prima colazione o interessanti proposte per l'ora del tè. Trovano così spazio croissant e viennoiserie, oltre alla pasticceria salata e finger food, con cui i Pastry Chef possono liberare la propria creatività e sorprendere i loro ospiti.



Food truck

Compattezza e versatilità delle impastatrici a bracci tuffanti Bernardi sono la soluzione ideale per le cucine itineranti dei food truck, permettendo di lavorare a nuove tendenze e format replicabili in modo agevole, mantenendo un prodotto artigianale di alta qualità.



Formazione

I modelli da banco Miss Baker PRO, grazie alla loro compattezza, facilità di trasporto e qualità d'impasto, sono sempre più spesso scelti dai migliori formatori anche per consulenze one-to-one. Per lo stesso motivo, trovano spazio nelle più prestigiose accademie culinarie internazionali.



Ricerca & Sviluppo

Le impastatrici con sistema compatto permettono di sperimentare e lavorare a nuove ricette in piccole quantità, poi facilmente replicabili con modelli più capienti, una soluzione particolarmente indicata tanto per l'industria alimentare quanto per la creazione di nuove ricette in laboratori artigianali.



La prima e più piccola al mondo.

Miss Baker® è la prima impastatrice a bracci tuffanti da banco al mondo. La sua gamma completa risponde a tutte le esigenze professionali di ristoranti, pasticcerie e laboratori R&D dell'industria alimentare, ed è anche l'alleata perfetta per stupire in casa e in piccoli laboratori.

La scelta del modello

 Ideale
  Adatto
  Non ottimale



Pane
Impasti base
e grissini



Pani speciali
Alta idratazione,
cereali antichi e
farine di bassa
forza



Focaccia



Pizza
Pizza romana
Pizza napoletana
Pizza in teglia



Pizza contemporanea
Pizza gourmet
Padellino
gastronomico



Pizza ad alta idratazione
Pizza alla pala
Pinsa romana



Pasta fresca*
Sfoglia all'uovo
e farcia



Gnocchi



Impasti a bassa idratazione*
Piadina
Tigella
Taralli



Impasti base
Pasta frolla
Pasta sfoglia
Pasta brisé



Brioche



Viennoiserie



Grandi lievitati
Panettone
Pandoro
Colomba

Miss Baker CHEF
Fino a 80% di idratazione



Miss Baker PRO
Oltre al 100% di idratazione



*Riducendo della metà la capacità di impasto massima

Semplice, affidabile, unica!

Il nuovo modello professionale Miss Baker CHEF è pensato per rispondere in modo specifico alle esigenze della ristorazione. Ideale per pani da ristorazione, pizza, focaccia e brioche, impasti base come pasta frolla, brisé, sfoglia e pasta fresca, oltre a viennoiserie e piccola pasticceria dolce e salata. L'altissima efficienza del motore brushless supporta i migliori chef in straordinaria silenziosità.



La più piccola impastatrice a bracci tuffanti da banco **al mondo**



Bracci estraibili per agevolare le operazioni di pulizia



Foro nella protezione per facilitare l'inserimento degli ingredienti



Variatore progressivo di velocità da 30 a 60 battute/minuto



Con scocca interamente in acciaio inox AISI 304



Minimo ingombro in 48 cm di altezza

1

Prima impastatrice a bracci tuffanti da banco **al mondo**



Bracci estraibili per agevolare le operazioni di pulizia



Foro nella protezione per facilitare l'inserimento degli ingredienti



Pannello di comando **touch**



5 step di velocità da 30 a 70 battute/minuto



Disponibile in **due taglie** Miss Baker PRO (10 l) e Miss Baker PRO XL (20 l)



Disponibile in **2 versioni colore** o con scocca in acciaio inox AISI 304

MISS
BAKER[®] PRO

Piccole quantità, grandi impasti!

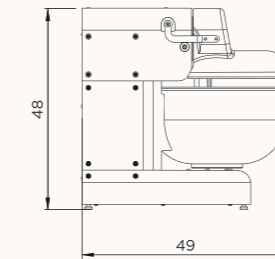
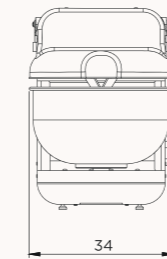
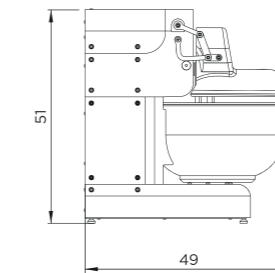
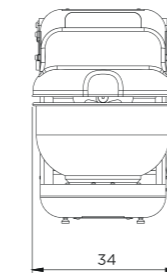
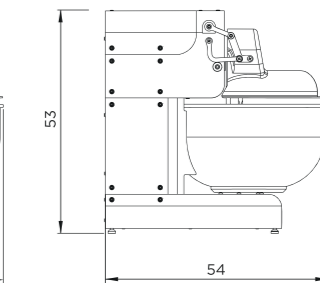
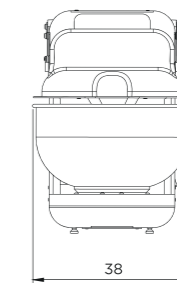
Miss Baker PRO e PRO XL rappresentano il top di gamma dei modelli da banco Bernardi. Nonostante le dimensioni ridotte, racchiudono nel loro telaio, interamente in acciaio, quanto di meglio la tecnologia possa offrire. Con 5 step di velocità permettono di lavorare a regola d'arte anche gli impasti più complessi come i grandi lievitati.



**Miss Baker CHEF****Miss Baker PRO****Miss Baker PRO XL****Impastatrice**

Capacità di farina*	0.3 - 1.8 kg	0.3 - 1.8 kg	0.6 - 3.5 kg
Capacità d'impasto	0.5 - 4 kg	0.5 - 4 kg (4.5 kg panettone)	1 - 8 kg (9 kg panettone)
Volume vasca	10 l	10 l	20 l
Dimensioni vasca (cm)	ø 32 - h 18	ø 32 - h 18	ø 36 - h 20
Tensione	230V monofase	230V monofase	230V monofase
Potenza	250 W	500 W	500 W
Velocità bracci	variatore progressivo	5 velocità	5 velocità
Battute (batt/min)	da 30 a 60	da 35 a 70	da 35 a 70
Bracci estraibili	SI	SI	SI
Vasca estraibile	NO	NO	NO
Dimensioni LxPxH (cm)	34x49x48	34x49x51	38x54x53
Peso	28 kg	36 kg	39 kg
Codice	MS03230991	MS0323059	MS0623059
Dimensioni con imballo LxPxH (cm)	40x60x70	40x60x70	40x60x70
Peso con imballo	40 kg	48 kg	49 kg

*Max e min possono variare in funzione dell'idratazione dell'impasto. Per impasti tenaci, con idratazione inferiore al 55%, come pasta all'uovo e lievito madre, ridurre la capacità massima di farina del 50%

MISS BAKER**CHEF****MISS BAKER****PRO****MISS BAKER****PRO XL**



Impastatrici su ruote

La gamma di impastatrici su ruote è completa di diversi modelli pensati per l'utilizzo professionale. Utilizzando il sistema a bracci tuffanti compatto brevettato Bernardi, sono le alleate ideali per la preparazione di ogni tipo di impasto: da quelli base fino ai più complessi.

La scelta del modello

 Ideale
  Adatto
  Non ottimale



Pane
Impasti base e grissini



Pani speciali
Alta idratazione, cereali antichi e farine di bassa forza



Focaccia



Pizza
Pizza romana
Pizza napoletana
Pizza in teglia



Pizza contemporanea
Pizza gourmet
Padellino gastronomico



Pizza ad alta idratazione
Pizza alla pala
Pinsa romana



Pasta fresca*
Sfoglia all'uovo e farcia



Gnocchi



Impasti a bassa idratazione*
Piadina
Tigella
Taralli



Impasti base
Pasta frolla
Pasta sfoglia
Pasta brisé





















Brioche
























Viennoiserie



Grandi lievitati
Panettone
Pandoro
Colomba

Serie RS						
Pizzaiola						
Serie BTs						

*Riducendo della metà la capacità di impasto massima

SERIE
rs

Ottimi impasti, grande semplicità.

La Serie RS è l'ideale per la produzione di impasti base per pane, pizza e focaccia, con idratazioni medie. L'alleata che non può mancare in panetteria, pizzeria e in ristorazione, con **ingombri contenuti** e un **buon rapporto qualità/prezzo**.



Bracci estraibili per agevolare le operazioni di pulizia



Pannello di comando **touch**



Foro nella protezione per facilitare l'inserimento degli ingredienti



2 step di velocità
38 e 52 battute/minuto



Timer meccanico



Disponibile in 3 taglie
12, 24 e 48 kg di impasto



Tensione 230V monofase



Bracci estraibili per agevolare le operazioni di pulizia



Foro nella protezione per facilitare l'inserimento degli ingredienti



Variatore progressivo di velocità da 35 a 55 battute/minuto



Timer meccanico



Taglia unica
max 48 kg di impasto



Tensione 230V monofase

Pizzaiola

Per infinite declinazioni di pizza!

Pizzaiola, pur mantenendo ingombri contenuti, è l'alleata ideale per la produzione di impasti più complessi e a elevate idratazioni, proprio come quelli di pizza gourmet e alla pala.



SERIE
bts

Impasti complessi, resi semplici.

La Serie BTs rappresenta il top di gamma, l'impastatrice ideale per la produzione di impasti ad alta idratazione e per tutti i grandi lievitati. Mantenendo ingombri contenuti e un buon rapporto qualità/prezzo, è il miglior alleato per i professionisti che vogliono distinguersi.



Bracci estraibili per agevolare le operazioni di pulizia



Pannello di comando **touch**



Foro nella protezione per facilitare l'inserimento degli ingredienti



5 step di velocità
da 30 a 65 battute/minuto



Timer meccanico



Disponibile in **3 taglie**
12, 24 e 48 kg di impasto



Tensione 400V trifase
o su richiesta 230V monofase

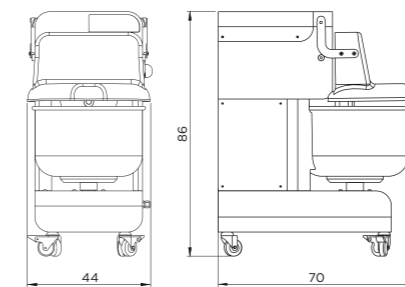


Impastatrice

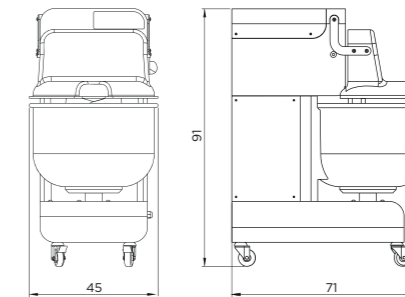
	RS12	RS24	RS48	Pizzaiola	BT12s	BT24s	BT48s
Capacità di farina	1.3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg	3 - 30 kg	1.3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg
Capacità d'impasto	2 - 12 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg	5 - 48 kg	2 - 12 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg
Volume vasca	27 l	35 l	60 l	60 l	27 l	35 l	60 l
Dimensioni vasca (cm)	ø 38 - h 25	ø 43 - h 30	ø 50 - h 34	ø 50 - h 34	ø 38 - h 25	ø 43 - h 30	ø 50 - h 34
Tensione	230V monofase	230V monofase	230V monofase	230V monofase	400V trifase*	400V trifase*	400V trifase*
Potenza	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
Velocità bracci	2 velocità	2 velocità	2 velocità	Variatore progressivo	5 velocità	5 velocità	5 velocità
Battute (batt/min)	38 e 52	38 e 52	38 e 52	da 35 a 55	da 30 a 65	da 30 a 65	da 30 a 65
Timer meccanico	sì	sì	sì	sì	sì	sì	sì
Dimensioni LxPxH (cm)	53x79x96	45x71x91	53x79x96	53x79x96	44x70x86	45x71x91	53x79x96
Peso	114 kg	124 kg	145 kg	145 kg	128 kg	140 kg	154 kg
Codice	RS1223029	RS2423029	RS4823029	PZ4823099	BT1240059	BT2440059	BT4840059
Dimensioni con imballo	55x81x110	55x81x110	63x89x116	63x89x116	55x81x110	55x81x110	63x89x116
Peso con imballo	130 kg	159 kg	187 kg	187 kg	150 kg	165 kg	200 kg

SERIE
rs

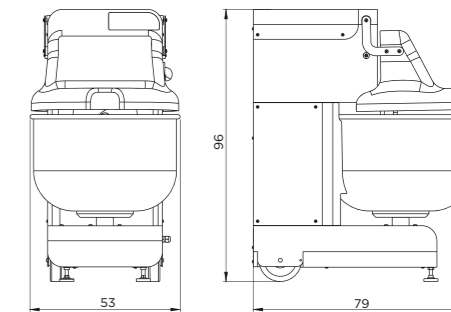
rs12



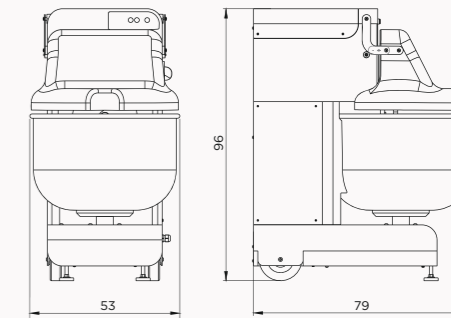
rs 24



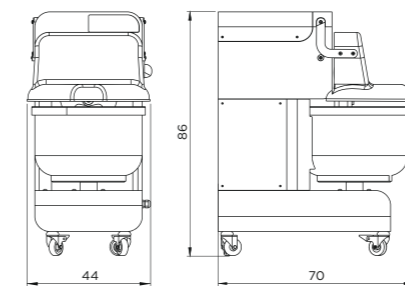
rs 48



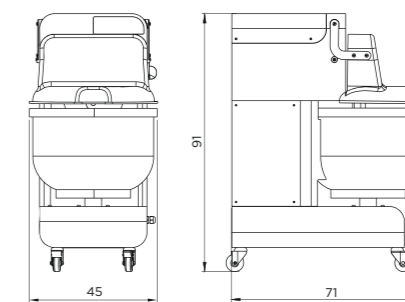
Pizzaiola



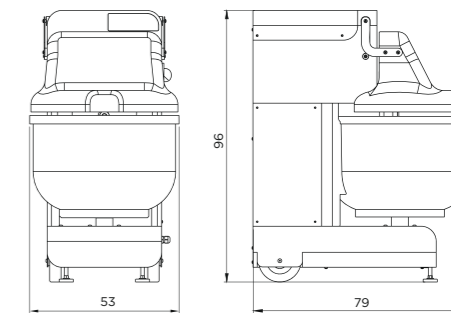
bt 12s



bt 24s



bt 48s



SERIE
bts



Versatilità come parola d'ordine

Le impastatrici a bracci tuffanti Bernardi permettono la lavorazione di diversi tipi di impasto rivelandosi alleate preziose ed estremamente versatili in laboratorio. Dai grandi classici della tradizione alle sperimentazioni più creative, lavorando al meglio anche gli impasti di ricette regionali di tutto il mondo.



Sua maestà, il Panettone Artigianale

Da una ricerca condotta da Panettone Day con NielsenIQ si evince che 3,4 milioni di famiglie italiane scelgono il panettone artigianale durante il periodo natalizio, con una crescita del +17,2% rispetto all'anno precedente. Quello dei grandi lievitati di qualità è effettivamente un mercato in costante crescita e molto dinamico, per un valore di 133 milioni di euro nel 2022 e una crescita a doppia cifra di anno in anno. Notevoli sono stati gli sforzi di sensibilizzazione e di educazione di un palato, ora sempre più attento e capace di riconoscere (e pagare) la qualità artigianale, in Italia e all'estero.



Non di soli lievitati vive una bracci tuffanti

La tecnologia a bracci tuffanti è sinonimo di eccellenza quando si parla di lievitati. Ma anche con le preparazioni che richiedono farine di bassa forza si ottengono risultati straordinari. La sabbiatura della pasta frolla, ad esempio, trae particolare beneficio dal sistema tuffante grazie alla lavorazione lenta e al minimo surriscaldamento dell'impasto. Allo stesso modo, questa tecnica permette di realizzare una pasta fresca all'uovo straordinariamente delicata capace di stupire anche i palati più fini.



Bread paring & Co: le nuove tendenze del pane da ristorazione

Quando si parla di impasti lievitati nella ristorazione, l'attenzione si focalizza subito sul pane. Oggi l'alta cucina interpreta questo alimento in chiave contemporanea e innovativa, restituendogli un ruolo primario sulla tavola. Il pane da ristorazione contribuisce a creare il viaggio sensoriale e l'esperienza culinaria che lo Chef racchiude in ogni sua proposta. Sempre più spesso è proprio quest'ultimo ad occuparsi di tali impasti in prima persona, segno del valore di tale ingrediente. Sì, perché nel Bread paring, il pane è considerato un ingrediente del piatto a tutti gli effetti, capace di completare la portata bilanciando gusti, sentori e consistenze.



Panettone tutto l'anno ...e in tutto il mondo!

Incoronato “Ambasciatore dell’alta pasticceria italiana nel mondo”, il Panettone è re indiscusso delle tavole imbandite italiane e sempre più richiesto da quelle internazionali, soprattutto se si tratta di un prodotto artigianale. Questo dolce dalla forma inconfondibile e dal sapore memorabile, sta vedendo una crescita esponenziale non solo in termini di volumi ma di stagionalità: reinterpretato con vari ingredienti trova spazio in ogni momento dell’anno. Il Panettone Estivo in particolare è occasione di sperimentazione con deliziosi abbinamenti come limone candito e cioccolato allo yuzu o lampone e cioccolato fondente. Un prodotto valorizzato anche dalle temperature più miti che ne enfatizzano i sapori e la straordinaria morbidezza e scioglievolezza.



Happy hour & Aperitivo all'italiana

Manifesto di convivialità e routine irrinunciabile per molti italiani, l'aperitivo è tra i format culinari italiani più apprezzati dagli stranieri in visita nel Bel Paese. La creatività di drink e cocktail viene valorizzata al meglio quando accompagnata da finger food e pasticceria salata mignon prodotti nel proprio laboratorio. Un format ad elevato valore aggiunto e altamente caratterizzante, oltre che facilmente esportabile all'estero.



Lievitati per il gelato: reinterpretare per destagionalizzare

Il gelato, si sa, è sinonimo di estate, nonostante questa non sia tra le stagioni migliori per la sua degustazione. Basti pensare alle alte temperature che accorciano drasticamente tempo di tenuta in forma sciogliendo eccessivamente il gelato, compromettendone l'ottimale degustazione. Ma se il cono resta un format tipicamente estivo, abbinare il gelato con i lievitati permette di creare una proposta di valore, adatta a tutte le stagioni. La tradizionale brioche col tупpo che racchiude la granita siciliana dà così spunto a brioche, maritozzi e cornetti da abbinare ad un gelato artigianale di qualità. Lo stesso croissant francese può diventare un gustoso cono se tagliato in cima e riempito di freschissimo gelato. Le possibilità poi si ampliano ulteriormente quando si tratta di gelato gastronomico abbinato a mignon di pane, focacce o pasticceria salata per un aperitivo gourmet o un amuse-bouche indimenticabile.



Le informazioni contenute in tale catalogo non sono contrattuali.
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e
funzionali ai propri prodotti senza obbligo di preavviso.



Copyright e photo credits



Bernardi Srl
Via Pasquale Bottero, 16 - 12020 Villar San Costanzo (Cuneo) ITALIA
Tel. + 39 0171 902352
info@bernardi.it | www.bernardi.it