SAVINI

dal 1959

È la storia il biglietto da visita Savini: oltre 50 anni dedicati all'arte della panificazione e della pasticceria. Fondata dai fratelli Savini, Giovanni, Sabatino, Mario e Gino, l'azienda toscana sforna da generazioni prodotti di alta qualità. L'attuale dimensione industriale non ha snaturato la sua anima: l'attenzione alle materie prime e l'accortezza nelle lavorazioni sono ancora quelle di una volta.

SAVINI
dal 1959

Cronostoria

1959 – I 4 fratelli Savini aprono il primo forno a legna a Figline Valdarno (Fi)

1968 – Con l'acquisto dello storico "Bar Papi" di San Giovanni Valdarno, Savini inizia la produzione di pasticceria in proprio

1990 – Dai fondatori la gestione passa alla nuova generazione. Savini si evolve da realtà artigiana ad azienda industriale

2000 – Savini aumenta la presenza su tutta la Toscana con l'inserimento dei suoi prodotti nella GDO

2003 – Savini aumenta la presenza del brand in tutto il centro-nord Italia

2004 – Savini amplia l'offerta pane affiancando la cottura tradizionale a quella a legna

2012 – Savini introduce i prodotti precotti nel settore pane per affrontare nuovi mercati

2014 – Savini è tra i promotori del Consorzio Pane Toscano DOP

2014 – Nasce White Bistrot, l'evoluzione delle vetrine Savini incontra il design ed il mondo dell'happy hour

2015 – Savini si conferma una delle più solide realtà industriali del settore, con fatturato ed organico in espansione

2016 – Savini si conferma una delle più solide realtà industriali del settore, con fatturato ed organico in espansione

Acquisito lo storico marchio del Panforte Fiore. Consolidamento del fatturato

Produzione
pane e derivati

6,5

milioni di kg/anno

- Pane cotto a legna
- Pane tradizionale
- Schiacciata cotta a legna
- Base pizza lenta lievitazione
- Pane low carb
- Pane da dorare
- Derivati del pane

Produzione
pasticceria

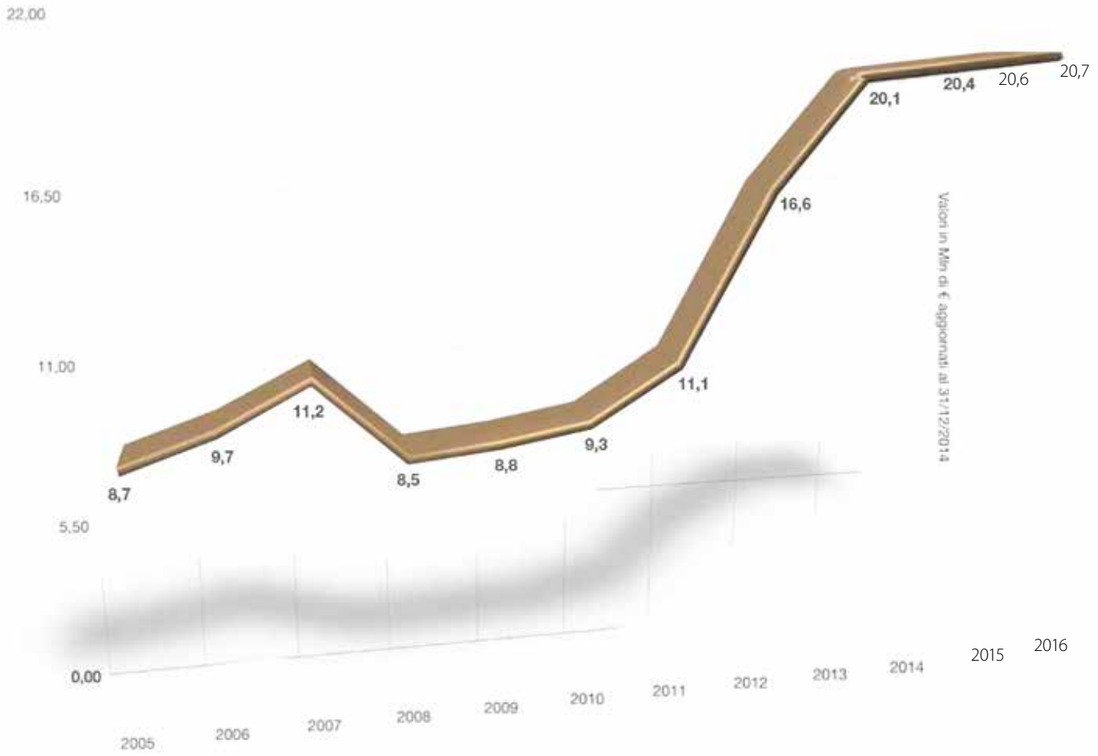
1,8

milioni di kg/anno

- Pasticceria fresca
- Pasta di mandorla
- Pasta frolla
- Cantuccini
- Biscotti linea benessere
- Linea crostate
- Ciambelle
- Linea sfoglia
- Spumini
- Pasticceria da colazione
- Panettoni artigianali

SAVINI

Fatturato


22,00
16,50
11,00
5,50
0,00
8,7
9,7
11,2
8,5
8,8
9,3
11,1
16,6
20,1
20,4
20,6
20,7
2005
2006
2007
2008
2009
2010
2011
2012
2013
2014
2015
2016
Valori in Mln di € aggiornati al 31/12/2014

PANE TOSCANO DOP

La denominazione di origine protetta **«Pane Toscano»** è propria del pane ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione in uso in Toscana che prevede l'esclusivo impiego del **lievito madre (o pasta acida)**, dell'**acqua** e della **farina di grano tenero tipo "0"**, contenente il germe di grano, prodotta da varietà di grano coltivate nell'areale di produzione. Tre soli ingredienti, quindi: **farina, acqua e lievito madre**.

Le caratteristiche che dovrà avere al momento dell'immissione sul mercato sono:

- **Crosta**: friabile e croccante, con colorazione nocciola scuro opaco;
- **Mollica**: di colore bianco, bianco-avorio, caratterizzata da un'alveolatura non regolare;
- **Profumo**: nocciola tostata;
- **Sapore**: "sciocco", cioè senza sale e leggermente acidulo;

Il Pane Toscano Dop è riconoscibile tramite:
- Il **logo** della denominazione «**Pane Toscano**»;
- Il **simbolo grafico comunitario** della «**D.O.P.**»

In conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 1898/2006, che dovrà comparire nello stesso campo visivo riportante la denominazione «Pane Toscano»;

IL NOSTRO PANE TOSCANO DOP È COTTO A LEGNA.

PANE VERNA

VERNA è il nome di un'antica varietà di grano, molto apprezzata in passato per le sue caratteristiche di grande rusticità.
Il grano VERNA è stato mantenuto in purezza negli anni grazie all'attività dell'Ente Toscano Sementi, istituzione fondata negli anni '30, e costituita tra gli altri dall'Università di Agraria di Firenze e dal Consorzio Agrario di Siena, che in anni recenti ha riscoperto il valore di questo grano.

In particolare, il fatto che il grano tenero di varietà "Verna" sia caratterizzato da un contenuto proteico modesto (12% di proteine totali) , lo rende particolarmente interessante per i soggetti con intolleranze alimentari.

Tra queste proteine troviamo il glutine, sostanza che rende più facile la lavorazione della farina sia per la produzione della pasta che del pane.
Il glutine rappresenta altresì la proteina che le persone che soffrono di celiachia devono assolutamente evitare, ma esistono anche persone che, pur non avendo la patologia conclamata soffrono comunque di difficoltà digestive in presenza di un'alta percentuale di glutine come si trova oggi nei grani di uso comune.
La farina " Verna" contiene solo lo 0,9% di glutine rispetto al 14% di media delle farine convenzionali , e potrebbe rappresentare un buona opportunità nutrizionale per migliorare la funzionalità digestive e quindi il benessere di molte persone non direttamente celiache, ma comunque con intolleranza verso il frumento.

PANE DI SABO

È un pane prodotto con farina TIPO 1 puntato.

La farina di grano tenero Tipo 1 puntato è una fusione sensoriale tra il gusto gradevole delle fibre degli strati più esterni del chicco e il cuore dello stesso.

Per garantire un valido apporto nutrizionale, risultati costanti e assicurati, impasti facilmente lavorabili.

PANE DA DORARE

PANCIABATTTA

FOCACCIA

FILONCINO

CIABATTA

FILONCINO SALATO

CIABATTINA

LINGUA MULTICEREALI

FILONCINO MULTICEREALI

BOZZETTA

BOZZETTA INFARINATA SALATA

FILONCINO CASERECCIO

BOZZETTA GRANO DURO

FILONCINO
INTEGRALE

PANINO MULTICEREALI

PANINO INTEGRALE

PAGNOTTA AI CEREALI

PAGNOTTELLA DI SEGALE

PANINO INTEGRALE
POMODORI SECCHI/PAPAVERO

LOW CARB

GLUTMINUS

PANINO
ALLE NOCI

DERIVATI DEL PANE

CROCCANTINA OLIO

CROCCANTINA ROSMARINO

CROCCANTINA OLIVE VERDI

BRUSCHETTA ORIGANO

BRUSCHETTA ROSMARINO

BRUSCHETTA OLIO

CROCCANTINA MULTICEREALI

CROSTINI NATURALI

CROSTINI INTEGRALI

GRISSINI CARBONE VEGETALE

GRISSINI ROSMARINO

GRISSINI MAIS E GRANO DURO

DELIZIE
DEL PALATO

PANGRATTATO
IN BARATTOLO

PANE AZZIMO

PIZZETTE SFOGLIA
SENZA MOZZARELLA

BRUSCHETTA
FOCACCINA

PIZZETTE SFOGLIA
SENZA MOZZARELLA

TARALLI
ALL'OLIO

TARALLI CON
SEMI DI FINOCCHIO

CROCCANTELLA

CROCCANTELLA
MULTICEREALI

BASE PIZZA DA FARCIRE

MARGHERITA

NAPOLI

SPECK E PROVOLA

4 STAGIONI

COTTO E FUNGHI

BASE PIZZA MARGHERITA

BASE PIZZA BIANCA

BASE PIZZA ROMANA

BASE PIZZA LENTA LIEVITAZIONE 25X15

BASE PIZZA LENTA LIEVITAZIONE 55X35

PASTA DI MANDORLA

FUNGO

ARANCINO

MANDORLA

PETIT FLEUR VERDE

PETIT FLEUR ROSSO

BRUTTI E BUONI

BANANETTE

RICCIOLO

CUBALIBRE

FERRI GLASSATI

GOCCE AMARE

AMARETTI MORA

MORELLINO ALBICOCCA

PASTA DI MANDORLA
linea catering

FUNGO

ARANCINO

MANDORLA

PETIT FLEUR VERDE

PETIT FLEUR ROSSO

BRUTTI E BUONI

BANANETTE

CUBALIBRE

FERRI GLASSATI

GOCCE AMARE

AMARETTI MORA

MORELLINO ALBICOCCA

PASTA FROLLA
confezione 200 gr

CANESTRELLI

OCCHI DI BUE ALBICOCCA

OCCHI DI BUE MORA

MEDAGLIONI

LUNETTE

CORNFLAKES

FAGOTTINO ALBICOCCA

FAGOTTINO MORA

OCCHI AL CIOCCOLATO

UVETTE

PASTA FROLLA
linea catering vassoio

CANESTRELLI

FAGOTTINO ALBICOCCA

OCCHI DI BUE ALBICOCCA

FAGOTTINO MORA

OCCHI DI BUE MORA

OCCHI DI BUE AL CIOCCOLATO

MEDAGLIONI

UVETTE

LUNETTE

CORNFLAKES

vassoio 380 gr

PASTICCERIA ASSORTITA

PASTA DI MANDORLA
linea premium

FUNGO

ARANCINO

MANDORLA

PETIT FLEUR VERDE

PETIT FLEUR ROSSO

BRUTTI E BUONI

BANANETTE

RICCIOLO

CUBALIBRE

FERRI GLASSATI

GOCCE AMARE

AMARETTI MORA

MORELLINO ALBICOCCA

PASTA DI MANDORLA
linea catering premium

FUNGO

ARANCINO

MANDORLA

PETIT FLEUR VERDE

PETIT FLEUR ROSSO

BRUTTI E BUONI

BANANETTE

CUBALIBRE

FERRI GLASSATI

GOCCE AMARE

AMARETTI MORA

MORELLINO ALBICOCCA

PASTA FROLLA
linea premium

PRODOTTO CON 100% BURRO

CANESTRELLI

OCCHI DI BUE ALBICOCCA

OCCHI DI BUE MORA

MEDAGLIONI

LUNETTE

CORNFLAKES

FAGOTTINO ALBICOCCA

FAGOTTINO MORA

OCCHI AL CIOCCOLATO

UVETTE

PASTA FROLLA
linea catering premium

PRODOTTO CON 100% BURRO

CANESTRELLI

FAGOTTINO ALBICOCCA

OCCHI DI BUE ALBICOCCA

FAGOTTINO MORA

OCCHI DI BUE MORA

OCCHI DI BUE AL CIOCCOLATO

MEDAGLIONI

UVETTE

LUNETTE

CORNFLAKES

vassoio 380 gr

PASTICCERIA ASSORTITA

PASTE DA COLAZIONE

BRIOCHE

CORNETTI ALBICOCCA

CORNETTI AL CIOCCOLATO

GIRELLA UVETTA-CREMA-VANIGLIA

TRECCINA CREMA-VANIGLIA

TRECCIA CON CREMA

SACCOTTINO AL CIOCCOLATO

BRIOCHE INTEGRALE

LINEA CROSTATE

200 gr

CROSTATA DI CILIEGIA

CROSTATA DI MORA

CROSTATA ALLE FRAGOLE

CROSTATA DI VISCIOLE

CROSTATA ALL'ARANCIO

CROSTATA ALLA PESCA

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

CROSTATA AL LIMONE

CROSTATA DI PRUGNE

CROSTATA ALLA NOCCIOLA

CROSTATA ALL'ALBICOCCA

300 gr

CROSTATA DI CILIEGIA

CROSTATA DI MORA

CROSTATA ALLE FRAGOLE

CROSTATA DI VISCIOLE

CROSTATA ALL'ARANCIO

CROSTATA ALLA PESCA

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

CROSTATA AL LIMONE

CROSTATA DI PRUGNE

CROSTATA ALL'ALBICOCCA

monoporzione

CROSTATINE ALL'ALBICOCCA

CROSTATINE ALLA MORA

CROSTATINE ALLA CREMA E PINOLI

CROSTATINE ALLA NOCCIOLA

80 gr

CROSTATINE CREMA E PINOLI

CROSTATINE ALL'ALBICOCCA

CROSTATINE ALLA MORA

CROSTATINE ALLA NOCCIOLA

A TAGLIO 60x10 cm

CROSTATA ALL'ALBICOCCA
A TAGLIO 60x10 cm

CROSTATA ALLA MORA
A TAGLIO 60x10 cm

CROSTATA ALLA FRAGOLA
A TAGLIO 60x10 cm

CROSTATA ALLA PESCA
A TAGLIO 60x10 cm

CROSTATA ALL'ARANCIO
A TAGLIO 60x10 cm

CROSTATA AL LIMONE
A TAGLIO 60x10 cm

CROSTATA AL CIOCCOLATO
A TAGLIO 60x10 cm

crostate linea premium

PRODOTTO CON 100% BURRO

anche le crostate vengono prodotte con la ricetta tutto burro

LINEA CIAMBELLE

400 gr

VARIEGATA AL CACAO

GOCCE DI GIOCCOLATO

LIMONE

CAPPUCCINO

YOGURT

GRANELLA DI ZUCCHERO

CIAMBELLE A TAGLIO

CIAMBELLONE VARIEGATO AL CACAO

CIAMBELLONE AL LIMONE

SPUMINI

SPUMINI IN VASCHETTA
Codice 00218
Peso conf/kg 0,100
Pz./cartone 7
Peso cartone/kg 0,700
EAN 8004048003759

SPUMINI AL CIOCCOLATO IN VASCHETTA
Codice 05043
Peso conf/kg 0,150
Peso cartone/kg 1,050
Pz./cartone 7
EAN 8004048008679

SPUMINI ALLA NOCCIOLA IN VASCHETTA
Codice 05044
Peso conf/kg 0,150
Pz./cartone 7
Peso cartone/kg 1,050
EAN 8004048008686

SPUMINI

SPUMINI IN VASOIO
Codice 06580
Peso conf/kg 0,400
Pz./cartone 2
Peso cartone/kg 0,800
EAN 2262366

SPUMINI AL CIOCCOLATO IN VASSOIO
Codice 06581
Peso conf/kg 0,400
Pz./cartone 2
Peso cartone/kg 0,800
EAN 2261628

Dolcezze Savini S.r.l.
Figline e Incisa Valdarno - FIRENZE

www.dolcezzesavini.com

consorzio pane toscano

AssoCantuccini
ASSOCIAZIONE TRA PRODUTTORI INCANTUCCINI TOSCANI ALLE MANDORLE
www.assocantuccini.org

UNI EN ISO 9001:2008
CERTIQUALITY
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO

SAVINI

dal 1959