

*Tradizione*



*qualità*

*Re Cornetto*

Er più bono de Roma

*Cornetti surgelati artigianali*

Catalogo 2023

*made in italy*







La Re Cornetto s.r.l., nasce nel 2008. E' un' azienda giovane, ma con risorse umane con più di 40 anni di esperienza nel settore dei prodotti surgelati da forno. Offriamo ai nostri clienti una vasta gamma gastronomica per la prima colazione (quasi 70 referenze), totalmente prodotti nel nostro laboratorio artigianale di Roma.

Le materie prime sono rigorosamente selezionate e certificate NO OGM. La produzione è rigorosamente a mano come tradizione ci insegna, e per questo che ogni cornetto prodotto è un pezzo unico. Il nostro impegno, nel dare un prodotto fragrante e altamente digeribile, è consolidato dall'uso quotidiano del nostro LIEVITO MADRE, gelosamente custodito e rinnovato usando antichi rituali.

Con la tecnologia del freddo, riusciamo a trasportare la tradizione della prima colazione romana in tutta Italia e anche all'estero.

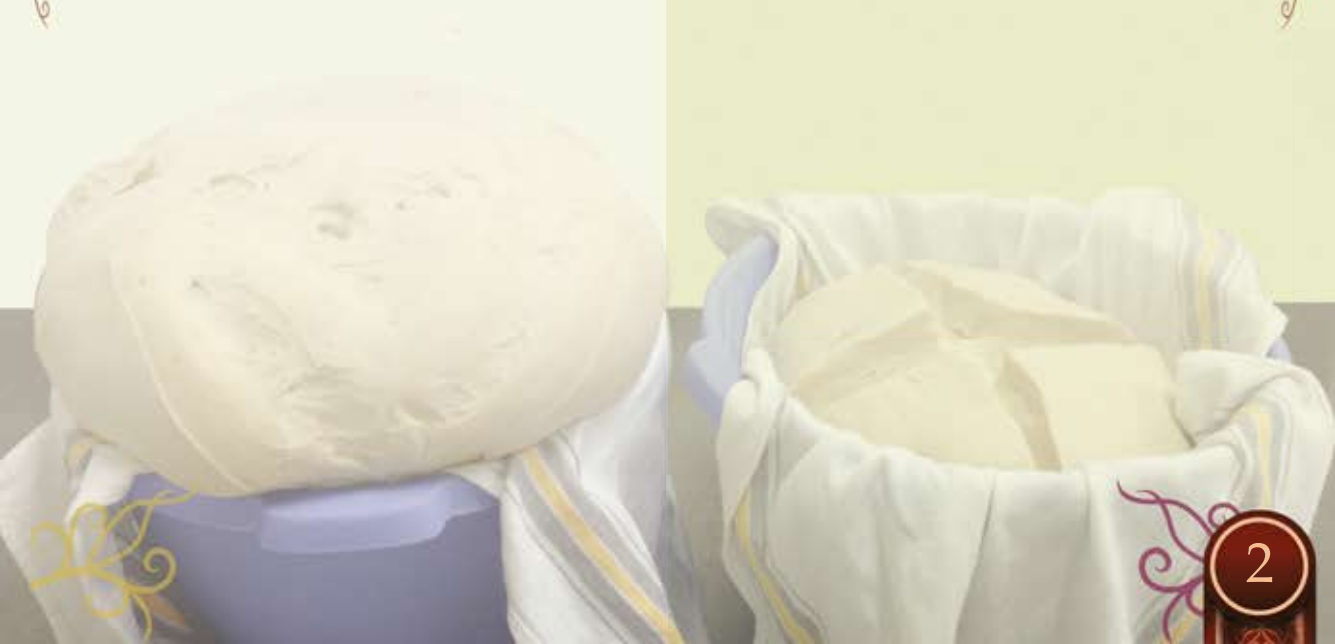
Auguriamo una sana e genuina colazione a tutti.

Re Cornetto s.r.l. was born in 2008. It is a young company, but with a staff with more than 40 years of experience in the frozen bakery products sector. We offer our customers a vast gastronomic range for breakfast (almost 70 references), totally produced in our artisan laboratory in Rome.

The raw materials are rigorously selected and certified NO GMO. The production is strictly by hand as tradition teaches, for this reason each croissant produced is unique. Our commitment, in giving a fragrant and highly digestible product, is consolidated by the daily use of our MOTHER YEAST, jealously guarded and renewed using ancient rituals.

With the cold technology, we are able to transport the tradition of the Roman breakfast throughout Italy and abroad.

We wish everyone a healthy and genuine breakfast.





## *Cornetti artigianali...*

### INDICE

### Pagina

Linea da lievitare	4 - 9
Linea vegana da lievitare	10 - 11
Linea pronta cottura	12 - 14
Linea sfoglia pronta cottura	15 - 16
Linea già frita	17
Linea semilavorati	17
Istruzioni per la cottura	18 - 19

### INDEX

### Pagina

Leavening Line	4 - 9
Vegan Leavening Line	10 - 11
Ready-to-bake Line	12 - 14
Ready-to-bake Puff Pastry Line	15 - 16
Fried & Ready Line	17
Semi-finished Line	17
Cooking instructions	18 - 19



## Linea da Lievitare

Noi crediamo che il **prodotto da lievitare naturalmente** sia da sempre il più buono sia in sapore che in qualità, la prova di questo successo, la ottengono tutti i nostri clienti, ogni mattina che lo utilizzano.

La lievitazione naturale di 10/12 ore ultimata dall'operatore, la cottura e farciture( insegnate dal nostro staff ), e gli deliziosi aromi che si diffondono durante la cottura creano un' atmosfera da pasticceria che invoglia il cliente finale ad assaporare i nostri prodotti e diventare poi, vostri clienti per sempre.



---

## Leavening Line

We believe that **naturally leavened products** are by far the best in flavor and quality. The proof of this success is obtained on a daily basis by our clients who use them.

The 10/12 hours of natural leavening carried out by our skilled professionals, the baking procedures (taught and handed down by our staff through generations), the delightful scent released during the baking, blend together to create an atmosphere which closely resembles that of a baker's shop, inviting the final customer to taste our products, making him a client for life.



Saccottino antico cereali al mirtillo



Pz. 96\_ **cod.** 026\_ gr. 80/85

Saccottino 7 cereali frutti di bosco



Pz. 96\_ **cod.** 015\_ gr. 80/85

Cornetto antico cereali al miele



Pz. 84\_ **cod.** 029\_ gr. 75/80

Farfalla



Pz. 100\_ **cod.** 001\_ gr. 65/75  
(pasta sfoglie e lievita)

Cornetto integrale miele



Pz. 84\_ **cod.** 020\_ gr. 75/80

Ciambella krafen  
ripiena con crema



Pz. 48\_ **cod.** 016\_ gr. 75/80

Fagotto marmellata di ciliegia



Pz. 100\_ **cod.** 010\_ gr. 75/80

Fazzoletto marmellata di albicocca



Pz. 100\_ **cod.** 011\_ gr. 75/80

Linea da Lievitare / Leavening Line

Danese con gocce di cioccolato



Pz. 80\_ **cod.** 008\_ gr. 70/75

Reginetta



Pz. 96\_ **cod.** 006\_ gr. 65/70

Romanella



Pz. 100\_ **cod.** 001\_ gr. 65/70

Papillon crema con gocce di cioccolato



Pz. 84\_ **cod.** 022\_ gr. 80/85

Radeschi uva passa



Pz. 84\_ **cod.** 017\_ gr. 70/80

Veneziana tonda



Pz. 100\_ **cod.** 001\_ gr. 70

Maritzzi con uvetta



Pz. 50\_ **cod.** 014\_ gr. 70/75

cornetti  
mignon  
misti



Kg. 5\_ **cod.** 003\_ gr. 25/30

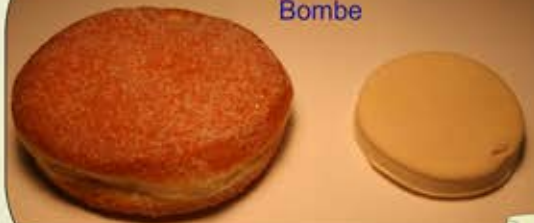


Linea da Lievitare / Leavening Line



Cornettone

Pz. 5\_ **cod.** 027\_ gr. 850



Bombe

Pz. 96\_ **cod.** 013\_ gr. 68/73



Ciambelle

Pz. 70\_ **cod.** 027\_ gr. 850



Strisce per cannoli



Cornetti bicolore al cacao

Pz. 120\_ **cod.** 003\_ gr. 65/70



Cornetti salati

Pz. 84\_ **cod.** 004\_ gr. 65/70

Maritozzo



Pz. 50\_ **cod.** 014\_ gr. 70/75

Radeschi gocce di cioccolato



Pz. 84\_ **cod.** 017\_ gr. 70/80



Cornetto Romano



Pz. 100\_ **cod.** 001\_ gr. 65/70

Canuccio Romano



Pz. 84\_ **cod.** 008\_ gr. 75/80  
(pasta sfoglie e lievita)

Campana con  
gocce di cioccolato



Pz. 96\_ **cod.** 019\_ gr. 75/80

Cestino pera e gocce  
di cioccolato



Pz. 80\_ **cod.** 023\_ gr. 80/85

Cestino Mela



Pz. 80\_ **cod.** 024\_ gr. 80/85

Saccottino crema



Pz. 96\_ **cod.** 007\_ gr. 80/85

Saccottino frutti di bosco



Pz. 96\_ **cod.** 021\_ gr. 80/85

Saccottino cioccolato



Pz. 96\_ **cod.** 007\_ gr. 80/85

Cometti Mignon



Kg. 5\_ **cod.** 003\_ **gr.** 25/30







## Linea Vegana

La linea Vegana è nata dalla consapevolezza che sempre più persone credono in una alimentazione più sana , più naturale e a basso impatto ambientale.

Tutti i prodotti vegani sono no grassi idrogenati, no OGM, no grassi animali, no derivati animali e le margarine che usiamo provengono da un'industria italiana, l'unica in Italia che produce margarina biologica, con certificati IFS food, BRC Global Standard, BIO e RSPO (Roundtable on sustainable palm oil).

Il codice condotta RSPO è un protocollo che garantisce il rispetto dell'ambiente nella coltivazione e produzione dell'olio di palma e il contrasto della deforestazione, per favorire una vera sostenibilità ambientale e sociale.



## Vegan Line

Our Vegan line was born from the awareness that more and more people believe in a healthier, more natural and eco-friendly diet.

All the vegan products are no hydrogenated fats, no OGM, no animal fats or animal derivatives, and the margarines we use come from an Italian industry, the only in Italy that produces organic margarine, with IFS food certificates, BRC Global Standard, BIO & RSPO (roundtable on sustainable palm oil).

The RSPO code of conduct is a protocol that guarantees respect for the environment in the cultivation and production of palm oil and the fight against deforestation, to promote true environmental and social sustainability.



Cornetto vegano

Pz. 2\_ **cod.** 106\_ gr. 70/75



Fazzoletti mela e cannella

Pz. 100\_ **cod.** 025\_ gr. 75/80



Radeschi uva passa

Pz. 2\_ **cod.** 101\_ gr. 70/80



Radeschi mella e cannella

Pz. 96\_ **cod.** 102\_ gr. 65/70



Cometto al carbone  
vegetale

Pz. 63\_ **cod.** 031 gr. 70/80





## Linea Pronto Cottura

Dedicata a chi vuole prodotti velocemente disponibili, lavorati artigianalmente e sempre nel rispetto di antiche ricette romane.  
Grazie al nostro lievito madre, avrete un prodotto morbido e fragrante anche molte ore dopo la cottura.



## Ready-to-bake Line

Thought for those who want quickly available products, handcrafted respecting the ancient Roman recipes.  
Thanks to our Mother Yeast, you will have a product with softness and fragrance that will last several hours after baking.

Cornetto



Pz. 48\_ **cod.** 101\_ gr. 70/75

Cornetto Vegano



Pz. 48\_ **cod.** 106\_ gr. 70/75

Cornetto al cioccolato



Pz. 48\_ **cod.** 135\_ gr. 80/85

Cornetto integrale miele



Pz. 48\_ **cod.** 117\_ gr. 80/85

Grigliato al Limone



Pz. 45\_ **cod.** 103\_ gr. 75/80

Grigliato frutti di Bosco



Pz. 45\_ **cod.** 103\_ gr. 75/80

Cannolo al cioccolato



Pz. 48\_ **cod.** 105\_ gr. 80/85

Cannolo bigusto



Pz. 48\_ **cod.** 105\_ gr. 80/85  
(crema e marmellata scura)



Cannolo cocco



Pz. 48\_ **cod.** 129\_ gr. 80/85

Strudel di mela e uvetta



Saccottino cocco e cioccolato



Pz. 45\_ **cod.** -\_ gr. 80/85

Danese con crema



Pz. 45\_ **cod.** 124\_ gr. 80/85

Reginetta con crema



Pz. 50\_ **cod.** 115\_ gr. 75/80

Saccottino integrale miele e frutti rossi



Pz. 45\_ **cod.** -\_ gr. 85

Linea pronto cottura sfoglia/  
Ready to bake - Puff pastry Line

Sfoglia romana crema



Pz. 48\_ **cod.** 108\_ gr. 90/95

Sfoglia romana marmellata



Pz. 48\_ **cod.** 108\_ gr. 90/95

Sfoglia romana cioccolato



Pz. 30\_ **cod.** 137\_ gr. 90/95

Papillion crema e gocce di cioccolato



Pz. 70\_ **cod.** 102\_ gr. 80/85

Papillion crema e uva passa



Pz. 70\_ **cod.** 102\_ gr. 80/85

Sfoglia aperta



Pz. 50\_ **cod.** 104\_ gr. 80/85

Frolla ricotta e gocce di cioccolato



Pz. \_ **cod.** 134\_ gr. 90

Ventagli



Pz. 100\_ **cod.** 109\_ gr. 70/75



Linea pronto cottura sfoglia/  
Ready to bake - Puff pastry Line



Sfogliatella  
Napoletana

Pz. 50\_ **cod.** 113\_ gr. 100

Tartaruga  
crema di latte



Pz. 60\_ **cod.** 128\_ gr. 90

Sfogliatella mignon napoletana



Kg. 6\_ **cod.** 121\_ gr. 60

Rustici Mignon



Kg. 6\_ **cod.** 122\_ gr. 40  
(4 gusti)

Pizzette Rustiche



Kg. 5\_ **cod.** 110\_ gr. 20

Cravattine



Kg. 5\_ **cod.** 003\_ gr. 30

Aragosta



Pz. 50\_ **cod.** 116\_ gr. 90

Aragoste mignon



Kg. 6\_ **cod.** 119\_ gr. 40

Linea già frita / Fried & Ready Line

Bomba frita



Pz. 24\_ **cod.** 202\_ gr. 70

Ciambella frita



Pz. 24\_ **cod.** 202\_ gr. 75

Pala frita



Pz. 24\_ **cod.** 202\_ gr. 75

Linea Semilavorati / Semi-finished Line

Frolla



Kg. 8\_ **cod.** 123)  
SEMILAVORATI: (FROLLA a pezzi)

Sfoglia



Kg. 6\_ **cod.** 120)  
SEMILAVORATI: (PASTA SFOGLIA a pezzi)



## Línea da Lievitare

Posizionare il prodotto sulle teglie, lasciare lievitare per 10/12 ore temperatura ambiente.

La mattina preriscaldare il forno a 180°C (356°F), infornare per 18 minuti. Una volta sfornati glassare con acqua e zucchero.

Si consiglia di aspettare almeno 5/8 minuti prima di sportarli dalla tiella.

\*Per la línea VEGANA da lievitare vale lo stesso procedimento.

## Leavening Líne

Place the product on the trays, leave it to rise for 10/12 hours at room temperature.

In the morning, preheat the oven to 180°C (356°F), bake for 18 minutes. Once baked, glaze with water and sugar. Wait at least 5/8 minutes before removing them from the tray.

\*The same procedure applies to the VEGAN line.



## Línea pronto cottura

Preriscaldare il forno a 160/170°C (320°/338°F) posizionare sulla teglia e infornare per circa 18/20 minuti. una volta sfornati glassare con acqua e zucchero.

## Ready to cook Líne

Preheat the oven to 160/170°C (320°/338°F) place on the tray and bake for about 18/20 minutes. once baked, glaze with water and sugar.



## Linea pronto cottura – sfoglia

Preriscaldare il forno a 180°C (356°F), posizionare i prodotti sulla teglia, infornare per 20/25 minuti.  
Controllare sempre prima di sfornare che siano dorati al punto giusto.

### Ready-to-bake Line

Preheat the oven to 180°C (356°F), place the products on the tray, bake for 20/25 minutes.  
Before removing from the oven make sure that they are golden brown at the right point.



## Linea già fritta

Togliere dal surgelatore, lasciare rinvenire per almeno un'ora e servir.

### Fried & Ready Line

Remove the products from the freezer, leave them to regain consistency for at least an hour and serve.





*Re Cornetto...*



**NON E' UNA BRIOCHE....**

**NON E' UN CROISSANT....**

**MA E'  
IL CORNETTO  
DI ROMA**

**L'UNICO E INIMITABILE  
DA ANTICHE  
RICETTE ROMANE**

*il regno del sapore e la Tradizione Romana*





• Taste Kingdom •

# STREET FOOD

• Handcrafted • Tradition • Tasty • Natural •



# Re Cornetto S.r.l.

Er più bono de Roma!



by Sangermano Fabio

Indirizzo: Via Giulio Emanuele Rizzo 12, 00178, ROMA

Tel: +39 06-64830589

Mobil: +39 392-7926484

Email: [recornetto@gmail.com](mailto:recornetto@gmail.com)

[www.recornetto.it](http://www.recornetto.it)