PASTICCERIA FRACCARO
1932

Pasqua 2024

Una storia di amore e semplicità lunga novant'anni

A story of love and simplicity that began ninety years ago

Elena e Giovanni Fraccaro aprono il loro primo panificio fra le mura di Castelfranco nel 1932. Da allora, il nome Fraccaro Spumadoro resterà legato nel tempo alla tradizione dell'arte dolciaria.

Il forno si fa apprezzare per il buon pane e le specialità dolciarie, tanto da inaugurare, nel primo dopoguerra, un secondo forno specializzato in focacce, panettoni e plum-cake, in Borgo Pieve, altra storica via della città.

L'ingrediente base di questo successo è la lavorazione sapiente e accurata degli impasti e delle ricette.

Una passione tenuta viva negli anni: anche oggi i prodotti Fraccaro sono preparati in modo artigianale, fra gli stessi profumi e la stessa atmosfera della piccola impresa familiare di novant'anni fa.

Elena and Giovanni Fraccaro opened their first bakery in the ancient walls of Castelfranco way back in 1932. Since then, the name Fraccaro Spumadoro has been constantly linked to the traditional art of confectionery.

The bakery became appreciated for the goodness of its bread and its sweet specialities, so much so that shortly after World War II, they opened a second bakery in Borgo Pieve, another historic street in the city, which specialised in focaccia, panettone and plum cake.

The base ingredient of this success lies in the skilful and accurate processing of the bread and cake mixtures and the recipes used.

This passion has been kept alive to this day: the Fraccaro products are still made using artisan methods in this small family business, with the same aromas and atmosphere of ninety years ago.

Eredi di un'eccellenza millenaria

Heirs of a thousands years old excellence

La storia di Fraccaro nasce qui, fra le meraviglie delle terre venete, da secoli di intraprendenza, bellezza e nobiltà.

The Fraccaro's history was born here, between the marvelous venetian lands, from centuries of enterprise, beauty and nobility.

Lievito madre: il nostro ingrediente più prezioso dal 1932.

Our sourdough starter: the most precious ingredient since 1932.

Un ingrediente speciale: il lievito madre.

Un impasto di farina e acqua in cui vivono e si riproducono i microorganismi che, cibandosi degli zuccheri della farina, producono anidride carbonica.

Questo processo di fermentazione produce una lievitazione della pasta dalle molte qualità superiori: mantiene a lungo le qualità organolettiche del prodotto come fragranza e sapore, una sofficità naturale e un'ottima digeribilità. Una lavorazione che l'industria moderna ha perduto, perché richiede attenzione e tempi lunghi, e cura continua del lievito naturale originario.

Un patrimonio di tradizione che invece Fraccaro custodisce dal 1932, rinnovando ogni giorno l'amore per la tradizione e la qualità.

A special ingredient: sourdough starter.

Sourdough starter is a mixture of flour and water in which the micro-organisms live and reproduce, which feed on the sugars contained in the flour, to produce carbon dioxide.

This fermentation process makes the dough rise and gives it other superior qualities: it maintains its organoleptic qualities such as fragrance and flavour over time, makes it naturally soft and very easy to digest. This process has been forgotten by modern industry because it requires attention and takes time, in addition to the constant care of the original starter.

Fraccaro on the other hand has cherished this heritage and every day renews its passion for tradition and quality.

Colombe Tradizionali

Traditional Colombe

Colomba Classica
Dolce pasquale a forma di colomba, dall'impasto morbido e fragrante ottenuto dalla lievitazione lenta e naturale del nostro lievito madre e da ingredienti scrupolosamente selezionati. Al taglio si sprigionano profumi inconfondibili di scorza d'arancio che si mescolano a una glassatura di mandorle croccanti e deliziosa granella di zucchero.

Classic Colomba
Easter dessert in the shape of a dove, with a soft and fragrant dough obtained from a slow and natural leavening of our sourdough and from scrupulously selected ingredients. Upon cutting a slice, unmistakeable scents of orange peel blending with a crispy almond icing and a delicious sugar grain ooze out.

Peso/Weight 750 g - 1000 g - 1500 g

Colomba Ciliegie e Cioccolato
Soffice impasto della Colomba Pasticceria Fraccaro arricchito con ciliegie, lievitato naturalmente nel pieno rispetto dei tempi richiesti dal nostro Lievito Madre. Glassata con Cioccolato per un irresistibile e inimitabile gusto.

Cherries and Chocolate Colomba
The soft and delicate Colomba dough enriched with cherries, natural leavening respect the timing required to get flavor, fragrance and Tasting! Glazed with Chocolate for an inimitable and irresistible flavor.

Peso/Weight 750 g

Colomba Pesca e Mandorle
L'impasto soffice di questa colomba si fonde elegantemente con la deliziosa pesca candita, creando un'armonia gustativa straordinaria. Il tutto è arricchito da succo di pesca, regalando una vera esplosione di sapori.

Peach and Almond Colomba
The soft dough of this colomba blends elegantly with the delicious candied peach, creating an extraordinary flavor harmony. Everything is enriched with peach juice, giving a real explosion of flavors.

Peso/Weight 750 g

Colomba con Crema Gianduia
Impasto dalle piccole alveolature, ma di estrema sofficità incontra il gusto intenso e coinvolgente della crema alla gianduia. Questa dolce tentazione è farcita con abbondante crema di gianduia in più punti dell'impasto. Il tutto è ricoperto con una golosa glassa di cioccolato.

Colomba with Gianduja Cream
Dough with small alveolations but extreme softness meets the intense and addictive taste of gianduja cream. This sweet temptation is filled with an abundant dose of Gianduja filling in more than one spot. The whole is covered with a mouth-watering chocolate icing.

Peso/Weight 750 g

Colombe Tradizionali

Traditional Colombe

Colomba con Crema al Pistacchio
La fragranza dell'impasto lievitato naturalmente, si sposa a meraviglia con la morbida crema al pistacchio. In questo peccato di gola il pistacchio governa da principe indiscusso esaltando tutta la qualità dell'impasto lievitato naturalmente. Il profumo del pistacchio di primissima qualità si combina con la gustosa glassatura al cioccolato decorata con una ricca granella di croccante pistacchio dai profumi coinvolgenti.

Colomba with Pistachio Cream
The fragrance of the naturally leavened dough marries beautifully with the soft pistachio cream. In this sin of gluttony, the pistachio rules as undisputed prince, enhancing all the quality of the naturally leavened dough. The scent of top-quality pistachios is combined with the tasty chocolate glaze decorated with a rich crunchy pistachio grain with an enticing aroma.

Peso/Weight 750 g

Colomba con Crema al Limone
Soffice impasto dall'alveolatura fine e compatta, dai profumi freschi e aromatici di scorza di limone appena macerata e trasformata in crema al limone. La farcitura di crema al limone ha un colore giallo citrino intenso che richiama i profumi della buccia porosa dei migliori limoni, regalando al palato aromi intensi e gusti forti, addolciti da una glassatura deliziosa di cioccolato fondente e scagliette di cioccolato bianco.

Colomba with Lemon Cream
Soft mixture of fine and compact alveolation, with fresh and aromatic fragrances of newly macerated lemon peel transformed into lemon cream. The lemon cream filling has an intense citrine yellow colour that recalls the scents of the best lemons porous peel, thereby giving the palate intense aromas and strong flavours sweetened by a delicious icing of crispy dark chocolate and white chocolate flakes.

Peso/Weight 750 g

Colomba Cocco e Cioccolato
L'impasto soffice e delicato si fonde armoniosamente con il fresco sapore del cocco e l'intenso cioccolato fondente, creando un legame unico che regala sensazioni avvolgenti e piacevoli al palato. Una glassa al cioccolato fondente con abbondante cocco rapè corona questa deliziosa colomba.

Cocconut and Chocolat Colomba
The soft, delicate dough blends harmoniously with the fresh flavour of coconut and intense dark chocolate, creating a unique bond that provides enveloping and palate-pleasing sensations. A dark chocolate icing with abundant coconut rapè crowns this delicious colomba.

Peso/Weight 750 g

Colomba al Caramello Salato
La fragranza dell'impasto si fonde in modo impeccabile con la generosa farcitura di caramello salato. Il dolce è poi completato da una golosa glassatura al cioccolato al latte e ricoperto da una granella di mandorle.

Salted Caramel Colomba
The fragrance of the dough blends impeccably with the generous salted caramel filling. The dessert is then completed with a mouth-watering milk chocolate glaze and topped with almond granules.

Peso/Weight 750 g

Focacce Tradizionali

Traditional Focacce

Focaccia "Carta Verde"
In Veneto non c'è Pasqua senza la focaccia "Carta Verde" , dolce della tradizione nato arricchendo il semplice impasto di pane con uova, zucchero e burro. L'impasto profumato e gradevolmente dolce si combina con la delicata glassatura in granella di zucchero.

Green Wrapped Focaccia
In Veneto there is no Easter without "Carta Verde" Focaccia, a traditional dessert born by enriching the simple dough of bread with eggs, sugar and butter. The scented and pleasantly sweet mixture combines with the delicate icing of sugar grain.

Peso/Weight 750 g

Focaccia al Pistacchio
Dolce dall'impasto soffice e profumato, arricchito da una gustosa farcitura al pistacchio. Un dolce delizioso e innovativo che regali sapori ed emozioni.

Focaccia al Pistacchio
A soft aromatic cake, filled with a pistachio cream. A soft, delicious and innovative cake offering great flavour and emotion at every bite.

Peso/Weight 750 g

Spumadoro Extra

Traditional recipe

Focaccia Dolce Classica con Mandorle
Dolce a pasta morbida tipico della tradizione veneta, ottenuto dalla lievitazione lenta e naturale del lievito madre. L'impasto si differenzia dalla focaccia veneta per la particolare sofficità data dalla maggiore quantità di burro nell'impasto e per una glassatura di mandorle croccanti e granella di zucchero.

Focaccia Dolce Classica with Almonds
A soft dough cake typical of Venetian tradition, which is obtained from slow and natural leavening provided by sourdough. A special softness given by a larger quantity of butter inside the dough mixture and a crunchy almond and granulated sugar frosting distinguish the dough from that of the Venetian focaccia.

Peso / Weight: 750 g

Focaccia Dolce con Radicchio Rosso di Treviso IGP
Una ricetta speciale di Pasticceria Fraccaro in onore di un prodotto fiore all'occhiello del nostro Territorio: il Radicchio Rosso di Treviso IGP. Il soffice impasto della focaccia viene arricchito dal Radicchio semi candito esaltandone il sapore delicato e profumato.

Focaccia with Candied Treviso Radicchio IGP
Pasticceria Fraccaro special recipe to honor a great ingredient: Treviso's Red Radicchio (Chicory) IGP. This sweet Focaccia is enriched with semicandied Vegetable: Radicchio to exalt the delicate taste for a scented Christmas Cake.

Peso / Weight: 750 g

Focaccia Dolce Imbriaga
Dolce dall'impasto soffice e profumato, arricchito con Brandy e fiori d'arancio. Un dolce delizioso e innovativo che regala sapori freschi e gradevolmente dolci.

Focaccia Dolce Imbriaga
A soft, aromatic cake, enriched with a mixture of brandy and orange. It is a delicious and innovative cake offering new and pleasantly sweet flavours.

Peso / Weight: 500 g

Linea Incarto Regalo

Gift Box Line

Linea Incarto Regalo
Gift Box Line

Colomba Classica
COD.: 1P222RG
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073284219

Colomba con Crema Gianduia
COD.: 1P250RG
PESO/*WEIGHT:* 750 G
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073284257

Colomba Ciliegie e Cioccolato
COD.: 1P288RG
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073284226

Colomba con Crema al Pistacchio
COD.: 1P271RG
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073284240

Linea Incarto Regalo
Gift Box Line

Colomba con Crema al Limone
COD.: 1P287RG
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073284233

Colomba al Caramello Salato
COD.: 1P240RG
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073284264

Colomba Cocco e Cioccolato
COD.: 1P241RG
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073284196

Colomba Pesca e Mandorle
COD.: 1P242RG
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073284202

Linea Incarto Artigianale
Hand wrapped line

Colomba Classica
COD.: 1P222F
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073279086

Colomba Ciliegie e Cioccolato
COD.: 1P288F
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073283465

Colomba con Crema Gianduia
COD.: 1P250F
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073280075

Linea Incarto Artigianale
Hand wrapped line

Colomba con Crema al Pistacchio
COD.: 1P271F
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073280082

Colomba con Crema al Limone
COD.: 1P287F
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073280068

Colomba Cocco e Cioccolato
COD.: 1P241F
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073284271

Colomba al Caramello Salato
COD.: 1P240F
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073284189

Colomba Pesca e Mandorle
COD.: 1P242F
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073284202

Linea Bauletto
Top Box Line

Colomba Classica
COD.: 1P222BA
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 8
COD. EAN: 8006073279154

Colomba Ciliegie e Cioccolato
COD.: 1P288BA
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 8
COD. EAN: 8006073283472

Colomba con Crema Gianduia
COD.: 1P250BA
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 8
COD. EAN: 8006073280129

Colomba con Crema al Pistacchio
COD.: 1P271BA
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 8
COD. EAN: 8006073280136

Colomba con Crema al Limone
COD.: 1P287BA
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 8
COD. EAN: 8006073280112

Colomba Cocco e Cioccolato
COD.: 1P241BA
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 8
COD. EAN: 8006073284295

Colomba al Caramello Salato
COD.: 1P240BA
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 8
COD. EAN: 8006073284318

Colomba Pesca e Mandorle
COD.: 1P242BA
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 8
COD. EAN: 8006073284202

Linea Spalmabile
Spreadable Line

Colomba Top Cioccolato 800 g
+ Crema al Cacao 200 g
+ Spalmino
COD.: 1P235SPC
PCS-CT: 3
COD. EAN: 8006073282789

Colomba Top Cioccolato 800 g
+ Crema di Nocciola 45% 200 g
+ Spalmino
COD.: 1P235SPN
PCS-CT: 3
COD. EAN: 8006073282796

Colomba Top Pistacchio 800 g
+ Crema di Pistacchio 200 g
+ Spalmino
COD.: 1P236SPP
PCS-CT: 3
COD. EAN: 8006073282772

Focaccia Carta Verde e al Pistacchio

Green and Pistachio Focaccia

Focaccia "Carta Verde"
COD.: 1P173
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073400015

Focaccia "Carta Verde" Astuccio
COD.: 1P173SC
PESO/*WEIGHT:* 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073283458

Focaccia al Pistacchio Astuccio
COD.: 1P176SC
PESO/*WEIGHT:* 750G
PCS/CT: 6
COD. EAN 8006073274142

Spumadoro Extra

Focaccia Dolce.
Imbriaga
COD.: 1C231SPM
PESO/WEIGHT: 500 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073282970

Focaccia Dolce.
Classica con Top di Mandorle
COD.: 1C178SPM
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 3
COD. EAN: 8006073283700

NEW!

Focaccia Dolce.
Trevisana con Radicchio Rosso IGP
COD.: 1C255SPM
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 3
COD. EAN: 8006073283694

Un lavoro di ricerca nella storia dell'azienda ha riportato alla luce il marchio storico Fraccaro Spumadoro da sempre sinonimo di qualità, tradizione e rispetto del territorio. Uno sguardo al passato per guardare al futuro. / *The ancient Fraccaro Spumadoro brand: synonymous with quality, tradition and environment friendly.*

Linea “Le Selezioni”

“The Selections” line

“Le Selezioni” Dolci

Morbide e croccanti / *Soft and crunchy*

Grissini Dolci Ricoperti di Cioccolato al Latte

Ideali come merenda, spuntino e snack, da gustare con amici e parenti: i grissini dolci ricoperti di cioccolato al latte sono un must-have da gustare in dolce compagnia.

COD.: QDO129
PESO/*WEIGHT:* 150 g
PCS-CT: 15
COD. EAN: 8006073278522

Amaretti (Gusti Assortiti)
Classico, Cioccolato, Frutti Rossi, Arancia

Morbidi, leggeri, profumatissimi e fragranti! Realizzati con un’alta percentuale di mandorle, ridotto utilizzo di zucchero, miele millefiori e albume di galline 100% italiane!

COD.: QDO130
PESO/*WEIGHT:* 200 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073283090

“Le Selezioni” Dolci

Morbide e croccanti / *Soft and crunchy*

Baci di Dama con Farina di Nocciole e Cioccolato

Golosi, friabili e nocciolosi... Una volta assaggiati, impossibile non innamorarsene! Così morbidi e così cremosi!

COD.: QDO147
PESO/*WEIGHT:* 160 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073283809

Dragées di Cioccolato Assortiti

Dolci tentazioni di nocciole ricoperte di cioccolato fondente. Fin dall’antichità questo dolce simboleggia la fortuna e la prosperità! Quale migliore augurio da auspicare ai vostri cari?

COD.: QDO110
PESO/*WEIGHT:* 150 g
PCS-CT: 9
COD. EAN:8006073283762

Gianduiotti di Cioccolato Assortiti

Un classico della tradizione dolciaria, il Gianduiotto celebra il tradizionale connubio cioccolato e nocciola, nella versione cioccolato al latte o fondente. Da gustare da solo, in tutta la sua intensità!

COD.: QCI110
PESO/*WEIGHT:* 150 g
PCS-CT: 9
COD. EAN: 8006073283168

Fettine di Arancia Ricoperte di Cioccolato

Una tira l’altra! Piccole chicche d’arancia ricoperte di cioccolato fondente, tutte da gustare!

COD.: QDO111
PESO/*WEIGHT:* 150 g
PCS-CT: 9
COD. EAN: 8006073283779

“Le Selezioni” Dolci

Spalmabili / *Spreadable*

Crema al Cacao
COD.: QCI211
PESO/*WEIGHT:* 200 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073282208

Crema di Nocciole
COD.: QCI212
PESO/*WEIGHT:* 200 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073282192

Crema di Pistacchio
COD.: QCI210
PESO/*WEIGHT:* 200 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073282185

Appunti

Fraccaro Spumadoro S.p.A.
Via Circonvallazione Ovest, 25/27 - 31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel. +39 0423.491421 - Fax +39 0423.720530
spumadoro@pasticceriafraccaro.it - www.pasticceriafraccaro.it
Facebook: **Pasticceria Fraccaro**
Instagram: **pasticceria_fraccaro**

IMMAGINI E PACKAGING DESIGN SONO INDICATIVI E SOGGETTI A MODIFICHE E IMPLEMENTAZIONI. / *IMAGES AND PACKAGING DESIGN ARE A SUGGESTION AND THEY ARE SUBJECT TO IMPLEMENTATIONS AND CHANGES.* / *NOV.V.07*