



Dove la creatività incontra la tradizione...



Emporio Zanon nasce come un laboratorio di idee, uno spazio libero e dinamico dove l'arte culinaria si fonde con la passione per la lievitazione naturale e la pasticceria. Un ponte che collega tre pilastri fondamentali della gastronomia, con l'obiettivo di dare vita a creazioni straordinarie, senza limiti né compromessi.

Alla base di ogni prodotto c'è un'attenzione maniacale alla qualità: burro belga d'eccellenza, ottenuto da pura panna fresca ad alta concentrazione di materia grassa, e farine macinate a pietra, ricavate esclusivamente da grani italiani selezionati.

Un'eccellenza su misura per te

La nostra filosofia punta sui prodotti di nicchia, realizzati su richiesta per soddisfare i palati più esigenti. Materie prime pregiate, lavorazioni artigianali e tecniche raffinate si uniscono per esaltare al massimo ogni creazione, trasformandola in un'esperienza sensoriale unica.

PRODOTTI



PASTICCERIA



LIEVITATI

PASTICCERIA



Croissant

- Croissant abbattuti crudi
- Croissant cotti freschi su ordinazione
- 90 g



Torta delle rose

- Torta tipica della cucina mantovana e bresciana, è realizzata con preziosa pasta lievitata con l'aggiunta di crema al burro e zucchero che viene arrotolata per disegnare queste dolci rose.
- 750g



Krapfen

- Krapfen cotti freschi su ordinazione

Brioche veneziana glassata

- Brioche abbattute crude
- Brioche cotte fresche su ordinazione



Tartelletta alla frutta con crema pasticcera

- Ordinazione fresca
- 3 misure differenti



Tartelletta frangipane

- Tartelletta abbattuti
- 3 misure differenti



Bigné

- Bigné abbattuti vuoti
- Normali
- Craquelin
- 10 g



Mille foglie componibile

- Pasta Sfoglia
- Sac a poche con crema pasticcera

Step 01



Step 02



EDIZIONI SPECIALI



Colomba

- Tradizionale



Panettone

- Tradizionale

LIEVITATI



Focaccia

- Farina tipo 1
- Integrale
- Cipolla

Base per pizza in pala

- Bianca
- Integrale
- Ai semi
- 230 g



Focaccina

- Bianca al rosmarino 250 g
- Integrale 250 g
- Barese 300 g più condimento



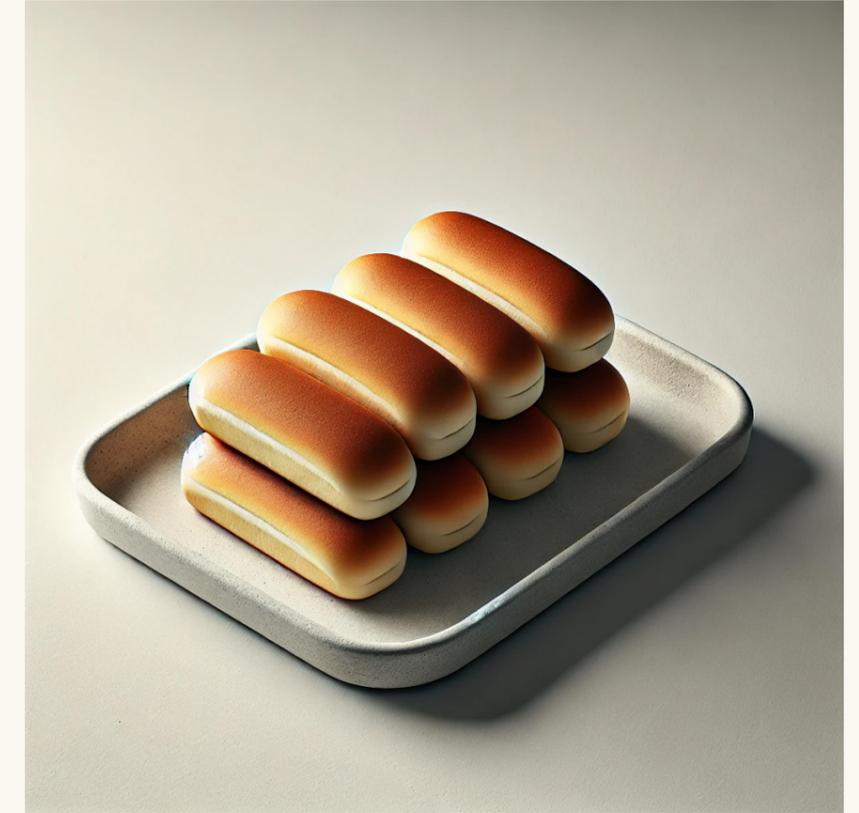
Grissini di polenta

Taralli



Pane Bun

- Abbattuto
- Cotto
- 100 gr



Pane Hot dog

- Abbattuto
- Cotto
- 100 gr



Pagnotta di pane bianco

- Realizzato con lievito madre
- 400 gr

Pagnotta di pane nero

- Realizzato con lievito madre
- 400 gr



Ciabattina rustica

- Realizzato con lievito madre



Pizza in teglia

- Realizzato con lievito madre

Lingue di pizza

- Realizzato con lievito madre
- 120 gr più farcitura



LISTINO PREZZI

Croissant	<i>crudi</i> 1,30 € / pz	<i>cotti</i> 1,90 € / pz	
Krapfen crema	2,50 € / pz		
Tarta delle rose	25 € / pz		
Brioche veneziana glassata	2,00 € / pz		
Tartelletta alla frutta	<i>s</i> 3,00 € / pz	<i>m</i> 5,00 € / pz	<i>xl</i> 10,00 € / pz
Tartelletta frangipane	<i>s</i> 3,50 € / pz	<i>m</i> 5,50 € / pz	<i>xl</i> 10,50 € / pz
Bignè 10 g	<i>vuoto</i> 0,30 € / pz	<i>farcito</i> 1,70 € / pz	
Millefoglie componibile	28,00 € / Kg		
Colomba classica	28,00 € / pz		
Panettone classico	28,00 € / pz		
Pane bianco al lievito madre	5,50 € / Kg		
Pane nero al lievito madre	6,00 € / Kg		

Focaccia	15,00 € / Kg		
Base pizza in pala	4,00 € / pz		
Focaccina	<i>rosmarino</i> 4,50 € / pz	<i>integrale</i> 4,50 € / pz	<i>barese</i> 5,50 € / pz
Taralli	16,00 € / Kg		
Grissini di polenta	15,00 € / Kg		
Pane bun	6,00 € / 4 pz		
Pane hot dog	6,00 € / 4 pz		
Pagnotta pane bianco	2,80 € / pz		
Pagnotta pane nero	3,00 € / pz		
Pizza in teglia	18,00 € / Kg		
Lingua di pizza	4,50 € / pz		
Ciabattina rustica	6,50 € / Kg		

EMPORIO ZANON DI ELIA ZANON

Via Braccio di Volta 2, Gorgo di Latisana, Udine, Italia

Tel: 3463549256

e-mail: emporiozanon@gmail.com

P.I. 03167050305

