

A close-up photograph of almond flakes scattered across a textured, golden-brown surface, likely a cookie or biscuit. The lighting is warm, highlighting the natural color of the almonds and the crumbly texture of the base. The text is overlaid in the center, framed by thin white lines.

# SAPORART&

I LIEVITATI DI PASQUA  
'LE GRANDI OCCASIONI'



# I LIEVITATI DI PASQUA



Ogni nostro lievitato è il risultato di un' accurata selezione degli ingredienti e di un processo artigianale che rispetta la tradizione.

Utilizziamo solo vaniglia del Madagascar, burro di latteria, canditi naturali senza conservanti, coloranti o anidride solforosa, per garantire un gusto autentico e una freschezza unica.

La lunga lievitazione, insieme alla cura costante del nostro lievito, dona ai nostri dolci un profumo inconfondibile e una qualità che si distingue ad ogni morso. L'amore per il nostro lavoro è ciò che rende ogni prodotto speciale.

LEGENDA  
PROPRIETÀ

  
100% VEGETALE

  
RICETTA TRADIZIONALE

  
SENZA LATTICINI

# COLOMBA TRADIZIONALE ALL'ARANCIO



L'arancio Pernambuco La Baita & Galleano in un soffice impasto profumato alla vaniglia Madagascar.

Finitura con glassa alle nocciole e mandorle e mandorle scure.

**540 g - 840 g**

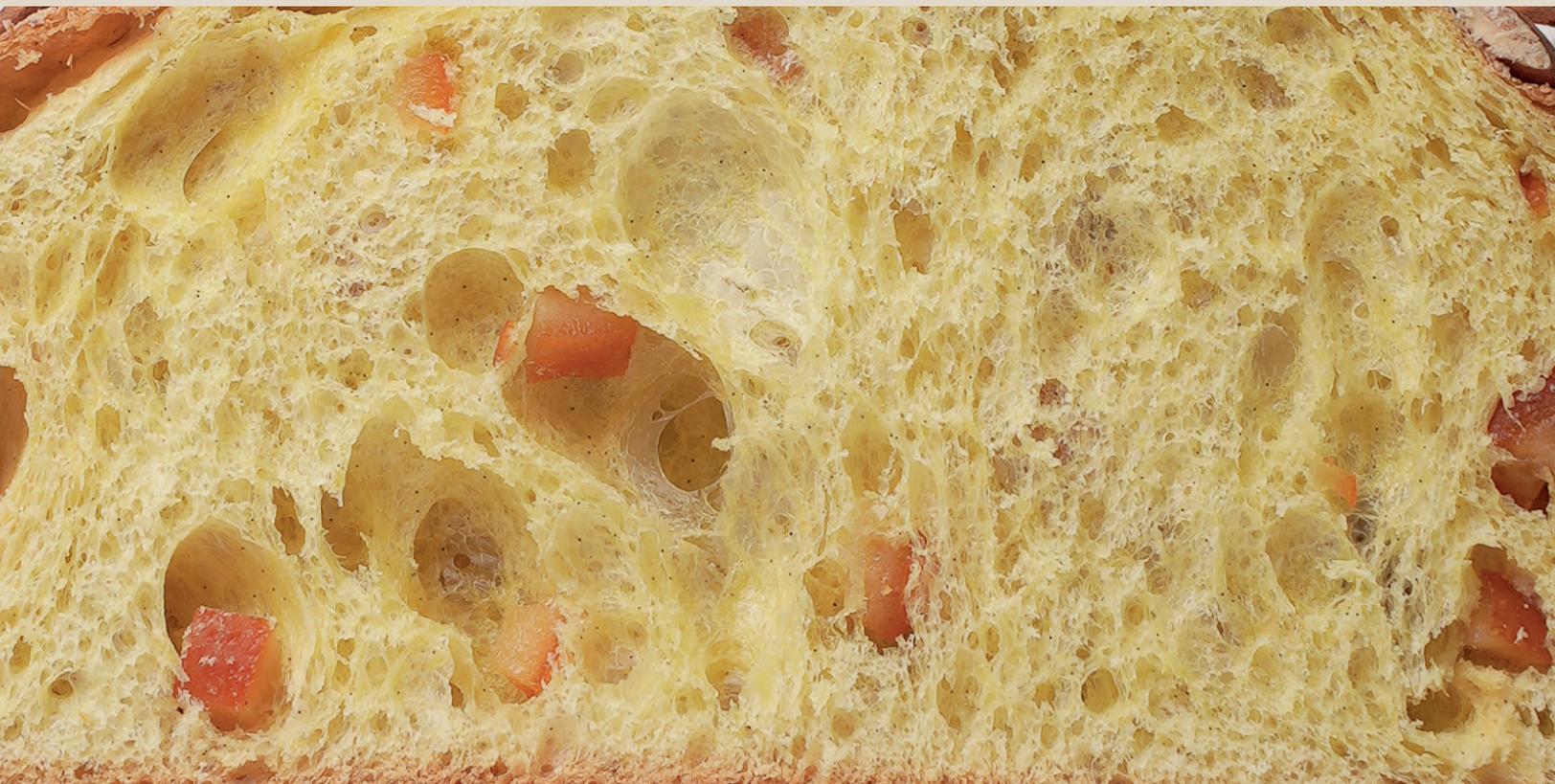
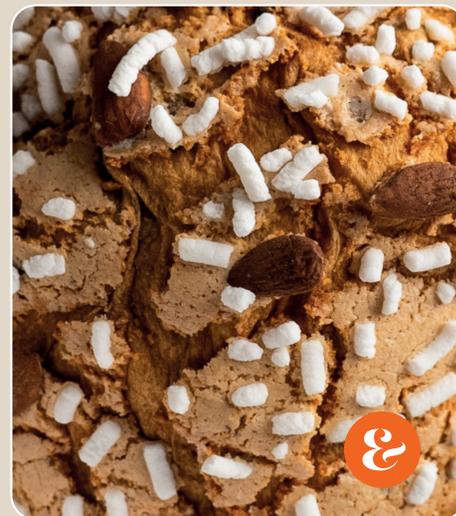


**Confezione scatola SAPORARTE**

SAP-BGLPCOL001/840SC - con scatola cordini

SAP-SSGLP001/840 - solo sacchetto

SAP-GLC001/540C - confezione 540g cellophane



# COLOMBA GIANDUIA E MANDARINO CIACULLI



Il nostro soffice impasto alla vaniglia Madagascar con cioccolato gianduja latte e mandarino di Ciaculli.  
Finitura con frolla craquelin al cacao.

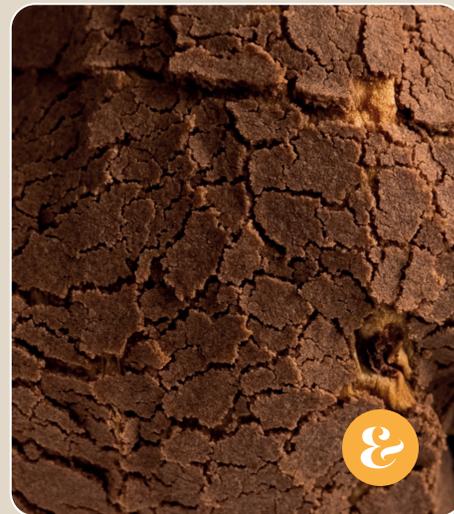
**840 g**



**Confezione scatola SAPORARTE**

SAP-BGLPCOLO04/840 - con scatola cordini

SAP-SSGLP004/840 - solo sacchetto



# COLOMBA BIANCA SENZA CANDITI AL PROFUMO DI ARANCIO



Il soffice impasto Saporarte alla vaniglia Madagascar con pasta di arancio Pernambuco nella forma tradizionale della colomba. Finitura con glassa alle nocciole e mandorle e mandorle bianche.

**800 g**



**Confezione scatola SAPORARTE**

SAP-BGLPCOL005/800 - con scatola cordini

SAP-SSGLP005/800 - solo sacchetto



# COLOMBA ALL'OLIO, ARANCIO E LIMONE



Il nostro lievitato all'olio EVO La Baita & Galleano buono per tutti, ma senza burro. Arancio Pernambuco, limone di Sorrento IGP, e mandarino di Ciaculli. Finitura con glassa mandorle, nocciole e mandorle affettate tostate.

**840 g**



**Confezione scatola SAPORARTE**

**PRODOTTO SENZA LATTICINI NEGLI INGREDIENTI**

SAP-BGLPCOL008/840 - con scatola cordini

SAP-SSGLP008/840 - solo sacchetto



# COLOMBA PESCA LIMONE E TIMO



Il nostro soffice impasto alla vaniglia Madagascar abbinato al limone di Sorrento IGP, pesche candite e cioccolato bianco al profumo di timo limonato di La Baita & Galleano. Finitura con cioccolato bianco e granella di cioccolato.

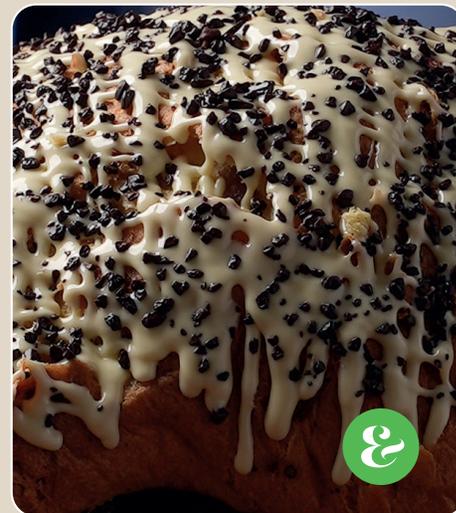
**840 g**



**Confezione scatola SAPORARTE**

SAP-BGLPCOLO06/840 - con scatola cordini

SAP-SSGLP006/840 - solo sacchetto





# COLOMBA AI 3 CIOCCOLATI



Il nostro soffice impasto alla vaniglia Madagascar abbinato a cioccolato PURO fondente, cioccolato al latte e cioccolato bianco. Finitura con glassa alle nocciole e mandorle e grùè di cacao.

**540 g - 840 g**

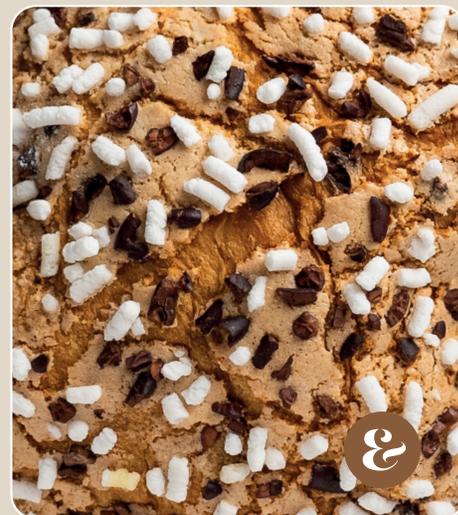


**Confezione scatola SAPORARTE**

SAP-BGLPCOL003/840 - con scatola cordini

SAP-SSGLP003/840 - solo sacchetto

SAP-GLP003/540C - confezione 540g cellophane







# SAPORARTE LAB

**Saporarte Lab** è nato dall'idea imprenditoriale di **Claudio Sandrin e Luca Scandaletti**. Il marchio Saporarte Lab, specializzato nella produzione di prodotti da forno come lievitati da colazione, biscotti e lievitati d'occasione, investe costantemente nella ricerca e nello sviluppo di nuove ricette e prodotti, mantenendo un equilibrio tra tradizione e modernità con una particolare attenzione alle diverse sensibilità alimentari.

CLAUDIO



LUCA



# GUSTO E RICERCA ATTRAVERSO 4 VALORI FONDAMENTALI



## 100% vegetale

Ci stiamo orientando verso un mondo più etico e attento alla salute dei consumatori. Per questo abbiamo realizzato una gamma di prodotti interamente vegetali.

## Senza latticini

La volontà di offrire un'alternativa senza latticini è guidata dalla possibilità di creare un prodotto gustoso per tutti, compresi gli intolleranti, senza comprometterne il sapore.



## Sostenibilità

Puntiamo in alto, realizziamo prodotti con materie prime di alta qualità nel rispetto dell'ambiente, garantiamo il benessere dei nostri dipendenti e miriamo alla soddisfazione dei clienti.



## Ricette Tradizionali

Il nostro impegno nel preservare il gusto autentico dei prodotti tradizionali è ciò che ci distingue: custodiamo con cura le antiche ricette della tradizione, rispettando la materia prima.



# MATERIE PRIME SELEZIONATE

Vogliamo condividere i sapori e le storie che fanno parte di noi e delle nostre terre. **Vogliamo regalare esperienze gustative uniche per soddisfare i palati più esigenti.**

La qualità è il nostro focus, per questo selezioniamo materie prime ricercate che permettano di ottenere prodotti artigianali di alta qualità come le nostre colombe.





## FILIERA CORTA E QUALITÀ GARANTITA

L'impegno costante per una qualità assoluta passa anche per il coinvolgimento di Marco de La Baita & Galleano, che anche per Pasqua ci fornirà i suoi canditi di arancio Pernambuco per portare in tavola prodotti di filiera, sani, genuini e di qualità.

Saporarte condivide i valori di Marco, abbinando tradizione e innovazione nel mondo dolce. **L'unione del lievito madre Ligure e Padovano scrive una storia nuova che si radica nel passato, mantenendo vivo il patrimonio delle tradizioni locali.**



# NOVANTA

## il lievito madre

L'esperienza fa la differenza, ecco perchè i nostri lievitati sono di altissima qualità: **un impasto a 4 lievitazioni, 100% del nostro lievito madre Novanta**, nato oltre 90 anni fa e curato con amore ogni giorno da allora. Come pasticceri, abbiamo sempre utilizzato il nostro lievito madre. Tuttavia, abbiamo scelto di rendere questo elemento unico e

speciale, **dando vita a 'NOVANTA', il lievito madre Saporarte**. Non tutte le matrici di lievito possono coesistere. Per questo motivo, abbiamo provato a **combinare due lieviti**, testando per mesi la loro capacità di adattarsi a questa novità, e il risultato è stato straordinario.



# I LIEVITATI SAPORARTE SU GAMBERO ROSSO

Grazie al nostro lievito madre in acqua e anche alla profonda ricerca degli ingredienti che utilizziamo siamo stati inseriti quest'anno all'interno dei **lievitati consigliati dalla prestigiosa guida Gambero Rosso**, scelti tra oltre 127 tra quelli prodotti da pasticcerie, forni, gelaterie, gastronomie e pizzerie.

Questo riconoscimento premia la qualità, la passione e l'impegno che mettiamo ogni giorno nella realizzazione delle nostre creazioni.



SAPORARTE & Le Sablon



## IL PACKAGING

La nuova confezione dal look fresco e vivace, unisce **semplicità ed eleganza e più robusta**. Con i pratici laccetti, è facile da trasportare e perfetta per ogni occasione. Il cartoncino rinforzato, scelto per garantire resistenza e stabilità, protegge i nostri lievitati artigianali, mantenendo intatta la loro **freschezza e fragranza**. Ogni dolce è realizzato con cura, e con la stessa cura abbiamo realizzato questo packaging pensato per chi cerca non solo bellezza, ma anche **praticità, sicurezza e la qualità delle nostre colombe**.



LE COLOMBE

# NON SOLO A PASQUA! I nostri lievitati sono per tutto l'anno

Focaccia della  
nonna Ester



Focaccia della  
nonna Rosetta



Focaccia della  
nonna Bruna



# SAPORART&

Scopri il mondo  
saporarte.com

---



laboratorio@saporarte.com  
+39 0497441647

Via Gaetano Donizetti 6 - 35134 Padova, Italia

Lievitati selezionati  
'Gambero Rosso' - edizione 2023  
**GAMBERO ROSSO®**  
