



dal Forner®
PANIFICIO E PASTICCERIA
TRADIZIONALE



Oskar
Bortoletti

La nostra storia

La dedizione, la passione
e l'amore per il lavoro artigianale,
frutto di un'antica tradizione,
ci contraddistinguono e ci aiutano
a sfornare ogni giorno prodotti
di altissima qualità.



Our history

The dedication, passion
and love for artisan work,
result of an ancient tradition,
distinguish us and help us to take
out of the oven every day products
of the highest quality.

Oskar Bortolotti



*M*i sveglio che è ancora notte e l'alba è lontana.
Uscito di casa sento le stagioni:
l'inverno gelido, l'aria leggera della primavera e il fresco
delle nottate estive.
Incomincio a pensare ai miei impasti arricchiti
dalla pasta madre, così sensibili al tempo.
La terra, l'acqua, l'aria, il fuoco ed il tempo sono gli
elementi essenziali che mi permettono di rinnovare ogni
giorno un prodigo e portare avanti una tradizione.
Che emozione guardare dentro al forno e vedere ciò che
ho creato sollevarsi e dorarsi del colore che mi riporta
alla mente i campi di grano nei caldi tramonti di giugno.
Ed è come un cerchio che si chiude.

*I*wake up that it is still night and the dawn is far.
As I left home, I feel the seasons: the cold winter, the light
air of spring and the cool summer night.
I begin to think about my dough enriched by the
sourdough and so time sensitive.
Land, water, air, fire and time are the essential elements
that allow me to renew every day a miracle
and carry on a tradition.
How exciting is looking inside the oven and see what I
have created rising and browning, a colour that reminds
me of the wheat fields of June warm sunsets.
And it is like a circle that closes.





iPer Piacere

I BUONI BISCOTT DI UNA VOLTA

Un nuovissimo “**poker d'assi**” nasee dalla fantasia dell'arte pasticciera griffata “**dal Forner**”. La naturale evoluzione di un prodotto semplice, reso unico ed originale, grazie all'innovazione ed eccellenza delle materie prime ricercate che lo caratterizzano. Il trionfo della genuinità e l'esaltazione del gusto.



A very new “**poker of aces**”, is born from the fantasy of the art of pastry branded “**dal Forner**”. The natural evolution of a simple product, made unique and original, thanks to the innovation and excellence, of the selected raw materials that characterize it. The triumph of genuineness and the exaltation of the taste.

Biscotti al burro fatti a mano
Senza coloranti e conservanti



Handmade butter biscuits
Without dyes and preservatives



CUOR DI CAFFÉ

Il gusto e il profumo del caffè del mattino,
per un momento di puro piacere.

The taste and scent of morning coffee
for a moment of pure pleasure.



FIOR DI MANDORLA

La fragranza della mandorla e la carezza
del sole, anche quando il sole non c'è...

The fragrance of the almond and the caress
of the sun, even when the sun is not there...

*Biscotti al burro fatti a mano
Senza coloranti e conservanti*



*Handmade butter biscuits
Without dyes and preservatives*



DI ZENZERO E NOCCIOLE

Il gusto leggermente speziato e il sapore rotondo della nocciola. Si torna bambini.

The slightly spicy taste and the round taste of hazelnut. We are children again.



CHICCHI DI GRANI

La ricetta di un tempo, l'attenzione al benessere di oggi. Preziosi perché semplici.

The recipe of the past, the attention to today's well-being. Precious because simple.



dal Forner
PANIFICIO E PASTICCERIA
TRADIZIONALE

"J Biscots"

Biscots di gase... fas a man!

SPECULOS ALLA CANNELLA
SPECULOS CINNAMON



peso 200g e
net weight

Calle Biscotti

200g e

Calle Biscotti



dal Forner
PANIFICIO E PASTICCERIA
TRADIZIONALE

"J Biscots"

Biscots di gase... fas a man!

CROCCANTI ALLE MANDORLE
ALMOND CRISP BISCUITS



"J Biscots"

Biscots di gase... fas a man!

FROLLINI AL CARAMEL
CARAMEL SHORTBREAD



Italy



"I Biscots"

*L*a scelta di utilizzare ingredienti di primissima qualità, sottoposti ad un sistema di rintracciabilità a garanzia dell'origine e le mani per dare forma ai nostri biscotti, permette di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche degli ingredienti e ne esalta l'artigianalità.



*T*he choice to use only top quality ingredients, subjected to a traceability control system to guarantee their origin, and the hands to shape our biscuits allows us to maintain the organoleptic characteristics of ingredients and highlights the craftsmanship.

*Biscotti al burro fatti a mano
Senza coloranti e conservanti*



*Handmade butter biscuits
Without dyes and preservatives*



CROCCANTI ALLE MANDORLE

Biscotto dal gusto delicato che si scioglie in bocca, lavorato a freddo e a mano per esaltare ogni singolo ingrediente, realizzato con mandorle Siciliane ricche di principi nutritivi. La mandorla di Avola è un piccolo "scigno di salute" per l'alto contenuto di vitamine, magnesio, calcio e proteine.

ALMOND CRISP COOKIES

Biscuit with a delicate taste that melts in mouth, worked cold and handmade to exalt each ingredient, produced with Sicilian almonds rich in nutrients. The almond of Avola is a small "treasure chest of health" overall for the high content of vitamin E, unsaturated fats, so magnesium, calcium and protein.



FROLLINI ALLA NOCCIOLA

Frollino lavorato a freddo e a mano per esaltare ogni singolo ingrediente. Gusto deciso, friabile e profumato, ricco di cacao e nocciole "IGP Piemonte", dall'aroma piacevole ed intenso... Un perfetto equilibrio di saperi.

HASELNUST COOKIES

Shortbread cookies, worked cold by to and hand to exalt every single ingredient. The taste is strong, crumbly and perfumed rich with cocoa and hazelnuts "IGP Piedmont" whit an intense aroma ...a perfect balance of flavors.



NAPOLETANI

Biscotti vulcanici ricchi di ingredienti perfettamente mixati, sono una vera opera d'arte che soddisfa tutti i sensi e di cui difficilmente ci si dimentica.

NEAPOLITAN COOKIES

Volcanic biscuits rich in perfectly mixed ingredients, are a true work of art that satisfies all the senses, hard to forget.

*Biscotti al burro fatti a mano
Senza coloranti e conservanti*



*Handmade butter biscuits
Without dyes and preservatives*



GOCCE AL CIOCCOLATO

Friabile dal gusto intenso... la particolarità di questo biscotto è data dall'utilizzo di un ottimo cioccolato e dalla scelta di utilizzare lo zucchero di canna.

Questo ingrediente mette in risalto l'alta qualità di tutte le materie prime.

CHOCOLATE DROPS COOKIES

Friable with an intense flavor... the feature of this cookie is given by the utilization of a very good chocolate and by the choice to use brown sugar.

This ingredient highlights the high quality of all the raw materials.



SPECULOS ALLA CANNELLA

Frollino profumatissimo che stuzzica i sensi. La cannella ha molte ed eccezionali qualità benefiche e mescolata agli ottimi ingredienti accuratamente selezionati, conferisce al frollino la sua caratteristica originalità.

CINNAMON SHORTBREAD

Shortbread very fragrant that excites the senses. Cinnamon has many and exceptional beneficial qualities and mixed with the finest carefully selected ingredients, gives the shortbread its characteristic originality.



FROLLINI AL CARAMELLO

Croccante frollino dal gusto originale. La cottura dello zucchero biondo conferisce un particolare sapore dolce amaro, piacevole in bocca, ottimo accompagnato ad un buon vino. SENZA UOVA.

CARAMEL SHORTBREAD

Crispy shortbread with unique flavour.

The cooking of the blond sugar gives a particular sweet and sour taste, very pleasant in the mouth, and excellent accompanied with a good white wine. WITHOUT EGGS.





Trollini al burro lavorati a mano "dal Forner"
buoni e semplici come fatti in casa...
Preparati solo con pochi ingredienti naturali,
con tutto il sapore di un tempo....



Hand-made butter shortbread "dal Forner"
Good and simple as homemade...
Prepared only with a few natural ingredients,
with all the flavor of the past ...



Frollini al burro



Butter biscuits



FROLLINI AL LIMONE

I frollini al limone sono ideali per la colazione, ma soprattutto per un perfetto tea time, in abbinamento ad un tè nero Assam o un più delicato Darjeeling.

LEMON SHORTBREAD

The Lemon Shortbread are ideal for breakfast, but also perfect for a tea time, in combination with an Assam black tea or a more delicate Darjeeling.



FROLLINI AL CACAO

Per iniziare al meglio la giornata con una colazione golosa, ma sana. Ideali da inzuppare nel latte o da sgranocchiare insieme al caffè, uno tira l'altro.

COCOA SHORTBREAD

To start the day with a tasty and healthy breakfast. Ideal for dunking in milk or to nibble with coffee, one leads to another.

Frollini al burro



Butter biscuits



FROLLINI ALLA VANIGLIA

Deliziosi frollini aromatizzati alla vaniglia.

Sono perfetti per la colazione o per la merenda, leggeri, semplici e delicati nel gusto. Ottimi anche da soli.

VANILLA SHORTBREAD

Delicious shortbread flavoured with vanilla.

They are perfect for breakfast or for a snack, light, simple and delicate in taste. Excellent also alone.

Conf.: gr. 200/7,05 Oz Ct/Box: 8/15 Pz./Pcs Shelf-life: 12 Mesi/Months



CIAMBELLINI AL RICATI

Frollino dalla forma caratteristica e dal sapore inconfondibile.

Ottimi da inzuppare nel latte e molto gradevoli con un tè raffinato pomeridiano.

BUTTER SHORTBREAD

Characteristic shaped shortbread with a delicious taste.

Perfect to dip in milk and very enjoyable with an afternoon cup of tea.

Conf.: gr. 300/10,59 Oz Ct/Box: 15 Pz./Pcs Shelf-life: 12 Mesi/Months

Frollini al burro



Butter biscuits



Ricati al Cocco

Frollino croccante e leggero dal caratteristico gusto di cocco, che lo rende particolarmente apprezzato da grandi e piccini.

Ideali per la colazione e ottimi
in qualsiasi momento della giornata.

COCONUT SHORTBREAD

The Lemon Shortbread are ideal for breakfast, but also perfect for a tea time, in combination with an Assam black tea or a more delicate Darjeeling.



Bussola

Storici biscotti della tradizione veneziana dalla tipica forma ad anello e dal gusto caratteristico. I bussola sono ideali per la colazione perché fatti con ingredienti semplici e genuini. Ottimi per iniziare la giornata in modo sano e nutriente.

Historical Venetian traditional biscuits by the typical ring shape and from the characteristic taste. The Bussola biscuits are ideal for breakfast because they are made with simple and genuine ingredients. Perfect to start the day in a healthy and nutritious way.





"Gli Sfogliati"

Specialità artigianale fatta a mano
Handmade salt puff pastry speciality

Gli Sfogliati "dal Forner" sono un'eccellente specialità di pasta sfoglia salata, fatti con margarina vegetale senza grassi idrogenati e arricchiti da una leggera spruzzata di semi di sesamo. Ottimi da soli e abbinati a succulenti insaccati, formaggi e con vini sia fermi che frizzanti.



Gli Sfogliati "dal Forner" are an excellent salty puff pastry specialty, made with margarine without hydrogenated fats, enriched with a light sprinkling of sesame seeds. They are excellent alone or combined with succulent hams, cheeses and both still and sparkling wines.

Conf.: gr. 200/7,05 Oz Ct/Box: 10 Pz./Pcs Shelf-life: 6 Mesi/Months





"I Grissins"

Grissini artigianali fatti a mano
Handmade breadsticks

I Grissins "dal Forner" sono prodotti da forno di antica tradizione artigianale italiana, si distinguono per le originali ricette che ne esaltano i gusti semplici e naturali. Adatti ad ogni occasione e a qualsiasi ora della giornata, si accompagnano perfettamente agli insaccati ed ai formaggi, ma sono molto apprezzati anche da soli.



I Grissins "dal Forner" are an handmade product of the Italian bakery tradition, featured by the personalisation of recipes that emphasize the simple and natural taste. Suitable for all occasion and at any time of the day they perfectly accompany salami and cheeses but they can also be appreciated on their own.

Grissini artigianali fatti a mano



Handmade breadsticks



Grissini Stirati a Mano

I Classici, friabili e croccanti dal gusto gradevole e leggero di un ottimo olio extravergine d'oliva italiano.

Handmade Stretched Breadsticks

The Classics, crumbly and crunchy with the light and pleasant taste of a good Italian extra virgin olive oil.



Tocchetti al Sesamo

Grissini con semi di sesamo, dal gusto sfizioso, adatti come snack in tutti i momenti della giornata. Sono consigliati agli amanti dei gusti aromatici tipicamente mediterranei.

Sesame cube Breadsticks

Characterized by amusing taste, suitable as a snack at all times of the day, are recommended to lovers of Mediterranean taste.

Grissini artigianali fatti a mano



Handmade breadsticks



Grissini al Mais

I grissini al mais sono un ottimo alleato per tenersi in forma con gusto e leggerezza. Esaltano il momento dell'aperitivo se abbinati a vini bianchi fruttati e a spumanti.

Corn Breadsticks

Corn breadsticks are a great ally to keep fit with taste and lightness. Enhance the aperitif when combined with fruity white wines and sparkling wines.



Grissini alla Zucca

Grissini stagionali stirati a mano e arricchiti con polpa fresca di zucca, che dona loro un profumo intenso e caratteristico.

Pumpkin Breadsticks

Seasonal breadsticks enriched with fresh pumpkin pulp that gives them an intense and characteristic scent





"La Crostata"

Tutto burro
All butter

La Crostata "dal Forner" è fatta a mano con ingredienti naturali e genuini. La scelta di utilizzare il burro fresco di lattoria nell'impasto la rende particolarmente friabile e gustosa, ricorda il sapore e il profumo della classica torta fatta in casa.

È fatta con confetture italiane ad altissima percentuale di frutta fresca e viene cotta direttamente nello stampo di bambù che ne esalta la fragranza. Le varianti sono: fragola, mirtillo, arancia, lampone, albicocca, e ciliegia



La Crostata "dal Forner" tart is handmade with natural and genuine ingredients. The choice to use fresh dairy butter in the dough makes it particularly tasty and crumbly, reminding us of the taste and scent of a typical housemade cake. It is filled with Italian marmalades that contain a very high percentage of fresh fruit and it is cooked directly in the bamboo which exalts the fragrance. The variants are: strawberry, blueberry, orange, raspberry, apricot and cherry.

Conf.: gr. 300/10,59 Oz Ct/Box: 6 Pz./Pcs • Conf.: gr. 480/16,93 Oz Ct/Box: 6 Pz./Pcs • Shelf-life: 3 Mesi/Months





"La Gubana"

Dolce tipico friulano
Italian Typical cake

La Gubana è un tipico dolce friulano dalla forma a chioceiola, cotto al forno, con un ripieno di noci, uvetta, pinoli, zucchero, grappa e scorza grattugiata di limone. Ottimo a temperatura ambiente irrorato con grappa o sligoviz a piacere.

La Gubana "dal Forner", si distingue per la morbidezza e per la cottura al forno in stampi di bambù che la rende anche un'originale idea regalo.



La Gubana is a typical snail-shaped cake from Friuli, stuffed with nuts, raisins, pine nuts, sugar, grappa and lemon rind. Great at room temperature sprinkled with grappa or sligoviz. The main characteristic of **La Gubana "dal Forner"** is its softness.

It is baked directly into bamboo molds which make it an unique gift idea.





"Il Panettone"

A lievitazione naturale da Pasta Madre
With natural sourdough

Il Panettone è il fiore all'occhiello della "dal Forner".

La ricetta rispetta l'antica tradizione utilizzando solo ingredienti naturali e il lievito da Pasta Madre, che per le sue caratteristiche richiede un lungo tempo di lievitazione, garanzia di freschezza, fragranza, profumo e ottima digeribilità.

Le varianti proposte sono: classico arricchito con uvetta e canditi, pera e cioccolato, fragoline, ananas e al verduzzo.



Il Panettone is the pride of "dal Forner".

Our recipe respects the tradition, for the dough we use only natural ingredients and no hydrogenated fats. Natural sourdough, due to its characteristics, requires a long rising time to ensure the freshness and fragrance of the product, the scent and the perfect digestibility.

The variants we propose are: classic with raisin and candied fruit, pear and chocolate, strawberry, pineapple and verduzzo wine.

Conf.: gr. 1000/35,27 Oz Ct/Box: 6 Pz./Pcs Shelf-life: 2 Mesi/Months





"La Colomba"

A lievitazione naturale da Pasta Madre
With natural sourdough

La Colomba è il fiore all'occhiello della "dal Forner". La ricetta rispetta l'antica tradizione utilizzando solo ingredienti naturali e il lievito da Pasta Madre che per le sue caratteristiche richiede un lungo tempo di lievitazione, garanzia di freschezza, fragranza, profumo e ottima digeribilità.

La sua forma originale è ricoperta dalla glassa di zucchero e mandorle.

Le varianti proposte sono:
classica con canditi, pera e cioccolato, fragoline e ananas.



La Colomba is the pride of "dal Forner". Our recipe respects the tradition, for the dough we use only natural ingredients and no hydrogenated fats. Natural sourdough, due to its characteristics, requires a long rising time to ensure the freshness and fragrance of the product, the scent and the perfect digestibility.

Its original form is covered with sugar glaze and almonds.

The variants we propose are:
classic with candied fruit, pear and chocolate, strawberry and pineapple.



dal Forner® s.r.l.
PANIFICIO E PASTICCERIA
TRADIZIONALE

Via Rosa, 66 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALY

Tel / Fax +39 0434 874016

info@dalforner.it

www.dalforner.it