

SAPORART &

I lievitati
LE GRANDI OCCASIONI





La nostra capacità di
innovazione fa sì che ogni
morso porti con sé un
ricordo memorabile.

Siamo Claudio, Luca, Giorgia e Marco. Siamo una squadra, un'azienda che crede nel valore delle persone, nella forza della sinergia e nel rispetto dell'equilibrio nella vita e nei sapori.



IL SAPORE DI UN INCONTRO

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.



Siamo amici, siamo artigiani,
siamo innovatori.

Sperimentiamo usi nuovi
di materie prime eccellenti
creando prodotti adatti a
tutti, con una particolare
attenzione alle diverse
sensibilità alimentari.



UNIAMO GUSTO E RICERCA ANDANDO OLTRE LA TRADIZIONE.

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.



LIEVITO MADRE 'NOVANTA'

Come pasticceri abbiamo sempre avuto il nostro lievito madre. Abbiamo però deciso di rendere questo elemento unico e speciale creando 'NOVANTA', il lievito madre Saporarte.

NOVANTA è una fusione di storie e tradizioni: nasce in Liguria a Gazzo d'Arroscia più di 90 anni fa e Marco lo eredita dalle signore del luogo, custodendolo con dedizione.

Non sempre matrici di lievito diverse possono convivere, è così che allora abbiamo provato a mescolare i due lieviti e per mesi abbiamo testato la loro capacità di adattarsi alla novità e il risultato è stato eccezionale.

IL PACKAGING:

I lievitati Saporarte sono disponibili in differenti packaging in base alle diverse esigenze estetiche dei nostri clienti.

DELUXE

Una scatola elegante dal design minimal per custodire al meglio le nostre dolci creazioni. Disponibile in più formati e anche come cesta per regalare un'emozione unica in una confezione combinata di più prodotti.



HAND -GO

Una confezione con un look più semplice e colorato ma di effetto, comoda da portare con i laccetti e sicura per i nostri prodotti grazie al cartoncino rinforzato che dà solidità e struttura a questo nuovo packaging.



I LIEVITATI DI NATALE

Il Natale rappresenta per noi il miglior periodo per esprimere arte e creatività. Attraverso la realizzazione dei nostri soffici lievitati portiamo gioia, sorrisi ed emozioni nelle case dei nostri clienti, contribuendo a regalare un ricordo felice nei giorni di festa.

**LEGENDA
PROPRIETÀ**



100% VEGETALE



RICETTA TRADIZIONALE



SENZA LATTICINI





PANETTONE TRADIZIONALE ARANCIO E UVETTA - STAMPO ALTO

Confezione SAPORARTE a scelta.

Il nostro soffice impasto 100% lievito madre profumato alla vaniglia Madagascar, dove l'arancio Pernambuco Ligure de La Baita & Galleano si mescola con l'uvetta creando così un prodotto unico.

1000 g

Su prenotazione disponibili anche
formati **XXL 2000 g e 3000 g**

SAP-BXXXGL00A1/1000SA



PANETTONE TRADIZIONALE ARANCIO E UVETTA - STAMPO BASSO

Confezione SAPORARTE a scelta.

Il nostro soffice impasto 100% lievito madre profumato alla vaniglia Madagascar, dove l'arancio Pernambuco Ligure de La Baita & Galleano si mescola con l'uvetta creando così un prodotto unico.

500 g / 800 g

Su prenotazione disponibili anche
formati **XXL 2000 g e 3000 g**

SAP-BXXXGL00A1/500SB - SAP-BXXXGL00A1/800SB





PANETTONE GIANDUIOTTO

Confezione SAPORARTE a scelta.

Un impasto arricchito di pasta nocciola e farcito in cottura con cubetti di cremino artigianale da noi realizzato con Nocciole Piemontesi IGP e cioccolato fondente 64%. Una glassa che avvolge l'impasto e raccoglie delle fragranti nocciole Piemontesi in pezzi. Un piacere per gli occhi e per il palato.

830 g

SAP-BXXXGL008/830SB



PANEOLO AMARENE, LIMONE E GOCCE DI CIOCCOLATO

Confezione SAPORARTE a scelta.

Il nostro lievitato senza latticini all'olio EVO 100% La Baita & Galleano, con olive coltivate a 800m sul livello del mare. Un prodotto che esprime al meglio l'abbinamento tra le amarene de La Baita & Galleano, le gocce di cioccolato e i limoni di sorrento IGP.

800 g

SAP-BXXXGL010/800SB





PANETTONE AI 3 CIOCCOLATI

Confezione SAPORARTE a scelta.

Il nostro soffice impasto 100% lievito madre dove le gocce di 3 cioccolati da noi selezionati (cioccolato bianco, cioccolato al latte e fondente), si fondono armoniosamente creando un panettone goloso e che conquista i palati di grandi e piccini.

800 g

SAP-BXXXGL005/800SB



PANETTONE DARK AMARENE E CIOCCOLATO FONDENTE

Confezione SAPORARTE a scelta.

Un soffice impasto 100% lievito madre con l'amarena de La Baita & Galleano che porta con sé i profumi della terra ligure, ben bilanciato con gocce di cioccolato fondente al 50% che esaltano la sapidità e l'acidità di questo frutto. Un'emozione in ogni boccone.

800 g

SAP-BXXXGL011/800SB





PANETTONE FICHI E CARMELLO SALATO

Confezione SAPORARTE a scelta.

Il nostro soffice impasto 100% lievito madre al profumo di vaniglia Madagascar con fichi italiani e note di caramello e fior di sale. Un abbinamento classico che con la copertura croccante rende questo lievitato innovativo, elegante e tra i più golosi di sempre.

800 g

SAP-BXXXGL009/800SB



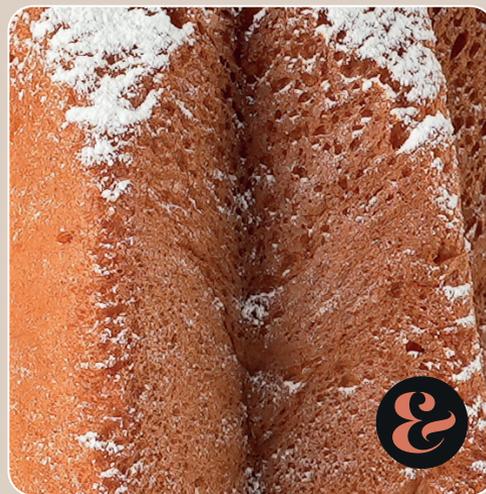
PAND'ORO

Confezione SAPORARTE a scelta.

La nostra visione di pand'Oro dove manteniamo ciò che la tradizione ci ha insegnato: pura scuola Veronese con impasto a 3 lievitazioni. Il burro di latteria, il miele di acacia e un deciso profumo di vaniglia Madagascar.

750 g

SAP-BXXXGLPAND750



LA BAITA & GALLEANO

L'impegno costante per una qualità assoluta coinvolge l'azienda agricola La Baita & Galleano per la produzione di canditi di Arancio Pernambuco e amarene liguri.

L'importanza di costruire filiere corte con produttori di cui condividiamo storie e valori è per noi fondamentale per raccontare la nostra voglia di proporre prodotti sani e genuini.

LA BAITA & GALLEANO
azienda agricola



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, chiamato così
perchè nato oltre 90 anni fa
e che curiamo con amore
tutti i giorni.





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[®]

