I PRODOTTI DEL LABORATORIO

SAPORART&

SAPORARTE LAB

Saporarte Lab è nata 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, macaron e lievitati d'occasione, si rivolge esclusivamente al mercato ingrosso. **Senza punti vendita diretti al pubblico, Saporarte Lab supporta una logistica a temperatura controllata per soddisfare i clienti rivenditori.**

Siamo un'azienda che crede nel valore delle persone, nella forza della sinergia e nel rispetto dell'equilibrio nella vita e nei sapori.

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.

LA BAITA E GALLEANO

L’amicizia di lunga data con Marco Ferrari si traduce in una proficua collaborazione nel progetto Saporarte. Unendo idee e passione, **l’azienda si concentra su una filiera diretta, creando valore aggiunto nella proposta commerciale ai clienti**.

La Baita & Galleano, azienda agricola in Liguria, incarna la tipicità unica e inimitabile del territorio. I suoi prodotti riflettono l’amore di Marco per la sua terra, portando in tavola un’ampia gamma di prelibatezze e rispecchiando l’autenticità del territorio.

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**.

TUTTI I PRODOTTI SAPORARTE

FROLLINI

ROSEGOTE

VASOCOTTURA

IL SALATO

SPALMABILI

LIEVITATI

I FROLLINI

La pasta frolla di questi biscotti viene reinterpretata in forme e gusti differenti, dando vita a emozioni di gusto, anche attraverso la realizzazione di prodotti 100% vegetali.

I frollini vengono confezionati in monodose così da **preservarne al meglio il gusto ed esaltare profumi, aromi e consistenze delle nostre creazioni dolci**.

Pack compostabile

Sosteniamo il pianeta con il nostro packaging monodose composto da un film di cellulosa compostabile, che conserva ogni singolo biscotto al massimo della qualità, con un occhio di riguardo alla sostenibilità.

UN FROLLINO PER TUTTI I GIORNI, A CASA TUA!

La qualità è il nostro focus, per questo selezioniamo materie prime ricercate che permettano di ottenere prodotti artigianali a costi sostenibili.
Piccoli attimi di piacere che non possono mancare nella tua credenza. **I nostri frollini racchiudono quel sapore semplice che sa di casa, perfetti per la colazione o la merenda e anche da offrire ai tuoi ospiti**.

C.A.S.A. UNA STORIA CHE PARLA DI INCLUSIONE

C.A.S.A. è la linea di biscotti artigianali che ha il profumo della cucina della nonna quando preparava le dolcezze per i momenti speciali.

Biscotti fatti a cuore, un'esplosione di armonia di sapore e arte. **Biscotti buoni e che fanno (del) bene**.

FONDAZIONE VITE VERE Down DADI

Nel 2017 è stata fondata a Padova la Fondazione Vite Vere Down Dadi, con l'obiettivo di ideare, realizzare e sostenere progetti e iniziative che favoriscano l'inclusione sociale delle persone con sindrome di Down o disabilità intellettiva.

I fondatori mirano a finanziare attività per un "Progetto di Vita" che promuova l'autonomia l'autonomia mia e l'integrazione, sia nel lavoro che in casa e nelle relazioni. La collaborazione con enti pubblici e privati è una parte fondamentale del loro impegno per aumentare la consapevolezza sulla disabilità, soprattutto sulla sindrome di Down e la disabilità intellettiva.

ROSEGOTE

Pochi pregiati ingredienti danno vita ad un prodotto unico della tradizione Veneta, che trova nell'incontro con la Liguria lo stesso spirito di innovazione che ci contraddistingue. La stroscia ligure, la sbrisolona veneta e il cioccolato si fondono creando nuove emozioni sensoriali.

I PRODOTTI IN VASOCOTTURA

L'eleganza di un vaso di vetro preserva in modo ottimale e duraturo i profumi delle nostre ricette. Oltre al classico intramontabile babà al Rhum, proponiamo anche una variante senza latticini con vino Pigato e una torta caprese al cioccolato fondente, **un incontro di sapori e tradizione**.

IL SALATO

Spezie e verdure si abbinano alla selezione della migliore frutta secca per un aperitivo originale. La nostra esperienza nella pasticceria si unisce alla tradizione ligure, creando un aperitivo che conserva il fascino delle tradizioni.

L'expertise di La Baita & Galleano nella produzione di olio EVO, pesto ligure e olive taggiasche ci offre la possibilità di dare vita a prodotti salati sorprendenti.

GLI SPALMABILI

La nostra profonda ricerca ci ha condotti a scoprire le migliori varietà di frutta secca italiana, come la nocciola Piemonte IGP e il pistacchio Siciliano.

Abbiamo scelto di trasformare queste materie prime pregiate in deliziose creme spalmabili, perfette da gustare con i nostri frollini, lievitati, o accompagnate da un pane fragrante, per uno snack davvero irresistibile.

I LIEVITATI

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.

LIEVITO MADRE **‘NOVANTA’**

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.

PERSONALIZZA I TUOI PRODOTTI

Realizza il prodotto artigianale che hai sempre immaginato, **personalizzando il gusto e l'immagine coordinata, un pacchetto completo chiavi in mano progettato insieme a te dai nostri artigiani**.

Come laboratorio artigianale abbiamo la possibilità di creare un progetto su misura in base alle esigenze del cliente, consegnando un prodotto finito di qualità, cucito ad hoc nel minimo dettaglio: **dalla ricerca e sviluppo del prodotto, alla personalizzazione del packaging, fino alla logistica**.

Offriamo la possibilità di personalizzare i prodotti in base a formato e forma, impasto dolce e salato, farciture e abbinamenti, con attenzione alle esigenze alimentari tramite protocolli di produzione codificati e garanzie di prodotto.

QUANTITÀ

Il nostro laboratorio ci permette di mantenere un processo produttivo rapido per quantità medio-alte, mantenendo alti standard di qualità di materia prima e di prodotto finito.

TEMPO

Ci confrontiamo in modo diretto con il cliente, in modo da offrire soluzioni rapide e processi decisionali snelli ed efficaci.

PACKAGING PERSONALIZZATO

Rendi unico il packaging dedicato alla tua attività anche per quantità limitate, progettiamo insieme l'immagine coordinata ideale per il tuo prodotto.

RICETTA

Cogli l'opportunità di personalizzare i prodotti artigianali Saporarte e crea la ricetta ideale per le tue esigenze. Costruiamo insieme il tuo progetto e diamo vita al prodotto che desideri.

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®