



GARZOTTO ROCCO & FIGLIO

MANDORLATO DI COLOGNA VENETA
DAL 1840

2024





La pasticceria si eleva ad arte
Confectionery is elevated to an art form

Natale/Christmas
2024



In tutte le arti ci sono capolavori capaci di varcare i confini geografici e temporali per diventare l'icona stessa di quello stile e di quel gusto.

Opere uniche quelle di Garzotto Rocco & Figlio che portano con sè il sapore autentico dell'alta pasticceria italiana e che da 180 anni sono diventate sinonimo di mandorlato.

All the arts have masterpieces that transcend geographic and temporal boundaries to become the very icon of a particular style and taste.

Unique creations by Garzotto Rocco & Figlio embody the authentic flavour of high-end Italian confectionery and have been synonymous with mandorlato for 180 years.

GRANDE PREMIATA FABBRICA
DELLO SPECIALE MANDORLATO



GARZOTTO ROCCO & FIGLIO

COLOGNA VENETA DAL 1840





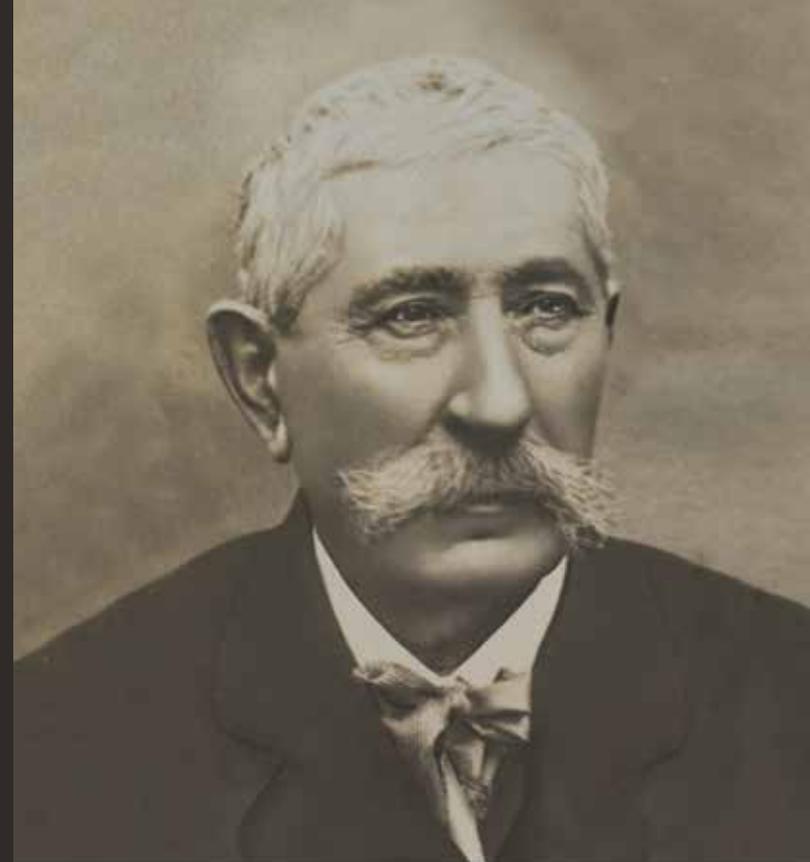


180 ANNI DI DOLCEZZA

180 YEARS OF SWEETNESS

Un racconto che inizia nel 1840 a Cologna Veneta dove il giovane garzone di farmacia Rocco Garzotto ha una semplice quanto grande intuizione: amalgamare il miele con albume d'uovo, zucchero e mandorle sbucciate, lavorando l'impasto a caldo per molte ore per dar così vita al Mandorlato di Cologna Veneta.

A story that begins in 1840 in Cologna Veneta, where young pharmacy errand boy Rocco Garzotto had the simple yet great idea of mixing honey with egg whites, sugar and peeled almonds, working the mixture while hot for many hours to create the Mandorlato di Cologna Veneta.





In poco tempo il suo Mandorlato viene apprezzato per la straordinaria qualità degli ingredienti e per la presentazione in eleganti confezioni, divenendo un dolce tipico delle feste tanto da essere esportato anche nel Nuovo Mondo. Nasce così il primo Mandorlato di Garzotto Rocco & Figlio: ingredienti rigorosamente italiani, manualità e creatività che hanno dato origine alle tecniche artigianali e meccaniche di lavorazione del Mandorlato.

Si devono attribuire, infatti, al genio e all'iniziativa di Rocco Garzotto quelli che ancora oggi sono i metodi usati per la produzione del Mandorlato.

Qui il padre fondatore progetta le tecnologie per costruire le prime impastatrici meccaniche. Strumenti che facilitavano il lavoro dell'uomo senza però

His Mandorlato was a huge hit in no time at all, thanks to the extraordinary quality of the ingredients and elegant packaging, becoming a typical holiday treat, so much so that it was even exported to America.

This is how the first Garzotto Rocco & Figlio Mandorlato came about: strictly Italian ingredients, skill and creativity combined to give rise to the artisanal and mechanical techniques used to make Mandorlato.

The methods used today to produce our Mandorlato can still be attributed to the genius and initiative of Rocco Garzotto.

Here, our founder designed the technology needed to build the first mechanical mixers. Tools that facilitated man's work yet were never intended to replace the precious contribution made by the expert hands of specialised personnel.



GRANDE PREMIATA FABBRICA
DELL'O SPECIALE
MANDORLATO
GARZOTTO ROCCO & FIGLI
COLOGNA VENETA



voler sostituire il prezioso contributo affidato alle mani esperte del personale specializzato.

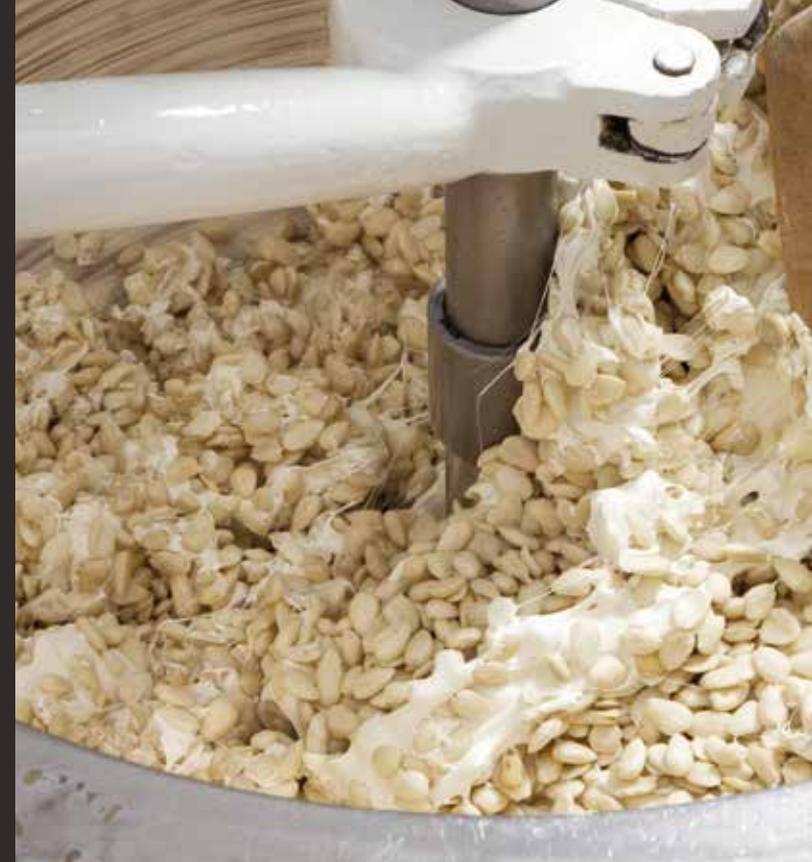
Una formula frutto della ricerca della perfezione che parte dal Porto di Venezia, con le navi della Repubblica Veneta che solcavano i mari italiani, alla ricerca delle migliori materie prime e che si sviluppa nei laboratori di Cologna Veneta. Oggi i custodi della ricetta, che ha fatto la storia del Mandorlato in Italia, sono gli eredi di Rocco Garzotto. Una famiglia che ha saputo mantenere intatto il gusto di una lavorazione antica senza l'uso di aromi, additivi e semilavorati.

Una ricetta vincitrice di medaglie alle esposizioni universali, ambasciatrice oltreoceano dell'arte pasticceria italiana e che portò al suo inventore persino la benedizione del Papa.

A formula inspired by a quest for perfection that started in the Port of Venice, with ships from the Venetian Republic sailing the Italian seas in search of the best raw materials and developed in the Cologna Veneta workshops.

Today, the custodians of the recipe, which has made Mandorlato history in Italy, are the descendants of Rocco Garzotto. A family that has kept the flavour of an ancient process alive without the use of flavourings, additives or semi-processed ingredients.

A recipe that has won medals at Expos, acting as an international ambassador to Italian confectionery art and even bestowing the blessing of the Pope upon its inventor.





Dino Garzotto
Maestro pasticcere
Master Confectionery Chef

SIAMO DIVERSI PERCHÈ ...

WHAT MAKES US DIFFERENT...

... I nostri prodotti non sono frutto di ricette segrete, ma della tradizione tramandata da quasi due secoli.

Usiamo solo le migliori materie prime frutto di una costante ricerca senza compromessi: miele di acacia siciliano, mandorle pugliesi e nocciole piemontesi acquistate intere e sbucciate, e da noi tostate al momento.

Le materie prime sono di provenienza esclusivamente italiana e le lavoriamo come l'arte pasticceria richiede, con attenzione e sapienza, rispettando i profumi e i sapori di ognuna, escludendo nel modo più assoluto aromi artificiali, conservanti o coloranti.

...Our products are not the result of secret recipes but of traditions handed down for almost two centuries. We use only the best ingredients, to which we dedicate constant and uncompromising research: Sicilian acacia honey, Apulian almonds and Piedmontese hazelnuts purchased whole and peeled and toasted by us in the moment.

The ingredients are exclusively Italian in origin, and we work them with attention and knowledge as the art of confectionery requires, respecting the aromas and flavours of each ingredient and completely excluding artificial flavours, preservatives or colourants.

COSA RENDE UNICO IL NOSTRO MANDORLATO

WHAT MAKES OUR MANDORLATO UNIQUE



01

Per il nostro Mandorlato seguiamo la ricetta del fondatore Rocco Garzotto impiegando ancora oggi 9 ore per produrlo.

To make our Mandorlato, we follow the recipe of founder Rocco Garzotto to the letter, still taking 9 hours to produce it to this day.

02

Utilizziamo solamente mandorle pugliesi intere e sbucciate e tostate da noi al momento.

We only use whole peeled Apulian almonds, toasted by us in the moment.

03

Solo miele di acacia siciliano, uno dei migliori presenti sul mercato.

Only Sicilian acacia honey, one of the best on the market.

04

Zucchero e albume d'uovo sono esclusivamente italiani e sono controllati ad ogni partita.

Exclusively Italian sugar and egg whites, which are checked with every batch.

05

Il nostro Mandorlato è SENZA COLORANTI, AROMI ARTIFICIALI o CONSERVANTI.

Our Mandorlato is FREE FROM COLOURANTS, ARTIFICIAL FLAVOURS or PRESERVATIVES.

06

L'ostia su cui adagiamo il Mandorlato ancora caldo è prodotta solo con fecola di patate, olio di oliva e acqua, priva di glutine.

The wafer on which we place the still-hot Mandorlato is produced with potato starch, olive oil and water only, making it gluten-free.







GRANDE PREMIATA FABBRICA
DELLO SPECIALE MANDORLATO



GARZOTTO ROCCO & FIGLIO

COLOGNA VENETA DAL 1840

LA NOSTRA COLLEZIONE OUR COLLECTION



La nostra esclusiva confezione in metallo.

Raffinata creazione senza tempo, riproposta per festeggiare 180 anni di passione per l'arte pasticceria.

Our exclusive metal tins.

A timeless and sophisticated creation revived to celebrate 180 years of passion for the art of confectionery.

La latta storica degustazione

Our classic selection tins

Per festeggiare i nostri 180 anni vi proponiamo una storica latta regalo elegante e ricercata che racchiude un assortimento di mandorlato in bocconcini confezionati singolarmente. Il classico, il superiore, il ricoperto di finissimo cioccolato, il morbido ed infine il nocciolato. Un ensemble di delizie per i palati più golosi ed esigenti... Un bocconcino non vi basterà!

To celebrate our 180th anniversary, we have brought back a historical tin from our collection. An elegant and refined gift box that contains an assortment of individually wrapped bites of Mandorlato. Classic, superior, finest chocolate covered, soft and, finally, our Nocciolato. An ensemble of delights for the most demanding sweet tooth... One won't be enough!



Dimensioni / Dimensions	18x12,5x14 cm
Peso / Weight	400 gr
Codice / Code	RE9



GRANDE PREMIATA FABBRICA
DELLO SPECIALE MANDORLATO



GARZOTTO ROCCO & FIGLIO
COLOGNA VENETA DAL 1840



GARZOTTO ROCCO & FIGLIO

Dal 1840

Babbo Natale

Santa Claus



Il protagonista di questa confezione in latta è Babbo Natale. È la notte di Natale, Babbo Natale consegna i regali gustando di tanto in tanto un bocconcino di Mandorlato Garzotto Rocco & Figlio. I colori di questa confezione sono i tradizionali rosso e oro, che creano un'atmosfera natalizia piacevole e calorosa. Ogni confezione contiene una stecca di Mandorlato classico, superiore e di Nocciolato.

This tin stars Santa Claus. It's Christmas Eve and Santa Claus is out delivering gifts while enjoying a nibble of Garzotto Rocco & Figlio Mandorlato from time to time. This tin comes in traditional red and gold, creating a warm and pleasant Christmas atmosphere. Each tin contains a bar of Classic Mandorlato, Superior Mandorlato and Nocciolato.

Dimensioni / Dimensions	22x16x4 cm
Peso / Weight	300 gr
Codice / Code	RE11

Abbiamo fatto incontrare i “Buoni” delle Feste,
facendo nascere il Panettone al Mandorlato.

We have brought the holiday treats together
to make the Mandorlato Panettone.



Il Panettone al Mandorlato

Mandorlato Panettone



Il Panettone incontra il Mandorlato Garzotto Rocco & Figlio.

Abbiamo aggiunto all'impasto tanti pezzetti di Mandorlato che si sciolgono durante la cottura donando profumi e sapori di mandorle e miele. La struttura è soffice e delicata, con un gusto ricco ed elegante.

La lunga lievitazione e l'utilizzo di materie prime di assoluta qualità rende il panettone molto digeribile.

Come tutti i nostri prodotti non aggiungiamo semilavorati, aromi, coloranti e conservanti.

È totalmente artigianale perchè fatto interamente a mano con i giusti tempi, lontano dalla frenesia produttiva, racchiudendo la passione, la filosofia e l'esperienza del Maestro pasticciere Dino Garzotto.

Panettone meets Garzotto Rocco & Figlio Mandorlato.

We add lots of pieces of Mandorlato to the dough, which then melt as it cooks, infusing the panettone with the aromas and flavours of almonds and honey. The structure is soft and delicate, with a rich and elegant taste. The long leavening and the use of top-quality ingredients make the panettone highly digestible.

Like all our products, we do not add any semi-processed ingredients, flavourings, colourants or preservatives.

Our panettone is entirely artisanal because it is made entirely by hand with the correct cooking times, far from the production frenzy, capturing the passion, philosophy and experience of Master Confectionery Chef Dino Garzotto.

Dimensioni / Dimensions	21x21xh16 cm
Peso / Weight	750 gr
Codice / Code	PANETTONE

Abbiamo aggiunto all'impasto
il nostro mandorlato dando vita
ad un cantuccio capace di inebriare
per il suo profumo e sapore.

We have added our Mandorlato to the dough,
creating a cantucci recipe that will captivate
you with its fragrance and flavour.





Cantucci al mandorlato

Mandorlato Cantucci

Abbiamo aggiunto nell'impasto la granella di mandorlato che, sciogliendosi durante la cottura, regala profumi e sapori unici. Come tutti i nostri prodotti non aggiungiamo coloranti o conservanti e sono realizzati in modo totalmente artigianale.

We add Mandorlato crumb to the dough, which melts as it cooks, infusing the cantucci with unique aromas and flavours. Like all our products, we do not add colourants or preservatives and the production process is entirely artisanal.

Dimensioni / Dimensions	11x6xh25 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	CANTUCCIO





Magia di Natale

Christmas Magic



Per rendere l'esperienza della degustazione del nostro Mandorlato ancora più raffinata e piacevole, vi presentiamo la confezione regalo dal tocco esclusivamente natalizio, con bocconcini di Mandorlato classico e superiore incartati singolarmente.

To make the Mandorlato experience even more refined and enjoyable, we offer a gift box with an exclusive festive touch, containing individually wrapped bites of Classic and Superior Mandorlato.

Dimensioni / Dimensions	Ø 13.5xh9 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	NATALE



La Buona Stella

The Good Star

Quando aprite la scatola
"La Buona Stella" si accende
sotto i vostri occhi per rendere
luminose le vostre Feste.

When you open the box,
the Good Star will brighten
up your holiday season.



Dimensioni / Dimensions	32x32xh2,5 cm
Peso / Weight	500 gr
Codice / Code	STELLA 500





GARZOTTO ROCCO & FIGLIO

GARZOTTO ROCCO & FIGLIO
Calle Veneza 1
MILANO

GARZOTTO ROCCO & FIGLIO

Dal 1840

Dal 1840

Garzotto Rocco

GARZOTTO

Garzotto Rocco

L'Albero dei Sogni

The Tree of Dreams

Una dolcezza che ad ogni Natale ritorna per essere il simbolo della festa e, da oggi, prenderne anche la forma.

Quando aprite la scatola "L'Albero dei Sogni" si veste di luce per rendere ricche le vostre Feste.

A sweet treat that returns every Christmas to symbolise the celebrations by taking its shape.

When you open the 'Tree of Dreams' box, it will light up your holiday season.

PINO 200

PINO 500



Dimensioni / Dimensions	23,5x18,5x2,5 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	PINO 200

Dimensioni / Dimensions	26x36x2,5 cm
Peso / Weight	500 gr
Codice / Code	PINO 500



Le classiche confezioni in metallo

Our classic metal tins

Il packaging del Mandorlato di Garzotto Rocco & Figlio è stato studiato per comunicare anche a primo sguardo i valori qualitativi di una così ghiotta specialità dolciaria. Così, già dal XIX secolo, comparvero i famosi contenitori in latta, veri e propri scrigni per conservare intatto il gusto di un prodotto tanto prezioso.

Garzotto Rocco & Figlio Mandorlato packaging has been designed to communicate the quality and values of this delicious confectionery speciality, even at first glance. Our famous tins appeared as far back as the 19th century; real treasure chests made to keep the taste of such a precious product intact.

Dimensioni / Dimensions	22,5x14,5xh4,5 cm
Peso / Weight	440 gr
Codice / Code	RE4

Dimensioni / Dimensions	24x20xh5 cm
Peso / Weight	780 gr
Codice / Code	RE5

Dimensioni / Dimensions	28x18xh4,5 cm
Peso / Weight	1230 gr
Codice / Code	RE6

Dimensioni / Dimensions	32x20xh5 cm
Peso / Weight	1600 gr
Codice / Code	RE7



RE4

RE7

RE5

RE6

CARZOTTO ROCCO & FIG
COLOGNA VENETA DAL 1949

Il nostro mandorlato viene formato e confezionato ancora oggi a mano, per darvi un prodotto perfetto e curato nei dettagli.

Our Mandorlato is still made and packaged by hand for a perfect product down to every last detail.





Le confezioni rotonde in metallo

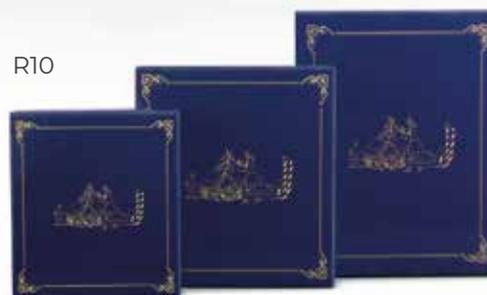
Our round metal tins

Le confezioni rotonde in metallo, un simbolo della lunga storia della nostra azienda, da sempre utilizzate per conservare al meglio il nostro Mandorlato e per donarvi un sapore unico ad ogni assaggio.

The round metal tin, a symbol of our company's long history, has always been used to best preserve our Mandorlato and provide unique flavour with every taste.



R10



Astucci protettivi
Protective packaging

Dimensioni / Dimensions	Ø 13,8xh5 cm
Peso / Weight	180 gr
Codice / Code	R01

Dimensioni / Dimensions	Ø 15,5xh5 cm
Peso / Weight	350 gr
Codice / Code	R02

Dimensioni / Dimensions	Ø 19xh5 cm
Peso / Weight	580 gr
Codice / Code	R03



Le Stecche

Bars

Le stecche di Mandorlato classico, frutto di una lunga lavorazione di oltre 9 ore per presentare un prodotto che esprime al massimo l'arte pasticceria di Garzotto Rocco & Figlio. E che ad ogni morso regala un nuovo ed antico piacere.

Our classic Mandorlato bars take over 9 hours to make, resulting in a product that epitomises the Garzotto Rocco & Figlio confectionery art. New and ancient pleasure with every bite.

LE STECCHE IN CELLOPHANE CELLOPHANE WRAPPED BARS

Dimensioni / Dimensions	15x4,5x2 cm
Peso / Weight	90 gr
Codice / Code	C1

Dimensioni / Dimensions	21x4,5x3,5 cm
Peso / Weight	190 gr
Codice / Code	C2

Dimensioni / Dimensions	21x5x3 cm
Peso / Weight	290 gr
Codice / Code	C3

LE STECCHE ASTUCCIATE BOX OF BARS

Dimensioni / Dimensions	23x5,5x3,5 cm
Peso / Weight	190 gr
Codice / Code	ST







Le Stecche

Bars

Le stecche di Mandorlato sanno esprimere al massimo l'arte pasticceria di Garzotto Rocco & Figlio. Confezionate in cellophane racchiuse con eleganti nastri di raso in quattro colori diversi.

Our Mandorlato bars epitomise the Garzotto Rocco & Figlio confectionery art. Packaged in cellophane with elegant satin ribbons in four different colours.



Dimensioni / Dimensions	34,5x5,5xh5 cm
Peso / Weight	500 gr
Codice / Code	C5V



Vasi in vetro con bocconcini

Glass jars with individually wrapped bites



Garzotto Rocco & Figlio ha scelto il vetro per presentare al mercato un'esclusività della sua produzione: piccoli assaggi in formato bocconcino realizzati con lo strato più sottile del Mandorlato tecnicamente ottenibile. Un contenitore che fa trasparire la lavorazione artigianale della casa di Cologna Veneta.

Glass has been chosen to present a Garzotto Rocco & Figlio exclusive: small bitesize pieces made with the thinnest layer of Mandorlato technically obtainable. A container that reveals the artisanal excellence of the Cologna Veneta-based company.

Dimensioni / Dimensions	Ø 10xh15 cm
Peso / Weight	300 gr
Codice / Code	V1
Dimensioni / Dimensions	Ø 10xh20 cm
Peso / Weight	500 gr
Codice / Code	V2
Dimensioni / Dimensions	Ø 10xh26 cm
Peso / Weight	700 gr
Codice / Code	V3



La scatola storica in latta, con decori esclusivi

The historical tin
with exclusive
decorations

La storicità e la tradizione di un'azienda italiana oggi rivive nelle classiche scatole storiche. Un amore a prima vista e al primo assaggio.

The history and tradition of an Italian company live again with the classic historical boxes. Love at first sight and first bite.



RE8 metallo

Dimensioni / Dimensions	22x16x4 cm
Peso / Weight	500 gr
Codice / Code	RE8 metallo/metal





Le ricamate

The embroidered cake



Un altro grande classico di Garzotto Rocco & Figlio sono le torte ricamate. Anche queste in 3 formati sono finemente decorate con sottili fili di Mandorlato, che si sciolgono in bocca, per regalare una delicata e dolcissima sensazione.

Another great Garzotto Rocco & Figlio classic is the embroidered cake. These cakes too come in 3 sizes and are exquisitely decorated with thin threads of Mandorlato, which melt in the mouth for a delicate, sweet sensation.

Dimensioni / Dimensions	Ø 20 cm
Peso / Weight	300 gr
Codice / Code	TR 300

Dimensioni / Dimensions	Ø 24 cm
Peso / Weight	500 gr
Codice / Code	TR 500

Dimensioni / Dimensions	Ø 34 cm
Peso / Weight	1000 gr
Codice / Code	TR 1000

Il tempo è uno degli ingredienti
che rendono il nostro mandorlato unico,
ancora oggi impieghiamo 9 ore per produrlo.

Time is one of the ingredients that make our Mandorlato unique;
even today it takes us 9 hours to produce.



La torta rettangolare

The rectangular cake

La torta rettangolare,
 una forma semplice
 ma che comunica
 con eleganza la bellezza
 del nostro Mandorlato.

The rectangle
 is a simple shape
 but one that elegantly
 communicates
 the beauty
 of our Mandorlato.



TRR 500 - TRR 1000

Dimensioni / Dimensions	24x14 cm
Peso / Weight	500 gr
Codice / Code	TRR 500

Dimensioni / Dimensions	28x18 cm
Peso / Weight	1000 gr
Codice / Code	TRR 1000



La Buona Stella

The Good Star

La stella del Natale,
in confezione trasparente
arricchita con nastri di raso
di vari colori.

The Christmas star
in transparent packaging
adorned with satin ribbons
of various colours.



STELLA V 500

STELLA V 300

Dimensioni / Dimensions	Ø 24 cm
Peso / Weight	300 gr
Codice / Code	STELLA V 300

Dimensioni / Dimensions	Ø 30 cm
Peso / Weight	500 gr
Codice / Code	STELLA V 500

Il Pino

The Pine Tree

Il pino, uno dei simboli del Natale
 qui ritorna, confezionato
 in cellophane trasparente.

A Christmas symbol returns,
 packaged in transparent
 cellophane.



PINO V 500

PINO V 200

Dimensioni / Dimensions	16x21 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	PINO V 200

Dimensioni / Dimensions	23x33 cm
Peso / Weight	500 gr
Codice / Code	PINO V 200



Bocconcini classici

Classic bites

Il Mandorlato classico in bocconcini, ideali per un momento di relax e di dolcezza. Confezionati in sacchettiini o cofanetto cartonato.

Bites of our classic Mandorlato, ideal for a moment of sweet relaxation. Packaged in small bags or a cardboard box.



SB

B01

DSB

SACCHETTO BAG

Dimensioni / Dimensions	11x7x18,5 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	SB

SACCHETTO BAG

Dimensioni / Dimensions	7,5x5xh26 cm
Peso / Weight	200 gr / 10pz
Codice / Code	B01

BOCC. MANDORLATO CLASSICO CLASSIC MANDORLATO BITES

Dimensioni / Dimensions	9x9x16 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	DSB

CONFEZIONE BOCCONCINI SFUS LOOSE BITES PACK I

Peso / Weight	5000 gr
Codice / Code	B1



Damina

Damina

Damina, elegante confezione in cartoncino fregiata con le grafiche tradizionali contiene 3 stecche di Mandorlato classico da 100 gr l'una.

Our Damina is an elegant cardboard box decorated with traditional graphics and containing three 100-gram bars of classic Mandorlato.



Dimensioni / Dimensions	14x4,5x20,5 cm
Peso / Weight	300 gr
Codice / Code	D1





Mandorlato Superiore

Superior Mandorlato

Realizzato con all'interno dell'impasto più del 70% di Mandorle.

Il Superiore è un Mandorlato friabile che si scioglie in bocca dal sapore equilibrato, con un intenso profumo di mandorle.

Made with more than 70% almonds in the mixture. The Superior is a crumbly Mandorlato that melts in the mouth with a balanced flavour and an intense almond scent.

STECCHIE BARS

Dimensioni / Dimensions	15x4,5x2 cm
Peso / Weight	100 gr
Codice / Code	ST100

Dimensioni / Dimensions	23x5,5x3,5 cm
Peso / Weight	180 gr
Codice / Code	STS

TORTA CAKE

Dimensioni / Dimensions	Ø 20 cm
Peso / Weight	300 gr
Codice / Code	TRS

SACCHETTO BAG

Dimensioni / Dimensions	7,5x5x6 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	SS

LATTA TIN

Dimensioni / Dimensions	21x11,5x5 cm
Peso / Weight	300 gr
Codice / Code	RES

BOCCONCINI SFUSI LOOSE BITES

Peso / Weight	3000 gr
Codice / Code	BS



Torta Mandorlato Superiore

Superior Mandorlato cake

Le tradizionali torte proposte anche con il Mandorlato Superiore. Disponibili in tre diversi formati ideali per ogni occasione regalo.

Our traditional cakes made with Superior Mandorlato. Available in three different formats ideal for gifting.



TRS 1000



TRS 500



TRS 300

Dimensioni / Dimensions	Ø 20 cm
Peso / Weight	300 gr
Codice / Code	TRS 300

Dimensioni / Dimensions	Ø 24 cm
Peso / Weight	500 gr
Codice / Code	TRS 500

Dimensioni / Dimensions	Ø 34 cm
Peso / Weight	1000 gr
Codice / Code	TRS 1000



Mandorlato morbido

Soft Mandorlato

Il Mandorlato morbido con pistacchi, mandorle e granella di nocciola, è un piacere assolutamente unico. Bocconcini monoporzione elegantemente confezionati.

Our Soft Mandorlato with pistachios, almonds and chopped hazelnuts is a unique pleasure. Elegantly packaged individually wrapped bites.

STECHE ASTUCCIATE BOX OF BARS

Dimensioni / Dimensions	20x5,5xh3 cm
Peso / Weight	80 gr
Codice / Code	M1

Dimensioni / Dimensions	31x5,5xh3 cm
Peso / Weight	170 gr
Codice / Code	M2

SACCHETTO BAG

Dimensioni / Dimensions	7,5x5xh26 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	MO1

Dimensioni / Dimensions	11x7xh18,5 cm
Codice / Code	SCM

CONFEZIONE DA 3 KG 3 KG PACK

Peso / Weight	3000 gr
Codice / Code	M4







Mandorlato morbido in confezione di metallo

Soft Mandorlato in a metal box

A Natale tutti i desideri vengono realizzati. Per questo Garzotto Rocco & Figlio ha pensato proprio a tutti, realizzando bocconcini di Mandorlato morbido confezionati singolarmente in una elegante latta.

All wishes come true at Christmas. Garzotto Rocco & Figlio has thought of everyone, making individually wrapped Soft Mandorlato bites in an elegant tin.



Dimensioni / Dimensions	Ø 13,5xh9 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	M3



GRANDE PREMIATA FABBRICA
GARZOTTO ROCCO
& FIGLIO
**MANDORLATO
MORBIDO**
COLOGNA VENETA
DAL 1840

GRANDE PREMIATA FABBRICA
GARZOTTO ROCCO & FIGLIO
MANDORLATO MORBIDO
COLOGNA VENETA

GRANDE PREMIATA FABBRICA
GARZOTTO ROCCO & FIGLIO
MANDORLATO MORBIDO
COLOGNA VENETA





Z01



STZ



Zero Mandorlato senza zucchero

Sugar-free Mandorlato zero

Tutto il piacere del mandorlato ora anche senza zucchero. L'armoniosa alternanza del sapore del miele e delle mandorle cattureranno il vostro palato per un'esperienza unica.

All the pleasure of Mandorlato, now without sugar. The harmonious blend of honey and almond flavours will capture your palate for a unique experience.

STECHE BARS

Dimensioni / Dimensions	23x5,5x3,5 cm
Peso / Weight	180 gr
Codice / Code	STZ

SACCHETTO BAG

Dimensioni / Dimensions	7,5x5xh26 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	Z01



Mandorlato ricoperto di cioccolato nero fondente

Dark chocolate covered Mandorlato

Bocconcini di Mandorlato classico ricoperti di finissimo e pregiato cioccolato fondente, un matrimonio di purezza e passione.

Bites of classic Mandorlato covered with a thin layer of the finest dark chocolate in a pairing of purity and passion.

STECCA RICOPERTA CHOCOLATE COVERED BAR

Dimensioni / Dimensions	20x5,5xh3 cm
Peso / Weight	110 gr
Codice / Code	CR1

SACCHETTO MONOPORZIONE BAG OF INDIVIDUALLY WRAPPED BITES

Dimensioni / Dimensions	11x7xh18,5 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	SGC

SACCHETTO GIOIE MONOPORZIONE BAG OF INDIVIDUALLY WRAPPED TREATS

Dimensioni / Dimensions	7,5x5xh26 cm
Peso / Weight	200 gr / 10 pz
Codice / Code	GO1

DOLCE SORPRESA SWEET SURPRISE

Dimensioni / Dimensions	9x9xh16 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	DSG

BOCCONCINI SFUSI LOOSE BITES

Peso / Weight	3000 gr
Codice / Code	GC





GARZOTTO

& FIGLIO

GARZOTTO ROCCO & FIGLIO

GARZOTTO ROCCO



Torroncini ricoperti

Chocolate covered nougat



ST1

T01

Una festa per gli occhi e per la gola.
 E ora sono ancora più buoni, grazie alla nuova ricetta preparata dai nostri pasticceri. Torroncini ricoperti in cinque gusti: arancia, vaniglia, limone, cioccolato fondente e al latte. Proposti in due pack ricercati, per regalare i morbidi ricoperti. Una bontà ed una tenerezza senza fine.

A feast for the eyes and the palate.
 And now they taste even better, thanks to the new recipe prepared by our chefs. Chocolate covered nougat in five flavours: orange, vanilla, lemon, dark and milk chocolate. Proposed in two sophisticated packs that make our soft chocolate covered nougat the ideal gift. Endless soft goodness.

SACCHETTO BAG

Dimensioni / Dimensions	11x7x8,5 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	ST1

SACCHETTO BAG

Dimensioni / Dimensions	7,5x5xH26 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice / Code	T01

TORRONCINI SFUSI LOOSE BITES

Peso / Weight	5000 gr
Codice / Code	T1

Una confezione elegante e raffinata
che cattura lo sguardo.

Elegant and refined packaging
that catches the eye.



Fiocco torroncini misti 5 gusti

The Fiocco Box with 5 mixed nougat flavours

In questa elegante e raffinata confezione abbiamo racchiuso i nostri torroncini. Una vera e propria tentazione per il palato grazie all'armonioso assortimento di gusti.

Our nougat in an elegant and refined box. A seriously tempting harmonious assortment of flavours.



Dimensioni / Dimensions	20,5x10xh14 cm
Peso / Weight	300 gr
Codice / Code	FI

GARZOTTO ROCCO



OTTO



Tartufi

Truffles

I tartufi, veri gioielli di bontà di Casa Garzotto Rocco & Figlio. Ghiotte palline irregolari in due gusti distinti. Tartufo bianco con pasta di mandorla e nocciole, tartufo nero con cioccolato fondente e nocciole.

Tasty treasures from Garzotto Rocco & Figlio. Delicious irregular balls in two distinct flavours. White truffle with almond paste and hazelnuts, black truffle with dark chocolate and hazelnuts.

MAGICA VENEZIA MAGIC VENICE

Dimensioni / Dimensions	13,5x13,5xh8 cm
Peso / Weight	250 gr
Codice tartufo bianco / Code	MVB

Dimensioni / Dimensions	13,5x13,5xh8 cm
Peso / Weight	250 gr
Codice tartufo nero / Code	MVN

CONFEZIONE TARTUFI SFUSI LOOSE TRUFFLE PACK

Peso / Weight	15 gr. cad / 5000 gr
Codice / Code	TARTUFO

SACCHETTO BAG

Dimensioni / Dimensions	7,5x5xh26 cm
Peso / Weight	200 gr / 10 PZ
Codice tartufo bianco / Code	TB

Dimensioni / Dimensions	7,5x5xh26 cm
Peso / Weight	200 gr / 10 PZ
Codice tartufo nero / Code	TN



GARZOTTO

840

Nocciolato

Nocciolato

Per gli amanti della Nocciola Piemonte I.G.P., ecco il nocciolato. Lavorato e cotto senza fretta con la massima cura e attenzione come solo la Garzotto Rocco & Figlio sa fare, per creare un perfetto equilibrio di profumi e sapori. In bocca vi saprà ammaliare e stupire regalandovi attimi di puro piacere.

Our Nocciolato for fans of Piedmont Hazelnut I.G.P.. Made with no haste, only the utmost care and attention to create a perfect balance of aromas and flavours as only Garzotto Rocco & Figlio knows how. The flavour will enchant and amaze you for moments of pure pleasure.



STECHE BARS

Dimensioni / Dimensions	23,5x5,5x3,5 cm
Peso / Weight	180 gr
Codice tartufo bianco / Code	STN

TORTA CAKE

Dimensioni / Dimensions	Ø 20 cm
Peso / Weight	300 gr
Codice tartufo bianco / Code	TRN

SACCHETTO BAG

Dimensioni / Dimensions	7,5x5x6 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice tartufo bianco / Code	SN

LATTA NOCCIOLATO TIN OF NOCCIOLATO

Dimensioni / Dimensions	Ø 13,5x9 cm
Peso / Weight	200 gr
Codice tartufo bianco / Code	RON

BOCCONCINI SFUSI LOOSE BITES

Peso / Weight	3000 gr
Codice tartufo bianco / Code	BN



Dispenser da banco

Countertop dispenser

Un dispenser decorato con la classica grafica istituzionale, contenente piccole stecche da 40 grammi.
Per portarsi a casa la qualità di un grande prodotto.

A dispenser decorated with classic Garzotto Rocco & Figlio designs and containing small 40-gram bars.
Take home the quality of a great product.



Dimensioni / Dimensions	19x11xh11 cm
Peso / Weight	40 gr x 30 px
Codice / Code	D40

La scelta non ha mai fine. Tutta la comodità del dispenser nelle versioni: bocconcini di Mandorlato classico, morbido e torroncini ricoperti in cinque gusti diversi.

The choices are endless. All the convenience of the dispenser in different versions: classic, soft and chocolate covered nougat bites in five different flavours.

DISPENSER A MARSUPIO PER BOCCONCINI GRAVITY DISPENSER FOR BITES

Dimensioni / Dimensions	16x10xh23 cm
Peso / Weight	1000 gr
Codice / Code	MB

DISPENSER A MARSUPIO PER TORRONCINI GRAVITY DISPENSER FOR NOUGAT

Dimensioni / Dimensions	16x10xh23 cm
Peso / Weight	1000 gr
Codice / Code	MT

DISPENSER A MARSUPIO PER MORBIDO GRAVITY DISPENSER FOR SOFT MANDORLATO

Dimensioni / Dimensions	16x10xh23 cm
Peso / Weight	1000 gr
Codice / Code	MM

Dispenser bocconcini classico, morbido e torroncini ricoperti

Classic, soft and chocolate covered
nougat dispenser

MB



MT



MM





Mandorle - Nocciole

Almonds - Hazelnuts

Ogni ingrediente utilizzato dalla Garzotto Rocco & Figlio è attentamente selezionato, per garantirvi il massimo del sapore, per questo vi proponiamo le confezioni in sacchetto di Mandorle pugliesi prima scelta Bari e di Nocciole Piemonte IGP.

Every ingredient used by Garzotto Rocco & Figlio is carefully selected to guarantee the best flavour, which is why we also offer bags of premium Bari Apulian Almonds and IGP Piedmont Hazelnuts.

MANDORLA



NOCCIOLA



SACCHETTO MANDORLE

BAG OF ALMONDS

Peso / Weight 200 gr
Codice tartufo bianco / Code MANDORLA

SACCHETTO NOCCIOLE

BAG OF HAZELNUTS

Peso / Weight 200 gr
Codice tartufo bianco / Code NOCCIOLA





Granella di Mandorlato

Mandorlato crumb

La granella di Mandorlato ideale
per realizzare semifreddi e gelati.

The ideal Mandorlato crumb
for semifreddo and ice cream.



Peso / Weight
Codice / Code

1000 gr
GRANELLA

Mostarda

Mostarda

Dall'antica ricetta di Garzotto Rocco & Figlio un sapore autentico e inimitabile: la mostarda di Colonia Veneta. Un gusto pieno e rotondo che si sposa armoniosamente con formaggi cremosi, bolliti di carne o per farcire ottime focacce.

From the ancient Garzotto Rocco & Figlio recipe, an authentic and inimitable flavour: Colonia Veneta mostarda. A full rounded flavour that goes well with creamy cheeses, boiled meats or focaccia.



Peso / Weight
Codice / Code

350 gr
MOSTARDA



GRANDE PREMIATA FABBRICA
DELLO SPECIALE MANDORLATO



GARZOTTO Rocco & FIGLIO

COLOGNA VENETA DAL 1840

Bressanovich
**MANDORLATO
MORBIDO**

GRANDE PREMIATA FABBRICA
DELLO SPECIALE MANDORLATO



GARZOTTO Rocco & FIGLIO

COLOGNA VENETA DAL 1840

Bressanovich
INDICATO

SOMMARIO SUMMARY



15 LA LATTA STORICA DEGUSTAZIONE
OUR CLASSIC SELECTION TINS
RE9 / 400 gr



17 BABBO NATALE
SANTA CLAUS
RE11 / 300 GR



19 IL PANETTONE AL MANDORLATO
MANDORLATO PANETTONE
PANETTONE / 750 gr



21 CANTUCCI AL MANDORLATO
MANDORLATO CANTUCCI
CANTUCCIO / 200 gr



23 MAGIA DI NATALE
CHRISTMAS MAGIC
NATALE / 200 gr



24 LA BUONA STELLA
THE GOOD STAR
STELLA 500 / 500 gr



27 L'ALBERO DEI SOGNI
THE TREE OF DREAMS
PINO 200 / 200 gr
PINO 500 / 500 gr



28 LE CLASSICHE CONFEZIONI IN METALLO
OUR CLASSIC METAL TINS
RE4 / 440 gr
RE5 / 780 gr
RE6 / 1230 gr
RE7 / 1600 gr



31 LE CONFEZIONI ROTONDE IN METALLO
OUR ROUND METAL TINS

R01 / 180 gr
R02 / 350 gr
R03 / 580 gr
R10 Astucci protettivi
Protective packaging



32 LE STECCHE
BARS
C1 / 90 gr
C2 / 190 gr
C3 / 290 gr
ST / 190 gr



35 LE STECCHE
BARS
C5V / 500 gr



37 VASI IN VETRO CON BOCCONCINI
MONODOSE
GLASS JARS WITH INDIVIDUALLY
WRAPPED BITES
V1 / 300 gr
V2 / 500 gr
V3 / 700 gr





38 LA SCATOLA STORICA IN LATTA THE HISTORICAL TIN WITH EXCLUSIVE DECORATIONS

RE8 metallo / 500 gr



44 LA BUONA STELLA THE GOOD STAR

STELLA V 300 / 300 gr
STELLA V 500 / 500 gr



48 DAMINA DAMINA

D1 / 300 gr



52 MANDORLATO MORBIDO SOFT MANDORLATO

M1 / 80 gr
M2 / 170 gr
M01 / 200 gr
SCM / 200 gr
M4 / 3000 gr



41 LE RICAMATE THE EMBROIDERED CAKE

TR 300 / 300 gr
TR 500 / 500 gr
TR 1000 / 1000 gr



45 IL PINO THE PINE TREE

PINO V 200 / 200 gr
PINO V 500 / 500 gr



50 MANDORLATO SUPERIORE SUPERIOR MANDORLATO

STS / 180 gr
TRS / 300 gr
SS / 200 gr
RES / 300 gr
STS100 / 100 gr
BS / 3000 gr



54 MANDORLATO MORBIDO CONFEZIONE IN METALLO SOFT MANDORLATO IN A METAL BOX

M3 / 200 gr



43 LA TORTA RETTANGOLARE THE RECTANGULAR CAKE

TRR 500 / 500 gr
TRR 1000 / 1000 gr



47 BOCCONCINI MANDORLATO CLASSICO CLASSIC BITES

SB / 200 gr
B01 / 200 gr
DSB / 200 gr
B1 / 5000 GR



51 TORTE MANDORLATO SUPERIORE SUPERIOR MANDORLATO CAKE

TRS 300 / 300 gr
TRS 500 / 500 gr
TRS 1000 / 1000 gr



57 MANDORLATO ZERO SENZA ZUCCHERO SUGAR-FREE MANDORLATO ZERO

STZ / 180 gr
Z01 / 200 gr



58 MANDORLATO RICOPERTO
DI CIOCCOLATO NERO FONDENTE
DARK CHOCOLATE
COVERED MANDORLATO

CR1 / 110 gr
SGC / 200 gr
G01 / 200 gr
DSG / 200 gr
GC / 3000 gr



65 TARTUFI
TRUFFLES

MVB / 250 gr
MVN / 250 gr
TARTUFO / 5000 gr
TB / 200 gr
TN / 200 gr



69 DISPENSER DA BANCO
BOCCONCINI E TORRONCINI
CLASSIC, SOFT AND CHOCOLATE
COVERED NOUGAT DISPENSER

MB / 1000 gr
MT / 1000 gr
MM / 1000 gr



61 TORRONCINI RICOPERTI
CHOCOLATE COVERED NOUGAT

ST1 / 200 gr
T01 / 200 gr
T1 / 5000 gr



67 NOCCIOLATO
NOCCIOLATO

STN / 180 gr
TRN / 300 gr
SN / 200 gr
RON / 200 gr
BN / 3000 gr



70 MANDORLE - NOCCIOLE
ALMONDS - HAZELNUTS

MANDORLA / 200 gr
NOCCIOLA / 200 gr



73 MOSTARDA
MOSTARDA

MOSTARDA / 350 gr



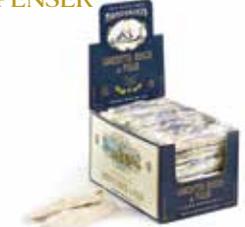
63 FIOCCO TORRONCINI MISTI 5 GUSTI
THE FIOCCO BOX WITH 5 MIXED
NOUGAT FLAVOURS

F1 / 300 gr



68 DISPENSER DA BANCO
COUNTERTOP DISPENSER

D40 / 40 gr



72 GRANELLA DI MANDORLATO
MANDORLATO CRUMB

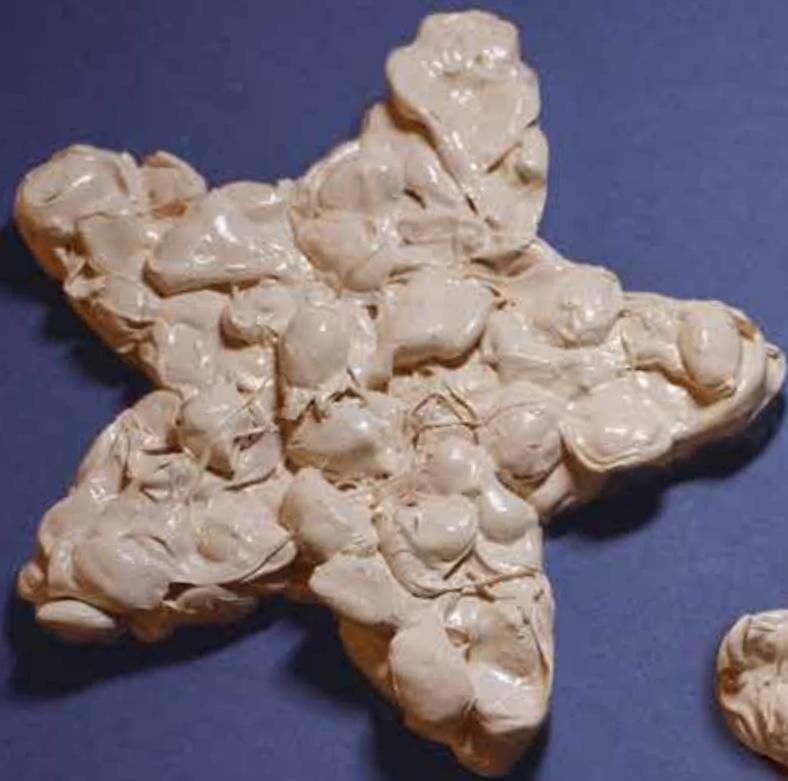
GRANELLA / 1000 gr



Garzotto Rocco & Figlio

GARZOTTO ROCCO & FIGLIO

Dal 1840





Garzotto Rocco & Figlio S.r.l.

Via Pietro Mabil, 4 - 37044 Cologna Veneta (VR) Italy

Telefono +39 0442 85 162

garzottorocco@garzottorocco.com

www.garzottorocco.com



I dati riportati in questo catalogo non sono vincolanti.
Garzotto Rocco & Figlio S.r.l. si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento le caratteristiche dei propri prodotti.

The information shown in this catalogue is not binding.
Garzotto Rocco & Figlio S.r.l. reserves the right to modify the details of its products at any time.

© 2024 Garzotto Rocco & Figlio S.r.l.

graphic design jdw.it - photo Luca Morandini



GARZOTTO ROCCO & FIGLIO
MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

garzotorocco@garzotorocco.com
www.garzotorocco.com