



cassibba

PRODOTTI DOLCIARI DAL 1985

**Catalogo prodotti
Export**

**Benvenuto nel mondo
dei prodotti dolciari
Cassibba.**

Welcome to the world
of Cassibba confectionery
products.



Dal 1985 Giorgio Cassibba è stato in grado di cambiare il modo di pensare e di vedere la pasticceria.

Un professionista che ha assicurato alti standard qualitativi nella produzione e distribuzione di semilavorati un tempo fatti rigorosamente a mano, amalgamando perfettamente l'esperienza dell'uomo ai vantaggi della tecnologia.

Oggi, il suo lavoro ha portato al consolidamento della Prodotti Dolciari Cassibba, un'azienda

a conduzione familiare che si è imposta nel mercato nazionale ed internazionale grazie alla professionalità trasmessa alle figlie.

L'obiettivo resta quello di regalare sempre nuove emozioni e di dare a chef e pastry chef la possibilità di creare opere mai viste prima.

Since 1985, Giorgio Cassibba has changed the way we think about and see confectionery. A specialist who has ensured high-quality standards in the production and distribution of semi-finished products once made strictly by hand, perfectly blending man's experience with the advantages of technology. Today, his work has led to the consolidation of Prodotti Dolciari Cassibba, a family-run business that has established itself in the national and international market thanks

to the professionalism passed on to his daughters.

The goal remains to always induce new emotions and allow chefs and pastry chefs to create works never seen before.





Élite line

L'obiettivo di una linea di semilavorati è quella di dare piena libertà alla creazione in cucina, attraverso tartellette in grado di rispondere a diverse esigenze con un tocco di design.

La nostra Élite Line è riuscita nell'intento di creare nuove forme e nuovi colori, senza alterare la qualità del prodotto, esaltando i palati e restituendo eleganza alle varie creazioni, da qui il concetto di Élite. In questo campo rientrano anche i macaron, le famose meringhe di diversi colori, pronte per essere farcite a piacimento.

The goal of a line of semi-finished products is to give total freedom to innovation in the kitchen through tartlets that can meet different needs with a touch of design.

Our Élite Line has succeeded in creating new shapes and colors without altering the quality of the product enhancing palates, and restoring elegance to the various creations, hence the concept of Élite. This includes macarons, famous meringues in a variety of colors and ready to be stuffed as desired.



Élite line

Cilindrica 37 mm

Cylindrical 37 mm



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro 37 mm
Diameter

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 108 blisterati
Pcs per box, blister-packed

IMPASTI PASTRY TYPE

COD.

Frolla al burro Butter	00124
Frolla Salata Savory Mixed-Butter	00124S

GUSTI FROLLA FLAVOURS

COD.

Cacao Cocoa	00124C
Arancione Orange	00124AR
Rosa Pink	00124RO
Caramello Caramel	00124CM
Verde Green	00124VE
Viola Violet	00124VI



Élite line

Pop Tart 37 mm

Pop Tart 37 mm



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro 37 mm
Diameter

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 108 blisterati
Pcs per box, blister-packed

IMPASTI PASTRY TYPE

COD.

Frolla al burro Butter	00125
Frolla Salata Savory Mixed-Butter	00125S

GUSTI FROLLA FLAVOURS

COD.

Cacao Cocoa	00125C
Arancione Orange	00125AR
Rosa Pink	00125RO
Caramello Caramel	00125CM
Verde Green	00125VE
Viola Violet	00125VI



Élite line

Cilindrica 60 mm

Cylindrical 60 mm



SCHEDA TECNICA
PRODUCT DATASHEET

Diametro 60 mm
Diameter

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 46 blisterati
Pcs per box, blister-packed

IMPASTI
PASTRY TYPE

COD.

Frolla al burro	00120
Butter	
Frolla Salata	00120R
Savory Mixed-Butter	

GUSTI FROLLA
FLAVOURS

COD.

Cacao	00120C
Cocoa	
Arancia	00120A
Orange	
Fragola	00120F
Strawberry	
Limone	00120L
Lemon	
Caramello	00120CM
Caramel	
Pistacchio	00120P
Pistachio	
Violetta	00120V
Violet	



Elite line

Cilindrica 80 mm

Cylindrical 80 mm



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro 80 mm
Diameter

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 24 blisterati
Pcs per box, blister-packed

IMPASTI PASTRY TYPE

COD.

Frolla al burro	00122
Butter	
Frolla Salata	00122R
Savory Mixed-Butter	

GUSTI FROLLA FLAVOURS

COD.

Cacao	00122C
Cocoa	
Arancia	00122A
Orange	
Fragola	00122F
Strawberry	
Limone	00122L
Lemon	
Caramello	00122CM
Caramel	
Pistacchio	00122P
Pistachio	
Violetta	00122V
Violet	



Élite line

Cilindrica 90 mm

Cylindrical 90 mm



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro 90 mm
Diameter

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 24 blisterati
Pcs for box, blister-packed

IMPASTI PASTRY TYPE

COD.

Frolla al burro Butter	00115G
Frolla Salata Savory Mixed-Butter	00115GR

GUSTI FROLLA FLAVOURS

COD.

Cacao Cocoa	00115GC
Arancia Orange	0015GA
Fragola Strawberry	00115GF
Limone Lemon	0015GL
Caramello Caramel	0015GCM
Pistacchio Pistachio	00115GP
Violetta Violet	00115GV



Élite line

Corona
Crown



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro 50 mm
Diameter

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 72 blisterati
Pcs per box, blister-packed

IMPASTI PASTRY TYPE

COD.

Frolla al burro	00121
Butter	
Frolla Salata	00121R
Savory Mixed-Butter	

GUSTI FROLLA FLAVOURS

COD.

Cacao	00121C
Cocoa	
Arancia	00121A
Orange	
Fragola	00121F
Strawberry	
Limone	00121L
Lemon	
Caramello	00121CM
Caramel	
Pistacchio	00121P
Pistachio	
Violetta	00121V
Violet	



Élite line

Eclair mignon

Mignon eclair



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Larghezza 70 mm
Width

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 60 blisterati
Pcs per box, blister-packed

IMPASTI PASTRY TYPE

COD.

Frolla al burro	00117
Butter	
Frolla Salata	00117R
Savory Mixed-Butter	

GUSTI FROLLA FLAVOURS

COD.

Cacao	00117C
Cocoa	
Arancia	00117A
Orange	
Fragola	00117F
Strawberry	
Limone	00117L
Lemon	
Caramello	0017CM
Caramel	
Pistacchio	00117P
Pistachio	
Violetta	00117V
Violet	



Élite line

Eclair grande
Big eclair



SCHEDA TECNICA
PRODUCT DATASHEET

Larghezza 130 mm
Width

Pz/Sc 24 blisterati
Pcs for box,
blister-packed

GUSTI FROLLA
FLAVOURS

COD.

Burro	00118
Butter	
Cacao	00118C
Cocoa	
Frolla Salata	00118R
Savory Mixed-Butter	
Caramello	00118CM
Caramel	



Élite line

Quadrantino

Small square



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Dimensioni 30×30 mm
Size

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 108 blisterati
Pcs per box, blister-packed

IMPASTI

PASTRY TYPE

COD.

Frolla al burro Butter	000Q3
Frolla Salata Savory Mixed-Butter	000Q3R

GUSTI FROLLA

FLAVOURS

COD.

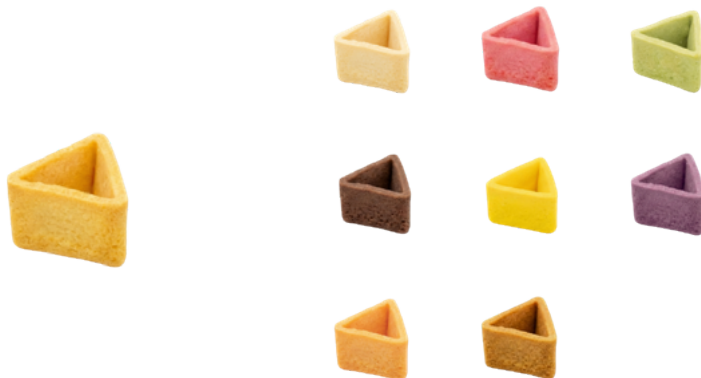
Cacao Cocoa	000Q3C
Arancia Orange	000Q3A
Fragola Strawberry	000Q3F
Limone Lemon	000Q3L
Caramello Caramel	000Q3CM
Pistacchio Pistachio	000Q3P
Violetta Violet	000Q3V



Elite line

Triangolini

Small triangles



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Dimensioni 30×30 mm
Size

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 182 blisterati
Pcs per box, blister-packed

IMPASTI PASTRY TYPE

COD.

GUSTI FROLLA FLAVOURS

COD.

Frolla al burro	00TR
Butter	
Frolla Salata	00TRR
Savory Mixed-Butter	

Cacao	00TRC
Cocoa	
Arancia	00TRA
Orange	
Fragola	00TRF
Strawberry	
Limone	00TRL
Lemon	
Caramello	00TRCM
Caramel	
Pistacchio	00TRP
Pistachio	
Violetta	00TRV
Violet	



Élite line

Rainbow

Rainbow with butter tartlet



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro 44 mm
Diameter

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 250 non blisterati
Pcs per box
non blister-packed

COLORI COLOURS

COD. 00002RW

Giallo

Yellow

Arancione

Orange

Viola

Violet

Rosso

Red

Verde

Green

Neutro

Neutral

Tartellette mignon Rainbow di frolla al burro con farina di mandorle, cocco e cannella. Solo coloranti naturali.

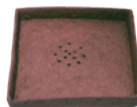
Rainbow with butter tartlet, with almond, coconut and cinnamon.
Only natural food colors.



Élite line

Base quadrata

Squared cake base



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Dimensione 160×160 mm
Size

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 10 blisterati
Pcs per box, blister-packed

IMPASTI

PASTRY TYPE

COD.

Frolla	000160
Mixed-Butter	
Frolla al burro	000160B
Butter	
Frolla Cacao	000160C
Cocoa	
Cacao al burro	000160CB
Cocoa butter	
Frolla Salata	000160R
Savory Mixed-Butter	
Frolla Salata al burro	000160RB
Savory Butter	



Élite line

Base quadrata

Squared cake base



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Dimensione 200×200 mm
Size

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 10 blisterati
Pcs per box, blister-packed

IMPASTI PASTRY TYPE

COD.

Frolla	00200
Mixed-Butter	
Frolla al burro	00200B
Butter	
Frolla Cacao	00200C
Cocoa	
Cacao al burro	00200CB
Cocoa butter	
Frolla Salata	00200R
Savory Mixed-Butter	
Frolla Salata al burro	00200RB
Savory Butter	



Élite line

Macarons
Macarons



SCHEDA TECNICA
PRODUCT DATASHEET

Diametro 45 mm
Diameter

Pz/Sc 156 blisterati
Pcs per box, blister-packed

GUSTI
FLAVOURS

COD.

Misti	MACMIS156
Mixed macarons	
Cacao	MACCAC
Cocoa	
Giallo	MACGIA
Yellow	
Arancia	MACARA
Orange	
Fragola	MACFRA
Strawberry	
Pistacchio	MACPIS
Pistachio	
Violetta	MACVIO
Violet	

Tocchi d'artista

L'artista è quella persona in grado di dare forma alle idee del proprio cuore attraverso forme e colori. I nostri tocchi d'artista sono pensati per dare gli strumenti adatti al creativo con sinuosità nuove e raffinate. Elementi mignon che richiamano stile ed eleganza, accompagnati da forme ispiratrici come i cuori e da comprimari big per dare un tocco di imponenza alla propria fantasia in cucina.

The artist is that person who can give birth to the ideas of his or her heart through shapes and colors. Our artist's touches are designed to give the proper tools to the creative with new and refined sinuosity. Mignon elements that recall style and elegance, with inspiring shapes such as the hearts, or the big shape to give a touch of magnificence to your fantasy in the kitchen.



Tocchi d'artista

Rettangolare mignon

Mignon rectangular



Esagonale mignon

Mignon hexagonal



Artigianale micro

Micro handmade



Cuore

Heart



SCHEDA TECNICA

Product DATASHEET

Dimensioni 25×40 mm

Dimensions

Pz/Sc 144 blisterati

Pcs for box,
blister-packed

Diametro 40 mm

Diameter

Pz/Sc 108 blisterati

Pcs for box,
blister-packed

Diametro 35 mm

Diameter

Pz/Sc 132 blisterati

Pcs for box,
blister-packed

Dimensioni 65×65 mm

Dimensions

Pz/Sc 30 blisterati

Pcs for box,
blister-packed

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	00113
Butter	

Frolla cacao	00113C
Cocoa	

Frolla salata	00113R
Savory Mixed-Butter	

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	00112
Butter	

Frolla cacao	00112C
Cocoa	

Frolla salata	00112R
Savory Mixed-Butter	

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	00114
Butter	

Frolla cacao	00114C
Cocoa	

Frolla salata	00114R
Savory Mixed-Butter	

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	00116
Butter	

Frolla cacao	00116C
Cocoa	

Frolla salata	00116R
Savory Mixed-Butter	



Tocchi d'artista

Spicchio grande

Big triangle



Spicchio mignon

Mignon triangle



Mezza sfera

Half sphere



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Dimensioni 55×110 mm
Dimensions
Pz/Sc 54 blisterati
Pcs for box,
blister-packed

Dimensioni 40×70 mm
Dimensions
Pz/Sc 72 blisterati
Pcs for box,
blister-packed

Diametro 40 mm
Diameter
Pz/Sc 108 blisterati
Pcs for box,
blister-packed

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	00110
Butter	

Frolla cacao	00110C
Cocoa	

Frolla salata	00110R
Savory Mixed-Butter	

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	00111
Butter	

Frolla cacao	00111C
Cocoa	

Frolla salata	00111R
Savory Mixed-Butter	

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	00119
Butter	

Frolla cacao	00119C
Cocoa	

Frolla salata	00119R
Savory Mixed-Butter	

New trendy line

Un design di tendenza richiede forme che riescano ad uscire dagli schemi e a regalare emozioni e stupore, come i cucchiaini e i fiori.

La New Trendy Line è pensata per dare vita a creazioni di tendenza e dal design moderno, con forme alternative ma esaltando anche cerchi e quadrati, per un classico che non tramonta mai.

Trendy design requires shapes that manage to break out of the box and deliver excitement and amazement, such as teaspoons and flowers.

The New Trendy Line is designed to bring to life creations that are trendy and modern design, with alternative shapes but also enhancing circles and squares, for a classic that never wanes.



New trendy line

Mignon

Mignon tart



Mignon arcobaleno

Mignon rainbow tart



Grande

Big tart



Barchetta

Oval tart



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Diametro 44 mm

Diameter

Pz/Sc 216

Pcs for box

Diametro 44 mm

Diameter

Pz/Sc 216

Pcs for box

Diametro 74 mm

Diameter

Pz/Sc 90

Pcs for box

Lunghezza 67 mm

Width

Pz/Sc 180

Pcs for box

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	00002NL
--------------	---------

Butter

Frolla	00002NL1
--------	----------

Mixed butter

Frolla	
--------	--

cacao burro	00101NL
-------------	---------

Cocoa-butter

Frolla cacao	00101NL1
--------------	----------

Cocoa

Frolla	
--------	--

salata burro	00902NL
--------------	---------

Savory butter

Frolla salata	00902NL1
---------------	----------

Savory Mixed Butter

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	TARACOB
--------------	---------

Butter

Frolla	TARACO
--------	--------

Mixed Butter

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	00004NL
--------------	---------

Butter

Frolla	00004NL1
--------	----------

Mixed-Butter

Frolla	
--------	--

cacao burro	00111NL
-------------	---------

Cocoa-butter

Frolla cacao	00111NL1
--------------	----------

Cocoa

Frolla	
--------	--

salata burro	00903NL
--------------	---------

Savory butter

Frolla salata	00903NL1
---------------	----------

Savory Mixed Butter

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	01001NL
--------------	---------

Butter

Frolla	01001NL1
--------	----------

Mixed-Butter

Frolla	
--------	--

cacao burro	01101NL
-------------	---------

Cocoa-butter

Frolla cacao	01101NL1
--------------	----------

Cocoa

Frolla	
--------	--

salata burro	01901NL
--------------	---------

Savory butter

Frolla salata	01901NL
---------------	---------

Savory Mixed Butter



New trendy line

Quadrata mignon

Mignon square



Quadrata grande

Big square



Fiori

Flowers



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Dimensione 45×45 mm

Dimensions

Pz/Sc 168

Pcs for box

Dimensione 80×80 mm

Dimensions

Pz/Sc 48

Pcs for box

Diametro 52 mm

Diameter

Pz/Sc 250

Pcs for box

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	00002QB
--------------	---------

Butter

Frolla	00002Q
--------	--------

Mixed-Butter

Frolla	
--------	--

cacao burro	00101QB
-------------	---------

Cocoa-butter

Frolla cacao	00101Q
--------------	--------

Cocoa

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	00004QB
--------------	---------

Butter

Frolla	00004Q
--------	--------

Mixed-Butter

Frolla	
--------	--

cacao burro	00004QBC
-------------	----------

Cocoa-butter

Frolla cacao	00004QC1
--------------	----------

Cocoa

Frolla	00004QRB
--------	----------

salata burro

Savory butter

Frolla salata	00004QR
---------------	---------

Savory Mixed Butter

IMPASTI	COD.
PASTRY TYPE	COD.

Frolla burro	00003F
--------------	--------

Butter

Frolla	00003PZ
--------	---------

Mixed-butter

Frolla cacao	00003CPZ
--------------	----------

Cocoa

Happy hour line

La felicità è quella di riuscire a ricreare aperitivi e antipasti che nutrano la vista oltre al gusto. Forme e gusti diversi per esaltare le materie prime di un fresco e veloce banchetto, fatto di finger food salati dai toni gustosi e creativi. La personalità di una linea, quella Happy Hour, che esalta la tavola e i momenti di convivialità.

Happiness is about being able to recreate appetizers and hors d'oeuvres that pleases the sight as well as the taste.

Different shapes and tastes enhance the raw materials of a fresh and quick feast, made of finger savory food with tasty and creative tones.



Happy hour line

Quadrate speziate
Spicy square



SCHEDA TECNICA
PRODUCT DATASHEET

Dimensione
Dimensions

45×45 mm

Pz/Sc 168
Pcs for box

GUSTI
FLAVOURS

Frolla Salata Savory Mixed-Butter	00002QBR
Gusti misti Mixed FLAVOURS	00002QSP
Asparagi Asparagus	00002QA
Carota nera Black carrot	00002QS1
Paprika Paprika	00002QK1
Pizza Pizza	00002QP
Spinaci Spinach	00002QS



Happy hour line

Fiori speziati
Spicy flowers



SCHEDA TECNICA
PRODUCT DATASHEET

Diametro
Diameter

52 mm

Pz/Sc 168
Pcs for box
blister packed

GUSTI
FLAVOURS

Frolla Salata Savory Mixed-Butter	00003R
Gusti misti Mixed FLAVOURS	00003SP
Asparagi Asparagus	00003A
Carota nera Black carrot	00003CN
Paprika Paprika	00003PA
Pizza Pizza	00003PI
Spinaci Spinach	00003SPI



Happy hour line

Éclair mignon
speziato
Spicy éclair mignon



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Larghezza 70 mm
Width

Altezza 20 mm
Height

Pz/Sc 60 blisterati
Pcs per box, blister-packed

GUSTI FLAVOURS

Frolla salata Savory Mixed-Butter	00117R
--------------------------------------	--------

Gusti misti Mixed flavours	00117SP
-------------------------------	---------

Asparagi Asparagus	00117AS
-----------------------	---------

Carota nera Black carrot	00117CN
-----------------------------	---------

Paprika Paprika	00117K
--------------------	--------

Spinaci Spinach	00117S
--------------------	--------



Linea tradizionale

Il fiore all'occhiello della nostra azienda, la linea storica della Prodotti Dolciari Cassibba, che ha puntato sempre al futuro restando ancorata alla tradizione e all'amore per la pasticceria classica.

Queste tartellette ci hanno guidati in un percorso ostico, ma fatto di grandi soddisfazioni, sono le stesse che ci hanno resi orgogliosi del nostro cammino e dei nostri prodotti.

The flagship of our company, the historical line of Prodotti Dolciari Cassibba, which has always aimed at the future while remaining anchored in tradition and love that pastry products evoke.

These tartlets have guided us through a tough but highly satisfying journey; they are the same ones that have made us proud of our path and our products.



Linea tradizionale

Micro

Micro tart



Mignon

Mignon tart



Media

Medium tart



Grande

Big tart



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Diametro 38 mm
Diameter
Pz/Sc 300
Pcs for box

Diametro 44 mm
Diameter
Pz/Sc 250
Pcs for box

Diametro 52 mm
Diameter
Pz/Sc 250
Pcs for box

Diametro 74 mm
Diameter
Pz/Sc 100
Pcs for box

GUSTI COD.
FLAVOR

Frolla 00001
Mixed-Butter
Frolla burro 00001B
Butter
Frolla cacao 00101M
Cocoa
Frolla Salata 00901
Savory Mixed-Butter

GUSTI COD.
FLAVOR

Frolla 00002
Mixed-Butter
Frolla burro 00002B
Butter
Frolla cacao 00101
Cocoa
Frolla Salata 00902
Savory Mixed-Butter

GUSTI COD.
FLAVOR

Frolla 00003
Mixed-Butter
Frolla Salata 00003BR
Savory Mixed-Butter

GUSTI COD.
FLAVOR

Frolla 00004
Mixed-Butter
Frolla burro 00004B
Butter
Frolla Salata 00004BR
Savory Mixed-Butter



Linea tradizionale

Gigante

Extra big tart



Artigianale Mignon

Mignon handmade



Artigianale Grande

Big handmade



Barchetta

Oval tart



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Diametro 102 mm
Diameter
Pz/Sc 72
Pcs for box

Diametro 53 mm
Diameter
Pz/Sc 250
Pcs for box

Diametro 90 mm
Diameter
Pz/Sc 100
Pcs for box

Lunghezza 67 mm
Width
Pz/Sc 250
Pcs for box

GUSTI COD.
FLAVOR

Frolla 00005
Mixed-Butter
Frolla burro 00005B
Butter
Frolla Salata 00005BR
Savory Mixed-Butter

GUSTI COD.
FLAVOR

Frolla 0000ART
Mixed-Butter
Frolla burro 0000ARTB
Butter
Frolla cacao 00001ARTCA
Cocoa
Frolla Salata 0002ARTBR
Savory Mixed-Butter

GUSTI COD.
FLAVOR

Frolla 00001ART
Mixed-Butter
Frolla burro 00001ARTB
Butter
Frolla cacao 0001ARTCA
Cocoa
Frolla Salata 0001ARTBR
Savory Mixed-Butter

GUSTI COD.
FLAVOR

Frolla 01001
Mixed-Butter
Frolla burro 01001B
Butter
Frolla cacao 01101
Cocoa
Frolla Salata 01901
Savory Mixed-Butter



Linea tradizionale

Fondo frolla Piccolo

Small cake base



Fondo frolla Medio

Medium cake base



Fondo Frolla Grande

Big cake base



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Diametro 185 mm
Diameter
Pz/Sc 8
Pcs for box

Diametro 220 mm
Diameter
Pz/Sc 8
Pcs for box

Diametro 260 mm
Diameter
Pz/Sc 8
Pcs for box

GUSTI COD.
FLAVOR

Frolla 00009BLI
Mixed-Butter
Frolla burro 00009BBLI
Butter

GUSTI COD.
FLAVOR

Frolla 00007P1
Mixed-Butter
Frolla burro 00007B
Butter

GUSTI COD.
FLAVOR

Frolla 00008
Mixed-Butter
Frolla burro 00008B
Butter



Linea tradizionale

Barchetta Glassata

Glazed oval tart



Mignon Glassata

Glazed mignon tart



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Lunghezza 67 mm
Width
Pz/Sc 200
Pcs for box

Diametro 44 mm
Diameter
Pz/Sc 200
Pcs for box

GUSTI COD.
FLAVOR

Cioccolato	01102
Chocolate	
Cioccolato bianco	00104
White chocolate	
Arancia	01601
Orange	
Fragola	01301
Strawberry	
Limone	01201
Lemon	

GUSTI COD.
FLAVOR

Cioccolato	00102
Chocolate	
Arancia	00601
Orange	
Fragola	00301
Strawberry	
Limone	00201
Lemon	
Bianco	TBIANC
White	

Biscotti

Ogni banchetto che si rispetti ha un'ampia scelta di biscotti da gustare e assaporare.

La nostra gamma dal design irresistibile e dal gusto inconfondibile si è distinta negli anni per le sue peculiarità.

Dai baci di dama alle lingue di gatto farcite, i nostri biscotti sono sempre stati in grado di esaltare i palati di tutti coloro che hanno avuto il piacere di provarli.

Every self-respecting banquet has a wide selection of cookies to taste and savor.

Our range of thrilling design and unmistakable taste has stood out over the years for its quirks. From baci di dama to stuffed cat's tongues, our cookies have always been able to exalt the palates of all those who have had the pleasure of trying them.



Biscotti

Lingue di Gatto Semplici

Cat's tongues



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc	1,5 kg
Pcs for box	
COD.	12006

GUSTI
FLAVOURS

COD.

/

Lingue di Gatto Accoppiate

Cat's tongues



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc	1,5 kg
Pcs for box	

GUSTI
FLAVOURS

COD.

Crema al cacao	94020
Cocoa cream	
Confettura di albicocche	94019
Apricot jam	



Biscotti

Lingue di Gatto Ripiene

Cat's tongues



Damine di Frolla

Cocoa and Vanilla cookies



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc 2 kg
Pcs for box

GUSTI COD.
FLAVOURS

Crema al cacao	16101
Cocoa cream	
Marmellata di limoni	16201
Lemon jam	

SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc 2 kg
Pcs for box 12102
COD.

GUSTI COD.
FLAVOURS

/



Biscotti

Gocce Ripiene

Filled drops



Margherite Ripiene

Filled daisies



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc
Pcs for box

2 kg

SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc
Pcs for box

2 kg

GUSTI	COD.
FLAVOURS	

Bianche con crema al cacao	18103
White drops with cocoa cream	
Bianche con confettura di albicocche	18702
White drops with apricot jam	
Cacao con crema al cacao	18801
Cocoa drops with cocoa cream	
Cacao con crema al cioccolato bianco	18104
Cocoa drops with white chocolate cream	

GUSTI	COD.
FLAVOURS	

Crema al cacao	18102
Cocoa cream	
Marmellata di limoni	18201
Lemon jam	
Confettura di albicocche	18701
Apricot jam	



Biscotti

Mini Esse Ripiene

Filled S cookies



Mini Strudel

Fig jam strudel



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc 2 kg
Pcs for box

GUSTI

FLAVOURS

COD.

Crema cacao 19105

Cocoa cream

Confettura di albicocche 12704

Apricot jam

SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc 2 kg
Pcs for box
COD. 12700

GUSTI

FLAVOURS

COD.

COD.

Ripieno con confettura di fichi



Biscotti

Baci di Dama Misti

Filled big S cookies



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc

2 kg

Pcs for box

COD.

12400

GUSTI

FLAVOURS

/



Commercializzati

Per garantire a chef e pastry chef la più completa offerta di prodotti semilavorati, abbiamo cercato di selezionare i migliori prodotti sul mercato e di inserirli nel nostro catalogo.

Prodotti di ogni genere che assicurano la gamma più completa sul mercato messa a disposizione da un solo fornitore.

To guarantee chefs and pastry chefs the most complete offering of semi-finished products, we have tried to select the best products on the market and include them in our catalog. Products of all genres ensure the most complete range on the market made available by a single supplier.



Commercializzati

Cannoli Siciliani Grandi

Large Sicilian cannoli



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Lunghezza	110 mm
Lenght	
Pz/Sc	100
Pcs for box	
COD.	93002

Cannoli Siciliani Mignon

Mignon Sicilian cannoli



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Lunghezza	70 mm
Lenght	
Pz/Sc	2,5 kg
Pcs for box	
COD.	93001

Cannoli Sfoglia Conici Grandi



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Lunghezza	130 mm
Lenght	
Pz/Sc	100
Pcs for box	
COD.	CON100

Cannoli Sfoglia Conici Mignon

Mignon puff pastry cone cannoli



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Lunghezza	65 mm
Lenght	
Pz/Sc	120
Pcs for box	
COD.	CANCONI



Commercializzati

Cannoli Sfoglia Mignon

Mignone puff pastry cannoli



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Lunghezza	65 mm
Lenght	
Pz/Sc	120
Pcs for box	
COD.	23002

Cannoli Sfoglia Micro

Micro puff pastry cannoli



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Lunghezza	55 mm
Lenght	
Pz/Sc	150
Pcs for box	
COD.	23001

Cannoli Sfoglia Giganti

Extralarge puff pastry cannoli



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Lunghezza	130 mm
Lenght	
Pz/Sc	76
Pcs for box	
COD.	23005

Cannoli Sfoglia Grandi

Big puff pastry cannoli



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Lunghezza	110 mm
Lenght	
Pz/Sc	80
Pcs for box	
COD.	22003



Commercializzati

Cestini Sfoglia Grandi

Large puff pastry baskets



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro	100 mm
Diameter	
Pz/Sc	65
Pcs for box	
COD.	24003

Cestini Sfoglia Mignon

Mignon puff pastry baskets



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro	60 mm
Diameter	
Pz/Sc	76
Pcs for box	
COD.	24002

Cestini Sfoglia Micro

Micro puff pastry baskets



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro	40 mm
Diameter	
Pz/Sc	140
Pcs for box	
COD.	24001

Vol-au-Vent Rettangolari

Rectangular vol-au-vent



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Dimensioni	100x60 mm
Lenght	
Pz/Sc	50
Pcs for box	
COD.	VOLRET



Commercializzati

Vol-au-Vent Grandi

Large vol-au-vent



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro	60 mm
Diameter	
Pz/Sc	60
Pcs for box	
COD.	25003

Vol-au-Vent Mignon

Mignon vol-au-vent



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro	44 mm
Diameter	
Pz/Sc	160
Pcs for box	
COD.	25001

Vol-au-Vent Micro

Micro vol-au-vent



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro	38 mm
Diameter	
Pz/Sc	200
Pcs for box	
COD.	25002

Vol-au-Vent Pesciolini

Fish vol-au-vent



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Lunghezza	70 mm
Lenght	
Pz/Sc	120
Pcs for box	
COD.	95080



Commercializzati

Poker di Sfoglia

Poker vol-au-vent



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro Diameter	44 mm
Pz/Sc Pcs for box	160
COD.	25005

Bignè

Bignè profiteroles



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Diametro Diameter	45 mm
Pz/Sc Pcs for box	6x250gr
COD.	45045

Eclair Grandi Pasta Choux

Pasta choux big eclairs



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Lunghezza Lenght	130 mm
Pz/Sc Pcs for box	6x250gr
COD.	48054

Eclair Medie Pasta Choux

Pasta choux medium eclairs



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Lunghezza Lenght	70 mm
Pz/Sc Pcs for box	6x250gr
COD.	48053



Commercializzati

Babà Grande

Large babà



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc	100
Pcs for box	
COD.	BABGRA

Babà Medio

Medium babà



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc	150
Pcs for box	
COD.	92003

Babà Mignon

Mignon babà



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc	3kg
Pcs for box	
COD.	92001

Babà Micro

Micro babà



SCHEDA TECNICA PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc	4 kg
Pcs per box	
COD.	92002



Commercializzati

Savaré Grande

Big savaré



SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc	100
Pcs for box	
COD.	92005

Savaré Mignon

Mignon savaré



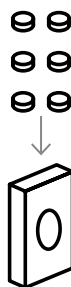
SCHEDA TECNICA

PRODUCT DATASHEET

Pz/Sc	3 kg
Pcs for box	
COD.	92004



ASTUCCIO SMALL BOX



1

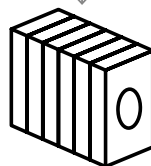
1

Dimensioni
Dimensions
285 x 380 x 80 mm

Master Cassibba

6 Scatole
6 Boxes

Dimensioni
Dimensions
295x380x490 mm



2

2

Dimensioni
Dimensions
285 x 380 x 80 mm



L'imballaggio viene realizzato secondo gli usi commerciali al fine di evitare (a condizioni di trasporto normali) danneggiamenti della merce durante il viaggio per il luogo di destinazione stabilito. Eventuali imballi speciali richiesti da parte dell'acquirente dovranno essere concordati con l'azienda.

L'imballaggio viene realizzato secondo gli usi commerciali al fine di evitare (a condizioni di trasporto normali) danneggiamenti della merce durante il viaggio per il luogo di destinazione stabilito. Eventuali imballi speciali richiesti da parte dell'acquirente dovranno essere concordati con l'azienda.

CARTONE AMERICANO AMERICAN BOX

3

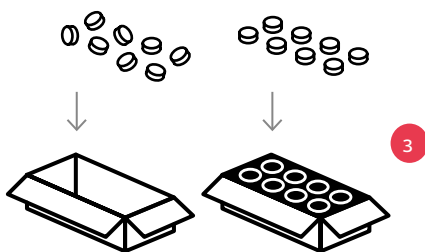
Dimensioni

Dimensions

377 x 256 x 155 mm

Semilavorati sfusi
avvolti in carta per
alimenti. Disponibili
anche in blister plastici
per alimenti.

Semilavorati sfusi
avvolti in carta per
alimenti. Disponibili
anche in blister plastici
per alimenti.



Pallet EPAL

117 Scatole

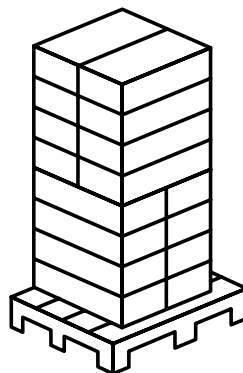
117 Boxes

4

Dimensioni

Dimensions

120 x 230 x 80 mm





cassibba

PRODOTTI DOLCIARI DAL 1985

CASSIBBA S.R.L.

Sede legale e produzione:

C.da Serrauccelli, 5 – 97015 Modica (RG)

Italia

T. +39 0932 905144

@ info@cassibba.it

www. cassibba.it

P.iva 00676600885

SEGUICI SUI SOCIAL



www.facebook.com/cassibba.prodotti.dolciari



www.instagram.com/prodottidolciaricassibba

© CASSIBBA S.R.L.

Vietata la riproduzione di testi ed immagini
presenti in questo volume. Le immagini, le descrizioni
e i dati riportati sono indicativi e possono variare
senza preavviso.

Coordinamento — Cassibba S.R.L.

Progetto editoriale — Atelier790



