



Azienda

La ditta Fantinato nasce nel 1980 e si rivolge ad una clientela che ricerca e apprezza la buona qualità.

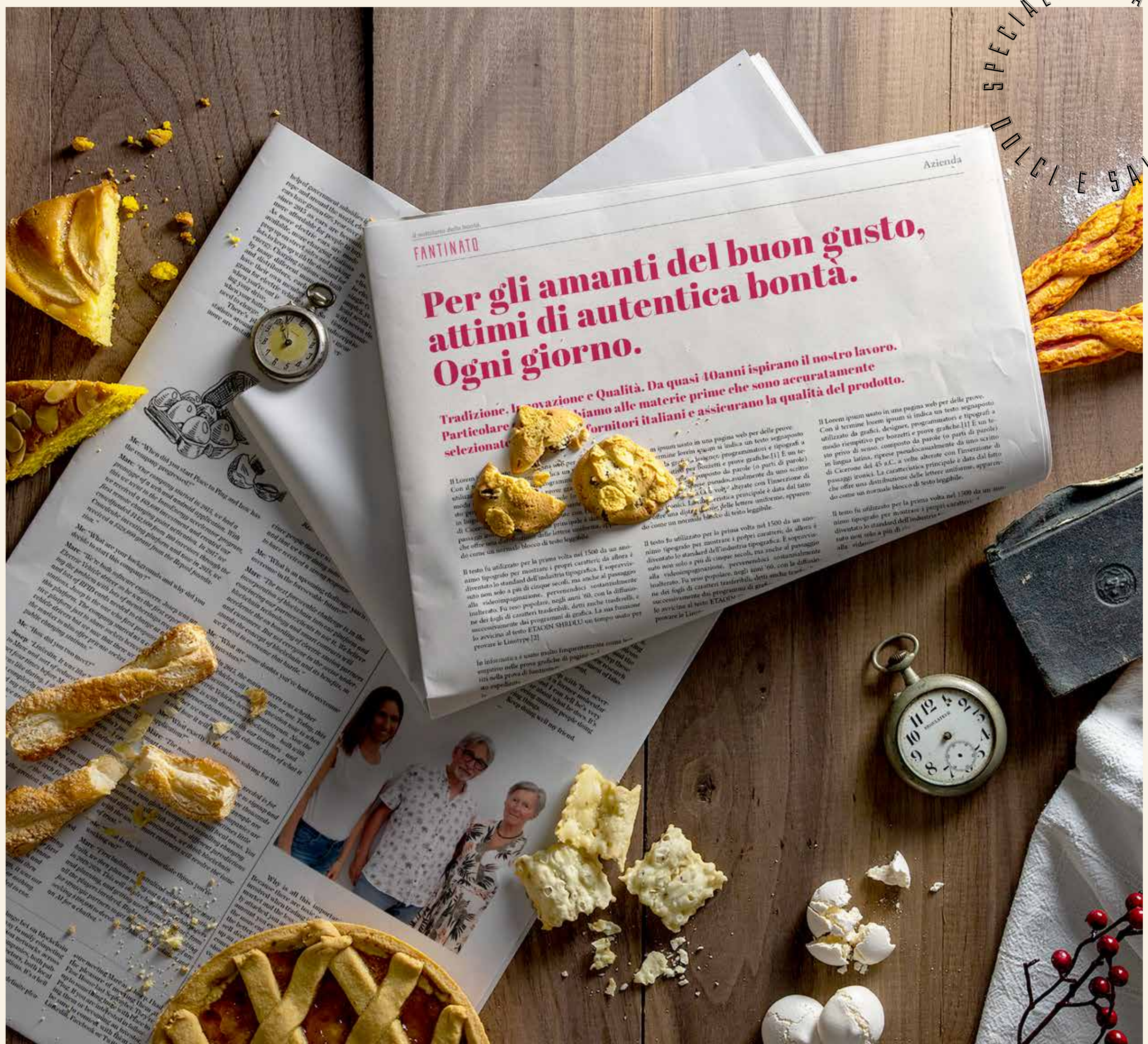
Manifesto

Fantinato realizza prodotti da forno che fanno vivere attimi di autentica bontà ogni giorno.

Prodotti

Tradizione e creatività sono gli ingredienti di questi prodotti invitanti dal sapore unico artigianale.

Sorprenditi ogni giorno



SPECIALITÀ DA FORNO
DOLCI E SALATE

Azienda

Ogni giorno lavoriamo con la stessa passione di una volta.

Un legame prezioso con la tradizione veneta, tra cultura, sapori unici e bellezza.

La ditta Fantinato nasce nel 1980 e si rivolge ad una clientela che ricerca e apprezza la buona qualità.

Ci troviamo in prossimità di Asolo, una zona collinare ricca di storia e cultura, collegata alla vicina Venezia. Lo stabilimento è composto da tre unità, una destinata al deposito delle materie prime, una seconda al prodotto finito e la terza al laboratorio produttivo; l'area coperta totale occupata è di circa 3000mq.



UNA PASSIONE. UNA STORIA.

Una crescita costante

Qualcosa di sorprendente per voi, tutti i giorni.

La continua ricerca dedicata alla creazione di prodotti dalla bontà sorprendente ci ha portato a crescere nel mercato e a migliorare costantemente sia a livello produttivo che commerciale.

Per quanto riguarda la produzione attuale sono presenti varie tipologie di prodotti. La linea del dolce si suddivide in crostate con base di frolla e arricchite con marmellate e creme, torte, biscotti, croissant, meringhe e specialità stagionali. La linea del salato è composta di tipologie diverse di grissini e snack fritti molto gustosi. A livello commerciale stiamo aprendo le porte al commercio estero per portare la qualità e l'artigianalità italiana oltre confine.



Dolce Passione di Famiglia



Una storia in cui la dolcezza è di casa.

Tutto nasce nel 1972 quando Bruno Fantinato, inizia a collaborare con aziende dolciarie artigianali venete, occupandosi della selezione di prodotti di alta qualità da inserire nel mercato. Nel corso degli anni l'attività è cresciuta notevolmente, necessitando spazi sempre maggiori, visto l'ampliamento della gamma di prodotti trattati. L'evoluzione più significativa è avvenuta nel 2000, con l'apertura di un'attività produttiva propria con sede a Vedelago.

La linea di produzione spaziava da torte, crostate, biscotti a specialità dolciarie stagionali, che negli anni è andata a modificarsi, ampliandosi.

Nel 2005 c'è stato un ulteriore sviluppo col trasferimento nella sede di Onè di Fonte e l'unificazione della parte produttiva a quella logistica di distribuzione e amministrativa.

L'azienda è a conduzione familiare ed è sostenuta dal lavoro di una quindicina di dipendenti.



Certificazioni di Qualità



Originalità e qualità, attraverso la tutela degli antichi valori e delle antiche ricette.

Per offrire il miglior servizio possibile, Fantinato ha confrontato i propri metodi di produzione con gli standard di qualità più significativi, ottenendo prestigiose certificazioni di qualità e di conformità alle più severe normative, tra cui il rigoroso standard alimentare europeo dell' IFS (International Food Standard) ed è affiancata dallo Studio tecnico/ legale che la supporta e verifica il più rigoroso rispetto delle normative igienico sanitarie ed in materia di etichettatura.



Manifesto

SORPRENDITI OGNI GIORNO



Manifesto

Fantinato realizza sorprendenti prodotti da forno che fanno vivere agli amanti del buon gusto attimi di autentica bontà ogni giorno.


Ogni giorno è un'avventura. Non sappiamo cosa accadrà, ma in ciascuno di noi c'è il desiderio di scoprirlo.

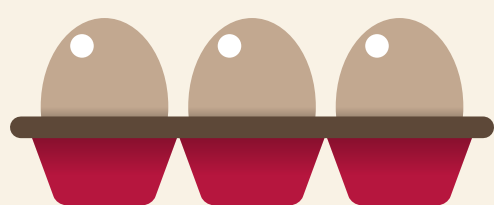
Vedere un posto nuovo, vivere un'esperienza inedita, conoscere una persona nuova, assaporare un gusto mai provato. Vivere la vita con quella frizzante energia di lasciarsi sorprendere da emozioni mai vissute la rende unica e speciale. Per noi di Fantinato non c'è nulla di più sorprendente che creare gusti che sappiano meravigliare, combinando ingredienti di prima

qualità e unendoli con la maestria artigiana di un tempo. Nei nostri prodotti le ricette della tradizione vengono esaltate dalla manualità di pasticceri e fornai esperti; a queste si aggiungono squisite bontà dal carattere innovativo, perché il nostro obiettivo è sempre quello di stupire creando qualcosa di unico, nel sapore, nell'identità, nell'anima.

Per questo motivo il nostro invito è quello di lasciarsi sorprendere, ogni giorno, perché la vita è ricca di sapori e di colori tutti da scoprire.

Tradizione, Innovazione e Qualità. Da oltre 40anni ispirano il nostro lavoro.

Particolare attenzione dedichiamo alle materie prime che sono accuratamente selezionate dai migliori produttori, assicurando la qualità del prodotto. 



Uova

L'uovo è un alimento nobile per natura, che ha in sé tutti quei nutrimenti considerati indispensabili per integrare l'alimentazione. Da sempre, usiamo solo uova fresche.



Burro

Il burro è un alimento gustoso e ricco di componenti essenziali per l'uomo (vitamine, sali minerali, proteine) buoni per la salute assunti nelle giuste dosi.



Farina

Ci avvaliamo di farine di alta qualità, che danno un valore aggiunto in più al prodotto finale che si andrà a immettere nel mercato.



Prodotti: Pasticceria



Tradizione e un pizzico di creatività sono gli ingredienti di questi pasticcini invitanti dal sapore unico artigianale. Un dolce e inaspettato incontro, un piacevole momento di bontà.



Glassatine sfoglia

La delicata friabilità della sfoglia viene arricchita da una confettura di albicocca. La parte migliore? La sfiziosa crosticina di glassa.



Pasticceria bontà assortita

Una combinazione di irresistibili pasticcini perfetti per accompagnare un caffè o un tè in compagnia.



Baci di dama

Golosi pasticcini, preparati come tradizione vuole, nati dall'unione di due deliziose metà di frolla e una ricca crema alle nocciole.



Cannoncini nocciola

Squisite sfoglie fragranti che racchiudono una golosa crema alla nocciola. Perfetti per addolcire ogni momento della giornata.



Ventaglio sfoglia

Tutta la bontà di una delicata pasta sfoglia a ventaglio.

Sfogliatine

Friabili snack di sfoglia attorcigliata, tanto semplici quanto buoni, perfetti per un break ricco di gusto.

Prodotti: Pasticceria



Biscottoni con cereali antichi

Biscotti maxi da inzuppare a colazione, dove il sapore genuino della pasta frolla di un tempo viene arricchita dal gusto autentico dei cereali antichi.



Cuor di mandorla

Morbidi biscottini alle mandorle lavorati secondo la tradizione artigiana, utilizzando ingredienti genuini e di prima qualità.



Soffi di meringa

Deliziose meringhe disponibili in un pratico vassoio, da portare con sé alle serate con gli amici.



Spumini

Squisite gemme di meringa ideali per accompagnare un tè pomeridiano o per concludere un fine pasto con delicata dolcezza.



Spumoni duetto

Maxi spumini, maxi gusto. Preparati con grande artigianalità con ingredienti freschi e genuini. Utilizzabili per fare meringate.



Baci meringa cacao

Una rivisitazione dei classici baci di dama dove la meringa sostituisce la frolla per un incontro ancora più goloso.



Funghetti cacao

Irresistibili meringhe ricoperte per metà da goloso cioccolato per momenti di autentica dolcezza.



Soffi di meringa nocciola

Spumose meringhe impreziosite da granelli di nocciola che conquistano occhi e palato.

Il croissant dalla pasta sfogliata soffice e irresistibile che racchiude in sé il sapore ricercato e inconfondibile della nostra tradizione.



Croissant classico

Il tradizionale cornetto per una colazione all'italiana ricca di bontà, per partire con il piede giusto ogni giornata.



Croissant albicocca

Sfoglie fragranti ripiene di una delicata confettura all'albicocca per un risveglio dolce e gustoso.



Croissant crema

Sfoglie fragranti ripiene di una golosa crema pasticciera per iniziare la giornata con un sorriso.



Croissant integrale al miele

Sfoglie fragranti con impasto integrale impreziosite dal sapore dolce e naturale del miele.



Croissant integrale ai frutti di bosco

Sfoglie fragranti ripiene di una sorprendente confettura ai frutti di bosco per un risveglio sfizioso e naturale.



Soffi di Meringa al cocco

Spumose meringhe rese ancora più squisite grazie all'avvolgente copertura di cocco.



Soffi di Meringa alla fragola

Una versione ancora più delicata e gradevole delle tradizionali meringhe.

Prodotti: Pasticceria



Cod. 1051
Ventaglio sfoglia



Cod. 1604
Soffi di meringa



Cod. 1631
Soffi di meringa nocciola



Cod. 1619
Soffi di meringa al cocco



Cod. 1824
Soffi di meringa alla fragola



Cod. 1820
**Biscottoni
con cereali antichi**



Cod. 2331
Funghetti cacao



Cod. 2336
Baci meringa cacao



Cod. 2339
Spumoni duetto



Cod. 2340
Spumini



Cod. 6404
Glassatine sfoglia



Cod. 7522
Pasticceria bontà assortita





Cod. 7523
Cannoncini nocciola



Cod. 7525
Cuor di mandorla



Cod. 9350
Baci di dama



Cod. 11326
Sfogliatine



Cod. 1801
Croissant integrale al miele



Cod. 1806
Croissant classico



Cod. 1810
Croissant albicocca



Cod. 1812
Croissant integrale ai frutti di bosco



Cod. 1813
Croissant crema



Prodotti: Torte



Torte

Dalla tradizione dolciaria le più golose e segrete ricette per stupire i vostri familiari e amici e rendere ogni momento ancora più dolce e sorprendente.



Torta rustica carote e mandorle

Semplice e genuina, amata dai bambini e non solo, è un trionfo di gusto e leggerezza perfetta a colazione e a merenda.



Sbrisolona

Su ispirazione della tradizionale ricetta mantovana, croccante e deliziosa per terminare un pasto con la giusta dolcezza.



Dolcetto al limone

Un inno al piacere della semplicità. Una torta al limone con pochi ingredienti ma ricca di sapore, in grado di regalare momenti di gusto davvero unici.



Ciambella variegata cacao

Una torta soffice preparata con ingredienti di prima qualità, che unisce il gusto semplice di una torta margherita alla golosità del cacao.



Torta alle mele

Un dolce soffice e profumato ripieno di mele a fette, dal gusto delicato e genuino. Un dessert fatto come una volta.

Prodotti: Torte



Torta gran gusto cioccolato

Dedicata a chi ama il cioccolato, perfetta per essere gustata a colazione, inzuppata nel latte, o in accompagnamento ad un tè o caffè.



Torta gran gusto limone

La torta per una pausa leggera e delicata ma dalla bontà avvolgente, impreziosita da una deliziosa marmellata di limone.



Torta gran gusto albicocca

La torta per una pausa leggera e delicata ma dal gusto avvolgente, impreziosita da una deliziosa farcitura di albicocca.



Ciambella cereali

Per una pausa all'insegna della bontà e del benessere, grazie alla genuinità di un morbido impasto a cui vengono aggiunti cereali ricchi di nutrienti.



Ciambella Yogurt

Semplice e delicatissima. La Ciambella allo Yogurt viene preparata con uova fresche e può essere accompagnata da marmellate o creme alla nocciola.



Ciambella limone

Una torta soffice preparata con ingredienti freschi, che avvolge i sensi grazie al profumo delicato del limone.



Cod. 1505
Torta rustica carote e mandorle



Cod. 1570
Torta alle mele



Cod. 6056
Ciambella Yogurt



Cod. 6058
Ciambella limone



Cod. 6059
Ciambella variegata cacao



Cod. 6070
Dolcetto al limone



Cod. 6072
Ciambella cereali



Cod. 6501
Torta gran gusto limone



Cod. 6503
Torta gran gusto albicocca



Cod. 6504
Torta gran gusto cioccolato



Cod. 112010
Sbrisolona



Prodotti: Crostate



Crostate

Gustose e profumate come fatte in casa, le nostre crostate nascondono ripieni di confettura che sorprendono come una buona notizia.



Crostata trancio frutti di bosco gr. 500

Ottima come merenda o come dessert, sprigiona la bontà naturale della frutta fresca e genuina. Disponibile nel formato a trancio.



Crostata trancio ciliegia gr. 500

Un dolce friabile e gustoso con una delicata farcitura di ciliegie, perfetto da tenere in dispensa per tutte le occasioni. Disponibile nel formato a trancio.



Crostata trancio fragola gr. 500

Un profumo irresistibile, un gusto tutto naturale. È la crostata alle fragole, deliziosa pasta frolla che avvolge una farcitura delicatamente dolce. Disponibile nel formato a trancio.



Crostata trancio albicocca gr. 500

Realizzata con una pasta frolla lavorata secondo la ricetta di un tempo, ripiena di una farcitura di albicocche che regala un sapore sfizioso. Disponibile nel formato a trancio.



Crostata rotonda nocciola gr. 400

Una gustosa frolla racchiude una crema di nocciola perfetta per stupire adulti e bambini. Ideale per una merenda avvolgente.

Prodotti: Crostate



Crostata fragola gr. 380

Un profumo irresistibile, un gusto tutto naturale. È la crostata alle fragole, deliziosa pasta frolla che avvolge una farcitura delicatamente dolce.



Crostata ciliegia gr. 380

Un dolce friabile e gustoso con una delicata confettura di ciliegie, perfetto da tenere in dispensa per tutte le occasioni.

Crostata frutti di bosco gr. 380

Ottima come merenda o come dessert, sprigiona la bontà naturale della frutta fresca e genuina.



Crostata cereali antichi alla mora gr. 380

Dedicata a coloro che amano il gusto della natura, questa crostata unisce il sapore autentico dei cereali antichi alla dolcezza delicata della mora.



Crostata nocciola gr. 380

Dedicata a chi non vuole rinunciare al gusto della crema di nocciola e alla fragranza unica della pasta frolla.



Crostata rotonda limone gr. 400

Una frolla friabile, una golosa crema al limone. È questa l'essenza della crostata rotonda al limone.



Crostata bigusto fragola e limone gr. 400

Una dolcezza delicata. In questa crostata in formato bigusto, la bontà raddoppia.



Crostata albicocca gr. 380

Realizzata con una pasta frolla lavorata secondo la ricetta di un tempo, ripiena di una confettura di albicocche che regala un sapore sfizioso.

Prodotti: Crostate



Cod. 1480
Crostata trancio albicocca
gr. 500



Cod. 1481
Crostata trancio frutti di bosco
gr. 500



Cod. 1492
Crostata trancio ciliegia
gr. 500



Cod. 1493
Crostata trancio fragola
gr. 500



Cod. 1642
Crostata albicocca
gr. 380



Cod. 1643
Crostata frutti di bosco
gr. 380



Cod. 1644
Crostata fragola
gr. 380



Cod. 1646
Crostata ciliegia
gr. 380



Cod. 1664
Crostata rotonda nocciola
gr. 400



Cod. 1665
Crostata rotonda limone
gr. 400



Cod. 1818
Crostata cereali antichi alla mora
gr. 380



Cod. 1819
Crostata nocciola
gr. 380



Cod. 1823
Crostata bigusto fragola e limone



Prodotti: Salato



Salato

Fragranti cracker e grissini che arricchiscono la bontà in tavola. Gustosi da lasciarti a bocca aperta, sono ideali per i più memorabili momenti di condivisione.



Mini griss gusto pizza

I mini griss pizza sono piccoli bastoncini di pane al gusto pizza da assaporare nel momento della giornata in cui la voglia di qualcosa di buono si fa sentire.



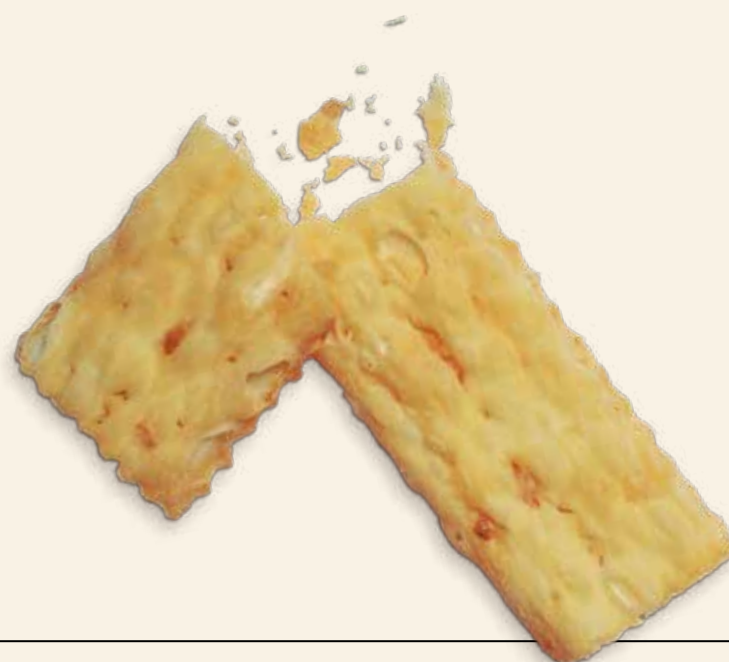
Vol-au-vent

Realizzati secondo la ricetta tradizionale, possono essere farciti a piacimento, permettendo di realizzare sfiziosi antipasti.



Salatine rosmarino

Saporiti e croccanti snack al gusto rosmarino. Perfetti da utilizzare per spezzare la fame o da accompagnare ad un aperitivo in compagnia.



Tagliatelle gusto cipolla

Crostoli salati alla cipolla per gli amanti dei gusti più decisi.



Tagliatelle gusto pizza

Crostoli salati che stuzzicano l'appetito. Non si può mai rinunciare al gusto pizza.



Salatine pizza

Saporiti e croccanti snack al gusto pizza. Lo stuzzichino ideale per un apericena tra amici.



Treccie gusto pizza

Grissini friabili e fragranti dedicati ai veri amanti della pizza. Il tocco di origano e peperoncino valorizza l'impasto lavorato con grande artigianalità.



Treccie gusto pizza "lunghe" vegane

Tutto il gusto della pizza in una versione di snack vegano al gusto pizza, dedicato a chi ricerca sempre il sapore più sfizioso.

Prodotti: Salato



Grissini stirati all'acqua

Grissini friabili e fragranti. Grazie all'acqua l'impasto lavorato, frutto della grande esperienza, risulta croccante ad ogni morso.



Grissini stirati al rosmarino

Grissini friabili e fragranti. Il rosmarino arricchisce il gusto in tavola ed esalta l'impasto lavorato frutto della grande esperienza.



Grissini stirati integrali

Grissini stirati friabili e fragranti. L'impasto integrale, frutto della grande esperienza, risulta gustoso e croccante ad ogni morso.



Grissini stirati all'olio d'oliva

Grissini friabili e fragranti. Il delicato olio d'oliva valorizza l'impasto lavorato frutto della grande esperienza.



Grissini stirati con farina di riso nero

Grissini friabili e fragranti. Il delicato sapore del riso nero viene esaltato dall'impasto lavorato frutto della grande esperienza.



Mini treccine pizza

Mini snack attorcigliati al gusto pizza. Il sapore dallo spirito mediterraneo viene creato dall'unione di ingredienti di prima qualità.



Mini treccine olive

I mini snack alle olive che non smetteresti mai di sgranocchiare: a casa, con gli amici, ad un picnic all'aria aperta.



Trecce semi di sesamo

Grissini friabili e fragranti arricchiti con semi di sesamo che valorizzano l'impasto lavorato frutto della grande esperienza.



Trecce alle olive

Grissini friabili e fragranti arricchiti con olive che valorizzano l'impasto lavorato frutto della grande esperienza.



Quadrucchi bacon

Quadratini croccanti e irresistibili al gusto bacon. Il loro sapore lievemente dolce e affumicato è davvero irresistibile.



Cod. 1667
Salatine pizza



Cod. 1668
Salatine rosmarino



Cod. 1814
Mini griss gusto pizza



Cod. 10113
Vol-au-vent



Cod. 9261
Mini treccine pizza



Cod. 9259
Mini treccine olive



Cod. 9260
Quadrucci bacon



Cod. 9811
Treccie al pomodoro



Cod. 9800
Treccie gusto pizza



Cod. 9810
Treccie gusto pizza "lunghe"
vegane



Cod. 1826
Tagliatelle gusto cipolla



Cod. 1825
Tagliatelle gusto pizza



Cod. 1300
Grissini stirati all'acqua



Cod. 1301
Grissini stirati al rosmarino



Cod. 1302
Grissini stirati all'olio d'oliva



Cod. 1304
Grissini stirati integrali



Cod. 1305
Grissini stirati con farina riso
nero



Cod. 1306
Treccie semi di sesamo



Cod. 1307
Treccie alle olive



*“L’arte di preparare dolci
è molto più che saper eseguire ricette
alla perfezione: è un vero e proprio
gesto d’amore.”*

Ernst Knam



FANTINATO LINEADOLCE S.r.l

Via della Industrie, 14/16 - 31010

Onè di FonteTreviso, Italia

fantinatolineadolce.com