

(*d*
S)

PAN DI SPAGNA DOLCE & SALATO
SWEET & SALTY SPONGE CAKE



STORY & FUTURE

DOBBIAMO MOLTO A CHI CI HA PRECEDUTO, AI NOSTRI GENITORI COME AI NOSTRI NONNI, NOI SIAMO IL FRUTTO DELLE LORO FATICHE E DELLE LORO PASSIONI, DELL'INGEGNO E DELLA FANTASIA CHE HANNO UTILIZZATO PER AFFRONTARE OGNI GIORNO DELLA LORO VITA.

1945_ Posso dire che la nostra storia inizia nel dopoguerra, quando mio nonno e mia nonna, andando in viaggio di nozze in bicicletta, si sono fermati a fare un picnic: lì, come affidandosi alla sorte, hanno giocato nel verde al lancio della moneta al cielo, e il risultato li indirizzò per il resto dei loro giorni, portandoli ad aprire un panificio al posto di un calzaturificio: la vita è fatta anche di queste magie! In quel forno ci hanno lavorato da giovanissimi anche mio padre e mia madre, avevano quattordici e dodici anni quando si sono conosciuti, e insieme si divertivano a fare le focaccine.

1959_ Nel tempo, mio papà è diventato maestro pasticciere, e oltre a fare il pane, si esprimeva anche realizzando i dolci della tradizione; ogni tanto sperimentava nuove soluzioni - curiosità e talento che abbiamo ereditato - che nostra madre sapeva valorizzare anche commercialmente, proponendoli al banco come prodotti speciali, opera di un sapere artigianale in continua evoluzione.

1974_ La storia, come in tutte le belle storie, è continuata. Io, Giovanna e Italo, abbiamo fin da piccoli respirato i profumi e i sapori di questo bel mestiere e insieme abbiamo continuato a sviluppare la vocazione di famiglia dando vita alla BHB "Big House Brothers".

2001_ Come accadde ai nostri nonni anche per noi è stata una fatalità; una scommessa con due cari amici, Ivano e Achille, e abbiamo colto la sfida. Ci siamo specializzati nella produzione di pan di Spagna per le industrie, diventando leader di settore. Oggi rappresentiamo una bella realtà di mercato, con alle nostre spalle una storia di persone, di profumi e di sapori veri.

WE OWE SO MUCH TO OUR PREDECESSORS, OUR PARENTS AND GRANDPARENTS! WE ARE THE FRUIT OF THEIR LABOUR AND PASSION, INGENUITY AND CREATIVITY, THAT HELPED THEM FACE EVERY DAY CHALLENGES.

1945_ I can say that our history began after the war, when my grandfather and grandmother, taking a cycling trip for their honeymoon, stopped to have a picnic: there, putting themselves in the hands of destiny, they played amidst their green surroundings, throwing a coin into the air, and the result directed their future course of action leading them to open a bakery instead of a shoe factory: life is also created from this magic!

My father and mother also worked at that bakers from a very young age. They were respectively fourteen and twelve when they met and together they enjoyed making scones.

1959_ At the time, my Dad became master patissier, and in addition to making bread, he also dedicated himself to making traditional sweets; sometimes he experimented with new recipes - a curiosity and talent that we have inherited - that our mother also knew how to exploit commercially, presenting these delicacies at the counter as special products, the result of continually evolving traditional skills.

1974_ The history, as in all good stories, continued. I, Giovanna and Italo, since little, have breathed the fragrances and flavours of this beautiful craft and together we have continued to develop the family vocation giving life to the BHB "Big House Brothers".

2001_ As was the case with our grandparents, we were also guided by fate; a gamble with two dear friends, Ivano and Achille, and we rose to the challenge. We specialised in the production of sponge cake for industries, becoming an industry leader. Today we boast a strong market presence based on a history of people, fragrances and flavours.



STORY & FUTURE

BHB È ANIMATA DA UNO SPIRITO GIOVANE, DINAMICO, CAPACE DI ANTICIPARE TENDENZE CHE VIA VIA AFFIORANO DAL VIVACISSIMO MONDO DEL DOLCE/SALATO. UNA DUTTILITÀ CHE LE DERIVA DALLA PLURIENNALE ESPERIENZA DEI SUOI TITOLARI E CHE SI AVVALE DELLA PROFESSIONALITÀ DELLE SUE MAESTRANZE.

2010_ Apertura della nuova sede e acquisto dell'immobile a Paese e acquisto di due forni IMAFORNI uno da 27 x 1,25 mt e uno da 29 x 1,60 mt con una capacità produttiva di 3000 km annui, 5400 ton, 175 mil di dischetti

2016_ Abbiamo aperto la seconda fabbrica portando a 9000 mq la superficie per garantire un doppio stabilimento di produzione ai nostri clienti, sono stati acquistati un forno da 30 mt x 1 mt e un forno da 18,5 x 2,2 mt passando come capacità a 8000 km annui, 13000 ton anno, 300 mil di dischetti.

2017_ Abbiamo presentato sotto il marchio nuovo "CASA GRANDE" per il retail tutta una linea di prodotti senza glutine, Muffin, Focacce, Biscotti e snack dolci salati, e sotto ad altri marchi in PL per le compagnie aeree con un bacino di utenza stimato in 500 mil di passeggeri.

BHB IS DRIVEN BY A YOUNG AND DYNAMIC SPIRIT, ABLE TO ANTICIPATE TRENDS THAT GRADUALLY EMERGE FROM THE LIVELY WORLD OF SWEET/SALTY GOURMET PRODUCTS. A FLEXIBILITY OWED TO THE MANY YEARS OF EXPERIENCE OF ITS FOUNDERS, AND THAT RELIES ON THE PROFESSIONALISM OF ITS SKILLED EMPLOYEES.

2010_ The opening of the new premises in the town with two production lines. The purchase of two IMAFORNI ovens respectively measuring 27 x 1.25 m and 29 x 1.60 m with a production capacity of 3000 km per year, 5400 tonnes of product, 175 million discs.

2016_ The opening of a second factory resulting in 9000 m² of surface area available, providing our customers with the highest efficiency in service. We purchased a 30 x 1 m oven and an 18.5 x 2.2 m one. The production capacity was then increased to 8000 km per year, 13000 tonnes, 300 million discs.

2017_ The presentation of the new brand "CASA GRANDE" dedicated to the brand-new line of gluten-free products: muffins, buns, biscuits and sweet and savoury snacks. Deals with other private label brands for airlines with a catchment area estimated at 500 million passengers.





QUALITY & INNOVATION

BHB RAPPRESENTA L'EVOLUZIONE DEL PAN DI SPAGNA. È LA GARANZIA DI AVERE A DISPOSIZIONE UNA GAMMA DI REFERENZE CARATTERIZZATE DA UNA DOPPIA QUALITÀ: QUALITÀ DI PRODOTTO E QUALITÀ PERCEPITA: UN AFFIDABILE PUNTO DI RIFERIMENTO PER LE ESIGENZE DI INNOVAZIONE E DI PERFORMANCE COMPETITIVE DI TUTTI I SUOI CLIENTI.

Oggi BHB non è soltanto un'affermata azienda di produzione di pan di spagna, ma anche un ricercato laboratorio di realizzazione di basi per i clienti che potranno poi completare l'opera con l'aggiunta degli ingredienti di "finissage".

La capacità di sfornare diversi formati di pan di spagna assume un valore strategico, perché consente, in primo luogo, di dare un valore aggiunto alla qualità percepita del prodotto, aumentandone il grado di motivazione all'acquisto e, in secondo luogo, considerata la bontà delle basi, permette alle aziende-clienti di accorciare le fasi di realizzazione dei prodotti con un considerevole risparmio economico e tempo dedicato.

NEL 2010, CON L'AMPLIAMENTO DELLA STRUTTURA AZIENDALE, BHB HA NOTEVOLMENTE AUMENTATO LE SUE POSSIBILITÀ PRODUTTIVE, GARANTENDO ALLE AZIENDE DEL SETTORE UN'ELEVATA QUALITÀ ED UN'OFFERTA AMPIA, AGGIORNATA E PUNTUALE.

BHB IS THE EVOLUTION OF THE SPONGE CAKE. IT IS A GUARANTEE OF BEING ABLE TO OFFER A RANGE OF REFERENCES WHICH ARE CHARACTERISED BY A DUAL QUALITY: THAT OF THE PRODUCT AND THAT PERCEIVED. THIS REPRESENTS A RELIABLE POINT OF REFERENCE FOR THE NEEDS OF INNOVATION AND COMPETITIVE PERFORMANCE FOR ALL OUR CUSTOMERS.

Today BHB is not only an established company for the production of sponge cake but also a sophisticated laboratory for the creation of bases for customers who can then complete the work with the addition of "finissage" ingredients. The ability to bake several sizes of sponge cake assumes a strategic value as it allows firstly giving added value to the perceived quality of the product, increasing the degree of motivation to purchase, and secondly, considering the quality of the bases, it allows customer companies to shorten the product production phases with considerable savings in terms of cost and time.

IN 2010, WIDENING THE COMPANY STRUCTURE, BHB SIGNIFICANTLY INCREASED ITS PRODUCTION POSSIBILITIES, ENSURING COMPANIES IN THE INDUSTRY HIGH QUALITY AND A WIDE RANGE, CONTEMPORARY AND TARGETED.



CERTIFICATIONS



CERTIFICAZIONE BIOLOGICA (Settembre 2017)

I prodotti biologici sono soggetti al Regolamento CE 843/2007. Le materie prime, il processo produttivo e il prodotto finito sono controllati e garantiti da organismi riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Questi hanno il compito di verificare e certificare che tutta la filiera produttiva (dalla selezione delle materie prime, alla trasformazione fino allo stoccaggio e alla distribuzione) rispetti la normativa sulla produzione biologica.

ORGANIC CERTIFICATION (September 2017)

Organic products are subject to Regulation EC 843/2007. The raw materials, the production process and the finished product are checked and guaranteed by bodies approved by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies. They have the task of verifying and certifying that the entire production chain (raw material selection, processing, warehousing and distribution) complies with the rules on organic production.



CERTIFICAZIONE SENZA GLUTINE

Attraverso costanti analisi si ogni lotto di produzione certifichiamo la sicurezza dei nostri prodotti garantendo un livello di glutine inferiore ai 20 ppm (mg/Kg) rendendo il prodotto idoneo all'alimentazione dei celiaci

GLUTEN-FREE CERTIFICATION

Through constant analyses on every production batch we certify the safety of our products, ensuring a gluten level of less than 20 ppm mg/Kg), making the product suitable for celiacs.



STANDARD AOECs

Certifica l'idoneità del prodotto al consumo dei celiaci da parte dell'Associazione Europea Celiachia.

STANDARD AOECs

It certifies the suitability of the product for consumption by celiacs, approved by the European Celiac Association.



CERTIFICAZIONE BRC

E' uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

BRC CERTIFICATION

This is one of the food safety standards recognised by the Global Food Safety Initiative (GFSI), an international initiative whose primary purpose is to enhance and promote food safety throughout the supply chain.



CERTIFICAZIONE IFS

E' uno standard sviluppato da un consorzio al quale aderiscono le realtà più rappresentative dei retailer del centro Europa. Ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

IFS CERTIFICATION

This is a standard developed by a consortium to which the companies most representative of the retailers in Central Europe adhere. It aims to promote the effective selection of food suppliers by large retail organisations, based on their ability to provide safe products, in compliance with the contractual specifications and legal requirements.



(d)

PAN DI SPAGNA

SPONGE CAKE

“ABBIAMO NEL DNA L'ISTINTO ALL'INNOVAZIONE, A NON ADAGIARCI SUL “GIÀ FATTO”, A CREARE SEMPRE NUOVE PROPOSTE E NUOVE SOLUZIONI PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE DEL ATTUALITÀ. SAPPIAMO CHE LA NOVITÀ È MOLTO APPETIBILE, E NOI SIAMO I PRIMI A COLLABORARE PER DARE SLANCIO COMPETITIVO AI NOSTRI CLIENTI.

“Che cosa possiamo dire di nuovo sul Pan di Spagna dolce? Da quando fu apprezzato sulla tavola della Corte spagnola ad oggi sono passati più di tre secoli: che cosa possiamo proporre ancora di nuovo? Era questa la domanda che più mi assillava. E alla fine, come sempre accade quando c'è la passione e la voglia di fare cose nuove, abbiamo raggiunto l'obiettivo. Il nostro Pan di Spagna dolce nasce dal fiuto creativo, dall'idea di attualizzarlo, di proporlo ai nostri acquirenti tenendo in considerazione le loro esigenze di lavorazione, di preparazione, di innovazione. Soprattutto nel nostro settore la novità è un fattore competitivo rilevante, e sempre più il richiamo del gusto si percepisce anche con gli occhi. Per questo l'abbiamo ammodernato proponendolo in formati-base funzionali per le necessità e i tempi di realizzazione dei nostri clienti, e l'abbiamo reso invitante e attrattivo, sotto il profilo estetico, per i clienti finali. Non solo per i piacevoli formati, ma anche per l'incrocio delle cromie naturali con la qualità degli ingredienti, il nostro Pan di Spagna è diventato subito di tendenza: i colori ricordano i migliori gusti della vita, le materie prime le eccellenze di territorio. Il nostro pan di spagna viene proposto già cotto e può essere utilizzato per molte preparazioni sia dagli chef e Maestri pasticceri come dai cuochi di casa. È preparato senza l'utilizzo di olio di palma e con meno grassi. È l'ideale per impreziosire il gran finale della ristorazione, arricchire l'offerta delle pasticcerie, portare una nota di allegria sulla buona tavola. In queste occasioni come negli aperitivi, può essere accompagnato dalle nostre stuzzicanti pizzette, altro simbolo dello food italian style”.

WE HAVE IN OUR DNA THE INSTINCT FOR INNOVATION, NOT TO REST ON OUR LAURELS, TO ALWAYS CREATE NEW PROPOSALS AND NEW SOLUTIONS TO MEET THE NEEDS OF MODERN LIFE. WE KNOW THAT INNOVATION IS VERY ATTRACTIVE AND WE ARE THE FIRST TO CONTRIBUTE TO BOOSTING COMPETITIVENESS FOR OUR CUSTOMERS.

“What we can say again on sweet Sponge Cake? Over three centuries have now passed since it first became popular on the table of the Spanish Court: what can we propose that's new then? This was the question that nagged me most. And eventually, as always happens when there is the passion and desire to do new things, we reached our goal. Our sweet Sponge Cake was created from a creative flair, from the idea of updating it, of proposing it to our customers, taking into account their processing, preparation and innovation needs. In our industry in particular, innovation is a significant competitive factor and increasingly the attraction of taste is also perceived with the eyes. For this reason, we modernised it, offering it in base-formats functional for the needs and creational timing of our customers, and we made it inviting and attractive in aesthetic terms for the end customers. Not only because of the pleasing formats but also because of the intersection of natural colours with the quality of ingredients, resulting in our Sponge Cake quickly becoming a trend: the colours recall the best tastes of life and the raw materials refer to the excellences of the territory. Our sponge cake is offered already baked and can be used for a variety of preparations by chefs, master patissiers and home cooks. It is prepared without the use of palm oil and with less fat. It is ideal to embellish a catering grand finale, to enrich a range of pastries and to bring a note of cheer to good food. On these occasions, as in aperitifs, it can be accompanied by our pizza snacks, another symbol of Italian-style food”.



“LA NOSTRA SARTORIA”

TAGLIATI SU MISURA | TAILOR SOLUTION

NATURALE - CACAO - ROSSO - CAFFÉ | NATURAL - COCOA - RED - COFFEE
PAN DI SPANGA SENZA GLUTINE H 1,0 cm | GLUTEN FREE SPONGE CAKE H 1,0 cm

	ALTO HIGH 0,7 cm	ALTO HIGH 1,0 cm	ALTO HIGH 1,3 cm	ALTO HIGH 1,5 cm	ALTO HIGH 1,8 cm
SCADENZA SHELF LIFE	90 GG	90 GG	30 GG	30 GG	30 GG
PAN DI SPANGA 4,5 x 5,5 cm SPONGE CAKE	•	•			
PAN DI SPANGA 4,5 x 8,7 cm SPONGE CAKE	•	•			
PAN DI SPANGA 7,6 x 12 cm SPONGE CAKE	•	•			
PAN DI SPANGA 9,5 x 17,5 cm SPONGE CAKE		•			
PAN DI SPANGA 10,5 x 4,7 cm SPONGE CAKE		•			
PAN DI SPANGA 10,5 x 17,5 cm SPONGE CAKE		•	•		
PAN DI SPANGA 10,5 x 18 cm SPONGE CAKE		•	•	•	
PAN DI SPANGA 10,5 x 23 cm SPONGE CAKE		•			
PAN DI SPANGA 10,5 x 30 cm SPONGE CAKE		•			
PAN DI SPANGA 12 x 17 cm SPONGE CAKE		•	•		
PAN DI SPANGA 13 x 13 cm SPONGE CAKE		•	•		
PAN DI SPANGA 21 x 21 cm SPONGE CAKE		•	•	•	
PAN DI SPANGA 22 x 35 cm SPONGE CAKE		•	•	•	•
PAN DI SPANGA 29 x 38 cm SPONGE CAKE		•	•	•	•



SENZA GLUTINE | GLUTEN FREE



“LA NOSTRA SARTORIA”

TAGLIATI SU MISURA | TAILOR SOLUTION

NATURALE - CACAO - ROSSO - CAFFÈ | NATURAL - COCOA - RED - COFFEE

PAN DI SPANGA SENZA GLUTINE H 1,0 cm | GLUTEN FREE SPONGE CAKE H 1,0 cm

	ALTO HIGH 0,5 cm	ALTO HIGH 0,7 cm	ALTO HIGH 1,0 cm	ALTO HIGH 1,3 cm	ALTO HIGH 1,5 cm	ALTO HIGH 1,8 cm
SCADENZA SHELF LIFE	90 GG	90 GG	90 GG	30 GG	30 GG	30 GG
PAN DI SPANGA Ø 3 cm SPONGE CAKE			1980 pz / 52 sc			
PAN DI SPANGA Ø 4,4 cm SPONGE CAKE			1404 pz / 28 sc			
PAN DI SPANGA Ø 5 cm SPONGE CAKE	1980pz / 28 sc		1188 pz / 44 sc			
PAN DI SPANGA Ø 5,2 cm SPONGE CAKE			1188 pz / 44 sc			
PAN DI SPANGA Ø 5,6 cm SPONGE CAKE			1080 pz / 28 sc			
PAN DI SPANGA Ø 5,8 cm SPONGE CAKE			1080 pz / 28 sc			
PAN DI SPANGA Ø 6,2 cm SPONGE CAKE			472 pz / 28 sc			
PAN DI SPANGA Ø 7 cm SPONGE CAKE			864 pz / 28 sc			
PAN DI SPANGA Ø 7,2 cm SPONGE CAKE	756 pz / 40 sc					
PAN DI SPANGA Ø 7,6 cm SPONGE CAKE			756 pz / 28 sc			
PAN DI SPANGA Ø 8,2 cm SPONGE CAKE				567 pz / 28 sc	504 pz / 28 sc	
PAN DI SPANGA Ø 12 cm SPONGE CAKE	520 pz / 28 sc		196 pz / 44 sc	108 pz / 52 sc		
PAN DI SPANGA Ø 13 cm SPONGE CAKE			288 pz / 28 sc			



SENZA GLUTINE | GLUTEN FREE



(*d*)

ROULLÉ DOLCE

SWEET ROULLÉ



NEW



NEW



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/CONF WEIGHT/BAG	PZ/CONF PCS/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	GG DAYS	
523001	ROULLÉ 38x56 H 0,7 cm	400 g	6	2	4x15	180	+18°C
523002	ROULLÉ 38x56 H 0,9 cm	400 g	5	2	4x15	180	+18°C
523004	ROULLÉ CACAO 38x56 H 0,7 cm ROULLÉ COCOA	400 g	6	2	4x15	180	+18°C
523001R	ROULLÉ RED VELVET 38x56 H 0,7 cm RED VELVET ROULLÉ	400 g	6	2	4x15	180	+18°C
523001V	ROULLÉ VERDE 38x56 H 0,7 cm GREEN ROULLÉ	400 g	6	2	4x15	180	+18°C

(*d*)

PAN DI SPAGNA CLASSICO

CLASSIC SPONGE CAKE



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/CONF WEIGHT/BAG	PZ/CONF PCS/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	GG DAYS	
523040	PAN DI SPAGNA 37x57 H 3-4 cm SPONGE CAKE	1500 g	1	3	4x12	180	+18°C
523046	PAN DI SPAGNA CACAO 37x57 H 3-4 cm COCOA SPONGE CAKE	1500 g	1	3	4x12	180	+18°C



(*d*)

PAN DI SPAGNA NATURALE | H 0,5 - 1,8

NATURAL SPONGE CAKE | H 0,5 - 1,8

SMALL



MEDIUM



HIGH



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/PZ WEIGHT/PCS	PZ/CONF PCS/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	GG DAY	
523039	PAN DI SPAGNA 38x56 H 0,5 cm SPONGE CAKE	260 g	7	2	4x13	180	+18°C
523127	PAN DI SPAGNA 38x56 H 0,7 cm SPONGE CAKE	350 g	7	2	4x13	180	+18°C
523185	PAN DI SPAGNA 38x56 H 1,0 cm SPONGE CAKE	480 g	5	2	4x13	180	+18°C
523010	PAN DI SPAGNA 38x56 H 1,3 cm SPONGE CAKE	550 g	4	2	4x13	180	+18°C
523021	PAN DI SPAGNA 38x56 H 1,8 cm SPONGE CAKE	880 g	3	2	4x13	180	+18°C



(*d*)

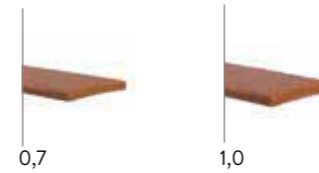
PAN DI SPAGNA CACAO | H 0,5 - 1,8

COCOA SPONGE CAKE | H 0,5 - 1,8

SMALL



MEDIUM



HIGH



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/PZ WEIGHT/PCS	PZ/CONF PCS/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	GG DAY	
523183	PAN DI SPAGNA CACAO 38x56 H 0,5 cm COCOA SPONGE CAKE	260 g	7	2	4x13	180	+18°C
523184	PAN DI SPAGNA CACAO 38x56 H 0,7 cm COCOA SPONGE CAKE	350 g	7	2	4x13	180	+18°C
523186	PAN DI SPAGNA CACAO 38x56 H 1,0 cm COCOA SPONGE CAKE	480 g	5	2	4x13	180	+18°C
523011	PAN DI SPAGNA CACAO 38x56 H 1,3 cm COCOA SPONGE CAKE	550 g	4	2	4x13	180	+18°C
523023	PAN DI SPAGNA CACAO 38x56 H 1,8 cm COCOA SPONGE CAKE	880 g	3	2	4x13	180	+18°C

(d)

PAN DI SPAGNA TONDO Ø 18 - 26 | H 1,3

ROUND SPONGE CAKE Ø 18 - 26 | H 1,3



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/PZ WEIGHT/PCS	PZ/CONF PCS/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	GG DAY	
523020	PAN DI SPAGNA Ø 18 H 1,3 cm SPONGE CAKE	60 g	4	24	4x7	180	+18°C
523025	PAN DI SPAGNA Ø 20 H 1,3 cm SPONGE CAKE	75 g	4	16	4x7	180	+18°C
523322	PAN DI SPAGNA Ø 22 H 1,3 cm SPONGE CAKE	90 g	4	15	4x7	180	+18°C
523027	PAN DI SPAGNA Ø 24 H 1,3 cm SPONGE CAKE	105 g	3	16	4x7	180	+18°C
523028	PAN DI SPAGNA Ø 26 H 1,3 cm SPONGE CAKE	125 g	4	8	4x7	180	+18°C



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/PZ WEIGHT/PCS	PZ/CONF PCS/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	GG DAY	
523029	PAN DI SPAGNA CACAO Ø 18 H 1,3 cm COCOA SPONGE CAKE	60 g	4	24	4x7	180	+18°C
523030	PAN DI SPAGNA CACAO Ø 20 H 1,3 cm COCOA SPONGE CAKE	75 g	4	16	4x7	180	+18°C
523323	PAN DI SPAGNA CACAO Ø 22 H 1,3 cm COCOA SPONGE CAKE	90 g	4	15	4x7	180	+18°C
523032	PAN DI SPAGNA CACAO Ø 24 H 1,3 cm COCOA SPONGE CAKE	105 g	3	16	4x7	180	+18°C
523033	PAN DI SPAGNA CACAO Ø 26 H 1,3 cm COCOA SPONGE CAKE	125 g	4	8	4x7	180	+18°C



PAN DI SPAGNA TONDO Ø 18 - 26 | H 1,8

ROUND SPONGE CAKE Ø 18 - 26 | H 1,8



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/PZ WEIGHT/PCS	PZ/CONF PCS/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	GG DAY	
523228	PAN DI SPAGNA Ø 18 H 1,8 cm SPONGE CAKE	110 g	3	30	4x7	180	+18°C
523307	PAN DI SPAGNA Ø 20 H 1,8 cm SPONGE CAKE	140 g	3	16	4x7	180	+18°C
523324	PAN DI SPAGNA Ø 22 H 1,8 cm SPONGE CAKE	165 g	3	15	4x7	180	+18°C
523325	PAN DI SPAGNA Ø 24 H 1,8 cm SPONGE CAKE	195 g	3	15	4x7	180	+18°C
523326	PAN DI SPAGNA Ø 26 H 1,8 cm SPONGE CAKE	230 g	3	4	4x13	180	+18°C



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/PZ WEIGHT/PCS	PZ/CONF PCS/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	GG DAY	
523227	PAN DI SPAGNA CACAO Ø 18 H 1,8 cm COCOA SPONGE CAKE	110 g	3	30	4x7	180	+18°C
523308	PAN DI SPAGNA CACAO Ø 20 H 1,8 cm COCOA SPONGE CAKE	140 g	3	16	4x7	180	+18°C
523327	PAN DI SPAGNA CACAO Ø 22 H 1,8 cm COCOA SPONGE CAKE	165 g	3	15	4x7	180	+18°C
523328	PAN DI SPAGNA CACAO Ø 24 H 1,8 cm COCOA SPONGE CAKE	195 g	3	15	4x7	180	+18°C
523329	PAN DI SPAGNA CACAO Ø 26 H 1,8 cm COCOA SPONGE CAKE	230 g	3	4	4x13	180	+18°C



(*d*)

PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE SPONGE CAKE



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/PZ WEIGHT/PCS	PZ/CONF PCS/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	GG DAY	
GF523411	PAN DI SPAGNA TONDO Ø 18 H 4 cm ROUND SPONGE CAKE	295 g	1	8	6x13	180	+18°C
GF523421	PAN DI SPAGNA TONDO CACAO Ø 18 H 4 cm ROUND COCOA SPONGE CAKE	295 g	1	8	6x13	180	+18°C
GF523010	PAN DI SPAGNA 38x56 H 1,3 cm SPONGE CAKE	700 g	4	2	4x13	180	+18°C
GF523011	PAN DI SPAGNA CACAO 38x56 H 1,3 cm COCOA SPONGE CAKE	700 g	4	2	4x13	180	+18°C

(d)

PICCOLA PASTICCERIA

SMALL PASTRY



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/CONF WEIGHT/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	GG DAY	
523102	GRANELLA SPONGE CAKES' GRAINS	4 kg	1	4x13	180	+18°C
523107	CUBETTI 1,5 x 1,5 H 1,0 cm SPONGE CAKES' CUBES	3 kg	1	4x13	180	+18°C
523103	GRANELLA CACAO COCOA SPONGE CAKES' GRAINS	4 kg	1	4x13	180	+18°C
523106	CUBETTI CACAO 1,5 x 1,5 H 1,0 cm COCOA SPONGE CAKES' CUBES	3 kg	1	4x13	180	+18°C



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/CONF WEIGHT/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	GG DAY	
523910	BIGNÈ Ø 3,5 cm BIGNÈ	250 g	6	8x5	365	+18°C
523911	BIGNÈ Ø 4,5 cm BIGNÈ	250 g	6	8x5	365	+18°C
523913	BIGNÈ Ø 5,0 cm BIGNÈ	250 g	6	8x5	365	+18°C

(*d*)

TARTELLE

TARTELLE

- ✓ NO OLIO DI PALMA | NO PALM OIL
- ✓ NO GRASSI IDROGENATI | NO HYDROGENATED FATS
- ✓ CONFEZIONE SALVA TEMPO | SMART BAG



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/PZ WEIGHT/PIECE	PZ/CONF PCS/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	MESI MONTHS	
523727	TARTELLETTE al BURRO Ø 5,4 cm BUTTER CRUST	11 g	168 pz/pcs	(7 blister 24 pz)	9x12	12	+18°C
523728	TARTELLETTE CACAO al BURRO Ø 5,4 cm COCOA BUTTER CRUST	11 g	168 pz/pcs	(7 blister 24 pz)	9x12	12	+18°C
523729	TARTELLETTE al BURRO Ø 7,0 cm BUTTER CRUST	21 g	90 pz/pcs	(6 blister 15 pz)	9x12	12	+18°C
523730	TARTELLETTE CACAO al BURRO Ø 7,0 cm COCOA BUTTER CRUST	21 g	90 pz/pcs	(6 blister 15 pz)	9x12	12	+18°C
523731	TARTELLETTE al BURRO Ø 9,0 cm BUTTER CRUST	33 g	99 pz/pcs	(11 blister 9 pz)	9x7	12	+18°C
523732	TARTELLETTE CACAO al BURRO Ø 9,0 cm COCOA BUTTER CRUST	33 g	99 pz/pcs	(11 blister 9 pz)	9x7	12	+18°C
523723	TARTELLETTE al BURRO 4,5 x 4,5 cm BUTTER CRUST	10 g	168 pz/pcs	(7 blister 24 pz)	9x12	12	+18°C
523724	TARTELLETTE CACAO al BURRO 4,5 x 4,5 cm COCOA BUTTER CRUST	10 g	168 pz/pcs	(7 blister 24 pz)	9x12	12	+18°C
523725	TARTELLETTE al BURRO 8,0 x 8,0 cm BUTTER CRUST	42 g	72 pz/pcs	(6 blister 12 pz)	9x12	12	+18°C
523726	TARTELLETTE CACAO al BURRO 8,0 x 8,0 cm COCOA BUTTER CRUST	42 g	72 pz/pcs	(6 blister 12 pz)	9x12	12	+18°C

(d)

FONDI FROLLA

CRUST BASES

✓ NO OLIO DI PALMA | NO PALM OIL

✓ NO GRASSI IDROGENATI | NO HYDROGENATED FATS



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/PZ WEIGHT/PIECE	PZ/CONF PCS/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	MESI MONTHS	
523714	FONDO TORTA al BURRO Ø 18 cm BUTTER CRUST BASE	155 g	14	1	8x8	12	+18°C
523733	FONDO TORTA al BURRO CACAO Ø 18 cm BUTTER CRUST BASE COCOA	155 g	14	1	8x8	12	+18°C
523715	FONDO TORTA al BURRO Ø 20 cm BUTTER CRUST BASE	175 g	12	1	6x12	12	+18°C
523734	FONDO TORTA al BURRO CACAO Ø 20 cm BUTTER CRUST BASE COCOA	175 g	12	1	6x12	12	+18°C
523716	FONDO TORTA al BURRO Ø 22 cm BUTTER CRUST BASE	225 g	12	1	6x12	12	+18°C
523735	FONDO TORTA al BURRO CACAO Ø 22 cm BUTTER CRUST BASE COCOA	225 g	12	1	6x12	12	+18°C
523736	FONDO TORTA al BURRO Ø 26 cm BUTTER CRUST BASE	290 g	8	1	4x12	12	+18°C
523737	FONDO TORTA al BURRO CACAO Ø 26 cm BUTTER CRUST BASE COCOA	290 g	8	1	4x12	12	+18°C
523738	FONDO TORTA al BURRO 17,5 x 17,5 cm BUTTER CRUST BASE	175 g	12	1	6x12	12	+18°C
523739	FONDO TORTA al BURRO CACAO 17,5 x 17,5 cm BUTTER CRUST BASE COCOA	175 g	12	1	6x12	12	+18°C



(*d*
s)

TARTELLE COLORATE

COLORED TARTELLE

- ✓ GUSTOSE PER IL DOLCE E PER IL SALATO | TASTY FOR SWEET AND SALTY
- ✓ NO OLIO DI PALMA | NO PALM OIL
- ✓ NO GRASSI IDROGENATI | NO HYDROGENATED FATS
- ✓ CONFEZIONE SALVA TEMPO | SMART BAG
- ✓ COLORANTI NATURALI | NATURAL COLORS



CODICE CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ARTICLE DESCRIPTION	PESO/PZ WEIGHT/PIECE	PZ/CONF PCS/BAG	CONF/CT BAGS/BOX	CT/PALLET BOXES/PALLET	MESI MONTHS	
AV 523611	TARTELLETTE BIANCA al BURRO Ø 3,5 cm WHITE BUTTER CRUST	6 g	336 pz/pcs	(6 blister 56 pz)	9x12	12	+18°C
AV 523612	TARTELLETTE CACAO al BURRO Ø 3,5 cm COCOA BUTTER CRUST	6 g	336 pz/pcs	(6 blister 56 pz)	9x12	12	+18°C
AV 523613	TARTELLETTE VERDE al BURRO Ø 3,5 cm GREEN BUTTER CRUST	6 g	336pz/pcs	(6 blister 56 pz)	9x12	12	+18°C
AV 523614	TARTELLETTE ROSSA al BURRO Ø 3,5 cm RED BUTTER CRUST	6 g	336 pz/pcs	(6 blister 56 pz)	9x12	12	+18°C
AV 523615	TARTELLETTE CARBON al BURRO Ø 3,5 cm CARBON BUTTER CRUST	6 g	336 pz/pcs	(6 blister 56 pz)	9x12	12	+18°C
AV 523616	TARTELLETTE ARANCIO al BURRO Ø 3,5 cm ORANGE BUTTER CRUST	6 g	336 pz/pcs	(6 blister 56 pz)	9x12	12	+18°C
AV 523601	TARTELLETTE ROSSA al BURRO 4,5 x 4,5 cm RED BUTTER CRUST	10 g	168 pz/pcs	(6 blister 24 pz)	9x12	12	+18°C
AV 523602	TARTELLETTE VERDE al BURRO 4,5 x 4,5 cm VERDE BUTTER CRUST	10 g	168 pz/pcs	(6 blister 24 pz)	9x12	12	+18°C



NOTE

Series of horizontal lines for taking notes.



Via Luigi Negrelli 4 - 31038 Paese (TV) Italia
T +39 0422 1724585 | F +39 0422 1724547

www.bhb.name

FERMO RESTANDO LE CARATTERISTICHE BASILARI DEL PRODOTTO, LA SOCIETÀ SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE IN OGNI MOMENTO AL SOLO SCOPO DI MIGLIORAMENTO.

While the basic features of the product will remain unchanged, the company reserves the right to make any improvements to its products without need for prior notice.

I COLORI RIPRODOTTI NEI CATALOGHI SONO INDICATIVI.

The colours shown in the catalogue are an indication only.

E' VIETATA LA RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE DI QUESTO CATALOGO.

It is forbidden to reproduce any part of this catalogue.