

The logo features the brand name 'Zaghis' in a large, elegant, dark brown script font with a registered trademark symbol. Below it, the year '1964' is written in a smaller, dark brown, bold, sans-serif font. The entire logo is centered on a white background. The background is framed by a decorative border of overlapping, diagonal stripes in shades of blue, pink, and orange, with a distressed, hand-painted texture.

Zaghis[®]
1964

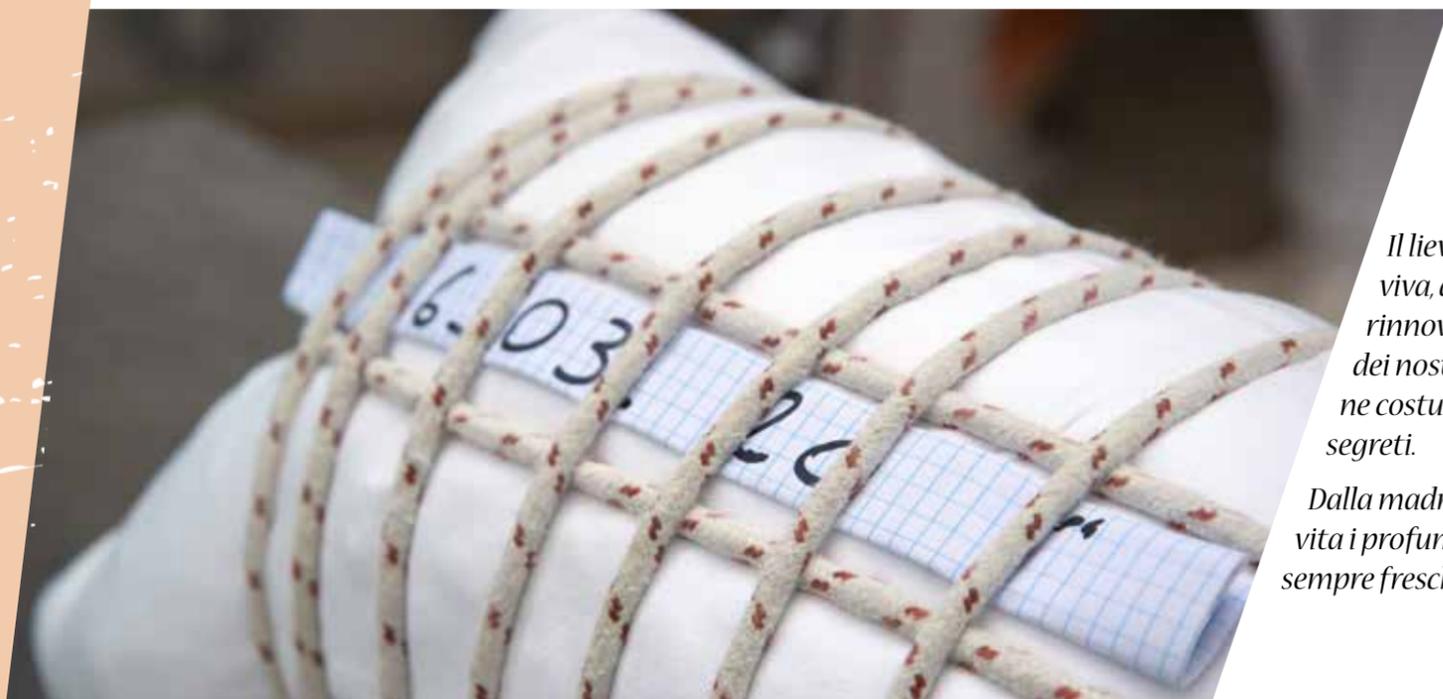
Pasqua 2024

Una lenta lievitazione

**Profumo, morbidezza, fragranza:
il valore del tempo.**

48 le ore che servono per ottenere il gusto inconfondibile dei grandi lievitati Zaghis. Con rispetto, tutti ai giorni attendiamo la lenta lievitazione della madre, quella dei figli, i tempi d'impasto e di cottura ed infine di raffreddamento naturale. Il tempo è fondamentale anche in quest'ultima fase: i panettoni Zaghis vengono capovolti e fissati con lunghi aghi per lasciarli raffreddare naturalmente e mantenere la superficie gonfia e fragrante.

48 ore che regalano un impasto ben alveolato, leggero e soffice che solo un artigiano paziente può ottenere.



Il lievito è sostanza viva, quotidianamente rinnovata dalle abili mani dei nostri pasticceri che ne custodiscono sapori e segreti.

Dalla madre del 1964 prendono vita i profumi antichi, unici e sempre freschi dei dolci Zaghis.

I nostri prodotti



**Colomba tradizionale
il Fondatore**
1000 g



**Focaccia tradizionale
il Fondatore**
400 g



**Colomba classica
bio**
650 g



**Focaccia classica
bio**
400 g



Colomba classica
750 g



Colomba senza canditi
750 g



**Colomba gocce
di cioccolato**
750 g



**Colomba farcita al
pistacchio**
800 g



**Colomba farcita al
cioccolato**
800 g



**Colomba con
clementine di Calabria**
750 g



**Colomba albicocca e
gocce di caramello**
750 g



Focaccia classica
600



**Focaccia limone
e vaniglia Bourbon**
600



Focaccia casalinga
600 - 400 g



Focaccia friulana
500 g



Colombina classica
100 g



**Colombina gocce
di cioccolato**
100 g



**Colombina cioccolato
al pistacchio**
100 g



Linea

Fondatore

Un incarto che esalta la bontà di due prodotti simbolo della Pasqua. Confezionati con un elegante nastro arricchito da un romantico fiore primaverile e un fiocco fatto a mano che sigilla la dolcezza di un prodotto realizzato con amore.



Colomba Tradizionale Il Fondatore

L'originale ricetta del fondatore Luigi Zaghis. Una golosa glassatura, la dolcezza irresistibile della granella di zucchero, il profumo inebriante dello scorzone di arance e la croccantezza delle mandorle rendono ogni morso un'esperienza di gusto.



Mandorle di BARI



SCORZONE di
ARANCE SICILIANE



Vaniglia Bourbon



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

1000 g
Codice: 6755
Pezzi per collo: 4

Focaccia Tradizionale Il Fondatore

L'originale ricetta del fondatore Luigi Zaghis. Un incarto elegante, realizzato a mano, con un fiocco che sigilla e racchiude tutta la morbidezza e il gusto delicato dell'impasto della Focaccia Tradizionale.



Croccante glassa
mandorlata



Vaniglia Bourbon



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

400 g
Codice: 7554
Pezzi per collo: 8



Linea Regale

Un incarto romantico che riscalda il cuore. Le classiche righe Zaghis in una sinfonia di vari colori descrivono la bontà e la dolcezza dell'assortimento di colombe pasquali, dalla più classica alla più golosa, il fiocco fatto a mano poi, sigilla la bontà di un prodotto realizzato con amore.



Colomba classica

Una golosa glassatura, la dolcezza irresistibile della granella di zucchero, il profumo inebriante dello scorzone di arance e la croccantezza delle mandorle rendono ogni morso un'esperienza di gusto.



Mandorle di BARI



SCORZONE di ARANCE SICILIANE



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



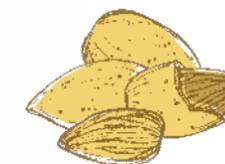
Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 6142
Pezzi per collo: 6



Colomba senza canditi

La colomba senza canditi. Tutta la morbidezza di un impasto con una lunga lievitazione e un gusto delicato per i palati più raffinati.



Mandorle di BARI



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 6146
Pezzi per collo: 6



L'incontro che non ti aspetti.

"Ed oggi la curiosità mi spinge a prendere delle morbidissime e dolci albicocche semi-candite ed accompagnarle con delle raffinate gocce di caramello salato, dal gusto intenso.

Farina, uova, latte, burro, miele e lievito naturalmente... inizio a impastare e il profumo degli ingredienti avvolge la stanza.

E con pazienza e delicatezza il lievito inizia il suo processo. Il valore del tempo riporta alle menti immagini, suoni, attimi. Emozioni, sensazioni che emergono, nascono e ti accompagnano.

Sono questi sentimenti che accendono e ispirano le mie le idee".



"Nasce così un'armonia dolce e gradevole, sorprendente e prelibata. Ecco perché ho scelto questo mestiere".

Colomba albicocca e gocce di caramello

Tutta la morbidezza di un impasto con una lunga lievitazione e un gusto delicato dove albicocche e gocce di cioccolato al caramello si esaltano a vicenda.



Morbide ALBICOCHE
semi-candite



Gocce di cioccolato
al CARMELLO

Glassa con bastoncini
di MANDORLA



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

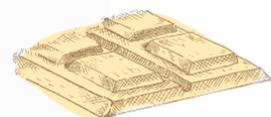
750 g
Codice: 7556
Pezzi per collo: 6

Colomba farcita al pistacchio

Un tempo semplice guarnizione per dolci e ora ingrediente fondamentale, il pistacchio è un prodotto enogastronomico italiano di indubbia eccellenza che arricchisce di un gusto unico le colombe Zaghis.



Cre moso ripieno di PISTACCHIO



Scaglette di puro CIOCCOLATO BIANCO



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

800 g
Codice: 7428
Pezzi per collo: 6

Colomba farcita al cioccolato

Golosa dentro e fuori, dall'invitante glassatura esterna all'abbondante farcitura interna, la colomba farcita di cioccolato è un vero peccato di gola.



Cre moso ripieno di CIOCCOLATO



Scaglette di puro CIOCCOLATO FONDATE



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

800 g
Codice: 7429
Pezzi per collo: 6

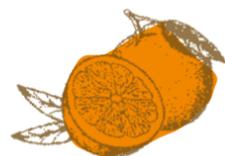


Colomba con clementine di Calabria

L'impasto della colomba classica, morbido e fragrante fatto secondo la tradizione si incontra con il gusto mediterraneo delle clementine di Calabria.



Mandorle di BARI



Pasta di CLEMENTINE di Calabria



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 7227
Pezzi per collo: 6

Colomba gocce di cioccolato

Gustosa ma delicata, la colomba con gocce di cioccolato è un piacere per il palato di coloro che amano l'innovazione senza rinunciare al buono della tradizione.



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

L'inbriante magia del CIOCCOLATO DOMORI monorigine Costa Avorio. Un ingrediente prezioso che ha una storia antichissima, era chiamato: "Il cibo degli dei", il suo gusto unico impreziosisce il soffice impasto delle nostre colombe.

750 g
Codice: 6143
Pezzi per collo: 6

Colomba
Farcita
al pistacchio
con cremoso
ripieno

Zaghis®
1964

Linea Genesis

*"Genesis" è un viaggio nella storia, nella semplicità degli ingredienti selezionati con cura, nella lentezza e nella sapienza artigiana di un tempo. Colombe fatte con amore avvolte da un sacco in carta semplice ed elegante, proprio come i primi dolci sfornati dalla bottega di Luigi, **un incarto naturale che rispetta l'ambiente**. Tutto il buono delle origini, tutto il gusto della passione.*



Colomba classica

Soffice, gustosa e ricca di canditi come vuole la tradizione.
La colomba classica è il vero simbolo della Pasqua. Una dolce delizia
che rende la festa indimenticabile.



Mandorle di BARI



SCORZONE di
ARANCE SICILIANE



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 6186
Pezzi per collo: 6

Colomba senza canditi

Zaghis ha pensato a tutti coloro che non amano i canditi ma non
vogliono rinunciare all'irresistibile gusto della colomba.
La tradizione, rivisitata.



Mandorle di BARI



BURRO da crema latte
fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE
allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



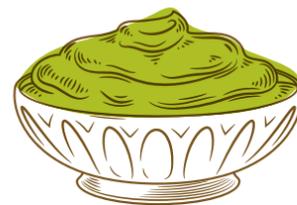
Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 7229
Pezzi per collo: 6



Colomba farcita al pistacchio

Un tempo semplice guarnizione per dolci e ora ingrediente fondamentale, il pistacchio è un prodotto enogastronomico italiano di indubbia eccellenza che arricchisce di un gusto unico le colombe Zaghis.



Cremoso ripieno di PISTACCHIO

Scagliette di puro CIOCCOLATO BIANCO



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

800 g
Codice: 7430
Pezzi per collo: 6

Colomba gocce di cioccolato

Gustosa ma delicata, la colomba con gocce di cioccolato è un piacere per il palato di coloro che amano l'innovazione senza rinunciare al buono della tradizione.



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 6187
Pezzi per collo: 6





Linea Classica

Un'elegante e travolgente Bag Box arricchita dalle coloratissime righe Zaghis e impreziosita da una fascia che sigilla il gusto delicato e la fragranza inconfondibile delle colombe lievitate naturalmente.

La classica confezione un dono unico per rendere la Pasqua uno straordinario momento conviviale.



Semplicità, sapore e un'immagine coinvolgente.

Le prelibatezze Zaghis sono avvolte da incarti e astucci con incantevoli righe, un accento di stile che dona riconoscibilità e distintività. Un romantico richiamo ai canovacci in cotone con cui la nonna di Luigi Zaghis, il primo giovane panettiere, avvolgeva i dolci per portarli al consueto pranzo domenicale.



Colomba classica

Una golosa glassatura con mandorle di prima qualità e granella di zucchero ricopre un delicato impasto impreziosito dai classici canditi siciliani.



SCORZONE di ARANCE SICILIANE



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 7231
Pezzi per collo: 6

Colomba classica

Arance attentamente selezionate, un ingrediente unico che racchiude in sé tutto il sole della Sicilia.
Un sapore delicato che conquista tutti.



SCORZONE di ARANCE SICILIANE



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 6725
Pezzi per collo: 6

Colomba gocce di cioccolato

Gustosa ma delicata, la colomba con gocce di cioccolato è un piacere per il palato di coloro che amano l'innovazione senza rinunciare al buono della tradizione.



CIOCCOLATO DOMORI monorigine Costa Avorio



BURRO da crema latte fresca



Aromi naturali



Uova di galline ITALIANE allevate a terra



Latte fresco ITALIANO



Miele millefiori ITALIANO

750 g
Codice: 7228
Pezzi per collo: 6



Linea Mignon

Le Colombine Zaghis: un grande gusto in piccole, meravigliose confezioni. Tutti gli ingredienti selezionati con attenzione, la genuinità, la morbidezza e la fragranza di sempre in un piccolo formato arrotolato a mano con cura.





Colombina classica

100 g

Codice: 6750
Pezzi per collo: 24

Colombina gocce di cioccolato

100 g

Codice: 6868
Pezzi per collo: 24



Colombina cioccolato al pistacchio

100 g

Codice: 7548
Pezzi per collo: 24

