



FORNO

MIOTTI



Forno Miotti nasce nel 1930, quando Cesare Miotti decide di aprire il primo laboratorio di pane e pasticceria a Campodarsego (PD).

Da più di ottanta anni l'azienda, oggi gestita dai nipoti Ferdinando e Luca Tabaschi, realizza **prodotti da forno con la stessa cura e passione del fondatore**.

Le **crostate sono diventate le specialità di Forno Miotti** che ha saputo conciliare la cura e l'attenzione della lavorazione manuale con la tecnologia: esse vengono ritagliate dai bordi per avere delle torte più farcite e golose.

Forno Miotti finds its roots in 1930, when Cesare Miotti decided to establish the first bakery in Campodarsego, near Padua. The company, currently run by Cesare's grandchildren Ferdinando and Luca Tabaschi, has been producing delicious bakery products with the same passion and care its founder had in the past.

Our tarts, the famous Italian "crostate", have become Forno Miotti's specialties: we know how to match the attention for artisanal production with technology by cutting the tarts from the edge, in order to obtain more stuffed and tastier tarts.



Tutta la fragranza della vera pasta frolla artigianale unita alla ricchezza delle farciture.

- ✓ **Ingredienti selezionati di alta qualità**
- ✓ **Lavorazione accurata senza bordi**
- ✓ **Immagine fresca e moderna**
- ✓ **Vaschetta trasparente per poter vedere il prodotto integralmente**

The fragrance of the real artisanal shortcrust pastry meets rich fillings

- ✓ ***Selected High Quality Ingredients***
- ✓ ***Careful manufacture without edges***
- ✓ ***Fresh and modern look***
- ✓ ***A transparent tray for see the product entirely***



**Tutta bontà
senza bordi**

Senza olio di palma

le Crostate Classiche

Classic Tarts

500 g | 250 g





Descrizione Description	Peso netto Net Weight	Codice Ean Ean Code	Pz. x Crt. Pcs per Cart	Vol. Crt. (mm) Vol. Cart. (mm)	Crt. per Pallet Cart. per Pallet	Conf. per Pallet Packs per Pallet	Crt. per Strato Cart. per layer	Strati Layers	Ingombro Pallet (mm) Volume Pallet (mm)
Crostata Albicocca Apricot Tart	250g	8033162870596	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Albicocca Apricot Tart	500 g	8033162870060	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Ciliegia Cherry Tart	250 g	8033162870459	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Ciliegia Cherry Tart	500 g	8033162870053	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Fragola Strawberry Tart	250 g	8033162870633	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Fragola Strawberry Tart	500 g	8033162870077	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Frutti di Bosco Wild Berries Tart	250 g	8033162870428	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Frutti di Bosco Wild Berries Tart	500 g	8033162870015	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Limone Lemon Tart	250 g	8033162870497	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Limone Lemon Tart	500 g	8033162870039	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Mela Apple Tart	250 g	8033162870626	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Mela Apple Tart	500 g	8033162870350	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Mirtillo Blueberry Tart	250 g	8033162870473	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Mirtillo Blueberry Tart	500 g	8033162870091	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Nocciola Hazelnut Tart	250 g	8033162870602	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Nocciola Hazelnut Tart	500 g	8033162870343	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Prugna Plum Tart	500 g	8033162870565	6	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850



Linea Gold

RICETTA CLASSICA

TUTTO BURRO

Classic Recipe with just butter

500 g



✓ Pasta frolla tradizionale preparata con solo burro di ottima qualità

✓ Traditional shortcrust pastry made only with high quality butter

✓ Crostate ideali per un consumo più ricco e per gli amanti dei gusti tradizionali

✓ Ideal tarts for a more rich taste and for consumers who love traditional products



Descrizione Description	Peso netto Net Weight	Codice Ean Ean Code	Pz. x Crt. Pcs per Cart	Vol. Crt. (mm) Vol. Cart. (mm)	Crt. per Pallet Cart. per Pallet	Conf. per Pallet Packs per Pallet	Crt. per Strato Cart. per layer	Strati Layers	Ingombro Pallet (mm) Volume Pallet (mm)
Crostata Albicocca GOLD Apricot Tart GOLD	500 g	8033162870855	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Frutti di Bosco GOLD Berries Tart GOLD	500 g	8033162870862	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850



**FORNO
MIOTTI**

Made in Italy



Crostata

Bio

ALBICOCCA



Senza olio di palma

**FORNO
MIOTTI**

Made in Italy



Crostata

Bio

MIRTILLO



Senza olio di palma



250 g

✓ **SOLO INGREDIENTI**
provenienti da Agricoltura
Biologica Certificata

✓ **ONLY CERTIFIED INGREDIENTS**
from Organic Farming



Descrizione Description	Peso netto Net Weight	Codice Ean Ean Code	Pz. x Crt. Pcs per Cart	Vol. Crt. (mm) Vol. Cart. (mm)	Crt. per Pallet Cart. per Pallet	Conf. per Pallet Packs per Pallet	Crt. per Strato Cart. per layer	Strati Layers	Ingombro Pallet (mm) Volume Pallet (mm)
Crostata Bio Albicocca Apricot Organic Tart	250g	8033162870138	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Bio Mirtillo Blueberry Organic Tart	250 g	8033162870145	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850



**FORNO
MIOTTI**

Made in Italy

Crostata Artigianale

INTEGRALE

**FRUTTI
DI BOSCO**



Senza olio di palma

INTEGRALE

Wholemeal Wheat flour

500 g | 250 g

✓ Ideali per un consumatore attento
ad uno stile alimentare moderno

✓ Solo le farciture più apprezzate:
Albicocca e Frutti di Bosco

✓ Perfect for a careful consumer
to a modern food style

✓ Only the most appreciated fillings:
Apricot and Berries



Descrizione Description	Peso netto Net Weight	Codice Ean Ean Code	Pz. x Crt. Pcs per Cart	Vol. Crt. (mm) Vol. Cart. (mm)	Crt. per Pallet Cart. per Pallet	Conf. per Pallet Packs per Pallet	Crt. per Strato Cart. per layer	Strati Layers	Ingombro Pallet (mm) Volume Pallet (mm)
Crostata Integrale Albicocca Integral Apricot Tart	250 g	8033162870046	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Integrale Albicocca Integral Apricot Tart	500g	8033162870398	6	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Integrale Frutti di Bosco Integral Berries Tart	250 g	8033162870022	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Integrale Frutti di Bosco Integral Berries Tart	500 g	8033162870381	6	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850

INTEGRALE

Wholemeal Wheat flour

250 g

Ricette Speciali



Descrizione Description	Peso netto Net Weight	Codice Ean Ean Code	Pz. x Crt. Pcs per Cart	Vol. Crt. (mm) Vol. Cart. (mm)	Crt. per Pallet Cart. per Pallet	Conf. per Pallet Packs per Pallet	Crt. per Strato Cart. per layer	Strati Layers	Ingombro Pallet (mm) Volume Pallet (mm)
Crostata Integrale Limone e Zenzero Integral Lemon and Ginger Tart	250 g	8033162870817	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Integrale Mandarino, Bergamotto e Limone Integral Mandarin, Bergamot and Lemon	250 g	8033162870824	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
Crostata Integrale Mora e Sambuco Integral Blackberry and Elderberry	250 g	8033162870831	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850

Expo

- ✓ Struttura versatile
- ✓ Facile da gestire
- ✓ Ottimizza lo spazio
- ✓ Aumenta le rotazioni

- ✓ Versatile Structure
- ✓ Easy to manage
- ✓ Optimize space
- ✓ Sales cycles increase



Confezioni/pezzi Crostate 500 g Packs/Pcs. tarts 500 g	Confezioni/pezzi Crostate 250 g Packs/Pcs. tarts 250 g	Confezioni/pezzi Crostate 160 g Packs/Pcs. tarts 160 g	Cartoni per espositore Cart. per display stand	Espositori per pallet Display stands per pallet	Espositori per strato Display stands per layer	Strati Layers	Cartoni per pallet Cart. per pallet	Tipo pallet Pallet type	Altezza pallet Pallet height (mm)
36	72	72	6	10	2	5	60	EPAL PALLET 1200x800 mm	1660



Multipack

160g

4 crostatine da 40g

✓ Multipack da 4 Crostatine da 40g confezionate singolarmente

✓ Ideali da consumare in tanti momenti della giornata

✓ Una piccola scorta di Crostatine da conservare facilmente in dispensa

✓ 4 Minitarts 40 g multipack individually packed

✓ Perfect to be consumed in many times of the day

✓ A small supply of minitarts to store easily in pantry



Descrizione Description	Peso netto Net Weight	Codice Ean Ean Code	Pz. x Crt. Pcs per Cart	Vol. Crt. (mm) Vol. Cart. (mm)	Crt. per Pallet Cart. per Pallet	Conf. per Pallet Packs per Pallet	Crt. per Strato Cart. per layer	Strati Layers	Ingombro Pallet (mm) Volume Pallet (mm)
4 Crostatine Albicocca 4 Apricot Minitarts	160g	8033162870435	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
4 Crostatine Fragola 4 Strawberry Minitarts	160 g	8033162870480	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
4 Crostatine Mirtillo 4 Blueberry Minitarts	160 g	8033162870404	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850
4 Crostatine Nocciola 4 Hazelnut Minitarts	160 g	8033162870411	12	500 x 250 x 127	78	936	6	13	1200 x 800 x 1850

**FORNO
MIOTTI**

Dal 1930
—  —
MADE in ITALY

*Ricetta
Artigianale*

**Tutta bontà
senza bordi**
Senza olio di palma

**6
Crostatine
MIRTILLO**



Multipack

300g

6 crostatine da 50g

✓ Multipack da 6 Crostatine da 50g
confezionate singolarmente

✓ 6 Minitarts 50 g multipack
individually packed



Descrizione Description	Peso netto Net Weight	Codice Ean Ean Code	Pz. x Crt. Pcs per Cart	Vol. Crt. (mm) Vol. Cart. (mm)	Crt. per Pallet Cart. per Pallet	Conf. per Pallet Packs per Pallet	Crt. per Strato Cart. per layer	Strati Layers	Ingombro Pallet (mm) Volume Pallet (mm)
6 Crostatine Albicocca 6 Apricot Minitarts	300g	8033162871043	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850
6 Crostatine Nocciola 6 Hazelnut Minitarts	300 g	8033162871067	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850
6 Crostatine Mirtillo 6 Blueberry Minitarts	300 g	8033162871050	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850

A photograph showing the ingredients for Sbriciolata: a wicker basket of eggs, a block of butter, and a large, rectangular, golden-brown Sbriciolata cookie with a crumbly texture, all on a wooden surface.

Sbriciolata

Fatte a mano come da tradizione
Handmade according to tradition

A photograph showing a large, rectangular Sbriciolata cookie with a crumbly texture and dark chocolate chips. In the background, there is a wicker basket of eggs and a block of chocolate on a wooden surface.

Sbriciolata
con gocce di
cioccolato

Sbriciolate

300 g



Descrizione Description	Peso netto Net Weight	Codice Ean Ean Code	Pz. x Crt. Pcs per Cart	Vol. Crt. (mm) Vol. Cart. (mm)	Crt. per Pallet Cart. per Pallet	Conf. per Pallet Packs per Pallet	Crt. per Strato Cart. per layer	Strati Layers	Ingombro Pallet (mm) Volume Pallet (mm)
Sbriciolata	300 g	8033162870640	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850



Descrizione Description	Peso netto Net Weight	Codice Ean Ean Code	Pz. x Crt. Pcs per Cart	Vol. Crt. (mm) Vol. Cart. (mm)	Crt. per Pallet Cart. per Pallet	Conf. per Pallet Packs per Pallet	Crt. per Strato Cart. per layer	Strati Layers	Ingombro Pallet (mm) Volume Pallet (mm)
Sbriciolata cioccolato	300 g	8033162870657	6	500 x 250 x 127	78	468	6	13	1200 x 800 x 1850



Via Europa, 14 - 35010 San Giorgio delle Pertiche - Padova - Italia
T. +39 049 93 35 547 / F. +39 049 93 38 506
miotti@fornomiotti.com / www.fornomiotti.com

