



Dogliani

**Collezione
Natale**



A still life composition on a dark wooden surface. In the upper right, a glass jar of honey is partially visible with a wooden honey dipper resting on the rim. Below it, a large pile of almonds is scattered, some dusted with white powder. To the right, a white bowl is filled with the same white powder. In the lower right, a whole yellow lemon and a cross-section of a lemon are visible. The lower left corner contains a few green and purple figs and some dried almond shells. The text 'Dogliani' is written in a white, elegant script font, and 'amore per la tradizione' is written in a white, italicized serif font below it.

Dogliani

amore per la tradizione

N O V I T À

Soffio





Panettone Classico | confezione soffio - gr. 3000 - N230103



Pandoro Classico | confezione soffio- gr. 1000 - N1901005



Specialità' alla Frutta

albicocca e frutti di bosco





Panettone ai frutti di bosco | confezione scatola - gr. 750 - N1801004





Panettone albicocca | confezione scatola - gr. 750 - N1801003





Panettone ai frutti di bosco | incartato a mano- gr. 1000 - N1501007



Panettone albicocca | incartato a mano - gr. 1000 - N1501006

Natale 2023

Collezione d'Autore

il "Lievito Madre" curato da tre
generazioni, è l'ingrediente più
importante,
il "Tempo Lento" la risorsa Principale

Franco Dogliani





Panettone Classico | confezione borsa - grammi 1000 - N2300001



Pandoro classico | confezione borsa - grammi 1000 - N2300002



Panettone classico | collezione d'autore scatola - grammi 1000 - N2201001



Panettone senza canditi | collezione d'autore scatola - grammi 1000 - N2201002



Panettone mandorlato | collezione d'autore scatola - grammi 1000 - N2202003



Panettone cioccolato | collezione d'autore scatola - grammi 1000 - N2201004

I CLASSICI E SPECIALITÀ AL CIOCCOLATO

Uvetta, canditi, burro e uova fresche: sono questi gli ingredienti che si fondono in una lavorazione lenta e ricercata. Dogliani seleziona gli ingredienti più buoni dando vita a 7

soffici varianti: classico, senza canditi, al cioccolato, mandorlato, Rocher, ai frutti di bosco e all'albicocca, tutti lievitati secondo tradizione partendo dallo storico lievito madre





Panettone classico (tipo basso) | incartato a mano - gr. 1000 - N1501001



Panettone senza canditi | incartato a mano - gr. 1000 - N1501002



Panettone mandorlato | incartato a mano - gr. 1000 - N1501003



Panettone al cioccolato | incartato a mano - gr. 1000 - N1501004



PPanettone rocher | incartato a mano - gr. 850 - N1501005



PPandoro classico | incartato a mano - gr. 1000 - N1501008







TAVOLETTA CIOCC FONDENTE GRAN CARAQUE 100% - gr. 100 - T1802001

TAVOLETTA TANZANIA 75% - gr. 100 - T1802002

GUAQUIL 64% - gr. 100 - T1802006

IL LIEVITO DOGLIANI

Il lievito madre, chiamato anche pasta madre, lievito naturale e pasta acida, è un impasto di farina e acqua, acidificato da un complesso batteri lattici che sono in grado di avviare la fermentazione. Questo metodo naturale risale ai tempi in cui la pasta madre veniva conservata gelosamente dalla fornaia che la manteneva in vita con gli opportuni rinfreschi e la redistribuiva alle famiglie che facevano il pane in casa. Attualmente riscoperto da artigiani panificatori e pasticceri alla ricerca di sapori tradizionali il lievito madre è indispensabile nella preparazione di dolci come panettone, colomba pasquale, pandoro.

MARGHERITA DOGLIANI “...Mi ricordo un giorno in cui mio padre mi ha chiamato in laboratorio e mi ha svelato il suo segreto: il lievito madre...”

FRANCO DOGLIANI “...Dalla cura e dall’attenzione che mio padre mostrava verso il lievito madre ho capito quello che veramente conta nella lavorazione dei nostri prodotti: la maestria di mantenere la madre del lievito nel tempo...”

BERNARDO DOGLIANI “...Un amore profondo ha sempre legato mio padre al lievito madre, tanto da farlo sentire una creatura animata...”







L'AZIENDA DOGLIANI DAL 1948

L'azienda Dogliani opera nel settore dolciario dal 1948.

Angelo e Bartolomeo Dogliani, rilevano negli anni quaranta un piccolo laboratorio di pasticceria a Carrara, ai piedi delle Alpi Apuane. Angelo, insieme al fratello Bartolomeo, lascia la sua terra, il suo lavoro come responsabile di produzione presso una prestigiosa azienda piemontese, portando con sè, regalato dal suo affezionato datore di lavoro e maestro, un pezzo del "lievito madre" di farina e i segreti per mantenerlo nel tempo. Oggi lo sviluppo dell'azienda premia l'impegno, la passione di Angelo e la capacità del figlio Franco nell'aver ereditato i segreti dell'antico processo di rinnovamento giornaliero del "lievito madre". Per questo, i prodotti Dogliani derivano da antiche ricette ed i suoi lieviti naturali ne garantiscono la genuinità e fragranza così come la produzione quotidiana ne garantisce la freschezza.





DOVE LA FABBRICA SFORNA DOLCI E PRODUCE PENSIERO

Nel 2005 Margherita Dogliani convinta che la cultura rappresenta uno dei mezzi per ogni donna e uomo di vivere la propria dignità, apre le porte dell'azienda alla cultura facendo sua la frase della filosofa Simon Weil che dice: "accanto ad ogni catena di montaggio ci deve essere una

Università operaia". L'idea ed il desiderio di provare a cambiare la realtà lavorativa creando uno spazio culturale, dove ogni dipendente possa confrontarsi con l'arte, l'informazione, la scienza, insomma dare gli strumenti a ciascuno e ciascuna di costruire un pensiero indipendente, libero da condizionamenti. Simonetta, la ragioniera dell'azienda è la prima a seguire Margherita. Nasce la rassegna

estiva dal titolo "Donna Anima e Corpo", si parte con entusiasmo. Con pallets di legno e una moquette rossa si costruisce una sorta di palco, si noleggiavano delle sedie e si elabora un programma con un tema da affrontare con storici e filosofi. L'area parcheggio si trasforma in un luogo di aggregazione e di relazione. Oggi la rassegna, ormai, è un appuntamento fisso. Siamo profondamente convinte che è su queste basi che si costruiscono relazioni umane, autentiche e durature nell'intero tessuto sociale. "DOVE LA FABBRICA SFORNA DOLCI E PRODUCE PENSIERO" è lo slogan che esprime e rappresenta la nostra realtà, che si rinnova ogni anno, ogni attimo in mezzo a tutte le difficoltà.



BISCOTTIFICIO PIEMONTE DI DOGLIANI ANGELO
dei fratelli Margherita, Bernardo, Franco Dogliani s.n.c.

Viale Domenico Zaccagna , 33
54031 Avenza - Carrara (MS)
P.I. 00052280450
REA MS 3291

Tel 0585 632744

Fax 0585 780662

info@dogliani.net
www.dogliani.net