



COLOMBE  
CATALOGO 2025



**De Mori.**  
Specialità buone  
come tradizione vuole.

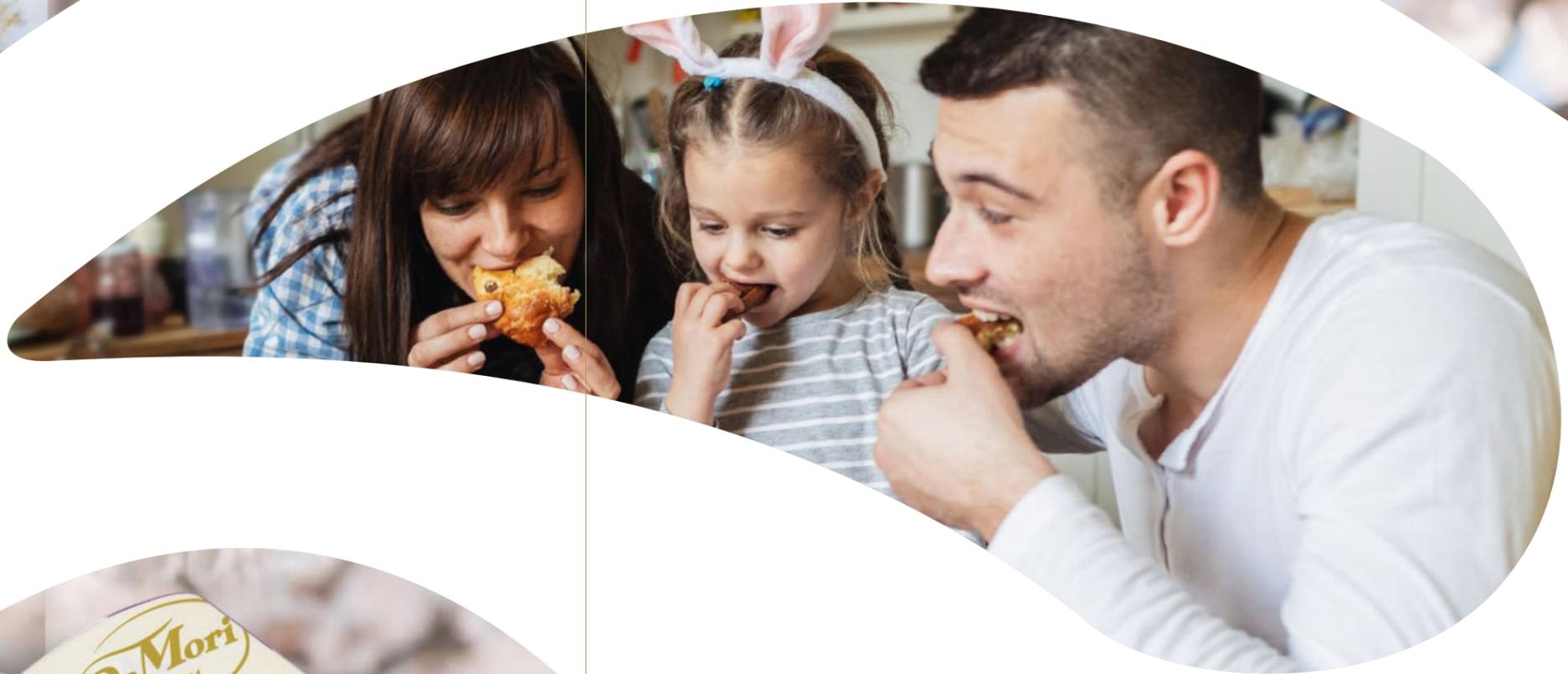
De Mori mantiene da sempre un'identità artigianale abbinando sapientemente le antiche ricette provenienti dal territorio piemontese e dall'inestimabile patrimonio agroalimentare della cultura dolciaria.

SIMONE DE MORI

I prodotti rispettano i metodi di lavorazione artigianale e gli altissimi standard qualitativi, grazie all'impiego di pregiate materie prime. Lievito madre naturale, burro fresco, tuorlo d'uova fresche da allevamenti a terra, le migliori farine selezionate presenti sul territorio locale.

**Le colombe De Mori  
sono lavorate a mano  
fino a 30 ore  
di lievitazione naturale.**





Una nuova  
veste grafica  
che dà vita a tante specialità  
incartate a mano.

## Colombe lavorate a mano

Incartate a mano con nastro

### Tradizionale

30 ore di lievitazione naturale

Con uvetta  
e cubetti di arancia  
Glassa fatta a mano

Peso g 750  
Pz per cartone 6  
Cod. Art. KTRDEM750



### Cioccolato

30 ore di lievitazione naturale

Con gocce di puro  
cioccolato fondente  
Glassa fatta a mano

Peso g 750  
Pz per cartone 6  
Cod. Art. KCIDEM750



### Pistacchio

30 ore di lievitazione naturale

Alla crema di pistacchio  
Ricoperta di cioccolato bianco  
e pistacchi sgranati

Peso g 500  
Pz per cartone 8  
Cod. Art. COLPI



## Colombe lavorate a mano

Incartate a mano con nastro

### Albicocca

30 ore di lievitazione naturale

Con confettura  
di albicocca  
Glassa fatta a mano

Peso g 500  
Pz per cartone 8  
Cod. Art. COLA



### Pesca e amaretti

30 ore di lievitazione naturale

Con confettura  
di pesca e amaretti  
Glassa fatta a mano

Peso g 500  
Pz per cartone 8  
Cod. Art. COLP



### Tentazione di frutta

30 ore di lievitazione naturale

Con ananas, amarene  
e cioccolato  
Frutta al naturale  
Glassa fatta a mano

Peso g 500  
Pz per cartone 8  
Cod. Art. COLF



# Colombe lavorate a mano

Incartate a mano con nastro

## Lampone e Freddozzo

30 ore di lievitazione naturale

Con lampone al naturale,  
crema al cioccolato bianco  
e Freddozzo di Oleggio  
Ricoperto di cioccolato bianco

Peso g 500

Pz per cartone 8

Cod. Art. COLFR



## Limoncello

30 ore di lievitazione naturale

Con crema di Limoncello  
Ricoperta di cioccolato bianco

Peso g 500

Pz per cartone 8

Cod. Art. COLIM



## De Mori è Mastro Panettiere

I grissini leggeri e fragranti sono stirati a mano e a lenta lievitazione naturale.

De Mori, Mastro Panettiere, con un'inconfondibile esperienza crea gusti e mantiene autentica la secolare sapienza delle terre piemontesi. Completano la gamma le lingue che accompagnano con curiosità qualsiasi pietanza.



## De Mori è Mastro Pasticcere

Torcetti al burro, Baci di Dama con nocciola Gentile, Canestrelli di Biella, Paste Meliga con mais del Piemonte, sono solo alcune specialità della tradizione prodotte da De Mori.

De Mori, Mastro Pasticcere, lavora e garantisce in ogni passaggio e in ogni fase della preparazione tanta attenzione, per riservare il massimo del gusto e della fragranza.





**MADE IN ITALY**

De Mori s.r.l.  
Via per Castelletto Cervo, 319 - 13836 Cossato (BI) - Tel 015 93674  
[www.demorisimone.com](http://www.demorisimone.com)

 @demorisrl  @de\_mori\_1974