



SALENTOTTO  
*il vero pasticcio*

# Catalogo prodotti

YEAR 2025

[WWW.SALENTOTTO.COM](http://WWW.SALENTOTTO.COM)

# il risultato dell'eccellenza

Nel cuore del Salento, a Galatina, patria del pasticciotto, nasce Salentotto.

Aperti sin dal 1985, il nostro laboratorio si è evoluto nel tempo, conservando però la tradizione e la lavorazione artigianale.

Ogni pasticciotto è UNICO, preparato con amore e maestria per esaltarne la forma classica Galatinese, odori e sapori.

Dalla piccola bottega di famiglia e sostenuti dai nostri clienti e ambasciatori, abbiamo migliorato la produzione ed iniziato a distribuire il pasticciotto ed altre golosità in tutto il mondo.

Oggi, orgogliosi del nostro passato, vogliamo condividere i nostri tesori, per far gustare un momento indimenticabile.

---

[www.salentotto.it](http://www.salentotto.it)



## le origini

Da oltre duecento anni Salento fa rima con pasticciotto e Salentotto.

Nato a Galatina nel 1745.

Con i nostri prodotti, condividiamo le nostre passioni, le nostre tradizioni e l'autenticità dei nostri luoghi.

## i nostri valori

Salentotto è una tradizione tramandata da padre in figlio. E' il piacere di condividere le cose buone con chi ami. E' un momento indimenticabile, il piacere di dire WOW mentre lo assaggi.



# IL PROGETTO

Dal pasticciotto crudo e congelato ai dolci, ai salati sino ai lievitati. Salentotto è un laboratorio artigianale di pasticceria. Il primo ad associare l'artigianità del prodotto alla distribuzione diretta sul territorio. Siamo maestri del pasticciotto secondo la ricetta tipica galatinese. Il nostro pasticciotto è un prodotto pronto forno crudo e congelato. Cotto al forno, sprigiona tutta la sua freschezza e fragranza, stupisce ogni palato per la frolla friabile e il cuore cremoso. Siamo cultori dei lievitati e dei dolci della tradizione. ore e ore di lievitazione per ottenere un impasto soffice e profumato. Legati alle nostre radici, abbiamo coniato questo termine per unire insieme le origini del prodotto e il nome che lo rappresenta. Salentotto è un omaggio alla nostra terra " il Salento" e alle sue tradizioni culinarie. il catalogo propone una serie di prodotti artigianali realizzati con materie prime selezionate. Tutti abbattuti crudi o cotti e preparati per una facile gestione all'interno della propria attività



# da crudo **in 10** a cotto **MINUTI**



## la cottura

Per ottenere la perfetta cottura del pasticcetto è necessario seguire queste semplici istruzioni:

Preriscaldare il forno a 250°;

Prima della cottura, spennellare o spruzzare con il latte per ottenere la doratura;

Disporre i pasticcetti ancora congelati sulla teglia;

Infornare per un totale di 10 minuti, si consiglia di ruotare la teglia a metà cottura per ottenere una cottura uniforme;

Sfornare e attendere 2 minuti prima di togliere la formina;

Decorare a proprio piacimento

# Il vero pasticcetto



Pasticciotto alla  
crema pasticceria



Pasticciotto  
crema e amarena



Pasticciotto  
crema e nocciotella



Pasticciotto  
crema al limone  
e frutti di bosco



Pasticciotto  
pistacchio



Pasticciotto mascarpone  
e nocciotella



Pasticciotto  
crema e ananas



Pasticciotto  
crema e fichi



Pasticciotto  
ricotta e pera  
al profumo di cannella



Pasticciotto  
ricotta e nocciotella



Pasticciotto  
crema e mela  
con frolla ai cereali



**Pasticciotto  
Kinder**



Pasticciotto  
tutto nocciotella



Pasticciotto  
nocciotella e banana



**Pasticciotto  
Galak**



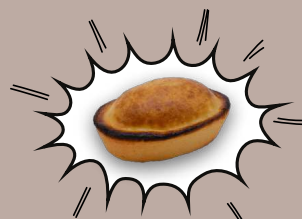
Pasticciotto  
nocciotella e cocco



Pasticciotto  
crema al rum  
e cioccolato



Pasticciotto  
crema al limoncello



Pasticciotto alla crema  
SENZA GLUTINE &  
SENZA LATTOSIO



25 pz



120 gr



250°



10 min

# pasticciootti piccoli & fruttone



PASTICCIOTTO  
PICCOLO  
CRUDO

1/5 1200/400 250° 15min

**Pasticciotto  
alla crema**

**Pasticciotto  
crema e nutella**

**Pasticciotto  
tutto nutella**

crema classico  
crema e nutella  
crema e amarena  
crema al pistacchio  
tutto nutella

**Pasticciotto  
crema e amarena**

**Pasticciotto  
pistacchio**

SOLO DA  
SCONGELARE

25 pz 7 gg 100 gr 2 ore

**Fruttone amarena  
e pasta di mandorla  
reale**

**Fruttone arancia  
e pasta di mandorla  
reale**

**Fruttone pistacchio  
e pasta di mandorla  
reale**

# Torte pasticciotto & crostate



TORTA  
PASTICCIOTTO  
DA COTTURA

1/5 1200/400 250° 15min

Torta Pasticciotto  
crema e amarena

Torta Pasticciotto  
alla crema classico

Torta Pasticciotto  
crema e nutella

CROSTATA  
DA COTTURA

1/5 1200/400 250° 15min

Crostata  
albicocca

Crostata  
amarena

Crostata  
arancia

albicocca  
 amarena  
 arancia  
 nutella  
 kinder  
 pistacchio

Crostata  
nocciotella

Crostata  
pistacchio di bronte

Crostata  
kinder bueno



SEMIFREDDO  
PRONTO DA  
GUSTARE



Pasticciotto  
Summer cream



Pasticciotto  
Summer pistacchio



Pasticciotto  
Summer bacio



Pasticciotto  
Summer frutti di  
bosco



cornetto leccese



krapfen crema cotto



treccia noci pecan



monachina  
artigianale



conchiglia maxi nocciola



brioche col tупpo cotta



cornetto multicereali



cornetto multicereali  
frutti di bosco



cornetto vuoto curvo



colazione d'autore





rustico leccese classico






50 pz 240° 12 min 200 gr



rustico leccese mortadella/salame piccante






50 pz 240° 12 min 190 gr



rustico leccese classico mignon






50 pz 240° 10 min 90 gr



calzone fritto mignon cotto





50 pz 60 min 100 gr



calzone fritto pomodoro e mozzarella cotto





25 pz 60 min 200 gr



fagotto wurstel e patatine cotto





25 pz 60 min 260 gr



calzone forno prosciutto e mozzarella cotto





25 pz 60 min 200 gr



pizza margherita mezza teglia






6 pz 180° 3 min 5300 gr

# rosticceria



# dulcis in fundo



 <p>cassatina siciliana doc</p> <p>12 pz   30 min   100 gr</p>	 <p>cassata siciliana doc</p> <p>12 pz   30 min   100 gr</p>	 <p>cannolo siciliano doc ripieno</p> <p>8 pz   30 min   120 gr</p>	 <p>scorza cannolo siciliano doc</p> <p>12 pz   120 gr</p>
 <p>scorza cannolo siciliano dor</p> <p>1 pz   30 min   3,5 kg</p>	 <p>pasticciotto scomposto crema e pistacchio</p> <p>1 pz   30 min   3,5 kg</p>	 <p>pasticciotto scomposto crema e nutella</p> <p>1 pz   30 min   3,5 kg</p>	 <p>pasticciotto scomposto crema e fichi</p> <p>1 pz   30 min   3,5 kg</p>
 <p>pasticciotto scomposto crema al limone e frutti di bosco</p> <p>1 pz   30 min   3,5 kg</p>	 <p>pasticciotto scomposto crema e nutella</p> <p>1 pz   30 min   3,5 kg</p>	 <p>pasticciotto scomposto crema alla vaniglia</p> <p>1 pz   30 min   3,5 kg</p>	 <p>pasticciotto scomposto crema e amarena</p> <p>1 pz   30 min   3,5 kg</p>
 <p>spumoncino mandorle e cioneta</p> <p>1 pz   30 min   3,5 kg</p>	 <p>spumoncino mandorle e fichi</p> <p>1 pz   30 min   3,5 kg</p>	 <p>spumoncino nocciola e pistacchio</p> <p>1 pz   30 min   3,5 kg</p>	 <p>spumoncino nocciola e cioccolato</p> <p>1 pz   30 min   3,5 kg</p>



crema spalmabile al  
psitacchio



crema spalmabile al  
caramello salato



crema spalmabile alla  
nocciola



crema spalmabile al  
cioccolato bianco



granella di pistacchio



1 pz



1 kg



amarene sciropate



1 pz



3,9 kg



mandorle affettate



1 pz



1 kg



misto d'uovo in brik



1 pz



1 lt

# le decorazioni



# Laboratorio 4.0

## Laboratorio artigianale e ordine digitale

Abbiamo studiato un App per farti lavorare in pieno relax.

Con l'App Salentotto potrai avere:

- Migliore gestione degli ordini;
- Migliore info su tutti i prodotti;
- Migliore consegna, più precisa e puntuale;
- Migliore Customer Care, disponibile sempre.

Manteniamo sempre la lavorazione artigianale ma con uno sguardo al futuro, per ottimizzare i tempi e la consegna. Amiamo avere un rapporto diretto con la nostra clientela per conoscere e soddisfare tutte le esigenze.



# Contatti

Prepariamo con amore i nostri pasticciotti da più di 20 anni. Unitevi al nostro progetto e condividiamo insieme questi grandi tesori.

SEDI:

Galatina, Novoli

WEB

[info@salentotto.it](mailto:info@salentotto.it)  
[www.salentotto.it](http://www.salentotto.it)

SOCIAL

@salentotto su:



TELEFONO

+39 329 329 2946  
+39 329 781 7436

SALENTOTTO  
*il vero pasticciotto*

