



SALENTOTTO
il vero pasticcio

Catalogo prodotti

YEAR 2025

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



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

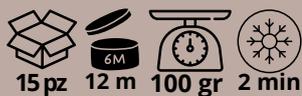
albicocca
 amarena
 arancia
 nutella
 kinder
 pistacchio

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



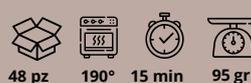
cornetto leccese



krapfen crema cotto



treccia noci pecan



monachina
artigianale



conchiglia maxi nocciola



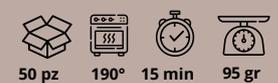
brioche col tупpo cotta



cornetto multicereali



cornetto multicereali
frutti di bosco



cornetto vuoto curvo



colazione d'autore

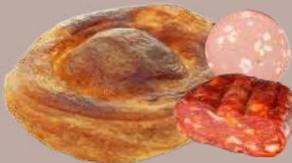




rustico leccese
classico

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 sciroppate



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
www.salentotto.it

SOCIAL

@salentotto su:



TELEFONO

+39 329 329 2946
+39 329 781 7436

SALENTOTTO
il vero pasticciotto

