



SALENTOTTO
il vero pasticcotto

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 pasticcera



Pasticciotto
crema e amarena



Pasticciotto
crema e crema di nocciola



Pasticciotto
crema al limone
e frutti di bosco



Pasticciotto
pistacchio



Pasticciotto mascarpone
crema di nocciola



Pasticciotto
crema e ananas



Pasticciotto
crema e fichi



Pasticciotto
ricotta e pera
al profumo di cannella



Pasticciotto
ricotta e crema di nocciola



Pasticciotto
crema e mela
con frolla ai cereali



Pasticciotto
crema di nocciola
bianca e nera



Pasticciotto
tutto crema di nocciola



Pasticciotto
crema di nocciola e banana



**Pasticciotto
Galak**



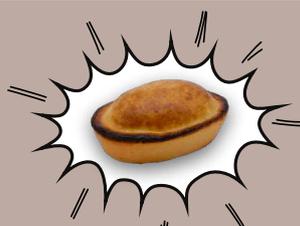
Pasticciotto
crema di nocciola e
cocco



Pasticciotto
crema al rum
e cioccolato



Pasticciotto
crema al limoncello



Pasticciotto alla crema
SENZA GLUTINE &
SENZA LATTOSIO



25 pz



120 gr



250°



10 min

pasticcetti piccoli & fruttoni



PASTICCIOTTO
PICCOLO
CRUDO



1/5 1200/400 250° 15min



**Pasticciotto
alla crema**



**Pasticciotto
crema e crema di nocciola**



**Pasticciotto
tutto crema di nocciola**

crema classico
crema e crema di nocciola
crema e amarena
crema al pistacchio



**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**

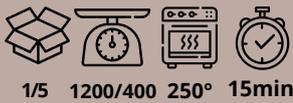


**Fruttone pistacchio
e pasta di mandorla
reale**

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 crema di nocciola

CROSTATA DA COTTURA



1/5 1200/400 250° 15min



Crostata
albicocca



Crostata
amarena



Crostata
arancia

albicocca
amarena
arancia
crema di nocciola
pistacchio



Crostata
crema di nocciola

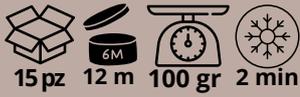


Crostata
pistacchio di bronte



Crostata
crema di nocciola e granella
di mandorle

SEMIFREDDO
PRONTO DA
GUSTARE



Pasticciotto
Summer cream



Pasticciotto
Summer pistacchio



Pasticciotto
Summer bacio



Pasticciotto
Summer frutti di
bosco



cornetto leccese



krapfen crema cotta



treccia noci pecan



monachina
artigianale



conchiglia maxi nocciola



brioche col tuppo 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




cassatina siciliana doc

12 pz 30 min 100 gr



cassata siciliana doc

12 pz 30 min 100 gr



cannolo siciliano doc ripieno

8 pz 30 min 120 gr



scorza cannolo siciliano doc

12 pz 120 gr



scorza cannolo siciliano doc

1 pz 30 min 3,5 kg



pasticciotto scomposto crema e pistacchio

1 pz 30 min 3,5 kg



pasticciotto scomposto crema e crema di nocciola

1 pz 30 min 3,5 kg



pasticciotto scomposto crema e fichi

1 pz 30 min 3,5 kg



pasticciotto scomposto crema al limone e frutti di bosco

1 pz 30 min 3,5 kg



pasticciotto scomposto crema e crema di nocciola

1 pz 30 min 3,5 kg



pasticciotto scomposto crema alla vaniglia

1 pz 30 min 3,5 kg



pasticciotto scomposto crema e amarena

1 pz 30 min 3,5 kg



spumoncino mandorle e coneta

1 pz 30 min 3,5 kg



spumoncino mandorle e fichi

1 pz 30 min 3,5 kg



spumoncino nocciola e pistacchio

1 pz 30 min 3,5 kg



spumoncino nocciola e cioccolato

1 pz 30 min 3,5 kg



crema spalmabile al
psitacchio



crema spalmabile al
caramello salato



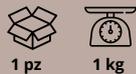
crema spalmabile alla
nociola



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

