



PASTICCIOTTO EVERYDAY

CATALOGO PRODOTTI



PASTICCIOTTO EVERYDAY

è una azienda specializzata nell'esportazione del PASTICCIOTTO in tutto il mondo.

Ciò che ha spinto alla nascita e poi alla consacrazione, in ambito nazionale prima e sul panorama mondiale poi, di Everyday è la volontà di tramandare la tradizione culinaria salentina più autentica del pasticciotto in tutto il mondo, esaltando la semplicità ed al tempo stesso l'originalità di un dolce che dal 1745 riserva un sapore unico per i palati.

Accanto, dunque, al custodimento della tradizione, Pasticciotto Everyday ha aggiunto un tocco di fantasia creando nuove varianti. Con una novità che rende il pasticciotto inimitabile: utilizzare le genuine materie prime che lo splendido territorio salentino è capace di offrire. Everyday ha così proposto con successo sul mercato diverse varianti molto apprezzate della tradizionale ricetta, nonché altre specialità salate.

Everyday preserva così il nome del pasticciotto, esportandolo in tutto il mondo dopo una accurata selezione delle pasticcerie, che sposano tutte un unico format ed un'unica scuola di pensiero. Il fine ultimo è quello di proporre, sulla ribalta internazionale, un prodotto di assoluta e comprovata qualità.



Pasticciotto Everyday is a company specialized in the export of our PASTICCIOTTO to all around the world. What brought to the birth and the following success of Everyday, both at a national and international level, is the desire to perpetuate and pass on to the rest of the world the most authentic culinary tradition of the pasticciotto from Salento. Extolling at the same time its simplicity and originality, this sweet delight is the source of a unique taste for the palate since 1745. While jealously aiming to preserve the tradition itself, Pasticciotto Everyday decided to add a touch of whimsy to it, creating new variants as well. A novelty makes our pasticciotto incomparable: the use of the most genuine raw ingredients that our gorgeous land of Salento is able to offer. In this way, Everyday managed to successfully present the market with highly appreciated different versions of the traditional recipe – not to forget the rest of our production of salty specialties.

Everyday protects and maintains the good name of the pasticciotto, exporting it worldwide after an accurate selection of the best patisseries meeting this unique format and a single, high quality-oriented school of thought. The end goal is to offer, globally, a product of absolute and proven quality.



delizia irresistibile: **il pasticciotto**

Il pasticciotto è una delle eccellenze gastronomiche del Salento, la più apprezzata dagli amanti del dolce.

La pasta frolla, nella sua ricetta originale, è farcita con la crema pasticcera, poi la cottura in forno ne amalgama il gusto, creando un risultato che è una carezza per il palato e uno

spettacolo per gli occhi coi suoi colori ambrati e dorati e la sua forma ovale. La sua storia ha antiche origini,

risalenti al XVI secolo, ed è proprio Galatina il centro di produzione e commercializzazione, già agli inizi del

'900. Nel corso degli anni il tipico pasticciotto ha conosciuto grazie all'apporto di Everyday diverse

varianti della ricetta originale: la crema pasticciera semplice può essere sostituita da differenti farciture.

Dalla marmellata all'amarena alla pasta di mandorle, dal cacao al pistacchio.

A partire dal 1998 il pasticciotto figura nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali [PAT] ed è

abitudine di salentini e turisti consumarlo appena sfornato per colazione, iniziando così nel migliore dei

modi la giornata. Una chicca: il pasticciotto alla crema era uno dei dolci preferiti di Frank Sinatra, fatto

svelato in una puntata del 2011 del reality "Il boss delle torte". Ne vanno ghiotti anche il regista Ferzan

Özpetek, e gli attori Willem Dafoe e Meryl Streep.



irresistible delight: **the pasticciotto**

The pasticciotto is one of Salento's gastronomic flagships, the most appreciated by sweet lovers. In its original recipe,

the pastry is first stuffed with custard, then oven baked to harmonise the taste, resulting in what feels like a caress for the palate, and a sight for sore eyes. The typical amber and golden shades, and its oval shape, give the pasticciotto a

full-rounded grace. Its history dates back to the 16th century, and Galatina is the place where the pasticciotto is

produced and distributed, since the beginning of the last century. Throughout the years, the typical pasticciotto – thanks

to the contribution of Everyday – has seen various changes applied to its original recipe. The custard can be replaced by different fillings: from black cherry jams to marzipan paste, from cocoa to pistachio.

In 1998, the pasticciotto has been included in the PAT - Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali ["List of the

Traditional Agri-food Products"], and locals and tourists in Salento use to eat it freshly baked for breakfast – the best

way to start off a new day. A tidbit for you: the pasticciotto filled with custard was one of Frank Sinatra's favourite

sweets, as reported in an episode from 2011 of the tv show "Cake Boss". Film director Ferzan Özpetek, and actors

Willem Dafoe and Meryl Streep, also go crazy for it.






Pasticciotto classico crema

Pasticciotto classico con ripieno di crema pasticcera.

Pezzi per confezione: Pasticciotto **grande 56 pezzi** | Pasticciotto **piccolo 100 pezzi**.

 Custard "Pasticciotto".

Pieces per carton: **big Pasticciotto 56 pcs** | **small Pasticciotto 100 pcs**.



Disponibile anche in
versione **VEGAN**



Tempo di cottura
Baking time


14 min | 150°



Pasticciotto crema e cioccolato

Pasticciotto con ripieno di crema pasticcera e cioccolato.

Pezzi per confezione: Pasticciotto **grande 56 pezzi** | Pasticciotto **piccolo 100 pezzi**.

 Custard and chocolate "Pasticciotto".

Pieces per carton: **big Pasticciotto 56 pcs** | **small Pasticciotto 100 pcs**.



Disponibile anche in
versione **VEGAN**



Tempo di cottura
Baking time

14 min | 150°





Pasticciotto crema e cioccolato fondente

Pasticciotto con ripieno di crema pasticcera e cioccolato fondente.
Pezzi per confezione: Pasticciotto grande 56 pezzi | Pasticciotto piccolo 100 pezzi.

 Custard and dark chocolate "Pasticciotto".
Pieces per carton: big Pasticciotto 56 pcs | small Pasticciotto 100 pcs.


 **Tempo di cottura**
Baking time
14 min | 150°



Pasticciotto crema e caramello DOLCE o SALATO

Pasticciotto con ripieno di crema pasticcera e caramello dolce o salato.
Pezzi per confezione: Pasticciotto grande 56 pezzi | Pasticciotto piccolo 100 pezzi.

 Custard and sweet or salted caramel "Pasticciotto".
Pieces per carton: big Pasticciotto 56 pcs | small Pasticciotto 100 pcs.

 **Tempo di cottura**
Baking time
14 min | 150°







Pasticciotto crema e amarena

Pasticciotto con ripieno di crema pasticceria e confettura all'amarena.

Pezzi per confezione: Pasticciotto **grande 56 pezzi** | Pasticciotto **piccolo 100 pezzi**.

 Custard and black cherry jam "Pasticciotto".

Pieces per carton: **big Pasticciotto 56 pcs** | **small Pasticciotto 100 pcs**.

 **Tempo di cottura**
Baking time
14 min | 150°




Pasticciotto crema di nocciola

Pasticciotto con ripieno di crema di nocciola.

Pezzi per confezione: Pasticciotto **grande 56 pezzi** | Pasticciotto **piccolo 100 pezzi**.

 Custard and hazelnut "Pasticciotto".

Pieces per carton: **big Pasticciotto 56 pcs** | **small Pasticciotto 100 pcs**.

 **Tempo di cottura**
Baking time
14 min | 150°






Pasticciotto con crema e nocciola chiara (Nocciolata)

Pasticciotto con ripieno di crema e nocciola chiara.

Pezzi per confezione: Pasticciotto grande 56 pezzi | Pasticciotto piccolo 100 pezzi.

 Custard and hazelnut "Pasticciotto".

Pieces per carton: big Pasticciotto 56 pcs | small Pasticciotto 100 pcs.

 **Tempo di cottura**
Baking time
14 min | 150°






Pasticciotto crema e pistacchio

Pasticciotto con ripieno di crema al pistacchio.

Pezzi per confezione: Pasticciotto **grande 56 pezzi** | Pasticciotto **piccolo 100 pezzi**.

Pistachio custard "Pasticciotto".

Pieces per carton: **big Pasticciotto 56 pcs** | **small Pasticciotto 100 pcs**.


 **Tempo di cottura**
Baking time
14 min | 150°




Pasticciotto con ricotta e scaglie di cioccolato

Pasticciotto con ripieno di ricotta e scaglie di cioccolato.

Pezzi per confezione: Pasticciotto **grande 56 pezzi** | Pasticciotto **piccolo 100 pezzi**.

 Ricotta "Pasticciotto" with chocolate chips.

Pieces per carton: **big Pasticciotto 56 pcs** | **small Pasticciotto 100 pcs**.

 **Tempo di cottura**
Baking time
14 min | 150°





Pasticciotto Kinder

Pasticciotto con ripieno di cioccolato bianco e cioccolato nero.

Pezzi per confezione: Pasticciotto **grande 56 pezzi** | Pasticciotto **piccolo 100 pezzi**.

🇬🇧 Kinder "Pasticciotto".

Pieces per carton: **big Pasticciotto 56 pcs** | **small Pasticciotto 100 pcs**.

🕒 Tempo di cottura
Baking time

15/16 min | 160°



Fruttone con pasta di mandorle, confettura di amarena e copertura di cioccolato

Fruttone con pasta di mandorle, confettura di amarena e copertura di cioccolato.

Pezzi per confezione: Pasticciotto **grande 56 pezzi** | Pasticciotto **piccolo 100 pezzi**.

🇬🇧 "Fruttone" with almond, black berry jam and chocolate.

Pieces per carton: **big Pasticciotto 56 pcs** | **small Pasticciotto 100 pcs**.





Pasticciotto con crema al cacao

Pasticciotto con ripieno di crema al cacao.

Pezzi per confezione: Pasticciotto **grande 56 pezzi** | Pasticciotto **piccolo 100 pezzi**.

 Cocoa Custard "Pasticciotto".

Pieces per carton: **big Pasticciotto 56 pcs** | **small Pasticciotto 100 pcs**.


 **Tempo di cottura**
Baking time
14 min | 150°



Pasticciotto Crema e Marmellata di Fichi

Pasticciotto con ripieno di crema e marmellata di fichi.

Pezzi per confezione: Pasticciotto **grande 56 pezzi** | Pasticciotto **piccolo 100 pezzi**.

 Custard and fig jam "Pasticciotto".

Pieces per carton: **big Pasticciotto 56 pcs** | **small Pasticciotto 100 pcs**.


 **Tempo di cottura**
Baking time
14 min | 150°






Pasticciotto crema al limone e scaglie di mandorla

Pasticciotto con ripieno di crema al limone e scaglie di mandorla.
Pezzi per confezione: Pasticciotto **grande 56 pezzi** | Pasticciotto **piccolo 100 pezzi**.

 Lemon Custard "Pasticciotto" with almond flakes.
Pieces per carton: **big Pasticciotto 56 pcs** | **small Pasticciotto 100 pcs**.

 **Tempo di cottura**
Baking time
14 min | 150°



Pasta di mandorle con confettura all'amarena e copertura con scaglie di mandorle

Pasta di mandorle con confettura all'amarena e copertura con scaglie di mandorle.
Pezzi per confezione: Pasticciotto **grande 56 pezzi** | Pasticciotto **piccolo 100 pezzi**.

 Almond paste with black berry jam and almond flakes.
Pieces per carton: **big Pasticciotto 56 pcs** | **small Pasticciotto 100 pcs**.





Tetta della Monaca

"Tetta della Monaca" ripiena con crema Chantilly / Crema di cioccolato / Crema Chantilly al pistacchio.

Pezzi per confezione: 24 o 30 pezzi.

🇬🇧 Typical "Tetta della Monaca", a soft sponge cake filled with crema Chantilly / Crema di cioccolato / Crema Chantilly al pistacchio
Pieces per carton: 24 o 30 pcs.



Cornetto salentino

Cornetto salentino - varie farciture.

Pezzi per confezione: **50 pezzi.**

🇬🇧 Salento typical croissant with different fillings.
Pieces per carton: **50 pcs.**

🕒 **Tempo di cottura**
Baking time
10/12 min | 180°





Pasticciotto Gelato *vari gusti*

Pasticciotto gelato nei gusti: *Gelato alla crema | Frutti di bosco e gelato alla crema | Roscher | Pistacchio.* Pezzi per confezione: **30 pezzi.**

 Ice Cream "Pasticciotto" - flavours: *Custard ice cream | Berries and custard ice cream | Rocher | Pistachio.* Pieces per carton: **30 pcs.**



Spumone *vari gusti*

Spumone salentino nei gusti: *Cioccolato-Nocciola | Pistacchio-Nocciola | Fior di Latte e Melograno | Mandorle e Fichi | Cioccolato Fondente e Arancia.*
Packaging Spumoni: 24 pz

 Typical "Spumone" - flavours: *Chocolate-Hazelnut | Pistachio-Hazelnut | Dark Chocolate and Orange | Fior di Latte and Pomegranate | Almonds and Figs | Dark Chocolate and Orange*





PASTICCIOTTO
EVERYDAY

GALATINA (LE)

pasticciotto.everyday@gmail.com

www.pasticciottoeveryday.it

