



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.



LEGENDA:  PRODOTTO DA FRIGGERE

 PRODOTTO PRONTO FORNO

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.






Puccia salentina

Puccia salentina a base di farina di semola.

Confezione: 30 pezzi

 Typical wheat flour "Puccia".

Packaging Pucce: 30 pz

 Tempo di cottura
Baking time


7/8 min | 180°



Focaccia pugliese

Focaccia pugliese: Pomodori e olive | Patate | Bianca cacio e pepe. Porzione da 700gr.

Confezione da: 6 pezzi

 Typical apuliam flat bread various fillings. Portion 700gr.

Packaging: 6 pcs

 Tempo di cottura
Baking time

10/11 min | 180°





Rustico leccese

anche formato mignon confezione da 50 pezzi

 Tempo di cottura
Baking time
15 min | 220/230°  190 GR.

Rustico leccese in pasta sfoglia ripieno di besciamella, pomodoro e mozzarella.

Gusti: *Classico* | *Salame ventricina* | *Prosciutto cotto* | *Funghi* | *Cacio e Pepe*. Confezione da 40 pezzi

Gusto: *Carne*. Confezione da 5 Kg.


 Typical snack of Salento. Flavours: *Classic* | *Salami* | *Baked Ham* | *Mushrooms* | *cheese and black pepper*. Carton 40 pcs
Flavours: *Meat*. Carton 5 Kg.




Aperitivo salentino mix

Aperitivo salentino mix: polpette di melanzane - polpette di carne - arancini di riso mignon - panzerotti di patate con menta.

Confezione: 4 kg.

 Typical Aperitif: eggplant meatballs - meatballs - rice arancini - potatoes "panzerotti" with mint.

Carton: 4 kg.

 Tempo di cottura
Baking time
6/7 min | 140°





Arancino di riso *prosc./mozz.*

Arancino di riso disponibile con ripieno di prosciutto cotto e mozzarella.
Confezione: 40 pezzi.

 Rice arancini available with baked ham and mozzarella.
Packaging: 40 pcs.



130 GR.



Tempo di cottura

Baking time

20 min | 140°



Arancino di riso *al ragù*

Arancino di riso con ripieno di ragù.
Confezione: 40 pezzi.

 Rice arancini with ragù.
Packaging: 40 pcs.



130 GR.



Tempo di cottura

Baking time


20 min | 140°






Pepite di Riso

Mortadella e provola - Speck e scamorza - Siciliana - Gamberetti - Nduja e caciocavallo,
Confezione: 5 Kg misti.

 Mortadella and provola - Speck and scamorza - Siciliana - Shrimps - Nduja and caciocavallo.
Packaging: 5 Kg Mix.




 Tempo di cottura
Baking time
7/8 min | 150°




Pittule

Pittula bianca - Pittula pizzaiola Confezione: 3 - 6 Kg. per gusto.

 White pittula - Pizza maker pittula Packaging: 3 - 6 Kg. per flavour.



 Tempo di cottura
Baking time
7/8 min | 150°





Crocchettone di patate

Crocchettone di patate. Disponibile con ripieno di prosciutto cotto e mozzarella e con ripieno di ragù.  130 GR.

Confezione: 40 pezzi.



 Potatoes "crocchettone". Available with baked ham and mozzarella filling or with ragù filling.
Packaging: 40 pcs.




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



Polpettone di carne

Crocchettone di carne con ripieno di prosciutto cotto e mozzarella.   140 GR.

Confezione: 40 pezzi.

 Meat "crocchettone" with baked ham and mozzarella.
Packaging: 40 pcs.



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






**CALZONE AL FORNO
ALLE CIME DI RAPA
E PROVOLA**

Calzone fritto o al forno

anche formato mignon in confezioni da 4 Kg.

Calzone fritto o al forno, disponibile nei gusti: pomodoro e mozzarella.
Confezione: 30 pezzi.

 Typical fried or baked "calzone", filled with: tomato and mozzarella.
Packaging: 30 pcs.



180 GR.



Tempo di cottura
Baking time

12/13 min | 160°



Golosone

Golosone wurstel e pasta sfoglia.
Confezione: 25 pz.

 Golosone wurstel and puff pastry.
Packaging: 25 pcs.



170 GR.



Tempo di cottura
Baking time

20 min | 220°



New!

Smile CALZONCINI GOURMET



Smile alla barbabietola

con cicoria, burrata affumicata, uva sultanina,
semi di finocchio



Smile di farina di ceci

con stufato di scarola, cipollotto,, olive leccine,
pomodoro secco e mozzarella



Smile alla clorofilla di spinaci

con capocollo di maiale nero stufato, verza
e canestrato



Smile di grano arso

con cime di rapa, acciuga, salsiccia a punta di coltello,
caciocavallo stagionate 3 mesi



Smile alla curcuma e pepe nero

con mortadella, provola, mozzarella,
pomodoro e basilico



40 GR.



Tempo di cottura
Baking time

Confezione: 5 Kg

🇬🇧 Packaging: 5 Kg


8/10 min | 150°





Polpette di Polpo

Polpette di polpo DA FRIGGERE. Confezione: 4 / 6 Kg.

 TO FRY. Packaging: 4 / 6 Kg.



Tempo di cottura
Baking time

7/8 min | 160°



Olive Cheddar

Confezione da 5 Kg

 Packaging: 5 Kg.



25 GR.



Tempo di cottura
Baking time

5 min | 200/210°



New!




Rustico Mignon Assortiti

7 gusti

Gusti: ricotta - prosciutto e salame | wurstel | spinaci | olive | tonno | peperoni

Confezione: 6Kg

 Flavours: ricotta - ham and salami | Sausage | spinach | olive | tuna | peppers

Packaging: 6Kg



20 GR.



Tempo di cottura
Baking time

16 min | 200°

New!



Crocchette di mandorle

Confezione: 4 kg.

Cuore tenero di purè di patate, avvolto da una croccante panatura alle mandorle

 Packaging: 4 kg.

Tender heart of mashed potatoes, wrapped in a crunchy almond breading



Tempo di cottura
Baking time

10/13 min | 180°





Gambero Viola di Gallipoli

Gambero Viola di Gallipoli, 1^a - 2^a - 3^a Qualità. Confezione: 2 / 4 Kg.

 Purple Shrimp of Gallipoli. Packaging: 2 / 4 Kg.



Gamberi in Tempura

Confezione: 4 kg.

 Packaging: 4 kg.



22 GR.



New!



Gamberi Red

Confezione da 3,2 Kg

 Packaging: 3,2 Kg.



22 GR.



New!



Gamberi Kuro

Confezione: 3,2 kg.

 Packaging: 3,2 kg.



22 GR.




New!



Mini Rostini triangoli allo speck

Confezione da 4 Kg

 Packaging: 4 Kg.



18 GR.



Tempo di cottura
Baking time

22/25 min | 220/230°

New!




Mini Bun

ROSSI - GIALLI - VERDI

Confezione: 90 pcs

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, acqua olio EVO 10%, latte intero in polvere, zucchero, lievito, sale, lectina di girasole, colorante

 Packaging: 90 pcs

Ingredients: type 0 soft wheat flour, water, EVO oil 10%, whole milk powder, sugar, yeast, salt, sunflower lectin, coloring

Scongelare a 20/24° per 30 minuti.



27 GR.



Riscaldare in forno per 2 minuti
Baking time




New!



Rosti Toast di patate, prosciutto e formaggio

Confezione: 24 pezzi

 Packaging: 24 pcs



200 GR.



Tempo di cottura
Baking time

27/30 min | 200°

New!



Nachos al cheddar

Confezione: 3 Kg.

 Packaging: 3 Kg.



25 GR.



Tempo di cottura
Baking time

9 min | 200°



New!



Pizza Margherita 30x40

Confezione: 5 pezzi

🇬🇧 Packaging: 5 pcs



800 GR.



Tempo di cottura
Baking time

7/8 min | 180°

FORNO PRERISCALDATO da cuocere

New!



Pizzella Margherita con olive

Confezione: 30 pezzi

🇬🇧 Packaging: 30 pcs



140 GR.



Tempo di cottura
Baking time

3/4 min | 180°

FORNO PRERISCALDATO





Spiedoni di pesce

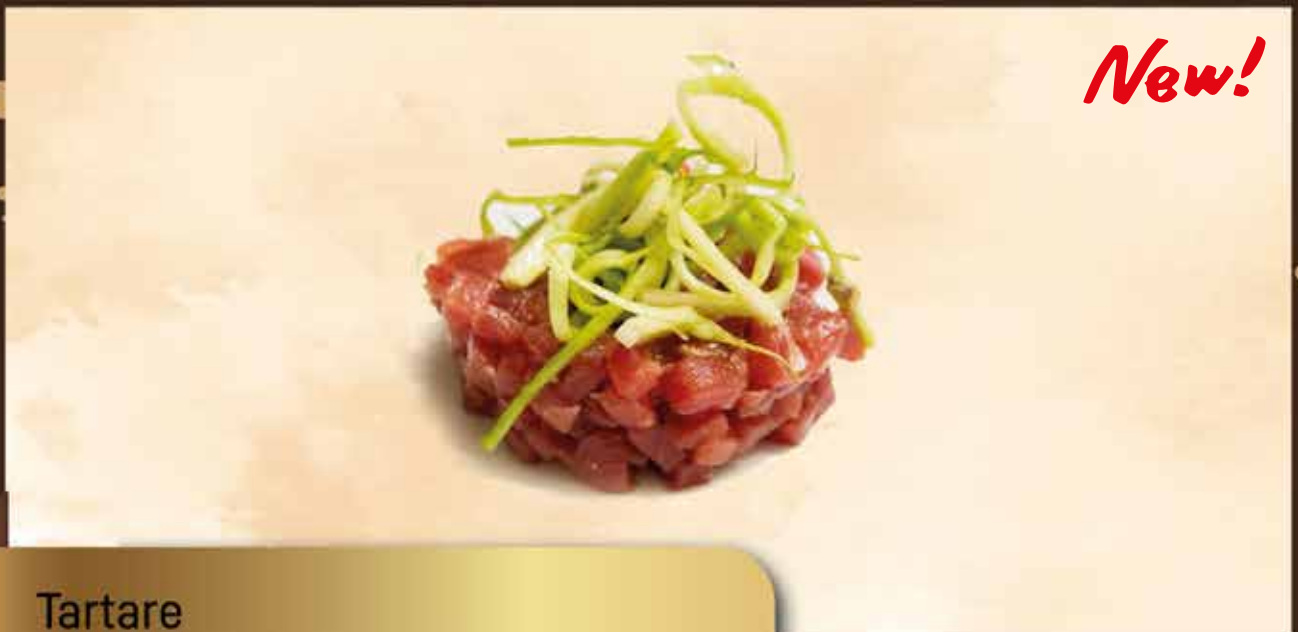
Spedoni di merluzzo con panko, pomodoro, olive

Spedoni di scorfano e zucchine

Spedoni di totano e gamberi gratinati

Confezione: 40 pezzi 🇬🇧 Packaging: 40 pezzi

IN ARRIVO



Tartare

Confezione: 10 pezzi Tartare: Salmone, tonno, gambero viola • Anche con gambero rosa

🇬🇧 Packaging: 10 pcs Tartare: Salmon, tuna, purple prawn • Also with pink prawn




New!



Frittatina di pasta Cacio e Pepe

Confezione: 5 Kg

 Packaging: 5 Kg.



45 GR.

New!



Frittatina di pasta Salsiccia e Friarielli

Confezione: 5 Kg.

 Packaging: 5 Kg.



45 GR.



New!



Frittatina di Spaghetti
Mozzarella, carne e piselli

Confezione: 5 Kg

 Packaging: 5 Kg.



65 GR.

New!



Fiori di Zucca ricotta e provola
Fiori di Zucca prosciutto e mozzarella

Confezione: 4 Kg.

 Packaging: 4 Kg.

Già Fritti



65 GR.



Tempo di cottura
Baking time

6/7 min | 200°



New!



Fiori di Zucca in crosta di farina di grano

Già Fritti

Confezione: 5 Kg

 Packaging: 5 Kg.



Tempo di cottura
Baking time

9 min | 200°



New!

**Agnolotti speck scamorza e melanzana
farina di grano**

Confezione: 5 Kg.

 Packaging: 5 Kg.





Cuori di Cacio e Pepe

farina di grano

Confezione: 5 Kg

 Packaging: 5 Kg.





Panciotti mozzarella di Bufala
farina di grano

Confezione: 5 Kg

 Packaging: 5 Kg.



Ravioli Carne o Ricotta e Spinaci
farina di grano

Confezione: 5 Kg.

 Packaging: 5 Kg.





New!

Triangoli bresaola e noci

farina di grano

Confezione: 5 Kg

 Packaging: 5 Kg.



New!

Margherite speck scamorza e radicchio

farina di grano

Confezione: 5 Kg.

 Packaging: 5 Kg.





Raviolini prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano

Confezione da 5 Kg

 Packaging: 5 Kg.



Bigoli farina Senatore Cappeli - Grano - Orzo

Confezione: 5 Kg.

 Packaging: 5 Kg.





Sagne Senatore Cappelli grano • orzo

Confezione: 5 Kg

 Packaging: 5 Kg.



Quadrotti carne e funghi porcini
farina di grano

Confezione: 5 Kg.

 Packaging: 5 Kg.





Maccheroni

a Senatore Cappelli • grano • orzo

Confezione: 5 Kg

 Packaging: 5 Kg.



Orecchiette

a Senatore Cappelli • grano • orzo

Confezione: 5 Kg.

 Packaging: 5 Kg.






Parmigiana

Parmigiana di melanzane fritte, basilico, pomodoro e formaggio.
Cartoni da: 3 Teglie da 1,5 Kg. • Confezione: 20 pezzi monoporzione 300 gr.

Traditional "Parmigiana" with fried eggplants, basil, tomato and cheese.
Packaging: 3 baking pan from 1,5 Kg. • Carton: 20 pcs single portion from 300 gr



 Tempo di cottura
Baking time
25 min | 180°




Pitta di patate prosc./form. | pizzaiola

Pizza rustica a base di patate, disponibile con ripieno di prosciutto e formaggio o alla pizzaiola con pomodori, cipolla, capperi e olive. Confezione: 3 Teglie da 1,5 Kg. • Cartoni da: 20 pezzi monoporzione 300 gr.

Traditional "Pitta" mad of potatoes, available with ham and cheese filling, or "pizzaiola" with tomatoes, onion, capers and olives.

Packaging: 3 baking pan from 1,5 Kg. • Carton: 20 pcs single portion from 300 gr



 Tempo di cottura
Baking time
25 min | 180°







Lasagna

Lasagna tradizionale.

Confezione: 3 Teglie da 1,5 Kg. • Cartoni da: 20 pezzi monoporzione 300 gr.

 Traditional "Lasagna".

Packaging: 3 / 6 baking pan from 1,5 Kg. • Carton: 20 pcs single portion from 300 gr

 Tempo di cottura
Baking time
25 min | 180°



Frittura di paranza

Confezione: 5/6 Kg



Packaging: 5/6 Kg.






New!

Lasagna cernia, seppia, gamberi, salmone

Lasagna tradizionale.

Confezione: 3 Teglie da 1,5 Kg. • Cartoni da: 20 pezzi monoporzione 300 gr.

 Traditional "Lasagna".

Packaging: 3 / 6 baking pan from 1,5 Kg. • Carton: 20 pcs single portion from 300 gr



300 GR.

 Tempo di cottura
Baking time

25 min | 180°



New!

Lasagna salmone e zucchine

Lasagna salmone e zucchine

Confezione: 3 Teglie da 1,5 Kg. • Cartoni da: 20 pezzi monoporzione 300 gr.

 Lasagna salmon and courgettes.

Packaging: 3 / 6 baking pan from 1,5 Kg. • Carton: 20 pcs single portion from 300 gr



300 GR.

 Tempo di cottura
Baking time

25 min | 180°





PASTICCIOTTO
EVERYDAY

GALATINA (LE)

pasticciotto.everyday@gmail.com

www.pasticciottoeveryday.it

