



Catalogo Prodotti

About Us

Dalla passione e dall'esperienza di due generazioni di Maestri pasticceri,
nasce Surbador.

Le antiche tradizioni si fondono con l'energia e lo spirito imprenditoriale per
generare sapori in grado di deliziare anche i palati più esigenti.

Uno staff entusiasta ed esperto si prodiga per creare un prodotto ad altissimo
livello qualitativo, rispettando le ricette tradizionali e conservando
l'artigianalità nella produzione.

La nostra ambizione e il nostro sogno è quello di far conoscere ed assaggiare
a chi non lo avesse ancora fatto le specialità tipiche del Salento e la famosa
"Italian Breakfast".

Dal Salento, in ogni parte del mondo!



Delizie da amare, impossibili da dimenticare!






Cornetto Classico

Il cornetto è una specialità di pasticceria internazionale conosciuto anche con il nome di croissant o brioche nel Nord Italia. Si tratta di una specialità alimentare dolce a forma di mezzaluna.

Nella confezione

Prodotto da forno crudo già lievitato, surgelato vuoto o farcito

Farciture disponibili

Vuoto	Crema	Nocciola	Crema e nocciola	Albicocca	Crema e amarena	Crema al pistacchio
90 g	120 g	100 g	125 g	100 g	125 g	120 g
						

Si consiglia di scongelare il prodotto prima della cottura





Cornetto Mini

Niente di meglio per accompagnare il veloce caffè della mattina.
Un mini croissant per una colazione leggera e golosa.

Nella confezione

Prodotto da forno crudo già lievitato, surgelato vuoto o farcito

Farciture disponibili

Vuoto	Crema	Nocciola	Crema e nocciola	Albicocca
40 g	50 g	50 g	60 g	50 g
				

Si consiglia di scongelare il prodotto prima della cottura









Cornetto ai Cereali

Creato per chi vuole seguire una dieta ricca di fibre, senza rinunciare ad una colazione dolce e gustosa. I cereali integrali sono una buona fonte di sostanze nutritive, e sono considerati preferibili rispetto ai prodotti preparati con farine raffinate. Disponibili nella classica forma a mezza luna oppure nella tradizionale forma allungata a chiusura leccese.

Nella confezione

Prodotto da forno crudo già lievitato, surgelato vuoto o farcito

Farciture disponibili

Vuoto	Albicocca	Frutti di bosco	Cotognata
90 g	100 g	100 g	100 g
			

Si consiglia di scongelare il prodotto prima della cottura





Pasticciotto

Il dolce tipico salentino di pasta frolla ripieno di crema pasticcera e cotto in forno.
A Lecce e in tutto il Salento, non è "VERA COLAZIONE" se non si fa' con caffè e Pasticciotto!
Una volta assaggiato nessuno può farne più a meno. Assolutamente da provare

Nella confezione

Prodotto da forno farcito, cotto e surgelato.

Farciture disponibili

Crema

120 g



**Crema e
nocciola**

120 g



**Crema e
amarena**

120 g



**Crema al
pistacchio**

120 g



Si consiglia di scongelare il prodotto prima di riscaldare





Mini Pasticciotto

Un assaggio di dolcezza nei vostri momenti di relax. Ideale per accompagnare il caffè mattutino o il tè del pomeriggio. Da condividere in famiglia o con gli amici. E' sempre l'occasione giusta per degustare un pasticcetto mignon. Tutto il gusto della tradizione, in piccole dosi.

Nella confezione

Prodotto da forno farcito, cotto e surgelato.

Farciture disponibili

Crema

70 g



**Crema e
nociola**

70 g



**Crema e
amarena**

70 g



**Crema al
pistacchio**

70 g



Si consiglia di scongelare il prodotto prima di riscaldare





Morello

Il Pasticciotto al cioccolato Morello è il dessert creato per i più golosi e per gli amanti del cioccolato. Il Morello rappresenta un esplosione di gusto senza rivali. Fragrante pasta frolla al cioccolato ripiena di crema al cacao e con cuore di crema alle nocciole.

Nella confezione

Prodotto da forno farcito, cotto e surgelato.

Varianti

Il Morello è disponibile anche nella versione mignon da 70 g.

Si consiglia di scongelare il prodotto prima di riscaldare





Fruttone artigianale

Possiamo definirlo il gemello diverso del più famoso Pasticciotto, perché nasce dalle stesse basi, ovvero una delicata e fragrante pasta frolla, ma varia sia nel ripieno che nella copertura.

La loro forma è identica, ma li contraddistingue un carattere ben diverso.

Risalta subito all'occhio nelle vetrine delle pasticcerie Leccesi, la sua copertura al cioccolato fondente ad un primo sguardo potrebbe far pensare ad una versione dark del Pasticciotto, invece no. Un morbido ripieno di pasta di mandorle abbraccia uno strato di marmellata, il tutto custodito in un involucri di frolla al gusto fondente. Assolutamente da provare.

Nella confezione

Prodotto da forno farcito, cotto e surgelato.

Varianti

Il Fruttone è disponibile anche nella versione mignon da 50 g.

Preparazione

Il fruttone deve solo essere scongelato in frigo per 2 ore, onde evitare che la copertura di cioccolato si sciolga in forno.





Zeppola

Le zeppole di San Giuseppe sono un dolce tipico del sud Italia ed appartengono alla grande famiglia delle frittelle.

Creata in omaggio a San Giuseppe, quando i friggitori allestivano dei banchetti davanti alle loro botteghe, per servire le zeppole direttamente in strada il 19 Marzo. Ecco perché è diventata il dolce tipico della festa del papà.

Nella confezione

Prodotto da forno non farcito, fritto o al forno e poi surgelato.

Varianti

Le confezioni possono contenere la versione "base" (bignè senza crema), frita o al forno, grande o piccola o la versione già farcita pronta da servire.

Si consiglia di scongelare completamente il prodotto e riscaldare brevemente ad una temperatura di massimo 100° C





Melindo

Saccottino di sfoglia con all'interno crema e confettura di mele per una colazione dolce e delicata.

Una ricetta semplice e nutriente, preparata con gli ingredienti preferiti dalle nostre nonne.

Nella confezione

Prodotto da forno crudo già lievitato, farcito e surgelato

Varianti

Per gli amanti della frutta, è disponibile anche il CESTINO alle mele.

Un fagottino di pasta sfoglia chiuso su se stesso, farcito con sola confettura di mele.

Peso prodotto:

120 g

Si consiglia di scongelare il prodotto prima della cottura





Brioche

La brioche siciliana o "brioche col tuppo" è il dolce più amato in Sicilia con cui si fa colazione o merenda. E' caratterizzata da due sfere di diversa misura poste l'una sull'altra, l'impasto è profumato e molto soffice.

La più piccola, che è impossibile non staccare e mangiare subito, è il tipico tuppo, e prende origine dal "tupè", l'acconciatura tipica delle donne siciliane del passato.

Spesso viene chiamata "broscia", un termine agricolo che indica lo spazio che rimane tra un solco e l'altro quando si semina.

Nella confezione

Prodotto da forno cotto già lievitato, surgelato

Peso prodotto:

80 g

Si consiglia di scongelare completamente il prodotto e riscaldare brevemente ad una temperatura di massimo 100° C





Krapfen

Golosi bomboloni di brioche fritti, ripieni di crema pasticcera e cosparsi di zucchero a granelli.

Caldi e morbidi, ideali per una colazione ricca di energia.

Pronte in 5 minuti di forno a bassa temperatura, basta scongelarle in frigo qualche ora prima.

Disponibili sia con crema pasticcera che vuote o nella più simpatica forma a ciambella.

Nella confezione

Prodotto da forno cotto già lievitato, farcito e surgelato.

Peso prodotto

Krapfen Vuote: 80 g

Ciambelle: 80 g

Krapfen con Crema pasticcera: 130 g

Si consiglia di scongelare completamente il prodotto e riscaldare brevemente ad una temperatura di massimo 100° C





Spumone Artigianale

Lo spumone salentino è un tipico gelato italiano della cucina salentina, diffuso anche in Sicilia. Lo spumone è un gelato di gusti misti stratificati (di solito nocciola, cioccolato), con un ripieno di pan di spagna affogato con del liquore Strega, con all'interno mandorle tritate, cioccolato fondente a pezzi e canditi.

Una volta preparato viene fatto solidificare in ciotole rotonde che gli conferiscono la forma di una semisfera.

Nella confezione

Gelato artigianale monoporzione incartato ed etichettato singolarmente.

Varianti

Nocciola e cioccolato, Nocciola e pistacchio,
Mandorla variegato fichi, Gusto Pasticciotto.

Peso prodotto

150 g







Panettone Artigianale

Il panettone, è un tipico dolce milanese, associato alle tradizioni gastronomiche del Natale e ampiamente diffuso in tutta Italia.

È ottenuto da un impasto lievitato a base di acqua, farina, burro, uova (tuorlo), al quale si aggiungono frutta candita, scorzette di arancio e cedro in parti uguali, e uvetta.

Oggi, il panettone è un dolce tipico italiano tutelato dal 2005 da un disciplinare, che ne specifica gli ingredienti e le percentuali minime per poter essere definito tale.

Surbador segue minuziosamente l'antica ricetta rispettando con rigore ingredienti e tempi di lievitazione. Disponibile solo nel periodo natalizio, in varie dimensioni e con l'aggiunta di diversi ingredienti.

Varianti

Frutta candita, Cioccolato,
Mandorle, Noci e fichi.

Piccolo 500 g - **Medio** 750 g - **Grande** 1000 g

Prodotto artigianale disponibile con o senza confezione.





Rustico Leccese

Snack salato, tipico salentino composto da due dischi di pasta sfoglia di circa 10 cm di diametro ai quali si unisce un ripieno di besciamella, mozzarella, pomodoro e sovente pepe e noce moscata. Perfetto per spezzare l'appetito tra un pasto e l'altro.

Va consumato molto caldo per apprezzare al meglio il filare della mozzarella e la friabilità della pasta sfoglia. Il Rustico di Lecce è presente nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali redatto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Nella confezione

Prodotto da forno farcito, crudo e surgelato.

Peso prodotto

Rustico Classico (140 gr)

Rustico Mignon (80 gr)

Si consiglia di scongelare il prodotto prima della cottura





Calzone Fritto

Conosciuto nel resto d'Italia come "Panzerotto" o "fritta", il Calzone leccese è l'ideale per uno spuntino veloce. La pasta-pizza a forma di mezzaluna racchiude un ricco ripieno di mozzarella e pomodoro.

Nella confezione

Prodotto farcito, fritto e surgelato.

Peso prodotto

160 g

Si consiglia di scongelare completamente il prodotto e riscaldare brevemente ad una temperatura di massimo 100° C





Calzone al Forno

I calzoni ripieni al forno sono dei fagottini rustici preparati con pasta per la pizza e ripieno di pomodoro e mozzarella. Semplici e gustosi sono la tipologia di calzone più preparata e richiesta al bar o in rosticceria

Nella confezione

Prodotto da forno farcito, cotto e surgelato

Peso prodotto

160 g

Si consiglia di scongelare completamente il prodotto e riscaldare brevemente ad una temperatura di massimo 100° C





Golosone

Un friabile e dorato strato di pasta sfoglia che avvolge un appetitoso wurstel di pollo.

Uno spuntino semplice e nutriente adatto per tutti i gusti.

Surbador sceglie accuratamente le materie prime per i suoi prodotti ed in special modo utilizza esclusivamente wurstel di altissima qualità (Gusto e sicurezza assicurati).

Può essere mangiato intero come snack per il pranzo o la cena oppure tagliato a rondelline per essere servito come appetitoso aperitivo.

Nella confezione

Prodotto da forno crudo e surgelato

Peso prodotto

165 g

Si consiglia di scongelare il prodotto prima della cottura





Würstel in Camicia

Fagottino di pasta sfoglia ripieno con wurstel di pollo e tacchino e farcito con pomodoro e mozzarella.

Croccante fuori, morbido dentro.

Nella confezione

Prodotto da forno farcito, crudo e surgelato

Peso prodotto

165 g

Si consiglia di scongelare il prodotto prima della cottura





Pizzetta

Pizzette fragranti e leggere adatte per uno spuntino veloce per grandi e piccini pronta in pochi minuti in forno.
Farcita con pomodoro e mozzarella.

Nella confezione

Prodotto da forno farcito, cotto e surgelato

Varianti

Tonda

Al taglio

Maxi Tonda

80 g

80 g

165 g

Si consiglia di scongelare completamente il prodotto e riscaldare brevemente ad una temperatura di massimo 100° C





Puccia Salentina

Per "puccia" si intende genericamente una forma di pane tipica del Salento. A seconda delle zone in cui viene prodotta si chiama in diversi modi e può avere addirittura ingredienti diversi. La tipologia più conosciuta e diffusa in Italia negli ormai famosi "food truck" è quella formata da un impasto di pane simile a quello della pizza farcito generalmente con verdura e formaggi ma anche con i salumi tipici della zona.

Nella confezione

Prodotto da forno, cotto e surgelato

Varianti

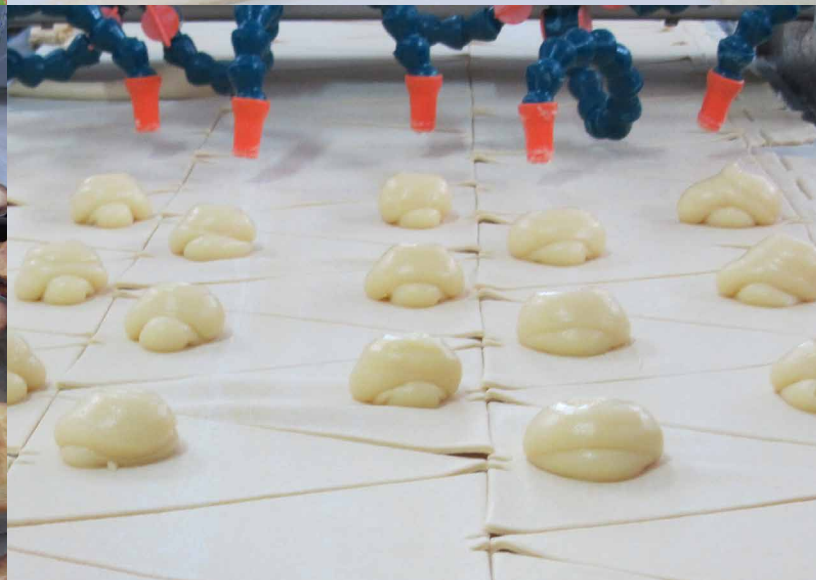
Grande Vuota (130 g)

Puccette con olive (50 g)

Puccette mediterranee (olive, cipolla e pomodorini) (50 g)

Si consiglia di scongelare completamente il prodotto e riscaldare brevemente ad una temperatura di massimo 100° C







KINGART



Pasticceria e Pasticceria

Surgelata & Pronto Forno

VENDITA AL DETTAGLIO E ALL'INGROSSO

Veglie (Lecce) via M. Serao, 5 - Uffici // +39 0832 970478

Email // info@surbador.it - P.I. // 03610220752

SURBADOR SURGELATI

SURBADOR LE TORTE DI BARBARA

