

Per essere un quotidiano appuntamento con il desiderio di dolcezza, la pasticceria deve proporsi con i colori e i profumi della natura, in un connubio di leggerezza, eccellenza delle materie prime e trasparenza verso il cliente finale. Sono questi i valori hanno portato Pasticceria Veneta a confermarsi azienda di prestigio nel settore dolciario da 45 anni. Dal 1978, infatti, Dino Bisca e Loredano Grande danno una personale interpretazione della pasticceria veneziana, nobilitando ricette storiche ed elevando il concetto di torta ad espressione artistica, frutto di un artigianato di alta qualità. Quella di Pasticceria Veneta è infatti una storia di passione, ma anche di duro lavoro, di una grande amicizia che negli anni ha permesso la crescita di un'azienda radicata nel territorio e con valori fondanti, tramandati ai figli con rigore e serietà. Ed oggi più che mai, avere la totale gestione aziendale è un vanto e un valore inestimabile.

L'azienda segue da sempre con grande attenzione l'andamento del mercato e l'evoluzione dei gusti dei consumatori, interpretandoli con nuove referenze che, di successo in successo, hanno determinato un progressivo ampliamento della struttura produttiva.

Oggi Pasticceria Veneta vanta tre linee produttive, con oltre 10.000 dolci realizzati al giorno e più di 150 referenze, di

**OLTRE 150 REFERENZE**

## Pasticceria Veneta, artigianato di alta qualità

*Dino Bisca e Loredano Grande,  
maestri pasticciieri dal 1978,  
nobilitano ricette storiche  
reinterpretandole in chiave artistica*



cui il 90% destinato al mercato italiano e il 10% al mercato estero. Fiore all'occhiello è la gamma di prodotti senza glutine, senza lattosio e i dolci vegani, ideati per favorire le numerose esigenze e richieste del consumatore fina-

le. I dessert surgelati prodotti e commercializzati sono realizzati con ingredienti italiani di prima qualità (farina, burro, latte, uova), ma c'è grande attenzione anche per le materie prime d'oltreoceano come caffè, cacao, tutte certificate.



Il processo produttivo aziendale rispetta le severe e rigorose conformità degli standard internazionali in materia di sicurezza, qualità e ambiente, e segue un efficiente sistema haccp, con conseguente certificazioni IFS.

I dessert di Pasticceria Veneta sono principalmente destinati al settore food service, horeca e retail in vari formati: rotondo, rettangolare, family da 500 gr o monoporzione. Tutti presenti nei migliori ristoranti, bar, hotel e nelle vetrine delle principali catene di supermercati italiani a marchio Bontà Venete, Dolcezze Veneziane, Healthy Cakes e Dolci dell'Italia.

Ma l'azienda, che si definisce "sarta del dolce", sviluppa anche dessert a marchio privato, vere e proprie creazioni tailor made studiate ad hoc per soddisfare le necessità del cliente, grazie ad un'alta flessibilità produttiva.

Infine, ma non ultimo, da segnalare l'attenzione all'ambiente: dai packaging sostenibili in carta FSC, all'utilizzo di plastica riciclabile al 100%, fino all'uso di energie rinnovabili per il 25% del fabbisogno complessivo.

### Pasticceria Veneta, high quality craftsmanship

Dino Bisca and Loredano Grande, master pastry chefs since 1978, ennoble historical recipes by reinterpreting them in an artistic key