



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 specializing in the export of the pasticciotto worldwide. What inspired the creation and followed success of Everyday, both nationally and internationally, is the desire to share the most authentic culinary tradition of the pasticciotto from Salento while highlighting its simplicity and originality. Since 1745, this iconic pastry has delighted palates with its unique flavor.

Everyday has also added a touch of creativity by introducing innovative variations that respect tradition while catering to evolving tastes. What makes our pasticciotto truly special is the use of only the finest ingredients sourced from the beautiful Salento region. Everyday has successfully introduced highly appreciated variations of the traditional recipe, along with other savory specialties.

Everyday is dedicated to upholding the reputation of the pasticciotto, exporting it worldwide after carefully selecting patisseries that share a commitment to quality. The ultimate goal is to offer a product of proven excellence to the global market.



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 pasticciera, 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 most iconic culinary delights, highly appreciated by sweet-tooth enthusiasts. In its original recipe, the pastry is filled with custard and then oven-baked to perfection, resulting in a treat that pleases both the palate and the eye. Its typical amber-gold color and oval shape give the pasticciotto an elegant, rounded appeal.

Its origins date back to the 16th century, and Galatina has been the heart of pasticciotto production and distribution since the beginning of the last century. Over time, thanks to innovations from Everyday, several variations of the traditional pasticciotto have emerged. Today, the custard can be replaced by a variety of fillings, such as black cherry jam, marzipan, cocoa, or pistachio.

In 1998, the pasticciotto was officially recognized in the PAT- Elenco del Prodotti Agroalimentari Tradizionali (List of Traditional Agri-food Products). Locals and visitors in Salento often enjoy it freshly baked for breakfast, the perfect way to start the day. Fun fact: the custard-filled pasticciotto was one of Frank Sinatra's favorite sweets, as noted in a 2010 episode of Cake Boss. The pasticciotto has even earned international fans, with film director Ferzan Özpetek and actors Willem Dafoe and Meryl Streep expressing their fondness for this delectable treat.





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 pasticcera 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**.





Krapfen alla crema

Confezione: 30 pezzi



Packaging: 30 pcs



100 GR.



Brioche Ciuffo

Confezione: 30 pezzi



Packaging: 30 pcs



80 GR.

SOLO DA SCONGELARE





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*





Torta Pasticciotto crema

Confezione: 4 pezzi

 Packaging: 4 pcs



2 KG



Tempo di cottura
Baking time

15min | 150°



Torta Pasticciotto crema e amarena

Confezione: 4 pezzi

 Packaging: 4 pcs



2 KG



Tempo di cottura
Baking time

15 min | 150°





Torta Pasticciotto crema e cioccolato

Confezione: 4 pezzi

 Packaging: 4 pcs


2 KG

 Tempo di cottura
Baking time
15min | 150°



Torta Pasticciotto crema al pistacchio

Confezione: 4 pezzi

 Packaging: 4 pcs


2 KG

 Tempo di cottura
Baking time
15 min | 150°





Torta Pasticciotto ricotta e cioccolato

Confezione: 4 pezzi

 Packaging: 4 pcs


2 KG

 Tempo di cottura
Baking time
15min | 150°



Cheesecake frutti rossi

Confezione: 15 pezzi

 Packaging: 15 pcs

Già Pronto


120 GR.





Cheesecake kinder

Confezione: 15 pezzi

 Packaging: 15 pcs

Già Pronto



120 GR.



Cheesecake cocco e nutella

Confezione: 15 pezzi

 Packaging: 15 pcs

Già Pronto



120 GR.





Cheesecake pistacchio

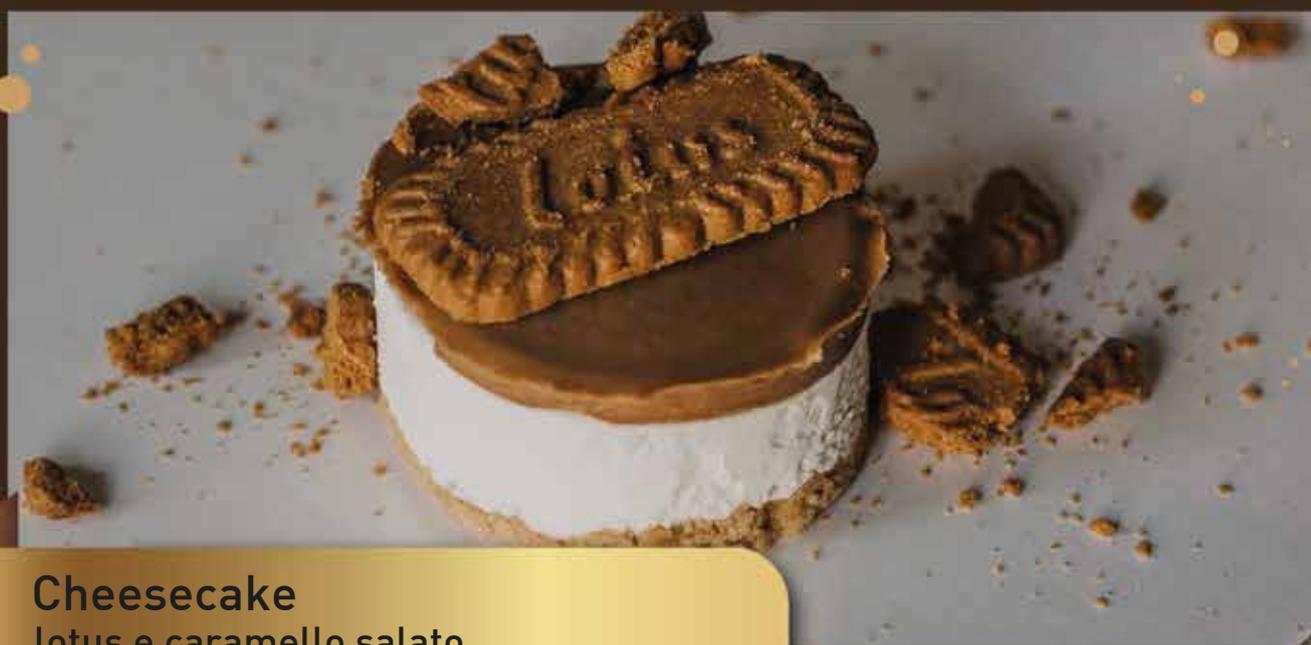
Confezione: 15 pezzi

 Packaging: 15 pcs

Già Pronto



120 GR.



Cheesecake lotus e caramello salato

Confezione: 15 pezzi

 Packaging: 15 pcs

Già Pronto



120 GR.





Pasticciotto Dessert

crema, nutella, amarena, pistacchio, kinder

Confezione: 24 pezzi



Packaging: 24 pcs

Già Pronto



130 GR.





PASTICCIOTTO
EVERYDAY

GALATINA (LE)

pasticciotto.everyday@gmail.com

www.pasticciottoeveryday.it

