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.

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 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 Agroatimentari 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.

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 apulian 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* . Confezione da 40 pezzi
Gusto: Carne. Confezione da 5 Kg

Typical snack of Salento. Flavours: *Classic* | *Salami* | *Baked Ham* | *Mushrooms.* *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: 4 *Kg. per gusto.*

White pittula - Pizza maker pittula Packaging: 4 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.
Confezione: 40 pezzi.

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

130 GR.

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

Polpettone di carne

Crocchettone di carne con ripieno di prosciutto cotto e mozzarella.
Confezione: 40 pezzi.

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

140 GR.

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

Panzerotto fritto o al forno

anche formato mignon in confezioni da 4 Kg.

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

Typical fried or baked "panzerotto", 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.
Pachaging: 25 pcs.

170 GR.

Tempo di cottura
Baking time
20 min | 220°

Anelli di Gouda

Confezione: 3 Kg.

Packaging: 3 Kg.

25 GR.

Tempo di cottura
Baking time
7/8 min | 180°

Panfagotto Wurstel Patatine

Confezione: 30 pezzi

Packaging: 30 pcs

140 GR.

Tempo di cottura
Baking time
12/13 min | 180°

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

8/10 min | 150°

Confezione: 5 Kg

Packaging: 5 Kg

Panzerotto Gourmet
Parmigiana

Confezione: 30 pezzi

Packaging: 30 pcs

Tempo di cottura
Baking time
12/13 min | 160°

Panzerotto Gourmet
Rape, acciughe, cacio, olive

Confezione: 30 pezzi

Packaging: 30 pcs

Tempo di cottura
Baking time
12/13 min | 160°

Panzerotto Gourmet
Ragù, polpette, mozzarella

Confezione: 30 pezzi

Packaging: 30 pcs

Tempo di cottura
Baking time
12/13 min | 160°

Panzerotto Gourmet
Carbonara

Confezione: 30 pezzi

Packaging: 30 pcs

Tempo di cottura
Baking time
12/13 min | 160°

Panzerotto Gourmet ai cereali
Zucchine, melanzane, pomodoro confit

Confezione: 30 pezzi

Packaging: 30 pcs

Tempo di cottura
Baking time
12/13 min | 160°

Panzerotto Gourmet
Amatriciana

Confezione: 30 pezzi

Packaging: 30 pcs

Tempo di cottura
Baking time
12/13 min | 160°

Polpette di carne

Confezione: 4 Kg

Packaging: 4 Kg

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

Polpette di melanzane

Confezione: 4 Kg

Packaging: 4 Kg

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

Panzerotti di patate e menta

Confezione: 4 Kg

Packaging: 4 Kg.

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

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

80 GR.

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°

Rustico Mignon Assortiti

7 gusti

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

20 GR.

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

Tempo di cottura
Baking time

Gambero Viola di Gallipoli

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

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

Gamberi in Tempura

Confezione: 4 kg.

22 GR.

Packaging: 4 kg.

Gamberi Red

Confezione da 3,2 Kg

Packaging: 3,2 Kg.

22 GR.

Gamberi Kuro

Confezione: 3,2 kg.

Packaging: 3,2 kg.

22 GR.

Mini Rostini triangoli allo speck

Confezione da 4 Kg

Packaging: 4 Kg.

18 GR.

Tempo di cottura
Baking time
22/25 min | 220/230°

Mini Bun
ROSSI - GIALLI - VERDI

Scongelare a 20/24° per 30 minuti.

27 GR.

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

Riscaldare in forno per 2 minuti
Baking time

Packaging: 90 pcs
Ingredients: type 0 soft wheat flour, water, EVO oil 10%,
whole milk powder, sugar, yeast, salt, sunflower lectin, coloring

Rosti Toast di patate, prosciutto e formaggio

Confezione: 24 pezzi

Packaging: 24 pcs

200 GR.

Tempo di cottura
Baking time
27/30 min | 200°

Nachos al cheddar

Confezione: 3 Kg.

Packaging: 3 Kg.

25 GR.

Tempo di cottura
Baking time
9 min | 200°

Nachos Guacamole

Confezione: 3 Kg.

Packaging: 3 Kg.

25 GR.

Tempo di cottura
Baking time
7/8 min | 180°

Peperone Jalapenos

Confezione: 3 Kg.

Packaging: 3 Kg.

25 GR.

Tempo di cottura
Baking time
7/8 min | 180°

New!

Scrocchiarella Rustica

Confezione: 8 pezzi

Packaging: 8 pcs

520 GR.

Tempo di cottura
Baking time

3 min vuota | 250° farcire a piacimento e rinfornare per altri 3 minuti

New!

Patate Dolci Artigianali

SPRUZZARE CON OLIO PRIMA DI INFORNARE

Confezione: 10 Kg.

Packaging: 10 Kg.

Tempo di cottura
Baking time

7/8 min | 200°

Pizza Margherita 30x40

Confezione: 5 pezzi

Packaging: 5 pcs

800 GR.

Tempo di cottura
Baking time
7/8 min | 180°

FORNO PRERISCALDATO da cuocere

Pizzella Margherita con olive

Confezione: 30 pezzi

Packaging: 30 pcs

140 GR.

Tempo di cottura
Baking time
3/4 min | 180°

FORNO PRERISCALDATO

Frittatina di pasta Cacio e Pepe

65 GR.

Confezione: 5 Kg

Packaging: 5 Kg.

Frittatina di pasta Salsiccia e Friarielli

65 GR.

Confezione: 5 Kg.

Packaging: 5 Kg.

Frittatina di Spaghetti
Mozzarella, carne e piselli

Confezione: 5 Kg

Packaging: 5 Kg.

45 GR.

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

Già Fritti

Confezione: 4 Kg.

Packaging: 4 Kg.

45 GR.

Tempo di cottura
Baking time
6/7 min | 200°

Già Fritti

Fiori di Zucca in crosta di farina di grano

Confezione: 5 Kg

Packaging: 5 Kg.

65 GR.

Tempo di cottura
Baking time

9 min |200°

Spiedoni di pesce

Spiedoni di merluzzo con panko, pomodoro, olive
Spiedoni di scorfano e zucchine
Spiedoni di totano e gamberi gratinati

Confezione: 40 pezzi Packaging: 40 pezzi

Cuori di Cacio e Pepe

farina di grano

Confezione: 5 Kg

Packaging: 5 Kg.

Agnolotti speck scamorza e melanzana

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.

Triangoli bresaola e noci

farina di grano

Confezione: 5 Kg

Packaging: 5 Kg.

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: 6 Teglie da 1,5 Kg. • Confezione: 25 pezzi monoporzione 300 gr.

Traditional "Parmigiana" with fried eggplants, basil, tomato and cheese.
Packaging: 6 baking pan from 1,5 Kg. • Carton: 25 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:* 6 Teglie da 1,5 Kg. • Cartoni da: 25 pezzi monoporzione 300 gr.

Traditional "Pitta" made of potatoes, available with ham and cheese filling, or "pizzaiola" with tomatoes, onion, capers and olives.
Packaging: 6 baking pan from 1,5 Kg. • Carton: 25 pcs single portion from 300 gr

Tempo di cottura
Baking time
25 min | 180°

Lasagna

Lasagna tradizonale.
Confezione: 6 Teglie da 1,5 Kg. • Cartoni da: 25 pezzi monoporzione 300 gr.

Traditional "Lasagna".
Packaging: 6 baking pan from 1,5 Kg. • Carton: 25 pcs single portion from 300 gr

Tempo di cottura
Baking time
25 min | 180°

Frittura di paranza

Confezione: 6 Kg

Packaging: 6 Kg.

Lasagna cernia, seppia, gamberi, salmone

Lasagna tradizonale.
Cartoni da: 25 pezzi monoporzione 300 gr.

Traditional "Lasagna".
Carton: 25 pcs single portion from 300 gr

300 GR.

Tempo di cottura
Baking time
25 min | 180°

Lasagna salmone e zucchine

Lasagna salmone e zucchine
Cartoni da: 2 pezzi monoporzione 300 gr.

Lasagna salmon and courgettes.
Carton: 25 pcs single portion from 300 gr

300 GR.

Tempo di cottura
Baking time
25 min | 180°

Bombette Pugliesi

classiche (sale, pepe, prezzemolo), nduja e scamorza, speck e scamorza, caciocavallo e mortadella e pistacchio

Confezione: 5 Kg.

Packaging: 5 Kg.

40 GR.

Tempo di cottura
Baking time
15/20 min | 180°

Involtini di Agnello

Confezione: 5 Kg.

Packaging: 5 Kg.

40 GR.

Tempo di cottura
Baking time
15/20 min | 180°

Salsiccia Artigianale Limone

Confezione: 5 Kg.

Packaging: 5 Kg.

Salsiccia Artigianale Rucola e Grana

Confezione: 5 Kg.

Packaging: 5 Kg.

PASTICCIOTTO
EVERYDAY

GALATINA (LE)
pasticciotto.everyday@gmail.com

www.pasticciottoeeveryday.it

Panzerotti di patate e menta

Confezione: 4 Kg

Packaging: 4 Kg.

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

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

80 GR.