

www.pasticceriamasoni.com



MASONI

VICOPISSANO

Dolcezze Toscane® dal 1950

*Un viaggio nei sapori
autentici della Toscana*



Catalogo 2025

Benvenuti

Nel nostro laboratorio la tradizione e la qualità si fondono per offrirvi prodotti di finissima pasticceria a base di frolla, sfoglia e piccoli lievitati, guidandovi alla scoperta di un mondo ricco di sapori, gusti e sensazioni uniche. Il nostro modo di “creare la pasticceria” si basa sull’artigianalità delle lavorazioni e su un’attenta selezione delle materie prime utilizzate. Utilizziamo ingredienti sempre freschi e genuini, di alta qualità frutto di un’accurata selezione dei prodotti locali.

Pasticceria Masoni

dolcezze toscane dal 1950

La Pasticceria Masoni di Vicopisano offre una vasta selezione di prodotti dolciari tradizionali e molto altro ancora. Ogni prodotto è preparato con ingredienti di qualità secondo le ricette tradizionali della pasticceria. Soddisfa ogni palato con la nostra deliziosa selezione!

Ventaglie

Prodotto da forno a base di sfoglia

Le Ventaglie della Pasticceria Masoni sono dolci friabili e gustosi, perfetti per accompagnare un buon caffè o per concedersi una pausa dolce in qualsiasi momento della giornata. Realizzate con ingredienti di qualità e preparate seguendo la tradizione, le Ventaglie Masoni sono un vero e proprio tesoro della pasticceria italiana. In questa variante, la Pasticceria Masoni offre anche la versione al cioccolato delle Ventaglie, arricchita con il gusto intenso e avvolgente del cioccolato fondente. L'abbinamento perfetto tra la fragranza della pasta sfoglia e la dolcezza del cioccolato, rende questa variante delle Ventaglie ancora più irresistibile e golosa.



Ventaglie	
Shelf life	180 giorni
Peso	220g
Kcal	511/100g



Ventaglie Ricoperte	
Shelf life	180 giorni
Peso	230g
Kcal	516/100g

Sfogliatine

Prodotto da forno a base di sfoglia

Le sfogliatine Masoni sono un delizioso prodotto realizzato con ingredienti di qualità. Croccanti e leggere, queste sfogliatine sono perfette per accompagnare un caffè o come dolce fine pasto. La versione classica è fatta con una sfoglia di pasta sfoglia sottile e croccante, mentre la variante al cioccolato è arricchita con una copertura al cioccolato fondente per un tocco di golosità in più. Le sfogliatine della Pasticceria Masoni sono disponibili in confezioni da 230g, perfette per godersi un dolcetto a casa o da portare in ufficio per una pausa dolce.



Sfogliatine	
Shelf life	180 giorni
Peso	230g
Kcal	511/100g

Sfoglia Tris

Prodotto da forno a base di sfoglia

La Sfoglia Tris della Pasticceria Masoni è un'irresistibile confezione contenente tre prelibati assaggi dei dolci a base di sfoglia. Questi includono sfogliatine, ventaglie al cioccolato e ventaglie classiche, perfetti per soddisfare tutti i gusti dei tuoi clienti. Le sfogliatine sono fragranti e croccanti, realizzate con una sfoglia leggera e sottile e ricoperte da una granella di finissimo zucchero. Le ventaglie al cioccolato, invece, sono una deliziosa variante arricchita con golosa cioccolata fondente, mentre le ventaglie classiche cambiano nella forma donando un sapore più avvolgente. Questa confezione è l'ideale per chi desidera offrire ai propri clienti un'esperienza di gusto unica, regalando loro la possibilità di assaggiare una selezione di prelibatezze della Pasticceria Masoni.



Sfogliatine ricoperte	
Shelf life	180 giorni
Peso	230g
Kcal	516/100g



Sfoglia Tris	
Shelf life	180 giorni
Peso	250g
Kcal	521/100g

Conchiglie

Prodotto da forno a base di sfoglia

Le Conchiglie all'albicocca della Pasticceria Masoni sono un delizioso prodotto da forno, ideale per accompagnare un tè pomeridiano o come dolce fine pasto. Questi biscotti a forma di conchiglia sono realizzati con ingredienti di qualità e sono disponibili in due varianti: semplici all'albicocca e con un goloso ripieno al cioccolato. Ora puoi godere di questo delizioso prodotto anche dal comfort della tua casa grazie al nostro shop online! Acquista le Conchiglie all'albicocca della Pasticceria Masoni in modo semplice e veloce, e scegli tra la variante semplice o quella con ripieno al cioccolato per soddisfare il tuo palato.



Conchiglie all'albicocca

Shelf life	180 giorni
Peso	250g
Kcal	481/100g



Conchiglie al cacao

Shelf life	180 giorni
Peso	250g
Kcal	553/100g



Sfoglia n. 5

Shelf life	180 giorni
Peso	250g
Kcal	451/100g

Sfoglia n. 5

Prodotto da forno di sfoglia

Le Sfoglie n.5 all'albicocca della Pasticceria Masoni sono un delizioso prodotto di sfoglia disponibile sul tuo shop online. Queste sfoglie sono fatte con un impasto leggero e croccante, farcite con una deliziosa crema all'albicocca. Rispetto alle conchiglie, il formato delle Sfoglie n.5 è leggermente più grande, per offrire un'esperienza di gusto ancora più soddisfacente.



Occhi di bue

Prodotto da forno a base di frolla

Le deliziose e tradizionali frolle “Occhi di Bue” della Pasticceria Masoni sono finalmente disponibili nel tuo negozio online! Questi squisiti dolcetti sono realizzati con una pasta frolla friabile e leggera. Gli Occhi di Bue sono il perfetto accompagnamento per una tazza di tè o caffè, ma sono anche un regalo perfetto per gli amici e la famiglia, o per un’occasione speciale.



Occhi di bue all'albicocca

Shelf life	180 giorni
Peso	270g
Kcal	384/100g



Ciambelle bicolore

Prodotto da forno a base di frolla

Le Ciambelle bicolore della Pasticceria Masoni sono deliziose ciambelle di pasta frolla coperte con una golosa metà di cioccolato fondente. Questi dolci sono l'ideale per chi cerca un dolce semplice ma gustoso. Realizzate con ingredienti di qualità e seguendo ricette della generazione Masoni, le Ciambelle bicolore della Pasticceria Masoni sono un'ottima scelta per chi desidera un dolce tradizionale con un tocco di originalità.



Ciambelle bicolore	
Shelf life	180 giorni
Peso	220g
Kcal	439/100g

Cicciofrolle all'arancia

Prodotto da forno a base di sfoglia

Le Cicciofrolle all'arancia della Pasticceria Masoni sono dei deliziosi biscotti di pasta frolla con un ripieno morbido all'arancia e una copertura sul biscotto di cioccolato fondente. Questi biscotti esaltano il gusto dell'arancia, creando un equilibrio perfetto con il cioccolato fondente che li ricopre. La Pasticceria Masoni è famosa per la qualità dei suoi prodotti e la cura nella preparazione, garantendo un'esperienza di gusto unica per chiunque li assaggi.



Cicciofrolle all'arancia	
Shelf life	180 giorni
Peso	270g
Kcal	372/100g



Torta di noci

Prodotto da forno a base di frolla

La nostra torta di noci è una deliziosa creazione preparata con ingredienti di qualità e una ricetta segreta tramandata di generazione in generazione. Questa torta ha una base di pasta frolla, arricchita da un ripieno cremoso e ricco di noci croccanti e gustose. Ogni fetta di torta di noci è un'esperienza unica di gusto e texture, che si fondono perfettamente per creare un sapore indulgente e appagante. All'interno una crema autunnale con panna e noci tritate. La torta di noci è perfetta per essere gustata in ogni momento della giornata, dall'ora della colazione fino al dopo cena. Inoltre, è una scelta ideale per festeggiare occasioni speciali, come compleanni o anniversari, o per essere regalata a chiunque ami i sapori autentici e i prodotti di qualità.



Torta di Noci	
Shelf life	90 giorni
Peso	250g
Kcal	457/100g

Torta Nocciorella

Prodotto da forno a base di frolla

Immergiti nella dolcezza della nostra deliziosa Torta Nocciorella della Pasticceria Masoni! Con un cuore di crema di nocciole avvolto in una croccante pasta frolla, questa prelibatezza è finita con un'irresistibile copertura di cioccolato fondente a effetto Pollock. Con la sua combinazione perfetta di sapori e consistenze, la Torta Nocciorella della Pasticceria Masoni è il dessert perfetto per ogni occasione.



Torta Nocciorella	
Shelf life	120 giorni
Peso	250g
Kcal	505/100g



Pasticceria

Prodotto da forno

Il nostro delizioso vassoio con piccola pasticceria assortita è la scelta perfetta per gli amanti dei dolci e della mandorla. Questo vassoio è composto da una selezione di prelibatezze dolci fatte con pasta di mandorle. Ogni morso è un'esplosione di sapori, texture e profumi che renderanno felici le papille gustative. Questo vassoio è perfetto per ogni occasione, dalla colazione al brunch, dal pranzo al tè pomeridiano, o come dessert dopo cena. È anche un'ottima idea regalo per gli amici e la famiglia che apprezzano i dolci di alta qualità.



Pasticceria	
Shelf life	90 giorni
Peso	350g
Kcal	368/100g

Cenci di Carnevale

Prodotto fritto

I nostri cenci di carnevale toscani sono un dolce tradizionale della cucina toscana, perfetto da gustare durante il periodo del carnevale. Preparati con ingredienti di qualità, i nostri cenci sono realizzati a mano dai nostri maestri pasticceri secondo la ricetta storica della Pasticceria Masoni. La loro consistenza friabile, arricchiti dallo zucchero a velo e la forma irregolare li rendono unici nel loro genere. I nostri cenci di carnevale sono ottimi da gustare come spuntino, dessert o accompagnamento al tè o al caffè.



Cenci di carnevale	
Shelf life	90 giorni
Peso	300g
Kcal	509/100g



Biscotto con le mandorle

Prodotto da forno

I biscotti con le mandorle della Pasticceria Masoni sono una deliziosa prelibatezza croccante e sfiziosa, perfetta per accompagnare una tazza di tè o caffè. Questo biscotto è preparato con ingredienti di qualità per creare un sapore unico e irresistibile. La consistenza friabile del biscotto si fonde alla perfezione con il gusto dolce delle mandorle, creando una sensazione di piacere in ogni boccone. La nostra ricetta è stata sviluppata per assicurare che ogni biscotto sia perfettamente dorato, croccante e dal sapore ricco.



Biscotto con le mandorle	
Shelf life	180 giorni
Peso	250g
Kcal	389/100g

Biscotto con il cioccolato

Prodotto da forno

I biscotti con il cioccolato della Pasticceria Masoni sono una deliziosa prelibatezza croccante e sfiziosa, perfetta per accompagnare una tazza di tè o caffè. Questo biscotto è preparato con ingredienti di qualità per creare un sapore unico e irresistibile. La friabilità si fonde alla perfezione con il gusto dolce del cioccolato, creando una sensazione di piacere.



Biscotto con il cioccolato	
Shelf life	180 giorni
Peso	250g
Kcal	378/100g



Torta Golosa

Prodotto da forno lievitato

La Torta Golosa è una reinterpretazione della tradizionale Schiacciata di Pasqua, realizzata con una lunga lievitazione che la rende incredibilmente soffice. A differenza della ricetta classica, non contiene semi di anice, ma è arricchita con pezzetti di cioccolato fondente, per un gusto intenso e avvolgente. Perfetta per chi ama i dolci artigianali toscani con un tocco di golosità in più.



Torta Golosa	
Shelf life	180 giorni
Peso	500g
Kcal	335/100g

Biscotti Ogniora

Prodotto da forno

Immagina di aprire un vassoio che trasuda l'aroma delizioso della frolla, solo per scoprire una varietà irresistibile di biscotti misti con un cuore cremoso di nocciole. Alcuni sono adornati con una leggera spolverata di zucchero a velo, mentre altri deliziano con una sontuosa copertura al fondente. Il nome stesso, "Ogniora", evoca l'idea di indulgenza quotidiana. Questi biscotti sono l'accompagnamento perfetto per una colazione rigenerante, una merenda che riempie di energia o un piacere goloso nei caldi pomeriggi estivi.



Biscotti Ogniora	
Shelf life	180 giorni
Peso	250g
Kcal	505/100g



Panforte

Prodotto da forno

Il Panforte della Pasticceria Masoni è un dolce tradizionale toscano composto da un impasto denso e speziato di frutta secca e candita, coperto da uno strato di zucchero a velo. La Pasticceria Masoni utilizza solo ingredienti di alta qualità per creare il suo panforte, e offre diverse opzioni di formato per soddisfare le esigenze dei clienti. Questo dolce è perfetto per le festività natalizie, ma può essere apprezzato in qualsiasi momento dell'anno come delizioso dessert o regalo gourmet.



Panforte	
Shelf life	270 giorni
Peso	300g
Kcal	404/100g

Panforte Elite

Prodotto da forno

Lasciati sedurre dalla sinfonia di sapori e aromi del nostro Panforte Elite, un'edizione limitata curata da Nicola Masoni, che mette in primo piano le eccellenze italiane: nocciole, noci, mandorle e fichi secchi. Acquisti online il regalo perfetto o delizianti con un capriccio dolce, scoprendo il meglio della Pasticceria Masoni. Il profumo avvolgente delle nocciole tostate si unisce alla fragranza delle mandorle, creando un bouquet sensoriale che anticipa un'esperienza unica. Le nocciole croccanti, le noci ricche e le mandorle dolci si intrecciano armoniosamente con la dolcezza naturale dei fichi secchi, regalando un equilibrio perfetto di sapori. L'abbondanza di nocciole, noci, mandorle e fichi secchi crea un'opulenza visiva nella struttura del Panforte Elite, rendendolo un capolavoro non solo gustativo ma anche visuale. L'interplay tra le diverse texture - dalla croccantezza delle nocciole alla morbidezza dei fichi secchi - è come una sinfonia gustativa che coinvolge ogni senso.



Panforte Elite	
Shelf life	270 giorni
Peso	300g
Kcal	404/100g

Ricciarelli

Prodotto da forno

I Ricciarelli della Pasticceria Masoni sono uno dei più deliziosi dolci italiani, diffusi in particolare nella regione Toscana. Sono fatti con una miscela di mandorle macinate, zucchero, albume d'uovo e aromi ed hanno una consistenza morbida e friabile. La versione classica dei ricciarelli ha un sapore intenso di mandorle e una fragranza leggermente agrumata. La variante al cioccolato dei ricciarelli è altrettanto deliziosa e si differenzia per la copertura di cioccolato fondente alla ricetta classica. La qualità degli ingredienti utilizzati e la lavorazione artigianale li rendono un prodotto di qualità e gusto, che saprà conquistare i palati più esigenti.

La variante al cioccolato dei Ricciarelli Classici è altrettanto deliziosa e si differenzia per la copertura di cioccolato fondente alla ricetta classica. Il risultato è un dolce con una consistenza ancora più morbida e un gusto intenso di cioccolato, perfetto per gli amanti del cioccolato che vogliono godersi un dolce senza rinunciare alla bontà delle mandorle.



Ricciarelli	
Shelf life	120 giorni
Peso	300g
Kcal	374/100g



Ricciarelli Ricoperti	
Shelf life	120 giorni
Peso	200g
Kcal	422/100g



Cavallucci

Prodotto da forno

La Pasticceria Masoni presenta i suoi deliziosi Cavallucci, un biscotto tipico della tradizione toscana, disponibili per l'acquisto nel tuo shop online. Gli ingredienti selezionati, tra cui un impasto speziato danno vita ad un prodotto di qualità e dal sapore unico ed avvolgente. La produzione manuale conferisce ai Cavallucci della Pasticceria Masoni una forma irregolare e un aspetto rustico, rendendoli ancora più appetitosi. La crosta bianca racchiude l'impasto medio-duro completando così il loro profilo gustativo, regalando una consistenza perfetta da assaporare in ogni momento della giornata.



Cavallucci	
Shelf life	90 giorni
Peso	400g
Kcal	331/100g

Torta di Cecco

Prodotto da forno

La Torta di Cecco è un delizioso dolce tipico della tradizione toscana. All'interno della torta si trovano una varietà di ingredienti pregiati, come la frutta secca, i canditi, la scorzetta di arancia e le pepite di cioccolato, che donano alla torta un sapore unico e inconfondibile. La Torta di Cecco della Pasticceria Masoni è realizzata con ingredienti di qualità. La copertura al cioccolato fondente dona alla torta un sapore deciso e intenso, mentre gli ingredienti all'interno la rendono croccante e ricca di consistenza. Questo dolce è perfetto per le occasioni speciali o per una coccola golosa a qualsiasi ora del giorno.



Torta di Cecco	
Shelf life	180 giorni
Peso	220g
Kcal	425/100g



Conchiglie miele, frutti rossi e cereali antichi

Prodotto da forno a base di pasta sfoglia

La Pasticceria Masoni offre una deliziosa selezione di Conchiglie dolci ripiene di miele, frutti rossi e realizzate con farina ai cereali antichi. Questi antichi cereali sono coltivati con metodi tradizionali e macinati a pietra per preservare il loro valore nutrizionale e il loro sapore autentico. Le conchiglie sono leggermente più piccole delle sfoglie ma sono altrettanto gustose e fragranti.



Conchiglie miele f.ti rossi e cer. ant.	
Shelf life	180 giorni
Peso	200g
Kcal	409/100g

Sfoglie miele, frutti rossi e cereali antichi

Prodotto da forno a base di pasta sfoglia

Leggermente più grandi e con un ripieno più corposo rispetto alle Conchiglie, troviamo le Sfoglie miele, frutti rossi e realizzate con farina ai cereali antichi.



Sfoglie miele frutti rossi e cer. antichi	
Shelf life	180 giorni
Peso	300g
Kcal	451/100g



Panettone artigianale al Cioccolato

Prodotto da forno a lievitazione 48h

Goditi il gusto intenso e cremoso del panettone al cioccolato della Pasticceria Masoni, preparato con cura e attenzione utilizzando solo gli ingredienti di più alta qualità. Grazie alle 48 ore di lievitazione, il nostro panettone al cioccolato ha una consistenza soffice e leggera che lo rende perfetto per ogni occasione.



Panettone al cioccolato	
Shelf life	120 giorni
Peso	750g
Kcal	335/100g

Panettone artigianale classico

Prodotto da forno a lievitazione 48h

Delizioso panettone classico con scorzetta di arancia della Pasticceria Masoni. Preparato con cura e passione, ogni panettone viene lasciato lievitare per 48 ore per garantire la massima leggerezza e fragranza. La scorzetta di arancia conferisce un tocco di freschezza e profumo alla golosa e morbida pasta lievitata. La confezione elegante lo rende perfetto come regalo o come dolce prelibatezza da gustare durante le festività o in qualsiasi momento dell'anno.



Panettone artigianale Classico	
Shelf life	120 giorni
Peso	750g
Kcal	302/100g

Panettone artigianale Pera e Cioccolato

Prodotto da forno a lievitazione 48h

Goditi il gusto intenso e cremoso del panetton Pera e Cioccolato della Pasticceria Masoni, preparato con cura e attenzione utilizzando solo gli ingredienti di più alta qualità. Grazie alle 48 ore di lievitazione, il nostro panettone ha una consistenza soffice e leggera che lo rende perfetto per ogni occasione.



Panettone artigianale Pera e Ciocc.	
Shelf life	120 giorni
Peso	750g
Kcal	311/100g

Schiacciata di Pasqua

Prodotto da forno a lievitazione

La Schiacciata di Pasqua è un prodotto tipico della tradizione culinaria toscana, ideale per celebrare le festività pasquali in modo delizioso e genuino. La nostra Schiacciata di Pasqua è fatta con ingredienti di alta qualità che insieme creano un impasto soffice e fragrante. L'impasto è poi arricchito con anice stellato per un gusto unico e irresistibile.



Schiacciata di Pasqua	
Shelf life	120 giorni
Peso	500g
Kcal	324/100g

Le Colombine di Pasqua

Prodotto da forno

Le nostre colombine di Pasqua con pasta di mandorle sono un'esplosione di gusto e tradizione toscana. Preparate con cura dai nostri maestri pasticceri, utilizziamo ingredienti di qualità per garantire il massimo gusto e la massima soddisfazione per il tuo palato. Confezionate con cura e attenzione, le nostre colombine di Pasqua sono disponibili anche nella variante al cioccolato per soddisfare tutti i palati. Le nostre colombine di Pasqua sono disponibili in diverse varianti, incluso il delizioso tocco di cioccolato, pensato per accontentare ogni gusto.



Colombine alle mandorle	
Shelf life	120 giorni
Peso	250g
Kcal	368/100g



Colombine ricoperte	
Shelf life	120 giorni
Peso	250g
Kcal	422/100g



Colomba artigianale di Pasqua classica con scorzetta d'arancia

Prodotto da forno lievitazione 48h

La nostra colomba classica con scorzetta di arancia è un dolce tradizionale pasquale, preparato a mano dai nostri maestri pasticceri con ingredienti di qualità. La dolcezza della colomba si combina perfettamente con il sapore fresco e leggermente acidulo della scorza d'arancia, creando un'esplosione di sapori nella tua bocca. Si presenta soffice e leggera, grazie alla sua lunga lievitazione naturale, e viene arricchita con mandorle tostate e zucchero a velo, che le conferiscono una croccantezza unica.



Colomba artigianale Classica	
Shelf life	120 giorni
Peso	750g
Kcal	300/100g

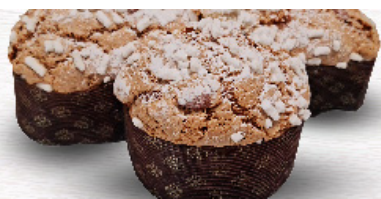
Colomba artigianale di Pasqua al cioccolato

Prodotto da forno lievitazione 48h

La nostra colomba al cioccolato è una delizia irresistibile per tutti gli amanti del cioccolato. Con la sua crosta croccante e il suo interno soffice e umido, questa colomba è la scelta perfetta per la tua colazione o per una merenda golosa. Realizzata con ingredienti di alta qualità, la nostra colomba al cioccolato è preparata secondo le ricette tradizionali tramandate da famiglia Masoni. Il cioccolato di qualità si fonde in bocca, lasciando un retrogusto dolce e persistente. Questa colomba è anche un regalo perfetto per amici e familiari, o un modo per coccolarsi con un po' di indulgenza. Confezionata in elegante packaging regalo con cura e attenzione, arriverà direttamente alla tua porta fresca e pronta da gustare.



Colomba artigianale al cioccolato	
Shelf life	120 giorni
Peso	750g
Kcal	335/100g



Morbida. **Artigianale**
48 ore di lievitazione.

www.pasticeriamasoni.com



Colomba artigianale di Pasqua senza canditi

Prodotto da forno lievitazione 48h

La nostra colomba senza canditi è il perfetto dolce pasquale per chi cerca un gusto autentico e genuino. Contrariamente alle classiche colombe pasquali, questa è priva di canditi, rendendola perfetta per chi preferisce un gusto più delicato e meno dolce. La colomba viene prodotta con cura e passione, seguendo una ricetta tradizionale che garantisce un sapore unico e inimitabile. Puoi gustarla a colazione, come dolce fine pasto o condividere la sua bontà con amici e parenti durante le festività. Prova anche quella al cioccolato e senza canditi



Colomba artigianale senza canditi	
Shelf life	120 giorni
Peso	750g
Kcal	307/100g





MASONI

VICOPISANO

Dolcezze Toscane® dal 1950



SCANSIONA IL QR CODE
PER VISIONARE I **VALORI NUTRIZIONALI** DEI PRODOTTI IN CATALOGO

NORMATIVA SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI: Ai sensi del D.lg. 6/2020 riguardo alla normativa dello smaltimento degli imballi, tutte le indicazioni, icone e nomenclature sono correttamente riportate su ogni singola confezione del prodotto così come indicato dalla Commissione 1997/129.

© Pasticceria Masoni - Tutti i diritti sono riservati. Le immagini e rappresentazioni grafiche sono a solo scopo illustrativo e dimostrativo e possono differire in forma, confezionamento, colore, ecc. senza preavviso.

Pasticceria Masoni snc. di Nicoletta e Nicola M. | Via Torino, 13 - Loc. Barsiliana | 56010 Vicopisano
(Pisa) - Toscana | +39 050799157 | P.IVA 00690440508 Copyright © Pasticceria Masoni

| info@pasticceriamasonivicopisano.it | www.pasticceriamasoni.com