

A festive still life featuring a wire basket with a gift, a glass of orange juice, and various breads and cookies on a lace doily.

Catálogo **colsoni**

Nuestra historia

La sangre Colsani llegó a nuestro país a fines del siglo XIX, oriunda de Milán, Italia.

En aquel entonces la Argentina era escasa en población, y veía con agrado el arribo de inmigrantes que viniesen a desarrollar un oficio en nuestra tierra.

El señor **Gaetano Colsani**, el primero en arribar, traía en su maletín una pila de sueños, y en sus manos (y su corazón) el oficio de panadero. Con el pasar del tiempo ese oficio fue quedando en las entrañas, y se transmitió de generación en generación.

Ya en Rafaela, fue Don Pedro Colsani quien deleitó a los argentinos con sus productos, creando una marca que perdura en el presente.

Hoy, sus hijos, nietos y bisnietos mantenemos latente la tradición, buscando siempre alcanzar el mejor de los productos, pues sigue siendo un **oficio que ejercemos con el alma**.

Nuestra forma de elaborar nos lleva a la búsqueda constante de la receta ideal, buscando calidad en los mínimos detalles. Es a través del desarrollo como logramos mejorar nuestra oferta, explorando cada ingrediente, hasta conseguir el sabor exacto, que deleite al cliente. Más de un siglo de historia, o el desarrollo constante, no alcanzan para demostrar **el valor y la calidad de nuestros productos, sólo el paladar de quien lo coma será juez legítimo**.

¿Quiénes somos?

Colsani es una empresa rafaelinea con una amplia trayectoria en la elaboración de *productos de panificación artesanal*. A lo largo de los años nos consolidamos como referentes en la producción del *mejor pan dulce argentino*, símbolo de tradición y calidad.

Hoy continuamos expandiendo nuestra pasión por lo artesanal con una línea que incluye budines, cantuccini y otras especialidades, elaboradas con *materias primas cuidadosamente seleccionadas*, provenientes de distintas provincias de nuestro país.

Nuestro compromiso con la *excelencia* y el *sabor* nos permite llegar a todas las regiones de Argentina, y también exportar nuestros productos a países limítrofes, llevando el auténtico espíritu Colsani más allá de las fronteras.



Nuestros productos

Pan del Cielo



PRESENTACIÓN

200gr x 12 u. (CAJA)

500gr x 6 u. (CAJA)

750 gr x 6 u. (CAJA)

1 kg x 6 u. (CAJA)

2 kg x 2 u. (CAJA)

Elaborado con: margarina, fruta escurrida, pasas de uva, cáscaras de naranja, nueces, almendras, Cinzano y recubierto con un baño de amaretti.

El 38% de su peso está compuesto por fruta.

Panettone

PRESENTACIÓN

500gr x 6 u. (CAJA)

750 gr x 6 u. (CAJA)

1 kg x 6 u. (CAJA)

2 kg x 2 u. (CAJA)



Elaborado con: manteca, fruta en cubo, cáscaras de naranja, nueces, almendras, cerezas, avellanas, pasas de uva, rhum "La Negrita" y cubierto con un baño de amaretti.

El 50% de su peso es fruta.

Nuestros productos

Pan del cielo sin frutas



PRESENTACIÓN

800 gr x 6 u. (CAJA)

Elaborado con: margarina, Cinzano y recubierto con un baño de amaretti.

Cantuccini

PRESENTACIÓN

200 gr x 12 u. (CAJA)



Biscotti seco con almendras para sopar en champagne o vinsanto.



Nuestros productos

Pan dulce



PRESENTACIÓN

500gr x 12 u. (CAJA)

700gr x 6 u. (CAJA)

Elaborado con: margarina, fruta escurrida y pasas de uva.
El 20% de su peso está compuesto por fruta.

Budín Don Pedro

PRESENTACIÓN

350gr x 12 u. (CAJA)

Batido de margarina,
con cerezas, nueces, almendras,
pasas de uva y rhum "La Negrita".



Nuestros productos

Budín del Cielo



PRESENTACIÓN

250 gr x 12 u. (CAJA)

Elaborado a partir de un batido de margarina, nueces, almendras, pasas de uva y fruta escurrida

Budín con chocolate

PRESENTACIÓN

250 gr x 12 u. (CAJA)

Batido de margarina con pepitas de chocolate semiamargo.



Budín sin frutas



PRESENTACIÓN

250 gr x 12 u. (CAJA)

Batido de margarina con esencia de vainilla.

colsani

*¡Visítanos en nuestra
página web!*

www.colsani.com.ar

Rafaela - Santa Fe

Sgto. Cabral 781

(54) 3492-524651