In questo catalogo troverai tutta l'eccellenza dei lieviti della Maison Mastro Teo.

Il Nostro lavoro è dettato da una passione che perdura da anni e supportato dall'esperienza di Mastri Pasticceri che ogni giorno si dedicano alla perfezione, mantenendo un'antica tradizione proiettata al consumatore moderno. Ciò è possibile grazie all'arrotolatura manuale e alla cura di ogni fase della preparazione, che inizia dall'attenta selezione delle materie prime, con il solo utilizzo del lievito madre, all'assenza di aromi chimici e all'investimento su fornitori che condividono con noi il desiderio di migliorarsi ogni giorno, impegnandosi nella ricerca dei sapori, così da potervi offrire sempre un croissant eccellente, rigorosamente sano, leggero e ben digeribile.

La Vostra Fiducia è il Nostro impegno.

TE.AL. SRL

Mastro Teo in 4 Parole

TRADIZIONE

La Maison Mastro Teo produce in funzione di un'attenta selezione delle materie prime, italiane e di altissima qualità, nonché della buona riuscita del lievito madre, un processo delicato che necessita di molta attenzione e determina l'elevatissima digeribilità del prodotto.

CORTESIA

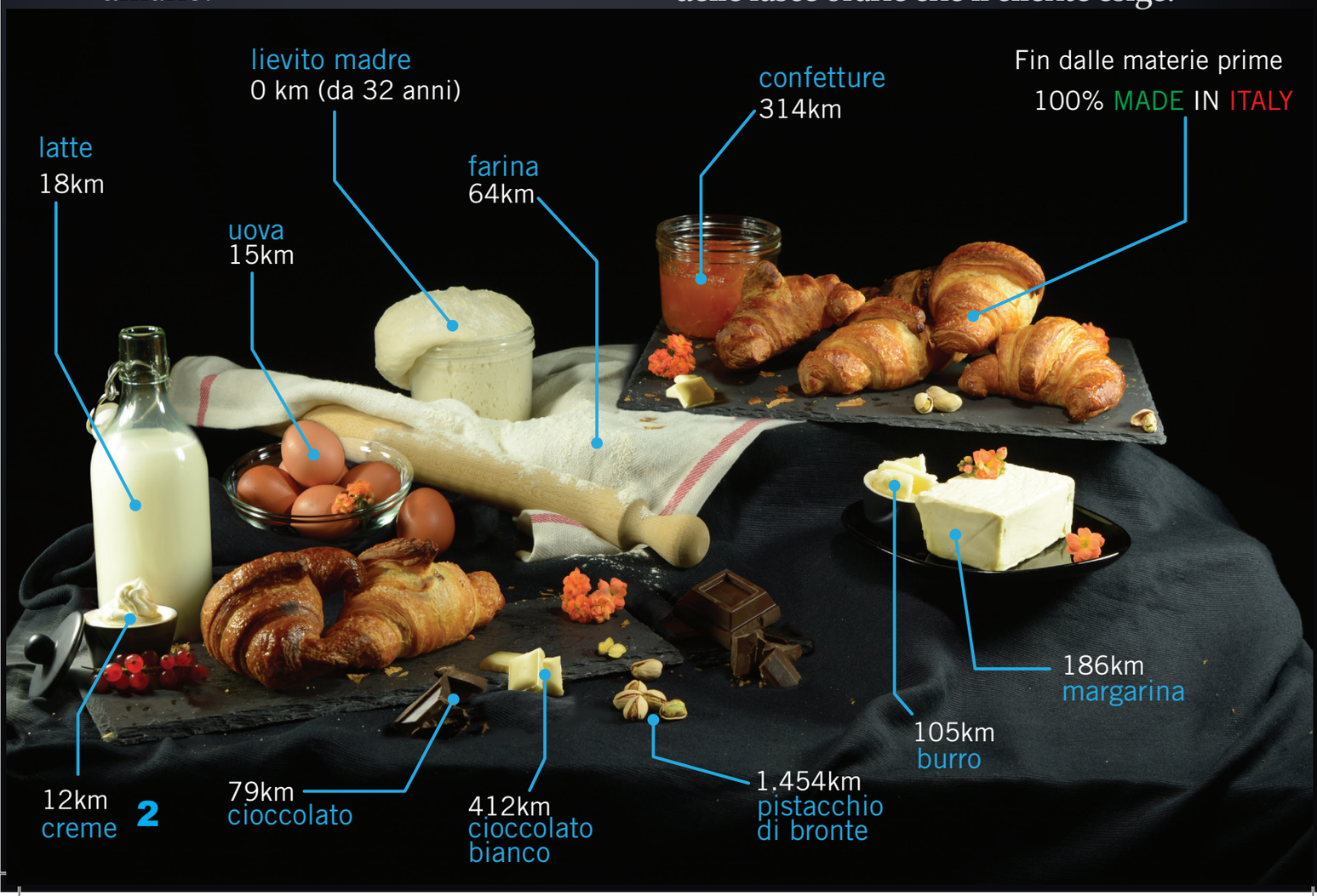
Il cliente per l'azienda è fondamentale: non è il "numero/codice", bensì il rapporto che alimenta la nostra passione, basato su dialogo, fiducia e rispetto reciproco. Non a caso la nostra forza vendita viene sottoposta costantemente a test attitudinali e corsi di formazione per il rapporto umano.

COMPETENZA

I nostri commerciali sono scelti direttamente dalla produzione; questo per consentire loro di disporre di un'adeguata preparazione tecnica che gli permetta di offrire consigli utili per la buona resa del prodotto. Inoltre vengono istruiti costantemente sugli aspetti commerciali.

SERVIZIO

I nostri mezzi sono tutti coibentati e a temperatura controllata; questo ci permette di conservare il prodotto, senza subire interruzioni della catena del freddo, inoltre il nostro sistema di vendita (tentata vendita) ci consente di avere la varietà completa a bordo e di essere sempre tempestivi nel rispetto delle fasce orarie che il cliente esige.



il consiglio di Mastro Teo

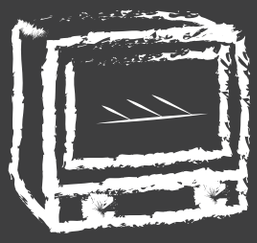
PER OTTENERE UN PRODOTTO ECCELLENTE

Preriscaldare il forno a massima temperatura, affinché durante l'apertura non ci sia troppa perdita di calore

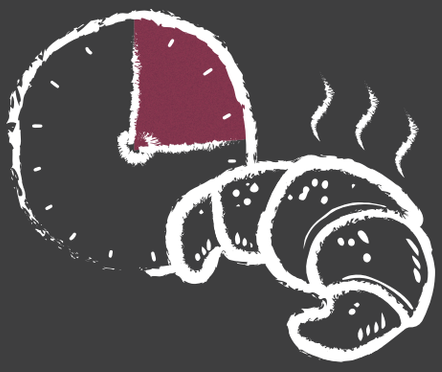
Far scongelare su una teglia non meno di 9 pezzi per 10 minuti circa, in modo che il lievito madre continui il suo processo di crescita.

Infornare solo i prodotti con caratteristiche uguali. Gradi e tempi variano a seconda della tipologia.

Infornare e reimpostare il termostato a 180°. È consigliabile girare la teglia per ottenere una cottura omogenea.



È di fondamentale importanza non aprire il forno troppe volte onde evitare la dispersione di umità e temperatura.



Sfornare dopo 20 / 25 minuti circa, a croissant dorato.
Attendere qualche minuto affinché si raffreddi.

Potete glassare con un preparato di acqua e zucchero.

Per fare la glassa:
Fate bollire in parti uguali acqua e zucchero.
Una volta raffreddato potete spennellare sopra i prodotti.
Raccomandiamo di farne almeno 400 / 500 ml per averne un po' di scorta. Conservare in frigo per massimo 3 giorni.

“Arrotolati manualmente.
Ingredienti semplici per un gusto autentico.
Esclusiva ricetta di famiglia.”

Tradizionali

CORNETTO ARTIGIANALE
VUOTO

cod. B003

20/25 min 180°

75/80 g 75 pz

ANCHE DA LIEVITARE

cod. A003

70/75 g

100 pz

CROISSANT ARTIGIANALE
ALBICOCCA

cod. B001

20/25 min 180°

75/80 g 70 pz

ANCHE DA LIEVITARE

cod. A001

90 pz

FAGOTTO
CIOCCOLATO

80/85 g

90 pz

cod. B006

20/25 min 180°

85/90 g 65 pz

ANCHE DA LIEVITARE

cod. A006

80/85 g

FAGOTTO
CREMA PASTICCERA

cod. B007

20/25 min 180°

85/90 g 65 pz

ANCHE DA LIEVITARE

cod. A007

90 pz

SACCOTTINO
CIOCCOLATO

cod. B037

20/25 min 180°

85/90 g 65 pz

GOCCIOLATISSIMO

cod. B031

20/25 min 180°

90/100 g 60 pz

PAPILLON
CREMA PASTICCERA

cod. B002

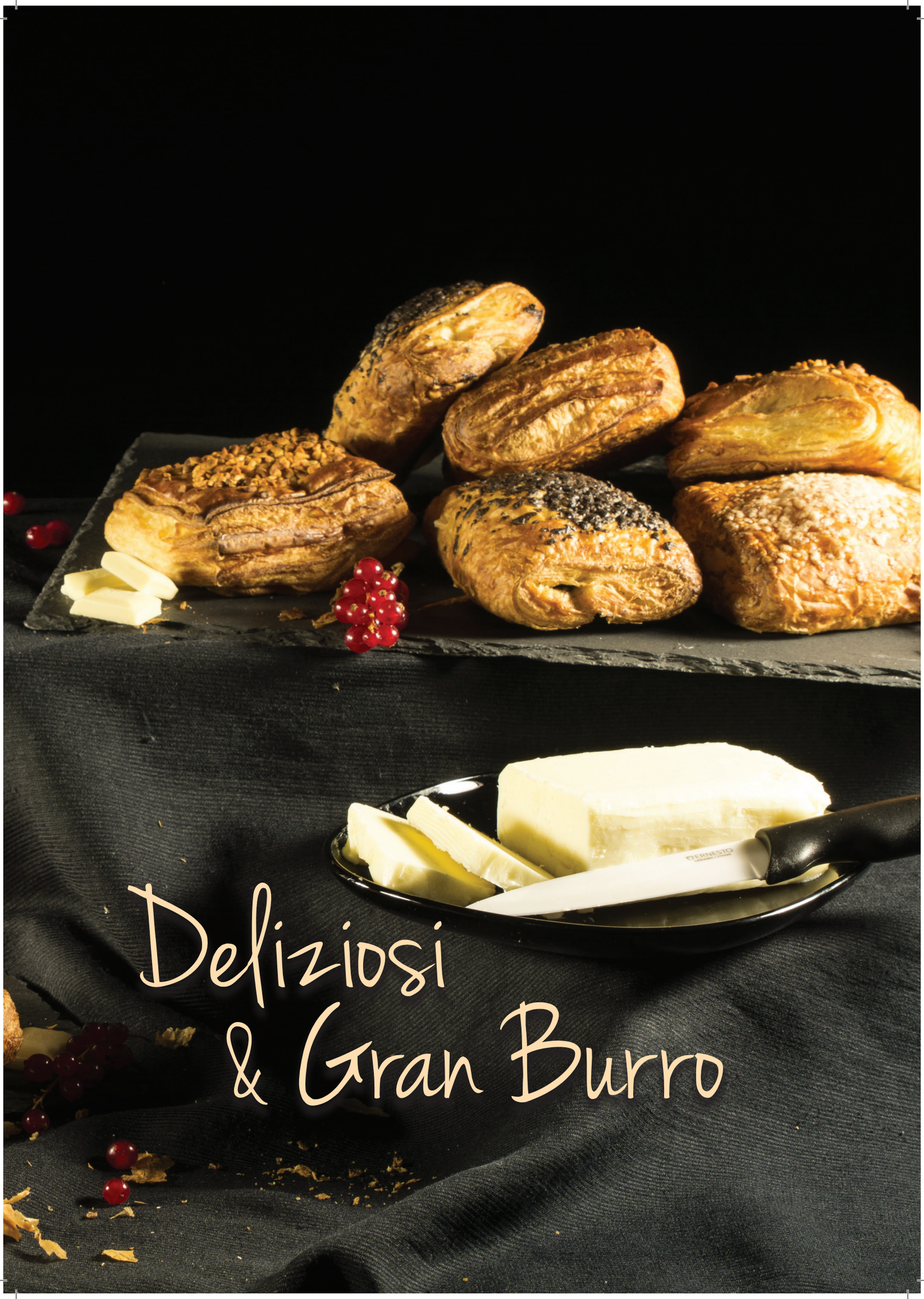
20/25 min 180°

75/80 g 65 pz

il consiglio di Mastro Teo

I prodotti da lievitare necessitano di 6/8 ore a temperatura ambiente per raggiungere uno stato ottimale per la cottura. Durante la lievitazione è ideale coprirli con un telo pulito.

“La delicatezza del burro.
La selezione delle farciture per un gusto autentico.
Un risultato di eccezionale leggerezza.”


Deliziosi
& Gran Burro

DELIZIOSO AL BURRO
VUOTO

cod. B033

20/25 min | 180°

65/70 g | 60 pz

DELIZIOSO
ALBICOCCA

cod. B035

20/25 min | 180°

80/85 g | 50 pz

DELIZIOSO
GIANDUJA

cod. B036

20/25 min | 180°

80/85 g | 50 pz

DELIZIOSO
CHANTILLY

cod. B039

20/25 min | 180°

80/85 g | 50 pz

DELIZIOSO
LAMPONE

cod. B040

20/25 min | 180°

80/85 g | 50 pz

DELIZIOSO
CAFFÈ

cod. B043

20/25 min | 180°

80/85 g | 50 pz

GIRELLA
UVETTA, MELA E CREMA
cod. B021

20/25 min 180°

75/80 g 60 pz

CROISSANT GRANBURRO
ALBICOCCA
cod. B032

20/25 min 180°

80/85 g 50 pz

GRAN FAGOTTO
GIANDUJA
cod. B050

20/25 min 180°

85/90 g 50 pz

GRAN FAGOTTO
CHANTILLY
cod. B049

20/25 min 180°

85/90 g 50 pz

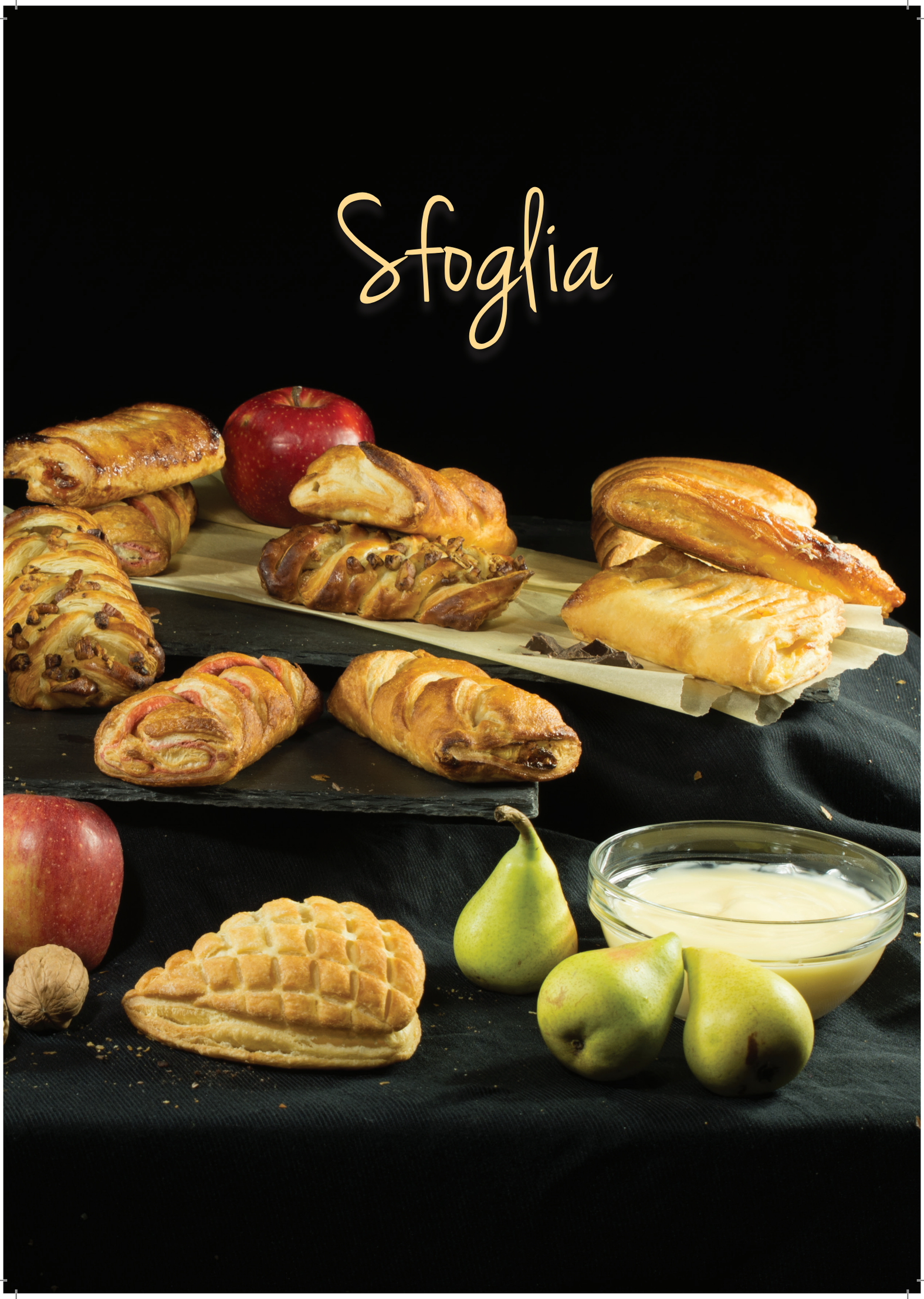
GRAN FAGOTTO
NOCCIOLA
cod. B041

20/25 min 180°

85/90 g 50 pz

*“Dall’attento **processo artigianale**,*
*l’incontro tra **tradizione** e **innovazione***
*per un’impeccabile **sfogliosità**.”*

Sfoglia



CONCHIGLIA
GIANDUJA
cod. B024

15 min + 5/10 min | 180° 200°

90/100 g | 60 pz

TARTARUGA
CREMA LATTE
cod. B026

15 min + 5/10 min | 180° 200°

90/100 g | 60 pz

CRESPELLA
CREMA CILIEGIA
cod. C014

15 min + 5/10 min | 180° 200°

90/100 g | 30 pz

INTRECCIO
FRUTTI ROSSI
cod. B028

15 min +5/10 min | 180° 200°

90/100 g | 60 pz

INTRECCIO
NOCCIOLATTE
cod. B038

15 min +5/10 min | 180° 200°

90/100 g | 60 pz

INTRECCIO
NOCI PECAN
cod. B027

15 min +5/10 min | 180° 200°

90/100 g | 48 pz

DELIZIA
CREMA MELA
cod. C004

15 min +5/10 min | 180° 200°

80/90 g | 40 pz

TRIANGOLO
NOCCIOLA
cod. C002

15 min + 5/10 min | 180° 200°

80/90 g | 40 pz

SFOGLIA
CREMA MELA
cod. C012

15 min +5/10 min | 180° 200°

80/90 g | 40 pz

STRUDEL
MELA
cod. C001

15 min +5/10 min | 180° 200°

80/90 g | 40 pz

Prodotto vegano

STRUDEL
FRUTTI ROSSI
cod. C011

15 min +5/10 min | 180° 200°

80/90 g | 40 pz

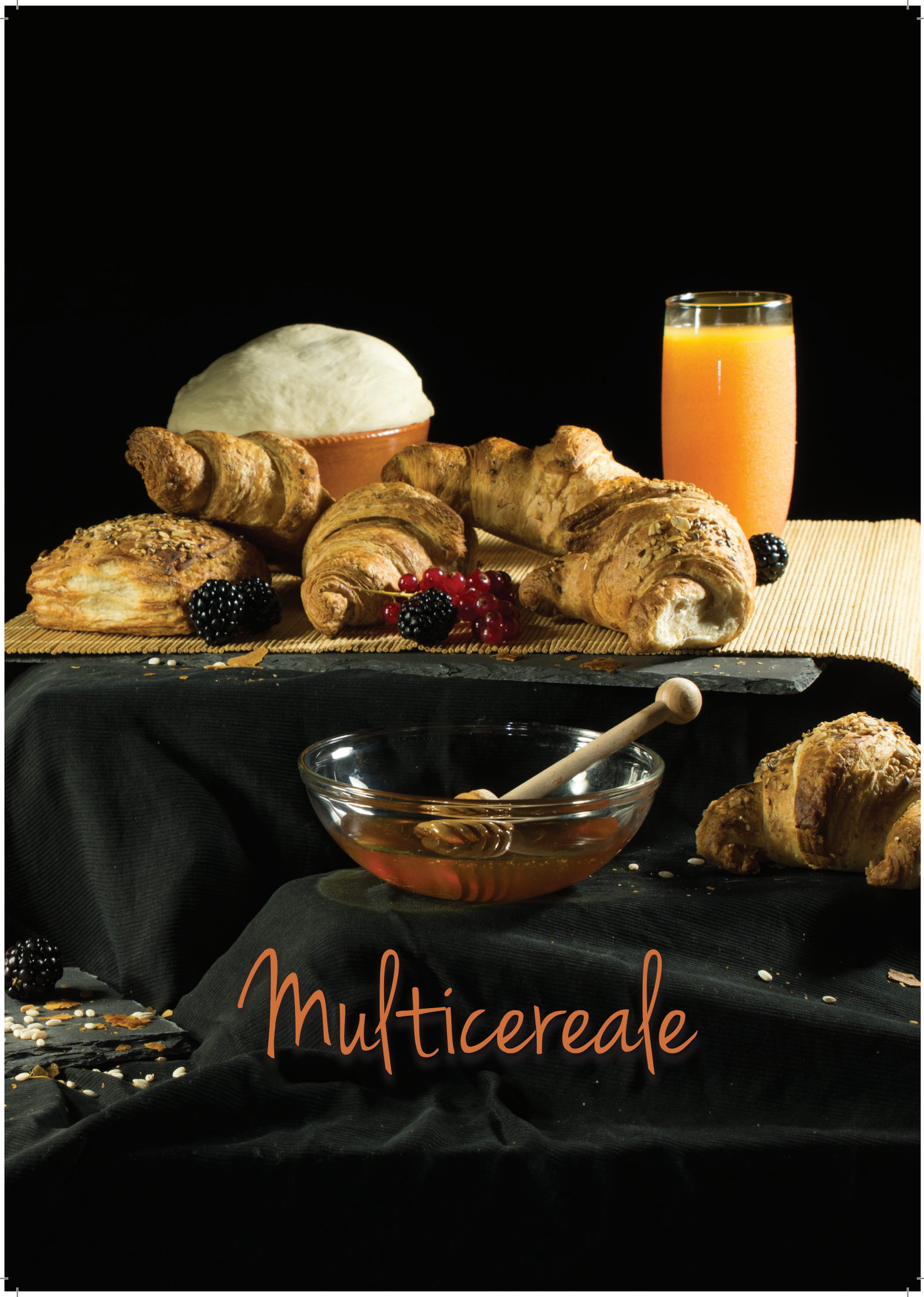
Prodotto vegano

SFOGLIA
IN FOGLI
cod. C019

15/20 min | 200°

0,33 g | 5 Kg

“Fragranti e ricchi di fibre
racchiudono il gusto della Natura
e accompagnano il benessere dei cereali”


Multicereale

INTEGRALE
FRUTTI ROSSI

cod. B018

20/25 min 180°

75/80 g 65 pz

Prodotto vegano

CROISSANT MULTICEREALI
ARANCIA

cod. B008S

20/25 min 180°

75/80 g 30 pz

Prodotto vegano

FAGOTTO MULTICEREALI
FRUTTI ROSSI

cod. B054

20/25 min 180°

75/80 g 30 pz

Prodotto vegano

MULTICEREALI
VUOTO

cod. B009

20/25 min 180°

70/75 g 60 pz

INTEGRALE
MIELE

cod. B010

20/25 min 180°

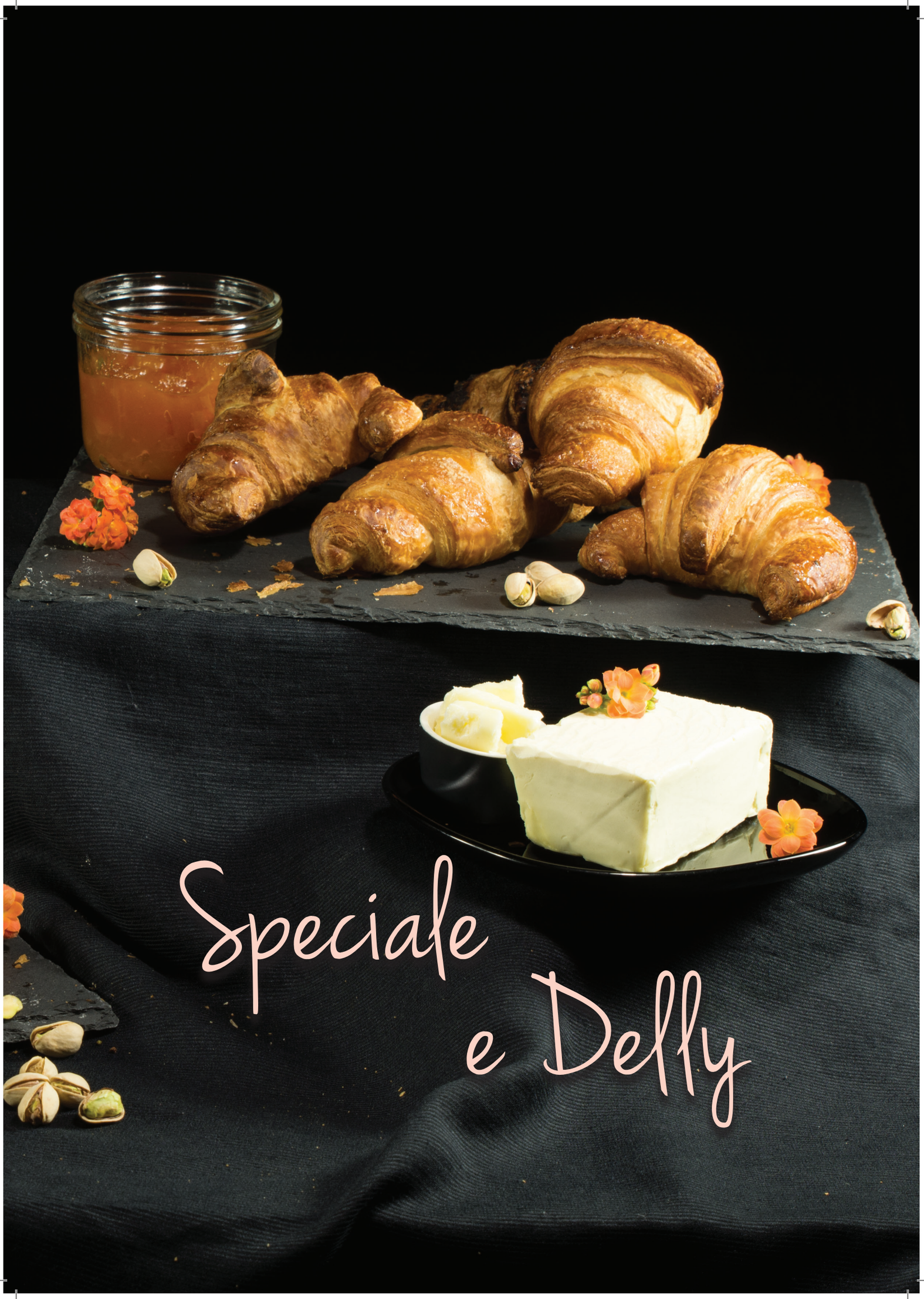
75/80 g 65 pz

il consiglio di Mastro Teo

La grandissima attezione nella selezione delle materie prime è mirata a offrire un prodotto sempre più naturale.

Questa linea è pensata per chi ricerca la semplicità senza rinunciare al gusto.

“Il sapiente utilizzo dei grassi vegetali non idrogenati con il burro impreziosice l’ impasto e grazie a pregiati lieviti dona sapore raffinato.”


Speciale
e Delly

DELLY
VUOTO

cod. B029

20/25 min | 180°

70/75 g | 70 pz

DELLY
ALBICOCCA

cod. B017S

20/25 min | 180°

75/80 g | 65 pz

DONATELLO AL
PISTACCHIO

cod. B030S

20/25 min | 180°

75/80 g | 60 pz

OTELLO
GIANDUJA

cod. B016

20/25 min | 180°

75/80 g | 60 pz

CORNETTO
ARANCIA

cod. B053

20/25 min | 180°

75/80 g | 50 pz

Prodotto vegano

DELLY
GIANDUJA

cod. B014S

20/25 min 180°

75/80 g 60 pz

DELLY
CREMA

cod. B015S

20/25 min 180°

75/80 g 60 pz

MORETTO DI STELLE
WHITE STARS

cod. B034

20/25 min 180°

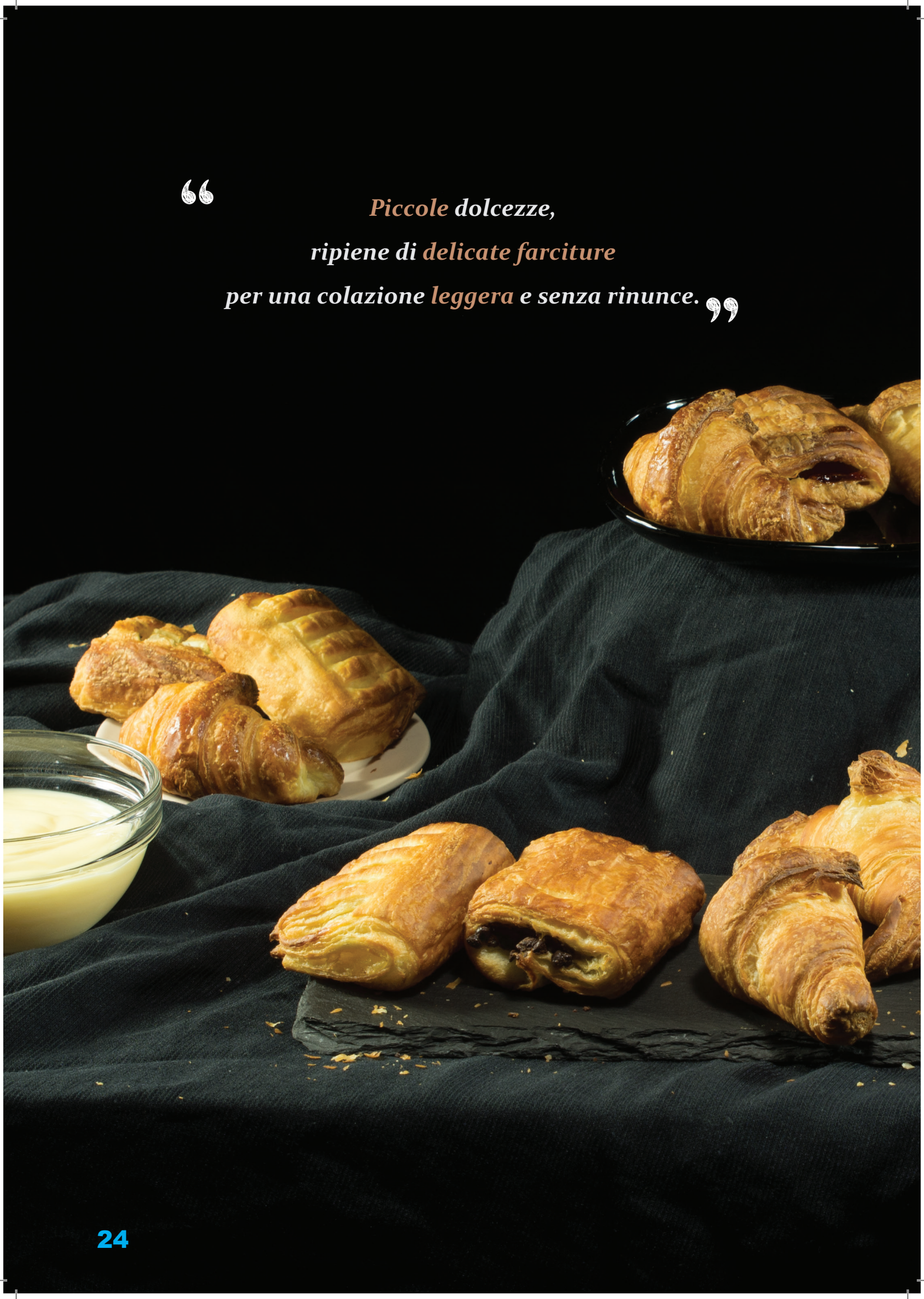
85/90 g 50 pz

DELLY
LAMPONE

cod. B020S

20/25 min 180°

75/80 g 60 pz



“Piccole dolcezze,
ripiene di delicate farciture
per una colazione leggera e senza rinunce.”

Mignon

MIGNON
VUOTO

cod. **M005**

20/25 min 180°

20/30 g 120 pz

MIGNON CROISSANT
ALBICOCCA

cod. **M006**

20/25 min 180°

20/30 g 120 pz

MIGNON FAGOTTO
CIOCCOLATO

cod. **M007**

20/25 min 180°

20/30 g 120 pz

MIGNON GRIGLIATO
ASSORTITO

cod. **M008**

20/25 min 180°

20/30 g 120 pz

CONTIENE:
GRIGLIATO CREMA
GRIGLIATO GIANDUJA
GRIGLIATO FRUTTI ROSSI

MIGNON CLASSICO
ASSORTITO

cod. **M009**

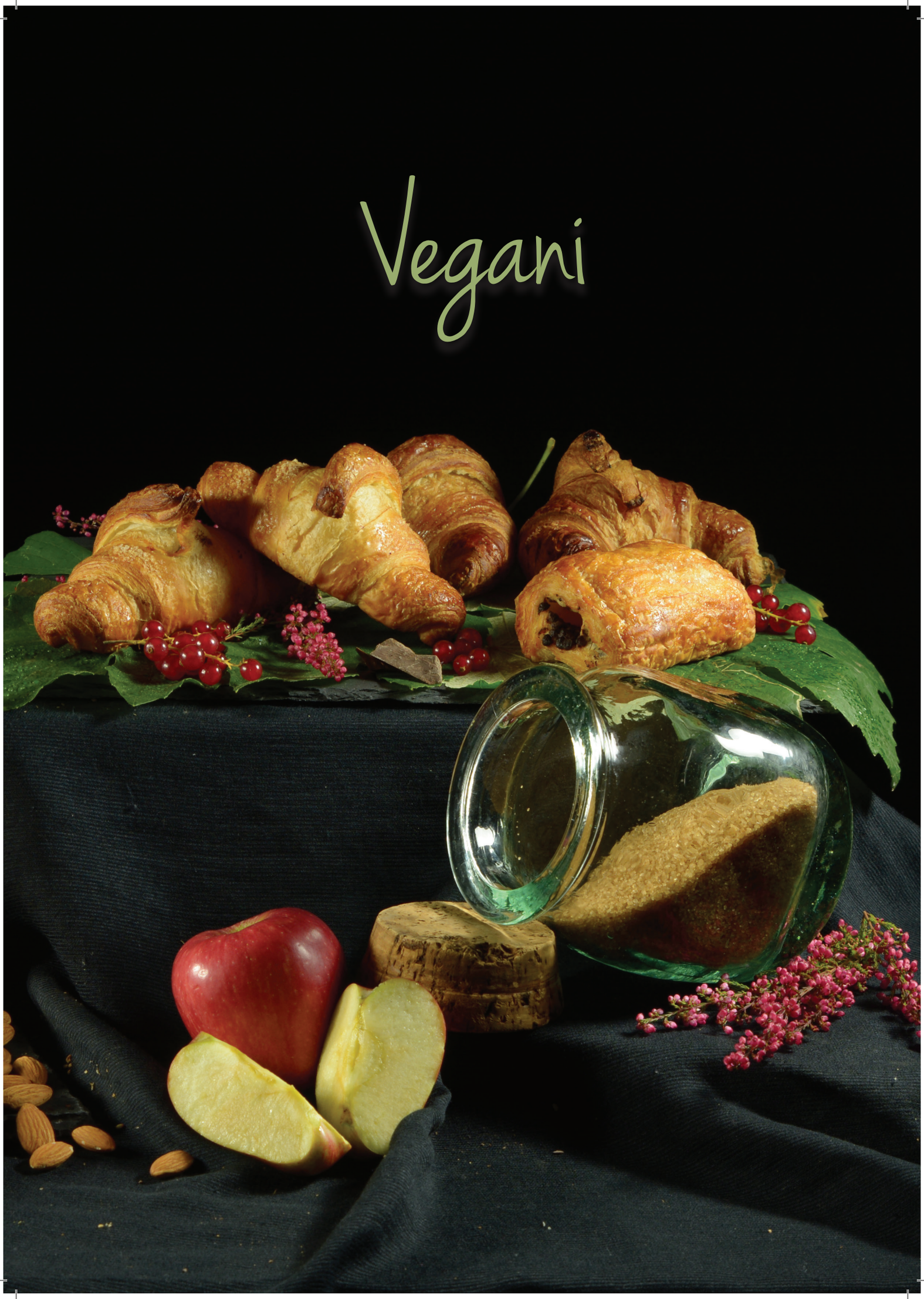
20/25 min 180°

20/30 g 120 pz

CONTIENE:
CORENETTO VUOTO
CROISSANT ALBICOCCA
FAGOTTO CIOCCOLATO

“Ideati per chi vuole concedersi una golosità nel pieno rispetto della Natura in ogni sua forma e totale assenza di lattosio e derivati animali.”

Vegani



CORNETTO VEGANO
VUOTO

cod. B051

20/25 min | 180°

75/80 g | 50 pz

Prodotto vegano

CROISSANT VEGANO
ALBICOCCA

cod. B045

20/25 min | 180°

75/80 g | 50 pz

Prodotto vegano

CORNETTO
ARANCIA

cod. B053

20/25 min | 180°

75/80 g | 50 pz

Prodotto vegano

INTEGRALE
FRUTTI ROSSI

cod. B018

20/25 min | 180°

75/80 g | 65 pz

Prodotto vegano

CROISSANT MULTICEREALI
ARANCIA

cod. B008S

20/25 min | 180°

75/80 g | 30 pz

Prodotto vegano

KIPFER
ALBICOCCA

cod. C003

15 min +5/10 min | 180° 200°

80/85 g | 40 pz

Prodotto vegano

FAGOTTO MULTICEREALE
FRUTTI ROSSI

cod. B054

20/25 min | 180°

85/90 g | 30 pz

Prodotto vegano

FAGOTTO
CIOCCOLATO

cod. B052

20/25 min | 160°

75/80 g | 50 pz

Prodotto vegano

STRUDEL
FRUTTI ROSSI

cod. C011

15 min +5/10 min | 180° 200°

80/90 g | 40 pz

Prodotto vegano

STRUDEL
MELA

cod. C001

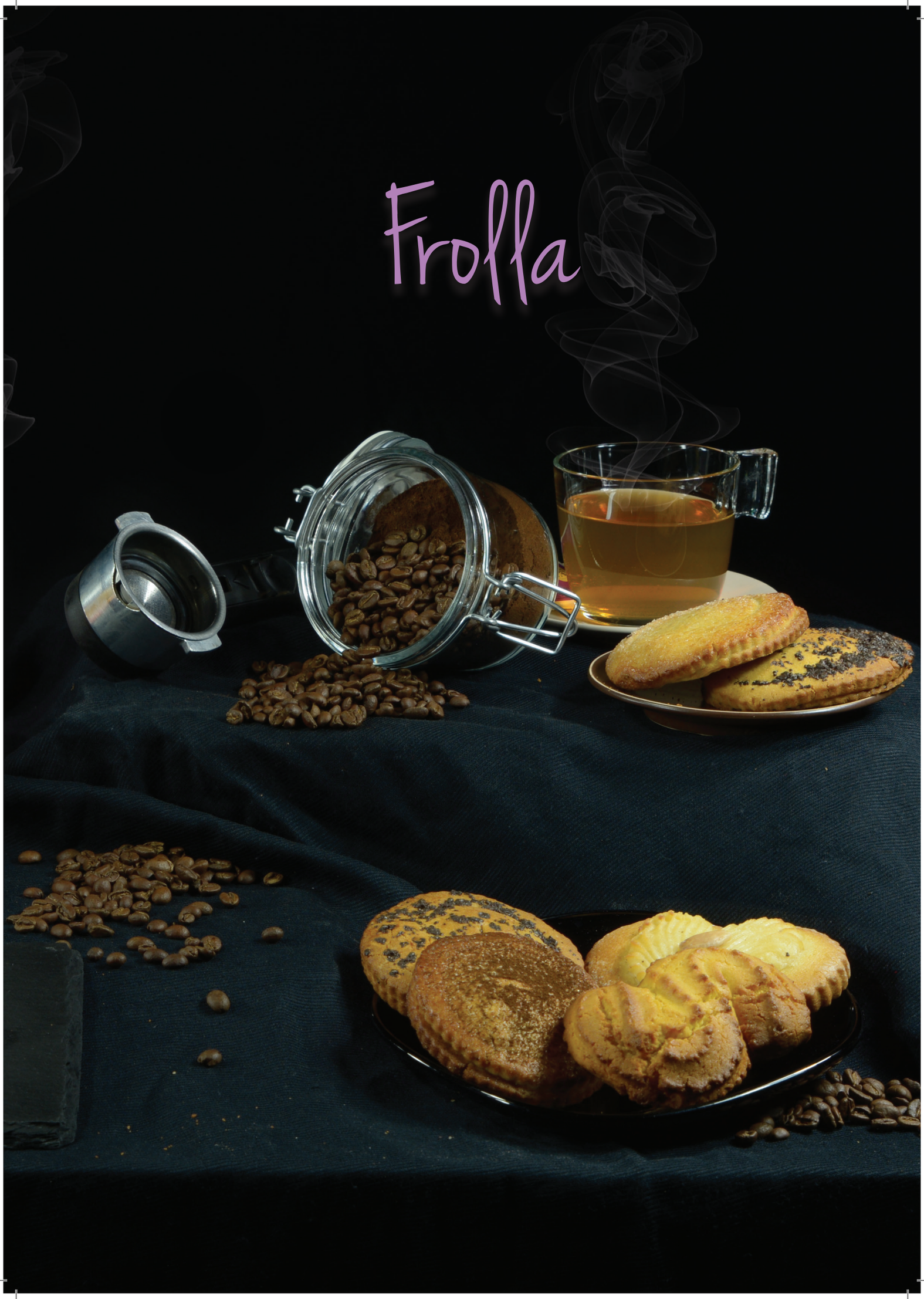
15 min +5/10 min | 180° 200°

80/90 g | 40 pz

Prodotto vegano

“Frollini dall’impareggiabile fragranza
che avvolgono e coccolano i sensi
in un susseguirsi di piacevole dolcezza.”

Frolla



CUOR DI
CREMA

cod. C015

20/25 min 180°

70/75 g 40 pz

ESSE DI
MELIGA

cod. C007

20/25 min 180°

70/75 g 40 pz

CHARLOTTE
MELA

cod. C006

20/25 min 180°

70/75 g 40 pz

CHARLOTTE
ARANCIA

cod. C016

20/25 min 180°

70/75 g 40 pz

CHARLOTTE
CIOCCOLATO

cod. C017

20/25 min 180°

70/75 g 40 pz

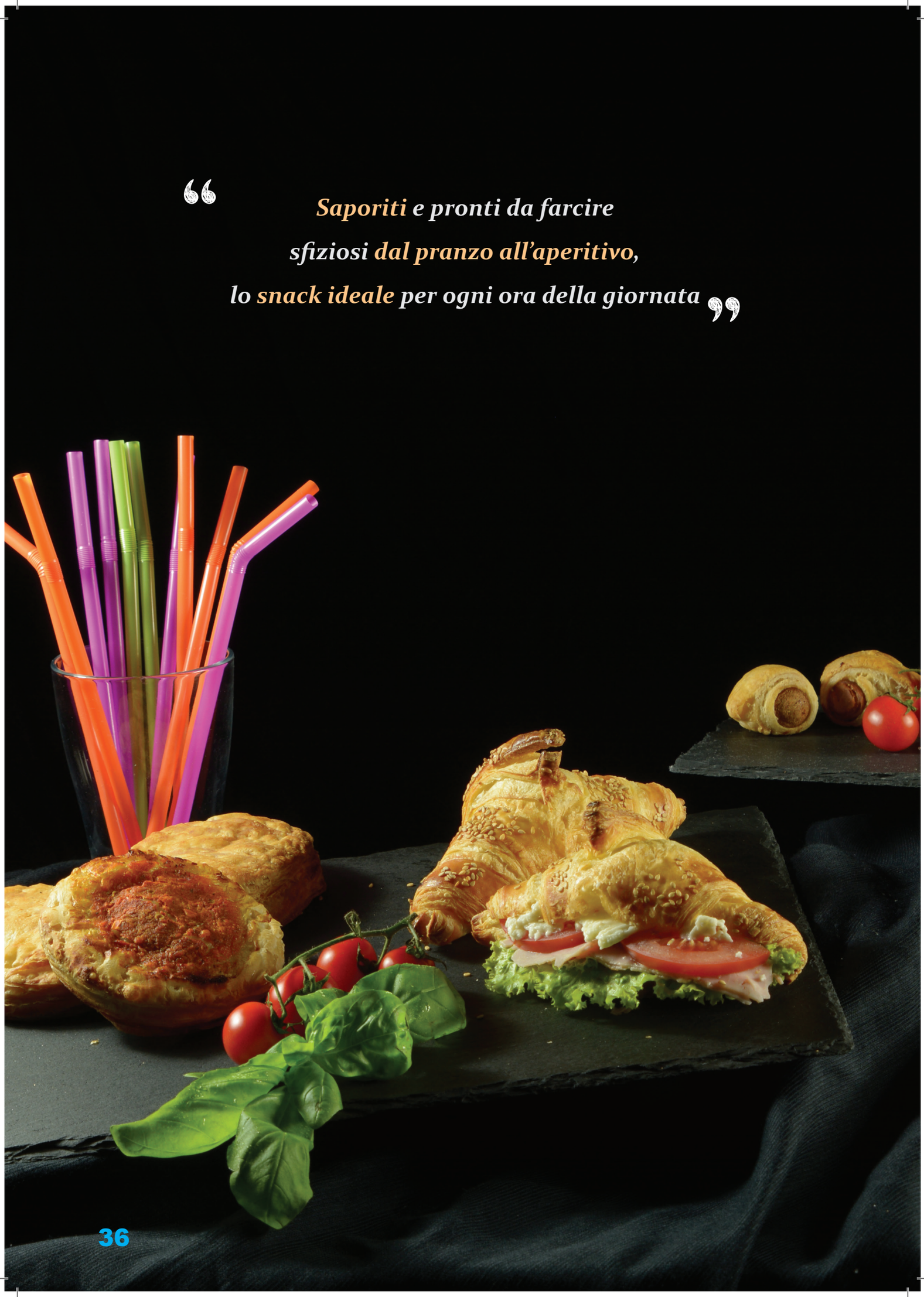
CHARLOTTE
CAFFÈ

cod. C018

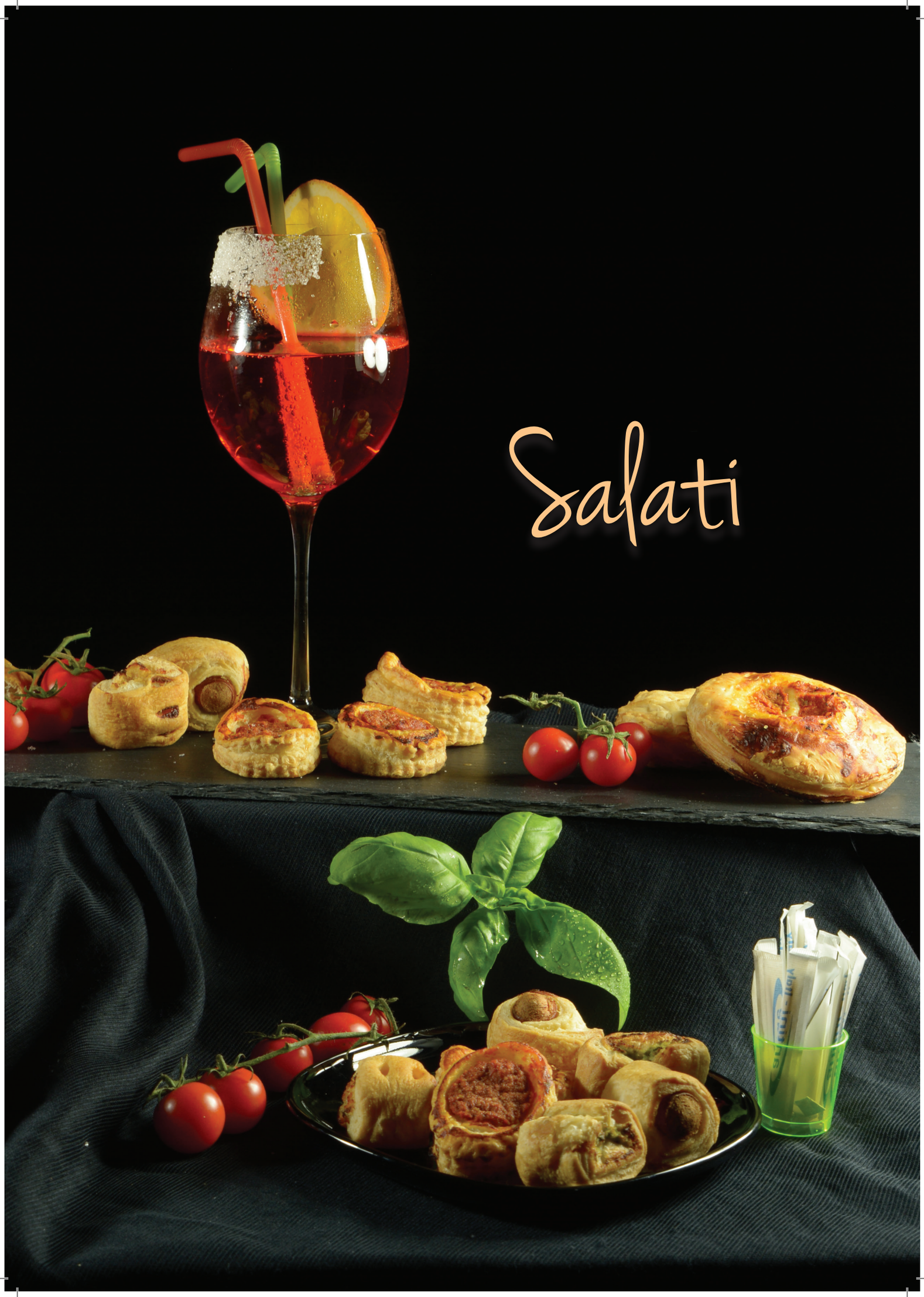
20/25 min 180°

70/75 g 40 pz

“Saporiti e pronti da farcire
sfiziosi dal pranzo all’aperitivo,
lo snack ideale per ogni ora della giornata”



Salati



CORNETTO
SALATO

cod. B005S

20/25 min | 180°

70/75 g | 30 pz

PIZZETTE

cod. SF004

20/25 min | 190°

17/20 g | 5 Kg

SALATINI
ASSORTITI

cod. SF005

20/25 min | 190°

17/20 g | 7 Kg

PANCARRÈ
MEDIO (TAGLIATO)

cod. PN001

scongelamento
15 min

2100 g 1 pz

PANCARRÈ
MAXI (TAGLIATO)

cod. PN005

scongelamento
15 min

2700 g 1 pz

PANCARRÈ
BIANCO RIFILATO

cod. PN007

scongelamento
15 min

2700 g 1 pz

PANCARRÈ
INTEGRALE (TAGLIATO)

cod. PN006

scongelamento
15 min

2700 g 1 pz

FORNIAMO CARTELLONISTICA PER I VOSTRI BAR

Per informazioni chiedete ad un nostro incaricato o alla mail info@tealitalia.it.

Il gusto delle antiche tradizioni abbraccia
la fragranza appena sfornata.

Passione e Eccellenza del Gusto
dal 1987.

Fatti a mano
Perché ognuno sia unico e speciale.

Codice	Prodotto	Peso (g)	Pz. Cartone	Tempo	Temperatura (°C)	Note
DA LIEVITARE						
A001	Croissant Artigianale Albicocca	75/80	90	20/25 min	180°	tempo di scongelamento 6/8 ore
A003	Cornetto Artigianale Vuoto	75/80	100			
A006	Fagotto Cioccolato	80/85	90			
A007	Fagotto Crema Pasticcera	80/85	90			
TRADIZIONALI						
B001	Croissant Artigianale Albicocca	75/80	70	20/25 min	180°	
B002	Papillon Crema Pasticcera	75/80	65			
B003	Cornetto Artigianale Vuoto	75/80	75			
B006	Fagotto Cioccolato	85/90	65			
B007	Fagotto Crema Pasticcera	85/90	65			
B031	Gocciolatissimo	90/100	60			
B037	Saccottino Cioccolato	85/90	65			
DELIZIOSI E GRAN BURRO						
B021	Girella Uvetta, Mela e Crema	85/90	65	20/25 min	180°	
B032	Croissant Granburro Albicocca	80/85	50			
B033	Cornetto Delizioso Vuoto	65/70	60			
B035	Cornetto Delizioso Albicocca	80/85	50			
B036	Cornetto Delizioso Gianduja	80/85	50			
B039	Cornetto Delizioso Chantilly	80/85	50			
B040	Cornetto Delizioso Lampone	80/85	50			
B041	Gran Fagotto Nocciola	85/90	50			
B043	Cornetto Delizioso Caffè	80/85	50			
B049	Gran Fagotto Chantilly	85/90	50			
B050	Gran Fagotto Gianduja	85/90	50			
SFOGLIA						
B024	Conchiglia Gianduja	90/100	60	15 min +5/10 min	180° 200°	
B026	Tartaruga Crema Latte	90/100	60			
B027	Intreccio Pecan	90/100	48			
B028	Intreccio Frutti Rossi	90/100	60			
B038	Intreccio Nocciolatte	90/100	60			
C001	Strudel Mela	80/90	40			prodotto vegano
C002	Triangolo Nocciola	80/90	40			
C004	Delizia Crema Mela	80/90	40			
C011	Strudel Frutti Rossi	80/85	40			prodotto vegano
C012	Sfoglia Crema Mela	80/85	40			
C014	Crespella Crema Ciliegia	90/100	30			
C019	Sfoglia In Fogli	0,33	5 kg	15/20 min	200°	
MULTICEREALI						
B008S	Croissant Multicereali Arancia	75/80	30	20/25 min	180°	prodotto vegano
B009	Cornetto Multicereali Vuoto Al Burro	70/75	60			
B010	Cornetto Integrale Al Miele	75/80	65			
B018	Croissant Integrale Frutti Rossi	75/80	65			prodotto vegano
B054	Fagotto Multicereali Frutti Rossi	85/90	30			prodotto vegano

Codice	Prodotto	Peso (g)	Pz. Cartone	Tempo	Temperatura (°C)	Note
SPECIALE E DELLY						
B014S	Delly Gianduja	75/80	60			
B015S	Delly Crema	75/80	60			
B016	Otello Gianduja	75/80	60			
B017S	Delly Albicocca	75/80	65			
B020S	Delly Lampone	75/80	60	20/25 min	180°	
B029	Cornetto Delly Vuoto	70/75	70			
B030S	Donatello Al Pistacchio	75/80	60			
B034	Moretto Di Stelle	85/90	50			
B053	Cornetto Arancia	75/80	50			prodotto vegano
MIGNON						
M005	Mignon Vuoto	20/30	120			
M006	Minicroissant Albicocca	20/30	120			
M007	Mignon Fagotto Cioccolato	20/30	120			
M008	Confezione Assortita Mignon Grigliati	20/30	120	20/25 min	180°	contiene: crema, gianduja e frutti rossi
M009	Confezione Assortita Mignon Classici	20/30	120			contiene: mignon vuoto, minicroissant albicocca e mignon fagotto cioccolato
VEGANI						
B008S	Croissant Multicereali Arancia	75/80	30			prodotto vegano
B018	Croissant Integrale Frutti Rossi	75/80	65			prodotto vegano
B045	Croissant Vegano Albicocca	70/75	50	20/25 min	180°	prodotto vegano
B051	Cornetto Vegano Vuoto	70/75	50			prodotto vegano
B052	Fagotto Cioccolato	70/75	50			prodotto vegano
B054	Fagotto Multicereali Frutti Rossi	85/90	30			prodotto vegano
C001	Strudel Mela	80/90	40			prodotto vegano
C003	Kipfer Albicocca	80/85	40	15 min +5/10 min	180° 200°	prodotto vegano
C011	Strudel Frutti Rossi	80/85	40			prodotto vegano
FROLLA						
C006	Charlotte Mela	70/75	40			
C007	Esse Di Meliga	70/75	40			
C015	Cuor Di Crema	70/75	40	20/25 min	180°	
C016	Charlotte Arancia	70/75	40			
C017	Charlotte Cioccolato	70/75	40			
C018	Charlotte Caffè	70/75	40			
SALATI						
B005S	Cornetto Salato	70/75	30	20/25 min	180°	
SF004	Pizzette	17/20	5 kg	20/25 min	190°	
SF005	Salatini Assortiti	17/20	7 kg	20/25 min	190°	
PN001	Pancarrè Medio (Tagliato)	2100	1			tempo di scongelamento 15 min
PN005	Pancarrè Maxi (Tagliato)	2700	1			
PN006	Pancarrè Integrale (Tagliato)	2700	1			
PN007	Pancarrè Bianco Rifilato	2700	1			