



QU
BBI
LA PASTICCERIA
DI TRAMEZZINO.IT

Qualità e Artigianalità dai nostri Pastry Chef

La pasticceria di Tramezzino.it

Una linea dolciaria e di prodotti da forno di alta qualità creata e realizzata dalla maestria dei nostri cuochi panificatori.

Da un'idea di **Tramezzino.it** nasce **QUBBÌ**, un laboratorio di ben 400 mq che produce e rifornisce tutti i diversi canali della rete: dal food retail al catering, dai partner HORECA al business delivery.

Oltre ad una linea dolciaria in continuo aggiornamento, **QUBBÌ** produce quotidianamente anche panificati e lievitati.

Su richiesta infatti sono disponibili numerose **altre tipologie non comprese in questo catalogo**, come: pane proteico, pane ai cereali, pane puccia, mini panini proteici, mini panini ai cereali, mini panini bianchi, grissini gusti vari, puccia salentina con olive, pizzi leccesi dolci o piccanti e tanto altro...

A chef in a white uniform is working in a bakery. The scene is filled with warm, golden light, likely from a window in the background. The chef is focused on their work, and the foreground shows various breads and pastries. A semi-transparent text box is overlaid on the image, containing the title and a paragraph of text.

Qualità e artigianalità

Da oltre vent'anni sforniamo quotidianamente prodotti artigianali pensati per ogni momento della giornata, dalla colazione all'aperitivo, senza dimenticare le torte fresche per i tuoi eventi. Materie prime selezionate e nessun utilizzo di conservanti né coloranti sono solo alcuni degli ingredienti che rendono i nostri prodotti eccellenti.

INDICE

Le Brioche	pag. 5
I Muffin	pag. 7
Le Frolle	pag. 9
Le Monoporzioni	pag. 13
Le Torte	pag. 19
Biscotteria e Cioccolateria	pag. 32
Line Pugliese Dolce	pag. 37
Linea Pugliese Salata	pag. 40

TAVOLA DEGLI ALLERGENI

-  GRANO
-  ORZO
-  FRUMENTO
-  LATTE E DERIVATI
-  UOVO
-  PISTACCHI
-  MANDORLE
-  NOCCIOLE
-  NOCI
-  ARACHIDI
-  MAIS
-  SOIA
-  SO₂ - SOLFITI -
METABISOLFITO
ANIDRIDE SOLFOROSA



Le Brioche

Freschezza, Artigianalità e Fragranza. Le nostre brioche vengono prodotte artigianalmente dai nostri abili pasticceri e sfornate fresche tutte le mattine presso i nostri laboratori. Sono realizzate utilizzando i migliori ingredienti, sfogliate con burro seguendo scrupolosamente un processo di preparazione lento di almeno 3 giorni.



BRIOCHE

Ordine minimo 20 pz

PAST1	Brioche vuota	gr. 60	PAST13	Fagottino crema e cioccolato	gr. 100	002497	Brioche mignon vuota	gr. 30
002467	Brioche crema pasticcera	gr. 100	PAST11	Pain au chocolat	gr. 100	002599	Brioche mignon crema pasticcera	gr. 60
002407	Brioche cioccolato	gr. 100	PAST12	Strudel di mele	gr. 100	002498	Brioche mignon cioccolato	gr. 60
002404	Brioche marmellata albicocca	gr. 100	PAST19	Krantz	gr. 100	002466	Brioche mignon marmellata albicocca	gr. 60
PAST5	Brioche marmellata lamponi	gr. 100	PAST3	Brioche Crema di Nocciole	gr. 100	PAST1002	Brioche vegana vuota	gr. 60
PAST6	Brioche pere e cioccolato	gr. 100	A000190	Brioche Crema di nocciola bianca	gr. 100	PAST294	Brioche vegana marmellata albicocca	gr. 90
			002405	Brioche integrale miele	gr. 90	PAST295	Brioche vegana marmellata lamponi	gr. 90

I Muffin

I nostri Muffin soffici e golosi, prodotti in più varianti dai nostri abili pasticceri, coniugano artigianalità e gusto per un momento di relax in totale dolcezza.



MUFFIN

002468	Muffin vaniglia	gr. 100	min. 6 pz
002469	Muffin gocce cioccolato	gr. 100	min. 6 pz
002470	Muffin carote	gr. 100	min. 6 pz
002534	Mini Muffin vaniglia	gr. 35	min. 6 pz
002535	Mini Muffin gocce cioccolato	gr. 35	min. 6 pz
002536	Mini Muffin carote	gr. 35	min. 6 pz



Le Frolle

Le nostre frolle artigianali sono disponibili in tante varietà e prodotte con ingredienti sempre freschi. Arricchite con gustose marmellate e creme pasticcere per accarezzare il palato con dolcezza e genuinità.



FROLLINI

002561 Frollini misti vaniglia e cacao
002562 Frollini misti vaniglia e cacao

gr. 500
gr. 1000



ESSE E VENTAGLI

PAST24	Frolla Esse liscia	gr. 90	min 10 pz
PAST25	Frolla Esse cioccolato	gr. 100	min 10 pz
PAST22	Sfoglia ventaglio	gr. 90	
PAST23	Sfoglia ventaglio cioccolato	gr. 100	

frolle e sfoglie



CROSTATINE

PAST26	Crostatina frolla con marmellata di albicocca	gr. 100	min. 6 pz
PAST27	Crostatina frolla con marmellata di frutti di bosco	gr. 118	min. 6 pz
PAST28	Crostatina Nutella	gr. 118	min. 6 pz
002361	Crostatina con crema di pistacchio	gr. 118	min. 6 pz
002411	Crostatina con crema bianca e codette	gr. 115	min. 6 pz



Le Monoporzioni

Eleganti e gustose le nostre monoporzioni sono preparate con i migliori ingredienti e proposte in diverse ricette dal nostro maître pâtissier. Pratiche da servire a fine pasto o in qualunque momento.



BROWNIES CIOCCO NOCI E CREMA AL MASCARPONE

Deliziosa mattonella di Brownie arricchita con cioccolato al latte, una ricetta golosa arricchita con noci e crema al mascarpone.

002707

Peso: gr. 110

min. 6 pz



SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI

Soffice mousse ai tre cioccolati, fondente, al latte e cioccolato bianco per un gusto avvolgente e deciso.

002554

Peso: gr. 110

min. 6 pz



MATTONELLA VEGANA AL CIOCCOLATO

Mattonella al cioccolato in versione Vegana, totalmente ricoperta da una glassa fondente con latte di mandorle e olio di cocco adagiata su un Brownie di patate dolci ed avvolta da delicato cioccolato, farina di riso e nocciole .

002771

Peso: gr. 110

min. 6 pz



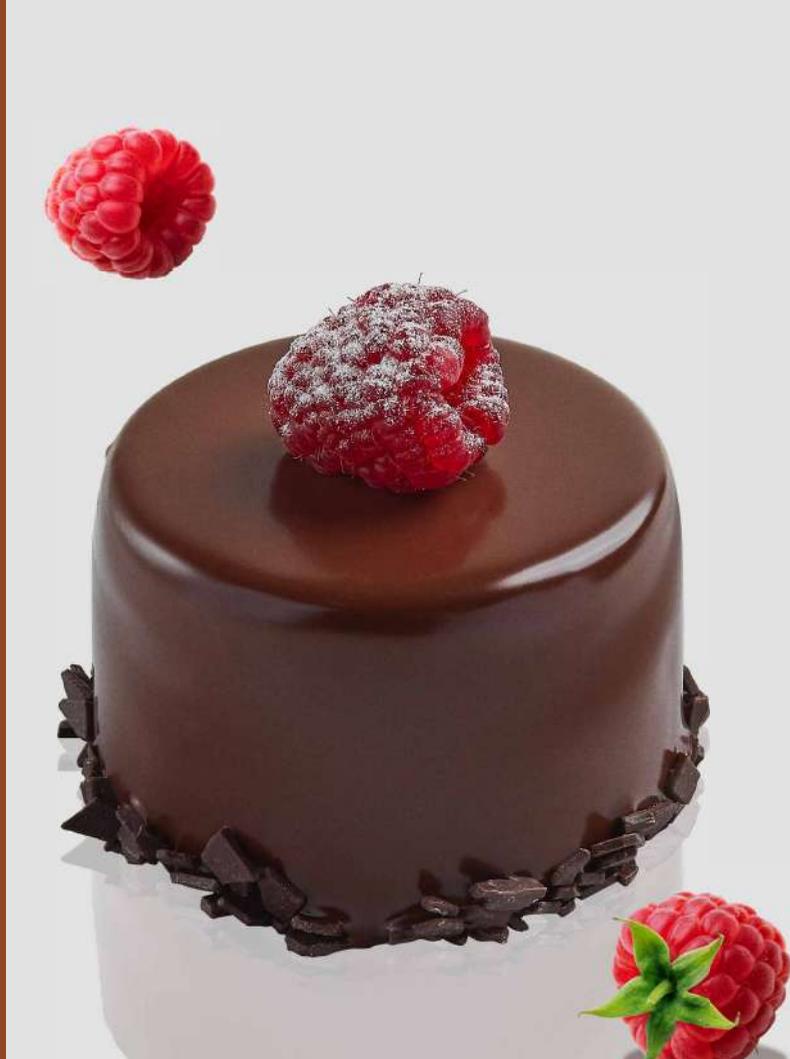
CARRÈ AI FRUTTI DI BOSCO CON PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE

Composta da due strati di morbida e spumosa bavarese alla vaniglia alternata da soffice pan di spagna lavorato con farina di mandorla e bagna alla vaniglia. Il tutto ricoperto da una sfiziosa gelee ai frutti rossi per un contrasto indimenticabile.

002705

Peso: gr. 110

min. 6 pz



SACHER AL LAMPONE

Torta Sacher in una ricetta rivisitata dai nostri pasticceri. Un soffice impasto caprese arricchito con ganache di cioccolato fondente diviso da uno strato di marmellata di lamponi ed adagiato su un classico biscotto sacher. Una rifinitura di glassa al cioccolato fondente con aggiunta di lamponi freschi rende la nostra Sacher golosa ed invitante.

002774

Peso: gr. 110

min. 6 pz



NOCI PECAN CON CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO

Tartelletta di friabile frolla al cioccolato con all'interno un'avvolgente crema al caramello, ricoperto da una gustosa ganache al cioccolato e caramello salato con una decorazione di noci pecan per donare un tocco croccante.

002706

Peso: gr. 110

min. 6 pz



ARACHIDI, CIOCCOLATO AL LATTE E CARMELLO

Gustoso crumble di arachidi adagiato su un biscotto ricco al cioccolato ed arricchito da una crema al latte e caramello per uno snack dolce e sfizioso

002712

Peso: gr. 110

min. 6 pz



CROSTATINA DI CAROTE SAINT MORITZ

Crostata di carote nella ricetta classica della tradizione Svizzera con pastafrolla al burro ed un ripieno morbido alle carote. Il tutto rifinito con dei riccioli di cioccolato giallo ed arancione per un tocco delicato di colore.

002740

Peso: gr. 110

min. 6 pz



CROSTATINA EXTRA FRAGOLE

Una fragrante tartelletta di pasta frolla con ripieno di crema pasticcera e crema di mandorle rifinita con fragole fresche. Una sfogliatina croccante al cioccolato bianco e granella al pistacchio dona un tocco di croccantezza irresistibile

002711

Peso: gr. 110

min. 6 pz



CROSTATINA SICILIA

Crostatina di base pasta frolla con crema al limone, meringa fiammeggiata e croccantino al pistacchio

002772

Peso: gr. 110

min. 6 pz

A close-up photograph of a hand placing a fresh strawberry on top of a round cake. The cake is covered in white frosting and decorated with a ring of piped cream swirls around the top edge. In the background, a glass bowl is filled with more strawberries. The scene is brightly lit, likely from a window, creating a soft, natural light.

Le Torte

Dalla classica crostata con la frutta fresca fino alla chantilly con gocce di cioccolato ogni momento speciale ha bisogno del suo dolce per essere festeggiato e noi ne abbiamo per tutti i gusti.



TORTA CHANTILLY

Soffice e profumato pan di spagna farcito con delicatissima crema chantilly e ricoperto di panna o cioccolato o frutta fresca a scelta. Ideale per feste e ricorrenze.

PAST144	Torta Chantilly Frutti di bosco 10 pax	Peso: gr. 2000
PAST155	Torta Chantilly Frutta 10 pax	Peso: gr. 2000
PAST159	Torta Chantilly cioccolato 10 pax	Peso: gr. 2000
PAST169	Torta Chantilly 10 pax	Peso: gr. 2000
PAST198	Torta Chantilly Frutti di bosco 10 pax	Peso: gr. 1200
PAST210	Torta Chantilly 10 pax	Peso: gr. 1200
PAST211	Torta Chantilly Frutta 10 pax	Peso: gr. 1200



FRANGIPANE HERITAGE CON MARMELLATA DI ARANCIO

Delicata Crostata di frolla con ripieno di crema frangipane, aromatizzata con bagna al rum ed arricchita da una farcitura di marmellata di arance. On top una soffice decorazione di meringa svizzera e granella di mandorle rende la ricetta deliziosa e raffinata.

002736

Peso: gr. 720

002759

Peso: gr. 1200



torte





FROLLA LEGGERA CON GRANO SARACENO E MIRTILLI

Delicata crostata di frolla a base di grano saraceno arricchita da un ripieno di confettura ai mirtilli. Tradizione ed artigianalità incontrano leggerezza e semplicità.

002755

Peso: gr. 720

002763

Peso: gr. 1200



TORTA DI MELE

Soffice e golosa torta di mele preparata con una base di frolla aromatizzata leggermente al limone ed un ripieno di mele e pan di spagna per un gusto avvolgente e delicato.

002739

Peso: gr. 720

002762

Peso: gr. 1200





LINZER MORBIDA CON CIOCCOLATO E LAMPONI

Morbida torta Linzer ispirata alla tradizione Austriaca lavorata a base di pasta frolla con sfizioso cioccolato ed arricchito da freschi lamponi.

002738

Peso: gr. 720

002761

Peso: gr. 1200



CIOCCOLATO FONDENTE DAIRY FREE

Gustosa torta al cioccolato fondente in una versione dairy free, per un momento di dolcezza "senza lattosio".

002703

Peso: gr. 720

002702

Peso: gr. 1200





CROSTATA CON MARMELLATA DI ALBICOCCA O LAMPONI

Delicata Crostata di frolla con ripieno all'albicocca o ai lamponi per un gusto dolcemente deciso.

PAST227 Crostata marmellata albicocca	gr. 720
PAST228 Crostata marmellata albicocca	gr. 1200
PAST227 Crostata marmellata lamponi	gr. 720
PAST228 Crostata marmellata lamponi	gr. 1200





BRISÉE CON RICOTTA E ALBICOCCHE

Golosa e soffice torta a base di pasta Brisee arricchita con ricotta e deliziose albicocche.

002756

Peso: gr. 720

002764

Peso: gr. 1200





FRANGIPANE PERE E MANDORLE

Delicata Crostata di frolla con ripieno di crema pasticcera e crema frangipane lavorata con farina di mandorle ed arricchita da una farcitura di pere ed albicocche. Per un gusto avvolgente, morbido e mandorlato.

002737

Peso: gr. 720

002760

Peso: gr. 1200



TORTA PASTICCIOTTO CON CREMA PASTICCERA

Fragrante pastafrolla con un cuore di crema pasticcera in tre golose varianti maxi del celebre pasticciotto leccese realizzate secondo la ricetta tipica salentina.

002604	crema	Peso: gr. 1000
003035	crema e amarena	Peso: gr. 1000
003036	crema e nutella	Peso: gr. 1000



plum cake



ASSOLUTO NOCCIOLA

Avvolgente torta alle nocciole della tradizione Piemontese, preparata con farina di nocciole e burro per una consistenza morbida al suo interno ed una copertura al cioccolato Rocher con contrasto di crunchy di granella di nocciole in superficie . Per un dolce dal gusto intenso e profumato

002734

Peso: gr. 1200



plum cake

INTEGRALE PRUGNE E ALBICOCCHIE

Soffice plumcake preparato con farina integrale arricchito al suo interno da un mix di prugne, albicocche e mandorle a pezzi. Un dolce sfizioso e genuino

002735

Peso: gr. 1200





Biscotteria e Ciocolateria

Piccole delizie friabili a base di frolla e raffinati Cioccolatini dal cuore morbido lavorati artigianalmente con cura e proposti in diverse varianti per soddisfare tutti i palati.



BISCOTTI E FROLLINI

Biscotti e Frollini friabili a base di frolla e proposti in diverse varianti per un momento di dolcezza.

Piccoli quadratini croccanti proposti in due sfiziose ricette con pistacchio e cioccolato o arancia candita e mandorla.

002621

Frollini bigusto (cioccolato e vaniglia)

gr. 10

002887

Croccantini pistacchio e cioccolato

gr. 15

002888

Croccantini arancia e mandorle

gr. 15

002796

Biscotti alle mandorle

gr. 20

002889

Sablè

gr. 10



BISCOTTI E FROLLINI

Biscotto Cookie morbido e goloso al gusto di cioccolato arricchito da gocce di cioccolato o nella versione mirtilli e zenzero per un gusto più deciso e pungente.
Morbidi macaron ripieni di gustosa ganache

002799
002800
002795
002794

Biscotti sbrisolona
Biscotti sbrisolona (confezione da 1 kg.)
Cookies cioccolato
Cookies mirtilli e zenzero

gr. 25
gr. 1000
gr. 30
gr. 30



CIOCCOLATINI

Raffinati Cioccolatini dal cuore morbido lavorati artigianalmente con cura e in proposti in diverse varianti per soddisfare tutti i palati.

002885	Cioccolatini vegani da gr 0,80	gr. 80
002884	Cioccolatini pistacchio da gr 0,80	gr. 80
002883	Cioccolatini nocciola da gr 0,80	gr. 80
002886	Cioccolatini arancia candita da gr 0,80	gr. 80



CIOCCOLATINI

Raffinati Cioccolatini dal cuore morbido lavorati artigianalmente con cura e in proposti in diverse varianti per soddisfare tutti i palati.

002879	Cioccolatini pralinati da gr 0,80 cad.	gr. 80
002880	Cioccolatini al mango da gr 0,80 cad.	gr. 80
002881	Cioccolatini al lampone da gr 0,80 cad.	gr. 80
002882	Cioccolatini al caffè da gr 0,80 cad.	gr. 80



Linea Pugliese

Prodotti tipici, dolci e salati, sfornati giornalmente dai nostri cuochi panificatori seguendo le più antiche ricette della tradizione Leccese e di Puglia.



PASTICCIOTTO LECCESE

Il Pasticciotto è il prodotto iconico della Linea Pugliese. Una morbida pastafrolla con un cuore di crema pasticcera in tre diverse varietà. Un irresistibile e delizioso boccone per gustare un angolo di Salento.

002598	Pasticciotto leccese con crema pasticcera	gr. 165	min. 4 pz
PAST117	Pasticciotto leccese con crema pasticcera e Nutella	gr. 165	min. 4 pz
002597	Pasticciotto leccese con crema pasticcera e amarena Fabbri	gr. 165	min. 4 pz
002874	Pasticciotto leccese con crema al pistacchio	gr. 165	min. 4 pz
003037	Pasticciotto leccese con crema di ricotta	gr. 165	min. 4 pz
003038	Pasticciotto leccese con crema, mela e cannella	gr. 165	min. 4 pz
002599	Pasticciotto leccese mignon con crema pasticcera	gr. 65	min. 6 pz
002601	Pasticciotto leccese mignon con crema pasticcera e Nutella	gr. 65	min. 6 pz
002600	Pasticciotto leccese mignon con crema pasticcera e amarena Fabbri	gr. 65	min. 6 pz



BRIOCHE, CORNETTO E KRAPPEN

Cornetto salentino, dalla sfoglia delicata e gustosa, arricchito da abbondante farcitura alla crema pasticcera o crema pasticcera e nutella.

Brioche col "tuppo", morbidissima e profumata brioche vuota lievitata nel rispetto della Tradizione Salentina.

Krapfen fritto soffice e goloso ripieno di crema pasticcera lievitato e lavorato dalle esperte mani dei nostri pasticceri.

002724	Brioche col "tuppo"	gr. 130
002743	Krapfen fritto con crema pasticcera	gr. 160
002741	Cornetto salentino crema	gr. 120
002742	Cornetto salentino nutella	gr. 120
002754	Cornetto salentino vuoto	gr. 100



RUSTICO LECCESE

Il rustico Leccese, una specialità salentina di croccante pasta sfoglia con un ripieno sfizioso di pomodoro, besciamella e mozzarella. Come finger food gustoso, o in un aperitivo ricco per assaporare la tradizione Salentina.

002718 Rustico con besciamella e pomodoro gr. 150 min. 6 pz

PARIGINA

La parigina Leccese è una pizza rustica con base soffice ed un ripieno filante di mozzarella, prosciutto cotto e pomodoro. La versione originaria della ricetta Salentina che conquista per semplicità, gusto e fragranza.

002746 Parigina con cotto, mozzarella e pomodoro - 60x40 cm gr. 2500



FOCACCIA RIPIENA

La focaccia in sfoglia leccese, una preparazione "rustica e tondenggiante" dai sapori Salentini da gustare in tre varianti. In una versione delicata con ripieno di cime di rape oppure per chi ama il gusto più deciso con melanzane e caciocavallo o ancora con speck e provola.

002769	Focaccia ripiena con cime di rapa rotonda	gr. 800
002719	Focaccia ripiena con melanzana e caciocavallo rotonda	gr. 800
002768	Focaccia sfoglia con speck e provola rotonda	gr. 800



FOCACCIA BARESE

La tipica focaccia Barese, soffice con il bordo croccante realizzata con impasto semplice e lievitata come la tradizione delle nonne Pugliesi hanno tramandato.

Condita in due diverse ricettazioni: con pomodorini e origano oppure con pomodorini gialli e olive nere. Il tutto arricchito da un tocco di genuinità: un filo di Olio EVO.

- 002744 Focaccia barese con pomodorini e origano rotonda
- 002745 Focaccia barese con pomodorini gialli e olive nere rotonda
- 002793 Focaccia barese con pomodorini e origano 60x40
- 002878 Focaccia barese con pomodorini gialli e olive nere 60x40

gr. 500
gr. 500
gr. 2000
gr. 2000



Un laboratorio centrale e consegne ad un'ora dall'ordine in tutta Milano e Hinterland.
La storia di Tramezzino.it inizia così nel 2000, quando tutto ciò che era digital era nuovo
e il concetto di delivery sconosciuto.

Sono trascorsi 22 anni e oggi come allora siamo innovazione e qualità.



QUBBI è la pasticceria di tramezzino.it - Via Guglielmo Guintellino, 26 - Milano MI 20143
Tutti i prodotti QUBBI sono di nostra produzione.

Gli ordini devono essere inviati via mail a samira.furiosi@tramezzino.it o via whatsapp al 3755870476
L'ordine va effettuato entro le ore 15:00 del giorno prima della consegna che sarà garantita entro le ore 10:00.
Ad esclusione delle brioches che verranno consegnate come da accordi.

Per ulteriori informazioni:
Samira Furiosi
Key Account Manager
+39 375 5870476 - samira.furiosi@tramezzino.it

Le immagini contenute in questo catalogo sono puramente dimostrative