



# Il catalogo

.....

*Bollani*<sup>®</sup>

MILANO DAL 1930

# la storia



Da sempre “**farina+acqua+lievito+sale**” è la ricetta perfetta per fare il pane, da qui Emilio **1930** Bollani e Ambrogina Bianchi crearono il primo “panificio Bollani” in via Tibaldi 15 a Milano. Producevano 3 quintali al giorno di 5 tipi di pane differenti ai quali da subito affiancarono la produzione dei grissini stesi a mano. Dopo la guerra con i sacrifici di una vita riuscirono ad acquistare un terreno edificabile in Via Tirso 22 Milano e a trasferire la famiglia e il laboratorio in una palazzina costruita su di esso.

**1965** la ricetta era sempre la stessa: semplice, genuina e gustosa, l'impasto era sempre fatto a mano, le farine erano un po' più raffinate. In quell'anno il figlio Gianbattista e sua moglie Iole presero il testimone e proseguirono l'attività di famiglia: la produzione di pane, a cui si aggiunse quella dei biscotti di pasticceria, salì a quasi 7 quintali al giorno. I loro prodotti veni-

vano consegnati e venduti in tutta Milano e a Pavia. Nello stesso anno iniziarono a produrre le chiacchiere fritte una a una a mano in un grande pentolone, vendendone 60kg al giorno.

## **Anni '80 fino ad oggi**

Cesare il secondogenito, dal 1986 ad oggi porta avanti questa incredibile azienda. Oggi il panificio produce 20 tipologie di pane differenti per un totale di 10/12 quintali al giorno, rivenduti a paninoteche importanti a Milano, ristoranti e servizio catering, oltre che nei suoi negozi di proprietà dove insieme alla moglie Stefania hanno introdotto caffetteria e tavola calda.

I pasticceri con la loro passione e inventiva, producono giornalmente e artigianalmente biscotti, pasticcini e torte di diverse forme, dimensioni e gusti, inoltre nel 1992 il settore della pizzeria divenne fondamentale e

ben strutturato nel laboratorio. Da qualche anno dopo vari studi e scelte accurate delle materie prime, Cesare ha introdotto il classico panettone milanese con le sue varianti: albicocca, cioccolato, farri antichi con frutti di bosco; oltre che del pandoro, colomba e veneziana, nella vasta gamma di produzione dei dolci.

Da vent'anni è stato migliorato il processo di produzione delle chiacchiere, oggi produce chiacchiere a farfalla, con zucchero al velo e al cioccolato rivendute a Milano e nella grande distribuzione in tutta Italia.

**2017** la firma Bollani è diventata marchio registrato UE. La quarta generazione ha iniziato a far parte dell'azienda, pronta a portare avanti questo bellissimo e appassionante lavoro, ricordando con ammirazione il passato, vivendo con passione il presente, innovando il più possibile per il futuro.

# *il pane*



.....

**IL PANE È LA SEMPLICITÀ DI UN GESTO  
L'EMOZIONE DELLA CROCCANTEZZA  
IL SENTIMENTO DI COMPLETEZZA  
LA FELICITÀ DELLA CONDIVISIONE**

# *i classici*

---

## **PANE GRANO DURO**

CROCCANTE FUORI MORBIDO DENTRO

## **PANE AI CINQUE CEREALI**

ESPERIENZA NEL GUSTO DEI CEREALI CLASSICI

## **MICHETTE E FRANCESINI**

LA TRADIZIONE MILANESE

## **BAGUETTE**

FRAGRANTE E BUONO IN TUTTE LE OCCASIONI





ARABO



ARABINI



CINESINI



BAGUETTE



FRANCESINO E MORBIDONE



BOCCONCIONE



PANE GRANO DURO



MICHETTA

# *pane speciale*

---



## **PAILLASSE**

RICCHEZZA NEL GUSTO

## **MESSICANO**

BONTÀ ALLE VERDURE

## **BREZEL**

FORZA E GRAZIA

## **PANE DI ZUCCA**

DOLCEZZA IN OGNI MORSO



BREZEL



PAN DI ZUCCA



MESSICANO



PAN PAILLASSE RUSTIK CON SEMI





SEGALINO



BAULETTO FARRI ANTICHI E NOCI



AMAVITA



PAN PAILLASSE RUSTIK



SICILIANO



REX KORN



FILONCINO ALLE OLIVE



GRANO SARACENO BIO TONDO



PAN PAILLASSE BIANCO



CIUPETTA



INTEGRALE



FILONE FARRI ANTICHI



# *pane lievito madre*

---

**SAPORE DI CASA... SEMPLICITÀ,  
BONTÀ E FRAGRANZA**

24 ORE DI LIEVITAZIONE, MAGGIOR DIGERIBILITÀ,  
SENZA LIEVITO DI BIRRA.



# *pizza e focacce*

---

## **VARIETÀ NEL GUSTO E NELLA DIMENSIONE**

FORMAGGIO, OLIVE, POMODORINI, WURSTEL, CARCIOFINI, PATATE, SEMPLICE, MARGHERITA, VERDURE MISTE, OLIVE E CAPPERI, PROSCIUTTO E MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, SCAMORZA E PANCETTA.





*focaccia integrale*

.....

*strudel  
salato*



*focaccia rex korn*





## **PIZZA LIEVITAZIONE NATURALE**

AL METRO, ROTONDA E A SPICCHI

REALIZZATA CON FARINATIPO 1, A LIEVITAZIONE NATURALE, PIÙ LEGGERA, CROCCANTE, GENUINA.

AI 4 FORMAGGI, MARGHERITA, ALLE VERDURE E MOLTI ALTRI GUSTI PER INCONTRARE IL PALATO DI TUTTI





# panini e piadine

FARCITI CON INGREDIENTI DI QUALITÀ





*grissini*

.....



*petali di grana*

.....



# *i dolci*



**IL DOLCE È L'EMOZIONE DEL MOMENTO  
LA CILIEGINA SULLA TORTA  
LA TRASGRESSIONE DESIDERATA  
LA PARTE MIGLIORE DELLA GIORNATA**





**COCCORÌ**



**MARRON GLACÉ**



**PERE E MELE**



**CHEESECAKE**



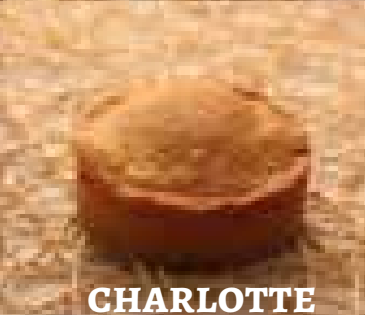
**BRIOCHES**



**BACI DI DAMA**



**TELA**



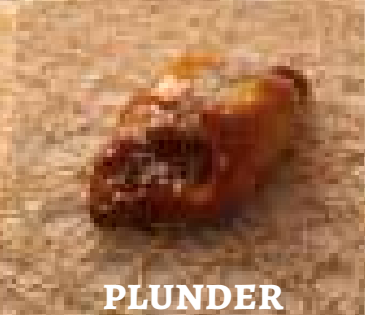
**CHARLOTTE**



**PERE E CIOCCOLATO**



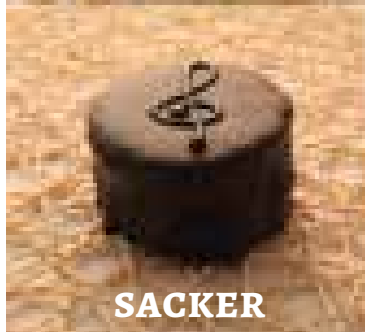
**CROSTATINA**



**PLUNDER**



**UNGHERESI**



**SACKER**



**FRUTTA**



**CROCCANTE**



**CROSTATA**



**PANDORO**



**CANNELLA**



**ANELLO**



**SFOGLIATINA DI MELE**



**LINGUE DI GATTO**



**COOKIES**



**KRANZ**



**MANDORLATI**



**FROLLINI**



**OCCHI DI BUE**



**CHIOCCIOLINE**



**TORTINE**



**CUORE TENERO**



**STRUDEL**



COCCORÌ



TORTINA MARRON GLACÉ



PANDORINO



TORTINA PERE MELE SENZA GRASSI



CHEESECAKE



CROSTATINE MARMELLATA



CHARLOTTE



TORTINA FRUTTA FRESCA



CROCCANTE



SACKER



CROSTATA MARMELLATA



PASTIERA



ANELLO DI SFOGLIA

CANNONCINI



COOKIES

KRANZ





SFOGLIATINA



TELA



TORTINA PERE E CIOCCOLATO



OCCHI DI BUE



TORTINE LIMONE, FRUTTI DI BOSCO, ARANCIA



FROLLINI



MANDORLINI



BISCOTTI RISO E CANNELLA



BRIOCHEs NOCI E MIELE



UNGHERESI



CHIOCCIOLINE



STRUDEL



LINGUE DI GATTO



VENTAGLIETTI



BRIOCHES



CUORE TENERO



TORTINA ALLA CAROTA



TORTINA CAROTA E MANDORLE



PANE E CIOCCOLATO



AMORPOLENTA



SABBIOSA



BACI DI DAMA



PLUNDER



DOLCE OMBRETTA



BOMBA NERA



MORETTINA



TORTA DELLA NONNA



CIAMBELLONE DI MELE

# le chiacchiere

.....

ESPLOSIONE DI GUSTO NELLA CROCCANTEZZA DELLA CHIACCHIERA CLASSICA O A FARFALLA, RICOPERTE DI ZUCCHERO O DI CICCOLATO, SI ESPLORANO LUOGHI INESPLORATI DEL PIACERE





# *il salame di cioccolato*

LA RICETTA DELLA NONNA CI HA FATTO DIVENTARE GRANDI, BISCOTTI AVVOLTI NEL CIOCCOLATO  
RENDONO IL DOLCE UNICO E INSOSTITUIBILE IN BONTÀ E GOLOSITÀ



# il panettone

.....



UVETTA E CANDITI IN UN  
IMPASTO SOFFICE  
E GUSTOSO

MANDORLE AVVOLTE  
NELLO ZUCCHERO E IN  
UN IMPASTO MORBIDO



# la veneziana

.....



# il top della gamma

.....



**AL CIOCCOLATO**

GOCCE IN OGNI MORSO

**ALL' ALBICOCCA**

LA SPECIALITÀ

**PANDORO**

UNA NUVOLA DI BONTÀ

**RICOPERTO**

IL PIÙ GOLOSO

**FARRI ANTICHI  
E FRUTTI DI BOSCO**

PER I PIÙ RAFFINATI



**WWW.BOLLANIMILANO1930.COM**

02.55212439

INFO@BOLLANIMILANO1930.COM

VIA TIRSO 22 - MILANO

**PUNTI VENDITA**

P.LE BARACCA 10 - MILANO

VIA RIPAMONTI 108 - MILANO

VIA RIPAMONTI 150 - MILANO

PIAZZALE MARTINI 10 - MILANO