

d
dorfarpeck
panificio caffè



PRODOTTI
ARTIGIANALI
Fatti a mano con il 



Facciamo parte delle aziende selezionate dal marchio
"IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA"
che valorizza **SOSTENIBILITÀ** e **TRACCIABILITÀ**
nel settore agroalimentare del FVG.

www.dorfarpeck.com

info@dorfarpeck.com

0435. 469167



B.ta Granvilla 26/28 • 33012 • Sappada (UD)



d
dorfarpeck
panificio caffè

dorfarpeck

IL NOSTRO PANIFICIO • CAFFÈ ARTIGIANALE,

si trova tra le montagne delle Dolomiti nel cuore di Sappada-Plodn, in Borgata Granvilla, che in lingua sappadina è denominata Dorf. Da qui il nome “Dorfarpeck” che significa “il panettiere di Granvilla”.

Siamo una piccola realtà con una lunga tradizione di famiglia che cerchiamo di trasmettere anche ai nostri figli. Al nostro laboratorio artigianale con bottega abbiamo affiancato una graziosa “stube”, una caffetteria dove degustare i nostri prodotti.

Passione e dedizione, lavoro artigianale e i migliori ingredienti per preparare i nostri prodotti, si tratti di specialità dolci o salate: da sempre crediamo che il cibo sia il motore del nostro corpo e della nostra mente. La bontà di ciò che creiamo permette di portare in tavola gusto ed emozioni, fondamentali per stare e sentirsi bene.

Ciò che creiamo propone un’esperienza multisensoriale: vista, olfatto e gusto vengono coinvolti “a ogni morso”!

Selezioniamo personalmente le nostre materie prime tra cui: farina di grano tenero antico e farina di mais coltivato e macinato a pietra in Friuli Venezia Giulia, burro di prima qualità, noci venete varietà Lara, caffè torrefatto a legna, profumi dell’orto sappadino.

Amiamo privilegiare il meraviglioso territorio che ci circonda!

Matteo e Giulia

Dolci

PROPOSTE





Pofentini

INGREDIENTI:

- burro da panna di latte di primo affioramento • tuorlo d'uovo • zucchero •
- 100% farina semintegrale di grano tenero e mais coltivate e macinate a pietra in FVG •

TANTI
Gusti



semplice
e delicato



nocciole
fresche



cacao amaro
in polvere



drop al
cioccolato fondente



drop ai
frutti di bosco



Assortiti



noci intere varietà
Lara del Veneto e drop
al cioccolato fondente



noci intere
varietà Lara
del Veneto



NOVITÀ

Segalini

INGREDIENTI:

- burro da panna di latte di primo affioramento
- tuorlo d'uovo
- zucchero
- 100% farina semintegrale di grano tenero e mais coltivate e macinate a pietra in FVG

· ADDITIVI EDULCORANTI ·
· GRASSI IDROGENATI ·
· CONSERVANTI ·
· COLORANTI ·

SENZA



noci intere
varietà Lara
del Veneto



al naturale



- cannella
- garofano
- pimento
- cardamomo
- zenzero
- coriandolo



Biscotti Speciali



INGREDIENTI:

- burro da panna di latte di primo affioramento •
- tuorlo d'uovo • zucchero •
- 100% farina semintegrale di grano tenero coltivata e macinata a pietra in FVG •
- **LAVANDA** essiccata del FVG •



INGREDIENTI:

- burro da panna di latte di primo affioramento • sfarinati di farro • uova • **MUESLI**
- **UVETTA** • **ALBICOCHE DISIDRATE** • **NOCI** • **NOCCIOLE** • **SEMI DI ZUCCA** •
- **FIOCCHI DI FARRO** • **MELA ESSICCATA** • **SEMI DI GIRASOLE** •



INGREDIENTI:

- 100% farina **INTEGRALE** di grano tenero •
- burro da panna di latte di primo affioramento •
- zucchero • tuorlo d'uovo •

Biscotti FVG

- FARINE ANTICHE MACINATE A PIETRA
- CAFFÈ TOSTATO A LEGNA
- LATTE BIO



INGREDIENTI:

- 100% farina semintegrale di grano tenero dei **#Grani Antichi FVG**
- zucchero • LATTE Bio Friuli •
- burro da panna di latte di primo affioramento •



INGREDIENTI:

- 100% farina semintegrale di grano tenero dei **#Grani Antichi FVG**
- burro da panna di latte di primo affioramento •
 - zucchero • tuorlo d'uovo •
- caffè liquido e caffè in polvere **DEMAR Caffè** tostato a legna • cacao amaro •



Biscottiamo

IN BARATTOLO



NUSSEN

INGREDIENTI:

- burro da panna di latte di primo affioramento •
- uova intere • zucchero • farina tipo '0' •
- fecola • nocciole •
- noci intere varietà Lara del Veneto •

PREPARATO PER POLENTINI



Per realizzare i nostri biscotti segui passo passo la ricetta e aggiungi solo gli ingredienti freschi.

INGREDIENTI:

- farina di mais • farina tipo '0' • zucchero •
- sale iodato • vanillina •



nocciole



drop al cioccolato fondente



drop ai frutti di bosco



cacao amaro in polvere

Frolle

INGREDIENTI:

- 100% farina semintegrale di grano tenero coltivata e macinata a pietra in FVG • farina tipo '0' •
- burro da panna di latte di primo affioramento •
- zucchero • tuorlo d'uovo •
- scorza e succo di limone •

CIOCCOLATA



FRAGOLA



ALBICOCCA



Roffate di Frolla

INGREDIENTI:

- pelliccia di montone •
- maschera in legno •
- guanti • scopa •
- campanacci •

MASCHERA
TIPICA
CARNEVALE
SAPPADINO

Linea Gluten Free

A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE



noci intere
varietà Lara
del Veneto



OPPURE...



ALLELUJA CLASSICI

INGREDIENTI:

- burro da panna di latte di primo affioramento •
- uova intere •
- zucchero •
- farina di mais •
- farina di miglio •
- farina d'avena •



SENZA
GLUTINE

CROSTATA

INGREDIENTI:

- burro da panna di latte di primo affioramento • uova intere • zucchero •
- farina di mais • farina di miglio • farina d'avena • marmellata di **ALBICOCCA** o **FRAGOLA** •



INGREDIENTI:

- 100% farina semintegrale di grano tenero coltivata e macinata a pietra in FVG
- burro da panna di latte di primo affioramento
- farina di mandorle
- zucchero
- uova intere
- scorza e succo di limone
- cannella
- marmellata di mirtillo rosso



passata di **ALBICOCCA**

OPPURE!

marmellata di **ALBICOCCA** e **NOCI** varietà Lara del Veneto

Crostate

INGREDIENTI:

- 100% farina semintegrale di grano tenero coltivata e macinata a pietra in FVG
- farina tipo '0'
- burro da panna di latte di primo affioramento
- zucchero
- tuorlo d'uovo
- sale iodato
- vanillina
- scorza e succo di limone

passata di **FRAGOLA**



CIOCCOLATA

Proposte di Natale



INGREDIENTI:

- burro da panna di latte di primo affioramento • tuorlo d'uovo • zucchero •
- 100% farina semintegrale di segale e grano tenero coltivate e macinate a pietra in FVG •
- **SPEZIE** • CANNELLA • GAROFANO • PIMENTO • CARDAMOMO • ZENZERO • CORIANDOLO •



INGREDIENTI:

- 100% farina semintegrale di grano tenero coltivata e macinata a pietra in FVG • burro da panna di latte di primo affioramento •
- farina di mandorle • zucchero • uova intere • scorza e succo di limone •
- sale iodato • vanillina • cannella • marmellata di mirtillo rosso •



PROPOSTE
Safate



Grissini



INGREDIENTI:

- 100% farina di semola di grano duro
- olio di oliva
- lievito
- sale iodato

SCEGLI tra:



arrotolati nei semi misti



arrotolati nel sesamo



la base dei grissini



INGREDIENTI:

- farina di grano tenero tipo '0'
- farina di grano duro
- mais estruso 100%
- semi di girasole
- lievito madre
- lievito di birra
- sale iodato
- lecitina di soia
- spezie (curcuma, cumino, curry)

INGREDIENTI:

- farina integrale di grano tenero
- farina integrale di segale
- olio di oliva
- semi di lino
- semi di girasole decorticato
- semi di zucca
- semi di canapa
- lievito madre essiccato
- sale iodato
- fibra di psillyum
- fieno greco
- ortica in polvere
- farina di frumento maltato



INGREDIENTI:

- farina semintegrale FVG di grano tenero tipo 2
- farina di semola rimacinata di grano duro
- olio di oliva
- lievito di birra
- sale iodato
- perschtromm essicato



Cracker

INGREDIENTI:

- farina semintegrale tipo 2 dei **#Grani Antichi FVG**
- farina tipo '0' • olio di oliva • lievito di birra • sale iodato •



rosmarino essiccato



al naturale



INGREDIENTI:

- farina semintegrale di grano tenero coltivata e macinata a pietra in FVG • farina tipo '0' •
- semi di girasole • sesamo •
- semi di lino • lievito madre •
- farina di segale • farine maltate di orzo e grano • farina d'avena •
- lievito di birra • sale iodato •

SENZA

- COLORANTI •
- CONSERVANTI •
- GRASSI IDROGENATI •
- ADDITIVI EDULCORANTI •

Bocconcini



INGREDIENTI:

- farina di segale **65%** • farina di frumento •
- olio di oliva • lievito di birra • sale iodato • spezie •



INGREDIENTI:

- farina semintegrale di grano tenero **#Grani Antichi FVG**
- coltivata e macinata a pietra in FVG • farina di segale •
- formaggio stravecchio di malga • olio di oliva • lievito • sale iodato •



Pane

La scelta delle farine e degli ingredienti, per la preparazione del pane, è frutto di una attenta selezione delle materie prime al fine di offrire prodotti ricchi di gusto, profumi ma anche elementi utili al buon funzionamento dell'organismo.

Nel nostro pane troverete una quantità inferiore di sale, rigorosamente iodato e nessun tipo di condimento aggiunto. Pane con lievito madre e farine selezionate, macinate a pietra, al fine di assicurare il mantenimento di tutte le qualità organolettiche di grani antichi e pregiati della nostra Regione.



SENZA

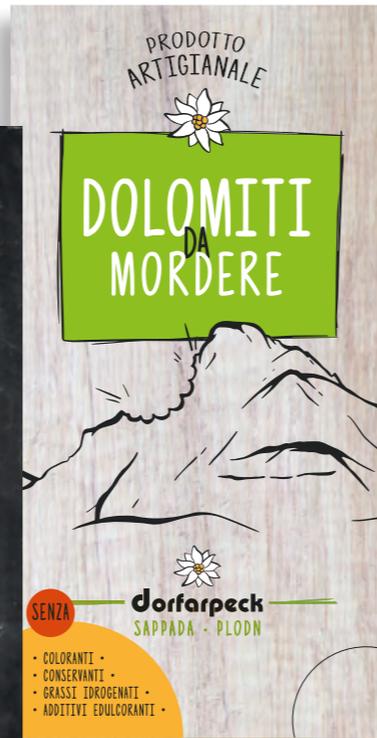
- COLORANTI ·
- CONSERVANTI ·
- GRASSI IDROGENATI ·
- ADDITIVI EDULCORANTI ·



PACKAGING Su misura

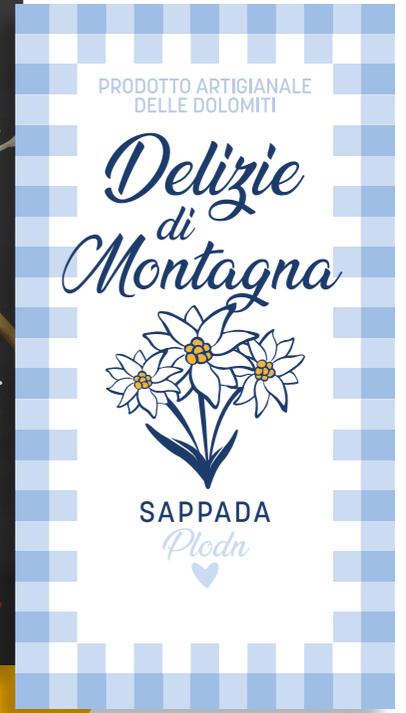
A richiesta si realizzano etichette e packaging personalizzati.

scegli il
Prodotto



con le nostre
etichette

OPPURE...



personalizziamole
insieme

penseremo noi
alla
Spedizione





Salato



Dolce



Tutti in Cassetta

GRANDI QUANTITÀ

Inoltre, su ordinazione,
è possibile acquistare in quantità
maggiori tutti i nostri prodotti.
Una scelta ideale per la
ristorazione o la vendita
sfusa al banco.