



Pasticceria Setti

Alimentare

Italiano
English
Deutsch
Français





Pasticceria Setti

PASTICCERIA SETTI
via Lungo Argentina 67
18018 Taggia (Im) - Italia
tel./fax +39 0184 42024
pasticceriasetti@gmail.com



Dalla volontà di due giovani imprenditori nasce nel 2000 a Taggia - antico borgo medioevale della riviera ligure di ponente - la Pasticceria Setti che propone con grande successo prodotti dolciari classici e rivisitazioni dei più tipici dolci del territorio. Irresistibile la pasticceria mignon in cui il sapore e l'appagamento estetico trovano una sintesi perfetta. Il vasto assortimento di brioche a lievitazione naturale a base di burro è capace di rendere speciale ogni colazione. Le torte classiche e i semifreddi possono essere personalizzati per tutte le ricorrenze e infine non si può dimenticare la produzione di cioccolateria di alta qualità. La Pasticceria Setti produce tutti i suoi dolci con metodi artigianali e tecniche moderne, selezionando materie prime pregiate provenienti dal territorio limitrofo e senza utilizzare sostanze chimiche. Garantisce flessibilità negli ordini prevedendo anche piccoli quantitativi.



Persona di riferimento: Andrea Setti

Cell. +39 347 1448437

Lingue conosciute: inglese, francese

Fatturato annuo (in migliaia di euro): fino a 250

Tipologia di prodotto: produzione in serie su commessa, prodotto unico su disegno del cliente, prodotto unico su proprio disegno

Mercati di presenza: Monaco

Mercati di interesse: Europa, Stati Uniti

Tipologia di cliente: agenti, dettaglianti, grossisti, negozi specializzati, clientela privata

aderisce al marchio Mitglied der Marke part of the brand fait partie de la marque



English

The will of two young entrepreneurs led to the creation, in 2000, in Taggia—that ancient medieval town on the Italian Riviera—of the Pasticceria Setti which now proposes, with tremendous success, classic Italian pastries, and a selection of the most typical sweets of the region. The mignon pastry is irresistible, as taste and esthetics mix in a perfect synthesis. Their vast assortment of brioches, made with natural leavening, based on butter, makes any breakfast special. The classic cakes and torts, the semifreddo ice cream, can all be customized for occasions. And don't forget their chocolate, a top quality production. Pasticceria Setti makes all of its desserts with traditional artisan methods and modern techniques. They choose select prime materials that come from their own region and do not use preservatives and other artificial additives. Their flexibility and service is legendary, even for small orders.

Deutsch

Aus der Idee zweier junger Unternehmer wird im Jahr 2000 in Taggia – einem alten mittelalterlichen Städtchen der ligurischen Riviera di Ponente – die Konditorei Setti gegründet. Die Konditorei bietet mit großem Erfolg klassische Süßwaren und Neuinterpretationen von typischen Süßwaren der Region an. Im Feingebäck verbindet sich der vorzügliche Geschmack mit einer ästhetischen Form, die eine perfekte Synthese bilden. Die vielseitige Auswahl an Butter-Croissants mit natürlichen Backtriebmitteln macht jedes Frühstück zu einem speziellen Erlebnis. Die klassischen Torten und halbgefrorenen Desserts können für jeden Anlass personalisiert werden. Außerdem gibt es noch die qualitativ hochwertige Schokolaterie. Die Konditorei Setti stellt all ihre Produkte in Handarbeit und mit modernen Techniken unter Anwendung von hochwertigen Rohstoffen aus dem Umland her, ohne auf chemische Zusatzstoffe zurückgreifen zu müssen. Flexibilität bei Bestellungen und Herstellung auch von kleinen Abnahmemengen.

Français

De la volonté de deux jeunes entrepreneurs, la Pasticceria Setti est née en 2000 à Taggia – cette ville médiévale de la Riviera Ligurienne occidentale – qui propose avec grand succès des produits classiques de pâtisserie et une révision des desserts le plus typiques du territoire. Irrésistible la pâtisserie mignonne dans laquelle la saveur et l'esthétique se trouvent dans une synthèse parfaite. Leur vaste assortiment de brioches à levitation naturelle à base de beurre est capable de rendre spéciale n'importe quel petit déjeuner. Les gâteaux et les tartes classiques et les glaces semi-froides peuvent être personnalisées pour toutes les occasions, et en fin on ne peut pas oublier la production du chocolat de haut qualité. La Pasticceria Setti produit toutes ses desserts avec des méthodes artisanales et des techniques modernes. Leurs matériaux primes sont très sélectionnés et viennent du territoire limitrophe, et ils n'utilisent pas des substances chimiques. La flexibilité pour les commandes est garantie même pour de petites quantités.

Reference person: Andrea Setti
Mob. +39 347 1448437

Languages spoken: French and English
Annual earnings (thousands of euros): up to 250
Type of product: commissioned series production, unique product for client's project, unique product on own design
Market presence: Monaco
Markets of interest: Europe and the United States
Type of client: agents, individual sales, private clientele, specialized stores, wholesalers

Kontaktperson: Andrea Setti
Mobilfunknr. +39 347 1448437
Sprachkenntnisse: Englisch, französisch
Jahresumsatz (in Tausend Euro): Bis 250
Produktart: Serienproduktion auf Bestellung, Einzelanfertigung nach Kundenentwurf, Einzelanfertigung nach eigenem Rezept
Marktpräsenz: Monaco
Marktinteresse: Europa, USA
Kunden: Verkaufsagenten, Einzelhändler, Großhändler, Fachgeschäfte, Privatkunden

Personne de référence: Andrea Setti
Mob. +39 347 1448437
Langues connues: français et anglais
Chiffres d'affaires (des milliers d'euro): jusqu'à 250
Typologie du produit: production en série par commande, produit unique selon un projet du client, produit unique selon un projet d'affaires
Marché à présent: Monaco
Marché d'intérêt: Europe, Etats-Unis
Typologie du client: agents, clients privés, grossistes, magasins spécialisés, ventes individuelles





TASTE

con il contributo di

with the contribution of / unter Mitwirkung von / avec la contribution de



Regione Liguria

è un'iniziativa

is an initiative by / eine Initiative von / c'est une initiative

