





Pasticceria Bacchetti

cuore, amore e... farina



Juri Campana

Il marchio Bacchetti è sinonimo di pasticceria storica e a Udine punto di riferimento per l'affezionata clientela.

A proseguirne la storia oggi è Juri Campana che, puntando sulla qualità degli ingredienti, sulla loro stagionalità e sulla lavorazione manuale degli impasti, crea ogni giorno ricette sorprendenti.

L'identità artigiana del laboratorio Bacchetti esprime la filosofia di un'azienda forte e attenta a mantenere l'eccellenza, dotata di passione e sapienza, aperta ai risvolti più innovativi e avanzati della tecnica, mossa da una continua spinta al rinnovamento in perfetta armonia con la sensibilità del cliente, mantenendosi in equilibrio fra tradizione e futuro.

Pâtisserie Bacchetti

heart, love ... and flour

The Bacchetti brand is a synonym for a historical patisserie and as a reference point in Udine for its faithful clientele. Nowadays Juri Campana keeps the tradition alive by focusing on the quality of the ingredients, their seasonality and the manual elaboration of the doughs, creating amazing recipes every day.

The artisanal identity of the Bacchetti workshop is based on a strong company philosophy of being careful to maintain excellence with a gift for passion and knowledge and at the same time being open to the implications of the most innovative and advanced techniques, driven by a continuous push for renewal in perfect harmony with the sensitivity of the customer and maintaining a balance between tradition and the future.





da ottanta anni nel cuore di Udine

Correva l'anno 1935 quando a Udine, precisamente a Porta Aquileia, apriva la pasticceria Bacchetti. Da allora essa è presente nel cuore degli udinesi. Nel 2002, l'arrivo della famiglia Campana, con Dennis prima e con Juri poi a capo dello staff, ha assicurato all'importante tradizione dolciaria una forte spinta all'innovazione.

Come nelle botteghe d'un tempo, le generazioni si sono succedute l'una con l'altra, mantenendo fedeltà alla cultura passata e aprendosi alla sperimentazione, ricercando sempre la qualità, dalla scelta degli ingredienti alla loro lavorazione. Sempre con le mani in pasta!

Eighty years in the heart of Udine

The Bachetti patisserie opened in Udine in 1935, in Porta Aquileia to be precise. Since then it has been in the heart of the people of Udine. In 2002, the arrival of the Campana family, first with Dennis and then with Juri as manager, guaranteed an innovative boost to the important tradition of pastry making.

As in the shops of old, the generations have succeeded one another, while maintaining fidelity to a past culture and opening themselves up to experimentation and research for quality, from the choice of ingredients to their preparation. Always kneading the dough!



Ingredienti solo dal meglio nasce il buono

Qualità e ricercatezza di ogni singolo ingrediente caratterizzano tutte le creazioni di Juri Campana. Miscelati con sapienza e fantasia, rispettandone la stagionalità e facendoli incontrare in modo inedito, gli ingredienti del laboratorio Bacchetti generano sapori inediti, intriganti e sorprendenti, ricchi d'estro ed eleganza.



Ingredients best breeds best

Quality and careful attention to every single ingredient characterize all the creations of Juri Campana. A blend of knowledge and imagination, with respect for the seasons and bringing them together in a new way, the ingredients of the Bacchetti workshop generate unusual, intriguing and surprising flavours, full of flair and elegance.





Dolci peccati di gola e gioie per gli occhi

Il piacere è un attimo, reso intenso da fragranti brioche ripiene, da deliziose torte decorate ad arte e personalizzate, da paste sopraffine e classici lievitati, come i panettoni e le colombe proposte secondo tradizione o arricchite dalla fantasia di Juri, e da biscotti declinati in oltre cinquanta varietà. Per soddisfare tutte le tentazioni del palato e per dare gioia agli occhi, c'è l'assortimento di dolci Bacchetti.

Sweet sins of gluttony and a feast for the eyes

Pleasure is a moment, made intense by fragrant filled croissants, by delicious cakes artfully decorated and customized or superfine pastries and classic sweetbreads such as the panettone and colombe, made according to tradition or enriched by the imagination of Juri and by biscuits assorted in more than fifty varieties. This Bacchetti assortment guarantees satisfaction to the temptations of the palate and a feast for the eyes.

PICCOLA PASTICCERIA

Cannoli, bignè, cestini di frutta fresca e di creme, paste frolle, babà e altre delizie, anche in formato mignon, ideali per un break veloce ma sfizioso e per asporto, sono un toccasana per il cuore e l'umore.



PETIT FOURS

Cannoli, eclairs, pastry baskets of fresh fruit and cream, shortbread, babas and other delicacies even bite-sized and ideal for a quick takeaway tasty break, an ideal delight for both the heart and mood.

PASTICCERIA DA TÈ

La selezione include oltre cinquanta tipi di biscotti tra cui cookies, savoiardi, fettine svizzere, ricciarelli e tanti altri in varianti infinite per il piacere di esplorare a 360 gradi gusti e consistenze.



TEA BISCUITS

The selection includes more than fifty types of biscuits, including cookies, sponge fingers, Swiss roll, ricciarelli and many others in endless variations to enjoy exploring 360 degrees of tastes and textures.

COLAZIONI

Per cominciare bene la giornata ci vogliono brioche fragranti, saccottini integrali, ciambelle classiche e farcite. Per una dolce ricarica di metà mattina, gubanette e pinze da gustare in un battibaleno.



BREAKFASTS

To start the day well you need fragrant croissants, wholemeal spongecakes and classic and filled donuts. For a sweet midmorning recharge, gubanette and pinze to taste in an instant.

TORTE

Dall'intimità della festa in famiglia alla cerimonia da festeggiare con stile. Bacchetti propone freschi semifreddi, torte alla frutta e alla crema, frolle e pan di Spagna, preparati rigorosamente a mano, pronti da portare via o su ordinazione.



CAKES

From the intimacy of a family party to a ceremony in grand style. Bacchetti offers fresh semifreddos, cream and fruit cakes, shortbread and sponge cake, strictly prepared by hand, ready to take away or to order.

TORTE SPECIALI

Speciali come le ricorrenze e gli anniversari da festeggiare, le torte firmate Bacchetti possono essere eleganti e sobrie o esprimere un trionfo di creatività barocca.

A seconda delle esigenze, a seconda dell'evento da celebrare.



SPECIAL CAKES

As special as the events and anniversaries they are created to celebrate, Bacchetti cakes can be elegant and simple or can express a triumph of Baroque creativity. Depending on the requirements and according to the event to be celebrated.

GRANDI LIEVITATI

Dalla lunga lievitazione, sono prodotti leggeri e saporiti, che da sempre caratterizzano i giorni di festa. Sono panettoni dicembrini o colombe e focacce pasquali, impastate a mano e lasciate riposare per ore, come da tradizione, da gustare da sole o usate come basi per complesse ed eleganti creazioni.



SWEETBREADS

From a long leavening, they are light and tasty products, which have always characterized festivals and parties. Panettone, colombe and Easter cakes, kneaded by hand and let sit for hours, as tradition demands, to be enjoyed on their own or used as a basis for complex and elegant creations.

Nemmeno il **pane comune** è comune

Cosa c'è di meglio del pane? È l'alimento per eccellenza, tra i più diffusi e consumati, capace di unire culture e popoli. Per questo Bacchetti dedica al pane una cura particolare.

Dalla scelta delle farine, naturali e legate al territorio, distinte per miscela e macinazione, alla lievitazione naturale, il pane impastato a mano e steso ad arte è un ottimo accompagnamento al pasto e uno stuzzicante spuntino. Anche nelle sue irresistibili varianti dolci.

Not even **common bread** is quite so common

What's better than bread? It is the food par excellence, among the most widely consumed, capable of uniting cultures and people. This is why Bacchetti has dedicated special care to breadmaking.

From the choice of natural flours linked to the territory and distinguished by their mixture and milling as well as their natural leavening the dough kneaded by hand and artfully stretched is a great accompaniment to meals and a tasty snack also in its irresistible sweet variants.





Salati, uno tira l'altro...

La panetteria è un laboratorio di creatività esplosiva, che genera una girandola di prodotti salati, tutti da provare: pizzette, focaccine, brioche salate, fagottini ripieni, tartellette e fragranti grissini insaporiti. Perfetti per un break sfizioso, ideali per accompagnare l'aperitivo.



Savouries, one leads to another ...

The bakery is a laboratory of explosive creativity, creating a whirlwind of savory products, all of them worth trying. Pizzas, focaccia, savory croissants, stuffed dumplings, tarts and fragrant tasty breadsticks. Perfect for a pleasant break, ideal company for an aperitif.







Catering il ristorante a domicilio

Rinfreschi, cocktail, banchetti per accompagnare eventi e momenti speciali: Bacchetti offre un ricco servizio di catering per un'ampia gamma di location, dalle case private a ristoranti e teatri.

Il menu include tutti i migliori prodotti di panetteria e pasticceria del laboratorio artigiano, linee classiche e su richiesta, pani, grissini, vol-au-vent, dolci e tanto altro per soddisfare ogni esigenza e golosità.

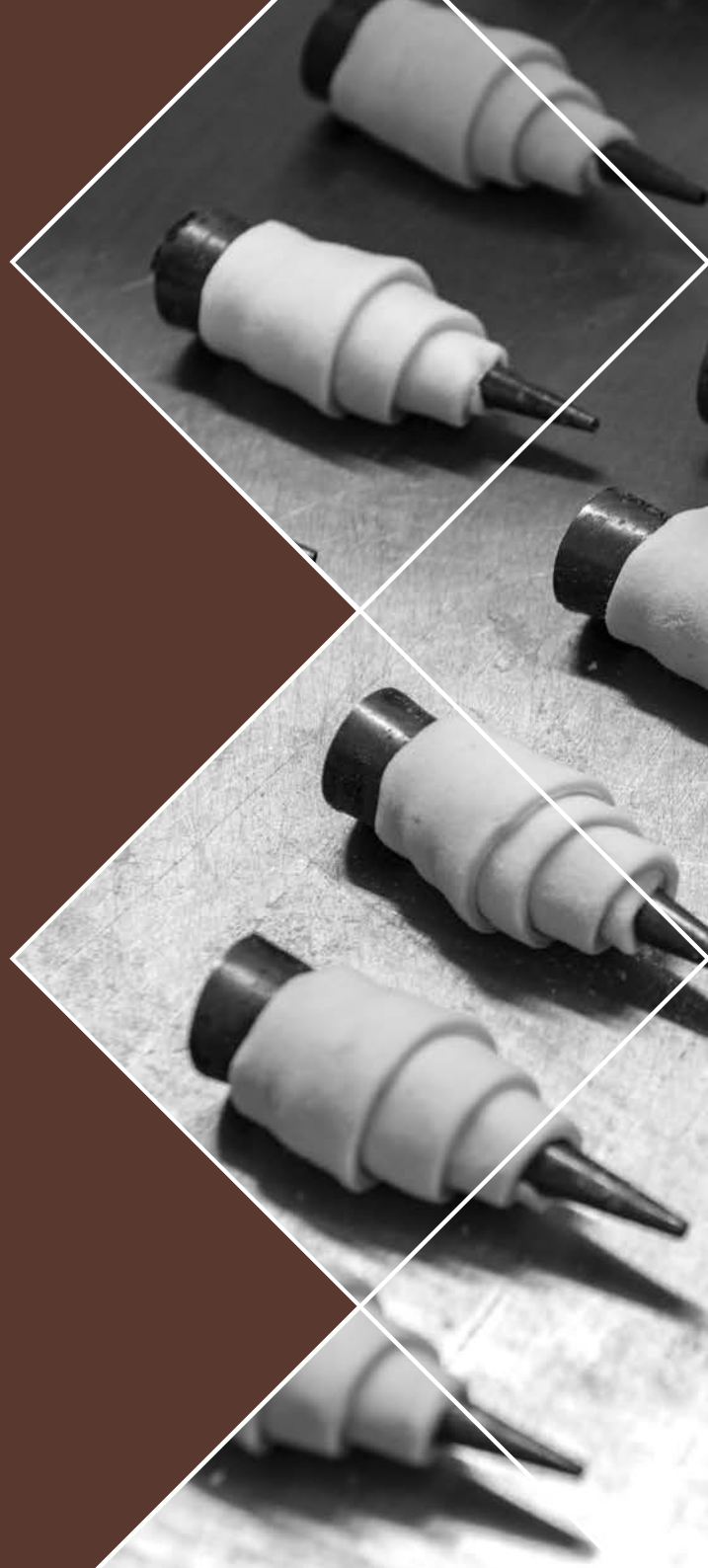
Catering the restaurant at home

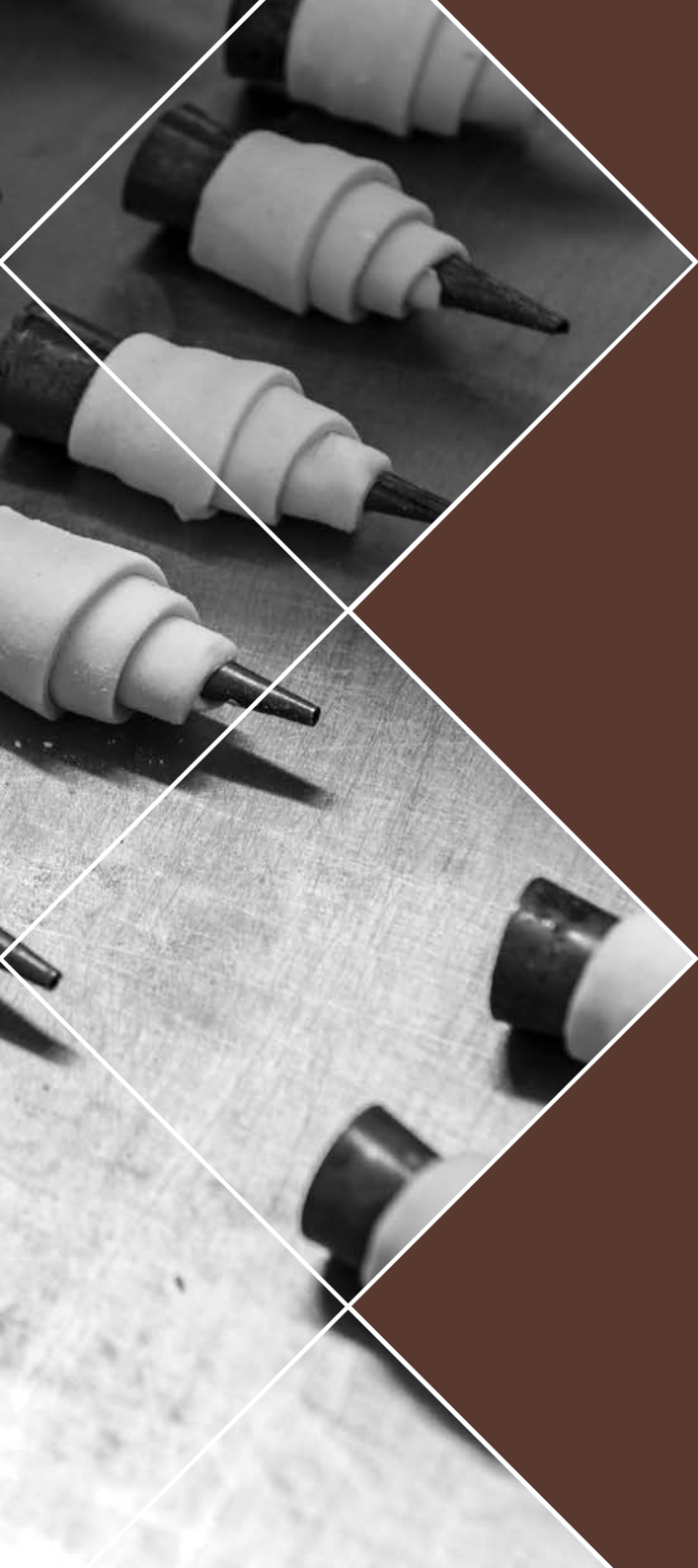
Refreshments, cocktails, banquets to accompany special moments and events, Bacchetti offers a full catering service for a wide range of locations, from private homes to restaurants and theatres.

The menu includes all the best products of the bakery and pastry workshop, classic lines and on request, breads, breadsticks, vol-au-vents, cakes and much more to satisfy every need and appetite.

Servizi

- Piccola pasticceria
- Pasticceria da tè
- Colazioni
- Torte
- Grandi lievitati
- Pane e Salati
- Catering per eventi
- Torte per ricorrenze





Services

- Petit fours
- Pastry Tea
- Breakfast
- Cakes
- Sweetbreads
- Bread and Savouries
- Catering for events
- Cakes for celebrations



Referenze

Fornitura di dolci per i capi di Stato – *Bruxelles, Parlamento Europeo*

Catering per evento al Museo Hermitage in collaborazione
con l'azienda vinicola Villa Russiz – *San Pietroburgo, Museo Hermitage*

Rinfresco per le inaugurazioni stagionali del Teatro Nuovo Giovanni da Udine
Udine, Teatro Nuovo Giovanni da Udine

Inaugurazione della nuova sala Vip dello Stadio Friuli – *Udine, Stadio Friuli*

Fornitura per la manifestazione Aria di Friuli Venezia Giulia
San Daniele del Friuli (Ud), Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Fornitura Coop Supermercati – *Provincia di Udine*

Collaborazione con l'azienda Schianchi Italia – *Regione Friuli Venezia Giulia*

References

Supplier of sweets and cakes for heads of state – *Brussels, European Parliament*

Catering for an event at the Hermitage Museum in collaboration
with the winery Villa Russiz – *St. Petersburg, Hermitage Museum*

Refreshments for seasonal openings of the Teatro Nuovo Giovanni da Udine
Udine, Teatro Nuovo Giovanni da Udine

Inauguration of the new VIP room of the Stadium Friuli – *Udine, Stadio Friuli*

Supplier to the Aria di Friuli Venezia Giulia event
San Daniele del Friuli (Ud), Consortium of Prosciutto of San Daniele

Supplier to the Coop Supermarket – *Province of Udine*

Collaboration with the company Schianchi Italy – *Friuli Venezia Giulia*





Bacchetti 1935

Panificio Pasticceria Bacchetti S.a.s.
di Campana Juri & C.

Via Aquileia, 107 33100 Udine
T. (+39) 0432 509900 • F. (+39) 0432 508028
info@bacchetti1935.com • www.bacchetti1935.com