



BAGHI'S

Slow & Well Made



COLLECTION 2026

Italian Artisan Bakery



INDICE

FILOSOFIA 3

GRANDI LIEVITATI 4

*Panettone Tradizionale | Panettone alcolico,
Colomba, Focaccia Veneziana*

PANDOLCI 9

*Pandolce in bauletto | Pandolce Gourmet |
Pandolce in vasocottura*

SPECIALITÀ DOLCI 13

Babà in vasocottura | Brownies | Sbrisolona

BISCOTTERIA 17

*Frollini | Biscotti salati | Cookies |
Gift Minifrolle*

CASA VENEZIA 22

AWARDS & RECOGNITION 23

PRIVATE LABEL 24

CONTACTS 25



Slow & Well Made

LA NOSTRA FILOSOFIA

Crediamo nella bellezza delle cose fatte con calma e nella qualità delle materie prime vere, semplici, selezionate.

Ogni nostro prodotto è il risultato di gesti antichi, di lievitazioni naturali e di scelte che mettono al centro il contenuto.

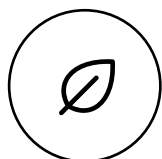
Il rispetto per le persone
e per la materia.

Benvenuti nel mondo **Baghi's**.

*We believe in the beauty of things made with time
and in the quality of real, simple, selected
ingredients.*

*Every product is the result of ancient gestures,
natural leavening and choices that put
respect for people and for the matter at the center.*

*Welcome to the world of **Baghi's**.*



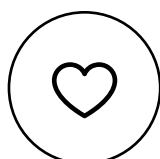
MATERIE PRIME
DI QUALITÀ

Quality ingredients



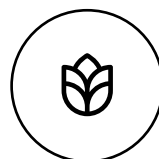
LAVORAZIONE
ARTIGIANALE

*Artisanal
craftsmanship*



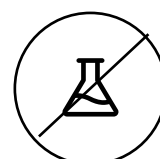
RISPETTO E
SOSTENIBILITÀ

*Respect and
sustainability*



LIEVITO MADRE
VIVO

*Natural
sourdough*



NO CONSERVANTI
NO COLORANTI
NO MONDIGLICERIDI

*No preservatives
No artificial colours
No emulsifier*

BAGHI'S
Slow & Well Made

I GRANDI LIEVITATI

Lievitazioni naturali con solo lievito madre vivo, ingredienti di qualità e assenza di mono e digliceridi degli acidi grassi

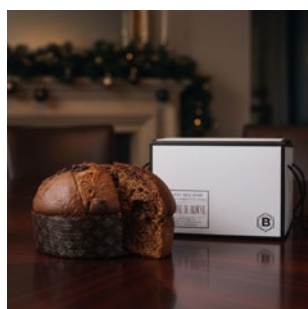
Ogni creazione richiede tempo, cura e gesti antichi che si rinnovano ogni giorno nel nostro laboratorio.

Per offrire prodotti soffici, sani e ricchi di sapore.

Natural leavening with only sourdough starter, quality ingredients, and no mono- and diglycerides of fatty acids.

Each creation requires time, care, and ancient gestures renewed every day in our bakery.

To offer soft, wholesome, and flavorful products.



PANETTONE



COLOMBA



FOCACCIA



PANETTONI ALCOLICI

PANETTONE TRADIZIONALE

Il nostro Panettone è un omaggio alla ricetta tradizionale.

Impasto soffice e profumato,
lievitato naturalmente con solo lievito
madre vivo, senza conservanti,
coloranti o mono e digliceridi degli aci-
di grassi.

Una lavorazione lenta, oltre 60 ore, che
dona leggerezza e un aroma inconfon-
dibile.

*Our Panettone is a tribute to the traditional
recipe.*

*Soft and fragrant dough,
naturally leavened with only live sourdough
starter,
without preservatives, artificial colors, or
mono- and diglycerides of fatty acids.*

*A slow process taking over 60 hours, which gi-
ves it lightness and an unmistakable aroma.*

GUSTI | FLAVORS:

- ARANCIA E UVETTA
- CIOCCOLATO
- STRUDEL
- ALBICOCCA E CARMELLO
- PERE E CIOCCOLATO

Limited edition:

- BROWNIE
- FRUTTI DI BOSCO



CONFEZIONI:

- **Scatola 750g con laccetti**
23 x 23 x 16 cm (h)
- **Scatola 1 Kg**
20 x 20 x 20 cm
- **Vasocottura 200g**



PANETTONE ALCOLICO

Una collezione dedicata agli amanti dei grandi lievitati e delle migliori eccellenze liquoristiche.

Ingredienti selezionati, lavorazioni artigianali e un perfetto equilibrio tra impasto e aromi danno vita a creazioni eleganti, intense e sorprendenti.

A collection created for those who appreciate fine naturally leavened cakes and premium spirits.

Carefully selected ingredients, artisanal craftsmanship and the perfect balance between dough and aromatic notes create elegant, rich and distinctive flavour experiences.

GUSTI | FLAVORS:

- Torchiato di Fregona e Uvetta
- Rum invecchiato, arancia e cioccolato
- Limoncello e limone candito
- Grappa invecchiato e cioccolato fondente
- Zabaione e cioccolato bianco

PESO: 750g



COLOMBA PASQUALE

La nostra Colomba nasce da una lenta lievitazione naturale e da una lavorazione artigianale che ne esalta fragranza, morbidezza e leggerezza.

Una collezione pensata per celebrare la tradizione pasquale con ingredienti selezionati e abbinamenti ricercati, nel pieno rispetto della qualità Baghi's.

Our Colomba is crafted through a slow natural leavening process and artisanal production that enhances its fragrance, softness and light texture.

A collection created to celebrate the Easter tradition with carefully selected ingredients and refined flavour combinations, reflecting the authentic quality of Baghi's.

GUSTI | FLAVORS:

- CLASSICA ALL'ARANCIA
- CIOCCOLATO
- PERE E CIOCCOLATO
- ALBICOCCA E CARMELLO
- FRUTTI DI BOSCO



CONFEZIONI:

Scatola 750g con laccetti



FOCACCIA VENEZIANA

La nostra Focaccia Veneziana nasce dalla tradizione veneta e da una lenta lievitazione naturale con solo lievito madre vivo.

Soffice, leggera e profumata, è arricchita in superficie da una delicata granella di zucchero. Una ricetta semplice ed elegante, realizzata senza conservanti, coloranti o emulsionanti.

Our Venetian Focaccia is inspired by the Venetian tradition and crafted through a slow natural leavening process using only live sourdough starter.

Soft, light and fragrant, it is finished with a delicate pearl sugar topping. A simple and elegant recipe, made without preservatives, artificial colours or emulsifiers.

CONFEZIONE:

750g in BOX con laccetto



I PANDOLCI

I nostri Pandolci reinterpretano la tradizione con uno stile contemporaneo.

Impasti naturalmente lievitati con solo lievito madre, ingredienti selezionati e abbinamenti ricercati danno vita a una collezione pensata per chi ama sapori eleganti e originali, da gustare tutto l'anno.

Our Pandolci reinterpret Italian tradition with a contemporary touch.

Naturally leavened doughs made only with sour-dough, carefully selected ingredients and refined flavour combinations create a collection designed for those who appreciate elegant and distinctive flavours, to be enjoyed all year round.



BAULETTO



GOURMET



VASOCOTTURA

PANDOLCI IN BAULETTO

Soffice, profumato e naturalmente lievitato, il nostro Pandolce in bauletto nasce da una lavorazione artigianale e da ingredienti selezionati.

Una collezione di ricette originali, arricchite da distillati, vini liquorosi e ingredienti di alta qualità, pensata per offrire un'esperienza di degustazione elegante e contemporanea.

Soft, fragrant and naturally leavened, our Pandolce loaf is crafted through traditional artisanal methods using carefully selected ingredients.

A collection of original recipes enriched with fine spirits, fortified wines and premium ingredients, created to deliver an elegant and contemporary tasting experience.

GUSTI | FLAVORS:

- LIMONCELLO E LIMONE
- PORTO AMARENA E CIOCCOLATO
- PASSITO E UVETTA
- RUM INVECCHIATO, CIOCCOLATO E CANNELLA
- GRAPPA BARRICATA E CIOCCOLATO

CONFEZIONI:

- Scatola 500g



PANDOLCE GOURMET

Pensato per accompagnare foie gras, pâté, salumi e formaggi, il nostro Pandolce Gourmet nasce per valorizzare i grandi sapori della gastronomia.

Prima del servizio consigliamo di tagliarlo a fette e tostarlo leggermente: il calore ne esalta gli aromi, dona una piacevole nota croccante e crea un raffinato equilibrio tra la naturale dolcezza dell'impasto e la sapidità degli ingredienti che lo accompagnano.

Created to accompany foie gras, pâté, cured meats and fine cheeses, our Pandolce Gourmet is designed to enhance the finest flavours of gastronomy.

Before serving, we recommend slicing and lightly toasting it: the gentle heat enhances its aromas, adds a delicate crispness and creates a refined balance between the natural sweetness of the dough and the savoury character of the accompanying ingredients.



CONFEZIONI:

- Scatola 450g

PANDOLCI IN VASOCOTTURA

I nostri Pandolci in Vasocottura uniscono la tradizione della lenta lievitazione alla praticità del vaso in vetro.

La cottura direttamente nel contenitore preserva aromi, morbidezza e umidità, offrendo un'esperienza di degustazione intensa ed elegante. Un formato originale, ideale come regalo o per una degustazione speciale.

Our Jar-Baked Pandolci combine the tradition of natural leavening with the elegance of glass jar baking.

Baked directly in the jar, they preserve their aroma, softness and moisture, delivering a rich and refined tasting experience. An original format, perfect as a gift or for a special occasion.

GUSTI | FLAVORS:

- LIMONCELLO E LIMONE
- PORTO AMARENA E CIOCCOLATO
- PASSITO E UVETTA
- RUM INVECCHIATO, CIOCCOLATO E CANNELLA
- GRAPPA BARRICATA E CIOCCOLATO

CONFEZIONI:

- Vaso di vetro Le Parfait da 260g



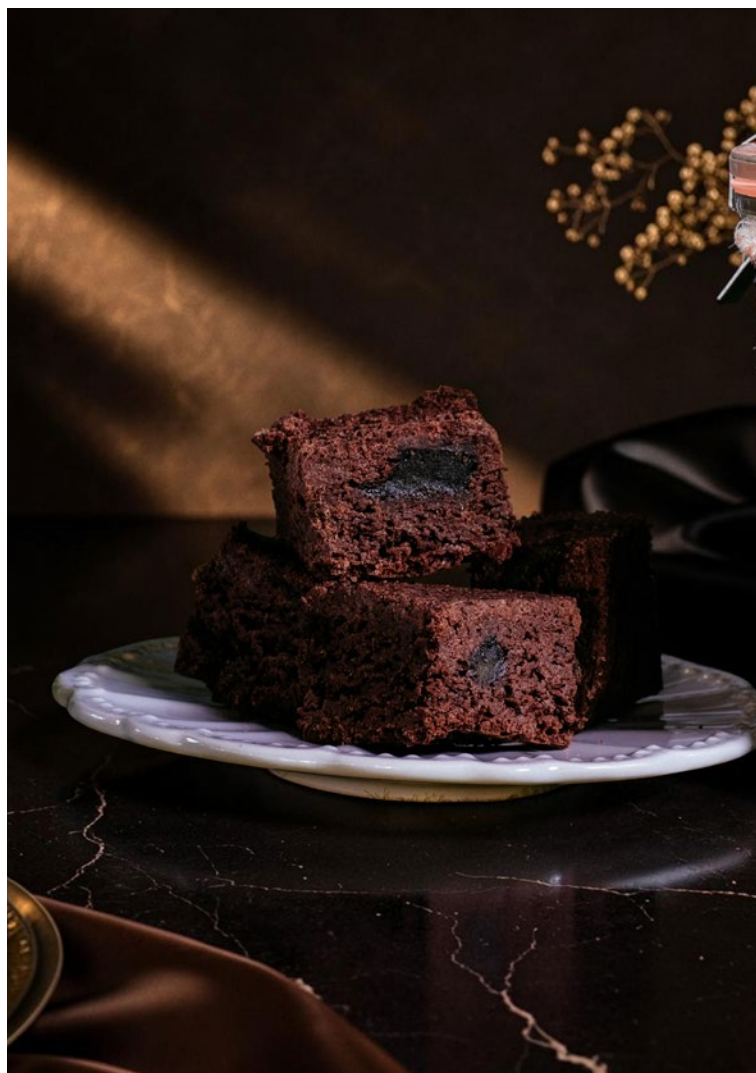
SPECIALITÀ DOLCI

Una collezione di specialità artigianali pensata per essere gustata in ogni momento dell'anno.

Dalla tradizione reinterpretata con creatività alle ricette più originali, ogni dolce nasce dalla stessa filosofia Baghi's: ingredienti selezionati, lavorazioni artigianali e ricerca costante dell'equilibrio tra gusto, qualità ed eleganza.

A collection of artisanal specialties created to be enjoyed throughout the year.

From timeless traditional recipes to contemporary creations, every product reflects the Baghi's philosophy: carefully selected ingredients, artisanal craftsmanship and a constant pursuit of balance between flavour, quality and elegance.



BABA'



BROWNIES



SBRISOLONA

BABÀ IN VASOCOTTURA

Il nostro Babà in Vasocottura è cotto direttamente nel vaso in vetro e arricchito, dopo la cottura, con pregiate bagne a base di liquori selezionati.

Il formato in vetro preserva fragranza e morbidezza, mentre la presentazione capovolta favorisce una distribuzione uniforme della bagna, regalando un'esperienza di degustazione intensa, equilibrata e ricca di aromi.

Our Jar-Baked Babà is baked directly in a glass jar and enriched after baking with premium liqueur syrups.

The glass jar helps preserve freshness and softness, while the inverted presentation ensures an even distribution of the syrup, delivering a rich, balanced and aromatic tasting experience.

GUSTI | FLAVORS:

- RUM INVECCHIATO 10 ANNI
- LIMONCELLO
- AMARETTO
- LIQUORE AL CAFFÈ

CONFEZIONI:

- Vaso di vetro Le Parfait da 400g



BROWNIES

I nostri Brownies reinterpretano il grande classico americano con ingredienti selezionati e una lavorazione artigianale.

Dopo la cottura vengono tagliati a trancetti e confezionati sottovuoto nei vasi in vetro Weck, che ne preservano fragranza, morbidezza e qualità, rendendoli ideali anche come elegante idea regalo.

Our Brownies reinterpret the classic American recipe with carefully selected ingredients and artisanal craftsmanship.

Once baked, they are cut into portions and vacuum-sealed in Weck glass jars to preserve their freshness, softness and quality, making them perfect to enjoy or as an elegant gift.

GUSTI | FLAVORS:

- CLASSICO (noci/walnuts)
- ARANCIA CANDITA
- CAFFE'
- CARIBE (Rum-cannella-uvetta | rum, cinnamon, raisins)



CONFEZIONI:

Vaso di vetro sottovuoto da 200g

SBRISOLONA

La Sbrisolona è uno dei grandi classici della tradizione dolciaria italiana.

Friabile, ricca di mandorle e preparata con ingredienti selezionati, viene realizzata secondo una ricetta artigianale che ne esalta la consistenza caratteristica e il gusto autentico.

Un dolce senza tempo, perfetto da condividere o da accompagnare con un buon vino da dessert o un distillato.

Sbrisolona is one of the great classics of Italian pastry tradition.

Crumbly, rich in almonds and crafted with carefully selected ingredients, it is made according to an artisanal recipe that enhances its distinctive texture and authentic flavour.

A timeless cake, perfect for sharing or pairing with a fine dessert wine or a premium spirit.

GUSTI | FLAVORS:

- CLASSICA
- CIOCCOLATO
- CACAO E NOCCIOLE

CONFEZIONE:

Astuccio da 300g



BISCOTTERIA

Una collezione di biscotti artigianali pensata per accompagnare ogni momento della giornata.

Dalle ricette più classiche alle proposte gourmet, dolci e salate, ogni specialità nasce da ingredienti selezionati, lavorazioni artigianali e dalla ricerca di sapori autentici, eleganti e sorprendenti.

A collection of artisanal biscuits created for every moment of the day.

From timeless classics to gourmet sweet and savoury creations, each specialty is crafted with carefully selected ingredients, artisanal methods and a passion for authentic, elegant and distinctive flavours.



FROLLINI



BISCOTTI SALATI



COOKIES

FROLLINI

I nostri Frollini nascono da ingredienti selezionati e da una lavorazione artigianale che valorizza ogni ricetta.

Dai grandi classici alle combinazioni più originali, ogni biscotto è pensato per esprimere un equilibrio autentico tra gusto, fragranza e semplicità. Senza aromi artificiali, coloranti o conservanti: solo ingredienti di qualità e sapori autentici.

Our Butter Biscuits are crafted with carefully selected ingredients and artisanal expertise to enhance every recipe.

From timeless classics to more distinctive flavour combinations, each biscuit is created to offer the perfect balance of taste, texture and simplicity. Free from artificial flavourings, colourings and preservatives—only quality ingredients and authentic flavours.

GUSTI | FLAVORS:

- CACAO E NOCCIOLE
- SUSPIROS AL BURRO
- LIMONE
- CACAO E ARANCIA
- LIQUIRIZIA E CIOCCOLATO
- CARDAMOMO E PEPE

CONFEZIONI:

Astuccio da 140g

Box 30 monoporzioni da 20g



BISCOTTI SALATI

I nostri Biscotti Salati Gourmet reinterpretano il classico frollino in una versione raffinata, pensata per l'aperitivo e la degustazione.

Ideali in abbinamento a vini, birre artigianali, formaggi e salumi, possono essere gustati da soli oppure utilizzati come base per finger food e canapé. Una collezione originale che unisce semplicità, eleganza e ricerca del gusto.

Our Gourmet Savoury Biscuits reinterpret the classic butter biscuit in a refined savoury version, created for aperitifs and food pairing.

Perfect with wines, craft beers, cheeses and cured meats, they can be enjoyed on their own or used as a base for elegant canapés and finger food. An original collection that combines simplicity, elegance and outstanding flavour.

GUSTI | FLAVORS:

- OLIVE TAGGIASCHE
- CIPOLLA E UVETTA
- BLUE CHEESE
- TARTUFO
- BURRO E SALVIA
- ACETO BALSAMICO

CONFEZIONI:

Astuccio da 140g

Box 30 monoporzioni da 20g



COOKIES

I nostri Cookies reinterpretano il classico biscotto americano con uno stile tutto italiano.

Preparati con ingredienti selezionati e una lavorazione artigianale, si distinguono per la loro consistenza piacevolmente croccante e per un gusto ricco ed equilibrato. Una collezione pensata per accompagnare ogni momento della giornata, dalla colazione alla pausa caffè.

Our Cookies reinterpret the classic American recipe with a distinctive Italian touch.

Crafted with carefully selected ingredients and artisanal expertise, they stand out for their pleasantly crisp texture and rich, well-balanced flavour. A collection created to be enjoyed throughout the day, from breakfast to a coffee break.

GUSTI | FLAVORS:

- CLASSIC gocce di cioccolato
- CHOCO cacao e cioccolato
- MIRTILLI cranberries
- MOU & ARACHIDI arachidi e caramello



CONFEZIONI:

Vaso di vetro da 160g

Cellophane e cartoncino 180g



GIFT MINIFROLLE

Una selezione completa delle nostre Minifrolle dolci e salate, riunite in un'unica confezione regalo.

Dodici gusti, sei dolci e sei salati, proposti in pratiche monoporzioni da 20 g. Un percorso di degustazione attraverso l'intera collezione Baghi's, pensato per scoprire sapori diversi e originali.

A complete selection of our sweet and savoury Minifrolle, presented in a single gift box.

Twelve flavours, six sweet and six savoury, offered in convenient 20 g single portions. A tasting journey through the entire Baghi's collection, created to discover a variety of distinctive and original flavours.

GUSTI | FLAVOURS:

I 6 GUSTI DEI FROLLINI DOLCI
E I 6 GUSTI DEI BISCOTTI SALATI

*THE 6 FLAVOURS OF SWEET FROLLINI
AND THE 6 FLAVOURS OF THE SA-
VOURY BISCUITS*



CONFEZIONI:

Confezione regalo da 240g (12 x 20g)





CASA VENEZIA
FINE ITALIAN BAKERY



Un viaggio nella tradizione dolciaria veneziana, attraverso biscotti e ricette che raccontano la storia, i sapori e l'identità di un territorio unico.

Casa Venezia nasce per riscoprire specialità della tradizione e riportarle nel presente con la cura artigianale e lo stile Baghi's.

A journey through Venetian pastry tradition, discovering biscuits and recipes that tell the story, flavours and identity of a unique land.

Casa Venezia was created to rediscover traditional specialties and bring them into the present through Baghi's artisanal craftsmanship and distinctive style.



PEVARINI

Confezione 180g



BUSSOLAI

Confezione 180g



ZAETI

Confezione 180g



BACI IN GONDOLA

Confezione 130g

AWARDS & RECOGNITION

Una storia di ricerca, artigianalità e qualità riconosciuta nel mondo.

A story of research, craftsmanship and quality recognised worldwide.

2015

MERANO WINE FESTIVAL
CULINARY AWARD - 2 Red Awards

2019

SINGAPORE COMPETITION
GOLD AWARD - SILVER AWARD

2023

FORBES
100 ECCELLENZE ITALIANE

2015 - 2025

GREAT TASTE AWARDS



Torchiatone | Limoncello | Pandolce all'Alpianae | Maraschino



Pandolce R75 | Coccola | Dulce Caribe | Panettone Classico |
Babà al Limoncello | Babà al Rum



Panettone Tradizionale | Sbrisolona | Vermount | Ratapan |
Ruby | Mimi | Baked Mule | Pandora | Baghis Babà | Babà al
rum | Panettone Classico

FEATURED IN

FORBES • VOGUE UK • LA REPUBBLICA

IDENTITÀ GOLOSE • TUTTOTURISMO • ELITE RUSSIA

Also featured by Il Golosario, Cibovagare, Petra, Fuori Magazine, and many others

PRIVATE LABEL

YOUR IDEA. OUR CRAFTSMANSHIP.

Mettiamo la nostra esperienza e il nostro metodo di lavoro al servizio di aziende e brand che desiderano creare prodotti unici.

Dallo sviluppo della ricetta alla produzione, lavoriamo insieme al cliente per trasformare un'idea in un prodotto capace di raccontarne l'identità.

We bring our experience and craftsmanship to companies and brands looking to create unique products.

From recipe development to production, we work alongside our clients to transform an idea into a product that reflects their identity.

01. **SVILUPPO PRODOTTO**

Product development

02. **RICETTE PERSONALIZZATE**

Custom recipes

03. **PRODUZIONE ARTIGIANALE**

Artisanal production

04. **PROGETTI SU MISURA**

Tailor-made projects

FROM AN IDEA TO A DISTINCTIVE PRODUCT.

Slow & Well Made.

LET'S CREATE

SOMETHING EXTRAORDINARY.

Parliamo del tuo prossimo progetto.

Let's talk about your next project.



BAGHI'S

Slow & Well Made

Fabric Srl

via dell'Artigianato, 34

31030 Castello di Godego (TV) | Italy

T. +39 0423 750304

MAIL info@baghis.com

WEB www.baghis.com

SLOW & WELL MADE

The luxury of time. The value of craftsmanship.
