

**Centro Dolce**  
dal 1974

**Friuli**

# GUSTO E TRADIZIONE DALLA MONTAGNA FRIULANA




PETRIS





PETRIS



*Nel 1938, i coniugi Giuseppe Petris ed Elena Dosso, allora residenti a Basaldella di Campoformido e impiegati in un panificio locale, acquistarono un'attività a Moggio, trasferendosi con la famiglia. Con Giuseppe chiamato alle armi, Elena gestì l'attività da sola. Il loro figlio Italo apprese l'arte della panificazione dal padre e si specializzò in pasticceria a Tarvisio e Udine. Nel 1967, Italo prese le redini dell'azienda, affiancato dalla moglie Iolanda Perissutti. Dopo circa vent'anni, l'azienda divenne PETRIS ITALO & C SNC. A seguito del terremoto del 1976, l'attività dovette essere ricostruita con l'aiuto del figlio maggiore, che entrò poi in azienda, trasformandola nel 1992 in PETRIS VINICO & C SNC, oggi operativa con cinque dipendenti.*



# GRISSINO "MOGGIO"

I rinomati **Grissini di Moggio**. Dal 1938, sulle tavole dei friulani, oltre regione e anche all'estero questi grissini friabili e artigianali sono preparati con *semplici ingredienti come acqua di montagna, grano selezionato e olio extra vergine d'oliva*. Sempre fragranti, offrono un gusto semplice e genuino, frutto di una lunga tradizione e passione per la qualità.

Oggi con un nuovo gusto al **Mais friulano**.



---

## Assortimento a catalogo

## Cod. prodotto

Grissini di Moggio friabili.

0702401

Grissini di Moggio mais.

0702399

---

## N. pezzi per collo

## Grammatura

15.

200 g.

# TRECCINE AROMATIZZATE



Le treccine Petris raccolgono tutto il gusto del territorio. Lavorate artigianalmente, perché fatte manualmente, così da conferirgli la tipica forma che le rende una diversa dall'altra. Disponibili in una varietà di gusti irresistibili: **alla cipolla, con erbe di Carnia, al farro, integrali di Carnia, kamut, mais, olive, ortica, pizza, radicchio rosso, rosmarino, sesamo, e zucca e uvetta**. Sfiziose e irresistibili, una tira l'altra, queste delizie si abbinano in modo creativo a tanti tipi di pietanze, creando combinazioni innovative e sfiziose. Perfette per ogni stagione, richiamano i sapori della tradizione con essenze del territorio e ne evocano il suo valore. Ogni variante offre un'esperienza gustativa unica.



## Assortimento a catalogo

## Cod. prodotto

Artigianali tradizionali.	0702400
Assortite.	0702411
Alla cipolla.	0702412
Con erbe di Carnia.	0702416
Al farro.	0702404
Integrali di Carnia.	0702407
Kamut.	0702405
Mais.	0702413
Olive.	0702414
Ortica.	0702406
Pizza.	0702415
Radicchio rosso.	0702408
Rosmarino.	0702409
Sesamo.	0702419
Zucca e uvetta.	0702403
Tocchetti.	0702425

## N. pezzi per collo

## Grammatura

15.	200 g.
6.	500 g.

# CROSTATE ARTIGIANALI

Le crostate Petris, sono delle vere e proprie gemme culinarie, decorate una a una manualmente. Disponibili in vari gusti, **albicocca, ciliegia, fragola, frutti di bosco, mirtillo**, conservano il vero gusto dei prodotti di montagna. Realizzate con ingredienti freschi e genuini, **burro, uova intere di gallina e farina di grano selezionato**, le crostate di Vinicio Petris sono la perfetta chiusura di ogni pasto perchè hanno lo stessa bontà di un dolce fatto in casa oppure diventano un delizioso spuntino per ogni ora della giornata.



## Assortimento a catalogo

## Cod. prodotto

Crostata albicocca.	0401552
Crostata ciliegia.	0401555
Crostata fragola.	0401553
Crostata frutti di bosco.	0401554
Crostata mirtillo.	0401556

## N. pezzi per collo

## Grammatura

8.

500 g.







E' un marchio distribuito in esclusiva da:

**Centro Dolce Friuli**  
dal 1974



Centro Dolce Friuli srl  
Z.I. di Carpacco di Dignano  
33030 (UD) - Via Europa, 7

Tel. 0432 956195  
Fax 0432 956591  
[centrodolce@centrodolce.com](mailto:centrodolce@centrodolce.com)

