



*atipicità del* Salento



# *Tradizione & Innovazione*

CON LE MANI  
IN PASTA DAL 1974

Una storia lunga 25 anni. È infatti il 2000 quando Michele Branca, una lunga esperienza personale nel mondo della pasticceria, ha un'intuizione visionaria: creare un piccolo laboratorio artigianale, insieme ai suoi figli, per soddisfare la crescente domanda di prodotti tipici del Salento, da gustare con comodo anche al di fuori dei luoghi tradizionalmente riservati al loro consumo. Ovvero pasticciotti, rustici e cornetti, vere glorie dello street food locale, surgelati: così nasce Branca, azienda che mette insieme qualità delle materie prime, innovazione di prodotto, tradizione identitaria, per raccontare la tradizione gastronomica del Salento.

Passione, tradizione, competenza, lungimiranza. Oggi Branca rappresenta infatti un brand di richiamo non solo nel Salento, terra d'origine del brand, ma anche in Italia e all'estero, grazie alla sua capacità di narrare la tradizione dello street food salentino, offrendo ai gourmet nuovi modi per apprezzare ciò che è antico. Una filosofia vincente: oggi Branca si avvale di un team di 30 collaboratori qualificati e motivati che, in uno stabilimento semiautomatizzato di oltre 1500 metri quadrati, lavora alla produzione di specialità che possono raccontare a ogni latitudine il gusto inimitabile del Salento.

[WWW.BRANCAGEL.IT](http://WWW.BRANCAGEL.IT)



# *il gran Leccese®*

IL PASTICCIOTTO  
DAL GUSTO ESAGERATO

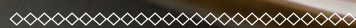
# Il gran Leccese®

Il brand che rappresenta il nostro **pasticciotto leccese**, tipico dolce del Salento tradizionalmente fatto di pasta frolla e farcito con crema pasticcera secondo un'antica ricetta della famiglia Branca.



Impasto di pasta frolla  
con diverse farciture

*Short crust pastry  
with different fillings*



Modalità di preparazione

Una volta completato il scongelamento  
riscaldare in forno per 7/10 Min. a 180 °C



## *Il gran Leccese®*

Crema Pasticcera  
Custard

cod. GL120/GL60  
g 120 - g 60

## *Il gran Leccese®*



Crema Pasticcera e crema di nocciola  
*Custard and hazelnut cream*

cod. GL120CN/GL60CN  
g 120 - g 60



## *Il gran Leccese®*

Crema Pasticcera e confettura di amarene  
*Custard and black cherry jam*

cod. GL120CA/GL60CA  
g 120 - g 60

## *Il gran Leccese®*



Cioccolato (impasto al cacao)  
*Chocolate (short crust pastry with cocoa)*

cod. GL120CIOG/GL60CIOG  
g 120 - g 60





Cereal mela - crema pasticcera e confettura  
di mele (impasto arricchito di cereali)  
*Cereal apple - custard and apple jam (short  
crust pastry enriched with cereals)*

*Il gran Leccese®*

A close-up photograph of a single loaf of bread. The bread has a golden-brown crust and is topped with a generous layer of pine nuts. The loaf is oval-shaped and sits on a plain white surface.

Ricotta e gocce di cioccolato  
*Ricotta and chocolate chips*

*Il gran Leccese®*



Materie prime per creare prodotti  
che rispecchiano la tradizione  
artigiana, con ingredienti naturali  
e di qualità.



cod. GL120ST  
g 120

cod. PA050FA  
g 60



cod. GL120SL  
g 120







### *Il gran Leccese®*

Da gustare possibilmente tiepido, per meglio percepirne tutte le sfumature gustative e aromatiche. E' il Gran Leccese, principe della tradizione dolciaria del Salento che nasce intorno al 1745 da un abile pasticcere locale, mettendo insieme rimanenze di pasta frolla e crema pasticcera. E oggi il pasticciotto è divenuto a pieno titolo simbolo incontrastato di una salentinità che ammalia: tra i migliori ambasciatori del suo territorio.

Un capolavoro di dolcezza ed equilibrio oggi apprezzabile anche lontano dal Salento, in varie versioni capaci di valorizzarne al meglio profumi e versatilità gustativa, grazie al brand Branca.

DOLCI DA FORNO, CRUDI E SURGELATI

*La Cornetteria*

Un miracolo di gusto che origina dalla fusione di ingredienti naturali e di prima qualità: così nascono i cornetti salentini, frutto dell'incontro tra l'arte gastronomica italiana e la creatività firmata Branca: vette sublimi dell'arte pasticceria.

*Il Salentino*  
*I Decorati*  
*I Classici*  
*I Vegani*  
*Gli Speciali*



# Linea il Salentino

Cornetto dalla forma  
tipica Salentina composto  
da una pasta lievitata  
sfogliata con super  
farcitura di 35 g

Tempi di scongelamento:  
**Cuocere ancora surgelato.**  
Modalità di cottura:  
**18/20 minuti a 170°C**



## Farciture:



Crema Pasticcera  
*Custard*

cod. C0100CR  
g 100



Crema di nocciola  
*Hazelnut cream*

cod. C0100NU  
g 90



Crema al limoncello  
*Limoncello cream*

cod. C0100LI  
g 100



Crema pasticcera e  
confettura di amarene  
*Custard and  
black cherry jam*

cod. C0100CA  
g 100



Crema pasticcera e  
crema di nocciola  
*Custard and  
hazelnut cream*

cod. C0100CN  
g 100 g



Vuoto  
*Plain*

cod. C0075VU  
g 75



Confettura di  
albicocca  
*Apricot jam*

cod. C0100AL  
g 90



NEW

Crema di  
pistacchio al 10%  
*10% pistachio cream*

cod. C0100PI  
g 100

## *Linea i Decorati*

Pasta lievitata sfogliata con diverse decorazioni in superficie.

Tempi di scongelamento: **Cuocere ancora surgelato.**  
Modalità di cottura: **18/20 minuti a 170°C**



Crema di nocciola  
*Halzenut cream*

cod. CC100NU  
g 100



Crema Pasticcera  
*Custard*

cod. CC110CR  
g 110



Crema pasticcera  
e crema di nocciola  
*Custard and halzenut  
cream*

cod. CC110CN  
g 110



Crema di pistacchio  
e crema di nocciola  
*Pistachio cream and  
hazelnut cream*

cod. CC110PI  
g 110

## Linea i Classici

Cornetto dalla forma classica composto da una pasta lievitata sfogliata

Tempi di scongelamento:  
**Cuocere ancora surgelato.**  
Modalità di cottura:  
**20/23 minuti a 170°C**



Cornetto vuoto  
*Plain croissant*

cod. C0070V  
g 72



Cornetto multicereali vuoto  
*Plain multicereal croissant*

cod. C00026  
g 70



Cornetto multicereali con confettura ai frutti di bosco  
*Multicereals with mix berries jam*

cod. C00028  
g 70



## Linea i Vegani

I cornetti vegani.

Tempi di scongelamento:  
**cuocere ancora surgelato.**  
Modalità di cottura:  
**20/22 minuti a 200°C**  
Modalità di cottura cornetto all'arancia:  
**23/25 minuti a 170°C**



Cornetto vuoto  
*Plain croissant*

cod. C072VE  
g 72



Cornetto all'arancia  
*Croissant with orange jam*

cod. C090AR  
g 90



# Linea gli Speciali

Pasta lievitata sfogliata

Tempi di scongelamento:

**Cuocere ancora surgelato**

Modalità di cottura:

**18/20 minuti a 170°C**



## **Cornetto be-ciok**

Pasta lievitata sfogliata unita  
ad un impasto al cacao e  
farcito con crema di nocciola

*Pastry dough paired with pastry  
dough with cocoa and filled  
with hazelnut cream*

cod. C0100BC  
g 100



## **Fagotto nocciola e cacao**

Pasta lievitata sfogliata farcita  
con crema di nocciola e crema  
fondente, decorato in superficie  
con granella di nocciola

*Pastry dough filled with hazelnut  
cream and dark chocolate  
cream, decorated on top with  
chopped hazelnut*

cod. FA0026  
g 90





# *Le Dolci Sfoglie*

PASTA SFOGLIA DALLE DIVERSE  
FORME E FARCITURE



# Monachine

Pasta sfoglia dalle diverse  
forme e farciture

Modalità di preparazione:

**Decongelare e cuocere a 180/200 °C. per 16/20 min.**



Crema Pasticcera  
*Custard*

cod. M000CA  
g 100



Crema di nocciola  
*Halzenut cream*

cod. M000NU  
g 90



Crema pasticcera  
e confettura di amarene  
*Custard and black cherry jam*

cod. M000CAM  
g 100



Sorriso bigusto: crema di  
nocciola e crema al latte  
*Hazelnut cream and milk cream*

cod. SOR01  
g 90

## Intrecci

Pasta sfoglia dalle diverse  
forme e farciture

Modalità di preparazione:

**Decongelare e cuocere a 180/200 °C. per 16/20 min.**



Albicocca  
*Apricot jam*

cod. INT01  
g 90



Frutti di bosco  
*Mix berries jam*

cod. INT03  
g 90



Crema di nocciola  
*Halzenut cream*

cod. INT02  
g 90

## Cannoli

Pasta sfoglia dalle diverse  
forme e farciture

Modalità di preparazione:

**Decongelare e cuocere a 180/200 °C. per 18/20 min.**



Crema di nocciola  
*Halzenut cream*

cod. CA0034  
g 95



Crema di limoncello  
*Limoncello cream*

cod. CA0035  
g 95

# *Luna alle mele*

Pasta sfoglia dalle diverse  
forme e farciture

Modalità di preparazione:

**Decongelare e cuocere a 180/200 °C. per 16/20 min.**



Crema pasticcera  
e confettura di mele  
*Custard and  
apple jam*

cod. LU003  
g 90





# Salato

TUTTO IL GUSTO E LA TRADIZIONE SALENTINA NEI  
PRODOTTI DI ROSTICCERIA BRANCA. UNA VASTA  
SCELTA TRA SFOGLIE, CALZONI, PIZZE E SNACK  
SFIZIOSI DA ASSAPORARE.

# Il Rustico Leccese

**Il trionfo della rosticceria salentina.** Pasta sfoglia farcita con mozzarella, besciamella e pomodoro che svela all'interno un soffice ripieno tutto da gustare.



# Pasta sfoglia con mozzarella, besciamella e pomodoro

## Puff pastry with mozzarella, besciamella and tomato sauce



**Modalità di preparazione:**

**Decongelare e cuocere a 200 °C.  
per 16/20 Min.**

# *Rustico Leccese*



Tradizionale  
*Traditional*

cod. RU150  
g 150



Mozzarella  
*Mozzarella*

cod. RU150MO / g 150  
cod. RU100MO / g 90



Extra mozzarella  
*Extra mozzarella*

cod. RU190MO  
g 190



Rustico leccese buffet  
*Rustico leccese buffet*

cod. RU60  
g 60



Rustico leccese cacio e pepe  
coperto di pan grattato  
*Rustico leccese with chesee  
and pepper topped with breadcrumbs*

RU150FO  
g 150

## Sfoglie pronto forno

Pasta sfoglia dalle diverse  
forme e farciture

Modalità di preparazione:

**Decongelare e cuocere a 180/200 °C. per 18/20 min.**



### **Fazzoletto**

Crema di funghi,  
prosciutto e mozzarella.  
Ricoperta di pan grattato  
*Mushrooms cream, ham and  
mozzarella. Topped with  
breadcrumbs*

cod. FZ160PF  
g 160



### **Provatella**

Con mortadella  
e provolone  
*With provolone  
and mortadella*

cod. PROV01  
g 130



### **Golosone**

con wurstel  
*With sausage*

cod. G0160  
g 160

## Calzoni

Pasta lievitata farcita con  
mozzarella e pomodoro

Modalità di cottura: **scongela il prodotto completamente a  
temperatura di refrigerazione, cuocere in forno a 100°C per 5/6 min. circa**



### **Calzone margherita**

Prefritto  
*Calzone pre fried*

Cod. CAL06  
g 200



### **Calzone margherita**

Al forno  
*Calzone baked*

Cod. CZ120FO  
g 120





# *Crocchette & arancini*

PRODOTTI SALATI, CRUDI E SURGELATI

## Arancini

Impasto di  
riso ripieno

Tempi di scongelamento: **scongelare completamente il prodotto a temperatura di refrigerazione.**  
Modalità di cottura: **disporlo in una teglia con carta forno, e rinvenirlo in forno grill o ventilato (no microonde) già caldo per circa 8/10 min ad una temperatura di 100/120°C**



Arancino prosciutto  
e mozzarella prefritto  
*Arancino pre fried  
ham and mozzarella*

cod. AR014  
g 200



Arancino alla norma  
prefritto  
*Arancino pre fried  
Norma mode*

cod. AR012  
g 200



Arancino al ragù  
prefritto  
*Arancino with ragù  
pre fried*

cod. AR015  
g 200

## Crocchette

Impasto di  
patata ripieno

Tempi di scongelamento: **Scongelare il prodotto completamente a temperatura di refrigerazione (crocchetta artigianale cuocere ancora surgelato).**  
Modalità di cottura: **cuocere in olio ben caldo fino a completa doratura**



Crocchettone con  
prosciutto e mozzarella  
*Croquette with ham  
and mozzarella*

cod. CR0002  
g 120



Crocchette di patate  
artigianali  
*Potato Crochetta  
artisanal*

cod. CR0005  
g 20





# *Salatini*

PRODOTTI SALATI, CRUDI E SURGELATI

# *Snack per tutti i gusti*

Salatini misti ripieni  
a base di sfoglia

*Mix salatini filled  
and made of puff pastry*



Tempi di scongelamento:  
**cuocere ancora surgelati**  
Modalità di cottura:  
**15/17 minuti a 180 °C**



## Salatini mignon

Salatini ripieni  
a base di sfoglia



**Rusticino**  
*Mignon rusticino*

cod. RU008MI  
g 30



**Pizzettina pomodoro  
e mozzarella**  
*Pizzettina tomato sauce  
and mozzarella*

cod. PI004MI  
g 20



**Golosino. Wurstel**  
*avvolto in pasta sfoglia*  
*Wurstel sausage  
wrapped in puff pastry*

cod. GO008MI  
g 20

## Salatini mignon mix pack

Salatini misti ripieni  
a base di sfoglia



**Salatini Misti**  
*Rusticino, Pizzettina, Golosino*  
*Mix of rusticino, pizzettina, golosino*

cod. SA007  
g 20-30



**Salatini 5 gusti**  
*Pasta sfoglia ripiena con ricotta e (Tonno, salame  
piccante, olive nere, spinaci, golosino)*  
*Puff pastry filled with ricotta and (Tuna, spicy salami, black  
olives, spinach, golosino)*

cod. SA005  
g 20

PRODOTTI CRUDI E SURGELATI  
DA UTILIZZARE SIA PER DOLCE  
CHE PER SALATO

*Semilavorati*

# Sfoglie e frolle

Prodotto crudo, surgelato, da utilizzare sia per dolce che per salato.

Tempi di scongelamento: **30 minuti per la sfoglia,**  
**almeno 2 ore per la frolla.**



Foglio di pasta  
sfoglia  
*Puff pastry  
sheet*

cod. SFOGLIA01  
g 500 / kg 10

DIM.FOGLIO 30X40 CM



Pasta frolla  
*Shortcrust  
pastry*

cod. FR001  
kg 1 / kg 7



Pasta frolla  
al cioccolato  
*Shortcrust pastry  
with ciocolat*

cod. FR002  
kg 1 / kg 7



Pasta frolla  
ai cereali  
*Shortcrust pastry  
with cereals*

cod. FR003  
kg 1 / kg 7



Pasta frolla  
al farro  
*Shortcrust pastry  
with spelt*

cod. FR004  
kg 1 / kg 7

# *Branca Gel s.r.l.*

Stabilimento produttivo/Production plant:

**Zona Industriale Collepasso  
Tronco C  
73040 COLLEPASSO (LE) Italy**

Tel.: +39 0833.513779  
info@brancagel.it

Punto vendita surgelati al dettaglio/Frozen shop:

**Viale Stazione, 11  
73042 CASARANO (LE) Italy**  
Tel: +39 324.0425614  
puntovenditabranca@gmail.com

**[www.brancagel.it](http://www.brancagel.it)**

**Organizzazione con sistema di gestione certificato Kiwa Cermet**  
Secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015



