BASE INFORMATIVA

LOGO “I TESORI DI SQUITTY”

Topo che si mangia un dolce o se piu’ facile un topo con la scritta “i tesori di squitty”

STORIA DELLA PASTICCERIA

“Squitty” è un personaggio di fantasia…ma fino a un certo punto. Ricordiamo infatti sempre con gratitudine e ammirazione il fondatore della nostra azienda: il topolino Squitty, che nel 1982 iniziò una piccola ma preziosa produzione di pasticcini a base di formaggio, in particolare di Cheesecake, biscotti e sfogliatine. Tempi eroici, di cui rimangono molte testimonianze, la più preziosa delle quali è senz’altro il Ricettario scritto manualmente proprio da Squitty su un libriccino per topi, ora custodito gelosamente nella cassaforte dell’Azienda.

La sua figura – così appassionata e importante per la nostra Azienda – è l’ispirazione quotidiana che ci guida in tutto ciò che facciamo; dalla sua esuberanza è nata anche la visione che si ritrova nella conversazione che portiamo avanti giorno dopo giorno, in questa piattaforma web e su tutti i social network in cui Squitty è presente.

In particolare, ci soffermiamo sempre sui piaceri della vita in tana, che comprendono le buone ricette di dolci della nostra tradizione rivisitate a base di formaggio, ma anche il piacere dell’Arte del ricevere gli ospiti facendoli sentire a loro agio e il gusto di una tavola sempre ben apparecchiata e accogliente.

PRODOTTI

* <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/kasekuchen-torta-di-formaggio-quark-tedesca-fid-1329164>
* <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/cuore-di-formaggio-per-la-mamma-fid-1376429>
* <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/crostata-di-pere-e-formaggio-con-cioccolato-fid-1507917>
* <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/cheesecake-alla-crema-di-formaggio-e-topping-ai-frutti-di-bosco-fid-383413>
* <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/cupcakes-speziati-con-frosting-al-formaggio-fid-1490690>
* <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/semifreddo-di-formaggio-e-fragole-fid-1546626>
* <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/palline-di-formaggio-ai-gusti-vari-fid-1222657>
* <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/muffin-formaggio-fresco-e-yogurt-greco-per-una-tombola-scolastica-fid-1207673>
* <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/red-velvet-cupcakes-con-copertura-al-formaggio-fid-1160981>
* <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/cheesecake-all-arancia-fid-1513733>
* <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/pancakes-my-way-fid-1407862>
* ….

IL NEGOZIO

Nel 1984 fu fondato il negozio, nello stesso locale dove ancor oggi si trova. L’edificio e’ una notevole opera dell’architetto Benedikter espressamente richiesto del signor (si fa per dire…) Squitty. L’architetto si e’ ispirato durante la progettazione all’armoniosita’ e purezza delle forme di formaggio e all’esuberanza del signor Squitty. Ogni linea e dettaglio del negozio richiama e rimanda ai principi su cui si fonda la nostra azienda: purezza, semplicita’ e tradizione.   
Fino agli anni 2000 la produzione era interamente svolta nel laboratorio nel retro bottega, ora la produzione e’ stata spostata nel nostro nuovo stabilimento. Grazie a cio’ si e’ potuta effettuare una notevole espansione del locale atta a rendere più confortevole la permanenza dei nostri affezionati clienti.

[Pasticcera Antonella una tradizione che si tramanda dal 1967... In un ambiente elegante ed ospitale, la clientela può godere con gli occhi e il palato... per gustare un caffè, sfiziose colazioni, brioches o acquistare ottimi dolci.

È il luogo ideale dove concedersi un momento di pausa...La nostra pasticceria è specializzata da tempo nella realizzazione di prodotti artigianali di altissima qualità e gusto.]

LO STABILIMENTO

Gia’ dalla fine degli anni 90, la nostra qualita’ e professionalita’ ha portato alla consolidazione di una clientela sempre più affezionata e alla ricerca di qualita’. E fu il 1999 l’anno in cui ci trovammo di fronte ad un’ardua scelta: continuare la produzione artigianale nel piccolo laboratorio o tentare una rischiosa espansione inaugurando un nuovo stabilimento produttivo. Squitty, nonostante le sue minute dimensioni, pensava in grande e la decisione fu ovvia, ma sofferta. Industrializzazione non significa perdita di qualità, ma bensì, offrire la nostra esperienza ad una più ampia clientela. Addirittura, tutto ciò ci ha permesso di elevare i nostri standard focalizzandoci sul miglioramento delle lavorazioni e dei singoli processi così da ottenere un prodotto di maggior qualità. L’artigianalità e’ comunque garantita: le impastatrici sono all’avanguardia ma lavorano lentamente, senza stressare la pasta, i forni assicurano cotture uniformi, con il giusto equilibrio di umidità e croccantezza, frighi e vetrine offrono il prodotto così com’è stato sfornato, nel sapore e nella fragranza. Perché i nostri clienti possano ricevere sempre il meglio.

CONTATTI

Sempre disponibili nei confronti col cliente, ci potete trovare presso il nostro negozio

In via G. Stilton 44 Jesolo (VE) cap. 30016

Stabilimento : via dell’Innovazione 42 Jesolo (VE) cap. 30016

Dal LUNEDI al SABATO nel nostro negozio di Jesolo dalle 8.00 alle 22.00

[info@pasticceriaSquitty.com](mailto:info@pasticceriaSquitty.com)

tel: 0421 5841204