



Spluga & Co.

ATELIER

COLLEZIONE 2026

SORICO · LAGO DI COMO



Il tempo è l'ingrediente più importante che usiamo.

Spluga Atelier è una collezione di prodotti pensata per quei negozi che credono che la qualità si riconosca ancora prima di essere assaggiata. Dal packaging alla scelta delle materie prime, dal nome di ogni prodotto alla sua presentazione, ogni dettaglio nasce per valorizzare lo scaffale che lo ospita e rafforzare l'identità del punto vendita.

Non abbiamo creato una linea per essere presente ovunque. Abbiamo creato una collezione capace di distinguersi, destinata a realtà che scelgono ogni giorno di proporre ai propri clienti prodotti autentici, curati e riconoscibili.

Sappiamo che chi entra in un negozio specializzato non cerca semplicemente qualcosa da acquistare. Cerca qualcuno di cui fidarsi. Per questo crediamo che ogni prodotto esposto contribuisca a raccontare il valore del negozio che lo ha scelto.

Quando qualità, immagine e gusto parlano la stessa lingua, il cliente non acquista soltanto una volta. Torna, si ricorda di quel prodotto e lo cerca di nuovo.

È così che immaginiamo il valore di una collaborazione: prodotti che valorizzano il negozio che li ospita e clienti che hanno sempre un motivo in più per tornare.

Soffice

SOFFICE –Albicocca



Un lievitato che nasce da lunghe fermentazioni naturali e da una lavorazione artigianale attenta ad ogni dettaglio. L'albicocca accompagna l'impasto con una dolcezza equilibrata, mentre la glassa alle mandorle aggiunge una leggera nota croccante. Un prodotto pensato per essere gustato in ogni momento della giornata, con la semplicità delle cose fatte bene.

Peso: 500 g

Confezione: Cartone da 10 pezzi

SOFFICE – Frutti di Bosco



Un lievitato che nasce da lunghe fermentazioni naturali e da una lavorazione artigianale attenta ad ogni dettaglio. I frutti di bosco donano freschezza e una piacevole nota leggermente acidula, in perfetto equilibrio con la morbidezza dell'impasto. Un prodotto pensato per essere gustato in ogni momento della giornata, con la semplicità delle cose fatte bene.

Peso: 500 g

Confezione: Cartone da 10 pezzi

SOFFICE – Pere e Cioccolato



Un lievitato che nasce da lunghe fermentazioni naturali e da una lavorazione artigianale attenta ad ogni dettaglio. La dolcezza della pera incontra le intense note del cioccolato in un equilibrio armonioso, esaltato dalla morbidezza dell'impasto. Un prodotto pensato per essere gustato in ogni momento della giornata, con la semplicità delle cose fatte bene.

Peso: 500 g

Confezione: Cartone da 10 pezzi

Torte

ARMONICA



Una frolla ricca di burro racchiude un morbido ripieno alle mandorle, arricchito da leggere note di cacao che ne completano l'equilibrio. Una torta dal gusto delicato e dalla consistenza avvolgente, pensata per accompagnare una colazione, una merenda o il piacere di una semplice fetta condivisa.

Peso: 600 g

Confezione: Cartone da 10 pezzi

MAESTOSA



Una torta che esprime carattere e profondità, dove la friabilità della frolla incontra un ripieno ricco e avvolgente. Ogni fetta offre un equilibrio di consistenze e sapori, pensato per chi ama i dolci dal gusto pieno e dalla personalità decisa. Perfetta da condividere, ma capace di conquistare anche al primo assaggio.

Peso: 600 g

Confezione: Cartone da 10 pezzi

SELVATICA



Una frolla friabile custodisce un ricco ripieno ai frutti di bosco, dove la dolcezza lascia spazio a una piacevole nota fresca e vivace. Un dolce che richiama i profumi della natura e l'autenticità dei sapori più semplici, pensato per chi cerca leggerezza e intensità in ogni fetta.

Peso: 600 g

Confezione: Cartone da 10 pezzi

Biscotti

ZE A



Un biscotto che valorizza la semplicità dei cereali attraverso una ricetta essenziale e una lavorazione artigianale. La sua friabilità e il gusto equilibrato lo rendono perfetto da gustare da solo o in abbinamento a tè, caffè e infusi.

Peso: 200 g

Confezione: Cartone da 10 pezzi

NUX



Un biscotto che esalta il gusto pieno e avvolgente della nocciola attraverso una ricetta essenziale e una lavorazione artigianale. Friabile, profumato e ricco di carattere, nasce per offrire un'esperienza autentica, dove pochi ingredienti di qualità sono sufficienti a creare un perfetto equilibrio di sapori.

Peso: 200 g

Confezione: Cartone da 10 pezzi

FABA



Un biscotto dal gusto intenso, dove il cioccolato è protagonista senza mai risultare eccessivo. La friabilità dell'impasto e l'equilibrio tra dolcezza e note di cacao lo rendono un piccolo piacere quotidiano, ideale per chi ama i sapori semplici e decisi.

Peso: 200 g

Confezione: Cartone da 10 pezzi

Dispensa

NOBILE



Nobile nel cuore. Autentico nell'anima.

Il rispetto è il primo ingrediente di questa ricetta. La carne proviene da bovini allevati al pascolo tra il Pian di Spagna e l'Alpe Mezzana, seguendo il naturale ritmo delle stagioni. Un allevamento fondato sul benessere animale, su una gestione responsabile e sulla volontà di valorizzare ogni fase della filiera.

Da questa filosofia nasce un ragù essenziale, dove la materia prima rimane protagonista e racconta il territorio da cui proviene.

Peso: 290 g

Confezione: Cartone da 12 pezzi

CROMA



I colori vivi dell'orto.

L'orto è fatto di stagioni, colori e attese. Croma nasce per conservarne l'equilibrio, selezionando ortaggi raccolti nel momento della loro migliore espressione e lavorati con cura per preservarne consistenza, colore e gusto.

Una giardiniera che porta in tavola tutta la vivacità dell'orto, in ogni stagione.

Formati: 280 g e 980 g

Confezione: Cartone da 12 pezzi

BRUMA



Sapori sospesi tra lago e terra.

Un equilibrio delicato tra dolcezza, acidità e aromaticità, pensato per accompagnare formaggi, carni e salumi senza mai sovrastarli.

Bruma nasce dall'incontro tra materie prime selezionate e lavorazioni attente, trasformando ogni abbinamento in un'esperienza armoniosa e ricca di sfumature.

Peso: 220 g

Confezione: Cartone da 12 pezzi

Collezioni Stagionali

Grandi lievitati da ricorrenza

Le ricorrenze sono momenti speciali, fatti di attese,
gesti condivisi e sapori che ritornano nel tempo.

I grandi lievitati Spluga Atelier nascono da lunghe lavorazioni,
lievito madre e ingredienti scelti con cura.

Ogni ricetta racconta una stagione, un ricordo o un paesaggio, attraverso
abbinamenti capaci di rispettare la tradizione e interpretarla con una
personalità contemporanea.

Prodotti in quantità limitate e disponibili esclusivamente durante i periodi
dedicati,

sono pensati per negozi che desiderano proporre una collezione artigianale
riconoscibile,

curata tanto nel gusto quanto nella presentazione.

CLASSICO



Il grande lievitato della tradizione, realizzato con lievito madre, burro, tuorlo d'uovo, miele, vaniglia, uvetta e agrumi canditi.

Una lavorazione lenta permette all'impasto di sviluppare una struttura soffice, filante e profumata. Il gusto è ricco ma equilibrato, con note agrumate che accompagnano la dolcezza dell'uvetta e la delicatezza della vaniglia.

Un prodotto autentico, pensato per chi cerca nella tradizione la qualità delle materie prime e il valore del tempo.

Peso: 1 kg

Confezione: scatola regalo Spluga Atelier

Disponibilità: periodo natalizio

PISTACCHIO



Un grande lievitato morbido e aromatico, dedicato a uno degli ingredienti più apprezzati della pasticceria contemporanea.

L'impasto, lavorato con lievito madre e burro, incontra il gusto pieno e avvolgente del pistacchio. La dolcezza rimane misurata, lasciando spazio al carattere della frutta secca e alla naturale eleganza del prodotto.

Una proposta raffinata e immediatamente riconoscibile, pensata per chi desidera offrire un gusto moderno senza rinunciare alla qualità della lavorazione artigianale.

Peso: 1 kg

Confezione: scatola regalo Spluga Atelier

Disponibilità: periodo natalizi

AI CIOCCOLATI



Un grande lievitato dedicato alla profondità e alle diverse sfumature del cioccolato.

L'impasto soffice e filante accoglie una selezione di cioccolati capaci di creare un gusto intenso, rotondo e persistente. Le note più morbide e cremose si alternano a quelle più decise, mantenendo sempre equilibrio e pulizia al palato.

Una proposta golosa ma elegante, pensata per conquistare sia gli appassionati del cioccolato sia chi cerca un grande lievitato contemporaneo e generoso.

Peso: 1 kg

Confezione: scatola regalo Spluga Atelier

Disponibilità: periodo natalizio

RUM DARK E ARANCIA



Il carattere intenso del cioccolato fondente incontra il profumo dell'arancia e le note calde del rum.

L'impasto, morbido e aromatico, accompagna un abbinamento deciso ma armonico. L'arancia dona freschezza, il cioccolato profondità e il rum una persistenza elegante, capace di rendere ogni assaggio complesso e avvolgente.

Un grande lievitato pensato per chi cerca sapori adulti, raffinati e lontani dalle interpretazioni più convenzionali.

Peso: 1 kg

Confezione: scatola regalo Spluga Atelier

Disponibilità: periodo natalizi

FRAGOLINE & MANDORLA AMARA



Un grande lievitato delicato e sorprendente, in cui il profumo delle fragoline incontra la personalità della mandorla amara.

La dolcezza del frutto viene bilanciata da una nota aromatica elegante e leggermente persistente, capace di dare profondità all'impasto senza coprirne la naturale morbidezza.

Una ricetta floreale, fresca e raffinata, pensata per chi desidera proporre un gusto originale, riconoscibile e capace di distinguersi sullo scaffale.

Peso: 1 kg

Confezione: scatola regalo Spluga Atelier

Disponibilità: periodo natalizio

CASTAGNE & GIANDUIA



Un grande lievitato che racconta il carattere delle montagne attraverso l'incontro tra la dolcezza della castagna e l'eleganza del cioccolato gianduia.

L'impasto, ottenuto da una lunga lavorazione con lievito madre, accoglie la morbidezza della castagna e le note avvolgenti della nocciola e del cacao, dando vita a un equilibrio ricco ma mai eccessivo. Ogni assaggio richiama i profumi dell'autunno e il calore delle tradizioni, reinterpretati con uno stile contemporaneo.

Una ricetta pensata per chi desidera proporre un grande lievitato dal gusto intenso, raffinato e profondamente legato al territorio.

Peso: 1 kg

Confezione: scatola regalo Spluga Atelier

Disponibilità: periodo natalizio



*"Il lago, le montagne,
il susseguirsi delle stagioni
e le persone che vivono questo territorio
sono la mia più grande fonte di ispirazione.*

*Ogni prodotto nasce da ciò che osservo,
da quello che imparo ogni giorno
e dal rispetto che provo
per questo luogo.*

*Non cerco di imitare la natura,
ma di seguirne i tempi,
valorizzarne i sapori
e trasformare ogni esperienza
in qualcosa di autentico.*

È questo il modo in cui lavoro.

*Perché credo che il territorio
non sia soltanto il luogo in cui vivo,
ma il motivo
per cui faccio ciò che faccio."*

Alfio Colombo

*Grazie. Se avete scelto di arrivare fin qui, probabilmente
condividiamo lo stesso modo di intendere la qualità.*

Spluga lake Como, 22010 Sorico –CO- Via Vittorio Emanuele 10

Tel. 034484124 Mail: atelier@splugalakecomo.it CLMLFA79S05E151O

P.IVA 02774230136

Cod.Univoco SUBM70N