



Magazine PQ 2026

Un anno da raccontare, un futuro da costruire insieme

L'edizione **2026** del magazine di **Pasticceria Quadrifoglio** nasce per raccontare l'anno appena trascorso da una prospettiva interna e autentica.

Non si tratta di un semplice resoconto di novità e prodotti, ma di un **viaggio dietro le quinte** pensato per **coinvolgere clienti, partner e collaboratori**.

Attraverso il racconto di fiere, sfide, viaggi e nuovi progetti, il magazine mostra l'anima dell'azienda: un mondo fatto di dolci, ma soprattutto di persone, passione, relazioni e costante crescita.

read on 

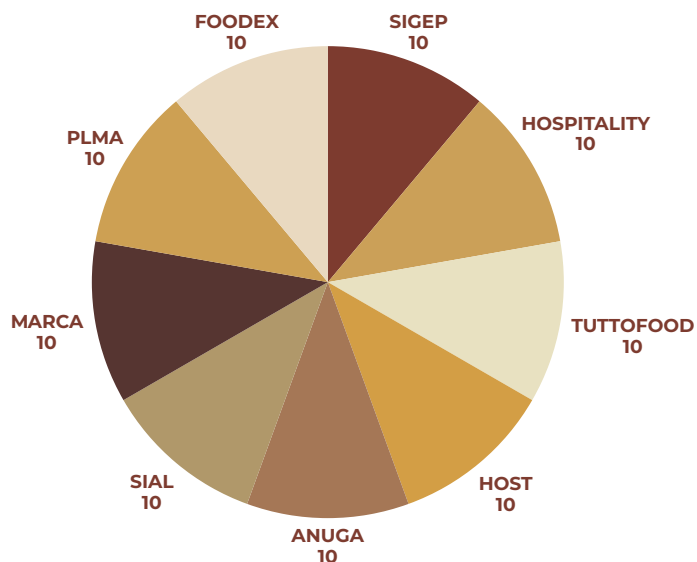
Emmi
Desserts

Le fiere: dove il dolce incontra le persone

Per Pasticceria Quadrifoglio, le fiere rappresentano molto più di un semplice appuntamento commerciale: sono momenti fondamentali di incontro, convivialità e relazione diretta con le persone.

Nell'ultimo anno, la partecipazione a grandi eventi come **TUTTOFOOD**, **HOST**, **ANUGA** e **SIGEP** ha permesso all'azienda di raccontare la propria identità, presentare le novità e mostrare la cura che si cela dietro ogni prodotto.

La fiera è il luogo in cui i dolci incontrano il pubblico, diventando un'occasione preziosa per ascoltare i clienti, raccogliere feedback e condividere nuove idee per il futuro.



Anuga: 11 ore di viaggio per portare Quadrifoglio in Germania



La partecipazione ad **Anuga**, una delle più importanti fiere internazionali del settore alimentare, ha rappresentato un momento cruciale per Pasticceria Quadrifoglio.

L'evento è stato **l'occasione per presentarsi** per la prima volta **insieme ad altre realtà del gruppo** (Edita e Mademoiselle Desserts), unite dall'obiettivo comune di portare qualità e innovazione nella pasticceria.

A testimonianza dello spirito d'iniziativa dell'azienda, i prodotti e il marchio hanno raggiunto la Germania direttamente da Campogalliano a bordo di un camioncino, dopo un viaggio di 11 ore.

Questa esperienza unica ha permesso a Pasticceria Quadrifoglio di aprirsi a un **pubblico internazionale**, dimostrando l'entusiasmo e la concretezza che la contraddistinguono, e di vivere una delle prime tappe di reale sinergia con il gruppo.



Sigep: uno stand più grande, una squadra più unita

Dopo Anuga, la partecipazione al **SIGEP** ha segnato un'altra tappa fondamentale per raccontare l'evoluzione di Pasticceria Quadrifoglio.

In questa occasione, l'azienda si è presentata insieme alle altre realtà del gruppo in uno **stand ancora più grande** e strutturato, simbolo di una sinergia sempre più forte e connessa.

Oltre all'aspetto commerciale, lo stand ha ospitato momenti di festa e convivialità per accogliere clienti e partner nello spirito che definisce il dessert: condivisione, piacere e relazione.

L'evento si è concluso con la promessa di **future novità**, invitando il pubblico a rimanere sintonizzato.





TUTTOFOOD 2026: la prima volta insieme come Emmi Desserts

La fiera **TUTTOFOOD 2026** ha segnato il debutto ufficiale di Pasticceria Quadrifoglio sotto la nuova identità comune di Emmi Desserts, il gruppo internazionale nato ufficialmente a marzo 2026 che unisce diverse eccellenze del settore.

Le aziende che fanno parte di questo percorso sono:

- **Mademoiselle Desserts**
- **Emmi Dessert Italia**
- **Pasticceria Quadrifoglio**
- **The English Cheesecake Company**
- **Emmi Dessert Usa**

Questo ingresso rappresenta per l'azienda una grande opportunità di crescita, grazie a **nuove sinergie**, competenze e a una **visione globale** più strutturata. Tuttavia, viene ribadito un concetto fondamentale: **Pasticceria Quadrifoglio mantiene** intatta la **propria identità**. La storia, i metodi di lavoro e il forte legame con il territorio rimangono gli stessi, ma con la forza e il supporto di una realtà più grande e unita.

Le novità di prodotto un anno ricco di lanci

Il 2025 si è distinto come un anno di straordinaria innovazione per Pasticceria Quadrifoglio, focalizzato sull'**ampliamento della gamma** per intercettare i moderni trend di consumo e supportare la ristorazione.

La grande protagonista è stata la pluripremiata linea **Prontofreezer**, apprezzata per la sua capacità di offrire dolci pratici, d'impatto e già pronti da servire.

A questa si sono affiancate numerose **proposte stagionali** e versatili, tra cui spiccano le creazioni natalizie come il Chocolate Christmas Tree e la Vigilia ai frutti rossi, pensate per unire tradizione e modernità scenografica.

L'assortimento si è ulteriormente arricchito con l'introduzione della **Cheesecake Basca**, un dolce di carattere cotto ad alta temperatura dal cuore morbido, e con il rinnovo delle **Coppe gelato**, oggi disponibili in nuovi bicchieri e in gusti accattivanti come amarena, cioccolato e caramello salato per garantire un servizio veloce ma di alta qualità.



Prontofreezer



Dolci di Natale



Coppe di gelato

Cake Pop's: una nuova idea di dolce

Quando il **cliente risponde “no”** alla **domanda “volete un dolce?”**, non sempre significa che non abbia voglia di qualcosa di buono. **Spesso un dessert intero** sembra **semplicemente troppo**.

È qui che entrano in gioco le **Cake Pops di Pasticceria Quadrifoglio**: una **piccola alternativa al dessert** tradizionale, perfetta per concludere il pasto con un assaggio goloso, **leggero** nella quantità ma **ricco nell'esperienza**.

Non sono solo “un dessert in più”, ma una nuova **proposta da affiancare al caffè**, al **liquore** o al **sorbetto**: una **piccola coccola da gustare in due morsi**.

La gamma propone gusti classici e contemporanei: Tiramisù, Cannolo, Delizia al Limone, Speculoos, Dubai Style Pistachio, Devil e Birthday. Una proposta moderna, colorata e immediata. Una torta in due morsi.





I grandi classici: si rinnovano

Accanto alle proposte più moderne, l'azienda ha continuato a valorizzare i grandi classici della pasticceria introducendo le nuove **versioni pretagliate** della **Torta Caprese** e della **Sacher**.

Questi due dolci iconici e rassicuranti sono stati ripensati per il foodservice per garantire ai ristoratori un servizio più veloce, una gestione ottimale delle porzioni e la massima praticità, mantenendo intatte l'intensità di cacao e mandorle della tradizione caprese e l'elegante equilibrio tra cioccolato e confettura di albicocca della ricetta austriaca.



Infine, la gamma dei tortini caldi si è arricchita con il nuovo **Lava Cake Dubai Style Pistachio**, un prodotto contemporaneo che unisce la golosità del cuore fondente con il trend internazionale del pistacchio in stile Dubai.



Frutti realistici: quando il dessert sorprende al primo sguardo

L'inizio del 2026 ha visto il lancio dei **frutti realistici**, dolci dall'alto impatto scenografico che imitano fedelmente l'aspetto della frutta vera per nascondere al loro interno un cuore di pura creatività pasticceria.

Queste proposte sono nate per i locali che desiderano distinguersi con un **dessert memorabile** e visivamente sorprendente, capace di colpire lo sguardo ancora prima del palato.

Il successo di questa linea conferma la tendenza attuale del mercato, in cui il dolce non deve essere solo buono, ma deve offrire un'esperienza completa e condivisibile che unisce estetica, gusto, sorpresa ed emozione.



Dove arrivano i nostri dolci

Pasticceria Quadrifoglio è capillarmente presente in molte città del **Nord Italia**, tra cui **Verona, Milano, Torino, Bologna, Modena e Parma**, ma la sua rete distributiva tocca anche altre aree strategiche del Paese come la **Toscana**, le **Marche** e la zona di **Bari**.

L'azienda è impegnata in una **costante espansione** della propria copertura territoriale con l'obiettivo di portare i suoi dolci sempre più vicino ai clienti, garantendo ovunque gli stessi standard di qualità, servizio e attenzione.

Per verificare la copertura del servizio nella propria zona, i clienti possono ricevere tutte le informazioni necessarie contattando direttamente il team aziendale via email.



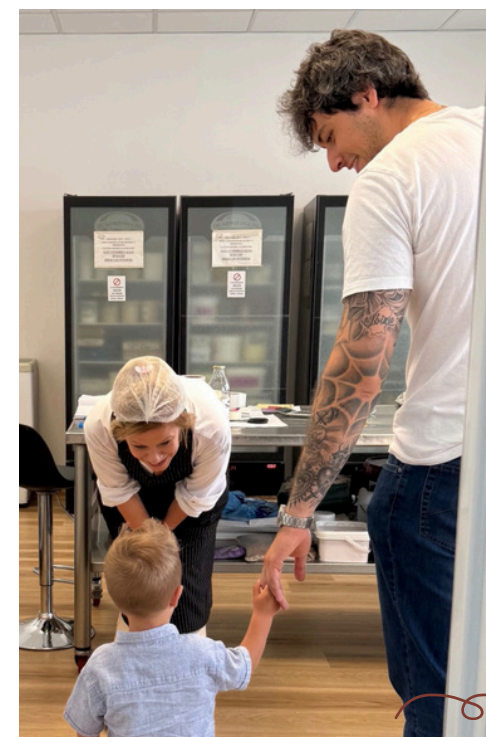
Incontri, condivisione e nuove storie da raccontare

L'azienda PQ crede fortemente nel **valore delle relazioni umane** e nell'accoglienza dei clienti in sede, considerandoli momenti fondamentali per consolidare un **rapporto di fiducia autentico** che va oltre la semplice collaborazione professionale.

In quest'ottica, l'azienda ha ospitato con grande entusiasmo Alice, proprietaria della pizzeria **La Favorita**, per una giornata speciale all'insegna del confronto e della condivisione.

Durante la visita, Alice ha registrato una puntata del podcast aziendale ed è stata accompagnata in un tour guidato dello stabilimento, dove ha potuto scoprire da vicino i processi produttivi, il lavoro quotidiano e la passione che animano PQ.

Per l'azienda è stata una **giornata memorabile** e di grande soddisfazione, che ha permesso di aprire le porte della propria realtà e **condividere il proprio mondo** con una cliente speciale.



Il nuovo catalogo uno strumento pensato per vendere meglio



Tra il 2025 e l'inizio del 2026, l'azienda ha lavorato intensamente alla creazione del **nuovo catalogo** di Pasticceria Quadrifoglio, concepito **non** come un semplice **elenco di prodotti**, ma come una **vera e propria guida strategica per i clienti**.

Frutto di uno **studio approfondito**, questo strumento è stato progettato per valorizzare ogni referenza e **orientare i ristoratori** nella **scelta dei dolci** più **adatti** alla **propria tipologia di locale**.

Senza svelare troppi dettagli prima del lancio ufficiale, l'azienda anticipa una versione più chiara, completa e funzionale, nata per rispondere alle reali esigenze del mercato e per supportare i professionisti a selezionare, proporre e vendere al meglio l'offerta dolciaria.

Uno sguardo al futuro Il prossimo anno sarà pieno di novità.

Stiamo lavorando a **nuovi prodotti, nuovi progetti, nuove idee e nuovi strumenti** per continuare a crescere insieme ai nostri clienti.

Il nostro obiettivo rimane sempre lo stesso: **portare nei locali dolci buoni, belli, affidabili e capaci di far sorridere le persone.**

Pasticceria Quadrifoglio continuerà a evolversi, senza perdere la propria anima. Continueremo a innovare, ma sempre con **attenzione alla qualità, alla concretezza e a quel gusto “come fatto in casa”** che ci rappresenta. Per restare aggiornati su tutte le novità, vi invitiamo a seguirci sui nostri canali social, dove stiamo pubblicando sempre più contenuti, prodotti, idee e racconti dal nostro mondo.

Ci trovate su Instagram: **@pasticceria.quadrifoglio**

E anche su LinkedIn, per seguire tutte le novità aziendali, gli eventi e i progetti futuri.

Il nostro viaggio continua.

E siamo felici di dividerlo **con voi.**