

D



Dolce
TUSCIA





Dolce TUSCIA

AZIENDA COMPANY 2

MONOPORZIONI SINGLE PORTIONS 6

TORTE CAKES 18

PRODOTTI DA FORNO OVEN BAKED PRODUCT 22

LINEA RETAIL RETAIL CAKES 32

SCONGELAMENTO | CONSERVAZIONE DEFROSTING | STORAGE 37

Dolce TUSCIA

Dolce libertà

Ebbene sì, esistono aziende che si prendono cura del benessere: dessert realizzati a regola d'arte e attenti ai gusti e alle necessità di tutti, finalmente liberi di gustare un dolce di qualità senza preoccuparsi di nulla.

Dolce Tuscia è questo, l'incontro perfetto tra gusto, qualità e salubrità. Ingredienti che compongono un prodotto unico e soprattutto in grado di soddisfare anche quei clienti che si trovano costretti a fare delle rinunce una volta arrivati al dessert. Gluten e lactose free non solo per necessità, ma per scelta, quella di offrire un prodotto unico per ricercatezza, un piacere speciale da gustare in leggerezza.

Sweet freedom

Well, yes, there are companies that take care of wellness: desserts perfectly prepared with special attention to the tastes and needs of all, finally free to enjoy a high quality sweet with no worries whatsoever.

This is Dolce Tuscia, a perfect combination of taste, quality and salubrity. Ingredients which form a unique product that can, above all, please those customers who are forced to take a step back once they reach the dessert. Gluten and lactose free not only by necessity, but by choice, that to offer a product unique for quality, a special treat to enjoy with no reservation.



Camillo Tosi
Food Quality and Safety

Rizieri Tosi
Owner

Franco Tosi
Research and development

Alla ricerca dell'ingrediente perfetto

Cosa ci caratterizza? Una ricerca continua delle migliori materie prime. Viaggiamo in giro per l'Italia per portare nei nostri laboratori solo il meglio, perché convinti che alla base di un dolce di qualità ci sia la cura nei particolari, che si tratti di ingredienti o di una lavorazione attenta ai dettagli. Una cura che passa attraverso un esame attento e minuzioso, possibile solamente in virtù della dedizione del nostro Ufficio Controllo Qualità e Sicurezza Alimentare e garantita dalla presenza della certificazione ISO 22000, che ne attesta la totale conformità alle norme di legge.

Searching for the perfect ingredient

What distinguishes us? A continuous research for the best raw materials. Traveling throughout Italy to carry back to our labs only the best, as we are convinced that at the heart of a quality sweet is the attention for the details, both ingredients and a detailed preparation. A goal which originates from a careful and specific control, achieved only thanks to the persistence of our Office for Quality Control and Food Security, and guaranteed by the presence of the ISO 2200 certification, which confirms its full respect of laws.

Artigianalità del futuro

Quali sono gli ingredienti giusti per un dessert Dolce Tuscia? L'esperienza del nostro staff, giovani professionisti appassionati della lavorazione artigianale, il cui know how è garantito da continui corsi di aggiornamento, per trattare ogni prodotto come se fosse il più importante della nostra attività, sottoporlo a un attento controllo qualità, per farlo arrivare sulle tavole nella sua perfezione.

Artisans for the future

Which are the correct ingredients for a Dolce Tuscia dessert? The experience of our staff, young professionals with a passion for an artisan approach, whose know how is guaranteed by continuous updating courses, to deal with each single product as if it were the most important of our activity, checking it with a specific quality control, to make sure it arrives to customers in perfect shape.



A scuola di leggerezza

Noi di Dolce Tuscia non ci accontentiamo del presente, per questo puntiamo al futuro con un impegno quotidiano, quello per la ricerca e lo sviluppo di nuove frontiere del gusto, nel rispetto delle esigenze alimentari di ogni consumatore. È qui che nasce la ricerca condotta in collaborazione con l'Università della Tuscia (Dipartimento di Tecnologie alimentari), che si pone l'obiettivo di rendere i nostri dessert sempre più salutari, attraverso la riduzione di zuccheri e colesterolo.

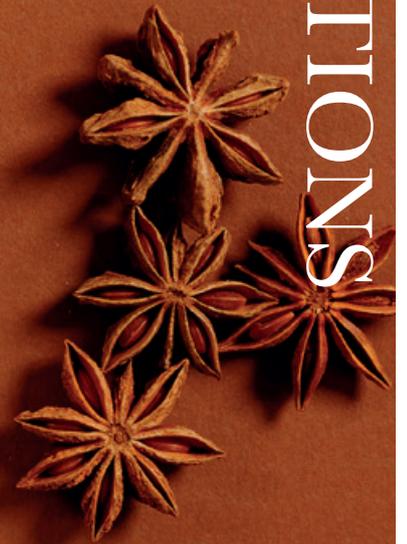
The school of lightness

We at Dolce Tuscia do not settle for the present, so we look ahead to the future with a daily commitment, that for the research and the development of new taste frontiers, with full respect for the eating requirements of each customer. This is where our research conducted in cooperation with the Tuscia University (The Department for Food Technologies) originates. Its goal is to make our desserts always healthy, through the reduction of sugar and cholesterol.



MONOPORZIONI

SINGLE PORTIONS





CIOCCOLATO

codice articolo
CA01055

80 gr.

Mousse di cioccolato su pan di spagna al rum ricoperta da un morbido cioccolato fondente.

Chocolate mousse on rum flavoured sponge cake, topped with soft plain chocolate.

**PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE**



NOCCIOLA

codice articolo
CA01063

80 gr.

Saporita mousse alla nocciola con decoro di granella e cioccolato gianduia.

Delicious hazelnut mousse decorated with gianduia chocolate and chips.

**PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE**



PISTACCHIO

codice articolo
CA01067

90 gr.

Mousse al pistacchio decorata con granella di pistacchio e cioccolato su base di pan di Spagna.

Pistachio mousse decorated with chopped pistachio and chocolate, on sponge cake.

**PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE**



TIRAMISÙ

codice articolo
CA01057

80 gr.

Classica crema al tiramisù, con pan di spagna bagnato al caffè.

Classic tiramisù cream, with sponge cake soaked in coffee.

**PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE**





TORRONCINO

codice articolo
CA01025

80 gr.

Parafait al torroncino, decorato con granella di pistacchi e meringa.

Nougat parfait, decorated with chopped pistachios and meringue.

PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE



LIMONE

codice articolo
CA01058

80 gr.

Mousse al limone ricoperta con salsa al limone e decorata con limone a filetti.

Lemon mousse topped with lemon sauce and decorated with lemon flakes.

PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE



YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

codice articolo
CA01059

90 gr.

Mousse allo yogurt e frutti di bosco su base di pan di Spagna.

Yoghurt and fruits of the forest mousse on sponge cake.

PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE



NEW YORK CHEESECAKE

codice articolo
CA01096

110 gr.

Classico Cheesecake Americano con crema di formaggio e base di biscotto sbriciolato. Da glassare a piacere

Typical American Cheesecake with cream cheese and a base of grind biscuits.





L'INNOCENTE

codice articolo
CA01098

110 gr.

Base di palet con cioccolato e corn flakes, crema Cheesecake e caramello, ricoperto con cioccolato al latte e granella di Nocciole

Palet base with chocolate and corn flakes, Cheesecake cream and caramel, covered with milk chocolate and grind hazelnuts.



IL PIACERE

codice articolo
CA01099

100 gr.

Base di palet con cioccolato e corn flakes, farcito con cremoso alla Nocciola e Namelaka al cioccolato al latte. Ricoperto di cioccolato fondente e granella di Nocciole

Palet base with chocolate and corn flakes, filled with hazelnut cream and milk chocolate Namelaka. Covered with dark chocolate and grind hazelnuts



TORTINO DI MELE E MANDORLE

codice articolo
CA01101

100 gr.

Fondo di pasta frolla al burro, con frangipane alle mandorle e mele saltate ed aromatizzate.

Shortcrust base with butter, with almond and apple frangipani.



TORTINO CIOCCOLATO E PERE

codice articolo
CA01100

100 gr.

Base di Brownies, con frangipane alle mandorle e Pere Williams

Brownies base, with almond and Williams Pears frangipani.



NEW



CARROT CAKE

codice articolo

CA01102

90 gr.

Base di sponge alle carote ed arancio, copertura di semifreddo con pralinato alle Nocciole.

Carrot and orange sponge base, covered with ice cream and grind hazelnuts.



CHEESECAKE AI FRUTTI BOSCO

codice articolo

CA01035

100 gr.

Gustoso semifreddo dalle note inconfondibili di crema ai formaggi, con glassa ai frutti di bosco.

Tasty parfait with unmistakable notes of cream cheese, icing with wild berries.



BROWNIES E NOCCIOLA

codice articolo

CA01089

90 gr.

Morbido fondo di brownies, ricoperto da cremoso alla nocciola e crumble al cacao.

Soft brownies bottom, covered with creamy hazelnut and cocoa crumble.



MILLEFROLLE CIOCCOLATO E ARANCIA

codice articolo

CA01090

100 gr.

Croccanti biscotti al burro, alternano due morbide mousse di cioccolato e arancio.

Crispy butter biscuits, alternating two soft mousse of chocolate and orange.





MERINGOTTO AI FRUTTI DI BOSCO

codice articolo

CA01091

70 gr.

Cestino di meringa ricoperto da cremoso al cioccolato bianco e farcito con cremoso ai frutti di bosco.

Creel of meringue, covered with creamy white chocolate and stuffed with wild berry sauce.



COCCO E CIOCCOLATO

codice articolo

CA01047

100 gr.

Biscotto al cocco ricoperto da crema alla gianduia, farcito con una delicata mousse al cocco.

Coconut biscuit coated with gianduia cream, stuffed with a delicate coconut mousse.



CHOCONUT

codice articolo

CA01073

80 gr.

Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al cioccolato e nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia.

A crisp cookie with cocoa and hazelnut, two layers of mousse of chocolate and hazelnut, glaze with chocolate gianduia.



CIOCCOLATO E LAMPONI

codice articolo

CA01023

100 gr.

Mousse al cioccolato con gelè ai lamponi, su biscotto al cacao.

Chocolate mousse and raspberry gelee, on cocoa biscuit.





RICOTTA E PERE

codice articolo
CA01074

90 gr.

Pasta frolla alle nocciole, crema di ricotta e pere williams.

Hazelnut flavoured shortcrust pastry, ricotta cream and williams pears.



PISTACCHIO & PERE

codice articolo
CA01076

100 gr.

Mousse al pistacchio con gelè alla pera.

Pistachio mousse with gelee of pears.



BROWNIES E CAFFÈ

codice articolo
CA01056

90 gr.

Semifreddo al caffè su morbido brownies al cioccolato e cuore di cremoso al caffè concentrato.

Coffee semifreddo on soft chocolate brownies and heart of concentrated coffee.



MOKACCINO

codice articolo
CA01095

90 gr.

Frangipane al caffè, farcito con mousse al mascarpone fresco ed un cuore morbido di cremoso al caffè.

Coffee frangipane, filled with fresh mascarpone mousse and a soft heart of concentrated coffee.





CIOCCOLATO AL LATTE E MANGO

codice articolo
CA01092

110 gr.

Morbida e ricca ganache al cioccolato al latte, con cuore morbido di cremoso al mango, su frangipane e crumble al cacao.

Soft and rich milk chocolate ganache, with a heart of mango on frangipane and cocoa crumble.



FRAGOLA E LAMPONE

codice articolo
CA01065

80 gr.

Delicata mousse alla fragola, con cuore morbido di cremoso al lampone.

Delicate strawberry mousse, with a soft heart of raspberry cream.



MANGO E PASSION FRUIT

codice articolo
CA01022

100 gr.

Biscotto al cocco, farcito con semifreddo al mango e cuore di cremoso al passion fruit.

Coconut biscuit, stuffed with mango semifreddo and heart of passion fruit.



AMARETTO E LIQUIRIZIA

codice articolo
CA01094

105 gr.

Morbido biscotto di amaretto farcito con bavarese al caramello e cuore morbido alla liquirizia.

Soft amaretto biscuit stuffed with caramel bavarian and a licorice heart.





DELIZIA AL LIMONE

codice articolo

CA01072

80 gr.

Soffice pan di spagna, farcito e decorato con crema al limone.

Soft sponge cake, filled and decorated with lemon custard.



CASSATA SICILIANA

codice articolo

CA01085

110 gr.

Classica cassata siciliana, con ricotta di pecora fresca, gocce di cioccolato e frutta candita.

Classical sicilian cassata with fresh sheep's ricotta and drops of chocolate.



MONT BLANC

codice articolo

CA011056

80 gr.

Un cuore di crema di marroni, ricoperta da panna e marroni, montati su un disco di meringa.

A heart of chestnut cream, topped with cream and glacè chestnuts on a disc of meringue.



TIRAMISÙ CON SAVOIARDI

codice articolo

CA01069

100 gr.

Classico tiramisù con mascarpone fresco e biscotti savoiardi bagnati con caffè.

Classic tiramisù with fresh mascarpone cheese and lady fingers soaked with coffee.



CON
GLUTINE



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

codice articolo

CA01024

100 gr.

Tortino con cioccolato fondente, burro fresco ed uova.

Soufflè with dark chocolate, fresh butter and eggs.



SOUFFLÈ AL PISTACCHIO

codice articolo

CA01013

100 gr.

Soufflè al cioccolato bianco con un cuore fondente di pistacchio.

White chocolate soufflé with a melting heart of pistachio.



SEMIFREDDI MIGNON



CASSATINA SICILIANA

codice articolo

02000

45 gr.

Ricotta di pecora fresca, canditi, cioccolato ed una copertura di marzapane.

Fresh ricotta sheep cheese, candied fruit, chocolate topped with marzipan.



SACHERINA

codice articolo

01087

30 gr.

Pan di spagna al cioccolato, confettura di albicocca, ricoperta con cioccolato fondente.

Chocolate flavoured sponge cake, apricot jam, coated with plane chocolate.





FRUTTI DI BOSCO

codice articolo
GF01059

90 gr.

Mousse ai frutti di bosco su base di pan di Spagna.

Fruits of the forest mousse on sponge cake.



NOCCIOLA

codice articolo
GF01063

80 gr.

Saporita mousse alla nocciola con decoro di granella e gelatina al cacao.

Delicious hazelnut mousse decorated with hazelnuts and cocoa jelly.



PISTACCHIO

codice articolo
GF01067

90 gr.

Mousse al pistacchio decorata con granella di pistacchio.

Pistachio mousse decorated with chopped pistachio.



TIRAMISÙ

codice articolo
GF01057

90 gr.

Classica crema al tiramisù, con pan di Spagna bagnato al caffè.

Classic tiramisù cream, with sponge cake soaked in coffee.





TORTE

CAKES





IMPERIALE

codice articolo

CA01046

1250 gr.

Pan di spagna farcito con crema alla banana e al cioccolato, glassata con cioccolato fondente.

Sponge cake filled with a banana and chocolate cream iced with a plain chocolate.



CROCCANTE AL CIOCCOLATO

codice articolo

CA01061

1150 gr.

Un cuore di crema al rum e croccante alle nocciole, con copertura di cioccolato alla gianduia.

A heart of rum flavoured cream and hazelnut crunch, topped with gianduia chocolate.



BAVARESE CIOCCOLATO E ARANCIA

codice articolo

CA01028

1300 gr.

Bavarese al cioccolato fondente con un cuore di gelè all'arancia.

Bavarian bitter chocolate cream with a heart of orange gelè.



FORESTA NERA

codice articolo

CA01045

1200 gr.

Crema chantilly arricchita di fragole e frutti di bosco, ricoperta da una sfoglia di cioccolato fondente.

Chantilly cream enriched with strawberries and fruits of the forest, topped with a layer of dark chocolate.





CHOCONUT

codice articolo

CA01075

1150 gr.

Croccante biscotto con cacao e nocciole, due strati di parfait al cioccolato e nocciole, ricoperta con glassa alla gianduia.

Crunchy cookie with cocoa and hazelnut, two layers of parfait chocolate and hazelnut, covered with icing hazelnut.



WHITE & BROWN

codice articolo

CA01041

1300 gr.

Morbido impasto con cioccolato e nocciole, ricoperto da una delicata mousse al cioccolato bianco.

Soft dough chocolate with hazelnuts, coated with a delicate white chocolate mousse.



BROWNIES E NOCCIOLA

codice articolo

CA01026

1200 gr.

Morbido fondo di brownies, ricoperto da cremoso alla nocciola e crumble al cacao.

Soft brownies bottom, covered with creamy hazelnut and cocoa crumble.



TARTUFONE

codice articolo

CA01048

1300 gr.

Pasta frolla al cacao, farcito con crema alla gianduia ed al cioccolato.

Cocoa short pastry, filled with gianduia and chocolate custard.



NUOVA RICETTA



SACHER

codice articolo

CA01043

1200 gr.

Pan di spagna al cioccolato, confettura extra di albicocche, ricoperta con cioccolato fondente.

Chocolate flavoured sponge cake, apricot jam, coated with plain chocolate.



TORTA CUBANA

codice articolo

CA01020

1200 gr.

Pan di spagna al cioccolato inzuppato con rum, un velo di cioccolato gianduia ed una copertura di crema chantilly al caffè.

Chocolate sponge cake soaked with rum, a veil of chocolate praline and coverage with chantilly cream coffee.



CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

codice articolo

CA011035

1150 gr.

Delicato contrasto di formaggi, creme e meringa, glassato con una salsa ai frutti di bosco.

Delicate contrast of cheeses, creams and meringue, glazed with a fruits of the forest sauce.



NEW YORK CHEESECAKE

codice articolo

CA01015

1200 gr.

Classico Cheesecake Americano con crema di formaggio e base di biscotto sbriciolato.

Typical American Cheesecake with cream cheese and a base of grind biscuits.





RICOTTA E CIOCCOLATO

codice articolo
CA011055

1200 gr.

Pasta frolla alla nocciola farcita con crema alla gianduia e ricotta.

Hazelnut short pastry filled with gianduia cream and ricotta cheese.



FROLLAMISÙ

codice articolo
CA01027

1200 gr.

Croccante biscotto ricoperto di cioccolato, con classica farcitura di crema tiramisù con mascarpone.

Crunchy biscuit covered with chocolate, stuffed with a classic tiramisù cream with mascarpone.



NUOVA RICETTA



MORELLINA AL COCCO

codice articolo
CA01017

1050 gr.

Un croccante biscotto al cocco farcito con cioccolato gianduia e crema al cocco, ricoperta da cocco rapè.

A crispy coconut biscuit filled with gianduia chocolate and coconut cream, coated by grated coconut.



MOKA & TOFFEE

codice articolo
CA01078

1400 gr.

Crunch di pasta frolla al burro, uno strato di crema toffee ed una delicata bavarese al caffè.

Crunch short-crust pastry, a layer of toffee cream and a delicate bavarian coffee.





TIRAMISÙ

codice articolo
CA01033

1200 gr.

Classica crema al mascarpone con pan di spagna bagnato con caffè, rifinito con spolvero di cacao.

Classic mascarpone cream with sponge cake soaked in coffee, finished off with a dusting of cocoa powder.



RICOTTA E PERE

codice articolo
CA011053

1200 gr.

Pasta frolla alle nocciole, crema di ricotta e pere williams.

Hazelnut flavoured shortcrust pastry, ricotta cream and williams pears.



RICOTTA E PISTACCHIO

codice articolo
CA01018

1300 gr.

Croccante fondo di crumble al cacao, farcito con cremoso al cioccolato bianco, ricotta e pistacchio.

Crispy cocoa crumble, stuffed with creamy white chocolate, ricotta and pistachio.



MIMOSA

codice articolo
CA01030

1200 gr.

Fresca e delicata crema allo zabajone arricchita da gocce di cioccolato, ricoperta con fiocchi di pan di spagna.

Fresh and delicate zabajone cream enriched with a chocolate drops, covered with flakes of sponge cake.





CHARLOTTE AI FRUTTI DI BOSCO

codice articolo
CA011052

1400 gr.

Delicata farcitura alla crema zabajone, copertura di frutti di bosco e corona di panna.

Delicate zabajone cream, topped with fruits of the forest and a crown of cream.



BAVARESE ALLA FRAGOLA

codice articolo
CA01029

1150 gr.

Delicata bavarese con un cuore di gelè alla fragola.

A delicate bavarian cream with a heart of strawberry gelè.



MOUSSE AL LIMONE

codice articolo
CA01034

1000 gr.

Mousse al limone su pan di spagna aromatizzato con limoncello.

Lemon mousse on sponge cake flavoured with limoncello liqueur.



TORTA AI FRUTTI DI BOSCO

codice articolo
CA01038

1600 gr.

Pasta frolla al burro, crema chantilly e una cascata di frutti di bosco.

All-butter shortcrust pastry, chantilly cream and a cascade of fruits of the forest.





TRANCIO MERINGA

codice articolo

CA01082

1150 gr.

Croccante base di meringa, farcita con panna fresca e meringa all'italiana, decorato con granella di meringa.

Crunchy meringue base, filled with fresh cream and italian meringue, decorated with meringue.



TRANCIO TIRAMISÙ

codice articolo

CA01050

1100 gr.

Savoardi e pan di spagna bagnati con caffè, farciti con delicata crema al mascarpone spolverata con cacao.

Lady fingers and sponge cake soaked in coffee, filled with delicate mascarpone cream and finished off with a dusting of cocoa powder.



CON
GLUTINE



TRANCIO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

codice articolo

CA01053

1150 gr.

Mousse allo yogurt e frutti di bosco.

Yoghurt and fruits of the forest mousse.





PROFITEROLES AL CIOCCOLATO BIANCO

codice articolo

CA01088

1200 gr.

Bigné farciti con crema chantilly e ricoperti da una delicatissima crema al cioccolato bianco.

Cream puffs filled with chantilly cream and covered with a delicate white chocolate cream.



PROFITEROLES AL CIOCCOLATO

codice articolo

CA01064

1200 gr.

Bigné farciti con crema chantilly e ricoperti con morbida crema al cioccolato.

Choux pastry balls filled with chantilly cream, iced with soft chocolate cream.



PROFITEROLES FONDENTE

codice articolo

CA01040

1200 gr.

Classico profiteroles, farcito con crema chantilly e ricoperto da una glassa con uno spiccato gusto di cioccolato fondente.

Classic profiteroles, filled with chantilly cream and covered by a layer with a specific taste of dark chocolate.





PRODOTTI DA FORNO

OVEN BAKKED PRODUCT





TORTA DELLA NONNA

codice articolo

CA01021

1400 gr.

Pasta frolla al burro, crema pasticcera aromatizzata al limone, ricoperta con pinoli e mandorle.

Short pastry butter, custard cream flavored with pine nuts and almond.



PASTIERA

codice articolo

CA01011

1500 gr.

Classica torta della pasticceria napoletana, composta da pasta frolla farcita con ricotta, grano cotto ed aromi.

Classic neapolitan pastry cake, composed of short pastry filled with ricotta, cooked grain and aromas.



**CON
GLUTINE**



TORTA AL LIMONE

codice articolo

CA01016

1300 gr.

Pasta frolla al burro con farcitura di crema al limone.

Butter short-crust pastry filled with lemon cream.





TORTA DI MELE E MANDORLE

codice articolo

CA01066

1300 gr.

Un fondo di pasta frolla al burro, con frangipane alle mandorle e mele saltate ed aromatizzate.

A base with shortcrust and butter, with almond and apple frangipani and aromas.



TORTA CIOCCOLATO E PERE

codice articolo

CA01019

1300 gr.

Base di Brownies, con frangipane alle mandorle e Pere Williams.

Brownies base, with almond and Williams Pears frangipani.





LINEA RETAIL 

REATAIL CAKES





CROCCANTE AL CIOCCOLATO

codice articolo

GF09001

600 gr.

Un cuore di crema al rum e croccante alle nocciole, con copertura di cioccolato alla gianduia.

A heart of rum flavoured cream and hazelnut crunch, topped with gianduia chocolate.



CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

codice articolo

GF09008

600 gr.

Gustoso semifreddo dalle note inconfondibili di crema ai formaggi, con glassa ai frutti di bosco.

Tasty parfait with unmistakable notes of cream cheese, icing with wild berries.



MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

codice articolo

GF09003

550 gr.

Mousse allo yogurt e frutti di bosco con pan di spagna alla vaniglia.

Yoghurt and fruits of the forest mousse on vanilla sponge cake.



RICOTTA & PERE

codice articolo

GF09004

600 gr.

Pasta frolla alle nocciole, crema di ricotta e pere williams.

Hazelnut flavoured short-crust pastry, ricotta cream and williams pears.





SACHER

codice articolo
GF09005

550 gr.

Pan di spagna al cioccolato, confettura extra di albicocche, ricoperta con cioccolato fondente.

Chocolate flavoured sponge cake, extra apricot jam, coated with plain chocolate.



MIMOSA

codice articolo
GF09006

600 gr.

Fresca e delicata crema allo zabaione arricchita di gocce al cioccolato, ricoperta con fiocchi di pan di spagna.

Fresh and delicate zabaione cream enriched with chocolate drops, covered with flakes of sponge cake.



TIRAMISÙ

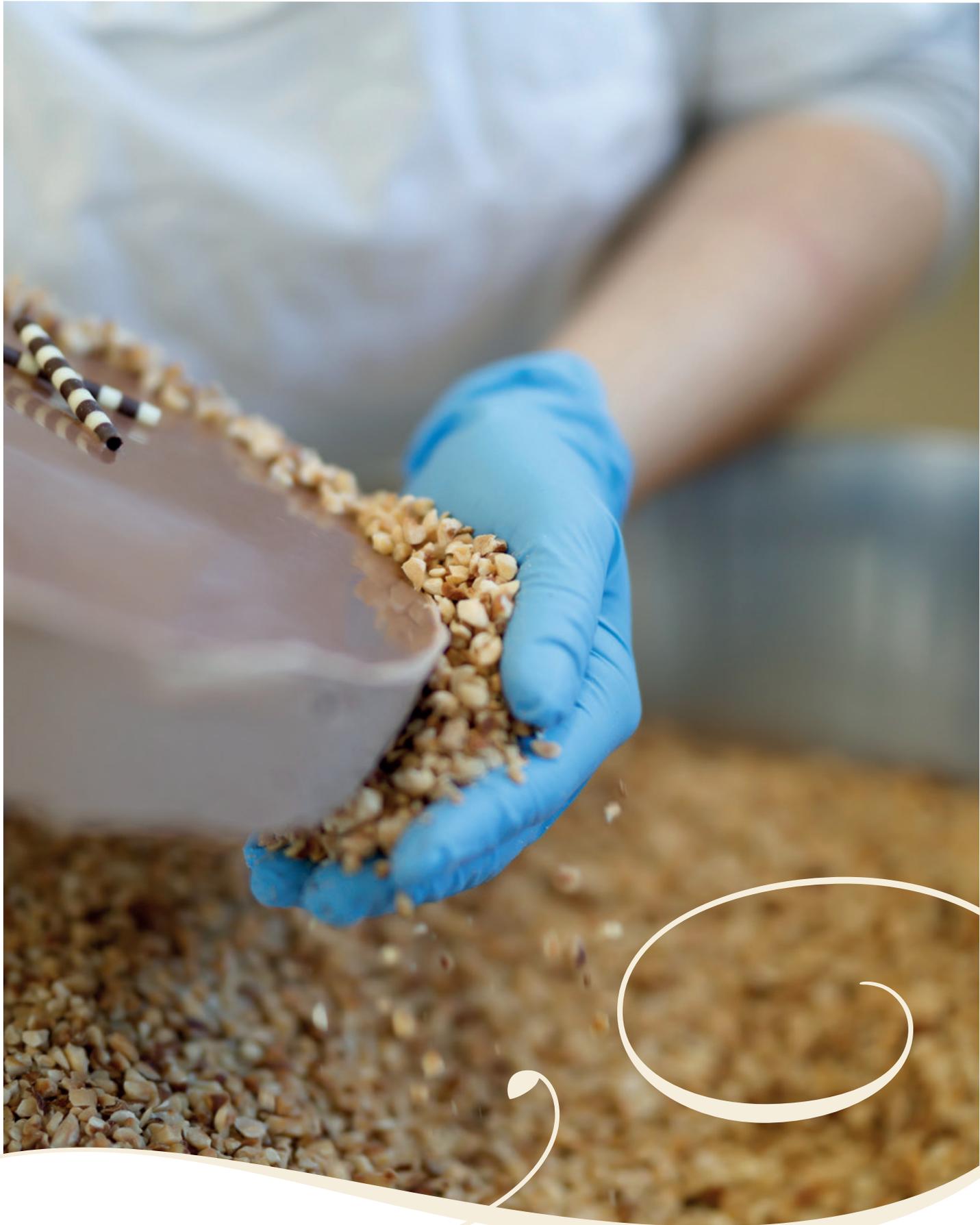
codice articolo
GF09007

600 gr.

Classica crema al mascarpone con pan di spagna bagnato con caffè rifinito con spolvero di cacao.

Classic mascarpone cream with sponge cake soaked in coffee, finished off with a dusting of cocoa powder.





Tempi di scongelamento | *Defrosting times*



TOGLIERE LA TORTA DALLA SCATOLA E SCONGELARE A TEMPERATURA AMBIENTE PER 4-5 ORE. IN FRIGORIFERO A 0°C/4°C 24 ORE.

REMOVE THE CAKE FROM THE BOX AND LEAVE AT ROOM TEMPERATURE FOR 4/5 HOURS OR IN THE REFRIGERATOR AT 0°C/4°C FOR 24 HOURS. **LA TORTA MANTIENE LE SUE CARATTERISTICHE PER 3/4 GIORNI SE CONSERVATA AD UNA TEMPERATURA DI 0°C/4°C.** THE CAKE RETAINS ITS CHARACTERISTICS FOR 5/6 DAYS WHEN STORED AT A TEMPERATURE OF 0°C/4°C.



TOGLIERE LA TORTA DALLA SCATOLA E SCONGELARE A TEMPERATURA AMBIENTE PER 4-5 ORE. IN FRIGORIFERO A 0°C/4°C 24 ORE.

REMOVE THE CAKE FROM THE BOX AND LEAVE AT ROOM TEMPERATURE FOR 4/5 HOURS OR IN THE REFRIGERATOR AT 0°C/4°C FOR 24 HOURS. **LA TORTA MANTIENE LE SUE CARATTERISTICHE PER 3 GIORNI SE CONSERVATA AD UNA TEMPERATURA DI 0°C/4°C.** THE CAKE RETAINS ITS CHARACTERISTICS FOR MAX 3 DAYS WHEN STORED AT A TEMPERATURE OF 0°C/4°C.



NON SCONGELARE IL PRODOTTO.

PRODUCT NOT SUITABLE FOR FREEZING. **ESTRARRE IL PRODOTTO DAL FREEZER E SERVIRE DOPO 10 MINUTI CIRCA.** PRODUCT NOT SUITABLE FOR FREEZING.



TOGLIERE LA TORTA DALLA SCATOLA E CONSERVARLA A TEMPERATURA AMBIENTE PER 30 MINUTI. IN FRIGORIFERO A 0°C/4°C PER 3 ORE CIRCA. REMOVE THE CAKE FROM THE BOX AND LEAVE AT ROOM TEMPERATURE FOR 30 MINUTES OR IN THE REFRIGERATOR AT 0°C/4°C FOR 3 HOURS.



TOGLIERE DALLA SCATOLA IL PRODOTTO SURGELATO E RISCALDARE IN MICROONDE PER 50 SECONDI A 600 WATT. REMOVE THE CAKE FROM THE BOX AND HEAT IN MICROWAVE FOR 50 SECONDS AT 600 WATT



LA DOLCE TUSCIA S.A.S.

di Tosi Rizieri & C.

Via dell'Artigianato, 12

01012 Capranica (VT) - Italia

Tel. +39 0761 667159

Fax +39 0761 668474

info@dolcetuscia.it

www.dolcetuscia.com

100% Prodotti italiani

100% Italian taste

