



SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

PROVA IL GUSTO DELL'ARTIGIANALITÀ ITALIANA

SweetAngelo propone una linea di dolci gelo di alta qualità dedicata al settore Horeca e Food & Service. L'attenta selezione delle materie prime e il rispetto delle ricette storiche ed originali danno vita a una linea composta di:

- Monoporzioni
- Dolci al cucchiaio
- Torte e Tortine
- Tranci
- Specialità



EXPERIENCE THE TASTE OF ITALIAN CRAFTSMANSHIP

SweetAngelo offers a selection of high quality frozen sweets dedicated to the Horeca and Food & Service sector. The careful selection of raw materials and respect for historical and original recipes give life to a line composed of:

- *Single portions*
- *Spoon desserts*
- *Cakes and tartlets*
- *Slices*
- *Specialties*



Piccole e sfiziose
**LA NOSTRE
MONOPORZIONI**

Le nostre monoporzioni nascono dalle storiche ricette italiane e dai migliori ingredienti per regalare momenti di dolcezza nel segno della tradizione artigiana.

Small and appetizing
**OUR SINGLE-SERV
TARTS**

Our single portions are born from historic Italian recipes and the best ingredients to give moments of sweetness in the name of the artisan tradition.



Mele
Apple

Selection



Ricotta
Ricotta



Pere e Cioccolato
Pear and Chocolate



Crumble Pistacchio
Pistachio Crumble



Crumble Mele
Apple Crumble



Mandorle
Almonds



Limone
Lemon



Tortina della Nonna
Grandma tart



Frutti di Bosco
Mixed Berry



Sacher
Sacher



Monoporzioni

PERFETTE A FINE PASTO O COME DOLCE VELOCE DA SERVIRE IN LOCALI COME BAR, RISTORANTI, CATERING.



Single Serve Tarts
PERFECT AT THE END OF A MEAL OR AS A QUICK DESSERT TO SERVE IN PLACES SUCH AS RESTAURANTS, BARS, CATERING.



Caffè, savoiardi e mascarpone

IL NOSTRO TIRAMISÙ, FATTO COME UNA VOLTA.

Lo facciamo proprio come lo facevano le nostre nonne:
savoiardi bagnati al caffè alternati con dolcissima crema di
mascarpone e decorato con una spolverata di cacao.
Perfetto a fine pasto o come dolce veloce da servire in locali
come bar, ristoranti, catering.

*Coffee, Savoiardi biscuits
and mascarpone*

OUR TIRAMISÙ, MADE AS IT ONCE WAS.

*We make it just like our grandmothers did: ladyfingers
dipped in coffee alternated with sweet mascarpone cream
and decorated with a sprinkling of cocoa.
Perfect at the end of a meal or as a quick dessert to serve
in places such as bars, restaurants, catering.*



Monoporzione di Tiramisù per
bar e ristoranti
*Single portion of Tiramisù for
bars and restaurants*

Tiramisù in trancio per il settore Horeca
Tiramisù in slices for the Horeca sector



Prelibate e Golose
**LA NOSTRE
TORTE E TORTINE**

Dolci, avvolgenti, morbide: abbiamo scelto le migliori ricette storiche della tradizione italiana per offrirvi una selezione di torte e tortine che vi facciano assaporare la nostra tradizione artigiana ad ogni morso!

Delicious and Appetizing
**OUR FROZEN
CAKES AND MID-
SIZED CAKES**

Sweet, enveloping, soft: we have chosen the best historical recipes of the Italian tradition to offer you a selection of cakes and tartlets that will make you savor our artisan tradition with every bite!



- Torta alle Pere e crema cacao / *Pear and Chocolate Cake*
- Torta alle Mele / *Apple Cake*
- Torta Frutti di Bosco / *Mixed Berry Caked*
- Torta Limone / *Lemon Cake*
- Torta alla Carota / *Carrot Cake*
- Torta della Nonna / *Grandma's Cake*
- Torta alle Mandorle / *Almond Cake*
- Torta al Cacao / *Chocolate Cake*
- Torta Cruble Crema Pasticcera / *Custard Crumble Cake*
- Torta Crumble Mele / *Apple Crumble Cake*
- Torta Crumble Pistacchio / *Pistachio Crumble Cake*
- Crostata di Albicocche / *Apricot Crostata*
- Crostata di Ciliegie / *Cherry Crostata*
- Cheesecake ai Frutti di Bosco / *Mixed Berry Cheesecake*
- Torta allo Yogurt e Albicocche / *Yogurt and Apricot Cake*
- Torta allo Yogurt e Mele / *Yogurt and Apple Cake*
- Torta allo Yogurt e Frutti di Bosco / *Yogurt and Mixed Berry Cake*
- Torta Yogurt, Pere e Gocce di Cioccolato / *Yogurt, Pear and Chocolate Cake*

TORTE CAKES



TORTINE

MID-SIZED CAKES

- Crostatina Albicocca / *Mid-Sized Apricot Crostata*
- Crostatina di Ciliegie / *Mid-Sized Cherry Crostata*
- Crostatina Ricotta / *Mid-Sized Ricotta Crostata*
- Tortina Limone / *Mid-Sized Lemon Cake*
- Tortina al Cocco / *Mid-Sized Coconut Cake*
- Tortina al Pistacchio / *Mid-Sized Pistachio Cake*
- Tortina alle Mele / *Mid-Sized Apple Cake*
- Tortina Carota / *Mid-Sized Carrot Cake*
- Tortina Crumble Mele / *Mid-Sized Apple Crumble Cake*
- Tortina Crumble Pistacchio / *Mid-Sized Pistachio Crumble Cake*
- Tortina della Nonna / *Mid-Sized Grandma's Cake*
- Tortina Frutti di Bosco / *Mid-Sized Mixed Berry Cake*
- Tortina Mandorle / *Mid-Sized Almond Cake*
- Tortina Pere e Crema Cacao / *Mid-Sized Pear and Chocolate Cake*
- Tortina Ricotta / *Mid-Sized Ricotta Cake*
- Sacher / *Sacher*



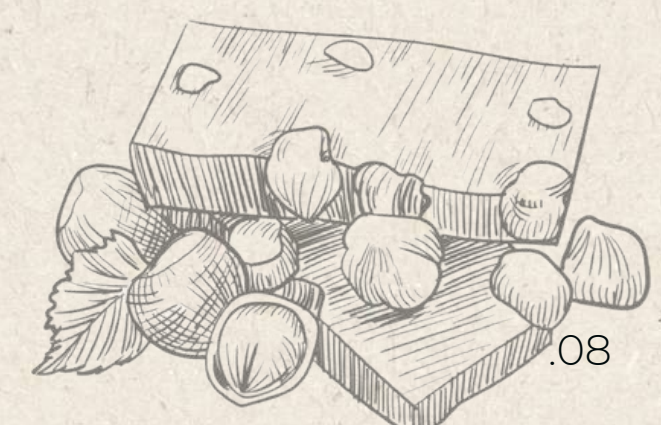
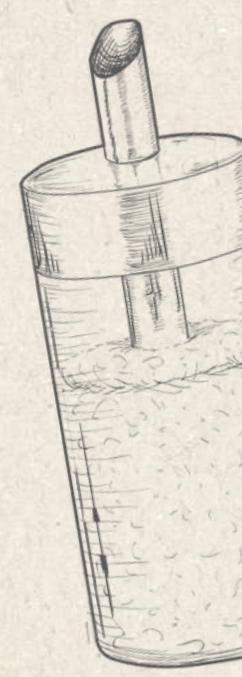
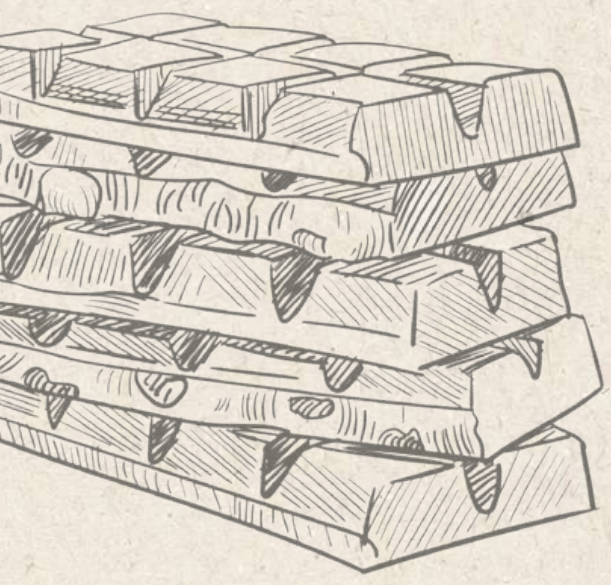


Gli ingredienti
**MATERIE PRIME
SELEZIONATE NEL
SEGNO DELLA QUALITÀ**

Dolci, avvolgenti, morbide: abbiamo scelto le migliori ricette storiche della tradizione italiana per offrirvi una selezione di torte e tortine che vi facciano assaporare la nostra tradizione artigiana ad ogni morso!

Delicious and Appetizing
**RAW MATERIALS
SELECTED IN THE
NAME OF QUALITY**

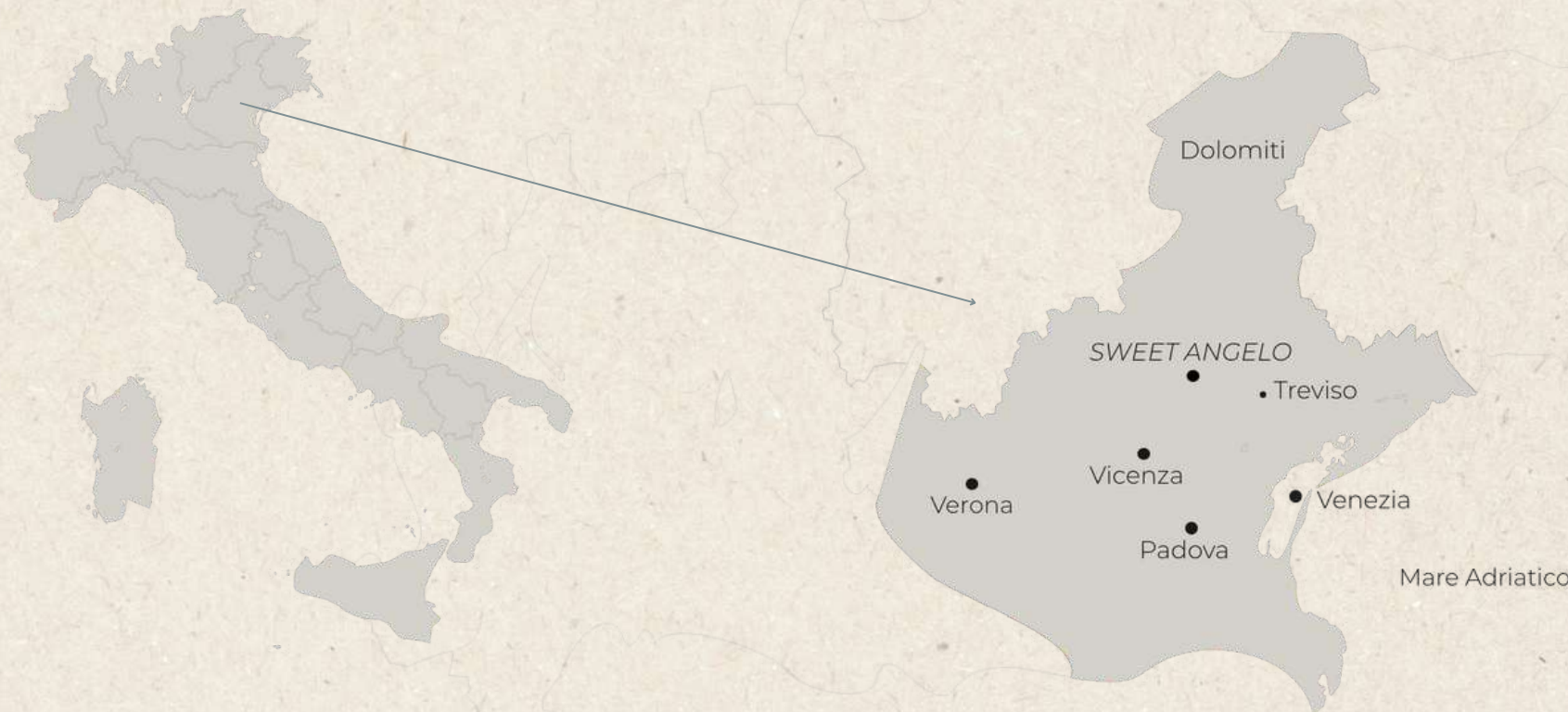
Sweet, enveloping, soft: we have chosen the best historical recipes of the Italian tradition to offer you a selection of cakes and tartlets that will make you savor our artisan tradition with every bite!



Company
SWEETANGELO

Nel cuore del Veneto, più di 50 anni di esperienza nella produzione e vendita di prodotti dolciari: SweetAngelo promuove l'eccellenza della propria produzione pasticceria verso i canali Horeca e Food Service unendo la continua innovazione alla più alta tradizione artigianale italiana.

In the heart of Veneto, more than 50 years of experience in the production and sale of confectionery products: SweetAngelo promotes the excellence of its pastry production towards the Horeca and Food Service channels by combining continuous innovation with the highest Italian artisan tradition.





www.sweetangelo.com