



Sweetangelo e Italysù: le linee gelo per Ho.Re.Ca. e Food&Service by
Sweetangelo and Italysù: the frozen pastry collection for Ho.Re.Ca. and Food&Service by



DOLCE FORNO

ARTE PASTICCERA




ITALYSÙ
— SEMIFREDDI & DESSERTS —




SWEETANGELO
TRADIZIONE ARTIGIANA



ITALYSÙ

— SEMIFREDDI & DESSERTS —

info@italysu.com

Proposte ricercate e innovative
per una linea di pasticceria
surgelata di alta gamma.

*Refined and innovative products
for a line of premium frozen
desserts.*

SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

info@sweetangelo.com

Prodotti da forno ispirati alle
migliori ricette di pasticceria
artigianale italiana.

*Baked products inspired
by the best Italian artisan
pastry recipes.*



GRAZIE ALL'ESPERIENZA DI TRE GENERAZIONI CHE, DA PIÙ DI 50 ANNI SONO ALLA GUIDA DELLO STORICO MARCHIO "IL DOLCE FORNO", NASCONO LE NUOVE LINEE DI PRODOTTI DOLCIARI GELO DEDICATE AL MONDO Ho.Re.Ca e FOOD & SERVICE: Italysù e Sweetangelo.

Italysù, propone ricette ricercate e innovative per una linea di semifreddi e pasticceria surgelata di alta gamma. Proposte originali ispirate dalle ricette storiche e tradizionali di Nonna Jole, che fondò la nostra azienda più di 50 anni fa, e sviluppate grazie all'esperienza dei nostri pasticceri.

Sweetangelo, il cui nome rende omaggio alla seconda generazione dell'azienda, offre una linea di prodotti da forno gelo. I prodotti Sweetangelo sono fortemente legati alla tradizione dolciaria Italiana, mantenendo una forte attitudine artigianale nello sviluppo di ogni referenza.

The experience of three generations who, for more than 50 years have been heading the historic brand 'Il Dolce Forno', results in the creation of the new frozen lines dedicated to the Ho.Re.Ca and Food & Service market: Italysù and Sweetangelo.

Italysù, offers refined and innovative recipes for a line of premium frozen desserts.

Original products inspired by the historical and traditional recipes of Nonna Jole, who founded our company more than 50 years ago, and developed thanks to the experience of our pastry chefs.

Sweetangelo, whose name honours the company's second generation, offers a line of frozen bakery products. Sweetangelo products are strongly related to the Italian pastry tradition, maintaining a strong artisanal attitude in the development of each reference.

Jole, Angelo e Samuele: tre generazioni di esperienza dolciaria.

Jole, Angelo and Samuele: three generations of experience in the confectionery industry.



SPECIALITÀ

specialties



Ciocolatino Mascarpone e Lampone

Croccante ciocolatino da consumare freddo o congelato in cui il cioccolato incontra una crema al 25% di mascarpone arricchita da un cuore di lamponi.

MASCARPONE and RASPBERRY TRUFFLE

Crunchy chocolate to be eaten frozen or chilled in which the chocolate surrounds a 25% mascarpone cream enriched with a raspberry heart.



DETTAGLI · DETAILS



cod. 901507

Codice · Code



25 g

Peso · Weight



4 x 4 cm

Dimensioni · Size



Servire congelato · Serve frozen



Dal congelatore · From the freezer

TIRAMISÙ IN VASETTO

TIRAMISU IN JARS

TIRAMISÙ ÈLITE - 65% MASCARPONE

ÈLITE TIRAMISU - 65% MASCARPONE

Il tiramisù monoporzione d'eccellenza: savoiardi imbevuti nel caffè su cui si adagia una crema al 65% di mascarpone e un velo di cacao in polvere.

La vera ricetta della tradizione trevigiana.

The single-serve Tiramisu of excellence: ladyfingers soaked in coffee on which a cream with 65% mascarpone is laid topped with a veil of cocoa powder.

The real recipe of the Treviso tradition.



 900365 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 100 g Peso · Weight	 911365 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 100 g Peso · Weight
 3/4 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TIRAMISÙ · TIRAMISU

Monoporzione del classico tiramisù con crema al 25% di mascarpone e savoiardi imbevuti in una bagna al caffè e una spolverata di finissimo cacao.

A single-serve of the classic tiramisu with 25% mascarpone cream and ladyfingers soaked in a coffee syrup and a dusting of fine cocoa.

 900301 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 100 g Peso · Weight	 911301 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 90 g Peso · Weight	 910301 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 100 g Peso · Weight
 3/4 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°	



TIRAMISÙ AL PISTACCHIO · PISTACHIO TIRAMISU

Tiramisù monoporzione in cui la classica crema al 25% di mascarpone si arricchisce del gusto del pistacchio incontrando i savoiardi inzuppati nel caffè. Il tutto guarnito da pregiato cacao in polvere.

Single-serve tiramisu in which the classic 25% mascarpone cream is enriched with the flavour of pistachios combined with ladyfingers soaked in coffee.

The whole garnished with fine cocoa powder.

 900302 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 100 g Peso · Weight	 911302 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 90 g Peso · Weight	 910302 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 100 g Peso · Weight
 3/4 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°	



TIRAMISÙ AL CARAMELLO SALATO

SALTED CARAMEL TIRAMISU

La deliziosa crema al 25% di mascarpone aromatizzata al caramello salato si unisce ai savoiardi inzuppati in una classica bagna al caffè e una spolverata di cacao creando un abbinamento unico.

The delicious 25 % mascarpone cream flavoured with salted caramel is combined with ladyfingers soaked in the classic coffee syrup and a sprinkle of cocoa powder to create a unique combination.

 900303 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 100 g Peso · Weight	 911303 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 90 g Peso · Weight	 910303 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 100 g Peso · Weight
 3/4 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°	



TIRAMISÙ MERINGA · MERINGUE TIRAMISU

Raffinato tiramisù in cui i savoiardi imbevuti nel caffè incontrano la classica crema al 25% di mascarpone, il tutto guarnito da graziose meringhe che regalano un tocco di dolce croccantezza.

Refined tiramisu in which ladyfingers soaked in coffee combine the classic 25% mascarpone cream, all garnished with meringues that add a sweet crunchy twist.

 900350 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 100 g Peso · Weight	 911350 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 90 g Peso · Weight	 910350 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 100 g Peso · Weight
 3/4 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°	



TIRAMISÙ CIOCCO COCCO · CHOCO COCO TIRAMISU

Creativo tiramisù con savoiardi imbevuti in una bagna al cocco e ricoperti di crema al 25% di mascarpone al cacao. Il tutto ricoperto da raffinato cocco rapè.

Creative tiramisu with ladyfingers soaked in coconut syrup and covered with a 25% mascarpone and cocoa cream. All topped with refined grated coconut.

 900304 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 100 g Peso · Weight	 911304 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 90 g Peso · Weight	 910304 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 100 g Peso · Weight
 3/4 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°	



TIRAMISÙ all'Amaretto · Amaretto TIRAMISU

Tiramisù in monoporzione in cui la tradizionale crema al 25% di mascarpone e i savoiardi inzuppati nel caffè vengono ricoperti da una croccante granella di amaretto.

Single-serve tiramisu in which the traditional 25 % mascarpone cream and ladyfingers dipped in coffee are covered with crunchy amaretto biscuit crumbs.

		
900305 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code	911305 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code	910305 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code
100 g Peso · Weight	90 g Peso · Weight	100 g Peso · Weight
 3/4 h Scongelamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°	



TIRAMISÙ mono porzione

SINGLE-SERVE TIRAMISÙ

TIRAMISÙ ÈLITE - 65% Mascarpone

ÈLITE TIRAMISU - 65% Mascarpone

Tiramisù ai tre savoiardi imbevuti nel caffè su cui si adagia una crema al 65% di mascarpone ricoperta di pregiato cacao in polvere.

La monoporzione perfetta per chi desidera un dessert senza tempo.

Tiramisu with three ladyfingers soaked in coffee layered with 65% mascarpone cream and covered with premium cocoa powder.

The perfect single-serve for those who want a timeless dessert.



900265

Codice · Code



120 g

Peso · Weight



2/3 h

Scongellamento · Defrosting



72 h

Conservazione a + 4°

Storage at + 4°

TIRAMISÙ · TIRAMISU

Il più classico dei dessert amato in tutto il mondo: tre savoiardi imbevuti nel caffè ricoperti di squisita crema al 25% di mascarpone e spolverati con finissimo cacao.

The most traditional dessert loved all over the world: three ladyfingers soaked in coffee, covered with delicious 25% mascarpone cream and sprinkled with fine cocoa.



900201

Codice · Code



120 g

Peso · Weight



2/3 h

Scongellamento · Defrosting



72 h

Conservazione a + 4°

Storage at + 4°



TIRAMISÙ AL PISTACCHIO · PISTACHIO TIRAMISU

Una monoporzione in cui la classica crema al 25% di mascarpone si arricchisce del gusto del pistacchio incontrando i tre savoiardi imbevuti nel caffè.

A single-serve tiramisu in which the classic 25% mascarpone cream is enriched by the taste of pistachios combining with three ladyfingers soaked in coffee.



900202

Codice · Code



120 g

Peso · Weight



2/3 h

Scongellamento · Defrosting



72 h

Conservazione a + 4°

Storage at + 4°



TIRAMISÙ AL CARAMELLO SALATO

SALTED CARAMEL TIRAMISU

Monoporzione ai tre savoiardi imbevuti di caffè e ricoperti da una prelibata crema al 25% di mascarpone aromatizzata al caramello salato.

Single-serve tiramisu with three ladyfingers soaked in coffee and covered with a delicious 25% mascarpone cream flavoured with salted caramel.



900203

Codice · Code



120 g

Peso · Weight



2/3 h

Scongelamento · Defrosting



72 h

Conservazione a + 4°
Storage at + 4°



TIRAMISÙ MERINGA · MERINGUE TIRAMISU

Raffinato tiramisù con crema al 25% di mascarpone, tre savoiardi imbevuti in una bagna al caffè, il tutto guarnito da croccanti meringhe che regalano un tocco di croccantezza.

Refined tiramisu with 25% mascarpone cream, three ladyfingers soaked in coffee, all garnished with crunchy meringues that provide a note of crunchiness.



900250

Codice · Code



120 g

Peso · Weight



2/3 h

Scongelamento · Defrosting



72 h

Conservazione a + 4°
Storage at + 4°



TIRAMISÙ CIOCCO COCCO · CHOCO COCO TIRAMISU

Tre savoiardi imbevuti in una bagna al cocco, ricoperti di crema al 25% di mascarpone al cacao e spolverati con cocco rapè.

Three ladyfingers soaked in coconut syrup, covered with 25% mascarpone and cocoa cream and sprinkled with grated coconut.



900204

Codice · Code



120 g

Peso · Weight



2/3 h

Scongelamento · Defrosting



72 h

Conservazione a + 4°
Storage at + 4°



SEMIFREDDI

semifreddo
DESSERTS

Cheesecake al Lampone · Raspberry Cheesecake

Croccante base di crumble ricoperta dall'intramontabile crema cheesecake e guarnita da una cremosa gelatina al lampone.

Crunchy crumble base, covered with the timeless cheesecake cream and garnished with creamy raspberry jelly.

 900407 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 140 g Peso · Weight	 911407 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 140 g Peso · Weight	 910407 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 140 g Peso · Weight
 3/4 h Scongelamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°	



Cheesecake al Passion Fruit · Passion Fruit Cheesecake

La croccante base di crumble e la classica crema cheesecake vengono arricchite dal gusto dolce-acidulo della gelatina al passion fruit.

The crunchy crumble base and classic cheesecake cream are enriched with the sweet-sour taste of passion fruit jelly.

 900408 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 140 g Peso · Weight	 911408 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 140 g Peso · Weight	 910408 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 140 g Peso · Weight
 3/4 h Scongelamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°	



Cheesecake Frutti di Bosco · Mixed Berry Cheesecake

La base di croccante crumble viene ricoperta da una classica crema cheesecake e decorata con colorati frutti di bosco che sono i protagonisti di un dessert vivace e senza tempo.

The base of crunchy crumble is covered with a classic cheesecake cream and decorated with colourful mixed berries that are the stars of a colourful and timeless dessert.

 900444 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 140 g Peso · Weight	 911444 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 140 g Peso · Weight	 910444 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 140 g Peso · Weight
 3/4 h Scongelamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°	



Ciocco Cheesecake · Choco Cheesecake

La nostra cheesecake al cioccolato, con base di crumble al cioccolato fondente ricoperta da crema cheesecake al cacao e copertura al cioccolato bianco, è la proposta perfetta per una dolce coccola.

This delicious dessert, with a dark chocolate crumble base covered with a classic cocoa-flavoured cheesecake cream and a white chocolate coating, is the perfect choice for a sweet treat.

 900410 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 140 g Peso · Weight	 911410 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 140 g Peso · Weight	 910410 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 140 g Peso · Weight
 3/4 h Scongelamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°	



Panna Cotta · Panna Cotta

La classica e amata panna cotta in una versione aromatizzata alla vaniglia, perfetta da guarnire a piacimento.

The classic and beloved panna cotta in a vanilla-flavoured version, perfect to be garnished as you like.

 900501 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 100 g Peso · Weight	 911501 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 100 g Peso · Weight
 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



Mousse Fragoline e Limone Strawberry and Lemon Mousse

Due distinti strati di mousse al limone e fragola formano questa monoporzione dal gusto fresco e vivace. Graziose fragoline di bosco decorano il tutto.

Two distinctive layers of lemon and strawberry mousse form this single-portion dessert with a fresh and vibrant flavour. Delicate wild strawberries decorate the whole.

 900617 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 100 g Peso · Weight	 911617 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 80 g Peso · Weight	 910617 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 100 g Peso · Weight
 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°	



Mousse ai Tre Cioccolati · TRIPLE CHOCOLATE MOUSSE

Cremona mousse in cui il cioccolato fondente, al latte e bianco vengono combinati creando un gioco di colori e sapori straordinari.

Creamy mousse in which dark, milk and white chocolate are combined to create an extraordinary combination of colours and flavours

 900610 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 120 g Peso · Weight	 911610 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 100 g Peso · Weight	 910610 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 120 g Peso · Weight
 2/3 h Scongellamento · Defrosting		 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°



Mousse Pistacchio e Lampone PISTACHIO AND RASPBERRY MOUSSE

Deliziosa mousse al pistacchio con base di pan di spagna tradizionale, il tutto guarnito da vivaci lamponi.

Delicious pistachio mousse with a traditional sponge cake base, all garnished with vibrant raspberries.

 900602 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 100 g Peso · Weight	 911602 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 80 g Peso · Weight	 910602 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 100 g Peso · Weight
 2/3 h Scongellamento · Defrosting		 72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°



Mousse Caffè e Amaretto · Coffee and Amaretto Mousse

Semifreddo in monoporzione con soffice base di pan di Spagna al cacao che si unisce alla cremosità della mousse al caffè e alla croccantezza del crumble all'amaretto creando un abbinamento raffinato e gustoso.

Single-serve semifreddo made of a soft cocoa sponge cake base that combines with the creaminess of the coffee mousse and the crunchiness of the amaretto crumble to create a refined and tasty combination.

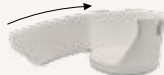
 900612 Cod. Vasetto Premium · Premium jar code 100 g Peso · Weight	 911612 Cod. Vasetto Classico · Classic jar code 80 g Peso · Weight	 910612 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 100 g Peso · Weight
 2/3 h Scongellamento · Defrosting  72 h Conservazione a + 4° · Storage at + 4°		



Meringata · Meringue

Un dolce elegante e raffinato in versione monoporzione: il suo gusto delicato si abbina perfettamente alla croccantezza della granella di meringa.

An elegant and refined dessert in a single-serve version: its delicate flavour perfectly matches the crunchiness of the meringue crumbs.

 900650 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code	 90 g Peso · Weight
 Consumare dopo 10 minuti dal prelievo in congelatore · Consume 10 minutes after taking it from the freezer	



Tartufo Nero · CHOCO Tartufo Ice-Cream

Gelato al cioccolato e zabaione decorato con uno spolvero di cacao.

Chocolate ice cream and eggnog ice-cream decorated with a dusting of cocoa.



700005
Codice · Code



90 g
Peso · Weight



Pronti all'uso ·
Ready to use



Tartufo Bianco · White CHOCO Tartufo Ice-Cream

Gelato alla panna e caffè decorato con uno spolvero di granella di meringa.

Chocolate ice cream and eggnog ice-cream decorated with a dusting of cocoa.



700006
Codice · Code



90 g
Peso · Weight



Pronti all'uso ·
Ready to use





DOLO IN TRANCIO

LONG CAKES

TIRAMISÙ Èlite - 65% Mascarpone

Èlite TIRAMISÙ - 65% Mascarpone

Il trancio Tiramisù d'eccellenza: una crema al 65% di mascarpone guarnisce 24 savoiardi imbevuti nel caffè, il tutto viene ricoperto da pregiato cacao in polvere.

The long version of our premium Tiramisu: 65% mascarpone cream garnishes 24 ladyfingers soaked in coffee, the whole is covered with high-quality cocoa powder.



 900165 Codice · Code	 1000 g Peso · Weight	 40 x 15 x h. 9 cm Dimensioni · Size
 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	 Venduto su vassoio bianco con pizzo · Sold on white tray



TIRAMISÙ - TIRAMISU

Il più classico dei dessert in versione trancio: 24 savoiardi imbevuti nel caffè, guarniti con crema al 25% di mascarpone e ricoperti di cacao

The most classic dessert in a long shape: 24 ladyfingers soaked in coffee, garnished with 25% mascarpone cream and covered with cocoa.

 900101 Codice · Code	 1000 g Peso · Weight	 40 x 15 x h. 9 cm Dimensioni · Size
 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	 Venduto su vassoio bianco con pizzo · Sold on white tray



MASCARPONE e MERINGHE

MASCARPONE and MERINGUE

La soffice base di pan di spagna imbevuta nel caffè viene guarnita con crema al 25% di mascarpone e ricoperta da un doppio strato di croccante meringa.

The soft coffee-soaked sponge cake base is garnished with 25 % mascarpone cream and topped with a double layer of crunchy meringue.

 900149 Codice · Code	 1000 g Peso · Weight	 40 x 15 x h. 9 cm Dimensioni · Size
 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	 Venduto su vassoio bianco con pizzo · Sold on white tray



Meringata - MERINGUE

Il classico dolce in formato trancio: base di meringa stratificata con una delicata crema chantilly e ricoperta di granella di meringhe.

The classic dessert in long shape: meringue base layered with a delicate Chantilly custard and topped with meringue crumbs.

 900150 Codice · Code	 900 g Peso · Weight	 40 x 15 x h. 9 cm Dimensioni · Size
 Consumare dopo 10 minuti dal prelievo in congelatore Consume 10 minutes after taking it from the freezer	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	 Venduto su vassoio bianco con pizzo · Sold on white tray



TORTE SEMI- FREDDO

SEMIFREDDO CAKES

Torta Red Velvet · Red Velvet Cake

Un'esplosione di gusto e colore: pan di spagna red velvet inzuppato in una bagna al lampone, farcito con crema al 25% di mascarpone e decorata con lamponi interi.

An explosion of taste and colour: red velvet sponge cake dipped in a raspberry syrup, filled with 25% mascarpone cream and decorated with whole raspberries.



 900707 Codice prodotto intero · <i>Whole cake code</i>	 910707 Codice prodotto a fette · <i>Sliced cake code</i>	 1200 g Peso · Weight
 Ø 28 cm Dimensioni · Size	 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>

Torta Pistacchio e Lamponi Pistachio and Raspberries Cake

Raffinata torta con soffice pan di spagna al cacao stratificato da una vellutata crema al pistacchio. Il tutto ricoperto da lamponi interi e un'elegante decorazione a strisce di cioccolato al pistacchio.

Refined cake with soft cocoa sponge cake layered with velvety pistachio cream. All topped with whole raspberries and an elegant strip decoration of pistachio chocolate.



 900702 Codice prodotto intero · <i>Whole cake code</i>	 910702 Codice prodotto a fette · <i>Sliced cake code</i>	 1200 g Peso · Weight
 Ø 26 cm Dimensioni · Size	 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>

Torta Ananas e Cacao · Pineapple and Cocoa Cake

Pan di spagna al cacao inzuppato in una bagna all'ananas, guarnito con ciuffi di crema chantilly e decorato con ananas a fette e riccioli di cioccolato.

Cocoa sponge cake soaked in a pineapple syrup, garnished with Chantilly custard and decorated with sliced pineapple and chocolate curls.



 900716 Codice prodotto intero · <i>Whole cake code</i>	 910716 Codice prodotto a fette · <i>Sliced cake code</i>	 1200 g Peso · Weight
 Ø 28 cm Dimensioni · Size	 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>

Torta Tiramisù · Tiramisu Cake

Il classico tiramisù in formato torta: un doppio strato di pan di spagna guarnito da ciuffi di crema al 25% di mascarpone e una spolverata di cacao.

The classic Tiramisu in cake style: a double layer of sponge cake garnished with 25% mascarpone cream and a dusting of cocoa.

 900701 Codice prodotto intero · Whole cake code	 910701 Codice prodotto a fette · Sliced cake code	 1000 g Peso · Weight
 Ø 26 cm Dimensioni · Size	 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



Profiteroles al Cacao · Cocoa Profiteroles

Il nostro Profiteroles al Cacao è un dessert realizzato con 24 deliziosi bignè guarniti con crema chantilly e ricoperti con una crema di cioccolato al latte. Ottimo per ristoranti e catering.

Our Cocoa Profiteroles is a dessert made with 24 delicious cream puffs garnished with Chantilly cream and covered with a milk chocolate cream. Great for restaurants and catering.

 700003 Codice · Code	 1200 g Peso · Weight
 30 min Scongellamento · Defrosting	 48 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



Profiteroles Bianco · White Profiteroles

Il nostro Profiteroles Bianco è un dessert realizzato con 24 buonissimi bignè farciti con crema chantilly e ricoperti con una crema di cioccolato bianco al latte. Un dolce perfetto per ristoranti e catering.

Our Cocoa Profiteroles is a dessert made with 24 delicious cream puffs garnished with Chantilly cream and covered with a milk chocolate cream. Great for restaurants and catering.

 700004 Codice · Code	 1200 g Peso · Weight
 30 min Scongellamento · Defrosting	 48 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°





SALAMI

SWEET SALAMI

SALAME AL CIOCCOLATO · CHOCOLATE SWEET SALAMI

Il nostro salame al cioccolato segue la ricetta della tradizione: croccanti biscotti e morbido impasto al cioccolato, un gusto inconfondibile.

Our Chocolate Sweet Salami is made according to a traditional recipe: crunchy biscuits in a soft chocolate dough, an unmistakable taste.

 901010 Codice · Code	 1100 g Peso · Weight	 Ø 6,5 x L. 40 cm Dimensioni · Size
 3/4 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	 Venduto già tagliato in fette · Sold in slices



SALAME ALLA NOCCIOLA · HAZELNUT SWEET SALAMI

Croccante biscotto e nocciole a pezzi racchiusi nel classico impasto del salame al cioccolato. Un'esplosione di gusto e dolcezza con un tocco in più.

Crunchy biscuit and hazelnut pieces enclosed in classic sweet salami dough. An explosion of taste and sweetness with an extra twist.

 901011 Codice · Code	 1100 g Peso · Weight	 Ø 6,5 x L. 40 cm Dimensioni · Size
 3/4 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	 Venduto già tagliato in fette · Sold in slices



SALAME AL PISTACCHIO · PISTACHIO SWEET SALAMI

La variante del classico salame dolce: croccante biscotto e granella di pistacchio racchiusi in una pasta di pistacchio tostato 100%.

A variation on the classic sweet salami: crunchy biscuit and pistachio granola enclosed in a paste of 100% roasted pistachios.

 901002 Codice · Code	 1100 g Peso · Weight	 Ø 6,5 x L. 40 cm Dimensioni · Size
 3/4 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	 Venduto già tagliato in fette · Sold in slices



SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

Le nostre
TORTE
CAKES



TORTA ALLE FRAGOLE · STRAWBERRY CAKE

La Torta alle Fragole è una magnifica composizione di pasta frolla tradizionale con classica crema pasticcera ricoperta da fragole a fette. Un delicato velo di gelatina ricopre il tutto.

The Strawberry Cake is a wonderful composition of traditional shortcrust pastry and classic custard topped with sliced strawberries. A delicate layer of gelatine covers it all.

					
800017	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800117	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA AI FRUTTI DI BOSCO · MIXED BERRY CAKE

I frutti di bosco sono il meraviglioso protagonista di questa deliziosa torta fatta di pasta frolla, arricchita con crema pasticcera ricoperta da frutti di bosco. Il tutto viene avvolto da una delicata gelatina.

Mixed berries are the main ingredient of this delicious cake. It is made with fragrant shortcrust pastry, enriched with creamy custard, topped with mixed berries and covered in a delicate gelatine.

					
800044	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800144	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA ALLE MELE · APPLE CAKE

La Torta alle Mele si presenta come una fragrante pasta frolla ripiena di morbida crema pasticcera e ricoperta da profumati spicchi di mela adagiati su un morbido plumcake, il tutto ricoperto da gelatina.

The Apple Cake consists of a fragrant shortcrust pastry filled with smooth custard and topped with delicious apple slices lying on a soft pound cake, all covered with gelatine.

					
800041	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800141	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA SACHER · SACHER CAKE

La Torta Sacher è un delizioso abbinamento di soffice pan di spagna al cacao con delicata confettura di albicocca, il tutto ricoperto da pregiato cioccolato.

The Sacher Cake is a delicious combination of soft chocolate sponge cake layered with delicate apricot jam and covered with chocolate coating.

					
800046	Intera Whole	900 g	ø 28 cm	5/6 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA PERE E CACAO · PEAR AND COCOA CAKE

La Torta Pere e Cacao è un delizioso abbinamento di pasta frolla, crema al cacao e pera, soffice plumcake al cacao, decorato con gustose pere e riccioli di cioccolato.

The Pear and Cocoa Cake is a delicious combination of shortcrust pastry, cocoa and pear custard, soft cocoa pound cake and decorated with succulent pears and chocolate curls.

					
800045	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°
800145	14 fette 14 slices				



TORTA AL CACAO · COCOA CAKE

La Torta al Cacao è una base di pasta frolla farcita con crema al cacao, pasta di nocciole e soffice plumcake. Il tutto decorato con riccioli di cioccolato e zucchero a velo.

The Cocoa Cake is a shortcrust pastry base with cocoa custard, hazelnut paste and soft pound cake. All decorated with chocolate curls and icing sugar.

					
800067	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°
800167	14 fette 14 slices				



TORTA DELLA NONNA · GRANDMA'S CAKE

La Torta della Nonna è preparata con fragrante pasta frolla, farcita con crema pasticcera alla vaniglia, ricoperta da soffice plumcake e decorata con pinoli, zucchero in granella, bastoncini di mandorle e zucchero a velo.

The Grandma's cake is prepared with shortcrust pastry filled with vanilla-flavoured pastry cream, topped with soft pound cake and decorated with pine nuts, nib sugar, almond slivers and icing sugar.

					
800042	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800142	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA ALLE MANDORLE · ALMOND CAKE

La Torta alle Mandorle viene preparata con una fragrante pasta frolla ripiena di morbida crema alle mandorle, abbinata ad un morbido plumcake e decorata con mandorle a scaglie.

The Almond Cake is a fragrant shortcrust pastry, filled with almond-cream, topped with pound cake and decorate with almond slices.

					
800040	Intera Whole	1100 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800140	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA AL LIMONE · LEMON CAKE

La Torta al Limone preparata con friabile pasta frolla che accoglie un morbido strato di crema al limone, ricoperta con delicato plumcake e decorato con zucchero a velo.

The Lemon Cake is prepared with crumbly shortcrust pastry filled with a layer of lemon custard, topped with delicate pound cake and decorate with icing sugar.

					
800051	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800151	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA CRUMBLE CREMA PASTICCERA CUSTARD CRUMBLE CAKE

La Torta Crumble Crema Pasticcera è una torta dal gusto semplice e delicato, composta da uno strato di pasta frolla ripiena di crema pasticcera, ricoperta da crumble di pasta frolla e decorata con una spolverata di zucchero a velo.

The Custard Crumble Cake is a cake with a simple and delicate taste, consisting of a layer of short pastry filled with custard, topped with crumble pastry and decorated with a dusting of icing sugar.

					
800039	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800139	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA CRUMBLE MELE · APPLE CRUMBLE CAKE

La Torta Crumble Mele è un dolce impasto ripieno di mele a cubetti e marmellata di albicocche avvolto da un croccante strato di pasta frolla.

The Apple Crumble Cake has a sweet filling of diced apples and apricot jam wrapped in a fragrant shortcrust pastry.

					
800033	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800133	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA CRUMBLE PISTACCHIO PISTACHIO CRUMBLE CAKE

La Torta al Cacao è una base di pasta frolla farcita con crema al cacao, pasta di nocchie e soffice plumcake. Il tutto decorato con riccioli di cioccolato e zucchero a velo.

The Pistachio Crumble Cake is made with a fragrant shortcrust pastry base, filled with pistachio cream, topped with a crunchy layer of shortcrust pastry crumble and decorated with strips of pistachio icing.

					
800054	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800154	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



CROSTATA · TART

La nostra crostata alle Albicocche, Ciliegie e Nocciole segue la ricetta tradizionale e viene realizzata con fragrante pasta frolla abbinata ad una delicata confettura. Un dolce semplice e intramontabile.

Our Crostata is a tart with Apricots Jam, Cherries Jam and Hazelnuts Cream follows the traditional recipe and is made with fragrant shortcrust pastry combined with a delicate jam. A simple and timeless dessert.

ALBICOCCA · APRICOT JAM

800048	Intera Whole	1000 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800148	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



CILIEGIE · CHERRY JAM

800049	Intera Whole	1000 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800149	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



NOCCIOLA · HAZELNUT CREAM

800036	Intera Whole	1000 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800136	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTE YOGURT · YOGURT CAKES

Le nostre Torte Yogurt sono fatte con un morbido impasto farcito e ricoperto da frutta a fette e da un delicato strato di gelatina.

Our Yogurt Cakes are made of a soft yogurt dough filled and covered with slices of fruit and topped with a delicate layer of gelatine.

ALBICOCCHIE · APRICOT

800028	Intera Whole	1300 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800128	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



MELE · APPLE

800021	Intera Whole	1300 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800121	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



FRUTTI DI BOSCO · MIXED BERRY

800024	Intera Whole	1300 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800124	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



PERE E GOCCE DI CIOCCOLATO PEAR AND CHOCOLATE CHIP

800025	Intera Whole	1300 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800125	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA CAPRESE · CAPRESE CHOCOLATE CAKE

La Torta Caprese è una tipica torta napoletana a base di cioccolato, mandorle e nocciole.

The Caprese Chocolate Cake is a typical and beloved Neapolitan cake made with chocolate, almonds and hazelnuts.

					
800068	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800168	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI RED BERRY CHEESECAKE

La Torta Cheesecake cotta è composta da un morbido pan di spagna ricoperto da uno strato di deliziosa crema pasticcera alla ricotta e guarnita da un mix di frutti di bosco con un velo gelatina.

The baked Mix Berry Cheesecake is made with a soft sponge cake base, topped with a layer of delicious ricotta-flavoured custard, mixed berries and gelatine.

					
800074	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
				Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA ALLA CAROTA · CARROT CAKE

La torta alle carote è un dolce soffice e goloso in cui l'impasto viene arricchito da gustose carote. Decorata con una polverata di zucchero a velo è un dolce dal gusto delicato ideale per colazione o da gustare con una tazza di tè.

The Carrot cake is a soft and tasty cake in which the dough is enriched with delicious carrots. Decorated with a dusting of icing sugar, it is a cake with a delicate taste ideal for breakfast or to be enjoyed with a cup of tea.

					
800065	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800165	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



Le nostre
TORTINE
MID-SIZED CAKES



TORTINA FRUTTI DI BOSCO · MIXED BERRY MID-SIZED CAKE

La Tortina Frutti di Bosco è composta da una fragrante pasta frolla farcita con deliziosa crema pasticcera, il tutto è ricoperto da succulenti frutti di bosco e gelatina.

The Mixed Berry Mid-sized Cake is made of a fragrant shortcrust pastry filled with delicious custard and topped with succulent wild berries and gelatine.

801544	Cotto <i>Baked</i>	450 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811544	Crudo <i>Uncooked</i>	520 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA ALLE MELE · APPLE MID-SIZED CAKE

La Tortina di Mele è tradizionalmente prodotta con una fragrante base di pasta frolla con cuore morbido di crema pasticcera, il tutto guarnito con mele a cubetti e gelatina.

The Apple Pie is traditionally made with a fragrant shortcrust pastry base with a soft custard centre, garnished with diced apples and gelatine.

801541	Cotto <i>Baked</i>	450 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811541	Crudo <i>Uncooked</i>	500 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA SACHER · SACHER MID-SIZED CAKE

La Tortina Sacher nasce da un semplice pan di spagna al cacao, farcito con una vellutata confettura di albicocche e ricoperto da una cascata di cioccolato.

Questa specialità è perfetta per ogni occasione.

The Sacher Mid-sized Cake is made with a simple cocoa sponge cake, filled with a velvety apricot jam and covered with chocolate coating.

This is the perfect cake for any occasion.

801546	Cotto <i>Baked</i>	300 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



TORTINA PERE E CACAO · PEAR AND COCOA MID-SIZED CAKE

La Tortina Pere e Cacao è una fragrante pasta frolla ripiena di crema cacao, abbinata a soffice plumcake e guarnita con granella di amaretto, cioccolato a strisce e zucchero a velo.

The Pear and Cocoa Mid-sized Cake is a fragrant shortcrust pastry filled with cocoa cream, combined with fluffy pound cake and garnished with amaretto biscuit crumbs, chocolate strips and icing sugar.

801545	Cotto Baked	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°
811545	Crudo Uncooked	435 g		2 h Scongellamento + cottura Defrosting + cooking	



TORTINA PISTACCHIO · PISTACHIO MID-SIZED CAKE

La Tortina al Pistacchio è un gustosissimo e raffinato dolce a base di pan di spagna farcito con crema di pistacchio e ricoperto da una glassa al pistacchio.

The Pistachio Mid-Sized Cake is a tasty and refined cake made of sponge cake filled with pistachio cream and covered with a pistachio coating.

801531	Cotto Baked	300 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTINA DELLA NONNA · GRANDMA'S MID-SIZED CAKE

La Tortina della Nonna in una versione più piccola: una fragrante pasta frolla farcita con crema pasticcera alla vaniglia e soffice plumcake. Il tutto ricoperto da una cascata di pinoli, zucchero in granella, mandorle a bastoncino e zucchero a velo.

The Grandma's Mid-sized Cake is a small version: a fragrant shortcrust pastry filled with vanilla pastry cream and fluffy pound cake. All topped with pine nuts, granulated sugar, almond sticks and icing sugar.

801542	Cotto Baked	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°
811542	Crudo Uncooked	445 g		2 h Scongellamento + cottura Defrosting + cooking	



TORTINA ALLE MANDORLE · ALMOND MID-SIZED CAKE

La Tortina alle Mandorle ha una friabile pasta frolla come base, farcita con crema di mandorle e morbido plumcake e ricoperta da croccanti mandorle affettate.

The Almond Mid-sized Cake has a crumbly shortcrust pastry as a base, filled with almond cream and soft pound cake and topped with crunchy sliced almonds.

801540	Cotto <i>Baked</i>	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811540	Crudo <i>Uncooked</i>	425 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA AL LIMONE · LEMON MID-SIZED CAKE

La Tortina al Limone si caratterizza per il suo morbido cuore di crema al limone contenuto in un soffice plumcake. Il tutto decorato con un velo di zucchero.

The Lemon Mid-sized Cake is characterised by its soft heart of lemon custard enclosed in a soft pound cake. All decorated with a dusting of icing sugar.

801551	Cotto <i>Baked</i>	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811551	Crudo <i>Uncooked</i>	440 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA RICOTTA · RICOTTA MID-SIZED CAKE

La Tortina alla Ricotta si presenta con una delicata crema alla ricotta adagiata sopra a un soffice pan di spagna e ricoperta da granella di amaretto e zucchero a velo.

The Ricotta Mid-sized Cake consists of a delicate ricotta cream laid on top of a soft sponge cake and covered with amaretto crumbs and icing sugar.

801547	Cotto <i>Baked</i>	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811547	Crudo <i>Uncooked</i>	450 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA CRUMBLE MELE · APPLE CRUMBLE MID-SIZED CAKE

La Tortina Crumble Mele è una golosissima torta con impasto ripieno di mele tagliate a cubetti e marmellata di albicocche, ricoperta da uno strato di crumble di pasta frolla.

The Apple Crumble Mid-sized Cake is a delicious cake with pastry filled with diced apples and apricot jam, covered with a layer of shortcrust pastry crumble.

801533	Cotto <i>Baked</i>	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811533	Crudo <i>Uncooked</i>	460 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA CRUMBLE PISTACCHIO · PISTACHIO MID-SIZED CAKE

La Tortina Crumble Pistacchio è un gustoso dessert ripieno di crema al pistacchio, ricoperta da uno strato di pasta frolla e strisce di glassa al pistacchio.

The Pistachio Crumble Mid-sized Cake is a tasty dessert filled with pistachio cream, covered with a layer of shortcrust pastry crumbs and strips of pistachio icing.

801554	Cotto <i>Baked</i>	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811554	Crudo <i>Uncooked</i>	420 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA AL COCCO · COCONUT MID-SIZED CAKE

La Tortina al Cocco è un dolcissimo e soffice dolce di pasta frolla al cacao farcito con crema al cocco, ricoperto da soffice plumcake al cacao, gelatina ed una cascata di scaglie di cocco.

The Coconut Mid-sized Cake is a sweet and fluffy cocoa shortcrust pastry cake filled with coconut custard, topped with soft cocoa pound cake, gelatine and grated coconut.

801532	Cotto <i>Baked</i>	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811532	Crudo <i>Uncooked</i>	410 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



CROSTATINA · MID-SIZED TART

Friabile crostatina di pasta frolla arricchita con diverse farciture: crema alla ricotta e uva sultanina, marmellata all'albicocca, marmellata alla ciliegia e crema di nocciola.

Crumbly shortcrust pastry tart enriched with different fillings: ricotta cream and sultana, apricot jam, cherry jam and hazelnut cream.

RICOTTA · RICOTTA CREAM

801543	Cotto <i>Baked</i>	350 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811543	Crudo <i>Uncooked</i>	360 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



ALBICOCCA · APRICOT JAM

801548	Cotto <i>Baked</i>	350 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811548	Crudo <i>Uncooked</i>	390 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



CILIEGIA · CHERRY JAM

801549	Cotto <i>Baked</i>	350 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811549	Crudo <i>Uncooked</i>	390 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



NOCCIOLA · HAZELNUT CREAM

801536	Cotto <i>Baked</i>	350 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811536	Crudo <i>Uncooked</i>	390 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA ALLA CAROTA · CARROT MID-SIZED CAKE

La Tortina alla Carota ha un morbidissimo impasto arricchito da dolci carote e una spruzzata di zucchero a velo. Una soffice torta adatta a grandi e piccini.

The Carrot Cake has a very soft dough enriched with sweet carrots and a sprinkling of icing sugar. A fluffy cake suitable for all ages.

	🍷	📊	↕	❄️	🕒
801565	Cotto <i>Baked</i>	300 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811565	Crudo <i>Uncooked</i>	335 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	





SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

Le nostre

MONOPORZIONI

SINGLE-SERVE

MONOPORZIONI FRUTTI DI BOSCO

SINGLE-SERVE MIXED BERRY TART

La monoporzione ai frutti di bosco è una friabile pasta frolla arricchita da deliziosa crema pasticcera, ricoperta da frutti di bosco e un velo di gelatina. Lo spuntino perfetto per un momento di dolcezza.

The Single-serve Mixed Berry Tart is a crumbly shortcrust pastry enriched with delicious custard, covered with berries and a veil of gelatine. The perfect snack for a moment of sweetness.

803644	Cotto Baked	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°
813644	Crudo Uncooked	90 g		2/4 h Scongellamento + cottura Defrosting + cooking	



MONOPORZIONI MELE · SINGLE-SERVE APPLE TART

Fragrante monoporzione di pasta frolla farcita con deliziosa crema pasticcera, il tutto abbinato a profumati spicchi di mela e gelatina.

Fragrant single-serve shortcrust pastry filled with delicious custard, all combined with delicious apple slices and gelatine.

803641	Cotto Baked	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°
813641	Crudo Uncooked	80 g		2/4 h Scongellamento + cottura Defrosting + cooking	



MONOPORZIONI SACHER · SINGLE-SERVE SACHER CAKE

La famosa torta Sacher in versione mini. Un soffice pan di spagna al cacao, farcito con delicata confettura di albicocche e decorato con glassa di cioccolato. Una tentazione per gli amanti del cioccolato.

The famous Sacher Cake in a mini version. A soft cocoa sponge cake, filled with delicate apricot jam and decorated with chocolate coating. A temptation for chocolate lovers.

803646	Cotto Baked	70 g	ø 9 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



MONOPORZIONI PERE E CACAO

SINGLE-SERVE PEAR AND COCOA TART

Goloso incontro tra il delicato gusto della pera e la cremosità della crema al cacao avvolto in una fragrante pasta frolla e soffice plumcake, il tutto ricoperto da granella di amaretto e strisce di cioccolato.

Delicious combination of the delicate taste of pears and the creaminess of cocoa cream surrounded by fragrant shortcrust pastry and fluffy pound cake, all topped with amaretto crumbs and chocolate stripes.

803645	Cotto Baked	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°
813645	Crudo Uncooked	91 g		2/4 h Scongellamento + cottura Defrosting + cooking	



MONOPORZIONI NONNA · SINGLE- SERVE GRANDMA'S TART

Deliziosa monoporzionone ripiena di crema pasticcera alla vaniglia custodita in una fragrante pasta frolla e decorata con pinoli, granella di zucchero e mandorle a bastoncino. La merenda perfetta da gustare con un tè caldo.

Delicious single-serve filled with vanilla pastry cream enclosed in a fragrant shortbread pastry and decorated with pine nuts, sugar grains and almond sticks.
The perfect snack to enjoy with a hot tea.

803642	Cotto Baked	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°
813642	Crudo Uncooked	85 g		2/4 h Scongellamento + cottura Defrosting + cooking	



MONOPORZIONI ALLE MANDORLE ·

SINGLE-SERVE ALMOND TART

La fragrante pasta frolla abbraccia il ricco e gustoso ripieno di crema alle mandorle, arricchita da croccanti mandorle affettate. La monoporzionone perfetta per iniziare al meglio la giornata.

The fragrant shortcrust pastry envelops the rich and tasty almond cream filling, topped with crunchy sliced almonds. The perfect single-serve to start the day.

803640	Cotto Baked	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°
813640	Crudo Uncooked	85 g		2/4 h Scongellamento + cottura Defrosting + cooking	



MONOPORZIONI LIMONE · SINGLE-SERVE LEMON TART

Monoporzione di friabile pasta frolla farcita con morbida crema al limone, ricoperta da soffice plumcake e decorata con zucchero a velo.

Single-serve of crumbly shortcrust pastry filled with creamy lemon custard, topped with soft fluffy pound cake and decorated with icing sugar.

					
803651	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813651	Crudo <i>Uncooked</i>	85 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



MONOPORZIONI RISO · SINGLE-SERVE RICE TART

Elegante e delicata monoporzion con una base di pasta frolla farcita con crema di riso e ricoperta di dolce gelatina.

Elegant and delicate single-portion with a shortcrust pastry base filled with rice cream and covered with sweet gelatine.

					
803634	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813634	Crudo <i>Uncooked</i>	90 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



MONOPORZIONI RICOTTA · SINGLE-SERVE RICOTTA TART

Tutta la bontà della ricotta in una fragrante monoporzion con un'irresistibile nota croccante di mandorla.

All the deliciousness of ricotta in a fragrant single-serve with an irresistible crunchy almond note.

					
803643	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813643	Crudo <i>Uncooked</i>	85 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



MONOPORZIONI CRUMBLE MELE

SINGLE-SERVE APPLE CRUMBLE TART

Friabile monoporzione di pasta frolla ripiena di un impasto di mele tagliate a cubetti e marmellata di albicocche.

Crumbly single-serve shortcrust pastry filled with a filling of diced apples and apricot jam.

					
803633	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813633	Crudo <i>Uncooked</i>	90 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



MONOPORZIONI CRUMBLE PISTACCHIO

SINGLE-SERVE PISTACHIO CRUMBLE TART

Dolce monoporzione ripiena di crema al pistacchio avvolta da un croccante strato di pasta frolla decorata con strisce di glassa al pistacchio.

Single-serve tart filled with pistachio cream wrapped in a crunchy layer of shortcrust pastry decorated with strips of pistachio glaze.

					
803654	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813654	Crudo <i>Uncooked</i>	85 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



BROWNIES · BROWNIES

Tipici dolci americani al cioccolato, morbidi e burrosi.

Typical American chocolate desserts, soft and buttery

					
806210 (16 pz)	Cotto <i>Baked</i>	50 g / pz	3,6 x 8,5 cm	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

CHOCOLATE SOUFFLÉ

Delizioso tortino dal cuore morbido ripieno di cioccolato.

Delicious soufflé dessert with a soft chocolate core.

					
806010	Cotto <i>Baked</i>	100 g	ø 8 cm h. 5 cm	Scaldare da congelato in microonde a 500W per 30 sec. <i>Heat when frozen in microwave at 500W for 30 sec.</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



SOUFFLÉ ALLA NOCCIOLA

HAZELNUT SOUFFLÉ

Delizioso tortino alla nocciola tostata con cuore morbido al cioccolato.
aromatizzato alla nocciola aromatizzato alla nocciola

Delicious roasted hazelnut soufflé with a soft of hazelnut chocolate

					
806011	Cotto <i>Baked</i>	100 g	ø 8 cm h. 5 cm	Scaldare da congelato in microonde a 500W per 30 sec. <i>Heat when frozen in microwave at 500W for 30 sec.</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



SOUFFLÉ AL PISTACCHIO

PISTACHIO SOUFFLÉ

Delizioso tortino dal cuore morbido con impasto e cuore al pistacchio.

Delicious soft-hearted soufflé dessert with pistachio dough and core.

					
806002	Cotto <i>Baked</i>	100 g	ø 8 cm h. 5 cm	Scaldare da congelato in microonde a 500W per 30 sec. <i>Heat when frozen in microwave at 500W for 30 sec.</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



MIGNON AL CIOCCOLATO · CHOCOLATE MIGNON

Due morbidi strati di pan di spagna guarniti con una confettura all'albicocca e ricoperti da una croccante copertura al cioccolato.

Double layer of soft sponge cake garnished with apricot jam and covered with a crunchy chocolate coating.

					
901201	Cotto <i>Baked</i>	25 g / pz	ø 5 cm h. 2 cm	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	7 gg Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



MIGNON AL PISTACCHIO · PISTACHIO MIGNON

Due strati di soffice pan di spagna guarniti con crema al pistacchio e ricoperto da una croccante copertura di pistacchio. Da gustare in un solo boccone!

Two layers of soft sponge cake garnished with pistachio cream and topped with a crunchy pistachio coating. To be eaten in one bite!

					
901202	Cotto <i>Baked</i>	25 g / pz	ø 5 cm h. 2 cm	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	7 gg Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



I nostri
TRANCI
MAXI TARTS

TRANCIO MANDORLE · ALMOND MAXI TART

803240	Cotto <i>Baked</i>	2000 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



TRANCIO NONNA · GRANDMA'S MAXI TART

803242	Cotto <i>Baked</i>	2400 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



TRANCIO FRUTTI DI BOSCO · MIXED BERRY MAXI TART

803244	Cotto <i>Baked</i>	2400 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



TRANCIO PERE E CREMA CACAO PEAR AND COCOA MAXI TART

803245	Cotto <i>Baked</i>	2400 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



TRANCIO CROSTATA ALBICOCCA APRICOT JAM MAXI TART

803248	Cotto <i>Baked</i>	2200 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



TRANCIO CROSTATA CILIEGIA CHERRY JAM MAXI TART

803249	Cotto <i>Baked</i>	2200 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



TRANCIO LIMONE · LEMON MAXI TART

803251	Cotto <i>Baked</i>	2400 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



TRANCIO CACAO · COCOA MAXI TART

803267	Cotto <i>Baked</i>	2400 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



TRANCIO MELE · APPLE MAXI TART

803268	Cotto <i>Baked</i>	2400 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>





SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

Le nostre FRITTELLE

Le frittelle sono una tipica ricetta della tradizione veneta. Il delizioso impasto si trasforma in una golosità con ingredienti semplici e di prima qualità: farina, uova, burro e zucchero fritto in olio di semi.

Le nostre frittelle sia mignon che grandi possono essere farcite con uvetta, crema pasticcera, zabaione, pistacchio o creative creme al mascarpone ispirate al Tiramisù di Treviso. Le frittelle vuote possono essere consumate come sono oppure utilizzate come semilavorato da farcire a seconda delle vostre esigenze.

Venetian-frittelle are a typical traditional recipe from Veneto. The delicious dough is transformed into a delicacy with simple, top-quality ingredients: flour, eggs, butter and sugar fried in seed oil.

Our Venetian-frittelle both mignon and large can be filled with raisins, custard, zabaglione, pistachio or creative mascarpone creams inspired by Tiramisu of Treviso. The plain pancakes can be eaten empty or used as a semi-finished product to be filled according to personal preference.

FRITTELLE MIGNON · MIGNON VENETIAN-FRITTELLE

VUOTE · PLAIN

804300	Cotto <i>Baked</i>	10-12 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



UVETTA · RAISIN

804301	Cotto <i>Baked</i>	15-18 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA PASTICCERA · CUSTARD

804302	Cotto <i>Baked</i>	20-25 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA ZABAIONE · ZABAGLIONE

804303	Cotto <i>Baked</i>	20-25 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA AL PISTACCHIO · PISTACHIO CREAM

804304	Cotto <i>Baked</i>	20-25 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA TIRAMISÙ · TIRAMISU CREAM

				
900801	Cotto <i>Baked</i>	20-25 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	24 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA TIRAMISÙ AL PISTACCHIO PISTACHIO TIRAMISU CREAM

				
900802	Cotto <i>Baked</i>	20-25 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA TIRAMISÙ AL CARAMELLO SALATO SALTED CARAMEL TIRAMISU CREAM

				
900803	Cotto <i>Baked</i>	20-25 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA TIRAMISÙ CIOCCO COCCO CHOCO COCO TIRAMISU CREAM

				
900804	Cotto <i>Baked</i>	20-25 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



FRITTELLE GRANDI · BIG VENETIAN-FRITTELLE

VUOTE · PLAIN

				
804310	Cotto <i>Baked</i>	35-37 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



UVETTA · RAISIN

				
804311	Cotto <i>Baked</i>	35-37 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA E UVETTA · CUSTARD AND RAISIN

				
804312	Cotto <i>Baked</i>	55-60 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



ZABAIONE E UVETTA · ZABAGLIONE AND RAISIN

				
804313	Cotto <i>Baked</i>	55-60 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



PISTACCHIO E UVETTA PISTACHIO CREAM AND RAISIN

				
804314	Cotto <i>Baked</i>	55-60 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>





TRADIZIONE ARTIGIANA

I nostri
SEMILAVORATI
SEMIFINISHED PRODUCTS

PAN DI SPAGNA · SPONGE CAKE

Il nostro soffice Pan di Spagna è pensato per pasticcerie e gelaterie, già cotto e pronto all'uso perfetto come base per diverse creazioni. È composto da un soffice e delicato impasto, disponibile nel formato rotondo e rettangolare sia classico che al cacao.

Our soft sponge cake is designed for pastry shops and ice cream parlours, baked and ready to use, perfect as a base for several creations. It consists of a soft and delicate dough and is available in round and rectangular shapes, both classic and cocoa flavour.

DISCHI PAN DI SPAGNA ROUND SPONGE CAKE

					
804421	Cotto Baked	2700 g	ø 20 cm h. 3,5 cm	5/6 h Scongellamento Defrosting	96 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



DISCHI PAN DI SPAGNA AL CACAO COCOA ROUND SPONGE CAKE

					
804422	Cotto Baked	2700 g	ø 20 cm h. 3,5 cm	5/6 h Scongellamento Defrosting	96 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



PAN DI SPAGNA RETTANGOLARE RECTANGULAR SPONGE CAKE

					
804434	Cotto Baked	4500 g	30 x 40 cm	6/8 h Scongellamento Defrosting	96 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



PAN DI SPAGNA RETTANGOLARE AL CACAO COCOA RECTANGULAR SPONGE CAKE

					
804435	Cotto Baked	4500 g	30 x 40 cm	6/8 h Scongellamento Defrosting	96 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



BASE FROLLA · SHORTCRUST PASTRY BASE

La nostra Base Frolla è un fragrante semilavorato cotto e pronto per essere farcito a piacimento con creme, marmellate o frutta fresca. Ideale per tutte quelle strutture che vogliono un semilavorato artigianale di prima qualità. Disponibile in tre diverse misure, perfette per ogni esigenza.

Our Shortcrust Pastry Base is a fragrant semi-finished product baked and ready to be filled as desired with creams, jams or fresh fruit. Ideal for all those facilities that require a top-quality handmade semi-finished product. Available in three different sizes, perfect for every need.

DIAMETRO 8 CM

DIAMETER 8 CM

					
804001	40 g	ø 8 cm	2/3 h Scongellamento Defrosting	96 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	108 pz x cartone pcs x carton



DIAMETRO 11 CM

DIAMETER 11 CM

					
804002	100 g	ø 11 cm	2/3 h Scongellamento Defrosting	96 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	40 pz x cartone pcs x carton



DIAMETRO 15 CM

DIAMETER 15 CM

					
804003	120 g	ø 15 cm	2/3 h Scongellamento Defrosting	96 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	21 pz x cartone pcs x carton





BRUSCHETTA · BRUSCHETTA

La nostra bruschetta margherita è un prodotto da forno salato realizzato con pane rustico abbrustolito, farcito con pomodoro, mozzarella, olio d'oliva e un pizzico di origano. Perfetto per essere consumato così com'è oppure da farcire a piacimento.

Our bruschetta margherita is a savoury baked product made from toasted rustic bread, stuffed with tomato, mozzarella, olive oil and a pinch of oregano. Perfect to be eaten as it is or to be topped as desired.

600010	Cotto Baked	220 g	22 x 16 cm	Il prodotto va cotto da congelato <i>The product must be cooked from frozen</i>	12 mesi Conservazione Storage



INDICE

Index

Italysù - SEMIFREDDI e DESSERT

Specialità / <i>Specialties</i>	04
Tiramisù in vasetto / <i>Tiramisu in jars</i>	06
Tiramisù Monoporzione / <i>Single-Serve Tiramisu</i>	11
Semifreddo / <i>Semifreddo</i>	14
Dolci in trancio / <i>Long Cakes</i>	21
Torte Semifreddo / <i>Semifreddo Cakes</i>	24
Salami / <i>Sweet Salami</i>	27



Sweetangelo - TRADIZIONE ARTIGIANA

Torte / <i>Cakes</i>	29
Tortine / <i>Mid-sized Cakes</i>	37
Monoporzioni / <i>Single-Serve Cakes</i>	44
Tranci / <i>Maxi Cakes</i>	51
Frittelle / <i>Venetian-Frittelle</i>	54
Semilavorati / <i>Semifinished products</i>	58
Bruschetta / <i>Bruschetta</i>	61





Sweetangelo e Italysù: le linee gelo per Ho.Re.Ca. e Food&Service by Il Dolce Forno
Sweetangelo and Italysù: the frozen pastry collection for Ho.Re.Ca. and Food&Service by Il Dolce Forno



italysu.com

info@italysu.com



sweetangelo.com

info@sweetangelo.com