



*La sublime qualità
del made in Italy*
PRODUZIONE ARTIGIANALE







LA STORIA DI *un'impresa* ITALIANA.

Siamo un'azienda nata dalla visione imprenditoriale e dall'amore per il Made in Italy di due giovani imprenditori: Mario Laddaga e Carmine Santillo. Custodiamo, selezioniamo e diffondiamo il patrimonio della nostra cultura alimentare, commercializzando prodotti dall'origine controllata e della filiera di produzione certificata.

We are a company born from the business vision and from the love for Made in Italy of two young entrepreneurs: Mario Laddaga and Carmine Santillo.

We preserve, select and spread the heritage of our Made in Italy food culture, offering products of controlled origin and certified production chain.





La produzione semiarartigianale

CRAFT PRODUCTION

Nei nostri stabilimenti produttivi,
gli artigiani del gusto Dolce Milano
creano Frolle, Biscotti, Semilavorati,
Torte, Crostate & Muffin,
100% prodotti in Italia,
seguendo le regole della tradizione.

In our manufacturing unit, our artisans
of taste create biscuits, semi-finished
products, cakes, pies & muffin, 100%
produced in Italy, following the rules
of tradition.



PASSIONE, FIDUCIA ED AMORE PER LA QUALITÀ.

PASSION, CONFIDENCE AND LOVE FOR QUALITY.

Da sempre coltiviamo con lealtà i rapporti tra produttori, dipendenti ed agenti di vendita. Ciò ha consentito alla nostra azienda di diventare negli anni sinonimo di affidabilità e trasparenza. Siamo dunque grati della fiducia che ci accordano i nostri clienti mettendo in tavola bontà e qualità che rendano più sana e felice la giornata degli italiani - e non solo.

We cultivate loyal relationships between producers, employees and sales agents. This has enabled our company to become synonymous of reliability and transparency over the years. We are therefore grateful for the trust that our customers place in us by putting on the table goodness and quality that make the day healthier and happier for everybody across the world.



L'idea vincente

OUR WINNING IDEA

Ricerca, innovazione e consulenza nel settore dei prodotti frozen.

Dolce Milano è una vera start up, nata nel 2012 dall'amore per il "buon gusto" dei suoi due giovani fondatori.

Mario e Carmine vantano un'esperienza maturata in oltre 25 anni di consolidati rapporti commerciali con operatori del mondo Ho.Re.Ca.

La mission aziendale è creare e distribuire dolci surgelati d'eccellenza. Ininterrotto è l'investimento di risorse nella ricerca di ingredienti top di gamma e soluzioni produttive innovative.

L'acquisizione da parte di Dolciaria Acquaviva Spa, nell'aprile 2021, rappresenta una nuova tappa strategica: divenir parte di una più grande e strutturata realtà imprenditoriale promette nuovi interessanti stimoli di crescita.

Research, innovation and consultancy in the field of frozen products.

Dolce Milano is a true start up, born in 2012 from the love for "good taste" of its two young founders.

Mario and Carmine have more than 25 years of experience in the Ho.Re.Ca. business.

The company mission is to create and distribute frozen desserts of excellence. There is a continuous resources investment to select top of the range ingredients and innovative production solutions. The acquisition by Dolciaria Acquaviva Spa, in April 2021, represents a new strategic step: becoming part of a larger and more structured business reality promises new interesting growth opportunities.





*Buono e sano
perché controllato
con i nostri occhi*

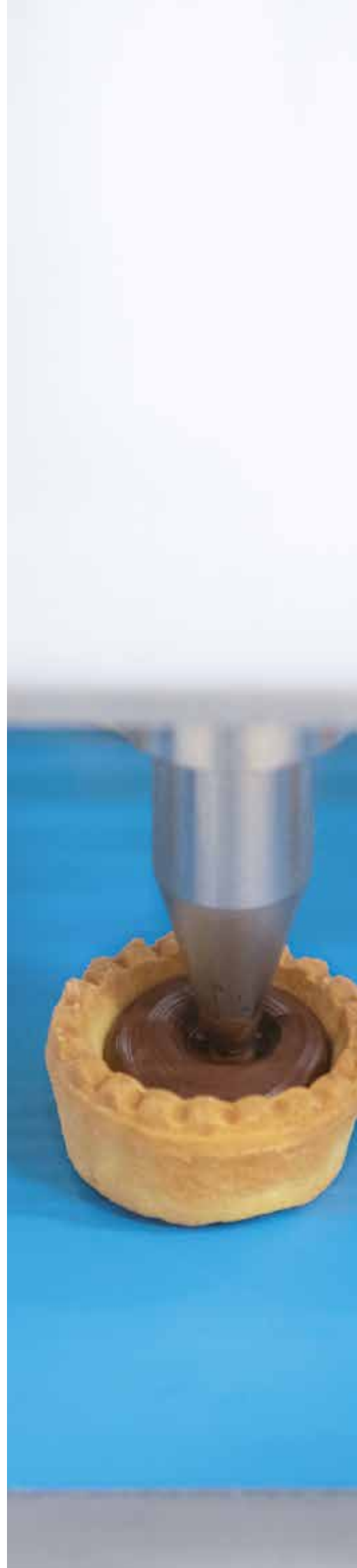


TASTY AND HEALTHY
BECAUSE CHECKED
WITH OUR OWN EYES



Dolce Milano crede nel coinvolgimento del cliente come partner attivo del progetto aziendale e si dedica, tramite la rete di consulenti, alla vendita e al processo di definizione dell'offerta che la singola attività andrà a collocare sul mercato, profilando insieme al cliente le sue preferenze ed esigenze in maniera puntuale. Si propone, inoltre, di diffondere la cultura made in Italy di un prodotto alimentare genuino e di qualità, dall'origine controllata e dalla filiera di produzione certificata.

Dolce Milano believes in the customer involvement as an active partner in the company's project. Through its sales network of consultants, the Company profiles with its customers the offer that the individual business needs to satisfy its target.



Indice | Index



I Milanesi | The Milanesi 11

I MILANESI | THE MILANESI 11

Muffin | Muffins 19

MUFFIN MISTI | MIXED MUFFINS 20

MUFFIN MINI | MINI MUFFINS 23

Dessert | Desserts 25

MONOPORZIONI | SINGLE PORTION DESSERTS 27

TIRAMISÙ | TIRAMISU 37

Torte | Cakes 43

TORTE PRETAGLIATE | PRE SLICED CAKES 45

TORTE INTERE | WHOLE CAKES 57

PROFITEROLES | PROFITEROLES 59

AMERICANE | AMERICAN CAKES 61



PESO



CONTENUTO BOX



SCONGELAMENTO



PALLET



N° FETTE



Crostate | Tarts

65

CROSTATE | TARTS

65

Plumcake | Plumcakes

69

PLUMCAKE | PLUMCAKES

69

Specialità regionali | Regional Specialties

73

SICILIANE | SICILIAN

74

NAPOLETANE | NEAPOLITAN

77

Biscotti | Biscuits

79

ASSORTITI | MIXED PASTRIES

80

RIPIENI | STUFFED SHORTBREAD BISCUITS

82

FROLLE | SHORTCRUST

84

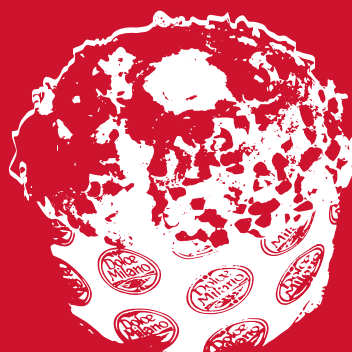
Le Gioie | Le Gioie Cakes

87

LE GIOIE | LE GIOIE CAKES

87



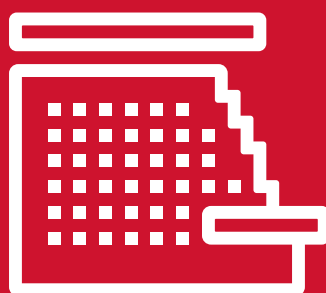
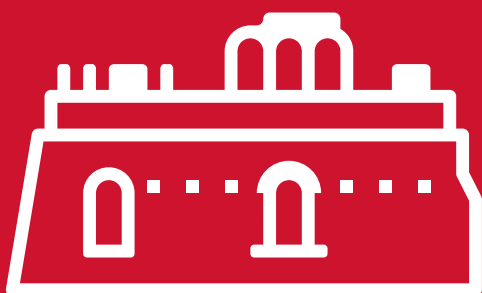


I MILANESI

MADE IN ITALY

Morbidi e gustosi, in 12 varianti speciali, che prendono nome dalle stazioni principali della metropolitana milanese. I nuovi Muffin "I Milanesi" sono prodotti artigianalmente, secondo l'antica tradizione dolciaria, per soddisfare palati sempre più raffinati. Farciture originali, impasti ricercati, ingredienti selezionati e tanti gusti deliziosi... per un momento di puro piacere, da assaporare a colazione o durante la giornata.

Soft and tasty, in 12 special variants, which take their name from Milan's main metro stations. The "Milanesi" are the fusion between the Italian traditional "Panettone" and the international "Muffin". They are handcrafted, according to the ancient confectionery tradition. Original fillings, refined mixes, selected ingredients and many delicious tastes... for a moment of pure pleasure, to be enjoyed at breakfast or during the day.



con
STELLINE
DI ZUCCHERO
E PEPITE
DI CIOCCOLATO



il duomo

Impasto al cioccolato, crema al cioccolato bianco e stelline / Chocolate dough filled with white chocolate cream, topped with sugar stars

CODICE M031

105G 16PZ 8/160
 3/4 ORE (0/+4°C)



con
STELLINE
DI ZUCCHERO

il san babila

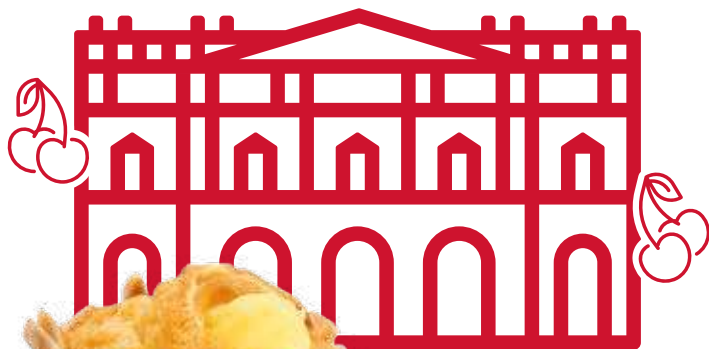
Red velvet, crema al cioccolato bianco e stelline / Red velvet filled with white chocolate cream, topped with sugar stars

CODICE M033

105G 16PZ 8/160
 3/4 ORE (0/+4°C)







con
LAMELLE
DI MANDORLE



il cordusio

Impasto alla vaniglia, amarene, crema pasticceria e mandorle / Vanilla dough, sour cherries, custard and almonds

CODICE M035

 105G  16PZ  8/160
 3/4 ORE (0/+4°C)

con
GRANELLA
DI NOCCIOLE
E PEPITE
FONDENTI







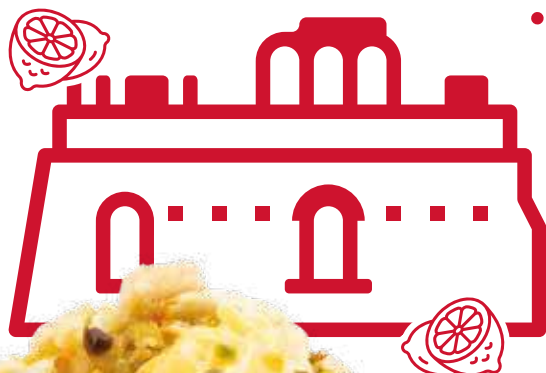
il cairoli

Impasto con purea di banana, crema di cioccolato, banana e nocciole

Dough with banana puree, chocolate cream, banana and hazelnuts

CODICE M032

 105G  16PZ  8/160
 3/4 ORE (0/+4°C)







con
CRUMBLE
E
GRANELLA
DI PISTACCHI



il missori

Impasto al pistacchio, crema al limone e crumble / Dough with pistachio filled with lemon cream

CODICE M039

 105G  16PZ  8/160
 3/4 ORE (0/+4°C)







con
CRUMBLE
E
ZUCCHERO
A VELO

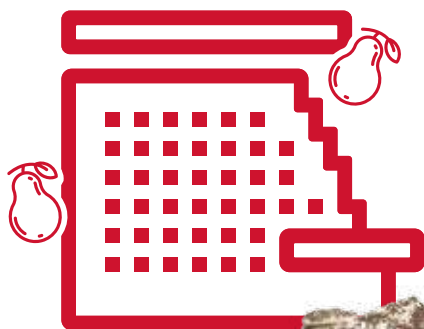


il crocetta

Impasto alla nocciola e grano saraceno, confettura di lampone e crumble
Hazelnut and buckwheat dough, raspberry jam and crumble

CODICE M040

 105G  16PZ  8/160
 3/4 ORE (0/+4°C)



con
MANDORLE
CIOCCOLATO
E ZUCCHERO
A VELO







il loreto

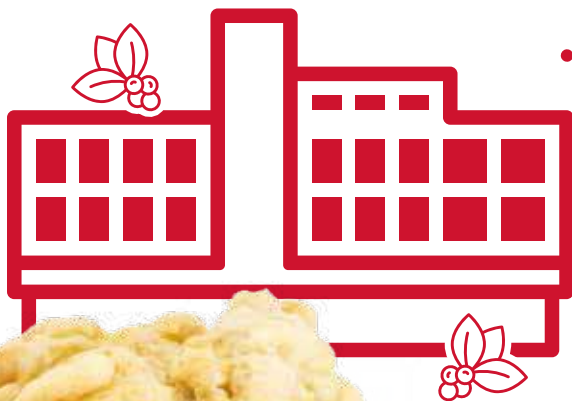
**Impasto al cioccolato, pere,
crema di cioccolato e mandorle**

*Dough with chocolate and pear, filled
with chocolate, topped with almonds*

CODICE M037

 105G  16PZ  8/160
 3/4 ORE (0/+4°C)





con
CRUMBLE
E MIX
DI FRUTTI
DI BOSCO



il precotto

**Impasto con farina integrale, frutti di
bosco e crumble / Whole grain flour,
wild berries and crumble**

CODICE M036

 105G  16PZ  8/160
 3/4 ORE (0/+4°C)



il cadorna

Impasto al gusto di caramello,
crema al caramello salato e noci
*Dough caramel tasted, salted
caramel cream and nuts*

CODICE M038

105G 16PZ 8/160
 3/4 ORE (0/+4°C)



con
CRUMBLE
CACAO
E SCORZA
D'ARANCIA

il buonarroti

Impasto con purea di carota, confettura
d'arancia, crumble di cioccolato e
arancia candita / *Dough with carrot puree,
filled with orange marmalade, topped with
crumble of chocolate and candied orange*

CODICE M041

105G 16PZ 8/160
 3/4 ORE (0/+4°C)





con
CANNELLA
E ZUCCHERO
A VELO



il bonola

Impasto con mela e cannella /
Sliced apple with cinnamon

CODICE M042

 95G  16PZ  8/160
 3/4 ORE (0/+4°C)





con
SEMI
DI SESAMO



il san siro

Farina multicereali, carota, noci,
confettura di albicocche e semi di sesamo
Multigrain flour, carrot, nuts, apricot jam
and sesame seeds

CODICE M034

 105G  16PZ  8/160
 3/4 ORE (0/+4°C)



Muffin

MUFFINS

Morbidi e versatili, sono i protagonisti delle vetrine anglosassoni ed ormai immancabili in quelle di tutto il mondo. Guarniti con frutta secca, creme o gocce di cioccolato, i muffin rendono piacevole e intenso ogni boccone.

Soft and fluffy, muffins can be enjoyed in any occasion. Enriched with diet fruit, creams or chocolate chips that make each bite tasty and intense.

MUFFIN MISTI

MUFFIN

CATALOGO PRODUZIONE 2021



Albicocca
APRICOT

Pistacchio



Pistacchio
PISTACHIO



Frutti rossi
RED FRUITS



Cioccolato
CHOCOLATE



Carota
CARROT

MUFFIN ARTIGIANALI
IN SCATOLA MISTA
Gusti misti
MUFFIN MIXED BOX
CODICE M001

 65G  20PZ  8/160  2/3 ORE (0/+4°C)



—Mini—



Albicocca
APRICOT



Frutti rossi
RED FRUITS



Pistacchio
PISTACHIO



Cioccolato
CHOCOLATE



Crema bianca
WHITE CREAM



Carota
CARROT

MINI MUFFIN ARTIGIANALI
IN SCATOLA MISTA

Gusti misti

MINI MUFFIN MIXED BOX

CODICE M002

30G 30PZ 8/160 2/3 ORE (0/+4°C)



Dessert

DESSERTS

Piccoli dolci pensati per tutti i palati,
dai più delicati ai più golosi.
Segno distintivo: irresistibili.

Small desserts designed for all tastes,
from the most delicate to the sweet lovers.
Distinctive sign: irresistible.



Dessert monoporzione

SINGLE PORTION DESSERTS



MINI MOUSSE AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE MINI MOUSSE

CODICE DMD021

 110G  12PZ  8/160  5/6 ORE (0/+4°C)

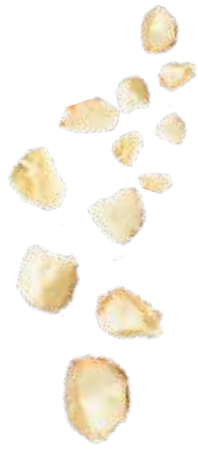
Mini mousse



MINI MOUSSE ALLO YOGURT
E FRUTTI DI BOSCO
YOGURT AND BERRIES
MINI MOUSSE

CODICE DMD020

 110G  12PZ  8/160  5/6 ORE (0/+4°C)



Nocciola



MONOPORZIONI

DESSERT

IL NOCCIOLA
NOCCIOLA
CODICE CAN018

90G 12PZ 6/150 5/6 ORE (0/+4°C)



CATALOGO PRODUZIONE 2021



COCCO PASSION FRUIT
COCONUT PASSION FRUIT
CODICE CAN021

90G 12PZ 6/150 5/6 ORE (0/+4°C)

della Nonna



TORTINA DELLA NONNA
MINI HOMEMADE PIE
CODICE T001

 110G  15PZ  11/132  5/6 ORE (0/+4°C)






Cuore ripieno

MONOPORZIONI

DESSERT






CUORE DI CIOCCOLATO
CHOCOLATE SOUFFLÈ
CODICE DMD030

 100G  12PZ  8/160

 30/40SECONDI AL MICROONDE



CUORE DI CIOCCOLATO
BIANCO E NERO
WHITE AND DARK
CHOCOLATE SOUFFLÈ
CODICE DMD025

 100G  12PZ  8/160

 30/40SECONDI AL MICROONDE



CATALOGO PRODUZIONE 2021



CUORE AL PISTACCHIO
PISTACHIO SOUFFLÈ
CODICE DMD022




 100G  12PZ  8/160

 30/40SECONDI AL MICROONDE

Caramello



CUORE AL CAMELLO
CAMEL SOUFFLÈ
CODICE DMD141

 100G  12PZ  8/160

 30/40SECONDI AL MICROONDE

NOVITÀ



Tre cioccolati



TRE CIOCCOLATI
THREE CHOCOLATES
CODICE DMD098

 100G  12PZ  8/160  5/6 ORE (0/+4°C)



PISTACCHIELLO
PISTACCHIELLO
CODICE DMD097

 100g  12PZ  8/160  5/6 ORE (0/+4°C)







CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI
RED FRUIT CHEESECAKE
CODICE CHEFB

 100g  12PZ  8/160  5/6 ORE (0/+4°C)

Senza glutine







TIRAMISÙ SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE TIRAMISU
CODICE SGSF03

 90G  9PZ  8/232  3 ORE CIRCA (0/+4°C)



MACARONS MIX
MACARONS MIX
CODICE 144501

 12G  72PZ  8/240  1 ORA (0/+4°C)

*Frutti
rossi*



CHEESECAKE AL BICCHIERE
AI FRUTTI ROSSI
MINI RED FRUIT CHEESECAKE
CODICE DMD143

 120G  12PZ  8/160  5/6 ORE (0/+4°C)





Tiramisù

TIRAMISU

Il più famoso dolce made in Italy nel mondo, una ricetta bilanciata minuziosamente e una produzione monitorata nel dettaglio.

L'intramontabile tiramisù in diverse confezioni: una per ogni occasione di utilizzo.

Differenti vesti, ma lo stesso unico gusto.

The most famous Made in Italy dessert in the world, a recipe meticulously balanced and a production carefully monitored.

The timeless tiramisu in different packages: one for each occasion of use. Different appearances, but the same unique taste.





Torta tiramisù



TORTA TIRAMISÙ
TIRAMISU CAKE
CODICE DMD107



 1,2KG  1PZ  8/136

 6/7 ORE (0/+4°C)  12FETTE









*al Bicchiere
con Savoiardi*



TIRAMISÙ AL BICCHIERE CON SAVOIARDI
TIRAMISU GLASS WITH LADYFINGERS
CODICE M057

 120G  12PZ  8/160  5/6 ORE (0/+4°C)



TIRAMISÙ TRANCIO
TIRAMISU
CODICE DMD01

1,05KG 1PZ 14/238 7/8 ORE (0/+4°C)

alla Fragola



TIRAMISÙ TRANCIO
ALLA FRAGOLA
STRAWBERRY TIRAMISU
CODICE DMD109

1,05KG 1PZ 14/238 7/8 ORE (0/+4°C)

ai Savoiardì.



TIRAMISÙ SAVOIARDI
TIRAMISU LADYFINGERS
CODICE DMD050

 110G  9PZ  10/200  5/6 ORE (0/+4°C)



TIRAMISÙ VASCHETTA
TIRAMISU PACK
CODICE GD30

 450G  9PZ  7/49  7/8 ORE (0/+4°C)



Torte

CAKES

Dalle classiche a quelle d'oltreoceano,
per i cultori della tradizione
o per chi è alla ricerca di sapori originali.
Un vasto assortimento di torte
confezionate con grande maestria
per soddisfare ogni tentazione di gusto.

From Italian classic to international recipes,
for lovers of tradition or for those
looking for original flavors.
A wide range of cakes made
with crafty know-how
to satisfy every taste temptation.



Torte Pretagliate

PRE SLICED CAKES



TORTA RICOTTA COCCO E CIOCCOLATO
RICOTTA CHEESE CHOCOLATE
AND COCONUT CAKE

CODICE DMD013

1,2KG 1PZ 8/136
6/7 ORE (0/+4°C) 12FETTE



MERINGA
MERINGUE

CODICE PV098

900G 1PZ 8/136
2/3 ORE (0/+4°C) 12FETTE



TORTA AI TRE CIOCCOLATI
3 CHOCOLATE CAKE

CODICE DMD017

1,2KG 1PZ 12/240 6/7 ORE (0/+4°C) 12FETTE



TORTA RICOTTA E PERE
RICOTTA CHEESE AND PEAR CAKE
CODICE DMD108

1,2KG 1PZ 8/136
6/7 ORE (0/+4°C) 12FETTE



CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI
CHEESECAKE WITH MIXED BERRIES
CODICE DMD012

1,4KG 1PZ 12/240
6/7 ORE (0/+4°C) 14FETTE



CHEESECAKE AL CARAMELLO
CAMEL CHEESECAKE
CODICE DMD019

1,4KG 1PZ 12/240 6/7 ORE (0/+4°C) 14FETTE



TORTA RICOTTA E PISTACCHIO
RICOTTA CHEESE
AND PISTACHIO CAKE
CODICE DMD014

 1,2KG  1PZ  12/240  6/7 ORE (0/+4°C)  12FETTE

*Ricotta
e
pistacchio*





CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO
MIXED BERRIES TART
CODICE PV080P

1,4KG 1PZ 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE






CROSTATA ALLE FRAGOLE
STRAWBERRY TART
CODICE DMD033



1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE



CROSTATA RICOTTA E CIOCCOLATO
RICOTTA CHEESE AND CHOCOLATE
CAKE

CODICE DMD103




 1,5KG  1PZ  12/240



 5/6 ORE (0/+4°C)  14FETTE



CROSTATA ALLE MANDORLE
ALMOND TART






CODICE DMD07

 1,4KG  1PZ  12/240

 5/6 ORE (0/+4°C)  14FETTE








TORTA CAPRESE
CAPRESE CAKE
CODICE DMD031

 1,2KG
  1PZ
  12/240
 4/5 ORE (0/+4°C)
  14FETTE



TORTA MACAO
MACAO CAKE
CODICE DMD018

 1,3KG
  1PZ
  12/240
 5/6 ORE (0/+4°C)
  14FETTE





CROSTATA DI FRUTTA MISTA
MIXED FRUITS TART
CODICE DMD034

 1,4KG  1PZ  12/240  5/6 ORE (0/+4°C)  14FETTE

Frutta mista



Torta della nonna

TORTE PRETAGLIATE

TORTE



TORTA DELLA NONNA
CUSTARD AND PINENUTS TART
CODICE DMD08

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE

CATALOGO PRODUZIONE 2021



TORTA DELLA NONNA AL PISTACCHIO
CUSTARD PINENUTS AND PISTACHIO TART
CODICE DMD139

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE



Torta alle Pere



TORTA ALLE PERE
PEAR PIE
CODICE DMD011

 1,4KG  1PZ  12/240  5/6 ORE (0/+4°C)  14FETTE



TORTA INTEGRALE ALLA CAROTA
WHOLEMEAL CARROT CAKE

CODICE M029

 1KG  1PZ  12/240  5/6 ORE (0/+4°C)  14FETTE



CROSTATA ALLE MELE CASALINGA
HANDMADE APPLE TART

CODICE DMD05

 1,4KG  1PZ  12/240  5/6 ORE (0/+4°C)  14FETTE





Capriccio



TORTA CAPRICCIO
CHOCOLATE AND MIXED
NUTS TART
CODICE DMD09

 1,4KG  1PZ  12/240  5/6 ORE (0/+4°C)  14FETTE



TORTE PRETAGLIATE

Crostata al cacao

TORTE



CATALOGO PRODUZIONE 2021

CROSTATA AL CACAO
CHOCOLATE CREAM AND CHOCO-CHIPS TART
CODICE DMD06

 1,4KG  1PZ  12/240  5/6 ORE (0/+4°C)  14FETTE



Torte interere

WHOLE CAKES



MENEGHINA CHEESECAKE
CON FRAGOLINE DI BOSCO
MENEGHINA CHEESECAKE WITH
WILD STRAWBERRIES

CODICE DMD140

1,4KG 1PZ 12/240

9/10 ORE (0/+4°C)



LEMON CHEESECAKE
LEMON CHEESECAKE

CODICE DMD138

1,7KG 1PZ 12/240

9/10 ORE (0/+4°C)



TORTA PERE E CIOCCOLATO
PEAR AND CHOCOLATE CAKE

CODICE DMD016

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C)



Saint honoré



TORTA SAINT HONORÉ
SAINT HONORE' CAKE
CODICE DMD03





 1,2KG  1PZ  8/136  5/6 ORE (0/+4°C)



Profiteroles







PROFITEROLES AL CACAO
CHOCOLATE PROFITEROLES
CODICE TO0009

 1,2KG  1PZ  9/234  8 ORE CIRCA (0/+4°C)



PROFITEROLES AL
CIOCCOLATO FONDENTE
DARK CHOCOLATE
PROFITEROLES
CODICE TO0108

 500G  1PZ  20/520  8 ORE CIRCA (0/+4°C)



torte America

..... AMERICAN CAKES

Una sezione dedicata ai dolci internazionali più accattivanti, torte schiumose e colorate dai golosi strati che si alternano a farciture burrose; la ricetta originale che ha decretato il successo della tipica pasticceria americana in tutto il mondo.

A section dedicated to the most appealing international desserts, frothy and colorful cakes with delightful layers combined with buttery fillings; the original recipe that made the typical American Bakery successful all over the world.



CHOCOLATE CAKE

CODICE DMD083

1,8KG 1PZ 8/136
12 ORE CIRCA (0/+4°C) 14FETTE

RED VELVET CAKE

CODICE DMD084

2KG 1PZ 8/136
12 ORE CIRCA (0/+4°C) 14FETTE



NY CHEESECAKE

CODICE DMD015




1,8KG 1PZ 12/240
10 ORE CIRCA (0/+4°C) 14FETTE







APPLE PIE

CODICE DMD082




 2,4KG  1PZ  12/240



 12 ORE CIRCA (0/+4°C)  14FETTE



CARROT CAKE

CODICE DMD085




 2,1KG  1PZ  8/136



 12 ORE CIRCA (0/+4°C)  14FETTE



DONREO CAKE

CODICE DMD086

 1,3KG  1PZ  12/240

 8/9 ORE (0/+4°C)  14FETTE





Crostate

TARTS

La consistenza friabile della pasta frolla e i morbidi ripieni di crema o di confettura di frutta creano un connubio perfetto. Nascono così le Crostate, i classici dolci italiani capaci di raccontare la nostra tradizione pasticceria ad ogni assaggio.

The crumbly consistency of the shortcrust pastry and the soft fillings of cream or fruit create a perfect union, which sparks the creation of the tarts, the classic Italian pie, suitable for every taste.



CROSTATA
Crema di nocciole
HAZELNUT TART
CODICE C004

1KG 1PZ 12/240
 4/5 ORE (0/+4°C)



CROSTATA
Marmellata di ciliegie
CHERRY TART
CODICE C002

1KG 1PZ 12/240
 4/5 ORE (0/+4°C)



Albicocca



CROSTATA
Marmellata di albicocche
APRICOT JAM TART
CODICE C001

1KG 1PZ 12/240
 4/5 ORE (0/+4°C)







Crostate in teglia

TARTS IN BAKING PAN







CROSTATA IN TEGLIA
Albicocca - 30X40 cm
SQUARE APRICOT TART
CODICE C007

 2KG  1PZ  6/150  5/6 ORE (0/+4°C)







CROSTATA IN TEGLIA
Crema di nocciole - 30X40 cm
SQUARE HAZELNUT TART
CODICE C010

 2KG  1PZ  6/150  5/6 ORE (0/+4°C)

Mele



CROSTATA IN TEGLIA
Mele - 30X40 cm
SQUARE APPLE TART
CODICE C011

 2KG  1PZ  6/150  5/6 ORE (0/+4°C)



Plumcake

PLUMCAKES

Perfetti per la colazione e dall'impasto incredibilmente soffice, in ricette classiche e proposte innovative.

Perfect for breakfast with an incredibly soft dough, in classic recipes but also original proposals.



PLUMCAKE
Alla vaniglia
VANILLA PLUMCAKE
CODICE PLUM01

1KG 2PZ 11/132 7/8 ORE (0/+4°C)

PLUMCAKE
Al cioccolato con chunks
CHOCO-CHUNKS PLUMCAKE
CODICE PLUM02

1KG 2PZ 11/132
 7/8 ORE (0/+4°C)







PLUMCAKE
Alla carota e noci
**WALNUTS AND CARROTS
PLUMCAKE**
CODICE PLUM05

1KG 2PZ 11/132
 7/8 ORE (0/+4°C)

con
CRUMBLE



PLUMCAKE
Ai frutti di bosco
RED FRUITS PLUMCAKE
CODICE PLUM07

 1KG  2PZ  11/132  7/8 ORE (0/+4°C)




al Cioccolato

PLUMCAKE VARIEGATO
Al cioccolato
VARIEGATED-CHOCOLATE
PLUMCAKE

CODICE PLUM03

 1KG  2PZ  11/132

 7/8 ORE (0/+4°C)



Specialità regionali

REGIONAL SPECIALTIES

Un tuffo nella più tradizionale arte dolciaria italiana, una selezione dei dessert che meglio di qualunque altro raccontano i prodotti e la storia delle nostre terre. Con l'ausilio di ingredienti locali e di alta qualità nasce la gamma delle Specialità Regionali: esplosione di gusto e colore.

A dive into the most traditional Italian confectionery art, a selection of desserts that embodies our country's history. With the help of high quality local ingredients, the range of Regional Specialties is born: an explosion of taste and color.



MINI CASSATINE MIX
Verde | Limoncello | Bianca | Mandarino
MINI CASSATINE MIX
CODICE CS-04

40G 28PZ 8/160 1 ORA (0/+4°C)



CASSATINA SICILIANA
CASSATA MIDI
(ALMOND PASTE, RICOTTA CHEESE)
CODICE CA0035

95G 12PZ 11/66 2 ORE CIRCA (+20/+24°C)



Cassata siciliana




CASSATA SICILIANA
CASSATA (ALMOND PASTE,
RICOTTA CHEESE)
CODICE CA0037

 1KG  1PZ  11/66  2 ORE CIRCA (+20/+24°C)



CANNOLO SICILIANO MIGNON
MINI CANNOLO FILLED WITH RICOTTA
CHEESE

CODICE CA0027

 40G  21PZ  11/66  2 ORE CIRCA (+20/+24°C)

*Cannolo
siciliano*



CANNOLO SICILIANO
CANNOLO FILLED WITH
RICOTTA CHEESE

CODICE CA0026

 120G  10PZ  11/66
 2 ORE CIRCA (+20/+24°C)









Pastiera napoletana



PASTIERA
NEAPOLITAN PASTIERA
CODICE PA0008

 1,2KG  1PZ  12/108  2/3 ORE CIRCA (+20/+24°C)



Babà

BABÀ AL RUM
BABÀ WITH RHUM
CODICE DMD076

 130G  12PZ  8/160  4 ORE (0/+4°C)



Biscotti

BISCUITS

Raffinato assortimento di frolle
semplici o impreziosite con confetture
di frutta e creme.




Piccole delizie di cui apprezzare
la minuziosa manifattura
e la certificata genuinità.

*Selected range of classic shortbread
or enriched with fruit jams and creams.
Small delights to appreciate the
meticulous workmanship and the certified
genuineness.*



frolle miste

FROLLE MISTE
Gusti misti
MIXED PASTRIES
Mixed flavorus
CODICE F004

 70G  20PZ  8/160





PUFF PASTRY CANNOLI

Crema di pistacchio

CANNOLO

Pistachio cream

CODICE 5197

 1,5KG  8/160



PUFF PASTRY CANNOLI

Crema di gianduia

CANNOLO

Gianduia cream

CODICE 5198

 1,5KG  8/160



PUFF PASTRY CANNOLI

Crema di zabaione

CANNOLO

Eggnog cream

CODICE 5199

 1,5KG  8/160



Frollini ripieni

STUFFED SHORTBREAD BISCUITS

FROLLINI RIPIENI



BISCOTTI

CROCCO CANNOLO

Crema bianca e crema cappuccino

CROCCO CANNOLO WITH WHITE
CREAM AND CAPPUCCINO CREAM

CODICE B139

 1,5KG  2Pzx750G  8/160

CATALOGO PRODUZIONE 2021






CROCCO CANNOLO

Crema di pistacchio e crema di gianduia

CROCCO CANNOLO WITH
PISTACHIO AND GIANDUIA CREAM

CODICE B140

 1,5KG  2Pzx750G  8/160



TARTELLETTE
Nocciola
HAZELNUTS TARTELLETTA
CODICE B103

 1,5KG  8/160



CESTINO FROLLA
Marmellata all'albicocca
SHORTCRUST FILLED
WITH APRICOT JAM
CODICE B106

 1,5KG  8/160



CESTINO QUADRATO
Crema bianca e crema di pistacchio
SQUARE BASKET WHITE CREAM
AND PISTACHIO CREAM
CODICE B133




 1,5KG  8/160



Nocciole

FROLLE

CROSTATINA
Nocciole
HAZELNUT
CODICE BI0038

 80G  24PZ  8/160






BISCOTTI

Albicocca

CATALOGO PRODUZIONE 2021



CROSTATINA
Albicocca
APRICOT
CODICE BI0039

 80G  24PZ  8/160

Ciock



ESSE CIOCK
ESSE CIOCK
CODICE F002



 70G  20PZ  8/160



Esse



ESSE LISCE
PLAIN ESSE
CODICE F003

 70G  20PZ  8/160





Le Gioie

LE GIOIE CAKES

Il risultato dei nostri dieci anni di esperienza nel settore frozen made in Italy è una nuova selezione di prodotti con un format più "smart".

Deliziose Cakes, in formato più leggero, singolarmente confezionate e pronte da gustare: nate per essere condivise, in qualunque momento perché ogni occasione di consumo diventa quella giusta.

Non dei semplici dessert, ma veri e propri attimi di dolcezza da vivere con chi si ama, anche esattamente "in questo istante".

Qualità e tradizione diventano così esperienze di gusto in cui immergersi e grazie alle quali godere dello stare insieme, a casa propria o altrove, per rendere speciale un qualunque giorno ordinario.

The result of our ten years of experience in the frozen market is a new selection of products with a "smarter" format.

Delicious Cake, in a smaller format, singularly packaged and ready to be tasted: each time of consumption becomes the right one.

Not simple desserts, but real moments of joy to share with those you love.

Quality and tradition become taste experiences: enjoy being together, at home or elsewhere, to make any ordinary day sweetly special.



Tiramisù vaschetta




TIRAMISÙ VASCHETTA
TIRAMISU PACK
CODICE GD30

 450G  9PZ  7/49  7/8 ORE (0/+4°C)









TORTA AI TRE CIOCCOLATI
3 CHOCOLATE CAKE
CODICE GD27

 400G  4PZ  12/132  6/7 ORE (0/+4°C)







TORTA PERE E CIOCCOLATO
PEAR AND CHOCOLATE CAKE
CODICE GD03

 350G  4PZ  12/132
 4/5 ORE (0/+4°C)



TORTA CAPRICCIO
CHOCOLATE AND MIXED NUTS TART
CODICE GD08

 350G  4PZ  12/132  4/5 ORE (0/+4°C)






TORTA PISTACCHIELLA
PISTACCHIELLA CAKE
CODICE GD29

 350G  4PZ  12/132  6/7 ORE (0/+4°C)

Velata







TORTA VELATA
VELATA CAKE
CODICE GD28

 400G  4PZ  12/132  6/7 ORE (0/+4°C)

Le Gioie




PASTIERA
PASTIERA
CODICE DMD125

 400G  4PZ  12/132  4/5 ORE (0/+4°C)

*Frutti
rossi*



CHEESCAKE AI FRUTTI ROSSI
RED FRUITS CHEESCAKE
CODICE GD18

 350G  4PZ  12/132  5/6 ORE (0/+4°C)



dolcemilano.eu

info@dolcemilano.eu



DOLCE MILANO

STABILIMENTO Via Luigi Galvani 5/B, 20875 Burago di Molgora (MB)

DOLCIARIA ACQUAVIVA

SEDE LEGALE Via Card. Guglielmo Sanfelice 33, 80134 Napoli

Le caratteristiche dei prodotti indicati nel catalogo possono essere soggette a modifiche, la Dolciaria Acquaviva S.p.A. si riserva il diritto di rivederle in qualsiasi momento. I prodotti sono congelati all'origine. Le foto sono un esempio di presentazione del prodotto.



*La sublime qualità
del made in Italy*



