



Sweetangelo e Italysù: le linee gelo by
Sweetangelo and Italysù: the frozen pastry collection by



DOLCE FORNO
ARTE PASTICCERA



ITALYSÙ
— THE ITALIAN TIRAMISÙ —

Tiramisù: ricerca e innovazione
per Ho.Re.Ca. and Food&Service

Frozen Haute Patisserie
for Ho.Re.Ca. and Food&Service



SWEETANGELO
TRADIZIONE ARTIGIANA

Pasticceria surgelata tradizionale
per Ho.Re.Ca. e Food&Service

Traditional Frozen Pastry
for Ho.Re.Ca. and Food&Service



Dall'esperienza più che cinquantennale di tre generazioni alla guida dello storico marchio "Il Dolce Forno" nascono le proposte di prodotti dolciari gelo dedicate esclusivamente al mondo Ho.Re.Ca e Food & Service: **Italysù e Sweetangelo**.

Italysù, la linea di dessert di alta gamma ispirati al più amato dei dolci italiani, il Tiramisù.

Proposte innovative sviluppate a partire 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 fortemente legati alla tradizione dolciaria Italiana, mantenendo una forte attitudine artigianale nello sviluppo di ogni prodotto.

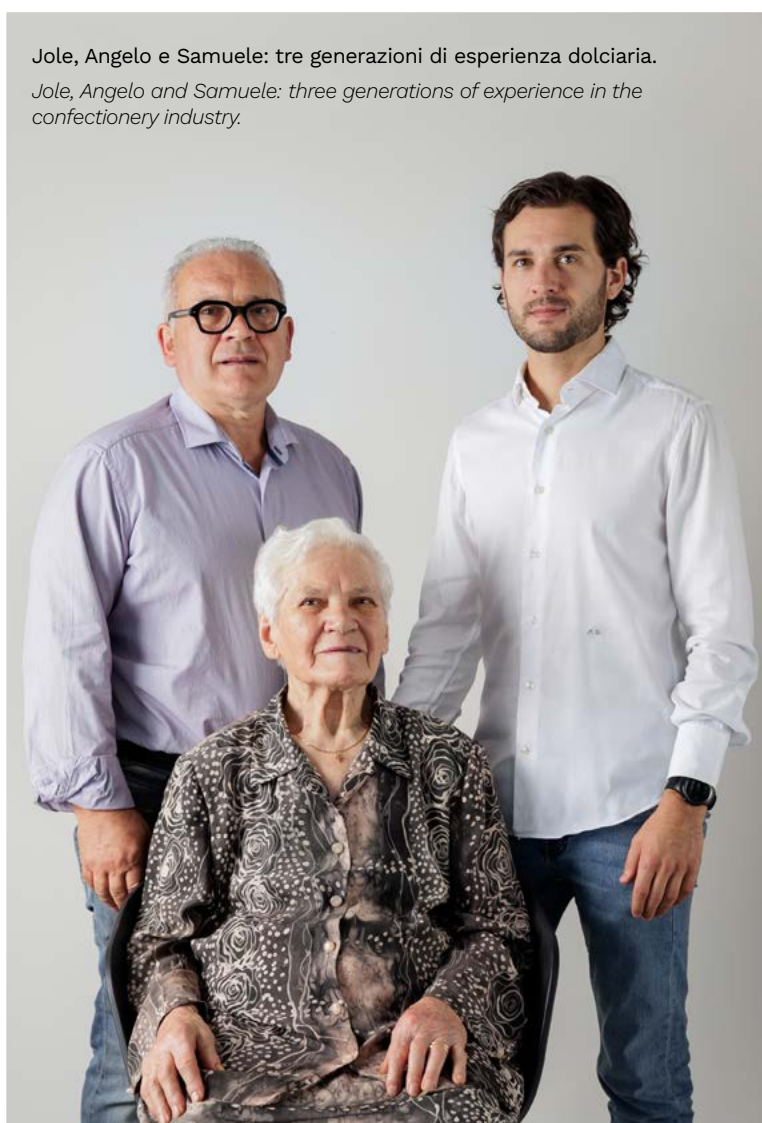
From the more than fifty years of experience of three generations at the helm of the historic "Il Dolce Forno" brand, the proposals of frost confectionery products dedicated exclusively to the Ho.Re.Ca and Food & Service world are born: Italysù and Sweetangelo.

Italysù, the line of high-end desserts inspired by the most loved of Italian desserts, Tiramisu.

Innovative proposals developed starting from 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 pays homage to the second generation of the company, offers a line of frost bakery products strongly linked to the Italian confectionery tradition, maintaining a strong artisanal attitude in the development of each product.

Jole, Angelo e Samuele: tre generazioni di esperienza dolciaria.
Jole, Angelo and Samuele: three generations of experience in the confectionery industry.





ITALYSÙ

— THE ITALIAN TIRAMISÙ —

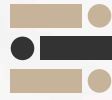
info@italysu.com



SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

info@sweetangelo.com



ITALYSÙ

— THE ITALIAN TIRAMISÙ —



Catalogo Gelo ·
Frozen Catalogue

Italysù:

DESSERT DI ALTA GAMMA PER
IL MERCATO HORECA e FOOD &
SERVICE ISPIRATI AL PIÙ amato
DEI DOLCI ITALIANI: IL TIRAMISÙ.

Italysù:

HIGH-END DESSERTS FOR THE HORECA AND
FOOD & SERVICE MARKET INSPIRED BY THE
MOST LOVED OF ITALIAN DESSERTS: TIRAMISU.

Italysù:

DIE HOCHWERTIGEN DESSERTS FÜR HOTEL,
RESTAURANT, GASTRONOMIE UND
FOOD & SERVICE-MARKT, INSPIRIERT VON DEM
BELIEBTESTEN ITALIENISCHEN KUCHEN: TIRAMISU.

•

INDICE index

Le SPECIALITÀ · SPECIALTIES · SPEZIALTITÄTEN

Ciocolatino al Mascarpone e Lampone	Mascarpone and raspberry cheese praline	<i>Praline mit Mascarpone und Himbeere</i>	09
Mignon Pistacchio	Pistachio Mini Sacher	<i>Mini Sacher Pistazie</i>	11
Mignon Cioccolato	Chocolate Mini Sacher	<i>Mini Sacher Schokolade</i>	12

I TIRAMISÙ IN VASETTO · JARRED TIRAMISU · TIRAMISÙ IM GLASS

Tiramisù Classico	Traditional Tiramisu	<i>Klassisches Tiramisù</i>	16
Tiramisù Pistacchio	Pistachio Tiramisu	<i>Amaretto Tiramisù</i>	17
Tiramisù Amaretto	Amaretto biscuits Tiramisu	<i>Pistazien Tiramisù</i>	18
Tiramisù Caramello Salato	Salted caramel Tiramisu	<i>Gesalzener Karamell-Tiramisù</i>	20
Tiramisù cocco e cacao	Choco and coco Tiramisu	<i>Schokolade & Kokos Tiramisu</i>	21

I SEMIFREDDI · SEMI-FROZEN DESSERTS · SEMIFREDDO

Cheesecake lampone	Raspberry Cheesecake	<i>Käsekuchen mit Himbeere</i>	24
Cheesecake Passion Fruit	Passion Fruit Cheesecake	<i>Käsekuchen Passionsfrucht</i>	25
Mousse all'amaretto	Amaretto mousse	<i>Mousse Kaffee und Amaretto</i>	27
Mousse ai tre cioccolati	Three chocolates mousse	<i>Mousse drei Schokoladen</i>	28
Meringata	Meringata cake	<i>Meringata</i>	29
Mousse pistacchio e lampone	Pistachio and raspberries mousse	<i>Mousse Pistazien & Himbeeren</i>	30
Panna cotta e topping	Pannacotta and topping	<i>Panna Cotta und Topping</i>	33

Le MONOPORZIONI · SINGLE-SERVE DESSERTS · EINZELPORTIONEN

Tiramisù Elite - 65% Mascarpone	Tiramisu Elite - 65% Mascarpone cheese	<i>Tiramisu Elite - 65% Mascarpone</i>	36
Tiramisù Classico	Traditional Tiramisu	<i>Klassisches Tiramisu</i>	37
Tiramisù Caramello Salato	Salted caramel Tiramisu	<i>Gesalzener Karamell-Tiramisù</i>	39
Tiramisù Pistacchio	Pistachio Tiramisu	<i>Pistazien Tiramisu</i>	40
Tiramisù cocco e cacao	Choco and coco Tiramisu	<i>Schokolade & Kokos Tiramisu</i>	41

I Tranci · Shetet Cakes · Kuchen in scheiben geschnitten

Tiramisù Elitè - 65% Mascarpone	Tiramisu Elite - 65% Mascarpone cheese	<i>Tiramisu Elite - 65% Mascarpone</i>	44
Mascarpone e Meringhe	Mascarpone Cheese and Meringues	<i>Mascarpone und Meringue</i>	45
Tiramisù classico	Traditional Tiramisu	<i>Klassisches Tiramisù</i>	46
Meringata	Meringue Cake	<i>Meringata</i>	47

Le Torte Semifreddo · Demi-Frozen Cakes · Semifreddo Kuchen

Torta Tiramisù	Tiramisu Cakes	<i>Tiramisù- Kuchen</i>	50
Torta Meringata	Meringue Cake	<i>Meringata-Kuchen</i>	51
Torta Ananas	Pineapple Cake	<i>Ananas-Kuchen</i>	52
Torta Red Velvet	Red Velvet Cake	<i>Red Velvet Kuchen</i>	53

I Salami · Salami · Suesse Salami

Salame al Tiramisù	Tiramisu Salami	<i>Tiramisù-Salami</i>	56
Salame alla Nocciola	Hazelnut Salami	<i>Haselnusssalami</i>	57
Salame al Pistacchio	Pistachio Salami	<i>Pistazien-Salami</i>	58
Salame al cioccolato	Chocolate Salami	<i>Salami mit Schokolade</i>	59

Le Frittelle · Frittelle · Kleine Pfannkuchen

Frittelle con crema tiramisù al mascarpone	Mascarpone cream	<i>Pfannkuchen mit Mascarpone Tiramisù</i>	62
Frittelle con crema tiramisù al pistacchio	Pistachio and mascarpone cheese cream	<i>Pfannkuchen mit Pistaziencreme Tiramisù</i>	63
Frittelle con crema tiramisù al caramello	Salted caramel and mascarpone cheese cream	<i>Pfannkuchen mit Karamell Tiramisu</i>	64
Frittelle con crema tiramisù al cacao	Cocoa and mascarpone cheese cream	<i>Pfannkuchen mit Tiramisù Kakaocrema</i>	65



LE NOSTRE

SPECIALITÀ

Our specialties



Unsere spezialitäten



07



CIOCCOLATINO AL MASCARPONE e LAMPONE

Un croccante cioccolatino da consumare freddo in cui il cioccolato incontra un'impasto al mascarpone arricchito da lamponi.

MASCARPONE and RASPBERRY PRALINE

A crunchy praline where the taste of chocolate meets the softness of the filling: mascarpone cheese and raspberries.

PRALINE MIT MASCARPONE UND HIMBEERE

Eine knusprige Praline zum Kaltverzehr, bei der die Schokolade auf eine mit Himbeeren angereicherte Mascarpone - Füllung trifft.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 901507

Codice · Code · Code



25 g

Peso · Weight · Gewicht



4 x 4 cm

Dimensioni · Size · Masse



Servire congelato · Serve frozen · Gefroren dienen

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



Dal congelatore · From the freezer · Aus dem Gefrierschrank

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



MIGNON AL PISTACCHIO

Da mangiare in solo boccone: due strati di soffice pan di spagna guarniti con crema al pistacchio custoditi da una croccante copertura di pistacchio.

PISTACHIO MINI SACHER

To be eaten in one bite: double layer of sponge cake filled with apricot jam and covered by a crunchy pistachio based covering.

MINI SACHER PISTAZIE

In einem Bissen zu essen: Zwei Lagen weicher Biskuitkuchen mit Pistazien Creme garniert und eine knusprige Pistazien-Abdeckung.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 901202

Codice · Code · Code



25 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 5 x h. 2 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



7 gg

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Consegnato con pirottino ·
Delivered on baking cup ·
Geliefert mit Förmchen

MIGNON AL CIOCCOLATO

Il più classico dei dolci in formato mignon: due morbidi strati di pan di spagna guarniti con una confettura all'albicocca e ricoperti da una croccante copertura al cioccolato.



CHOCOLATE MINI SACHER

The most traditional cake in miniature version: double layer of sponge cake filled with apricot jam and covered by a crunchy chocolate covering.

CHOCOLAT MINI SACHER

Der Klassiker unter den Desserts im Mignon-Format: zwei weiche Lagen Biskuit, garniert mit Aprikosenmarmelade und überzogen mit einer knackigen Schokoladen Abdeckung.

DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 901201

Codice · Code · Code



25 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 5 x h. 2 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



7 gg

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Consegnato con pirottino ·
Delivered on baking cup ·
Geliefert mit Förmchen





I NOSTRI

TIRAMISÙ

IN VASETTO

Our Jarred Tiramisù



Unsere Tiramisù im glass



15

TIRAMISÙ CLASSICO

Squisita monoporzione in vasetto del classico tiramisù con crema al mascarpone e savaiodi.

TRADITIONAL TIRAMISÙ

Delicious single-serve jarred tiramisu with ladyfingers dipped in coffee and mascarpone cheese cream.



KLASSISCHES TIRAMISÙ

Exquisite Einzelportion im Glas des klassischen Tiramisu mit Mascarponecreme und Löffelbiskuits.



Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910301

DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900301

Codice · Code · Code



100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7 x h. 6 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Tappo in PET alimentare ·
Food grade PET cap ·
Deckel aus lebensmittelechtem PET

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Un tiramisù monoporzione in cui classica crema al mascarpone si arricchisce del gusto del pistacchio incontrando i savoiardi inzuppati nel caffè.

PISTACHIO TIRAMISÙ

A single-serve tiramisu with ladyfingers dipped in coffee and in which the traditional mascarpone cheese cream is enriched by pistachios.



PISTAZIEN TIRAMISÙ

Ein Portionen-Tiramisu, in dem sich klassische Mascarponecreme mit dem Geschmack von Pistazien bereichert, indem man im Kaffee getränkte Löffelbiskuits trifft.



Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910302

DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900302

Codice · Code · Code



100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7 x h. 6 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Tappo in PET alimentare ·
Food grade PET cap ·
Deckel aus lebensmittelechtem PET

TIRAMISÙ ALL'AMARETTO

Una deliziosa crema al mascarpone con savoiardi inzuppati nel caffè ricoperti di una croccante granella di amaretto.

Amaretto BISCUITS TIRAMISÙ

A delicious mascarpone cheese cream with ladyfingers dipped in coffee and covered by crunchy amaretto crumbs.



Amaretto TIRAMISÙ

Eine erlesene Mascarponecreme mit Löffelbiskuits, die in Kaffee eingeweicht und mit einem knackigen Amaretto-Korn überzogen ist.



Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910305

DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900305

Codice · Code · Code



100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7 x h. 6 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Tappo in PET alimentare ·
Food grade PET cap ·
Deckel aus lebensmittelechtem PET



TIRAMISÙ AL CARAMELLO SALATO

Una deliziosa crema al mascarpone al caramello salato si unisce ai biscotti savoiradi inzuppati nella bagna al caffè.

SALTED CARAMEL TIRAMISÙ

A single-serve tiramisu with ladyfingers dipped in coffee and a salted caramel mascarpone cheese cream.

GESALZENER KARAMELL-TIRAMISÙ

Eine köstliche Creme mit gesalzenem Karamell-Mascarpone gesellt sich zu den in Kaffee getränkten savoyischen Keksen.



Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910303

DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900303

Codice · Code · Code



100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7 x h. 6 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Tappo in PET alimentare ·
Food grade PET cap ·
Deckel aus lebensmittelechtem PET

TIRAMISÙ AL COCCO e Cacao

Savoiardi imbevuti nella bagna al cocco e ricoperti di crema al mascarpone e cacao con inclusione di cocco rapè.

COCONUT AND COCOA TIRAMISU

Ladyfingers soaked in coconut syrup and covered with Mascarpone cheese cream and cocoa with inclusion of rapé coconut.



TIRAMISU SCHOKOLADE & KOKOS

Savoyarden, Bade mit Kokosnuss, Mascarponecreme und Kakao mit Kokosraspeln bedeckt.



Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910304

DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900304

Codice · Code · Code



100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7 x h. 6 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Tappo in PET alimentare ·
Food grade PET cap ·
Deckel aus lebensmittelechtem PET



I NOSTRI

SEMIFREDDI

Our “Semifreddo” (semi frozen desserts)



Unsero Semifreddo



25

Cheesecake Lampone

Una base di croccante crumble, l'intramontabile crema cheesecake e una morbida guarnizione di gelatina ai lamponi e lamponi a pezzi.

RASPBERRY CHEESECAKE

Crunchy biscuit, cheesecake cream, a delicate layer of raspberry jelly and whole raspberries.

Käsekuchen mit Himbeere

Eine knusprige Crumble-Basis, die zeitlose Cheesecake-Creme und eine Dichtung aus weichem Himbeergelee und Himbeerstückchen.



Disponibile anche in
bicchierino di carta
rimovibile per servizio
al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910407

DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900407

Codice · Code · Code



140 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7 x h. 6 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Tappo in PET alimentare ·
Food grade PET cap ·
Deckel aus lebensmittelechtem PET

CHEESECAKE PASSION FRUIT

Croccante base di crumble, classica crema cheesecake classica arricchita dal gusto dolce-acidulo della gelatina al passion fruit.

PASSION FRUIT CHEESECAKE

Crunchy biscuit topped by cheesecake cream enriched by the sweet and sour taste of passion fruit jelly.



Käsekuchen PASSIONSFRUCHT

Knusprige Crumblebasis, klassische Cheesecake-Creme, angereichert mit dem süß-säuerlichen Geschmack von Passionsfrucht-Gelee.



Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910408

DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900408

Codice · Code · Code



140 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7 x h. 6 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Tappo in PET alimentare ·
Food grade PET cap ·
Deckel aus lebensmittelechtem PET



Mousse Caffè e Amaretto

Un semifreddo in cui la morbidezza della mousse al caffè incontra la croccantezza del crumble all'amaretto.

COFFEE and Amaretto Mousse

A demi-frozen dessert in which the softness of the coffee mousse meets with crunchiness of the amaretto crumbs.

Mousse KAFFEE und Amaretto

Ein Semifreddo, in dem die Weichheit des Kaffeemousse auf die Knusprigkeit des Amaretto-Crumbles trifft.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900612

Codice · Code · Code



100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7,5 (int.) x Ø 9 (ext.) x h. 5 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Wrapped in acetate sheet ·
Avvolto in foglio di acetato ·
Enveloppé dans une feuille d'acétate ·
In Acetatfolie eingewickelt

Mousse ai Tre Cioccolati

Morbida mousse ai tre cioccolati accostati tra loro:
fondente, al latte e cioccolato bianco.

THREE CHOCOLATE MOUSSE

Soft mousse with three chocolates:
dark, milk and white.



MOUSSE DREI SCHOKOLADEN

Weiches Mousse mit den drei Schokoladensorten:
Zartbitter, Milch und weißer Schokolade.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900610

Codice · Code · Code



120 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7,5 (int.) x Ø 9 (ext.) x h. 5 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Wrapped in acetate sheet ·
Avvolto in foglio di acetato ·
Enveloppé dans une feuille d'acétate ·
In Acetatfolie eingewickelt

Meringata

Un dolce elegante e raffinato in versione monoporzione:
gusto delicato e rifinitura con granella di meringa.

Meringue Cake

An elegant cake in single-serve edition: delicate flavour and meringue crumb topping.

Meringata

Ein elegantes und raffiniertes Dessert in Einzelportionen-Version: zarter Geschmack und Verarbeitung mit Baiser-Streuseln.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900650

Codice · Code · Code



90 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7,5 (int.) x Ø 9 (ext.) x h. 5 cm

Dimensioni · Size · Masse



Consumare dopo 10 minuti dal prelievo in congelatore ·
Consume 10 minutes after taking it from the freezer ·
10 Minuten nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank verzehren



Wrapped in acetate sheet ·
Avvolto in foglio di acetato ·
Enveloppé dans une feuille d'acétate ·
In Acetatfolie eingewickelt

Mousse Pistacchio e Lamponi

Una deliziosa mousse dove il gusto del pistacchio si combina con una copertura di lamponi interi.

PISTACHIO AND RASPBERRIES MOUSSE

A delicious mousse where the flavour of pistachios combines with a covering of raspberries.

Mousse Pistazien & Himbeeren

Eine köstliche Mousse, wo der Geschmack von Pistazien mit einer Himbeer Abdeckung kombiniert wird.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900602

Codice · Code · Code



100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7,5 (int.) x Ø 9 (ext.) x h. 5 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Avvolto in foglio di acetato ·
Wrapped in acetate sheet ·
In Acetat Folie eingewickelt





Panna Cotta

La classica e amata panna cotta, perfetta da guarnire a piacimento.
Disponibili a parte i topping al cioccolato, caramello e/o frutti di bosco.

Pannacotta

The classic and beloved panna cotta, perfect to be garnished as you like. Chocolate, caramel and/or berry toppings are available separately.

Panna Cotta

Die klassische und geliebte Panna Cotta, perfekt nach Belieben garnieren. Zur separat Verfügung Schokolade, Karamell und Beeren Topping.

Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910501

TOPPING CIOCCOLATO
CHOCOLATE TOPPING
SCHOKOLADE TOPPING

Cod. 700007

TOPPING CARAMELLO
CARAMEL TOPPING
KARAMELL TOPPING

Cod. 700008

TOPPING FRUTTI DI BOSCO
BERRY TOPPING
BEEREN TOPPING

Cod. 700009

DETTAGLI PANNA COTTA · PANNACOTTA DETAILS · PANNA COTTA EINZELHEITEN



cod. 900501

Codice · Code · Code



140 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7 x h. 6 cm

Dimensioni · Size · Masse



3/4 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Tappo in PET alimentare ·
Food grade PET cap ·
Deckel aus lebensmittelechtem PET



I NOSTRI
TIRAMISÙ
mono-
porzione

Our single-serve Tiramisù



Unsere einzelportionen



35

TIRAMISÙ ELITÈ - 65% MASCARPONE

Il tiramisù monoporzione per chi cerca un prodotto d'eccellenza:
tre savoiardi imbevuti nel caffè su cui si adagia una crema con il 65% di mascarpone.

ELITE TIRAMISÙ - 65% MASCARPONE CHEESE

The single-serve tiramisu if you're looking for a high quality product: three ladyfingers dipped in coffee and covered by a 65% mascarpone cheese cream.

TIRAMISÙ ELITE - 65% MASCARPONE

Der Portionen-Tiramisu für alle, die ein hervorragendes Produkt suchen: drei in Kaffee getränkte Löffelbiskuits, auf denen eine Creme mit 65% Mascarpone liegt.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900265

Codice · Code · Code



120 g

Peso · Weight · Gewicht



11 x 6,5 x h. 4,5 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Consegnato con pirottino ·
Delivered on baking cup ·
Geliefert mit Förmchen

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

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

PISTACHIO TIRAMISÙ

A single-serve tiramisu in which the traditional mascarpone cheese cream is enriched by the flavour of pistachios, on top of three ladyfingers dipped in coffee.

Pistazien Tiramisu

Eine Portion, in der klassische Mascarponecreme den Geschmack der Pistazie bereichert, indem sie die drei in Kaffee getränkten Savoyarden trifft.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900202

Codice · Code · Code



120 g

Peso · Weight · Gewicht



11 x 6,5 x h. 4,5 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Consegnato con pirottino ·
Delivered on baking cup ·
Geliefert mit Förmchen



TIRAMISÙ CLASSICO

Il più classico dei dessert amato in tutto il mondo:
tre savoiardi imbevuti nel caffè e ricoperti di squisita crema al 15% di mascarpone.

TRADITIONAL TIRAMISÙ

The most traditional dessert, loved everywhere in the world: three ladyfingers dipped in coffee and covered by a delicious mascarpone cheese cream.



KLASSISCHES TIRAMISU

Der Klassiker unter den weltweit beliebten Desserts:
drei Savoyarden, die in Kaffee eingeweicht und mit
feiner Mascarpone Creme überzogen sind.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900201

Codice · Code · Code



120 g

Peso · Weight · Gewicht



11 x 6,5 x h. 4,5 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Consegnato con pirottino ·
Delivered on baking cup ·
Geliefert mit Förmchen

TIRAMISÙ AL CARAMELLO SALATO

Monoporzione a tre savoiardi imbevuti di caffè con una squisita crema di mascarpone al caramello salato.

SALTED CARAMEL TIRAMISÙ

A new version of our single-serve tiramisu made of three ladyfingers dipped in coffee topped by a salted caramel mascarpone cheese cream.

Gesalzener Karamell-Tiramisù

Dreifach-Portion mit Kaffee und einer feinen Mascarponecreme mit gesalzenerem Karamell.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



900203

Codice · Code · Code



120 g

Peso · Weight · Gewicht



11 x 6,5 x h. 4,5 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Consegnato con pirottino ·
Delivered on baking cup ·
Geliefert mit Förmchen

TIRAMISÙ CIOCCOLATO e COCCO

Tre savoiardi imbevuti nella bagna al cocco e ricoperti di crema al mascarpone e cacao con inclusione di cocco rapè.

CHOCO and COCO TIRAMISU

Three ladyfingers dipped in coconut syrup and covered by mascarpone cheese, cocoa cream and grated coconut.



TIRAMISU SCHOKOLADE & KOKOS

Drei Savoyarden, Bade mit Kokosnuss, Mascarponecreme und Kakao mit Kokosraspeln bedeckt.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



900204

Codice · Code · Code



120 g

Peso · Weight · Gewicht



11 x 6,5 x h. 4,5 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Consegnato con pirottino ·
Delivered on baking cup ·
Geliefert mit Förmchen



I NOSTRI
DOLCI
IN TRANCIO

Sheet Cakes



Unsere Kuchen in Scheiben Geschnitten



43

ELITE TIRAMISU - 65% MASCARPONE

Il trancio Tiramisù d'eccellenza: una crema al 65% di mascarpone guarnisce i 24 savoiardi imbevuti nel caffè. Ricoperto di pregiato cacao.

TRANCIO TIRAMISÙ ELITÈ - 65% MASCARPONE

The right choice if you are looking for a high quality tiramisu: a 65 % mascarpone cheese cream tops 24 ladyfingers dipped in coffee. Covered by refined cocoa powder.

TIRAMISU ELITE - 65% MASCARPONE

Die Tiramisù-Scheibe der Exzellenz: eine Creme mit 65% Mascarpone garniert die 24 in Kaffee getränkten Savoyarden.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900165

Codice · Code · Code



1000 g

Peso · Weight · Gewicht



32 x 15,5 cm x h. 9 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Venduto su vassoio bianco con pizzo ·
Sold on white tray ·
Verkauft auf weißem Tablett mit Spitze

MASCARPONE e MERINGHE

Una base di pan di spagna imbevuta nel caffè, guarnita con crema al mascarpone e un doppio strato di croccante meringa.

MASCARPONE CHEESE and MERINGUES

Sponge cake dipped in coffee, garnished with mascarpone cheese cream and a double layer of crunchy meringue.

MASCARPONE UND MERINGUE

In Kaffee eingeweichter Biskuitboden, garniert mit Mascarponecreme und einer doppelten Schicht knusprigem Meringue.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900149

Codice · Code · Code



900 g

Peso · Weight · Gewicht



32 x 15,5 cm x h. 9 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Venduto su vassoio bianco con pizzo ·
Sold on white tray ·
Verkauft auf weißem Tablett mit Spitze

TIRAMISU CLASSICO

Il più classico dei dessert in versione trancio: 24 savoiardi imbevuti nel caffè, guarniti con crema al 15% di mascarpone e ricoperti di cacao.

TRADITIONAL TIRAMISÙ

The most traditional tiramisu in sheet edition: 24 ladyfingers dipped in coffee, topped with mascarpone cheese cream and covered by cocoa powder.

KLASSISCHES TIRAMISÙ

Das klassischste Dessert in Scheiben: 24 in Kaffee getränkte Savoyarden, garniert mit 15% Mascarponecreme und überzogen mit Kakao.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900101

Codice · Code · Code



1000 g

Peso · Weight · Gewicht



32 x 15,5 cm x h. 9 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Venduto su vassoio bianco con pizzo ·
Sold on white tray ·
Verkauft auf weißem Tablett mit Spitze

Meringata

Un trancio con base di meringa sormontato da morbida crema chantilly e ricoperto di granella di meringhe.

Meringue Cake

Sheet cake of meringues, topped by soft Chantilly cream and covered by meringue crumb topping.

Meringata

Eine Scheibe mit Baiser-Basis, die von weicher Chantilly-Creme gekrönt und mit Meringe-Streuseln überzogen wird.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900150

Codice · Code · Code



900 g

Peso · Weight · Gewicht



32 x 15,5 cm x h. 9 cm

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Venduto su vassoio bianco con pizzo ·
Sold on white tray ·
Verkauft auf weißem Tablett mit Spitze



LE NOSTRE

TORTE

SEMI—

FREDDO

Our demi-frozen cakes



Unsere Semifreddo Kuchen



49

Torta Tiramisù

Il Tiramisù formato torta: un doppio strato di pan di spagna guarniti da ciuffi di crema al mascarpone e una spolverata di cacao.

Tiramisu Cake

A tiramisu in round cake edition: double layer of sponge cake, garnished by mascarpone cheese cream and a sprinkle of cocoa powder.



Tiramisù- Kuchen

Tiramisù-Kuchen: eine doppelte Schicht Biskuit mit Mascarpone-Sahne und Kakao.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900701

Codice prodotto intero ·
Whole cake code ·
Ganz Produktcode



cod. 910701

Codice prodotto a fette ·
Sliced cake code ·
Produktcode in Scheiben geschnitten



1000 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 26 cm

Dimensione · Dimension · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank

Torta MERINGATA

Una torta dal gusto raffinato e intramontabile: base meringa e crema chantilly ricoperta di granella di meringa.

Meringue Cake

A cake with a refined and timeless flavour: a meringue base topped by Chantilly cream and meringue crumb topping.

Meringata-Kuchen

Ein Kuchen mit einem raffinierten und zeitlosen Geschmack: Basis Meringue und Chantilly-Creme mit Meringue-Streuseln.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900750

Codice prodotto intero ·
Whole cake code ·
Ganz Produktcode



1000 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 26 cm

Dimensione · Dimension · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank

Torta all'Ananas

Pan di spagna al cacao inzuppato nella bagna all'ananas e
ciuffi di crema chantilly decorata con fette di ananas e riccioli di cioccolato.

Pineapple Cake

Cocoa sponge cake dipped in pineapple syrup,
Chantilly cream and decorated with pineapple slices
and chocolate curls.

Ananas-Kuchen

Kakao-Biskuit im Ananas-Bad eingeweicht und mit
Ananasscheiben und Schokoladenlocken verzierte
Chantilly-Creme-Büschel.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900716

Codice prodotto intero ·
Whole cake code ·
Ganz Produktcode



cod. 910716

Codice prodotto a fette ·
Sliced cake code ·
Produktcode in Scheiben geschnitten



1100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 28 cm

Dimensione · Dimension · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank

Torta Red Velvet

Colore e gusto: pan di spagna red velvet inzuppato nella bagna al lampone e ciuffi di crema al Tiramisù decorata con lamponi.

Red Velvet Cake

Colour and flavour: red velvet sponge cake dipped in raspberry syrup, tiramisu cheese cream and decorated with raspberries.

Red Velvet Kuchen

Farbe und Geschmack: Roter Velvet-Biskuit im Himbeerbad eingeweicht und mit Himbeeren verzierte Tiramisucreme.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900707

Codice prodotto intero ·
Whole cake code ·
Ganz Produktcode



cod. 910707

Codice prodotto a fette ·
Sliced cake code ·
Produktcode in Scheiben geschnitten



1100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 28 cm

Dimensione · Dimension · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



I NOSTRI SALAMI

Our salami



Unser Suesse Salami



55

SALAME AL TIRAMISÙ

Goloso impasto al mascarpone arricchito da croccanti biscotti e ricoperto di cacao per questa variazione al classico salame.

TIRAMISU SALAMI

A variation to the traditional Chocolate Salami with this tasty mascarpone cheese dough enriched by crunchy biscuits and covered with cocoa powder.

TIRAMISÙ-SALAMI

Köstlicher Mascarpone Teig mit knusprigen Keksen und Kakaoüberzug für diese Variation der klassischen Salami.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 901001

Codice · Code · Code



tot. 1100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 6,5 x L. 40 cm

Dimensioni · Size · Masse



3/4 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Venduto già tagliato in fette ·
Sold sliced ·
Verkauft bereits in Scheiben geschnitten

Salame alla Nocciola

Croccante biscotto e nocciole per un'esplosione di gusto e dolcezza.

Hazelnut Salami

Crunchy biscuit and hazelnuts create an explosion of taste and sweetness.



HaselnuSSsalami

Knuspriger Keks und Haselnüsse für eine Geschmacksexplosion und Süße.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 901011

Codice · Code · Code



tot. 1100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 6,5 x L. 40 cm

Dimensioni · Size · Masse



3/4 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Venduto già tagliato in fette ·
Sold sliced ·
Verkauft bereits in Scheiben geschnitten

SALAME AL PISTACCHIO

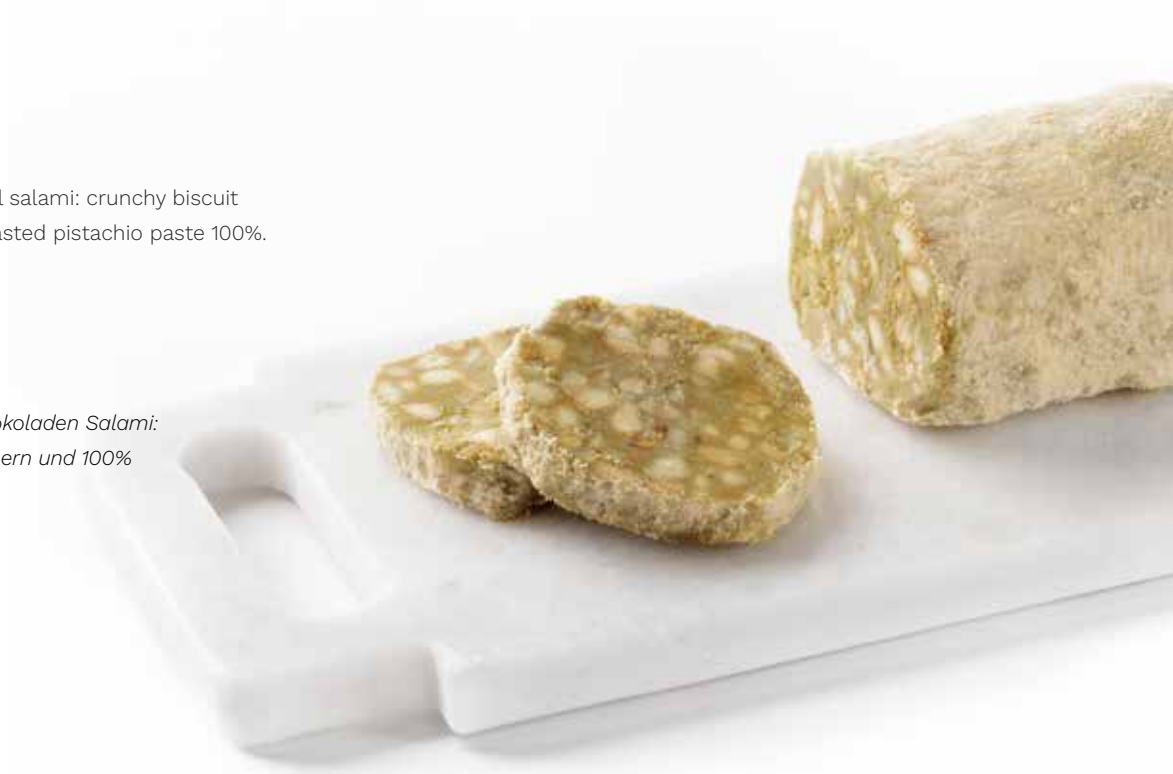
La variante del classico salame al cioccolato: croccante biscotto con inclusione di granella di pistacchio e pasta di pistacchio tostato 100%.

PISTACHIO SALAMI

Another version of the traditional salami: crunchy biscuit with chopped pistachios and toasted pistachio paste 100%.

PISTAZIEN-SALAMI

Die Variante der klassischen Schokoladen Salami: knuspriger Keks mit Pistazienkörnern und 100% gerösteter Pistazienpaste.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 901002

Codice · Code · Code



tot. 1100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 6,5 x L. 40 cm

Dimensioni · Size · Masse



3/4 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Venduto già tagliato in fette ·
Sold sliced ·
Verkauft bereits in Scheiben geschnitten

SALAME AL CIOCCOLATO CLASSICO

La ricetta della tradizione, un gusto inconfondibile:
croccanti biscotti e morbido impasto al cioccolato.

CHOCOLATE SALAMI

The traditional recipe and an unmistakable flavour:
crunchy biscuits and a soft chocolate paste.

SALAMI MIT SCHOKOLADE

Das Rezept der Tradition, ein
unverwechselbarer Geschmack: knusprige
Kekse und weicher Schokoladenteig.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 901010

Codice · Code · Code



tot. 1100 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 6,5 x L. 40 cm

Dimensioni · Size · Masse



3/4 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



72 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Venduto già tagliato in fette ·
Sold sliced ·
Verkauft bereits in Scheiben geschnitten



LE NOSTRE

FRITTELLE

Our frittelle



Unsere kleine Pfannkuchen



01

FRITTELLE CON CREMA TIRAMISÙ AL MASCARPONE

Deliziose frittelle farcite con morbida crema al mascarpone.

MASCARPONE CHEESE CREAM

Delicious frittelle filled with a soft mascarpone cheese cream.



PFANNKUCHEN MIT MASCARPONE TIRAMISÙ

Köstliche Pfannkuchen gefüllt mit weicher Mascarponecreme.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900801

Codice · Code · Code



tot. 2 Kg (20/25g cad.)

Peso · Weight · Gewicht



Mignon

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



24 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank

FRITTELLE CON CREMA TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Golose frittelle farcite con deliziosa crema al mascarpone e pistacchio.

PISTACHIO AND MASCARPONE CHEESE CREAM

Delicious frittelle filled with pistachio and mascarpone cheese cream.

Pfannkuchen mit Pistaziencreme TIRAMISÙ

Leckere Pfannkuchen gefüllt mit köstlicher Mascarponecreme und Pistazien.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900802

Codice · Code · Code



tot. 2 Kg (20/25g cad.)

Peso · Weight · Gewicht



Mignon

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



24 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank

FRITTELLE CON CREMA TIRAMISÙ AL CARAMELLO

Golose frittelle farcite con deliziosa crema al mascarpone e caramello salato.

SALTED CARAMEL AND MASCARPONE CHEESE CREAM

Delicious frittelle filled with salted caramel and mascarpone cheese cream.

PFANNKUCHEN MIT KARAMELL TIRAMISU

Leckere Pfannkuchen gefüllt mit köstlicher Mascarponecreme und gesalzene Karamell.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900803

Codice · Code · Code



tot. 2 Kg (20/25g cad.)

Peso · Weight · Gewicht



Mignon

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



24 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank

FRITTELLE CON CREMA TIRAMISÙ AL Cacao

Deliziose frittelle farcite con morbida crema al mascarpone e cacao.

Cocoa and Mascarpone Cheese Cream

Delicious frittelle filled with cocoa and mascarpone cheese cream.



Pfannkuchen mit TIRAMISÙ KAKAOCREME

Köstliche Pfannkuchen gefüllt mit weicher Mascarponecreme und Kakao.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900804

Codice · Code · Code



tot. 2 Kg (20/25g cad.)

Peso · Weight · Gewicht



Mignon

Dimensioni · Size · Masse



2/3 h

Tempo di scongelamento in frigorifero ·
Defrosting time in the fridge ·
Auftauzeit



24 h

Tempo di conservazione in frigorifero ·
Storage time refrigerated ·
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



ITALYSÙ

— THE ITALIAN TIRAMISÙ —

Gelo - Frozen - Surgelè

SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA



INDICE

Index

Torte	<i>Cakes / Tartes</i>	04
Tortine	<i>Mid-sized Cakes / Petites Tartes</i>	10
Monoporzioni	<i>Single-serve Tarts / Portions Individuelles</i>	15
Tranci	<i>Sheet Tarts / Tartes rectangulaires</i>	20
Frittelle	<i>Frittelle / Frittelle</i>	23
Pan di Spagna	<i>Sponge Cake / Gâteau éponge</i>	26



Le nostre
TORTE
CAKES / GÂTEAUX

TORTA SACHER

Sacher Cake
Gâteau Sacher



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

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

Le gâteau Sacher est un gâteau éponge au cacao avec de la confiture d'abricots surmontée d'un glaçage au chocolat.

COD.						
800046	INTERA WHOLE ENTIÈRE	900 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

TORTA DELLA NONNA

Grandma's Cake
Gâteau de la grand-mère



Torta della Nonna 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.

*Frozen Grandmas's cake prepared with shortcrust pastry filled with vanilla-flavoured pastry cream *, topped with soft plum cake and decorated with pine nuts, nib sugar, almond slivers and icing sugar.*

Le gâteau de la grand-mère est préparé avec pâte sablée fourrée à la crème pâtissière à la vanille et décorée avec pignons, amandes en flocons et sucre glace.

***Disponibile anche in versione con aroma limone (Torta Pinoli)**

***Also available with lemon flavour version (Pine Nut cake)**

COD.						
800042	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1200 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800142	FETTE SLICES TRANCHES					

TORTA ALLE PERE E CREMA CACAO

Pear and Chocolate Cake
Gâteau poires et cacao



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

This creamy Pear and Chocolate Cake is a delectable combination of shortcrust pastry, chocolate pastry cream, soft plum cake and decorated with delicious pears and chocolate curls.

Ce gâteau poires et cacao est une combinaison de pâte sablée, crème au cacao et plum-cake, et il est décoré avec gouteuses poires et copeaux de chocolat.

COD.						
800045	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1200 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800145	FETTE SLICES TRANCHES					

TORTA AL LIMONE

Lemon Cake
Tarte au citron



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.

Frozen lemon Cake prepared with crumbly shortcrust pastry filled with a layer of lemon cream, topped with delicate plumcake, icing sugar.

Tarte au citron avec pâte sablée, crème au citron, plum-cake et décorée avec sucre glace.

COD.						
800051	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1200 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800151	FETTE SLICES TRANCHES					

TORTA ALLE MELE

Apple Cake
Gâteau aux pommes



Torta alle Mele con fragrante pasta frolla ripiena di morbida crema pasticcera e ricoperta da profumati spicchi di mela, gelatina e morbido plumcake.

Apple cake with fragrant shortcrust pastry filled with pastry-cream and topped with apple slices, gelatine and plumcake.

Gâteau aux pommes à base de pâte sablée fourrée à la crème pâtissière et surmontée de plum-cake, pommes en tranches et gelatine.

COD.						
800041	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1200 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800141	14 FETTE SLICES TRANCHES					

TORTA FRUTTI DI BOSCO

Mixed Berry Cake
Gâteau aux fruits rouges



I frutti di bosco sono il meraviglioso protagonista di questa deliziosa torta di pasta frolla, arricchita con crema pasticceria e avvolta da una delicata gelatina.

This mixed berry shortcrust pastry dessert is delectable; it is topped with pastry cream and delicately layered with gelatine.

Les fruits rouges sont les protagonistes de ce délicieux gâteau surmonté de crème pâtissière et gelatine.

COD.						
800044	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1200 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800144	14 FETTE SLICES TRANCHES					

TORTA ALLE MANDORLE

Almond Cake
Gâteau aux amandes



Torta alle Mandorle con fragrante pasta frolla ripiena di morbida crema alle mandorle, abbinata ad un morbido plumcake e ricoperta di mandorle a scaglie.

Almond Cake with fragrant shortcrust pastry with almond-cream filling and a layer of plumcake, topped with almond slices.

Ce gâteau aux amandes avec pâte sablée est fourré à la crème d'amandes et surmonté de plum-cake et des amandes en flocons.

COD.						
800040	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1100 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800140	14 FETTE SLICES TRANCHES					

TORTA AL CACAO

Chocolate Cake
Gâteau au chocolat



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

Chocolate Cake with a shortcrust pastry base, chocolate pastry cream, hazelnut paste and soft plum cake and decorated with chocolate curls and icing sugar.

Ce gâteau au chocolat à base de pâte sablée est fourré à la crème de chocolat et pâte de noisettes, surmonté de plum-cake et décoré avec copeaux de chocolat et sucre glace.

COD.						
800067	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1200 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800167	14 FETTE SLICES TRANCHES					

TORTA CRUMBLE CREMA PASTICCERA

Pastry Cream Crumble Cake
Gâteau crumble à la crème pâtissière

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

The Pastry Cream Crumble Cake is a dessert with a simple and delicate taste, wrapped up in a layer of shortcrust pastry with pastry cream filling decorated with icing sugar.

Ce gâteau crumble à la crème pâtissière est un gâteau simple et délicat à base de pâte sablée fourrée à la crème pâtissière et décorée avec sucre glace.



COD.						
800039	● INTERA WHOLE ENTIÈRE	1200 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800139	● 14 FETTE SLICES TRANCHES					

TORTA CRUMBLE MELE

Apple Crumble Cake
Gâteau crumble aux pommes

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

The Apple Crumble Cake is a sweet dough filled with diced apples and apricot jam wrapped in a crispy layer of shortcrust pastry.

Ce gâteau crumble aux pommes est rempli des pommes en cubes et de confiture d'abricots, et enveloppé avec de pâte sablée.



COD.						
800033	● INTERA WHOLE ENTIÈRE	1200 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800133	● 14 FETTE SLICES TRANCHES					

TORTA CRUMBLE PISTACCHIO

Pistachio Crumble Cake
Gâteau crumble à la pistache

Torta Crumble Pistacchio preparata con fragrante pasta frolla, ripiena di crema al pistacchio e ricoperta da un croccante strato di pasta frolla e strisce di glassa al pistacchio.

Pistachio Crumble Cake is prepared with fragrant shortcrust pastry, filled with pistachio cream and covered with a crunchy layer of shortcrust and strips of pistachio icing.

Ce gâteau crumble à la pistache est fourré à la crème de pistache et surmonté de pâte sablée et rayures de glaçage à la pistache.



COD.						
800054	● INTERA WHOLE ENTIÈRE	1200 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800154	● 14 FETTE SLICES TRANCHES					

CROSTATA / TARTE

ALBICOCCHE

Apricot
Abricots



Crostata alle Albicocche, Ciliegie o Nocciole nata dalla ricetta tradizionale realizzata con fragrante pasta frolla abbinata ad una delicata confettura. Un dolce semplice e perfetto.

Fragrant shortcrust pastry combined with delicate apricot jam, cherry jam or hazelnuts cream. A simple dessert perfect for a "sweet" break with friends.

Tartes aux abricots, cerises ou noisette réalisées avec pâte sablée et confiture. Simples et parfaites.

COD.						
800048	● INTERA WHOLE ENTIÈRE	1000 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800148	● 14 FETTE SLICES TRANCHES					

CILIEGIE

Cherry
Cerises



800049	● INTERA WHOLE ENTIÈRE	1000 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800149	● 14 FETTE SLICES TRANCHES					

NOCCIOLA

Hazelnut
Noisette



800036	● INTERA WHOLE ENTIÈRE	1000 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800136	● 14 FETTE SLICES TRANCHES					

TORTE YOGURT

Yoghurt Cake
Tartes au yoghourt



Torte allo yogurt con morbido impasto farcito e ricoperto da frutta a fette e da un delicato strato di gelatina.

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

Ces tartes au yoghourt sont surmontées des fruits en tranches et de gélatine.

ALBICOCCHIE Apricot / Abricots

COD.						
800028	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1300 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge
800128	FETTE SLICES TRANCHES					



MELE Apple / Pommes

COD.						
800021	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1300 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge
800121	FETTE SLICES TRANCHES					



FRUTTI DI BOSCO Mixed Berry / Fruits rouges

COD.						
800024	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1300 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge
800124	FETTE SLICES TRANCHES					



PERE E GOCCE DI CIOCCOLATO Pear and Chocolate Chip / Poires et gouttes de chocolat

COD.						
800025	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1300 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge
800125	FETTE SLICES TRANCHES					

TORTA CAPRESE

Caprese Cake
"Caprese" Gâteau



Tipico e amato dolce napoletano a base di cioccolato, mandorle e nocciole.

Typical and beloved Neapolitan dessert made with chocolate, almonds and hazelnuts.

Dessert napolitain typique et apprécié à base de chocolat, d'amandes et de noisettes.

COD.						
800068	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1200 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge
800168	FETTE SLICES TRANCHES					

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Mixed Berry Cheesecake
Cheesecake aux fruits rouges



Torta Cheesecake con morbido Pan di Spagna ed uno strato di deliziosa crema pasticcera alla ricotta guarnita da un mix di frutti di bosco e delicata gelatina.

Frozen cheesecake with soft sponge cake and a layer of delicious ricotta pastry cream topped with mixed berries and gelatine.

Cheesecake à base de gâteau éponge et crème pâtissière à la ricotta, surmontée des fruits rouges et gélatine.

COD.						
800074	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1200 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

TORTA ALLA CAROTA

Carrot Cake
Gâteau aux carottes



La torta alle carote è un dolce soffice e goloso arricchito da gustose carote e una spolverata di zucchero a velo. Un dolce dal gusto delicato, ideale per la prima colazione e perfetto da gustare insieme ad una tazza di tè.

Carrot cake is a soft and mouth-watering cake filled with tasty carrots and topped with a sprinkle of icing sugar. A cake with a delicate taste, ideal for breakfast and perfect to enjoy with a cup of tea.

Le gâteau aux carottes est une tarte tendre au gout intense enrichie des carottes et sucre glace. Il est idéal pour le petit déjeuner et avec une tasse de thé.

COD.						
800065	INTERA WHOLE ENTIÈRE	1200 g	ø:280 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
800165	FETTE SLICES TRANCHES					

PROFITEROLES BIANCO

White profiteroles
Profiteroles blanches



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

Our White Profiteroles is a dessert made with 24 delicious cream puffs filled with Chantilly cream and covered with a white milk chocolate cream. A perfect dessert for restaurants and catering.

Nos Profiteroles Blanches sont un dessert composé de 24 délicieux choux à la crème fourrés à la crème Chantilly et recouverts d'une crème au chocolat au lait blanc. Un dessert parfait pour les restaurants et la restauration.

COD.						
700004	1200 g	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	10 cartoni per strato cartons x layer cartons par couche	200 cartoni per bancale cartons x pallet cartons par palette	30 min scongelamento thawing décongélation	48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

PROFITEROLES AL CACAO

Cocoa profiteroles
Profiteroles au cacao



Il nostro Profiteroles al Cacao è un dessert realizzato con 24 deliziosi bigné 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.

Nos Profiteroles au Cacao est un dessert composé de 24 délicieux choux à la crème garnis de crème Chantilly et recouverts d'une crème au chocolat au lait. Idéal pour les restaurants et la restauration.

COD.						
700003	1200 g	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	10 cartoni per strato cartons x layer cartons par couche	200 cartoni per bancale cartons x pallet cartons par palette	30 min scongelamento thawing décongélation	48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



Le nostre

TORTINE

MID-SIZED CAKES

PETIT GÂTEAUX

TORTINA SACHER

Mid-sized
Sacher Cake
Petit gâteau Sacher



Da un semplice Pan di Spagna al cacao, farcito con una vellutata confettura di albicocche e avvolto da una cascata di morbido cioccolato viene creata questa specialità. Un must have da provare in tutte le dolci occasioni della vita.

This special cake is the perfect combination of chocolate sponge cake filled with apricot jam and covered with a layer of soft chocolate icing. A must-have dessert for all occasions.

Cette spécialité est créée à partir d'un gâteau éponge fourré à la confiture d'abricots et surmonté d'une cascade du chocolat. Un dessert indispensable.

COD.					
801546	300 g	ø:166 mm h:26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

TORTINA AL PISTACCHIO

Mid-Sized Pistachio
Petit gâteau à la pistache



La tortina al pistacchio è un gustosissimo e raffinato dolce a base di pan di Spagna farcito con crema di pistacchio, ricoperto da una verdissima glassa al pistacchio.

The mid-sized pistachio cake is a very tasty and refined cake made of sponge cake filled with pistachio cream, covered with a green pistachio icing.

Ce gâteau savoureux et raffiné est à base de gâteau éponge fourré à la crème de pistache et surmonté d'un glaçage à la pistache.

COD.					
801531	300 g	ø:166 mm h:26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

TORTINA DELLA NONNA

Mid-sized Grandma's Cake
Petit gâteau de la grand-mère



Una mini versione super golosa della tanto amata "Torta della Nonna". Una Fragrante pasta frolla farcita con crema pasticcera alla vaniglia e soffice plumcake, ricoperto da una cascata di pinoli, zucchero in granella, mandorle a bastoncino e zucchero a velo.

A super delicious mini version of the much-loved "Torta della Nonna": fragrant shortcrust pastry filled with vanilla pastry cream and soft plum cake, topped with pine nuts, nib sugar, almond slivers and icing sugar.

Une version mini de notre gâteau de la grand-mère. Pâte sablée fourrée à la crème pâtissière à la vanille et plum-cake, surmontée de pignons, sucre glace et flocons des amandes.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	801542	400 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811542	445 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

TORTINA ALLE MELE

Mid-sized Apple Cake
Petit gâteau aux pommes



Un classico della nostra produzione una fragrante pasta frolla con cuore morbido di crema pasticcera, il tutto guarnito con mele a cubetti e gelatina.

Our Mid-sized Apple Cake is timeless: fragrant shortcrust pastry with luscious pastry cream and topped with sweet apple cubes and gelatine.

Ce gâteau est un classique de notre tradition: une fragrante pâte sablée fourrée à la crème pâtissière et décorée avec des tranches des pommes en cubes et gélatine.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	801541	450 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811541	500 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

TORTINA ALLA RICOTTA

Mid-sized Ricotta Cake
Petite tarte à la ricotta



Delicata crema alla ricotta adagiata sopra a un soffice Pan di Spagna, arricchita da granella di amaretto e zucchero a velo.

Delicate ricotta cream layered on a soft sponge cake, topped with amaretto cookies crumbs and icing sugar.

Gâteau éponge fourré à la crème de ricotta et enrichi avec amaretto grains et sucre glace.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	801547	400 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811547	450 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

TORTINA AL LIMONE

Mid-sized Lemon Cake
Petit gâteau au citron



Soffice tortina con morbido cuore di crema al limone, ricoperta di soffice plum cake e decorata con un velo di zucchero.

Soft cake with a soft lemon cream heart, covered with soft plum cake and decorated with a veil of sugar.

Moelleux au coeur de crème au citron moelleux, recouvert d'un moelleux aux prunes et décoré d'un voile de sucre.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	801551	400 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811551	440 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

TORTINA ALLE MANDORLE

Mid-sized Almond Cake
Petite tarte aux amandes



Friabile pasta frolla come base, farcita con crema di mandorle e morbido plumcake, ricoperta da croccanti mandorle affettate.

The must-have mid-sized almond cake made with a crumbly shortcrust base, with almond filling and soft plum cake and topped with crunchy almond slices.

Pâte sablée fourrée à la crème d'amandes et plum-cake, surmontée des flocons des amandes.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	801540	400 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811540	425 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

TORTINA ALLA CAROTA

Mid-sized Carrot Cake
Petit gâteau aux carottes



Morbidissimo impasto arricchito da dolci carote e una spruzzata di zucchero a velo. Una soffice torta adatta a tutti grandi e piccini.

Creamy batter with sweet carrots and topped with a sprinkle of icing sugar. This soft cake is liked by both adults and children.

Une pâte enrichie avec délicieuses carottes et sucre glace. Parfaite pour grands et petits.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	801565	300 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811565	335 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

TORTINA PERE E CREMA AL CACAO

Mid-sized Pear and Chocolate Cake



Una fragrante pasta frolla ripiena di crema cacao, abbinata a soffice plumcake e guarnita di granella amaretto, decorata da morbido cioccolato a strisce e zucchero a velo.

Fragrant shortcrust pastry filled with chocolate pastry cream and topped with soft plum cake, amaretto cookie crumbs, chocolate topping and icing sugar. Dive your fork into this delicious cake.

Une combinaison de pâte sablée, crème au cacao, plum-cake et décorée avec amaretto grains, rayures de chocolat et sucre glace.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	801545	400 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811545	435 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

TORTINA AL COCCO

Mid-Sized Coconut Cake
Petit gâteau à la noix de coco



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 mid-sized coconut cake has a sweet shortcrust pastry base, filled with coconut cream, topped with soft cocoa plumcake, a thin layer of gelatine and coconut flakes.

Ce petit gâteau est à base de pâte sablée au cacao fourrée à la crème de noix de coco, et surmonté de gélatine et flocons de coco.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	801532	400 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811532	410 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

TORTINA CRUMBLE MELE

Mid-Sized Apple Crumble Cake
Petit gâteau crumble aux pommes



La tortina crumble mele è un golosissimo dessert con impasto ripieno di mele tagliate a cubetti e marmellata di albicocche, ricoperta da uno strato di pasta frolla.

The Mid-sized apple crumble cake is a delicious dessert with a dough filled with diced apples and apricot jam, covered with a layer of shortcrust pastry.

Le gâteau crumble aux pommes est rempli des pommes en cubes et confiture d'abricots, et enveloppé dans une pâte sablée.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	801533	400 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811533	460 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

TORTINA CRUMBLE PISTACCHIO

Mid-Sized Pistachio Crumble Cake
Petit gâteau crumble à la pistache



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 cake is a tasty dessert filled with pistachio cream, covered with a layer of shortcrust pastry and strips of pistachio icing.

Le gâteau crumble à la pistache est fourré à la crème de pistache et surmonté de pâte sablée et rayures de glaçage à la pistache.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	801554	400 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811554	420 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

TORTINA AI FRUTTI DI BOSCO

Mid-sized Mixed Berry Cake
Petite tarte aux fruits rouges



Tortina dal giusto formato per soddisfare la golosità della famiglia. Fragrante pasta frolla farcita con deliziosa crema pasticcera, il tutto ricoperto da una cascata di frutti di bosco e gelatina.

The perfect size to satisfy anybody's sweet tooth. Made with a fragrant shortcrust pastry filled with delicious pastry cream, it is topped with a cascade of mixed berries and gelatine.

Cette petite tarte aux fruits rouges avec pâte sablée est fourrée à la crème pâtissière et surmontée des fruits rouges et gélatine.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	801544	450 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811544	520 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

CROSTATINA

Mid-sized Crostata
Petite tartes

Una friabile crostata di pasta frolla arricchita con uno strato di morbida crema alla ricotta e uvetta sultanina o con marmellata d'albicocca o ciliegia, ricoperta da un velo di gelatina.

Shortcrust pastry tart filled with creamy ricotta and raisins or apricot or cherry jam, covered with gelatine.

Petite tartes fourrées à la crème de ricotta et raisins secs ou à la confiture d'abricots ou de cerises, couvertes avec gélatine.

RICOTTA



	COD.					
Cotto Baked Cuit	801543	350 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811543	360 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

ALBICOCCHE

Apricot
Abricots



	COD.					
Cotto Baked Cuit	801548	350 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811548	390 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

CILIEGIE

Cherry
Cerises



	COD.					
Cotto Baked Cuit	801549	350 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811549	390 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

NOCCIOLA

Hazelnuts
Noisette



	COD.					
Cotto Baked Cuit	801536	350 g	ø: 166 mm h: 26 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	811536	390 g			2 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	



Le nostre

MONOPORZIONI

SINGLE-SERVE
PORTION INDIVIDUELLE

MONOPORZIONI SACHER

Single-serve Sacher
Gâteau Sacher
en portions individuelles



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.

A layer of soft chocolate sponge cake filled with delicate apricot jam and topped with chocolate icing: a chocolate lover's delight.

Un gâteau éponge fourré à la confiture d'abricots et surmonté d'un glaçage au chocolat. Une tentation pour les amantes du chocolat.

COD.					
803646	70 g	ø:90 mm h:20 mm	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/4 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

Monoporzioni DELLA NONNA

Single-serve Grandma's Tart
Portion individuelle de
gâteau de la
grand-mère



Buonissima monoporzione dal gustoso ripieno di crema pasticcera alla vaniglia custodito in una fragrante pasta frolla, impreziosite da pinoli, granella di zucchero e mandorle a bastoncino. La merenda perfetta da gustare insieme a un tè.

Delicious single-serve tart with a delectable vanilla pastry cream filling encased in fragrant shortcrust pastry, topped with pine nuts, nib sugar and almond slivers: the perfect snack with tea.

Une pâte sablée fourrée à la crème pâtissière à la vanille et plum-cake, surmontée de pignons, sucre glace et flocons des amandes. Le snack parfait à goûter avec une tasse de thé.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	803642	80 g	ø:80 mm h:20 mm	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/4 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	813642	92 g			2/4 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

Monoporzioni AL LIMONE

Single-serve Lemon Tart
Portion individuelle
de tarte au citron



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

Single-serve tart with crumbly shortcrust pastry filled with soft lemon cream, covered with soft plumcake and decorated with icing sugar.

Gâteau à base de pâte sablée et plum-cake, fourré à la crème de citron et décoré avec sucre glace.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	803651	80 g	ø:80 mm h:20 mm	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/4 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	813651	85 g			2/4 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

Monoporzioni ALLE MANDORLE

Single-serve Almond Tart
Portion individuelle de gâteau
aux amandes



La fragrante pasta frolla abbraccia il ricco e gustoso ripieno di crema alle mandorle, arricchita da croccanti mandorle affettate, perfette per la colazione di tutta la famiglia.

The fragrant shortcrust pastry envelops the rich and tasty almond filling creating these marvellous tarts topped with crunchy almond slices; perfect for the whole family's breakfast.

Une petite tarte à base de pâte sablée fourrée à la crème d'amandes et plum-cake, surmontée des flocons d'amandes. Parfaite pour le petit-déjeuner.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	803640	80 g	ø:80 mm h:20 mm	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/4 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	813640	85 g			2/4 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

Monoporzioni AI FRUTTI DI BOSCO

Single-serve Mixed Berry Tart
Portion individuelle de gâteau
aux fruits rouges



Per la merenda dei bambini o per un momento di dolcezza, la monoporzione ai frutti di bosco è una cestina di friabile pasta frolla arricchita da deliziosa crema pasticcera, ricoperta da una cascata di frutti di bosco e gelatina.

For your children's snack or a sweet break, the Single-serve Mixed Berry Tart is a crumbly shortcrust pastry tart with pastry cream and topped with mixed berries and gelatine.

Cette petite tarte aux fruits rouges avec pâte sablée est fourrée à la crème pâtissière et surmontée des fruits rouges et gélatine. Parfaite pour un moment de douceur.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	803644	80 g	ø:80 mm h:20 mm	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton		
Crudo Uncooked Cru	813644	90 g				

Monoporzioni ALLE PERE E CIOCCOLATO

Single-serve Pear
and Chocolate Tart
Portion individuelle
de gâteau poires
et chocolat



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

Delicious combination of the delicate flavour of pears with luscious chocolate pastry cream, all wrapped up in shortcrust pastry and soft plum cake and topped with amaretto cookie crumbs and chocolate topping.

Goûteux rencontre entre le goût délicat des poires et l'onctuosité de la crème au chocolat. Une tarte à base de pâte sablée et plum-cake, fourrée à la crème au cacao et décorée avec amaretto grains, rayures de chocolat et sucre glace.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	803645	80 g	ø:80 mm h:20 mm	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton		
Crudo Uncooked Cru	813645	91 g				

Monoporzioni ALLA RICOTTA

Single-serve Ricotta Tart
Portion individuelle de
gâteau au ricotta



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

All the goodness of ricotta in a soft and fragrant tart with the crunchiness of almonds, covered with gelatine. In other words, wonderful sweetness with ricotta cream.

Tout la bonté de la ricotta en une fragrante tarte à la ricotta avec des notes douces d'amandes.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	803643	80 g	ø:80 mm h:20 mm	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton		
Crudo Uncooked Cru	813643	85 g				

Monoporzioni ALLE MELE

Single-serve Apple Tart
Portion individuelle
de gâteau aux pommes



Una golosa merenda per i piccini e un break sfizioso per i più grandi. Fragrante cestina di pasta frolla farcita con deliziosa crema pasticcera, il tutto abbinato a profumati spicchi di mela e gelatina.

A delicious snack for the young and an exquisite break for the young at heart. Fragrant shortcrust pastry tart filled with luscious pastry cream and topped with sweet apple slices and gelatine.

Délicieux snack pour grands et petits, tarte à base de fragrante pâte sablée fourrée à la crème pâtissière et décorée avec des tranches des pommes et gélatine.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	803641	80 g	ø:80 mm h:20 mm	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton		
Crudo Uncooked Cru	813641	80 g				

Monoporzioni CRUMBLE MELE

Single-serve Apple Crumble
Portion individuelle de gâteau crumble
aux pommes



Croccante monoporzione dal gustoso impasto ripieno di mele tagliate a cubetti e marmellata di albicocche avvolto da un croccante strato di pasta frolla.

Crunchy single-serve tart with a tasty dough filled with diced apples and apricot jam wrapped in a crispy layer of shortcrust pastry.

Croquant gâteau crumble aux pommes, rempli des pommes en cubes et confiture d'abricots et enveloppé dans une pâte sablée.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	803633	80 g	ø:80 mm h:20 mm	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/4 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	813633	90 g			2/4 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

Monoporzioni CRUMBLE PISTACCHIO

Single-serve
Pistachio Crumble
Portion individuelle
de gâteau crumble
à la pistache



Dolce monoporzione ripiena di crema al pistacchio avvolta da un croccante strato di pasta frolla su cui vengono disegnate gustosissime strisce di glassa al pistacchio.

Sweet single-serve tart filled with pistachio cream wrapped in a crispy layer of shortcrust pastry on which tasty strips of pistachio icing are painted.

Ce délicieux gâteau crumble à la pistache est fourré à la crème de pistache, surmonté de pâte sablée et rayures de glaçage à la pistache.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	803654	80 g	ø:80 mm h:20 mm	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/4 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	813654	85 g			2/4 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

Monoporzioni AL RISO

Single-serve Rice Cake
Portion individuelle de gâteau de riz



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

Elegant and delicate, a base of shortcrust pastry filled with rice cream and a a topping of sweet jelly.

Élégant et délicat, un fond de pâte brisée garni de crème de riz et recouvert de gelée sucrée.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	803634	80 g	ø:80 mm h:20 mm	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/4 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	813634	90 g			2/4 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

Monoporzioni ALLA CAROTA

Single-serve Carrot Cake
Portion individuelle de gâteau à la
carotte



Un dolce soffice e goloso arricchito da gustose carote, ideale per la prima colazione.

A soft and delicious dessert enriched with tasty carrots, ideal for breakfast.

Un dessert moelleux et délicieux enrichi de carottes savoureuses, idéal pour le petit-déjeuner.

	COD.					
Cotto Baked Cuit	803665	70 g	ø:80 mm h:20 mm	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/4 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur
Crudo Uncooked Cru	813665	80 g			2/4 ore scongelamento + tempo di cottura hours thawing + cooking time heures de décongélation + temps de cuisson	

TORTINO LAVACAKE CIOCCOLATO

Chocolate Lavacake
Gâteau au chocolat cœur coulant



Delizioso tortino dal cuore morbido ripieno di cioccolato.
Delicious little cake with a soft center filled with chocolate.
Déllicieux gâteau au centre moelleux fourré au chocolat.

COD.				
806010	100 g	ø:80 mm h:50 mm	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

TORTINO LAVACAKE PISTACCHIO

Pistachio Lavacake
Gâteau cœur moelleux à la pistache



Delizioso tortino dal cuore morbido con impasto e ripieno al pistacchio.
Delicious pie with a soft center with pistachio dough and cream.
Déllicieuse tarte au centre moelleux avec pâte à pistache et garniture.

COD.				
806002	100 g	ø:80 mm h:50 mm	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

BROWNIES



Tipici dolci americani al cioccolato, morbidi e burrosi.
Typical American chocolate desserts, soft and buttery.
Desserts au chocolat typiquement américains, moelleux et beurrés.

COD.				
806210 (5 pz)	250 g	36 x 85 mm	5/6 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

TARTUFO NERO

Black truffle ice-cream
Truffe noire glace



Gelato al cioccolato e zabaione decorato con uno spolvero di cacao.
Chocolate ice cream and eggnog decorated with a dusting of cocoa.
Glace au chocolat et lait de poule décoré d'un saupoudrage de cacao.

COD.						
00700005	90 g	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	16 cartoni per strato cartons x layer cartons par couche	12 strati per bancale layers x pallet couche par palette	192 cartoni per bancale cartons x pallet cartons par palette	Pronti all'uso Ready to use Prêt à l'emploi

TARTUFO BIANCO

White truffle ice-cream
Truffe blanche glace



Gelato alla panna e caffè decorato con uno spolvero di granella di meringa.
Cream and coffee ice cream decorated with a sprinkling of meringue grains.
Glace crème et café décorée d'un saupoudrage de grains de meringue.

COD.						
00700006	90 g	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	16 cartoni per strato cartons x layer cartons par couche	12 strati per bancale layers x pallet couche par palette	192 cartoni per bancale cartons x pallet cartons par palette	Pronti all'uso Ready to use Prêt à l'emploi

I nostri

TRANCI

SHEET TARTES

TARTES RECTANGULAIRES



TRANCIO MANDORLE
Almond Sheet Tart / *Tarte aux amandes rectangulaire*

COD.					
803240	2000 g	300x400 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



TRANCIO NONNA
Grandma's Sheet Tart / *Tarte de la grand-mère rectangulaire*

COD.					
803242	2400 g	300x400 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



TRANCIO AI FRUTTI DI BOSCO
Mixed Berry Sheet Tart / *Tarte aux fruits rouges rectangulaire*

COD.					
803244	2400 g	300x400 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



TRANCIO PERE E CREMA AL CACAO
Pear and Cocoa Cream Sheet Tart / *Tarte à la crème au cacao et poires rectangulaire*

COD.					
803245	2400 g	300x400 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



TRANCIO ALBICOCCA
Apricot Sheet Tart / *Tarte à la confiture d'abricots rectangulaire*

COD.					
803248	2200 g	300x400 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



TRANCIO CILIEGIA

Cherry Tart Sheet Tart / *Tarte à la confiture de cerises rectangulaire*

COD.					
803249	2200 g	300x400 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



TRANCIO LIMONE

Lemon Sheet Tart / *Tarte au citron rectangulaire*

COD.					
803251	2400 g	300x400 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



TRANCIO CREMA AL CACAO

Cocoa Cream Sheet Tart / *Tarte à la crème au cacao rectangulaire*

COD.					
803267	2400 g	300x400 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



TRANCIO MELE A CUBETTI

Apple in Cubes Sheet Tart / *Tarte aux pommes en cube*

COD.					
803268	2400 g	300x400 mm	1 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	72 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



Le nostre
FRITTELLE

FRITTELLE MIGNON DA FARCIRE

Small Frittelle without filling
Frittelle mignonnes au naturel



Colosissime e soffici frittelle mignon, decorate con zucchero a velo, deliziose anche per una pausa pomeridiana insieme ad un caffè o un tè. Bastano due minuti in microonde e sono subito pronte.

Delicious and soft small frittelle, sprinkled with icing sugar, perfect for an afternoon break with coffee or tea. Two minutes in a microwave oven and they are ready.

Délicieuses et légères frittelle mignonnes décorées avec sucre glace. Ils suffisent deux minutes en four à micro-ondes et elles sont prêtes.

COD.				
804300	10-12 g Peso al pz Pcs weight	1,8 kg confezione package	2/3 ore - hours scongellamento thawing décongélation	48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

FRITTELLE MIGNON CON UVETTA

Small Frittelle with Raisins / *Frittelle mignonnes avec raisins secs*



COD.				
804301	15-18 g Peso al pz Pcs weight	1,8 kg confezione package	2/3 ore - hours scongellamento thawing décongélation	48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

FRITTELLE MIGNON ALLA CREMA

Small Frittelle with Cream / *Frittelle mignonnes à la crème*



COD.				
804302	20-25 g Peso al pz Pcs weight	2 kg confezione package	2/3 ore - hours scongellamento thawing décongélation	48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

FRITTELLE MIGNON ALLO ZABAIONE

Small Frittelle with Zabaglione / *Frittelle mignonnes au sabayon*



COD.				
804303	20-25 g Peso al pz Pcs weight	2 kg confezione package	2/3 ore - hours scongellamento thawing décongélation	48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

FRITTELLE MIGNON CREMA AL PISTACCHIO

Small Frittelle with Pistachio Cream
Frittelle mignonnes à la pistache



COD.				
804304	20-25 g Peso al pz Pcs weight	2 kg confezione package	2/3 ore - hours scongellamento thawing décongélation	48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

FRITTELLE DA FARCIRE





Frittelle without filling
Frittelle au naturel



Le frittelle sono una tipica ricetta della tradizione veneta. Il delizioso impasto si trasforma in una golosità prodotta con farina, uova, burro e zucchero fritto in olio di semi. Le nostre frittelle possono essere farcite con uvetta, ripiene con crema o zabaione, o da farcire a seconda delle vostre esigenze.

Frittelle are a typically traditional Venetian recipe. The delicious batter turns into the delicious frozen product made with flour, eggs, butter and sugar, fried in sunflower oil. Our frittelle can have raisins in the batter, be filled with pastry cream or zabaione (egg-yolk-based cream), or without filling so that you can choose what to fill them with.





Les frittelle sont une recette typique de la tradition vénitienne. La délicieuse pâte se transforme en une spécialité produite avec farine, œufs, beurre et sucre et frites en huile de tournesol. Ils peuvent être servis au naturel ou remplis à la crème chantilly, au sabayon ou avec raisins secs.

COD.				
804310	35-37 g Peso al pz Pes weight	16 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/3 ore - hours scongelamento thawing décongélation	48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



FRITTELLE CON UVETTA

Frittelle with Raisins / *Frittelle avec raisins secs*





COD.				
804311	35-37 g Peso al pz Pes weight	16 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/3 ore - hours scongelamento thawing décongélation	48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



FRITTELLE ALLA CREMA E UVETTA

Frittelle with Cream and Raisins

Frittelle à la crème chantilly et avec raisins secs





COD.				
804312	55-60 g Peso al pz Pes weight	16 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/3 ore - hours scongelamento thawing décongélation	48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



FRITTELLE ALLO ZABAIONE E UVETTA

Frittelle with Zabaglione and Raisins

Frittelle au sabayon et avec raisins secs





COD.				
804313	55-60 g Peso al pz Pes weight	16 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/3 ore - hours scongelamento thawing décongélation	48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



FRITTELLE CREMA AL PISTACCHIO CON UVETTA

Frittelle with Pistachio Cream and Raisins

Frittelle à la pistache et avec raisins secs

COD.				
804314	55-60 g Peso al pz Pes weight	16 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	2/3 ore - hours scongelamento thawing décongélation	48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

I nostri

PAN DI SPAGNA

SPONGE CAKES
GATEAU ÉPONGE

PAN DI SPAGNA

Sponge Cake
Gâteau éponge

Il nostro soffice Pan di Spagna è pensato per pasticcerie e gelaterie, già cotto e pronto all'uso. È composto da un soffice e delicato impasto, disponibile nel formato rotondo e rettangolare sia bianco classico che al cacao. Perfetto come base per creare torte e gelati, zuppa inglese, strudel, zuccotto e molto altro.

Soft sponge cake for pastry shops and ice cream parlours made of a soft and delicate batter, pre-cooked and ready to use. Available round and rectangular, both classic and chocolate-flavoured. It is perfect as a base to create cakes and ice cream, trifle, strudel, zuccotto (semi-frozen, chilled dessert made with alchermes, sponge cake and ice cream) and much more.

Ce gâteau éponge est l'idéal pour pâtisseries et glaciers: déjà cuit et prêt à usage. Il est produit avec une pâte délicate. Disponible rond ou rectangulaire, blanc ou au cacao. Il est une base parfaite pour créer tartes, crème glacées, diplomates, strudels et bien plus.



DISCHI PAN DI SPAGNA

Round Sponge Cake / Gâteau éponge rond

COD.					
804421	2700 g	ø:200 mm h:35 mm	10 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	96 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



DISCHI PAN DI SPAGNA CACAO

Round Chocolate Sponge Cake / Gâteau éponge rond au cacao

COD.					
804422	2700 g	ø:200 mm h:35 mm	10 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	96 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



PAN DI SPAGNA RETTANGOLARE

Rectangular Sponge Cake / Gâteau éponge rectangulaire

COD.					
804434	4500 g	300x400 mm h:35 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	96 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur



PAN DI SPAGNA CACAO RETTANGOLARE

Rectangular Chocolate Sponge Cake
Gâteau éponge rectangulaire au cacao

COD.					
804435	4500 g	300x400 mm h:35 mm	4 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	8/10 ore - hours scongelamento thawing décongélation	96 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge préservation en réfrigérateur

TORTE

Cakes
Tartes

		Codice Code Code	Disponibilità Availability Disponibilité	mm	g	pz x cartone pcs x carton pcs x carton	Misure imballo Box measures Dimensions de l'emballage (mm)	cartoni x strato cartons x layer cartons x couche
	Pere e Crema al Cacao Pears and Chocolate Gâteau poires et cacao	800045	 INTERA WHOLE ENTIÈRE	ø:280	1200	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800145	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Mele Apple Pommes	800041	 INTERA WHOLE ENTIÈRE	ø:280	1200	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800141	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Frutti di Bosco Mixed Berries Fruits rouges	800044	 INTERA WHOLE ENTIÈRE	ø:280	1200	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800144	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Limone Lemon Citron	800051	 INTERA WHOLE ENTIÈRE	ø:280	1200	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800151	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Carota Carrot Carottes	800065	 INTERA WHOLE ENTIÈRE	ø:280	1200	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800165	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Nonna Grandma's Grand-mère	800042	 INTERA WHOLE ENTIÈRE	ø:280	1200	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800142	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Mandorle Almond Amandes	800040	 INTERA WHOLE ENTIÈRE	ø:280	1100	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800140	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Cacao Chocolate Chocolat	800067	 INTERA WHOLE ENTIÈRE	ø:280	1200	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800167	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Crumble Crema Pasticcera Pastry Cream Crumble Cake Crumble à la crème pâtissière	800039	 INTERA WHOLE ENTIÈRE	ø:280	1200	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800139	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Crumble Mele Apple Crumble Cake Crumble aux pommes	800033	 INTERA WHOLE ENTIÈRE	ø:280	1200	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800133	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Crumble Pistacchio Pistachio Crumble Cake Crumble à la pistache	800054	 INTERA WHOLE ENTIÈRE	ø:280	1200	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800154	 14 FETTE SLICES TRANCHES					

TMC mesi / DMD months: 18 / 18 mois

TORTE

Cakes
Tartes

		Codice Code Code	Disponibilità Availability Disponibilité	mm	g	pz x cartone pcs x carton pcs x carton	Misure imballo Box measures Dimensions de l'emballage (mm)	cartoni x strato cartons x layer cartons x couche
	Crostata Albicocca Apricot Crostata Tarte Abricots	800048	 INTERA WHOLE ENTIERE	ø:280	1000	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800148	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Crostata Ciliegia Cherry Crostata Tarte Cerises	800049	 INTERA WHOLE ENTIERE	ø:280	1000	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800149	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Crostata Nocciola Hazelnuts Crostata Tarte Noisette	800036	 INTERA WHOLE ENTIERE	ø:280	1000	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800136	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Torta Yogurt e Albicocca Yoghurt Cake Apricot Tarte au yoghourt et Abricots	800028	 INTERA WHOLE ENTIERE	ø:280	1300	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800128	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Torta Yogurt e Mele Yoghurt Cake Apple Tarte au yoghourt et pommes	800021	 INTERA WHOLE ENTIERE	ø:280	1300	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800121	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Torta Yogurt e Frutti di Bosco Yoghurt Cake Mixed Berries Tarte au yoghourt et Fruits rouges	800024	 INTERA WHOLE ENTIERE	ø:280	1300	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800124	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Torta Yogurt con Pere e Gocce di Cioccolato Yoghurt Cake Pear and Chocolate Tarte au yoghourt, poires et gouttes de chocolat	800025	 INTERA WHOLE ENTIERE	ø:280	1300	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800125	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Caprese Caprese Caprese	800068	 INTERA WHOLE ENTIERE	ø:280	1300	1	b:305 p:284 h:71	8x24
		800168	 14 FETTE SLICES TRANCHES					
	Cheesecake ai Frutti di Bosco Mixed Berries Cheesecake Cheesecake aux fruits rouges	800074	 INTERA WHOLE ENTIERE	ø:280	1200	1	b:305 p:284 h:71	8x24
	Sacher Sacher Sacher	800046	 INTERA WHOLE ENTIERE	ø:280	900	1	b:305 p:284 h:71	8x24
	Profiteroles bianco White Profiteroles Profiteroles Blanches	700004			1200	1		
	Profiteroles al cacao Cocoa Profiteroles Profiteroles au cacao	700003			1200	1		

TORTINE






Mid-Sized Cakes
Petites Tartes

		Tipologia Typology Typologie	Codice Code Code	mm	g	pz x cartone pcs x carton pcs x carton	Misure imballo Box measures Dimensions de l'emballage (mm)	cartoni x strato cartons x layer cartons x couche
	Sacher Sacher Sacher	Cotto Baked Cuit	801546	ø:160	300	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
		Cotto Confezionato Baked & Packaged Cuit Emballé	802546	ø:160	300	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
	Pistachio Pistachio Pistache	Cotto Baked Cuit	801531	ø:160	300	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
		Cotto Confezionato Baked & Packaged Cuit Emballé	802531	ø:160	300	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
	Cocco Coconut Noix de coco	Cotto Baked Cuit	801532	ø:160	400	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
		Cotto Confezionato Baked & Packaged Cuit Emballé	802532	ø:160	400	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
		Crudo Unbaked Cru	811532	ø:160	410	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Crumble Mele Apple Crumble Crumble aux pommes	Cotto Baked Cuit	801533	ø:160	400	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
		Cotto Confezionato Baked & Packaged Cuit Emballé	802533	ø:160	400	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
		Crudo Unbaked Cru	811533	ø:160	460	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Crumble Pistachio Pistachio Crumble Crumble à la pistache	Cotto Baked Cuit	801554	ø:160	400	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
		Cotto Confezionato Baked & Packaged Cuit Emballé	802554	ø:160	400	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
		Crudo Unbaked Cru	811554	ø:160	420	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Mele Apple Pommes	Cotto Baked Cuit	801541	ø:160	450	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
		Cotto Confezionato Baked & Packaged Cuit Emballé	802541	ø:160	450	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
		Crudo Unbaked Cru	811541	ø:160	500	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16

TMC mesi / DMD months: 18 / 18 mois

TORTINE

Mid-Sized Cakes
Petites Tartes

		Tipologia Typology Typologie	Codice Code Code	mm	g	pz x cartone pcs x carton pcs x carton	Misure imballo Box measures Dimensions de l'emballage (mm)	cartoni x strato cartons x layer cartons x couche
	Nonna Grandma's Grand-mère	Cotto Baked Cuit	801542	ø:160	400	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
		Cotto Confezionato Baked & Packaged Cuit Emballé	802542	ø:160	400	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
		Crudo Unbaked Cru	811542	ø:160	445	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Crostata Ricotta Ricotta Tart Ricotta Tarte	Cotto Baked Cuit	801543	ø:160	350	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
		Cotto Confezionato Baked & Packaged Cuit Emballé	802543	ø:160	350	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
		Crudo Unbaked Cru	811543	ø:160	360	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Crostata Albicocca Apricot Tart Abricots Tarte	Cotto Baked Cuit	801548	ø:160	350	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
		Cotto Confezionato Baked & Packaged Cuit Emballé	802548	ø:160	350	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
		Crudo Unbaked Cru	811548	ø:160	390	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Crostata Ciliegia Cherry Tart Cerises Tarte	Cotto Baked Cuit	801549	ø:160	350	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
		Cotto Confezionato Baked & Packaged Cuit Emballé	802549	ø:160	350	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
		Crudo Unbaked Cru	811549	ø:160	390	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Crostata Nocciola Hazelnut Tart Noisette Tarte	Cotto Baked Cuit	801536	ø:160	350	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
		Cotto Confezionato Baked & Packaged Cuit Emballé	802536	ø:160	350	4	b:345 - p:206 - h:110	12x12
		Crudo Unbaked Cru	811536	ø:160	390	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16

b (base / base / base)
h (altezza / height / hauteur)
p (profondità / depth / profondeur)
ø (diametro / diameter / diamètre)

TMC mesi / DMD months: 18 / 18 mois








TORTINE

Mid-Sized Cakes
Petites Tartes

	Tipologia <i>Tipology</i> <i>Typologie</i>	Codice <i>Code</i> <i>Code</i>	mm	g	pz x cartone <i>pcs x carton</i> <i>pcs x carton</i>	Misure imballo <i>Box measures</i> <i>Dimensions de l'emballage (mm)</i>	cartoni x strato <i>cartons x layer</i> <i>cartons x couche</i>
	Cotto <i>Baked</i> <i>Cuit</i>	801544	ø:160	450	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Cotto Confezionato <i>Baked & Packaged</i> <i>Cuit Emballé</i>	802544	ø:160	450	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
	Crudo <i>Unbaked</i> <i>Crue</i>	811544	ø:160	520	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Cotto <i>Baked</i> <i>Cuit</i>	801545	ø:160	400	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Cotto Confezionato <i>Baked & Packaged</i> <i>Cuit Emballé</i>	802545	ø:160	400	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
	Crudo <i>Unbaked</i> <i>Crue</i>	811545	ø:160	435	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Cotto <i>Baked</i> <i>Cuit</i>	801547	ø:160	400	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Cotto Confezionato <i>Baked & Packaged</i> <i>Cuit Emballé</i>	802547	ø:160	400	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
	Crudo <i>Unbaked</i> <i>Crue</i>	811547	ø:160	450	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Cotto <i>Baked</i> <i>Cuit</i>	801551	ø:160	400	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Cotto Confezionato <i>Baked & Packaged</i> <i>Cuit Emballé</i>	802551	ø:160	400	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
	Crudo <i>Unbaked</i> <i>Crue</i>	811551	ø:160	440	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Cotto <i>Baked</i> <i>Cuit</i>	801540	ø:160	400	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Cotto Confezionato <i>Baked & Packaged</i> <i>Cuit Emballé</i>	802540	ø:160	400	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
	Crudo <i>Unbaked</i> <i>Crue</i>	811540	ø:160	425	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Cotto <i>Baked</i> <i>Cuit</i>	801565	ø:160	300	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16
	Cotto Confezionato <i>Baked & Packaged</i> <i>Cuit Emballé</i>	802565	ø:160	300	4	b:384 - p:189 - h:142	12x12
	Crudo <i>Unbaked</i> <i>Crue</i>	811565	ø:160	335	4	b:345 - p:206 - h:110	12x16

MONOPORZIONI

Single-service Tarts
Portions Individuelles

	Tipologia Tipology Typologie	Codice Code Code	ø:80 mm	g	12 pz x cartone pcs x carton pcs x carton	Misure imballo Box measures Dimensions de l'emballage (mm)	cartoni x strato cartons x layer cartons x couche
 <p>Crumble Mele Apple Crumble Crumble aux pommes</p>	Cotto Baked Cuit	803633	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Crudo Unbaked Cru	813633	ø:80	90	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
 <p>Crumble Pistacchio Pistachio Crumble Crumble à la pistache</p>	Cotto Baked Cuit	803654	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Crudo Unbaked Cru	813654	ø:80	85	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
 <p>Mele Apple Pommes</p>	Cotto Baked Cuit	803641	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Crudo Unbaked Cru	813641	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
 <p>Nonna Grandma's Grand-mère</p>	Cotto Baked Cuit	803642	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Crudo Unbaked Cru	813642	ø:80	92	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
 <p>Ricotta Ricotta Ricotta</p>	Cotto Baked Cuit	803643	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Crudo Unbaked Cru	813643	ø:80	85	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
 <p>Frutti di Bosco Mixed Berries Fruits rouges</p>	Cotto Baked Cuit	803644	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Crudo Unbaked Cru	813644	ø:80	90	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
 <p>Pere e Cioccolato Pears and Chocolate Paires-chocolat</p>	Cotto Baked Cuit	803645	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Crudo Unbaked Cru	813645	ø:80	91	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
 <p>Limone Lemon Citron</p>	Cotto Baked Cuit	803651	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Crudo Unbaked Cru	813651	ø:80	85	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28

TMC mesi / DMD months: 18 / 18 mois

MONOPORZIONI

Single-service Tarts
Portions Individuelles

		Tipologia Typology Typologie	Codice Code Code	mm	g	pz x cartone pcs x carton pcs x carton	Misure imballo Box measures Dimensions de l'emballage (mm)	cartoni x strato cartons x layer cartons x couche
	Mandorle Almond Amandes	Cotto Baked Cuit	803640	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
		Crudo Unbaked Cru	813640	ø:80	85	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Sacher Sacher Sacher	Cotto Baked Cuit	803646	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Riso Rice Riz	Cotto Baked Cuit	803634	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
		Crudo Unbaked Cru	813634	ø:80	90	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Carota Carrot Carotte	Cotto Baked Cuit	803665	ø:80	70	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
		Crudo Unbaked Cru	813665	ø:80	80	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Tortino Lavacake Cioccolato Chocolate Lavacake Gâteau au chocolat coeur coulant	Cotto Baked Cuit	806010	ø:80	100	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Tortino Lavacake Pistacchio Pistachio Lavacake Gâteau à la pistache coeur coulant	Cotto Baked Cuit	806002	ø:80	100	12	b:428 - p:314 - h:55	6x28
	Brownies Brownies Brownies	Cotto Baked Cuit	806210	36 x 85 mm	250			
	Tartufo nero Black truffle ice-cream Truffe noir glace	Gelato Ice-Cream Glace	700005		90	12	b:285 - p:200 - h:130	16x12
	Tartufo bianco White truffle ice-cream Truffe blanche glace	Gelato Ice-Cream Glace	700006		90	12	b:285 - p:200 - h:130	16x12

b (base / base / base)
h (altezza / height / hauteur)
p (profondità / depth / profondeur)
ø (diametro / diameter / diamètre)

TMC mesi / DMD months: 18 / 18 moins







PRODOTTO GELO
Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali
se conservato in frigo a -18°C.

FROZEN PRODUCT
The product retains its optimal characteristics
if stored in the fridge at -18°C.

PRODUIT SURGELÉ
Le produit préserve ses caractéristiques optimales s'il
est conservé au réfrigérateur à -18°C.

PAN DI SPAGNA







Sponge Cake
Gâteau éponge

	Codice Code Code	mm	g	pz x cartone pcs x carton pcs x carton	Misure imballo Box measures Dimensions de l'emballage (mm)	cartoni x strato cartons x layer cartons x couche
 Dischi Pan di Spagna Round Sponge Cake Gâteau éponge rond	804421	ø:200 h:35	2700	10	b:390 - p:290 - h:235	8x7
 Dischi Pan di Spagna Cacao Round Chocolate Sponge Cake Gâteau éponge rond au cacao	804422	ø:200 h:35	2700	10	b:390 - p:290 - h:235	8x7
 Pan di Spagna Rettangolare Rectangular Sponge Cake Gâteau éponge rectangulaire	804434	b:300 p:400 h:35	4500	4	b:430 - p:336 - h:205	6x9
 Pan di Spagna Cacao Rettangolare Rectangular Chocolate Sponge Cake Gâteau éponge rectangulaire au cacao	804435	b:300 p:400 h:35	4500	4	b:430 - p:336 - h:205	6x9

TMC mesi / DMD months: 18 / 18 mois

TRANCI






Sheet Tarts
Tartes rectangulaires

	Codice Code Code	mm	g	pz x cartone pcs x carton pcs x carton	Misure imballo Box measures Dimensions de l'emballage (mm)	cartoni x strato cartons x layer cartons x couche
 Mandorle Almond Amandes	803240	300x400	2000	1	b:428 - p:314 - h:55	6x16
 Nonna Grandma's Grand-mère	803242	300x400	2400	1	b:428 - p:314 - h:55	6x16
 Frutti di Bosco Mixed Berries Fruits rouges	803244	300x400	2400	1	b:428 - p:314 - h:55	6x16
 Pere e Crema al Cacao Pears and Chocolate Paires-chocolat	803245	300x400	2400	1	b:428 - p:314 - h:55	6x16
 Crostata Albicocca Apricot Tart Abricots Tarte	803248	300x400	2200	1	b:428 - p:314 - h:55	6x16
 Crostata Ciliegia Cherry Tart Cerises Tarte	803249	300x400	2200	1	b:428 - p:314 - h:55	6x16
 Limone Lemon Citron	803251	300x400	2400	1	b:428 - p:314 - h:55	6x16
 Crema Cacao Cocoa Cream Crème de cacao	803267	300x400	2400	1	b:428 - p:314 - h:55	6x16
 Mele a cubetti Apple in cubes Pommes en cube	803268	300x400	2400	1	b:428 - p:314 - h:55	6x16

TMC mesi / DMD months: 18 / 18 mois

FRITTELLE MIGNON

Small Frittelle
Frittelle mignonnes

		Codice Code Code	Peso al pezzo Pc weight Pc poids	Peso Tot. Tot. Weight Tot. poids	Misure imballo Box measures Dimensions de l'emballage (mm)	cartoni x strato cartons x layer cartons x couche
	Da farcire <i>Without filling</i> <i>Au naturel</i>	804300	8/9 g	1,8 kg	b:388 - p:260 - h:140	9x13
	Uvetta <i>Raisins</i> <i>Raisins secs</i>	804301	8/9 g	1,8 kg	b:388 - p:260 - h:140	9x13
	Crema <i>Cream</i> <i>Crème</i>	804302	13/15 g	2 kg	b:396 - p:264 - h:110	9x17
	Zabaione <i>Zabaglione</i> <i>Sabayon</i>	804303	13/15 g	2 kg	b:396 - p:264 - h:110	9x17
	Crema Pistacchio <i>Pistachio Cream</i> <i>Pistache Crème</i>	804304	13/15 g	2 kg	b:396 - p:264 h:110	9x17

TMC mesi / DMD months: 18 / 18 moins

FRITTELLE

Frittelle
Frittelle

		Codice Code Code	Peso al pezzo Pc weight Pc poids	pz x cartone pcs x carton pcs x carton	Misure imballo Box measures Dimensions de l'emballage (mm)	cartoni x strato cartons x layer cartons x couche
	Da farcire <i>Without filling</i> <i>Au naturel</i>	804310	35 g	16	b:305 - p:284 - h:71	8x24
	Uvetta <i>Raisins</i> <i>Raisins secs</i>	804311	35 g	16	b:305 - p:284 - h:71	8x24
	Crema e Uvetta <i>Cream and Raisins</i> <i>Crème et raisins</i>	804312	60 g	16	b:305 - p:284 - h:71	8x24
	Zabaione e Uvetta <i>Zabaglione and Raisins</i> <i>Sabayon et Raisins</i>	804313	60 g	16	b:305 - p:284 - h:71	8x24
	Crema Pistacchio e Uvetta <i>Pistachio Cream</i> <i>and Raisins</i> <i>Pistache Crème et Raisins</i>	804314	60 g	16	b:305 - p:284 - h:71	8x24

TMC mesi / DMD months: 18 / 18 moins

b (base / base / base)
h (altezza / height / hauteur)
p (profondità / depth / profondeur)
ø (diametro / diameter / diamètre)



sweetangelo.com

Tel.: 0423.923095
info@sweetangelo.com



Sweetangelo e Italysù: le linee gelo by
Sweetangelo and Italysù: the frozen pastry collection by



DOLCE FORNO
ARTE PASTICCERA



ITALYSÙ
— THE ITALIAN TIRAMISÙ —

italysu.com

info@italysu.com

SWEETANGELO
TRADIZIONE ARTIGIANA

sweetangelo.com

info@sweetangelo.com