

CATALOGO FRESCO
CHILLED CATALOGUE
0°C + 4°C



DOLCE FORNO
ARTE PASTICCERA



LA NOSTRA AZIENDA OUR COMPANY

UN'AZIENDA DI FAMIGLIA CON PIÙ DI 50 ANNI DI
ESPERIENZA, PASSIONE E TRADIZIONE

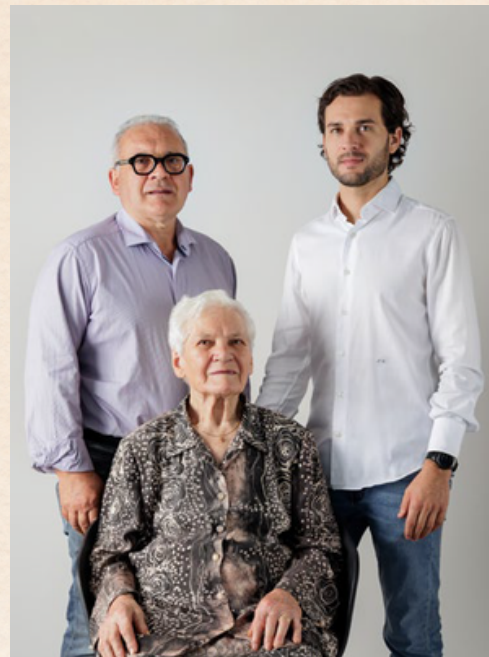
Il Dolce Forno, dagli anni '50, grazie all'esperienza di tre generazioni promuove l'eccellenza della propria arte pasticceria, unendo la continua innovazione dei processi produttivi e qualitativi, alla manualità artigiana che caratterizza i nostri prodotti.

Attualmente, la terza generazione, ha deciso di affrontare la sfida di internazionalizzare l'azienda con la stessa passione e determinazione del padre, con l'obiettivo di portare nel mondo la bontà italiana.

A FAMILY BUSINESS WITH OVER 50 YEARS
OF EXPERIENCE, PASSION AND TRADITION

Il Dolce Forno, since the 1950s, thanks to the experience of three generations, brings forward the excellence of its pastry art, combining the continuous innovation of quality and production processes with the artisanal craftsmanship that characterises our products.

Now, the third generation has decided to undertake the challenge of internationalising the company with the same passion and determination as their father, with the aim of bringing Italian excellence to the world.



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

INDICE · INDEX

TORTINE · MID-SIZED

MORBIDE · POUND	P. 3
FROLLA · SHORTCRUST PASTRY BASE	P. 4
CROSTATE	P. 4
CRUMBLE	P. 5
SACHER	P. 6
SOFFICI · SOFT	P. 6

MONOPORZIONI · SINGLE-SERVE

MORBIDE · POUND	P. 7
SACHER	P. 7
FROLLA · SHORTCRUST PASTRY BASE	P. 8
CRUMBLE	P. 9

SALAMI DOLCI · SWEET SALAMI

CIOCCOLATO / CACAO · CHOCOLATE / COCOA	P. 10
--	-------



TORTINE *Morbide*

MID-SIZED TART *Pound*

Le nostre Tortine Morbide sono deliziose creazioni ispirate alle ricette della tradizione pasticceria italiana. Ogni tortina è caratterizzata da una fragrante base di pasta frolla farcita con un ricco strato di crema coperto da un soffice plumcake.

Our Pound Mid-Sized Tarts are delicious creations inspired by traditional Italian recipes. Each tart is characterized by a fragrant shortcrust pastry base, a layer of pastry cream, and covered with soft pound cake.



Cod 500542
400 g

NONNA • GRANDMA'S

La Tortina della Nonna viene preparata con fragrante pasta frolla farcita con crema pasticcera alla vaniglia e soffice plumcake. Viene poi ricoperta da mandorle a bastoncino e zucchero a velo.

The Grandma's Mid-Sized Tart is made of a friable shortcrust pastry base filled with vanilla pastry cream and covered with pound cake. It is topped with almond sticks, pine nuts, and icing sugar.



Cod 500540
400 g

MANDORLE • ALMOND

La Tortina alle Mandorle è caratterizzata da una base di friabile pasta frolla, farcita con crema di mandorle e ricoperta da morbido plumcake. Croccanti mandorle affettate ricoprono il tutto.

The Almond Mid-Sized Tart has a crumbly shortcrust pastry base filled with almond cream and covered with soft pound cake. The whole is topped with crunchy sliced almonds.



Cod 500545UTZMB
400 g

PERE & CACAO • PEAR & COCOA

La Tortina Pere e Cacao ha una base pasta di frolla ripiena di crema al cacao aromatizzata alla pera, ricoperta da plumcake e guarnita con granella di amaretto, cioccolato a strisce e zucchero a velo.

The Pear & Cocoa Mid-Sized Tart has a shortcrust pastry base filled with cocoa custard, covered with soft pound cake and garnished with amaretto biscuit crumbs, chocolate strips, and icing sugar.

COCCO • COCONUT

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

The Coconut Mid-Sized Tart is made of a cocoa shortcrust pastry base filled with coconut custard, topped with soft cocoa pound cake, gelatine and grated coconut.



Cod 500532
400 g

TORTINE

Frolla

Le nostre Tortine Frolla sono la scelta ideale per una dolce coccola. Vengono realizzate con una base di friabile pasta frolla, un cuore cremoso e coperture di vario tipo.

Our Shortcrust Pastry Base Mid-Sized Tarts are the ideal choice for a sweet cuddle. It is realised with a crumbly shortcrust pastry base, custard heart and covering with different flavours.



Cod 500544
450 g

FRUTTI DI BOSCO · MIXED BERRY

La Tortina Frutti di Bosco è realizzata con base di pasta frolla farcita con crema pasticcera, ricoperta con frutti di bosco e gelatina.

The Mixed Berry Mid-Sized Tart is made of a shortcrust pastry base filled with custard and topped with wild berries and gelatine.



Cod 500541
450 g

MELA · APPLE

La Tortina di Mele è realizzata con base di pasta frolla, crema pasticcera e succose mele a cubetti con gelatina a coprire.

The Apple Mid-Sized Tart is made with a shortcrust pastry base and a custard core, garnished with diced apples and gelatine.



Cod 500547
400 g

RICOTTA

La Tortina alla Ricotta si presenta con una delicata crema alla ricotta su una base di pasta frolla al cacao e zucchero a velo a guarnire.

Ricotta Mid-Sized Cake is made with a delicate ricotta cream on top of a cocoa shortcrust pastry base and covered with icing sugar.

CROSTATE

Artigianali · Artisanal

Le nostre Crostate Artigianali con la loro semplicità conquistano grandi e piccini. La nostra ricetta si ispira a quella di Nonna Jole, realizzata con prodotti semplici e genuini. Le strisce sono realizzate e adagate a mano come da tradizione per rendere ogni pezzo unico e autentico.

The "Crostata" is one of the most popular Italian pastries, known worldwide for its simplicity and deliciousness. Our recipe is inspired by Grandma Jole's, which has a fragrant shortcrust pastry base enriched with different fillings and decorated with shortcrust pastry strips. In our Crostate, the strips are crafted and laid by hand in the traditional way to make each piece unique.

MORA
BLACKBERRY JAM

Cod 500553 - 350 g

ALBICOCCA
APRICOT JAM

Cod 500548 - 350 g

RICOTTA & UVETTITA
RICOTTA & RAISINS

Cod 500543 - 350 g

TORTINE · MID-SIZED TART

Crumble

Le nostre Tortine Crumble sono un'interpretazione contemporanea della classica crostata. La friabile base di pasta frolla racchiude un cuore cremoso, il tutto ricoperto da fragranti crumble di pasta frolla.

Our Crumble Mid-Sized Tarts are a contemporary interpretation of the classic tart. A crumbly shortcrust pastry base encloses a heart of creamy filling and is covered with fragrant shortcrust pastry crumbles.



Cod 500533
400 g

CRUMBLE MELA · APPLE CRUMBLE

La Tortina Crumble Mele racchiude un delicato cuore di purea di mele tra una base di pasta frolla e una copertura di crumble.

The Apple Crumble Mid-Sized Tart encases a delicate heart of apple puree between a fragrant shortcrust pastry base and crumble cover.



Cod 500551
400 g

LIMONE · LEMON

La Tortina al Limone si caratterizza per il suo morbido cuore di crema al limone contenuta in una friabile base di pasta frolla. Il tutto ricoperto da croccanti crumble e zucchero a velo.

The Lemon Mid-Sized Tart is characterized by its soft heart of lemon custard enclosed in a shortcrust pastry base. The whole is topped with crunchy crumbles and decorated with icing sugar.



Cod 500554
400 g

CRUMBLE PISTACCHIO

La Tortina Crumble Pistacchio viene realizzata con una base di pasta frolla ripiena di crema al pistacchio, ricoperta da uno strato di crumble di pasta frolla e strisce di cioccolato al pistacchio.

The Pistachio Crumble Mid-sized Tart is made of a shortcrust pastry base filled with pistachio flavored custard and covered with a layer of shortcrust pastry crumbs with strips of pistachio chocolate.



Cod 500538
400 g

RICOTTA & MANDORLE
RICOTTA & ALMOND

La Tortina Crumble Ricotta e Mandorle è una golosissima torta con impasto ripieno di crema alla ricotta aromatizzata alla mandorla e ricoperta da crumble di pasta frolla.

The Ricotta and Almond Crumble Mid-Sized Tart is a mouth-watering cake filled with ricotta cream aromatised with almonds notes and topped with shortcrust pastry crumbles.

TORTINE · MID-SIZED CAKE

Sacher

Le nostre Tortine Sacher sono un vero piacere per il palato! Realizzate con pan di spagna di nostra produzione, cremosa farcitura e copertura di cioccolato di alta qualità. Prova la versione classica o la creativa variante al pistacchio.

Our Sacher Mid-Sized Cakes are a real pleasure for the palate. Crafted with artisanal sponge cake from our production, creamy filling, and high-quality chocolate coating. Try the classic version or the creative pistachio variant.



Cod 500546
300 g

SACHER

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

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



Cod 500531
300 g

PISTACCHIO · PISTACHIO

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

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

Soffice · Soft

CAROTA · CARROT



Cod 500565
300 g

Soffice impasto arricchito dal dolce sapore delle carote e decorato con una spolverata di zucchero a velo.

The Carrot Mid-Sized Cake is made of a soft dough enriched with sweet carrots flavor and decorated with a sprinkle of icing sugar.

INFO UTILI · USEFUL INFO

Confezionate singolarmente e vendute in cartoni da 4 pz
Individually packed and sold in cartons of 4 pcs

Prodotto fresco da conservare a una temperatura tra 0°C e +4°C
Chilled product to be stored at a temperature between 0°C and +4°C

Possibilità di Private Label su volumi da definire
Possibility of Private Label on volumes to be defined

Pallet: 144 cartoni (12 crt x 12 strati)
Pallet: 144 boxes (12 bxs x 12 layers)

TMC: 30 gg garantiti al cliente (le referenze con **Ricotta** hanno **20 gg** di shelf life garantiti al cliente)

DMD: 30 days guaranteed to the customer (Products containing **Ricotta cheese** have a shelf life of **20 days** guaranteed to the customer)



MONOPORZIONI

SINGLE-SERVE TARTS

*Morbide**Pound*

Le nostre Monoporzioni Morbide sono deliziose creazioni ispirate alla tradizione italiana. La base di friabile pasta frolla racchiude un delicato ripieno che viene ricoperto da un morbido plumcake. Perfette per colazione, merenda o per un momento di dolcezza.

Our Pound Single-Serve Tarts are delicious creations inspired by Italian tradition. Created with a base of friable shortcrust pastry, a delicate filling, and covered with soft pound cake. Perfect for breakfast, a snack, or for a bit of sweetness



Cod 503542
80 g x 2 pz

NONNA · GRANDMA'S

Deliziosa monoporzione con base di pasta frolla ripiena di crema pasticcera alla vaniglia e ricoperta da un soffice plumcake. Il tutto guarnito con zucchero a velo e mandorle a bastoncino.

Delicious Single-Serve Tart made of a shortcrust pastry base filled with vanilla pastry cream and topped with a soft pound cake. The whole is decorated with icing sugar, pine nuts, and almond sticks.



Cod 503540
80 g x 2 pz

MANDORLE · ALMOND

Monoporzione Mandorle formata da una fragrante base di pasta frolla, ripiena di crema alle mandorle e una soffice copertura di plumcake. Il tutto viene arricchito da croccanti mandorle affettate.

The Almond Single-Serve Tart consists of a fragrant shortcrust pastry base, rich almond cream filling, and soft pound cake to cover. The whole is enriched with crunchy sliced almonds.



Cod 503545
80 g x 2 pz

PERE & CACAO · PEAR & COCOA

Goloso incontro tra il delicato gusto della pera e la cremosità della crema al cacao avvolto tra una base di pasta frolla e soffice plumcake. Ricoperta da granella di amaretto e strisce di cioccolato.

The delicate taste of pears and the cocoa custard are surrounded by a fragrant shortcrust pastry and pound cake, garnished with amaretto biscuits crumbs, and chocolate stripes.

MONOPORZIONI · SINGLE-SERVE CAKES

Sacher

Cod 503546
70 g x 2 pz

La famosa torta Sacher in versione mini. Un soffice pan di spagna al cacao, farcito con confettura di albicocca e ricoperto da una glassa di goloso cioccolato.

The famous Sacher Cake in a small format. A soft cocoa sponge cake, filled with delicate apricot jam and covered with chocolate coating.

MONOPORZIONI

Frolla

Le nostre Monoporzioni Frolla sono amate da tutti per il loro gusto semplice e indimenticabile. Base di pasta frolla friabile, ripieno cremoso e delicata con gelatina come copertura.

Our Shortcrust Pastry Base Single-Serve Tarts are loved by children and adults for their simple and unforgettable taste. Crumbly shortcrust pastry base, creamy filling, and delicate toppings with gelatine.



Cod 503544
80 g x 2 pz

FRUTTI DI BOSCO · MIXED BERRY

La monoporzione Frutti di Bosco viene realizzata con una base pasta frolla arricchita da crema pasticcera e ricoperta da frutti di bosco. Il tutto ricoperto da delicata gelatina.

The Mixed Berry Single-Serve Tart is a shortcrust pastry enriched with custard, covered with berries, and a veil of gelatine.



Cod 503541
80 g x 2 pz

MELA · APPLE

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

Fragrant Single-Serve shortcrust pastry base filled with delicious custard, combined with delicious apple slices and gelatine.



Cod 503543
80 g x 2 pz

RICOTTA

Cremosa monoporzione realizzata con una fragrante base di pasta frolla ripiena di crema alla ricotta e ricoperta da un velo di gelatina.

Creamy Single-Serve Tart made of a fragrant shortcrust pastry base filled with ricotta custard and covered with a veil of gelatine.



Cod 503534
80 g x 2 pz

RISO · RICE

Elegante e delicata monoporzione con una base di pasta frolla farcita con crema di riso e ricoperta da zucchero a velo.

Elegant and delicate Single-Serve with a shortcrust pastry base filled with rice cream and covered with icing sugar.

MONOPORZIONI · SINGLE-SERVE TARTS

Crumble

Le nostre Monoporzioni Crumble sono caratterizzate da un cuore morbido racchiuso tra una base di pasta frolla e un croccante crumble a coprire. Perfette da gustare in ogni momento.

Our Crumble Single-Serve Tarts are the perfect choice for a sweet break. Characterized by their soft heart enclosed between a shortcrust pastry base and a crunchy shortcrust pastry crumbles to cover.



Cod 503533
80 g x 2 pz

CRUMBLE MELE · APPLE CRUMBLE

La Monoporzione Crumble Mele è un dessert friabile composto da una base di pasta frolla ripiena di purea di mele, con marmellata di albicocche e ricoperta da crumble.

The Apple Crumble Single-Serve Tart is a crumbly dessert made of a shortcrust pastry base filled with apple puree and apricot jam. Fragrant crumbles cover the whole.



Cod 503551
80 g x 2 pz

LIMONE · LEMON

Monoporzione caratterizzata da un cuore di crema al limone contenuta in una friabile base di pasta frolla. Il tutto ricoperto da crumble e zucchero a velo.

The Lemon Single-Serve Tart is characterized by a heart of lemon custard enclosed in a friable shortcrust pastry base. The whole is topped with crunchy crumbles and icing sugar.



Cod 503554
80 g x 2 pz

PISTACHIO CRUMBLE

Gustosa monoporzione con base di pasta frolla ripiena di crema al pistacchio e ricoperta da crumble di pasta frolla. Il tutto decorato da strisce di cioccolato al pistacchio.

Delicious Single-Serve made of a shortcrust pastry base filled with pistachio flavored custard and topped with crumbles. Decorated with strips of pistachio chocolate.

INFO UTILI · USEFUL INFO

2 pz per confezione e vendute in cartoni da 6 astucci per un totale 12 monoporzioni.
2 tarts per pack and sold in cartons of 6 packages for a total of 12 psc

Prodotto fresco da conservare a una temperatura tra 0°C e +4°C
Chilled product to be stored at a temperature between 0°C and +4°C

Possibilità di Private Label su volumi da definire
Possibility of Private Label on volumes to be defined

Pallet: 192 cartoni (12 crt x 16 strati)
Pallet: 192 boxes (12 bxs x 16 layers)

TMC: 30 gg garantiti al cliente
(le referenze con **Ricotta** hanno **20 gg** di shelf life garantiti al cliente)
DMD: 30 days guaranteed to the customer
(Products containing **Ricotta cheese** have a shelf life of **20 days** guaranteed to the customer)



SALAMI

Dolci · Sweet

Il nostro Salame Dolce viene realizzato secondo la tradizione con ingredienti freschi e di prima qualità: impasto morbido di cioccolato e cacao, fragranti biscotti sbriciolati, burro e uova. Perfetto per merenda o come coccola abbinata a una tazza di caffè.

Sweet salami is a traditional Italian dessert made from a soft dough of chocolate or cocoa powder, crumbled biscuits, butter, and eggs. The dough is then formed into a log, placed in the fridge to rest and served cut into slices, which, due to the contrast between the dark dough and the light-colored biscuits, looks like a real 'salami'. Loved by everybody as a snack or as a treat with a cup of coffee.



Cod 450500
250 g

CIOCCOLATO · CHOCOLATE

Il nostro salame al cioccolato viene preparato seguendo la ricetta della tradizione: fragranti biscotti e morbido impasto al cioccolato, per un gusto inconfondibile.

Our Chocolate Sweet Salami is prepared according to the traditional recipe: crunchy biscuits and chocolate chips in a soft chocolate dough, for an unforgettable taste.



Cod 450900
250 g

CACAO · COCOA

Il salame al cacao è una semplice variante ispirata alla ricetta classica: impasto di cacao arricchito da fragranti biscotti.

Cocoa Sweet Salami is a simple variant inspired by the classic recipe: cocoa dough enriched with fragrant biscuits.

INFO UTILI · USEFUL INFO

5 fette da 50g per confezione e vendute in cartoni da 6 astucci
5 slices of 50g per pack and sold in cartons of 6 packages

Prodotto fresco da conservare a una temperatura tra 0°C e +4°C
Chilled product to be stored at a temperature between 0°C and +4°C

Possibilità di Private Label su volumi da definire
Possibility of Private Label on volumes to be defined

Pallet: 192 cartoni (12 crt x 16 strati)
Pallet: 192 boxes (12 bxs x 16 layers)

TMC: 60 gg garantiti al cliente
DMD: 60 days guaranteed to the customer



N O T E

This image shows a single sheet of cream-colored paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.



DOLCE FORNO
ARTE PASTICCERA

VIA MURE 43
31030 ALTIVOLE (TV), ITALY
P.I./ VAT N. 01914550262
TEL.: 0423-923095
INFO@ILDOLCEFORNO.COM
ILDOLCEFORNO.COM