



Italian Frozen Desserts



Tortino al Cioccolato / Lava Cake

Tiramisù con savoiardi / Tiramisu with ladyfingers



indice CONTENTS

La nostra azienda <i>Our company</i>	04
Tiramisù <i>Tiramisu</i>	12
Meringata <i>Meringue</i>	20
Profiteroles <i>Profiteroles</i>	30
Dolc'Ego <i>Dolc'Ego</i>	38
Quadrotti <i>Quadrotti</i>	42
Coppe <i>Cups</i>	50
Torte <i>Cakes</i>	60



Nel '700 nacquero a Torino i primi caffè, luoghi di ritrovo unici nel loro genere, dove tra un "bicerin" e un cioccolatino si fece la storia dell'Italia. Oggi mirano a diventare patrimonio dell'Unesco, proprio come le Langhe, dove sorse il primo stabilimento di Dolceria Alba.

In the '700 first coffee houses were born in Turin, they were unique gathering places in where the history of Italy was made between a "bicerin" sweet hot beverage and a chocolate. Nowadays they aim to become a UNESCO heritage, just like Langhe region, where Dolceria Alba built its first factory.



Nel XVIII secolo la città sabauda ha dato i natali al primo cioccolatino della storia: il suo nome era diablottino (diablutin in piemontese), antenato del ben più noto gianduiotto o di altre specialità quali il cremino, il cri-cri e l'alpino.

In the XVIII century the Savoy city was the birthplace of the first chocolate of history: it was called "diablottino" (diablutin in Piedmontese), ancestor of the more popular gianduiotto or other specialties such as cremino, cri-cri and alpino.



Dolceria Alba S.p.A.

Dal 2006 produciamo dessert congelati di alta qualità. La nostra **Visione** è portare nel mondo i dolci della pasticceria italiana. La nostra **Missione** è replicare su larga scala le ricette della tradizione per offrire "Il Miglior Prodotto al Miglior Prezzo Possibile".

*We have been producing high quality frozen desserts since 2006. Our **Vision** is to promote Italian desserts and patisserie throughout the world. Our **Mission** is to replicate traditional recipes on a large scale to provide our customers with "The Best Product at the Best Possible Price".*



Dove siamo

Piemonte, la regione dell'eccellenza italiana del gusto.

Dolceria Alba è a Santena, nei pressi di Torino, storica capitale con una raffinata tradizione nella **pasticceria**, nel **caffè** e nel **cioccolato**, grazie anche a materie prime rinomate come la **Nocciola Tonda Gentile delle Langhe**. Dal **Piemonte...** per esportare in tutto il mondo!



WHERE TO FIND US
Piedmont, the region of Italian culinary excellence.

*Dolceria Alba is located in Santena, near Turin, a historic capital city with a refined **patisserie**, **coffee** and **chocolate** tradition, also thanks to renowned raw materials, such as **hazelnut "Tonda Gentile delle Langhe"**. From **Piedmont...** for worldwide export!*



A Torino è stata brevettata la prima macchina del caffè espresso, grazie all'ingegnere Angelo Moriondo, che la presentò all'Expo del 1884.

First espresso machine was patented in Turin, thanks to engineer Angelo Moriondo, who presented it at the Expo in 1884.

Il nostro mercato

Da sempre e ogni giorno al servizio dei nostri clienti in tutti i **mercati internazionali**, anche quelli più complessi.

OUR MARKET

Forever and everyday at the service of our customers in all **international markets**, even the most complex.

ESPORTIAMO IN
WE EXPORT TO

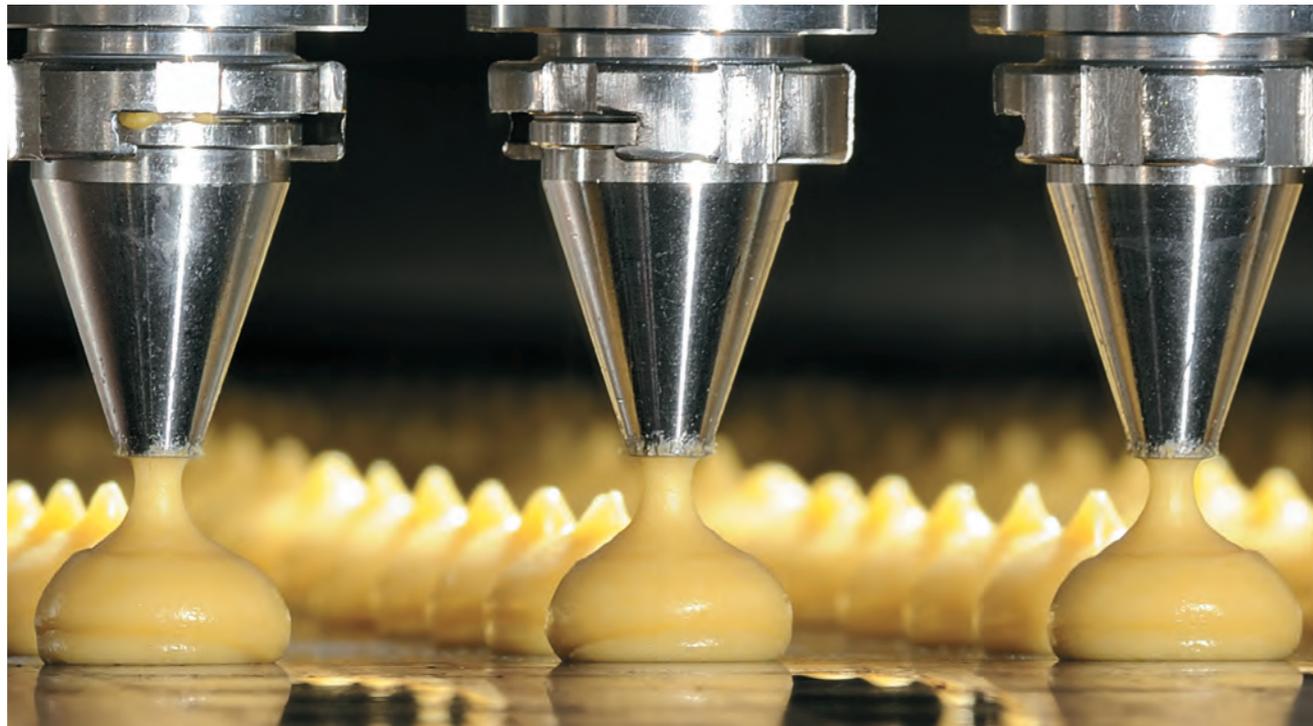
65

PAESI
COUNTRIES

EXPORT=

70%

DEL NOSTRO
FATTURATO
OF OUR TURNOVER



Per chi produciamo

WHO OUR PRODUCTS ARE AIMED AT



Professionisti della marca privata

Siamo una delle aziende italiane leader nella produzione di dessert congelati per la Marca Privata. **Circa l'80% del nostro fatturato** (supermercati e cash&carry) è rappresentato da prodotti a marchio del distributore. Garantiamo massima flessibilità nel soddisfare i bisogni del cliente.

EXPERTS IN PRIVATE LABEL BRANDING

We are one of the leading Italian companies producing frozen desserts for PL brands. **Distributor branded products account for 80% of our turnover** (retail and club stores). We ensure maximum flexibility in meeting the customer's needs.

MARCA PRIVATA

80%

PRIVATE LABEL



PRIVATE LABEL

Autentica qualità

Un'industria all'avanguardia... dal cuore artigianale!

Le basi dei prodotti (bignè, meringhe, pasta frolla, pan di Spagna, etc.) vengono preparate impiegando **ingredienti genuini** attentamente selezionati e seguendo in sostanza i medesimi procedimenti di una pasticceria artigianale, dalla planetaria alla cottura in forno. A fare davvero la differenza sono le quantità e il rispetto dei **rigidi protocolli qualitativi**, che Dolceria Alba ha deciso di seguire sulla base dei più elevati standard di sicurezza alimentare. Fattore chiave del processo è la fase di **congelamento**, che **preserva la qualità** del prodotto durante tutta la sua vita, garantendo al consumatore di avere sempre a disposizione nel freezer di casa un dessert come appena fatto.

AUTHENTIC QUALITY

A cutting edge industrial production... with an artisanal heart!

The bases of the products (puffs, meringues, puff pastry, sponge cake, etc.) are prepared by using **simple ingredients** accurately selected and, in essence, by following same procedures of an artisanal pastry shop, from planetary mixer to oven cooking. What really makes the difference are the quantities and compliance with **rigid quality protocols**, which Dolceria Alba has decided to follow on the basis of the highest food safety standards. The key factor in the process is the **freezing** phase, that **preserves the quality** of the product over its lifetime, so ensuring consumer has always got a dessert as freshly made available in home freezer.



INGREDIENTI
genuini
SIMPLE INGREDIENTS



RICETTE DELLA
Tradizione
TRADITIONAL RECIPES



SENZA
CONSERVANTI
NO PRESERVATIVES



SENZA GRASSI
idrogenati
NO HYDROGENATED FATS



SENZA AROMI
artificiali
NO ARTIFICIAL FLAVOURS

EcoDolceria

In un'ottica di maggiore efficienza a livello energetico e di ottimizzazione dei consumi, a maggio 2023 è entrato in funzione un impianto di **cogenerazione ad alto rendimento**. L'impianto, che produce circa il **70% del nostro fabbisogno di energia elettrica**, recupera il calore normalmente disperso nell'ambiente e lo trasforma in acqua calda e vapore, utilizzati per il ciclo produttivo, colmando buona parte del nostro **fabbisogno termico**. Questo impianto e quello **fotovoltaico**, installato sul tetto dello stabilimento, dimostrano la nostra volontà di produrre dessert in modo sostenibile e attento alla salvaguardia dell'ambiente.

*With a view to increasing energy efficiency and optimising consumption, a high-efficiency **cogeneration** plant came into operation in May 2023. The system that produces about **70% of our electricity need** recovers the heat that is normally dispersed into the environment and transforms it into hot water and steam which are used for manufacturing cycle, thus fulfilling most of our **thermal needs**. Together with the **photovoltaic system** installed on the roof of the factory this plant shows our commitment to produce our desserts in a sustainable and environment friendly way.*



Dolceria Alba ha scelto di realizzare tutte le proprie ricette:

For all recipes, Dolceria Alba has chosen to use:



CON **UOVA DA**
galline ALLEVATE
A TERRA

EGGS FROM FREE-CAGE HENS



SENZA OLIO
DI palma
NO PALM OIL



La Rainforest Alliance è una certificazione nata per preservare la biodiversità e garantire condizioni di vita sostenibili agli agricoltori e alle loro famiglie. Dolceria Alba è orgogliosa di poter contribuire anche in questo modo alla salvaguardia del pianeta.

Rainforest Alliance is a certification created to preserve biodiversity and ensure sustainable living conditions for farmers and their families. Dolceria Alba is proud to be able to contribute also in this way to the safeguard of the planet.

Packaging PACKAGING

Nel 2019 Dolceria Alba ha avviato uno studio per la **sostituzione della plastica** nei propri imballi, nonché per la riduzione generale della quantità di materiali di confezionamento. Dopo aver vagliato diverse possibilità, che non compromettessero la qualità dei prodotti, la scelta è ricaduta sulla sostituzione degli imballi di plastica con quelli di **carta riciclabile**. Questo ha consentito di **ridurre del 70% l'utilizzo della plastica a partire dal 2020**. Inoltre, buona parte di essi è già certificata **FSC**. Per quel che riguarda la plastica, Dolceria Alba sta sostituendo le proprie vaschette di colore scuro con imballi trasparenti e monomateriale per garantire un maggior livello di riciclabilità.

*In 2019 Dolceria Alba started a study for the **replacement of plastic** in its packaging, as well as for the general reduction of packaging materials. After examining several possibilities that would not compromise the quality of products, the choice fell on replacing plastic packaging with recyclable **paper packaging**. This made it possible to **reduce the use of plastic by 70% starting from 2020**. Furthermore, most of them are already **FSC** certified. As regards plastic, Dolceria Alba is replacing its dark-coloured trays with transparent and single-material packaging to guarantee a greater level of recyclability.*



DAL 2020 FROM 2020

70%

IN MENO DI UTILIZZO
DELLA PLASTICA
LESS USAGE OF PLASTIC

Sprechi alimentari FOOD WASTE

Per evitare lo spreco alimentare, Dolceria Alba destina i prodotti sottopeso o di seconda scelta al **banco alimentare**. Inoltre, in occasione delle fiere Dolceria Alba dona i dolci non utilizzati per le degustazioni agli **enti benefici** preposti alla **ridistribuzione ai meno abbienti**.

*To avoid food waste, Dolceria Alba sends underweight or second choice products to **food bank**. Furthermore, on the occasion of trade shows Dolceria Alba donates unused tasting samples to **charity organizations** in charge of redistribution to the **less wealthy**.*



BANCO FOOD BANK
alimentare



ENTI CHARITY
benefici



Sempre nell'ottica di evitare ogni tipo di spreco, a **marzo 2023** Dolceria Alba ha rivoluzionato la propria gestione nello **smaltimento degli scarti** di produzione trasformandoli in **BIOGAS**.

*Always in order to avoid any kind of waste, in **March 2023** Dolceria Alba has revolutionized its management in the **disposal of production waste** by transforming it into **BIOGAS**.*

Tiramisù

Una dolce storia di curiosità.

Il tiramisù è il **dolce italiano** per eccellenza, un capolavoro, tanto semplice da realizzare quanto goloso, a base di **quattro ingredienti** principali: mascarpone, uova, savoiardi e caffè. Questo dessert è una preparazione di grande successo che presenta una notevole serie di varianti, ma la **ricetta classica** che realizziamo è sempre la regina.

A SWEET STORY OF CURIOSITY

*Tiramisu is the **Italian dessert** par excellence, a masterpiece, as simple to make as delicious, made with **four main ingredients**: mascarpone, eggs, ladyfingers and coffee. This cold dessert is a very successful preparation with a variety of declinations, but **classic recipe** we make is always the queen.*



la ricetta the recipe



LA PRIMA RICETTA DERIVEREBBE DA UNA SORTA DI ZABAIONE ANALCOLICO, "LO SBATUDIN".

First recipe comes from a sort of alcohol-free eggnog called "sbatudin".



IN ORIGINE SI CHIAMAVA "TIRAMESÙ", PER LE SUE CAPACITÀ NUTRIZIONALI E RISTORATRICI, ANCHE SE ALTRI AFFERMANO CHE IL NOME SIA DOVUTO A PRESUNTI EFFETTI AFRODISIACI.

It was originally called "Tiramesù", for its nutritional and restorative values, even though some others claim its name is due to possible aphrodisiac effects.



SI DICE SIA STATO SERVITO PER LA PRIMA VOLTA NEL RISTORANTE "ALLE BECCHERIE" DA UN CUOCO PASTICCERE CHE AVEVA LAVORATO IN GERMANIA, ROBERTO "LOLY" LINGUANOTTO.

They say it was served for the first time at "Alle Beccherie" restaurant from a pastry chef who had worked in Germany, Roberto "Loly" Linguanotto.

LE SUE ORIGINI SONO SPESSO CONTESE, MA QUEL CHE È CERTO È CHE IL TIRAMISÙ È NATO IN **ITALIA** ED È IL DESSERT CHE PIÙ RAPPRESENTA IL NOSTRO PAESE IN TUTTO IL MONDO.

*Its origin are often disputed, but it's sure that it was born in **Italy** and it is the dessert that mostly represents our country worldwide.*





Quadrotto

TIRAMISÙ CON SAVOIARDI

Doppio strato di savoiardi, imbevuti di caffè e impreziositi da un goloso semifreddo al mascarpone.

QUADROTTO TIRAMISU WITH LADYFINGERS
 Double layer of ladyfingers, soaked with coffee and complemented with a delicious mascarpone semifreddo.

MONOPORZIONE
 INDIVIDUAL PORTION



DOUBLE
 5,5x5,5xH5cm



5h



2 PORZIONI / PORTIONS

DOUBLE 2x85g / 2x3oz



8 PORZIONI / PORTIONS

DOUBLE 8x85g / 8x3oz



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F



Dolc'Ego

TIRAMISÙ

L'essenza del tiramisù in un savoiardo imbevuto di caffè e avvolto da golosa crema al mascarpone.

DOLC'EGO TIRAMISU
 The essence of tiramisù in a ladyfinger soaked with coffee and dipped in a mouth-watering mascarpone cream.

MONOPORZIONE
 INDIVIDUAL PORTION



VASCHETTA CARTA/
 PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/
 PLASTIC TUB



1 PORZIONE / PORTION

70g / 2,47oz



2 PORZIONI / PORTIONS

2x70g / 2x2,47oz



6 PORZIONI / PORTIONS

6x70g / 6x2,47oz



1h



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F



Quadrotto

TIRAMISÙ CON PAN DI SPAGNA

Delizioso semifreddo al mascarpone e zabaglione, adagiato su un soffice pan di Spagna imbevuto di caffè.

QUADROTTO TIRAMISU WITH SPONGE CAKE

Delicious "semifreddo" of mascarpone and zabaglione on a bed of soft sponge cake drenched in coffee.

MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION



MINI 5x5xH3cm



STANDARD 7x7xH3cm



2 PORZIONI / PORTIONS
STANDARD 2x75g / 2x2,64oz



8 PORZIONI / PORTIONS
STANDARD 8x75g / 8x2,64oz



4 PORZIONI / PORTIONS
STANDARD 4x75g / 4x2,64oz



2 PORZIONI / PORTIONS
MINI 2x42g / 2x1,48oz



4 PORZIONI / PORTIONS
MINI 4x42g / 4x1,48oz

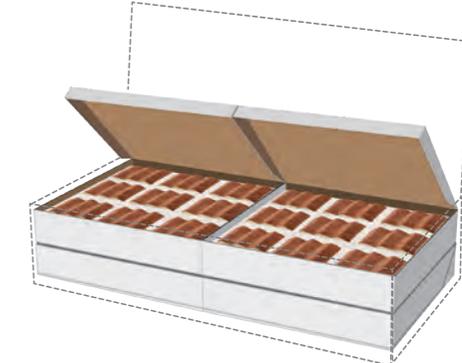
DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND



16 PORZIONI / PORTIONS
STANDARD 16x75g / 16x2,64oz
scatola per la ristorazione / foodservice box



9 PORZIONI / PORTIONS
MINI 9x42g / 9x1,48oz



36 PORZIONI / PORTIONS
MINI 36x42g / 36x1,48oz
scatola per la ristorazione / foodservice box

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F



4h



Tiramisù

SAVOIARDI IN VASCHETTA

Il classico tiramisù in vaschetta con doppio strato di savoiardi impregnato da un goloso semifreddo allo zabaglione e mascarpone.

LADYFINGERS TIRAMISU IN TUB

The classic tiramisu in tub with a double layer of ladyfingers dipped in a mouth-watering "semifreddo" of zabaglione and mascarpone.

FORMATO FAMIGLIA
FAMILY PACK



VASCHETTA CARTA/
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/
PLASTIC TUB



6h



PESO / WEIGHT

500g / 17,63oz



PESO / WEIGHT

1100g / 38,80oz



Tiramisù

SU VASSOIO

DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND

Tiramisù su vassoio con uno strato di pan di Spagna ed uno strato di savoiardi, impregnati da un goloso semifreddo al mascarpone.

TIRAMISU ON FLAT TRAY

Tiramisu on flat tray with a layer of sponge cake and a layer of ladyfingers dipped in a mouth-watering "semifreddo" of mascarpone cream.



8h



PESO / WEIGHT

550g / 19,4oz



PESO / WEIGHT

1050g / 37,04oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity



Meringata

Un classico della tradizione.

La meringa è una preparazione dolce a base di **albume d'uovo** e **zucchero a velo**, tipica della cucina italiana. La Meringata di Dolceria Alba rispetta la classica tradizione italiana con fragranti meringhe e **panna** ed è diventata la torta più apprezzata al mondo tra tutte le creazioni dei nostri pasticceri, al punto da essere proposta in tanti formati e gusti diversi.

A CLASSIC OF TRADITION

Meringue is a sweet preparation made with **egg white** and **icing sugar**, typical of Italian cuisine. Dolceria Alba's Meringata respects classic Italian tradition with fragrant meringues and **cream** and has become the most appreciated cake in the world among the creations of our pastry chefs, to the point of being proposed in many formats and different flavours.



la ricetta the recipe



BIANCA E SOFFICE COME LA NEVE, POCHI SANNO CHE QUESTA SPECIALITÀ DEVE IL SUO NOME ALLA CITTADINA SVIZZERA "MEIRINGEN".

White and soft like snow, a few know that this specialty owes its name to Swiss town "Meiringen".

UNA CURIOSITÀ RECENTE: NEL 1985, A MEIRINGEN, VENNE REALIZZATA LA PIÙ GRANDE MERINGA DEL MONDO, LUNGA 2 METRI E MEZZO, LARGA 1 METRO E MEZZO E ALTA 70 CENTIMETRI.

A recent curiosity: in 1985, in Meiringen, the largest meringue in the world was made, it was 2 meters and a half long, 1 meter and a half wide and 70 centimeters high.



LE MERINGHE CONQUISTARONO IL CUORE DELLE REGINE: SI DICE CHE MARIA ANTONIETTA LE PREPARASSE CON LE SUE STESSE MANI, E CHE ELISABETTA I NE FOSSE COSÌ DELIZIATA DA AVERLE RIBATTEZZATE "KISS", BACIO.

Meringues won the hearts of queens: they said that Marie Antoinette prepared them with her own hands and that Elizabeth I was so delighted with them to rename them "kiss".

LE ORIGINI DEL DOLCE SONO PROBABILMENTE DA RINTRACCIARE NELLA SVIZZERA DEL SETTECENTO, QUANDO IL PASTICCERE **ITALIANO GASPARINI LO PREPARÒ PER CONQUISTARE IL CUORE DELLA PRINCIPESSA MARIA, PROMESSA SPOSA DEL RE LUIGI XV.**

*The origin of this dessert are probably to be traced in Switzerland in the eighteenth century, when **Italian** pastry chef Gasparini prepared it to conquer the heart of Princess Maria, betrothed to King Louis XV.*





Quadrotto

MERINGATA

Delicate meringhe farcite con un fine semifreddo alla panna, arricchito con gocce di cioccolato fondente.

QUADROTTO MERINGATA

Delicate meringue filled with a fine cream "semifreddo" enriched with dark chocolate drops.

MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION



MINI 5x5xH3cm



STANDARD 7x7xH3cm



2 PORZIONI / PORTIONS
STANDARD 2x60g / 2x2,12oz



8 PORZIONI / PORTIONS
STANDARD 8x60g / 8x2,12oz



4 PORZIONI / PORTIONS
STANDARD 4x60g / 4x2,12oz

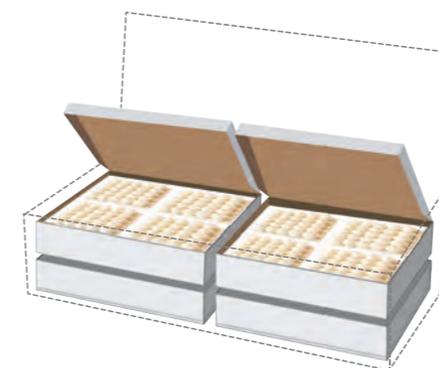


2 PORZIONI / PORTIONS
MINI 2x40g / 2x1,41oz



4 PORZIONI / PORTIONS
MINI 4x40g / 4x1,41oz

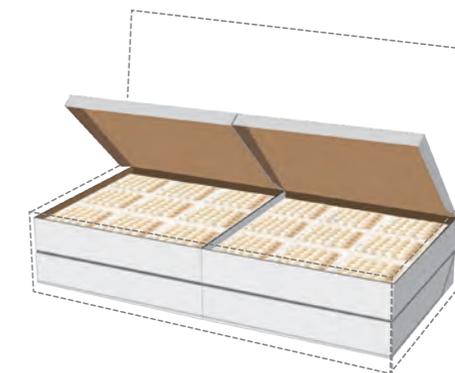
DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND



16 PORZIONI / PORTIONS
STANDARD 16x60g / 16x2,12oz
scatola per la ristorazione / foodservice box



9 PORZIONI / PORTIONS
MINI 9x40g / 9x1,41oz



36 PORZIONI / PORTIONS
MINI 36x40g / 36x1,41oz
scatola per la ristorazione / foodservice box

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity



PRONTO AL CONSUMO

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > PRONTO AL CONSUMO / READY TO EAT



Dolc'Ego

MERINGATA

Delicata meringa ricoperta da un fine semifreddo alla panna, arricchita con granella di meringa.

DOLC'EGO MERINGATA

A delicious caramelized meringue topped with a delicate cream "semifreddo" with a decoration of meringue granules.

MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION



VASCHETTA CARTA/
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/
PLASTIC TUB



1 PORZIONE / PORTION

55g / 1,94oz



2 PORZIONI / PORTIONS

2x55g / 2x1,94oz



6 PORZIONI / PORTIONS

6x55g / 6x1,94oz



READY TO EAT

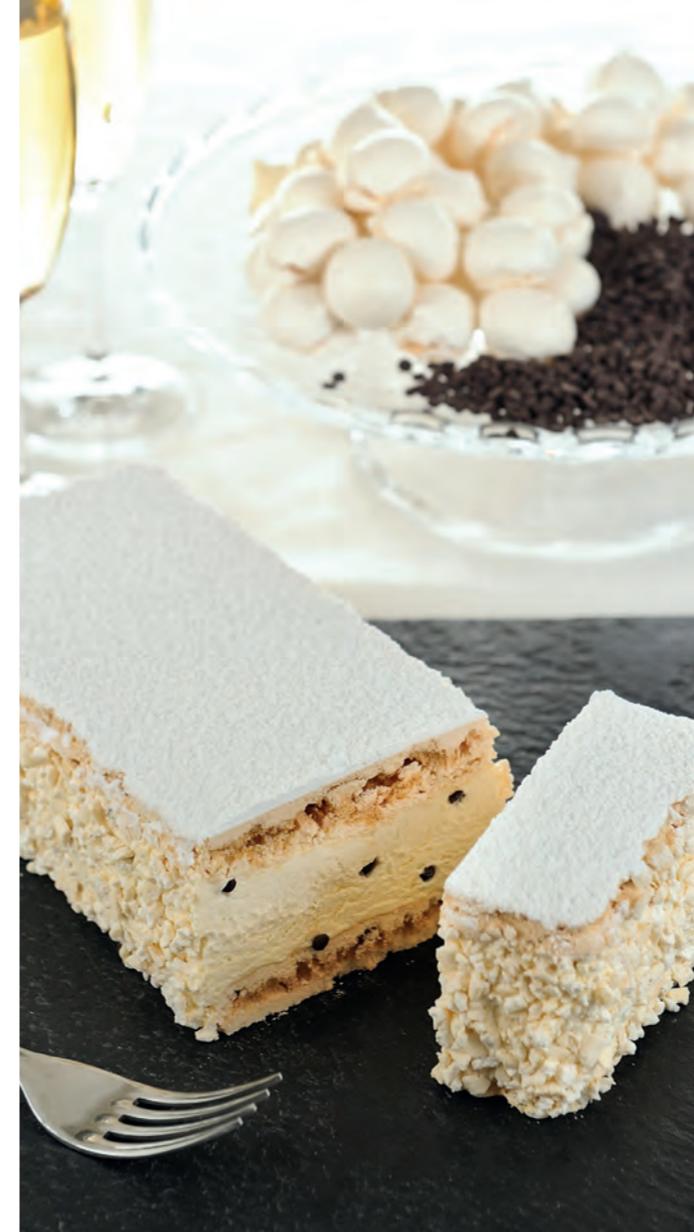


PRONTO AL CONSUMO

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > PRONTO AL CONSUMO / READY TO EAT



Meringata

SU VASSOIO

Doppio strato di deliziose meringhe caramellate farcite con un delicato semifreddo alla panna e gocce di cioccolato fondente.

MERINGUE CAKE ON FLAT TRAY

Double layer of delicious caramelized meringue filled with a delicate cream semifreddo and dark chocolate drops.



PESO / WEIGHT

400g / 14,10oz



PESO / WEIGHT

850g / 29,98oz

DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND

**produzione soggetta a minimi d'ordine /
production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > PRONTO AL CONSUMO / READY TO EAT



READY TO EAT



PRONTO AL CONSUMO



Meringata

CARAMELLO SALATO

Doppio strato di meringhe, farcito con un delizioso semifreddo al caramello salato, decorato con granella di biscotto.

SALTED CARAMEL
 Double layer of meringues, filled with a delicious salted caramel "semifreddo", decorated with biscuit grains.



260g / 9,17oz

• PUOI SERVIRLA AL CUCCHIAIO O ANCHE A FETTE, GRAZIE ALLA PRATICA VASCHETTA APRIBILE

You can serve it with a spoon or even in slices, thanks to the convenient opening tub

• CONFEZIONE INNOVATIVA IN CARTA RICICLABILE

Innovative recyclable paper packaging



ALTRI GUSTI DISPONIBILI SU RICHIESTA**
 OTHER FLAVORS ON DEMAND



Pistacchio / Pistachio

Doppio strato di meringhe, farcito con semifreddo e crema al pistacchio, ricoperto da riccioli al cioccolato fondente. Double layer of meringues, filled with delicate "semifreddo" and pistachio cream topped with dark chocolate curls.

300g / 10,58oz



Panettone / Panettone

Meringa al cacao con semifreddo alla vaniglia e all'arancia, cuore di Panettone e decoro di mandorle e cioccolato fondente. Cocoa meringue with double layer of vanilla and orange "semifreddo", a heart of Panettone, decorated with almond and dark chocolate.

300g / 10,58oz



Gianduia / Gianduia

Doppio strato di meringhe, farcito con un intenso semifreddo al gianduia, decorato con granella di meringa al cacao. Double layer of meringues, filled with gianduia (chocolate + hazelnut) "semifreddo", decorated with cocoa meringue grains.

260g / 9,17oz



Caffè / Coffee

Doppio strato di croccanti meringhe, farcito con un intenso semifreddo al caffè. Double layer of crunchy meringues, filled with an intense coffee "semifreddo".

260g / 9,17oz



Fragola / Strawberry

Doppio strato di meringhe, farcito con un delicato semifreddo e gelatina alla fragola, decorato con granella di meringa. Double layer of meringues, filled with a delicate "semifreddo" and strawberry jelly, decorated with meringue grains.

260g / 9,17oz



Tiramisù / Tiramisu

Doppio strato di meringhe, farcito con semifreddo al mascarpone e crema al caffè, decorato con uno spolvero di cacao. Double layer of meringues, stuffed with mascarpone "semifreddo" and coffee cream, decorated with a sprinkle of cocoa.

260g / 9,17oz



Nocciola / Hazelnut

Doppio strato di fragranti meringhe, farcito con un delizioso semifreddo alla nocciola, decorato con granella. Double layer of fragrant meringues, stuffed with a delicious hazelnut "semifreddo", decorated with hazelnut grains.

260g / 9,17oz



Limone / Lemon

Doppio strato di meringhe, farcito con un delicato semifreddo e crema al limone, decorato con granella di meringa. Double layer of meringues, filled with a delicate "semifreddo" and lemon cream, decorated with meringue grains.

260g / 9,17oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > PRONTE AL CONSUMO / READY TO EAT



PRONTO AL CONSUMO



Profiteroles

Un viaggio andata-ritorno dall'Italia alla Francia.

Soffici, fragranti, farcitissimi. I bigné di pasta choux sono tra i classici intramontabili della pasticceria. Nonostante l'associazione con la Francia sia immediata, si tratta di un'invenzione di origini italiane. C'è lo zampino della regina Caterina de' Medici, la cui creatività trovò la propria sublimazione nell'estro del pasticcere Popelini, che mise a punto la ricetta: un impasto quasi etereo, capace di gonfiarsi grazie al calore. Si chiamava pâte à chaud, pasta calda, e veniva preparata per creare degli elaborati centrotavola, molto in voga tra i banchetti aristocratici della Francia ottocentesca.

A ROUND TRIP FROM ITALY TO FRANCE

Soft, fluffy, super filled. Choux pastry puffs are among the timeless pastry classics. Despite an immediate association with France, it's **an invention with Italian origin**. There is the long arm of Queen Caterina de' Medici, whose creativity found its sublimation in the talent of pastry chef Popelini, who developed the recipe: an almost ethereal dough, able to rise with the heat. It was called pâte à chaud, meaning hot dough, and was prepared to create elaborate centerpieces that were very popular among aristocratic banquets in nineteenth-century France.



LA VERSIONE "CLASSICA" LI PREVEDE RIPIENI DI PANNA, RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE E DISPOSTI NELLA TIPICA FORMA A "MONTAGNA".

The "classic" version has them filled with cream and topped with dark chocolate and arranged in the typical "mountain" shape.



SEMBRA CHE IL NOME "PROFITEROLES" DERIVI DALLA PAROLA FRANCESE UTILIZZATA PER DIRE "PICCOLO PROFITTO", ALLUDENDO AL FATTO CHE QUELLE ORIGINARIE SFERE DI PANE VENISSERO "VENDUTE" DAI PICCOLI COMMERCianti.

Apparently the name "profiteroles" comes from French word used to say "small profit", alluding to the fact that those original bread balls were "sold" by small traders.



IN **TOSCANA** PRENDONO IL NOME DI "BONGO", MENTRE A **MESSINA**, IN **SICILIA**, VENGONO DETTI "BIANCHI E NERI"; INOLTRE, VENGONO USATI ANCHE PER LA DECORAZIONE DELLA TORTA SAINT-HONORÉ.

In **Tuscany** they take the name of "bongo", while in **Messina**, in **Sicily**, they are called "black and white"; furthermore, they are used to decorate Saint-Honoré cake.

L'ORIGINE RISALE PROBABILMENTE ALLA CORTE FRANCESE DI CATERINA DE' MEDICI, CHE SPOSÒ ENRICO II NEL 1540. QUANDO CATERINA SI TRASFERÌ DA **FIRENZE**, VOLLE AL SUO SEGUITO UN CUOCO PERSONALE, **L'ITALIANO** POPELINI, CHE CREÒ LA PASTA CHOUX PER I BIGNÈ, DALLA QUALE DERIVÒ IL SUDDETTO DOLCE.

The origin goes probably back to french court of Caterina de' Medici, who married Henry II in 1540. When Caterina moved from **Florence**, she wanted in tow a personal chef, the **Italian** Popelini, who created the choux dough for the puffs, from which the aforementioned dessert came from.





Dolc'Ego

PROFITEROLES CACAO

Tris di soffici bignè prodotti dai nostri fornai, farciti con crema al latte e ricoperti di deliziosa crema al cacao.

DOLC'EGO COCOA PROFITEROLES
Three exquisite choux pastries made by our bakers, filled with milk cream and topped with soft cocoa cream.

MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION



VASCHETTA CARTA/
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/
PLASTIC TUB



Profiteroles

CACAO

Squisiti bignè prodotti dai nostri fornai, farciti di crema al latte e ricoperti di soffice crema al cacao.

COCOA PROFITEROLES
Exquisite choux pastries made by our bakers, filled with milk cream and topped with soft cocoa cream.

FORMATO
FAMIGLIA
FAMILY PACK



VASCHETTA CARTA/
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/
PLASTIC TUB



1 PORZIONE / PORTION

CARTA / PAPER 60g / 2,11oz
PLASTICA / PLASTIC 55g / 1,94oz



2 PORZIONI / PORTIONS

CARTA / PAPER 2x60g / 2x2,11oz
PLASTICA / PLASTIC 2x55g / 2x1,94oz



6 PORZIONI / PORTIONS

CARTA / PAPER 6x60g / 6x2,11oz
PLASTICA / PLASTIC 6x55g / 6x1,94oz



1h



PESO / WEIGHT

500g / 17,63oz



PESO / WEIGHT

1200g / 42,33oz

DISPONIBILE SU RICHIESTA**
ON DEMAND



PESO / WEIGHT

350g / 12,34oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine /
production on minimum order quantity



8h

SHELF LIFE 18 mesi/months

MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F

SHELF LIFE 18 mesi/months

MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F



DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND

Dolc'Ego

PROFITEROLES LATTE

Tris di soffici bignè prodotti dai nostri fornai, farciti con crema al cacao e ricoperti di deliziosa crema al latte.

DOLC'EGO MILK PROFITEROLES
Three exquisite choux pastries made by our bakers, filled with cocoa cream and topped with soft milk cream.

MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION



VASCHETTA CARTA /
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA /
PLASTIC TUB



1 PORZIONE / PORTION

CARTA / PAPER 60g / 2,11oz
PLASTICA / PLASTIC 55g / 1,94oz



2 PORZIONI / PORTIONS

CARTA / PAPER 2x60g / 2x2,11oz
PLASTICA / PLASTIC 2x55g / 2x1,94oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F



Profiteroles

LATTE

Golosi bignè farciti di crema al cacao e ricoperti di soffice crema al latte.

MILK PROFITEROLES
Mouth-watering choux pastries made by our bakers, filled with cocoa cream and topped with soft milk cream.

FORMATO
FAMIGLIA
FAMILY PACK



VASCHETTA CARTA /
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA /
PLASTIC TUB



PESO / WEIGHT

500g / 17,63oz



PESO / WEIGHT

1200g / 42,33oz



scatola per la ristorazione / foodservice box

PESO / WEIGHT

1200g / 42,33oz



8h

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F



DISPONIBILE SU RICHIESTA**
ON DEMAND

Profiteroles

CIOCCOLATO FONDENTE

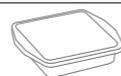
Squisiti bigné prodotti dai nostri fornai, farciti di crema al latte e ricoperti di soffice crema al cioccolato fondente.

CHOCOLATE CREAM PROFITEROLES
Exquisite choux pastries made by our bakers, filled with milk cream and topped with soft plain chocolate cream.

FORMATO FAMIGLIA
FAMILY PACK



VASCHETTA CARTA/
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/
PLASTIC TUB



PESO / WEIGHT
500g / 17,63oz



**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F



Profiteroles

BIGUSTO

Le perfette combinazioni per i più golosi: due diversi gusti di profiteroles in vaschetta per soddisfare ogni palato.

DOUBLE FLAVOR PROFITEROLES
The perfect combinations for gourmands: two tastes of profiteroles in tub to satisfy every palate.

FORMATO FAMIGLIA
FAMILY PACK



+



2 VASCHETTE PLASTICA/
PLASTIC TUBS

DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND



PESO / WEIGHT
500g+500g / 17,63+17,63oz

La combinazione ideale per i più golosi: una vaschetta di profiteroles al cacao ed una di profiteroles al latte. *The perfect combination for those with a sweet tooth: one tub of cocoa profiteroles and one tub of milk profiteroles.*



PESO / WEIGHT
500g+500g / 17,63+17,63oz

La perfetta combinazione per gli amanti del cioccolato: una vaschetta di profiteroles al cacao ed una al cioccolato fondente. *The perfect combination for chocolate lovers: one tub of cocoa profiteroles and one with dark chocolate.*



**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months

MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F



Dolc'Ego

Deliziose monoporzioni in vaschetta rettangolare in plastica o in carta. Quest'ultima può essere facilmente aperta, quando il prodotto è ancora congelato, così da poterlo servire impiattato.

DOLC'EGO

Delicious individual portions in plastic or paper tub. The latter can be easily opened, when the product is still frozen, to serve it on a plate.

MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION



VASCHETTA CARTA / PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA / PLASTIC TUB



Tiramisù / Tiramisu

L'essenza del tiramisù in un savoiardo imbevuto di caffè e avvolto da golosa crema al mascarpone.
The classic tiramisù with a ladyfinger soaked with coffee and dipped in a mouth-watering mascarpone cream.

CARTA / PAPER	70g / 2,47oz
PLASTICA / PLASTIC	70g / 2,47oz
PORZIONI/PORTIONS	X1 X2 X6*

*scatola per la ristorazione / foodservice box



Meringata / Meringue

Meringa caramellata ricoperta da un semifreddo alla panna e decorata con granella di meringa.
Caramelized meringue covered with cream "semifreddo" with a top of meringue granules.

CARTA / PAPER	55g / 1,94oz
PLASTICA / PLASTIC	55g / 1,94oz
PORZIONI/PORTIONS	X1 X2 X6*

*scatola per la ristorazione / foodservice box



Profiteroles Cacao / Cocoa Profiteroles

Tris di bigné prodotti dai nostri fornai, farciti con crema al latte e ricoperti di crema al cacao.
Exquisite choux pastries made by our bakers, filled with milk cream and topped with cocoa cream.

CARTA / PAPER	60g / 2,11oz
PLASTICA / PLASTIC	55g / 1,94oz
PORZIONI/PORTIONS	X1 X2 X6*

*scatola per la ristorazione / foodservice box

DISPONIBILI SU RICHIESTA
ON DEMAND**

Profiteroles Latte / Milk Profiteroles

Tris di bigné prodotti dai nostri fornai farciti di crema al cacao e ricoperti di crema al latte.
Exquisite choux pastries made by our bakers, filled with cocoa cream and topped with milk cream.

CARTA / PAPER	60g / 2,11oz
PLASTICA / PLASTIC	55g / 1,94oz
PORZIONI/PORTIONS	X1 X2

Cheesecake Frutti di Bosco / Wild Berries Cheesecake

Biscotto di frolla ricoperto da semifreddo al formaggio, decorato con gelatina ai frutti di bosco con ribes e mirtilli.
Shortcrust pastry covered by cheese "semifreddo" decorated with wild berries jelly, currants and blueberries.

CARTA / PAPER	75g / 2,64oz
PLASTICA / PLASTIC	75g / 2,64oz
PORZIONI/PORTIONS	X1 X2

Caramello Salato / Salted Caramel semifreddo

Granella di biscotto caramellato ricoperta di crema e semifreddo al caramello salato.
Salted caramel "semifreddo" and cream on a base of caramelized biscuit grains.

CARTA / PAPER	65g / 2,29oz
PLASTICA / PLASTIC	65g / 2,29oz
PORZIONI/PORTIONS	X1 X2

Pistachio / Pistachio semifreddo

Doppio strato di semifreddo alla crema e al pistacchio su granella di biscotto al cacao, decorato con granella di pistacchio.
Double layer of pastry cream and pistachio "semifreddo" on a base of cocoa biscuit grains, decorated with pistachio grains.

CARTA / PAPER	65g / 2,29oz
PLASTICA / PLASTIC	65g / 2,29oz
PORZIONI/PORTIONS	X1 X2

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months

MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F

38

39

DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND



Cioccolato e Cocco / Chocolate and Coconut

Biscotto di frolla ricoperto di cioccolato, farcito con semifreddo al cocco e al cioccolato, decorato con cocco grattugiato. Chocolate shortcrust pastry covered by two layers of "semifreddo" (coconut and chocolate) decorated with grated coconut.

CARTA / PAPER	70g / 2,47oz
PLASTICA / PLASTIC	70g / 2,47oz
PORZIONI/PORIONS	X1 X2



Meringata Fragola / Strawberry Meringue

Meringa caramellata ricoperta da gelatina alla fragola e da un delicato semifreddo. Caramelized meringue topped with strawberry jelly and a delicate "semifreddo".

CARTA / PAPER	60g / 2,11oz
PLASTICA / PLASTIC	60g / 2,11oz
PORZIONI/PORIONS	X1 X2



Meringata Gianduia / Gianduia Meringue

Meringa al cacao ricoperta di semifreddo al gianduia e decorata con granella di meringa. Cocco meringue topped with gianduia (chocolate + hazelnut) "semifreddo" and decorated with meringue grains.

CARTA / PAPER	55g / 1,94oz
PLASTICA / PLASTIC	55g / 1,94oz
PORZIONI/PORIONS	X1 X2



Meringata Pistacchio / Pistachio Meringue

Meringa caramellata ricoperta da un doppio strato di semifreddo alla panna e al pistacchio. Caramelized meringue topped with a double layer of cream and pistachio "semifreddo".

CARTA / PAPER	50g / 1,76oz
PLASTICA / PLASTIC	50g / 1,76oz
PORZIONI/PORIONS	X1 X2



Zuppa Inglese / Zuppa Inglese

Savoiaro ricoperto da crema al cacao e allo zabaione, decorato con gocce e riccioli di cioccolato. Ladyfinger topped by cocoa and zabaione cream, decorated with dark chocolate drops and curls.

CARTA / PAPER	75g / 2,64oz
PLASTICA / PLASTIC	75g / 2,64oz
PORZIONI/PORIONS	X1 X2



Mocaccino / Mocaccino

Semifreddo al caffè su pan di Spagna al cacao, ricoperto da semifreddo al latte con una spolverata di caffè. Coffee "semifreddo" on cocoa sponge cake, topped with milk "semifreddo", decorated with coffee powder.

CARTA / PAPER	55g / 1,94oz
PLASTICA / PLASTIC	55g / 1,94oz
PORZIONI/PORIONS	X1 X2



Tiramisù Ananas / Pineapple Tiramisu

Savoiaro imbevuto di succo di ananas e ricoperto da delicato semifreddo con pezzi di ananas e gelatina. Ladyfinger drenched in pineapple juice and topped with a delicate "semifreddo", pineapple pieces and jelly.

CARTA / PAPER	75g / 2,64oz
PLASTICA / PLASTIC	75g / 2,64oz
PORZIONI/PORIONS	X1 X2

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F





Quadrotti

Prelibate monoporzioni declinate in molteplici gusti e formati: i Quadrotti sono la prima referenza prodotta da Dolceria Alba nel 2006 e da allora continuano a deliziare i golosi di tutto il mondo.

QUADROTTI

Delicious individual portions declined in many tastes and formats: Quadrotto was the the first reference produced by Dolceria Alba in 2006 and since then it keeps on delighting food enthusiasts all over the world.

MONOPORZIONE INDIVIDUAL PORTION



MINI 5x5xH3cm



STANDARD 7x7xH3cm



DOUBLE 5,5x5,5xH5cm



5h

Tiramisù Savoiaardi / Tiramisu Ladyfingers

Doppio strato di savoiardi, imbevuti di caffè, con un delizioso semifreddo al mascarpone e polvere di cacao. Double layer of ladyfingers, soaked with coffee, with a delicious mascarpone "semifreddo" and cocoa powder.

PESO/WEIGHT 85g / 3oz
PORZIONI/PORIONS X2 X8



5h

Frutti di Bosco / Wild Berries

Due strati di pan di Spagna, farciti con semifreddo alla vaniglia e decorati con ribes, mirtilli e gelatina di lampone. Two layers of sponge cake, filled with vanilla "semifreddo" and decorated with raspberry jelly, redcurrant and blueberries.

PESO/WEIGHT 90g / 3,17oz
PORZIONI/PORIONS X2 X8

DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND



10m

Panettone / Panettone

Due strati di semifreddo all'arancia e alla vaniglia con un cuore di vero Panettone, decorati con cioccolato fondente e mandorla. Two layers of orange and vanilla "semifreddo", with a heart of real Italian Panettone, decorated with dark chocolate and almond.

PESO/WEIGHT 62g / 2,19oz
PORZIONI/PORIONS X2 X8



5h

Fragola / Strawberry

Due strati di pan di Spagna, farciti con semifreddo al limone e decorati con gelatina e pezzetti di fragola. Two layers of sponge cake, filled with lemon "semifreddo" and decorated with strawberries.

PESO/WEIGHT 85g / 3oz
PORZIONI/PORIONS X2 X8



4h

Tiramisù pan di Spagna / Tiramisu Spongecake

Semifreddo al mascarpone e zabaglione, su pan di Spagna imbevuto di caffè. Mascarpone and zabaglione "semifreddo", on a bed of sponge cake drenched in coffee.

PESO/WEIGHT 75g / 2,64oz
PORZIONI/PORIONS X2 X8 X16

SU RICHIESTA** | ON DEMAND

PORZIONI/PORIONS X4



4h

Frutti di Bosco / Wild Berries

Delicato semifreddo adagiato su pan di Spagna ricoperto con frutti di bosco e gelatina di fragola. Delicious "semifreddo" on a bed of sponge cake covered with wild berries and strawberry jelly.

PESO/WEIGHT 85g / 3oz
PORZIONI/PORIONS X2 X8 X16

SU RICHIESTA** | ON DEMAND

PORZIONI/PORIONS X4



10m

Cioccolato / Chocolate

Semifreddo al cioccolato fondente, adagiato su granello di meringa al cacao e decorato con cioccolato fondente. Dark chocolate "semifreddo" on a bed of cocoa meringue and decorated with dark chocolate.

PESO/WEIGHT 75g / 2,64oz
PORZIONI/PORIONS X2 X8 X16

SU RICHIESTA** | ON DEMAND

PORZIONI/PORIONS X4



READY TO EAT



PRONTO AL CONSUMO

Meringata / Meringue

Meringhe farcite con un fine semifreddo alla panna e gocce di cioccolato fondente. Meringue filled with a fine cream "semifreddo" and dark chocolate drops.

PESO/WEIGHT 60g / 2,12oz
PORZIONI/PORIONS X2 X8 X16

SU RICHIESTA** | ON DEMAND

PORZIONI/PORIONS X4

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months

MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F

DOUBLE

STANDARD

DISPONIBILI SU RICHIESTA
ON DEMAND**



halal
italia

Pistachio / Pistachio

Semifreddo al pistacchio adagiato su granella di meringa al cacao e decorato con cioccolato fondente. Pistachio "semifreddo" on a bed of cocoa meringue granules and decorated with plain chocolate.

PESO/WEIGHT 75g / 2,64oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X8 X16



halal
italia

Nocciola / Hazelnut

Semifreddo alla nocciola disposto su croccante e meringa alla nocciola tostata. Hazelnut "semifreddo" on a roasted hazelnut meringue and crunch bed.

PESO/WEIGHT 65g / 2,29oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X8 X16



halal
italia

Cappuccino / Cappuccino

Semifreddo al caffè ricoperto da semifreddo al latte e polvere di cacao, adagiato su pan di Spagna al cacao. Coffee semifreddo covered by milk "semifreddo" and cocoa powder, on a bed of cocoa sponge cake.

PESO/WEIGHT 75g / 2,64oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X8 X16



halal
italia

Ice Limone / Lemon Ice

Delicato semifreddo su granella di meringa, ricoperto da gelatina con succo di limone siciliano. Delicate "semifreddo" on a bed of meringue granules covered by jelly with Sicilian lemon juice.

PESO/WEIGHT 75g / 2,64oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X8 X16



halal
italia

Ice Mango / Mango Ice

Delicato semifreddo su granella di meringa, ricoperto da gelatina con polpa di mango. Delicate "semifreddo" on a bed of meringue granules covered by jelly with mango pulp.

PESO/WEIGHT 75g / 2,64oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X8 X16



halal
italia

Ice Fragola / Strawberry Ice

Delicato semifreddo su granella di meringa, ricoperto da gelatina con polpa di fragola. Delicate "semifreddo" on a bed of meringue granules covered by jelly with strawberry pulp.

PESO/WEIGHT 75g / 2,64oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X8 X16



halal
italia

Ice Frutti di Bosco / Wild Berries Ice

Semifreddo ai frutti di bosco su granella di meringa, ricoperto da gelatina con polpa di frutti di bosco. Wild berries "semifreddo" on a bed of meringue granules covered by jelly with wild berries pulp.

PESO/WEIGHT 75g / 2,64oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X8 X16

DISPONIBILI SU RICHIESTA
ON DEMAND**



halal
italia

Tiramisù pan di Spagna / Tiramisu Spongecake

Semifreddo al mascarpone e zabaglione, su pan di Spagna imbevuto di caffè. Mascarpone and zabaglione "semifreddo", on a bed of sponge cake drenched in coffee.

PESO/WEIGHT 42g / 1,48oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X9 X36



halal
italia

Frutti di Bosco / Wild Berries

Delicato semifreddo adagiato su pan di Spagna ricoperto con frutti di bosco e gelatina di fragola. Delicious "semifreddo" on a bed of sponge cake covered with wild berries and strawberry jelly.

PESO/WEIGHT 48g / 1,69oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X9 X36



halal
italia

Cioccolato / Chocolate

Semifreddo al cioccolato fondente, adagiato su granella di meringa al cacao e decorato con cioccolato fondente. Dark chocolate "semifreddo" on a bed of cocoa meringue and decorated with dark chocolate.

PESO/WEIGHT 42g / 1,48oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X9 X36



halal
italia

Meringata / Meringue

Meringhe farcite con un fine semifreddo alla panna e gocce di cioccolato fondente. Meringue filled with a fine cream "semifreddo" and dark chocolate drops.

PESO/WEIGHT 40g / 1,41oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X9 X36



halal
italia

Pistachio / Pistachio

Semifreddo al pistacchio adagiato su granella di meringa al cacao e decorato con cioccolato fondente. Pistachio "semifreddo" on a bed of cocoa meringue granules and decorated with plain chocolate.

PESO/WEIGHT 42g / 1,48oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X9 X36



halal
italia

Nocciola / Hazelnut

Semifreddo alla nocciola disposto su croccante e meringa alla nocciola tostata. Hazelnut "semifreddo" on a roasted hazelnut meringue and crunch bed.

PESO/WEIGHT 36g / 1,27oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X9 X36



halal
italia

Cappuccino / Cappuccino

Semifreddo al caffè ricoperto da semifreddo al latte e polvere di cacao, adagiato su pan di Spagna al cacao. Coffee semifreddo covered by milk "semifreddo" and cocoa powder, on a bed of cocoa sponge cake.

PESO/WEIGHT 40g / 1,41oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X9 X36



halal
italia

Ice Limone / Lemon Ice

Delicato semifreddo su granella di meringa, ricoperto da gelatina con succo di limone siciliano. Delicate "semifreddo" on a bed of meringue granules covered by jelly with Sicilian lemon juice.

PESO/WEIGHT 45g / 1,59oz
PORZIONI/PORTIONS X2 X4 X9 X36

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F

DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND



READY TO EAT
PRONTO AL CONSUMO

Ice Mango / Mango Ice

Delicato semifreddo su granella di meringa, ricoperto da gelatina con polpa di mango.
Delicate "semifreddo" on a bed of meringue granules covered by jelly with mango pulp.

PESO/WEIGHT 45g / 1,59oz
PORZIONI/PORCTIONS X2 X4 X9 X36



READY TO EAT
PRONTO AL CONSUMO

Ice Fragola / Strawberry Ice

Delicato semifreddo su granella di meringa, ricoperto da gelatina con polpa di fragola.
Delicate "semifreddo" on a bed of meringue granules covered by jelly with strawberry pulp.

PESO/WEIGHT 45g / 1,59oz
PORZIONI/PORCTIONS X2 X4 X9 X36



READY TO EAT
PRONTO AL CONSUMO

Ice Frutti di Bosco / Wild Berries Ice

Semifreddo ai frutti di bosco su granella di meringa, ricoperto da gelatina con polpa di frutti di bosco.
Wild berries "semifreddo" on a bed of meringue granules, covered by jelly with wild berries pulp.

PESO/WEIGHT 45g / 1,59oz
PORZIONI/PORCTIONS X2 X4 X9 X36



20m

halal
italia

Amarena / Black Cherry

Semifreddo alla panna con un'amarena intera al suo interno e una base di pan di Spagna imbevuto di succo di amarena. Cream "semifreddo" on a base of sponge cake drenched in black cherry juice, with a whole black cherry inside.

PESO/WEIGHT 43g / 1,52oz
PORZIONI/PORCTIONS X2 X4 X9 X36

DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND



20m

Torrone / Nougat

Meringa al cacao, ricoperta da semifreddo al torrone con cuore di crema al cacao, decorato con cioccolato fondente. Cocoa meringue, covered with nougat "semifreddo" with a heart of cocoa cream, decorated with dark chocolate.

PESO/WEIGHT 40g / 1,41oz
PORZIONI/PORCTIONS X2 X4 X9 X36



1h

Cioccolato e Rum / Chocolate & Rum

Pan di Spagna al cacao, ricoperto da semifreddo al cioccolato e crema al rum, decorato con granella di meringa al cacao. Cocoa sponge cake, covered with chocolate "semifreddo" and rum pastry cream, decorated with cocoa meringue granules.

PESO/WEIGHT 50g / 1,76oz
PORZIONI/PORCTIONS X2 X4 X9 X36



20m

halal
italia

Gianduia / Gianduia

Semifreddo al gianduia con cuore di semifreddo alla nocciola, su base di pan di Spagna al cacao. Gianduia (chocolate+hazelnut) "semifreddo" with a heart of hazelnut "semifreddo" on a base of cocoa sponge cake.

PESO/WEIGHT 48g / 1,69oz
PORZIONI/PORCTIONS X2 X4 X9 X36



45m

halal
italia

Sabauo / Sabauo

Pan di Spagna al cacao, ricoperto da semifreddo alla mandorla e al cioccolato, decorato con ciuffi di crema al cacao. Cocoa sponge cake, topped by almond and chocolate "semifreddo", decorated with delicious dollops of cocoa cream.

PESO/WEIGHT 45g / 1,59oz
PORZIONI/PORCTIONS X2 X4 X9 X36



1h

halal
italia

Ricotta e Pera / Ricotta Cheese & Pear

Gelatina di pera su pan di Spagna, ricoperta da semifreddo alla ricotta, decorato con granella di nocciole. Pear jelly on a base of sponge cake, covered by ricotta cheese "semifreddo", decorated with hazelnut granules.

PESO/WEIGHT 50g / 1,76oz
PORZIONI/PORCTIONS X2 X4 X9 X36



1h

halal
italia

Cioccolato e Lampone / Chocolate & Raspberry

Semifreddo al lampone su pan di Spagna al cacao, ricoperto da gelatina al lampone e semifreddo al cioccolato. Raspberry "semifreddo" on a base of cocoa sponge cake, covered with raspberry jelly and chocolate "semifreddo".

PESO/WEIGHT 50g / 1,76oz
PORZIONI/PORCTIONS X2 X4 X9 X36

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F





MODELLATO
A MANO
SHAPED
BY HAND

Tartufo CIOCCOLATO

Gelato al cioccolato con un cuore di gelato alla crema, arrotolato in granella di nocciole e polvere di cacao.

CHOCOLATE TARTUFO

Chocolate ice-cream with a heart of custard ice-cream, rolled in hazelnut granules and cocoa powder.



MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION

MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE GELATO!
MODELLIAMO A MANO I NOSTRI TARTUFI PER FARTI GUSTARE FINO ALL'ULTIMA CUCCHIAIATA ANCHE TUTTA LA COPERTURA.
Much more than a simple ice cream! We hand-shape our truffles to make you enjoy all the coating to the last spoonful.



MODELLATO
A MANO
SHAPED
BY HAND

Tartufo CREMA

Gelato alla crema con cuore di gelato al caffè, avvolto da granella di meringa.

CREAM TARTUFO

Custard ice-cream with a heart of coffee ice-cream, wrapped in meringue granules.



MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION

MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE GELATO!
MODELLIAMO A MANO I NOSTRI TARTUFI PER FARTI GUSTARE FINO ALL'ULTIMA CUCCHIAIATA ANCHE TUTTA LA COPERTURA.
Much more than a simple ice cream! We hand-shape our truffles to make you enjoy all the coating to the last spoonful.



READY TO EAT



PRONTO AL CONSUMO



2 PORZIONI / PORTIONS

2x85g / 2x3oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x85g / 9x3oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x85g / 9x3oz

DISPONIBILE SU RICHIESTA**
ON DEMAND



4 PORZIONI / PORTIONS

4x85g / 4x3oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine /
production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > PRONTO AL CONSUMO / READY TO EAT



2 PORZIONI / PORTIONS

2x85g / 2x3oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x85g / 9x3oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x85g / 9x3oz



4 PORZIONI / PORTIONS

4x85g / 4x3oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine /
production on minimum order quantity



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > PRONTO AL CONSUMO / READY TO EAT

SHELF LIFE 18 mesi/months



READY TO EAT



PRONTO AL CONSUMO



Tartufo

PISTACCHIO

Gelato al pistacchio con un cuore di gelato al gianduia, arrotolato in granella di meringa al cacao.

PISTACHIO TARTUFO

Pistachio ice-cream with a heart of gianduia (chocolate + hazelnut) ice-cream, rolled in cocoa meringue granules.



MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION

MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE GELATO!
MODELLIAMO A MANO I NOSTRI TARTUFI PER FARTI GUSTARE FINO ALL'ULTIMA CUCCHIAIATA ANCHE TUTTA LA COPERTURA.
Much more than a simple ice cream! We hand-shape our truffles to make you enjoy all the coating to the last spoonful.



Tartufo

CIOCCOLATO E MENTA

Gelato al cioccolato con un cuore di gelato alla menta, arrotolato in granella di nocciole e polvere di cacao.

CHOCOLATE & MINT TARTUFO

Chocolate ice-cream with a heart of mint ice-cream, rolled in hazelnut granules and cocoa powder.



MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION

MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE GELATO!
MODELLIAMO A MANO I NOSTRI TARTUFI PER FARTI GUSTARE FINO ALL'ULTIMA CUCCHIAIATA ANCHE TUTTA LA COPERTURA.
Much more than a simple ice cream! We hand-shape our truffles to make you enjoy all the coating to the last spoonful.

DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND



2 PORZIONI / PORTIONS

2x85g / 2x3oz



4 PORZIONI / PORTIONS

4x85g / 4x3oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x85g / 9x3oz



scatola per la ristorazione
foodservice box

9 PORZIONI / PORTIONS

9x85g / 9x3oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > PRONTE AL CONSUMO / READY TO EAT

DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND



2 PORZIONI / PORTIONS

2x85g / 2x3oz



4 PORZIONI / PORTIONS

4x85g / 4x3oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x85g / 9x3oz



scatola per la ristorazione
foodservice box

9 PORZIONI / PORTIONS

9x85g / 9x3oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > PRONTE AL CONSUMO / READY TO EAT



Panna cotta

CARAMELLO

Dolce al cucchiaio della tradizione piemontese ricoperto da un velo di caramello.

CARAMEL PANNA COTTA

Traditional Piedmontese spoon dessert topped with a coating of caramel.



MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION



Bonet

Dessert al cucchiaio a base di cacao ed amaretti, autentica eccellenza della tradizione piemontese.

BONET

Spoon dessert with cocoa and amaretto biscuits, authentic excellence of the Piedmontese tradition.



MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION



2 PORZIONI / PORTIONS

2x100g / 2x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g / 9x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g / 9x3,53oz

DISPONIBILE SU RICHIESTA**
ON DEMAND



4 PORZIONI / PORTIONS

4x100g / 4x3,53oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine /
production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F

DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND



2 PORZIONI / PORTIONS

2x100g / 2x3,53oz



4 PORZIONI / PORTIONS

4x100g / 4x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g / 9x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g / 9x3,53oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F





Cremoso CARMELLO

Il classico dessert con uova, originario dell'Alta Savoia, con la superficie ricoperta da un leggero strato di caramello.

CARAMEL FLAN

The classic dessert with eggs, originally from Haute Savoie, topped with a light layer of caramel.



MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION



Semifreddo AL TORRONCINO

Delizioso semifreddo al torroncino con croccante alle nocciole tostate.

NOUGAT PARFAIT

Delicious nougat semifreddo on a bed of crunchy roasted hazelnuts.



MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION



2 PORZIONI / PORTIONS

2x100g / 2x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g / 9x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g / 9x3,53oz

DISPONIBILE SU RICHIESTA**
ON DEMAND



4 PORZIONI / PORTIONS

4x100g / 4x3,53oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine /
production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F

DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND



2 PORZIONI / PORTIONS

2x85g / 2x3oz



10 PORZIONI / PORTIONS

10x85g / 10x3oz



10 PORZIONI / PORTIONS

10x85g / 10x3oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > PRONTO AL CONSUMO / READY TO EAT



PRONTO AL CONSUMO



Tortino

CIOCCOLATO

Delizioso tortino con cuore morbido al cioccolato fondente.

LAVA CAKE

Delicious cake with a soft heart of dark chocolate.



10/15min



MONOPORZIONE
INDIVIDUAL PORTION



2 PORZIONI / PORTIONS

2x100g/2x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g/9x3,53oz

**COTTURA CONSIGLIATA: FORNO STATICO.
PRERISCALDARE IL FORNO A 180°C.**

ESTRARRE IL PRODOTTO DAL CONGELATORE E POSIZIONARLO COMPLETO DEL SUO PIROTTINO A METÀ ALTEZZA DEL FORNO, CUOCERE PER CIRCA 10-15 MINUTI.

ESTRARRE DAL FORNO E SMOCELLARE IL PRODOTTO.

IN ALTERNATIVA: FORNO A MICROONDE

ESTRARRE IL PRODOTTO DAL CONGELATORE, RIMUOVERE IL PIROTTINO E LASCIARLO PER CIRCA 20 MINUTI A TEMPERATURA AMBIENTE. RISCALDARE IN MICROONDE A 600 WATT PER CIRCA 45 SECONDI.

**Recommended cooking: STATIC OVEN.
Preheat the oven to 180°C.**

Remove the product from freezer and place it with its baking cup at mid-height, bake for about 10-15 minutes.

Remove from the oven and demould the product.

Alternatively: MICROWAVE OVEN

Remove the product from the freezer, remove the baking cup and leave it for about 20 minutes at room temperature. Heat in microwave at 600 Watts for about 45 seconds.

LE ORIGINI DEL CIOCCOLATO SONO MOLTO ANTICHE E RISALGONO AL PERIODO MAYA, POPOLO CHE FU PROBABILMENTE ANCHE IL PRIMO A COLTIVARE LA PIANTA DEL CACAO.

The origins of chocolate are ancient and date back to Maya, a population who was probably also the first to cultivate cocoa plant.



IL TERMINE “CIOCCOLATO” DERIVA DALLA PAROLA XOCOLATL DELLA LINGUA DELLA POPOLAZIONE AZTECA DEL MESSICO, UNA COMBINAZIONE DELLE PAROLE XOCOLLI (AMARO) E ATL (ACQUA).

The term “chocolate” derives from the word xocolatl in the language of the aztec population in Mexico, a combination of the words xocolli (bitter) and atl (water).





Torta della Nonna

Fragrante pasta frolla con crema pasticcera al limone, ricoperta da un soffice strato di pasta margherita, mandorle e pinoli.

GRANDMOTHER'S CAKE

Fragrant short pastry with lemon-flavoured pastry cream topped with a soft layer of margherita sponge, almonds and pine nuts.



PESO / WEIGHT

1200g / 42,33oz

DISPONIBILE SU RICHIESTA**
ON DEMAND



PESO / WEIGHT

500g / 17,63oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine /
production on minimum order quantity



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F



LA TRADIZIONE LA VUOLE DI ORIGINE TOSCANA, CREATA AD AREZZO DAL RISTORATORE GUIDO SAMORINI CHE DECISE DI MERAVIGLIARE I SUOI COMMENSALI CON UN DESSERT SPECIALE. IL RISULTATO FU ESPLOSIVO: UNA TORTA DAL SAPORE GENUINO E AVVOLGENTE, REALIZZATA CON INGREDIENTI SEMPLICI E IMPREGNATA DEL SENTORE FAMILIARE DI CASA. VENNE CHIAMATA "TORTA DELLA NONNA".

Tradition wants it of Tuscan origin, born in Arezzo by restaurateur Guido Samorini who decided to amaze his comensals with a special dessert. The result was explosive: a cake with a genuine and enveloping taste, made with simple ingredients and imbued with familiar home feeling. It was called "grandma's cake".

DAL TARDO LATINO NONNA/NONNUS CHE SIGNIFICAVA ALL'ORIGINE «BALIA» E POI ANCHE «MONACA». IL TERMINE È STATO IMPIEGATO QUINDI IN PASSATO PER DESIGNARE LE NUTRICI VERE E PROPRIE.

From late latin nonna/nonnus that originally meant «Nanny» and then also «Nun». Indeed, in the past the term was used to indicate actual nurses.



È UNA RICETTA SEMPLICE IN CUI I SAPORI E GLI ODORI RICHIAMANO ALLA MENTE LA SAPIENZA DELLE NOSTRE NONNE, CHE CUCINAVANO CON ANTICA ESPERIENZA. SENZA FRETTA E CON TANTO AMORE.

It's a simple recipe in which tastes and scents recall the wisdom of our grandmothers cooking with ancient experience. Without hurry and with so much love.



DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND

Torta Frutti di bosco

Selezione di frutti di bosco adagiati su un delicato semifreddo alla vaniglia e su fragrante pasta frolla.

WILD BERRIES CAKE

Selection of wild berries on a bed of delicate vanilla semifreddo and fragrant shortcrust pastry.



PESO / WEIGHT

550g / 19,4oz



PESO / WEIGHT

900g / 33,51oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F



Torta Saint Honoré

Doppio strato di pan di Spagna farcito con crema al latte decorato con ciuffi di crema cacao, crema al latte e bignè ripieni di crema pasticcera.

SAINT HONORÉ CAKE

Two layers of sponge cake filled with milk cream, decorated with swirls of cocoa cream, milk cream and choux filled with pastry cream.



PESO / WEIGHT

550g / 19,4oz

DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND



PESO / WEIGHT

750g / 26,46oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F



Torta Sacher

Doppio strato di pan di Spagna al cacao farcito con passata di albicocche e ricoperto di cioccolato.

SACHER CAKE

Double layer of cocoa sponge cake filled with apricot jam and coated with chocolate.



PESO / WEIGHT

450g / 15,87oz



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F

LA SACHER TORTE È IL DOLCE VIENNESE PER ECCELLENZA. NATO PER CASO IL 9 LUGLIO DEL 1832 NELLE CUCINE DEL PRINCIPE KLEMENS VON METTERNICH, AD OPERA DI UN APPRENDISTA CUOCO DI NOME FRANZ SACHER, CHE ALL'EPOCA AVEVA SOLO 16 ANNI.

Sacher is the Viennese dessert par excellence. It was casually born on July 9th of 1832 in the kitchens of Prince Klemens von Metternich, by the hand of chef apprentice Franz Sacher who was only 16 years old at that time.



LA LEGGENDA VUOLE CHE IL GIOVANE PASTICCERE DECISE DI COMBINARE TRA LORO ELEMENTI SEMPLICI DELLA TRADIZIONE, COME IL CIOCCOLATO E LA MARMELLATA, PER DARE VITA A QUESTO DOLCE DELICATO E DAVVERO GUSTOSO.

Legend has it that this young pastry chef decided to mix simple elements of tradition, such as chocolate and jam, to create this delicate and delightful dessert.



LA RICETTA ORIGINALE DI QUESTA TORTA È GELOSAMENTE CUSTODITA A VIENNA, DOVE FU CEDUTA NEL 1930 ALL'HOTEL SACHER DAL NIPOTE DEL PASTICCERE FRANZ.

This cake's original recipe is jealously preserved in Vienna, it was given from pastry chef Franz's nephew to the Hotel Sacher in 1930.



DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND

Tortine tonde AL MASCARPONE

Conosciuto in tutto il mondo grazie al tiramisù, il mascarpone incontra ora nuovi sapori, che esaltano la sua delicatezza e la sua consistenza vellutata.

ROUND CAKES WITH MASCARPONE CHEESE

Known all over the world thanks to tiramisù, mascarpone cheese now meets new flavors that enhance its delicacy and velvety texture.



CON
FRESCHISSIMO
MASCARPONE
ITALIANO
WITH FRESH
ITALIAN
MASCARPONE
CHEESE



Frutti di bosco / Wild Berries

Pan di Spagna con un delicato semifreddo al mascarpone, decorato con frutti di bosco e zucchero a velo. Sponge cake with a delicate mascarpone "semifreddo", topped with berries and icing sugar.

390g / 13,76oz



Caramello Salato / Salted Caramel

Pan di Spagna con semifreddo al mascarpone e caramello, decorato con crema al caramello salato e granella di biscotto. Sponge cake with mascarpone and caramel "semifreddo", decorated with salted caramel cream and cookie crumble.

315g / 11,11oz



Cioccolato / Chocolate

Pan di Spagna al cacao con semifreddo al mascarpone e cacao, decorato con crema al cioccolato e riccioli di cioccolato fondente. Sponge cake with mascarpone and cocoa "semifreddo", decorated with chocolate cream and dark chocolate flakes.

315g / 11,11oz



Limone e Salvia / Lemon & Sage

Pan di Spagna con semifreddo al mascarpone e salvia, decorato con crema al limone e riccioli di cioccolato bianco. Sponge cake with mascarpone and sage "semifreddo", decorated with lemon cream and white chocolate flakes.

315g / 11,11oz



Mandarino e Mandorla / Tangerine & Almond

Pan di Spagna con semifreddo al mascarpone e mandorla, decorato con gelatina al mandarino e scaglie di mandorla. Sponge cake with mascarpone cheese and almond "semifreddo", decorated with tangerine jelly and almond flakes.

315g / 11,11oz



Nocciola / Hazelnut

Pan di Spagna con semifreddo al mascarpone e nocciola, decorato con crema e granella di nocciola. Sponge cake with mascarpone and hazelnut "semifreddo", decorated with hazelnut cream and grains.

315g / 11,11oz



Lampone / Raspberry

Pan di Spagna con semifreddo al mascarpone, decorato con gelatina e golosi pezzetti di lampone. Sponge cake with mascarpone "semifreddo", decorated with delicious raspberry pieces and jelly.

315g / 11,11oz



Pistacchio / Pistachio

Pan di Spagna con semifreddo al mascarpone e pistacchio, decorati con crema e granella di pistacchio. Sponge cake with mascarpone and pistachio "semifreddo", decorated with pistachio cream and grains.

315g / 11,11oz



Mela e Cannella / Apple & Cinnamon

Pan di Spagna con semifreddo al mascarpone e cannella, decorato con gelatina alla mela e granella di biscotto caramellato. Sponge cake with mascarpone and cinnamon "semifreddo", decorated with apple jelly and cookie crumble.

315g / 11,11oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine / production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F





DISPONIBILI SU RICHIESTA**
ON DEMAND

Tortine pretagliate

Un perfetto mix di dolce freschezza e praticità: cinque deliziose fette già divise e pronte da servire! Scegli i gusti che preferisci e potrai decidere, anche in compagnia, di scongelare tutta la torta o un'unica fetta per accontentare i desideri di tutti, ridurre l'attesa ed evitare ogni spreco.

PRE-CUT CAKES

A perfect combination of sweet freshness and convenience: five delicious slices, portioned and ready to serve! Choose the flavours you prefer and you can decide, even in company, to defrost the whole cake or a single slice to satisfy everyone's wishes, reduce the waiting and avoid any waste.

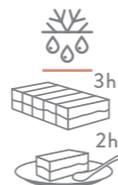


halal
italia

Frutti di bosco / Wild Berries

Pan di Spagna con un delicato semifreddo e decorato con frutti di bosco e zucchero a velo.
Sponge cake with a delicate "semifreddo", topped with berries and icing sugar.

430g / 15,16oz



halal
italia

Panna e Fragola / Cream & Strawberry

Pan di Spagna con semifreddo alla fragola e alla panna, decorato con gelatina alla fragola e riccioli di cioccolato bianco.
Sponge cake with strawberry and cream "semifreddo", topped with strawberry gelatin and white chocolate curls.

380g / 13,4oz



Saint Honoré / Saint Honore

Pan di Spagna con crema al latte, decorato con ciuffi di crema e bigné ripieni di crema pasticciera.
Sponge cake with milk cream, decorated with dollops of cream and custard cream puffs.

450g / 15,87oz



Mango e Cocco / Mango & Coconut

Pan di Spagna con semifreddo al cocco e al mango, decorato con gelatina al mango e con scaglie di cocco.
Sponge cake with coconut and mango "semifreddo", topped with mango jelly and coconut flakes.

410g / 14,46oz



Cacao e Zabaione / Cocoa & Eggnog

Pan di Spagna al cacao con crema allo zabaione, ricoperto da riccioli di cioccolato fondente e cacao.
Cocoa sponge cake with eggnog cream, topped with curls of dark chocolate and a sprinkling of cocoa.

420g / 14,81oz



Cioccolato e Lampone / Chocolate & Raspberry

Semifreddo al lampone su pan di Spagna al cacao, ricoperto da gelatina al lampone e semifreddo al cioccolato.
Cocoa sponge cake topped with raspberry "semifreddo", raspberry jelly and chocolate "semifreddo".

420g / 14,81oz



Limone / Lemon

Semifreddo al limone con cuore di meringa, decorato con crema al limone.
Lemon "semifreddo" with a crunchy heart of caramelized meringue, decorated with lemon cream.

270g / 9,52oz



Caffè / Coffee

Pan di Spagna al cacao con semifreddo al caffè, decorato con ciuffi al cacao e scaglette di cioccolato fondente.
Cocoa sponge cake with coffee "semifreddo", decorated with dollops of cocoa cream and dark chocolate sprinkles.

360g / 12,69oz



Gianduia / Giandua

Semifreddo al gianduia con cuore di meringa al cacao, su una base di soffice pan di Spagna al cacao.
Giandua (chocolate + hazelnut) "semifreddo" with a crunchy heart of cocoa meringue, on a base of cocoa sponge cake.

350g / 12,34oz

**produzione soggetta a minimi d'ordine /
production on minimum order quantity

SHELF LIFE 18 mesi/months

MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F > +4°C/+39°F





STABILIMENTO ED UFFICI / PLANT AND HEAD OFFICE

Strada Vicinale delle Cappellette, 8 | 10026 Santena (TO) | Italia | T +39 011 0625611 | F +39 011 0620156

P.IVA 09119460013

dolceria@dolceriaalba.it | www.dolceriaalba.it

