



meringate in vaschetta
MERINGUE CAKES IN TUB

meringate

con un dolce cuore da scoprire!

meringue cakes

with a sweet heart waiting to be discovered!

Un'innovativa linea di *tortine in vaschetta*, nata dalla rivisitazione di uno dei grandi classici e best seller di Dolceria Alba, apprezzato in tutto il mondo: *la Meringata!* Sette prelibate declinazioni della tradizionale *ricetta italiana*: lasciati avvolgere dalla loro fragrante bontà per un'intensa esperienza di gusto in un *nuovo formato!* Scegli quella che preferisci e potrai decidere se offrirla *al cucchiaino* oppure aprire la pratica vaschetta di carta e servirla *a fette* su un piatto da portata.

An innovative line of *small cakes in tub*, born from the revisitation of one of Dolceria Alba's greatest classics and best sellers, appreciated worldwide: *the Meringue!* Seven delicious variations of traditional *Italian recipe*: let yourself be enveloped by their fragrant deliciousness for an intense taste experience in a *new format!* Choose your favourite and decide whether to serve it *with a spoon* or open the convenient paper tub and place it on a platter to be served *in slices*.



VASCHETTA IN CARTA
APRIBILE PER SERVIRE
LA TORTA ANCHE A FETTE!

OPENING PAPER TUB
TO SERVE THE CAKE
IN SLICES!



Limone

LEMON



Gianduia

CHOCOLATE AND HAZELNUT



la nostra ricetta Doppio strato di fragranti meringhe, farcite con un delicato semifreddo e crema al limone, decorato con granella di meringa.
our recipe Double layer of fragrant meringues, filled with a delicate "semifreddo" and lemon cream, decorated with meringue grains.

la nostra ricetta Doppio strato di fragranti meringhe, farcite con un intenso semifreddo al gianduia, decorato con granella di meringa al cacao.
our recipe Double layer of fragrant meringues, filled with an intense gianduia (chocolate and hazelnut) "semifreddo", decorated with cocoa meringue grains.



Caffè

COFFEE



la nostra ricetta Doppio strato di croccanti meringhe, farcite con un intenso semifreddo al caffè.

our recipe Double layer of crunchy meringues, filled with an intense coffee "semifreddo".



Fragola

STRAWBERRY



la nostra ricetta Doppio strato di fragranti meringhe, farcite con un delicato semifreddo e gelatina alla fragola, decorato con granella di meringa.

our recipe Double layer of fragrant meringues, filled with a delicate "semifreddo" and strawberry jelly, decorated with meringue grains.



Tiramisù

TIRAMISU



la nostra ricetta Doppio strato di meringhe, farcite con un goloso semifreddo al mascarpone arricchito con crema al caffè, il tutto decorato con uno spolvero di cacao.

our recipe Double layer of meringues, stuffed with a delicious mascarpone "semifreddo" enriched with coffee cream, all decorated with a sprinkle of cocoa.



Caramello salato

SALTED CARAMEL



la nostra ricetta Doppio strato di croccanti meringhe, farcite con un delizioso semifreddo al caramello salato, decorato con granella di biscotto.

our recipe Double layer of crunchy meringues, filled with a delicious salted caramel "semifreddo", decorated with biscuit grains.



Nocciola

HAZELNUT



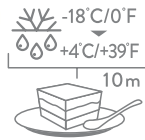
la nostra ricetta Doppio strato di fragranti meringhe, farcite con un delizioso semifreddo alla nocciola, decorato con granella.

our recipe Double layer of fragrant meringues, stuffed with a delicious hazelnut "semifreddo", decorated with grains.

PRONTE AL
CONSUMO!

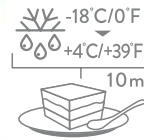
READY
TO EAT!

LIMONE - COD. 1057
LEMON



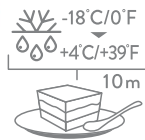
6
260g/
9,17oz
120 EPAL /
150 UK

GIANDUIA - COD. 1059
CHOCOLATE AND HAZELNUT



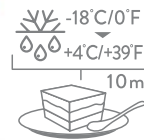
6
260g/
9,17oz
120 EPAL /
150 UK

CAFFÈ - COD. 1056
COFFEE



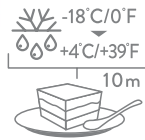
6
260g/
9,17oz
120 EPAL /
150 UK

CARAMELLO SALATO - COD. 1061
SALTED CARAMEL



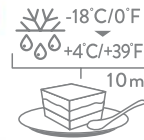
6
260g/
9,17oz
120 EPAL /
150 UK

TIRAMISÙ - COD. 1058
TIRAMISU



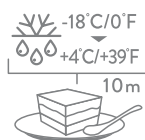
6
260g/
9,17oz
120 EPAL /
150 UK

FRAGOLA - COD. 1055
STRAWBERRY



6
260g/
9,17oz
120 EPAL /
150 UK

NOCCIOLA - COD. 1060
HAZELNUT



6
260g/
9,17oz
120 EPAL /
150 UK

LEGENDA LEGEND

COD. CODICE PRODOTTO
ITEM CODE

UNITÀ DI VENDITA
PER CARTONE
SELLING UNITS
PER OUTER CARTON



PESO NETTO (g, oz)
NET WEIGHT (g, oz)



CARTONI PER PALLET
EPAL CARICABILE SU
CAMION
OUTER CARTONS PER
UK PALLET LOADBLE
ON TRUCK

STABILIMENTO ED UFFICI / PLANT AND HEAD OFFICE

Strada Vicinale delle Cappelletto, 8 | 10026 Santena (TO) | Italia | T +39 011 0625611 | F +39 011 0620156
P.IVA 09119460013

dolceria@dolceriaalba.it | www.dolceriaalba.it

