

Pasticceria Quadrifoglio
Via Morandi, 25
41011 Campogalliano (MO)

tel. (+39) 059-5271156
quadrifoglio@pasticceriaquadrifoglio.it

www.pasticceriaquadrifoglio.com



DOLCI MOMENTI SWEET MOMENT



DOLCI
MOMENTI

SWEET MOMENT



PASSIONE
DAL 1978

PASSION SINCE 1978



QUESTO È SOLO L'INIZIO PERCHÉ
PASTICCERIA QUADRIFOGLIO
NON È SOLO PRODOTTO.

RITENIAMO IL SERVIZIO ALTRETTANTO IMPORTANTE.
DAI RISTORANTI PIÙ PICCOLI AI GRANDI GROSSISTI, FINO ALLA CATENA DI
SUPERMERCATI, CERCHIAMO DI SEGUIRE OGNUNO DI PERSONA.

SIAMO A DISPOSIZIONE. SEMPRE.
QUANDO CI SENTIAMO?

THIS IS JUST THE BEGINNING BECAUSE
PASTICCERIA QUADRIFOGLIO IS NOT JUST THE PRODUCT.
WE THINK SERVICE IS JUST AS IMPORTANT.
FROM THE SMALLEST RESTAURANT TO THE BIGGEST WHOLESALERS AND
SUPERMARKET CHAINS, WE STRIVE TO LOOK AFTER THEM ALL IN PERSON.
WE ARE AT YOUR SERVICE. ALWAYS.
WHY NOT GET IN TOUCH?



PASTICCERIA QUADRIFOGLIO È UNA FAMIGLIA
E LA SUA È LA STORIA DI COME
HA INSEGUITO E CREDUTO IN UN SOGNO: CREARE
DESSERT UNICI, DELIZIOSI
E INDIMENTICABILI.

PASTICCERIA QUADRIFOGLIO IS A FAMILY AND ITS HISTORY IS ONE
OF HOW IT PURSUED AND BELIEVED IN A DREAM:
TO CREATE ONE-OF-A-KIND, DELICIOUS, UNFORGETTABLE DESSERTS.

COSA OFFRIAMO

WHAT DO WE DO?



UNA STORIA DI DEDIZIONE E PURA PASSIONE
PER I NOSTRI PRODOTTI E PER I NOSTRI CLIENTI:
CREDIAMO NELLA CURIOSITÀ E NELLA CONTINUA RICERCA
DELL'ECCELLENZA E DELLE NUOVE TENDENZE.

VOGLIAMO OFFRIRE
PRODOTTI ARTIGIANALI,
ITALIANI E DAI SAPORI UNICI
E LO VOGLIAMO FARE CON UN
SERVIZIO AFFIDABILE E ATTENTO.
VOGLIAMO CRESCERE, RESTANDO SEMPRE CON I PIEDI PER TERRA.

... E AL GIUSTO PREZZO



A STORY OF DEVOTION AND GENUINE PASSION FOR OUR PRODUCTS AND OUR
CUSTOMERS: WE BELIEVE IN CURIOSITY AND IN THE CONTINUAL QUEST FOR
EXCELLENCE AND THE LATEST TRENDS.
WE WANT TO OFFER ITALIAN, ARTISANAL PRODUCTS WITH A UNIQUE TASTE AND WE
WANT TO DO SO WITH A RELIABLE, CUSTOMER-ORIENTED SERVICE.
WE WANT TO GROW, BUT ALSO KEEP OUR FEET PLANTED FIRMLY ON THE GROUND.
.... AND FAIRLY PRICED

1985

GRAZIE AL SUCCESSO CON I RISTORANTI LOCALI, LA FAMIGLIA DECIDE DI CONCENTRARSI SUL MERCATO HORECA, TRASFERENDOSI NELL'ATTUALE SEDE

THANKS TO THE SUCCESS IN LOCAL RESTAURANTS, THE FAMILY DECIDED TO CONCENTRATE ON THE HORECA MARKET AND MOVED TO ITS CURRENT LOCATION



1978



LA FAMIGLIA CANALI
APRE UN PICCOLO NEGOZIO
DI PASTICCERIA

THE CANALI FAMILY
OPENED A SMALL BAKERY

1995

CREA UN NUOVO SEGMENTO
NEL MERCATO DEL FRESCO
CON SORBISSIMO
ENTRA NEL MERCATO RETAIL

PASTICCERIA QUADRIFOGLIO
CREATED A NEW SEGMENT IN
THE FRESH FOOD MARKET WITH
SORBISSIMO
IT ENTERED THE RETAIL MARKET

2005

ACQUISISCE IL SUO PRINCIPALE COMPETITOR
E OTTIENE LA CERTIFICAZIONE BRC/IFS -
UN'AZIENDA MODERNA NEL RISPETTO DELLE
TRADIZIONI

PASTICCERIA QUADRIFOGLIO ACQUIRED ITS MAIN
COMPETITOR AND OBTAINED BRC/IFS CERTIFICATION -
A MODERN COMPANY WITH RESPECT FOR TRADITIONS

OGGI

Pasticceria Quadrifoglio continua a crescere, la storia si è riempita di persone, momenti e avvenimenti. Siamo ancorati al patrimonio artigianale italiano e abbiamo intenzione di farlo conoscere a più persone possibili.

TODAY, Pasticceria Quadrifoglio continues to grow, the history has been enhanced by other people, events and occurrences. We are firmly rooted to our Italian artisanal traditions and our aim is to let as many people as possible know about it.

2015

INIZIA LA PRODUZIONE DI
NUOVI E UNICI DESSERT
FRESCHI

THE PRODUCTION OF
NEW, ONE-OF-A-KIND
DESSERTS GOT UNDER WAY



CURIAMO I PARTICOLARI

WE PAY ATTENTION
TO THE DETAILS

Produciamo i nostri bignè, il pan di spagna,
la pasta frolla, la pasta sfoglia, così come le
salse di frutta e di cioccolato,
tutte fatte da noi.

Ricette ben definite che hanno bisogno tutti
i giorni di piccoli miglioramenti da parte di
persone con tanta passione.

We produce our own cream puffs, Victoria
sponge, shortcrust pastry and puff pastry,
as well as fruit and chocolate sauces. Well-
defined recipes which are fine-tuned every
day by our staff with so much passion.



**CREDIAMO NEL LAVORO FATTO
DA PERSONE, CHE USANO LE
MACCHINE. NON IL CONTRARIO.**

**CREDIAMO NEI PRODOTTI NUOVI E NELLE RICHIESTE
STIMOLANTI DEI CLIENTI E DEI NUOVI CONSUMATORI.**

PASTICCERIA QUADRIFOGLIO

**È CERTIFICATA BRC-IFS IN ENTRAMBI I LABORATORI PRODUTTIVI
È LA QUALITÀ (CERTIFICATA) A FARE LA VERA DIFFERENZA.**

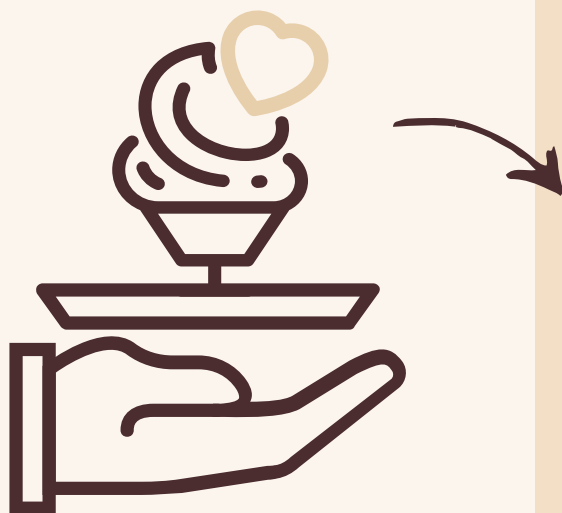
WE BELIEVE IN WORK DONE BY PEOPLE WHO USE MACHINES. NOT
THE OTHER WAY AROUND.

WE BELIEVE IN NEW PRODUCTS AND THE STIMULATING REQUESTS
MADE BY OUR CUSTOMERS AND NEW CONSUMERS. PASTICCERIA
QUADRIFOGLIO IS BRC-IFS CERTIFIED IN BOTH ITS PRODUCTION
LABORATORIES.

IT IS THE (CERTIFIED) QUALITY THAT MAKES THE DIFFERENCE.

COME VENDERE IL DESSERT?

HOW TO BEST SELL
A DESSERT?



IL RISTORANTE HA BISOGNO DI
UN PRODOTTO CHE POSSA ESSERE
VALUTATO COME "FATTO IN CASA".

Per questo rifiniamo tutti i prodotti rigorosamente
a mano, aggiungendo la tecnologia necessaria ad
assicurare una qualità costante.



RESTAURANTS NEED PRODUCTS
THAT CAN BE CLASSIFIED
AS "HOMEMADE".

So, all our products are strictly finished by
hand, adding the necessary technology to
ensure consistent quality.

34%*

DEI CLIENTI SCEGLIE UN RISTORANTE
PERCHÉ SERVONO IL SUO DESSERT
PREFERITO

OF CUSTOMERS CHOOSE A RESTAURANT
BECAUSE IT SERVES THEIR FAVOURITE DESSERT

4 STRUMENTI INDISPENSABILI

4 ESSENTIAL TOOLS

1. IL CAMERIERE

Un cameriere preparato sui dessert aiuta la scelta e porta ad una maggiore curiosità e soddisfazione del cliente finale.

1. THE WAITER

A waiter, specialised in desserts, helps final customers make a choice, stimulates their curiosity and fulfils their wishes.



74%*

DEI CLIENTI È PIÙ PREDISPOSTO AD ORDINARE IL DESSERT SE QUESTO È PRESENTATO CON EFFICACIA E PREPARAZIONE.

OF CUSTOMERS ARE MORE LIKELY TO ORDER A DESSERT IF IT IS PRESENTED EFFICIENTLY AND PROFESSIONALLY.

76%*

DEI CLIENTI DICE DI NON ESSERE INFLUENZATO DAL PREZZO DEL DESSERT NELLA DECISIONE SE ORDINARE OPPURE NO UN DOLCE.

OF CUSTOMERS SAY THAT THEY ARE NOT SWAYED BY THE PRICE OF THE DESSERT WHEN DECIDING WHETHER TO ORDER A ONE OR NOT.

2. IL MENÙ DEI DESSERT (DELLA CASA)

Il menù è una parte fondamentale della scelta.
Un menu tenuto in buono stato, aggiornato e con scelte accattivanti, risulta molto efficace.

2. DESSERT MENU (HOMEMADE)

The menu is a fundamental part of the choice.
A tidy, up-to-date menu with attractive choices, is very effective.

87%*

DEI CLIENTI AMA ORDINARE DESSERT AD
OFFERTA LIMITATA O RIDOTTA NEL TEMPO.

OF CUSTOMERS LIKE ORDERING DESSERTS
ON EXCLUSIVE OFFER OR OFFERED FOR
LIMITED TIMES.



3. L'ORIGINE DELLA TRADIZIONE

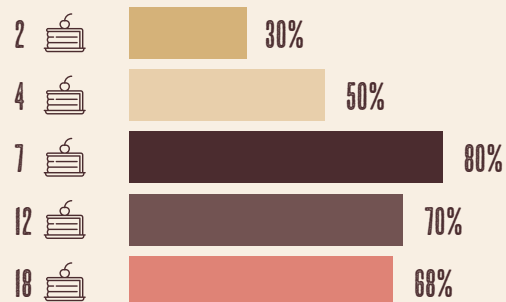
I dessert caratteristici di determinate zone geografiche aiutano anche a simpatizzare con l'origine e la familiarità del ristorante, creando maggior feeling.

3. THE ORIGINS OF TRADITION

Typical desserts from specific geographical areas also help to create empathy with the origin and sense of familiarity with the restaurant, creating a better feeling.

QUAL È IL NUMERO GIUSTO DI DOLCI DA OFFRIRE IN MENÙ?

WHAT'S THE RIGHT AMOUNT OF
DESSERT OPTIONS THAT YOUR MENU
SHOULD OFFER?



Probabilità di acquisto da parte del cliente.
Customer ordering probability.

4. LA SCELTA E IL BILANCIAMENTO DELL'OFFERTA

Scegliere un buon mix di dessert è piuttosto facile e aiuterà a creare un'offerta varia e soddisfacente per ogni gusto.

4. THE CHOICE AND BALANCING THE OFFER

Choosing a good mix of desserts is quite easy and will help you to create a varied offer to cater for all tastes.

3

FATTORI FONDAMENTALI
CREANO UN DESSERT

FUNDAMENTAL FACTORS
CREATE A DESSERT



GUSTO

La base di partenza.
I quattro sapori fondamentali nel dessert: frutta, crema pasticcera, crema al mascarpone e cioccolato.

GUSTO

The starting point.
The four main flavours in a dessert: fruit, confectioner's cream, mascarpone cream and chocolate.



FORMA

La forma aiuta l'immaginazione e la decorazione attira l'occhio che, soprattutto nei dessert, vuole sempre la sua parte!
Sbizzarrisciti sulle forme a pag. 24

FORMA

The shape boosts the imagination and the decoration attracts attention, which, after all, is a key part in desserts.
Enjoy with the shape at pag. 24



CONSISTENZA

La consistenza che va per la maggiore è sicuramente quella cremosa, anche se l'esigenza del cliente sta chiedendo sempre di più diverse texture.

Una ricerca della giusta consistenza aiuta anche la descrizione del dolce da parte del cameriere.

CONSISTENCY

The most popular consistency is undoubtedly a creamy one, even if customer demand is increasingly pointing towards more diverse textures. Finding the right consistency also helps the waiter to describe the dessert.

PRODOTTI PER TUTTE LE ESIGENZE

PRODUCTS FOR EVERY NEEDS



PRONTI AL SERVIZIO
VELOCE

Ready-to-use products
for a fast service



ADATTI ALL'IMPIATTAMENTO
E ALLA DECORAZIONE DEL PIATTO

The best products for plating-up
and decorating the plate



ADATTI A ESSERE
VENDUTI COME "DOLCI
DELLA CASA"

The best products for
selling as "homemade"



ADATTI ALLA LUNGA
CONSERVAZIONE IN
FRIGORIFERO

The best products for long
term preservation in the fridge



PRONTI DA SERVIRE
DIRETTAMENTE
DAL FREEZER

The best products for serving
directly from the fridge



PER EVENTI E FESTE

The best products for
selling as "homemade"



DISPONIBILI SOLO PER IL
MERCATO LOCALE

Products only available for the
local market



SENZA GLUTINE
Products gluten free



SENZA LATTE
Products milk free

LA PASTICCERIA ARTIGIANALE

CATALOGO PER PRODOTTI FOOD SERVICE

ARTISANAL BAKING AND CONFECTIONERY
CATALOGUE FOR FOOD SERVICE PRODUCTS



MONOPORZIONI P.17

SINGLE PORTIONS



KIT ESPRESSO P.67

KIT ESPRESSO



TORTE P.71

CAKES



PROFITEROL P.95

PROFITEROL



GRAN PASTICCERIA AL CUCCHIAIO P.99

CREAMY DESSERTS



TRINCI P.103

RECTANGULAR SHAPE CAKES



IL MONDO DEI SORBETTI P.115

THE WORLD OF SORBETS



GELATO ARTIGIANALE P.125

ARTISANAL GELATO







MONOPORZIONI

PRODOTTI DI NUOVE FORME E GUSTI RICERCATI
PER L'ALTA PASTICCERIA.

FORME SEMPLICI E PORZIONI ABBONDANTI
PER LA PASTICCERIA "DELLA CASA".

IL NOSTRO MEGLIO PER FAR AVERE AI NOSTRI
CLIENTI IL MIGLIOR DESSERT "FATTO IN CASA".



SINGLE PORTIONS

PRODUCTS IN A NEW FORMAT AND FLAVOURS
FOR HIGH-END PASTRY-MAKING AND BAKING.

SIMPLE FORMATS AND GENEROUS PORTIONS
FOR "HOMEMADE" PASTRY-MAKING AND BAKING.

OUR BEST SO OUR CUSTOMERS CAN HAVE THE
BEST "HOMEMADE" DESSERT.

ZUCCOTTO CIOCCOLATO

CHOCOLATE AND ZABAJONE MOUSSE

CUORE DI
CIOCCOLATO
FONDENTE



COD. 81201



Mousse di mascarpone su base di biscotto ricoperta da zabajone con cuore di cioccolato

Mascarpone mousse on a biscuit base coated with zabajone and filled with chocolate



115 g



8



4 ore / hs



3-4 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

ZUCCOTTO ALLO YOGURT E CUOR DI LAMPONE

YOGURT AND RASPBERRY



CUORE DI SALSA
AI LAMPONI

COD. 81210



Mousse allo yogurt su un biscotto croccante e cuore di lampone

Yogurt mousse on a biscuit base coated with an raspberries heart



100 g



8



4 ore / hs



3-4 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

CIOCCOLATINA CON CUORE DI PISTACCHIO

CHOCOLATE WITH PISTACHIO CREAM



DECORATO A MANO
E CON CUORE DI
PISTACCHIO DALLA
SICILIA

COD. 81707



Un cuore di crema al pistacchio racchiuso
in una delicata mousse al cioccolato
ricoperta da fondente e decorata con pistacchi

Pistachio cream inside a delicate chocolate mousse
coat with fondant and decorated with pistachios



100 g



8



4 ore / hs



3-4 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

ZUCCOTTO PISTACCHIO

PISTACHIO ZUCCOTTO



COD. 81713



Mousse al pistacchio con cuore di crema di pistacchio
su pan di spagna al cacao e salsa al lampone, decorato
con cioccolato bianco e granella di pistacchio

Pistachio mousse filled with pistachio cream, on a
base of cocoa sponge cake and aspberry confiture.
Decorated with white chocolate ganache and
pistachio



90 g



8



4 ore / hs



2-3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



TRE CIOCCOLATI

3 CHOCOLATES



GOLOSE MOUSSE AL
CIOCCOLATO SU
BASE DI BISCOTTO

COD. 81215



Sopra una base di fragrante biscotto al cacao due
golose mousse al cioccolato: al latte e bianco, decorato
con riccioli di cioccolato fondente

Two yummy chocolate mousse - white chocolate and
milk chocolate - on a base of cocoa biscuit, decorated
with chocolate curls



100 g



8



4 ore / hs



2-3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

ZUCCOTTO ZUPPA INGLESE

ZUCCOTTO ZUPPA INGLESE



UN'IDEA CHE VIENE
DIRETTAMENTE DAI
NOSTRI CLIENTI

COD. 81708



Crema pasticcera e al cioccolato, con savoiardi e pan di
spagna imbevuti nell'alchermes

Custard and chocolate cream on savoiardo biscuit and
sponge cake, both soaked in alchermes



130 g



8



4 ore / hs



3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

TORTINO SELVA

BLACK FOREST MINI-CAKE



SFOGLIA AL
CIOCCOLATO
PREPARATA DA NOI

COD. 81001



Crema allo zabajone, sfoglia e pan di spagna al cioccolato per un gusto pieno ed intenso

Zabajone cream, chocolate and chocolate sponge cake for an intense taste



90 g



8



30 minuti / minutes



3-4 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

MONO SACHER

MINI SACHER



DECORATO DAI
NOSTRI PASTICCIERI
CON SAC A POCHE

COD. 81712

Pan di spagna al cioccolato farcito con deliziosa marmellata di albicocche e ricoperto di salsa cioccolato

Chocolate sponge cake filled with apricot marmelade, covered with chocolate sauce



100 g

8



4 ore / hs



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

RICOTTINO E FRAGOLINE

RICOTTA AND WILD STRAWBERRY MOUSSE



CON CUORE DI SALSA
DI FRAGOLA

COD. 81206



Mousse di panna e ricotta su biscotto croccante
con cuore di fragole decorato da fragoline di bosco

Cream and ricotta mousse filled with strawberry cream
on crispy biscuit, topped with wild strawberries



140 g



8



4 ore / hs



2-3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

BAROZZINO

BAROZZINO



COD. 81207



Mousse di mascarpone con base di torta al cioccolato,
cuore di cioccolato fondente, decorato con riccioli
tartufati

Mascarpone mousse filled with dark chocolate on a
chocolate cake base, topped with chocolate truffle curls



130 g



8



4 ore / hs



2-3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

MINI MOUSSE AL LIMONE

LEMON MOUSSE



COD. 81715

Soffice mousse al limone su base di pan di spagna decorata con salsa al limone e riccioli di cioccolato bianco

Lemon mousse on sponge cake, decorated with lemon sauce and white chocolate



110 g



8



4 ora / hs



4 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

CHEESECAKE NAKED

CHEESECAKE NAKED



COD. 81717

Cremosa mousse al formaggio su una base di granella di biscotto caramellato. Perfetta da personalizzare

Cheesy cream on a base of caramelized biscuit. Perfect to be decorated



80 g



8



4 ora / hs



4 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

PIRAMIDE ALL'ARANCIO

ORANGE PYRAMID



COD. 81203



Mousse al fiordilatte su base di croccante cioccolato bianco con cuore di salsa all'arancio

Fiordilatte mousse filled with orange sauce on a crispy white chocolate base



90 g



8



4 ore / hs



3-4 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

CHEESECAKE LAMPONE

RASPBERRIES CHEESECAKE



COD. 81711



Salsa fresca ai lamponi, con mousse di formaggio morbido, su biscotto sbriciolato arricchito al burro

Fresh raspberries sauce on a soft cheese mousse with crumble biscuits and butter.



100 g



8



1 ora / hs



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

COTTA A BAGNO MARIA
COME DA VERA TRADIZIONE
ARTIGIANALE

CREME CARAMEL

CREME CARAMEL

COD. 84502



Sformato a base di latte, uova, zucchero, guarnito con
caramello e cotto a bagnomaria come da tradizione

Custard made with milk, eggs and sugar,
topped with caramel and baked in a water bath



100 g



10



1 ora / hs



2 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



CREMINO

CREMINO



COD. 81208



Deliziose mousse alla nocciola e al gianduja, su base croccante decorate con salsa di cioccolato

Delicate hazelnut and gianduja mousse with a crunchy biscuit and a chocolate sauce



120 g



8



1 ora / hs



3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

PANNA COTTA

PANNA COTTA



COD. 89001



Delicato sfornato a base di panna cotta al naturale

Delicate and traditional cream dessert



100 g



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C

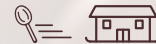


Consiglio per il servizio
Tips on service

CREMA CATALANA

CRÈME BRÛLÉE

COD. 81702



Deliziosa crema aromatizzata alla cannella, da flambare con zucchero di canna

Delicious cinnamon flavoured cream



100 g



8



2 ore / hs



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

DA PREPARARE PRIMA
DEL SERVIZIO PER AVERE
LA CROCCANTEZZA
DELO ZUCCHERO IDEALE



INNOCENTE

INNOCENT



COD. 60807

Cema cheesecake al caramello ricoperta da una golosa ganache di cioccolato al latte arricchita con pezzetti di nocciole su una base di cornflakes e cioccolato

Caramel cheesecake mousse covered with chocolate and hazelnut ganache, on a base of cornflakes and chocolate



110 g



9



30 minuti / minutes



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

MANGO & PASSION

MANGO & PASSION



COD. 60806



Fresca mousse al mango con cuore di salsa al passion fruit su una base di fragrante biscotto al cocco e decorata con salsa tropicale e pezzetti di mango.

Mousse of mango filled with passion fruit sauce on a base of coconut biscuit, decorated with tropical sauce and mango



100 g



9



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

CHOCONUT

CHOCONUT



COD. 60808



Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al cioccolato e nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia

On a base of cruchy cocoa and hazelnut biscuit, two delicious mousse: chocolate and hazelnut, decorated with gianduia



80 g



9



1 ora / hs



3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C
serve straight from the refrigerator at 5°C

TIRAMISU'

TIRAMISU'



COD. 60809



Classica crema al mascarpone, su base di pan di spagna bagnato al caffè, decorato con cacao amaro

Mascarpone mousse on sponge cake soaked in coffee, decorated with cacao



80 g



9



1 ora / hs



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C
serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C



Consiglio per il servizio

MUFFIN CON CUORE DI CIOCCOLATO

CHOCOLATE LAVA CAKE



PIÙ GRANDE E PIÙ
CORPOSO!

COD. 85129



Souffle al cioccolato con cuore di cioccolato
fondente caldo

Chocolate soufflé with creamy sauce inside



95 g



11



-



-

togliere dal freezer e scaldare per 4 minuti a 180°C
nel forno oppure 1 minuto nel microonde a 350 W
do not thaw the product, heat directly at 180°C
for 4 minutes (oven) or at 350 W for 1 minute
(microwave)



TORTINO AL PISTACCHIO

PISTACHIO LAVACAKE



COD. 85452



Souffle al cioccolato con cuore fondente al pistacchio

Chocolate lava cake with creamy pistachio sauce inside



100 g



12



-



-

togliere dal freezer e scaldare 1 minuto a 600 W in
microonde



do not thaw the product, heat directly at 600 W
for 1 minute (microwave)

TORTINO CON CUORE BIANCO

WHITE CHOCOLATE LAVA CAKE



COD. 85451



Souffle al cioccolato con cuore di cioccolato bianco caldo

Chocolate lava cake with creamy white chocolate sauce inside



100 g



12



-



-



togliere dal freezer e scaldare 1 minuto a 600 win microonde

do not thaw the product, heat directly at 600 W for 1 minute (microwave)

TORTINO AL CIOCCOLATO

LAVA CAKE



COD. 85401



Souffle al cioccolato con cuore fondente di cioccolato

Chocolate lava cake with creamy chocolate sauce inside



100 g



12



-



-



togliere dal freezer e scaldare 1 minuto a 600 win microonde

do not thaw the product, heat directly at 600 W for 1 minute (microwave)



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

TARTUFO AL PISTACCHIO

PISTACCHIO TARTUFO

COD. 85004



Gelato al pistacchio con cuore di cioccolato, ricoperto di granella di pistacchio e cioccolato fondente

Chocolate-filled pistachio ice-cream with chopped pistachio topping and dark chocolate



90 g



12



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C

TARTUFO NERO

BLACK TARTUFO



SALSA DI
CIOCCOLATO
CROCCANTE

COD. 85002



Gelato al cioccolato, cuore di crema, con polvere di cacao, cioccolato fuso e granella di nocciole

Vanilla ice-filled chocolate ice-cream with cocoa powder, melted chocolate and chopped hazelnut topping



90 g



12



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C

TARTUFO BIANCO

TARTUFO BIANCO



CIOCCOLATO
BIANCO E
CROCCANTE

COD. 85001



Gelato al fior di latte con cuore di caffè, con cioccolato bianco, granella di meringa e zucchero a velo

Coffee-filled fiordilatte ice-cream with white chocolate, crumbled meringue and icing sugar



90 g



12



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

ANANAS

PINEAPPLE



COD. 88001



Sorbetto all'ananas contenuto nel frutto al naturale

Real pineapple fruit containing pineapple sorbet



100 g



8



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C

COCCO

COCONUT



COD. 88002



Sorbetto al cocco contenuto nel suo guscio al naturale

Real coconut fruit containing coconut sorbet



90 g



9



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service



ANANAS

COCCO



LIMONCINI

MONO MERINGA

MERINGA MINI-CAKE



SEMPRE
PRONTA ALL'USO



COD. 85100



Semifreddo di soffice crema chantilly e gocce di cioccolato racchiuso tra due dischi di meringa

Semifreddo dessert with light Chantilly cream and chocolate drops sandwiched between two meringue discs



80 g



12



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C

LIMONCINI

LIMONCINI



COD. 88003



Sorbetto al limone racchiuso nel suo frutto al naturale

Real lemon containing lemon sorbet



90 g



10



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

PISTACCHINO

PISTACHIO SEMIFREDDO



PISTACCHIO
DALLA SICILIA

COD. 85040



Semifreddo di pistacchio guarnito con granella di pistacchio

Delicious pistachio ice-cream decorated with pistachio



80 g



12



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C

TORRONCINO

TORRONE SEMIFREDDO



COD. 85130



Delicata mousse al torrone con gocce di cioccolato e granella di mandorle tostate

Delicate mousse with rum-flavoured crunch and hazelnuts



80 g



12



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

SPECIALITA' REGIONALI

UNA SELEZIONE DELLE MIGLIORI PROPOSTE DOLCIARIE



TORTINO RICOTTA E PERE

RICOTTA AND PEARS



COD. 80004 - 6 PEZZI

Dischi di pan dolce con crema di ricotta e pezzetti di pere

Cake discs with ricotta cream and chopped pears



100 g



-



2 ore / hs



2-3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

DELIZIA AL LIMONE MONO

LEMON DELIZIA



COD. 80011 - 6 PEZZI

COD. 81051 - 8 PEZZI

Cupola di pan di spagna farcita e ricoperta con crema al limone

Sponge cake dome filled and covered with lemon cream



100 g



-



30 minuti / minutes



2-3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



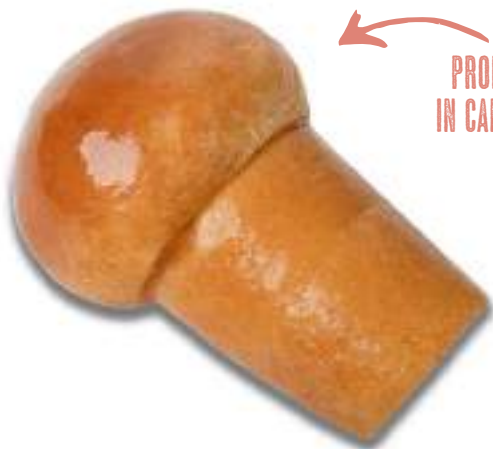
Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

BABÀ VUOTO

PLAIN BABÀ



←
PRODOTTO
IN CAMPANIA

COD. 81105

Pasta lievitata farcita inzuppata nel rum da decorare a piacere

Yeast cake soaked in rum to be decorated



130 g



15



4 ore / hs



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

BABÀ CON CREMA

CUSTARD CREAM BABÀ



←
PRODOTTO
IN CAMPANIA

COD. 81101

Pasta lievitata farcita inzuppata nel rum ripiena di crema al limone

Yeast cake soaked in rum filled with lemon cream



150 g



8



4 ore / hs



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

CASSATA SICILIANA

SICILIAN CASSATA



DIRETTAMENTE
DALLA SICILIA

COD. 85140

Dalla tradizione siciliana: pasta di mandorle con ricotta e gocce di cioccolato, guarnita con frutta candita

Traditional Sicilian almond pasta with ricotta, candied fruit and chocolate drops



100 g



12



1 ora / hs



2 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

CANNOLI SICILIANI

SICILIAN CANOLI



COD. 84051

Croccante calda ripiena di ricotta di pecora decorata con canditi

Crispy pastry roll filled with ricotta and decorated with candied fruit



120 g



10



1 ora / hs



2 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

TARTUFO DI PIZZO BIANCO

TARTUFO DI PIZZO BIANCO

DIRETTAMENTE
DA PIZZO CALABRO



COD. 28019



Ddelizioso gelato alla mandorla con cuore di caffè,
guarnito con granella di amaretto

Delicious nougat ice cream with almonds
and a coffee heart



110 g



15



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C

TARTUFO DI PIZZO NERO

TARTUFO DI PIZZO NERO



COD. 28020



Finissimo gelato alla nocciola e cioccolato,
ripieno di un morbido cuore di cioccolato fuso
e ricoperto con polvere di cacao amaro

Hazelnut and chocolate ice cream, filled with melted
chocolate and covered with cocoa powder



110 g



15



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C

TARTUFO DI PIZZO AL PISTACCHIO

TARTUFO DI PIZZO AL PISTACCHIO



TARTUFO LIQUIRIZIA

TARTUFO LIQUIRIZIA



COD. 28022

Goloso gelato al pistacchio con cuore al cacao

Delicious pistachio gelato with cocoa heart



110 g



15



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C

COD. 28021

Liquirizia gelato con cuore di panna e decoro al cacao

Liquirizia gelato with cream heart and cocoa powder



110 g



15



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

CASSATA GELATO

CASSATA GELATO

COD. 28005



Rivisitazione del famoso dolce siciliano: gelato alla ricotta, gelato al pistacchio, e marzapane, con briciole di frutta candita e cioccolato

The famous sicilian dessert with custard cream, pistachio, sponge cake, cream with candied fruits and chocolates



130 g



16



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C

MIGNON DI GELATO

MIGNON DI GELATO



COD. 28010 ALTOGUSTO 30 PZ.



Cinque tipologie di mignon di gelato per soddisfare le piccole voglie di fine pasto

5 different mignon ice-cream types to satisfy every person



750 g



-



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C

NOCCIOLA IMBOTTITA

HAZELNUT FILLED



COD. 28006



Delizioso gelato alla nocciola con ripieno di semifreddo alla nocciola

Hazelnuts gelato filled with hazelnuts semifreddo



130 g



16



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

SPECIALE VETRO

PORTA IN TAVOLA L'ELEGANZA

PROFITEROL

PROFITEROL



COD. 68305



Soffici bignè ripieni di panna e ricoperti da mousse al cioccolato, decorati con riccioli fondenti

Soft choux buns filled with cream and covered with lots of chocolate sauce



90 g



10



30 minuti / minutes



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigo a +5C

serve straight from the freezer at -18°C

PROFITEROL FONDENTE & ZABAJONE

FONDANT & ZABAJONE PROFITEROL



COD. 68315



Finissima crema di fondente e zabajone, con bigné ripieni di panna montata

Dark and zabajone cream with cream puffs



100 g



10



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

ZUPPA INGLESE

ZUPPA INGLESE



COD. 68308



Raffinate creme pasticcere e al cioccolato decorate con savoiardi al profumo d'alchermes

Refined custard and chocolate creams decorated with savoy fingers in alchermes liqueur



130 g



10



30 minuti / minutes



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

MASCARPONE

MASCARPONE



CON AMARETTI
GLASSATI

COD. 68301



Tradizionale dessert al mascarpone con base di cioccolato, finemente decorato con riccioli fondenti e amaretti glassati

Traditional dessert with mascarpone on a chocolate base, finely decorated with chocolate curls and amaretto



90 g



10



30 minuti / minutes



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

TIRAMISÙ

TIRAMISÙ



COD. 68304



Mousse al mascarpone con pan di spagna imbevuto nel caffè e decorato con polvere di cacao

Mascarpone mousse with sponge cake soaked in coffee and topped with cocoa powder



90 g



10



30 minuti / minutes



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

MASCARPONE AI FRUTTI DI BOSCO

WILD BERRIES MASCARPONE



COD. 68302



Mousse al mascarpone variegata con salsa di fragola e decorata con frutti di bosco

Mascarpone mousse with strawberry sauce ripple decorated with mixed berries



90 g



10



30 minuti / minutes



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

MASCARPONE E TORTA AL CIOCCOLATO

MASCARPONE & BROWNIE



COD. 68303



Mousse al mascarpone su base di salsa al cioccolato, arricchita da torta al cioccolato e spolverata di cacao

Mascarpone mousse on chocolate sauce enriched with brownie cake and cocoa powder



90 g



10



30 minuti / minutes



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

CHEESECAKE AI MIRTILLI

BLUEBERRY CHEESECAKE



COD.60002



Mousse cheesecake sopra alla tradizionale base di biscotti digestive e decorata con salsa ai mirtilli e mirtilli canditi

Mousse Cheesecake over the traditional digestive base and with a sweet blueberries sauce and real blueberries and candie blueberries.



110 g



6



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO

SALTED CARAMEL CHEESECAKE



COD. 60022



Mousse cheesecake sopra alla tradizionale base di biscotti digestive e decorata con topping al caramello salato

Mousse Cheesecake over the traditional digestive base and with a yummy salted caramel topping



110 g



6



30 minuti / minutes



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio
Tips on service

MATTONELLA

MATTONELLA



COD.60004



Creme al caffè e zabaione, intervallate da biscotti bagnati nell'espresso

Coffee and zabaglione cream, interspersed with biscuits soaked in espresso.



90 g



6



30 minuti / minutes



3-4 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

RICOTTA E MANGO

MANGO AND RICOTTA



COD. 60015



Golosa crema di ricotta adagiata su granella di biscotto croccante, decorata con salsa al mango

Delicious ricotta cream placed on crunchy biscuit grains, decorated with mango sauce



90 g



6



30 minuti / minutes



4 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

CHEESECAKE CIOCCOLATO

CHOCOLATE CHEESECAKE



GOLOSI RICCIOLI DI
CIOCCOLATO

COD.60001



Morbida mousse cheesecake su croccante biscotto al burro e decorata con riccioli di cioccolato

Soft Cheesecake mousse on a crunchy buttered biscuit and decorated with a dark chocolate curls



110 g



6



30 minuti / minutes



6 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C
serve straight from the refrigerator at 5°C

CHEESECAKE LIMONI DI SICILIA

SICILIAN LEMON CHEESECAKE



BASE DI BISCOTTO
DIGESTIVE
AL BURRO

COD.60003



Strepitosa mousse al formaggio, con delicata salsa ai limoni mediterranei, su base di croccante biscotto

Delicious cheese mousse, with a delicate mediterranean lemon sauce and a crunchy biscuit base



110 g



6



30 minuti / minutes



6 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C
serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

MOUSSE AL CIOCCOLATO

CHOCOLATE MOUSSE



CRUNCHY E
GOLOSO

COD. 60072

Golosa mousse al cioccolato adagiata tra due strati di granella di biscotto al cacao crunchy

Yummy chocolate mousse, layered between chocolate crunchy biscuits



70 g



6



30 minuti / minutes



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

TIRAMISU'

TIRAMISU'



COD. 60073



Crema di mascarpone su savoiardi imbevuti di caffè, decorata con uno spolvero di cacao

Mascarpone mousse on a based of mini lady-fingers soaked with coffee, decorated with cocoa powder



70 g



6



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

YOGURT E LAMPONE

YOGURT E LAMPONE'



COD.60070



Delicata mousse allo yogurt su un letto di salsa di lamponi, decorata con salsa ai lamponi e granella di biscotti al burro

Soft yogurt mousse on raspberry sauce, decorated with raspberry sauce and pieces of butter cookies



70 g



6



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

WILD BERRIES CHEESECAKE



COD.60071



Crema al formaggio sormontata da biscotti digestive sbriolati e frutti di bosco semi-canditi

Cream cheese decorated with granola of digestive cookies and wild berries



70 g



6



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

YOGURT & BERRIES



COD. 60151



Crema cheesecake allo yogurt su biscotto al burro, arricchita con frutti di bosco e salsa

Yogurt base cheesecake mousse on a base of butter biscuits, enriched with mixed berries and sauce



80 g



6



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

TIRAMISU' GLUTEN FREE

TIRAMISU



COD. 60153



Crema al mascarpone e granella di savoiardi bagnati nel caffè, decorato con cacao amaro

Mascarpone mousse and crumble og lady-fingers soaked in coffee, decorated with cocoa powder



80 g



6



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

DEATH BY CHOCOLATE

DEATH BY CHOCOLATE



COD. 60152



Mousse al cioccolato intervallata da pan di spagna al cacao e crumble al cacao, decorata con riccioli fondenti

Chocolate mousse layered with cocoa sponge cake and cocoa crumble, decorated with chocolate curls



65 g



6



60 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

LEMON TART

LEMON TART



COD. 60157



Crumble di biscotto su crema al limone, decorata con panna montata, salsa al limone e scorzette candite

Butter cookie's crumble and lemon cream, decorated with whipped cream, lemon curd and lemon zist



80 g



6



60 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

TRE CIOCCOLATI

3 CHOCOLATES



COD. 60156



Mousse al cioccolato, ganache e mousse al cioccolato bianco su crumble di biscotto al cacao, decorata con riccioli di cioccolato

Chocolate mousse, chocolate ganache and white chocolate mousse on cocoa crumble, decorated with chocolate curls



80 g



6



60 minuti / minutes



5 giorni / days

CAPPUCCINO

CAPPUNCCINO



COD. 60158



Mousse al caffè e panna su base di biscotto al cacao, decorata con cacao in polvere

Coffee mousse and cream on a base of cocoa cookie, decorated with cocoa powder



80 g



6



60 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

COCCO TROPICAL

COCCO TROPICAL



COD. 60172



Sopra una fresca salsa all'ananas, crema al profumo di ananas intervallata da biscotto al cocco, decorata con cocco rapè e batuffoli di pan di spagna giallo.

On a fresh pineapple sauce, pineapple flavored custard cream layered with cocoa biscuits and decorated with cocco and sponge cake



80 g



6



60 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

SWEET MANGO

SWEET MANGO



COD. 60173



Sopra un crumble al cacao, una dolce mousse al cioccolato bianco arricchita con salsa al mango e decorata con riccioli fondenti

On cocoa crumble, a sweet white chocolate mousse enriched with mango sauce and decorated with chocolate sauce



80 g



6



60 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

SEMIFREDDO YOGURT NEL BOSCO

YOGURT INTO THE WILD



GOLOSE
MERINGHE
SBRICIOlate



COD. 60105



Semifreddo allo yogurt, su un letto di salsa di frutti di bosco e arricchito da soffici meringhe sbriciolate.

Yogurt gelato on wild berry sauce, decorated with meringa



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C

SEMIFREDDO CIOCCOLATO BIANCO E MANGO

WHITE CHOCOLATE & MANGO



CREMA AL MANGO,
FRESCA E TROPICALE



COD. 60104



Semifreddo alla vaniglia su crema al mango, arricchito con riccioli di cioccolato bianco.

Vanilla gelato on a base of mango sauce, enriched with white chocolate curls



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

TIRAMISÙ PRONTOFREEZER

SEMIFREDDO TIRAMISU



COD. 60109



Morbido pan di spagna imbevuto di caffè, con crema di semifreddo al mascarpone e spolverata di cacao

Soft sponge cake soaked in coffee, with mascarpone semifreddo cream and cocoa sprinkle



70 g



6



-



-



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C

CHEESECAKE CARAMELLO PRONTOFREEZER

SEMIFREDDO CARAMEL CHEESECAKE



COD. 60110



Crema di semifreddo al formaggio su crumble di biscotti al burro, decorata con salsa al caramello salato

Cream of cheese semifreddo on butter biscuit crumble, decorated with salted caramel sauce



90 g



6



-



-



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO PRONTOFREEZER

WILD BERRIES SEMIFREDDO CHEESECAKE



COD. 60111



Crema di semifreddo al formaggio su crumble di biscotti al burro, decorata con salsa ai frutti di bosco

Cream of cheese parfait on butter biscuit crumble, decorated with berry sauce



90 g



6



-



-



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C

FLUTE AL CAFFÈ

COFFEE FLUTE



COD. 14102



Delizioso sorbetto al caffè da gustare in un comodo flute.

Delicious coffee sorbet to be enjoyed in a convenient flute.



60 g



6



-



-



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service



FLUTE AL LIMONE



LEMON FLUTE

COD. 14101

Fresco sorbetto al limone da gustare in un comodo flute.

Fresh lemon sorbet to be enjoyed in a convenient flute



60 g



6



-



-



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C

MANTECATO FIORE & AMARENA

MILK AND CHERRY GELATO



METTIAMO
LE AMARENE
RIGOROSAMENTE
A MANO

COD. 85501



Gelato al fior di latte variegato con sciroppo di amarene e guarnito da amarene semi candite

Milk gelato with cherry sauce and semi-candied cherry



100 g



12



-



-



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C

MANTECATO CIOCCOLATO

CHOCOLATES GELATO



SALSA AL
CIOCCOLATO
BIANCO

COD. 85502



Gelato al bacio variegato con fondente rifinito con cioccolato bianco, da meringhe e nocciole

Gianduja gelato with dark chocolate, white chocolate, meringue and hazelnut grains



100 g



12



-



-



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

ARCA DI NOÈ

NOAH'S ARK



COD. 86512



Goloso gelato al fiordilatte variegato alla fragola,
contenuto in simpatici animalotti

Delicious fiordilatte ice cream variegated with strawberry,
contained in cute animals



65 g



12



-



-



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C

ZOO SAFARI

ZOO SAFARI



COD. 86507



Goloso gelato al fiordilatte variegato al cacao,
contenuto in simpatici animalotti

Delicious fiordilatte ice cream variegated with cocoa,
contained in cute animals



50 g



12



-



-



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C



KIT ESPRESSO

SCOPRI I NOSTRI COMODISSIMI KIT!

PRATICI SET PER PREPARARE GOLOSI DESSERT SUL MOMENTO, DA
DECORARE CON UN TOCCO PERSONALE.
LE SAC A POCHE GARANTISCONO UNA FRESCHEZZA DELLE CREME
DURATURA, MENTRE LE CIALDE E LE SFOGLIATINE MANTENGONO
LA LORO PERFETTA FRIABILITA' PER PIU' GIORNI.

I KIT PERFETTI PER L'ALTA PASTICCERIA ESPRESSA!



ESPRESSO KIT

DISCOVER OUR CONVENIENT KITS!

PRACTICAL SETS TO PREPARE DELICIOUS DESSERTS ON THE SPOT,
TO BE DECORATED WITH A PERSONAL TOUCH.
THE PIPING BAGS GUARANTEE A LONG-LASTING FRESHNESS OF
THE CREAMS, WHILE THE WAFERS AND PUFF PASTRIES MAINTAIN
THEIR PERFECT CRUMBLINESS FOR SEVERAL DAYS.

THE PERFECT KITS FOR EXPRESS HAUTE PATISSERIE!



KIT CANNOLI

COD. 10502

Un comodo kit per preparare golosi mini cannoli farciti sul momento con ricotta di pecora e gocce di cioccolato

A convenient kit to prepare delicious mini cannoli filled on the spot with sheep's milk ricotta and chocolate chips



1,29 Kg



33 cialde + 2 sac à poche



2 ore / hours



3 giorni / days



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service



KIT MILLEFOGLIE

COD. 10503

Un comodo kit per preparare croccanti millefoglie
farcite sul momento con crema pasticcera

A convenient kit to prepare crispy millefeuille filled
on the spot with custard



1,24 Kg



30 sfogliatine + 2 sac à poche



2 ore / hours



3 giorni / days



TORTE

IL MONDO INVIDIA LA TRADIZIONE PASTICCERA ITALIANA. NOI CERCHIAMO DI NON DIMENTICARLO, FACENDO LA PASTA FROLLA CON SOLO BURRO, CERCANDO DI USARE SOLO INGREDIENTI CHE SI TROVANO ANCHE NELLE CUCINE DI CASA.



CAKES

THE WHOLE WORLD ENVIES ITALY ITS TRADITION OF BAKING AND PASTRY-MAKING. WE TRY TO NOT TO FORGET THIS BY MAKING OUR SHORTCRUST PASTRY ONLY WITH BUTTER, ENDEAVOURING TO USE ONLY THE INGREDIENTS YOU FIND IN YOUR KITCHEN AT HOME.

TORTA PREFERITA

TORTA PREFERITA



CON YOGURT
FRESCO

MOUSSE RICOTTA E FRAGOLINE

RICOTTA AND WILD STRAWBERRY MOUSSE



UNA
CHEESECAKE
LEGGERA

COD. 55040

Mousse allo yogurt naturale con salsa e frutti di bosco freschi

Mousse with plain yoghurt, sauce and fresh berries



1,3 kg



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

COD. 58035

Mix di panna fresca e ricotta con guarnizione di salsa e fragoline di bosco

Mixture of fresh cream and ricotta topped with sauce and wild strawberries



1,35 kg



12



4 ore / hs



3-4 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

CHEESECAKE SPECULOOS

SPECULOOS CHEESECAKE

COD. 58028

COD. 58511 PRETAGLIATA (PRE-CUT)



Golosa crema cheesecake su base di biscotto, decorata con crumble di speculoos e salsa al caramello salato

Inviting cheese cream on a base of biscuits, decorated with crumble of speculoos and salted caramel sauce



1,3 kg



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

CRUMBLE DI BISCOTTI SPECULOOS
E SALSA AL CARMELLO SALATO



CREMINO

CREMINO



COD. 58020



Strati di mousse alla nocciola e gianduia su base di pasta frolla al cioccolato

Layers of hazelnut and nut chocolate mousse on a chocolate short-crust pastry base



1,4 kg



12



4 ore / hs



3-4 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

COCOCIOK

COCOCIOK



COD. 58005



Due dischi di pan dolce racchiudono una delicata mousse al cocco con gocce cioccolato gianduia

Two disc of sweet bread keep a delicate coconut mousse with chocolate drops



1,3 kg



12



4 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

CREMOSA E
CONSISTENTE

BAROZZINA

BAROZZINA

COD. 58013



Mousse al mascarpone su base di torta al cioccolato,
decorata con salsa di fondente

Mascarpone mousse on a chocolate cake base
decorated with dark chocolate sauce



1,6 kg



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C
portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

FORESTA NERA

BLACK FOREST



COD. 58025



Tre strati di pan di spagna al cioccolato farciti con crema zabajone, ricoperti da sfoglie di cioccolato

Three layers of chocolate sponge cake fill with zabajone cream and cover with chocolate foil



1,4 kg



12



4 ore / hs



5-6 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

SACHER

SACHER



COD. 58008

Pan di spagna al cioccolato farcito con confettura di albicocca ricoperto con salsa di cioccolato

Chocolate sponge cake fill with apricot marmelade and cover with chocolate sauce



1,1 kg



12



4 ore / hs



5-6 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

COCCOTELLA

COCCOTELLA

COD. 58015



Pan dolce al cocco e morbido cioccolato alla nocciola, arricchiti da scaglie di cocco al naturale

Coconut cake with soft hazelnut chocolate and coconut flakes



1,35 kg



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C
portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

LA FAMOSA CREMA
DI NOCCIOLE
ITALIANA



CHEESECAKE FRUTTI ROSSI

RED FRUITS CHEESECAKE



COD.58022

COD. 58512 PRETAGLIATA (PRE-CUT) 

Un fragrante biscotto racchiude un impasto di formaggio dolce, con salsa e frutti del sottobosco

Fragrant biscuit on crispy biscuit surrounds a mixture of sweet cheese with berry sauce and berries



1,4 kg



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

CHEESECAKE

CHEESECAKE



COD.55007



Un gustoso biscotto al burro racchiude un impasto di formaggio dolce

Soft and fragrant biscuit filled with a sweet cheese mixture



1,1 kg



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

RICOTTA E PERA

RICOTTA AND PEARS



COD. 58072

Due dischi di pan dolce racchiudono una delicata mousse di ricotta con pere a tocchetti

Two cake discs sandwich a delicate ricotta mousse with chopped pears



1,55 kg



12



4 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

TORTA PISTACCHIO E RICOTTA

PISTACHIO & RICOTTA CAKE



COD. 58027



Crema di ricotta e pistacchio su base di torta al cacao, arricchita con un cuore di pan di spagna e decorata con crumble di biscotto al cacao e granella di pistacchio

Pistachio and ricotta mousse on cocoa cake, enriched with sponge cake and decorated with cocoa crumble and pistachio



1,3 kg



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

TORTA PERE E CIOCCOLATO

CHOCOLATE AND PEARS CAKE



COD. 58017

Pasta frolla sormontata da crema di cioccolato e pere al naturale

Short-crust pastry topped with chocolate cream and pears



1,6 kg



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C
portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

TORTA BROWNIE

BROWNIE CAKE



COD. 50100



Da un'antica ricetta medievale un mix di cioccolato, cacao, uova e arachidi tostate

From an ancient medieval recipe: chocolate, cocoa, egg and roasted peanuts.



0,95 kg



10



a + 5°C



90 giorni / days



esporre a temperatura ambiente durante il servizio,
riporre in frigorifero a +5° C per la conservazione

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

IL MIGLIOR MODO DI SERVIRE
UN BROWNIE? MOUSSE AL
MASCARPONE O GELATO
ALLA CREMA



TENERINA

TENERINA



COD. 55005



Mix di finissimi tipi di cacao con spolvero di zucchero a velo

Ultra-fine cocoa mixture dusted with icing sugar



1 kg



12



3 ore / hs



5-6 giorni / days



esporre a temperatura ambiente durante il servizio,
riporre in frigorifero a +5° C per la conservazione

display at ambient temperature during service and
portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

LEMON PIE

LEMON PIE



COD. 58605



Sfiziosa crema al limone su una morbida base di frolla,
decorata con soffice meringa flambata

Delicious lemon cream on a soft pastry base, decorated
with soft flambéed meringue



1,4 kg



14



4 ore / hs



4 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

TORTA DI TAGLIATELLE

TAGLIATELLE CAKE



COD. 55055



Pasta frolla, mandorle e amaretti, rifiniti con pasta di tagliatelle caramellate

Short-crust pastry, almonds, macaroons and chocolate drops topped with caramelized tagliatelle pasta



1,3 kg



12



3 ore / hs



5-6 giorni / days

esporre a temperatura ambiente durante il servizio,
riporre in frigorifero a +5° C per la conservazione



display at ambient temperature during service and
portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

PASTIERA NAPOLETANA

NAPLE'S PASTIERA



COD. 58040



Un'antica ricetta napoletana a base di grano duro,
ricotta e cubetti di arancia candita

An ancient Neapolitan recipe based on durum wheat,
ricotta and diced candied orange peel



1,4 kg



12



3 ore / hs



5-6 giorni / days

esporre a temperatura ambiente durante il servizio,
riporre in frigorifero a +5° C per la conservazione



display at ambient temperature during service and
portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

FRUTTI DI BOSCO

WILD BERRIES



DECORATA A
MANO

COD. 58004



Fragrante frolla e crema chantilly fanno da base ad un ricco assortimento di frutti del sottobosco

Fragrant short-crust pastry and chantilly cream are the base for a rich assortment of berries



1,4 kg



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

TORTA SBRISOLONA

TORTA SBRISOLONA



COD. 55014



Dalla tradizione mantovana una torta, con burro e mandorle, da spezzare con le mani

A traditional cake from Mantua made with butter and almonds, to break into pieces with the hands



0,8 kg



12



3 ore / hs



5-6 giorni / days



esporre a temperatura ambiente durante il servizio, riporre in frigorifero a +5° C per la conservazione

display at ambient temperature during service and portion and serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Pezzi per scatola
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

TORTA DI MELE

APPLE PIE



COD. 58062

Il sapore del più classico dei frutti, fragrante pasta frolla, crema pasticcera e mele fresche

The most classic flavour of fruit, fragrant short-crust pastry, custard cream and fresh apples



1,5 kg



12



3 ore / hs



5-6 giorni / days



esporre a temperatura ambiente durante il servizio,
riporre in frigorifero a +5° C per la conservazione

display at ambient temperature during service and
portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

TORTA DI MELE RUSTICA

ROUGH APPLE PIE



COD. 58507

Soffice impasto arricchito con pezzi di mela.

Pretagliata in 14 comode fette.

Soft dough enriched with apple pieces.

Pre-cut into 14 slices.



0,950 kg



14



3 ore / hs



5 giorni / days



esporre a temperatura ambiente durante il servizio,
riporre in frigorifero a +5° C per la conservazione

display at ambient temperature during service and
portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

TORTA MARASCA

SOUR CHERRIES CAKE

COD. 58034



Invitanti amarene guarniscono un disco di pasta frolla con crema pasticcera e composta di amarene

Inviting sour cherries garnish a disc of short-crust pastry with custard cream and sour cherry jam



1,5 kg



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

PER UNA FRUTTA PERFETTA
LA PREPARAZIONE CHE COMINCIA
DAL GIORNO PRIMA



TORTA CIOCCOLATO E WISKEY

PRECUT CHOCOLATE & WISKEY CAKE



COD. 58604

Due dischi di soffice pan di spagna al cacao farciti con crema al gianduja e crema al whiskey decorati con salsa al caramello e crumble al caramello

Two discs of cocoa sponge cake filled with gianduja and whiskey cream, decorated with caramel sauce and caramel crumble



1,8 kg



16



3 ore / hs



5-6 giorni / days



esporre a temperatura ambiente durante il servizio, riporre in frigorifero a +5° C per la conservazione

display at ambient temperature during service and portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

FOLLIA AL CIOCCOLATO PRETAGLIATA

PRECUT FABULOUS CAKE



COD. 58007



Soffice pan di spagna al cacao farcito con mousse al cioccolato e ganache e decorato con pezzi di cioccolato

Soft cocoa sponge cake filled with chocolate mousse and chocolate ganache and decorated with pices of chocolate



2 kg



16



3 ore / hs



5-6 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C

TORTA DELLA NONNA

GRANMOTHER'S CAKE

COD. 55012

COD. 58506 PRETAGLIATA (PRE-CUT) 

Delicatissima crema al profumo di limone arricchisce una fragrante frolla decorata con zucchero a velo e pinoli.

A delicate lemon-flavoured cream fills a fragrant short-crust pastry decorated with icing sugar and pine nuts.



1,3 kg



14



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

DELIZIA DI BABÀ AL LIMONE

DELIZIA DI BABÀ AL LIMONE



CROSTATA MODENA

MODENA TART



COD. 50003

Cupole di pasta di babà e ricoperte con crema al limone

Baba cake domes filled and covered with lemon cream



0,9 kg



8



2 ore / hs



3-4 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

COD. 50001



Composta di amarene di Vignola in una fragrante frolla secondo un'antica ricetta modenese

Vignola sour cherry jam in fragrant short-crust pastry according to an ancient Modenese recipe



1 kg



12



3 ore / hs



5-6 giorni / days



esporre a temperatura ambiente durante il servizio, riporre in frigorifero a +5° C per la conservazione

display at ambient temperature during service and portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

TORTA MERINGA

TORTA MERINGA



COD. 50050

Un classico semifreddo italiano, crema chantilly con gocce di cioccolato tra strati di meringa

A classic Italian semifreddo dessert, Chantilly cream with chocolate drops between layers of meringue



0,8 kg



12



-



-



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

CASSATA SICILIANA

SICILIAN CASSATA



COD. 58010

Crema di ricotta racchiusa in un anello di marzipane con frutta candita e gocce di cioccolato

Ricotta cream surrounded by a ring of marzipan with candied fruit and chocolate drops



1,5 kg



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

CREMINO

CREMINO



COD.59015



Strati di mousse alla nocciola e gianduja

Two layers of hazelnut and gianduia



3 kg



35



3 ore / hs



3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

FIOR D'ARANCIO

FIOR D'ARANCIO



COD.59016



Mousse all'arancio e fior di latte su pan di spagna al cioccolato bianco

Layers of Milk and Orange mousse over a chocolate sponge cake



3 kg



35



3 ore / hs



3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

NOCCIOLA

HAZELNUT



COD.59014



Mousse alla nocciola rifinita con praline di cioccolato al latte e fondente.

Hazelnut mousse refined with dark and milk chocolates pralines.



2,1 kg



35



3 ore / hs



3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

FRUTTI DI BOSCO

WILD BERRIES



COD.59007



Chantilly ai frutti di bosco e soffice pan di spagna decorati con frutti di bosco assortiti

Wild berries Chantilly and a soft sponge cake decorated with assorted wild berries.



2,2 kg



35



3 ore / hs



3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

TORTA GELATO CREMA E CIOCCOLATO GRANDE

BIG VANILLA AND CHOCOLATE GELATO CAKE



COD. 58021



Strati di gelato alla crema e al cioccolato, decorati con panna montata

Layers of vanilla and chocolate ice-cream decorated with whipped cream



1,55 kg



12-15



-



-



porzionare e servire direttamente dal freezer a -18°C

portion and serve straight from the freezer at -18°C

TORTA GELATO CREMA E CIOCCOLATO PICCOLA

LITTLE VANILLA AND CHOCOLATE GELATO CAKE



COD. 50105



Strati di gelato alla crema e al cioccolato, decorati con panna montata

Layers of vanilla and chocolate ice-cream decorated with whipped cream



0,8 kg



6-8



-



-



porzionare e servire direttamente dal freezer a -18°C

portion and serve straight from the freezer at -18°C



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service



PROFITEROL



PROFITEROL

PROFITEROL PISTACCHIO

PISTACHIO PROFITEROL



COD. 40505

Fragranti bignè ripieni di crema al pistacchio e ricoperti di cioccolato bianco e decoro di salsa al pistacchio



Fragrant choux buns filled with pistachio cream and decorated with white chocolate and pistachio sauce



1,3 kg



10-15



2 ore / hs



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

PROFITEROL CACAO

COCOA PROFITEROL



COD. 40503

24 morbidi bignè ripieni di panna montata avvolti da crema di cacao



24 soft choux buns with nut chocolate filling, smothered in white chocolate cream



1,2 kg



8-12



2 ore / hs



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

PROFITEROL FONDENTE

DARK CHOCOLATE PROFITEROL



PER UN GUSTO DECISO
DI CIOCCOLATO

COD. 48002



24 morbidi bignè ripieni di panna montata avvolti da crema di cioccolato fondente

24 soft choux buns filled with whipped cream and smothered in dark chocolate cream



1,5 kg



8-12



2 ore / hs



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

PROFITEROL CIOCCOLATO BIANCO

WHITE CHOCOLATE PROFITEROL



COD. 40502



24 morbidi bignè ripieni di salsa gianduia ricoperti con crema di cioccolato bianco

24 soft choux buns with nut chocolate filling, smothered in white chocolate cream



1,2 kg



8-12



2 ore / hs



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C





GRAN PASTICCERIA AL CUCCHIAIO



CREAMY DESSERT

ZUPPA INGLESE CASARECCIA

HOMEMADE ZUPPA INGLESE



COD. 72005



Raffinate creme pasticcere e al cioccolato, decorate con savoiardi al profumo d'alcherme

Refined custard and chocolate creams decorated with Savoy fingers in Alcherme liqueur



1,3 kg



12



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5° C

TIRAMISÙ DELLA NONNA

GRANDMOTHER'S TIRAMISÙ



IL PIÙ CLASSICO
DEL TIRAMISÙ, IL
NOSTRO MEGLIO!



CON COPERCHIO

COD. 79001



Crema di mascarpone ricoperta di polvere di cacao con pan di spagna inzuppato nel caffè

Mascarpone cream layered with sponge cake soaked in coffee and dusted with cocoa powder



1,3 kg



14/16



2 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5° C



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5° C
Thawing time in the refrigerator at 5° C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5° C
Thawed product in the refrigerator at 5° C



Consiglio per il servizio
Tips on service

DOLCE MATTONE

DOLCE MATTONE

COD. 79007



Strati di crema al caffè e di crema allo zabajone
intervallati da biscotti bagnati nel caffè

Alternate layers of coffee cream, zabaione cream
and biscuits soaked in coffee



1,4 kg



14-16



2 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

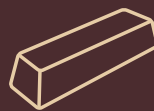
portion and serve straight from the refrigerator at 5°C







TRANCI



RECTANGULAR SHAPE
CAKES

TRANCIO SELVA

TRANCIO SELVA



COD. 38040

Soffice pan di spagna al cioccolato con creme di zabajone, racchiuso in un guscio di sfoglie di cioccolato

Light chocolate sponge cake filled with zabaione cream and covered with wafer-thin chocolate



1,2 kg



11



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

TIRAMISÙ SAVOIARDI

TIRAMISÙ SAVOIARDI



COD. 35099



Mousse al mascarpone con savoiardi imbevuti nel caffè espresso

Mascarpone mousse with Savoy fingers soaked in strong coffee



1,2 kg



11



3 ore / hs



3-4 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

SEMPRE PRONTO
AL SERVIZIO DAL
FREEZER

DOLCE SALAME

SWEET SALAMI

COD. 3804I



Cacao, burro, zucchero, uova e biscotti sbriciolati,
proposti come il famoso salume

Natural mixture of cocoa, butter, sugar, eggs and
crumbled biscuits in the shape of a salami



1 kg



10



-



-



servire direttamente da freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C



TRANCIO MILLEFOGLIE

MILLEFOGLIE

COD. 35030

Morbida crema pasticcera racchiusa in strati di croccante pasta sfoglia

Soft custard cream between layers of crispy puff pastry



1,35 kg



11



3 ore / hs



4-5 giorni / days

porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C



portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

DELIZIA DI MANDORLE

ALMOND PLEASURE



COD. 38005



Pasta di mandorle avvolge un roll di pan di Spagna e crema pasticcera

Almond paste covers a sponge roll filled with custard cream



1,4 kg



11



3 ore / hs



4-5 giorni / days

porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C



portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

TRANCIO DELLA NONNA

GRANDMOTHER'S SLICING CAKE



COD. 35004

Delicatissima crema al limone, arricchisce una fragrante frolla con zucchero a velo e pinoli

Delicate lemon-flavoured cream is the filling for fragrant short-crust pastry topped with icing sugar and pine nuts



1,4 kg



11



3 ore / hs



4-5 giorni / days

porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C



portion and serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

TRONCHETTO NOCCIOLA

HAZELNUT TRONCHETTO



CREMA DI
NOCCIOLE E PANNA

COD. 38011

Rotolo farcito con chantilly e salsa alla nocciola

Roll filled with Chantilly cream and hazelnut sauce



1,1 kg



11



2 ore / hs



3-4 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

ZUPPA INGLESE

ZUPPA INGLESE



COD. 35200

Strati di crema e cioccolato con pan di spagna al profumo d'alcherme

Layers of cream and chocolate with sponge cake in Alcherme liqueur



1,4 kg



10



2 ore / hs



3-4 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service



TRANCIO FRAGOLINO

STRAWBERRIES SLICE



COD. 30025

Delicata crema chantilly su strati di pan di spagna, con guarnizione di salsa di fragole

Delicate Chantilly cream on layers of sponge cake topped with strawberry sauce



1,3 kg



11



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

TRANCIO LIMONE

LEMON SLICE



COD. 30035

Strati di pan di spagna intervallati da panna e rinfrescante salsa al limone

Layers of sponge cake sandwich cream and tangy lemon sauce



1,3 kg



11



3 ore / hs



4-5 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C

portion and serve straight from the refrigerator at 5°C



TRANCIO RUSTICA

TRANCIO RUSTICA

COD. 30060

Strati di pan di spagna imbevuti nel caffè farciti con
mousse al mascarpone

Layers of sponge cake soaked in coffee with
mascarpone mousse



1,3 kg



11



3 ore / hs



3-4 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C
portion and serve straight from the refrigerator at 5°C

TRANCIO MERINGA

TRANCIO MERINGA



COD. 30039



Due strati di meringa racchiudono una soffice crema chantilly

Two layers of meringue sandwich soft Chantilly cream



1,1 kg



11



-



-



porzionare e servire direttamente dal freezer a -18° C

portion and serve straight from the freezer at -18° C

SEMIFREDDO STRACCHINO DELLA DUCHESSA

SEMIFREDDO STRACCHINO DELLA DUCHESSA



**SAPORE FORTE
E DECISO**

COD. 35010



Gustoso semifreddo di panna e cioccolato, mandorle e savoiardi

Mouth-watering chilled dessert with cream, chocolate, almonds and Savoy fingers



1 kg



10



-



-



porzionare e servire direttamente dal freezer a -18° C

portion and serve straight from the freezer at -1° C



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

SEMIFREDDO MASCARPONE

SEMIFREDDO MASCARPONE

COD. 38004



Base di pan di spagna con bavarese di mascarpone
guarnita con amaretti sbriciolati e cioccolato fuso

Mascarpone Bavarian cream on a sponge cake base
topped with crumbled macaroons and melted chocolate



1 kg



12



-



-



porzionare e servire direttamente dal freezer a -18° C
portion and serve straight from the freezer at -18° C

CON CUORE DI
CIOCCOLATO FONDENTE



IL MONDO DEI SORBETTI

Il sorbetto è squisito: è un peccato che sia illegale.

VOLTAIRE



THE WORLD OF SORBETS

The ice cream is exquisite: what a pity it isn't illegal.

VOLTAIRE

IL SORBETTO RIMANE IL PRODOTTO PIU' VENDUTO NELLA MAGGIOR PARTE DEI RISTORANTI:

è un dessert leggero, poco impegnativo ma
egualmente appagante, anzi anche rinfrescante!

SORBET IS STILL THE MOST WIDELY SOLD
PRODUCT IN MOST RESTAURANTS.

It is a light, uncomplicated, but equally as delicious
dessert, as well as being refreshing!

**E' IL FINE PASTO PERFETTO,
SIA PER UOMINI CHE PER DONNE.**

IT IS THE PERFECT END TO A MEAL,
FOR MEN AND WOMEN ALIKE.

UN PO' DI STORIA

Nel 1993 Pasticceria Quadrifoglio inizia a capire che i ristoratori hanno l'esigenza di risolvere un problema: il ristorante preparava questo dessert a partire dal gelato, facendolo sciogliere e "montandolo" sbattendolo con una forchetta. Da qui il nostro Pasticcere comincia a cercare la ricetta perfetta per un sorbetto già pronto, già shakerato, fresco, stabile e soprattutto buonissimo. Dopo poco trova la ricetta giusta e nel 1995 nasce Sorbissimo, il primo sorbetto pronto da bere

A LITTLE BIT OF HISTORY

In 1993, Pasticceria Quadrifoglio realised that restaurant owners needed a solution to a problem. The restaurateur used to prepare this dessert like ice cream, then let it melt and "whip" it up with a fork. This was the starting point for our master confectioner to create the perfect recipe for a ready-to-serve sorbet that was already beaten, fresh, stable and above all, delicious. Soon after, he found the right recipe and in 1995, Sorbissimo was born, the first sorbet to drink.

TUTTI I NOSTRI SORBETTI SONO PRONTI ALL'USO TAL QUALI O TRAMITE SORBETTIERA

Ogni nostro Sorbetto preparato in sorbettiera aumenta il proprio volume di un 20-25%,
risultando quindi più soffice, cremoso ed alla giusta temperatura.

ALL OUR SORBETS ARE READY-TO-SERVE AS THEY ARE or WITH A SORBET MAKER

Every one of our sorbets, prepared in a sorbet maker, increases its volume by 20-25%, for a softer, creamier result, at just the right temperature.

**LE PROPOSTE DI
SORBETTI DI PASTICCERIA,
QUADRIFOGLIO SONO LE PIÙ
AMPIE SUL MERCATO.**

Non produciamo semilavorati,
solo prodotti finiti.

Pasticceria Quadrifoglio has the biggest
selection of sorbets on the market.
We don't produce semi-processed products,
only finished products



A photograph of two glasses on a light-colored, textured surface. The glass on the left is tall and slender, filled with a white liquid. The glass on the right is shorter and wider, filled with a white liquid and topped with a swirl of yellow zest and a small green mint leaf. A silver spoon and a silver fork are placed on the surface between the glasses. In the background, there are lemons and a strawberry.

DA BERE O MANTECATO?

TO DRINK OR "MANTECATO"?

LA DIFFERENZA È FONDAMENTALE

THERE IS A FUNDAMENTAL
DIFFERENCE.

SORBETTO DA BERE

Il sorbetto è comodo soprattutto per chi serve il prodotto da sorbettiera: la sua velocità di utilizzo e la costanza del gusto sono il suo punto di forza. Il sorbetto liquido può essere usato anche tal quale, versato direttamente dalla bottiglia nei classici flute

TO DRINK

A convenient sorbet especially if you serve it from a sorbet maker. Its strength lies in being quick to serve and its consistent taste. Liquid sorbet can be used as is, poured directly from the bottle into classic champagne flutes.

MANTECATO CON LA STESSA LAVORAZIONE
DI UN GELATO, DI CUI RICORDA LA
CONSISTENZA.

IN THE FRIDGE WHILE THE SECOND HAS A
CREAMY CONSISTENCY FROM BEING PROCESSED
LIKE ICE CREAM.



DALLA PRIMA INTUIZIONE DI UN
SORBETTO DA BERE NEL 1993, LA
NOSTRA RICERCA CI HA PORTATO A
DUE DIVERSI TIPI DI PRODOTTO:
UN SORBETTO LIQUIDO
E UN SORBETTO
MANTECATO.

From the initial idea of a sorbet to drink
in 1993, our research has culminated in
TWO distinct types of product: a liquid
sorbet and a creamy sorbet.

SORBETTO PERFEZIONATO PER RESTARE
LIQUIDO FINO A 60 GIORNI IN FRIGO.

THE FIRST IS A SORBET CONCEIVED TO STAY
LIQUID FOR UP TO SIXTY DAYS.

SORBETTO MANTECATO

E' un prodotto pronto all'uso in quanto cremoso
e sempre morbido anche direttamente dal freezer,
una soluzione facile e veloce.

CREAMY SORBET

A ready-to-serve, creamy dessert which is always
soft, even straight from the freezer; a simple, fast
solution.



LIMONE LEMON



Totalmente naturale con un'alta percentuale di succo di limone, rigorosamente provenienti dalla Sicilia. Totalmente vegetale. Analcolico.

Totally natural with a high percentage of lemon juice, strictly sourced in Sicily. Totally vegetarian. Alcohol-free.



CAFFÈ COFFEE



Da provare solo o con l'aggiunta di whisky, Baileys, o rum. La selezione dei migliori ingredienti come il caffè e il latte utilizzato, porta al piacere e alla carica del nostro sorbetto al caffè.

Try it on its own or with a drop of whisky, Baileys or rum. A selection of the best ingredients, like the coffee and milk used, are blended to produce our pleasant, energy-boosting coffee sorbet.



Sorbissimo Professional

Il TOP dei Sorbetti. Sorbissimo Professional è la linea di Sorbetti pronti dedicata ai professionisti del settore. Tutti ANALCOLICI e SENZA GLUTINE, sono disponibili in diverse ricette per soddisfare proprio tutte le esigenze.

The best of Sorbet. Sorbissimo Professional is the line of Sorbet ready to drink for HORECA professional. GLUTEN FREE and ALCHOL FREE, they are available with different recipes to satisfy the everyone needs

Cod.	Descrizione	Peso Netto (Kg)	Conservazione	Durata	Caratteristiche
1801	Sorbissimo Professional Limone di Sicilia	5,000	-18°C	2 anni	Speciale ricetta arricchita con latte
1200	Sorbissimo Professional Limone di Sicilia	1,000	+4°C	65 giorni	100% vegetale, 20% di succo di limone
210	Sorbissimo Professional Limone di Sicilia	1,000	-18°C	2 anni	100% vegetale
300	Sorbissimo Professional Limone di Sicilia	5,000	+4°C	65 giorni	100% vegetale
310	Sorbissimo Professional Limone di Sicilia	5,000	-18°C	2 anni	100% vegetale
1802	Sorbissimo Professional Crema di Caffè	5,000	-18°C	2 anni	
433	Sorbissimo Professional Crema di Caffè	3,000	-18°C	2 anni	
212	Sorbissimo Professional Crema di Caffè	1,000	-18°C	2 anni	
101	Sorbissimo Professional Crema di Caffè	0,5	-18°C	2 anni	

Tutti i nostri Sorbissimo sono pronti da servire dopo almeno 8 h in frigorifero, ancora più cremosi se montati in sorbettiera

All of our Sorbet are ready to serve after defrost at least 8 hours in the fridge, they are more creamy using a slush machine





SORBETTO DA BERE

SORBET TO DRINK

Il primo in termini di qualità è Sorbissimo, il sorbetto pronto da bere, fresco o congelato, di alta qualità senza conservanti, senza coloranti, senza glutine. Creato nel 1995 e distribuito in vari formati. L'alternativa a Sorbissimo nei sorbetti da bere è rappresentata da GranSorbetto, un prodotto disponibile solo congelato, di facile gestione nel canale a -20°C e caratterizzato da un gusto pieno e deciso.

ENTRAMBI SONO IDEALI PER CHI HA RIDOTTI SPAZI FREEZER E UNA GESTIONE NON FACILE DELLE ROTAZIONI

The first, in terms of quality is Sorbissimo, the sorbet that is ready to drink, either fresh or frozen; a top-quality product, free from preservatives, colourants and gluten. It is created in 1995 and it is distributed in many formats. The Sorbissimo's alternative is GranSorbetto: a product available only as frozen product and easy to use and with a full and strong taste.

BOTH ARE IDEAL IF YOU HAVE LIMITED FREEZER SPACE AND A COMPLICATED ROTATION MANAGEMENT.

SORBETTO MANTECATO

CREAMY SORBET

PER CHI ESIGE IL TOP DELLA
QUALITÀ MANTECATA.
SORBETTO MANTECATO IN
VASCHETTA.

DA SERVIRE DIRETTAMENTE
DAL FREEZER OPPURE DALLA
SORBETTIERA. ANALCOLICO.

STUDIATO PER L'USO PROLUNGATO
IN SORBETTIERA.

For those who demand the best quality in
creamy sorbets. Creamy sorbet in a tub.
Serve directly from the freezer or from a
sorbet maker. Alcohol-free.

DESIGNED FOR PROLONGED USE
IN A SORBET MAKER.



LIMONE

LEMON

Il grande classico per concludere il pasto, il sorbetto al limone è un dessert fresco, dissetante e digestivo.

The traditional lemon sorbet is the perfect finish to any meal. It's refreshing and light.

CAFFÈ

COFFEE

Una versione fresca e golosa, il gusto del caffè e la freschezza del sorbetto.

This is a delicious version with the taste of coffee and the sorbet freshness.

ANANAS

PINEAPPLE

Il sorbetto all'ananas è una deliziosa idea per gustare un dessert fresco e leggero a base di frutta fresca.

The pineapple sorbet is made with fresh fruit and it's a delicious light and tasty dessert.



MELA VERDE

GREEN APPLE

Un sorbetto fresco e delicato, il gusto alla mela verde è un dessert fresco e delizioso.

A traditional flavour in a milk-free version.

MANGO

MANGO

Il dolce gusto esotico del mango.

The sweet exotic taste of Mango



MANDARINO

TANGERINE

Un gusto perfetto per l'estate e anche per i mesi più freddi, un sapore fresco e originale.



Cod.	Descrizione	Peso netto (kg)	Porzioni
15101	Limone - lemon	2,800	40
15102	Mela verde - green apple	2,800	40
15103	Caffè - coffee	2,800	40
15107	Mango - mango	2,800	40
15108	Ananas - pineapple	2,800	40
15105	Mandarino - tangerine	2,800	40

Tempo di scongelamento

Thawing time

Consigli per il servizio

Tips on service

non scongelare se non usato in sorbettiera

don't thaw if you don't use it in slush machine

servire da freezer -18° C. o dalla sorbettiera -2°/-5° C.
dopo aver scongelato il prodotto almeno per 2 ore a
temperatura ambiente

serve from the freezer at -18°C or from the slush
machine at -2/-5°C after having allowed the product to
defrost for at least 2 hours at room temperature





GELATO ARTIGIANALE



ARTISANAL ICE CREAM

GELATO ARTIGIANALE

ARTISANAL ICE CREAM



LIMONE - LEMON	COD. 23001
FIOR DI LATTE - MILKY	COD. 23005
CREMA TRADIZIONALE	COD. 23002
MATCHA	COD. 23011
CREMA GRAN BOLOGNA	COD. 20150
CIOCCOLATO - CHOCOLATE	COD. 23010
VANIGLIA - VANILLA	COD. 23009



2,8 kg



28



NOCCIOLA - HAZELNUT	COD. 22007
FRAGOLA - STRAWBERRY	COD. 22004
PISTACCHIO - PISTACHIO	COD. 22103
YOGURT	COD. 22008
COCCO - COCONUT	COD. 22001



1,3 kg



13



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions

Il mondo invidia all'Italia anche la qualità del gelato. Da sempre legati agli antichi sapori e ai canoni della tradizione artigianale, il nostro gelato è prodotto utilizzando ingredienti di primissima qualità e lavorato mediante l'utilizzo dei classici mantecatori.

Tanta frutta, tanta qualità, tanta attenzione nel processo di maturazione e mantecazione.

Un gusto per ogni esigenza.

E allora creiamo due gusti di crema, due gusti di limone e gusti più particolari come il riso.

The whole world envies Italy its quality ice cream. Our ice cream has always been linked to classic flavours and the standards of artisanal tradition. It is produced using top quality ingredients and processed using standard batch freezers.

Lots of fruit, tons of experience, loads of care put into the process of resting and batch freezing.

A flavour for every need.

So, we created two cream flavours, two lemon flavours and special flavours like rice.



FAI DA TE

PER UN IMPIATTAMENTO PERFETTO

PANNA SPRAY



COD. 10000

Panna montata zuccherata



700 ml



frigorifero +5° C



bomboletta in alluminio



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

TOPPING



90217 TOPPING CIOCCOLATO 1KG

90218 TOPPING F.BOSCO 1KG

90220 TOPPING PISTACCHIO 0,90KG



0,9-1 kg



12 mesi a temperatura ambiente



bottiglia in plastica e tappo salvagoccia



Peso netto
Net weight



Porzioni
Portions



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio
Tips on service

PASTA SFOGLIA COTTA

BAKED PUFF PASTRY



COD. 10501

Croccanti fogli di pasta sfoglia cotta, ideale per ricette personalizzate, sia dolci sia salate

Crispy sheets of cooked puff pastry, ideal for personalized recipes, both sweet and savory



0,960 kg



6



2 ore / hours



3 giorni / days



utilizzare a temperatura ambiente, conservare in frigorifero a 5 °C

Use at room temperature, refrigerate at 5 °C

MOUSSE AL MASCARPONE

MASCARPONE MOUSSE



COD. 26050



Mousse al mascarpone pronta all'uso in pratica vaschetta

Mascarpone mousse ready to serve in a easy tub



2 vaschette da 0,9 kg
2 tubs of 0,9 kg



10 porzioni a vaschetta 10
portions per tub



1 ore / hs



3 giorni / days



porzionare e servire direttamente dal frigorifero +5° C
portion and serve straight from the refrigerator at 5°C



LE STATISTICHE CITATE SONO STATE
ESTRAPOLATE DA INTERVISTE A CLIENTI E
VENDITORI DI PASTICCERIA E A PARTIRE DAI
DATI DI VENDITA PROPRI DELL'AZIENDA

ALL THE STATISTICS ARE FROM INTERVIEW TO
CUSTOMERS AND PROFESSIONAL PASTRY SELLERS
AND ALSO SALES DATA OWNED BY OUR COMPANY"