

I NOSTRI DESSERTS, LA VOSTRA FIRMA


Qui ogni dolce
profuma di casa

Il nostro primo *Obiettivo*
è mantenere viva l'idea
di una pasticceria che richiama
il fatto in casa,
in cui ogni preparazione conserva un'identità
propria e un legame diretto con chi la realizza.



"'Homemade' è tra le tre principali aspettative sul dessert al ristorante."

fonte: Datassential

IL VALORE DEL "COME FATTO IN CASA"

Nel settore della ristorazione,
la percezione è fondamentale quanto la qualità.



fonte: Datassential

Proporre dessert che evocano la genuinità e la manualità artigianale non è solo una scelta stilistica, ma un vero e proprio strumento di vendita: crea fiducia nel consumatore, rafforza l'immagine del locale e differenzia l'offerta.

I prodotti Pasticceria **Quadrifoglio**, con le loro caratteristiche uniche e autentiche, trasformano il momento del dolce in un'esperienza memorabile, offrendo ai ristoratori un concreto vantaggio competitivo.

QUANTO È IMPORTANTE “FATTO IN CASA” ?

IN UN RICERCA FIPE È STATO CHIESTO COSA SIGNIFICHI “GELATO ARTIGIANALE”



79%

Vuole prodotti con materie prime fresche



65,8%

Preferisce un’attività con una vera cucina



6,3%

Pensa che il gelato artigianale sia in realtà fatto con polveri di origine industriale



UN ESPERIMENTO HA ESAMINATO

L’EFFETTO DI NOMI EVOCATIVI, COME “POLLO DELLA TRADIZIONE” E “BISCOTTI DELLA NONNA”:



+27%

Incremento delle vendite e una maggiore intenzione di



NON BASTA SERVIRE UN OTTIMO PRODOTTO

Bisogna saperlo raccontare

Artigianale

ingredienti freschi + luogo che produce + maggiore autenticità



Il rischio per un dessert palesemente standardizzato non è quindi solo che sembri “industriale”, ma che **perda automaticamente valore percepito**.

Segnali come tradizione, familiarità e cura influenzano le scelte d’acquisto indipendentemente dal prodotto, rendendo la comunicazione di valori come manualità, storicità e freschezza nel menu una leva commerciale strategica per incrementare le vendite, valorizzare la qualità e fidelizzare la clientela.

fonte: Cornell University

I NOSTRI PRODOTTI AIUTANO IL RISTORATORE A FAR VENDERE PIU' DESSERT

Non offriamo solo dessert.
Analizziamo la categoria e aiutiamo ogni ristoratore a scegliere l'assortimento, definire prezzi e presentazioni e migliorare le vendite.
L'obiettivo è concreto:

aumentare lo scontrino medio e la redditività, semplificando il lavoro in cucina.



Aiutiamo ogni locale a costruire un assortimento efficace e a migliorare le performance della categoria dessert.

Più vendite, maggiore redditività e un servizio più semplice.



LA CRESCITA SUL TUO FATTURATO DELL'INCIDENZA DEL DESSERT,

MANTENENDO SOTTO CONTROLLO FOOD COST, ASSORTIMENTO E SEMPLICITÀ DI SERVIZIO.

Le fonti professionali di settore indicano che
i dessert possono rappresentare
dall' 8% **al** 16,5%
del fatturato complessivo,
con differenze rilevanti in base al format e allo scontrino medio.

L'Italia registra la frequenza più alta nel consumo di dessert fuori casa:
in media
2,2 occasioni
a settimana.
fonte: Dataessential

E' importante tenere il food cost intorno al
35% **del prezzo di vendita**
fonte: FIPE

Il controllo del Food Cost

PIU' CONTROLLO. MENO VARIBILI. PIU' MARGINE

Dopo aver scelto il dessert giusto, è fondamentale capire quanto rende.

Per questo aiutiamo il ristoratore a tenere sotto controllo costi, tempi e marginalità, con soluzioni semplici da gestire e più prevedibili in cucina.



Conoscere il costo reale di ogni dessert permette di gestire meglio **il prezzo di vendita**, ridurre le variabili e proteggere la redditività del locale.

IL GUSTO DEL FATTO IN CASA. CON I CONTI SOTTO CONTROLLO.

ACQUISTATI DA PQ

2 €	4 €
FOOD COST	MARGINE

PRODOTTI INTERNAMENTE*

1,5 €	1,8 €	2,7 €
FOOD COST	ENERGIA+LAVORO	MARGINE

*FOOD COST CALCOLATO PARTENDO DA MATERIE PRIME SEMPLICI,
SE SI USANO SEMILAVORATI IL FOOD COST È MOLTO PIÙ ALTO

ERRORI, SCARTI E SCADENZE NON INCLUSE...

Il dato è indicativo e può variare in base alla zona geografica, alla regione, al Paese e alle specifiche condizioni di mercato.

E IL TOCCO FINALE RIMANE IL TUO!

I nostri dessert sono pronti per il servizio. **E devono diventare tuoi.**

Piccoli gesti che aiutano a creare un dessert personale, riconoscibile e più vicino alla percezione di un prodotto fatto nella tua cucina



+



=

Il nostro unico valore e' che i dessert sembrino fatti nella cucina di chi si affida a noi.



A questo punto è chiaro:
la ristorazione ha bisogno della qualità autentica del fatto in casa, con una costanza impeccabile.

INDICE

20 MONOPORZIONI DA IMPIATTARE
42 MONOPORZIONI IN VETRO
58 MONOPORZIONI DI GELATO
72 TORTE
90 TRANCI
100 PASTICCERIA AL CUCCHIAIO
106 SORBISSIMO
110 GELATO ARTIGIANALE
116 DOLCI STAGIONALI
122 CAKE POPS

DOVE TROVARE I GRANDI CLASSICI

Tiramisù

Pagina 42 - Tiramisù Prontofreezer - 81308
Pagina 44 - Tiramisù senza glutine e lattosio - 60809
Pagina 48 - Tiramisù in vetro - 68304
Pagina 50 - Tiramisù Gluten Free in vetro - 60153
Pagina 56 - Tiramisù Prontofreezer - 60920
Pagina 58 - Tiramisù in bicchiere - 60073
Pagina 96 - Tiramisù Savoiardi - 35099
Pagina 101 - Trancio Rustica, con pan di Spagna al caffè e mousse al mascarpone - 30060
Pagina 108 - Tiramisù in vaschetta di carta - 79022
Pagina 134 -135 - Cake Pops Tiramisù - 10613

Cheesecake

Pagina 32 - Cheesecake Naked - 81717
Pagina 46 - Cheesecake Frutti di Bosco - 60812
Pagina 54 - Cheesecake Cioccolato - 60913
Pagina 54 - Cheesecake ai Mirtilli - 60914
Pagina 54 - Cheesecake Limoni di Sicilia - 60915
Pagina 56 - Cheesecake al Caramello Salato - 60912
Pagina 58 - Cheesecake Caramello Prontofreezer - 60921
Pagina 58 - Cheesecake ai Frutti di Bosco Prontofreezer - 60922
Pagina 60 - Cheesecake Frutti di Bosco - 60071
Pagina 80 - Cheesecake Speculoos - 58028 / 58511
Pagina 82 - Cheesecake Basca - 58523
Pagina 83 - Cheesecake ai Frutti Rossi - 58022 / 58512
Pagina 85 - Cheesecake - 55007

Profiterol

Pagina 50 - Profiterol Fondente e Zabaione - 68315
Pagina 51 - Profiterol - 68305
Pagina 108 - Profiterol Cacao - 40503
Pagina 108 - Profiterol Fondente - 48002
Pagina 108 - Profiterol Fondente, formato 2 kg - 48005

Frutti di bosco

Pagina 42 - Fior di latte e bosco Prontofreezer - 81309
Pagina 45 - Cheesecake frutti di bosco - 60812
Pagina 48 - Mascarpone ai frutti di bosco - 68302
Pagina 50 - Yogurt frutti di bosco - 60151
Pagina 54 - Semifreddo yogurt nel bosco - 60919
Pagina 57 - Cheesecake ai frutti di bosco Prontofreezer - 60922
Pagina 58 - Cheesecake frutti di bosco- 60071
Pagina 80 - Torta Preferita - 55040
Pagina 81 - Cheesecake ai frutti rossi - 58022 / 58512
Pagina 86 - Torta Frutti di bosco - 58004
Pagina 90-91 - Frutti di bosco, formato catering - 59007
Pagina 136-137 - Topping frutti di bosco - 90218

Pistacchio

Pagina 26 - Cioccolatina con cuore di pistacchio - 81707
Pagina 29 - Zuccotto pistacchio - 81713
Pagina 38-39 - Dubai Style Pistachio Lavacake - 85139
Pagina 42-43 - Pistacchio salato Prontofreezer - 81311
Pagina 64 - Tartufo al pistacchio - 85004
Pagina 67 - Pistacchino - 85040
Pagina 68 - Tartufo di Pizzo pistacchio - 28022
Pagina 68-69 - Cassata Gelato con pistacchio - 28005
Pagina 84-85 - Torta pistacchio e ricotta - 58027
Pagina 118-119 - Gelato pistacchio - 22103
Pagina 132-133 - Cake Pops Dubai Style Pistachio - 10611
Pagina 136-137 - Topping pistacchio - 90220

Limone

Pagina 32-33 - Mini mousse al limone - 81715
Pagina 40-41 - Delizia al limone - 80011
Pagina 50-51 - Lemon Tart - 60157
Pagina 52-53 - Cheesecake Limoni di Sicilia - 60915
Pagina 60 - Flute al limone - 14101
Pagina 65 - Limoncini - 88003
Pagina 78-79 - Lemon Pie - 58605
Pagina 78-79 - Delizia Babà Limone - 50003
Pagina 88 - Torta della Nonna - 55012 / 58506
Pagina 98-99 - Trancio della Nonna - 35004
Pagina 102 - Trancio Limone - 30035
Pagina 112 - Sorbissimo Limone - 210, 310, 1801
Pagina 114 - Sorbetto mantecato limone - 15101
Pagina 118-119 - Gelato limone - 23001
Pagina 134-135 - Cake Pops Delizia 10625

Mango

Pagina 34-35 - Il Mango - 85151
Pagina 42 - Yogurt e mango Prontofreezer - 81310
Pagina 44 - Mango e Passion - 60806
Pagina 54-55 - Semifreddo cioccolato bianco e mango - 60918
Pagina 60 - Flute Mango - 14103
Pagina 74-75 - Mochi Mango - 10653

LEGGENDA

INSTAGRAMMABILE
Un dessert che conquista anche sui social.

PRODOTTO TOP
Tra le nostre novità da non perdere.

TORTE PRETAGLIATE
Già tagliate, pronte da servire.

SENZA GLUTINE
Adatto anche a chi segue una dieta senza glutine.

SENZA LATTOSIO
Senza lattosio, più inclusività al tuo menù.

PRONTO FREEZER
Si può prendere dal freezer e servire direttamente.

MONOPORZIONI DA IMPIATTARE

Porzioni singole che lasciano spazio alla creatività per l'impiattamento, per una carta dei dessert moderna, sfiziosa e perfettamente adattabile a diverse proposte di menù.

Perchè monoporzioni da impiattare?

Impatto visivo: Valorizza la creatività dello chef con presentazioni eleganti.

Zero sprechi: Controllo perfetto delle porzioni che azzera gli avanzi e ottimizza i costi.

Fruibilità in sala: Garantisce un servizio rapido e semplice per il personale.





SGiulia



1



1 Zuccotto yogurt e lampone
Mousse allo yogurt su un biscotto croccante e cuore di lampone.

Yogurt mousse on a crunchy biscuit and raspberry heart.

81210 | 100g | 8 pz | 3-4 giorni

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

A heart of pistachio cream enclosed in a delicate chocolate mousse covered with dark chocolate and decorated with pistachio.

81707 | 100g | 8 pz | 3-4 giorni



Affonda nel cuore morbido



2

Servire direttamente dal frigorifero a +5 °C.
Serve straight from the refrigerator at 5 °C.



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

On a base of fragrant cocoa biscuit, two delicious chocolate mousses: milk and white, decorated with dark chocolate curls.

81215 | 100g | 8 pz | 3-4 giorni in frigorifero

2 Zuccotto pistacchio
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 with a pistachio cream heart on cocoa sponge cake and raspberry sauce, decorated with white chocolate and pistachio grains.

81713 | 110g | 8 pz | 3-4 giorni in frigorifero

3 Zuccotto zuppa inglese
Crema pasticcera e al cioccolato, con savoiardi e pan di spagna imbevuti nell'alchermes.

Custard and chocolate cream, with ladyfingers and sponge cake soaked in alchermes.

81708 | 130g | 8 pz | 3-4 giorni in frigorifero









Pronti da servire



Cheesecake naked
Cremosa mousse al formaggio su una base di granella di biscotto caramellato. Perfetta da personalizzare.
Creamy cheese mousse on a base of caramelized biscuit crumbs. Perfect for customizing.
81717 | 80g | 8 pz | 3 giorni in frigorifero



1 Mono sacher
Pan di spagna al cioccolato farcito con deliziosa marmellata di albicocche e ricoperto di salsa al cioccolato.
Chocolate sponge cake filled with delicious apricot jam and covered with chocolate sauce.
81712 | 90g | 8 pz | 3-4 giorni in frigorifero

2 Barozzino
Mousse di mascarpone con base di torta al cioccolato, cuore di cioccolato fondente, decorato con riccioli tartufati.
Mascarpone mousse with chocolate cake base, dark chocolate heart, decorated with truffle curls.
81207 | 130g | 8 pz | 3 giorni in frigorifero

- ✓ Zero sprechi
- ✓ Servizio veloce
- ✓ Food cost più controllato

3 Ricottino e fragoline
Mousse di panna e ricotta su biscotto croccante con cuore di fragole decorato con fragoline di bosco.
Cream and ricotta mousse on a crunchy biscuit with a strawberry heart decorated with wild strawberries.
81206 | 130g | 8 pz | 3-4 giorni in frigorifero

Muffin con cuore di cioccolato
Soufflé al cioccolato con cuore di cioccolato fondente.

Chocolate souffle with a dark chocolate heart.

85129 | 95g | 11 pz | 4-5 giorni

Togliere dal freezer e scaldare per 4 minuti a 180°C in forno oppure 1 minuto nel microonde a circa 350 W.

Remove from the freezer and heat for 4 minutes at 180°C in the oven or 1 minute in the microwave at approximately 350 W.

Mini mousse al limone
Soffice mousse al limone su base di pan di spagna decorata con salsa al limone e riccioli di cioccolato bianco.
Soft lemon mousse on a sponge cake base decorated with lemon sauce and white chocolate curls.

81715 | 110g | 8 pz | 4 giorni in frigorifero



Creme caramel
Sformato a base di latte, uova, zucchero, guarnito con caramello e cotto a bagnomaria come da tradizione.
Flan made with milk, eggs, sugar, garnished with caramel and cooked in a bain-marie as per tradition.

84502 | 135g | 10 pz | 4 giorni in frigorifero

Caramel



M.Simone



1 La pera
Dessert composto da mousse di pere con cuore di purea di pere su base di biscotto alle mandorle, glassa e decorazione in cioccolato.

Dessert consisting of pear mousse with a pear puree center on an almond biscuit base, glaze, and chocolate decoration.
85149 | 90g | 12 pz | 3 giorni in frigorifero

2 La fava
Dessert composto da morbida mousse al cioccolato fondente, con cuore di gustosa ganache al cioccolato fondente su base di brownie al cacao con pezzetti di nocciole caramellate.

Dessert consisting of a soft dark chocolate mousse, with a heart of tasty dark chocolate ganache on a cocoa brownie base with caramelized hazelnut pieces.

85152 | 60g | 12 pz | 3 giorni in frigorifero

3 Il mango
Dessert composto da mousse di mango e frutto della passione, con cuore di purea di mango su base di biscotto alle mandorle e ricoperto da gustosa glassa.

Dessert made with mango and passion fruit mousse, with a mango puree center on an almond biscuit base and covered with a tasty glaze.
85151 | 95g | 12 pz | 3 giorni in frigorifero

Prodotti TOP

1 2 3

- ✓ Effetto wow immediato
- ✓ Perfetta per chi cerca un dessert fresco e leggero
- ✓ Gestione semplice



Panna cotta
Delicato sformato a base di panna cotta al naturale.

Delicate flan based on natural panna cotta.

89001 | 100g | 18 pz | 4-5 giorni in frigorifero

Perfetta con...

Frutti di bosco, caramello, cioccolato o un'avvolgente crema al pistacchio.

1 Cremino
Deliziosa mousse alla nocciola e al gianduja, su base croccante decorata con salsa di cioccolato.

Delicious hazelnut and gianduja mousse, on a crunchy base decorated with chocolate sauce.

81208 | 120g | 8 pz | 3 giorni in frigorifero

Cremino



SGJulia

2 Crema catalana
Deliziosa crema aromatizzata alla cannella, da flambare con zucchero di canna.

Delicious cinnamon-flavored cream, to be flambéed with brown sugar.

81702 | 100g | 8 pz | 5 giorni in frigorifero

SENZA GLUTINE





Tortini cuore caldo

Prodotti TOP



1 Tortino al cioccolato
Soufflé al cioccolato con cuore di cioccolato.
Chocolate soufflé with a white chocolate.

85401 | 100g | 12 pz | 4 giorni in freezer

2 Dubai style pistachio lavacake
Tortino al cioccolato e burro, ripieno al pistacchio e kataifi croccante.
Chocolate and butter cake, pistachio filling and crispy kataifi.

85139 | 100g | 12 pz | 4 giorni in freezer

Togliere dal freezer e scaldare per 1 minuto a circa 600 W.

Remove from the freezer and heat for 1 minute at approximately 600 W.

Come si chiamano?

Italia — Tortino cuore caldo
Regno Unito — Chocolate Fondant
Stati Uniti — Chocolate Lava Cake
Francia — Coulant au chocolat
Spagna — Coulant de chocolate
Germania — Schokoküchlein mit flüssigem Kern
Portogallo — Petit gâteau
Brasile — Petit gâteau
Paesi Bassi — Chocolade lava cake
Polonia — Fondant czekoladowy
Repubblica Ceca — Čokoládový fondant
Romania — Lava cake
Grecia — Soufflé sokolatas
Turchia — Çikolatalı sufle
Giappone — Fondant chocolat
Corea del Sud — Chocolate fondant
Cina — Chocolate lava cake



1 Cassata siciliana
Pasta di mandorle con ricotta e gocce di cioccolato guarnita con frutta candita.

Almond paste with ricotta and chocolate chips garnished with candied fruit.

85140 | 100g | 10 pz | 2-3 giorni

2 Cannoli siciliani
Croccante cialda ripiena di ricotta di pecora, decorata con canditi.

Crispy wafer filled with sheep ricotta, decorated with candied fruit.

84051 | 110g | 10 pz | 2 giorni

3 Tortino ricotta e pere
Dischi di pan dolce con crema di ricotta e pezzetti di pere.

Sweet bread discs with ricotta cream and pear pieces.

80004 | 100g | 6 pz | 3 giorni





4 Babà alla crema
Pasta lievitata inzuppata nel rum, ripiena di crema chantilly e decorata con un'amarena.

Leavened dough soaked in rum, filled with Chantilly cream and decorated with a black cherry.

81101 | 150g | 8 pz | 3 giorni in frigorifero

5 Babà vuoto
Pasta lievitata inzuppata nel rum, da farcire o decorare a piacimento.

Leavened dough soaked in rum, to be filled or decorated as desired.

81105 | 130g | 15 pz | 3 giorni in frigorifero

6 Delizia al limone
Cupola di pan di spagna farcita e ricoperta con crema al limone.

Sponge cake dome filled and covered with lemon cream.

80011 | 100g | 6 pz | 2-3 giorni in frigorifero

Prontofreezer


1


2


3


4


5

Miglior innovazione 2024

Prodotti TOP

- Si servono direttamente dal freezer.
- Veloci, pratici e senza preparazione.
- Perfetti per aumentare le vendite del dessert.

1 Caramello salato e arachidi prontofreezer

Golosa crema semifreddo al burro d'arachidi con cuore di caramello salato, adagiata su pan di spagna e decorata con fiocchi di caramello e riccioli di cioccolato fondente.

Delicious peanut butter semifreddo cream with a salted caramel heart, placed on sponge cake and decorated with caramel flakes and dark chocolate curls.

81312 | 90g | 8 pz

PRONTO FREEZER

2 Pistacchio salato prontofreezer

Golosa crema semifreddo al pistacchio con cuore al pistacchio salato, adagiata su un crumble al pistacchio e decorata con granella di pistacchio tostata e riccioli di cioccolato bianco.

Delicious semifreddo pistachio cream with a salted pistachio heart, placed on a pistachio crumble and decorated with toasted pistachio grains and white chocolate curls.

81311 | 90g | 8 pz

PRONTO FREEZER

3 Yogurt e mango prontofreezer

Golosa crema semifreddo allo yogurt con cuore di salsa al mango e frutto della passione, adagiata su pan di spagna e decorata con granella croccante e cocco rapè.

Delicious semifreddo yogurt cream with a heart of mango and passion fruit sauce, placed on sponge cake and decorated with crunchy sprinkles and grated coconut

81310 | 90g | 8 pz

PRONTO FREEZER

4 Fior di latte e bosco prontofreezer

Golosa crema semifreddo al latte con cuore di salsa ai frutti di bosco, adagiata su pan di spagna e decorata con frutti di bosco canditi e riccioli di cioccolato bianco.

Delicious semifreddo milk cream with a heart of berry sauce, placed on sponge cake and decorated with candied berries and white chocolate curls.

81309 | 90g | 8 pz

PRONTO FREEZER

5 Tiramisu prontofreezer

Golosa crema semifreddo al mascarpone e allo zabaione, adagiata su un pan di spagna inzuppato nel caffè e decorata con cacao.

Delicious semifreddo cream with mascarpone and zabaglione, placed on a sponge cake soaked in coffee and decorated with cocoa.

81308 | 80g | 8 pz

PRONTO FREEZER

PRONTOFREEZER · CERTIFIED PRODUCT ·





M.Simone





1 Choconut
Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al cioccolato e nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia. Senza glutine, senza lattosio.

A crunchy cocoa and hazelnut biscuit, two layers of chocolate and hazelnut mousse, covered with gianduia icing. Gluten-free, lactose-free.

60808 | 95g | 9 pz | 3 giorni in frigorifero

SENZA GLUTINE SENZA LATTOSIO

2 Mango e passion
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.

Fresh mango mousse with a heart of passion fruit sauce on a base of fragrant coconut biscuit and decorated with tropical sauce and pieces of mango.

60806 | 90g | 9 pz | 3 giorni in frigorifero

SENZA GLUTINE

3 Innocente
Crema cheesecake al caramello ricoperta da una golosa ganache al cioccolato al latte arricchita con pezzetti di nocciole su una base di cornflakes e cioccolato.

Caramel cheesecake cream covered with a delicious milk chocolate ganache enriched with hazelnut pieces on a cornflakes and chocolate base.

60807 | 90g | 9 pz | 3 giorni in frigorifero

SENZA GLUTINE

4 Cocco e cioccolato
Biscotto al cocco ricoperto da crema alla gianduia, farcito con una delicata mousse al cocco.

Coconut biscuit covered with gianduia cream, filled with a delicate coconut mousse.

60814 | 90g | 9 pz | 3 giorni in frigorifero

SENZA GLUTINE

5 Cheesecake frutti di bosco
Gustoso semifreddo dalle note inconfondibili di crema ai formaggi, con glassa ai frutti di bosco.

Tasty semifreddo with unmistakable notes of cream cheese, with berry glaze.

60812 | 90g | 9 pz | 3 giorni in frigorifero

SENZA GLUTINE

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

Classic mascarpone cream, on a sponge cake base soaked in coffee, decorated with bitter cocoa.

60809 | 90g | 9 pz | 3 giorni in frigorifero

SENZA GLUTINE SENZA LATTOSIO

Dessert senza GLUTINE e LATTOSIO

- Non lasci nessun cliente senza dessert.
- Trasmetti attenzione e cura verso il cliente.
- Hai una soluzione sicura, pronta e già porzionata.



MONOPORZIONI IN VETRO

Monoporzioni in vetro, dai gusti più classici o innovativi, comode per un servizio veloce senza però rinunciare a gusto e qualità.



Perchè monoporzioni in vetro?

Trasparenza e valorizzazione: Esaltano gli strati, le consistenze e i colori del dessert catturando lo sguardo del cliente.

Valore percepito: Il contenitore in vetro riutilizzabile conferisce un'immagine artigianale, sostenibile e premium.

Dessert in vetro

1 Mascarpone ai frutti di bosco
Mousse al mascarpone variegata con salsa e decorata con frutti di bosco.

Mascarpone mousse with sauce and decorated with berries.

68302 | 90g | 10 pz | 4-5 giorni in frigorifero

2 Mascarpone
Tradizionale dessert al mascarpone con base di cioccolato, finemente decorato con riccioli fondenti di amaretti glassati.

traditional mascarpone dessert with a chocolate base, finely decorated with iced amaretti curls.

68301 | 90g | 10 pz | 4-5 giorni in frigorifero

3 Profiterol fondente e zabaione
Finissima crema di fondente zabajone, con bignè ripieni di panna montata.

Finest dark chocolate cream zabaglione, with cream puffs filled with whipped cream.

68315 | 120g | 10 pz | 4-5 giorni in frigorifero

4 Zuppa inglese
Raffinate creme pasticciere e al cioccolato, decorate con savoiardi al profumo d'alchermes.

Refined custard and chocolate creams, decorated with ladyfingers scented with alchermes.

68308 | 120g | 10 pz | 4-5 giorni in frigorifero

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

Soft cream puffs filled with cream and covered with chocolate mousse, decorated with dark chocolate curls.

68305 | 90g | 10 pz | 4-5 giorni in frigorifero

6 Tiramisù
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 decorated with cocoa powder.

68304 | 90g | 10 pz | 4-5 giorni in frigorifero

7 Mascarpone e torta al cioccolato
Mousse al mascarpone su base di salsa al ciocclato, arricchita da torta al cioccolato e spolverata di cacao.

Mascarpone mousse on a chocolate sauce base, enriched with chocolate cake and dusted with cocoa.

68303 | 90g | 10 pz | 4-5 giorni in frigorifero





1 Tiramisù gluten free
Crema al mascarpone e granella di savoiardi bagnati nel caffè, decorato con cacao amaro.

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

60153 | 80g | 6 pz | 5 giorni in frigorifero

SENZA GLUTINE

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

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

60156 | 80g | 6 pz | 5 giorni in frigorifero

SENZA GLUTINE

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

Coffee and cream mousse on a cocoa biscuit base, decorated with cocoa powder.

60158 | 80g | 6 pz | 5 giorni in frigorifero

SENZA GLUTINE

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

Yogurt cheesecake cream on butter biscuit, enriched with berries and sauce.

60151 | 80g | 6 pz | 5 giorni in frigorifero

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

Biscuit crumble on lemon cream, decorated with whipped cream, lemon sauce and candied peel.

60157 | 80g | 6 pz | 5 giorni in frigorifero

SENZA GLUTINE

Scegli il tuo gusto preferito!



SGiulia





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

Soft cheesecake mousse on crunchy butter biscuit and decorated with chocolate curls.

60913 | 100g | 12 pz | 6 giorni in frigorifero

2 Mattonella
Creme al caffè e zabajone, intervallate da biscotti bagnati nell'espresso.

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

60916 | 85g | 9 pz | 4-5 giorni in frigorifero

3 Cheesecake limoni di Sicilia
Strepitosa mousse al formaggio, con delicata salsa limoni mediterranei, su base di croccante biscotto.

Amazing cheese mousse, with delicate Mediterranean lemons, on a crunchy biscuit base.

60915 | 110g | 12 pz | 6 giorni in frigorifero

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

Cheesecake mousse on top of a traditional digestive biscuit base and decorated with blueberry sauce and candied blueberries.

60914 | 110g | 12 pz | 4-5 giorni in frigorifero



Cheesecake salsa caramello salato
Mousse cheesecake sopra alla tradizionale base di biscotti digestive decorata con topping al caramello salato.
Cheesecake mousse on top of a traditional digestive biscuit base decorated with salted caramel topping.
60912 | 110g | 12 pz | 4-5 giorni in frigorifero

Semifreddo yogurt nel bosco
Semifreddo allo yogurt, su un letto di salsa di frutti di bosco e arricchito da soffici meringhe sbriciolate
Yogurt semifreddo, on a bed of berry sauce and enriched with soft crumbled meringues

60919 | 80g | 12 pz

SENZA GLUTINE PRONTO FREEZER



Semifreddo cioccolato bianco e mango
Semifreddo alla vaniglia su crema al mango, arricchito con riccioli di cioccolato bianco.
Vanilla semifreddo on mango cream, enriched with white chocolate curls.

60918 | 80g | 12 pz

SENZA GLUTINE PRONTO FREEZER





Prontofreezer



1 Cheesecake caramello prontofreezer
Crema di semifreddo formaggio su crumble di biscotti al burro con salsa al caramello salato.

Cream cheese parfait on butter biscuit crumble with salted caramel sauce.

60921 | 90g | 12 pz

2 Tiramisù prontofreezer
Morbido pan di spagna imbevuto di caffè, con crema di semifreddo mascarpone e spolverata di cacao.

Soft sponge cake soaked in coffee, with semifreddo cream and mascarpone and dusting of cocoa.

60920 | 70g | 12 pz

3 Cheesecake ai frutti di bosco prontofreezer
Crema di semifreddo formaggio su crumble di biscotti al burro con salsa ai frutti di bosco.

Semifreddo cheese cream on butter biscuit crumble with berry sauce.

60922 | 90g | 12 pz

Dal freezer alla tavola in un lampo:

zero sbattimento, massimo gusto!

1 Cheesecake frutti di bosco
Crema al formaggio sormontata da biscotti digestive sbriciolati e frutti di bosco semi-canditi.

Cream cheese topped with crumbled digestive biscuits and semi-candied berries.

60071 | 70g | 6 pz | 3 giorni in frigorifero

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

Delicious chocolate mousse nestled between two layers of crunchy cocoa biscuit crumbs.

60072 | 70g | 6 pz | 3 giorni in frigorifero

3 Tiramisù
Crema di mascarpone su savoiardi imbevuti di caffè decorata con uno spolvero di cacao.

Mascarpone cream on ladyfingers soaked in coffee decorated with a dusting of cocoa.

60073 | 70g | 6 pz | 3 giorni in frigorifero





Una pausa di freschezza

Gelato!

1 Flute cocco e ananas
Delizioso sorbetto al cocco e ananas da gustare in un comodo flute.

Delicious coconut and pineapple sorbet to be enjoyed in a convenient flute.

14104 | 60g | 6 pz

2 Flute mango
Delizioso sorbetto al mango da gustare in un comodo flute.

Delicious mango sorbet to be enjoyed in a convenient flute.

14103 | 60g | 6 pz

3 Flute al caffè
Delizioso sorbetto al caffè da gustare in un comodo flute.

Delicious coffee sorbet to be enjoyed in a convenient flute.

14102 | 60g | 6 pz

4 Flute al limone
Delizioso sorbetto al limone da gustare in un comodo flute.

Delicious lemon sorbet to be enjoyed in a convenient flute.

14101 | 60g | 6 pz

1 2 3 4

Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -20°C.

Serving tip: Serve directly from the freezer at -20°C.

Il finale perfetto:
una carezza di freschezza che pulisce il palato e chiude in bellezza ogni pasto!

MONOPORZIONI GELATO

Finissimo gelato in piccole porzioni in grado di soddisfare la voglia di un dessert fresco e goloso.

Perchè monoporzioni gelato?

Porzione controllata: Gusto e cremosità perfettamente dosati, senza le complessità del porzionamento manuale dalla vaschetta.

Velocità di Servizio: Soluzione ideale per momenti di altissima affluenza in gelaterie e bar.

Tartufo

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

Fior di latte ice cream with a coffee heart, with white chocolate, meringue sprinkles and icing sugar.

85001 | 90g | 12 pz

2 Tartufo nero
Gelato al cioccolato, cuore di crema, con polvere di cacao, cioccolato fuso e granella di nocciole.

Chocolate ice cream, cream heart, with cocoa powder, melted chocolate and chopped hazelnuts.

85002 | 90g | 12 pz

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

Pistachio ice cream with a chocolate heart, covered in pistachio grains and dark chocolate.

85004 | 90g | 12 pz



4 Ananas
Sorbetto all'ananas contenuto nel suo frutto al naturale.

Pineapple sorbet contained in its natural fruit.

88001 | 100g | 12 pz

5 Cocco
Sorbetto al cocco contenuto nel suo guscio al naturale.

Coconut sorbet contained in its natural shell.

88002 | 90g | 9 pz

6 Limoncini
Sorbetto al limone racchiuso nel suo frutto al naturale.

Lemon sorbet enclosed in its natural fruit.

88003 | 90g | 10 pz

Gelato!







Semifreddo!





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

Semifreddo of soft chantilly cream and chocolate chips enclosed between two meringue discs.

85100 | 90g | 12 pz

2 Tartufo di Pizzo bianco
Delizioso gelato alla mandorla con cuore di caffè, guarnito con granella di amaretto.

Delicious almond ice cream with a coffee heart, garnished with amaretto grains.

28019 | 110g | 15 pz

3 Tartufo di Pizzo nero
Finissimo gelato alla nocciola e cioccolato ripieno di un morbido cuore di cioccolato fuso e ricoperto con polvere di cacao amaro.

Finest hazelnut and chocolate ice cream filled with a soft melted chocolate core and topped with bitter cocoa powder.

28020 | 110g | 15 pz

Gelato!





Gelato!

Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -20°C.

Serving tip: Serve directly from the freezer at -20°C.

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

Delicate nougat mousse with chocolate chips and toasted almond flakes.

85130 | 90g | 12 pz

5 Pistacchino
Semifreddo al pistacchio guarnito con granella di pistacchio.

Pistachio semifreddo garnished with chopped pistachios.

85040 | 90g | 12 pz





1 Tartufo di Pizzo liquirizia
Liquirizia gelato con cuore di panna e decoro al cacao.

Licorice ice cream with cream heart and cocoa decoration.

28021 | 110g | 15 pz

PRONTO FREEZER

2 Tartufo di Pizzo pistacchio
Goloso gelato al pistacchio con cuore al cacao.

Delicious pistachio ice cream with cocoa heart.

28022 | 130g | 15 pz

PRONTO FREEZER

3 Nocciola imbottita
Delizioso gelato alla nocciola con ripieno di semifreddo alla nocciola.

Delicious hazelnut ice cream with hazelnut semifreddo filling.

28006 | 130g | 16 pz

SENZA GLUTINE

PRONTO FREEZER

Gelato!





Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -18°C.

Serving tip: Serve directly from the freezer at -18°C.

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

Revisiting the famous Sicilian dessert: ricotta ice cream, pistachio ice cream, marzipan, with candied fruit crumbs and chocolate

28005 | 120g | 16 pz

Arca di Noe
Goloso gelato al fiordilatte variegato alla fragola, contenuto in simpatici animaletti.

Delicious fiordilatte ice cream with strawberry variegation, contained in cute little animals.

86512 | 65g | 12 pz

SENZA GLUTINE

Pensati per i più piccoli



Zoo Safari
Goloso gelato al fiordilatte variegato al cacao, contenuto in simpatici animaletti

Delicious fiordilatte ice cream with cocoa variegation, contained in cute little animals.

86507 | 50g | 12 pz

SENZA GLUTINE



Gelato!



Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -18°C.

Serving tip: Serve directly from the freezer at -18°C.

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

Five types of mini ice cream to satisfy those little end-of-meal cravings.

28010 | 75g | 30 pz

Ideali per chi vuole "solo un assaggio"

Aiutano a dare varietà alla carta dolci senza complicare il menù.

Gelato!

Piacciono a tavoli con gruppi numerosi



Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -18°C.

Serving tip: Serve directly from the freezer at -18°C.

1 Mochi cioccolato
Un piccolo scrigno di morbido impasto di riso farcito da goloso gelato al cioccolato.

A small treasure chest of soft rice dough filled with delicious chocolate ice cream.

10650 | 30g | 24 pz

2 Mochi cocco
Un piccolo scrigno di morbido impasto di riso farcito da cremoso gelato al cocco.

A small treasure chest of soft rice dough filled with creamy coconut ice cream.

10652 | 30g | 24 pz

3 Mochi mango
Un piccolo scrigno di morbido impasto di riso farcito da gustoso gelato al mango.

A small treasure chest of soft rice dough filled with tasty mango ice cream.

10653 | 30g | 24 pz



Gelato!







TORTE

Il mondo invidia la tradizione pasticcera italiana. Noi non lo dimentichiamo, facendo la pasta frolla con solo burro e ingredienti che si trovano anche nelle cucine di casa.

Perchè torte?

Impatto scenografico: Dominano la vetrina espositiva e comunicano ricchezza, generosità e maestria artigianale.

Tradizione e condivisione: L'emblema della festa e della convivialità per ricorrenze, compleanni e fine pasto in famiglia.

1 Pastiera napoletana
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 candied orange cubes.

58040 | 1400g | 1 pz | 5-6 giorni in frigorifero

3 Barozzina
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.

58013 | 1600g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

2 Delizia babà limone
Cupole di pasta di babà ricoperte con crema al limone.

An ancient Neapolitan recipe based on durum wheat, ricotta and candied orange cubes.

50003 | 900g | 1 pz | 3-4 giorni in frigorifero

4 Cheesecake speculoos
Golosa crema cheesecake su base di biscotto, decorata con crumble di speculoos e salsa al carmello salato.

Delicious cheesecake cream on a biscuit base, decorated with speculoos crumble and salted caramel sauce.

58028 | 1300g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero
Pretagliata: 58511 | 1300g | 12 pz | 4-5 giorni in frigorifero

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

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

Pretagliata 58605 | 1400g | 1 pz | 4 giorni in frigorifero

6 Mousse ricotta e fragoline
Mix di panna fresca e ricotta con guarnizione di salsa e fragoline di bosco.

Mix of fresh cream and ricotta with sauce and wild strawberries topping.

58035 | 1350g | 1 pz | 3-4 giorni in frigorifero

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

Store at room temperature during serving and refrigerate at +5°C for storage.



Prodotti TOP

1 Cheesecake basca
Dolce al formaggio cotto ad alta temperatura, con superficie dorata e cuore morbido.
Cheese cake cooked at a high temperature, with a golden surface and a soft heart.

Pretagliata 58523 | 1600g | 14 pz | 4-5 giorni in frigorifero

2 Torta preferita
Mousse allo yogurt naturale con salsa e frutti di bosco freschi.
Natural yogurt mousse with sauce and fresh berries.

55040 | 1300g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

3 Cheesecake ai frutti rossi
Un fragrante biscotto racchiude un impasto di formaggio dolce, con salsa e frutti del sottobosco.
A fragrant biscuit enclosing a sweet cheese dough, with sauce and berries.

58022 | 1400g | 1 pz | 5-6 giorni in frigorifero
Pretagliata: 58512 | 1400g | 12 pz | 5-6 giorni in frigorifero



1 Cheesecake
Impasto di formaggio dolce adagiato su un gustoso biscotto

A tasty biscuit encloses a sweet cheese dough.

55007 | 1100g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

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

Sweet coconut bread and soft hazelnut chocolate, enriched with natural coconut flakes.

58015 | 1400g | 1 pz | 4 giorni in frigorifero

3 Sacher
Pan di spagna al ciocolato farcito con confettura di albicocca ricoperto con salsa di cioccolato.

Chocolate sponge cake filled with apricot jam covered with chocolate sauce.

Pretagliata: 58008 | 1300g | 12 pz | 4-5 giorni in frigorifero

4 Foresta nera
Tre strati di pan di spagna al cioccolato con crema di zabajone, ricoperti da sfolgie di cioccolato.

Three layers of chocolate sponge cake with zabaglione cream, covered with chocolate flakes.

58025 | 1350g | 1 pz | 3-4 giorni in frigorifero





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

Ricotta and pistachio cream on a cocoa cake base, enriched with a sponge cake heart, decorated with cocoa biscuit crumble and pistachio grains.

Pretagliata 58509 | 1300g | 12 pz | 4-5 giorni in frigorifero
58027 | 1300g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero



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

Mix of the finest types of cocoa with a dusting of icing sugar.

55005 | 1000g | 1 pz | 4 giorni in frigorifero



Ricotta e pera
Due dischi di pan dolce racchiudono una delicata mousse di ricotta con pere a tocchetti.

Two discs of sweet bread enclose a delicate ricotta mousse with diced pears.

58072 | 1550g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero



Caprese
Torta al cacao e mandorle, arricchita da granella di amaretti, dalla crosta leggermente croccante e dal cuore morbido e umido, dal gusto intenso e avvolgente.

Cocoa and almond cake, enriched with amaretti crumbs, with a slightly crunchy crust and a soft and moist center, with an intense and enveloping flavor.

Pretagliata 58524 | 1100g | 14 pz | 4-5 giorni in frigorifero



Fette di pura golosità

1 Torta di mele
l sapore del più classico dei frutti, fragrante pasta frolla, crema pasticcera e mele fresche.
the flavour of the most classic of fruits, fragrant shortcrust pastry, custard and fresh apples.
58062 | 1500g | 1 pz | 5-6 giorni in frigorifero

2 Cremino
Strati di mousse alla nocciola e gianduja su base di pasta frolla al cioccolato.
Layers of hazelnut and gianduja mousse on a chocolate shortcrust pastry base.
58020 | 1400g | 1 pz | 3-4 giorni in frigorifero

3 Torta brownie
Da un'antica ricetta medievale un mix di cioccolato, cacao, uova e arachidi tostate con ricetta rivisitata.
From an ancient medieval recipe a mix of chocolate, cocoa, eggs and toasted peanuts.
50100 | 950g | 1 pz | 5-6 giorni in frigorifero

4 Frutti di bosco
Fragrante frolla e crema chantilly fanno da base ad un ricco assortimento di frutti del sottobosco.
Fragrant shortcrust pastry and Chantilly cream form the basis for a rich assortment of forest fruits.
58004 | 1400g | 1 pz | 4 giorni in frigorifero

5 Torta marasca
Invitanti amarene guaniscono un disco di pasta frolla con crema pasticciera e composta di amarene.
Inviting black cherries garnish a shortcrust pastry disc with custard and black cherry compote.
58034 | 1500g | 1 pz | 5-6 giorni in frigorifero



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

Store at room temperature during serving and refrigerate at +5°C for storage.

Prodotti TOP

1 Torta della nonna

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

A delicate lemon-scented cream enriches a fragrant shortcrust pastry decorated with icing sugar and pine nuts.

55012 | 1500g | 1p | 5-6 giorni
Pretagliata: 58506 | 1300g | 14 pz | 5-6 giorni in

2 Torta Meringa

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

A classic Italian semifreddo, chantilly cream with chocolate chips between layers of meringue.

50050 | 800g | 1 pz | 5-6 giorni in frigorifero

3 Crostata Modena

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

Vignola black cherry compote in a fragrant shortcrust pastry according to an ancient Modena recipe.

50001 | 1000g | 1 pz | 5-6 giorni in frigorifero







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

Store at room temperature during serving and refrigerate at +5°C for storage.

Cremino
Strati di mousse alla nocciola e al gianduia.

Layers of hazelnut and gianduia mousse.

59015 | 3000g | 1 pz | 3 giorni in frigorifero



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

Hazelnut mousse finished with milk and dark chocolate pralines.

59014 | 2100g | 1 pz | 3 giorni in frigorifero



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

Orange and fior di latte mousse on white chocolate sponge cake.

59016 | 3000g | 1 pz | 3 giorni in frigorifero



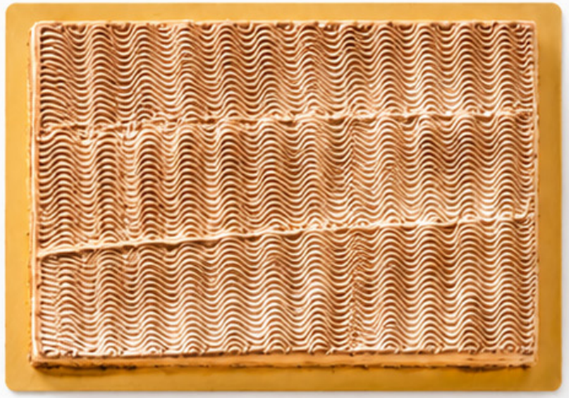
Frutti di bosco
Chantilly ai frutti di bosco e soffice pan di spagna decorati con frutti di bosco assortiti.

Chantilly with berries and soft sponge cake decorated with assorted berries.

59007 | 2200g | 1 pz | 3 giorni in frigorifero

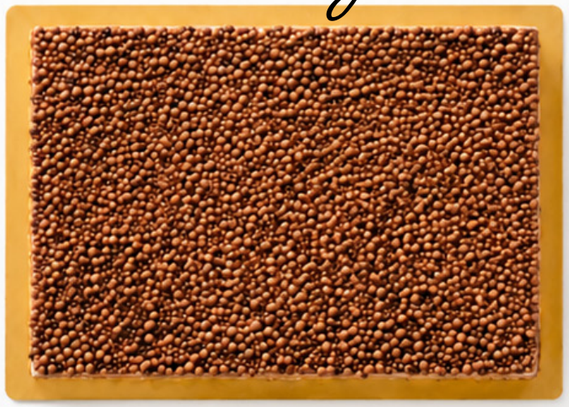






Ideale per feste e catering





La torta Auguri è la soluzione perfetta da tenere sempre pronta:

salva il ristoratore quando serve una torta di compleanno all'ultimo momento o quando il cliente si dimentica di portarla.



1 Torta auguri grande
Strati di gelato alla crema e al cioccolato, decorati con panna montata.

Layers of cream and chocolate ice cream, decorated with whipped cream.

58021 | 1550g | 1 pz

2 Torta auguri piccola
Strati di gelato alla crema e al cioccolato, decorati con panna montata.

Layers of cream and chocolate ice cream, decorated with whipped cream.

50105 | 800g | 1 pz

Servire direttamente dal freezer a -20 °C

Serve directly from the freezer at -20°C

Gelato!



Perchè tranci?

Diversità visiva: Spezzano la monotonia del banco espositivo con linee geometriche e texture invitanti.

Limitazione degli sprechi: Gestione ottimizzata delle scorte e porzionamento geometricamente preciso.

TRANCI

Una selezione di tranci realizzati secondo la tradizione artigianale, con ingredienti selezionati e lavorazioni curate. Il pratico confezionamento protegge ogni dolce e ne mantiene inalterate freschezza, qualità e caratteristiche organolettiche.

Sono facili da porzionare
e da gestire

idea più artigianale
e “fatta in casa”

Sono ideali per buffet,
colazioni e servizio al banco

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

Soft chocolate sponge cake with zabaglione cream, enclosed in a chocolate flake shell.

38040 | 1200g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

1 Tiramisù savoiardi
Morbida crema pasticciera racchiua in strati di croccante pasta sfoglia.

Mascarpone mousse with ladyfingers soaked in espresso coffee.

35099 | 1200g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

2 Dolce salame al cioccolato
Cacao, burro, zucchero, uova e biscotti sbriciolati, proposti come il famoso salume.

Cocoa, butter, sugar, eggs and crumbled biscuits, presented as the famous salami.

38041 | 1000g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero





SGJulia

Il nostro e diverso!



1 Trancio millefoglie
Morbida crema pasticciera racchiua in strati di croccante pasta sfoglia.

Soft custard enclosed in layers of crispy puff pastry.

35030 | 1350g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

2 Delizia di mandorle
Pasta di mandorle avvolge un roll di pan di spagna e crema pasticciera.

Almond paste wraps a roll of sponge cake and custard.

38005 | 1350g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

3 Trancio della nonna
Delicatissima crema al limone, arricchisce una fragrante frolla con zucchero a velo e pinoli.

Very delicate lemon cream, enriches a fragrant shortcrust pastry with icing sugar and pine nuts.

35004 | 1400g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

1 Trancio meringa
Due strati di meringa racchiudono una soffice crema chantilly.

Two layers of meringue enclose a soft chantilly cream.

30039 | 1100g | 1 pz

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

Sponge cake base with mascarpone bavarois garnished with crushed amaretti biscuits and melted chocolate.

38004 | 1000g | 1 pz



M.Simone





3 Semifreddo stracchino della duchessa
Gustoso semifreddo di panna e cioccolato, mandorle e savoiardi.

Tasty semifreddo with cream and chocolate, almonds and ladyfingers.

35010 | 1000g | 1 pz

4 Trancio rustica
Strati di pan di spagna imbevuti nel caffè farciti con mousse al mascarpone.

Layers of sponge cake soaked in coffee filled with mascarpone mousse.

30060 | 1300g | 1 pz | 3-4 giorni in frigorifero

5 Zuppa inglese
Strati di crema e cioccolato con pan di spagna al profumo d'alchermes.

Layers of cream and chocolate with sponge cake flavored with alchermes.

35200 | 1400g | 1 pz | 3-4 giorni in frigorifero

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

Layers of sponge cake interspersed with cream and refreshing lemon sauce.

30035 | 1300g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

2 Trancio fragolino
Delicata crema chantilly su strati di pan di spagna con guarnizione di salsa di fragole.

Delicate chantilly cream on layers of sponge cake with strawberry sauce topping.

30025 | 1300g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero



Dolcezza da porzionare

PASTICCERIA AL CUCCHIAIO

Il dolce mattone, la zuppa inglese e la nostra selezione di profiteroles. Grazie all'ideazione di una vaschetta su misura con coperchio dalla chiusura solida, i nostri dessert mantengono inalterate le loro caratteristiche di qualità per maggior tempo.

Perchè pasticceria al cucchiaio?

Morbidezza ineguagliabile: Consistenze cremose, avvolgenti e scioglievoli che conquistano ogni palato.

Versatilità espositiva: Si presta magnificamente sia alla presentazione al piatto che a buffet ricchi e scenografici.

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

24 soft cream puffs filled with whipped cream and covered in dark chocolate cream.

48002 | 1500g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

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

24 soft cream puffs filled with whipped cream and covered in dark chocolate cream.

48005 | 2000g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

2 Profiterol cacao
24 morbidi bignè ripieni di panna montata avvolti da crema di cacao.

24 soft cream puffs filled with whipped cream and covered in cocoa cream.

40503 | 1350g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

Piace ancora il profiterol?

1

2

3 Zuppa inglese casereccia
Raffinate creme pasticciere e al cioccolato, decorate con savoiardi al profumo d'alchermes .

Mascarpone mousse with ladyfingers soaked in espresso coffee.

72005 | 1300g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

4 Dolce al mattone
Strati di crema al caffè e di crema allo zabajone intervallati da biscotti bagnati nel caffè.

Layers of coffee cream and zabaglione cream interspersed with biscuits soaked in coffee.

79007 | 1400g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero



3

SGiulia

4

Un mattone... cremoso e soffice



Tiramisù in vaschetta di carta
Tiramisù in vaschetta di carta con mousse al mascarpone e savoiardi imbevuti in autentico caffè espresso.

Tiramisu in a paper tray with mascarpone mousse and ladyfingers soaked in real espresso coffee.

79022 | 2040g | 1 pz | 4-5 giorni in frigorifero

Sorbissimo®

Nel 1993 abbiamo capito che i ristoratori avevano un problema: preparavano il sorbetto a partire dal gelato, facendolo sciogliere e montandolo con una forchetta. Abbiamo quindi cominciato a elaborare la ricetta perfetta per un sorbetto già pronto, fresco, stabile e soprattutto buonissimo. Nel 1995 è nato dunque Sorbissimo, il primo sorbetto pronto da bere.

Perchè Sorbissimo?

Digestivo e rinfrescante: Il perfetto intermezzo tra le portate o raffinato fine pasto estivo e invernale.

Ottimizzazione del servizio: Pronto da erogare, garantisce velocità e standard qualitativi costanti.



1 Sorbissimo limone 1kg
Totalmente naturale con un'alta percentuale di succo di limone, rigorosamente provenienti dalla Sicilia.

Completely natural with a high percentage of lemon juice, strictly sourced from Sicily.

210 | 1000g | 6 pz | 5 giorni

SENZA GLUTINE SENZA LATTOSIO

2 Sorbissimo limone 5kg
Totalmente naturale con un'alta percentuale di succo di limone, rigorosamente provenienti dalla Sicilia.

Completely natural with a high percentage of lemon juice, strictly sourced from Sicily.

310 | 5000g | 1 pz | 5 giorni

SENZA GLUTINE SENZA LATTOSIO

3 Sorbissimo crema al caffè 1kg
La selezione dei migliori ingredienti come il caffè e il latte utilizzato porta al piacere e alla carica di questo sorbetto.

The selection of the best ingredients such as coffee and milk used leads to the pleasure and energy of this sorbet.

212 | 1000g | 6p | 5 giorni

SENZA GLUTINE

4 Sorbissimo crema al caffè 5kg
La selezione dei migliori ingredienti come il caffè e il latte utilizzato porta al piacere e alla carica di questo sorbetto.

The selection of the best ingredients such as coffee and milk used leads to the pleasure and energy of this sorbet.

1802 | 5000g | 1p | 5 giorni

SENZA GLUTINE

5 Sorbissimo limone 5kg latte
Totalmente naturale con un'alta percentuale di succo di limone con latte, rigorosamente provenienti dalla Sicilia.

Completely natural with a high percentage of lemon juice, strictly sourced from Sicily.

1801 | 5000g | 1 pz | 5 giorni

SENZA GLUTINE



1 Sorbetto mantecato caffè
Sorbetto artigianale gusto caffè.
Artisanal coffee-flavored sorbet.
15103 | 2800g | 2 pz

2 Sorbetto mantecato ananas
Sorbetto artigianale gusto ananas.
Homemade pineapple-flavored sorbet.
15108 | 2800g | 2 pz

3 Sorbetto mantecato mela verde
Sorbetto artigianale gusto mela verde.
Homemade green apple-flavored sorbet.
15102 | 2800g | 2 pz

4 Sorbetto mantecato mandarino
Sorbetto artigianale gusto mandarino.
Artisanal mandarin-flavored sorbet.
15105 | 2800g | 2 pz

5 Sorbetto mantecato limone
Sorbetto artigianale gusto limone.
Homemade lemon-flavored sorbet.
15101 | 2800g | 2 pz



Servire direttamente dal frigorifero a +5°C
Serve straight from the refrigerator at 5°C

Senza glutine!

Sorbissimo®

GELATO ARTIGIANALE



Il mondo invidia all’Italia la bontà del proprio gelato. Il nostro è prodotto utilizzando ingredienti di primissima qualità e lavorato mediante l’utilizzo dei classici mantecatori.
Creiamo gusti per ogni esigenza.

1 Gelato pistacchio
Gelato artigianale gusto pistacchio.
Homemade pistachio-flavored ice cream.
22103 | 1300g | 2 pz

2 Gelato vaniglia
Gelato artigianale gusto vaniglia.
Homemade vanilla-flavored ice cream.
23009 | 2800g | 2 pz

3 Gelato yogurt
Gelato artigianale gusto yogurt.
Homemade yogurt-flavored ice cream.
22008 | 1300g | 2 pz

4 Gelato fiordilatte
Gelato artigianale gusto fiordilatte.
Artisanal fiordilatte-flavored ice cream.
23005 | 2800g | 2 pz

5 Gelato nocciola
Gelato artigianale gusto nocciola.
Homemade hazelnut-flavored ice cream.
22007 | 1300g | 2 pz

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C
Serve straight from the refrigerator at 5°C



6 Gelato fragola
Gelato artigianale gusto fragola.
Homemade strawberry-flavored ice cream.
22004 |1300g | 2 pz

7 Gelato cioccolato
Gelato artigianale gusto cioccolato.
Gelato artigianale gusto cioccolato.
23010 | 2800g | 2 pz

8 Gelato crema gran Bologna
Gelato artigianale gusto crema gran bologna.
Homemade Gran Bologna cream-flavored ice cream.
23012 | 2800g | 2 pz

9 Gelato crema tradizionale
Gelato artigianale gusto crema tradizionale.
Artisanal ice cream with traditional cream flavour.
23002 |2800g | 2 pz

10 Gelato limone
Gelato artigianale gusto limone.
Homemade lemon-flavored ice cream.
23001 | 2800g | 2 pz

Pratica vaschetta come in gelateria!

DOLCI STAGIONALI

Ogni stagione ha il suo sapore,
e noi lo trasformiamo in
un’esperienza unica!

Perchè dolci stagionali?

Esclusività: Crea un senso di novità e urgenza che spinge all’acquisto immediato.

Menù dinamico: Rinnova l’offerta e stimola la curiosità dei clienti.







Dessert festa della donna

Il dolce rappresentativo per festeggiare le Donne: la mimosa all'ananas, proposta in una cremosa monoporzione arricchita da un'intensa salsa e impreziosita da pan di spagna, come vuole la tradizione.

The iconic dessert to celebrate Women: pineapple mimosa, served in a creamy single-serving dish enriched with an intense sauce and topped with sponge cake, as tradition dictates.

81721 | 100g | 8 pz | 3-4 giorni in frigorifero

1 Cuori San Valentino

Dolce crema al mascarpone su una base di biscotto friabile, decorata con salsa al lampone.

Sweet mascarpone cream on a crumbly biscuit base, decorated with raspberry sauce.

81705 | 90g | 8 pz | 4 giorni in frigorifero

2 Vigilia ai frutti rossi

Pan di spagna farcito con mousse ai frutti rossi, confit di ribes nero e un inserto croccante di cioccolato bianco al lime. Rifinito con glassa rossa e dettagli in cioccolato.

Sponge cake filled with red fruit mousse, blackcurrant confit, and a crunchy lime white chocolate insert. Finished with red icing and chocolate details.

112556 | 116g | 12 pz | 3 giorni in frigorifero

3 Chocolate Christmas tree

Dessert a forma di albero di Natale al cacao con mousse al cioccolato fondente, secondo pan di Spagna al cacao e mousse al cioccolato bianco.

Cocoa Christmas tree-shaped dessert with dark chocolate mousse, cocoa sponge cake and white chocolate mousse.

112630 | 45g | 27 pz | 3 giorni in frigorifero



SGiulia





1 Coppa caramello salato
Gelato al gusto caramello, variegato al caramello salato e decorato con riccioli di caramello.

Caramel-flavored ice cream, swirled with salted caramel and decorated with caramel curls.

60148 | 80g | 6 pz

2 Coppa panna e cioccolato
Gelato alla panna e cioccolato variegato al cioccolato e decorato con una granella di scaglietta al cioccolato.

Cream and chocolate ice cream with chocolate swirls and decorated with chocolate shavings.

60146 | 80g | 6 pz

3 Coppa panna e amarena
Gelato alla panna con variegatura all'amarena e decorato con amarene semicandite.

Cream ice cream with a black cherry swirl and decorated with semi-candied black cherries.

60147 | 80g | 6 pz

Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -18°C.

Serving tip: Serve directly from the freezer at -18°C.




TWO BITES
Cake POPS
L'EMOZIONE DI UNA TORTA IN DUE MORSI


Prodotti
TOP

1 Cake pops red velvet
Un morbido ripieno di crema al formaggio, avvolto da pan di spagna rosso e coperto da cacao croccante e briciole di pan di spagna rosse.

A soft cream cheese filling, wrapped in red sponge cake and topped with crunchy cocoa and red sponge cake crumbs.

10602 | 20g | 30 pz | 4-5 giorni in frigorifero



2 Cake pops coccotella
Un morbido ripieno di crema alla nocciola, avvolto da pan di spagna con cocco rapè e coperto da cacao croccante e cocco rapè.

A soft hazelnut cream filling, wrapped in sponge cake with shredded coconut, coated with crunchy cocoa and shredded coconut.

10603 | 20g | 30 pz | 4-5 giorni in frigorifero



3 Cake pops devil
Cuore di crema alle nocciole racchiuso in un guscio di pan di Spagna, ricoperto con copertura al cacao e granella di nocciole.

A hazelnut cream heart enclosed in a sponge cake shell, covered with cocoa coating and chopped hazelnuts.

10608 | 30g | 30 pz | 15 giorni in frigorifero







4 Cake pops speculoos
Cuore di salsa al caramello salato racchiuso in un guscio di pan di spagna e crema di biscotti speculoos, ricoperto con copertura al latte e crumble di biscotti alla cannella.

A salted caramel sauce heart enclosed in a sponge cake shell and speculoos biscuit cream, covered with milk chocolate coating and cinnamon biscuit crumble.

10609 | 30g | 30 pz | 15 giorni in frigorifero



5 Cake pops birthday
Un cuore di crema al latte è racchiuso in un guscio di pan di Spagna, ricoperto con copertura al latte.

A milk cream heart enclosed in a sponge cake shell, covered with milk chocolate coating.

10610 | 30g | 30 pz | 15 giorni in frigorifero



6 Cake pops Dubai style pistachio
Filling di pistacchio e pasta kataifi, cake al cacao, copertura croccante al latte e cacao e crumble di biscotto al pistacchio salato.

Pistachio filling with kataifi pastry, cocoa cake, crunchy milk and cocoa coating, and salted pistachio biscuit crumble.

10611 | 30g | 30 pz | 15 giorni in frigorifero



7 Cake pops tiramisù
Un delizioso ripieno al mascarpone è racchiuso in un guscio di pan di spagna al caffè, ricoperto da croccante copertura al cacao e spolvero di cacao.

A delicious mascarpone filling enclosed in a coffee sponge cake shell, coated with crunchy cocoa covering and dusted with cocoa powder.

10613 | 30g | 30 pz | 15 giorni in frigorifero



8 Cake pops cannolo
Ripieno alla ricotta e arancia candita, in un guscio di pan di spagna al cannolo, ricoperto con croccante copertura al cacao e cannolo sbriciolato.

Ricotta and candied orange filling in a cannolo sponge cake shell, covered with a crunchy cocoa coating and crumbled cannoli.

10626 | 30g | 30 pz | 15 giorni in frigorifero



9 Cake pops delizia
Morbido ripieno al latte avvolto da uno strato di pan di Spagna al limone, con croccante copertura al latte e granella di pan di Spagna.

Soft milk filling wrapped in a layer of lemon sponge cake, with a crunchy milk topping and sponge cake crumbs.

10625 | 30g | 30 pz | 15 giorni in frigorifero



TWO BITES
Cake POPS
L'EMOZIONE DI UNA TORTA IN DUE MORSI



ARTICOLI DA DECORAZIONE

1 Topping frutti di bosco
Topping ai frutti di bosco, ideale per decorare piatti e dessert, con comodo tappo salvagoccia.

Berry topping, ideal for decorating dishes and desserts, with a convenient drip-proof cap.

90218 | 900g | 2 pz

2 Topping cioccolato
Topping al cioccolato, ideale per decorare piatti e dessert, con comodo tappo salvagoccia.

Chocolate topping, ideal for decorating dishes and desserts, with a convenient drip-proof cap.

90217 | 900g | 2 pz

3 Topping pistacchio
Topping al pistacchio, ideale per decorare piatti e dessert, con comodo tappo salvagoccia.

Pistachio topping, ideal for decorating dishes and desserts, with a convenient drip-proof cap.

90220 | 900g | 6 pz

4 Mascarpone in vaschetta
Mousse al mascarpone pronta all'uso in una pratica vaschetta.
Ready-to-use mascarpone mousse in a handy tub.

26050 | 900g | 2 pz

5 Panna spray
Panna montata zuccherata.

Sweetened whipped cream.

10000 | 700ml | 6 pz





Pasticceria Quadrifoglio è un laboratorio di Pasticceria di Modena, da sempre a contatto diretto con la Ristorazione grazie alla propria distribuzione diretta.

Pasticceria Quadrifoglio è parte di Emmi Dessert, un gruppo di Pasticceria con più di 20 laboratori nel mondo: 7 in Francia, 3 in Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Stati Uniti e, naturalmente, Italia.



“Vogliamo strappare un sorriso a ogni boccone.”

Desserts

“CRAFTED TO MAKE YOU SMILE.”

In Emmi Desserts crediamo che la felicità possa essere creata.
Il nostro scopo è semplice ma profondo: regalare un sorriso a ogni persona.
Dietro ogni dessert ci sono cura e attenzione: per i nostri ingredienti, per le nostre persone e per i nostri partner. Siamo radicati nel territorio e connessi al mondo. Creiamo dessert per tutti, ovunque e in ogni momento, mantenendo sempre il giusto equilibrio: golosi ma responsabili, innovativi ma fedeli alle nostre origini. Crediamo profondamente nella qualità, nella sostenibilità e nella varietà, perché il modo in cui qualcosa viene realizzato è importante tanto quanto il suo sapore.

La nostra passione è trasformare anche i momenti più semplici in ricordi da condividere: un cucchiaio alla volta, una storia alla volta, un sorriso alla volta.
Perché quando un dessert nasce con uno scopo, diventa molto più di un semplice dolce. È il tocco finale. La ciliegina sulla torta.

Emmi Desserts - Creiamo dessert per regalare un sorriso.

LA NOSTRA STORIA

Dal 1978, una storia di famiglia.
Nata dalla passione per l'artigianalità, la nostra pasticceria crea dessert autentici e memorabili. Il nostro impegno quotidiano si basa sulla semplicità tipica del fatto in casa.



1978 - Le origini

La famiglia Canali avvia a Modena una piccola pasticceria che diventa punto di riferimento per i ristoranti locali.



1985 - Il laboratorio

L'attività si sposta a Piumazzo in un laboratorio dedicato esclusivamente alla produzione di dessert per la ristorazione, focalizzandosi su processi di alta qualità.



1995 - L'innovazione

Il lancio di Sorbissimo, sorbetto pronto da bere.



2005 - Crescita e sviluppo

Grazie a nuove certificazioni e prodotti, l'azienda unisce con successo la tradizione artigianale all'innovazione.



2011 - Mercati esteri

L'azienda si internazionalizza raggiungendo Europa, America, Australia e Giappone, con l'ingresso della seconda generazione (Valeria e Marco) a garantire continuità.

2019 - Gruppo Emmi

L'acquisizione da parte del gruppo svizzero Emmi segna un salto di scala globale.



2023 - Una nuova casa

La produzione viene centralizzata a Campogalliano in una sede pensata per sostenere la continua crescita aziendale.

2026 - Emmi Dessert

La creazione del gruppo Emmi Dessert permette di aggiungere dessert da tutto il mondo al catalogo di Pasticceria Quadrifoglio.

I VALORI DI PASTICCERIA QUADRIFOGLIO

PER COLORO CHE LAVORANO IN PASTICCERIA QUADRIFOGLIO

✓ RISPETTO E COESIONE

"Rispetto per me è rispettare il cliente di chi si affida a noi."

"Rispetto per me è ascoltare i nostri clienti, senza pensare di sapere già tutto."

✓ AUTENTECITA' E COERENZA

"Autenticità è spiegare ai clienti come facciamo i nostri prodotti, senza raccontare loro mezze verità."



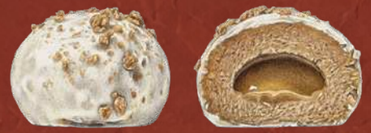
"Autenticità significa dire le cose come stanno, mantenere le promesse e non nascondere gli errori."



✓ IMPEGNO E DEDIZIONE

"Se qualcosa non funziona, non lo lascio agli altri ma intervengo e porto il lavoro fino alla soluzione."

"Impegno è andare da un cliente dopo aver già parcheggiato il camion."



✓ CREATIVITÀ E PASSIONE

"Creatività è dare soluzioni personalizzate in modo che chi ci sceglie possano dare un ottimo servizio ai propri clienti."

"Trasformare una richiesta del cliente in una nuova opportunità."

IL BENESSERE DELLE PERSONE AL CENTRO



Sappiamo che la qualità è il riflesso del benessere di chi lavora con noi.
Promuoviamo un ambiente positivo, inclusivo e stimolante, che **valorizza l'equilibrio tra vita professionale e personale**. Attraverso percorsi di sviluppo, ascolto attivo e una forte cultura del lavoro di squadra, investiamo nelle persone per costruire insieme risultati d'eccellenza.

- ✓ Ogni persona ha un *piano di sviluppo*, con obiettivi chiari e formazione dedicata.
- ✓ *1* ricerca di personale su *2* valorizza talenti già presenti in azienda.
- ✓ Dedichiamo oltre il *3%* delle *ore alla formazione e allo sviluppo delle nostre persone.*



Il benessere ha vantaggi concreti anche per i clienti:

- qualità costante;
- meno errori;
- maggiore attenzione ai dettagli;
- puntualità e continuità nelle consegne;
- capacità di reagire rapidamente ai problemi;
- persone che conoscono il prodotto e sanno supportare il cliente.

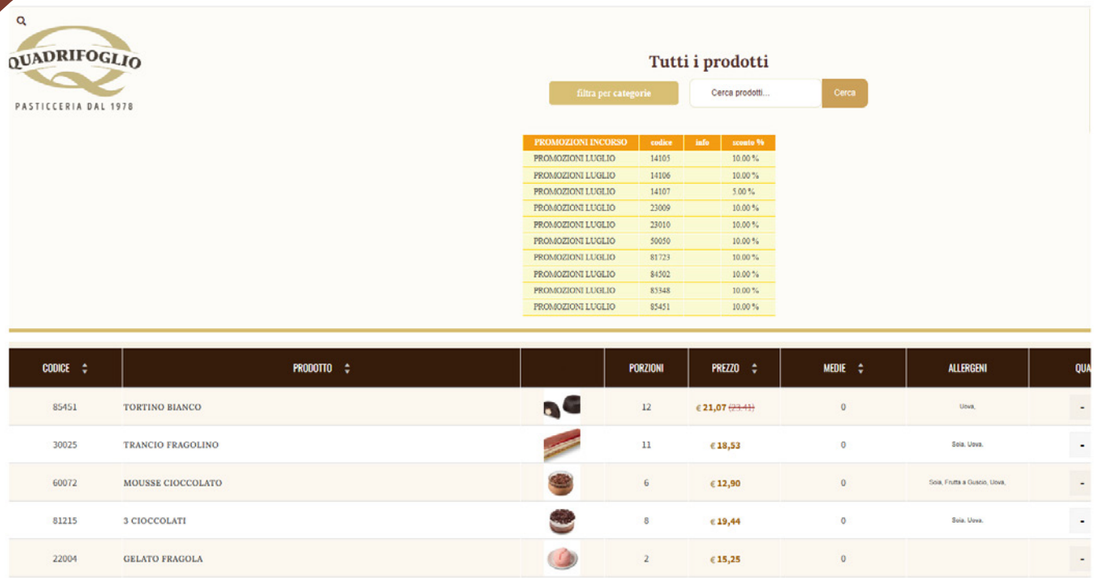
IL NOSTRO E-COMMERCE

L’E-commerce su misura per il tuo locale.

Nel mondo della ristorazione ottimizzare il tempo è fondamentale.
Per questo l’E-commerce di Pasticceria Quadrifoglio non è solo una vetrina online, ma un vero partner digitale pensato per semplificare la gestione della tua attività, affiancandoti anche dopo la visita del tuo venditore di fiducia.

Questo strumento ti dà la massima flessibilità: puoi inserire i tuoi ordini di riassortimento, esplorare l’intero catalogo dolci nel momento per te più comodo e restare sempre aggiornato sulle ultime novità e referenze strategiche per valorizzare i tuoi menu.





Accedendo all’E-commerce entri in un canale preferenziale: per te promozioni mirate e sconti commerciali riservati che si trovano solo lì, dedicati esclusivamente a chi sceglie la comodità del servizio online. Rendi l’acquisto più facile, guidato e immediato. Fai crescere la tua proposta dessert con un click.



non vogliamo essere semplici fornitori, ma veri partner dei nostri clienti.

per questo abbiamo dato ai nostri dolci un senso di familiarità, cura e autenticità: dessert che ogni ristoratore può personalizzare e rendere propri.

ascolto, confronto e flessibilità ci permettono di trasformare ogni esigenza in soluzioni concrete, crescendo insieme.

Tel. 059 527156

www.pasticceriaquadrifoglio.it

REV1