



*Italian Frozen Desserts*

Tiramisù con savoiardi / Tiramisu with ladyfingers



Tortino al Cioccolato / Lava Cake

*indice*  
CONTENTS

La nostra azienda <i>Our company</i>	02
Tiramisù <i>Tiramisu</i>	10
Meringata <i>Meringue</i>	22
Profiteroles <i>Profiteroles</i>	32
Dolc'Ego <i>Dolc'Ego</i>	40
Quadrotti <i>Quadrotti</i>	44
Coppe <i>Cups</i>	52
Torte <i>Cakes</i>	62



## Dolceria Alba S.p.A.

Dal 2006 produciamo dessert congelati di alta qualità. La nostra **Visione** è portare nel mondo il gusto italiano della pasticceria. La nostra **Missione** è replicare su larga scala le ricette della tradizione per offrire **“Il Miglior Prodotto al Miglior Prezzo Possibile”**.

*We have been producing high quality frozen desserts since 2006. Our **Vision** is to bring the Italian taste of pastry to the world. Our **Mission** is to replicate traditional recipes on a large scale to provide our customers with **“The Best Product at the Best Possible Price”**.*



## Dove siamo

Piemonte, la regione dell'eccellenza italiana del gusto.

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



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

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

# Il nostro mercato

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

## OUR MARKET

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

ESPORTIAMO IN  
WE EXPORT TO

# 65

PAESI  
COUNTRIES

EXPORT=

# 80%

DEL NOSTRO  
FATTURATO  
OF OUR TURNOVER



## Per chi produciamo

WHO OUR PRODUCTS ARE AIMED AT



# Professionisti della marca privata

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

## EXPERTS IN PRIVATE LABEL BRANDING

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

MARCA PRIVATA

80%

PRIVATE LABEL



PRIVATE LABEL

# Autentica qualità

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

Le basi dei prodotti (bignè, meringhe, pasta frolla, pan di Spagna, etc.) vengono preparate impiegando **ingredienti genuini** attentamente selezionati e seguendo in sostanza i medesimi procedimenti di una pasticceria artigianale, dalla planetaria alla cottura in forno.

A fare davvero la differenza sono le quantità e il rispetto dei **rigidi protocolli qualitativi**, che Dolceria Alba ha deciso di seguire sulla base dei più elevati standard di sicurezza alimentare. Fattore chiave del processo è la fase di **congelamento**, che **preserva la qualità** del prodotto durante tutta la sua vita, garantendo al consumatore di avere sempre a disposizione nel freezer di casa un dessert come appena fatto.

## AUTHENTIC QUALITY

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

The bases of the products (puffs, meringues, puff pastry, sponge cake, etc.) are prepared by using **simple ingredients** accurately selected and, in essence, by following same procedures of an artisanal pastry shop, from planetary mixer to oven cooking.

What really makes the difference are the quantities and compliance with **rigid quality protocols**, which Dolceria Alba has decided to follow on the basis of the highest food safety standards. The key factor in the process is the **freezing** phase, that **preserves the quality** of the product over its lifetime, so ensuring consumer has always got a dessert as freshly made available in home freezer.



**INGREDIENTI**  
*genuini*  
SIMPLE INGREDIENTS



**RICETTE** DELLA  
*Tradizione*  
TRADITIONAL RECIPES



**SENZA**  
*conservanti*  
NO PRESERVATIVES



**SENZA GRASSI**  
*idrogenati*  
NO HYDROGENATED FATS



**SENZA AROMI**  
*artificiali*  
NO ARTIFICIAL FLAVOURS

# EcoDolceria

In un'ottica di maggiore efficienza a livello energetico e di ottimizzazione dei consumi, a maggio 2023 è entrato in funzione un impianto di **cogenerazione ad alto rendimento**.

L'impianto, che produce circa il **70% del nostro fabbisogno di energia elettrica**, recupera il calore normalmente disperso nell'ambiente e lo trasforma in acqua calda e vapore, utilizzati per il ciclo produttivo, colmando buona parte del nostro **fabbisogno termico**.

Questo impianto e quello **fotovoltaico**, installato sul tetto dello stabilimento, dimostrano la nostra volontà di produrre dessert in modo sostenibile e attento alla salvaguardia dell'ambiente.

*With a view to increasing energy efficiency and optimising consumption, a high-efficiency cogeneration plant came into operation in May 2023.*

*The system that produces about 70% of our electricity need recovers the heat that is normally dispersed into the environment and transforms it into hot water and steam which are used for manufacturing cycle, thus fulfilling most of our thermal needs.*

*Together with the photovoltaic system installed on the roof of the factory this plant shows our commitment to produce our desserts in a sustainable and environment friendly way.*



Dolceria Alba ha scelto di realizzare tutte le proprie ricette:

*For all recipes, Dolceria Alba has chosen to use:*



CON **UOVA DA**  
galline ALLEVATE  
**A TERRA**

EGGS FROM FREE-CAGE HENS



**SENZA OLIO**  
DI palma  
NO PALM OIL



Dolceria Alba include nella propria selezione cacao proveniente da filiere certificate Rainforest Alliance, a garanzia di pratiche agricole più sostenibili e di migliori condizioni di vita per gli agricoltori e le loro comunità.

*Dolceria Alba includes in its selection cocoa sourced from Rainforest Alliance-certified supply chains, ensuring more sustainable agricultural practices and improved living conditions for farmers and their communities.*

## Packaging PACKAGING

Nel 2019 Dolceria Alba ha avviato uno studio per la **sostituzione della plastica** nei propri imballi, nonché per la riduzione generale della quantità di materiali di confezionamento.

Dopo aver vagliato diverse possibilità, che non compromettessero la qualità dei prodotti, la scelta è ricaduta sulla sostituzione degli imballi di plastica con quelli di **carta riciclabile**.

Questo ha consentito di **ridurre del 70% l'utilizzo della plastica a partire dal 2020**. Inoltre, buona parte di essi è già certificata **FSC**. Per quel che riguarda la plastica, Dolceria Alba sta sostituendo le proprie vaschette di colore scuro con imballi trasparenti e monomateriale per garantire un maggior livello di riciclabilità.

*In 2019 Dolceria Alba started a study for the replacement of plastic in its packaging, as well as for the general reduction of packaging materials.*

*After examining several possibilities that would not compromise the quality of products, the choice fell on replacing plastic packaging with recyclable paper packaging.*

*This made it possible to reduce the use of plastic by 70% starting from 2020. Furthermore, most of them are already FSC certified. As regards plastic, Dolceria Alba is replacing its dark-coloured trays with transparent and single-material packaging to guarantee a greater level of recyclability.*



DAL 2020 FROM 2020

# 70%

IN MENO DI UTILIZZO  
DELLA PLASTICA  
LESS USAGE OF PLASTIC

## Sprechi alimentari FOOD WASTE

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

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



**BANCO** FOOD BANK  
alimentare



**ENTI** benefici  
CHARITY



Dolceria Alba ha avviato un nuovo processo di valorizzazione degli **scarti di produzione**, che vengono oggi utilizzati come **"ingredienti"** per la **produzione di compost**, ceduto gratuitamente agli agricoltori che ne fanno richiesta, per lo spandimento finale nei terreni agricoli.

*Dolceria Alba has launched a new process to recover and repurpose production waste, which is now used as an "ingredient" in compost production, which is provided free of charge to farmers who request it for application on agricultural land.*

# Tiramisù

Una dolce storia di curiosità.

Il tiramisù è il **dolce italiano** per eccellenza, un capolavoro, tanto semplice da realizzare quanto goloso, a base di **quattro ingredienti** principali: mascarpone, uova, savoiardi e caffè.

Questo dessert è una preparazione di grande successo che presenta una notevole serie di varianti, ma la **ricetta classica** che realizziamo è sempre la regina.

## A SWEET STORY OF CURIOSITY

Tiramisu is the **Italian dessert** par excellence, a masterpiece, as simple to make as delicious, made with **four main ingredients**: mascarpone, eggs, ladyfingers and coffee.

This cold dessert is a very successful preparation with a variety of declinations, but **classic recipe** we make is always the queen.



la ricetta the recipe



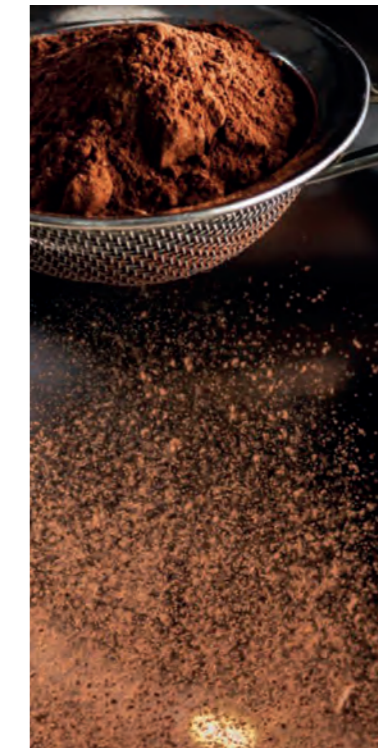
LA PRIMA RICETTA DERIVEREBBE DA UNA SORTA DI ZABAIONE ANALCOLICO, "LO SBATUDIN".

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



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

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



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

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

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

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





# Quadrotto

## TIRAMISÙ CON SAVOIARDI

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

### QUADROTTO TIRAMISU WITH LADYFINGERS

Double layer of ladyfingers, soaked with coffee and complemented with a delicious mascarpone semifreddo.

MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



DOUBLE  
5,5x5,5xH5cm



2 PORZIONI / PORTIONS  
DOUBLE 2x85g / 2x3oz



8 PORZIONI / PORTIONS  
DOUBLE 8x85g / 8x3oz



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



# Dolc'Ego

## TIRAMISÙ

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

### DOLC'EGO TIRAMISU

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

MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



VASCHETTA CARTA/  
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/  
PLASTIC TUB



6 PORZIONI / PORTIONS  
6x70g / 6x2,47oz



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



2 PORZIONI / PORTIONS  
2x70g / 2x2,47oz



1 PORZIONE / PORTION  
70g / 2,47oz

SHELF LIFE 18 mesi/months

SHELF LIFE 18 mesi/months



# Quadrotto

## TIRAMISÙ CON PAN DI SPAGNA

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

**QUADROTTO TIRAMISU WITH SPONGE CAKE**  
 Delicious "semifreddo" of mascarpone and zabaglione on a bed of soft sponge cake drenched in coffee.

MONOPORZIONE  
 INDIVIDUAL PORTION



MINI 5x5xH3cm



STANDARD 7x7xH3cm



4h



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



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



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



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



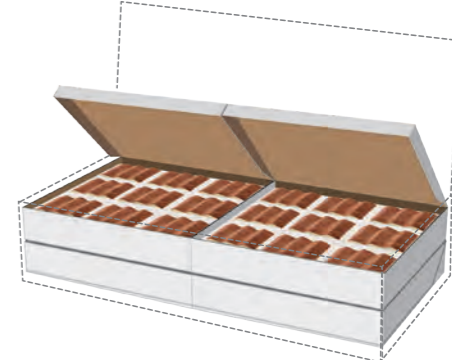
4 PORZIONI / PORTIONS  
 MINI 4x42g / 4x1,48oz



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



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



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

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
 ON DEMAND

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

SHELF LIFE 18 mesi/months



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



# Tiramisù

## SAVOIARDI IN VASCHETTA

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

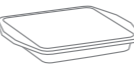
### LADYFINGERS TIRAMISU IN TUB

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

FORMATO FAMIGLIA  
FAMILY PACK



VASCHETTA CARTA /  
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA /  
PLASTIC TUB



6h



PESO / WEIGHT

500g / 17,63oz



PESO / WEIGHT

1100g / 38,80oz



# Tiramisù

## SU VASSOIO

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

### TIRAMISU ON FLAT TRAY

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

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



8h



PESO / WEIGHT

550g / 19,4oz



PESO / WEIGHT

1050g / 37,04oz

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





# Strati di Felicità

Cosa rende il tiramisù un dolce senza tempo? Gli strati. Con STRATI DI FELICITÀ abbiamo dato nuova vita a questo grande classico italiano, trasformando ogni cucchiaino in un viaggio sensoriale tra gusto e novità.

## LAYERS OF JOY

What makes tiramisu timeless? Its layers. Each one hides a secret, builds expectation, and reveals something new. With LAYERS OF JOY, we've reimagined this Italian classic through flavours that transform every spoonful into a journey.




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

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

• CONFEZIONE INNOVATIVA IN CARTA RICICLABILE

*Innovative recyclable paper packaging*

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND

 <p><b>Limone / Lemon</b></p> <p>Savoardi con semifreddo al mascarpone, crema al limone e granella di biscozzo di mais. <i>Ladyfingers biscuit with mascarpone semifreddo, lemon cream and corn cookie grain.</i></p> <p><b>PESO/WEIGHT</b> <span style="float: right;">330g / 12oz</span></p>	 <p><b>Biscotto alla cannella / Cinnamon Cookie</b></p> <p>Savoardi con semifreddo al mascarpone, al biscozzo caramellato e alla cannella, crema al caramello e granella di biscozzo caramellato. <i>Ladyfingers biscuits with mascarpone, caramelized biscuit and cinnamon semifreddo, caramel cream and caramelized biscuit grains.</i></p> <p><b>PESO/WEIGHT</b> <span style="float: right;">330g / 12oz</span></p>	 <p><b>Amarena / Sour Cherry</b></p> <p>Savoardi con semifreddo al mascarpone, farcitura all'amarena e riccioli di cioccolato fondente. <i>Ladyfingers biscuit with mascarpone semifreddo, black cherry filling and dark chocolate curls.</i></p> <p><b>PESO/WEIGHT</b> <span style="float: right;">330g / 12oz</span></p>
 <p><b>Pistacchio / Pistachio</b></p> <p>Savoardi con semifreddo al mascarpone, crema al pistacchio e granella di pistacchio tostato. <i>Ladyfingers biscuit with mascarpone semifreddo, pistachio cream and roasted pistachio grains.</i></p> <p><b>PESO/WEIGHT</b> <span style="float: right;">330g / 12oz</span></p>	 <p><b>Cioccolato / Chocolate</b></p> <p>Savoardi con semifreddo al cioccolato fondente e mascarpone, crema al cacao e granella di biscozzo al cacao. <i>Ladyfingers biscuit with dark chocolate and mascarpone semifreddo, cocoa cream and cocoa cookie's grain.</i></p> <p><b>PESO/WEIGHT</b> <span style="float: right;">330g / 12oz</span></p>	<p style="font-size: 2em; color: #C85A3D; font-family: cursive;">Layers</p> <p style="font-size: 0.8em; color: #C85A3D; font-weight: bold;">STRATI DI FELICITÀ</p> <p style="font-size: 4em; color: #C85A3D; font-family: cursive;">of Joy</p>

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

SHELF LIFE 18 mesi/months

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



# Meringata

Un classico della tradizione.

La meringa è una preparazione dolce a base di **albume d'uovo** e **zucchero a velo**, tipica della cucina italiana.

La Meringata di Dolceria Alba rispetta la classica tradizione italiana con fragranti meringhe e **panna** ed è diventata la torta più apprezzata al mondo tra tutte le creazioni dei nostri pasticceri, al punto da essere proposta in tanti formati e gusti diversi.

## A CLASSIC OF TRADITION

Meringue is a sweet preparation made with **egg white** and **icing sugar**, typical of Italian cuisine.

Dolceria Alba's Meringata respects classic Italian tradition with fragrant meringues and **cream** and has become the most appreciated cake in the world among the creations of our pastry chefs, to the point of being proposed in many formats and different flavours.



la ricetta the recipe



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

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

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

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



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

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

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

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





# Quadrotto

## MERINGATA

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

### QUADROTTO MERINGATA

*Delicate meringue filled with a fine cream "semi-freddo" enriched with dark chocolate drops.*

MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



MINI 5x5xH3cm



STANDARD 7x7xH3cm

READY TO EAT  
PRONTO AL CONSUMO



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



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



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

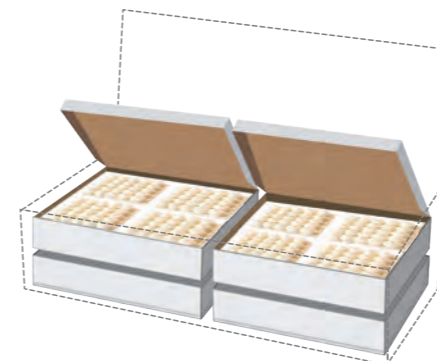


2 PORZIONI / PORTIONS  
MINI 2x40g / 2x1,41oz



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

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



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



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



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

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

SHELF LIFE 18 mesi/months



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



# Dolc'Ego

## MERINGATA

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

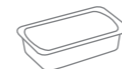
### DOLC'EGO MERINGATA

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

MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



VASCHETTA CARTA/  
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/  
PLASTIC TUB



# Meringata

## SU VASSOIO

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

### MERINGUE CAKE ON FLAT TRAY

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



1 PORZIONE / PORTION

55g / 1,94oz



2 PORZIONI / PORTIONS

2x55g / 2x1,94oz



6 PORZIONI / PORTIONS

6x55g / 6x1,94oz



READY TO EAT



PRONTO AL CONSUMO



PESO / WEIGHT

400g / 14,10oz



PESO / WEIGHT

850g / 29,98oz

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND

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



READY TO EAT



PRONTO AL CONSUMO





# Meringata

## CARAMELLO SALATO

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

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



260g / 9,17oz

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

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

• CONFEZIONE INNOVATIVA IN CARTA RICICLABILE

Innovative recyclable paper packaging



ALTRI GUSTI DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
OTHER FLAVORS ON DEMAND



Pistacchio / Pistachio

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

300g / 10,58oz



Panettone / Panettone

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

300g / 10,58oz



Gianduia / Gianduia

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

260g / 9,17oz



Caffè / Coffee

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

260g / 9,17oz



Fragola / Strawberry

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

260g / 9,17oz



Tiramisù / Tiramisu

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

260g / 9,17oz



Nocciola / Hazelnut

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

260g / 9,17oz



Limone / Lemon

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

260g / 9,17oz

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

SHELF LIFE 18 mesi/months



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

READY TO EAT  
PRONTO AL CONSUMO



# Profiteroles

Un classico francese, con un tocco italiano.

Soffici, fragranti, farcitissimi. I bignè di pasta choux sono tra i classici intramontabili della pasticceria francese.

In Italia il dessert è stato adottato e reinterpretato: nella versione più diffusa, i bignè sono completamente ricoperti di cioccolato fondente e disposti a piramide, dando vita a un dolce scenografico e irresistibile, che nel tempo ha assunto nomi e forme diverse nelle varie regioni.

## A ROUND TRIP FROM ITALY TO FRANCE

*Soft, fluffy, and super filled. Choux pastry puffs are among the timeless classics of French pâtisserie.*

*In Italy, the dessert was embraced and reinterpreted: in its most popular version, the cream puffs are completely covered in dark chocolate and arranged in a pyramid, creating a spectacular and irresistible sweet that, over time, has taken on different names and shapes across the country.*



la ricetta the recipe



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

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



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

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



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

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

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

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





# Dolc'Ego

## PROFITEROLES CACAO

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

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

MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



VASCHETTA CARTA/  
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/  
PLASTIC TUB



# Profiteroles

## CACAO

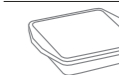
Squisiti bignè prodotti dai nostri fornai, farciti di crema al latte e ricoperti di soffice crema al cacao.

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

FORMATO  
FAMIGLIA  
FAMILY PACK



VASCHETTA CARTA/  
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/  
PLASTIC TUB



1 PORZIONE / PORTION

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



2 PORZIONI / PORTIONS

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



6 PORZIONI / PORTIONS

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



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



PESO / WEIGHT

500g / 17,63oz



PESO / WEIGHT

1200g / 42,33oz

DISPONIBILE SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



PESO / WEIGHT

350g / 12,34oz

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



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

SHELF LIFE 18 mesi/months



SHELF LIFE 18 mesi/months





DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND

# Dolc'Ego

## PROFITEROLES LATTE

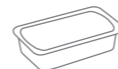
Tris di soffici bignè prodotti dai nostri fornai, farciti con crema al cacao e ricoperti di deliziosa crema al latte.

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

MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



VASCHETTA CARTA/  
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/  
PLASTIC TUB



1 PORZIONE / PORTION

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



2 PORZIONI / PORTIONS

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

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



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



# Profiteroles

## LATTE

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

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

FORMATO  
FAMIGLIA  
FAMILY PACK



VASCHETTA CARTA/  
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/  
PLASTIC TUB



PESO / WEIGHT

500g / 17,63oz



PESO / WEIGHT

1200g / 42,33oz



scatola per la ristorazione / foodservice box

PESO / WEIGHT

1200g / 42,33oz



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

SHELF LIFE 18 mesi/months

SHELF LIFE 18 mesi/months



DISPONIBILE SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND

# Profiteroles

## CIOCCOLATO FONDENTE

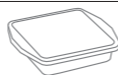
Squisiti bigné prodotti dai nostri fornai, farciti di crema al latte e ricoperti di soffice crema al cioccolato fondente.

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

FORMATO  
FAMIGLIA  
FAMILY PACK



VASCHETTA CARTA/  
PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA/  
PLASTIC TUB



PESO / WEIGHT  
500g / 17,63oz



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



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

SHELF LIFE 18 mesi/months



# Profiteroles

## BIGUSTO

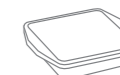
Le perfette combinazioni per i più golosi: due diversi gusti di profiteroles in vaschetta per soddisfare ogni palato.

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

FORMATO  
FAMIGLIA  
FAMILY PACK



+



2 VASCHETTE  
PLASTICA /  
PLASTIC TUBS

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



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

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

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



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

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



SHELF LIFE 18 mesi/months



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



8h



# Dolc'Ego

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

## DOLC'EGO

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

MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



VASCHETTA CARTA / PAPER TUB



VASCHETTA PLASTICA / PLASTIC TUB



### Tiramisù / Tiramisu

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

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

\*scatola per la ristorazione / foodservice box



### Meringata / Meringue

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

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

\*scatola per la ristorazione / foodservice box



### Profiteroles Cacao / Cocoa Profiteroles

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

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

\*scatola per la ristorazione / foodservice box



DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



### Profiteroles Latte / Milk Profiteroles

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

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



### Cheesecake Frutti di Bosco / Wild Berries Cheesecake

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

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



### Caramello Salato / Salted Caramel semifreddo

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

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



### Pistacchio / Pistachio semifreddo

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

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

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

SHELF LIFE 18 mesi/months



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

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



1h



Cioccolato e Cocco / Chocolate and Coconut

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

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



READY TO EAT



PRONTO AL CONSUMO



Meringata Fragola / Strawberry Meringue

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

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



READY TO EAT



PRONTO AL CONSUMO



Meringata Gianduia / Gianduia Meringue

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

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



READY TO EAT



PRONTO AL CONSUMO



Meringata Pistacchio / Pistachio Meringue

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

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



1h

Zuppa Inglese / Zuppa Inglese

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

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



1h



Mocaccino / Mocaccino

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

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



1h



Tiramisù Ananas / Pineapple Tiramisu

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

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

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

SHELF LIFE 18 mesi/months



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





# Quadrotti

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

## QUADROTTI

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

### MONOPORZIONE INDIVIDUAL PORTION



MINI 5x5xH3cm



STANDARD 7x7xH3cm



DOUBLE 5,5x5,5xH5cm



Tiramisù Savoiaardi / Tiramisù Ladyfingers

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

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

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



Panettone / Panettone

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

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



Tiramisù pan di Spagna / Tiramisù Spongecake

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

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

SU RICHIESTA\*\* | ON DEMAND

PORZIONI/PORCTIONS X4



Frutti di Bosco / Wild Berries

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

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

SU RICHIESTA\*\* | ON DEMAND

PORZIONI/PORCTIONS X4



Cioccolato / Chocolate

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

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

SU RICHIESTA\*\* | ON DEMAND

PORZIONI/PORCTIONS X4



Meringata / Meringue

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

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

SU RICHIESTA\*\* | ON DEMAND

PORZIONI/PORCTIONS X4

SHELF LIFE 18 mesi/months



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

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

**DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND**



**halal italia**

**Pistachio / Pistachio**

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

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



**halal italia**

**Nocciola / Hazelnut**

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

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



**halal italia**

**Cappuccino / Cappuccino**

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

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



**halal italia**

**Ice Limone / Lemon Ice**

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

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



**halal italia**

**Ice Mango / Mango Ice**

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

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



**halal italia**

**Ice Fragola / Strawberry Ice**

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

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




**halal italia**

**Ice Frutti di Bosco / Wild Berries Ice**

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

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

**DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND**




**halal italia**

**Tiramisù pan di Spagna / Tiramisu Spongecake**

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

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




**halal italia**

**Frutti di Bosco / Wild Berries**

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

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




**halal italia**

**Cioccolato / Chocolate**

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

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




**halal italia**

**Meringata / Meringue**

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

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




**halal italia**

**Pistachio / Pistachio**

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

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




**halal italia**

**Nocciola / Hazelnut**

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

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



**halal italia**

**Cappuccino / Cappuccino**

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

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



**halal italia**

**Ice Limone / Lemon Ice**

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

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

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

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

SHELF LIFE 18 mesi/months



MODALITÀ DI CONSUMO / CONSUMPTION INSTRUCTIONS -18°C/0°F &gt; +4°C/+39°F

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



READY TO EAT  
PRONTO AL CONSUMO

Ice Mango / Mango Ice

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

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



READY TO EAT  
PRONTO AL CONSUMO

Ice Fragola / Strawberry Ice

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

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



READY TO EAT  
PRONTO AL CONSUMO

Ice Frutti di Bosco / Wild Berries Ice

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

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



20m

halal  
italia

Amarena / Black Cherry

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

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

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



20m

Torrone / Nougat

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

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



1h

Cioccolato e Rum / Chocolate & Rum

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

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



20m

halal  
italia

Gianduia / Gianduia

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

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



45m

halal  
italia

Sabauo / Sabauo

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

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



1h

halal  
italia

Ricotta e Pera / Ricotta Cheese & Pear

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

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



1h

halal  
italia

Cioccolato e Lampone / Chocolate & Raspberry

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

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

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

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

SHELF LIFE 18 mesi/months



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





MODELLATO  
A MANO  
SHAPED  
BY HAND

# Tartufo

## CIOCCOLATO

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

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



MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



MODELLATO  
A MANO  
SHAPED  
BY HAND

# Tartufo

## CREMA

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

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



MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



2 PORZIONI / PORTIONS  
2x85g / 2x3oz



9 PORZIONI / PORTIONS  
9x85g / 9x3oz



9 PORZIONI / PORTIONS  
9x85g / 9x3oz

DISPONIBILE SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



4 PORZIONI / PORTIONS  
4x85g / 4x3oz

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

SHELF LIFE 18 mesi/months

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



2 PORZIONI / PORTIONS  
2x85g / 2x3oz



9 PORZIONI / PORTIONS  
9x85g / 9x3oz



9 PORZIONI / PORTIONS  
9x85g / 9x3oz

DISPONIBILE SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



4 PORZIONI / PORTIONS  
4x85g / 4x3oz

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

SHELF LIFE 18 mesi/months

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





# Tartufo

## PISTACCHIO

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

### PISTACCHIO TARTUFO

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



MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



# Tartufo

## CIOCCOLATO E MENTA

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

### CHOCOLATE & MINT TARTUFO

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



MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



2 PORZIONI / PORTIONS

2x85g / 2x3oz



4 PORZIONI / PORTIONS

4x85g / 4x3oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x85g / 9x3oz



scatola per la ristorazione  
foodservice box

9 PORZIONI / PORTIONS

9x85g / 9x3oz

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

SHELF LIFE 18 mesi/months



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

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



2 PORZIONI / PORTIONS

2x85g / 2x3oz



4 PORZIONI / PORTIONS

4x85g / 4x3oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x85g / 9x3oz



scatola per la ristorazione  
foodservice box

9 PORZIONI / PORTIONS

9x85g / 9x3oz

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

SHELF LIFE 18 mesi/months



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



# Panna cotta

## CARAMELLO

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

### CARAMEL PANNA COTTA

Traditional Piedmontese spoon dessert topped with a coating of caramel.



MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



# Bonet

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

### BONET

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



MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



2 PORZIONI / PORTIONS

2x100g / 2x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g / 9x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g / 9x3,53oz

DISPONIBILE SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



4 PORZIONI / PORTIONS

4x100g / 4x3,53oz

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

SHELF LIFE 18 mesi/months



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

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



2 PORZIONI / PORTIONS

2x100g / 2x3,53oz



4 PORZIONI / PORTIONS

4x100g / 4x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g / 9x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g / 9x3,53oz

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

SHELF LIFE 18 mesi/months



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





## Cremoso CARMELLO

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

### CARAMEL FLAN

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



MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



## Semifreddo AL TORRONCINO

Delizioso semifreddo al torroncino con croccante alle nocciole tostate.

### NOUGAT PARFAIT

Delicious nougat semifreddo on a bed of crunchy roasted hazelnuts.



MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



2 PORZIONI / PORTIONS

2x100g / 2x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g / 9x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g / 9x3,53oz

DISPONIBILE SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



4 PORZIONI / PORTIONS

4x100g / 4x3,53oz

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

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



2 PORZIONI / PORTIONS

2x85g / 2x3oz



10 PORZIONI / PORTIONS

10x85g / 10x3oz



10 PORZIONI / PORTIONS

10x85g / 10x3oz

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



PRONTO AL  
CONSUMO





# Tortino

## CIOCCOLATO

Delizioso tortino con cuore morbido al cioccolato fondente.

### LAVA CAKE

Delicious cake with a soft heart of dark chocolate.



MONOPORZIONE  
INDIVIDUAL PORTION



10/15min



2 PORZIONI / PORTIONS

2x100g/2x3,53oz



9 PORZIONI / PORTIONS

9x100g/9x3,53oz

ESTRARRE IL PRODOTTO DAL CONGELATORE.

**FORNO STATICO.**  
PRERISCALDARE IL FORNO A 200°C/392°F.

POSIZIONARE IL TORTINO A METÀ ALTEZZA DEL FORNO E RISCALDARE PER CIRCA 15 MINUTI.

**IN ALTERNATIVA: FORNO A MICROONDE**

RIMUOVERE IL PIROTTINO. RISCALDARE A 600 WATT PER CIRCA 50-55 SECONDI.

REMOVE THE PRODUCT FROM THE FREEZER.

**STATIC OVEN:**  
PREHEAT THE OVEN TO 200°C / 392°F.

PLACE THE CAKE IN THE MIDDLE RACK AND HEAT FOR ABOUT 15 MINUTES.

**ALTERNATIVELY: MICROWAVE**

REMOVE THE PAPER CUP. HEAT AT 600 WATTS FOR ABOUT 50-55 SECONDS.

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

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



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

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





# Torta della Nonna

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

## GRANDMOTHER'S CAKE

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



PESO / WEIGHT

1200g / 42,33oz

DISPONIBILE SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



PESO / WEIGHT

500g / 17,63oz

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



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



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

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

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

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



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

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



DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND

## Torta Frutti di bosco

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

### WILD BERRIES CAKE

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



8h



PESO / WEIGHT

550g / 19,4oz



PESO / WEIGHT

900g / 33,51oz

scatola per la ristorazione  
foodservice box

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



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

SHELF LIFE 18 mesi/months



## Torta Saint Honoré

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

### SAINT HONORÉ CAKE

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



6h



PESO / WEIGHT

550g / 19,4oz

DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND



PESO / WEIGHT

750g / 26,46oz

scatola per la ristorazione  
foodservice box

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



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

SHELF LIFE 18 mesi/months



DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND

## Torta Sacher

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

### SACHER CAKE

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



6h



PESO / WEIGHT

450g / 15,87oz

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



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

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

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



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

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



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

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



DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND

# Tortine tonde

## AL MASCARPONE

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

**ROUND CAKES WITH MASCARPONE CHEESE**  
Known all over the world thanks to tiramisu, mascarpone cheese now meets new flavors that enhance its delicacy and velvety texture.



CON  
FRESCHISSIMO  
MASCARPONE  
ITALIANO  
WITH FRESH  
ITALIAN  
MASCARPONE  
CHEESE



Frutti di bosco / Wild Berries

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

390g / 13,76oz



Caramello Salato / Salted Caramel

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

315g / 11,11oz



Cioccolato / Chocolate

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

315g / 11,11oz



Limone e Salvia / Lemon & Sage

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

315g / 11,11oz



Mandarino e Mandorla / Tangerine & Almond

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

315g / 11,11oz



Nocciola / Hazelnut

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

315g / 11,11oz



Lampone / Raspberry

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

315g / 11,11oz



Pistacchio / Pistachio

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

315g / 11,11oz



Mela e Cannella / Apple & Cinnamon

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

315g / 11,11oz

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

SHELF LIFE 18 mesi/months



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





DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*  
ON DEMAND

## Tortine pretagliate

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

### PRE-CUT CAKES

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



halal  
italia

#### Frutti di bosco / Wild Berries

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

430g / 15,16oz



#### Panna e Fragola / Cream & Strawberry

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

380g / 13,4oz



#### Saint Honoré / Saint Honore

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

450g / 15,87oz



#### Mango e Cocco / Mango & Coconut

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

410g / 14,46oz



#### Cacao e Zabaione / Cocoa & Eggnog

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

420g / 14,81oz



#### Cioccolato e Lampone / Chocolate & Raspberry

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

420g / 14,81oz



#### Limone / Lemon

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

270g / 9,52oz



#### Caffè / Coffee

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

360g / 12,69oz



#### Gianduia / Giandua

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

350g / 12,34oz

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

SHELF LIFE 18 mesi/months

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







**STABILIMENTO ED UFFICI / PLANT AND HEAD OFFICE**

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

P.IVA 09119460013

[dolceria@dolceriaalba.it](mailto:dolceria@dolceriaalba.it) | [www.dolceriaalba.it](http://www.dolceriaalba.it)

