



Seven Delights

SEIT



1989

DER SIEBENFACHE GENUSS

Katalog 2024

TORTA CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

CODE: TF011

Biscotto con crema al formaggio
e decorazione con frutti di bosco.

Biscuit with cream cheese and decoration
with wild berries.

Keks mit Frischkäse und Dekoration mit
Waldfrüchten.

Galletas con queso crema y decoración
con frutas silvestres.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,450 Kg

A G

TORTA RICOTTA DI BUFALA AL GUSTO PISTACCHIO

CODE: TOR52

Pasta frolla, pan di spagna, farcitura
con crema di ricotta al gusto pistacchio,
pasta frolla, decorazione con zucchero
a velo e granella di pistacchio.

Shortcrust pastry, sponge cake, filling with pistachio
flavored ricotta cream, shortcrust pastry, decoration
with icing sugar and chopped pistachios.

Mürbeteig, Biskuitkuchen, Füllung mit Ricotta-Creme
mit Pistaziengeschmack, Mürbeteig, Dekoration mit
Puderzucker und gehackten Pistazien.

Masa quebrada, bizcocho, relleno de crema de ricotta
aromatizada con pistachos, masa quebrada, decoración
con azúcar glas y pistachos troceados.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,300 Kg

A G

CROSTATA ALLE FRAGOLE

CODE: TOR39

Pasta frolla con crema pasticcera
e decorazione con fragole

Shortcrust pastry with custard and decoration
with strawberries.

Mürbeteig mit Patisserie-creme und
Erdbeerdcoration.

Masa quebrada con crema pastelera y
decoración con fresas



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 18 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,400 Kg

A G

PRETAGLIATA 12 P.ZI

BABÀ AL RHUM MONO - 10 p.zi

CODE: MO042

Tipico dolce napoletano
imbevuto al rhum.

Typical Neapolitan dessert soaked in rum.

Typisches neapolitanisches Dessert
mit Rum getränkt.

Typico dulce napolitano empapado en ron.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

-18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

150 g x 10 p.zi

A G

CANNOLO SICILIANO AL PISTACCHIO MONO

CODE: MO055

Cialda ricoperta di glassa al cacao
ripiena di crema di ricotta e pistacchio.

Waffle covered with cocoa icing filled with
ricotta cream and pistachio.

Waffel mit Kakaoglasur gefüllt mit
Ricotta-creme und Pistazien.

Gofre cubierto con glaseado de cacao relleno
de crema de requesón y pistacho.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 18 M

2 giorni conservato in frigorifero.
2 days stored in the refrigerator.
2 Tage im Kühlschrank gelagert.
2 días almacenados en el frigorífico.

🕒 120 g x 10 p.zi

ⓐ ⓐ

DELIZIA AL GUSTO PISTACCHIO MONO - 6 p.zi

CODE: MO073

Pan di spagna con crema al gusto
pistacchio e decorazione con glassa
al pistacchio.

Sponge cake with pistachio flavored cream and
decorated with pistachio icing.

Biskuitkuchen mit Sahne mit Pistaziengeschmack
und dekoriert mit Pistazienglasur.

Bizcocho con crema de pistacho y decorado con
glaseado de pistacho.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 100 g x 6 p.zi

ⓐ ⓐ

TORTINO AL GUSTO FRAGOLA MONO - 6 p.zi

CODE: MO069

Pan di spagna con mousse al gusto
fragola, ricoperto di gelatina alla fragola
e decorazione con fragola.

Sponge cake with strawberry flavored mousse,
covered with strawberry jelly and decorated
with strawberry.

Biskuitkuchen mit Mousse mit Erdbeergeschmack,
bedeckt mit Erdbeergelee und dekoriert mit
Erdbeeren.

Bizcocho con mousse de sabor a fresa, cubierto
con gelatina de fresa y decorado con fresa.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 100 g x 6 p.zi

ⓐ ⓐ

TORTINO AFFOGATO AL GUSTO CIOCCOLATO MONO - 6 p.zi

CODE: MO070

Pan di spagna al cacao con mousse al
gusto vaniglia e cioccolato e decorazione
con brigel al cacao e polvere di cacao.

Cocoa sponge cake with vanilla and chocolate flavored
mousse and decoration with cocoa brigel and cocoa
powder.

Kakao-Biskuitkuchen mit Mousse mit Vanille- und
Schokoladengeschmack und Dekoration mit
Kakaobrigel und Kakaopulver.

Bizcocho de cacao con mousse de sabor vainilla y
chocolate y decoración con brigel de cacao y cacao
en polvo.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 100 g x 6 p.zi

ⓐ ⓐ

TORTINO AL GUSTO CIOCCOLATO E PERA MONO - 6 p.zi

CODE: MO051

Pan di spagna con mousse al gusto pera e cioccolato e decorazione con glassa al gusto cioccolato.

Sponge cake with pear and chocolate flavored mousse and decorated with chocolate icing tasting.
Biskuitkuchen mit Birnenmousse und Schokolade und Verzierung mit Schokoladengeschmackglasur.
Bizcocho con mousse de sabor pera y chocolate y decoración con glaseado con sabor de chocolate.



2/3 ore in frigorifero
2/3 hours in the fridge
2/3 Stunden im Kühlschrank
2/3 horas en el frigorífico

☃ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero
3 days stored in the refrigerator
3 Tage im Kühlschrank gelagert
3 días almacenados en el frigorífico

🕒 100 g x 6 p.zi

🍷 🍷

TORTINO SELVA NERA MONO - 8 p.zi

CODE: MO057

Due pan di spagna al cacao farciti con crema allo zabaione e decorazione con cioccolato e dolce spolvero.

Two cocoa sponge cakes filled with zabaglione cream and decorated with chocolate and a sweet sprinkle.

Zwei Kakao-Biskuitkuchen gefüllt mit Zabaglione-Creme und dekoriert mit Schokolade und einer süßen Streusel.

Dos bizcochos de cacao rellenos de crema de zabaglione y decorados con chocolate y una pizca de dulce.



45 minuti in frigorifero
45 minutes in the fridge
45 Minuten im Kühlschrank
45 minutos en el frigorífico

☃ -18°C 18 M

3 giorni conservato in frigorifero
3 days stored in the refrigerator
3 Tage im Kühlschrank gelagert
3 días almacenados en el frigorífico

🕒 90 g x 8 p.zi

🍷 🍷

MILLEFOGLIE CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE MONO - 8 p.zi

CODE: MO052

Tre strati di pasta sfoglia farciti con crema chantilly e decorati con fragoline e spolvero dolce.

Three layers of puff pastry filled with chantilly cream and decorated with strawberries and sweet sprinkles.

Drei Lagen Blätterteig gefüllt mit Schlagsahne und dekoriert mit Erdbeeren und süßen Streuseln.

Tres capas de hojaldre rellenas de crema chantilly y decoradas con fresas y chispas dulces.



Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve
Fertig zum Servieren
Listo para servir

☃ -18°C 18 M

🕒 80 g x 8 p.zi

🍷 🍷

CHEESECAKE LAMPONE MONO - 8 p.zi

CODE: MO056

Granella di biscotto farcito con formaggio e decorazione con gelatina ai lamponi e lamponi.

Crunchy biscuit filled with cheese and decorated with raspberry jelly and raspberries.
Knuspriger Keks gefüllt mit Käse und dekoriert mit Himbeergelee und Himbeeren.

Galleta crujiente rellena de queso y decorada con gelatina de frambuesa y frambuesas.



30 minuti in frigorifero
30 minutes in the fridge
30 Minuten im Kühlschrank
30 minutos en el frigorífico

☃ -18°C 18 M

3 giorni conservato in frigorifero
3 days stored in the refrigerator
3 Tage im Kühlschrank gelagert
3 días almacenados en el frigorífico

🕒 100 g x 8 p.zi

🍷 🍷

CREMINO MONO - 8 p.zi

CODE: MO053

Biscotto con due strati di mousse
al gusto gianduia e al gusto nocciola
e decorazione con salsa al cioccolato.

Biscuit with two layers of gianduia and hazelnut
flavored mousse and decoration with chocolate
sauce.

Keks mit zwei Schichten Mousse mit Gianduja-
und Haselnussgeschmack und Dekoration mit
Schokoladensauce.

Galleta con dos capas de mousse de gianduia y
avellana y decoración con salsa de chocolate.



2 ore in frigorifero
2 hours in the fridge
2 Stunden im Kühlschrank
2 horas en el frigorífico

❄️ -18°C 18 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero
3 days stored in the refrigerator
3 Tage im Kühlschrank gelagert
3 días almacenados en el frigorífico

📦 120 g x 8 p.zi

🍷 🍷

ZOO SAFARI CIOCCOLATO MONO - 12 p.zi

CODE: MG008 - 8713

GLUTEN FREE

Animali in soggetti diversi
con gelato al cioccolato.

Animals in different subjects with
chocolate ice cream.

Tiere in verschiedenen Sujets mit
Schokoladeneis.

Animales en diferentes sujetos con helado
de chocolate.



👉 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

❄️ -18°C 24 M

📦 50 g x 12 p.zi

🍷 🍷 🌿 Gluten Free

🛒 Vendibili singolarmente
Sold individually

TORTA TIRAMISÙ

CODE: TOR51

Pan di Spagna con crema allo
zabaglione e mascarpone,
decorazione al cacao.

Sponge cake with zabaglione and
mascarpone cream, decoration
with cocoa powder.

Biskuitkuchen mit Zabaglione-Creme
und Mascarpone, Kakaodekoration.

Bizcocho esponjoso con crema sabayón
y mascarpone, decoración de cacao.



🍷 TORTA TIRAMISÙ
PRETAGLIATA 14 P.ZI
CODE: TOR51PT

🕒 4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero
3 days stored in the refrigerator
3 Tage im Kühlschrank gelagert
3 días almacenados en el frigorífico

📦 1,100 kg

🍷 🍷

CASH & CARRY | FREEZER CENTER | SUPERMARKET



PROFITEROLES PISTACCHIO
VASCHETTA CASH

CODE: PR006C



TORTA SACHER
CASH

CODE: TOR38C



BABÀ NAPOLETANO
MONO - 10 p.zi CASH

CODE: MO042C

TRANCIO TIRAMISÙ CHEF

CODE: TR002 - 8108B

Pan di Spagna e savoiardi con crema
allo zabaglione e mascarpone,
decorazione al cacao e topping al cacao.

Sponge cake and finger biscuits with
zabaglione and mascarpone cream, decoration
with cocoa and cocoa topping
Biskuitkuchen und Löffelbiskuit
mit Zabaione-Creme und Mascarpone,
Kakaodekoration und Kakaotopping.
Bizcocho esponjoso y bizcochos de soletilla
con crema sabayón y mascarpone, decoración
de cacao y cobertura de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,200 Kg

ⓐ ⓐ

TRANCIO TIRAMISÙ CHEF FRAGOLA

CODE: TR004 - 8110B

Pan di Spagna e savoiardi con crema
al mascarpone, decorazione
con fragole e salsa di fragola.

Sponge cake and finger biscuits with mascarpone
cream, decoration with strawberries and
strawberry sauce.
Biskuitkuchen und Löffelbiskuit mit
Mascarpone-Creme, Dekoration mit Erdbeeren
und Erdbeersauce.
Bizcocho esponjoso y bizcochos de soletilla con
crema mascarpone, decoración con fresas y salsa
de fresa.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,350 Kg

ⓐ ⓐ

TRANCIO TIRAMISÙ

CODE: TR001 - 8107B

Pan di Spagna con crema
allo zabaglione, decorazione al cacao.

Sponge cake with zabaglione cream,
decoration with cocoa.
Biskuitkuchen mit Zabaione-Creme,
Kakaodekoration.
Bizcocho esponjoso con crema sabayón,
decoración de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,050 Kg

ⓐ ⓐ

TIRAMISÙ VASCHETTA

CODE: TV001 - 8107VB

Pan di Spagna con crema
allo zabaglione e mascarpone,
decorazione al cacao.

Sponge cake with zabaglione and mascarpone
cream, decoration with cocoa.
Biskuitkuchen mit Zabaione und
Mascarpone-Creme, Kakao-Dekoration.
Bizcocho esponjoso con sabayón y crema de
mascarpone, decoración de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,150 Kg

ⓐ ⓐ

TIRAMISÙ DOPPIO SAVOIARDI

CODE: TR003 - 8108DS

Savoiardis con crema allo zabaione e mascarpone, decorazione al cacao.

Finger biscuits with zabaione and mascarpone cream, decoration with cocoa.

Löffelbiskuits mit Zabaione-Creme und Mascarpone, Kakaodekoration.

Bizcochos de soletilla con crema sabayòn y mascarpone, decoración de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 950 g

ⓐ ⓐ

TIRAMISÙ PISTACCHIO CHEF

CODE: TR005 - 8070B

Pan di Spagna e savoiardi con crema al pistacchio e mascarpone, decorazione con granella di pistacchio e variegato al cacao.

Sponge cake and fingers biscuits with pistachio and mascarpone cream, decoration with chopped pistachios and cocoa sauce.

Biskuitkuchen und Löffelbiskuits mit Pistazien und Mascarpone-Creme, Dekoration mit gehackten Pistazien und Kakaosauce.

Bizcocho esponjoso y bizcochos de soletilla con crema pistacho y mascarpone, decoración con pistachos picados y salsa de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 1,200 Kg

ⓐ ⓐ

TORTA PROFITEROLES CACAO

CODE: TN08 - 8140T

Bigné farciti con crema al gusto di vaniglia ricoperti con crema al cacao.

Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and covered with cocoa cream.

Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme und mit Kakaocreme überzogen.

Buñuelos rellenos de crema con sabor a vainilla y recubiertos con crema de cacao.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 730 g

ⓐ ⓐ

TORTA PROFITEROLES BIANCO

CODE: TN11 - 8142T

Bigné farciti con crema al cacao ricoperti con crema bianca e polvere di cacao.

Choux pastry filled with cocoa cream and covered with white cream and cocoa powder.

Windbeutel gefüllt mit Kakaocreme und überzogen mit weißen Creme und Kakaopulver.

Buñuelos rellenos de crema de cacao y recubiertos con crema blanca y el cacao en polvo.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 730 g

ⓐ ⓐ

PROFITEROLES CACAO VASCHETTA

CODE: PR001 - 8101VB

Bigné farciti con crema al gusto di vaniglia ricoperti con crema al cacao.

Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and covered with cocoa cream.

Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme und mit Kakaocreme überzogen.

Buñuelos rellenos de crema con sabor a vainilla y recubiertos con crema de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 1,250 Kg

ⓐ ⓐ

PROFITEROLES BIANCO VASCHETTA

CODE: PR002 - 8102VB

Bigné farciti con crema al cacao, ricoperti con crema bianca e polvere di cacao.

Choux pastry filled with cocoa cream and covered with white cream and cocoa powder.

Windbeutel gefüllt mit Kakaocreme und überzogen mit weißen Creme und Kakaopulver.

Buñuelos rellenos de crema de cacao y recubiertos con crema blanca y el cacao en polvo.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 1,250 Kg

ⓐ ⓐ

PROFITEROLES PISTACCHIO VASCHETTA

CODE: PR006 - 8091VB

Bigné farciti con crema al gusto di vaniglia e ricoperti con crema al pistacchio e granella di pistacchi.

Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and covered with pistachio cream and chopped pistachios.

Windbeutel gefüllt mit Vanillacreme und überzogen mit Pistaziencreme und gehackte Pistazien.

Buñuelos rellenos de crema con sabor a vainilla y recubiertos con pistacho crema y pistachos picados.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 1,250 Kg

ⓐ ⓐ

PROFITEROLES TIRAMISÙ VASCHETTA

CODE: PR005 - 8090VB

Bigné farciti con crema al cacao ricoperti con crema al gusto di tiramisù e decorazione al cacao.

Choux pastry filled with cocoa cream and covered with flavoured tiramisù cream, decoration with cocoa.

Windbeutel gefüllt mit Kakaocreme und mit Tiramisù-aromatisierte Creme überzogen, Kakaodekoration.

Buñuelos rellenos de crema de cacao con y recubiertos con crema con sabor a tiramisù, decoración de cacao y cobertura de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 1,250 Kg

ⓐ ⓐ

PROFITEROLES CIOCCOLATO FONDENTE VASCHETTA

CODE: PR008 - 8080VB

Bigné farciti con crema al gusto di vaniglia, ricoperti con crema al cioccolato fondente, decorazione con riccioli di cioccolato fondente.

Choux pastry filled with vanilla flavour cream and covered by dark chocolate cream, decoration with dark chocolate curls.

Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme bedeckt mit dunkle Schokoladencreme, Dekoration mit dunkle Schokoladenlocken.

Buñuelos rellenos de crema con sabor a vainilla, recubiertos con crema de chocolate amargo, decoración con rizos de chocolate amargo.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,250 Kg

PROFITEROLES NOCCIOLA VASCHETTA

CODE: PR007 - 8081VB

Bigné farciti con crema al gusto di vaniglia e ricoperti con crema al gusto nocciola-cacao, decorazione con granella di nocciola e variegato al cacao.

Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and covered with hazelnut-cocoa flavoured cream, decoration with chopped hazelnuts and cocoa sauce.

Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme und mit Haselnüssen-Kakao geschmackcreme überzogen, Dekoration mit gehackten Haselnüssen und Kakaosauce.

Buñuelos rellenos de crema con sabor a vainilla y cubiertos con crema con sabor de avellanas-cacao, decoración con avellanas picadas y salsa de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,250 Kg

PROFITEROLES CACAO VASSOIO

CODE: PR003 - 8101B

Bigné farciti con crema al gusto di vaniglia ricoperti con crema al cacao.

Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and covered with cocoa cream.

Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme und mit Kakaocreme überzogen.

Buñuelos rellenos de crema con sabor a vainilla y recubiertos con crema de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,250 Kg

PROFITEROLES BIANCO VASSOIO

CODE: PR004 - 8102B

Bigné farciti con crema al cacao ricoperti con crema bianca e polvere di cacao.

Choux pastry filled with cocoa cream and covered with white cream and cocoa powder.

Windbeutel gefüllt mit Kakaocreme und überzogen mit weißen Creme und Kakaopulver.

Buñuelos rellenos de crema de cacao y recubiertos con crema blanca y el cacao en polvo.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,250 Kg


TORTA FORESTA NERA


CODE: TOR01 - 8111B


Pan di Spagna al cacao con crema al cacao e crema al gusto di cherry con amarene, decorazione con riccioli di cioccolato fondente e cacao.

Sponge cake with cocoa with cocoa cream and cherry flavored cream with sour cherries, decoration with dark chocolate curls and cocoa.
Biskuitkuchen mit Kakao mit Kakaocreme und Kirschcreme mit Sauerkirschen, Dekor mit dunklen Schokoladenlocken und Kakao.
Bizcocho esponjoso de cacao con crema de cacao y crema con sabor de cherry con guindas, decoración con rizos de chocolate negro y cacao.




 Possibilità pretagliata su richiesta
Precut on demand

 4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

 -18°C 14 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 1,200 Kg


TORTA FORESTA BIANCA


CODE: TOR03 - 8128B


Pan di Spagna con crema alla nocciola e crema bianca con granella di nocciola, decorazione con riccioli di cioccolato bianco.

Sponge cake with hazelnut cream and white cream with hazelnut grain, decoration with white chocolate curls.
Biskuitkuchen mit Haselnusscreme und weiße Creme mit gehackten Haselnüssen, Dekoration mit weißer Schokolade Locken.
Bizcocho esponjoso con crema de avellana y crema blanca con granos de avellana, decoración con rizos de chocolate blanco.




 Possibilità pretagliata su richiesta
Precut on demand

 4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

 -18°C 14 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 1,200 Kg


TORTA FRUTTI DI BOSCO


CODE: TOR02 - 8112B


Pasta frolla con crema al gusto di vaniglia, decorazione con frutti di bosco ricoperti di gelatina.

Short pastry with vanilla flavoured cream, decoration with wild berries covered with jelly.
Mürbeteig mit Creme mit Vanillegeschmack, Dekoration mit Beeren mit Gelee bedeckt.
Pastafrola con crema con sabor a vainilla, decoración con frutos silvestres cubiertas de gelatina.



 Possibilità pretagliata su richiesta
Precut on demand

 4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

 -18°C 14 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 1,500 Kg


TORTA DI GRANO PARTENOPEA


CODE: TOR29 - 8187B

Torta di grano cotto con ricotta e crema pasticcera al profumo di arancia.


Cooked wheat cake with ricotta and custard flavored orange.
Gekochter Weizenkuchen mit Ricotta und Patisserie-creme mit Orangengeschmack.
Pastel de trigo cocido con ricotta y crema con sabor a naranja.



 4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

 -18°C 12 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 1,300 Kg

TORTA RAFFAELLA

CODE: TOR07 - 8183B

Pan di Spagna con crema al cocco, granella di cocco, glassa bianca e decorazione con granella di cocco.

Sponge cake with coconut cream, coconut grain, white icing and decoration with coconut grain.

Biskuitkuchen mit Kokosnusscreme, gehackte Kokosnuss, weiße Glasur und Kokosnuss granuliert Dekoration.

Bizcocho esponjoso con crema de coco, coco picado, glaseado blanco y decoración granulada de coco.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 1,200 Kg

ⓐ ⓐ

TORTA NOCCIOLA

CODE: TOR22 - 8305B

Pasta frolla e pan di Spagna farciti con crema pasticcera, cacao e nocciola, decorazione con zucchero a velo e granella di nocciola.

Short pastry and sponge cake filled with custard cream, cocoa and hazelnut, decorated with icing sugar and hazelnut grain.

Mürbeteigboden und Biskuitkuchen gefüllt mit Patisserie-creme, Kakao und Haselnuss, Dekoration mit Puderzucker und Haselnusskörnern.

Pastaflora y bizcocho esponjoso relleno de crema pastelera, cacao y avellana, decoración con azúcar en polvo y granos de avellana.



8 ore in frigorifero.
8 hours in the fridge.
8 Stunden im Kühlschrank.
8 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 18 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 1,200 Kg

ⓐ ⓐ

CROSTATA ALLA FRUTTA

CODE: CS024 - 8319B

Pasta frolla con crema pasticcera, decorazione con frutta mista. La frutta può cambiare in base alla stagione.

Short pastry with custard cream, decoration with mix of fruit. Fruit can change on the season.

Mürbeteig mit Patisserie-creme, Dekoration mit gemischten Früchten. Früchte können sich je nach Jahreszeit ändern.

Pastaflora con crema pastelera, decoración con frutas mixtas. La fruta puede cambiar dependiendo de la temporada.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 18 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 1,300 Kg

ⓐ ⓐ

PASTICCINI MIGNON ASSORTITI

CODE: MO033 - 8401M

Piccola pasticceria assortita.

Small assorted pastry.

Feingebäck-Kollektion.

Pequeños pasteles surtidos.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 1,000 Kg

ⓐ ⓐ

MOUSSE NOCCIOLA E PISTACCHIO

CODE: MU008 - 8194B

Mousse di crema alla nocciola e pistacchio, decorazione con granella di pistacchio e gelatina al gusto di pistacchio.

Mousse of hazelnut and pistachio cream, decoration with pistachio grain and pistachio flavoured jelly.

Haselnuss-Pistazien-Creme-Mousse. Dekoration mit Pistazien- und Pistaziengeschmack Gelatine.
Mousse de avellana y crema de pistacho, decoración con granos de pistacho y gelatina con sabor a pistacho.

4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,300 Kg

A G

Possibilità pretagliata su richiesta
Precut on demand



MOUSSE LIMONE

CODE: MU001 - 8103B

Mousse di crema al limone, decorazione con gelatina al gusto di limone.

Lemon cream mousse, decorated with lemon flavored jelly.

Mousse von Zitronencreme, Dekoration mit Zitronengeschmack Gelatine.
Mousse de crema de limón, decorado con gelatina con sabor a limón.

4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,250 Kg

A G

Possibilità pretagliata su richiesta
Precut on demand



MOUSSE CACAO

CODE: MU003 - 8105B

Mousse di crema al cacao, decorazione con cacao in polvere.

Mousse of cocoa cream, decoration with cocoa powder.

Kakaocrememousse, Dekoration mit Kakaopulver.

Mousse de crema de cacao, decoración con cacao en polvo.

4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,100 Kg

A G

Possibilità pretagliata su richiesta
Precut on demand



MOUSSE YOGURT

CODE: MU002 - 8104B


Mousse di crema allo yogurt, decorazione con frutti di bosco e gelatina al gusto di fragola.


Mousse of yogurt cream, decoration with berries and strawberry flavored jelly.


Mousse von Joghurtcreme, Dekoration mit Beeren und Erdbeergeschmack Gelatine.

Mousse de crema de yogur, decoración con frutos silvestres y gelatina con sabor de fresa.




 Possibilità pretagliata su richiesta
Precut on demand

 4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

 -18°C 14 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 1,300 Kg

MOUSSE FRAGOLA

CODE: MU004 - 8122B


Mousse di crema alla fragola, decorazione con fragole e gelatina al gusto di fragola.


Mousse of strawberry cream, decoration with strawberry and strawberry flavoured jelly.


Erdbeercreme-Mousse, Dekoration mit Erdbeeren und Erdbeergeschmack Gelatine.

Mousse de crema de fresa, decoración de fresa y gelatina con sabor de fresa.




 Possibilità pretagliata su richiesta
Precut on demand

 4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

 -18°C 14 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 1,300 Kg

MOUSSE LAMPONE E CACAO

CODE: MU006 - 8152B


Mousse di crema al lampone e cacao, decorazione con lampone, targhetta di cioccolato e gelatina al gusto lampone.


Mousse of raspberry and cocoa cream, decoration with raspberry and chocolate plate, raspberry flavored jelly.


Himbeer- und Kakaocreme-Mousse, Himbeer- und Schokoladen-Teller-Dekoration, Himbeerschmack-Gelatine.

Mousse de crema de frambuesa y cacao, decoración con la frambuesa y la placa de chocolate, gelatina sabor a de frambuesa.




 Possibilità pretagliata su richiesta
Precut on demand

 4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

 -18°C 14 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 1,300 Kg

ZUPPA INGLESE IN VASCHETTA

CODE: ZV001 - 8340VB


Pan di Spagna con crema al cacao e crema al gusto di fior di latte, decorazione con granella di amaretti e gocce di cioccolato fondente.


Sponge cake with cocoa cream and fior di latte flavoured cream, decoration of macaroon grain and dark chocolate drops.

Biskuitkuchen mit Kakaocreme und creme fior di latte aromatisierte, Dekoration mit Körnern von Amaretti und dunkle Schokoladetrophen.


Bizcochos esponjoso con crema de cacao y crema con un sabor fior di latte, decoración con granos de amaretti y gotas de chocolate negro.



 4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

 -18°C 14 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 1,100 Kg

PREORDINE/PRE-ORDER

TORTA CHANTILLY

CODE: TOR05 - 8155B

Pan di Spagna con crema Chantilly, decorazione con topping al cacao.

Sponge cake with Chantilly cream, decoration with cocoa topping.

Biskuitkuchen mit Creme Chantilly, Dekoration mit Kakaosauce.

Bizcocho esponjoso con crema Chantilly, decoración con cobertura de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,300 Kg

ⓐ ⓐ

TORTA ST. HONORÉ

CODE: TOR04 - 8154B

Pan di Spagna con crema allo zabaglione, decorazione con bigné ripieni di crema pasticcera e granella di nocciola.

Sponge cake with zabaglione cream, decoration with choux pastry filled with custard cream and hazelnut grains.

Biskuitkuchen mit Zabaglione-Creme, Dekoration mit Windbeutel gefüllt mit Patisserie-creme und Haselnusskörnern.

Bizcocho esponjoso con crema de sabayón decoración con buñuelos rellenos de crema pastellera y granos de avellana.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,450 Kg

ⓐ ⓐ

CHEESE CAKE ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

CODE: TOR08 - 8188B

Pan di Spagna con crema ai formaggi, decorazione con salsa di fragole e fragoline di bosco.

Sponge cake with cheese cream, decoration with strawberry sauce and wild strawberries.

Biskuitkuchen mit Frischkäse, Dekoration mit Erdbeersauce und wilde Erdbeeren.

Bizcocho esponjoso con crema de queso, decoración con salsa de fresa y fresas silvestres.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,230 Kg

ⓐ ⓐ

TORTA SACHER

CODE: TOR38 - 8150M

Pan di Spagna al cacao farcita con farcitura di albicocca, copertura al cacao.

Cocoa sponge cake filled with apricot filling, cocoa coating.

Kakao-Biskuitkuchen gefüllt mit Aprikosenfüllung, Kakaoüberzug.

Bizcocho de cacao relleno de albaricoque, cobertura de cacao.



8 ore in frigorifero.
8 hours in the fridge.
8 Stunden im Kühlschrank.
8 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 18 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,200 Kg

ⓐ ⓐ

TORTA ROKÈ

CODE: TOR06 - 8182B

Pan di Spagna al cacao con crema al cacao e nocciola, granella di nocciola, glassa al cacao e decorazione con granella di nocciole.

Cocoa sponge cake with cocoa cream and hazelnut, hazelnut grain, cocoa icing and decoration with hazelnut grain.

Kakao-Biskuitkuchen mit Kakao und Haselnusscreme, Haselnusskörner, Kakaoglasur und Dekoration mit gehackten Haselnüssen.

Bizcocho esponjoso de cacao con crema de cacao y crema de avellana, granos de avellana, glaseado de cacao y decoración con granos de avellana.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,200 Kg

ⓐ ⓐ

TORTA RICOTTELLA

CODE: TOR17 - 8302B

Biscotto alla nocciola con crema alla ricotta e crema alla nocciola e cacao, decorazione con zucchero a velo e polvere di cacao.

Hazelnut biscuit with ricotta cream and hazelnut cream and cocoa, decoration with icing sugar and cocoa powder.

Keks mit Haselnuss mit Ricottacreme und Haselnusscreme und Kakao, die Dekoration mit Puderzucker und Kakaopulver.

Bizcocho de avellana con crema de ricotta y crema de avellana y cacao, decorado con azúcar glas y cacao en polvo.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,300 Kg

ⓐ ⓐ

TORTA RICOTTA E PERE

CODE: TOR16 - 8301B

Biscotto alla nocciola con crema alla ricotta e cubetti di pera, decorazione con zucchero a velo.

Hazelnut biscuit with cream ricotta cheese and cube of pear, decoration with icing sugar.

Haselnusskeks mit Ricottacreme und Birnenwürfeln, dekoriert mit Puderzucker.

Bizcocho de avellanas con crema de ricotta y dados de pera, decorado con azúcar glas.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,300 Kg

ⓐ ⓐ

TORTA DELIZIA AL GUSTO LIMONE

CODE: TOR18 - 8303B

Cupole di pan di Spagna farcite e ricoperte con crema al gusto limone.

A sponge cake dome filled and coated with lemon cream flavouring.

Biskuitkuppel, gefüllt und überzogen mit Zitronengeschmack-Creme.

Cúpulas de bizcocho esponjoso rellenas y cubiertas con crema de sabor limón.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 900 g

ⓐ ⓐ

TORTA MIMOSA

CODE: TOR13 - 8148B

Pan di Spagna con crema pasticcera e crema al gusto di cherry, decorazione con fine granella di pan di Spagna.

Sponge cake with custard and cherry-flavored cream, decorated with fine sponge cake.
Biskuitkuchen mit Patisserie-creme und Creme mit Kirscharoma, Dekoration mit feinen Biskuitkuchen.
Bizcocho esponjoso con crema pastelera y crema con sabor a cereza, con una fina decoración de bizcocho esponjoso.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,250 Kg

ⓐ ⓐ

TORTA CHOCOLATE FUDGE CAKE

CODE: TOR10 - 8345B

Pan di Spagna al cacao con crema al cacao, glassa al cacao.

Cocoa sponge cake with cocoa cream, cocoa icing.
Kakao-Biskuitkuchen mit Kakaocreme, Kakaüberzug.
Bizcocho esponjoso con cacao con crema de cacao, glaseado de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,950 Kg

ⓐ ⓐ

TORTA RED VELVET

CODE: TOR11 - 8346B

Pan di Spagna rosso con crema bianca, topping ai frutti di bosco.

Red Sponge cake with white cream, wild berries topping.
Roter Biskuitkuchen mit weiße Creme, Topping mit Beeren.
Bizcocho esponjoso rojo con crema blanca, cubierto con frutos silvestres.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,800 Kg

ⓐ ⓐ

TORTA CAPPUCCINO TOWER

CODE: TOR12 - 8347B

Pan di Spagna al cacao con crema al caffè e latte, decorazione al cacao.

Cocoa sponge cake with coffee and milk cream, cocoa decoration.
Kakao-Biskuitkuchen mit Kaffeecreme und Milch, Kakaodekoration.
Bizcocho esponjoso con cacao con crema de café y leche, decoración de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,600 Kg

ⓐ ⓐ

TRANCIO MERINGATA

CODE: SF01 - 8109B


Meringa con crema al mascarpone e gocce di cioccolato fondente, decorazione con granella di meringa e topping al cacao.


Meringue with mascarpone cream and dark chocolate drops, decoration with meringue grain and cocoa topping.


Baiser mit Mascarpone-Creme und dunkle Schokoladentropfen, Dekoration mit Baiser und Kakaobohnen.

Merengue con crema de mascarpone y gotas de chocolate negro, decoración con granos de merengue y cobertura de cacao.



 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 14 M

 1,100 Kg

TRANCIO MERINGATA BIANCA

CODE: SF02 - 8109S


Meringa con crema al gusto di vaniglia, decorazione con granella di meringa.


Meringue with vanilla flavoured cream, decoration with meringue grain.


Baiser mit Creme Vanille-Geschmack, Dekoration mit Baiser.

Merengue con crema sabor a vainilla, decoración con merengue.



 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 14 M

 1,050 Kg

TORTA MERINGATA

CODE: SF03 - 8126B


Meringa con crema al gusto di vaniglia, decorazione con granella di meringa.


Meringue with vanilla flavoured cream, decoration with meringue grain.


Baiser mit Creme Vanillegeschmack, Dekoration mit Baiser.

Merengue con crema sabor de vainilla, decoración con granos de merengue.



 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 14 M

 1,200 Kg

MERINGA MONO DOSE - 12 p.zi

CODE: SF07 - 8203E


Meringa con crema al gusto di vaniglia e gocce di cioccolato fondente.


Meringue with flavoured vanilla cream and dark chocolate drops.


Baiser mit Creme mit Vanillegeschmack und dunkle Schokoladentropfen.

Merengue con crema sabor de vainilla y gotas de chocolate negro.



 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 14 M

 80 g x 12 p.zi



TRANCIO MILLEFOGLIE

CODE: TR016 - 8118B

Pasta sfoglia con crema pasticcera, decorazione con zucchero a velo.

Puff pastry with custard cream, decoration with icing sugar.

Blätterteiglagen mit Patisserie-creme, dekoriert und mit Puderzucker.

Hojaldre con crema pastelera, decorado con azúcar glas.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.



-18°C 14 M



3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.



1,400 Kg



TRANCIO TORRONATA

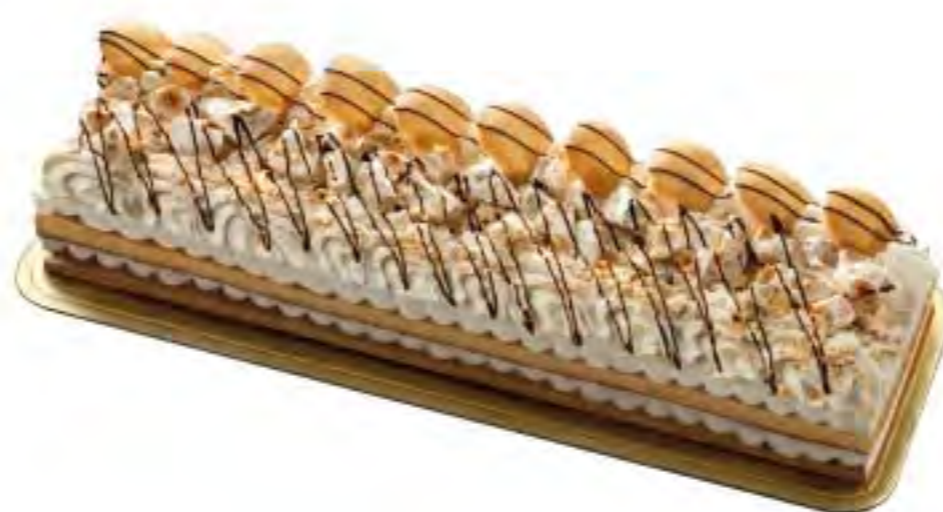
CODE: TR012 - 8113B

Pan di Spagna con crema al torrone, decorazione con granella di torrone, biscotti e topping al cacao.

Sponge cake with nougat cream, decoration with nougat grain, biscuit and cocoa topping.

Biskuitkuchen mit Nougat-Creme, Dekoration mit Nougat korn, Keksen und Kakaosauce.

Bizcocho esponjoso con crema de turrón, decoración con grano de turrón, galletas y cobertura de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.



-18°C 14 M



3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.



1,300 Kg



TRANCIO AMARETTO

CODE: TR013 - 8115B

Pan di Spagna con crema all'amaretto, decorazione con amaretti.

Sponge cake with macaroon cream, decoration with macaroon.

Biskuitkuchen mit Amaretto Creme, Dekoration mit Makronen.

Bizcocho esponjoso con crema de amaretto, decoración con amaretti.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.



-18°C 14 M



3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.



1,250 Kg



TRANCIO ST. HONORÉ

CODE: TR011 - 8106B

Pan di Spagna con crema allo zabaglione, decorazione con bigné ripieni di crema pasticcera, crema allo zabaglione e crema al cacao.

Sponge cake with zabaglione cream, decoration with choux pastry filled with custard cream, zabaglione cream and cocoa cream.
Biskuitkuchen mit Zabaglione-Creme, Dekoration mit Windbeutel gefüllt mit Patisseriecreme, Zabaglione-Creme und Kakaocreme.
Bizcocho esponjoso con crema de sabayón, decoración con buñuelos rellenos de crema pastellera, crema de sabayón y crema de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📐 1,300 Kg

ⓐ ⓐ

TRANCIO CHANTILLY

CODE: TR015 - 8116B

Pan di Spagna con crema Chantilly, decorazione con topping al cacao.

Sponge cake with Chantilly cream, decoration with cocoa topping.
Biskuitkuchen mit Creme Chantilly, Dekoration mit Kakaosauce.
Bizcocho esponjoso con crema Chantilly, decoración con cobertura de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📐 1,350 Kg

ⓐ ⓐ

TRANCIO FRUTTA

CODE: TR023 - 8119B

Pasta frolla con crema pasticcera, decorazione con frutta mista. La frutta può cambiare in base alla stagione.

Short pastry with custard cream, decoration with mix of fruit. Fruit can change depending on the season.

Mürbeteig mit Patisserie-creme, Dekoration mit gemischten Früchten. Früchte können sich je nach Jahreszeit ändern.

Pastaflora con crema pastelera, decoración con frutas mixtas. La fruta puede cambiar dependiendo de la temporada.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 18 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📐 1,200 Kg

ⓐ ⓐ

TRANCIO MIRTILLO

CODE: TR024 - 8125B

Pasta frolla con crema pasticcera, decorazione con mirtilli.

Short pastry with custard cream, decoration with blueberries.

Mürbeteig mit Patisserie-creme, Dekoration mit Blaubeeren.

Pastaflora con crema pastelera, decoración con arándanos.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 18 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📐 1,200 Kg

ⓐ ⓐ

TRANCIO DELIZIA

CODE: TR026 - 8165B

Pan di Spagna con crema pasticcera, pasta di mandorla.

Sponge cake with custard cream, almond paste.
Biskuitkuchen mit Patisserie-creme, Mandelpaste.
Bizcocho esponjoso con crema pastelera, pasta de almendras.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📦 1,150 Kg

ⓐ ⓐ

TRANCIO FIOR CACAO E LAMPONE

CODE: TR006 - 8095B

Pan di Spagna con crema al cacao e crema al gusto di lampone, decorazione con salsa di fragole.

Sponge cake with cocoa cream and raspberry flavoured cream, decoration with strawberry sauce.
Biskuitkuchen mit Kakaocreme und Creme mit Himbeergeschmack, dekoriert mit Erdbeersauce.
Bizcocho esponjoso con crema de cacao y crema con sabor a frambuesa, decorada con salsa de fresa.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📦 1,200 Kg

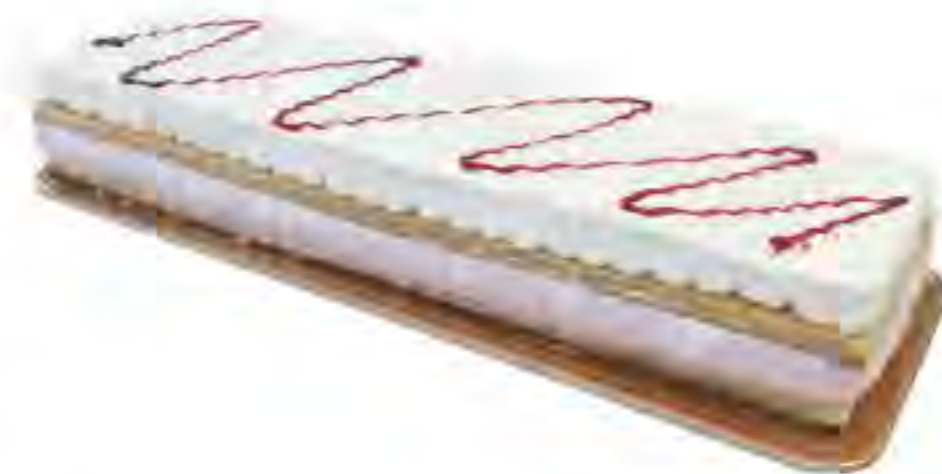
ⓐ ⓐ

TRANCIO FIOR DI BOSCO

CODE: TR009 - 8098B

Pan di Spagna con crema al gusto di frutti di bosco e crema al gusto di fior di latte, decorazione con salsa di fragole.

Sponge cake with wild berries flavoured cream and milk flavoured cream, decoration with strawberry sauce.
Biskuitkuchen mit Creme mit Beerengeschmack und Creme mit Fior di latte Geschmack, dekoriert mit Erdbeersauce.
Bizcocho esponjoso con crema con sabor a frutos silvestres y crema con sabor de fior di latte, decorada con salsa de fresa.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📦 1,200 Kg

ⓐ ⓐ

TRANCIO FIOR DI PESCA E AMARETTO

CODE: TR007 - 8096B

Pan di Spagna con crema al cacao e crema al gusto di pesca, decorazione con granella di amaretti.

Sponge cake with cocoa cream and peach flavoured cream, decoration with grain of macaroon.
Biskuitkuchen mit Kakaocreme und Creme mit Pfirsichgeschmack, dekoriert mit Körner von Makronen.
Bizcocho esponjoso con crema de cacao y crema con sabor a melocotón, decorada con granos de amaretti.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📦 1,200 Kg

ⓐ ⓐ

TRANCIO FIOR DI CACAO

CODE: TR008 - 8097B

Pan di Spagna con crema al cacao e crema al gusto di vaniglia, decorazione con cacao in polvere.

Sponge cake with cocoa cream and vanilla flavoured cream, decoration with cocoa powder.
Biskuitkuchen mit Kakaocreme und Creme mit Vanillegeschmack, dekoriert mit Kakaopulver.
Bizcocho esponjoso con crema de cacao y crema con sabor a vainilla, decorada con cacao en polvo.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,200 Kg

ⓐ ⓐ

TRANCIO FIOR DI CHANTILLY

CODE: TR010 - 8099B

Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia e crema al gusto di fior di latte, decorazione con topping al cacao.

Sponge cake with vanilla flavoured cream and fior di latte flavoured cream, decoration with cocoa topping.
Biskuitkuchen mit Creme mit Vanillegeschmack und und Creme mit Fior di latte Geschmack, dekoriert mit Kakaobohnen.
Bizcocho esponjoso con crema con sabor a vainilla y crema con sabor a fior di latte, decorada con cobertura de cacao.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

🕒 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,200 Kg

ⓐ ⓐ

SALAME DOLCE

CODE: TR025 - 8158B

Impasto di cacao, granella di biscotto e di mandorle avvolto da carta stagnola a forma di salame.

Cocoa dough, biscuit and almonds chopped wrapped in aluminum foil in the shape of salami.

Kakaoteig, Biskuit und Mandeln gehackten in Aluminiumfolie eingewickelt in Form von Salami.

Masa de cacao, galletas y almendras picados envuelto en papel de aluminio en la forma de salami.



3 ore in frigorifero.
3 hours in the fridge.
3 Stunden im Kühlschrank.
3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 18 M

🕒 5 giorni conservato in frigorifero.
5 days stored in the refrigerator.
5 Tage im Kühlschrank gelagert.
5 días almacenados en el frigorífico.

📏 1,000 Kg

ⓐ ⓐ

TORTA NONNA

CODE: TOR55

Pasta frolla farcita con crema pasticcera, ricoperta con plum cake, decorazione con mandorle e zucchero a velo.

Shortcrust pastry filled with custard cream, covered with plum cake, decoration with almonds and icing sugar.

Mürbeteig gefüllt mit Konditorcreme, bedeckt mit Pflaumenkuchen, Dekoration mit Mandeln und Puderzucker.

Pasta frolla rellena con crema pastelera, cubierta con pastel de ciruela, decoración con almendras y azúcar en polvo.



TORTA NONNA
PRETAGLIATA 14 P.ZI
CODE: TOR55PT



3/4 ore in frigorifero.
3/4 hours in the fridge.
3/4 Stunden im Kühlschrank.
3/4 horas en el frigorífico.

-18°C 18 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,200 Kg

A G

TORTA LIMONE

CODE: TOR56

Pasta frolla farcita con crema al limone, ricoperta con plum cake, decorazione con zucchero a velo.

Shortcrust pastry filled with lemon cream, covered with plum cake, decoration with icing sugar.

Mürbeteig gefüllt mit Zitronencreme, bedeckt mit Pflaumenkuchen, Dekoration mit Puderzucker.

Pasta frolla rellena con crema de limón, cubierta con pastel de ciruela, decoración con azúcar glas.



TORTA LIMONE
PRETAGLIATA 14 P.ZI
CODE: TOR56PT



4 ore in frigorifero.
4 hours in the fridge.
4 Stunden im Kühlschrank.
4 horas en el frigorífico.

-18°C 18 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,200 Kg

A G

TORTA CIOCCOLATO

CODE: TOR24

Pasta frolla farcita con crema al cioccolato, ricoperta di plumcake.

Shortcrust pastry filled with chocolate cream, covered with plumcakes.

Mürbeteig gefüllt mit Schokoladencreme, bedeckt mit Plumcake.

Pasta frolla rellena con crema de chocolate, cubierta con plumcake.



TORTA CACAO
PRETAGLIATA 14 P.ZI
CODE: TOR24PT



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

-18°C 18 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,400 kg

A G

TORTA MELE

CODE: TOR21

Pasta frolla e pan di spagna ricoperti di crema, spicchi di mele e gelatina.

Shortcrust pastry and sponge cake covered with cream, apple wedges and jelly.

Mürbeteig- und Biskuitkuchen mit Sahne, Apfelspalten und Gelee überzogen.

Masa de mantequilla y bizcocho recubiertos de crema, gajos de manzana y gelatina.



TORTA MELE
PRETAGLIATA 14 P.ZI
CODE: TOR21PT



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

-18°C 18 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,400 kg

A G


TORTA PERE E CIOCCOLATO


CODE: TOR40


Pasta frolla e pan di spagna farciti con crema al gusto cioccolato, decorazione con pere sciropate e riccioli di cioccolato fondente.

Shortcrust pastry and sponge cake filled with chocolate flavored cream, decoration with pears in syrup and dark chocolate curls.
Mürbeteig und Biskuit gefüllt mit Creme mit Schokoladengeschmack, Dekoration mit Birnen in Sirup und Locken aus dunkler Schokolade.
Pasta frolla y bizcocho relleno de crema de sabor chocolate, decoración con peras en almibar y rizos de chocolate negro.




 **TORTA PERE
E CIOC. PRET. 14 P.ZI**
CODE: TOR40PT

 8 ore in frigorifero.
8 hours in the fridge.
8 Stunden im Kühlschrank.
8 horas en el frigorífico.

 -18°C 18 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 1,400 Kg

TORTA CAROTE VEGANA

CODE: TOR57


Soffice plum cake alle carote, decorazione con zucchero a velo.

Soft carrot plum cake, decoration with icing sugar.


Weiche Karottenpflaumenkuchen, Dekoration mit Puderzucker.


Pastel de ciruela de zanahoria suave, decoración con azúcar glas.




 **TORTA CAROTE
PRETAGLIATA 14 P.ZI**
CODE: TOR57PT



 2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

 -18°C 18 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 1,000 kg

CROSTATA ALBICOCCA

CODE: TOR30


Pasta frolla con farcitura di albicocche e decorazione con righe di pasta frolla.


Shortcrust pastry with apricot filling and decoration with rows of shortcrust pastry.


Mürbeteig mit Aprikosenfüllung und Dekoration mit Streifen aus Mürbeteig.

Masa quebrada con relleno de albaricoques y decoración con rayas de masa quebrada.




 **CROSTATA
ALBICOCCA
PRETAGLIATA 14 P.ZI**
CODE: TOR30PT

 2 ore in frigorifero.
2 hours in the fridge.
2 Stunden im Kühlschrank.
2 horas en el frigorífico.

 -18°C 18 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 900 kg

CROSTATA AMARENA

CODE: TOR31


Pasta frolla con farcitura di amarena e decorazione con righe di pasta frolla.


Shortcrust pastry with black cherry filling and decoration with rows of shortcrust pastry.


Mürbeteig mit Sauerkirschenfüllung und Dekoration mit Streifen Mürbeteig.


Masa quebrada con relleno de amarena y decoración con rayas de masa quebrada.




 **CROSTATA
CILIEGIA
PRETAGLIATA 14 P.ZI**
CODE: TOR31PT

 2 ore in frigorifero.
2 hours in the fridge.
2 Stunden im Kühlschrank.
2 horas en el frigorífico.

 -18°C 18 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 900 kg

MONO BROWNIES E CAFFÈ - 9 p.zi

CODE: GF013 - 8420

GLUTEN FREE

Semifreddo al caffè su morbido brownies al cioccolato e cuore cremoso al caffè concentrato.

Coffee semifreddo on soft chocolate brownies and a soft heart of creamy concentrated coffee.
Kaffee-Semifreddo auf weichem Schokoladen-Brownie und einem weichen Herzen cremigen konzentrierten Kaffees.
Semifreddo de café sobre un suave brownies de chocolate y un suave corazón de café cremoso concentrado.



3 ore in frigorifero.
3 hours in the fridge.
3 Stunden im Kühlschrank.
3 horas en el frigorífico.

-18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

80 g x 9 p.zi

Gluten Free

MONO CACAO E LAMPONI - 9 p.zi

CODE: GF009 - 8421

GLUTEN FREE

Mousse al cacao e gelée ai lamponi su biscotto al cacao.

Cocoa mousse and raspberry gelée on cocoa biscuit.
Kakao mousse und Himbeer-Gelee auf Kakao-Biskuit.
Mousse de cacao intercalado con crema de frambuesa y galleta de cacao.



3 ore in frigorifero.
3 hours in the fridge.
3 Stunden im Kühlschrank.
3 horas en el frigorífico.

-18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

100 g x 9 p.zi

Gluten Free

MERINGOTTO AI FRUTTI DI BOSCO - 9 p.zi

CODE: GF010 - 8422

GLUTEN FREE

Meringa ricoperta da crema al cioccolato bianco e mousse ai frutti di bosco, decorazione con frutti di bosco.

Meringue covered with white chocolate cream and wild berries mousse, decoration with wild berries.
Baiser überzogen mit weisser Schokoladencreme und Waldfrüchtemousse, Dekoration mit Waldfrüchte.
Merengue cubierto con crema de chocolate blanco y mousse de bayas, decoración con bayas.



3 ore in frigorifero.
3 hours in the fridge.
3 Stunden im Kühlschrank.
3 horas en el frigorífico.

-18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

80 g x 9 p.zi

Gluten Free

MONO NOCCIOLA - 9 p.zi

CODE: GF007SL - 8506

GLUTEN FREE - SENZA LATTOSIO

Mousse alla nocciola, decorata con gelatina al cacao e granella di nocciole.

Hazelnut mousse, decorated with cocoa jelly and chopped hazelnuts.
Haselnuss Mousse, dekoriert mit Kakaogelatine und Haselnusskernen.
Mousse de avellana, decorado con gelatina de cacao y granos de avellanas.



3 ore in frigorifero.
3 hours in the fridge.
3 Stunden im Kühlschrank.
3 horas en el frigorífico.

-18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

80 g x 9 p.zi

Gluten Free

MONO FRAGOLA E LAMPONE - 9 p.zi

CODE: GF004 - 8511

GLUTEN FREE

Mousse alla fragola con morbido ripieno di lampone e glassa alle fragole.

Strawberry mousse with soft raspberry filling and strawberry frosting.
Erdbeermousse mit weicher Himbeerfüllung und Erdbeerglasur.
Mousse de fresa con relleno suave de frambuesa y glaseado de fresa.



3 ore in frigorifero.
3 hours in the fridge.
3 Stunden im Kühlschrank.
3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 105 g x 9 p.zi

🍷 🍷 🍷 **GF** Gluten Free

MONO CIOCCOLATO E COCCO - 9 p.zi

CODE: GF003 - 8510

GLUTEN FREE

Biscotto di pasta frolla ricoperto da crema alla gianduia, farcito con mousse al cocco.

Shortcrust biscuit covered with cream gianduia, stuffed with coconut mousse.
MürbeteigKekse überzogen mit Gianduia-Creme, gefüllt mit Kokosmousse.
Galleta de pasta frolla cubierta de crema de gianduia, rellena con mousse de coco.



3 ore in frigorifero.
3 hours in the fridge.
3 Stunden im Kühlschrank.
3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 100 g x 9 p.zi

🍷 🍷 🍷 **GF** Gluten Free

MONO TIRAMISÙ - 9 p.zi

CODE: GF005SL - 8504

GLUTEN FREE - SENZA LATTOSIO

Crema di tiramisù su morbido pan di spagna bagnato al caffè.

Tiramisu cream on soft sponge cake soaked in coffee.
Tiramisu Creme auf weichen Biskuitkuchen in Kaffee getränkt.
Crema de tiramisù en bizcocho esponjoso suave mojado con café.



3 ore in frigorifero.
3 hours in the fridge.
3 Stunden im Kühlschrank.
3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 90 g x 9 p.zi

🍷 🍷 🍷 **GF** Gluten Free

MONO PISTACCHIO - 9 p.zi

CODE: GF006SL - 8505

GLUTEN FREE - SENZA LATTOSIO

Mousse al pistacchio, decorata con granella di pistacchi.

Pistachio mousse, decorated with pistachios grains.
Pistazienmousse, dekoriert mit Pistazien-Korn.
Mousse de pistacho, decorado con granos de pistachos.



3 ore in frigorifero.
3 hours in the fridge.
3 Stunden im Kühlschrank.
3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 80 g x 9 p.zi

🍷 🍷 🍷 **GF** Gluten Free

MONO CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO - 9 p.zi

CODE: GF001 - 8508

GLUTEN FREE

Biscotto di pasta frolla con crema di formaggi e copertura di frutti di bosco.

Shortcrust biscuit with cream cheese and covered with wild berries.
MürbeteigKekse mit Käsecreme und Waldbeeren.
Galleta de pasta frolla con crema de queso y cobertura de bayas.



3 ore in frigorifero.
3 hours in the fridge.
3 Stunden im Kühlschrank.
3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 100 g x 9 p.zi

🍷 🍷 🍷 **GF** Gluten Free

GOLOSO AL GUSTO MANGO

12 p.zi

CODE: GO009 - 8460


Pan di Spagna con semifreddo di panna al gusto mango, decorazione con glassa gusto frutti tropicali e cubetti di mango semicanditi.


Sponge cake with semifreddo of cream mangoflavour, decoration with glaze tropical fruit flavoured and semi-candied mango cubes.


Biskuitkuchen mit Parfait Sahne Mango- Geschmack, Dekoration mit tropische Fruchtglasur und halbkandierte Mangowürfeln.


Bizcocho esponjoso semifrío de crema con sabor a mango, decoración con glaseado defrutas tropicales y cubitos de mango semi-confitados.



 Confezionati singolarmente in blister chiusi
Individually packed in closed blister

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 12 M

 90 g x 12 p.zi

GOLOSO AL GUSTO YOGURT E PESCA - 12 p.zi

CODE: GO008 - 8459

Pan di Spagna con semifreddo di panna allo yogurt e pesca, con variegatura alla melagrana, decorazione con glassa ai mirtilli e muesli di cereali.


Sponge cake with semifreddo of cream with yogurt and peach, with pomegranate variegation, decoration with blueberry icing and cereal muesli.


Biskuitkuchen mit Parfait aus Sahne mit Joghurt und Pfirsich, mit Granatapfelvariation, Dekoration mit Heidelbeerglasur und Müsli.


Bizcocho esponjoso semifrío de crema con yogur y melocotón, con variedad de granada, decoración con glaseado de arándanos y muesli de cereales.



 Confezionati singolarmente in blister chiusi
Individually packed in closed blister

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 12 M

 90 g x 12 p.zi

GOLOSO AL GUSTO FRUTTI DI BOSCO - 12 p.zi

CODE: GO005 - 8454

Pan di Spagna con semifreddo di panna al gusto di frutti di bosco, decorazione con riccioli di cioccolato bianco e frutti di bosco.


Sponge cake with semifreddo of cream with berries flavour, decoration with curls of white chocolate and berries.


Biskuitkuchen mit Parfait Sahne-Geschmack Beeren, Dekoration mit weißen Schokolade Locken und Beeren.


Bizcocho esponjoso con semifrío de crema con el sabor de las bayas, decoración con rizados de chocolate blanco y bayas.



 Confezionati singolarmente in blister chiusi
Individually packed in closed blister

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 12 M

 90 g x 12 p.zi

GOLOSO AL GUSTO NOCCIOLONE - 12 p.zi

CODE: GO004 - 8453

Pan di Spagna con semifreddo di panna al cacao e nocciola, pasta di torroncino, decorazione con glassa di cioccolato e granella di meringa.


Sponge cake with semifreddo of cocoa cream and hazelnut, nougat paste, decoration with chocolate glaze and meringue chip.


Biskuitkuchen mit Parfait Kakao Sahne und Haselnuss, Nougatpaste, Dekoration mit Schokoladenglasur und Baiserchips.


Bizcocho esponjoso con semifrío de crema de cacao y avellana, pasta de turrón, decoración con glaseado de chocolate y chips de merengue.



 Confezionati singolarmente in blister chiusi
Individually packed in closed blister

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 12 M

 90 g x 12 p.zi

TARTUFO SCURO

12 p.zi

CODE: TA01Q - 90078Q

Gelato al cioccolato con cuore di gelato alla crema, decorato con cioccolato fuso, polvere di cacao e granella di nocciole.


Chocolate ice cream with heart of cream ice cream, decoration with melted chocolate, cocoa powder and crushed hazelnuts.


Schokoladenglace mit Kern aus Cremeglace, dekoriert mit geschmolzener Schokolade, Kakaopulver und Haselnussstückchen.


Helado de chocolate con corazón de helado de crema, decorado con chocolate derretido, cacao en polvo y avellanas picadas.



 Confezionati singolarmente in blister chiusi
Individually packed in closed blister

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 90 g x 12 p.zi

TARTUFO BIANCO

12 p.zi

CODE: TA02Q - 90079Q

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


Fior di latte ice cream with heart of coffee ice cream, decoration with melted white chocolate, meringue grain and icing sugar.


Fiordilatte-Glace mit Kaffee-Glace-Kern, dekoriert mit geschmolzener weißer Schokolade, Baiserchips und Puderzucker.


Helado de fior di latte con corazón de helado de café, decorado con chocolate blanco derretido, chips de merengue y azúcar en polvo.



 Confezionati singolarmente in blister chiusi
Individually packed in closed blister

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 90 g x 12 p.zi

TARTUFO AMARETTO

12 p.zi

CODE: TA03Q - 90077Q

Gelato alla crema con cuore di gelato al cacao, decorato con granella di biscotto e amaretto.


Cream ice cream with heart of cocoa ice cream, decorated with biscuit and amaretto grains.


Cremeglace mit Kern aus Kakaoglace, dekoriert mit Biskuitkörnern und Amaretto.


Helado de crema con corazón de helado de cacao, decorado con granos de galletas y amaretto.



 Confezionati singolarmente in blister chiusi
Individually packed in closed blister

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 90 g x 12 p.zi

TARTUFO PISTACCHIO

12 p.zi

CODE: TA05Q - 90076Q


Gelato al pistacchio con cuore di gelato al cioccolato, decorato con cioccolato fuso e granella di pistacchio.


Pistachio ice cream with heart of chocolate ice cream, decorated with melted chocolate and chopped pistachio.


Pistazien-Glace mit Schoko-Glace-Kern, dekoriert mit geschmolzener Schokolade und Pistazien-Streusel.


Helado de pistacho con corazón de helado de chocolate, decorado con chocolate fundido y chips de pistacho.



 Confezionati singolarmente in blister chiusi
Individually packed in closed blister

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 90 g x 12 p.zi

TARTUFO LIMONCELLO

12 p.zi

CODE: TA04Q - 90081Q


Gelato al limone con cuore di salsa al limoncello, decorato con granella di meringa e salsa al limoncello.


Lemon ice cream with heart of limoncello sauce, decorated with meringue chips and limoncello sauce.


Zitroneneis mit Herz aus Limoncello-Sauce, dekoriert mit Baiserchips und Limoncello-Sauce.


Helado de limón con corazón de salsa de limoncello, decorado con chips de merengue y salsa de limoncello.



 Confezionati singolarmente in blister chiusi
Individually packed in closed blister

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 90 g x 12 p.zi

TARTUFO NERO

ARTIGIANALE - 12 p.zi

CODE: TA01S


Gelato al gusto cioccolato ricoperto da cacao in polvere con all'interno un cuore costituito da gelato alla nocciola e cioccolato fuso.


Chocolate flavored ice cream covered with cocoa powder with a heart made of hazelnut ice cream and melted chocolate.


Schokoladeneis mit Kakaopulver überzogen mit einem Kern aus Haselnusseis und geschmolzener Schokolade.


Helado de sabor chocolate cubierto de cacao en polvo con un corazón hecho de helado de avellana y chocolate derretido.



 Confezionati singolarmente
Individually packed

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 12 M

 120 g x 12 p.zi

NOCCIOLA IMBOTTITA

ARTIGIANALE - 12 p.zi

CODE: TA04S


Gelato alla nocciola con all'interno un cuore di cioccolato fuso.


Hazelnut flavored ice cream with a heart of melted chocolate inside.


Haselnussglace mit einem Kern aus geschmolzener Schokolade.


Helado de avellana con un corazón de chocolate derretido.



 Confezionati singolarmente
Individually packed

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 12 M

 120 g x 12 p.zi

PISTACCHIO IMBOTTITO

ARTIGIANALE - 12 p.zi

CODE: TA03S


Gelato al gusto pistacchio con all'interno un cuore di cioccolato fuso.


Pistachio flavored ice cream with a heart of melted chocolate inside.


Pistazien-Glace mit einem Kern aus geschmolzener Schokolade.


Helado de pistacho con un corazón de chocolate derretido.



 Confezionati singolarmente
Individually packed

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 12 M

 120 g x 12 p.zi

LE COPPE



CAFFÈ

CODE: CCA01 - 8205

105 g x 6 p.zi **A G**

Coppa gelato in vetro al gusto di caffè variegato con salsa al gusto di caffè.

Coffee flavoured ice cream glass-cup variegated with coffee sauce.
Glas Eisbecher mit buntem Kaffee Aroma und Sauce mit Kaffee Aroma.
Copa de vidrio con helado con un sabor de café decorado con salsa con sabor a café.



CIOCCOLATO

CODE: CCI01 - 8206

105 g x 6 p.zi **A G**

Coppa gelato in vetro al gusto di panna variegato con salsa al gusto di cioccolato.

Ice cream glass-cup with cream flavored ice cream variegated with chocolate flavor sauce.
Glas Eisbecher mit Sahnegeschmack bunt mit Schokoladenaroma-Sauce.
Copa de vidrio con helado con sabor a crema variado con salsa de sabor de chocolate.



COOKIES

CODE: CCO01 - 8212

105 g x 6 p.zi **A G**

Coppa gelato in vetro al gusto biscotto, con granella di biscotto e variegato al gusto cioccolato.

Cookie flavoured ice cream glass-cup with biscuits crumb, variegated with chocolate flavoured sauce.
Glas Keksgeschmack-Eisbecher mit Biskuit-Krümeln, bunt mit Schokoladensauce.
Copa de vidrio con helado con sabor a galletas con galletas picadas y salsa con sabor a chocolate.



CREMA FIORENTINA

CODE: CCF01 - 8207

105 g x 6 p.zi **A G**

Coppa gelato in vetro al gusto di crema fiorentina variegato con salsa al gusto di amaretto e granella di amaretto.

Crema fiorentina flavoured ice cream glass-cup variegated with macaroon sauce and amaretto crumbs.
Glas Eisbecher mit Crema fiorentina-Aroma dekoriert mit Sauce mit Makrone, und Amaretto-Krümeln.
Copa de vidrio con helado aromatizado con crema fiorentina, decorado con salsa de sabor a amaretto y migas de amaretto.



AMARENA

CODE: CAM01 - 8204

105 g x 6 p.zi **A G**

Coppa gelato in vetro al gusto di panna variegato con salsa al gusto di amarena.

Cream flavoured ice cream glass-cup variegated with cherry flavoured sauce.
Glas Eisbecher mit Sahnegeschmack dekoriert mit Sauce mit Sauerkirschgengeschmack.
Copa de vidrio con helado aromatizado con crema decorado con salsa de sabor a cereza negro.



LIMONE

CODE: CLI01 - 8208

105 g x 6 p.zi **A G**

Coppa gelato in vetro al gusto di limone variegato con salsa al gusto di limone.

Lemon flavoured ice cream glass-cup variegated with lemon sauce.
Glas Eisbecher auf buntem Zitronenaroma mit einer Zitrusaroma-Sauce.
Copa de vidrio helado con un sabor a limón variado y salsa con sabor a limón.



FLÛTE LIMONCELLO

CODE: FLI01 - 8215

100 g x 6 p.zi **A G**

Calice di gelato al gusto limone variegato con salsa al gusto di limoncello.

Chalice with ice cream lemon flavor variegated with limoncello flavoured sauce.
Kelch mit Glace mit Zitronengeschmack mit Limoncello-Aroma-Sauce.
Cáliz con helado de sabor limón variado con salsa con sabor de limoncello.



Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.



-18°C 24 M



Vendibili singolarmente
Sold individually


LIMONE RIPIENO - 10 p.zi


CODE: MG017 - 90088Q


Frutto ripieno con gelato di limone.


Lemon fruit filled with lemon ice cream.
Zitronenfrucht gefüllt mit Zitroneneis.
Fruta de limón rellena de helado de limón.



 Vendibili singolarmente
Sold individually

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 90 g x 10 p.zi


MEZZO LIMONE RIPIENO - 10 p.zi


CODE: MG017D - 90088D


Mezzo guscio ripieno di gelato al limone.


Half shell filled with lemon ice cream.
Halbschale gefüllt mit Zitroneneis.
Media concha rellena de helado de limón.



 Vendibili singolarmente
Sold individually

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 90 g x 10 p.zi


ANANAS RIPIENO - 8 p.zi


CODE: MG016 - 90086Q


Frutto ripieno di gelato all'ananas.


Pineapple fruit filled with pineapple ice cream.
Frucht der Ananas mit Ananas Eis-Creme gefüllt.
Fruto de la piña llena de helado de piña.



 Vendibili singolarmente
Sold individually

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 100 g x 8 p.zi


COCCO RIPIENO - 9 p.zi


CODE: MG014 - 90082C


Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.


Coconut shell filled with Coconut ice cream.
Gefüllte Kokosnuss mit Kokoseis.
Coco relleno con helado de coco.



 Vendibili singolarmente
Sold individually

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 90 g x 9 p.zi


MANDARINO RIPIENO - 10 p.zi


CODE: MG015 - 90084Q


Frutto ripieno con gelato di mandarino.


Mandarin fruit filled with mandarin ice cream.
Mandarinenfrucht gefüllt mit Mandarineneis.
Fruta mandarina rellena con helado de mandarina.



 Vendibili singolarmente
Sold individually

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 90 g x 10 p.zi

SEMIFREDDO TORRONCINO - 12 p.zi

CODE: SF04 - 8200

Semifreddo al torroncino, decorazione con granella di nocciole.

Nougat semifreddo, decorated with hazelnut grain.

Nugat semifreddo, dekoration mit Haselnusskörnern.

Parfait de turrón, decoración con granos de avellana.



Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.



-18°C 14 M



80 g x 12 p.zi



Vendibili singolarmente
Sold individually



SEMIFREDDO CAFFÈ 12 p.zi

CODE: SF05 - 8201

Semifreddo al caffè, decorazione con scaglette di cioccolato fondente.

Coffee semifreddo, decoration with dark chocolate shavings.

Kaffee Semifreddo, Dekoration mit dunkle Schokoladenspänen.

Parfait de café, decoración con copos de chocolate negro.



Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.



-18°C 14 M



80 g x 12 p.zi



Vendibili singolarmente
Sold individually

SEMIFREDDO MENTA - 12 p.zi

CODE: SF06 - 8202

Semifreddo alla menta, decorazione con scaglette di cioccolato fondente.

Mint semifreddo, decorated with dark chocolate shavings.

Minze semifreddo, Dekoration mit dunkle Schokoladenspänen.

Parfait de menta, decoración con copos de chocolate negro.



Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.



-18°C 14 M



80 g x 12 p.zi



Vendibili singolarmente
Sold individually

DELIZIE AL GUSTO LIMONE MONO - 6 p.zi

CODE: MO025 - 8227

Cupole di pan di Spagna farcite e ricoperte con crema al gusto limone.

A sponge cake dome filled and coated with lemon cream flavouring.

Biskuitkuppel, gefüllt und überzogen mit Zitronengeschmack-Creme.

Cúpulas de bizcocho esponjoso rellenas y cubiertas con crema de sabor limón.



Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.



-18°C 12 M



3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.



90 g x 6 p.zi



COPPA MASCARPONE MONO - 10 p.zi

CODE: MO017 - 8172

Crema al mascarpone con cacao, decorazione con granella di amaretto e praline al cacao.

Mascarpone cream with cocoa, decoration with amaretto grains and cocoa pralines.

Mascarpone-Creme mit Kakao, Dekoration mit Amaretto-Körnern und Kakaopralinen.

Crema de mascarpone con cacao, decoración con granos de amaretto y bombones de cacao.



Vendibili singolarmente
Sold individually



30 minuti in frigorifero.
30 minutes in the fridge.
30 Minuten im Kühlschrank.
30 minutos en el frigorífico.



-18°C 18 M



4 giorni conservato in frigorifero.
4 days stored in the refrigerator.
4 Tage im Kühlschrank gelagert.
4 días almacenados en el frigorífico.



90 g x 10 p.zi



COPPA PROFITEROLES 12 p.zi

CODE: MO013 - 8199A

Tre bigné farciti con crema pasticcera e ricoperti di crema al cacao, decorata con riccioli di cioccolato fondente.

Three choux pastry filled up with custard and covered by cocoa cream, decorated with curls of dark chocolate.

Drei Choux-Gebäck gefüllt mit Pudding und Kakaocreme, verziert mit Locken aus dunkler Schokolade.

Tres pasteles choux rellenos de natillas y cubiertos de crema de cacao, decorados con rizos de chocolate oscuro.



Vendibili singolarmente
Sold individually



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.



-18°C 14 M



3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.



100 g x 12 p.zi



COPPA TIRAMISÙ MONO - 12 p.zi

CODE: MO004 - 8177A

Crema allo zabaglione e pan di Spagna, decorazione con cacao in polvere.

Zabaglione cream and sponge cake, decoration with cocoa powder.

Creme mit Zabaione und Biskuit, Dekoration mit Kakaopulver.

Crema con sabayón y bizcocho esponjoso, decoración con cacao en polvo.



Vendibili singolarmente
Sold individually



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.



-18°C 14 M



3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.



100 g x 12 p.zi



PANNA COTTA NEUTRA - 18 p.zi

CODE: MO014 - 8181

Panna al naturale.

Natural cream.
Natürliche Creme.
Crema natural.



Vendibili singolarmente
Sold individually



2 ore in frigorifero.
2 hours in the fridge.
2 Stunden im Kühlschrank.
2 horas en el frigorífico.



-18°C 18 M



5 giorni conservato in frigorifero.
5 days stored in the refrigerator.
5 Tage im Kühlschrank gelagert.
5 días almacenados en el frigorífico.



130 g x 18 p.zi



MOUSSE GUSTO CACAO MONO - 6 p.zi

CODE: MO019 - 8220

Pan di Spagna con crema al cacao,
decorazione con cacao in polvere.

Sponge cake with cocoa cream, decoration with
cocoa powder.

Biskuitkuchen mit Kakaocreme, Dekoration mit
Kakaopulver.

Bizcocho con crema de cacao, decoración con
cacao en polvo.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 100 g x 6 p.zi

ⓐ ⓐ

CREMA CATALANA IN COCCIO MONO - 8 p.zi

CODE: MO005 - 8189C

Crema catalana con zucchero
caramellato.

Catalan cream with caramelized sugar.

Katalanische Creme mit karamellisiertem Zucker.

Crema catalana con azúcar caramelizado.



2 ore in frigorifero.
2 hours in the fridge.
2 Stunden im Kühlschrank.
2 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 18 M

5 giorni conservato in frigorifero.
5 days stored in the refrigerator.
5 Tage im Kühlschrank gelagert.
5 días almacenados en el frigorífico.

🕒 100 g x 8 p.zi

ⓐ ⓐ

TIRAMISÙ MASCARPONE MONO - 10 p.zi

CODE: MO002 - 8289

Crema al mascarpone e savoiardi,
decorazione con cacao in polvere.

Mascarpone cream and savoy biscuits,
decoration with cocoa powder.

Mascarpone-Creme und Löffelbiskuits, die
Dekoration mit Kakaopulver.

Crema de mascarpone y bizcochos de soletilla,
decorado con cacao en polvo.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 18 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 120 g x 10 p.zi

ⓐ ⓐ



Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away

TIRAMISÙ CHEF MONO - 10 p.zi

CODE: MO01 - 8293

Savoiardi con crema al mascarpone,
decorazione con polvere di cacao.

Finger biscuits with mascarpone cream,
decoration with cocoa powder.

Löffelbiskuits mit Mascarponecreme,
Dekoration mit Kakaopulver.

Bizcochos de soletilla con crema de
mascarpone, decoración con cacao en polvo.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 100 g x 10 p.zi

ⓐ ⓐ



Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away

BABÀ CREMA VASSOIO MONO - 10 p.zi

CODE: MO040 - 8408

Tipico dolce napoletano farcito con crema e ciliegie amarenate.

Sponge cake with cheese cream, decoration with strawberry sauce and sour cherries.
Typischer neapolitanischer Nachtisch angefüllt mit Creme und Schwarzkirsche.
Postre napoletano tipico relleno de crema y cerezas amargas.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 150 g x 10 p.zi

ⓐ ⓐ



Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away

BABÀ MIGNON MONO 6 p.zi

CODE: MO024 - 8226

Tipico dolce napoletano ripieno di crema alla nocciola.

Typical Neapolitan dessert filled with hazelnut cream.
Typischer neapolitanischer Nachtisch gefüllt mit Haselnusscreme.
Postre napolitano típico relleno de crema de avellana.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 150 g x 6 p.zi

ⓐ ⓐ



Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away

TORTINO YOGURT E PESCA MONO - 6 p.zi

CODE: MO020 - 8222

Biscotto alla nocciola con crema allo yogurt e pesche.

Hazelnut biscuit with yogurt cream and peaches.
Haselnusskeks mit Joghurtcreme und Pfirsichen.
Bizcocho de avellana con crema de yogur y melocotones.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 100 g x 6 p.zi

ⓐ ⓐ



Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away

TORTINO RICOTTA E PERE MONO - 6 p.zi

CODE: MO021 - 8223

Biscotti alla nocciola con crema alla ricotta e cubetti di pera, decorazione con zucchero a velo.

Hazelnut biscuits with ricotta cream and cubes of pear, decoration with icing sugar.
Haselnusskeks mit Ricottacreme und Birnenwürfeln, Dekoration mit Puderzucker.
Galletas de avellana con crema de ricotta y cubos de pera, decorado con azúcar glas.



2/3 ore in frigorifero.
2/3 hours in the fridge.
2/3 Stunden im Kühlschrank.
2/3 horas en el frigorífico.

❄️ -18°C 12 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

🕒 90 g x 6 p.zi

ⓐ ⓐ



Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away

SOUFFLÉ CIOCCOLATO BIANCO - 12 p.zi

CODE: MO012 - 8272D

GLUTEN FREE

Soufflé con cuore di cioccolato
bianco liquido.

Soufflé with a liquid white chocolate heart.
Soufflé mit einem Herz aus flüssiger weißen
Schokoladen.
Soufflé con un corazón de chocolate blanco
líquido.



Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away



Congelato: 600W x 50sec. - Scongelo: 30sec.
If frozen: 600W x 50sec. - If thawed: 30sec.
Gefroren: 600W x 50sec. - Aufgetaut: 30sec.
Congelado: 600W x 50sec. - Descongelado: 30sec.



-18°C 14 M



3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.



100 g x 12 p.zi



GF Gluten Free

SOUFFLÉ PISTACCHIO MONO - 12 p.zi

CODE: MO008 - 8180

Soufflé al pistacchio con cuore
liquido.

Pistachio soufflé with a liquid heart.
Pistazie Soufflé mit flüssigem Herz.
Soufflé de pistacho con un corazón líquido.



Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away



Congelato: 600W x 60sec. - Scongelo: 30sec.
If frozen: 600W x 60sec. - If thawed: 30sec.
Gefroren: 600W x 60sec. - Aufgetaut: 30sec.
Congelado: 600W x 60sec. - Descongelado: 30sec.



-18°C 18 M



2 giorni conservato in frigorifero.
2 days stored in the refrigerator.
2 Tage im Kühlschrank gelagert.
2 días almacenados en el frigorífico.



100 g x 12 p.zi



G

SOUFFLÉ FRUTTI DI BOSCO MONO - 12 p.zi

CODE: MO010 - 8270D

GLUTEN FREE

Soufflé con cuore ai frutti di bosco
liquido.

Soufflé with a liquid berries heart.
Soufflé mit einem Herz aus flüssiger Beeren.
Soufflé con un corazón de bayas líquidas.



Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away



Congelato: 600W x 50sec. - Scongelo: 30sec.
If frozen: 600W x 50sec. - If thawed: 30sec.
Gefroren: 600W x 50sec. - Aufgetaut: 30sec.
Congelado: 600W x 50sec. - Descongelado: 30sec.



-18°C 14 M



3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.



100 g x 12 p.zi



GF Gluten Free

SOUFFLÉ CIOCCOLATO MONO - 12 p.zi

CODE: MO006 - 8179

Soufflé con cuore di cioccolato
liquido.

Soufflé with a liquid chocolate core.
Soufflé mit einem Herz aus flüssiger Schokolade.
Soufflé con un corazón de chocolate líquido.



Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away



Congelato: 600W x 60sec. - Scongelo: 30sec.
If frozen: 600W x 60sec. - If thawed: 30sec.
Gefroren: 600W x 60sec. - Aufgetaut: 30sec.
Congelado: 600W x 60sec. - Descongelado: 30sec.



-18°C 18 M



2 giorni conservato in frigorifero.
2 days stored in the refrigerator.
2 Tage im Kühlschrank gelagert.
2 días almacenados en el frigorífico.



100 g x 12 p.zi



G

SOUFFLÉ CIOCCOLATO MONO - 12 p.zi

CODE: MO006D - 8179D

GLUTEN FREE

Soufflé con cuore di cioccolato
liquido.

Soufflé with a liquid chocolate core.
Soufflé mit einem Herz aus flüssiger Schokolade.
Soufflé con un corazón de chocolate líquido.



Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away



Congelato: 600W x 50sec. - Scongelo: 30sec.
If frozen: 600W x 50sec. - If thawed: 30sec.
Gefroren: 600W x 50sec. - Aufgetaut: 30sec.
Congelado: 600W x 50sec. - Descongelado: 30sec.



-18°C 14 M



3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.



100 g x 12 p.zi



GF Gluten Free

CASSATA AL GUSTO PISTACCHIO - 12 p.zi

CODE: MG013 - 90081P


Gelato alla crema con gelato al pistacchio e gelato al fior di latte arricchito da ciliegie, cubetti di arance candite e gocce di cioccolato.


Cream ice cream with pistachio ice cream and fior di latte ice cream enriched with cherries, candied orange cubes and chocolate drops.


Sahneeis mit Pistazieneis und Fior di Latte-Eis, angereichert mit Kirschen, kandierten Orangenwürfeln und Schokoladendrops.


Helado de crema con helado de pistacho y helado de fior di latte enriquecido con cerezas, cubitos de naranja confitada y gotas de chocolate.



 Vendibili singolarmente
Sold individually

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 12 M

 120 g x 12 p.zi

CASSATA AL GUSTO CIOCCOLATO - 12 p.zi

CODE: MG012 - 90080P


Gelato alla crema con gelato al cioccolato e gelato al fior di latte arricchito da ciliegie, cubetti di arance candite e gocce di cioccolato.


Cream ice cream with chocolate ice cream and fior di latte ice cream enriched with cherries, candied orange cubes and chocolate drops.


Sahneeis mit Schokoladeneis und Fior di Latte-Eis, angereichert mit Kirschen, kandierten Orangenwürfeln und Schokoladendrops.


Helado de crema con helado de chocolate y helado de fior di latte enriquecido con cerezas, cubitos de naranja confitada y gotas de chocolate.



 Vendibili singolarmente
Sold individually

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 12 M

 120 g x 12 p.zi

CASSATINA SICILIANA DI RICOTTA - 12 p.zi


CODE: MO030 - 8245


Dessert a base di pasta di mandorla ripiena di crema di ricotta.


Desserts made from almond paste stuffed with ricotta cream.

Dessert mit Mandelpaste gefüllt mit Ricotta-Creme.
Postre elaborado con pasta de almendras rellena de crema de ricotta.




 Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away

 5/6 ore in frigorifero.
5/6 hours in the fridge.
5/6 Stunden im Kühlschrank.
5/6 horas en el frigorífico.

 -18°C 18 M

 2 giorni conservato in frigorifero.
2 days stored in the refrigerator.
2 Tage im Kühlschrank gelagert.
2 días almacenados en el frigorífico.

 95 g x 12 p.zi

CANNOLO SICILIANO MONO - 10 p.zi

CODE: MO031 - 8246


Cialda ripiena di crema di ricotta ricoperta di glassa al cacao e scorze di arancia candita.


Waffles filled with ricotta cream covered with cocoa icing and candied orange peel.


Waffel gefüllt mit Ricotta-Creme, überzogen mit Kakaoglasur und Schale aus kandierter Orange.


Gofres rellenos de crema de requesón recubiertos de glaseado de cacao y cáscaras de naranja confitadas.




 Facili da riconfezionare Take-Away
Easy to resell for Take-Away

 4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.

 -18°C 18 M

 3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

 120 g x 10 p.zi

COPPETTA PANNA CACAO MONO - 18 p.zi

CODE: PCCO08 - 90022F


Coppa gelato al gusto di panna
variegato con salsa al gusto
di cioccolato.


Ice cream cup flavored variegated with
chocolate flavor sauce.


Eisbecher mit Sahnegeschmack bunt mit
Schokoladenaroma-Sauce.


Helado con sabor a crema variado con salsa de
sabor de chocolate.



 Vendibili singolarmente
Sold individually

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 80 g x 18 p.zi

COPPETTA LIMONE MONO - 18 p.zi

CODE: LICO08 - 90045F


Coppa gelato al gusto di limone
variegato con salsa al gusto di
limone.


Lemon flavoured ice cream cup variegated
with lemon flavoured sauce.


Eisbecher auf bunten Zitronengeschmack mit
einer Sauce mit Zitronengeschmack.


Copa de helado con sabor de limón variado
con salsa de sabor de limón.



 Vendibili singolarmente
Sold individually

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 80 g x 18 p.zi

COPPETTA FIOR DI PANNA MONO - 18 p.zi

CODE: FPCO08 - 90015F


Coppa gelato al gusto di panna.


Cream flavoured ice cream cup.


Eisbecher mit Sahnegeschmack.


Copa de helado aromatizado con crema



 Vendibili singolarmente
Sold individually

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 80 g x 18 p.zi

COPPETTA PANNA AMARENA MONO - 18 p.zi

CODE: PACO08 - 90018F


Coppa gelato al gusto di panna
variegato con salsa al gusto
di amarena.


Cream flavoured ice cream cup variegated
with cherry flavoured sauce.


Eisbecher mit Sahnegeschmack dekoriert mit
Sauce mit Sauerkirschgeschmack.


Copa de helado aromatizado con crema
decorado con salsa de sabor a cereza negro.



 Vendibili singolarmente
Sold individually

 Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.

 -18°C 24 M

 80 g x 18 p.zi

ZOO SAFARI VANIGLIA

CODE: MG007 - 8712

GLUTEN FREE

Animali in soggetti diversi
con gelato alla vaniglia.

Animals in different subjects with vanilla
ice cream.

Tiere in verschiedenen Sujets mit
Vanilleglace.

Animales en diferentes sujetos con helado
de vainilla.



Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.



-18°C 24 M



50 g x 12 p.zi



GF Gluten Free



Vendibili singolarmente
Sold individually

PRODOTTI IN PREORDINE / PRE-ORDER



CORNETTO



SFOGLIATELLA



CODE D'ARAGOSTA



ARANCINI
DI CARNE



ARANCINI
AL PROSCIUTTO



ARANCINI
ALLA NORMA



ARANCINI
DI SPINACI



CREMA DI RICOTTA
IN SAC À POCHE

TORTE SPECIALI



TORTA DI S. VALENTINO

CODE: 8149B

Pan di Spagna con crema al cacao, decorazione con crema al gusto di panna e fragola, cuoricini di zucchero.

Sponge cake with cocoa cream, decoration with cream and strawberry flavor cream, little hearts of sugar.

Biskuitkuchen mit Kakaocreame, Dekoration mit Sahne Geschmack und Erdbeersahnegeschmack, Zuckerherzen.

Biscocho esponjoso con crema de cacao, decoración con crema sabor a nata y fresa, pequeños corazones de azúcar.

4/5 ore in frigorifero.

4/5 hours in the fridge.

4/5 Stunden im Kühlschrank.

4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.

3 days stored in the refrigerator.

3 Tage im Kühlschrank gelagert.

3 días almacenados en el frigorífico.

1,200 Kg

A G PREORDINE/PRE-ORDER



TORTA DI PASQUA

CODE: FE012 - 8335B

Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia, decorazione con granella di nocciola e torrone, pupazzetti e targhetta di zucchero decorata con salsa al cacao.

Sponge cake with vanilla flavoured cream, decoration with hazelnut and nougat grain, puppets and sugar plate decorated with cocoa sauce.

Biskuitkuchen mit Vanille-aromatisierte creme, Dekoration mit Haselnusskörnern und Nougat, Marionetten und Zuckerplatte mit Kakaosauce.

Biscocho con crema de vainilla, decoración con chips de avellana y turrón, marionetas y plato de azúcar decorado con salsa de cacao.

4/5 ore in frigorifero.

4/5 hours in the fridge.

4/5 Stunden im Kühlschrank.

4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.

3 days stored in the refrigerator.

3 Tage im Kühlschrank gelagert.

3 días almacenados en el frigorífico.

1,200 Kg

A G PREORDINE/PRE-ORDER



TRONCHETTO DI NATALE

CODE: FE005 - 8129B

Pan di Spagna arrotolato con crema al gusto di vaniglia, scagliette di cacao e granella di torrone, decorazione con crema al cacao e decorazioni natalizie.

Sponge cake rolled with vanilla flavored cream, cocoa flakes and nougat grain, decorated with cocoa cream and Christmas decorations.

Biskuitkuchen mit Creme mit Vanillegeschmack, Kakaoflocken und Nougatkorn, Dekoration mit Kakaocreame und Weihnachtsdekorationen.

Biscocho esponjoso enrollado con crema sabor de vainilla, copos de cacao y grano de turrón, decoración con crema de cacao y decoraciones de navidad.

4/5 ore in frigorifero.

4/5 hours in the fridge.

4/5 Stunden im Kühlschrank.

4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.

3 days stored in the refrigerator.

3 Tage im Kühlschrank gelagert.

3 días almacenados en el frigorífico.

1,200 Kg

A G PREORDINE/PRE-ORDER



MINI TRONCHETTO DI NATALE

CODE: FE006 - 8145

Pan di Spagna arrotolato con crema al sapore di vaniglia, scagliette di cacao e granella di torrone, decorazione con crema al cacao e decorazioni natalizie.

Sponge cake rolled with vanilla flavored cream, cocoa flakes and nougat grain, decorated with cocoa cream and Christmas decorations.

Biskuitkuchen mit Creme mit Vanillegeschmack, Kakaoflocken und Nougatkörner, Dekoration mit Kakaocreame und Weihnachtsdekorationen.

Biscocho esponjoso enrollado con crema sabor de vainilla, copos de cacao y granos de turrón, decoración con crema de cacao y decoraciones.

4/5 ore in frigorifero.

4/5 hours in the fridge.

4/5 Stunden im Kühlschrank.

4/5 horas en el frigorífico.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.

3 days stored in the refrigerator.

3 Tage im Kühlschrank gelagert.

3 días almacenados en el frigorífico.

500 g

A G PREORDINE/PRE-ORDER



PANDORO DI NATALE FARCITURA CHANTILLY

CODE: FE007 - 8130C

Pandoro con crema semifredda al gusto di vaniglia, copertura al cacao, decorazione con zucchero a velo e targhetta natalizia.

Pandoro with vanilla flavoured semifredda cream, cocoa cover, decoration with icing sugar and Christmas plate.

Pandoro mit Vanillegeschmack Semifreddacreme, Kakaoüberzug, Dekoration mit Puderzucker und Weihnachtsdekoration.

Pandoro con crema semifrita sabor de vainilla, cobertura de cacao, decoración con azúcar en polvo y decoración navideña.

40 min. temperatura ambiente.

40 min. ambient temperature.

40 Min. Raumtemperatur.

40 min. temperatura ambiente.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.

3 days stored in the refrigerator.

3 Tage im Kühlschrank gelagert.

3 días almacenados en el frigorífico.

1,200 Kg

A G PREORDINE/PRE-ORDER



PANDORO DI NATALE FARCITURA NOCCIOLA

CODE: FE008 - 8130N

Pandoro con crema semifredda alla nocciola, copertura al cacao, decorazione con granella di nocciola e targhetta natalizia.

Pandoro with hazelnut semifreddo cream, cocoa cover, decoration with hazelnut grain and Christmas plate.

Pandoro mit Haselnuss-Semifredda-Creme, Kakaoüberzug, Dekoration mit Haselnusskörnern und Weihnachtsdekoration.

Pandoro con crema semifredda de avellana, cobertura de cacao, decoración con granos de avellana y decoración navideña.

40 min. temperatura ambiente.

40 min. ambient temperature.

40 Min. Raumtemperatur.

40 min. temperatura ambiente.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.

3 days stored in the refrigerator.

3 Tage im Kühlschrank gelagert.

3 días almacenados en el frigorífico.

1,200 Kg

A G PREORDINE/PRE-ORDER



PANETTONE DI NATALE FARCITURA CACAO

CODE: FE002 - 8121B

Panettone con crema semifredda al cacao, copertura al cacao, decorazione con granella di croccante e targhetta natalizia.

Panettone with cocoa semifredda cream, cocoa cover, decoration with crunchy grain and Christmas plate.

Panettone mit Kakao Semifreddacreme, Kakaoüberzug, knusprigem Korndekor und Weihnachtsdekoration.

Panettone con crema semifrita a cacao, cobertura de cacao, decoración crujiente y decoración navideña.

40 min. temperatura ambiente.
40 min. ambient temperature.
40 Min. Raumtemperatur.
40 min. temperatura ambiente.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,200 Kg

PREORDINE/PRE-ORDER



PANETTONE DI NATALE FARCITURA CHANTILLY

CODE: FE003 - 8121C

Panettone con crema semifredda al gusto di vaniglia, copertura al cacao, decorazione con zucchero a velo e targhetta natalizia.

Panettone with vanilla flavoured semifredda cream, cocoa cover, decoration with icing sugar and Christmas plate.

Panettone mit Vanillegeschmack Semifreddacreme, Kakaoüberzug, Dekoration mit Puderzucker und Weihnachtsdekoration.

Panettone con crema semifrita sabor de vainilla, cobertura de cacao, decoración con azúcar en polvo y decoración navideña.

40 min. temperatura ambiente.
40 min. ambient temperature.
40 Min. Raumtemperatur.
40 min. temperatura ambiente.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,200 Kg

PREORDINE/PRE-ORDER



PANETTONE DI NATALE FARCITURA NOCCIOLA

CODE: FE004 - 8121N

Panettone con crema semifredda alla nocciola, copertura al cacao, decorazione con granella di nocciola e targhetta natalizia.

Panettone with hazelnut semifreddo cream, cocoa cover, decoration with hazelnut grain and Christmas plate.

Panettone mit Haselnuss-Semifredda-Creme, Kakaoüberzug, Dekoration mit Haselnusskörnern und Weihnachtsdekoration.

Panettone con crema semifredda de avellana, cobertura de cacao, decoración con granos de avellana y decoración navideña.

40 min. temperatura ambiente.
40 min. ambient temperature.
40 Min. Raumtemperatur.
40 min. temperatura ambiente.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,200 Kg

PREORDINE/PRE-ORDER



PANDORO DI NATALE FARCITURA CACAO

CODE: FE009 - 8130B

Pandoro con crema semifredda al cacao, copertura al cacao, decorazione con granella di croccante e targhetta natalizia.

Pandoro with cocoa semifredda cream, cocoa cover, decoration with crunchy grain and Christmas plate.

Pandoro mit Kakao Semifreddacreme, Kakaoüberzug, knusprigem Korndekor und Weihnachtsdekoration.

Pandoro con crema semifrita a cacao, cobertura de cacao, decoración crujiente y decoración navideña.

40 min. temperatura ambiente.
40 min. ambient temperature.
40 Min. Raumtemperatur.
40 min. temperatura ambiente.

-18°C 14 M

3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.

1,200 Kg

PREORDINE/PRE-ORDER

RETAIL | SUPERMARKET | LINEA GDO | FREEZER CENTER



**PROFITEROLES
VASCHETTA**
CODE: TN07 - 8140



**TRANCIO TIRAMISÙ
CHEF**
CODE: TN03 - 8134



**TORTINO FRUTTI DI
BOSCO**
CODE: TN12 - 8144



**TORTINO
MERINGATA**
CODE: TN02 - 8133



**TORTINO
ST. HONORÉ**
CODE: TN01 - 8132



**TORTINO
CIOCCOLATO**
CODE: TN09 - 8141



**MOUSSE
FRAGOLA**
CODE: TN05 - 8137



**MOUSSE
LIMONE**
CODE: TN06 - 8138



**MOUSSE
YOGURT**
CODE: TN04 - 8135



**PROFITEROLES BIANCO
VASCHETTA**
CODE: TN10 - 8142



**MOUSSE
PISTACCHIO**
CODE: TN18 - 8267



**PROFITEROLES
FONDENTE**
CODE: TN13 - 8350



**TRANCETTO
MILLEFOGLIE**
CODE: TN14 - 8266

PREORDINE/PRE-ORDER

PREORDINE/PRE-ORDER

CASH & CARRY | FREEZER CENTER | SUPERMARKET



**PROFITEROLES CACAO
VASCHETTA CASH**

CODE: PR001C - 8101V



**PROFITEROLES BIANCO
VASCHETTA CASH**

CODE: PR002C - 8102V



**TORTA FRUTTI DI
BOSCO CASH**

CODE: TOR02C - 8112



**TRANCIO TIRAMISÙ
CHEF CASH**

CODE: TR002C - 8108



**TRANCIO ST. HONORÉ
CASH**

CODE: TR011C - 8106



**MOUSSE LIMONE
CASH**

CODE: MU001C - 8103



**TRANCIO TORRONATA
CASH**

CODE: TR012C - 8113



**TRANCIO MILLEFOGLIE
CASH**

CODE: TR016C - 8118



**TORTA LIMONE
PRETAGLIATA 14 p.zi CASH**

CODE: TF003C - 8353EC



**PROFITEROLES CACAO
VASSOIO CASH**

CODE: PR003C - 8101



**PROFITEROLES BIANCO
VASSOIO CASH**

CODE: PR004C - 8102



**PROFITEROLES CACAO
CON FOTO**

CODE: PR001FO - 8101VD



**PROFITEROLES BIANCO
VASCHETTA FOTO**

CODE: PR002FO - 8102VD



**PROFITEROLES TIRAMISÙ
VASCHETTA CASH**

CODE: PR005C - 8090V



**TIRAMISÙ VASCHETTA
CASH**

CODE: TV001C - 8107V



**TRANCIO TIRAMISÙ
CASH**

CODE: TR001C - 8107



**TRANCIO TIRAMISÙ
CHEF FRAGOLA CASH**

CODE: TR004C - 8110



**TRANCIO MERINGATA
CASH**

CODE: SF01C - 8109



**TRANCIO AMARETTO
CASH**

CODE: TR013C - 8115



**TRANCIO FRUTTA
CASH**

CODE: TR023C - 8119



**TRANCIO CHANTILLY
CASH**

CODE: TR015C - 8116



**MOUSSE YOGURT
CASH**

CODE: MU002C - 8104



**MOUSSE CACAO
CASH**

CODE: MU003C - 8105



**MOUSSE FRAGOLA
CASH**

CODE: MU004C - 8122



**TORTA FORESTA NERA
CASH**

CODE: TOR01C - 8111



**TORTA ROKÉ
CASH**

CODE: TOR06C - 8182



**TORTA MIMOSA
CASH**

CODE: TOR13 - 8148



**TORTA FORESTA BIANCA
CASH**

CODE: TOR03C - 8128



**TORTA DELLA NONNA
PRETAGLIATA 14 p.zi CASH**

CODE: TF001C - 8351EC



**TORTA MELE
PRETAGLIATA 14 p.zi CASH**

CODE: TF005C - 8355EC



**TRANCIO MERINGATA
BIANCA CASH**

CODE: SF02C - 8109R



**MOUSSE NOCCIOLA
E PISTACCHIO CASH**

CODE: MU008C - 8194



**TORTA CHEESECAKE ALLE
FRAGOLINE DI BOSCO CASH**

CODE: TOR08C - 8188



**TORTA ST. HONORÉ
CASH**

CODE: TOR04C - 8154



**TORTA CHANTILLY
CASH**

CODE: TOR05C - 8155



**BABÀ NAPOLETANO
MONO - 10 p.zi CASH**

CODE: MO042C



**PROFITEROLES PISTACCHIO
VASCHETTA CASH**

CODE: PR006C



**TORTA SACHER
CASH**

CODE: TOR38C

GELATO 4750 ML (3000G)


| | |
|--------------------|-----------------------|
| CREMA ALL'UOVO | CODE: CREM30 - 90001D |
| CIOCCOLATO (CACAO) | CODE: CIOC30 - 90004D |
| NOCCIOLA | CODE: NOCC30 - 90006D |
| STRACCIATELLA | CODE: STRA30 - 90010D |
| TIRAMISÙ | CODE: TIRA30 - 90014D |
| FIOR DI LATTE | CODE: FILA30 - 90015D |
| AMARENATA | CODE: AMAR30 - 90018D |
| MANDARINO | CODE: MAND30 - 90021D |
| FRAGOLA | CODE: FRAG30 - 90024D |
| TORRONE | CODE: TORR30 - 90025D |
| CAFFÈ | CODE: CAFF30 - 90026D |
| PISTACCHIO | CODE: PIST30 - 90027D |
| MELA VERDE | CODE: MEVE30 - 90029D |
| ANANAS | CODE: ANAN30 - 90031D |
| COCCO | CODE: COCC30 - 90033D |
| POMPELMO ROSA | CODE: PORO30 - 90036D |
| MANGO | CODE: MANG30 - 90040D |
| VANIGLIA | CODE: VANI30 - 90041D |
| FRUTTI DI BOSCO | CODE: FRBO30 - 90043D |

| | |
|-----------------------------------|------------------------|
| YOGURT VAR. FRUTTI DI BOSCO | CODE: YOFB30 - 90037D |
| SORBETTO LAMPONE | CODE: SOLA30 - 90135D |
| SORBETTO MANGO | CODE: SOMA30 - 90136D |
| LIMONE | CODE: LIMO30 - 90045D |
| SORBETTO LIMONE | CODE: SOLI30 - 90126D |
| THE VERDE | CODE: THVE30 - 90059D |
| PESCA (su ordinazione) | CODE: PESC30 - 90051D |
| VANIGLIA BIANCA (su ordinazione) | CODE: VABI30E - 90041N |
| COOKIES (su ordinazione) | CODE: COOK30 - 90017D |
| BANANA (su ordinazione) | CODE: BANA30 - 90028D |
| MELONE (su ordinazione) | CODE: MELO30 - 90032D |
| PUFFO (su ordinazione) | CODE: PUFF30 - 90047D |
| YOGURT (su ordinazione) | CODE: YOGU30 - 90138D |
| LIMONCELLO (su ordinazione) | CODE: LIMO30 - 90069D |
| PEANUTS (su ordinazione) | CODE: PEAN30 - 90134D |
| ENERGY (su ordinazione) | CODE: ENER30 - 90180D |
| SORBETTO FRAGOLA (su ordinazione) | CODE: SOFR30 - 90024P |

| |
|------------------------|
| CODE: YOFB30 - 90037D |
| CODE: SOLA30 - 90135D |
| CODE: SOMA30 - 90136D |
| CODE: LIMO30 - 90045D |
| CODE: SOLI30 - 90126D |
| CODE: THVE30 - 90059D |
| CODE: PESC30 - 90051D |
| CODE: VABI30E - 90041N |
| CODE: COOK30 - 90017D |
| CODE: BANA30 - 90028D |
| CODE: MELO30 - 90032D |
| CODE: PUFF30 - 90047D |
| CODE: YOGU30 - 90138D |
| CODE: LIMO30 - 90069D |
| CODE: PEAN30 - 90134D |
| CODE: ENER30 - 90180D |
| CODE: SOFR30 - 90024P |




 -18°C 24 M


 3,000 Kg



GELATO 4200 ML (2400G)

| | |
|--------------------|-----------------------|
| CREMA ALL'UOVO | CODE: CREM24 - 90001C |
| CIOCCOLATO (CACAO) | CODE: CIOC24 - 90004C |
| FIOR DI LATTE | CODE: FILA24 - 90015C |
| FRAGOLA | CODE: FRAG24 - 90024C |
| VANIGLIA | CODE: VANI24 - 90041C |
| LIMONE | CODE: LIMO24 - 90045C |


 -18°C 24 M


 2,400 Kg



GELATO 2500 ML (1400G x2) PREORDINE / ONLY PRE-ORDER

| | |
|--------------------|-----------------------|
| CREMA | CODE: CREM14 - 90001G |
| CIOCCOLATO (CACAO) | CODE: CIOC14 - 90004G |
| NOCCIOLA | CODE: NOCC14 - 90006G |
| STRACCIATELLA | CODE: STRA14 - 90010G |
| FIOR DI LATTE | CODE: FILA14 - 90015G |
| FRAGOLA | CODE: FRAG14 - 90024G |
| PISTACCHIO | CODE: PIST14 - 90027G |
| VANIGLIA | CODE: VANI14 - 90041G |
| LIMONE | CODE: LIMO14 - 0045G |

 -18°C 24 M

 1,400 Kg x 2 scat.



GELATO 2000 ML (1000G)

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| CREMA ALL'UOVO | CODE: CREM10 - 90001M |
| TIRAMISÙ | CODE: TIRA10 - 90014M |
| FIOR DI LATTE | CODE: FILA10 - 90015M |
| COOKIES | CODE: COOK10 - 90017M |
| AMARENATA | CODE: AMAR10 - 90018M |
| LIMONE | CODE: LIMO10 - 90045M |
| FIOR DI LATTE - CACAO | CODE: FLCA10 - 90060M |
| ZUPPA INGLESE - PISTACCHIO | CODE: ZIPI10 - 90061M |
| LIMONE - FRAGOLA | CODE: LIFR10 - 90062M |
| CREMA - NOCCIOLA | CODE: CRNO10 - 90063M |
| STRACCIATELLA - NOCCIOLA | CODE: STNO10 - 90064M |
| SORBETTO LIMONE | CODE: SOLI10 - 90126M |
| STRACCIATELLA | CODE: STRA10 - 90010M |

NOCCIOLA SPAGNOLA

CODE: NOCC10 - 90006M
CODE: SPAG10 - 90011M

❄️ -18°C 24 M
📦 1,000 Kg x 4 scat.



GELATO 1000 ML (500G)

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| CREMA ALL'UOVO | CODE: CREM05 - 90001A |
| STRACCIATELLA | CODE: STRA05 - 90010A |
| AFTER EIGHT | CODE: AFEI05 - 90013A |
| FIOR DI LATTE | CODE: FILA05 - 90015A |
| AMARENATA | CODE: AMAR05 - 90018A |
| PISTACCHIO | CODE: PIST05 - 90027A |
| LIMONE | CODE: LIMO05 - 90045A |
| FIOR DI LATTE - CACAO | CODE: FLCA05 - 90090A |
| LIMONE - FRAGOLA | CODE: LIFR05 - 90091A |
| CREMA - GIANDUJA | CODE: CRGI05 - 90093A |
| TIRAMISÙ - CRÈME CARAMEL | CODE: TICC05 - 90095A |
| TIRAMISÙ | CODE: TIRA05 - 90014A |

❄️ -18°C 24 M
📦 500 g x 4 scat.



GELATO FIOR DI ML 4750 (2800G)

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| FIOR DI CREMA | CODE: FCRE28 - 90001R |
| FIOR DI CIOCCOLATO (CACAO) | CODE: FCAC28 - 90004R |
| FIOR DI NOCCIOLA | CODE: FNOC28 - 90006R |
| FIOR DI FRAGOLA | CODE: FFRA28 - 90024R |
| FIOR DI LIMONE | CODE: FLIM28 - 90045R |
| FIOR DI STRACCIATELLA | CODE: FSTR28 - 90010R |
| FIOR DI TIRAMISÙ | CODE: FTIR28 - 90014R |
| FIOR DI LATTE | CODE: FFLA28 - 90015R |
| FIOR DI AMARENA | CODE: FAMA28 - 90018R |
| FIOR DI PISTACCHIO | CODE: FPIS28 - 90027R |
| FIOR DI GRAPPA ROSA | CODE: FGRA28 - 90067R |
| FIOR DI COCCO | CODE: FCOC28 - 90033R |

FIOR DI CAFFÈ CODE: FCAF28 - 90026R
FIOR DI SORBETTO
AL LIMONE CODE: FSLI28 - 90126R

❄️ -18°C 24 M
📦 2,800 Kg



@2024

Seven Delights



DER SIEBENFACHE GENUSS

Pastorstraße 31, 1210 Wien, Österreich

Tel.: +43 660 1396000

office@sevendelights.at | www.sevendelights.at | bestellung@sevendelights.at

PRODUZIONE ITALIANA

