



& DOLCI
PRIMA COLAZIONE
DESSERT



DOLCI

PRIMA COLAZIONE&DESSERT

INDICE

Croissant P. 3

**Altra
Viennoiserie** P. 8

Torte P. 12

Crostate P. 18

Monoporzioni P. 21

Sorbetti P. 27

Gelati P. 31



**CRO
ISSA
NT**



COD. 252247

**CROISSANT MINI VUOTO
PRELIEVITATO CUIPIELLO
GR 22X80 SURG. BURRO ALL'ITALIANA**

Prodotto da forno crudo prelievitato e surgelato, a lievitazione naturale, rifinito con zucchero in superficie. Prelievitato a lievito naturale



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a 175°C. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 20 min.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 80**



COD. 259916

**CROISSANT CORNETTO
VEGANO VUOTO
PRELIEVITATO CUIPIELLO
GR 47 X 90 SURGELATO**

Croissant lievemente salato con burro, fonte di fibre con farina integrale (11%) e un mix di semi di papavero, girasole e lino scuro.



Preriscaldare il forno a circa 170 °C. posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 90**



COD. 252267

**CROISSANT VUOTO
PRELIEVITATO CUIPIELLO
GR 50 X 75 SURGELATO**

Descrizione: prodotto da forno crudo prelievitato surgelato, rifinito con zucchero in superficie



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a 170°C. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 15-17 min.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 75**



COD. 252261

**CROISSANT PRELIEVITATO
CURVO VUOTO CUIPIELLO
GR 70 X 55 SURGELATO**

Descrizione: prodotto da forno crudo prelievitato e surgelato, rifinito con soluzione lucidante in superficie.



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a 175°C circa. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 25/30 min.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 55**



COD. 252248

**CROISSANT MINI NOCCIOLA
E CACAO PRELIEVITATO
CUIPIELLO GR 25X80 SURG.
BURRO ALL'ITALIANA**

Prodotto da forno crudo prelievitato e surgelato, a lievitazione naturale, farcito con crema nocciola e cacao, rifinito con zucchero in superficie



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a 175°C. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 20 min.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 80**



COD. 252095

**CROISSANT CURVO NOCCIOLA
PRELIEVITATO CUIPIELLO
GR 97 X 48 SURGELATO**

Prodotto prelievitato a lievitazione naturale con lievito madre fresco



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura. Le istruzioni di cottura si riferiscono a 8 pezzi per teglia, 4 teglie per forno.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 48**



COD. 251403

**CROISSANT MADRE RE DI CUORI
BICOLORE CIOCCOLATO BIANCO
CUPIELLO GR 101X36 SURGELATO**

Prodotto da forno crudo prelievitato surgelato, con 26 ore di lievitazione naturale, farcito alla crema al cioccolato bianco, rifinito con decorazioni di zucchero a forma di cuore.



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a 170°C, posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 28-30 min.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 26**



COD. 252257

**CROISSANT MINI CREMA
PRELIEVITATO CUPIELLO
GR 25X80 SURG. BURRO ALL'ITALIANA**

Prodotto da forno crudo prelievitato e surgelato, a lievitazione naturale, farcito alla crema e rifinito con codette di zucchero in superficie



Modalità di cottura: Preriscaldare il forno a 175°C. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 20 min.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 80**



COD. 252263

**CROISSANT PRELIEVITATO
CURVO CREMA CUPIELLO
GR 85 X 55 SURGELATO**

Descrizione: prodotto da forno crudo prelievitato surgelato, farcito alla crema, rifinito con codette di zucchero in superficie.



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a 175°C circa. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 23-28 min.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 55**



COD. 252256

**CROISSANT MINI ALBICOCCA
PRELIEVITATO CUPIELLO
GR 25X80 SURG. BURRO
ALL'ITALIANA**

Prodotto da forno crudo prelievitato e surgelato, a lievitazione naturale, farcito all'albicocca e rifinito con zucchero in superficie



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a 175°C. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 20 min.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 80**



COD. 252265

**CROISSANT MINI CEREALI E MIELE
PRELIEVITATO CUPIELLO GR 27X80
SURG. BURRO ALL'ITALIANA**

Descrizione: prodotto da forno crudo prelievitato e surgelato, farcito al miele, rifinito con zucchero di canna in superficie



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a 175°C circa. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 15-17 min.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 80**



COD. 252268

**CROISSANT ALBICOCCA
PRELIEVITATO CUPIELLO
GR 55X75 SURGELATO**

Descrizione: prodotto da forno crudo prelievitato surgelato, farcito all'albicocca, rifinito con zucchero in superficie



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a 170°C. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 15-17 min.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 75**



COD. 252686

**CROISSANT DIRITTO PRELIEVATO
CEREALI E MIELE CUIPIELLO
GR 83 X 55 SURGELATO**

Prodotto prelievato a lievitazione naturale con lievito



Preriscaldare il forno a circa 23-27 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 170 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 55**



COD. 252262

**CROISSANT PRELIEVATO
CURVO ALBICOCCA CUIPIELLO
GR.85X55 SURGELATO**

Descrizione: prodotto da forno crudo prelievato surgelato, farcito all'albicocca, rifinito con zucchero in superficie



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a 175°C. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 23/28 minuti circa

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 55**



COD. 252266

**CROISSANT CURVO MULTICEREALI
PRELIEVATO CON SEGALE E
FRUTTI DI BOSCO CUIPIELLO
GR 88 X 55 SURGELATO**

Descrizione: prodotto prelievato a lievitazione naturale con lievito



Preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 55**



COD. 252889

**CROISSANT VUOTO AL BURRO
DA LIEVITARE DELIFRANCE
GR 70 X 160 SURGELATO**

Croissant al burro. Prodotto dolciario da forno, DA LIEVITARE, da cuocere, surgelato

Il Posizionare i prodotti distanziati tra di loro di circa 3 cm su una teglia. Si raccomanda di non disporre più di 12 pezzi per teglia di 40x60cm per una corretta lievitazione.

- Lievitazione indiretta con blocco a 0-4°C e fermentazione per circa 2 ore e mezza con umidità controllata a 70-80% e temperatura controllata a 24-25°C.

- Lievitazione diretta: circa 2 ore e mezza, 3 ore, temperatura e umidità controllate (24-25°C - umidità 70-80%).

Una volta lievitati, dorare i croissant con un uovo sbattuto intero, senza aggiunta di acqua.



Cottura
Forno ventilato 16-18 min a 170-180 °C

**Confezioni per collo: 2
Pezzi per confezione: 80**



COD. 251411

**CORNETTO MADRE
REBOSCO BICOLORE FRUTTI
DI BOSCO CUIPIELLO
GR 90 X 48 SURG**

Prodotto da forno crudo prelievato surgelato, con LIEVITO MADRE CUIPIELLO FRESCO, lievitato 26 ore, farcito con farcitura ai frutti di bosco e rifinito con zucchero in superficie.



Preriscaldare il forno a 170°C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 min.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 28**



COD. 252829

**CROISSANT VUOTO
PRELIEVATO DELIFRANCE
GR 50 X 100 SURGELATO**

Prodotto da forno crudo prelievato e surgelato, a lievitazione naturale.



Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 170°C e cuocere per 18-20 minuti. Le modalità di cottura possono variare in funzione della tipologia di forno utilizzata. Lasciare raffreddare prima di degustare.

**Confezioni per collo: 4
Pezzi per confezione: 25**



COD. 252952

CROISSANT AL BURRO CON FARINA INTEGRALE PRELIEVITATO DELIFRANCE GR 80 X 56 SURGELATO

Croissant lievemente salato con burro, fonte di fibre con farina integrale (11%) e un mix di semi di papavero, girasole e lino scuro.



Modalità di cottura: posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate. Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

**Confezioni per collo: 2
Pezzi per confezione: 28**



COD. 252778

MINI CROISSANT HARMONIE CREMA PRELIEVITATO DELIFRANCE GR 40 X 120 SURGELATO

Prodotto dolciario da forno - farcitura crema, decorazione - Da cuocere - Surgelato.



Modalità di cottura: Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate. Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Lasciare raffreddare prima di degustare!

**Confezioni per collo: 4
Pezzi per confezione: 30**



COD. 252780

MINI CROISSANT HARMONIE CIOCCOLATO PRELIEVITATO DELIFRANCE GR 40 X 120 SURGELATO

Prodotto da forno crudo prelievitato e surgelato, a lievitazione naturale, farcito cioccolato e rifinito con topping cioccolato fondente in superficie



Modalità di cottura: Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate. Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Lasciare raffreddare prima di degustare!

**Confezioni per collo: 4
Pezzi per confezione: 30**



COD. 252779

MINI CROISSANT HARMONIE ALBICOCCA PRELIEVITATO DELIFRANCE GR 40 X 120 SURGELATO

Prodotto da forno crudo prelievitato e surgelato, a lievitazione naturale, farcito con crema nocciola e cacao, rifinito con zucchero in superficie



Modalità di cottura: Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate. Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Lasciare raffreddare prima di degustare!

**Confezioni per collo: 4
Pezzi per confezione: 30**



**ALTRA
VIEN
NOI
SERIE**



COD. 251440

MELIZIA MELE CUIPELLO
GR 102 X 70 SURGELATA

Descrizione: Prodotto da forno crudo a pasta sfoglia surgelato, farcito con mela, rifinito con zucchero in superficie



Modalità di preparazione:
Preriscaldare il forno a 190°C circa. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 25/30min.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 102



COD. 252170

TRECCIA CREMA CUIPELLO
GR 90 X 70 SURGELATA

Descrizione: prodotto da forno crudo a pasta sfoglia surgelato, ripieno alla crema, con zucchero in superficie.



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a 190°C circa. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 22/27 minuti circa.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 70



COD. 251441

TRECCIA NOCCIOLA CUIPELLO
GR 89 X 70 SURG

DDescrizione: Prodotto da forno crudo a pasta sfoglia surgelato, farcito alla crema nocciola, rifinito con zucchero in superficie



Modalità di preparazione:
Preriscaldare il forno a 190°C circa. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 22/27 min.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 70



COD. 252164

CIOCCOPAN (SACCOTTINO)
CIOCCOLATO PRELIEVITATO CUIPELLO
GR 70X70 SURGELATO

Descrizione: prodotto da forno crudo prelievitato e surgelato, farcito con gocce di cioccolato, rifinito con zucchero in superficie



Modalità di cottura: preriscaldare il forno a 190°C circa. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 22/27 min.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 70



COD. 250290

TRIS COFFEE BREAK (MINI
ASSORTITI) CUIPELLO
GR 33 X 130 SURGELATI

Descrizione: prodotto dolciario da forno crudo surgelato pronto da cuocere. Prodotto dolciario a base di pasta sfoglia con ripieni assortiti: all'albicocca, alla crema e al cioccolato



Modalità di cottura mini pain au chocolat: preriscaldare il forno a 170°C circa. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 20/25 min.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 130



COD. 252251

MINI KRAPPEN BOMBOLONE
CREMA CUIPELLO
GR 30 X 100 SURGELATO

Descrizione: prodotto dolciario preffritto surgelato farcito alla crema rifinito con zucchero in superficie



Modalità di cottura: lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per due ore.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 100



COD. 252253

MINI DONUT (CIAMBELLA)
CIOCCOLATA CUIPIELLO
GR 36 X 60 SURGELATO

Descrizione: prodotto dolciario
prefritto surgelato rifinito con
cioccolato



Modalità di cottura: lasciar
escongellare il prodotto a
temperatura ambiente per 15-
20 minuti

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 20



COD. 252260

MINI CIAMBELLA ZUCCHERO
A VELO CUIPIELLO
GR 22 X 75 SURGELATO

Descrizione: prodotto dolciario
prefritto e surgelato, rifinito con
zucchero in superficie



Modalità di cottura:
lasciare scongelare a
temperatura ambiente
per circa 15-20 minuti

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 75



COD. 252340

TRIS DONUT CIOK - PINKY -
WHITE CUIPIELLO
GR 52 X 36 PZ SURGELATO

Decorazione: zucchero, burro di
cacao, LATTE intero in polvere, pasta
di cacao, aroma naturale di vaniglia.
IL PRODOTTO PUO' CONTENERE
TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO



Lasciare scongelare a
temperatura ambiente
per 15-20 minuti

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 36



COD. 251404

PANCAKE DELUXE COTTO
DIAMETRO 12 CM CUIPIELLO
GR 50 X 48 SURGELATO

Descrizione: piccole crêpes alla francese,
fresche e morbide. Servire calde o fredde, tal
quali o guarnite (marmellata, cioccolato,
sciropo d'acero). Ideale per colazione,
dessert o merenda per bambini.

Modalità di preparazione:



Temperatura ambiente: lasciare scongelare 3 pancake su un
piatto avvolto in pellicola per circa 55 minuti.



Riscaldare in un forno a microonde (20 secondi a 750 W).

Microonde: posizionare i pancake su un piatto nella
modalità di scongelamento (non coprire): per 3 frittelle,
lasciare circa 3 minuti.



Sarebbe ideale tostare i pancake per 30 secondi in un
tostapane o

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 48



COD. 251259

MUFFIN BIANCOCIOK MINI
FARCITO CUIPIELLO
GR 33 X 40 SURGELATO

DESCRIZIONE: Prodotto da forno cotto
e surgelato, farcito con crema al
cioccolato bianco, rifinito con granella
di nocciole in superficie.



Modalità di preparazione:
lasciare scongelare il prodotto
a temperatura ambiente per
circa 60 minuti

Confezioni per collo: 2
Pezzi per confezione: 20



COD. 252777

**FAGOTTINO AL CIOCCOLATO
DELIFRANCE
GR 75 X 60 SURGELATO**

Prodotto dolciario da forno al burro e cioccolato, da cuocere, surgelato.



Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 20 minuti e successivamente seguire le indicazioni di cottura sopra riportate. Lasciare raffreddare qualche minuto prima di degustare.

**Confezioni per collo: 3
Pezzi per confezione: 20**



COD. 252936

**MINI MUFFIN CIOCCOLATO
NOCCIOLE DELIFRANCE
GR 26 X 42 SURGELATO**

Descrizione: muffin con pepite di cioccolato, farcito con cioccolato e nocciole



Lasciare semplicemente scongelare il prodotto per circa 1-2 ore a temperatura ambiente.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 42**



COD. 252776

**TRECCIA ABBRACCIO
SCIROPPO D'ACERO E NOCI
PECAN DELIFRANCE
GR 95 X 48 SURGELATA**

Treccia di pastafoglia farcita con ripieno con sciroppo d'acero, decorata con granella di Noci Pecane glassatura. Prodotto già lievitato. Prodotto dolciario da forno, surgelato da cuocere



Disporre il prodotto sulle teglie, distanziandolo. Inserire direttamente nel forno ventilato preriscaldato a 170°C per 18-20 minuti. Dopo la cottura, lasciare raffreddare i prodotti. Da consumarsi previa cottura. Le modalità di doratura possono variare in funzione della tipologia di forno utilizzato.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 48**



COD. 252836

**PANCAKE COTTO DIAMETRO
CM 10 DELIFRANCE
GR 40 X 80 SURGELATO**

Descrizione: Prodotto da forno crudo a pasta sfoglia surgelato, farcito alla crema nocciola, rifinito con zucchero in superficie

Modalità di preparazione:



Decongelazione
Microonde 0.6 min a 800 watt



oppure decongelare a temperatura ambiente



Forno: 200°C, per circa 7 minuti

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 80**



TORTE



COD. 252924

PAN DI SPAGNA CLASSICO CM 40
X 30 H 4 KG 1,125 X 4
CONGELATO

Descrizione: semilavorato composto da un soffice e delicato impasto di zucchero, uova e farina, già cotto e pronto all'uso.



Prelevare il prodotto dal congelatore, porre in frigorifero tra 0°C e +4°C per 8-10 ore fino al completo scongelamento, consumare entro 4gg. Per mantenere il prodotto più morbido, conservare nel suo sacchetto.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 4



COD. 250069

STRUDEL DI MELE CRUDO
KG 1,3 X 4 SURGELATO

Descrizione: Strudel di mele crudo surgelato (da 1.300 g confezionato singolo).



Modalità di utilizzo: È consigliabile scongelare lo strudel a temperatura ambiente per 30 minuti e utilizzare carta da forno per la cottura. Cuocere il prodotto nel forno preriscaldato a 200°C per 35/40 minuti se forno con circolazione forzata dell'aria (con ventilazione) e a 210°C per circa 35/40 minuti se forno senza circolazione forzata dell'aria (senza ventilazione). Far raffreddare, cospargere di zucchero a velo e servire tiepido.

Confezioni per collo: 4
Pezzi per confezione: 1



COD. 251405

BROWNIES 30 PORZIONI
CIOCCOLATO E NOCI PECAN CONG
LA DONATELLA

Descrizione: BROWNIES 30porzioni Un classico americano, un mosaico di irresistibile bontà con cioccolato e noci pecan.



Modalità di preparazione: scongelare il prodotto a temperatura ambiente (21°-22°) per 2-3 ore

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 30



COD. 320042

TORTA VIENNESE AL CACAO
(TIPO SACHER) LA DONATELLA
GR.1000

Tipico dolce Viennese con pan di spagna al cacao, glassato con cioccolato fondente e farcito con confettura di albicocca.



Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9 ore.

Modalità di conservazione: Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare. Dopo lo scongelamento Conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 253050

TORTA AL LIMONE ROTONDA LA
DONATELLA LE ARTIGIANALI
GR 1100 CONGELATA

Prodotto dolciario da forno al burro - Farcitura crema pasticcera, decoro zucchero - Da cuocere - Surgelato



Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9 ore.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 252754

TORTA DI CAROTE
PRETAGLIATA 12 PORZIONI
LA DONATELLA
KG 1,1 CONGELATA

Prodotto dolciario congelato. Soffice impasto alle carote e mandorle, preziosito da un velo di zucchero. Ø26x4(h)



Modalità di preparazione: scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente (21-22°C).

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 320113
TORTA DELLA NONNA
LA DONATELLA
GR 1100 CONGELATA

Descrizione: torta della Nonna



Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9 ore.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 259929
TORTA DELLA NONNA LA
DONATELLA 14 PORZIONI
GR 1400 CONGELATO

Descrizione: dolce pasta frolla con cuore di crema pasticcera e ricoperto di bastoncini di mandorle tostate, pinoli e zucchero a velo. Porzionata in 14 fette.



Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9 ore.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 320012
TORTA DEL NONNO AL
CIOCCOLATO CROSTATA
PRETAGLIATA LA DONATELLA
14 PORZIONI CONGELATA

Morbida pasta frolla farcita con crema al cioccolato ricoperta di plum cake, pepite al cioccolato e zucchero a velo.



Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente. Modalità di conservazione: Conservare a -18°C una volta scongelato non ricongelare. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 320037
PROFITEROLES NERO
LA DONATELLA VASSOIO
GR 1200 CONGELATO

Descrizione: vassoio di bigné ripieni di crema chantilly e ricoperti di una vellutata crema al cacao.



Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per 1-2 ore a temperatura ambiente.

Modalità di conservazione: Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 320039
TORTA MERINGATA ROTONDA
LA DONATELLA
GR 1000 CONGELATA

Crocanti strati di meringa e soffice panna.



Modalità di preparazione: estrarre dal freezer e servire subito; riporre immediatamente nel freezer le porzioni non utilizzate.

Modalità di conservazione: Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 253048
TORTA DI MELE ROTONDA
LA DONATELLA LE ARTIGIANALI
GR 1000 CONGELATA

Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9 ore.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 320043

**TORTA DI MELE TRADIZIONALE
LA DONATELLA
GR 1400 CONGELATA**

Descrizione: Dalla tradizionale ricetta artigianale, fragrante pasta frolla e morbido pan di Spagna ricoperti di crema, spicchi di mele e gelatina.



Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 320050

**TIRAMISU' TRANCIO SAVOIARDI
LA DONATELLA
GR 1000 CONGELATO**

Descrizione: Tiramisù Trancio Savoiardi. Dall'originale ricetta italiana: savoiardi, caffè, delicata crema mascarpone, il tutto spolverato con cacao.



Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per 1-2 ore a temperatura ambiente (21-22°C) oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 5-6 ore.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 320067

**TORTA CAPRESE ROTONDA
12 PORZIONI LA DONATELLA
GR 1200 CONGELATA**

Descrizione: Torta Caprese 12 porzioni. Il classico della tradizione Caprese. Morbido impasto. Il classico della tradizione Caprese. Morbido impasto il tutto spolverato di zucchero a velo. Porzionata in 12 fette.



Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per 1-2 ore a temperatura ambiente.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 320130

**TORTA RICOTTA E PERE
PRETAGLIATA
LA DONATELLA 12 PORZIONI
GR 1200 CONGELATA**

Descrizione: torta Delizia Ricotta e Pere 12 Porzioni. Due strati di croccante meringa alla nocciola racchiudono un delizioso impasto di ricotta di pecora e pere.



Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9 ore.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 320137

**TORTA CHEESE CAKE
FRAGOLA E RIBES
LA DONATELLA
GR 1500 CONGELATA**

Descrizione: Cheesecake cotta ai frutti. Un dessert fresco preparato con ricotta su una base di biscotti e guarnito con frutti rossi e neri.



Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per 4-5 ore a temperatura ambiente (21-22°C) oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 10-12 ore.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 259928

**TORTA MOUSSE LIMONE
LA DONATELLA
GR. 1200 CONGELATO**

Descrizione: sottile strato di pan di Spagna ricoperto di mousse al limone, il tutto rifinito con glassa al limone e riccioli di cioccolato.



Modalità di preparazione: scongelare il prodotto per 2 ore a temperatura ambiente (21-22°C).

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 320105

**MAXI TORTA DELLA NONNA
LA DONATELLA
GR 2500 CONGELATA**

Descrizione: Pasta frolla farcita con
crema pasticciera e decorata con pinoli,
mandorle tostate e zucchero a velo.



Modalità di preparazione:
Scongelare il prodotto per 2-3 ore
a temperatura ambiente (21-
22°C/70-72°F).



Modalità di preparazione: Scongelare il
prodotto per 2-3 ore a
temperatura ambiente
(21-22°C/70-72°F)



Modalità di preparazione:
Scongelare il prodotto per 2-3 ore a
temperatura ambiente
(21-22°C/70-72°F)

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 253078

**TORTA MOUSSE AL LIMONE
PASTICCERIA VENETA
GR 1200 CONGELATA**

Descrizione: morbida mousse al
gusto di limone ricoperta da una
delicata salsa al limone



Modalità di preparazione: : asciare a
temperatura ambiente (20°C) per 30
minuti. Successivamente il prodotto
può essere conservato per 48
ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a
temperatura ambiente consumare in
giornata.

COD. 253080

**TORTA SACHER VENEZIANO CREMA
CACAO TONDA PRETAGLIATA 12
PORZ PASTICCERIA VENETA
GR 1050 CONGELATA**

Rivisitazione della classica torta Sacher
viennese in dolce Veneziano composto da
due strati di pan di spagna al cacao
inzuppato di rum farciti con crema alla
nocciola, il tutto ricoperto con cioccolato
fuso.

Modalità di preparazione: lasciare a
temperatura ambiente (20°C) per 2/3 ore.
Successivamente il prodotto può essere
conservato per 48 ore
in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a
temperatura ambiente consumare in
giornata, tiepido.

COD. 253074

**PROFITEROLES NERO VASCHETTA
PASTICCERIA VENETA
GR 1300 CONGELATO**

Descrizione: 24 bigné ripieni di panna
immersi in una ganache al cioccolato



Lasciare a temperatura ambiente (20°C)
per 3 ore. Successivamente il prodotto
può essere conservato per 48 ore in
frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a
temperatura ambiente consumare in
giornata. N.B. Il prodotto non deve essere
ricongelato.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 253073

MAXI TORTA DELLA NONNA
PASTICCERIA VENETA
GR 2500 CONGELATA

Descrizione del prodotto: torta con base di pasta frolla farcita con crema pasticcera, ricoperta con plum cake, mandorle a bastoncino.



Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. N.B. Il prodotto non deve essere ricongelato.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 253076

TORTA DI CAROTE
PRETAGLIATA 12 PORZIONI
VEGANA PASTICCERIA VENETA
GR 1000 CONGELATA

Descrizione: fragrante plum cake con gustose carote.



Modalità di preparazione: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2-3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 72 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 253075

TORTA DELLA NONNA
PRETAGLIATA 16 PORZIONI
PASTICCERIA VENETA
GR 1400 CONGELATO

Torta con base di pasta frolla farcita con crema pasticcera, ricoperta con plum cake, mandorle a bastoncino e zucchero a velo, intera e pretagliata 16 fette.



Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. N.B. Il prodotto non deve essere ricongelato.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 253077

TORTA MERINGATA ROTONDA
PRETAGLIATA 12 PORZIONI
PASTICCERIA VENETA
GR 900 CONGELATA

Descrizione: una base di meringa ricoperta da panna avvolta da granella di meringa in 12 porzioni.



Modalità di preparazione: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 1 ora. Successivamente il prodotto può essere conservato per 24 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 253079

TORTA RICOTTA E PERE
PRETAGLIATA 12 PORZIONI
PASTICCERIA VENETA
GR 1200 CONGELATA

Descrizione: due strati di biscotto contenenti crema di ricotta e panna con cubetti di pera e spolvero di zucchero a velo.



lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 1 ora. Successivamente il prodotto può essere conservato per 24 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



CRO STA TE



COD. 251343

**CROSTATA MULTICEREALE
SAMBUCO E LAMPONE VEGAN
LA DONATELLA
GR 900 CONGELATA**

Descrizione: Una golosa Crostata preparata con pasta frolla ai 4 cereali frumento, segale, avena, orzo e farcitura al sambuco e lampone.



Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per circa 2 ore a temperatura ambiente (21-22°C).

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 251541

**CROSTATA MULTICEREALE
LIMONE E ZENZERO VEGAN
LA DONATELLA
GR 900 CONGELATA**

Descrizione: Crostata Multicereale Limone Vegan



Modalità di preparazione: scongelare il prodotto per circa 2 ore a temperatura ambiente (21-22°C).

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 253049

**CROSTATA ALBICOCCA ROTONDA
LA DONATELLA LE ARTIGIANALI
GR 900 CONGELATA**

Descrizione: crostata albicocca



Scongelare il prodotto per circa 2 ore a temperatura ambiente (21-22°C).

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 259502

**CROSTATA PERE E CIOCCOLATO
LA DONATELLA 14 PORZIONI
GR 1400 CONGELATA**

Descrizione: crostata Pere e Cioccolato. Pasta frolla al cioccolato farcita con crema al cioccolato decorata con deliziose pere e riccioli di cioccolato.



Modalità di preparazione: scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9 ore.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 320004

**CROSTATA FRUTTI DI BOSCO
PRETAGLIATA 14 PORZIONI
LA DONATELLA
GR. 1400 CONGELATO**

Descrizione: pasta frolla farcita con crema chantilly, pan di spagna, ricoperta di frutti di bosco e zucchero a velo.



Modalità di preparazione: scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente (21-22°C/70-72°F)

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 320038

**CROSTATA FRUTTA MISTA
PRETAGLIATA 14 PORZIONI
LA DONATELLA
CONGELATO KG.1,4**

Descrizione: crostata Frutta Mista 14 Porzioni. Base di pasta frolla farcita con crema chantilly e decorata con frutta mista e gelatina.



Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9 ore.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 253047

CROSTATA AL CIOCCOLATA
ROTONDA
LA DONATELLA LE ARTIGIANALI
GR 1100 CONGELATA

Descrizione: crostata artigianale al
cioccolato



Scongelare il prodotto per 2-3 ore a
temperatura ambiente oppure
scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9
ore.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 253072

CROSTATA CASARECCIA PERE E
CIOCCOLATO
PASTICCERIA VENETA
GR 1400 CONGELATA

Descrizione del prodotto: uno strato di
pasta frolla, pere a fette avvolte da
crema arricchita con gocce di
cioccolato, il tutto ricoperto da una
pasta frolla e zucchero a velo.



lasciare a temperatura ambiente (20°C) per
4 ore. Successivamente il prodotto può
essere conservato per 3 giorni
in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a
temperatura ambiente consumare in
giornata.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



**MO
NO
POR
ZIO
NI**



COD. 250546

**SOUFFLE' AL CIOCCOLATO
MONOPORZIONE LA DONATELLA
GR 100 X 12 CONGELATO**

Descrizione: squisito soufflé con un cuore di cioccolato che fonde e che conquista.



Modalità di preparazione: Forno microonde: togliere il pirottino di alluminio e cuocere per 60-70 sec a 450W.



Forno ventilato: scongelare a temperatura ambiente per 1 ora, quindi cuocere in forno a 180-190°C per 8-10 minuti.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 12**



COD. 252884

**SOUFFLE' CIOCCOLATO E PISTACCHIO
LA DONATELLA
GR 90 X 12 CONGELATO**

Descrizione del prodotto: soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.



Microonde: cuocere per 60-70 sec a 450W.



Forno ventilato: scongelare per 1 ora, quindi cuocere a 180-190°C per 13 minuti. Il prodotto risulterà ben preparato se all'interno si presenterà caldo e cremoso, qualora si presentino troppo cotto ed asciutto, diminuire il tempo di cottura.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 12**



COD. 252590

**DESSERT SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO
FONDENTE PREMIUM
GR 90 X 20 SURGELATO**



Per ottenere un fondente con un cuore liquido 16 minuti in forno preriscaldato a 180°C



In forno a microonde per 40-50 sec a 750 W (a seconda della potenza del vostro forno)

Per consumare il prodotto freddo (senza il cuore fondente) Lasciare scongelare per 2 ore a 4°C

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 20**



COD. 253059

**CHEESECAKE MONOPORZIONE
NUDA EXPRESSO
GR 110 X 12 SURGELATO**



Modalità di preparazione: Rimuovere la pellicola di plastica e scongelare per 4 ore a 4°C.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 12**



COD. 259776

**DESSERT PREMIUM
CHEESECAKE TRAITEUR DE
PARIS MONOPORZIONE GR
90 X 20 SURGELATO**

Descrizione: cheesecake da servire con decorazioni di frutta o coulis Crumble alla cannella, formaggio fresco, panna, zucchero, uova e limone.



Modalità di preparazione: rimuovere la pellicola prima di scongelare. Sformare il prodotto surgelato su un piatto, rimuovere la linguetta di plastica e lasciare scongelare per 4 ore a 4°C.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 20**



COD. 251862

**DOLCE DESSERT CHEESECAKE
FRUTTI BOSCO MONOPORZIONE
TRAITEUR DE PARIS
GR 90 X 16 SURGELATO**

Descrizione: cheesecake e frutti rossi: un mix di sapori molto popolare in tutto il mondo. Topping generoso di frutti rossi interi: mora, lampone, ribes nero, ribes rosso.



Modalità di preparazione: Rimuovere la pellicola di plastica e scongelare per 4 ore a 4°C.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 16**



COD. 252385

DOLCE DESSERT SABLÉ CREMA
GIANDUIA TRAITÉUR DE PARIS
MONOPORZIONE
GR 90 X 16 SURGELATO

Descrizione: dolce di pasta
frola alla gianduja



Sformare il prodotto in un piatto, ritirare
la linguetta di plastica e lasciar
scongelerare per 4 ore a +4 C.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 16



COD. 252386

DOLCE DESSERT CARAMEL
DELIGHT TRAITÉUR DE PARIS
MONOPORZIONE
GR 90 X 16 SURGELATO

Descrizione: Aprire l'imballaggio.
Sformare il prodotto strappando lo
stampo. Lasciare scongelare 4 ore a
+4 C.



Aprire l'imballaggio. Sformare il
prodotto strappando lo stampo.
Lasciare scongelare 4 ore a +4 C.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 16



COD. 252861

PASTIERINA NAPOLETANA
EXPRESSO
GR 160 X 50 SURGELATO

Tortino di pasta frola farcita con
ricotta, grano e canditi.

Confezioni per collo: 2
Pezzi per confezione: 25



COD. 252862

CAPRESINA NAPOLETANA
EXPRESSO
GR 90 X 60 SURGELATO

Descrizione: monoporzione a base di
cioccolato fondente e mandorle.



Prodotto cotto da decongelare

Confezioni per collo: 2
Pezzi per confezione: 20



COD. 252868

BABÀ CLASSICO EXPRESSO
GR 110 X 12 SURGELATO



Prodotto cotto da decongelare

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 12



COD. 252869

DOLCE DESSERT RICOTTA E PERA
MONOPORZIONE EXPRESSO
GR 110 X 12 SURGELATO



Prodotto da decongelare

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 12



COD. 252870

DOLCE DESSERT TRONCHETTO
CAFFÈ ESPRESSO
MONOPORZIONE EXPRESSO
GR 100 X 12 SURGELATO



Prodotto cotto da scongelare

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 12



COD. 252871

DOLCE DESSERT TIRAMISU'
MONOPORZIONE EXPRESSO
GR 100 X 12 SURGELATO



Prodotto cotto da scongelare

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 12



COD. 252872

DOLCE DESSERT DELIZIA AL LIMONE
MONOPORZIONE EXPRESSO
GR 130 X 6 SURGELATO

Descrizione: pan di spagna bagnato
al limoncello ricoperto di crema
pasticcera al limone



Prodotto cotto da scongelare

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 6



NOVITÀ

COD. 252980

TORTA DI FROLLA AL LIMONE E
MERINGA TRAITEUR DE PARIS
MONOPORZIONE
GR 90 X 16 SURGELATO



Modalità di preparazione: sfornare il prodotto
in un piatto, ritirare la linguetta di plastica e
lasciar scongelare per 4 ore a +4 C.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 16



COD. 259487

DOLCE DESSERT CHARLOTTE
FRUTTI ROSSI TRAITEUR DE
PARIS MONOPORZIONE
GR 80 X 16 SURGELATO



Modalità di preparazione: rimuovere la
pellicola di plastica. Sfornare il
prodotto surgelato su un piatto.
Scongelare a +4 C per 4h.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 16



COD. 259491

DOLCE DESSERT TARTUFO
CIOCCOLATO TRUFFON
TRAITEUR DE PARIS
MONOPORZIONE
GR 85 X 16 SURGELATO



Modalità di preparazione: rimuovere
dal cartone e dalla busta protettiva e
lasciare scongelare per 4 h a 4 C.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 16



COD. 251583

MACARON ASSORTITI RIVE
DROITE PZ 72
TRAITEUR DE PARIS SURGELATI

6x2 Macaron al caramello
6x2 Macaron al pistacchio
6x2 Macaron vaniglia
6x2 Macaron lampone
6x2 Macaron cioccolato
6x2 Macaron limone



Lasciare scongelare per 2 ore tra 0 e 4 C con il film di plastica. Rimuovere il film di plastica e disporre i macaron su un piatto. Lasciare 15 minuti a temperatura ambiente e servire.

Confezioni per collo: 2
Pezzi per confezione: 36



COD. 252589

PASTICCINI SAINTGERMAIN
TRAITEUR DE PARIS
MONOPORZIONE
PZ 48 SURGELATI

6 Fraisier
6 Almondine
6 Quadrati ai tre cioccolati
6 Financier
6 Crumble al cacao
6 Financier al caramello e cannella
6 Cheesecake ai lamponi
6 Opéra



Rimuovere la pellicola scongelare per 2 ore a 4°C. (Non servire troppo freddo)

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 48



COD. 252874

MIGNON CROCCANTINO AL
CIOCCOLATO EXPRESSO
GR 20 X 72 SURGELATI

Descrizione: Croccantino
cioccolato con chantilly e
cremoso al cioccolato



Modalità di preparazione: prima del consumo decongelare il prodotto a temperatura di refrigerazione (0/+4°C).

Confezioni per collo: 6
Pezzi per confezione: 12



COD. 252875

MIGNON CROCCANTE AL
PISTACCHIO E LAMPONI
EXPRESSO
GR 25 X 72 SURGELATI

Descrizione: Croccante pistacchio
con chantilly al pistacchio e geleè
lamponi



Modalità di preparazione: prima del consumo decongelare il prodotto a temperatura di refrigerazione (0/+4°C).

Confezioni per collo: 6
Pezzi per confezione: 12



COD. 252876

MIGNON CHEESECAKE AI
FRUTTI DI BOSCO EXPRESSO
GR 20 X 72 SURGELATE

Descrizione: Croccantino mandorle
con crema cheesecake e geleè ai
frutti di bosco



Modalità di preparazione: prima del consumo decongelare il prodotto a temperatura di refrigerazione (0/+4°C).

Confezioni per collo: 6
Pezzi per confezione: 12



COD. 252877

MIGNON ARACHIDI E
CARAMELLO EXPRESSO
GR 21 X 72 SURGELATI

Descrizione: Croccantino arachidi
con chantilly arachidi e cremoso al
caramello



Modalità di preparazione: prima del consumo decongelare il prodotto a temperatura di refrigerazione (0/+4°C).

Confezioni per collo: 6
Pezzi per confezione: 12



COD. 253037

DESSERT AL CUCCHIAIO
TIRAMISU' VASETTO
MONOPORZIONE DELIFRANCE
GR 100 X 9 SURGELATO

Il prodotto scongelato si può conservare per 4/5 giorni a +4°C.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 9



COD. 253038

DESSERT AL CUCCHIAIO
CROCCANTE ALL' AMARENA
VASETTO MONOPORZIONE
DELIFRANCE
GR 100 X 9 SURGELATO

Il prodotto scongelato si può conservare per 4/5 giorni a +4°C.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 9



COD. 253039

DESSERT AL CUCCHIAIO CHEESECAKE
TROPICALE VASETTO MONOPORZIONE
DELIFRANCE
GR 100 X 9 SURGELATO

Descrizione: dolce al formaggio e mango, decorazione crumble al cocco, surgelato

Il prodotto scongelato si può conservare per 4/5 giorni a +4°C.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 9

...DOLCI AL CUCCHIAIO



COD. 252873

CREMA PASTICCERA
EXPRESSO
KG 1 SURGELATA

Prima del consumo scongelare il prodotto a temperatura di refrigerazione T 0° ÷ +4°C

Confezioni per collo: 10
Pezzi per confezione: 1



COD. 253056

CREMA CIOCCOLATO
FONDENTE SAC A POCHE
EXPRESSO
KG 1 X 5 SURGELATA

Temperature di conservazione T= 15° ÷ 24°C.

Confezioni per collo: 5
Pezzi per confezione: 1



COD. 253057

CREMA PISTACCHIO SAC A
POCHE EXPRESSO
KG 1 X 5 SURGELATA

Temperature di conservazione T= 15° ÷ 24°C.

Confezioni per collo: 5
Pezzi per confezione: 1



COD. 253058

CREMA NOCCIOLA SAC A
POCHE EXPRESSO
KG 1 X 5 SURGELATA

Temperature di conservazione T= 15° ÷ 24°C.

Confezioni per collo: 5
Pezzi per confezione: 1



SOR BET TI



COD. 251217
SORBETTO ARTIGIANALE
LIME E ZENZERO
GELATERIA MATTEO
KG 1,55 SURGELATO

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.

Conservare il prodotto a -18° C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Consumare preferibilmente entro il TMC indicato sulla confezione.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 251218
SORBETTO ARTIGIANALE
CIOCCOLATO AL RUM
GELATERIA MATTEO
KG 1,55 SURGELATO

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.

Conservare il prodotto a -18° C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Consumare preferibilmente entro il TMC indicato sulla confezione.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 251280
SORBETTO AL LIMONE
GELATERIA MATTEO
KG 1,55 SURGELATO

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.

Conservare il prodotto a -18° C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Consumare preferibilmente entro il TMC indicato sulla confezione.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 251281
SORBETTO AL MANDARINO
GELATERIA MATTEO
KG 1,55 SURGELATO

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.

Conservare il prodotto a -18° C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Consumare preferibilmente entro il TMC indicato sulla confezione.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 253100

**SORBETTO ARTIGIANALE
LIMONE E VODKA
GELATERIA MATTEO
KG 1,55 SURGELATO**

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.

Conservare il prodotto a -18° C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Consumare preferibilmente entro il TMC indicato sulla confezione.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 252676

**SORBETTO ARTIGIANALE
ARANCIA E CAMPARI
GELATERIA MATTEO
KG 1,55 SURGELATO**

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.

Conservare il prodotto a -18° C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Consumare preferibilmente entro il TMC indicato sulla confezione.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 253101

**SORBETTO ARTIGIANALE
FRAGOLA E PROSECCO
GELATERIA MATTEO
KG 1,55 SURGELATO**

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.

Conservare il prodotto a -18° C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Consumare preferibilmente entro il TMC indicato sulla confezione.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 252596

**SORBETTO ARTIGIANALE AL MANGO
GELATERIA MATTEO
KG 1,55 SURGELATO**

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.

Conservare il prodotto a -18° C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Consumare preferibilmente entro il TMC indicato sulla confezione.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 252597

**SORBETTO ARTIGIANALE PASSION FRUIT
GELATERIA MATTEO
KG 1,55 SURGELATO**

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.

Conservare il prodotto a -18° C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Consumare preferibilmente entro il TMC indicato sulla confezione.

**Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1**



COD. 252071

SORBETTO ALLA MELA VERDE
GELATERIA MATTEO BICCHIERE
GR 85 X 6 SURGELATO

Per una migliore degustazione del prodotto,
mantenere a temperatura ambiente
per circa 5 minuti, prima della degustazione.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 6



COD. 251809

SORBETTO AL LIMONE
GELATERIA MATTEO BICCHIERE
GR 85 X 6 SURGELATO

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 6

A close-up photograph of gelato. On the left, a dark metal tray holds a white gelato base topped with finely chopped pistachios. On the right, a waffle cone is filled with the same gelato and topped with pistachios. A small glass bowl in the foreground is filled with more pistachio toppings. The background is a light-colored, textured fabric.

GE LA TI



COD. 320136

GELATO STRACCIATELLA
VASCHETTA
KG. 2,6 CONGELATO



COD. 320023

GELATO CIOCCOLATO
VASCHETTA
KG. 2,6 CONGELATO



COD. 251213

GELATO ANTICA RICETTA
NOCCIOLA
KG 1,55 CONGELATO

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 251674

GELATO ALLA CREMA
ANTICA RICETTA
GELATERIA MATTEO
KG 1,55

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.



COD. 251675

GELATO ANTICA RICETTA
PISTACCHIO
GELATERIA MATTEO
KG 1,55 CON

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.



NOVITÀ

COD. 253102

GELATO GOURMET AL GORGONZOLA
GELATERIA MATTEO
KG 1,55 SURGELATO

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 5 minuti, prima della degustazione.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 259814

GELATO VANIGLIA
VASCHETTA
KG. 2,6 CONGELATO

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 320018

GELATO LIMONE VASCHETTA
KG. 2,6 CONGELATO

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 320019

GELATO PANNA VASCHETTA
KG. 2,6 CONGELATO

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 320115

GELATO ALLA CREMA
VASCHETTA
KG 2,6

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 1



COD. 251579

GELATO TARTUFO COCCO E CIOCCOLATO GR 90 X12 LA GELATERIA DELL'ANGOLO SURGELATO

Un cuore di gelato al CACAO ricoperto da gelato al COCCO e arricchito con scaglie di cioccolato e cocco rapè

Confezioni per collo: 12
Pezzi per confezione: 1



COD. 320087

GELATO TARTUFO BIANCO GR. 90 X12 SURGELATO

Un cuore di gelato al caffè ricoperto da gelato alla panna e arricchito con granella di meringhe.

Confezioni per collo: 12
Pezzi per confezione: 1



COD. 320088

GELATO TARTUFO NERO GR. 90 X 12 SURGELATO

Cre moso e soffice gelato al cioccolato con un cuore di gelato alla crema bagnato di Rhum, avvolta in una nuvola di cacao in polvere.

Confezioni per collo: 12
Pezzi per confezione: 1



COD. 251212

GELATO FRUTTINI MIX GELATERIA DI MATTEO KG 2 CONGELATO

Descrizione: scatola contenente 2 kg di frutti svuotati dalla polpa e riempiti di gelato ricavato dalla stessa frutta.

Varietà: noce, castagna, fragola, fico, mela, melograno, mandarino, pesca, pera, fico d'India, kiwi, limone, cachi, lime, prugna, feijoa, albicocca, bananito, kumquat, dattero, arachide.

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 30



COD. 250565

GELATO (FRUTTO) AL LIMONE GR. 100 X 10 SURGELATO

Confezioni per collo: 10
Pezzi per confezione: 1



COD. 250282

GELATO COPPETTE FIORDILATTE
E CIOCCOLATO SENZA GLUTINE
GR 70 X 30 SURGELATO

Confezioni per collo: 30
Pezzi per confezione: 1



COD. 250294

GELATO COPPETTE FRAGOLA E
LIMONE SENZA GLUTINE
GR 70 X 30 SURGELATO

Confezioni per collo: 30
Pezzi per confezione: 1



COD. 320086

GELATO CORNETTO
PANNA CACAO
GR 70 X 36 SURGELATO

Soffice crema gelato al gusto di
panna e cioccolato racchiuso in una
croccante cialda

Confezioni per collo: 6
Pezzi per confezione: 6



COD. 320124

GELATO BISCOTTO PANNA
CIOCCOLATO
GR 50 X 54

Gelato morbido al gusto di panna e
cioccolato racchiuso tra due soffici
biscotti

Confezioni per collo: 9
Pezzi per confezione: 6



COD. 320142

GELATO ALLA SOIA CREMINO
VALSOIA
GR 84 X 3 CONGELATO

Gelato vegetale arricchito in vitamina
B12 con ricopertura (31%) al
cioccolato

Confezioni per collo: 10
Pezzi per confezione: 3



COD. 390252

GELATO VALSOIA PANNA
CACAO
KG 0,5 X 6 CONGELATO

100% Vegetale, Naturalmente
Senza Lattosio, senza Glutine,
Non OGM

Confezioni per collo: 6
Pezzi per confezione: 1



CANCELLONI
FOOD SERVICE S.P.A.

Strada L. Ariosto, 41
06063 Magione (PG)
+39 075 84 77 71
info@cancelloni.it

cancelloni.it **f** **@** **in**