

IL
GUSTO
ARTIGIANALE
DI



ARTIGIA
dessert

NEI MIGLIORI RISTORANTI
ITALIANI 





TORTE AL FORNO	4-9
PROFITEROLES	10-13
TORTE	14-25
MONOPORZIONI	26-37
TRANCI	38-41
MORBIDA BONTÀ	42-47
BABÀ	48-51

TORTE AL FORNO





Caprese al Limone

peso / weight 1300 g

Morbido impasto a base di mandorle e cioccolato bianco aromatizzato al limone.

Soft dough made with almonds and lemon flavored white chocolate



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Torta Caprese

peso / weight 1300 g

Un composto a base di cioccolato fondente, mandorle ed arancia candita al naturale.

A mixture of dark chocolate, almonds and natural candied orange.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



NEW

Crostata di Ricotta Pera e Cioccolato

peso / weight 1300 g

Base di fragrante pasta frolla al burro, con un morbido ripieno di ricotta, pera e cioccolato fondente, ricoperta da una sbriciolata croccante.

A base of fragrant butter shortcrust pastry, filled with a soft ricotta, pear and dark chocolate filling, topped with a crunchy crumble.

Mettere bollino new



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Torta della Nonna

peso / weight 1300 g

Una fragrante pasta frolla ripiena di crema pasticcera guarnita con mandorle e pinoli.

Fragrant puff pastry cake filled with crème patissière garnished with almonds and pine nuts.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Pastiera di Grano

peso / weight 1300 g

Fragrante pasta frolla ripiena di crema pasticcera, ricotta, grano cotto e arancia al naturale. Decorata con strisce di pasta frolla, come da tradizione.

Fragrant shortcrust pastry cake filled with crème patisserie, ricotta cheese, cooked wheat, plain candied orange peel. It is decorated with shortcrust pastry strips, according to the traditional recipe.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Torta di Mele

peso / weight 1300 g

Una friabile frolla con uno strato di crema pasticcera e mele. Ricoperta da una gelatina alla frutta e bastoncini di mandorle.

A crumbly pastry with a layer of custard and apples. Covered with a fruit jelly and almond sticks.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Torta Sacher

peso / weight 1300 g

Morbido Pan di Spagna al cacao e mandorle farcito con confettura all'albicocca e coperto con una golosa glassa al cioccolato fondente.

Soft cocoa and almond sponge filled with apricot jam and topped with a dark chocolate ganache.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



PROFITEROLES





Profiteroles al limone

monoporzione peso / weight 600 g
vaschetta peso / weight 1000 g

Graziosi bigné di pasta choux farciti con crema pasticcera al limone e ricoperti con una delicata salsa al limone.

Pretty choux pastry cream puffs filled with lemon custard and covered with a delicate lemon sauce.



vaschetta / bowl
1pz x cartone
1pcs x cardboard



monoporzione / mono
6pz x cartone
6pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Profiteroles al cioccolato

monoporzione peso / weight 600 g
vaschetta peso / weight 1000 g

La versione classica del dolce di origine francese. Morbidi bigné di pasta choux ripieni di panna e inondati da una golosa salsa al cioccolato.

The classical version of this dessert of French origin. Soft profiteroles filled with whipped cream and bathed in a delicious chocolate sauce.



vaschetta / bowl
1pz x cartone
1pcs x cardboard



monoporzione / mono
6pz x cartone
6pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Profiteroles al cioccolato bianco

vaschetta peso / weight 1000 g

Una variante ancora più ricca. Morbidi bigné di pasta choux ripieni di panna e inondati da una golosa salsa al cioccolato bianco.

An even richer version of the classical recipe. Soft profiteroles filled with whipped cream and bathed in a delicious white chocolate sauce.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet

TORTE





Torta Afrodite

peso / weight 1300 g

Macaron alle mandorle con una deliziosa bavarese al cioccolato, mousse alle mandorle e gelée di lampone e fragole.

Almond macaron with a delicious chocolate Bavarian cream, almond mousse and strawberry and raspberry gelee.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Fra'

dedicata a mio figlio Francesco
peso / weight 1300 g

Un connubio di bontà caratterizza questo dolce composto da un soffice biscotto Brownie al cioccolato, una cremosa mousse al caramello salato e una bavarese al cioccolato al latte.

A combination of goodness characterizes this dessert made up of a soft Brownie chocolate biscuit, a creamy salted caramel mousse and a milk chocolate Bavarian cream.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Cometa

peso / weight 1300 g

Stressful al cacao mantecato al burro, mousse al mascarpone e nocciola arricchito da un morbido ripieno alla nocciola.

Cocoa stressful biscuit stirred in butter, mascarpone cheese and a hazelnut mousse enhanced by a soft hazelnut filling.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Orè

peso / weight 1300 g

Stressful al cacao mantecato al burro, delicata mousse al mascarpone rifinita con graffi di cioccolato fondente.

Cocoa stressful biscuit stirred in butter, delicate mascarpone cheese mousse, decorated with scratches of dark chocolate.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



scopri
le varianti
—
discover all
variants

Torta Ricotta e Pera

peso / weight 1300 g

Due deliziosi biscotti alla Nocciola ripieni di crema alla ricotta e pere Williams.

Two delicious hazelnut biscuits filled with ricotta cheese cream and William pears.

disponibile anche a / also available with
**Pera e Cioccolato, Cocco e Crema di Nocciola, Ricotta
e Pistacchio, Ricorema di Nocciola**



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Smeraldo

peso / weight 1300 g

Morbido biscuit con una bavarese al pistacchio, un cuore di pralinato bianco e cioccolato fondente il tutto ricoperto da una glassa al pistacchio.

Soft biscuit with a pistachio Bavarian cream, a heart of white praline and dark chocolate, all covered with a pistachio glaze.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Milleveli Nocciola

peso / weight 1300 g

Un morbido Pan di Spagna al cacao farcito con pralinato alla nocciola, un cuore di cioccolato fondente e una mousse alla nocciola glassato con cioccolato fondente.

A soft cocoa sponge filled with praline hazelnut chocolate cream, a core of dark chocolate and a hazelnut mousse glazed with dark chocolate.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Sorrento

peso / weight 1300 g

Dolce fresco e profumato agli agrumi. La base di morbido macaron alle mandorle è ricoperta da una mousse delicata all'arancia, limone e fragoline di bosco.

Sweet and fresh citrus fruit flavoured dessert. The soft almond macaron base is covered with a delicate orange, lemon and wood strawberry flavoured mousse.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Cheesecake ai Frutti di Bosco

peso / weight 1300 g

Biscotto stressful mantecato al burro coperto da un cremoso al formaggio. In superficie, una glassa ai frutti di bosco e frutti di bosco interi.

Stressful biscuit creamed with butter covered with cream cheese. On the surface, a berry glaze and whole berries.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Giffonese

peso / weight 1300 g

Biscuit alla nocciola con pralinato al cioccolato al latte e una bavarese alla nocciola. Come finitura, la torta è nebulizzata con cioccolato al latte e burro di cacao.

Hazelnut biscuit with milk chocolate praline and a hazelnut Bavarian cream. As a finish, the cake is sprayed with milk chocolate and cocoa butter.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Mousse al Cioccolato

peso / weight 1300 g

Due morbidi biscotti Brownie al cioccolato farciti con una delicata mousse al cioccolato 55% e decorati con ganache al cioccolato a latte.

Two soft chocolate Brownie biscuits filled with a delicate 55% chocolate mousse and decorated with milk chocolate ganache.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Cassata

peso / weight 1000 g - 1500 g

Torta di Pan di Spagna bagnata alla strega, farcita con ricotta di pecora zuccherata e tante gocce di cioccolato fondente. Come da tradizione siciliana, la torta è arricchita con marzapane al pistacchio e frutta candita.

Sponge cake bathed in Strega liqueur, filled with sweetened sheep ricotta cheese and with plenty of dark chocolate drops. According to the Sicilian tradition, the cake is enhanced with pistachio mascarpone and candied fruit.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Velvet

peso / weight 1300 g

Dolce composto da Pan di Spagna Red Velvet alternato a strati di golosa farcitura a base di mascarpone, yogurt e frutti di bosco.

Dessert made up of Red Velvet sponge cake alternating with layers of delicious filling based on mascarpone, yoghurt and wild berries.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Tiramisù

peso / weight 1300 g

Biscotto Savoiardo imbevuto in caffè espresso, cuore al caffè e finitura di mascarpone e cacao.

Ladyfinger biscuit bathed in Espresso coffee, coffee core and decoration of mascarpone cheese and cocoa.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Tiramisù al Limone

peso / weight 1300 g

Biscotto Savoiardo bagnato con liquore al Limoncello ripieno con crema al limone, rifinito al mascarpone e una spolverata di zucchero vanigliato.

Ladyfinger biscuit bathed in limoncello liqueur, filled with lemon cream, covered with mascarpone cheese and a sprinkle of vanilla sugar.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Sinfonia

peso / weight 1300 g

Il sapore deciso della mousse al pistacchio si fonde con il gusto delizioso della bavarese al cioccolato che guarnisce un morbido Pan di Spagna al cacao.

The strong taste of the pistachio mousse is combined with the delicious taste of the Bavarian chocolate cream which garnishes a soft cocoa sponge.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Luna Rossa

peso / weight 1300 g

Pan di Spagna al cacao impreziosito da una fresca gelée ai lamponi, una golosa mousse al cioccolato bianco e rifinita con glassa al cioccolato.

Cocoa sponge enhanced by a fresh raspberry gelee and topped by a delicious white chocolate mousse.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Passione alla Pesca

peso / weight 1300 g

Un perfetto equilibrio tra la cremosità della mousse allo yogurt e un cuore intenso di gelée alla pesca bianca, esaltato dalla freschezza delle fragoline.

A perfect balance between the creaminess of yogurt mousse and an intense white peach gelee centre, enhanced by the freshness of wild strawberries.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Delizia al Limone

peso / weight 800 gr

Pan di Spagna bagnato con liquore limoncello, farcito con una fresca crema diplomatica al limone e guarnito con una salsa al limone.

Sponge bathed in limoncello liqueur, filled with a fresh lemon diplomat cream and garnished with a lemon sauce.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet

MONOPORZIONI





Tortino Luna Rossa

peso / weight 100 g x n° 12

Pan di Spagna al cacao impreziosito da una fresca gelée ai lamponi, una golosa mousse al cioccolato bianco e rifinita con glassa al cioccolato.

Soft cocoa sponge enhanced by a delicious white chocolate mousse and raspberry gelee.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Milleveli Nocciola

peso / weight 100 g x n° 12

Un piccolo scrigno di Pan di Spagna al cacao, pralinato alla nocciola con dentro un cuore di cioccolato fondente e mousse alla nocciola glassato con cioccolato fondente.

A little chest of cocoa sponge, praline hazelnut cream and a dark chocolate core and hazelnut mousse glazed with dark chocolate.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Smeraldo

peso / weight 100 g x n° 12

Pan di Spagna alla vaniglia con cuore di pralinato bianco e cioccolato fondente, ricoperto da una ricca mousse al pistachio.

Vanilla sponge with a core of praline white and dark chocolate cream, covered by a rich pistachio mousse.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Afrodite

peso / weight 100 g x n° 12

Macaron alle mandorle ripieno di bavarese al cioccolato, gelée ai lamponi e fragole, e morbida mousse alla mandorla.

Almond macaron filled with chocolate Bavarian cream, raspberry and strawberry gelee, and a soft almond mousse.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Mousse al Cioccolato

peso / weight 100 g x n° 12

Un morbido biscotto Brownie al cioccolato farcito con una delicata mousse al cioccolato 55% e decorato con ganache al cioccolato a latte.

A soft chocolate Brownie filled with a delicate 55% chocolate mousse and decorated with milk chocolate ganache.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Orè

peso / weight 100 g x n° 12

Stressful al cacao mantecato al burro, delicata mousse al mascarpone rifinita con graffi di cioccolato fondente.

Cocoa stressful biscuit stirred in butter, delicate mascarpone mousse topped with scratches of dark chocolate.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Cometa

peso / weight 100 g x n° 12

Stressful al cacao mantecato al burro, mousse al mascarpone e nocciola arricchito da un morbido ripieno alla nocciola.

Cocoa stressful biscuit stirred in butter, mascarpone and hazelnut mousse, enhanced by a soft hazelnut filling.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Velvet

peso / weight 100 g x n° 12

Un piccolo scrigno di Pan di Spagna "Red Velvet" farcito con crema al mascarpone, yogurt e frutti di bosco.

A Little chest of "Red Velvet" sponge, filled with mascarpone, yogurt and wild berries.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tiramisù

peso / weight 100 g x n° 12

Biscotto Savoiardo imbevuto in caffè espresso, cuore al caffè e finitura di mascarpone e cacao.

Ladyfinger bathed in espresso coffee, coffee flavoured core, covered by mascarpone and cocoa.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tiramisù al Limone

peso / weight 100 g x n° 12

Biscotto Savoiardo bagnato con liquore al Limoncello ripieno con crema al limone, rifinito al mascarpone e una spolverata di zucchero vanigliato.

Ladyfinger bathed in limoncello liqueur, filled with lemon cream, covered by mascarpone and sprinkled with icing sugar.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Cocociok

peso / weight 100 g x n° 12

Una fresca ganache al cocco, arricchita da un cremoso al cioccolato al latte e ricoperta da una croccante glassa al cioccolato, è adagiata su un biscotto di pasta frolla al burro.

A fresh coconut ganache, enriched with a milk chocolate cream and covered with a crunchy chocolate glaze, is placed on a butter shortbread cookie.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Sfera Piemontese

peso / weight 100 g x n° 12

Un cuore di caramello aromatizzato al caffè, avvolto da una ganache al cioccolato fondente al 55% e ricoperto da una glassa croccante al cioccolato fondente, è adagiato su una friabile frolla al cacao.

A coffee-flavored caramel heart, wrapped in a 55% dark chocolate ganache and covered with a crunchy dark chocolate glaze, is laid on a crumbly cocoa short crust pastry.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Cheesecake Frutti di Bosco

peso / weight 100 g x n° 12

Biscotto di pasta frolla stressful mantecato al burro coperto da una crema al formaggio. Decorato in superficie da una glassa al lampone e tanti frutti di bosco.

Stressful puff pastry biscuit stirred in butter and covered by a cheese cream. Decorated by a raspberry ganache and a lot of wild berries.

disponibile anche a / also available with
Neutro



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tortino Ricotta e Pera

peso / weight 100 g x n° 12

Due deliziosi biscotti alla Nocciola ripieni di crema alla ricotta e pere Williams.

Two delicious hazelnut biscuits filled with ricotta cheese cream and William pears.

disponibile anche a / also available with
Pera e Cioccolato, Cocco e Crema di Nocciola, Ricotta e Pistacchio



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer





Tortino Vesuvio

peso / weight 100 g x n° 12

Un biscuit imbevuto alla vaniglia viene impreziosito da una ganache al mascarpone con un cuore morbido al caffè.

A biscuit soaked in vanilla is embellished from a mascarpone ganache with a soft coffee heart.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Doux Roché

peso / weight 100 g x n° 12

Biscuit Brownie al cioccolato, bavarese alla nocciola con pralinato croccante al cioccolato a latte.

Brownie chocolate biscuit, hazelnut Bavarian cream with crunchy praline milk chocolate.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Cestino Amalfitano

peso / weight 100 g x n° 12

Una friabile frolla al burro viene impreziosita da una ganache al limone e fragoline di bosco intere.

A crumbly butter pastry is embellished with a lemon ganache and whole wild strawberries.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Doux Roché Pistacchio

peso / weight 100 g x n° 12

Biscuit, bavarese al pistacchio con pralinato al cioccolato bianco e granella di pistacchi

Biscuit, pistachio Bavarian cream with white chocolate praline and chopped pistachios



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



NEW

Sua Maestà

peso / weight 100 g x n° 12

La nostra versione della classica "sfogliatella napoletana" consiste in una bavarese alla ricotta e cannella, alleggerita da una crema inglese con un inserimento di curd d'arancia, il tutto su una friabile frolla alla cannella.

Our version of the classic "Neapolitan sfogliatella" consists of a ricotta and cinnamon Bavarian, lightened by a custard with an addition of orange curd, all on a crumbly cinnamon short crust pastry.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Essenza Napoletana

peso / weight 100 g x n° 12

Una tartelletta al burro accoglie una bavarese alla ricotta con crema pasticcera, grano e fiori d'arancio. Un curd all'arancia all'interno ed un bastoncino di friabile frolla come decorazione, completano la nostra pastiera scomposta.

A butter tartlet welcomes a ricotta Bavarian cream with custard, wheat and orange blossom. An orange curd inside and a crumbly short crust pastry stick as a decoration, complete our decomposed pastiera.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



NEW

Re di Napoli

peso / weight 100 g x n° 12

La nostra reinterpretazione del "babà napoletano": rum ganache enticed by small pieces of babà, con una nota croccante data dalla friabile frolla al burro e vaniglia.

Our reinterpretation of the "Neapolitan babà": rum ganache enticed by small pieces of babà, with a crunchy note given by the crumbly butter and vanilla shortcrust pastry.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



NEW

Tortino Passione al Fondente

peso / weight 100 g x n° 12

Biscotto Brownie al cioccolato farcito con una bavarese al cioccolato fondente al 55% ed arricchito da una fresca gelée al lampone.

Chocolate Brownie biscuit filled with a 55% dark chocolate Bavarian cream and enriched with a fresh raspberry gelée.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Dolcezza Mediterranee

peso / weight 100 g x n° 12

Un connubio di due soffici mousse: una al pistacchio e una alla ricotta di bufala che rispecchiano i sapori del Mediterraneo.

A combination of two soft mousses: one with pistachio and one with buffalo milk ricotta which reflect the flavors of the Mediterranean.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Cappuccino Freddo al Baileys

peso / weight 100 g x n° 12

Su una base di croccante al latte troviamo una ganache al baileys e una al caffè bianco impreziosita da un biscuit al caffè.

On a milk crunchy base we find a baileys ganache and a white coffee ganache embellished with a coffee biscuit.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Profumo delle Langhe

peso / weight 100 g x n° 12

Un mix perfetto di sapori Piemontesi: una bavarese alla nocciola e una alla gianduia si uniscono ad un biscuit e un croccante alla nocciola.

A perfect mix of Piedmontese flavours: a hazelnut Bavarian cream and one with gianduia are combined with a biscuit and a hazelnut brittle.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Trilogy

peso / weight 100 g x n° 12

Un crumble al latte e tre intense ganache: una al cioccolato fondente 55%, una al cioccolato al latte e una bianca creano un connubio perfetto.

A milk crumble and three intense ganaches: one with 55% dark chocolate, one with milk chocolate and one with white create a perfect combination.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Bosco Incantato

peso / weight 100 g x n° 12

Una vellutata crema chantilly all'italiana avvolge due pan di Spagna alla vaniglia, farciti con una mousse ai frutti di bosco e completati da una cascata di frutti di bosco.

A velvety Italian chantilly cream envelops two vanilla sponge layers, filled with a mixed berry mousse and finished with a cascade of fresh berries



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Elysium al Fico

peso / weight 100 g x n° 12

Una ganache al cioccolato bianco e mascarpone, palet di frutta ai fichi adagiata su un biscotto alle mandorle.

A white chocolate and mascarpone ganache with a fig fruit insert, set on an almond biscuit.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tortino Passione alla Pesca

peso / weight 100 g x n° 12

Un perfetto equilibrio tra la cremosità della mousse allo yogurt e un cuore intenso di gelée alla pesca bianca, esaltato dalla freschezza delle fragoline.

A perfect balance between the creaminess of yogurt mousse and an intense white peach gelée centre, enhanced by the freshness of wild strawberries.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Fresca Armonia di Mandorle e Lime

peso / weight 100 g x n° 12

Una vellutata namelake al cioccolato bianco, arricchita da un crumble croccante, su una base di dacquoise alle mandorle con un cuore esplosivo al lime.

A velvety white chocolate namelake, enriched with a crunchy crumble, on an almond dacquoise base with an explosive lime centre.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Oro Esotico

peso / weight 100 g x n° 12

Bavarese al cioccolato al latte con gelée al mango, adagiata su una base di crumble al fior di sale

Milk chocolate bavarian cream with mango gelée, set on a salted crumble base.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

NEW

Chicco d'Autore

peso / weight 100 g x n° 12

Una soffice mousse al caffè, racchiude un cuore cremoso al mascarpone e un morbido biscuit al cacao, il tutto adagiato su un croccante crumble

A soft coffee mousse enclosing a creamy mascarpone centre and a tender cocoa biscuit, all resting on a crunchy crumble base.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Cassatina

peso / weight 100 g x n° 12

Tortino di Pan di Spagna bagnato alla strega, farcito con ricotta di pecora zuccherata e tante gocce di cioccolato fondente. Come da tradizione siciliana, il dolce è arricchito con marzapane al pistacchio e frutta candita.

Little sponge cake bathed in Strega liqueur, filled with sweetened sheep ricotta cheese and a lot of dark chocolate drops. According to the Sicilian tradition, this dessert is enhanced with pistachio marzipan and candied fruit.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Cannolo Siciliano

peso / weight 100 g x n° 12

Un dolce dal gusto corposo composto da una cialda croccante, detta scorza, ripiena di crema di ricotta di pecora e gocce di cioccolato.

A dessert characterized by a deep taste, made up with a crunchy waffle, called skin, filled with sheep ricotta cheese cream and chocolate drops.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



scopri
le varianti
—
discover all
variants

Delizia al Limone

peso / weight 100 g x n° 6

Cupoletta di Pan di Spagna bagnata con liquore limoncello, farcita con una fresca crema diplomatica al limone e guarnita con una salsa al limone.

Little sponge dome bathed in limoncello liqueur, filled with a fresh lemon diplomat cream and garnished with a lemon sauce.

disponibile anche al **Mascarpone - Nocciola**
Fragola - Pistacchio



6pz x cartone
6pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Terra Mia

peso / weight 100 g x n° 12

Su un biscuit imbevuto al limoncello troviamo un inserimento di gelée al mandarino nascosto da una bavarese alla vaniglia. Il tutto ricoperto da una gustosa glassa alla purea di mandarino.

On a biscuit soaked in limoncello we find an insertion of mandarin gelée hidden by a vanilla Bavarian cream. All covered with a tasty mandarin purée glaze.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

TRANCI





Trancio Persia

peso / weight 100 g x n° 12

Un biscuit alla vaniglia e una purea alla fragola incontrano una delicata mousse allo yogurt al gusto della pesca.

A vanilla biscuit and a strawberry purée meet a delicate peach-flavored yoghurt mousse.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Trancio Intense Sensazioni

peso / weight 100 g x n° 12

Una doppia consistenza di glasse al cioccolato avvolge una ganache al Cointreau e una ganache al cioccolato fondente 55% aromatizzata all'arancia.

A double consistency of chocolate glazes envelops a Cointreau ganache and a 55% dark chocolate ganache flavored with orange.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Trancio Esotico

peso / weight 100 g x n° 12

Un biscuit alla vaniglia, una purea di mango e passion fruit abbracciano una ganache al cioccolato bianco impreziosita da un croccante al cocco.

A vanilla biscuit, a mango and passion fruit purée embrace a white chocolate ganache embellished with a coconut brittle.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Trancio Salt Sweet

peso / weight 100 g x n° 12

Un biscuit al cacao e una ganache al cioccolato al latte ed arachidi si sposa con un cremoso al caramello salato creando un connubio di due sapori contrastanti.

A cocoa biscuit and a milk chocolate and peanut ganache marries with a salted caramel cream, creating a combination of two contrasting flavours.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Trancio Tiramisu

peso / weight 100 g x n° 12

Due pan di spagna savoiardo imbevuti al caffè sono ingolositi da una mousse al mascarpone e con un cremoso al caffè.

Two ladyfinger sponge cakes soaked in coffee are enticing with a mascarpone mousse and a creamy coffee.





MORBIDA BONTÀ



Bicchiere Sicilia

peso / weight 100 g x n° 10

Composizione fresca e golosa caratterizzata dal sapore intenso del pistacchio in accoppiamento al delicato cremoso alle mandorle. Ad arricchire il dessert, due strati di biscotto stressful mantecato al burro.

Fresh and delicious dessert characterized by the deep pistachio taste combined with a delicate almond cream. This dessert is enhanced by two layers of stressful biscuit stirred in butter.



10pz x cartone
10pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Bicchiere Goloso

peso / weight 100 g x n° 10

Un dessert magnifico per gli amanti del cioccolato. Due strati di cioccolato al latte si alternano con una ganache al cioccolato fondente 70% impreziositi da due biscotti stressful al cacao mantecati al burro.

A delicious dessert for those who love chocolate. Two layers of milk chocolate are alternated with a 70% dark chocolate ganache, enhanced by two stressful biscuits stirred in butter.



10pz x cartone
10pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Bicchiere Red Passion

peso / weight 100 g x n° 10

Un dessert fresco e gustoso a base di Pan di Spagna alla vaniglia, cremoso allo yogurt e una salsa ai lamponi ed amarene.

A fresh and delicious vanilla sponge based dessert, with yogurt cream and a raspberry and black cherry sauce.



10pz x cartone
10pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Barattolino Tre Cioccolati

peso / weight 100 g x n° 16

Morbido pan di Spagna profumato al rum avvolto in un supremo tris di cioccolato e rifinito con intensa selva al cioccolato.

Soft rum-scented sponge cake wrapped in a supreme trio of chocolate and finished with an intense chocolate forest.



16pz x cartone
16pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Bicchiere Sottobosco

peso / weight 100 g x n° 10

Un gusto fresco e delicato in questo dessert composto da una salsa alle fragoline arricchita con pezzi di Pan di Spagna, mousse delicatissima alla vaniglia e tante fragoline di bosco in superficie.

This dessert is characterized by a fresh and delicate taste made up with a wood strawberry sauce, enhanced by sponge pieces, a very delicate vanilla mousse and topped by a lot of wood strawberries.



10pz x cartone
10pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Bicchiere al Tiramisù

peso / weight 100 g x n° 10

Tutto il sapore del tradizionale Tiramisù racchiuso in un bicchiere. Biscotto savoiardo immerso nel caffè espresso e avvolto in un'ottima crema al mascarpone.

All the taste of the traditional Tiramisu in a glass. Ladyfinger bathed in espresso coffee and enveloped in a very good mascarpone cream.



10pz x cartone
10pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Bicchiere agli Agrumi

peso / weight 100 g x n° 10

Una composizione che ricorda i sapori e gli odori dell'Estate. Un cremoso al limone ricoperto di biscotto stressful mantecato al burro e mousse all'arancia con fragoline di bosco.

A dessert which reminds to the tastes and smells of summer. A lemon cream covered with stressful biscuit stirred in butter and orange mousse with wood strawberries.



10pz x cartone
10pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Barattolino Pistacchioso

peso / weight 100 g x n° 16

Un biscuit al pistacchio, un cremoso al cioccolato fondente 55% e una ganache al pistacchio e cioccolato bianco ricoperto da granella e pistacchi interi.

A pistachio biscuit, a 55% dark chocolate creamy and a pistachio and white chocolate ganache covered with grains and whole pistachios.



16pz x cartone
16pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Barattolino Cheesecake

peso / weight 100 g x n° 16

Base di stressful e crema di formaggio viene rifinita da una glassa ai lamponi e decorata con frutti di bosco.

Base of stressful and cream cheese is finished with a raspberry glaze and decorated with berries.



16pz x cartone
16pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Barattolino Nocciolosio

peso / weight 100 g x n° 16

Un crumble avvolto da una soffice ganache alla nocciola e una golosa crema alla nocciola e cacao rifinito da nocciole intere.

A crumble wrapped in a soft hazelnut ganache and a delicious hazelnut and cocoa cream finished with whole hazelnuts.



16pz x cartone
16pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Barattolino Partenope

peso / weight 100 g x n° 16

Il dolce partenopeo per eccellenza, il baba, è accompagnato da una gustosa crema chantilly e fragoline.

The Neapolitan dessert par excellence, the baba, is accompanied by a tasty chantilly cream and strawberries.



16pz x cartone
16pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Barattolino Tiramisu

peso / weight 100 g x n° 16

Tutto il sapore del tradizionale tiramisu' racchiuso in un barattolino. Biscotto savoiardo immerso nel caffè espresso e avvolto in un'ottima crema al mascarpone.

All the flavor of the traditional tiramisu enclosed in a small jar. Savoyard biscuit dipped in espresso coffee and wrapped in an excellent mascarpone cream.



16pz x cartone
16pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino al Pistacchio

peso / weight 100 g x n° 12

Dolce dal cuore tenero e cremoso. Un soufflé al pistacchio con all'interno tanto morbido cioccolato al pistacchio e in superficie croccante granella di pistacchio.

Dessert characterized by a soft and creamy core. A pistachio soufflé with a lot of soft pistachio chocolate inside, topped by pistachio in grains.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Bacio al Limone - Arancia

peso / weight 100 g x n° 12

Soffice impasto mantecato al burro e mandorle, improfumato al limone - arancia.

Soft pastry stirred in butter and almonds, orange-lemon flavoured.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino al Cioccolato

peso / weight 100 g x n° 12

Dolce dal cuore tenero e cremoso. Un soufflé al cioccolato fondente con all'interno tanto morbido cioccolato e in superficie una bella spolverata di zucchero a velo.

Dessert characterized by a soft and creamy core. A dark chocolate soufflé with a lot of soft chocolate, topped by a sprinkle of icing sugar.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Zeppola di San Giuseppe cotta in forno

peso / weight 100 g x n° 10

Pasta bigné al forno con crema pasticcera o chantilly e ciliegia amarena.

Baked beignet pastry with pastry or chantilly cream and black cherry.



10pz x cartone
10pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet

SCOPRI
LE VARIANTI
disponibile
anche al
cioccolato
bianco

BABÀ



scopri
le varianti
—
discover all
variants

Savarin Mono

peso / weight 100 g x n° 12

Pasta di babà imbevuto con liquore al limone e farcito con crema al limone e tante fragoline di bosco in superficie.

Round shaped baba filled with chantilly cream and topped by a lot of wood strawberries.

disponibile anche a / also available with
crema di nocciola



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Delizia di Babà al Limone

peso / weight 100 g x n° 6

Pasta di babà imbevuto al limoncello, crema diplomatica al limone e rifinita con una salsa al limone.

Baba pastry bathed in limoncello liqueur cream and in diplomat lemon cream, and covered with a lemon sauce.



6pz x cartone
6pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



scopri
le varianti
—
discover all
variants

Babà in Vaschetta

vaschetta peso / weight 1000 g

Il Babà in vaschetta porta in tavola tutto il gusto e gli aromi della pasticceria di tradizione napoletana. È possibile guarnirlo con crema chantilly e fragoline, con crema di nocciola o semplici al rum.

The Baba pastry, in a tray, brings to your table all the tastes and flavours of the patisserie of Neapolitan tradition. It is possible to garnish it with chantilly cream or wood strawberries, with hazelnut cream or to consume it simply bathed in rum.

disponibile anche a / also available with
crema chantilly e fragoline - crema di nocciola



vaschetta / bowl
1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



scopri
le varianti
—
discover all
variants

Babà Mono

monoporzione peso / weight 130/150 g x n° 10

Il Babà in monoporzione porta in tavola tutto il gusto e gli aromi della pasticceria di tradizione napoletana. È possibile guarnirlo con crema chantilly e fragoline, con crema di nocciola o semplici al rum.

The Baba pastry, as a single-serve, brings to your table all the tastes and flavours of the patisserie of Neapolitan tradition. It is possible to garnish it with chantilly cream or wood strawberries, with hazelnut cream or to consume it simply bathed in rum.

disponibile anche a / also available with
crema chantilly e fragoline - crema di nocciola



monoporzione / mono
10pz x cartone
10pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Babà Gusto Mela Annurca

peso / weight 100 g x n° 12

Pasta di babà imbevuto con liquore mela annurca arricchito con crema alla mela annurca profumata alla cannella.

Baba pastry bathed in annurca apple liqueur enhanced with annurca apple cinnamon flavoured cream.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Torta Babà

peso / weight 1500 g x n° 1

Una torta della tradizione napoletana molto profumata e spugnosa al suo interno. È rifinita con tanti babà Mignon in superficie e può essere arricchita con nutella o crema chantilly e fragoline di bosco.

A cake belonging to the Neapolitan tradition characterized by a delicious aroma and a spongy core. It is topped with a lot of mini babas and can be enhanced by Nutella cream or chantilly cream and wood strawberries.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet

Linea Mignon



24pz x cartone
24pcs x cardboard



9 cartoni x strato
9 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Ricotta e Pera

pz per catone 24 - peso / weight 35/40g

Due deliziosi biscotti alla Nocciola ripieni di crema alla ricotta e pere Williams.

Two delicious hazelnut biscuits filled with ricotta cheese cream and William pears.



Salt Sweet

pz per catone 24 - peso / weight 35/40g

Un biscuit al cacao e una ganache al cioccolato al latte ed arachidi si sposa con un cremoso al caramello salato creando un connubio di due sapori contrastanti.

A cocoa biscuit and a milk chocolate and peanut ganache marries with a salted caramel cream, creating a combination of two contrasting flavours.



Tiramisu

pz per catone 24 - peso / weight 35/40g

Due pan di spagna savoiardo imbevuti al caffè sono ingolositi da una mousse al mascarpone e con un cremoso al caffè.

Two ladyfinger sponge cakes soaked in coffee are enticing with a mascarpone mousse and a creamy coffee.



Tre Cioccolati

pz per catone 24 - peso / weight 35/40g

Morbido pan di spagna profumato al rum avvolto in un supremo tris di cioccolato.

Soft rum-scented sponge cake wrapped in a supreme trio of chocolate.



Cannolo Siciliano

pz per catone 24 - peso / weight 30/35g

Un dolce dal gusto corposo composto da una cialda croccante, detta scorza, ripiena di crema di ricotta di pecora e gocce di cioccolato.

A dessert characterized by a deep taste, made up with a crunchy waffle, called skin, filled with sheep ricotta cheese cream and chocolate drops.



Babà Rhum

pz per catone 24 - peso / weight 35/40g

Il classico babà napoletano anche nella sua versione mignon.

The classic Neapolitan babà also in its mignon version.



Babà Chantilly e Fragoline

pz per catone 24 - peso / weight 35/40g

Il classico babà napoletano arricchito da crema chantilly e fragoline anche nella sua versione mignon.

The classic Neapolitan babà enriched with chantilly cream and strawberries also in its mignon version.



Trancio Persia

pz per catone 24 - peso / weight 35/40g

Un biscuit alla vaniglia e una purea alla fragola incontrano una delicata mousse allo yogurt al gusto della pesca.

A vanilla biscuit and a strawberry purée meet a delicate peach-flavored yoghurt mousse.



Trancio Esotico

pz per catone 24 - peso / weight 35/40g

Un biscuit alla vaniglia, una purea di mango e passion fruit abbracciano una ganache al cioccolato bianco impreziosita da un croccante al cocco.

A vanilla biscuit, a mango and passion fruit purée embrace a white chocolate ganache embellished with a coconut brittle.







MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E CONSUMO

Conservare il prodotto a -20°C, scongelare il prodotto a temperatura di 0/+4 °C per 3-4 ore, una volta scongelato non può essere ricongelato, ma conservarlo in frigo (+4°C) per massimo 2 giorni.

Progetto grafico *MTN Company*
Fotografia *Giuseppe Corsini*

Artigia Consortium & Co Benelux

**321 Route d'Arlon
8011 Strassen
Luxembourg**

N°T.V.A. LU 315.16.415 - RCS B237560

Tel Lux : +352 691 413 941

Tel Bel : +32 477.218.363

Mail: info@artigiaconsortium.com