





  
CARTE D'OR

**G R O M**  
IL GELATO COME UNA VOLTA

#### **LINEA PASTICCERIA:**

Ingredienti di alta qualità e maestria si intrecciano per dar vita ad una linea speciale di **alta pasticceria**. Ogni creazione diventa un'esperienza irresistibile per esaudire tutti i desideri dei 5 sensi.

Sapori speciali per celebrare la magia e la gioia dei piccoli momenti di gusto indimenticabili.

Scopri la nostra gamma completa **Monoporzioni, Torte, Sorbetti, Gelato**

## IL DESSERT





## LE MONOPORZIONI

# TIRAMISÙ

- ✓ Deliziosa crema al mascarpone e pan di spagna imbevuto al caffè
- ✓ Pronto da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



38305 TIRAMISÙ MONOPORZIONE

 90 g  6 pezzi  30 min

# MERINGA

- ✓ Semifreddo di soffice crema chantilly con gocce di cioccolato e meringhe in superficie
- ✓ Pronto da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



38299 MERINGA MONOPORZIONE

 65 g  6 pezzi (Non occorre scongelare)



# CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da golosa purea ai frutti di bosco
- ✓ Pronto da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



38239 CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO MONOPORZIONE

 110 g  6 pezzi  30 min

# CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da riccioli di cioccolato
- ✓ Pronto da servire con l'elegante pirottino in vetro



43869 CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

 100 g  6 pezzi  30 min

# CHEESECAKE CARAMELLO SALATO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da caramello salato
- ✓ Pronto da servire con l'elegante pirottino in vetro



43852 CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO

 110 g  6 pezzi  30 min

# CREMA CATALANA

- ✓ Il tipico dessert della catalogna con deliziosa crema all'uovo
- ✓ Per servirla al meglio caramella lo zucchero di canna in superficie che trovi nella confezione
- ✓ Già impiattato nel tradizionale piatto di terra cotta



38288 CREMA CATALANA MONOPORZIONE

 105 g  8 pezzi  2 ore



# PANNA COTTA

✓ Il Tradizionale dolce italiano, con panna e latte, che non può mai mancare in ogni menu'



38301 PANNACOTTA MONOPORZIONE

 100 g  12 pezzi  3 ore

# DELIZIA AL LIMONE

✓ Morbido pan di spagna farcito e ricoperto di crema al limone



38303 DELIZIA AL LIMONE DOLCEVITA MONOPORZIONE

 95 g  8 pezzi  30 min

# SACHER

✓ Morbido pan di Spagna al cacao con golosa farcitura all'albicocca il tutto ricoperto da deliziosa glassa al cioccolato



38244

SACHER DOLCEVITA MONOPORZIONE

 100 g  8 pezzi  2 ore

# TORTINI DAL CUORE CALDO

✓ I Dolci tortini dal cuore caldo



43822 TORTINO MORO

 100 g  12 pz

43697 TORTINO BIANCO

 100 g  12 pz

43824 TORTINO PISTACCHIO

 100 g  12 pz

#### COME SI PREPARA TORTINO MORO

• IN FORNO A MICROONDE  
Rimuovere il pirottino e riscaldare il prodotto congelato per 1 minuto a media potenza (600 W); oppure scongelare il prodotto per 2-3 ore, rimuovere il pirottino e riscaldare per 45/60 secondi a 350 W. Utilizzare supporti idonei all'utilizzo in microonde.

• IN FORNO VENTILATO  
Scongelare il prodotto per 2-3 ore e riscaldare per 7/8 minuti a forno già caldo (200°C)

#### COME SI PREPARA TORTINO BIANCO / PISTACCHIO

• IN FORNO A MICROONDE  
Rimuovere il pirottino e riscaldare il prodotto congelato per 1 minuto a media potenza (600 W); oppure scongelare il prodotto per 2-3 ore, rimuovere il pirottino e riscaldare per 1 minuto a 350 W. Utilizzare supporti idonei all'utilizzo in microonde.

• IN FORNO VENTILATO  
Scongelare il prodotto per 2-3 ore e riscaldare per 7/8 minuti a forno già caldo (200°C)





# TORTINO RICOTTA E PERA

✓ Dischi di biscotti con farina di nocciole che racchiudono una dolce crema di ricotta con pezzettini di pera



38293 TORTINO RICOTTA E PERA MONOPORZIONE

 95 g  8 pezzi  2 ore

# MELITA

✓ Con 52% di mele  
✓ Con tanti pezzettoni a vista



07043 MELITA

 90 g  36 pezzi  2 ore

## LE TORTE

# TIRAMISÙ IN PIROFILA

✓ La ricetta tradizionale con crema al mascarpone e biscotti savoiardi imbevuti di caffè



38222 TIRAMISÙ IN PIROFILA

 1300 g  1 pezzo  12/16 porzioni  4 ore

# TRANCIO TIRAMISÙ

✓ La ricetta tradizionale con crema al mascarpone e biscotti savoiardi imbevuti di caffè



43771 TRANCIO TIRAMISÙ

 1050 g  1 pezzo  10 porzioni  10/12 ore a 4-7°



# SACHER

✓ Morbido pan di Spagna al cacao con golosa farcitura all'albicocca, il tutto ricoperto da deliziosa glassa al cioccolato



38271 SACHER DOLCEVITA

 1000 g  1 pezzo  12 porzioni  4 ore

# CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto  
✓ Ai frutti di bosco



38213 FRUTTI DI BOSCO

 1350 g  1 pezzo  
 12 porzioni  3 ore

# CHEESECAKE DA FARCIRE

✓ Semplice per chi ama personalizzare



38315 DA FARCIRE

 1100 g  1 pezzo  
 12 porzioni  3 ore

## TORTA DI MELE

- ✓ Morbida Torta con pezzi di Mela
- ✓ Pretagliata



43768 TORTA DI MELE

 950 g  1 pezzo  12 porzioni  4 ore

## TORTA DELLA NONNA

- ✓ Deliziosa pasta frolla e crema pasticcera al profumo di limone ricoperta di zucchero a velo e pinoli tostati
- ✓ Pretagliata



43347 TORTA DELLA NONNA

 1300 g  1 pezzo  14 porzioni  10/12 ore a 4-7°

## PROFITEROLES SCURO

✓ Deliziosi bigné farciti con panna e avvolti da una morbida crema al cacao



44208 PROFITEROLES SCURO

 1300 g  1 pezzo  12 porzioni  10/12 ore a 4-7°

## PROFITEROLES BIANCO

✓ Delicati bigné farciti di crema al cacao e nocciola avvolti da una morbida crema al gusto di vaniglia e decorati con riccioli di cioccolato al latte



44201

 1100 g  1 pezzo  12 porzioni  10/12 ore a 4-7°

## PROFITEROLES FONDENTE

✓ Deliziosi bigné farciti con panna ricoperti da un' avvolgente crema al cacao fondente



44202

 1400 g  1 pezzo  14 porzioni  10/12 ore a 4-7°

## TORTA RICOTTA E PERA

- ✓ Dischi di biscotti con farina di nocciole che racchiudono una dolce crema di ricotta con pezzettini di pera



44200

1100 g  1 pezzo  
12 porzioni

## TORTA DOLCE NERA

- ✓ Morbido pan di spagna al cacao che racchiude una gustosa doppia farcitura



## TORTA DOLCE COCCO

- ✓ Delizioso pan dolce al cocco e morbido cioccolato alla nocciola, arricchiti da scaglie di cocco naturale



## TRANCIO MERINGA

- ✓ Dolci e croccanti meringhe, arricchite da una crema morbida e gustosa



Novità

  
Pasticceria

# PLUMCAKE

✓ Soffice e morbido impasto aromatizzato al limone



38282 PLUMCAKE

 850 g  1 pezzo  12 porzioni  3 ore



Novità

  
Pasticceria

## SORBETTO AL LIMONE



38259

- ✓ Pronto da bere
- ✓ Limoni di Sicilia
- ✓ Senza glutine

 1l  6pz  12 Porzioni  12 ore a 0-5°

Una volta scongelato può essere conservato in frigorifero per 30 gg.



## SORBETTO AL CAFFÈ



38249

- ✓ Pronto da bere
- ✓ Fresco e cremoso
- ✓ Senza glutine

 1l  6pz  12 Porzioni  12 ore a 0-5°

Una volta scongelato può essere conservato in frigorifero per 30 gg.







# CLASSICI

CARTE D'OR



62840  
**TARTUFO CLASSICO**

 75 g  18 conf. per UVE



62841  
**TARTUFO CUOR DI CAFFÈ**

 75 g  18 conf. per UVE



63356  
**COCCO**

 70 g  12 conf. per UVE



63350  
**GRAN LIMONE**

 60 g  15 conf. per UVE



86817  
**CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI**

 93 g  16 conf. per UVE



86864  
**TIRAMISÙ**

 87 g  16 conf. per UVE



86655  
**MOUSSE AL TORRONCINO**

 84 g  24 conf. per UVE



62050  
**CRÈME BRÛLÉE**

 84 g  9 conf. per UVE

