SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

Prova il gusto dell'artigianalità italiana

SweetAngelo propone una linea di dolci gelo di alta qualità dedicata al settore Horeca e Food & Service. L'attenta selezione delle materie prime e il rispetto delle ricette storiche ed originali danno vita a una linea composta di:

- Monoporzioni
- Dolci al cucchiaio
- Torte e Tortine
- Tranci
- Specialità

Experience the taste of Italian craftsmanship

SweetAngelo offers a selection of high quality frozen sweets dedicated to the Horeca and Food & Service sector. The careful selection of raw materials and respect for historical and original recipes give life to a line composed of:

- *Single portions*
- *Spoon desserts*
- *Cakes and tartlets*
- *Slices*
- *Specialties*

Piccole e sfiziose

La nostre MONOPORZIONI

Le nostre monoporzioni nascono dalle storiche ricette italiane e dai migliori ingredienti per regalare momenti di dolcezza nel segno della tradizione artigiana.

Small and appetizing

Our single-serv TARTS

Our single portions are born from historic Italian recipes and the best ingredients to give moments of sweetness in the name of the artisan tradition.

Mele
Apple

Selection

Ricotta
Ricotta

Pere e Cioccolato
Pear and Chocolate

Crumble Pistacchio
Pistachio Crumble

Crumble Mele
Apple Crumble

Mandorle
Almonds

Riso
Rice

Limone
Lemon

Tortina della Nonna
Grandma tart

Frutti di Bosco
Mixed Berry

Carota
Carrot

Sacher
Sacher

Monoporzioni

Perfette a fine pasto o come dolce veloce da servire in locali come bar, ristoranti, catering.

Single Serve Tarts

Perfect at the end of a meal or as a quick dessert to serve in places such as restaurants, bars, catering.

Caffè, savoiardi e mascarpone

Il nostro Tiramisù, fatto come una volta.

Lo facciamo proprio come lo facevano le nostre nonne: savoiardi bagnati al caffè alternati con dolcissima crema di mascarpone e decorato con una spolverata di cacao.
Perfetto a fine pasto o come dolce veloce da servire in locali come bar, ristoranti, catering.

Coffee, Savoiardi biscuits and mascarpone

Our Tiramisù, made as it once was.

We make it just like our grandmothers did: ladyfingers dipped in coffee alternated with sweet mascarpone cream and decorated with a sprinkling of cocoa.
Perfect at the end of a meal or as a quick dessert to serve in places such as bars, restaurants, catering.

Monoporzione di Tiramisù per bar e ristoranti
Single portion of Tiramisù for bars and restaurants

Tiramisù in trancio per il settore Horeca
Tiramisù in slices for the Horeca sector

Prelibate e Golose

La nostre TORTE E TORTINE

Dolci, avvolgenti, morbide: abbiamo scelto le migliori ricette storiche delle tradizione italiana per offrirvi una selezione di torte e tortine che vi facciano assaporare la nostra tradizione artigiana ad ogni morso!

Delicious and Appetizing

Our frozen CAKES AND MID-SIZED CAKES

Sweet, enveloping, soft: we have chosen the best historical recipes of the Italian tradition to offer you a selection of cakes and tartlets that will make you savor our artisan tradition with every bite!

Torte
Cakes

- Torta Sacher / Sacher Cake
- Torta alle Pere e crema cacao / *Pear and Chocolate Cake*
- Torta alle Mele / *Apple Cake*
- Torta Frutti di Bosco / *Mixed Barry Caked*
- Torta Limone / *Lemon Cake*
- Torta alla Carota / *Carrot Cake*
- Torta della Nonna / *Grandma's Cake*
- Torta alle Mandorle / *Almond Cake*
- Torta al Cacao / *Chocolate Cake*
- Torta Cruble Crema Pasticcera / *Custard Crumble Cake*
- Torta Crumble Mele / *Apple Crumble Cake*
- Torta Crumble Pistacchio / *Pistachio Crumble Cake*
- Crostata di Albicocche / *Apricot Crostata*
- Crostata di Ciliegie / *Cherry Crostata*
- Torta allo Yogurt e Albicocche / *Yogurt and Apricot Cake*
- Torta allo Yogurt e Mele / *Yogurt and Apple Cake*
- Torta allo Yogurt e Frutti di Bosco / *Yogurt and Mixed Barry Cake*
- Torta Yogurt, Pere e Gocce di Cioccolato / *Yogurt, Pear and Chocolate Cake*
- Profiterols bianco o al cacao / *Cocoa or white profiterols*

Tortine
Mid-sized cakes

- Tortina Sacher / *Mid-Sized Sacher Cake*
- Tortina Limone / *Mid-Sized Lemon Cake*
- Tortina al Cocco / *Mid-Sized Coconut Cake*
- Tortina al Pistacchio / *Mid-Sized Pistachio Cake*
- Tortina alle Mele / *Mid-Sized Apple Cake*
- Tortina Carota / *Mid-Sized Carrot Cake*
- Tortina Crumble Mele / *Mid-Sized Apple Crumble Cake*
- Tortina Crumble Pistacchio / *Mid-Sized Pistachio Crumble Cake*
- Tortina della Nonna / *Mid-Sized Grandma's Cake*
- Tortina Frutti di Bosco / *Mid-Sized Mixed Barry Cake*
- Tortina Mandorle / *Mid-Sized Almond Cake*
- Tortina Pere e Crema Cacao / *Mid-Sized Pear and Chocolate Cake*
- *Crostatina Albicocca / Mid-Sized Apricot Crostata*
- *Crostatina di Ciliegie / Mid-Sized Cherry Crostata*
- *Crostatina Ricotta / Mid-Sized Ricotta Crostata*
- *Tortina Ricotta / Mid-Sized Ricotta Cake*

Gli ingredienti

MATERIE PRIME SELEZIONATE NEL SEGNO DELLA QUALITÀ

Dolci, avvolgenti, morbide: abbiamo scelto le migliori ricette storiche delle tradizione italiana per offrirvi una selezione di torte e tortine che vi facciano assaporare la nostra tradizione artigiana ad ogni morso!

Delicious and Appetizing

RAW MATERIALS SELECTED IN THE NAME OF QUALITY

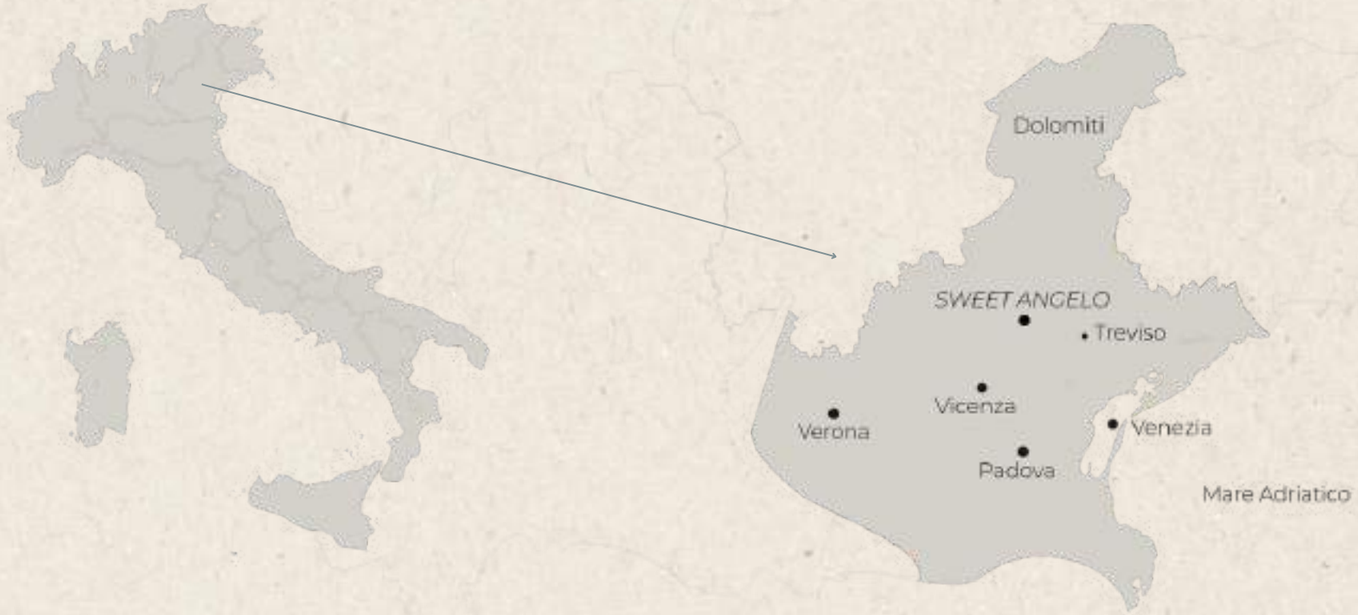
Sweet, enveloping, soft: we have chosen the best historical recipes of the Italian tradition to offer you a selection of cakes and tartlets that will make you savor our artisan tradition with every bite!

Company

SWEETANGELO

Nel cuore del Veneto, più di 50 anni di esperienza nella produzione e vendita di prodotti dolciari: SweetAngelo promuove l'eccellenza della propria produzione pasticcera verso i canali Horeca e Food Service unendo la continua innovazione alla più alta tradizione artigianale italiana.

In the heart of Veneto, more than 50 years of experience in the production and sale of confectionery products: SweetAngelo promotes the excellence of its pastry production towards the Horeca and Food Service channels by combining continuous innovation with the highest Italian artisan tradition.



SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

www.sweetangelo.com