



DOLCE FORNO

ARTE PASTICCERA

PRESENTA le linee gelo per Ho.Re.Ca. e Food&Service

PRESENTS the frozen pastry collection for Ho.Re.Ca. and Food&Service




ITALYSÙ
— SEMIFREDDI & DESSERTS —




SWEETANGELO
— TRADIZIONE ARTIGIANA —





ITALYSÙ

— SEMIFREDDI & DESSERTS —

info@italysu.com

Proposte ricercate e innovative
per una linea di pasticceria
surgelata di alta gamma.

*Refined and innovative products
for a line of premium frozen
desserts.*

SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

info@sweetangelo.com

Prodotti da forno ispirati alle
migliori ricette di pasticceria
artigianale italiana.

*Baked products inspired
by the best Italian artisan
pastry recipes.*



GRAZIE ALL'ESPERIENZA DI TRE GENERAZIONI CHE, DA PIÙ DI 50 ANNI SONO ALLA GUIDA DELLO STORICO MARCHIO "IL DOLCE FORNO", NASCONO LE NUOVE LINEE DI PRODOTTI DOLCIARI GELO DEDICATE AL MONDO Ho.Re.Ca e FOOD & SERVICE: Italysù e Sweetangelo.

Italysù, propone ricette ricercate e innovative per una linea di semifreddi e pasticceria surgelata di alta gamma. Proposte originali ispirate dalle ricette storiche e tradizionali di Nonna Jole, che fondò la nostra azienda più di 50 anni fa, e sviluppate grazie all'esperienza dei nostri pasticceri.

Sweetangelo, il cui nome rende omaggio alla seconda generazione dell'azienda, offre una linea di prodotti da forno gelo. I prodotti Sweetangelo sono fortemente legati alla tradizione dolciaria Italiana, mantenendo una forte attitudine artigianale nello sviluppo di ogni referenza.

The experience of three generations who, for more than 50 years have been heading the historic brand 'Il Dolce Forno', results in the creation of the new frozen lines dedicated to the Ho.Re.Ca and Food & Service market: Italysù and Sweetangelo.

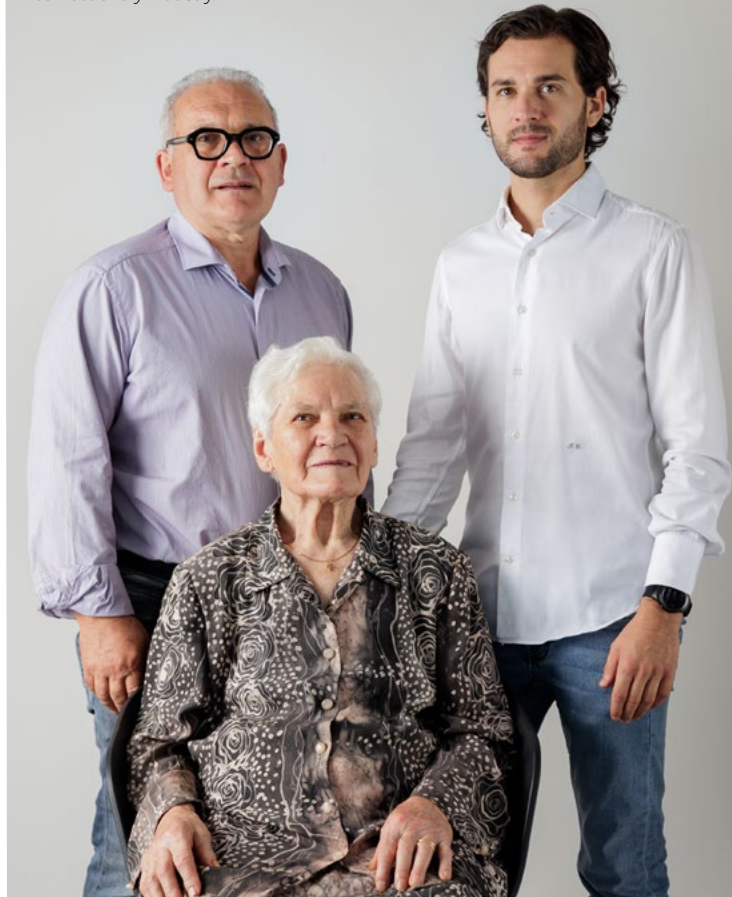
Italysù, offers refined and innovative recipes for a line of premium frozen desserts.

Original products inspired by the historical and traditional recipes of Nonna Jole, who founded our company more than 50 years ago, and developed thanks to the experience of our pastry chefs.

Sweetangelo, whose name honours the company's second generation, offers a line of frozen bakery products. Sweetangelo products are strongly related to the Italian pastry tradition, maintaining a strong artisanal attitude in the development of each reference.

Jole, Angelo e Samuele: tre generazioni di esperienza dolciaria.

Jole, Angelo and Samuele: three generations of experience in the confectionery industry.



TIRAMISÙ

TIRAMISÙ

TIRAMISÙ IN VASETTO · TIRAMISU IN JARS

TIRAMISÙ ÈLITE · ÈLITE TIRAMISU

Il tiramisù monoporzione d'eccellenza: savoiardi imbevuti nel caffè su cui si adagia una crema al mascarpone e un velo di cacao in polvere.

La vera ricetta della tradizione trevigiana.

The single-serve Tiramisu of excellence: ladyfingers soaked in coffee on which a mascarpone cream is laid topped with a veil of cocoa powder.

The real recipe of the Treviso tradition.

 911365 Cod. Vasetto · Jar code	 3/4 h Scongellamento · Defrosting
90 g Peso · Weight	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°

Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto

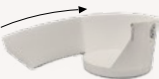
Product available for prompt delivery, except sold out



TIRAMISÙ CLASSICO · CLASSIC TIRAMISU

Monoporzione del classico tiramisù con crema al mascarpone e savoiardi imbevuti in una bagna al caffè e una spolverata di finissimo cacao.

A single-serve of the classic tiramisu with mascarpone cream and ladyfingers soaked in a coffee syrup and a dusting of fine cocoa.

 911301 Cod. Vasetto · Jar code	 910301 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code
90 g Peso · Weight	90 g Peso · Weight
 3/4 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°

Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto

Product available for prompt delivery, except sold out



Tiramisù in Monoporzione · Single-Serve Tiramisu

Tiramisù Èlite · Èlite Tiramisu

Tiramisù ai tre savoiardi imbevuti nel caffè su cui si adagia una crema al mascarpone ricoperta di pregiato cacao in polvere.
La monoporzione perfetta per chi desidera un dessert senza tempo.

*Tiramisu with three ladyfingers soaked in coffee layered with mascarpone cream and covered with premium cocoa powder.
The perfect single-serve for those who want a timeless dessert.*

 900265 Codice · Code	 120 g Peso · Weight
 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto · Product available for prompt delivery, except sold out

Tiramisù Classico · Classic Tiramisu

Il più classico dei dessert amato in tutto il mondo: tre savoiardi imbevuti nel caffè ricoperti di squisita crema al mascarpone e spolverati con finissimo cacao.

The most traditional dessert loved all over the world: three ladyfingers soaked in coffee, covered with delicious mascarpone cream and sprinkled with fine cocoa.

 900201 Codice · Code	 120 g Peso · Weight
 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto · Product available for prompt delivery, except sold out

TIRAMISÙ in Trancio · Long Tiramisu

TIRAMISÙ ÈLITE · ÈLITE TIRAMISU

Il trancio Tiramisù d'eccellenza: una crema al mascarpone guarnisce 24 savoiardi imbevuti nel caffè, il tutto viene ricoperto da pregiato cacao in polvere.

The long version of our premium Tiramisu: mascarpone cream garnishes 24 ladyfingers soaked in coffee, the whole is covered with high-quality cocoa powder.

 900165 Codice · Code	 1000 g Peso · Weight	 40 x 15 x h. 9 cm Dimensioni · Size
 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	 Venduto su vassoio bianco con pizzo · Sold on white tray

Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto ·
 Product available for prompt delivery, except sold out



TIRAMISÙ CLASSICO · CLASSIC TIRAMISU

Il più classico dei dessert in versione trancio: 24 savoiardi imbevuti nel caffè, guarniti con crema al mascarpone e ricoperti di cacao.

The most classic dessert in a long shape: 24 ladyfingers soaked in coffee, garnished with mascarpone cream and covered with cocoa.

 900101 Codice · Code	 1000 g Peso · Weight	 40 x 15 x h. 9 cm Dimensioni · Size
 2/3 h Scongellamento · Defrosting	 72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	Venduto su vassoio bianco con pizzo · Sold on white tray

Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto ·
 Product available for prompt delivery, except sold out



DESSERT

DESSERTS

Dessert Semilavorato · SEMIFINISHED Dessert

Con una sola referenza si possono creare infinite varianti! Monoporzione ideale da utilizzare come semilavorato con base di crumble di biscotti ricoperta da una crema alla ricotta. Perfetta per essere guarnita con topping, frutta fresca o creative varianti. In base al tempo di scongelamento può essere servita come semifreddo o come dessert cremoso.

With just one reference, you can create countless combinations! Ideal Single-Serve to be used as a semi-finished product made of biscuit crumbles base covered with a ricotta cream. It is perfect to be garnished with toppings, fresh fruit or creative flavours. Depending on the defrosting time, it can be served as a semifreddo or as a creamy dessert

 911410 Cod. Vasetto · Jar code 90 g Peso · Weight	 910410 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code 90 g Peso · Weight	 Pronta all'uso. Lasciare scongelare per 15/ 30 minuti in base alla consistenza desiderata. <i>Ready to use. Defrost for 15 to 30 minutes according to the desired texture.</i>
---	--	---



Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · Product available on minimum order quantity

Meringata · MERINGUE

Il gusto delicato della panna si abbina perfettamente alla croccantezza della granella di meringa, creando un'elegante monoporzione perfetta per essere gustata nella sua semplicità o guarnita a piacimento.

The delicate whipped cream flavour is perfectly combined with the crunchiness of the meringue crumbs, creating an elegant single-portion perfect to be enjoyed in its simplicity or garnished as desired.

 910650 Cod. Coppetta in carta rimovibile · Removable paper cup code	 90 g Peso · Weight	 Consumare dopo 10 minuti dal prelievo in congelatore <i>Consume 10 minutes after taking it from the freezer</i>
---	--	--



Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo
Product available on minimum order quantity

Tartufo Nero · CHOCO Tartufo Ice-Cream

Gelato al cioccolato e zabaione decorato con uno spolvero di cacao.

Chocolate ice cream and eggnog ice-cream decorated with a dusting of cocoa.

 700005 Codice · Code	 90 g Peso · Weight	 Pronti all'uso · Ready to use
--	--	--

Prodotto commercializzato in collaborazione con un'azienda artigianale locale, disponibile solo su quantitativo d'ordine minimo · Commercialized product in collaboration with a local artisan company, available only on minimum order quantity



Tartufo Bianco · WHITE CHOCO Tartufo Ice-Cream

Gelato alla panna e caffè decorato con uno spolvero di granella di meringa.

Chocolate ice cream and eggnog ice-cream decorated with a dusting of cocoa.

 700006 Codice · Code	 90 g Peso · Weight	 Pronti all'uso · Ready to use
--	--	--

Prodotto commercializzato in collaborazione con un'azienda artigianale locale, disponibile solo su quantitativo d'ordine minimo · Commercialized product in collaboration with a local artisan company, available only on minimum order quantity



Trancio Meringata - Long Meringue Cake

Il classico dolce in formato trancio: base di meringa stratificata con una delicata crema chantilly e ricoperta di granella di meringhe.

The classic dessert in long shape: meringue base layered with a delicate Chantilly custard and topped with meringue crumbs.

 900150 Codice · Code	 900 g Peso · Weight	 40 x 15 x h. 9 cm Dimensioni · Size
 Consumare dopo 10 minuti dal prelievo in congelatore <i>Consume 10 minutes after taking it from the freezer</i>	 72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>	 Venduto su vassoio bianco con pizzo · <i>Sold on white tray</i>

Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo ·

Product available on minimum order quantity



PROFITEROLES al Cacao · COCOA PROFITEROLES

Il nostro Profiteroles al Cacao è un dessert realizzato con 24 deliziosi bignè guarniti con crema chantilly e ricoperti con una crema di cioccolato al latte. Ottimo per ristoranti e catering.

Our Cocoa Profiteroles is a dessert made with 24 delicious cream puffs garnished with Chantilly cream and covered with a milk chocolate cream. Great for restaurants and catering.

 700003 Codice · Code	 1200 g Peso · Weight
 30 min Scongellamento · Defrosting	 48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>

Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto · *Product available for prompt delivery, except sold out*



PROFITEROLES Bianco · WHITE PROFITEROLES

Il nostro Profiteroles Bianco è un dessert realizzato con 24 buonissimi bignè farciti con crema chantilly e ricoperti con una crema di cioccolato bianco al latte. Un dolce perfetto per ristoranti e catering.

Our Cocoa Profiteroles is a dessert made with 24 delicious cream puffs garnished with Chantilly cream and covered with a milk chocolate cream. Great for restaurants and catering.

 700004 Codice · Code	 1200 g Peso · Weight
 30 min Scongellamento · Defrosting	 48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>

Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto · *Product available for prompt delivery, except sold out*



SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

Le nostre
TORTE
CAKES



TORTA AI FRUTTI DI BOSCO · MIXED BERRY CAKE

I frutti di bosco sono il meraviglioso protagonista di questa deliziosa torta fatta di pasta frolla, arricchita con crema pasticcera ricoperta da frutti di bosco. Il tutto viene avvolto da una delicata gelatina.

Mixed berries are the main ingredient of this delicious cake. It is made with fragrant shortcrust pastry, enriched with creamy custard, topped with mixed berries and covered in a delicate gelatine.

					
800044	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800144	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA ALLE MELE · APPLE CAKE

La Torta alle Mele si presenta come una fragrante pasta frolla ripiena di morbida crema pasticcera e ricoperta da profumati spicchi di mela adagiati su un morbido plumcake, il tutto ricoperto da gelatina.

The Apple Cake consists of a fragrant shortcrust pastry filled with smooth custard and topped with delicious apple slices lying on a soft pound cake, all covered with gelatine.

					
800041	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800141	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA SACHER · SACHER CAKE

La Torta Sacher è un delizioso abbinamento di soffice pan di spagna al cacao con delicata confettura di albicocca, il tutto ricoperto da pregiato cioccolato.

The Sacher Cake is a delicious combination of soft chocolate sponge cake layered with delicate apricot jam and covered with chocolate coating.

					
800046	Intera Whole	900 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
				Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA PERE E CACAO · PEAR AND COCOA CAKE

La Torta Pere e Cacao è un delizioso abbinamento di pasta frolla, crema al cacao e pera, soffice plumcake al cacao, decorato con gustose pere e riccioli di cioccolato.

The Pear and Cocoa Cake is a delicious combination of shortcrust pastry, cocoa and pear custard, soft cocoa pound cake and decorated with succulent pears and chocolate curls.

					
800045	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800145	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA AL CACAO · COCOA CAKE

La Torta al Cacao è una base di pasta frolla farcita con crema al cacao, pasta di nocciole e soffice plumcake. Il tutto decorato con riccioli di cioccolato e zucchero a velo.

The Cocoa Cake is a shortcrust pastry base with cocoa custard, hazelnut paste and soft pound cake. All decorated with chocolate curls and icing sugar.

					
800067	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800167	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA DELLA NONNA · GRANDMA'S CAKE

La Torta della Nonna è preparata con fragrante pasta frolla, farcita con crema pasticcera alla vaniglia, ricoperta da soffice plumcake e decorata con pinoli, zucchero in granella, bastoncini di mandorle e zucchero a velo.

The Grandma's cake is prepared with shortcrust pastry filled with vanilla-flavoured pastry cream, topped with soft pound cake and decorated with pine nuts, nib sugar, almond slivers and icing sugar.

					
800042	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800142	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA ALLE MANDORLE · ALMOND CAKE

La Torta alle Mandorle viene preparata con una fragrante pasta frolla ripiena di morbida crema alle mandorle, abbinata ad un morbido plumcake e decorata con mandorle a scaglie.

The Almond Cake is a fragrant shortcrust pastry, filled with almond-cream, topped with pound cake and decorate with almond slices.

					
800040	Intera Whole	1100 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800140	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA AL LIMONE · LEMON CAKE

La Torta al Limone preparata con friabile pasta frolla che accoglie un morbido strato di crema al limone, ricoperta con delicato plumcake e decorato con zucchero a velo.

The Lemon Cake is prepared with crumbly shortcrust pastry filled with a layer of lemon custard, topped with delicate pound cake and decorate with icing sugar.

					
800051	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800151	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI RED BERRY CHEESECAKE

La Torta Cheesecake cotta è composta da un morbido pan di spagna ricoperto da uno strato di deliziosa crema pasticcera alla ricotta e guarnita da un mix di frutti di bosco con un velo gelatina.

The baked Mix Berry Cheesecake is made with a soft sponge cake base, topped with a layer of delicious ricotta-flavoured custard, mixed berries and gelatine.

					
800074	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
				Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo ·

Product available on minimum order quantity

TORTA CRUMBLE CREMA PASTICCERA CUSTARD CRUMBLE CAKE

La Torta Crumble Crema Pasticcera è una torta dal gusto semplice e delicato, composta da uno strato di pasta frolla ripiena di crema pasticcera, ricoperta da crumble di pasta frolla e decorata con una spolverata di zucchero a velo.

The Custard Crumble Cake is a cake with a simple and delicate taste, consisting of a layer of short pastry filled with custard, topped with crumble pastry and decorated with a dusting of icing sugar.

					
800039	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800139	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA CRUMBLE MELE · APPLE CRUMBLE CAKE

La Torta Crumble Mele è un dolce impasto ripieno di mele a cubetti e marmellata di albicocche avvolto da un croccante strato di pasta frolla.

The Apple Crumble Cake has a sweet filling of diced apples and apricot jam wrapped in a fragrant shortcrust pastry.

					
800033	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800133	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA CRUMBLE PISTACCHIO PISTACHIO CRUMBLE CAKE

La Torta al Cacao è una base di pasta frolla farcita con crema al cacao, pasta di nocciole e soffice plumcake. Il tutto decorato con riccioli di cioccolato e zucchero a velo.

The Pistachio Crumble Cake is made with a fragrant shortcrust pastry base, filled with pistachio cream, topped with a crunchy layer of shortcrust pastry crumble and decorated with strips of pistachio icing.

					
800054	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800154	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



CROSTATA · TART

La nostra crostata alle Albicocche, Ciliegie e Nocciole segue la ricetta tradizionale e viene realizzata con fragrante pasta frolla abbinata ad una delicata confettura. Un dolce semplice e intramontabile.

Our Crostata is a tart with Apricots Jam, Cherries Jam and Hazelnuts Cream follows the traditional recipe and is made with fragrant shortcrust pastry combined with a delicate jam. A simple and timeless dessert.

ALBICOCCA · APRICOT JAM

800048	Intera Whole	1000 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800148	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



CILIEGIE · CHERRY JAM

800049	Intera Whole	1000 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800149	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



NOCCIOLA · HAZELNUT CREAM

800036	Intera Whole	1000 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800136	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTE YOGURT · YOGURT CAKES

Le nostre Torte Yogurt sono fatte con un morbido impasto farcito e ricoperto da frutta a fette e da un delicato strato di gelatina.

Our Yogurt Cakes are made of a soft yogurt dough filled and covered with slices of fruit and topped with a delicate layer of gelatine.

ALBICOCCHIE · APRICOT

800028	Intera Whole	1300 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800128	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



MELE · APPLE

800021	Intera Whole	1300 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800121	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



FRUTTI DI BOSCO · MIXED BERRY

800024	Intera Whole	1300 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800124	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



PERE E GOCCE DI CIOCCOLATO PEAR AND CHOCOLATE CHIP

800025	Intera Whole	1300 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800125	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTA CAPRESE · CAPRESE CHOCOLATE CAKE

La Torta Caprese è una tipica torta napoletana a base di cioccolato, mandorle e nocciole.

The Caprese Chocolate Cake is a typical and beloved Neapolitan cake made with chocolate, almonds and hazelnuts.

					
800068	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800168	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°

Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo ·
Product available on minimum order quantity



TORTA ALLA CAROTA · CARROT CAKE

La torta alle carote è un dolce soffice e goloso in cui l'impasto viene arricchito da gustose carote. Decorata con una polverata di zucchero a velo è un dolce dal gusto delicato ideale per colazione o da gustare con una tazza di tè.

The Carrot cake is a soft and tasty cake in which the dough is enriched with delicious carrots. Decorated with a dusting of icing sugar, it is a cake with a delicate taste ideal for breakfast or to be enjoyed with a cup of tea.

					
800065	Intera Whole	1200 g	ø 28 cm	5/6 h	72 h
800165	14 fette 14 slices			Scongellamento Defrosting	Conservazione a + 4° Storage at + 4°

Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo ·
Product available on minimum order quantity



Le nostre
TORTINE
MID-SIZED CAKES



TORTINA FRUTTI DI BOSCO · MIXED BERRY MID-SIZED CAKE

La Tortina Frutti di Bosco è composta da una fragrante pasta frolla farcita con deliziosa crema pasticcera, il tutto è ricoperto da succulenti frutti di bosco e gelatina.

The Mixed Berry Mid-sized Cake is made of a fragrant shortcrust pastry filled with delicious custard and topped with succulent wild berries and gelatine.

801544	Cotto <i>Baked</i>	450 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811544	Crudo <i>Uncooked</i>	520 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA ALLE MELE · APPLE MID-SIZED CAKE

La Tortina di Mele è tradizionalmente prodotta con una fragrante base di pasta frolla con cuore morbido di crema pasticcera, il tutto guarnito con mele a cubetti e gelatina.

The Apple Pie is traditionally made with a fragrant shortcrust pastry base with a soft custard centre, garnished with diced apples and gelatine.

801541	Cotto <i>Baked</i>	450 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811541	Crudo <i>Uncooked</i>	500 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA SACHER · SACHER MID-SIZED CAKE

La Tortina Sacher nasce da un semplice pan di spagna al cacao, farcito con una vellutata confettura di albicocche e ricoperto da una cascata di cioccolato.

Questa specialità è perfetta per ogni occasione.

The Sacher Mid-sized Cake is made with a simple cocoa sponge cake, filled with a velvety apricot jam and covered with chocolate coating.

This is the perfect cake for any occasion.

801546	Cotto <i>Baked</i>	300 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



TORTINA PERE E CACAO · PEAR AND COCOA MID-SIZED CAKE

La Tortina Pere e Cacao è una fragrante pasta frolla ripiena di crema cacao, abbinata a soffice plumcake e guarnita con granella di amaretto, cioccolato a strisce e zucchero a velo.

The Pear and Cocoa Mid-sized Cake is a fragrant shortcrust pastry filled with cocoa cream, combined with fluffy pound cake and garnished with amaretto biscuit crumbs, chocolate strips and icing sugar.

801545	Cotto Baked	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°
811545	Crudo Uncooked	435 g		2 h Scongellamento + cottura Defrosting + cooking	



TORTINA PISTACCHIO · PISTACHIO MID-SIZED CAKE

La Tortina al Pistacchio è un gustosissimo e raffinato dolce a base di pan di spagna farcito con crema di pistacchio e ricoperto da una glassa al pistacchio.

The Pistachio Mid-Sized Cake is a tasty and refined cake made of sponge cake filled with pistachio cream and covered with a pistachio coating.

801531	Cotto Baked	300 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°



TORTINA DELLA NONNA · GRANDMA'S MID-SIZED CAKE

La Tortina della Nonna in una versione più piccola: una fragrante pasta frolla farcita con crema pasticcera alla vaniglia e soffice plumcake. Il tutto ricoperto da una cascata di pinoli, zucchero in granella, mandorle a bastoncino e zucchero a velo.

The Grandma's Mid-sized Cake is a small version: a fragrant shortcrust pastry filled with vanilla pastry cream and fluffy pound cake. All topped with pine nuts, granulated sugar, almond sticks and icing sugar.

801542	Cotto Baked	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento Defrosting	72 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°
811542	Crudo Uncooked	445 g		2 h Scongellamento + cottura Defrosting + cooking	



TORTINA ALLE MANDORLE · ALMOND MID-SIZED CAKE

La Tortina alle Mandorle ha una friabile pasta frolla come base, farcita con crema di mandorle e morbido plumcake e ricoperta da croccanti mandorle affettate.

The Almond Mid-sized Cake has a crumbly shortcrust pastry as a base, filled with almond cream and soft pound cake and topped with crunchy sliced almonds.

801540	Cotto <i>Baked</i>	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811540	Crudo <i>Uncooked</i>	425 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA AL LIMONE · LEMON MID-SIZED CAKE

La Tortina al Limone si caratterizza per il suo morbido cuore di crema al limone contenuta in una friabile base di pasta frolla. Il tutto viene ricoperto da croccanti crumble e decorato con un velo di zucchero.

The Lemon Mid-sized Cake is characterised by its soft heart of lemon custard enclosed in a friable shortcrust pastry base. The whole is topped with crunchy crumbles and decorated with icing sugar.

801551	Cotto <i>Baked</i>	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811551	Crudo <i>Uncooked</i>	440 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA RICOTTA · RICOTTA MID-SIZED CAKE

La Tortina alla Ricotta si presenta con una delicata crema alla ricotta adagiata sopra a una fragrante base di pasta frolla al cacao e ricoperta da finissimo zucchero a velo.

Our Ricotta Mid-Sized Cake is made with a delicate ricotta cream laid on top of a fragrant cocoa shortcrust pastry base and covered with fine icing sugar.

801547	Cotto <i>Baked</i>	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811547	Crudo <i>Uncooked</i>	450 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA ALLA CAROTA · CARROT MID-SIZED CAKE

La Tortina alla Carota ha un morbidissimo impasto arricchito da dolci carote e una spruzzata di zucchero a velo. Una soffice torta adatta a grandi e piccini.

The Carrot Cake has a very soft dough enriched with sweet carrots and a sprinkling of icing sugar. A fluffy cake suitable for all ages.

801565	Cotto <i>Baked</i>	300 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811565	Crudo <i>Uncooked</i>	335 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA CRUMBLE PISTACCHIO · PISTACHIO MID-SIZED CAKE

La Tortina Crumble Pistacchio è un gustoso dessert ripieno di crema al pistacchio, ricoperta da uno strato di pasta frolla e strisce di glassa al pistacchio.

The Pistachio Crumble Mid-sized Cake is a tasty dessert filled with pistachio cream, covered with a layer of shortcrust pastry crumbs and strips of pistachio icing.

801554	Cotto <i>Baked</i>	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811554	Crudo <i>Uncooked</i>	420 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



TORTINA AL COCCO · COCONUT MID-SIZED CAKE

La Tortina al Cocco è un dolcissimo e soffice dolce di pasta frolla al cacao farcito con crema al cocco, ricoperto da soffice plumcake al cacao, gelatina ed una cascata di scaglie di cocco.

The Coconut Mid-sized Cake is a sweet and fluffy cocoa shortcrust pastry cake filled with coconut custard, topped with soft cocoa pound cake, gelatine and grated coconut.

801532	Cotto <i>Baked</i>	400 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811532	Crudo <i>Uncooked</i>	410 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



CROSTATINA · MID-SIZED TART

Friabile crostatina di pasta frolla arricchita con diverse farciture: crema alla ricotta e uva sultanina, marmellata all'albicocca, marmellata alla ciliegia e crema di nocciola.

Crumbly shortcrust pastry tart enriched with different fillings: ricotta cream and sultana, apricot jam, cherry jam and hazelnut cream.

RICOTTA · RICOTTA CREAM

801543	Cotto <i>Baked</i>	350 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811543	Crudo <i>Uncooked</i>	360 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



ALBICOCCA · APRICOT JAM

801548	Cotto <i>Baked</i>	350 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811548	Crudo <i>Uncooked</i>	390 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



CILIEGIA · CHERRY JAM

801549	Cotto <i>Baked</i>	350 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811549	Crudo <i>Uncooked</i>	390 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



NOCCIOLA · HAZELNUT CREAM

801536	Cotto <i>Baked</i>	350 g	ø16,6 cm h.2,6 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
811536	Crudo <i>Uncooked</i>	390 g		2 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	





SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

Le nostre

MONOPORZIONI

SINGLE-SERVE

MONOPORZIONI FRUTTI DI BOSCO

SINGLE-SERVE MIXED BERRY TART

La monoporzione ai frutti di bosco è una friabile pasta frolla arricchita da deliziosa crema pasticcera, ricoperta da frutti di bosco e un velo di gelatina. Lo spuntino perfetto per un momento di dolcezza.

The Single-serve Mixed Berry Tart is a crumbly shortcrust pastry enriched with delicious custard, covered with berries and a veil of gelatine. The perfect snack for a moment of sweetness.

803644	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813644	Crudo <i>Uncooked</i>	90 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



MONOPORZIONI MELE · SINGLE-SERVE APPLE TART

Fragrante monoporzione di pasta frolla farcita con deliziosa crema pasticcera, il tutto abbinato a profumati spicchi di mela e gelatina.

Fragrant single-serve shortcrust pastry filled with delicious custard, all combined with delicious apple slices and gelatine.

803641	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813641	Crudo <i>Uncooked</i>	80 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



MONOPORZIONI SACHER · SINGLE-SERVE SACHER CAKE

La famosa torta Sacher in versione mini. Un soffice pan di spagna al cacao, farcito con delicata confettura di albicocche e decorato con glassa di cioccolato. Una tentazione per gli amanti del cioccolato.

The famous Sacher Cake in a mini version. A soft cocoa sponge cake, filled with delicate apricot jam and decorated with chocolate coating. A temptation for chocolate lovers.

803646	Cotto <i>Baked</i>	70 g	ø 9 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



MONOPORZIONI PERE E CACAO

SINGLE-SERVE PEAR AND COCOA TART

Goloso incontro tra il delicato gusto della pera e la cremosità della crema al cacao avvolto in una fragrante pasta frolla e soffice plumcake, il tutto ricoperto da granella di amaretto e strisce di cioccolato.

Delicious combination of the delicate taste of pears and the creaminess of cocoa cream surrounded by fragrant shortcrust pastry and fluffy pound cake, all topped with amaretto biscuits crumbs and chocolate stripes.

803645	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813645	Crudo <i>Uncooked</i>	91 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



MONOPORZIONI NONNA · SINGLE-SERVE GRANDMA'S TART

Deliziosa monoporzion con base di pasta frolla ripiena di crema pasticcera alla vaniglia e ricoperta da un soffice plumcake. Il tutto guarnito con zucchero a velo e mandorle a bastoncino.

Delicious single-serve tart made of a shortcrust pastry base filled with vanilla pastry cream and topped with a soft pound cake. The whole is decorated with icing sugar and almond sticks.

803642	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813642	Crudo <i>Uncooked</i>	85 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



MONOPORZIONI ALLE MANDORLE · SINGLE-SERVE ALMOND TART

Delicata monoporzion con base di fragrante pasta frolla farcita con crema alla ricotta e ricoperta da un velo di dolce gelatina

Delicate Single-Serve Tart made of a fragrant shortcrust pastry base filled with ricotta custard and covered with a sweet veil of gelatine.

803640	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813640	Crudo <i>Uncooked</i>	85 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



MONOPORZIONI LIMONE · SINGLE-SERVE LEMON TART

Monoporzione caratterizzata da un morbido cuore di crema al limone contenuta in una friabile base di pasta frolla. Il tutto ricoperto da croccanti crumble e decorato con zucchero a velo.

Single-serve tart characterised by a soft heart of lemon custard enclosed in a friable shortcrust pastry base. The whole is topped with crunchy crumbles and decorated with icing sugar.

803651	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813651	Crudo <i>Uncooked</i>	85 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



MONOPORZIONI RISO · SINGLE-SERVE RICE TART

Elegante monoporzioe con base di pasta frolla farcita con crema di riso e ricoperta da zucchero a velo.

Elegant Single-Serve with a shortcrust pastry base filled with rice custard and covered with icing sugar.

803634	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813634	Crudo <i>Uncooked</i>	90 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



MONOPORZIONI RICOTTA · SINGLE-SERVE RICOTTA TART

Tutta la bontà della ricotta in una fragrante monoporzioe con un'irresistibile nota croccante di mandorla.

All the deliciousness of ricotta in a fragrant single-serve with an irresistible crunchy almond note.

803643	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813643	Crudo <i>Uncooked</i>	85 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



MONOPORZIONI CRUMBLE PISTACCHIO

SINGLE-SERVE PISTACHIO CRUMBLE TART

Dolce monoporzione ripiena di crema al pistacchio avvolta da un croccante strato di pasta frolla decorata con strisce di glassa al pistacchio.

Single-serve tart filled with pistachio cream wrapped in a crunchy layer of shortcrust pastry decorated with strips of pistachio glaze.

					
803654	Cotto <i>Baked</i>	80 g	ø 8 cm h. 2 cm	2/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>
813654	Crudo <i>Uncooked</i>	85 g		2/4 h Scongellamento + cottura <i>Defrosting + cooking</i>	



SALAME AL CIOCCOLATO

CHOCOLATE SWEET SALAMI

Il nostro salame al cioccolato segue la ricetta della tradizione: croccanti biscotti e morbido impasto al cioccolato, un gusto inconfondibile.

Our Chocolate Sweet Salami is made according to a traditional recipe: crunchy biscuits in a soft chocolate dough, an unmistakable taste.

						
901010	Cotto <i>Baked</i>	1100 g	ø 6,5 cm L. 40 cm	3/4 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>	Venduto già tagliato in fette <i>Sold in slices</i>



Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto ·
Product available for prompt delivery, except sold out



I nostri
TRANCI
MAXI TARTS

TRANCIO MANDORLE · ALMOND MAXI TART

					
803240	Cotto <i>Baked</i>	2000 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · Product available on minimum order quantity

TRANCIO NONNA · GRANDMA'S MAXI TART

					
803242	Cotto <i>Baked</i>	2400 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · Product available on minimum order quantity

TRANCIO FRUTTI DI BOSCO · MIXED BERRY MAXI TART

					
803244	Cotto <i>Baked</i>	2400 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · Product available on minimum order quantity

TRANCIO CACAO · COCOA MAXI TART

					
803267	Cotto <i>Baked</i>	2400 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · Product available on minimum order quantity

TRANCIO CROSTATA ALBICOCCA APRICOT JAM MAXI TART

					
803248	Cotto <i>Baked</i>	2200 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · Product available on minimum order quantity

TRANCIO CROSTATA CILIEGIA CHERRY JAM MAXI TART

					
803249	Cotto <i>Baked</i>	2200 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · *Product available on minimum order quantity*

TRANCIO LIMONE · LEMON MAXI TART

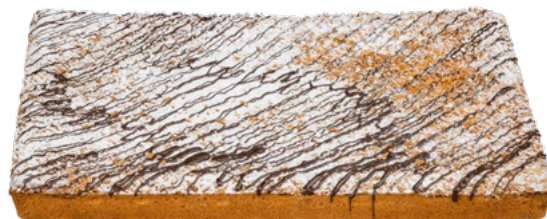
					
803251	Cotto <i>Baked</i>	2400 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · *Product available on minimum order quantity*

TRANCIO PERE E CREMA CACAO PEAR AND COCOA MAXI TART

					
803245	Cotto <i>Baked</i>	2400 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · *Product available on minimum order quantity*

TRANCIO MELE · APPLE MAXI TART

					
803268	Cotto <i>Baked</i>	2400 g	30 x 40 cm	8/10 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	72 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · *Product available on minimum order quantity*



SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

Le nostre FRITTELLE

PRODOTTO STAGIONALE (da Dicembre a Marzo)
SEASONAL PRODUCT (from December to March)

Le frittelle sono una tipica ricetta della tradizione veneta. Il delizioso impasto si trasforma in una golosità con ingredienti semplici e di prima qualità: farina, uova, burro e zucchero fritto in olio di semi. Le nostre frittelle sia mignon che grandi possono essere farcite con uvetta, crema pasticcera, zabaione, pistacchio o creative creme al mascarpone ispirate al Tiramisù di Treviso. Le frittelle vuote possono essere consumate come sono oppure utilizzate come semilavorato da farcire a seconda delle vostre esigenze.

Venetian-frittelle are a typical traditional recipe from Veneto. The delicious dough is transformed into a delicacy with simple, top-quality ingredients: flour, eggs, butter and sugar fried in seed oil.

Our Venetian-frittelle both mignon and large can be filled with raisins, custard, zabaglione, pistachio or creative mascarpone creams inspired by Tiramisu of Treviso. The plain pancakes can be eaten empty or used as a semi-finished product to be filled according to personal preference.

FRITTELLE MIGNON · MIGNON VENETIAN-FRITTELLE

VUOTE · PLAIN

804300	Cotto <i>Baked</i>	10-12 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



UVETTA · RAISIN

804301	Cotto <i>Baked</i>	15-18 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA CHANTILLY · CHANTILLY CREAM

804302	Cotto <i>Baked</i>	20-25 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA ZABAIONE · ZABAGLIONE

804303	Cotto <i>Baked</i>	20-25 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA AL PISTACCHIO · PISTACHIO CREAM

804304	Cotto <i>Baked</i>	20-25 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CIOCCOLATO · CHOCOLATE

804305	Cotto <i>Baked</i>	20-25 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



FRITTELLE GRANDI · BIG VENETIAN-FRITTELLE

VUOTE · PLAIN

804310	Cotto <i>Baked</i>	35-37 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



UVETTA · RAISIN

804311	Cotto <i>Baked</i>	35-37 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA CHANTILLY · CHANTILLY CREAM

804315	Cotto <i>Baked</i>	55-60 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA ZABAIONE · ZABAGLIONE CREAM

804316	Cotto <i>Baked</i>	55-60 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CREMA AL PISTACCHIO · PISTACHIO CREAM

804317	Cotto <i>Baked</i>	55-60 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>



CIOCCOLATO · CHOCOLATE

804318	Cotto <i>Baked</i>	55-60 g/pz	2/3 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	48 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>





I nostri
SEMILAVORATI
SEMIFINISHED PRODUCTS

PAN DI SPAGNA · SPONGE CAKE

Il nostro soffice Pan di Spagna è pensato per pasticcerie e gelaterie, già cotto e pronto all'uso perfetto come base per diverse creazioni. È composto da un soffice e delicato impasto, disponibile nel formato rotondo e rettangolare sia classico che al cacao.

Our soft sponge cake is designed for pastry shops and ice cream parlours, baked and ready to use, perfect as a base for several creations. It consists of a soft and delicate dough and is available in round and rectangular shapes, both classic and cocoa flavour.

DISCHI PAN DI SPAGNA ROUND SPONGE CAKE

					
500121	Cotto <i>Baked</i>	2700 g	Ø 20 cm h. 3,5 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	96 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>

Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto ·
Product available for prompt delivery, except sold out



DISCHI PAN DI SPAGNA AL CACAO COCOA ROUND SPONGE CAKE

					
500122	Cotto <i>Baked</i>	2700 g	Ø 20 cm h. 3,5 cm	5/6 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	96 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>

Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto ·
Product available for prompt delivery, except sold out



PAN DI SPAGNA RETTANGOLARE RECTANGULAR SPONGE CAKE

					
500134	Cotto <i>Baked</i>	4500 g	30 x 40 cm	6/8 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	96 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>

Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto ·
Product available for prompt delivery, except sold out



PAN DI SPAGNA RETTANGOLARE AL CACAO COCOA RECTANGULAR SPONGE CAKE

					
500135	Cotto <i>Baked</i>	4500 g	30 x 40 cm	6/8 h Scongellamento <i>Defrosting</i>	96 h Conservazione a + 4° <i>Storage at + 4°</i>

Prodotto disponibile in pronta consegna, salvo il venduto ·
Product available for prompt delivery, except sold out



BASE FROLLA · SHORTCRUST PASTRY BASE

La nostra Base Frolla è un fragrante semilavorato cotto e pronto per essere farcito a piacimento con creme, marmellate o frutta fresca. Ideale per tutte quelle strutture che vogliono un semilavorato artigianale di prima qualità. Disponibile in tre diverse misure, perfette per ogni esigenza.

Our Shortcrust Pastry Base is a fragrant semi-finished product baked and ready to be filled as desired with creams, jams or fresh fruit. Ideal for all those facilities that require a top-quality handmade semi-finished product. Available in three different sizes, perfect for every need.

DIAMETRO 8 CM

DIAMETER 8 CM

					
804001	40 g	ø 8 cm	2/3 h Scongellamento Defrosting	96 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	108 pz x cartone pcs x carton

Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · Product available on minimum order quantity



DIAMETRO 11 CM

DIAMETER 11 CM

					
804002	100 g	ø 11 cm	2/3 h Scongellamento Defrosting	96 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	40 pz x cartone pcs x carton

Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · Product available on minimum order quantity



DIAMETRO 15 CM

DIAMETER 15 CM

					
804003	120 g	ø 15 cm	2/3 h Scongellamento Defrosting	96 h Conservazione a + 4° Storage at + 4°	21 pz x cartone pcs x carton

Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · Product available on minimum order quantity





BRUSCHETTA · BRUSCHETTA

La nostra bruschetta margherita è un prodotto da forno salato realizzato con pane rustico abbrustolito, farcito con pomodoro, mozzarella, olio d'oliva e un pizzico di origano. Perfetto per essere consumato così com'è oppure da farcire a piacimento.

Our bruschetta margherita is a savoury baked product made from toasted rustic bread, stuffed with tomato, mozzarella, olive oil and a pinch of oregano. Perfect to be eaten as it is or to be topped as desired.

600010	Cotto Baked	220 g	22 x 16 cm	Il prodotto va cotto da congelato <i>The product must be cooked from frozen</i>	12 mesi Conservazione Storage

Prodotto disponibile su quantitativo d'ordine minimo · Product available on minimum order quantity



INDICE

Index

Tiramisù / <i>Tiramisu</i>	04
Dessert / <i>Desserts</i>	08
Torte / <i>Cakes</i>	11
Tortine / <i>Mid-sized Cakes</i>	19
Monoporzioni / <i>Single-Serve Cakes</i>	25
Tranci / <i>Maxi Cakes</i>	30
Frittelle / <i>Venetian-Frittelle</i>	33
Semilavorati / <i>Semifinished products</i>	36
Bruschetta / <i>Bruschetta</i>	39





Sweetangelo e Italysù: le linee gelo per Ho.Re.Ca. e Food&Service by Il Dolce Forno
Sweetangelo and Italysù: the frozen pastry collection for Ho.Re.Ca. and Food&Service by Il Dolce Forno



italysu.com

info@italysu.com



sweetangelo.com

info@sweetangelo.com