



DOLCI & GELATI

  
**Cancelloni**  
Food Service



**DOLCI**

DESSERT & GELATI

# DOLCI

DESSERT & GELATI



# Indice

**Monoporzioni** ..... pag 3

**Torte & Crostate** ..... pag 12

**Gelati & Sorbetti** ..... pag 20





**MO  
NO  
POR  
ZIO  
NI**



**COD. 250546**  
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO  
MONOPORZIONE LA DONATELLA  
GR 100 X 12 CONGELATO

Squisito soufflé con un cuore di cioccolato che fonde e che conquista



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



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 12



**COD. 252884**  
SOUFFLE' CIOCCOLATO E PISTACCHIO  
LA DONATELLA  
GR 90 X 12 CONGELATO

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido



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



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 12



**COD. 252590**  
DESSERT SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO  
FONDENTE PREMIUM  
GR 90 X 20 SURGELATO

Soufflé al cioccolato con cuore al cioccolato fondente



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



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



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 20



**COD. 253059**  
CHEESECAKE MONOPORZIONE  
NUDA EXPRESSO  
GR 110 X 12 SURGELATO

Base Cheesecake da servire con con decorazioni di frutta o coulis o garnish



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 12



**COD. 259776**  
DESSERT PREMIUM  
CHEESECAKE TRAITEUR DE  
PARIS MONOPORZIONE  
GR 90 X 20 SURGELATO

Cheesecake da servire con decorazioni di frutta o coulis  
Crumble alla cannella, formaggio fresco, panna, zucchero, uova e limone



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 20



**COD. 251862**  
DOLCE DESSERT CHEESECAKE  
FRUTTI BOSCO MONOPORZIONE  
TRAITEUR DE PARIS  
GR 90 X 16 SURGELATO

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



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 16





**COD. 252385**

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

Dolce di pasta  
frolla alla gianduia



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 16



**COD. 253463**

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

Crumble al caramello e crema al  
caramello



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 16



**COD. 253286**

DOLCE DESSERT DELIZIA AL LIMONE  
MONOPORZIONE EXPRESSO  
GR 100 X 12 SURGELATO

Pan di spagna bagnato al limoncello  
ricoperto di crema pasticcera al  
limone



Togliere dal surgelatore mettere in frigo per 4  
ore e servire temperatura +4.  
In alternativa dal congelatore in microonde a  
defrost per 6 secondi.  
Dopo scongelati possono rimanere in frigo per  
3/4 giorni.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 12



**COD. 253200**

CAPRESINA NAPOLETANA EXPRESSO  
GR 90 X 40 SURGELATA

Monoporzione a base di cioccolato  
fondente e mandorle.



Togliere dal surgelatore e  
tenere a temperatura  
ambiente per 6 ore.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 20



**COD. 252868**

BABÀ CLASSICO EXPRESSO  
GR 110 X 12 SURGELATO



Togliere dal surgelatore mettere in frigo  
per 4 ore e servire temperatura +4.  
In alternativa, scongelare in microonde  
con modalità defrost per 6 secondi.  
Dopo scongelati possono rimanere in  
frigo per 3/4 giorni.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 12



**COD. 253464**

PASTIERINA NAPOLETANA EXPRESSO  
GR 105 X 40 SURGELATA



Togliere dal surgelatore e tenere a temperatura  
ambiente per 4 ore oppure il giorno precedente  
in frigo per 24 h. In alternativa, in microonde per  
10 secondi o in forno a 180° per 5 minuti,  
oppure in frigo il giorno 24 h prima.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 20



**COD. 252980**

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

Un crèmeux al limone sempre  
acidulo e fondente, addolcito dalla  
meringa leggera e dal crumble  
croccante al burro



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 12



**COD. 252871**

DOLCE DESSERT TIRAMISU'  
MONOPORZIONE EXPRESSO  
GR 100 X 12 SURGELATO

Croccantino fondente, crema tiramisù  
al mascarpone, pan di spagna  
cioccolato inzuppato al caffè,  
spruzzato di cacao



Togliere dal surgelatore mettere in frigo  
per 4 ore e servire temperatura +4.  
In alternativa, scongelare in microonde  
con modalità defrost per 6 secondi.  
Dopo scongelati possono rimanere in  
frigo per 3/4 giorni.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 12



**COD. 253492**

LINGOTTO ROCHER BISCOTTO  
RICOPERTO AL CIOCCOLATO AL LATTE  
E NOCCIOLA TRAITEUR DE PARIS  
GR 65 X 16 SURGELATO

Biscotto al cacao-nocciola, crunch al  
cioccolato, mousse al cioccolato,  
copertura al cioccolato al latte e  
nocciola



Rimuovere la pellicola di plastica.  
Togliere il prodotto dallo stampo.  
Lasciare scongelare 3 ore a +4 C.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 16



**COD. 259071**

ZUCCOTTO MONOPORZIONE  
PISTACCHIO LAMPONE  
QUADRIFOGLIO  
GR 110 X 8 SURGELATO



Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in  
frigorifero a +5°C per circa 2 ore e servire  
direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad  
una temperatura non superiore a +5°C  
il prodotto può essere consumato entro 4  
giorni.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 4



**COD. 259073**

ZUCCOTTO MONOPORZIONE  
YOGURT LAMPONE QUADRIFOGLIO  
GR 120 X 8 SURGELATO



Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in  
frigorifero a +5°C per circa 2 ore e servire  
direttamente dal frigorifero. Se mantenuto  
ad una temperatura non superiore a +5°C  
il prodotto può essere consumato entro 4  
giorni.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 4



**COD. 259074**

ZUCCOTTO MONOPORZIONE  
ZUPPA INGLESE  
QUADRIFOGLIO GR 130 X 8  
SURGELATO



Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in  
frigorifero a +5°C per circa 30 minuti e servire  
direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad  
una temperatura non superiore a  
+5°C il prodotto può essere consumato entro  
3-4 giorni.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 4



**COD. 259075**

DESSERT MONOPORZIONE PRONTO  
FREEZER ARACHIDE/CARAMELLO  
SALATO QUADRIFOGLIO  
GR 90 X 8 SURGELATI

Golosa crema semifreddo al burro d'arachidi con cuore di caramello salato, adagiata su pan di spagna e decorata con fiocchi di caramello e riccioli di cioccolato fondente.



Servire direttamente dal freezer a -18°C.  
Non scongelare il prodotto

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 4



**COD. 259078**

DESSERT MONOPORZIONE  
PRONTO FREEZER TIRAMISU'  
QUADRIFOGLIO  
GR 80 X 8 SURGELATI

Golosa crema semifreddo al mascarpone e allo zabaione, adagiata su un pan di spagna inzuppato nel caffè e decorata con cacao.



Servire direttamente dal freezer a -18°C.  
Non scongelare il prodotto

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 4



**COD. 253609**

DESSERT AL CUCCHIAIO TIRAMISU'  
ELITE VASETTO MONOPORZIONE  
IL DOLCE FORNO  
GR 100 X 12 SURGELATO

Tiramisù classico della tradizione  
Trevigiana



Scongelare il prodotto in frigo per almeno 1-2 ore prima del consumo. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere rincongelato ma conservato a temperatura compresa tra 0 e +4°C e consumare entro 3 giorni.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 12



**COD. 259077**

DESSERT MONOPORZIONE  
PRONTO FREEZER YOGURT E  
MANGO QUADRIFOGLIO  
GR 90 X 8 SURGELATI

Golosa crema semifreddo allo yogurt con cuore di salsa al mango e frutto della passione, adagiata su pan di spagna e decorata con granella croccante e cocco rapè.



Servire direttamente dal freezer a -18°C.  
Non scongelare il prodotto

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 4



**COD. 259219**

**SACHER MONOPORZIONE  
QUADRIFOGLIO  
GR 100 X 8 SURGELATA**

Pan di Spagna al cioccolato farcito con deliziosa marmellata di albicocche e ricoperto di salsa al cioccolato.



Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in frigorifero a +5 °C per circa 2 ore e servire direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +5 °C il prodotto può essere consumato entro 5 giorni.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

**Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 4**



**COD. 253756**

**CREME BRULEE  
MONOPORZIONE  
TRAITEUR DE PARIS  
GR 90 X 20 SURGELATO**

Dessert a base di una preparazione per crème brûlée e un finanziere alle mandorle.



Ritirare la linguetta di plastica e lasciar scongelare per 4 ore a +4°C.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

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



**COD. 253755**

**CHEESECAKE FRUTTO DELLA  
PASSIONE MONOPORZIONE  
TRAITEUR DE PARIS  
GR 100 X 20 SURGELATO**

Dessert cheesecake con base di crumble al cocco, base di cheesecake alla vaniglia e centro di crema al frutto della passione.



Ritirare la linguetta di plastica e lasciar scongelare per 4 ore a +4°C.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

**Confezioni per collo: 10  
Pezzi per confezione: 2**



**COD. 253757**

**CUOR DI FRAGOLA FRASIER  
MONOPORZIONE  
TRAITEUR DE PARIS  
GR 85 X 16 SURGELATO**

Dessert a base di crema alla vaniglia, composta di fragole, biscotto, coulis di fragole e croccante al cioccolato bianco.



Rimuovere la pellicola. Scongelare per 4 ore a +4°C.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

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





**COD. 251583**

**MACARON ASSORTITI RIVE  
DROITE PZ 72  
TRAITEUR DE PARIS SURGELATI**

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



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

**Confezioni per collo: 2**  
**Pezzi per confezione: 36**



**COD. 252589**

**PASTICCINI SAINTGERMAIN  
TRAITEUR DE PARIS  
MONOPORZIONE  
PZ 48 SURGELATI**

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



Rimuovere la pellicola e scongelare per 2 ore a 4 C. Non servire troppo freddo

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

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



**COD. 252874**

**MIGNON CROCCANTINO AL  
CIOCCOLATO EXPRESSO  
GR 20 X 72 SURGELATI**

Croccantino cioccolato con  
chantilly e cremoso al cioccolato



Prima del consumo  
decongelare il prodotto a  
temperatura di refrigerazione  
(0/+4°C).

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

**Confezioni per collo: 6**  
**Pezzi per confezione: 12**



**COD. 252875**

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

Croccante pistacchio con chantilly  
al pistacchio e geleè lamponi



Prima del consumo  
decongelare il prodotto a  
temperatura di refrigerazione  
(0/+4°C).

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

**Confezioni per collo: 6**  
**Pezzi per confezione: 12**



**COD. 252876**

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

Croccantino mandorle con crema  
cheesecake e geleè ai frutti di  
bosco



Prima del consumo  
decongelare il prodotto a  
temperatura di refrigerazione  
(0/+4°C).

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

**Confezioni per collo: 6**  
**Pezzi per confezione: 12**



**COD. 252877**

**MIGNON ARACHIDI E  
CAMELLO  
EXPRESSO  
GR 21 X 72 SURGELATI**

Croccantino arachidi con chantilly  
arachidi e cremoso al caramello



Prima del consumo  
decongelare il prodotto a  
temperatura di refrigerazione  
(0/+4°C).

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

**Confezioni per collo: 6**  
**Pezzi per confezione: 12**



**COD. 253764**  
DESSERT MONOPORZIONE  
3 CIOCCOLATI S/GLUTINE IN VETRO  
QUADRIFOGLIO GR 80 X 6  
SURGELATI

 Prima dell'utilizzo scongelare il prodotto in frigorifero a massimo +5°C per 2 ore circa e servire direttamente dal frigorifero. Il prodotto chiuso una volta scongelato può essere conservato in frigorifero a massimo +5°C per 4 giorni.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253763**  
DOLCE DESSERT MONOPORZIONE  
L'INNOCENTE SENZA GLUTINE  
QUADRIFOGLIO GR 110 X 9  
SURGELATO

Crema cheesecake al caramello ricoperta da una ganache al cioccolato al latte arricchita con pezzetti di nocciole su una base di cornflakes e cioccolato.

 Conservare il prodotto in freezer a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in frigorifero a +4°C per circa 3 ore e servire direttamente dal frigorifero.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 9



**COD. 253754**  
DESSERT  
MONOPORZIONE  
TIRAMISU' S/GLUTINE IN  
VETRO QUADRIFOGLIO  
GR 80 X 6 SURGELATI

 Prima dell'utilizzo scongelare il prodotto in frigorifero a massimo +5°C per 2 ore circa e servire direttamente dal frigorifero. Il prodotto chiuso una volta scongelato può essere conservato in frigorifero a massimo +5°C per 4 giorni.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 259203**  
DESSERT MONOPORZIONE  
TIRAMISU' S/GLUTINE  
S/LATTOSIO QUADRIFOGLIO  
GR 90 X 9 SURGELATI

Golosissime e soffici frittelle piccole veneziane ripiene di zabaione, decorate con zucchero a velo

 Prelevare il prodotto dal congelatore, scongelare in frigorifero tra 0° e +4°C per 8-10 ore. Una volta scongelato, conservare in frigorifero tra 0° e +4°C e consumare preferibilmente entro 48 ore.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 9



**COD. 320139**  
DOLCE DESSERT CROCCANTE  
MANDORLA E NOCCIOLE  
S/GLUTINE MONOPORZIONE  
LA DONATELLA  
GR 100 X 12 CONGELATO

Morbida crema con panna e nocciola; guarnita con croccante di mandorle. Senza Glutine

 Scongelare il prodotto a temperatura ambiente (21-22°C) per 1 ora

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 320138**  
DOLCE DESSERT TIRAMISU'  
S/GLUTINE LA DONATELLA  
MONOPORZIONE  
GR 100 X 12 CONGELATO

Tradizionale crema tiramisù al mascarpone e panna su un morbido strato di pan di spagna senza glutine imbevuto al caffè, spolverato con cacao.

 Scongelare il prodotto a temperatura ambiente (21-22°C) per 1 ora.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 1

A close-up photograph of a slice of chocolate cake on a white plate. The cake is topped with a thick layer of dark chocolate and decorated with white cream drizzles. The slice is placed on a white plate, which is set on a light-colored wooden surface. The background is softly blurred, showing more of the wooden surface and a white object.

**TOR  
TE &  
CRO  
STA  
TE**



**COD. 250069**

**STRUDEL DI MELE CRUDO**  
**KG 1,3 X 4 SURGELATO**

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



È consigliabile scongelare lo strudel a temperatura ambiente per 30 minuti e utilizzare carta da forno per la cottura.



Cuocere il prodotto nel forno preriscaldato a 200°C per 35/40 minuti se forno con circolazione forzata dell'aria (con ventilazione) e a 210°C per circa 35/40 minuti se forno senza circolazione forzata dell'aria (senza ventilazione). Far raffreddare, cospargere di zucchero a velo e servire tiepido.

Unità min di vendita **CRT**

Prezzo al **PZ**

**Confezioni per collo: 4**  
**Pezzi per confezione: 1**



**COD. 251405**

**BROWNIES CIOCCOLATO E NOCI**  
**30 PORZIONI**  
**GR 2500 CONGELATO**

Un classico americano, un mosaico di irresistibile bontà con cioccolato e noci pecan.



Scongela il prodotto a temperatura ambiente (21°-22°) per 2-3 ore

Unità min di vendita **CRT**

Prezzo al **PZ**

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



**COD. 320105**

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

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



Scongela il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente (21-22°C/70-72°F).

Unità min di vendita **CRT**

Prezzo al **PZ**

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



**COD. 320106**

**MAXI TORTA DI MELE**  
**LA DONATELLA**  
**GR 2000 CONGELATA**

Torta morbida ripiena di mele e cosparsa con mele tagliate a fettine sottili in superficie



Scongela il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente (21-22°C/70-72°F).

Unità min di vendita **CRT**

Prezzo al **PZ**

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



**COD. 320107**

**TORTA MAXI CAKE CIOCCOLATO**  
**LA DONATELLA**  
**GR 2500 CONGELATA**

Morbido pan di Spagna farcito con mousse al cioccolato, finemente decorata con meringa



Scongela il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente (21-22°C/70-72°F).

Unità min di vendita **CRT**

Prezzo al **PZ**

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



**COD. 320113**

**TORTA DELLA NONNA  
LA DONATELLA  
GR 1100 CONGELATA**

Dolce pasta frolla con cuore di crema pasticcera e ricoperto di bastoncini di mandorle tostate, pinoli e zucchero a velo



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

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



**COD. 259929**

**TORTA DELLA NONNA  
LA DONATELLA 14 PORZIONI  
GR 1400 CONGELATO**

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



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

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



**COD. 320012**

**TORTA DEL NONNO AL CIOCCOLATO  
CROSTATA PRETAGLIATA  
LA DONATELLA 14 PORZIONI  
GR 1400 CONGELATA**

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



Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

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



**COD. 252754**

**TORTA DI CAROTE PRETAGLIATA 12  
PORZIONI LA DONATELLA  
GR 1100 CONGELATA**

Soffice impasto alle carote e mandorle, impreziosito da un velo di zucchero



Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente (21-22°C).

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

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



**COD. 253050**

**TORTA AL LIMONE ROTONDA  
LA DONATELLA LE ARTIGIANALI  
GR 1100 CONGELATA**

Pasta frolla farcita con crema al limone e ricoperta di plum cake, il tutto spolverato di zucchero a velo



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

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



**COD. 320067**

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

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



Scongelare il prodotto per 1-2 ore a temperatura ambiente.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

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



**COD. 320043**

TORTA DI MELE TRADIZIONALE  
LA DONATELLA  
GR 1400 CONGELATA

Dalla tradizionale ricetta artigianale,  
fragante pasta frolla e morbido pan  
di spagna ricoperti di crema, spicchi  
di mele e gelatina



Scongelare il prodotto per 2-3 ore a  
temperatura ambiente.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253048**

TORTA DI MELE ROTONDA  
LA DONATELLA LE ARTIGIANALI  
GR 1000 CONGELATA

Fragrante pasta frolla e morbido  
pan di spagna ricoperti di crema,  
spicchi di mele e gelatina



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 320037**

PROFITEROLES NERO VASSOIO  
LA DONATELLA  
GR 1200 CONGELATO

Vassoio di bigné ripieni di crema  
chantilly e ricoperti di una vellutata  
crema al cacao.



Scongelare il prodotto per 1-2 ore a  
temperatura ambiente. Dopo lo  
scongelo conservare per 3 giorni  
in frigorifero (+4°C).

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253566**

TIRAMISU' TRANCIO SAVOIAARDI  
DOLCE FORNO  
GR 1000 CONGELATO

Tiramisù classico della tradizione  
Trevigiana



Scongelare il prodotto in frigo per almeno 6-7  
ore prima del consumo. Una volta scongelato  
conservare a temperatura compresa tra 0 e  
+4°C e consumare entro 3 giorni.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 320137**

TORTA CHEESECAKE FRAGOLA E RIBES  
LA DONATELLA  
GR 1500 CONGELATA

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



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253567**

TORTA CRUMBLE AL PISTACCHIO  
14 PORZIONI DOLCE FORNO  
GR 1200 CONGELATA

Pasta frolla con crema al gusto di pistacchio



Prelevare il prodotto dal congelatore e scongelare in frigorifero tra 0° e +4°C per 8-10 ore. Una volta scongelato, conservare in frigorifero tra 0° e +4°C e consumare entro 72 ore.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 320130**

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

Due strati di croccante meringa alla nocciola racchiudono un delizioso impasto di ricotta di pecora e pere.



Prelevare il prodotto dal congelatore e scongelare in frigorifero tra 0° e +4°C per 8-10 ore oppure scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente. Una volta scongelato, conservare in frigorifero tra 0° e +4°C e consumare entro 72 ore.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253368**

TORTA RED VELVET DOLCE FORNO  
KG 1,1 CONGELATA

Torta stratificata con base di pan di Spagna farcito con crema al mascarpone e decorato con lamponi



Estrarre il prodotto dal congelatore e lasciarlo scongelare in frigorifero tra 0° e +4°C per 8-10 ore. Una volta scongelato conservare in frigorifero tra 0° e +4°C e consumare entro 72 ore.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253766**

TORTA CHEESECAKE AL BISCOTTO  
SPECULOOS E CARAMELLO SALATO  
ROTONDA GR 1300 CONGELATA

Amalgama di formaggio fresco cremoso, mascarpone, ricotta pretagliata 14 fette



Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253767**

TORTA FORESTA NERA ROTONDA  
QUADRIFOGLIO GR 1300 CONGELATA

Amalgama di formaggio fresco cremoso, mascarpone, ricotta pretagliata 14 fette



Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in frigorifero a +5°C per circa 4 ore e servire direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +5°C il prodotto può essere consumato entro 5 giorni.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 251343**

CROSTATA MULTICEREALE  
SAMBUCO E LAMPONE VEGAN  
LA DONATELLA  
GR 900 CONGELATA

Una golosa crostata preparata con pasta frolla ai 4 cereali (frumento, segale, avena, orzo) e farcitura al sambuco e lampone



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 251541**

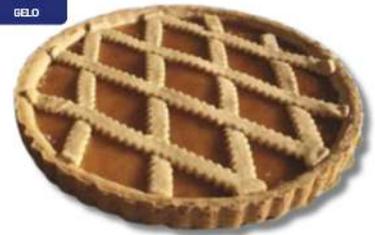
CROSTATA MULTICEREALE  
LIMONE E ZENZERO VEGAN  
LA DONATELLA  
GR 900 CONGELATA



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253049**

CROSTATA ALBICOCCA ROTONDA  
LA DONATELLA LE ARTIGIANALI  
GR 900 CONGELATA



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 259502**

CROSTATA PERE E CIOCCOLATO  
LA DONATELLA 14 PORZIONI  
GR 1400 CONGELATA

Pasta frolla al cioccolato farcita con crema al cioccolato decorata con deliziose pere e riccioli di cioccolato.



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 320004**

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

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



Scongela il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente (21-22°C/70-72°F)

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 320038**

CROSTATA FRUTTA MISTA LA  
DONATELLA GR 1400  
CONGELATA

Crostata frutta mista 14 Porzioni. Base di pasta frolla farcita con crema chantilly e decorata con frutta mista e gelatina.



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1

Cancel



**COD. 253047**

**CROSTATA AL CIOCCOLATA ROTONDA  
LA DONATELLA LE ARTIGIANALI  
GR 1100 CONGELATA**

Crostata artigianale al cioccolato



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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

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



**COD. 253408**

**CROSTATA MULTICEREALE FRAGOLA E  
RABARBARO VEGAN LA DONATELLA  
GR 900 CONGELATA**

Pasta frolla multicereale con farcitura a base di fragole e rabarbaro decorata con crumble rosso



Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 5-6 ore.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

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



**COD. 280116**

**CROSTATA ALBICOCCA  
RETTANGOLARE GARGANI  
GR 2000**

SHELF LIFE: 60 giorni

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

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



**COD. 280132**

**CROSTATA ALBICOCCA  
TONDA GARGANI  
GR 500**

SHELF LIFE: 60 giorni

Unità min di vendita **PZ**  
Prezzo al **PZ**

**Confezioni per collo: 2**  
**Pezzi per confezione: 1**



**COD. 280135**

**CROSTATA ALBICOCCA  
TONDA GARGANI  
GR 1200**

SHELF LIFE: 60 giorni

Unità min di vendita **PZ**  
Prezzo al **PZ**

**Confezioni per collo: 2**  
**Pezzi per confezione: 1**



**COD. 280137**  
CROSTATA FRUTTI DI BOSCO  
TONDA GARGANI  
GR 1200

SHELF LIFE: 60 gg

Unità min di vendita **PZ**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 280118**  
CROSTATA FRUTTI DI BOSCO  
RETTANGOLARE GARGANI  
GR 2000

SHELF LIFE: 60 giorni

Unità min di vendita **PZ**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 280134**  
CROSTATA FRUTTI DI BOSCO  
TONDA GARGANI  
GR 500

SHELF LIFE: 60 giorni

Unità min di vendita **PZ**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 280117**  
CROSTATA GIANDUIA  
RETTANGOLARE GARGANI  
GR 2000

SHELF LIFE: 60 giorni

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 280136**  
CROSTATA DI VISCIOLE  
TONDA GARGANI  
GR 1200

SHELF LIFE: 60 giorni

Unità min di vendita **PZ**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 280133**  
CROSTATA VISCIOLE  
TONDA GARGANI  
GR 500

SHELF LIFE: 60 giorni

Unità min di vendita **PZ**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



A close-up photograph of gelato and sorbetto. In the foreground, a glass bowl is filled with crushed pistachios. To the right, a waffle cone is partially filled with a green gelato or sorbetto, also topped with pistachios. In the background, a metal tray holds more of the green dessert, with pistachios scattered on a light-colored fabric surface. The text 'GELATI & SORBETTI' is overlaid in the center in a white, bold, sans-serif font.

# GELATI & SORBETTI



**COD. 320136**

GELATO STRACCIATELLA  
VASCHETTA GELASKO  
KG 2,6 SURGELATO

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 320023**

GELATO CIOCCOLATO  
VASCHETTA GELASKO  
KG. 2,6 CONGELATO

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 251213**

GELATO ALLA NOCCIOLA  
ANTICA RICETTA  
GELATERIA MATTEO  
KG 1,55 CONGELATO

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 251674**

GELATO ALLA CREMA  
ANTICA RICETTA  
GELATERIA MATTEO  
KG 1,55 CONGELATO

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 251675**

GELATO ANTICA RICETTA  
PISTACCHIO  
GELATERIA MATTEO  
KG 1,55 CONGELATO

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1





**COD. 259814**  
GELATO VANIGLIA  
VASCHETTA  
KG 2,6 CONGELATO

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 320018**  
GELATO LIMONE VASCHETTA  
KG 2,6 CONGELATO

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 320019**  
GELATO PANNA VASCHETTA  
KG 2,6 CONGELATO

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 320115**  
GELATO ALLA CREMA  
VASCHETTA  
KG 2,6

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253443**  
GELATO FRUTTI DI BOSCO  
VASCHETTA GELASKO  
KG 2,6 SURGELATO

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253444**  
GELATO PISTACCHIO  
VASCHETTA GELASKO  
KG 2,6 SURGELATO

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1





**COD. 320087**

GELATO TARTUFO BIANCO  
GELASKO  
GR 90 X 12 SURGELATO

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 320088**

GELATO TARTUFO NERO GELASKO  
GR 80 X 12 SURGELATO

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 250565**

GELATO FRUTTO RIPIENO  
AL LIMONE GELASKO  
GR 100 X 10 SURGELATO

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 10  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253510**

GELATO FRUTTINI MONOPORZIONE NOCE  
CASTAGNA FRAGOLA  
GELATERIA MATTEO  
KG 1,3 CONGELATO

Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per circa 15 minuti, prima della degustazione. Si consiglia inoltre di passare il fruttino sotto un getto di acqua tiepida per eliminare la brina in superficie.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 15



**COD. 251212**

GELATO FRUTTINI MIX  
GELATERIA MATTEO  
KG 2 CONGELATO

Scatola contenente 2 kg di frutti svuotati dalla polpa e riempiti di gelato ricavato dalla stessa frutta.

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 30



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

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



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

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



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

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



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

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 252676**

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

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253101**

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

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 252596**

SORBETTO ARTIGIANALE AL  
MANGO GELATERIA MATTEO  
KG 1,55 SURGELATO

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 252597**

SORBETTO ARTIGIANALE  
PASSION FRUIT  
GELATERIA MATTEO  
KG 1,55 SURGELATO

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 252071**  
SORBETTO ALLA MELA VERDE  
GELATERIA MATTEO  
BICCHIERE GR 85 X 6 SURGELATO

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 6



**COD. 251809**  
SORBETTO AL LIMONE  
GELATERIA MATTEO  
BICCHIERE GR 85 X 6 SURGELATO

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

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 6



**COD. 259226**  
SORBETTO SORBISSIMO  
PROFESSIONAL AL LIMONE  
S/GLUTINE QUADRIFOGLIO KG 1  
CONGELATO

Conservare in congelatore alla temperatura di -18 °C. Una volta scongelato, confezione integra, conservare a temperatura da +2 °C a +6 °C per un massimo di 30 giorni. Una volta aperta la confezione utilizzare entro 5 giorni. Non ricongelare dopo aver scongelato.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 259225**  
SORBETTO AL CAFFÈ SORBISSIMO  
PROFESSIONAL S/GLUTINE  
QUADRIFOGLIO KG 1  
CONGELATO

Conservare in congelatore alla temperatura di -18 °C. Una volta scongelato, confezione integra, conservare a temperatura da +2 °C a +6 °C per un massimo di 30 giorni. Una volta aperta la confezione utilizzare entro 5 giorni. Non ricongelare dopo aver scongelato.

Unità min di vendita **CRT**  
Prezzo al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



# ICEGLASSCUP



SENZA  
GLUTINE

**COD. 253385**

GELATO ICE GLASS YOGURT E FRUTTI DI BOSCO VASETTO VETRO BASE CRUMBLE SENZA GLUTINE GELASKO GR 95 X 6 SURGELATO

Un gelato senza glutine con il gusto intenso dei frutti di bosco. Estrarre dal freezer e consumare dopo 5 minuti

Unità min di vendita **CRT**

Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1

Pezzi per confezione: 6



SENZA  
GLUTINE

**COD. 253386**

GELATO ICE GLASS TIRAMISU' VASETTO IN VETRO BASE CRUMBLE SENZA GLUTINE GELASKO GR 95 X 6 SURGELATO

La versione senza glutine del classico tiramisù, in un gelato ricco e gustoso. Estrarre dal freezer e consumare dopo 5 minuti

Unità min di vendita **CRT**

Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1

Pezzi per confezione: 6



SENZA  
GLUTINE

**COD. 253479**

GELATO PANNACOTTA E CARMELLO SALATO VASETTO IN VETRO COPPA 4 STAGIONI GELASKO GR 110 X 6 SURGELATO

Una base cremosa di panna, arricchita da una farcitura indulgente di caramello salato, alla base un delizioso crumble al cioccolato che aggiunge una nota croccante. Estrarre dal freezer e consumare dopo 5 minuti

Unità min di vendita **CRT**

Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1

Pezzi per confezione: 6



SENZA  
GLUTINE

**COD. 253480**

GELATO LIMONE VARIEGATO ARANCIO VASETTO IN VETRO COPPA 4 STAGIONI GELASKO GR 110 X 6 SURGELATO

Un'esplosione di freschezza citrica con il nostro gelato al limone, arricchito da un variegato all'arancia, il tutto su una base di frutta che cattura l'essenza dei migliori agrumi siciliani. Estrarre dal freezer e consumare dopo 5 minuti

Unità min di vendita **CRT**

Prezzo al **PZ**

Confezioni per collo: 1

Pezzi per confezione: 6



**CANCELLONI**  
**FOOD SERVICE S.P.A.**

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

[cancelloni.it](http://cancelloni.it) [f](#) [@](#) [in](#)