



I DESSERT

ANASTASIA

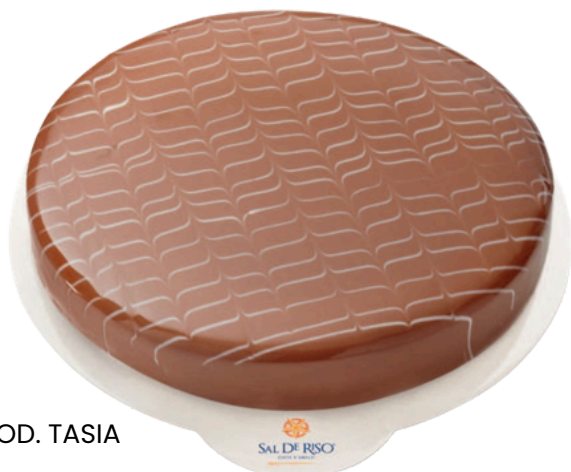
Crema leggera al cioccolato bianco e mandorle con un cuore di cremoso al cioccolato fondente.



COD. TANAS

ASIA

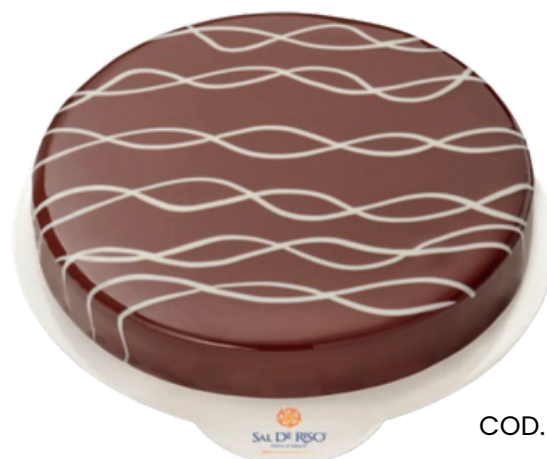
Mousse al cioccolato al latte con un interno di crema bavarese alle nocciole e croccantino alle nocciole e cioccolato.



COD. TASIA

CINQUE SENSI

Deliziosa torta al cioccolato fondente, farcita con una crema bavarese alle nocciole e croccante di cioccolato.



COD. TCISE

I TRE CIOCCOLATI

Croccantino al cioccolato fondente e mousse al cioccolato fondente 70%, al latte e cioccolato biondo.



COD. TOTRE

INTENSO FONDENTE

Pan di Spagna al cioccolato, farcito con mousse al cioccolato fondente 70% e ricoperto con glassa al cioccolato.



COD. CIOFON



COD. TCAPR

CAPRESE

Specialità tipica campana, con mandorle tostate e cioccolato fondente.



COD. TPEGG

PECCATO DI GOLA

Biscotto alle nocciole con crema al cioccolato fondente, crema chantilly alla vaniglia e crema di castagne al profumo di alloro e finocchietto selvatico.



COD. TCASS

CASSATA SICILIANA

Pasta di mandorle e pistacchi siciliani, pan di Spagna farcito con crema di ricotta e vaniglia.



PANAREA

Biscotto ai pistacchi e mandorle
farcito con crema di ricotta
e un cremoso al pistacchio siciliano.



COD. TPANA



COD. TPASS

DOLCE PASSIONE

Biscotto alle nocciole farcito
con crema di ricotta alla vaniglia,
gelée di fichi bianchi
e cioccolato fondente.



COD. TRIPE

RICOTTA E PERE

Biscotto alle nocciole farcito con crema
di ricotta alla vaniglia e cubetti di pere
Williams profumate al Rhum.



COD. TFREL

FRESCHEZZA FRAGOLE E LAMPONI

Pan di Spagna inzuppato alla vaniglia,
farcito con una mousse allo yogurt
e una crema leggera alle fragole e lamponi,
ricoperto da una salsa alle fragole e lamponi.



FORESTA NERA

Pan di Spagna al cacao inzuppato al succo di ciliegie e Maraschino, farcito con mousse al cioccolato fondente 70%, ciliegie sciroppate e panna montata.



COD. TFORN



COD. TSARO

SANTA ROSALIA

Pasta frolla alle mandorle farcita con ricotta alla vaniglia e crema al pistacchio siciliano.



SBRISOLONA

Frolla sbrisolona farcita con crema di ricotta e vaniglia, arancia candita e gocce di cioccolato fondente.



COD. TRICIO



COD. TPAST

PASTIERA NAPOLETANA

Pasta frolla farcita con crema di ricotta, grano, arancia candita, cannella, vaniglia e fiori d'arancio.



14 porzioni perfette, pronte da servire



ANASTASIA

COD. TANASF14



TRE CIOCCOLATI

COD. TTREF14



PANAREA

COD. TPANAF14



RICOTTA E PERE

COD. TRIPEF14



COD. MD12LI



DELIZIA AL LIMONE Costa d'Amalfi I.G.P.



Pan di Spagna leggero farcito con crema pasticcera al limone Costa d'Amalfi I.G.P. e ricoperto con una delicata salsa chantilly profumata al limone.



12 PZ



0/+4°C - 3 Giorni



Scongelare per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore.

COD. MD12F



DELIZIA AL LIMONE E FRUTTI DI BOSCO

Pan di Spagna leggero farcito con crema chantilly al limone della Costiera e ricoperto da una salsa ai frutti di bosco.



12 PZ



0/+4°C - 3 Giorni



Scongelare per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore.

COD. D8LIM



DELIZIA AL LIMONE VASSOIO



Pan di Spagna leggero farcito con crema pasticcera al limone Costa d'Amalfi I.G.P. e ricoperto con una delicata salsa chantilly profumata al limone.



8 PZ



0/+4°C - 3 Giorni



Scongelare per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore.

COD. MBACAR



BACIO CARAIBICO

Biscotto alle mandorle e vaniglia,
mousse al cioccolato biondo al frutto
della passione e glassa al mango.



12 PZ



0/+4°C - 3 Giorni



Scongelare per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore.

COD. MCUOV



CUORE DI VELLUTO

Biscotto alle mandorle e cacao,
mousse al cioccolato al latte
e caramello e gelée di lamponi.



12 PZ



0/+4°C - 3 Giorni



Scongelare per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore.

COD. MITALIA



ITALIA

Pan di Spagna al pistacchio farcito con bavarese alla
vaniglia profumata al lime, gelatina di fragole e
lamponi e croccantino al pistacchio.



15 PZ



0/+4°C - 3 Giorni



Scongelare per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore.

COD. MTILI



TIRAMISÙ AL LIMONE

Crema al mascarpone fresco, crema al limone,
panna montata, biscotto savoiardo inzuppato con
bagna al limone della Costiera



15 PZ



0/+4°C - 3 Giorni



Scongelare per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore.

COD. MBRHM



BABÀ AL RHUM

Babà inzuppato al rhum e vaniglia.



12 PZ



0/+4°C - 3 Giorni



Scongelaire per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore.


SAL DE RISO
COSTA D'AMALFI



COD. MCHCA



CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Biscotto alle mandorle, crema al formaggio, glassa alle fragole e lamponi e frutti di bosco.



12 PZ



0/+4°C - 3 Giorni



Scongelaire per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore.



COD. MCAS



CASSATA SICILIANA “A MODO MIO”

Pasta di mandorle e pistacchi siciliani, pan di Spagna farcito con crema di ricotta e vaniglia.



12 PZ



0/+4°C - 3 Giorni



Scongelaire per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore.

COD. BAM I



BABAMISÙ

Il classico babà inzuppato al caffè e rhum, crema al mascarpone e cremoso di cioccolato al caffè.



12 PZ



0/+4°C - 3 Giorni



Scongelaire per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore.

COD. CD017



TORTA BLACK FOREST

Pan di Spagna al cacao con crema al cacao e crema al gusto di cherry con amarene, decorazione con riccioli di cioccolato fondente e cacao.



4/ 5 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO

COD. CD018



TORTA BOSCAIOLA

Pasta frolla con crema al gusto di vaniglia, decorazione con frutti di bosco ricoperti di gelatina.



4/ 5 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO

COD. FR008



TORTA CACAO

Pasta frolla farcita con crema al cioccolato, ricoperta di plumcake.



2/ 3 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO

COD. TF011



TORTA CHEESECAKE

Biscotto con crema al formaggio e decorazione con frutti di bosco.



4/ 5 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO

COD. FR003



TORTA CAMPAGNOLA LIMONE

Pasta frolla farcita con crema al limone, ricoperta con plumcake, decorazione con zucchero a velo.



4 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO

TORTA CAROTE

Soffice plum cake alle carote, decorazione con zucchero a velo.



2/3 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO



COD. TOR57



COD. 19P15



TORTA DELLA NONNA

Torta con base di pasta frolla farcita con crema pasticcera, ricoperta con plum cake, mandorle a bastoncino e zucchero a velo.



3/4 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO

COD. 03214



CROSTATA DI MELE

Torta alle mele con una base di pasta brisee', con crema pasticcera tipica normanna a base di uova e con aroma di vaniglia. Ricetta ricca di mele.



5/ 6 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO



CARAMELLARE IN FORNO 5/6 MINUTI

COD. ED840



TORTA DI MELE DELICATA



Croccante pasta frolla con ripieno alle mele, coperta da fettine di mela, guarnita con mandorle in scaglie.



12 PORZIONI



9 ORE A TEMPERATURA AMBIENTE



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO

COD. FR004



TORTA DI MELE

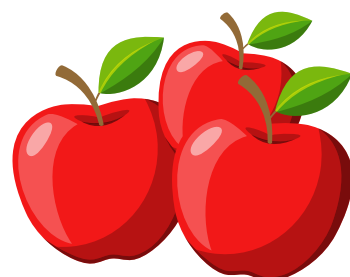
Pasta frolla farcita con crema pasticcera e pasta plum cake, ricoperta con mele e gelatina.



2/ 3 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO





COD. FR011

COD. 8336B

 14 PORZIONI



CROSTATA ALBICOCCA

Pasta frolla con farcitura di albicocche e
decorazione con righe di pasta frolla.



2 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO

COD. FR013

COD. 8337B

 14 PORZIONI



CROSTATA AMARENA

Pasta frolla con farcitura di amarena e
decorazione con righe di pasta frolla.



2 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO



COD. 9P50



SALAME AL CIOCCOLATO

Impasto di cacao, granella di biscotto e di mandorle avvolto da carta stagnola a forma di salame.



3 ORE IN FRIGORIFERO



5 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO

COD. SF003



TRANCIO MERINGA

Meringa con crema al gusto di vaniglia, decorazione con granella di meringa



COD. CD020



PROFITTEROL CACAO

24 Bignè farciti con crema al gusto di vaniglia ricoperti con crema al cacao.



4/ 5 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO



Gli Evergreen

MERINGA

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.



COD. 89374



75 g x 9 pz

SEMIFREDDO TORRONCINO

Semifreddo al torroncino, decorazione con granella di croccante alla nocciola.



COD. SF026



80 g x 12 pz



CONFEZIONATO SINGOLARMENTE

TARTUFO SCURO

Gelato al cioccolato con cuore di gelato alla crema, decorato con cioccolato fuso, polvere di cacao e granella di nocciole.



COD. 90078C



90 g x 12 pz



CONFEZIONATO SINGOLARMENTE

TARTUFO BIANCO

Gelato al fior di latte con cuore di gelato al caffè, decorato con cioccolato bianco fuso, granella di meringa e zucchero a velo.



COD. 90079C



90 g x 12 pz



CONFEZIONATO SINGOLARMENTE

TIRAMISÙ CON MASCARPONE

Crema al mascarpone e savoiardi, decorazione con cacao in polvere.



COD. 08289



120 g x 10 pz



2/3 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO

PANNA COTTA NEUTRA

Panna cotta al naturale da farcire a piacere.



COD. 8181Q



130 g x 18 pz



2 ORE IN FRIGORIFERO



5 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO



CONFEZIONATO SINGOLARMENTE

CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con zucchero caramellato.



COD. 98189



100 g x 8 pz



2 ORE IN FRIGORIFERO



5 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO

ZOO SAFARI

Animali in soggetti diversi con gelato alla vaniglia.



COD. MG007



12 pz



CONFEZIONATO SINGOLARMENTE



Senza Glutine



SOUFFLÈ CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.



100 g x 12 pz



3 ORE IN FRIGORIFERO



5 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO



congelato 600 w 60 secondi
scongelato 30 secondi



COD. 8179K



COD. 08421

CIOCCOLATO E LAMPONI

Mousse al cacao e gelée ai lamponi su biscotto al cacao.



100 g x 9 pz



3 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO



COD. 8508

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Biscotto di pasta frolla con crema di formaggi e copertura di frutti di bosco.



100 g x 9 pz



3 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO



COD. 8510

COCCO E CIOCCOLATO

Biscotto di pasta frolla ricoperto da crema alla gianduia, farcito con mousse al cocco.



100 g x 9 pz



3 ORE IN FRIGORIFERO



3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO





Senza Glutine Senza Lattosio



PISTACCHIO

Mousse al pistacchio, decorata con granella di pistacchi.

 100 g x 9 pz  3 ORE IN FRIGORIFERO

 3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO 



COD. 8505



COD. E8504

TIRAMISÙ

Crema di tiramisù su morbido pan di spagna bagnato al caffè.

 100 g x 9 pz  3 ORE IN FRIGORIFERO

 3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO 

PIERRETTE

Mousse al cioccolato fondente e pistacchio, cuore gelée ai frutti di bosco e mousse alla vaniglia su biscotto al cacao.

 100 g x 9 pz  3 ORE IN FRIGORIFERO

 3 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO 



COD. PIERR



COD. 04213

CRUMBLE ALLE PERE

Briciole croccanti realizzate con farina di riso, farina di nocciole, zucchero muscovado, e cannella; con farcitura di pere e base di pasta frolla. Con contenitore triangolare in plastica monoporzione.

 90 g x 8 pz  2 ORE TEMPERATURA AMBIENTE

 2 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO 



Gelati e Sorbetti

MANTECATI GUSTI VARI

Selezione di mantecati dai gusti vari.



3 KG



COD. 50410



SORBETTO LIME E ZENZERO

COD. S10200

Fresco e stuzzicante.



1,55 KG



Matteo
dal 1962
IL GELATO ARTIGIANALE

COD. 02333



SORBETTO AL LIMONE SGROLLINO

Sgrollino analcolico ai limoni di
Sicilia: fresco, dolce e leggero.



SORBETTO AL CAFFÈ

Pronto all'uso, consistenza
cremosa, sapore dolce, odore
tipico di caffè.



5/6 G CONSERVATO IN FRIGORIFERO

COD. M0013



LIME

Un fresco gelato tropicale al gusto di lime trasformato in cremoso gelato e racchiuso nel guscio del frutto stesso.



KG 2 CIRCA 32 PZ



CONFEZIONE TERMICA IN POLISTIROLO

INGREDIENTI:

succo di lime 25% , acqua, zucchero

COD. M1100



FRAGOLA

Il tradizionale e fresco gelato alla fragola trasformato in cremoso gelato e racchiuso nel guscio del frutto stesso.



KG 2 CIRCA 65 PZ



CONFEZIONE TERMICA IN POLISTIROLO

INGREDIENTI:

polpa di fragola 35% , acqua, zucchero

COD. M1006



DATTERO

Un soffice e gustoso gelato al Dattero, racchiuso nel suo miniguscio.



KG 2 CIRCA 80 PZ



CONFEZIONE TERMICA IN POLISTIROLO

INGREDIENTI:

polpa di dattero 10% origine ISR, **latte**, acqua, zucchero

COD. M10100



FRUTTINI MIX NOCE CASTAGNA FRAGOLA

Una fantasia di sorbetti alla frutta nei loro gusci naturali, in una confezione mix di noci castagne e fragole.



KG 1,30 CIRCA 45 PZ



CONFEZIONE TERMICA IN POLISTIROLO

INGREDIENTI:

FRAGOLA: Acqua, Polpa di Fragola 35%, zucchero

NOCE: Latte, zucchero, Gheriglio di Noce 15%, acqua

CASTAGNA: Latte, Polpa di Castagna 35%, zucchero

Il Tiramisù degli Chef per gli Chef

 Lo Specialista



115 GR



12 PZ



CLASSICO AL CAFFÈ

COD. EMO04



MANGO (senza caffè)

COD. TIRFRA



PISTACCHIO

COD. TIRPIS



NOCCIOLA E CACAO

COD. TIRNOC



CARAMELLO SALATO

COD. TIRCAR





Veloce da servire

Si scongela in sole 3 ore.

Non necessita di impiattamento, può essere servito direttamente dal personale di sala



Bilanciato nel gusto

Autentico, leggero ed equilibrato. Preparato con **ingredienti di alta qualità**, come il caffè 100% arabica



Sicuro

L'uovo è pastorizzato con la tecnica pâte à bombe e ogni lotto è tracciato e analizzato in laboratorio



Senza conservanti

Solo il gelo e lo zucchero, quel pizzico che basta



Sostenibile

Il packaging in vasetto di vetro e capsula di alluminio può essere **riciclato al 100%** o, ancora meglio, riutilizzato



Antispreco

Perché si conserva **in freezer per 12 mesi, in frigo per 10 giorni**



Personalizzabile

Il vasetto non è marchiato e il tiramisù può essere completato con la guarnizione preferita



Innovativo

La linea di produzione del tiramisù è tecnologicamente avanzata e coperta da segreto industriale.
Un'esclusiva Lo Specialista



Sempre disponibile

Il cliente può ritrovare lo **stesso gusto equilibrato in tutte le stagioni**, sempre uguale



L'unico tiramisù approvato NIC
Nazionale Italiana Cuochi.