

Dolci & Dessert







ITALIAN CHEESECAKE PISTACCHIO

Uno strato di biscotto croccante alla cannella e una finissima mousse di ricotta, formaggio spalmabile e mascarpone, decorati con una glassa e una granella di pistacchi.

Cod T 977
Gr 1.300
12 pz ca



TORTA ALLE MELE

Delicata pasta frolla alla base, dove appoggiano su un sottile strato di pan di spagna, un letto di mele fresche opportunamente pennellate con una gelatina di albicocche.

Cod T 15
Gr 1.300
12 pz ca

Cod 9822
Gr 1.400
16 pz
PRETAGLIATA





CROSTATA di FRUTTA

Pasta frolla e pan di spagna farciti con crema pasticcera decorati con frutta mista e gelatina di albicocche.

Cod T 208
Gr 1.500
14 pz ca

Cod 9842
Gr 1.500
14 pz
PRETAGLIATA

CROSTATA FRUTTI DI BOSCO

Delicata pasta frolla alla base, dove appoggiano su un sottile strato di pan di spagna, un letto di mele fresche opportunamente pennellate con una gelatina di albicocche.

Cod T 542
Gr 1.500
14 pz ca

Cod 9847
Gr 1.00
14 pz
PRETAGLIATA



CROSTATA FICHI E NOCI

Friabile pasta frolla ricoperta da una delicata crema pasticcera alternata da uno sottile strato di pan di spagna sulla quale si mescolano croccanti noci e nocciole e morbidi pezzetti di fichi ricoperti da una leggera copertura di gelatina di albicocche.

Cod T 237
Gr 1.500
14 pz ca



CROSTATA RICOTTA

Pasta frolla farcita con ricotta e uvetta, ricoperta di gelatina

Cod T 115
Gr 1.300
12 pz ca





CHEESECAKE FRUTTI ROSSI E NERI

Torta con gustosa crema al formaggio e alla ricotta su base di biscotto, decorata con frutti di bosco rossi e neri

Cod 9877
Gr 1.800
14 pz ca
PRETAGLIATA



CROSTATA LIMONE

Friabile pasta frolla farcita con crema al limone e ricoperta con soffice plum-cake.

Cod T 14
Gr 1.200
14 pz ca

Cod 9827
Gr 1.400
16 pz ca
PRETAGLIATA



TORTA DELLA NONNA

Pasta frolla con crema guarnita con bastoncini di mandorle.

Cod T 17
Gr 1.200
14 pz ca

Cod 9875
Gr 1.400
16 pz ca
PRETAGLIATA



CROSTATATA ALLE MANDORLE

Pasta frolla e marmellata di albicocche, farcitura alle mandorle, decorata con mandorle affettate e zucchero a velo.

Cod T 102
Gr 1.200
14 pz ca



SACHER

Torta tipica Austriaca alternata da tre strati di pan di spagna al cacao farcita con salsa di albicocche e cioccolato, glassata di cioccolato fondente.

Cod T 106
Gr 1.200
14 pz ca

Cod 9845
Gr 1.050
12 pz ca
PRETAGLIATA



CROSTATATA ALLE CILIEGIE

Base di pasta frolla con farina di frumento, ripieno di ciliegie e polpa di ciliegie.

Cod 9862
Gr 1.050
12 pz ca
PRETAGLIATA



CROSTATATA DI ALBICOCCHE

Tradizionale pasta frolla con farcitura di albicocca.

Cod 9854
Gr 1.200
16 pz ca
PRETAGLIATA



CHEESECAKE PRETAGLIATA

Torta con formaggio e ricotta su una base biscotto.

Cod T611
Gr 1.300
14 pz ca

Cod 9876
Gr 1.450
14 pz ca
PRETAGLIATA



TORTA RICOTTA E GOCCE CIOCCOLATO

Torta rotonda a base di pasta frolla al cioccolato con crema alla ricotta e gocce di cioccolato fondevole, disposta su un vassoio.

Cod 9874
Gr 1.300
14 pz ca
PRETAGLIATA



FOCACCIA ALLO YOGURT

Classico plum-cake allo yogurt guarnito con gocce di cioccolato.

Cod 9849
Gr 1.000
16 pz ca
PRETAGLIATA



TORTA ALLE CAROTE

Soffice torta con purea di carote, farina di mandorle e yogurt.

Cod 9858
Gr 1.000
16 pz ca
PRETAGLIATA

TORTA THREE CIOCC KG 1,2 ANNUNZIATA

Torta ai Tre Cioccolati.

Cod T 1173

Gr 1.200

14 pz ca



TORTA SOLE DI SORRENTO (limone) kg 1,2 ANNUNZIATA

Pan di spagna bagnato con sciroppo di limoni di Sorrento, leggera bavarese al limone con inserimento di cioccolato bianco.

Cod T 1174

Gr 1.200

14 pz ca





CROSTATATA AL CACAO

Semplice pasta frolla ripiena con golosa crema al cacao, decorata con gocce di cioccolato in superficie.

Cod 9848

Gr 1.400

16 pz ca

PRETAGLIATA



SELVA NERA

Soffice pan di spagna al cacao inzuppato al liquore con crema allo zabaione e amarene candite, decorato con cacao.

Cod 9846

Gr 1.200

12 pz ca

PRETAGLIATA



TIRAMISU' SENZA GLUTINE

Soffice pan di farina di riso, con irresistibile crema al mascarpone. Monoporzione, confezionato singolarmente.

Cod 9859

Gr 90



PROFITEROL SCURO

Invitanti bignè ripieni di panna al cacao avvolti da una morbida crema al cioccolato bianco, decorati con riccioli di cacao.

Cod T 517

Gr 1.200

24 PALLINE

PROFITEROL BIANCO



Invitanti bignè ripieni di panna al cacao avvolti da una morbida crema al cioccolato bianco, decorati con riccioli di cacao.

Cod T 374
Gr 1.300
24 PALLINE

MERINGATA



Friabile meringa farcita con una soffice e squisita crema, decorata con pezzi e granella di meringa.

Cod T 11
Gr 1.000

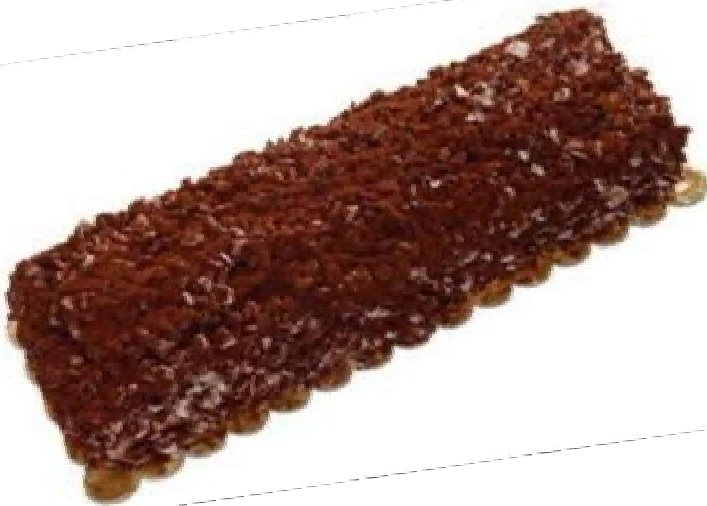
MERINGATA AMARENA



Uno strato di meringa farcita con crema chantilly variegata con sciroppo di amarene, decorata con granella di meringa. Gr 1000

Cod T 13
Gr 1.000

MERINGATA CIOCCOLATO



Uno strato di meringa farcita al cioccolato, decorata con granella di meringa e spolvero di cacao.

Cod T 12
Gr 1.000

SALAME AL CIOCCOLATO

Cacao, burro e biscotto, decorato con zucchero a velo.

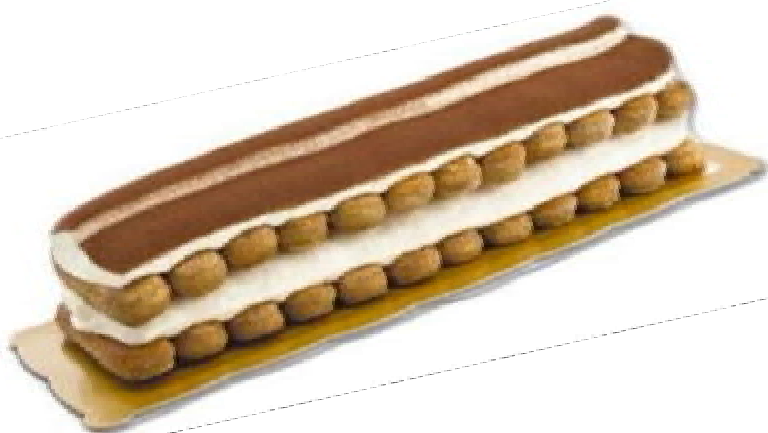
Cod T 576
Gr 1.000
10 Porzioni Ca.



TIRAMISU'

Delicato e cremoso Tiramisù la cui preparazione avviene in completa artigianalità, nella tradizione della ricetta originale fatta di biscotti savoiardi imbevuti nel caffè, farcito da una delicata crema al mascarpone e ricoperto di un leggero spolvero di cacao. .

Cod T16
Gr 1.000
12 Porzioni ca.



TIRAMISU' MAXI

Due strati di savoiardi originali imbevuti nel caffè, alternati da crema al mascarpone decorato con polvere di cacao.

Cod T 06
Gr 2.500
24 porz. Ca.

TORTA MAXI RICOTTA

Pasta frolla farcita con ricotta e uvetta, ricoperta di gelatina.

Cod T 08
Gr 2.400
24 porzioni ca

TORTA MAXI FRUTTA

Pan di spagna farciti con crema pasticcera decorati con frutta mista e gelatina di albicocche.

Cod T 100
Gr 2.800
26 porzioni ca



TORTA MAXI LIMONE

Pasta frolla farcita con crema al limone, pan di spagna decorato con salsa di albicocche e zucchero a velo.

Cod T 05
Gr 2.400
24 porz. Ca.



TORTA DELLA NONNA MAXI

Pasta frolla farcita con crema pasticcera, pan di spagna ricoperto con mandorle a bastoncino, pinoli e zucchero a velo.

Cod T 07
Gr 2.400
24 porz. Ca.



TORTA FRUTTI BOSCO MAXI

Pan di spagna farciti con crema pasticcera decorati con misto bosco e gelatina di albicocche.

Cod T 103
Gr 2.800
26 porz. Ca.



TORTA MAXI MELE

Pasta frolla e pan di spagna farcita con mele fresche e gelatina di albicocche.

Cod T 06
Gr 2.500
24 porz. Ca.



CROSTATA ALLA GIANDUIA XL KG 2

Base di fragrante pasta frolla con farcitura di crema alla gianduia. Disposta su un vassoio.

Cod 9880
Gr 2.000
20 porz. Ca.



CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO XL KG 2

Base di fragrante pasta frolla con farcitura ai frutti di bosco decorata con zucchero a velo. Disposta su un vassoio.

Cod 9879
Gr 2.000
20 porz. Ca.



CROSTATA ALLE ALBICOCCHIE XL KG 2

Base di fragrante pasta frolla con farcitura di albicocche e decorata con zucchero a velo. Disposta su un vassoio.

Cod 9878
Gr 2.000
20 porz. Ca.

CIAMBELLONE ALLO YOGURT 21 FETTE X2



In ogni cartone 2 mezze Ciambelle pretagliate 21
fetteda kg 1.450

Cod 8929
Gr 2.900
42 porz.

CIAMBELLONE MARMORIZZATO AL CACAO 21 FETTE X2

In ogni cartone 2 mezze Ciambelle pretagliate 21
fetteda kg 1.450

Cod 8930
Gr 2.900
42 porz.





Soufflè Cuore Morbido al Cioccolato Bianco IP

Soufflé al cioccolato con cuore morbido al cioccolato Bianco.

Cod 9884
Gr 100
12 porz. Ct.



Soufflè Cioccolato e Pistacchio (NOVITA') gr100 BC

Soufflé al cioccolato fondente con un goloso cuore di pistacchio liquido.

Cod 9883
Gr 100
12 porz. Ct.



SOUFFLE' CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO gr 100

Soufflé al cioccolato con cuore morbido.

Cod T 1102
Gr 80
27 porz. Ct.



Cannolo alla Siciliana

Croccante cannolo farcito con golosa ricotta dolce

Cod 1264
Gr 120
10 porz. Ct.



MONOPORZ. TIRAMISU' SFUSO X 10 PZ

Tre savoiardi bagnati al caffè con crema di mascarpone, decorato con polvere di cacao.

Cod T 1104

Gr 100

10 porz. Ct.



MINI MERINGATA AL CIOCCOLATO

Due strati di meringa farcita con semifreddo al cioccolato.

Cod T 614

Gr 130

8 porz. Ct.



CHEESECAKE MONO PORZ. GR 90 X 12 ANNUNZIATA

Biscotto crumble, semifreddo Philadelphia

Cod T 1009

Gr 90

12 porz. Ct.



BABA AL RHUM X 8 ANNUNZIATA

Pasta babà al burro 82% mg bagnato al rhum.

Cod T 1163

Gr 110

8 porz. Ct.



**DELIZIA AL LIMONE SEMIFRE.gr125X6
ANNUNZIATA**

Pan di spagna con semifreddo al limone di Sorrento.

Cod T 1164
Gr 125
6 porz. Ct.



**SFERA SICILIA AL PISTACCHIO SEMIF.
gr130X6 ANNUNZ.**

Semifreddo al pistacchio con cremoso alla mandorla ricoperta da glassa a pistacchio con croccante alle mandorle.

Cod T 1155
Gr 130
6 porz. Ct.



**SFERA SORRENTO AL LIMONE
gr 130X6 ANNUNZIATA**

Semifreddo al limone con inserimento di croccante alla crema di limoni, ricoperta da glassa al cioccolato bianco..

Cod T 1156
Gr 130
6 porz. Ct.



**SFERA CAPRI SEMIFREDDO 130 gr X 6
ANNUNZIATA**

Semifreddo a cioccolato al latte con inserimento di crema gianduia e croccante di mandorle ricoperta con glassa a cioccolato fondente, con sfere di cereali al cioccolato al latte.

Cod T 1169
Gr 130
6 porz. Ct.



COPPA VETRO BISCOTTINO

Creroso gelato al biscottino, variegato alla crema gianduia con copertura di riccioli di cioccolato Belga

Cod DORE 4
Gr 95
8 porz. Ct.



COPPA VETRO VANIGLIA E CARMELLO

Creroso gelato alla vaniglia Bourbon, variegato al caramello con copertura di croccante di mandorle artigianali

Cod DORE 3
Gr 95
8 porz. Ct.



COPPA VETRO MERINGATA VAR. F.BOSCO

Creroso gelato prodotto con panna fresca, variegato ai frutti di bosco con copertura di meringhe artigianali.

Cod DORE1
Gr 95
8 porz. Ct.



COPPA VETRO CIOCCO COCCO

Creroso gelato al cocco, variegato alla crema di cioccolato bianco con copertura di riccioli di cioccolato belga

Cod DORE 2
Gr 95
8 porz. Ct.



TARTUFO BIANCO

Gelato alla panna e al caffè, decorato con cioccolato bianco.

Cod 0335
Gr 85
12 porz. Ct.



TARTUFO CACAO

Gelato al cacao e allo zabaione, decorato con cacao in polvere.

Cod 0334
Gr 85
12 porz. Ct.



COPPA TIRAMISU'

Gelato allo zabaione con pan di spagna e un velo di cacao.

Cod 0341
Gr 85
12 porz. Ct.



COCCO

Gelato al cocco contenuto in una vera noce di cocco.

Cod 0366
Gr 90
6 porz. Ct.



SORBET LEMON'

Sorbetto al limone racchiuso in un vero frutto.

Cod 0349
Gr 75
16 porz. Ct.



PREPARATO CREMA CATALANA BOX

L'astuccio contiene 5 pratiche buste predosate. Aggiungendo 500ml di latte e 500ml di panna ad 1 busta, si ottengono 12 porzioni da 100g circa.

Cod T 250
5 buste
12 porz. busta



KIT DI CAMELIZZAZIONE

Il kit comprende: - Bustine di caramello croccante in cristalli - Bottiglia di bagna per caramellizzazione - Vaporizzatore Spray Modalità d'uso: - Spargere lo zucchero sul dessert preparato (Ø 10cm circa). - Spruzzare 5 volte - Infiammare la superficie La durata della fiamma è di circa 1 minuto.

Cod T 1112



PREPARATO PER PANNA COTTA

L'astuccio contiene 10 pratiche buste predosate. Aggiungendo 500 ml di latte e 500 ml di panna ad 1 busta, si ottengono 12 porzioni da 90g circa.

Cod T 26
10 buste
12 porz. busta



PREPARATO PER CREMA BONET'

L'astuccio contiene 5 pratiche buste predosate. Aggiungendo 1L di latte ad 1 busta, si ottengono 15 porzioni da 90g circa..

Cod T 148
5 buste
15 porz. busta





Distribuito da **Trevigel S.A.S.** sede operativa via Industrie, 16 Musile di Piave (VE)

LE IMMAGINI HANNO IL SOLO SCOPO DI PRESENTARE IL PRODOTTO

Il confezionamento dei prodotti può subire variazioni in funzione delle esigenze del fornitore