



IL DESSERT
CHE SI MANGIA
COME UN GELATO!
—*—
THE DESSERT YOU
EAT LIKE AN
ICE-CREAM!

meringate in vaschetta
PRONTE AL CONSUMO!
MERINGUE CAKES IN TUB, **READY TO EAT!**

Le Meringate

UN GRANDE CLASSICO DELLA PASTICCERIA ITALIANA
A GREAT CLASSIC OF TRADITIONAL ITALIAN PATISSERIE



- **PUOI SERVIRLA AL CUCCHIAIO** ○ ANCHE A FETTE, GRAZIE ALLA PRATICA **VASCHETTA APRIBILE**

You can serve it with a spoon or even in slices, thanks to the convenient opening tub

- **INNOVATIVO PACKAGING IN CARTA RICICLABILE**

Innovative recyclable paper packaging

NOVITÀ • NEW



Panettone

PANETTONE



la nostra ricetta Fragrante meringa al cacao, ricoperta da due strati di semifreddo alla vaniglia e al gusto arancia, impreziositi da un cuore di vero Panettone e decorati con mandorla e cioccolato fondente.

our recipe Cocoa meringue topped with double layer of vanilla and orange "semifreddo" with a heart of real Panettone (traditional Italian Christmas cake), decorated with almond and dark chocolate.



Pistacchio

PISTACHIO



la nostra ricetta Doppio strato di fragranti meringhe, farcite con delicato semifreddo e golosa crema al pistacchio ricoperti da croccanti riccioli al cioccolato fondente.

our recipe Double layer of fragrant meringues, filled with a delicate "semifreddo" and delicious pistachio cream topped with crunchy dark chocolate curls.



Limone

LEMON



la nostra ricetta Doppio strato di fragranti meringhe, farcite con un delicato semifreddo e crema al limone, decorato con granella di meringa.

our recipe Double layer of fragrant meringues, filled with a delicate "semifreddo" and lemon cream, decorated with meringue grains.



Gianduia

CHOCOLATE AND HAZELNUT



la nostra ricetta Doppio strato di fragranti meringhe, farcite con un intenso semifreddo al gianduia, decorato con granella di meringa al cacao.

our recipe Double layer of fragrant meringues, filled with an intense gianduia (chocolate and hazelnut) "semifreddo", decorated with cocoa meringue grains.



Caffè

COFFEE



la nostra ricetta Doppio strato di croccanti meringhe, farcite con un intenso semifreddo al caffè.

our recipe Double layer of crunchy meringues, filled with an intense coffee "semifreddo".



Fragola

STRAWBERRY



la nostra ricetta Doppio strato di fragranti meringhe, farcite con un delicato semifreddo e gelatina alla fragola, decorato con granella di meringa.

our recipe Double layer of fragrant meringues, filled with a delicate "semifreddo" and strawberry jelly, decorated with meringue grains.



Tiramisù

TIRAMISU



la nostra ricetta Doppio strato di meringhe, farcite con un goloso semifreddo al mascarpone arricchito con crema al caffè, il tutto decorato con uno spolvero di cacao.

our recipe Double layer of meringues, stuffed with a delicious mascarpone "semifreddo" enriched with coffee cream, all decorated with a sprinkle of cocoa.



Caramello salato

SALTED CARAMEL



la nostra ricetta Doppio strato di croccanti meringhe, farcite con un delizioso semifreddo al caramello salato, decorato con granella di biscotto.

our recipe Double layer of crunchy meringues, filled with a delicious salted caramel "semifreddo", decorated with biscuit grains.



Nocciola

HAZELNUT



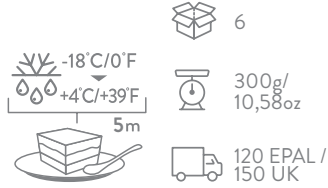
la nostra ricetta Doppio strato di fragranti meringhe, farcite con un delizioso semifreddo alla nocciola, decorato con granella.

our recipe Double layer of fragrant meringues, stuffed with a delicious hazelnut "semifreddo", decorated with grains.

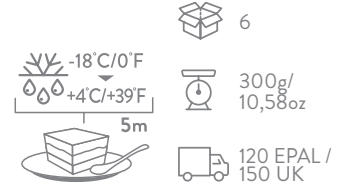
PRONTE AL
CONSUMO!

READY
TO EAT!

PANETTONE - COD. 1157
PANETTONE



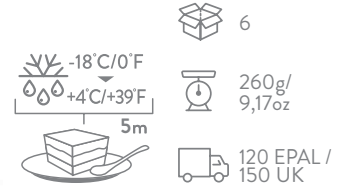
PISTACCHIO - COD. 1164
PISTACHIO



LIMONE - COD. 1057
LEMON



GIANDUIA - COD. 1059
CHOCOLATE AND HAZELNUT



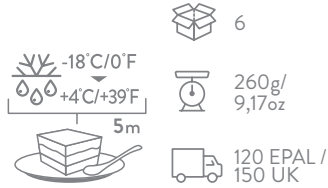
CAFFÈ - COD. 1056
COFFEE



FRAGOLA - COD. 1055
STRAWBERRY



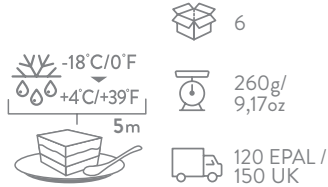
TIRAMISÙ - COD. 1058
TIRAMISÙ



CARAMELLO SALATO - COD. 1061
SALTED CARAMEL



NOCCIOLA - COD. 1060
HAZELNUT



LEGENDA LEGEND

COD. CODICE PRODOTTO
ITEM CODE

UNITÀ DI VENDITA
PER CARTONE
SELLING UNITS
PER OUTER CARTON

PESO NETTO (g, oz)
NET WEIGHT (g, oz)

CARTONI PER PALLET
EPAL CARICABILE SU
CAMION
OUTER CARTONS PER
UK PALLET LOADBLE
ON TRUCK

STABILIMENTO ED UFFICI / PLANT AND HEAD OFFICE

Strada Vicinale delle Cappelletto, 8 | 10026 Santena (TO) | Italia | T +39 011 0625611 | F +39 011 0620156
P.IVA 09119460013

dolceria@dolceriaalba.it | www.dolceriaalba.it

