

# DA

DOLCERIA ALBA

NOVITÀ • NEW



con mascarpone italiano

WITH ITALIAN MASCARPONE CHEESE

# Le nuove torte

con freschissimo mascarpone Italiano!

## New cakes

with fresh Italian mascarpone cheese!



Conosciuto in tutto il mondo grazie al tiramisù, il **mascarpone**, autentica eccellenza della tradizione dolciaria italiana, incontra ora nuovi sapori, che esaltano la sua delicatezza e la sua consistenza vellutata. Lasciati conquistare dalla golosità delle Torte al **Cioccolato**, alla **Nocciola**, al **Pistacchio** e al **Caramello Salato**, dalle note agrumate e mediterranee della **Mandarino e Mandorla** e della **Limone e Salvia**, dall'aroma speziato della **Mela e Cannella** e dalla dolcezza irresistibile di quella al **Lampone**.

An authentic excellence of the Italian pastry tradition, known all over the world thanks to tiramisù, **mascarpone cheese** now meets new flavors that enhance its delicacy and velvety texture. Let yourself be conquered by the deliciousness of **Chocolate**, **Hazelnut**, **Pistachio** and **Salted Caramel** cakes, the citrus and Mediterranean notes of **Tangerine&Almond** and **Lemon&Sage** cakes, the spicy aroma of **Apple&Cinnamon** and the irresistible sweetness of **Raspberry** cake.

### Torta mandarino e mandorla

TANGERINE AND ALMOND CAKE



*la nostra ricetta* Due strati di soffice pan di Spagna farciti con un delicato semifreddo al mascarpone e mandorla, decorati con gelatina al mandarino e scaglie di mandorla.

*our recipe* Double layer of soft sponge cake, filled with delicate mascarpone cheese and almond "semifreddo", decorated with tangerine jelly and almond flakes.

### Torta nocciola

HAZELNUT CAKE



*la nostra ricetta* Due strati di soffice pan di Spagna farciti con un delicato semifreddo al mascarpone, decorati con crema e granella di nocciola.

*our recipe* Double layer of soft sponge cake, filled with delicate mascarpone cheese "semifreddo", decorated with hazelnut cream and almond grains.

### Torta caramello salato

SALTED CARAMEL CAKE



*la nostra ricetta* Due strati di soffice pan di Spagna farciti con un goloso semifreddo al mascarpone e caramello, decorati con crema al caramello salato e granella di biscotto.

*our recipe* Double layer of soft sponge cake, filled with delicious mascarpone cheese and caramel "semifreddo", decorated with salted caramel cream and cookie crumble.

### Torta lampone

RASPBERRY CAKE



*la nostra ricetta* Due strati di soffice pan di Spagna farciti con un delicato semifreddo al mascarpone, decorati con gelatina e golosi pezzetti di lampone.

*our recipe* Double layer of soft sponge cake, filled with delicate mascarpone cheese "semifreddo", decorated with delicious raspberry pieces and jelly.

### Torta pistacchio

PISTACHIO CAKE



*la nostra ricetta* Due strati di soffice pan di Spagna farciti con un delicato semifreddo al mascarpone, decorati con crema e granella di pistacchio.

*our recipe* Double layer of soft sponge cake, filled with delicate mascarpone cheese "semifreddo", decorated with pistachio cream and grains.

### Torta cioccolato

CHOCOLATE CAKE



*la nostra ricetta* Due strati di soffice pan di Spagna al cacao farciti con un goloso semifreddo al mascarpone e cacao, decorati con crema al cioccolato e riccioli di cioccolato fondente.

*our recipe* Double layer of soft sponge cake, filled with delicious mascarpone cheese and cocoa "semifreddo", decorated with chocolate cream and dark chocolate flakes.

### Torta limone e salvia

LEMON AND SAGE CAKE



*la nostra ricetta* Due strati di soffice pan di Spagna farciti con un delicato semifreddo al mascarpone e salvia, decorati con crema al limone e riccioli di cioccolato bianco.

*our recipe* Double layer of soft sponge cake, filled with delicate mascarpone cheese and sage "semifreddo", decorated with lemon cream and white chocolate flakes.

### Torta mela e cannella

APPLE AND CINNAMON CAKE



*la nostra ricetta* Due strati di soffice pan di Spagna farciti con un delizioso semifreddo al mascarpone e cannella, decorati con gelatina alla mela e granella di biscotto caramellato.

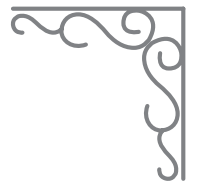
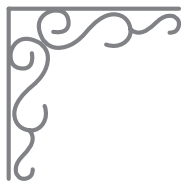
*our recipe* Double layer of soft sponge cake, filled with delicious mascarpone cheese and cinnamon "semifreddo", decorated with apple jelly and cookie crumble.

### Torta Frutti di bosco

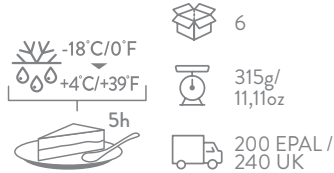
WILD BERRIES CAKE



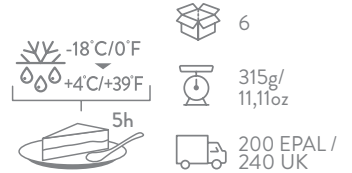
DISPONIBILE SU RICHIESTA  
AVAILABLE ON DEMAND



**TORTA LAMPONE**  
**COD. 1120**  
RASPBERRY CAKE



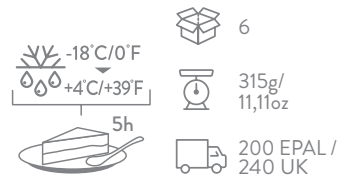
**TORTA CIOCCOLATO**  
**COD. 1124**  
CHOCOLATE CAKE



**TORTA MANDARINO E MANDORLA**  
**COD. 1121**  
TANGERINE AND ALMOND CAKE



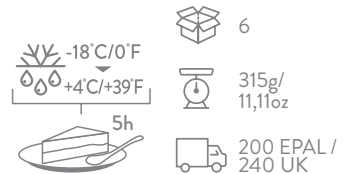
**TORTA NOCCIOLA**  
**COD. 1125**  
HAZELNUT CAKE



**TORTA LIMONE E SALVIA**  
**COD. 1122**  
LEMON AND SAGE CAKE



**TORTA PISTACCHIO**  
**COD. 1126**  
PISTACHIO CAKE



**TORTA MELA E CANNELLA**  
**COD. 1123**  
APPLE AND CINNAMON CAKE



**TORTA CARMELLO SALATO**  
**COD. 1127**  
SALTED CARAMEL CAKE



**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

