

DA

DOLCERIA ALBA



tortine pretagliate
PRE-CUT CAKES



tortine

PRETAGLIATE

PRE-CUT cakes

Le nostre *tortine pretagliate* sono un perfetto mix di dolce *freschezza* e *praticità*: cinque deliziose fette già *divise e pronte da servire*! Scegli i gusti che preferisci e potrai decidere, anche in compagnia, di scongelare tutta la torta o un'unica fetta per accontentare i desideri di tutti, ridurre l'attesa ed evitare ogni spreco. *Nove prelibate ricette tutte da scoprire*: lasciati avvolgere dalla loro soffice bontà per un'intensa esperienza di gusto!

Our *pre-cut cakes* are a perfect combination of sweet *freshness* and *convenience*: five delicious slices, *portioned and ready to serve*! Choose the flavours you prefer and you can decide, even in company, to defrost the whole cake or a single slice to satisfy everyone's wishes, reduce the waiting and avoid any waste. *Nine delightful recipes to discover*: let yourself be enveloped by their soft goodness for an intense taste experience!



Frutti di bosco

WILD BERRIES



la nostra ricetta Doppio strato di pan di Spagna farcito con un delicato semifreddo e decorato con frutti di bosco e zucchero a velo.
our recipe Double layer of soft sponge cake filled with a delicate "semifreddo", topped with a lavish decoration of berries and icing sugar.



Limone

LEMON



la nostra ricetta Delicato semifreddo al limone con cuore di meringa, decorato con crema al limone e adagiato su granella di meringa.
our recipe Delicate lemon "semifreddo" with a crunchy heart of caramelized meringue, decorated with lemon cream and laid on a base of crispy meringue granules.



Cacao e Zabaione

COCOA AND EGGNOG



la nostra ricetta Doppio strato di pan di Spagna al cacao, farcito con crema allo zabaione, ricoperto con golosi riccioli di cioccolato fondente e da una spolverata di cacao.
our recipe Double layer of soft cocoa sponge cake filled with eggnog cream, topped with delicious curls of dark chocolate and a sprinkling of cocoa.



Saint Honoré

SAINT HONORÉ



la nostra ricetta Doppio strato di pan di Spagna farcito con crema al latte, decorato con ciuffi di crema al cacao e al latte, con bigné ripieni di crema pasticcera.
our recipe Double layer of soft sponge cake filled with a moist milk cream, finely decorated with dollops of cocoa and milk cream and custard cream puffs.



Mango e Cocco

MANGO AND COCONUT



la nostra ricetta Doppio strato di soffice pan di Spagna, ripieno di delicato semifreddo al cocco, ricoperto da una deliziosa gelatina al mango, decorata con scaglie di cocco.

our recipe Double layer of soft sponge cake filled with delicate coconut "semifreddo", topped with dollops of mango semifreddo and a layer of delicious mango gelatin sprinkled with coconut flakes.



Panna e Fragola

CREAM AND STRAWBERRY



la nostra ricetta Doppio strato di soffice pan di Spagna, ripieno di delicato semifreddo alla fragola e ricoperto da una deliziosa gelatina alla fragola, decorato con ciuffi di crema al latte e riccioli di cioccolato bianco.

our recipe Double layer of soft sponge cake filled with a delicate strawberry "semifreddo", topped with a delicious layer of strawberry gelatin and a fine decoration of milk cream dollops and white chocolate curls.



Cioccolato e Lampone

CHOCOLATE AND RASPBERRY



la nostra ricetta Delizioso semifreddo al lampone su morbido pan di Spagna al cacao, ricoperto da gelatina al lampone e goloso semifreddo al cioccolato.

our recipe Soft cocoa sponge cake topped with three layers of delicious raspberry "semifreddo", raspberry jelly and moist chocolate "semifreddo".



Gianduja

CHOCOLATE AND HAZELNUT



la nostra ricetta Gustoso semifreddo al gusto gianduja con cuore di meringa al cacao, finemente decorato e adagiato su una base di soffice pan di Spagna al cacao.

our recipe Soft Moist and delicious gianduja (chocolate and hazelnut) "semifreddo" with a crunchy heart of cocoa meringue, finely decorated and laid on a base of soft cocoa sponge cake.



Caffè

COFFEE



la nostra ricetta Doppio strato di soffice pan di Spagna al cacao, ripieno di delizioso semifreddo al caffè, decorato con ciuffi al cacao e scagliette di cioccolato fondente.

our recipe Double layer of soft cocoa sponge cake filled with delicious coffee "semifreddo", finely decorated with dollops of cocoa cream and dark chocolate sprinkles.

5 PRATICHE FETTE
SCONGELABILI
SINGOLARMENTE!

5 CONVENIENT SLICES,
CAN BE THAWED
INDIVIDUALLY!

FRUTTI DI BOSCO - COD. 945
WILD BERRIES



-18°C/0°F
+4°C/+39°F

3h
2h

12

430g/
15,16oz

77 EPAL /
91 UK

LIMONE - COD. 1010
LEMON



-18°C/0°F
+4°C/+39°F

15m
5m

12

270g/
9,52oz

77 EPAL /
91 UK

CIOCcolato E LAMPONE - COD. 1009
CHOCOLATE AND RASPBERRY



-18°C/0°F
+4°C/+39°F

3h
2h

12

420g/
14,81oz

77 EPAL /
91 UK

SAINT HONORÉ - COD. 942
SAINT HONORÉ



-18°C/0°F
+4°C/+39°F

3h
2h

12

450g/
15,87oz

77 EPAL /
91 UK

MANGO E COCCO - COD. 1012
MANGO AND COCONUT



-18°C/0°F
+4°C/+39°F

3h
2h

12

410g/
14,46oz

77 EPAL /
91 UK

PANNA E FRAGOLA - COD. 1011
CREAM AND STRAWBERRY



-18°C/0°F
+4°C/+39°F

3h
2h

12

380g/
13,40oz

77 EPAL /
91 UK

CACAO E ZABAIONE - COD. 943
COCOA AND EGGNOG



-18°C/0°F
+4°C/+39°F

2h
1h

12

420g/
14,81oz

77 EPAL /
91 UK

GIANDUIA - COD. 946
CHOCOLATE AND HAZELNUT



-18°C/0°F
+4°C/+39°F

15m
5m

12

350g/
12,34oz

77 EPAL /
91 UK

CAFFÈ - COD. 1008
COFFEE



-18°C/0°F
+4°C/+39°F

2h
1h

12

360g/
12,69oz

77 EPAL /
91 UK

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

