



Tiramisù - Profiteroles - Tartufo

SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA



Tiramisù classico monoporzione

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

Three ladyfingers soaked in coffee with mascarpone cream, decorated with cocoa powder.



| | | | | | | |
|----------|-------|------------------------------------|--|--|------------------------------------|--|
| COD. | | | | | | |
| 00700001 | 120 g | 10 pz x cartone pcs x carton | 6 cartoni per strato cartons x layer | 144 cartoni per bancale cartons x pallet | 30 min scongelamento thawing | 48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge |

Tiramisù classico trancio

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

Two layers of original ladyfingers soaked in coffee, alternated with mascarpone cream decorated with cocoa powder.



| | | | | | | |
|----------|--------|-----------------------------------|---|--|---|--|
| COD. | | | | | | |
| 00700002 | 1000 g | 1 pz x cartone pcs x carton | 12 cartoni per strato cartons x layer | 252 cartoni per bancale cartons x pallet | 2 / 3 ore - hours scongelamento thawing | 48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge |

Profiteroles al cacao

Bigné farciti con crema chantilly ricoperti con una crema di cioccolato al latte; 24 bigné.

Puffs filled with Chantilly cream and covered with soft cocoa cream. Tray with 24 puffs.



Profiteroles bianco

Bigné farciti con crema chantilly ricoperti con una crema di cioccolato al latte; 24 bigné.

Puffs filled with chocolate cream, covered with white chocolate cream and decorated with dark chocolate strips. Tray with 24 puffs.



| COD. | | | | | | |
|------------------------------|--------|-----------------------------|---------------------------------------|--|------------------------------|--|
| profiteroles CACAO 00700003 | 1200 g | 1 pz x cartone pcs x carton | 10 cartoni per strato cartons x layer | 200 cartoni per bancale cartons x pallet | 30 min scongelamento thawing | 48 ore - hours conservazione in frigo conservation in the fridge |
| profiteroles BIANCO 00700004 | | | | | | |

Tartufo nero

Gelato al cioccolato e zabaione decorato con uno spolvero di cacao.

Chocolate and Zabaglione ice cream decorated with a sprinkling of cocoa.



Tartufo bianco

Gelato alla panna e caffè decorato con uno spolvero di granella di meringa.

Coffee and cream ice cream decorated with a sprinkling of granulated meringue.



| COD. | | | | | | |
|-------------------------|------|------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--|-----------------------------|
| tartufo NERO 00700005 | 90 g | 12 pz x cartone pcs x carton | 16 cartoni per strato cartons x layer | 12 strati per bancale layers x pallet | 192 cartoni per bancale cartons x pallet | pronti all'uso ready to use |
| tartufo BIANCO 00700006 | | | | | | |

SWEETANGELO

TRADIZIONE ARTIGIANA

Via Mure, 43/45
31030 Altivole (TV), Italy
Tel.: 0423-923095
Fax: 0423-925935

info@ildolceforno.com
ildolceforno.com

follow us     