

Delicatezze  
Italiane



Dolce Mio  
Montebelluna (Treviso) Italia  
e.mail: [info@dolcemio.net](mailto:info@dolcemio.net)



### Crostata Frutta Mista

Pasta frolla farcita con crema, pan di spagna e ricoperta di frutta e gelatina.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Soft pastry base covered with custard, soft sponge cake and garnished with several kinds of fruit and gelatine.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Cod. 66017 Peso netto 1400 g.



### Crostata Frutti di Bosco

Pasta frolla farcita con crema chantilly, pan di spagna e ricoperta di frutti di bosco e zucchero a velo.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Soft pastry base covered with chantilly, soft sponge cake and garnished with mixed berries and icing sugar.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Cod. 66038 Peso netto 1400 g.



### Torta della Nonna

Pasta frolla ripiena di crema, il tutto ricoperto da bastoncini di mandorle tostate, pinoli e zucchero a velo.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Soft pastry with custard all covered with toasted almonds pine nuts and dusted with powdered sugar.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Cod. 66387 Peso netto 1400 g.



### Crostata alle Mele

Dalla tradizionale ricetta artigianale, fragrante pasta frolla e morbido pan di spagna ricoperti di crema, spicchi di mele e gelatina.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Traditional home recipe. Soft pastry and sponge cake covered with cream, thin slices of apple and gelatine.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Cod. 66447 Peso netto 1400 g.



### Crostata Pere e Cioccolato

Pasta frolla al cioccolato farcita con crema al cioccolato decorata con deliziose pere e riccioli di cioccolato.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Soft chocolate pastry filled with chocolate cream and decorated with delicious pears and chocolate curls.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Cod. 66337 Peso netto 1400 g.





### **Crostata Limone 14 porzioni**

Morbida pasta frolla farcita con crema al limone ricoperta di plum cake e zucchero a velo.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Soft pastry with lemon cream and covered with plum cake and icing sugar. Divided into fourteen equal portions.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

**Cod. 68314 Peso netto 1200 g.**

### **Torta Mele Tradizionale 14 porzioni**

Pasta frolla ripiena di mele e ricoperta di plum cake, mele, mandorle e zucchero.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Soft pastry filled with apples and covered with plum cake, apples, almonds and sugar. Divided into fourteen equal portions.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

**Cod. 68437 Peso netto 1400 g.**



### **Crostata Frutta Mista 14 porzioni**

Pasta frolla farcita con crema, pan di spagna e ricoperta di frutta e gelatina.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Soft pastry base covered with custard, soft sponge and garnished with several kinds of fruits and gelatine. Divided into fourteen equal portions.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

**Cod. 68427 Peso netto 1400 g.**



### **Torta della Nonna 14 porzioni**

Dolce pasta frolla con cuore di crema pasticciera e ricoperto di bastoncini di mandorle tostate, pinoli e zucchero a velo.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Soft pastry filled with custard and covered with toasted almonds, pine nuts and dusted with sugar. Divided into fourteen equal portions.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

**Cod. 68387 Peso netto 1400 g.**



### **Crostata Frutti di Bosco 14 porzioni**

Pasta frolla farcita con crema chantilly, pan di spagna e ricoperta di frutti di bosco e gelatina.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Soft pastry base covered with chantilly cream, sponge cake and garnished with mixed berries and gelatine. Divided into fourteen equal portions.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

**Cod. 68337 Peso netto 1400 g.**



### **Crostata Ricotta 14 porzioni**

Base di pasta frolla ripiena di impasto di ricotta e uvetta.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Soft pastry filled with ricotta cheese and raisins. Divided into fourteen equal portions.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

**Cod. 68487 Peso netto 1400 g.**



### **Crostata Mele 14 porzioni**

Dalla tradizionale ricetta artigianale, fragrante pasta frolla e morbido pan di spagna ricoperti di crema, spicchi di mele e gelatina.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Traditional home recipe. Soft pastry and sponge cake covered with cream, thin slices of apple and gelatine. Divided into fourteen equal portions.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

**Cod. 68447 Peso netto 1400 g.**





### Torta Foresta Nera 12 porzioni

Morbido pan di spagna farcito di vaniglia e amarene, il tutto ricoperto di sfoglie al cioccolato.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Soft chocolate sponge cake filled with vanilla cream and amareno cherries. Covered with chocolate sheets. Divided into twelve equal portions.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

**Cod. 79426 Peso netto 1200 g.**

### Mousse cacao 12 porzioni

Mousse al cacao su una sottile base di pan di spagna; tutto ricoperto da uno spolvero di cacao.

Scongelare a temperatura ambiente per 2 ore.

A thin layer of sponge cake generously covered with cocoa mousse; topped with a cocoa powder. Divided into twelve equal portions.

De-frost at room temperature for 2 hours.

**Cod. 79516 Peso netto 1200 g.**



### Torta Sacher

Tipico dolce Viennese con pan di spagna al cacao, glassato con cioccolato fondente e farcito con confettura di albicocca.

Scongelare a temperatura ambiente per 2 ore.

Typical Viennese cake. Layers of cocoa sponge cake and apricot jam. A covering of rich fondant chocolate completes this classic cake.

De-frost at room temperature for 2 hours.

**Cod. 76475 Peso netto 1000 g.**



### Torta Delizia Ricotta e Pere 12 porz.

Due strati di croccante meringa alla nocciola racchiudono un delizioso impasto di ricotta di pecora e pere.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Two layers of crisp hazelnut meringue with a delicious mixture of ricotta cheese and pears. Divided into 12 equal portions.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

**Cod. 79526 Peso netto 1200 g.**



### Torta Saint Honorè

Un classico della pasticceria. Pan di spagna farcito con panna e decorato con crema al cioccolato, panna e bigné ripieni.

Scongelare a temperatura ambiente per 2 ore.

A classic pastry cake. Sponge cake and whipped cream, decorated with chocolate cream, whipped cream and puffs filled with vanilla cream.

De-frost at room temperature for 2 hours.

**Cod. 76486 Peso netto 1200 g.**

### Torta Grano Saraceno 12 porzioni

Dalla tradizione del nord d'Italia morbida e leggera, questa torta al grano saraceno racchiude un tocco di marmellata ai frutti di bosco dal sapore delicato. Un gusto ricercato ma al tempo stesso semplice, dal buon sapore delle cose di un tempo.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

A part of Northern Italian tradition, the buck wheat cake is soft and light with a touch of mixed berries marmalade within. This simple, delicate cake brings back the memory of flavours from the past.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

**Cod. 68426 Peso netto 1200 g.**



### Torta Mazzini

Pan di spagna farcito con crema alla vaniglia e crema al cioccolato, decorato con bigné ripieni, ciliegia candita e una sfoglia di cioccolato.

Scongelare a temperatura ambiente per 2 ore.

Soft sponge cake filled with vanilla cream and chocolate cream. Garnished with cream puffs filled with cream, cherries and chocolate sheets.

De-frost at room temperature for 2 hours.

**Cod. 76456 Peso netto 1200 g.**





### **Profiteroles Bianco**

Vassoio di bigné ripieni di crema nocciola e ricoperti di una vellutata crema al cioccolato bianco.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

A tray of cream puffs filled with hazelnut cream and covered with a white chocolate cream.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

**Cod. 78066 Peso netto 1200 g.**

### **Profiteroles Scuro**

Una montagna di bigné ripieni di crema chantilly e ricoperti di una vellutata crema al cacao.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

A generous helping of cream puffs filled with chantilly cream and covered with a rich cocoa cream.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

**Cod. 78016 Peso netto 1200 g.**



### **Profiteroles Scuro**

Vassoio di bigné ripieni di crema chantilly e ricoperti di una vellutata crema al cacao.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

A tray of cream puffs filled with chantilly cream and covered with a rich cocoa cream.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

**Cod. 78056 Peso netto 1200 g.**



### **Tiramisù Savoiard**

Dall'originale ricetta italiana: savoiardi, caffè, delicata crema mascarpone, il tutto spolverato con cacao.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

The renowned original italian cake: "savoiardi biscuits", coffee, all covered with "mascarpone" cream, topped with a dust of cocoa powder.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

**Cod. 77105 Peso netto 1000 g.**



### **Tiramisù Vaschetta**

Base di soffice pan di spugna, liquore al caffè ricoperto di una delicata crema mascarpone, il tutto spolverato di cacao.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Soft sponge cake, coffee, all covered with "mascarpone" cream, topped with a dust of cocoa powder.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

**Cod. 78116 Peso netto 1300 g.**



### Torta Amaretto Trancio

Pan di spagna farcito e decorato con crema all'amaretto e rifinito con granella amaretto.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Sponge cake covered and garnished with amaretto cream and topped with amaretto grained.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

**Cod. 77405 Peso netto 1000 g.**

### Meringata Trancio

Croccanti strati di meringa e soffice panna.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

Layers of crisp meringue and whipped cream.

De-frost at room temperature for 1 hour.

**Cod. 77205 Peso netto 1000 g.**



### Torta Saint Honorè Trancio

Un classico della pasticceria. Pan di spagna farcito con panna e decorato con crema cioccolato, panna e bigné ripieni.

Scongelare a temperatura ambiente per 2 ore.

A classic pastry cake. Sponge cake and whipped cream, decorated with chocolate cream, whipped cream and cream puffs.

De-frost at room temperature for 2 hours.

**Cod. 77485 Peso netto 1000 g.**



### Sacher Trancio

Tipico dolce Viennese con pan di spagna al cacao, glassato con cioccolato fondente e farcito con confettura di albicocca.

Scongelare a temperatura ambiente per 2 ore.

Typical Viennese cake. Layers of cocoa sponge cake and apricot jam. A covering of rich fondant chocolate completes this classic cake.

De-frost at room temperature for 2 hours.

**Cod. 77474 Peso netto 1100 g.**



### Torta Selva Nera Trancio

Pan di spagna al cioccolato, farcito con profumata vaniglia e amarene allo sciroppo, decorato con sfoglia al cioccolato.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Chocolate sponge cake filled with vanilla cream and amareno cherries covered with chocolate sheets.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

**Cod. 77425 Peso netto 1000 g.**

### Torta Millefoglie Trancio

Strati di pasta sfoglia farciti con delicata crema.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Layers of puff-pastry filled with a delicate pastry cream.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

**Cod. 77126 Peso netto 1200 g.**





### Cheesecake Frutti Rossi

Morbido pan di spagna ricoperto da una leggera mousse al delicato e fresco formaggio, il tutto decorato con salsa di fragole e frutti rossi.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

A soft sponge cake with a light mousse made of a delicate and fresh cheese. All decorated with strawberry sauce and mixed red berries.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

**Cod. 76588 Peso netto 1350 g.**



### Tiramisù

Tradizionale ricetta del tiramisù con morbido savoiardo che racchiude un'innovativa crema allo zabaione di antichi sapori.

Scongelare a temperatura ambiente per 30 minuti -1 ora

The original recipe of tiramisù with a soft "savoiardo biscuit" filled with an innovative sabayon cream.

De-frost at room temperature for 30 minutes -1 hour.

**Cod. 89100 Peso netto 100 g.**

### Pasticcini Mignon

Pasticcini misti mignon. 1 vassoio da 1300 g.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

Mixed miniature pastries. 1 tray of 1300 g.

De-frost at room temperature for 1 hour.

**Cod. 89050 Peso netto 1300 g.**



### Soufflè Cioccolato

Squisito soufflè con un cuore di cioccolato che fonde e che conquista. Direttamente dal freezer, cuocere per 30 sec. a 750 W in microonde dopo aver rimosso l'involucro in alluminio.

The exquisite chocolate soufflè has a heart of chocolate that melts and conquers. Straight from the freezer, remove foil container and cook for 30 sec. at 750 W in microwave.

**Cod. 89132 Peso netto 100 g.**

