



La Pasticceria

*Maestri
Pasticcieri
dal 1896*

DalColle[®]



Dal Colle Industria Dolciaria Spa
via Strà, 13 - 37030 Colognola ai Colli (VR) - Italy
Tel. +39.045.6134511 - Fax +39.045.7650959
info@dalcolle.com - www.dalcolle.com



la Pasticceria

DalColle®

Le Monoporzioni

Novità

Dall'arte pasticceria Dal Colle nasce una NUOVA LINEA di Pasticceria in pratiche e innovative monoporzioni, per offrire a tutti i nostri consumatori la bontà dell'alta pasticceria Italiana e la praticità di un consumo quotidiano. Grazie alle innovative monoporzioni, Dal Colle ha voluto dare la possibilità a tutti i suoi consumatori di poter gustare ogni giorno un dolce nuovo, potendo consumare una singola porzione senza sprechi, in linea con la velocità e le esigenze del vivere moderno.

LE MONOPORZIONI

Disponibili in 6 gusti:
una delicata Mousse ai frutti di bosco, una deliziosa Meringata e un'insuperabile Saint Honoré, per i palati più delicati, per poi proseguire con gusti più intensi per i più golosi quali Profiteroles, Tiramisù e Millefoglie.
Da oggi tutti potranno coccolarsi con un dolce nuovo e di altissima qualità tutti i giorni!

Tiramisù Dal Colle	x 12
Articolo	58160010
Peso per confezione	90 g
Pezzi per confezione	12

Profiteroles Dal Colle	x 12
Articolo	58160020
Peso per confezione	90 g
Pezzi per confezione	12

Meringata Dal Colle	x 12
Articolo	58160030
Peso per confezione	75 g
Pezzi per confezione	12

Saint Honoré Dal Colle	x 12
Articolo	58160040
Peso per confezione	100 g
Pezzi per confezione	12

Millefoglie Dal Colle	x 12
Articolo	58160060
Peso per confezione	90 g
Pezzi per confezione	12

Frutti di Bosco Dal Colle	x 12
Articolo	58160050
Peso per confezione	90 g
Pezzi per confezione	12



Profiteroles



Frutti di Bosco



Millefoglie
Novità assoluta



Meringata



Saint Honoré



Tiramisù

Linea Retail



Dall'Arte pasticceria Dal Colle nasce una linea di Torte di Pasticceria da 500 g, per offrire ai consumatori un prodotto di alta Pasticceria, ad un prezzo competitivo. Il peso non impegnativo ed il contenuto spazio nel freezer, permettono di avere, a casa propria, una torta di Pasticceria sempre pronta per ogni occasione. La temperatura di -20 °C consente di mantenere la freschezza qualitativa del prodotto senza dover ricorrere a conservanti ne additivi, garantendo così qualità e genuinità... con questo spirito è nata la linea di Pasticceria Retail Dal Colle!

LINEA RETAIL



Nuova tortiera salva freschezza



- Nuova confezione che garantisce un'alta visibilità nel punto vendita del prodotto.
- Un pratico piattino di servizio utilizzabile da portata.
- Confezione salva freschezza.
- Facilmente sovrapponibile per garantire minor spreco di spazi di esposizione.



Torta della Nonna

Pasta frolla farcita di crema pasticcera decorata con pinoli, mandorle e zucchero a velo.

Torta della Nonna	Cartone
Articolo	58121100
Peso	500 g
Pezzi	6



Torta al Limone

Pasta frolla farcita di crema al limone ricoperta da zucchero a velo.

Torta al Limone	Cartone
Articolo	58121110
Peso	500 g
Pezzi	6



Saint Honorè

Morbido Pan di Spagna farcito e decorato con deliziosi bigné e delicate creme allo zabaione e cioccolato.

Saint Honorè	Cartone
Articolo	58121240
Peso	500 g
Pezzi	6



Tiramisù

Pan di Spagna ammobidito con bagna al gusto di caffè, farcito con crema zabaione e decorato con finissimo cacao.

Tiramisù	Cartone
Articolo	58121150
Peso	500 g
Pezzi	6



senza
grassi
idrogenati

Profiteroles

Deliziosi bigné alla panna ricoperti di soffice crema al cioccolato.

Profiteroles Nero	Cartone
Articolo	58121160
Peso	500 g
Pezzi	6



Profiteroles Bianco

Deliziosi bigné alla panna ricoperti di crema al cioccolato bianco decorato con riccioli di finissimo cioccolato fondente.

Profiteroles Bianco	Cartone
Articolo	58121170
Peso	500 g
Pezzi	6



Torta Meringata

Croccante meringa farcita con morbida panna e ricoperta di granella di meringa.

Meringata	Cartone
Articolo	58121140
Peso	500 g
Pezzi	6



Torta al Cioccolato

Pan di Spagna al cacao avvolto da morbida crema al cioccolato, decorata con riccioli di finissimo cioccolato fondente.

Torta al Cioccolato	Cartone
Articolo	58121230
Peso	500 g
Pezzi	6



senza
grassi
idrogenati

Torta Chantilly Torrone

Delicato Pan di Spagna al cacao avvolto da crema chantilly e ricoperto da scaglie di torrone.

Torta Chantilly Torrone	Cartone
Articolo	58121220
Peso	500 g
Pezzi	6



Torta Yogurt e Frutti di Bosco

Delicato Pan di Spagna avvolto da morbida crema yogurt, ricoperto con glassa ai frutti di bosco.

Torta Yogurt e Frutti di Bosco	Cartone
Articolo	58121200
Peso	500 g
Pezzi	6



Torta ai Frutti di Bosco

Morbido Pan di Spagna ricoperto da delicata panna e squisiti frutti di bosco.

Torta Frutti di Bosco	Cartone
Articolo	58121260
Peso	500 g
Pezzi	6



Crostata alle Fragole

Invitanti fragole adagiate su un morbido strato di crema pasticcera e fragrante pasta frolla.

Torta alle Fragole	Cartone
Articolo	58121250
Peso	500 g
Pezzi	6



Torta Cheese Cake

Crema di ricotta e mascarpone adagiata su delicata pasta frolla e ricoperta da prelibate fragoline di bosco.

Torta Cheese Cake	Cartone
Articolo	58121130
Peso	500 g
Pezzi	6



Mousse alla Fragola

Morbido Pan di Spagna avvolto da una delicata crema alla fragola e ricoperto da deliziosa glassa alla fragola.

Mousse alla Fragola	Cartone
Articolo	58121190
Peso	500 g
Pezzi	6



Mousse Cheese Cake

Pan di Spagna avvolto da morbida crema al formaggio, decorato con una delicata glassa alle fragole, arricchita con fragoline di bosco.

Mousse Cheese Cake	Cartone
Articolo	58121210
Peso	500 g
Pezzi	6



Mousse al Limone

Pan di Spagna avvolto da morbida crema limone e ricoperto con glassa al limone.

Mousse al Limone	Cartone
Articolo	58121180
Peso	500 g
Pezzi	6



senza
grassi
idrogenati



Linea Catering

Questa vasta gamma di prodotti, nasce dalla volontà Dal Colle di offrire la propria esperienza pasticceria e la propria qualità anche al mondo della ristorazione e del libero servizio: mondo in continua crescita ed evoluzione, sempre pronto a recepire prodotti di alta qualità ed innovazione.

Con questo spirito nasce una linea completa di Torte di Pasticceria!





Tiramisù

Pan di Spagna e raffinati biscotti imbevuti con bagna al gusto di caffè, farcito di crema allo zabaione e decorato con finissimo cacao.

Tiramisù	Trancio
Articolo	58110190
Peso	1200 g
Pezzi	1



Petit Fours

Soffice Pan di Spagna farcito con crema pasticcera, ricoperto da una pasta di mandorle e decorata con mandorle intere.

Petit Fours	Trancio
Articolo	58110140
Peso	1200 g
Pezzi	1



senza
grassi
idrogenati

Rustica

Pan di Spagna ammorbidito con bagna al gusto di caffè, farcito con crema allo zabaione e decorato con finissimo cacao.

Rustica	Trancio
Articolo	58110200
Peso	1000 g
Pezzi	1



Saint Honorè

Morbido Pan di Spagna farcito con deliziosi bignè abbinati a delicate creme alla panna e cacao.

Saint Honorè	Trancio
Articolo	58110210
Peso	1000 g
Pezzi	1





Torta di Mele

Conserva la tradizione valorizzando il gusto della mela.

Torta di Mele	Rotonda	Trancio
Articolo	58110070	58110080
Peso	1200 g	1200 g
Pezzi	1	1



Torta Cheese Cake

Delicata pasta frolla farcita di deliziosa crema ricotta e mascarpone il tutto coronato da profumate fragoline di bosco.

Torta Cheese Cake	Rotonda
Articolo	58110130
Peso	1200 g
Pezzi	1



senza
grassi
idrogenati

Torta della Nonna

Crema pasticcera avvolta da una fragrante pasta frolla decorata con pinoli e mandorle innevata da zucchero a velo.

Torta della Nonna	Rotonda	Trancio
Articolo	58110010	58110020
Peso	1200 g	1200 g
Pezzi	1	1



Torta al Limone

Pasta frolla farcita di crema limone ricoperta da zucchero a velo.

Torta al Limone	Rotonda	Trancio
Articolo	58110030	58110040
Peso	1200 g	1200 g
Pezzi	1	1



Torta Meringa

Fragrante meringa avvolta da delicata panna.

Torta Meringa	Rotonda	Trancio
Articolo	58110160	58110155
Peso	1000 g	850 g
Pezzi	1	1



Meringata all'Ananas

Meringa avvolta da delicata panna e crema allo zabaione arricchita e decorata con pezzi di ananas.

Meringata all'Ananas	Rotonda
Articolo	58130100
Peso	1000 g
Pezzi	1



Profiteroles Scuro

Deliziosi bigné ripieni di panna, ricoperti di crema al cioccolato.

Profiteroles Scuro	Ovale	Vaschetta
Articolo	58110230	58110236
Peso	1200 g	1100 g
Pezzi	1	1



senza
grassi
idrogenati

Profiteroles Bianco

Deliziosi bigné ripieni di panna, ricoperti di crema al cioccolato bianco e decorata con riccioli di finissimo cioccolato fondente.

Profiteroles Bianco	Ovale	Vaschetta
Articolo	58110220	58110226
Peso	1200 g	1100 g
Pezzi	1	1



Crostata alle Fragole

Fragrante pasta frolla arricchita di crema pasticcera e ricoperta da deliziose fragole.

Crostata alle Fragole	Rotonda
Articolo	58110117
Peso	1250 g
Pezzi	1



Crostata ai Frutti di Bosco

Fragrante pasta frolla arricchita con crema chantilly e ricoperta da squisiti frutti di bosco.

Crostata ai Frutti di Bosco	Rotonda
Articolo	58110125
Peso	1250 g
Pezzi	1



Crostata alla Frutta

Fragrante pasta frolla arricchita con crema pasticcera e ricoperta da deliziosa frutta.

Crostata alla Frutta	Trancio
Articolo	58110100
Peso	1300 g
Pezzi	1



Mousse alle Fragole

Pan di Spagna avvolto da morbida crema alla fragola e ricoperto da deliziosa glassa alla fragola.

Mousse alle Fragole	Rotonda
Articolo	58110260
Peso	1200 g
Pezzi	1



Mousse al Limone

Pan di Spagna avvolto da morbida crema limone e ricoperto da delicata glassa al limone.

Mousse al Limone	Rotonda
Articolo	58110250
Peso	1200 g
Pezzi	1



senza
grassi
idrogenati

Mousse Cheese Cake

Pan di Spagna avvolto da morbida crema al formaggio, decorata con una delicata glassa alla fragola, arricchita con fragoline di bosco.

Mousse Chesse Cake	Rotonda
Articolo	58110300
Peso	1200 g
Pezzi	1



Torta Yogurt Frutti di Bosco

Pan di Spagna avvolto da morbida e delicata crema yogurt e ricoperto da glassa ai frutti di bosco.

Torta Yogurt Frutti di Bosco	Rotonda
Articolo	58110280
Peso	1200 g
Pezzi	1



Torta Cioccolato

Pan di Spagna avvolto da una morbida crema al cioccolato, decorata con riccioli di finissimo cioccolato fondente.

Torta Cioccolato	Rotonda
Articolo	58110310
Peso	1000 g
Pezzi	1



senza
grassi
idrogenati

Semifreddo Gianduiotto

Cremoso semifreddo alla gianduia e panna.

Semifreddo Gianduiotto	Trancio
Articolo	58110320
Peso	1000 g
Pezzi	1



Torta Chantilly Torrone

Delicato Pan di Spagna al cacao avvolto da morbida crema chantilly, ricoperta di torrone e decorata con pasta gianduja.

Torta Chantilly Torrone	Vaschetta
Articolo	58110350
Peso	1000 g
Pezzi	1



Krapfen Non Fritto

Il primo Krapfen non fritto con le stesse caratteristiche organolettiche del krapfen fritto, ma più leggero e digeribile! Grazie alla presenza al suo interno del lievito madre conserva più a lungo la sua sofficità.





Krapfen
con lievito madre

Novità assoluta:
NON FRITTO!

KRAPFEN NON FRITTO

Krapfen

Disponibili: in blister
trasparente da 4 pezzi
o in covette da 12 Pezzi.

Krapfen Crema Dal Colle	Blister
Articolo	58140850
Peso per confezione	240 g
Pezzi per confezione	4 x 60 g

Krapfen Abicocca Dal Colle	Blister
Articolo	58140855
Peso per confezione	240 g
Pezzi per confezione	4 x 60 g

Krapfen Vuoto Neutro	Vassoio
Articolo	58140805
Peso per confezione	480 g
Pezzi per confezione	12 x 40 g

Krapfen Crema Neutro	Vassoio
Articolo	58140810
Peso per confezione	720 g
Pezzi per confezione	12 x 60 g

Krapfen Abicocca Neutro	Vassoio
Articolo	58140815
Peso per confezione	720 g
Pezzi per confezione	12 x 60 g



senza
grassi
idrogenati



I Miei Biscotti

Dal Colle ha realizzato, coperto da brevetto industriale, una gamma di biscotti surgelati, pronti da cuocere. Li ha chiamati "I miei biscotti", perchè divertendosi a sfornarli, ogni bambino, anche il più piccolo, potrà dire: "ecco i miei biscotti"!

Divertiti a cucinarli

Dal Colle ha realizzato, coperto dal brevetto industriale, una gamma di biscotti surgelati, pronti da cuocere. I vantaggi di questa tecnologia sono: l'utilizzo di ingredienti freschi naturali, senza aggiunta di conservanti e additivi, dando il massimo della qualità. Cottura semplice e veloce. Conservabilità dopo la cottura.

Come si cuociono:

- Portare il forno a temperatura di 180 °C.
- Togliere i biscotti dal freezer e riporli su una teglia da forno, ricoperta da un foglio di carta da forno, distanziandoli circa 3-4 cm l'uno dall'altro.
- Infornare e cuocere per 14 minuti.

La ricetta è stata studiata per ottenere un prodotto croccante all'esterno e morbido all'interno.



I BISCOTTI

I Miei Biscotti 500 g

Disponibili nei gusti Cioccolato o alle Mandorle.

I Miei Biscotti 500 g	Mandorle	Cioccolato
Articolo	58180100	58180110
Peso per confezione	500 g	500 g
Confezioni per cartone	9	9



senza
grassi
idrogenati

I Miei Biscotti 4 kg

Disponibile anche in sacchetto neutro da 4 kg, per ristorazione, bar e laboratori artigianali.

I Miei Biscotti 4 kg	Mandorle	Cioccolato
Articolo	58180030	58180040
Peso per cartone	4000 g	4000 g
Confezioni per cartone	2 x 2000 g	2 x 2000 g



Il Mago del Lievito



Oggi la quarta generazione della Famiglia Dal Colle propone ai pasticceri, pizzaioli e panificatori lo stesso ceppo di lievito madre, per la cui creazione il fondatore Egidio Dal Colle, chiamato all'ora "il Mago del Lievito", conseguì medaglia d'oro per miglior panificatore, a Milano nel 1925. "L'arte della panificazione è una passione che nasce nel cuore di chi fa il nostro mestiere, nel cuore di chi gioisce nel vedere i propri prodotti creati a regola d'arte, nell'assaporarne il gusto ed odorarne il profumo all'uscita del forno, profumo che evoca ricordi indelebili della nostra infanzia".

Egidio Dal Colle



Lievito Madre Dal Colle

Il nostro Lievito Madre Vivo trasmette ai prodotti tutte le qualità del lievito naturale madre ed è stato studiato per essere compatibile con tutte le ricette che contengono lievito di birra.

Modalità d'impiego:

- Il prodotto viene conservato e mantenuto ad una temperatura pari a -18 / - 20 °C in sacchetti che si raccomanda di tenere sempre chiusi per la salvaguardia della conservazione del prodotto, a queste condizioni il prodotto si conserva per 60 giorni.
- Prima di pesare la quantità di prodotto, girare sottosopra il sacchetto facendo in modo che la parte sottile e grossa si mescolino.
- Ammorbidire il lievito madre in acqua o latte (max 35 °C) utilizzando parte dell'acqua della ricetta: consigliamo 2 parti di acqua e 1 parte di lievito madre.
- Il composto così ottenuto, va lasciato riposare per almeno 30 minuti finché il granulo non diventa morbido. Consigliamo di utilizzare il prodotto nelle quantità del 4/5% sul totale farina delle vostre ricette, inserito nella biga o nel primo impasto, riducendo la quantità di lievito di birra del 20% circa.
- Il prodotto non sostituisce il lievito di birra ma ne riduce l'impiego del 20% circa a discrezione dell'utilizzatore.
- Il prodotto non sostituisce i coadiuvanti tecnologici ma ne riduce l'utilizzo di circa il 20%.
- Il prodotto sostituisce completamente l'impiego di polveri di madre acida.

IL MAGO DEL LIEVITO

Lievito Madre Dal Colle

Lievito Madre Vivo	Cartone
Articolo	58310100
Peso per cartone	5000 g
Confezioni per cartone	2 x 2500 g

senza
grassi
idrogenati





*Le Paste
Congelate*
per Fornai e Pasticceri

Dall'esperienza di 4 generazioni, nasce una linea di pasta per Pandoro, Panettone, Colomba e Brioche, per permettere a tutti gli operatori del settore di sfornare prodotti con lievito madre di alta qualità con assoluta semplicità!



Pasta per Pandoro, Panettone, Colomba e Brioches

Modalità d'impiego:

Pasta Pandoro, Panettone e Colomba

- Il prodotto viene consegnato e mantenuto a -18/-20 °C.
- Decongelamento e puntatura della pasta, tenendola coperta, per 3/4 ore a temperatura ambiente su base piana.
- Unire più pezzi di pasta fino al raggiungimento del peso desiderato.
- Arrotondare delicatamente senza "strappare" la pasta, utilizzando una spatola e inserire nello stampo.
- Lievitare per circa 7 ore a 30 °C, in caso di scarsa umidità coprire il prodotto.
- Il prodotto è lievitato quando la pasta raggiunge il livello dello stampo.
- Cuocere il prodotto a una temperatura di 160 °C 40 minuti per 500 gr - 60 minuti per 1000 gr.

Pasta Brioches 600 g circa

- Il prodotto viene consegnato e mantenuto a -18/-20 °C.
- Decongelamento e puntatura della pasta, tenendola coperta, per 3/4 ore a temperatura ambiente su base piana.
- Unire più pezzi di pasta fino al raggiungimento del peso desiderato.
- Arrotondare delicatamente senza "strappare" la pasta, utilizzando una spatola e inserire nello stampo.
- Lievitare per circa 5/6 ore a 30/32 °C, in caso di scarsa umidità coprire il prodotto.
- Il prodotto è lievitato quando la pasta raggiunge il livello dello stampo o triplica il suo volume.
- Cuocere il prodotto a una temperatura di 160 °C a 30 minuti per 500 gr o 50 minuti per 1000 gr.

Pasta Brioches 45/46 g

- Decongelare coperte per 1 ora a temperatura ambiente direttamente sulla teglia di cottura.
- Lievitare per circa 4 ore a 30/32 °C, in caso di scarsa umidità coprire il prodotto.
- Il prodotto è lievitato quando la pasta ha triplicato il suo volume iniziale.
- Prima di infornare, per un miglior sviluppo, si consiglia di glassare, pennellare o spruzzare la superficie dei prodotti.
- Cuocere il prodotto a una temperatura di 160 °C per 12/13 minuti.



LE PASTE CONGELATE

Pasta per Pandoro, Panettone e Colomba e Pasta Brioches

Pasta Pandoro	Cartone
Articolo	58310500
Peso per cartone	6000 g
Confezioni per cartone	10 x 600 g

Pasta Panettone	Cartone
Articolo	58310510
Peso per cartone	6000 g
Confezioni per cartone	10 x 600 g

Pasta Colomba	Cartone
Articolo	58310520
Peso per cartone	6000 g
Confezioni per cartone	10 x 600 g

senza
grassi
idrogenati



Pasta Brioches	Cartone
Articolo	58310600
Peso per cartone	6000 g
Confezioni per cartone	10 x 600 g

Pasta Brioches	Cartone
Articolo	58310610
Peso per cartone	5000 g
Pezzi per cartone	109/111 x 45 g

Pasta Brioches Gocce Ciocc. Latte	Cartone
Articolo	58310605
Peso per cartone	6000 g
Confezioni per cartone	10 x 600 g

Pasta Brioches Gocce Ciocc. Latte	Cartone
Articolo	58310620
Peso per cartone	5000 g
Pezzi per cartone	109/111 x 45 g

Le ricorrenze



Torta di Primavera

Il dolce tipico della tradizione Pasquale, la Colomba, si “veste a festa”, ed entra nel mondo dell’alta Pasticceria, per offrire agli amanti della tradizione, un dolce tipico, ma che conserva tutte le qualità di un dolce di Pasticceria.



LA PASQUA

Torta di Primavera

Soffice pasta a lievitazione naturale, farcita con delicata panna allo zabaione, decorata con panna e zabaione e arricchita con riccioli di finissimo cioccolato fondente.



Torta di Primavera	Cartone
Articolo	58130350
Peso	850 g
Pezzi	1

senza
grassi
idrogenati





Stella Panna Zabaione e Ananas

Stella di Natale	Cartone
Articolo	58130240
Peso	800 g
Pezzi	4

Soffice pasta a lievitazione naturale, farcita con
deliziosa panna allo zabaione e gustosa ananas
scioppata, il tutto decorato con zucchero a velo.

Tronchetto Panna Cioccolato

Tronchetto	Cartone
Articolo	58130225
Peso	850 g
Pezzi	3

Soffice pasta a lievitazione naturale, farcita con
delicata panna e cioccolato, decorata con riccioli
di gianduia, panna e zucchero a velo.

senza
grassi
idrogenati



Linea Monoporzioni

Codice Articolo	Descrizione articolo	Peso per pezzo	Pezzi per cartone	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Strati per pallet	Codice EAN
58160010	TIRAMISU'	90	12	132	12	11	8004970126328
58160020	PROFITEROLES	90	12	132	12	11	8004970126342
58160030	MERINGATA	75	12	132	12	11	8004970126366
58160040	SAINT HONORÉ	100	12	132	12	11	8004970126380
58160050	FRUTTI DI BOSCO	90	12	132	12	11	8004970126403
58160060	MILLEFOGLIE	90	12	132	12	11	8004970127349

Linea Retail

Codice Articolo	Descrizione articolo	Peso g	Pezzi per cartone	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Strati per pallet	Codice EAN
58121100	TORTA DELLA NONNA	500	6	65	5	13	8004970115155
58121110	TORTA AL LIMONE	500	6	65	5	13	8004970116299
58121240	SAINT HONORE'	500	6	60	5	12	8004970119085
58121150	TIRAMISU'	500	6	65	5	13	8004970115186
58121160	PROFITEROLES	500	6	60	5	12	8004970115193
58121170	PROFITEROLES BIANCO	500	6	60	5	12	8004970115230
58121140	TORTA MERINGATA	500	6	65	5	13	8004970115179
58121230	TORTA AL CIOCCOLATO	500	6	65	5	13	8004970116671
58121220	TORTA CHANTILLY TORRONE	500	6	65	5	13	8004970115148
58121200	TORTA YOGURT E FRUTTI DI BOSCO	500	6	65	5	13	8004970115223
58121260	TORTA AI FRUTTI DI BOSCO	500	6	65	5	13	8004970121866
58121250	CROSTATA ALLE FRAGOLE	500	6	65	5	13	8004970119436
58121130	TORTA CHEESE CAKE	500	6	65	5	13	8004970115131
58121190	MOUSSE ALLA FRAGOLA	500	6	65	5	13	8004970115216
58121210	MOUSSE CHEESE CAKE	500	6	65	5	13	8004970115247
58121180	MOUSSE AL LIMONE	500	6	65	5	13	8004970115209

Linea Catering

Codice Articolo	Descrizione articolo	Peso g	Pezzi per cartone	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Strati per pallet	Codice EAN
58110190	TIRAMISU'	1200	1	120	12	10	8004970111546
58110200	RUSTICA	1000	1	120	12	10	8004970830607
58110140	PETIT FOURS	1200	1	120	12	10	8004970830805
58110210	SAINT HONORE'	1000	1	120	12	10	8004970830904
58110070	TORTA DI MELE ROTONDA	1200	1	120	8	15	8004970830416
58110080	TORTA DI MELE TRANCIO	1200	1	120	12	10	8004970830409
58110010	TORTA DELLA NONNA ROTONDA	1200	1	120	8	15	8004970830119
58110020	TORTA DELLA NONNA TRANCIO	1200	1	120	12	10	8004970830102
58110130	TORTA CHEESE CAKE	1200	1	120	8	15	8004970111508
58110030	TORTA AL LIMONE ROTONDA	1200	1	120	8	15	8004970830218
58110040	TORTA AL LIMONE TRANCIO	1200	1	120	12	10	8004970830201
58110160	TORTA MERINGA ROTONDA	1000	1	120	12	10	8004970830515
58110155	TORTA MERINGA TRANCIO	850	1	120	12	10	8004970119450
58130100	MERINGATA ALL'ANANAS	1000	1	120	12	10	8004970113441
58110230	PROFITEROLES SCURO OVALE	1200	1	100	10	10	8004970830706
58110236	PROFITEROLES SCURO VASCHETTA	1100	1	108	9	12	8004970114950
58110220	PROFITEROLES BIANCO OVALE	1200	1	100	10	10	8004970111539
58110226	PROFITEROLES BIANCO VASCHETTA	1100	1	108	9	12	8004970114943
58110117	CROSTATA ALLE FRAGOLE	1250	1	104	8	13	8004970119467
58110125	CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO	1250	1	104	8	13	8004970118026
58110100	CROSTATA ALLA FRUTTA	1300	1	120	12	10	8004970830300
58110260	MOUSSE ALLE FRAGOLE	1200	1	104	8	13	8004970831208

58110250	MOUSSE AL LIMONE	1200	1	104	8	13	8004970831109
58110300	MOUSSE CHEESE CAKE	1200	1	104	8	13	8004970111553
58110280	TORTA YOGURT FRUTTI DI BOSCO	1200	1	104	8	13	8004970831307
58110310	TORTA CIOCCOLATO	1000	1	104	8	13	8004970111898
58110320	SEMIFREDDO GIANDUIOTTO	1000	1	120	12	10	8004970113410
58110350	TORTA CHANTILLY TORRONE	1000	1	120	12	10	8004970113434

1 Krappen

Codice Articolo	Descrizione articolo	Peso per pezzo	Peso per confez. g	Pezzi per cartone	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Strati per pallet	Codice EAN
58140805	KRAPFEN VUOTO NEUTRO x 12	40	480	48	40	8	5	-
58140810	KRAPFEN CREMA NEUTRO x 12	60	720	48	40	8	5	-
58140815	KRAPFEN ALBICOCCA NEUTRO x 12	60	720	48	40	8	5	-
58140850	KRAPFEN CREMA DAL COLLE x 4	60	240	48	44	4	11	8004970123754
58140855	KRAPFEN ALBICOCCA DAL COLLE x 4	60	240	48	44	4	11	8004970123761

1 Miei Biscotti

Codice Articolo	Descrizione articolo	Peso g	Confezioni per cartone	Confezioni per pallet	Cartoni per strato	Strati per pallet	Codice EAN
58180100	1 MIEI BISCOTTI CON MANDORLE	500	9	81	9	9	8004970121460
58180110	1 MIEI BISCOTTI AL CIOCCOLATO	500	9	81	9	9	8004970121477
58180030	1 MIEI BISCOTTI CON MANDORLE	4000	2x2000 g	96	12	8	8004970121842
58180040	1 MIEI BISCOTTI AL CIOCCOLATO	4000	2x2000 g	96	12	8	8004970121859

Il Mago del Lievito

Codice Articolo	Descrizione articolo	Peso cartone g	Confezioni per cartone	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Strati per pallet	Codice EAN
58310100	IL MAGO DEL LIEVITO MADRE	5000	2x2500	96	12	8	8004970119047

Le Paste Congelate

Codice Articolo	Descrizione articolo	Peso per pezzo g	Pezzi per cartone	Peso per cartone g	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Strati per pallet	Codice EAN
58310500	PASTA PANDORO	600	10	6000	96	12	8	-
58310510	PASTA PANETTONE	600	10	6000	96	12	8	-
58310520	PASTA COLOMBA	600	10	6000	96	12	8	-
58310600	PASTA BRIOCHE	600	10	6000	96	12	8	-
58310605	PASTA BRIOCHE GOCCE CIOCC. LATTE	600	10	6000	96	12	8	-
58310610	PASTA BRIOCHE	45	109/111	5000	96	12	8	-
58310620	PASTA BRIOCHE GOCCE CIOCC. LATTE	45	109/111	5000	96	12	8	-

Le Ricorrenze

Codice Articolo	Descrizione articolo	Peso g	Pezzi per cartone	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Strati per pallet	Codice EAN
58130350	TORTA DI PRIMAVERA	850	1	99	9	11	8004970123433
58130240	STELLA PANNA ZABAIONE ANANAS	800	4	42	6	7	8004970122177
58130225	TRONCHETTO PANNA CIOCCOLATO	850	3	44	4	11	8004970122184