

# ITALYSÙ

— THE ITALIAN TIRAMISÙ —



Catalogo Gelo ·  
Frozen Catalogue

## Italysù:

DESSERT DI ALTA GAMMA PER  
IL MERCATO HORECA e FOOD &  
SERVICE ISPIRATI AL PIÙ amato  
DEI DOLCI ITALIANI: IL TIRAMISÙ.

---

### Italysù:

HIGH-END DESSERTS FOR THE HORECA AND  
FOOD & SERVICE MARKET INSPIRED BY THE  
MOST LOVED OF ITALIAN DESSERTS: TIRAMISU.

### Italysù:

Die HOCHWERTIGEN DESSERTS FÜR HOTEL,  
RESTAURANT, GASTRONOMIE UND  
FOOD & SERVICE-MARKT, INSPIRIERT VON DEM  
BELIEBTESTEN ITALIENISCHEN KUCHEN: TIRAMISU.

01

---

## Le SPECIALITÀ · SPECIALTIES · SPEZIALTÄTEN

Cioccolato al Mascarpone e Lampone	Mascarpone and raspberry cheese praline	<i>Praline mit Mascarpone und Himbeere</i>	08
Cioccolato al Mascarpone	Mascarpone cheese praline	<i>Praline mit Mascarpone</i>	10
Mini Sacher Cioccolato	Chocolate Mini Sacher	<i>Mini Sacher Schokolade</i>	12
Mini Sacher Pistacchio	Pistachio Mini Sacher	<i>Mini Sacher Pistazie</i>	14

## I TIRAMISÙ IN VASETTO · JARRED TIRAMISU · TIRAMISÙ IM GLASS

Tiramisù Classico	Traditional Tiramisu	<i>Klassisches Tiramisù</i>	18
Tiramisù Pistacchio	Pistachio Tiramisu	<i>Amaretto Tiramisù</i>	19
Tiramisù Amaretto	Amaretto biscuits Tiramisu	<i>Pistazien Tiramisù</i>	20
Tiramisù Caramello Salato	Salted caramel Tiramisu	<i>Gesalzener Karamell-Tiramisù</i>	22
Tiramisù cocco e cacao	Choco and coco Tiramisu	<i>Schokolade &amp; Kokos Tiramisu</i>	23

## I SEMIFREDDI · SEMI-FROZEN DESSERTS · SEMIFREDDO

Cheesecake lampone	Raspberry Cheesecake	<i>Käsekuchen mit Himbeere</i>	26
Cheesecake Passion Fruit	Passion Fruit Cheesecake	<i>Käsekuchen Passionsfrucht</i>	27
Cheesecake Ricotta e Fichi	Ricotta cheese and figs Cheesecake	<i>Käsekuchen mit Ricotta und Feigen</i>	28
Mousse all'amaretto	Amaretto mousse	<i>Mousse Kaffee und Amaretto</i>	31
Mousse ai tre cioccolati	Three chocolates mousse	<i>Mousse drei Schokoladen</i>	32
Meringata	Meringata cake	<i>Meringata</i>	33
Mousse pistacchio e lampone	Pistachio and raspberries mousse	<i>Mousse Pistazien &amp; Himbeeren</i>	34
Panna cotta e topping	Pannacotta and topping	<i>Panna Cotta und Topping</i>	37

## Le MONOPORZIONI · SINGLE-SERVE DESSERTS · EINZELPORTIONEN

Tiramisù Elite - 65% Mascarpone	Tiramisu Elite - 65% Mascarpone cheese	<i>Tiramisu Elite - 65% Mascarpone</i>	40
Tiramisù Classico	Traditional Tiramisu	<i>Klassisches Tiramisu</i>	41
Tiramisù Caramello Salato	Salted caramel Tiramisu	<i>Gesalzener Karamell-Tiramisù</i>	43
Tiramisù Pistacchio	Pistachio Tiramisu	<i>Pistazien Tiramisu</i>	44
Tiramisù cocco e cacao	Choco and coco Tiramisu	<i>Schokolade &amp; Kokos Tiramisu</i>	45

## I TRANCI · SHETET CAKES · KUCHEN IN SCHEIBEN GESCHNITTEN

Tiramisù Elite - 65% Mascarpone	Tiramisu Elite - 65% Mascarpone cheese	<i>Tiramisu Elite - 65% Mascarpone</i>	48
Mascarpone e Meringhe	Mascarpone Cheese and Meringues	<i>Mascarpone und Meringue</i>	49
Tiramisù classico	Traditional Tiramisu	<i>Klassisches Tiramisù</i>	50
Meringata	Meringue Cake	<i>Meringata</i>	51

## Le TORTE SEMIFREDDO · DEMI-FROZEN CAKES · SEMIFREDDO KUCHEN

Torta Tiramisù	Tiramisu Cakes	<i>Tiramisù- Kuchen</i>	54
Torta Meringata	Meringue Cake	<i>Meringata-Kuchen</i>	55
Torta Ananas	Pineapple Cake	<i>Ananas-Kuchen</i>	56
Torta Red Velvet	Red Velvet Cake	<i>Red Velvet Kuchen</i>	57

## I SALAMI · SALAMI · SUESSE SALAMI

Salame al Tiramisù	Tiramisu Salami	<i>Tiramisù-Salami</i>	60
Salame al Pistacchio	Pistachio Salami	<i>Pistazien-Salami</i>	61
Salame al cioccolato bianco	White Chocolate Salami	<i>Salami mit weißer Schokolade</i>	62
Salame al cioccolato	Chocolate Salami	<i>Salami mit Schokolade</i>	63

## Le FRITTELLE · FRITTELLE · KLEINE PFANNKUCHEN

Frittelle con crema tiramisù al mascarpone	Mascarpone cream	<i>Pfannkuchen mit Mascarpone Tiramisù</i>	66
Frittelle con crema tiramisù al pistacchio	Pistachio and mascarpone cheese cream	<i>Pfannkuchen mit Pistaziencreme Tiramisù</i>	67
Frittelle con crema tiramisù al caramello	Salted caramel and mascarpone cheese cream	<i>Pfannkuchen mit Karamell Tiramisu</i>	68
Frittelle con crema tiramisù al cacao	Cocoa and mascarpone cheese cream	<i>Pfannkuchen mit Tiramisù Kakaocreme</i>	69



# LE NOSTRE SPECIALITÀ.

Our specialties



*Unsere spezialitäten*



# O7



# CIOCCOLATINO AL MASCARPONE E LAMPONE

Un croccante cioccolatino da consumare freddo in cui il cioccolato incontra un'impasto al mascarpone arricchito da lamponi.

## MASCARPONE AND RASPBERRY PRALINE

A crunchy praline where the taste of chocolate meets the softness of the filling: mascarpone cheese and raspberries.

## PRALINE MIT MASCARPONE UND HIMBEERE

Eine knusprige Praline zum Kaltverzehr, bei der die Schokolade auf eine mit Himbeeren angereicherte Mascarpone - Füllung trifft.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 901507  
Codice · Code · Code



25 g  
Peso · Weight · Gewicht



4 x 4 cm  
Dimensioni · Size · Masse



Servire congelato · Serve frozen · Gefroren dienen

Tempo di scongelamento in frigorifero ·  
Defrosting time in the fridge ·  
Auftauzeit



Dal congelatore · From the freezer · Aus dem Gefrierschrank

Tempo di conservazione in frigorifero ·  
Storage time refrigerated ·  
Zeit der Lagerung im Kühlschrank

# Cioccolatino al Mascarpone

Un croccante scrigno di cioccolato che racchiude l'esplosione di gusto dell'impasto al mascarpone. Da consumare freddo.



## MASCARPONE CHEESE PRALINE

A crunchy chocolate encasing the flavour explosion of the mascarpone filling. To be served cold.



## PRALINE MIT MASCARPONE

*Eine knusprige Schatulle aus Schokolade, die die Geschmacksexplosion von Mascarpone Teig umschließt.  
Kalt zu verzehren.*



## DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 901501

Codice · Code · Code



25 g

Peso · Weight · Gewicht



4 x 4 cm

Dimensioni · Size · Masse



Servire congelato · Serve frozen · Gefroren dienen

Tempo di scongelamento in frigorifero ·  
Defrosting time in the fridge ·  
Auftauzeit



Dal congelatore · From the freezer · Aus dem Gefrierschrank

Tempo di conservazione in frigorifero ·  
Storage time refrigerated ·  
Zeit der Lagerung im Kühlschrank

# Mini Sacher al Pistacchio

Da mangiare in solo boccone: due strati di soffice pan di spagna guarniti con crema al pistacchio custoditi da una croccante copertura di pistacchio.

## Pistachio Mini Sacher

To be eaten in one bite: double layer of sponge cake filled with apricot jam and covered by a crunchy pistachio based covering.



## Mini Sacher Pistazie

In einem Bissen zu essen: Zwei Lagen weicher Biskuitkuchen mit Pistazien Creme garniert und eine knusprige Pistazien-Abdeckung.



## DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 901202  
Codice · Code · Code



25 g  
Peso · Weight · Gewicht



Ø 5 x h. 2 cm  
Dimensioni · Size · Masse



2/3 h  
Tempo di scongelamento in frigorifero ·  
Defrosting time in the fridge ·  
Auftauzeit



120 h  
Tempo di conservazione in frigorifero ·  
Storage time refrigerated ·  
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Consegnato con pirottino ·  
Delivered on baking cup ·  
Geliefert mit Förmchen

# Mini Sacher al Cioccolato

Il più classico dei dolci in formato mignon: due morbidi strati di pan di spagna guarniti con una confettura all'albicocca e ricoperti da una croccante copertura al cioccolato.



## CHOCOLATE MINI SACHER

The most traditional cake in miniature version: double layer of sponge cake filled with apricot jam and covered by a crunchy chocolate covering.



## CHOCOLAT MINI SACHER

*Der Klassiker unter den Desserts im Mignon-Format: zwei weiche Lagen Biskuit, garniert mit Aprikosenmarmelade und überzogen mit einer knackigen Schokoladen Abdeckung.*



## DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 901201 Codice · Code · Code	 25 g Peso · Weight · Gewicht	 Ø 5 x h. 2 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 120 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Consegnato con pirottino · Delivered on baking cup · Geliefert mit Förmchen







I NOSTRI  
TIRAMISÙ  
IN VASETTO

---

Our Jarred Tiramisù



*Unsere Tiramisù im glass*



17

# TIRAMISÙ CLASSICO

Squisita monoporzione in vasetto del classico tiramisù con crema al mascarpone e savaiordi.



## TRADITIONAL TIRAMISÙ

Delicious single-serve jarred tiramisù with ladyfingers dipped in coffee and mascarpone cheese cream.

## KLASSISCHES TIRAMISÙ

Exquisite Einzelportion im Glas des klassischen Tiramisu mit Mascarponecreme und Löffelbiskuits.







Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910301

### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900301 Codice · Code · Code	 100 g Peso · Weight · Gewicht	 ø 7 x h. 6 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Tappo in PET alimentare · Food grade PET cap · Deckel aus lebensmittelechtem PET

# TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Un tiramisù monoporzione in cui classica crema al mascarpone si arricchisce del gusto del pistacchio incontrando i savoiardi inzuppati nel caffè.



## PISTACHIO TIRAMISÙ

A single-serve tiramisù with ladyfingers dipped in coffee and in which the traditional mascarpone cheese cream is enriched by pistachios.

## PISTAZIEN TIRAMISÙ

Ein Portionen-Tiramisu, in dem sich klassische Mascarponecreme mit dem Geschmack von Pistazien bereichert, indem man im Kaffee getränkte Löffelbiskuits trifft.







Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910302

### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900302 Codice · Code · Code	 100 g Peso · Weight · Gewicht	 ø 7 x h. 6 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Tappo in PET alimentare · Food grade PET cap · Deckel aus lebensmittelechtem PET

# TIRAMISÙ all'Amaretto

Una deliziosa crema al mascarpone con savoiardi inzuppati nel caffè ricoperti di una croccante granella di amaretto.

## Amaretto BISCUITS TIRAMISÙ

A delicious mascarpone cheese cream with ladyfingers dipped in coffee and covered by crunchy amaretto crumbs.

## Amaretto TIRAMISÙ

Eine erlesene Mascarponecreme mit Löffelbiskuits, die in Kaffee eingeweicht und mit einem knackigen Amaretto-Korn überzogen ist.








Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910305

## DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900305 Codice · Code · Code	 100 g Peso · Weight · Gewicht	 Ø 7 x h. 6 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Tappo in PET alimentare · Food grade PET cap · Deckel aus lebensmittelechtem PET



# TIRAMISÙ AL CARAMELLO SALATO

Una deliziosa crema al mascarpone al caramello salato si unisce ai biscotti savoiradi inzuppati nella bagna al caffè.

## SALTED CARAMEL TIRAMISÙ

A single-serve tiramisu with ladyfingers dipped in coffee and a salted caramel mascarpone cheese cream.

## GESALZENER KARAMELL-TIRAMISÙ

Eine köstliche Creme mit gesalzenem Karamell-Mascarpone gesellt sich zu den in Kaffee getränkten savoyischen Keksen.









Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910303

### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900303 Codice · Code · Code	 100 g Peso · Weight · Gewicht	 ø 7 x h. 6 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Tappo in PET alimentare · Food grade PET cap · Deckel aus lebensmittelechtem PET

# TIRAMISÙ AL COCCO E CACAO

Savoardi imbevuti nella bagna al cocco e ricoperti di crema al mascarpone e cacao con inclusione di cocco rapè.

## COCONUT AND COCOA TIRAMISU

Ladyfingers soaked in coconut syrup and covered with Mascarpone cheese cream and cocoa with inclusion of rapé coconut.

## TIRAMISU SCHOKOLADE & KOKOS

Savoyarden, Bade mit Kokosnuss, Mascarponecreme und Kakao mit Kokosraspeln bedeckt.









Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910304

### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900304 Codice · Code · Code	 100 g Peso · Weight · Gewicht	 ø 7 x h. 6 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Tappo in PET alimentare · Food grade PET cap · Deckel aus lebensmittelechtem PET



# I NOSTRI SEMIFREDDI

---

Our “Semifreddo” (semi frozen desserts)



*Unsero Semifreddo*



# 25

---

# CHEESECAKE LAMPONE

Una base di croccante crumble, l'intramontabile crema cheesecake e una morbida guarnizione di gelatina ai lamponi e lamponi a pezzi.

## RASPBERRY CHEESECAKE

Crunchy biscuit, cheesecake cream, a delicate layer of raspberry jelly and whole raspberries.

## Käsekuchen mit Himbeere

Eine knusprige Crumble-Basis, die zeitlose Cheesecake-Creme und eine Dichtung aus weichem Himbeergelee und Himbeerstückchen.



Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910407

### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900407 Codice · Code · Code	 140 g Peso · Weight · Gewicht	 ø 7 x h. 6 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Tappo in PET alimentare · Food grade PET cap · Deckel aus lebensmittelechtem PET

# CHEESECAKE PASSION FRUIT

Croccante base di crumble, classica crema cheesecake classica arricchita dal gusto dolce-acidulo della gelatina al passion fruit.

## PASSION FRUIT CHEESECAKE

Crunchy biscuit topped by cheesecake cream enriched by the sweet and sour taste of passion fruit jelly.

## Käsekuchen PASSIONSFRUCHT

Knusprige Crumblebasis, klassische Cheesecake-Creme, angereichert mit dem süß-säuerlichen Geschmack von Passionsfrucht-Gelee.









Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910408

### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900408 Codice · Code · Code	 140 g Peso · Weight · Gewicht	 ø 7 x h. 6 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Tappo in PET alimentare · Food grade PET cap · Deckel aus lebensmittelechtem PET

# CHEESECAKE RICOTTA E FICHI

Crumble croccante alla base, crema cheesecake alla ricotta sormontata da morbida gelatina ai fichi con fichi in pezzi.

## Ricotta Cheese and Figs Cheesecake

Crunchy biscuit, ricotta cheese based cream with figs jelly and figs pieces.

## Käsekuchen mit Ricotta und Feigen

Knusprige Streusel am Boden, Cheesecake-Ricottacreme mit weichem Feigengelee und Feigenstücken.





Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910409

## DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900409 Codice · Code · Code	 140 g Peso · Weight · Gewicht	 Ø 7 x h. 6 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Tappo in PET alimentare · Food grade PET cap · Deckel aus lebensmittelechtem PET





## Mousse Caffè e Amaretto

Un semifreddo in cui la morbidezza della mousse al caffè incontra la croccantezza del crumble all'amaretto.

### COOFFEE and Amaretto Mousse

A demi-frozen dessert in which the softness of the coffee mousse meets with crunchiness of the amaretto crumbs.



### Mousse Kaffee und Amaretto

*Ein Semifreddo, in dem die Weichheit des Kaffeemousse auf die Knusprigkeit des Amaretto-Crumbles trifft.*



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900611  
Codice · Code · Code



100 g  
Peso · Weight · Gewicht



Ø 7,5 (int.) x Ø 9 (ext.) x h. 5 cm  
Dimensioni · Size · Masse



2/3 h  
Tempo di scongelamento in frigorifero ·  
Defrosting time in the fridge ·  
Auftauzeit



72 h  
Tempo di conservazione in frigorifero ·  
Storage time refrigerated ·  
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Wrapped in acetate sheet ·  
Avvolto in foglio di acetato ·  
Enveloppé dans une feuille d'acétate ·  
In Acetatfolie eingewickelt



# Mousse ai Tre Cioccolati

Morbida mousse ai tre cioccolati accostati tra loro:  
fondente, al latte e cioccolato bianco.

## THREE CHOCOLATE MOUSSE

Soft mousse with three chocolates:  
dark, milk and white.

## MOUSSE DREI SCHOKOLADEN

Weiches Mousse mit den drei Schokoladensorten:  
Zartbitter, Milch und weißer Schokolade.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900610 Codice · Code · Code	 120 g Peso · Weight · Gewicht	 ø 7,5 (int.) x ø 9 (ext.) x h. 5 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Wrapped in acetate sheet · Avvolto in foglio di acetato · Enveloppé dans une feuille d'acétate · In Acetatfolie eingewickelt

# Meringata

Un dolce elegante e raffinato in versione monoporzione:  
gusto delicato e rifinitura con granella di meringa.

## MERINGUE CAKE




An elegant cake in single-serve edition: delicate flavour and  
meringue crumb topping.

## Meringata

Ein elegantes und raffiniertes Dessert in  
Einzelportionen-Version: zarter Geschmack und  
Verarbeitung mit Baiser-Streuseln.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900650 Codice · Code · Code	 90 g Peso · Weight · Gewicht	 ø 7,5 (int.) x ø 9 (ext.) x h. 5 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Wrapped in acetate sheet · Avvolto in foglio di acetato · Enveloppé dans une feuille d'acétate · In Acetatfolie eingewickelt

# Mousse Pistacchio e Lamponi

Una deliziosa mousse dove il gusto del pistacchio si combina con una copertura di lamponi interi.

## PISTACHIO AND RASPBERRIES MOUSSE

A delicious mousse where the flavour of pistachios combines with a covering of raspberries.






## Mousse Pistazien & Himbeeren

Eine köstliche Mousse, wo der Geschmack von Pistazien mit einer Himbeer Abdeckung kombiniert wird.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900602 Codice · Code · Code	 100 g Peso · Weight · Gewicht	 Ø 7,5 (int.) x Ø 9 (ext.) x h. 5 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Avvolto in foglio di acetato · Wrapped in acetate sheet · In Acetat Folie eingewickelt

# Panna Cotta

La classica e amata panna cotta, perfetta da guarnire a piacimento.  
Disponibili a parte i topping al cioccolato, caramello e/o frutti di bosco.

## Pannacotta

The classic and beloved panna cotta, perfect to be garnished as you like. Chocolate, caramel and/or berry toppings are available separately.

## Panna Cotta

Die klassische und geliebte Panna Cotta, perfekt nach Belieben garnieren. Zur separat Verfügung Schokolade, Karamell und Beeren Topping.

Disponibile anche in bicchierino di carta rimovibile per servizio al piatto.

Also available in a removable paper cup for plated service.

Das Produkt ist auch mit herausnehmbarem Pappbecher zum Servieren auf dem Teller erhältlich.

COD. 910501



TOPPING CIOCCOLATO  
CHOCOLATE TOPPING  
SCHOKOLADE TOPPING

Cod. 700007

TOPPING CAMELLO  
CARAMEL TOPPING  
KARAMELL TOPPING

Cod. 700008

TOPPING FRUTTI DI BOSCO  
BERRY TOPPING  
BEEREN TOPPING

Cod. 700009

## DETTAGLI PANNA COTTA · PANNACOTTA DETAILS · PANNA COTTA EINZELHEITEN



cod. 900501  
Codice · Code · Code



140 g  
Peso · Weight · Gewicht



Ø 7 x h. 6 cm  
Dimensioni · Size · Masse



3/4 h  
Tempo di scongelamento in frigorifero ·  
Defrosting time in the fridge ·  
Auftauzeit



72 h  
Tempo di conservazione in frigorifero ·  
Storage time refrigerated ·  
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Tappo in PET alimentare ·  
Food grade PET cap ·  
Deckel aus lebensmittelechtem PET



I NOSTRI  
TIRAMISÙ  
mono-  
porzione.

Our single-serve Tiramisù



*Unsere einzelportionen*



39

## TIRAMISÙ ELITÈ - 65% MASCARPONE

Il tiramisù monoporzione per chi cerca un prodotto d'eccellenza: tre savoiardi imbevuti nel caffè su cui si adagia una crema con il 65% di mascarpone.

### ELITE TIRAMISÙ - 65% MASCARPONE CHEESE

The single-serve tiramisu if you're looking for a high quality product: three ladyfingers dipped in coffee and covered by a 65% mascarpone cheese cream.

### TIRAMISÙ ELITE - 65% MASCARPONE

Der Portionen-Tiramisu für alle, die ein hervorragendes Produkt suchen: drei in Kaffee getränkte Löffelbiskuits, auf denen eine Creme mit 65% Mascarpone liegt.



#### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900265 Codice · Code · Code	 120 g Peso · Weight · Gewicht	 11 x 6,5 x h. 4,5 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Consegnato con pirottino · Delivered on baking cup · Geliefert mit Förmchen

## TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Una monoporzione in cui classica crema al mascarpone si arricchisce del gusto del pistacchio incontrando i tre savoiardi imbevuti nel caffè.

### PISTACHIO TIRAMISÙ







A single-serve tiramisu in which the traditional mascarpone cheese cream is enriched by the flavour of pistachios, on top of three ladyfingers dipped in coffee.

### PISTAZIEN TIRAMISU

Eine Portion, in der klassische Mascarponecreme den Geschmack der Pistazie bereichert, indem sie die drei in Kaffee getränkten Savoyarden trifft.



#### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900202 Codice · Code · Code	 120 g Peso · Weight · Gewicht	 11 x 6,5 x h. 4,5 cm Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Consegnato con pirottino · Delivered on baking cup · Geliefert mit Förmchen



# TIRAMISÙ CLASSICO

Il più classico dei dessert amato in tutto il mondo:  
tre savoiardi imbevuti nel caffè e ricoperti di squisita crema al 15% di mascarpone.

## TRADITIONAL TIRAMISÙ

The most traditional dessert, loved everywhere in the world: three ladyfingers dipped in coffee and covered by a delicious mascarpone cheese cream.



## KLASSISCHES TIRAMISU

Der Klassiker unter den weltweit beliebten Desserts:  
drei Savoyarden, die in Kaffee eingeweicht und mit  
feiner Mascarpone Creme überzogen sind.



## DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 900201  
Codice · Code · Code



120 g  
Peso · Weight · Gewicht



11 x 6,5 x h. 4,5 cm  
Dimensioni · Size · Masse



2/3 h  
Tempo di scongelamento in frigorifero ·  
Defrosting time in the fridge ·  
Auftauzeit



72 h  
Tempo di conservazione in frigorifero ·  
Storage time refrigerated ·  
Zeit der Lagerung im Kühlschrank



Consegnato con pirottino ·  
Delivered on baking cup ·  
Geliefert mit Förmchen

# TIRAMISÙ AL CARAMELLO SALATO

Monoporzione a tre savoiardi imbevuti di caffè con una squisita crema di mascarpone al caramello salato.

## SALTED CARAMEL TIRAMISÙ

A new version of our single-serve tiramisu made of three ladyfingers dipped in coffee topped by a salted caramel mascarpone cheese cream.









## Gesalzener Karamell-Tiramisù

Dreifach-Portion mit Kaffee und einer feinen Mascarponecreme mit gesalzenem Karamell.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 <b>900203</b> Codice · Code · Code	 <b>120 g</b> Peso · Weight · Gewicht	 <b>11 x 6,5 x h. 4,5 cm</b> Dimensioni · Size · Masse
 <b>2/3 h</b> Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 <b>72 h</b> Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Consegnato con pirottino · Delivered on baking cup · Geliefert mit Förmchen

# TIRAMISÙ CIOCCOLATO e COCCO

Tre savoiardi imbevuti nella bagna al cocco e ricoperti di crema al mascarpone e cacao con inclusione di cocco rapè.

## CHOCO AND COCO TIRAMISU

Three ladyfingers dipped in coconut syrup and covered by mascarpone cheese, cocoa cream and grated coconut.



## TIRAMISU SCHOKOLADE & KOKOS

Drei Savoyarden, Bade mit Kokosnuss, Mascarponecreme und Kakao mit Kokosraspeln bedeckt.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 <b>900204</b> Codice · Code · Code	 <b>120 g</b> Peso · Weight · Gewicht	 <b>11 x 6,5 x h. 4,5 cm</b> Dimensioni · Size · Masse
 <b>2/3 h</b> Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 <b>72 h</b> Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Consegnato con pirottino · Delivered on baking cup · Geliefert mit Förmchen



I NOSTRI  
DOLCI  
IN TRANCIO

---

Sheet Cakes



*Unsere Kuchen in Scheiben Geschnitten*



47

---



## ELITE TIRAMISU - 65% MASCARPONE

Il trancio Tiramisù d'eccellenza: una crema al 65% di mascarpone guarnisce i 24 savoiardi imbevuti nel caffè. Ricoperto di pregiato cacao.

### TRANCIO TIRAMISÙ ELITÈ - 65% MASCARPONE




The right choice if you are looking for a high quality tiramisu: a 65 % mascarpone cheese cream tops 24 ladyfingers dipped in coffee. Covered by refined cocoa powder.

### TIRAMISU ELITE - 65% MASCARPONE

Die Tiramisù-Scheibe der Exzellenz: eine Creme mit 65% Mascarpone garniert die 24 in Kaffee getränkten Savoyarden.



#### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900165 Codice · Code · Code	 1000 g Peso · Weight · Gewicht	 32 x 15,5 cm x h. 9 CM Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Venduto su vassoio bianco con pizzo · Sold on white tray · Verkauft auf weißem Tablett mit Spitze

## MASCARPONE e MERINGHE

Una base di pan di spagna imbevuta nel caffè, guarnita con crema al mascarpone e un doppio strato di croccante meringa.

### MASCARPONE CHEESE AND MERINGUES







Sponge cake dipped in coffee, garnished with mascarpone cheese cream and a double layer of crunchy meringue.

### MASCARPONE UND MERINGUE

In Kaffee eingeweichter Biskuitboden, garniert mit Mascarponecreme und einer doppelten Schicht knusprigem Meringue.



#### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900149 Codice · Code · Code	 900 g Peso · Weight · Gewicht	 32 x 15,5 cm x h. 9 CM Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Venduto su vassoio bianco con pizzo · Sold on white tray · Verkauft auf weißem Tablett mit Spitze

# TIRAMISU CLASSICO

Il più classico dei dessert in versione trancio: 24 savoiardi imbevuti nel caffè, guarniti con crema al 15% di mascarpone e ricoperti di cacao.

## TRADITIONAL TIRAMISÙ







The most traditional tiramisu in sheet edition: 24 ladyfingers dipped in coffee, topped with mascarpone cheese cream and covered by cocoa powder.

## KLASSISCHES TIRAMISÙ

Das klassischste Dessert in Scheiben: 24 in Kaffee getränkte Savoyarden, garniert mit 15% Mascarponecreme und überzogen mit Kakao.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900101 Codice · Code · Code	 1000 g Peso · Weight · Gewicht	 32 x 15,5 cm x h. 9 CM Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Venduto su vassoio bianco con pizzo · Sold on white tray · Verkauft auf weißem Tablett mit Spitze

# MERINGATA

Un trancio con base di meringa sormontato da morbida crema chantilly e ricoperto di granella di meringhe.

## MERINGUE CAKE







Sheet cake of meringues, topped by soft Chantilly cream and covered by meringue crumb topping.

## MERINGATA

Eine Scheibe mit Baiser-Basis, die von weicher Chantilly-Creme gekrönt und mit Meringe-Streuseln überzogen wird.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900150 Codice · Code · Code	 900 g Peso · Weight · Gewicht	 32 x 15,5 cm x h. 9 CM Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Venduto su vassoio bianco con pizzo · Sold on white tray · Verkauft auf weißem Tablett mit Spitze



LE NOSTRE  
TORTI  
SEMI-  
FREDDO

Our demi-frozen cakes



*Unsere Semifreddo Kuchen*



53

# Torta Tiramisù

Il Tiramisù formato torta: un doppio strato di pan di spagna guarniti da ciuffi di crema al mascarpone e una spolverata di cacao.

## Tiramisu Cake

A tiramisu in round cake edition: double layer of sponge cake, garnished by mascarpone cheese cream and a sprinkle of cocoa powder.



## Tiramisù- Kuchen

Tiramisù-Kuchen: eine doppelte Schicht Biskuit mit Mascarpone-Sahne und Kakao.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900701 Codice prodotto intero · Whole cake code · Ganz Produktcode	 cod. 910701 Codice prodotto a fette · Sliced cake code · Produktcode in Scheiben geschnitten	 1000 g Peso · Weight · Gewicht
 Ø 26 cm Dimensione · Dimension · Masse	 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank

# Torta Meringata

Una torta dal gusto raffinato e intramontabile: base meringa e crema chantilly ricoperta di granella di meringa.

## Meringue Cake

A cake with a refined and timeless flavour: a meringue base topped by Chantilly cream and meringue crumb topping.



## Meringata-Kuchen

Ein Kuchen mit einem raffinierten und zeitlosen Geschmack: Basis Meringue und Chantilly-Creme mit Meringue-Streuseln.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900750 Codice prodotto intero · Whole cake code · Ganz Produktcode	 cod. 910750 Codice prodotto a fette · Sliced cake code · Produktcode in Scheiben geschnitten	 1000 g Peso · Weight · Gewicht
 Ø 26 cm Dimensione · Dimension · Masse	 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank

# Torta all'Ananas

Pan di spagna al cacao inzuppato nella bagna all'ananas e ciuffi di crema chantilly decorata con fette di ananas e riccioli di cioccolato.

## Pineapple Cake

Cocoa sponge cake dipped in pineapple syrup, Chantilly cream and decorated with pineapple slices and chocolate curls.



## Ananas-Kuchen

Kakao-Biskuit im Ananas-Bad eingeweicht und mit Ananasscheiben und Schokoladenlocken verzierte Chantilly-Creme-Büschel.



### Dettagli · Details · Einzelheiten

 cod. 900716 Codice prodotto intero · Whole cake code · Ganz Produktcode	 cod. 910716 Codice prodotto a fette · Sliced cake code · Produktcode in Scheiben geschnitten	 1100 g Peso · Weight · Gewicht
 Ø 28 cm Dimensione · Dimension · Masse	 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank

# Torta Red Velvet

Colore e gusto: pan di spagna red velvet inzuppato nella bagna al lampone e ciuffi di crema al Tiramisù decorata con lamponi.

## Red Velvet Cake

Colour and flavour: red velvet sponge cake dipped in raspberry syrup, tiramisu cheese cream and decorated with raspberries.



## Red Velvet Kuchen

Farbe und Geschmack: Roter Velvet-Biskuit im Himbeerbad eingeweicht und mit Himbeeren verzierte Tiramisucreme.



### Dettagli · Details · Einzelheiten

 cod. 900707 Codice prodotto intero · Whole cake code · Ganz Produktcode	 cod. 910707 Codice prodotto a fette · Sliced cake code · Produktcode in Scheiben geschnitten	 1100 g Peso · Weight · Gewicht
 Ø 28 cm Dimensione · Dimension · Masse	 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank



# I NOSTRI SALAMI

---

Our salami



*Unsere Suesse Salami*



# 59

---

## SALAME AL TIRAMISÙ

Goloso impasto al mascarpone arricchito da croccanti biscotti e ricoperto di cacao per questa variazione al classico salame.

### TIRAMISU SALAMI







A variation to the traditional Chocolate Salami with this tasty mascarpone cheese dough enriched by crunchy biscuits and covered with cocoa powder.

### TIRAMISÙ-SALAMI

*Köstlicher Mascarpone Teig mit knusprigen Keksen und Kakaoüberzug für diese Variation der klassischen Salami.*



#### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 901001 Codice · Code · Code	 tot. 1100 g (22 g x port.) Peso · Weight · Gewicht	 Ø 6,5 x L. 40 cm Dimensioni · Size · Masse
 3/4 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Venduto già tagliato in fette · Sold sliced · Verkauft bereits in Scheiben geschnitten

## SALAME AL PISTACCHIO

La variante del classico salame al cioccolato: croccante biscotto con inclusione di granella di pistacchio e pasta di pistacchio tostato 100%.

### PISTACHIO SALAMI







Another version of the traditional salami: crunchy biscuit with chopped pistachios and toasted pistachio paste 100%.

### PISTAZIEN-SALAMI

*Die Variante der klassischen Schokoladen Salami: knuspriger Keks mit Pistazienkörnern und 100% gerösteter Pistazienpaste.*



#### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 901002 Codice · Code · Code	 tot. 1100 g (22 g x port.) Peso · Weight · Gewicht	 Ø 6,5 x L. 40 cm Dimensioni · Size · Masse
 3/4 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Venduto già tagliato in fette · Sold sliced · Verkauft bereits in Scheiben geschnitten

# SALAME AL CIOCCOLATO BIANCO

Il croccante biscotto e le nocciole incontrano la pasta al cioccolato bianco per un'esplosione di gusto e dolcezza.

## White Chocolate Salami

Crunchy biscuit, hazelnuts and white chocolate paste meet to create an explosion of taste and sweetness.



## SALAMI MIT WEIßER SCHOKOLADE

Der knusprige Keks und die Haselnüsse treffen auf den weißen Schokoladenteig für eine Explosion von Geschmack und Süße.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 901011 Codice · Code · Code	 tot. 1100 g (22 g x port.) Peso · Weight · Gewicht	 Ø 6,5 x L. 40 cm Dimensioni · Size · Masse
 3/4 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Venduto già tagliato in fette · Sold sliced · Verkauft bereits in Scheiben geschnitten

# SALAME AL CIOCCOLATO CLASSICO

La ricetta della tradizione, un gusto inconfondibile: croccanti biscotti e morbido impasto al cioccolato.

## Chocolate Salami

The traditional recipe and an unmistakable flavour: crunchy biscuits and a soft chocolate paste.









## SALAMI MIT SCHOKOLADE

Das Rezept der Tradition, ein unverwechselbarer Geschmack: knusprige Kekse und weicher Schokoladenteig.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 901010 Codice · Code · Code	 tot. 1100 g (22 g x port.) Peso · Weight · Gewicht	 Ø 6,5 x L. 40 cm Dimensioni · Size · Masse
 3/4 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 72 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	 Venduto già tagliato in fette · Sold sliced · Verkauft bereits in Scheiben geschnitten





# LE NOSTRE FRITTELLE

---

Our frittelle



*Unsere kleine Pfannkuchen*



65

# FRITTELLE CON CREMA TIRAMISÙ AL MASCARPONE

Deliziose frittelle farcite con morbida crema al mascarpone.

## MASCARPONE CHEESE CREAM

Delicious frittelle filled with a soft mascarpone cheese cream.



## PFANNKUCHEN MIT MASCARPONE TIRAMISÙ

Köstliche Pfannkuchen gefüllt mit weicher Mascarponecreme.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900801 Codice · Code · Code	 tot. 2 Kg (13/15g cad.) Peso · Weight · Gewicht	 Mignon Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 24 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	

# FRITTELLE CON CREMA TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Golose frittelle farcite con deliziosa crema al mascarpone e pistacchio.

## PISTACHIO AND MASCARPONE CHEESE CREAM

Delicious frittelle filled with pistachio and mascarpone cheese cream.



## PFANNKUCHEN MIT PISTAZIENCREME TIRAMISÙ

Leckere Pfannkuchen gefüllt mit köstlicher Mascarponecreme und Pistazien.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900802 Codice · Code · Code	 tot. 2 Kg (13/15g cad.) Peso · Weight · Gewicht	 Mignon Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 24 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	

# FRITTELLE CON CREMA TIRAMISÙ AL CARAMELLO

Golose frittelle farcite con deliziosa crema al mascarpone e caramello salato.

## SALTED CARAMEL AND MASCARPONE CHEESE CREAM

Delicious frittelle filled with salted caramel and mascarpone cheese cream.



## PFANNKUCHEN MIT KARAMELL TIRAMISU

Leckere Pfannkuchen gefüllt mit köstlicher Mascarponecreme und gesalzene Karamell.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900803 Codice · Code · Code	 tot. 2 Kg (13/15g cad.) Peso · Weight · Gewicht	 Mignon Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 24 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	

# FRITTELLE CON CREMA TIRAMISÙ AL CACAO

Deliziose frittelle farcite con morbida crema al mascarpone e cacao.

## COCOA AND MASCARPONE CHEESE CREAM

Delicious frittelle filled with cocoa and mascarpone cheese cream.



## PFANNKUCHEN MIT TIRAMISÙ KAKAOCREME

Köstliche Pfannkuchen gefüllt mit weicher Mascarponecreme und Kakao.



### DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN

 cod. 900804 Codice · Code · Code	 tot. 2 Kg (13/15g cad.) Peso · Weight · Gewicht	 Mignon Dimensioni · Size · Masse
 2/3 h Tempo di scongelamento in frigorifero · Defrosting time in the fridge · Auftauzeit	 24 h Tempo di conservazione in frigorifero · Storage time refrigerated · Zeit der Lagerung im Kühlschrank	



# ITALYSÙ

— THE ITALIAN TIRAMISÙ —