

ITALYSÙ

— SEMIFREDDI & DESSERTS —



Catalogo Gelo ·
Frozen Catalogue

ItaLysù:

PROPOSTE RICERCATE e
INNOVATIVE PER una LINEA
DI SEMIFREDDI e PASTICCERIA
SURGELATA DI ALTA GAMMA.

ItaLysù:

REFINED AND INNOVATIVE PROPOSALS FOR
a LINE OF HIGH-END SEMIFREDDO AND
FROZEN PASTRIES.

ItaLysù:

RAFFINIERTE UND INNOVATIVE VORSCHLÄGE FÜR
eine LINE HOCHWERTIGER HALBGEFRORENES UND
TIEFKÜHLGEBÄCK.

•

INDICE index

Le SPECIALITÀ · SPECIALTIES · SPEZIALTITÄTEN

Cioccolatino al Mascarpone e Lampone	Mascarpone and raspberry cheese praline	<i>Praline mit Mascarpone und Himbeere</i>	09
Mignon Pistacchio	Pistachio Mignon	<i>Mignon Pistazie</i>	11
Mignon Cioccolato	Chocolate Mignon	<i>Mignon Schokolade</i>	12

I TIRAMISÙ IN VASETTO · JARRED TIRAMISU · TIRAMISÙ IM GLASS

Tiramisù Classico	Traditional Tiramisu	<i>Klassisches Tiramisù</i>	16
Tiramisù Pistacchio	Pistachio Tiramisu	<i>Amaretto Tiramisù</i>	17
Tiramisù Amaretto	Amaretto biscuits Tiramisu	<i>Pistazien Tiramisù</i>	18
Tiramisù Caramello Salato	Salted caramel Tiramisu	<i>Gesalzener Karamell-Tiramisù</i>	20
Tiramisù cocco e cacao	Choco and coco Tiramisu	<i>Schokolade & Kokos Tiramisu</i>	21

I SEMIFREDDI · SEMI-FROZEN DESSERTS · SEMIFREDDO

Cheesecake lampone	Raspberry Cheesecake	<i>Käsekuchen mit Himbeere</i>	24
Cheesecake Passion Fruit	Passion Fruit Cheesecake	<i>Käsekuchen Passionsfrucht</i>	25
Mousse all'amaretto	Amaretto mousse	<i>Mousse Kaffee und Amaretto</i>	27
Mousse ai tre cioccolati	Three chocolates mousse	<i>Mousse drei Schokoladen</i>	28
Meringata	Meringata cake	<i>Meringata</i>	29
Mousse pistacchio e lampone	Pistachio and raspberries mousse	<i>Mousse Pistazien & Himbeeren</i>	30
Panna cotta e topping	Pannacotta and topping	<i>Panna Cotta und Topping</i>	33

Le MONOPORZIONI · SINGLE-SERVE DESSERTS · EINZELPORTIONEN

Tiramisù Elite - 65% Mascarpone	Tiramisu Elite - 65% Mascarpone cheese	<i>Tiramisu Elite - 65% Mascarpone</i>	36
Tiramisù Classico	Traditional Tiramisu	<i>Klassisches Tiramisu</i>	37
Tiramisù Caramello Salato	Salted caramel Tiramisu	<i>Gesalzener Karamell-Tiramisù</i>	39
Tiramisù Pistacchio	Pistachio Tiramisu	<i>Pistazien Tiramisu</i>	40
Tiramisù cocco e cacao	Choco and coco Tiramisu	<i>Schokolade & Kokos Tiramisu</i>	41

I Tranci · Shetet Cakes · Kuchen in scheiben geschnitten

Tiramisù Elitè - 65% Mascarpone	Tiramisu Elite - 65% Mascarpone cheese	<i>Tiramisu Elite - 65% Mascarpone</i>	44
Mascarpone e Meringhe	Mascarpone Cheese and Meringues	<i>Mascarpone und Meringue</i>	45
Tiramisù classico	Traditional Tiramisu	<i>Klassisches Tiramisù</i>	46
Meringata	Meringue Cake	<i>Meringata</i>	47

Le Torte Semifreddo · Demi-Frozen Cakes · Semifreddo Kuchen

Torta Tiramisù	Tiramisu Cakes	<i>Tiramisù- Kuchen</i>	50
Torta Meringata	Meringue Cake	<i>Meringata-Kuchen</i>	51
Torta Ananas	Pineapple Cake	<i>Ananas-Kuchen</i>	52
Torta Red Velvet	Red Velvet Cake	<i>Red Velvet Kuchen</i>	53

I Salami · Salami · Suesse Salami

Salame al Tiramisù	Tiramisu Salami	<i>Tiramisù-Salami</i>	56
Salame alla Nocciola	Hazelnut Salami	<i>Haselnusssalami</i>	57
Salame al Pistacchio	Pistachio Salami	<i>Pistazien-Salami</i>	58
Salame al cioccolato	Chocolate Salami	<i>Salami mit Schokolade</i>	59

Le Frittelle · Frittelle · Kleine Pfannkuchen

Frittelle con crema tiramisù al mascarpone	Mascarpone cream	<i>Pfannkuchen mit Mascarpone Tiramisù</i>	62
Frittelle con crema tiramisù al pistacchio	Pistachio and mascarpone cheese cream	<i>Pfannkuchen mit Pistaziencreme Tiramisù</i>	63
Frittelle con crema tiramisù al caramello	Salted caramel and mascarpone cheese cream	<i>Pfannkuchen mit Karamell Tiramisu</i>	64
Frittelle con crema tiramisù al cacao	Cocoa and mascarpone cheese cream	<i>Pfannkuchen mit Tiramisù Kakaocreme</i>	65



LE NOSTRE

SPECIALITÀ

Our specialties



Unsere spezialitäten



07



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



MIGNON 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 MIGNON

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

MIGNON 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



7 gg

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



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

MIGNON 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 MIGNON

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

CHOCOLAT MIGNON

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



7 gg

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



15

TIRAMISÙ CLASSICO

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

TRADITIONAL TIRAMISÙ

Delicious single-serve jarred tiramisu 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 tiramisu 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

Savoiardi 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



Mousse Caffè e Amaretto

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

COFFEE 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. 900612

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

Merìngata

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.

Merìngata

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



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 990612

Codice · Code · Code



90 g

Peso · Weight · Gewicht



Ø 7,5 (int.) x Ø 9 (ext.) x h. 5 cm

Dimensioni · Size · Masse



Consumare dopo 10 minuti dal prelievo in congelatore ·
Consume 10 minutes after taking it from the freezer ·
10 Minuten nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank verzehren



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 CARAMELLO
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



35

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



900203

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 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



900204

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



I NOSTRI
DOLCI
IN TRANCIO

Sheet Cakes



Unsere Kuchen in Scheiben Geschnitten



43

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 Meringen-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

TORTE

SEMI—

FREDDO

Our demi-frozen cakes



Unsere Semifreddo Kuchen



49

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



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



Unser Suesse Salami



55

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

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 alla Nocciola

Croccante biscotto e nocciole per un'esplosione di gusto e dolcezza.

Hazelnut Salami

Crunchy biscuit and hazelnuts create an explosion of taste and sweetness.



HaselnuSSsalami

Knuspriger Keks und Haselnüsse für eine Geschmacksexplosion und Süße.



DETTAGLI · DETAILS · EINZELHEITEN



cod. 901011

Codice · Code · Code



tot. 1100 g

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

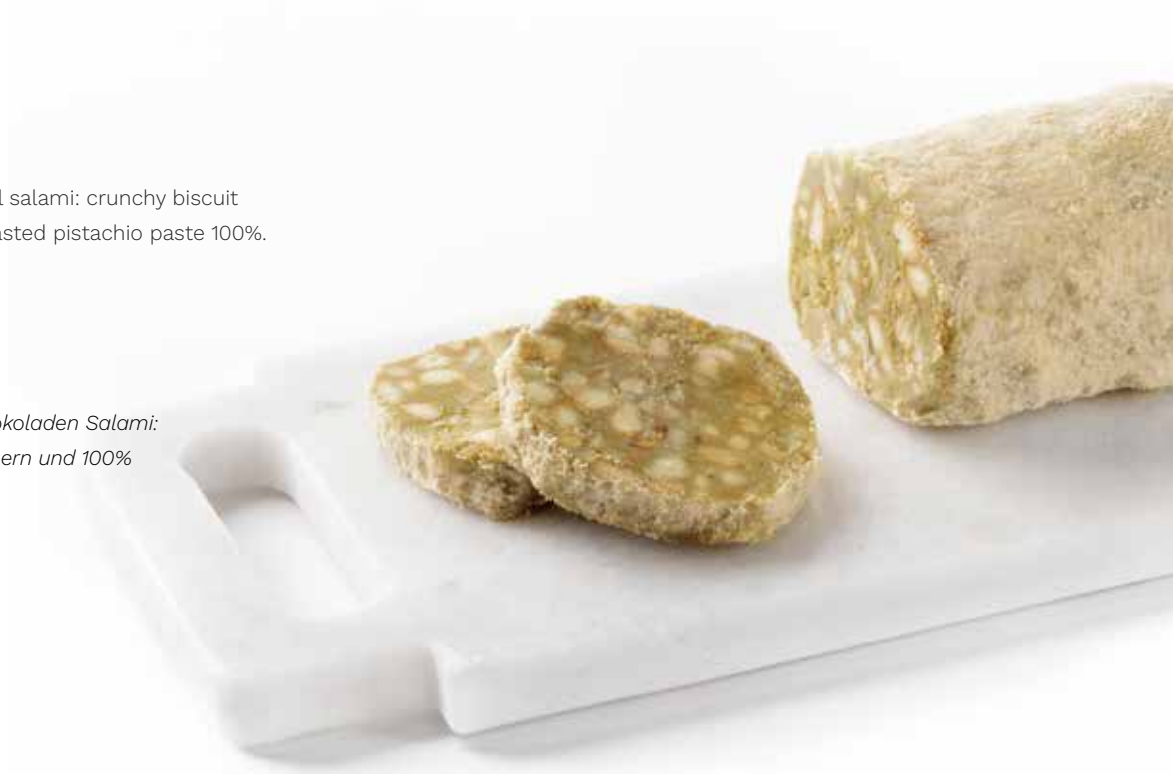
La variante del classico salame al cioccolato: croccante biscotto con inclusione di granella di pistacchio e pasta di pistacchio tostato 100%.

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

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

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



GI

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 (20/25g 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 (20/25g 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 (20/25g 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 (20/25g 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

