

CATALOGO  
CLIENTI 2025

SHARE  
THE LOVE



ALGIDA®

# DOLCE Vita

*il buongusto italiano*

VIVI CON GUSTO OGNI MOMENTO

FROZEN & BAKERY • CATALOGO 2025



*Vivi con gusto ogni momento*



FROZEN & BAKERY CATALOGO 2025

# Indice



## FROZEN & BAKERY

Le Videopillole Algida Academy .....	72	Matrice: canali & occasioni di consumo ..	74
Cornetto Buongiorno .....	73	Le proposte Fatti per te .....	76



## COLAZIONE

### CORNETTI

Tuttoburro Chapeau .....	83
Cornetto Buongiorno .....	85
Cornetto Burmè .....	87
Re Croissant .....	89
Cornetto Top .....	91
Cornetto Massimo .....	93
Grancornetto .....	95
Cornetto Otello .....	97
Veggy Brioche .....	99
Cornetto 5 Cereali .....	101
Cornetto Regina .....	103
Cornetto da Lievitare .....	103

### LA COLAZIONE SALATA

Chapeau salato .....	105
Nuovo Saladino .....	105
Mini Saladino .....	105
Uova e Bacon .....	105

### SFOGLIE

Treccia noci Pecan .....	109
Treccia .....	109
Intreccio .....	111
Veggy Sfoglia .....	111
Gemma .....	113
Cannolo .....	113
Toscanella alle mele .....	113
Delizia alla crema .....	113

### PASTE

Pain au chocolat tuttoburro .....	115
Giolapiù .....	115
Pancioccolato .....	115
Granpangocciolato .....	115
Fagotto crema e cioccolato .....	115



## PAUSA DOLCE

### GIÀ COTTI

Bombolone .....	121
Ciampiùbella .....	121
Ciampiùbella Maxi .....	121
Muffin .....	123
Melita .....	123

### MINI

Cornetto Minimo .....	125
Mini tuttoburro Chapeau .....	126
Mini Croissant .....	127
Mini Delizie .....	128
Bombolino .....	129
Mini Ciampiùbella .....	129



## PRANZO

### PRIMI

<b>LINEA FORMATI SPECIALI</b> .....	133
Lasagna alla bolognese	
Gnocchi alla sorrentina	
Risotto alla pescatora	
Trofie al pesto	

### LINEA PASTA FRESCA ALL'UOVO

Spaghetti alla carbonara	
Tagliolini verdi speck e gorgonzola	
Fettuccine al ragù	
Tagliatelle ai funghi	
Tortellini panna e prosciutto	
Ravioli al pomodoro	

### LINEA PASTA DI SEMOLA

Mezze Penne al salmone	
Mezze Penne all'Arrabbiata	
Cacio e pepe	

### ARRICCHISCI IL MENÙ

Uova & Bacon	
--------------	--

### LE INSALATE

Insalata pollo cereali e verdure	
Insalata cereali e verdure	



## DESSERT

### MONOPORZIONI

Tiramisù .....	143
Profiteroles scuro .....	143
Crema Catalana .....	143
Cheesecake al cioccolato .....	144
Cheesecake ai frutti di bosco .....	144
Cheesecake al caramello salato .....	144

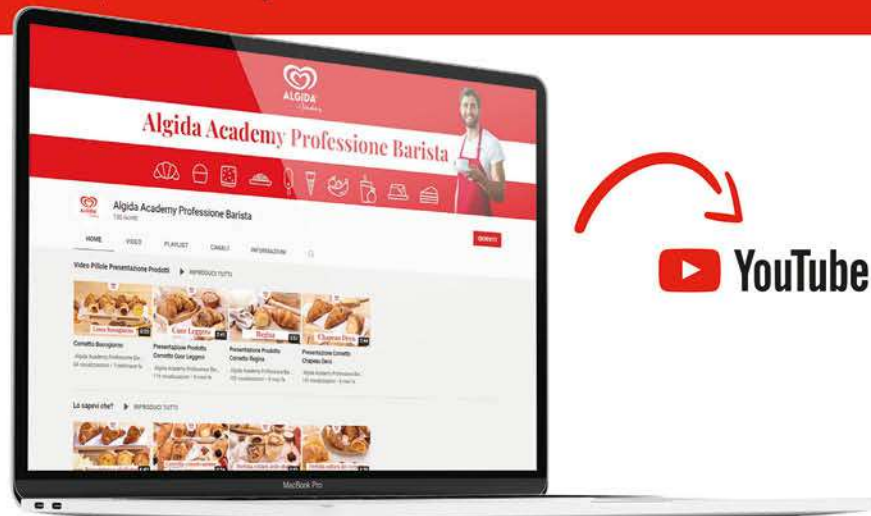
Delizia al limone .....	145
Melita .....	145
Tortino cuore caldo moro .....	145

### TORTE

Torta della nonna .....	147
Profiteroles scuro .....	147



## Algida Academy professione barista



Il canale che con i suoi **contenuti di consulenza** supporta quotidianamente gli operatori del fuori casa coniugando tradizione e innovazione in un mondo che diventa sempre più digitale.

### *Video Pillole*

Scopri tutte le **Video Pillole sul canale YouTube**, troverai spunti e informazioni utili per acquisire nuove competenze ed ampliare il tuo business.

**Tanti Consigli e idee utili alla gestione dei prodotti  
DolceVita e Fatti per Te all'interno del tuo bar!**



*... e tanti altri, iscriviti e scopri tutti!*

# BUONGIORNO

*La colazione italiana,  
semplice e genuina*

FARCITURE  
ITALIANE



FARINA  
ITALIANA

L'immagine visualizzata si riferisce alla variante con farcitura alla crema.



**Colazione**



**Pausa caffè**



**Pranzo**



**Aperitivo**



**Notte**

*Occasioni di consumo*

*Occasioni di consumo*



**Hotel /  
Canali spec.**

- Croissant standard: burro, melange, margarina
- Minimo
- Mini croissant salato
- Mini croissant e delizie
- Uova e bacon (international breakfast)

- Sfoglie e paste
- Già cotti
- Mini croissant e delizie
- Croissant salati

- Linea primi piatti e insalate
- Croissant salati farciti

- Croissant salati farciti
- Linea primi piatti e insalate in finger food

- Linea primi piatti e insalate
- Croissant salati farciti
- Già cotti

Per servizio h24



**Forni e  
panetterie**

- Linea burro/ melange: Chapeau & Burmè
- Linea margarina: Regina (da farcire al momento), Top, Grancornetto (big size), Massimo (superfarcito), Otello (bi-colore)
- Veggy e Cereali
- Mini croissant e delizie
- Sfoglie e paste

- Sfoglie e paste
- Già cotti
- Mini croissant e delizie
- Croissant salati

- Croissant salati farciti

- Croissant salati farciti

- Già cotti: bomboloni & ciambelle



**Premium /  
Trendy Bar**

- Linea burro/ melange: Chapeau & Burmè
- Linea margarina: Regina (da farcire al momento), Top, Grancornetto (big size), Massimo (superfarcito), Otello (bi-colore)
- Veggy e Cereali
- Mini croissant e delizie
- Sfoglie e paste

- Sfoglie e paste
- Già cotti
- Mini croissant e delizie
- Croissant salati

- Linea primi piatti e insalate
- Croissant salati farciti

- Croissant salati farciti
- Linea primi piatti e insalate in finger food

- Già cotti: bomboloni & ciambelle



**Healthy Bar**

- Linea margarina: Re croissant & Buongiorno
- Cereali
- Veggy
- Mini croissant e delizie

- Mini croissant e delizie
- Sfoglietta veggy

- Linea primi piatti e insalate

- Croissant salati farciti
- Linea primi piatti e insalate in finger food



**Bar  
tradizionali**

- Croissant standard: burro, melange, margarina
- Già cotti
- Sfoglie e paste
- Veggy e Cereali
- Uova e bacon (International breakfast)

- Mini croissant e delizie
- Già cotti
- Sfoglie e paste
- Croissant salati

- Linea primi piatti e insalate
- Croissant salati farciti

- Croissant salati farciti
- Linea primi piatti e insalate in finger food

- Già cotti: bomboloni & ciambelle

*Canali*



**Fatti per te**



**Spaghetti Cacio e Pepe**

RICETTA TRADIZIONALE CON PECORINO ROMANO D.O.P.

Una cremosa ricetta amata da tutti



*Pronti  
in pochi minuti  
al microonde*

**Insalate  
fresche e gustose**

Facili da gestire e veloci da preparare per un pranzo o un aperitivo gustoso.  
Perfette per tutte le stagioni, sia fredde che calde.



**Insalata di pollo,  
cereali e verdure**

*Vegetariana*



**Insalata di cereali  
e verdure**

**Fatti per te**

**Breakfast  
UOVA & BACON**

Ideale per colazioni e brunch  
dal sapore internazionale



**IL TUO  
BUONGIORNO  
INTERNAZIONALE!**



# Colazione

**DOLCE  
Vita**  
*il buongusto italiano*

**DolceVita** è il rito della colazione all'italiana, semplice, genuina e autentica.

La bontà dei prodotti DolceVita è la **coccola quotidiana** che ti fa stare bene, il gusto speciale di un momento da assaporare e condividere con le persone che ami.

**Ingredienti selezionati e prodotti italiani** di alta qualità per riscoprire il vero piacere della vita ed **iniziare la giornata con il sorriso.**

Scegli di regalare ogni giorno una coccola DolceVita ai tuoi clienti.

# I NOSTRI PRODOTTI

Un assortimento ideale per rispondere ai desideri di consumatori ed esercenti



<p><b>Tuttoburro Chapeau</b></p> <p><b>SFOGLIATO AL BURRO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricetta alla francese</li> <li>• Impasto al burro</li> <li>• Friabile e sfogliato</li> <li>• Elegante forma affusolata</li> </ul> <p><b>SEMPLICE</b> <b>FARCITO</b></p> <p> 70g  85g</p> <p><b>VARIANTI</b></p>	<p><b>Cornetto Buongiorno</b></p> <p><b>BRIOSCIATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farina italiana</li> <li>• Forma corposa e romboidale</li> <li>• Ricca farcitura italiana</li> <li>• Ottimo rapporto qualità-prezzo</li> </ul> <p><b>SEMPLICE</b> <b>FARCITO</b></p> <p> 75g  80g</p> <p><b>VARIANTI</b></p>	<p><b>Cornetto Burmè</b></p> <p><b>SFOGLIATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farina italiana</li> <li>• Lievito madre fresco</li> <li>• Impasto melange con burro</li> <li>• Gustose farciture italiane</li> </ul> <p><b>SEMPLICE</b> <b>FARCITO</b></p> <p> 70g  80g</p> <p><b>VARIANTI</b></p>
<p><b>Re Croissant</b></p> <p><b>SFOGLIATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farina italiana</li> <li>• Lievito madre fresco</li> <li>• Farciture italiane</li> <li>• Forma curva come da tradizione</li> </ul> <p><b>SEMPLICE</b> <b>FARCITO</b></p> <p> 70g  80g</p> <p><b>VARIANTI</b></p>	<p><b>Cornetto Top</b></p> <p><b>BRIOSCIATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farina italiana</li> <li>• Lievito naturale</li> <li>• Curvati a mano</li> <li>• Farciture italiane</li> </ul> <p><b>SEMPLICE</b> <b>FARCITO</b></p> <p> 70g  80g - 85g</p> <p><b>VARIANTI</b></p>	<p><b>Cornetto Massimo</b></p> <p><b>BRIOSCIATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• King size: 100 grammi di golosità</li> <li>• Il massimo della farcitura: 25 grammi</li> <li>• Farina italiana</li> <li>• Ricche farciture italiane</li> </ul> <p><b>SEMPLICE</b></p> <p> 100g</p> <p><b>VARIANTI</b></p>

<p><b>Grancornetto</b></p> <p><b>BRIOSCIATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grande impatto a bancone, per dimensione e curvatura</li> <li>• Farina italiana</li> <li>• Farciture italiane</li> <li>• Uova da galline allevate a terra</li> </ul> <p><b>SEMPLICE MAXI</b> <b>FARCITO</b></p> <p> 85g  90g</p> <p><b>VARIANTI</b></p>	<p><b>Otello</b></p> <p><b>BRIOSCIATO &amp; BICOLORE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farina italiana</li> <li>• Lievito madre fresco</li> <li>• Grande impatto in vetrina</li> <li>• Farciture italiane</li> </ul> <p><b>FARCITO</b></p> <p> 90g</p> <p><b>VARIANTI</b></p>	<p><b>Veggy Brioche</b></p> <p><b>BRIOSCIATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farina italiana</li> <li>• Farciture italiane</li> <li>• Ricetta vegana: senza ingredienti di origine animale</li> </ul> <p><b>SEMPLICE</b> <b>FARCITO</b></p> <p> 70g  90g</p> <p><b>VARIANTI</b></p>
<p><b>Cornetto ai 5 Cereali</b></p> <p><b>BRIOSCIATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farina italiana di grano tenero</li> <li>• Lunga lievitazione 18h</li> <li>• Uova da galline allevate a terra</li> <li>• Farina di segale, riso, orzo, avena, lupini, farro e mais</li> </ul> <p><b>SEMPLICE</b> <b>FARCITO</b></p> <p> 65g  75g</p> <p><b>VARIANTI</b></p>	<p><b>Cornetto Regina</b></p> <p><b>BRIOSCIATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cornetto a tre giri</li> <li>• Con farina italiana</li> <li>• Lievito madre fresco</li> <li>• Uova da galline allevate a terra</li> </ul> <p><b>SEMPLICE</b></p> <p> 80g</p> <p><b>VARIANTI</b></p>	<p><b>Da Lievitare</b></p> <p><b>SFOGLIATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per chi ama personalizzare</li> <li>• Da lievitare per 8/10 h</li> </ul> <p><b>CORNETTO</b></p> <p> 55g</p> <p><b>VARIANTI</b></p>





## CHAPEAU!

Tradizionale cornetto alla francese dall'elegante forma affusolata, per chi ama il sapore intenso e avvolgente dell'impasto al burro

# TUTTOBURRO CHAPEAU

- Ricetta alla francese • Impasto al burro friabile e sfogliato
- Elegante forma affusolata • Gustose farciture e decorazioni



95507  
SEMPLICE

70g 50pz 175-185°C 18-20'



95152  
ALL'ALBICOCCA

85g 40pz 175-185°C 20-25'



95150  
ALLA CREMA DI CACAO  
E NOCCIOLE

85g 40pz 175-185°C 20-25'



95151  
ALLA CREMA

85g 40pz 175-185°C 20-25'



## L'ALBA DI UN NUOVO BUONGIORNO

Dalla forma corposa e dal soffice impasto, il Buongiorno si vede dal mattino...  
e profuma di cornetto appena sfornato!

# CORNETTO BUONGIORNO

- Farina italiana • Forma corposa e romboidale • Ricca farcitura italiana
- Ottimo rapporto qualità-prezzo • La proposta ideale per l'assortimento di ogni bar



43793  
SEMPLICE

75g 50pz 175-180°C 20-25'



43794  
ALLA CREMA

80g 50pz 175-180°C 20-25'



43795  
ALL'ALBICOCCA

80g 50pz 175-180°C 20-25'



43796  
CACAO E CREMA DI NOCCIOLE

80g 50pz 175-180°C 20-25'



## PER INIZIARE CON GUSTO

Elegante cornetto con un tocco di burro  
arricchito dalla preziosità del lievito madre fresco

# CORNETTO BURMÈ

- Farina italiana • Lievito madre fresco
- Impasto melange con burro • Uova da galline allevate a terra
- Gustose farciture italiane • Impasto sfogliato e vanigliato



42101  
SEMPLICE PRESTIGE

70g 50pz 170°C 23-27'



42100  
ALLA CREMA

80g 50pz 170°C 23-27'



42099  
ALL'ALBICOCCA

80g 50pz 170°C 23-27'



42102  
AL CACAO MAGRO E CREMA  
DI NOCCIOLE

80g 50pz 170°C 23-27'



## PER UN BUONGIORNO DA RE

Fragrante e sfogliato dalla tradizionale forma a mezza luna alta e panciuta

# RE CROISSANT

- Farina italiana • Uova da galline allevate a terra • Lievito madre fresco
- Ricche farciture italiane • Forma curva come da tradizione



37988  
SEMPLICE

70g 45pz 170°C 23-27'



37998  
ALLA CREMA

80g 45pz 170°C 23-27'



37989  
ALL'ALBICOCCA

80g 45pz 170°C 23-27'



38005  
AL CACAO E CREMA DI NOCCIOLE

80g 45pz 170°C 23-27'



## PER UNA COLAZIONE AL TOP!

Il tradizionale cornetto curvato a mano  
con impasto briosciato e una delicata nota di vaniglia

# CORNETTO TOP

- Farina italiana • Lievito naturale • Farciture italiane • Curvati a mano
- Con carta forno all'interno del cartone



30444  
SEMPLICE

70g 50pz 170°C 20-23'



30443  
ALL'ALBICOCCA

85g 50pz 170°C 20-23'



30446  
ALLA CREMA DI NOCCIOLE  
E CACAO MAGRO

80g 50pz 170°C 20-23'



30445  
ALLA CREMA

80g 50pz 170°C 20-23'



## IL MASSIMO DEL GUSTO

Dimensione King e 25gr di farcitura, la scelta ideale per una colazione ricca e golosa. Piacere Massimo!

# CORNETTO MASSIMO

- King Size: 100 grammi di golosità • Il massimo della farcitura: 25 grammi
- Farina italiana • Ricche farciture italiane • Decorato in superficie



73864  
ALL' ALBICOCCA

100g 40pz 170°C 23-27'



70710  
NOCCIOLATO

100g 40pz 170°C 23-27'



73862  
ALLA CREMA

100g 40pz 170°C 23-27'



85862  
BIGUSTO CREMA E AMARENA

100g 40pz 170°C 23-27'



## UN'ALTRA DIMENSIONE DI GUSTO

Il Grancornetto, con il suo formato maxi riesce a soddisfare anche le esigenze dei più golosi

# GRANCORNETTO

- Farina italiana • Farciture italiane • Uova da galline allevate a terra
- Grande impatto a bancone per dimensione e curvatura



91076  
MAXI

85g 40pz 175°C 27-30'



83097  
ALLA CREMA

90g 45pz 175°C 27-30'



98505  
NOCCIOLATO

90g 45pz 175°C 27-30'



75771  
ALL'ALBICOCCA

90g 45pz 175°C 27-30'



## NEL VORTICE DELLA BONTÀ

Irresistibile cornetto con doppio impasto bicolore e ricche farciture italiane, un vortice di gusto e seduzione

## CORNETTO OTELLO

- Farina italiana • Farciture italiane • Lievito madre fresco
- Grande impatto grazie all'impasto bicolore



34612  
 ALLA CREMA DI NOCCIOLE  
 E CACAO MAGRO

 90g  55pz  170°C  23-25'



34613  
 AI FRUTTI DI BOSCO

 90g  55pz  170°C  23-25'





## TUTTO IL BUONO DELLA COLAZIONE

I nostri cornetti veggy, privi di ingredienti di origine animale, sono la proposta per la colazione adatta a tutti

## VEGGY BRIOCHE

- Senza ingredienti di origine animale • Farina italiana
- Farciture italiane • Impasto morbido e brioscato



61920  
SEMPLICE

70g 45pz 175-180°C 20-25'



65159  
ALLA MORA

90g 40pz 175-180°C 20-25'



61919  
ALL' ARANCIA AMARA

90g 40pz 175-180°C 20-25'



## TUTTO IL BUONO DELLA NATURA

Il sapore genuino delle farine ai cereali unito alla dolcezza della farcitura, regala un'esperienza di gusto unica e delicata

## CORNETTO 5 CEREALI

- Lievito madre fresco • Uova da galline allevate a terra
- Farina di segale, riso, orzo, avena



06976  
SEMPLICE

65g 55pz 170°C 23-27'



80753  
CEREALI E MIELE

75g 55pz 170°C 23-27'

- Farcitura italiana • Lievito naturale
- Aricchito con segale, orzo, lupini, farro e mais



66500  
CEREALI AL MIRTILLO

75g 70pz 170°C 23-25'



## I NOSTRI VUOTI SPECIALI




Elegante cornetto a tre giri, con impasto fragrante e sfogliato, ideale da farcire e personalizzare

## CORNETTO REGINA

- Cornetto a tre giri • Farina italiana • Lievito madre fresco
- Uova da galline allevate a terra



22556  
CORNETTO REGINA






 80g  40pz  170°C  23-27'

## CORNETTO DA LIEVITARE

- Ideale per chi ama personalizzare • Da lievitare per 8-10 h



08000  
SEMPLICE

 55g  100pz  8-10 ore  
 170-180°C  18-20'



## UNA SCELTA DI GUSTO SORPRENDENTE!

La colazione in una combinazione di gusto sorprendente, impasto salato e un mix di semi, ideali per fantasiose farciture salate!

## CROISSANT SALATI

- Impasto salato tutto burro • Ricetta francese
- Farina integrale • Con avena e semi di lino, girasole e chia



85271  
**CHAPEAU SALATO**

80g 55pz 175°-185°C 18-20'

- Impasto salato • Melange con burro • Uova da galline allevate a terra
- Con semi di girasole, papavero e lino scuro



84706  
**NUOVO SALADINO**

65g 50pz 170°C 28'



85151  
**MINI SALADINO**

35g 120pz 170°C 15-17'

## COLAZIONE INTERNAZIONALE

- Una proposta gustosa per la tua colazione internazionale o il tuo Brunch
- Uova da allevamento all'aperto • Uova strapazzate • Bacon croccante



85621  
**UOVA E BACON**

150g 4pz 800w 2'



# Sfoglie

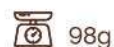


# Paste

## Treccia Noci Pecan

- Con noci Pecan e sciroppo d'acero
- Gustosa sfoglia fragrante

### FARCITO



### VARIANTI



## Treccia

- Farina italiana
- Farciture italiane a vista
- Uova da galline allevate a terra

### FARCITO



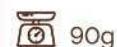
### VARIANTI



## Intreccio

- Farina italiana
- Impasto bicolore
- Farciture italiane

### FARCITO



### VARIANTI



## Veggy Sfoglia

- Senza ingredienti di origine animale
- Farina italiana
- Impasto ai cereali
- Farcitura italiana alla frutta

### FARCITO



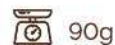
### VARIANTI



## Gemma

- Farina italiana
- Farciture italiane
- Deliziosa sfoglia fragrante

### FARCITO



### VARIANTI



## Altre Sfoglie

- Farina italiana
- Deliziose farciture
- Deliziosa sfoglia fragrante

### FARCITO



### VARIANTI



## Pain au chocolat tuttoburro

- Impasto tuttoburro
- Molto sfogliato e friabile
- Ricetta alla francese

### FARCITO



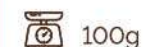
### VARIANTI



## Girolapiù

- Impasto tuttoburro
- Crema e uvetta
- Grande formato: 100 grammi di golosità

### FARCITO



### VARIANTI



## Panciocolato e Granpangocciolato

- Farina italiana
- Impasto ricco di gocce di cioccolato fondente

### FARCITO



### VARIANTI



## Fagotto crema e cioccolato

- Farina italiana
- Farcitura italiana bigusto
- Uova da galline allevate a terra

### FARCITO



### VARIANTI





## PRELIBATA COMBINAZIONE DI SAPORI

Sfoglia fragrante arricchita dalla dolcezza dello sciroppo d'acero e dalla croccantezza delle noci Pecan

## TRECCIA NOCI PECAN

• Gustosa sfoglia fragrante • Con noci Pecan e sciroppo d'acero



61764  
TRECCIA NOCI PECAN

98g 40pz 175-185°C 20-25'

## TRECCIA

• Farina italiana • Uova da galline allevate a terra • Farciture italiane a vista



94076  
TRECCIA ALLA CREMA

85g 50pz 190°C 25'



94077  
TRECCIA ALLA CREMA DI NOCCIOLE  
E CACAO MAGRO

85g 50pz 190°C 25'



## UN INTRECCIO DI BONTÀ

Deliziose sfoglie fragranti con gustose farciture a vista.  
Irresistibili nel gusto e nell'aspetto

## INTRECCIO

• Farina italiana • Impasto bicolore • Farciture italiane



98443  
INTRECCIO ALLE MELE

90g 55pz 190°C 27-30'



06493  
INTRECCIO AI FRUTTI DI BOSCO

90g 55pz 190°C 27-30'



74081  
INTRECCIO ALLA CREMA DI NOCCIOLE  
E CACAO MAGRO

90g 55pz 190°C 27-30'

## VEGGY SFOGLIA

• Farina italiana • Impasto ai cereali • Senza ingredienti di origine animale  
• Farcitura italiana alla frutta



30429  
VEGGY SFOGLIA AL MIRTILLO

75g 55pz 190°C 25-30'



## SFOGLIE DALLE FORME ORIGINALI

Una dolce proposta ideale sia per la colazione  
che per la merenda con un cuore di sorprendente farcitura

## GEMMA

• Farina italiana • Farciture italiane • Deliziosa sfoglia fragrante



34450  
GEMMA ALLA CREMA DI NOCCIOLE  
E CACAO MAGRO

90g 55pz 180°C 20-25'



34449  
GEMMA ALLA CREMA DI LATTE

90g 55pz 180°C 20-25'

## ALTRE SFOGLIE



34825  
CANNOLO ALLA CREMA  
DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

75g 50pz 170°C 23-25'



08250  
TOSCANELLA ALLE MELE

90g 60pz 180°C 30'



83023  
DELIZIA ALLA CREMA

75g 50pz 190°C 25'





## UNA COCCOLA AD OGNI MORSO

Ricetta ispirata alla tradizione francese  
con impasto al burro e un sapore avvolgente

## PASTE



95524  
PAIN AU CHOCOLAT TUTTOBURRO

70g 50pz 170-185°C 15-20'



11356  
GIROLAPIÙ

100g 40pz 175-185°C 20-25'



34415  
PANCIOCCOLATO

70g 50pz 180°C 22'



34416  
GRANPANGOCCIOLATO

95g 50pz 180°C 25'



60483  
FAGOTTO CREMA E CIOCCOLATO

72g 55pz 165°C 26'

# Pausa Dolce

**DOLCE  
Vita**  
*il buongusto italiano*

Nella dolcezza dei prodotti **DolceVita** è racchiuso un vero e proprio **rituale di gusto**, pensato per trasformare una pausa caffè in una coccola speciale, da dedicare a sé o condividere con gli altri.

Un'ampia varietà di prodotti italiani, con golose farciture e soffici impasti per una pausa dolce ideale in ogni momento della giornata.

**Lasciati sorprendere dalla preziosità delle cose semplici**, sono proprio quelle che rendono davvero felici.



# Già Cotti



# Mini

### Bombolone

- Farina italiana
- Farciture italiane
- Morbido impasto tipo Krapfen
- Zuccherati in superficie
- Non necessitano cottura

<b>SEMPLICE</b>	<b>FARCITO</b>
 58g	 71-75g

**VARIANTI**



### Ciampiùbella

- Farina italiana
- Morbido impasto tipo Krapfen
- Zuccherata in superficie
- Anche in formato maxi
- Non necessitano cottura

<b>SEMPLICE</b>	<b>MAXI</b>
 55g	 100g

**VARIANTI**



### Muffin

- Farina italiana
- Golose farciture italiane a vista
- Uova da galline allevate a terra
- Impasto morbido e soffice
- Non necessitano cottura

**FARCITO**

 90g

**VARIANTI**



### Melita

- Farina di frumento e mandorle
- 52% di mele nella farcitura e pezzettoni a vista
- Uova da galline allevate a terra
- Non necessitano cottura

**FARCITO**

 90g

**VARIANTI**



### Cornetto Minimo

- Farina italiana
- Farcitura italiana
- Uova da galline allevate a terra

<b>SEMPLICE</b>	<b>FARCITO</b>
 40g	 45g

**VARIANTI**



### Mini tuttoburro chapeau

- Ricetta alla francese
- Impasto al burro friabile e sfogliato
- Gustose farciture e decorazioni

<b>SEMPLICE</b>	<b>FARCITO</b>
 25g	 40g

**VARIANTI**



### Mini Croissant

- Farina italiana
- Farciture italiane
- Uova da galline allevate a terra

<b>SEMPLICE</b>	<b>FARCITO</b>
 25g	 30g

**VARIANTI**



### Mini Delizie Mix

- Sfoglie fragranti in formato mini
- Farina italiana
- Uova da galline allevate a terra
- Farcitura italiana a vista

**FARCITO**

 30g

**VARIANTI**



### Mini Già Cotti

- Farina italiana
- Farciture italiane
- Morbido impasto
- Non necessitano cottura

<b>SEMPLICE</b>	<b>FARCITO</b>
 22g	 25g

**VARIANTI**





## IL DOLCE CHE CONQUISTA IL PALATO

La sofficità dell'impasto unita alla golosità della farcitura per una vera esplosione di gusto

## BOMBOLONE

- Farina italiana • Farciture italiane • Morbido impasto tipo Krapfen
- Zuccherati in superficie



87942  
SEMPLICE

58g 24pz 2 ore



87950  
ALLA CREMA

75g 24pz 3 ore



87943  
ALLA CREMA DI NOCCIOLE  
E CACAO MAGRO

71g 24pz 3 ore

## CIAMPIÙBELLA

- Farina italiana • Morbido impasto tipo Krapfen • Zuccherata in superficie
- Maxi formato: 100 grammi di golosità



87981  
CIAMPIÙBELLA

55g 24pz 2 ore



26021  
CIAMPIÙBELLA MAXI

100g 24pz 2 ore



## UNA PAUSA DI GUSTO E SOFFICITÀ

Morbido impasto arricchito da un cuore di golosa farcitura e pezzettoni di cioccolato a vista

## MUFFIN

- Farina italiana • Golose farciture italiane a vista • Uova da galline allevate a terra
- Impasto morbido e soffice • Grande impatto in vetrina • Non necessita cottura



31547  
MUFFIN AL CIOCCOLATO


 90g  20pz  3 ore

## MELITA

- Farina di frumento e mandorle • Con pezzettoni di mela • Uova da galline allevate a terra
- 52% di mele nella farcitura • Prima di servire si consiglia di spolverare con zucchero a velo
- Non necessita cottura



07043  
MELITA

 90g  36pz  2 ore



## PICCOLE BONTÀ!

Dolcezze in formato mini, per una pausa dolce di gusto e morbidezza

# CORNETTO MINIMO

• Farina italiana • Farcitura italiana • Uova da galline allevate a terra



86877  
MINIMO SEMPLICE

 40g  60pz  170°C  20-25'



86880  
MINIMO ALL' ALBICOCCA

 45g  60pz  170°C  20-25'

# MINI TUTTOBURRO CHAPEAU

- Ricetta alla francese • Impasto al burro friabile e sfogliato
- Gustose farciture e decorazioni



69761  
MINI CROISSANT BURRO SEMPLICE

25g 100pz 170°C 15-17'



69906  
MINI PANCIOCCOLATO BURRO

28g 100pz 170°C 15-17'



15100  
MINI GIROLA BURRO

35g 100pz 170°C 15-17'



30413  
MINI TUTTOBURRO CHAPEAU  
ALL'ALBICOCCA

40g 80pz 175-185°C 20-23'



30412  
MINI TUTTOBURRO CHAPEAU  
CACAO E NOCCIOLA

40g 80pz 175-185°C 20-23'

# MINI CROISSANT

- Farina italiana • Farciture italiane • Uova da galline allevate a terra



61464  
SEMPLICE

25g 100pz 180°C 25'



61450  
ALBICOCCA

30g 100pz 170°C 25'



88052  
MIX ALBICOCCA E CREMA DI NOCCIOLE

30g 50+50pz 170°C 25'



62733  
CEREALI E MIELE

30g 100pz 170°C 23-25'

## MINI DELIZIE

- Sfoglie fragranti in formato mini • Farcitura italiana a vista
- Farina italiana • Uova da galline allevate a terra



88053  
MIX CIOCCOPAN E DELIZIA ALLA CREMA

30g 66pz + 66pz 180-190°C 20-25'



61466  
MINI DELIZIA ALLA CREMA

30g 140pz 190°C 23-25'

## BOMBOLINO

- Farina italiana • Morbido impasto
- Deliziose creme italiane • Non necessita di cottura



87990  
BOMBOLINO ALLA CREMA

25g 120pz 2 ore



34865  
BOMBOLINO AL CIOCCOLATO

25g 120pz 2 ore

## MINI CIAMPIÙBELLA

- Farina italiana • Morbido impasto
- Zuccherati in superficie • Non necessita di cottura



14708  
MINI CIAMPIÙBELLA

22g 65pz 2 ore



Pranzo



**Fatti per Te** è un marchio italiano di prodotti per il pranzo e per la pausa salata che offre un'ampia linea ispirata alle nostre ricette **tradizionali** e **regionali**, ideale per garantire ai tuoi clienti un pasto gustoso e di **qualità 100% italiana**.

Grazie alla **selezione delle materie prime** e alla cura nella preparazione, Fatti per Te racchiude tutto il gusto di un pasto preparato al momento con amore e attenzione, proprio come farebbe uno Chef!

Pratiche **monoporzioni** surgelate in carta riciclabile. **Pronte in pochi minuti** al microonde, per offrire un pasto gustoso e gratificante senza bisogno di una cucina.

I sapori della tradizione italiana anche fuori casa!



## FORMATI SPECIALI

Pasta fresca all'uovo, pomodoro italiano e saporitissimo ragù alla bolognese...  
Cinque strati di bontà inimitabili

## PRIMI



34153  
LASAGNA ALLA BOLOGNESE

- Pasta fresca all'uovo • Pomodoro italiano
- Ragù alla bolognese

350g 4pz per cassa 800w 6'30 min.



34151  
GNOCCHI ALLA SORRENTINA

- Gnocchi fatti con patate fresche italiane
- Pomodoro italiano

300g 4pz per cassa 800w 4 min.

Senza  
Glutine



34166  
RISOTTO ALLA PESCATORA

- Riso italiano • Senza Glutine
- Con calamari, gamberi, polpo e vongole

300g 4pz per cassa 800w 4 min.



34176  
TROFIE AL PESTO

- Pesto alla genovese • Pecorino Romano DOP
- Con pinoli e basilico

300g 4pz per cassa 800w 3'30 min.



## PASTA FRESCA ALL'UOVO

Funghi Champignon e Porcini uniti alla bontà della pasta fresca all'uovo tradizionale, proprio come la faresti tu!



**34168**  
SPAGHETTI ALLA CARBONARA

- Pasta fresca all'uovo
- Pecorino Romano DOP

300g 4pz per cassa 800w 4 min.



**34172**  
TAGLIOLINI VERDI SPECK E GORGONZOLA

- Pasta fresca all'uovo • Gorgonzola DOP

300g 4pz per cassa 800w 4 min.



**34149**  
FETTUCINE AL RAGÙ

- Pasta fresca all'uovo • Pomodoro italiano
- Ragù alla bolognese

300g 4pz per cassa 800w 4 min.



**34170**  
TAGLIATELLE AI FUNGHI

- Pasta fresca all'uovo
- Champignon e Funghi Porcini

300g 4pz per cassa 800w 4 min.



**34174**  
TORTELLINI CON PANNA E PROSCIUTTO

- Pasta fresca all'uovo • Panna fresca italiana

300g 4pz per cassa 800w 4 min.



**34155**  
RAVIOLI AL POMODORO

- Pasta fresca all'uovo • Pomodoro italiano
- Ricotta fresca italiana

300g 4pz per cassa 800w 4 min.



## PASTA DI SEMOLA

La semplice bontà della polpa di pomodoro e il carattere di una punta di peperoncino, per un pranzo fuori dalle righe



**RUMMO**

### 34180 MEZZE PENNE AL SALMONE

- Salmone norvegese affumicato con legno di faggio naturale • Panna fresca

PASTA DI SEMOLA RUMMO

300g 4pz per cassa 800w 4 min.



### 34178 MEZZE PENNE ALL' ARRABBIATA

- Polpa di pomodoro italiana

PASTA DI SEMOLA RUMMO

300g 4pz per cassa 800w 4 min.



### 82294 CACIO E PEPE

- Ricetta tradizionale
- Con pecorino romano D.O.C

300g 4pz per cassa 800w 4 min.





## IL TUO BUONGIORNO DAL SAPORE INTERNAZIONALE!

Uova strapazzate e bacon croccante  
per un piatto ideale per colazioni e brunch dal sapore internazionale

## ARRICCHISCI IL TUO MENÙ



85621  
UOVA E BACON  
*Sapore internazionale*

- Una proposta gustosa per il Brunch
- Uova da allevamento all'aperto
- Uova strapazzate
- Bacon croccante

150g 4pz per cassa 800w 2 min.



COLAZIONE  
INTERNAZIONALE



BRUNCH



PRANZO

## LE INSALATE



85623  
INSALATA POLLO, CEREALI E VERDURE

- Con riso rosso integrale e orzo
- Pollo e carote, peperoni, melanzane e mais

280g 4pz per cassa 350w 6 min.



85619  
INSALATA CEREALI E VERDURE

- Ricetta vegetariana
- Con farro
- Zucchine, piselli, carote, peperoni, ceci e mais

280g 4pz per cassa 350w 6 min.



PRANZO  
VELOCE



APERITIVO  
FINGER FOOD



DA GUSTARE  
SIA CALDE CHE FREDE

# Dessert

**DOLCE  
Vita** | Pasticceria  
*il buongusto italiano*

**Linea Pasticceria** Ingredienti di alta qualità e maestria si intrecciano per dar vita ad una linea speciale di alta pasticceria.

Ogni creazione diventa **un'esperienza irresistibile** per esaudire tutti i desideri dei cinque sensi.

Sapori speciali per celebrare la magia e la gioia dei **piccoli momenti di gusto** indimenticabili.



## DELIZIOSE E RAFFINATE

Le proposte perfette per concludere il pasto con un tocco di dolcezza.  
Un'esperienza di gusto irresistibile

## MONOPORZIONI



### 38305 TIRAMISÙ MONOPORZIONE

- Deliziosa crema al mascarpone e pan di spagna imbevuto al caffè
- Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro

 90g  6pz  Scongelaire per 30 min a 0°-5°



### 51729 PROFITEROLES SCURO MONOPORZIONE

- Deliziosi bigné farciti con panna avvolti da una scioglievole crema al cioccolato
- Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro

 70g  6pz  Scongelaire per 4 ore a +5°



### 38288 CREMA CATALANA MONOPORZIONE

- Il tipico dessert della Catalogna con deliziosa crema all'uovo
- Inclusa nella confezione una bustina di zucchero per caramellare la superficie
- Già impiattato nel tradizionale piatto di terracotta
- Senza Glutine

 105g  8pz  Scongelaire per 2 ore a 0°-5°



- Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



**43869**  
**CHEESECAKE AL CIOCCOLATO**  
**MONOPORZIONE**

- Arricchita in superficie da riccioli di cioccolato

100g 6pz Scongelaire per 30 min a 0°-5°



**38239**  
**CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO**  
**MONOPORZIONE**

- Arricchita in superficie da golosa purea ai frutti di bosco

110g 6pz Scongelaire per 30 min a 0°-5°



**43852**  
**CHEESECAKE AL CARAMELLO**  
**SALATO MONOPORZIONE**

- Arricchita in superficie da caramello salato

110g 6pz Scongelaire per 30 min a 0°-5°



**45572**  
**DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE**

- Morbido pan di spagna farcito e ricoperto di crema al limone

95g 6pz Scongelaire per 30 min a 0°-5°



**07043**  
**MELITA**

- Farina italiana di frumento e farina di mandorle
- Con pezzettoni di mela a vista
- Prima di servire si consiglia di spolverare con zucchero a velo
- Uova da galline allevate a terra
- 52% di mele nella farcitura

90g 36pz Scongelaire per 2 ore



**43822**  
**TORTINO CUORE CALDO MORO**

- Goloso tortino dal cuore caldo
- Con farcitura ancora più cremosa

100g 12pz

**PREPARAZIONE TORTINO CUORE CALDO MORO**



**IN FORNO A MICROONDE**

Rimuovere il pirottino e riscaldare il prodotto congelato per 1 minuto a potenza medio-bassa (600W); oppure scongelare il prodotto per 2-3 ore, rimuovere il pirottino e riscaldare per 45/60 secondi a 350 W. Utilizzare supporti idonei all'utilizzo in microonde.



**IN FORNO VENTILATO**

Scongelaire il prodotto per 2-3 ore e riscaldare per 7/8 minuti a forno già caldo (200°C).







## UNA FETTA DI DOLCEZZA

Deliziosa pasta frolla e crema pasticcera al profumo di limone ricoperta di zucchero a velo e pinoli tostati

## TORTE



43347  
TORTA DELLA NONNA

- Deliziosa pasta frolla e crema pasticcera al profumo di limone ricoperta di zucchero a velo e pinoli tostati
- Pretagliata

 1300g  1pz  14 porzioni  Scongelaire per 4 ore circa a 0°-5°



44208  
PROFITEROLES SCURO

- Deliziosi bigné farciti con panna e avvolti da una morbida crema al cacao

 1300g  1pz  12 porzioni  Scongelaire per 4 ore circa a 0°-5°

# CATALOGO CLIENTI 2025

