



La Dolce Tuscia
PASTICCERIA



La Dolce Tuscia

PASTICCERIA

Azienda

Dalla passione artigianale e la capacità di mani esperte, nasce la pasticceria "La Dolce Tuscia".

Continuando la tradizione secolare di un territorio, da sempre vocato alle produzioni di qualità, la nostra azienda si propone con una linea di prodotti di alta pasticceria ai professionisti del canale Horeca.

Tutti i nostri prodotti sono "rigorosamente fatti a mano" nel rispetto della migliore tradizione pasticceria. Ogni torta viene realizzata con l'utilizzo delle materie prime più pregiate e lavorate con la sapienza di chi della pasticceria ha fatto un'arte.

Company

From artisan passion and the skill of expert hands, comes the patisserie of "La Dolce Tuscia".

Continuing the age-old tradition of an area which has always specialised in the production of high quality, our company presents a range of fine patisserie products to the professionals in the Horeca channel.

All our products are "strictly hand-made" in observance of the best patisseries tradition.

Every cake is made using the finest ingredients and the skill of those who have made patisserie an art.



SOMMARIO

p. 3



Monoporzioni e Mignon – Single Portion and Mignon

p. 9



Torte e Tranci – Cakes and Slicers

p. 19



Semifreddi- Spoon Desserts

p. 22



Prodotti da forno – Oven backed product

p. 25



Le Pretagliate – Precut Cakes

p. 27



Torte Retail – Retail cakes

p. 30



Ricorrenza – Speciality

p. 32



Scongellamento e conservazione – Defrosting times – Storage and service

Mono porzioni



C

Cod CA01025

Cod CA01025

Mono al Torroncino Gr. 70

Parfait al torroncino, copertura di morbido cioccolato fondente, decorato con granella di Pistacchi

Nougat parfait cover whit plain chocolate, decorated with chopped pistachios



B

Cod CA01085

Cod CA01085

Mono Cassata Siciliana Gr. 100

Classica Cassata Siciliana, con Ricotta di pecora fresca, gocce di Cioccolato e frutta candita

Classical Sicilian Cassata with fresh sheep's ricotta, drops of chocolate and candied fruit



C

Cod CA01024

Cod CA01024

Soufflé al cioccolato Gr. 90

Tortino con cioccolato fondente, burro fresco ed uova

Soufflé with dark chocolate, fresh butter and eggs



C

Cod CA01069

Cod CA01069

Mono Tiramisù con Savoiardi Gr. 100

Classico Tiramisù con Mascarpone fresco e biscotti savoiardi bagnati con caffè

Classic Tiramisu with fresh Mascarpone cheese and Lady fingers soaked in coffee

Monoporzioni

Cod CA01055

Mousse al Cioccolato Gr. 95

Mousse al cioccolato su pan di Spagna al rum ricoperta da un morbido cioccolato fondente.

Pronto all'uso

Chocolate mousse on rum flavoured sponge cake, topped with soft plain chocolate.

Ready to use



C

Cod CA01055

Cod CA01056

Mousse al Caffè Gr. 80

Mousse al caffè ed un velo di cioccolato Gianduia **Pronto all'uso**

Coffee mousse and a coating of Gianduia chocolate Ready to use

C

Cod CA01056



Cod CA01063

Mousse alla Nocciola Gr. 90

Saporita mousse alla nocciola con decoro di granella e cioccolato Gianduia. **Pronto all'uso**

Delicious hazelnut mousse decorated with Gianduia chocolate and chips.

Ready to use



C

Cod CA01063

Cod CA01057

Mousse di Tiramisù Gr. 75

Classica crema al tiramisù, con pan di Spagna bagnato al caffè. **Pronto all'uso**

Classic tiramisù cream, with sponge cake soaked in coffee. Ready to use

C

Cod CA01057



Cod CA01058

Mousse al Limone Gr. 85

Mousse al limone ricoperta con salsa al limone e decorata con limone a filetti.

Pronto all'uso

Lemon mousse topped with lemon sauce and decorated with lemon flakes. Ready to use



C

Cod CA01058



C

Cod CA01059



B

Cod CA01074

C

Cod CA01067



C

Cod CA01073

C

Cod CA01065



B

Cod CA011056

Single Portion

Cod CA01059

Mousse allo Yogurt e frutti bosco Gr. 85
Mousse allo Yogurt e F. di Bosco ricoperta da una delicata salsa ai frutti di bosco. **Pronto all'uso**

Yorghurt and Fruits of the Forest Mousse covered with a delicate fruits of the forest sauce Ready to use

Cod CA01074

Ricotta e Pere Gr. 80
Pasta frolla alle nocciole crema di ricotta e pere

Hazelnut flavoured shortcrust pastry, ricotta cream and pears

Cod CA01067

Mousse al Pistacchio Gr. 80
Mousse al pistacchio decorata con granella di pistacchio. **Pronto all'uso**

Pistachio mousse decorated with chopped pistachios. Ready to use

Cod CA01073

Choconut Gr. 70
Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al Cioccolato ed alla Nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia **Pronto all'uso**

A crispy biscuit pastry made of cocoa and hazelnut, double-coated with a mousse of Gianduia chocolate and hazelnut, topped with Gianduia chocolate glaze. Ready to use

Cod CA01065

Mousse Fragola e Ribes Gr. 90
Mousse alla fragola, ricoperta da una salsa alla fragola e decorata con Ribes. **Pronto all'uso**

Strawberry mousse, topped with strawberry sauce and decorated with redcurrants Ready to use

Cod CA011056

Mont Blanc Gr. 90
Un cuore di crema di marroni, ricoperta da panna e marroni, montati su un disco di meringa

A heart of chestnut cream, topped with cream and glacè chestnuts on a disc of meringue

Semifreddi Mignon

Cod 02001

Cioccolato Gr. 25

Mousse al cioccolato decorata con glassa di cioccolato fondente

Chocolate mousse decorated with plain chocolate icing

Cod 02004

Tiramisù Gr. 20

Classica crema al tiramisù, con pan di spagna bagnato al caffè

Classic tiramisù cream, with sponge cake soaked in coffee

Cod 02007

Nocciola Gr. 25

Mousse alla Nocciola ricoperta da un velo di cioccolato Gianduia

Hazelnut mousse covered with a coating of Gianduia chocolate

Cod 02008

Caffè Gr. 25

Mousse al Caffè decorata con una sfumatura di cioccolato Gianduia

Coffee mousse decorated with a touch of Gianduia chocolate

Cod 02002

Limone Gr. 25

Mousse al limone su pan di spagna al Limoncello

Lemon mousse on sponge cake, flavoured with Limoncello liqueur

Cod 02005

Fragola Gr. 25

Mousse alla fragola, su pan di spagna al Limoncello

Strawberry mousse, on sponge cake flavoured with Limoncello liqueur

Cod 02003

Yogurt e Frutti di bosco Gr. 25

Mousse di yogurt e frutti di bosco su pan di spagna alla vaniglia decorata con frutti di bosco

Yoghurt and fruits of the forest mousse on vanilla sponge cake decorated with fruit of the forest

Cod 02000

Cassatina Siciliana Gr. 50

Ricotta di pecora fresca, canditi, cioccolato ed una copertura di Marzipane

Fresh ricotta sheep cheese, candied fruit, chocolate, topped with marzipan

Cod 02006

Pistacchio Gr. 25

Mousse al Pistacchio, decorata con granella di pistacchio

Pistachio mousse, decorated with chopped pistachios

Cod 02009

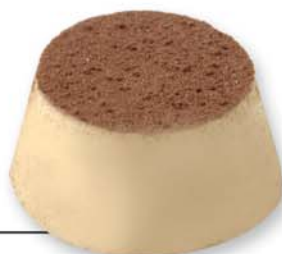
Mini Mont Blanc Gr. 20

Piccola meringa con panna e crema di marroni

Little meringue with fresh and chestnut cream



Cod. 02001



Cod 02004



Cod. 02007



Cod 02008



Cod. 02002



Cod 02005



Cod. 02003



Cod 02000



Cod. 02009



Cod 02006



Miniature Spoon Dessert



A

Cod. 02010

Cod. 02010

Scrigno al Cioccolato Gr. 35

Mousse di cioccolato decorato
con riccioli di puro cioccolato
fondente e al latte

*Plain chocolate mousse decorated
with pure plain and milk chocolate curls*

A

Cod 02011



Cod. 02011

Scrigno alla Nocciola Gr. 30

Gustosa Mousse alla Nocciola con
decoro di granella

*Delicious hazelnut mousse with
hazelnut chip decoration*



A

Cod 02012

Cod. 02012

Scrigno al Limone Gr. 30

Mousse al Limone con filetti di
scorza di limone di Sicilia

*Lemon mousse with strips
of Sicilian lemon peel*

A

Cod 02013



Cod. 02013

Scrigno alla Fragola Gr. 35

Fresca e profumata
Mousse alla Fragola
ricoperta da una delicata salsa

*Fresh, scented Strawberry Mousse
covered with a delicate sauce*



A

Cod 02014

Cod. 02014

Scrigno ai Frutti di Bosco Gr. 35

Mousse allo yogurt e Frutti di Bosco
ricoperta da una delicata salsa

*Yoghurt and Fruits of the Forest
mousse, covered with a delicate sauce*

Pasticceria Mignon

Mini Pastries

Bigné al Cioccolato mignon Gr. 25 Cod. 01079

Classico bigné farcito con crema al Cioccolato

Classic choux pastry beignet coated with chocolate cream

Tiramisù mignon Gr. 20 Cod. 01086

Classica crema al mascarpone con pan di spagna bagnato con caffè, rifinito con spolvero di cacao

Classic mascarpone cream with sponge cake soaked in coffee, finished off with a dusting of cocoa powder

Mini roll al Limone Gr. 35 Cod. 01089

Rotolino di pan di spagna farcito con crema al Limone

Mini roll of sponge cake coated with lemon cream

Mimosa mignon Gr. 25 Cod. 01085

Fresca e delicata crema allo zabajone arricchita di gocce di cioccolato, ricoperta con fiocchi di pan di spagna

Fresh and delicate zabajone cream enriched with chocolate drops, covered with flakes of sponge cake

Sacher mignon Gr. 20 Cod. 01087

Pan di spagna al cioccolato, confettura extra di albicocche, ricoperta con cioccolato fondente

Chocolate flavoured sponge cake, extra apricot jam, coated with plain chocolate

Bavarese al limone Gr. 30 Cod. 01082

Delicata crema bavarese, aromatizzata al limone

Delicate Bavarian cream, flavored with lemon

Bavarese alla fragola Gr. 30 Cod. 01077

Delicata crema bavarese con cuore di gelè alla fragola

Delicate Bavarian cream with a heart of strawberry gele'

Retail

Pasticceria Mista x 15 pz Gr. 350 Cod. 01029

Bavarese al Limone ed alla Fragola, Mimosa, Tiramisù e Sacher un comodo e sicuro vassoio.

Lemon and Strawberry Bavarian, Mimosa,

Tiramisu and Sacher in a safe and convenient tray

Semifreddi Mignon x 12 pz Gr. 300 Cod. 01042

Un assortimento di semifreddi Mignon contenuti in un sicuro e comodo vassoio

An assortment of frozen desserts Mignon content in a safe and convenient tray

Cassatine Mignon x 12 pz Gr. 600 Cod. 01021

Ricotta di pecora fresca, canditi, cioccolato ed una copertura di Marzapane

Fresh ricotta sheep cheese, candied fruit, chocolate, topped with marzipan



Pasticceria Mignon

Retail



Mini Pastries Retail



B

Cod 01021

B

Cod 01029



B

Cod 01042

Torte Credenza

Cod CA01041

Bavarese Gr. 1000

Pasta sfoglia con crema bavarese e scaglie di cioccolato bianco

Flaky pastry and bavarian cream decorate with white chocolate



B

Cod CA01041

Cod CA01039

Millefoglie Gr. 1200

Pasta sfoglia al burro con chantilly alle creme

Flaky pastry made with butter, with chantilly cream

B

Cod CA01039



Cod CA01075

Choconut Gr. 1150

Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al Cioccolato ed alla Nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia

A crispy biscuit pastry made of cocoa and hazelnut, double-coated with Gianduia chocolate mousse and hazelnut, topped with Gianduia chocolate glaze



A

Cod CA01075

Cod CA01061

Croccante al Cioccolato Gr. 1200

Un cuore di crema al Rum e croccante alle nocciole, con copertura di cioccolato alla gianduia

A heart of rum-flavoured cream and hazelnut crunch, topped with gianduia chocolate

A

Cod CA01061



Sideboard Cakes



A

Cod CA01046

Cod CA01046

Imperiale alla Banana Gr. 1250

Pan di spagna farcito con crema alla banana e al cioccolato, glassata con cioccolato fondente

Sponge cake filled with banana and chocolate cream, iced with plain chocolate

B

Cod CA01017



Cod CA01017

Morellina al Cocco Gr. 1200

Un croccante biscotto al Cocco farcito con cioccolato Gianduia e Panna fresca, ricoperta da cocco rapè

A crispy coconut biscuit filled with Gianduia chocolate and fresh cream, coated by grated coconut



A

Cod CA01030

Cod CA01030

Mimosa Gr. 1150

Fresca e delicata crema allo zabajone arricchita di gocce di cioccolato, ricoperta con fiocchi di pan di spagna

Fresh and delicate zabajone cream enriched with chocolate drops, covered with flakes of sponge cake

B

Cod CA011053



Cod CA011053

Ricotta e Pere Gr. 1200

Pasta frolla alle nocciole, crema di ricotta e pere

Hazelnut flavoured shortcrust pastry, ricotta cream and pears

Torte Credenza

Cod CA01081

Tiramisù Vaschetta Gr.1700

Classico Tiramisù con Mascarpone fresco, Pan di spagna inzuppato nel caffè e gocce di cioccolato fondente

Classic Tiramisu with fresh mascarpone, sponge soaked in coffee and dark chocolate chips

Cod CA01048

Tartufone Gr. 1200

Crema chantilly al cioccolato aromatizzata al Rum e decorata con sfoglia di cioccolato fondente

Chocolate rum flavoured chantilly cream, decorated with flakes of plain chocolate

Cod CA01033

Tiramisù Gr. 1150

Classica crema al mascarpone con pan di spagna bagnato con caffè, rifinito con spolvero di cacao

Classic mascarpone cream with sponge cake soaked in coffee, finished off with a dusting of cocoa powder

Cod. CA01049

Tartufata bianca alla Fragola Gr. 1100

Delicata mousse alla Fragola ricoperta da un velo di Cioccolato bianco

Delicate strawberry mousse covered with a fine layer of white chocolate.

Cod CA01045

Foresta Nera Gr. 1200

Crema chantilly arricchita di fragole e frutti di bosco, ricoperta da una sfoglia di cioccolato fondente

Chantilly cream enriched with strawberries and fruits of the forest, topped with a layer of plain chocolate

B

Cod CA01081



A

Cod CA01048



B

Cod CA01033



B

Cod CA01049



B

Cod CA01045



Sideboard Cakes



A

Cod CA01038

Cod CA01038

Crostata ai Frutti di Bosco Gr. 1250

Pasta frolla al burro, crema chantilly e una cascata di frutti di bosco

All-butter shortcrust pastry, chantilly cream and a cascade of fruits of the forest

B

Cod CA01037



Cod CA01037

Crostata di Frutta Gr. 1300

Pasta frolla al burro, crema chantilly e tanta frutta fresca e allo sciroppo

All-butter shortcrust pastry, chantilly cream and lots of fresh fruit and fruit in syrup



B

Cod CA01077

Cod CA01077

Cassata Siciliana Gr. 1350

Ricotta di pecora fresca, canditi, cioccolato ed una copertura di Marzapane
fresh ricotta sheep cheese, candied fruit, chocolate, topped with marzipan

B

Cod CA01031



Cod CA01031

Zuppa inglese Gr. 1300

Classica ricetta con crema pasticcera e al cioccolato, ricoperta di panna e ciliegie candite

Classic recipe with patisserie cream and chocolate cream, topped with cream and glacé cherries

Torte Credenza

Cod CA01043

Sacher Gr. 1100

Pan di spagna al cioccolato, confettura extra di albicocche, ricoperta con cioccolato fondente

Chocolate flavoured sponge cake, extra apricot jam, coated with plain chocolate



A

Cod CA01043

Cod CA01040

Saint Honorè Gr. 1100

Bigné farciti con crema chantilly, panna, crema pasticcera e al cioccolato. Decorata con ciliegie candite

Choux pastry balls filled with chantilly cream, cream, patisserie cream and chocolate cream. Decorated with glacè cherries

A

Cod CA01040



Cod CA01020

Torta Cubana Gr. 1250

Pan di spagna al cioccolato inzuppato con Rum, un velo di cioccolato gianduia ed una copertura di crema chantilly al caffè.

Chocolate sponge cake soaked with rum, a veil of chocolate praline and coverage with chantilly cream coffee



B

Cod CA01020

Cod CA011052

Charlotte ai Frutti di Bosco Gr. 1350

Delicata farcitura alla crema zabajone, copertura di frutti di bosco e corona di panna

Delicate zabajone cream filling, topped with fruits of the forest and a crown of cream

B

Cod CA011052



Sideboard Cakes



B

Cod CA01076

Cod CA01076

Banoffi Gr. 1200

Pasta frolla ricoperta da uno strato di
banane fresche a fette,
morbido toffee e panna

*A shortcut pastry topped with fresh
banana slices, smooth toffee and cream*



B

Cod CA01042

Cod CA01042

Charlotte Gr. 1300

Pan di Spagna farcito con creme allo
zabajone e al cioccolato,
ricoperta da panna

*Sponge cake filled with zabajone cream
and chocolate topped with cream*



A

Cod CA01019

Cod CA01019

Torta Gianduia Gr. 1300

Farcitura di crema alla gianduia,
decorata con granella di nocciole e cioc-
colato fondente

*Gianduia cream filling, decorated with
hazelnut chips and plain chocolate*

Cod CA01082

Trancio Meringa Gr. 900

Croccante base di Meringa, farcita con panna fresca e meringa all'italiana, decorato con granella di meringa

Crunchy meringue base, topped with fresh cream and Italian meringue, decorated with meringue

Cod CA01050

Tiramisù Trancio Gr. 1200

Savoiardi e pan di spagna bagnati con caffè, farciti con delicata crema allo zabaione e spolverato con cacao

Lady fingers and sponge cake soaked in coffee, filled with delicate zabaione cream and finished off with a dusting of cocoa powder

Cod CA01051

Saint Honorè Trancio Gr. 1000

Bigné farciti con crema chantilly, montati su pan di spagna e farciti con panna e chantilly al cioccolato

Choux pastry balls filled with chantilly cream, set on sponge cake and filled with cream and chocolate chantilly cream

Cod CA01052

Mimosa Trancio Gr. 1100

Fiocchi di pan di spagna ricoprono una gustosa crema allo zabajone arricchita di gocce di cioccolato

Flakes of sponge cake cover a delicious zabajone cream enriched with chocolate drops

Cod CA01053

Yogurt e Frutti Bosco Trancio Gr. 1000

Mousse allo Yogurt e Frutti di Bosco

Yorghurt and Fruits of the Forest Mousse



A

Cod CA01082



A

Cod CA01050

A

Cod CA01051



A

Cod CA01052



B

Cod CA01053





A

Cod CA01026

Cod CA01026

Trancio al Caffè Gr.1000

Pan di spagna farcito con semifreddo
al Caffè arabica

*Sponge cake with Arabian coffee
semifreddo*

A

Cod CA011050



Cod CA011050

Trancio alla Nocciola Gr. 1100

Mousse alla nocciola su pan di
spagna aromatizzato con rum

*Hazelnut mousse on sponge cake
flavoured with rum*

A

Cod CA011051



Cod CA011051

Trancio Tartufo Gr. 1300

Crema al cioccolato aromatizzata
con rum ricoperta
da sfoglia di cioccolato fondente

*Chocolate cream flavoured with rum
topped with flakes of plain chocolate*

B

Cod CA01054



Cod CA01054

Torta di Frutta Trancio Gr. 1250

Pasta frolla al burro
con frutta fresca e sciroppata

*All-butter shortcrust pastry with
fresh fruit and fruit in syrup*

Profiteroles e Delizie

Cod CA01088

Profiteroles al cioccolato bianco vaschetta Gr.1200

Bigné farciti con crema chantilly e ricoperti da una delicatissima crema al cioccolato bianco.

Cream puffs filled with chantilly cream and covered with a delicate white chocolate cream.

Cod CA01062

Profiteroles al Cioccolato ovale Gr. 1200

Bigné farciti con crema chantilly ricoperti con morbido cioccolato fondente

Choux pastry balls filled with chantilly cream, iced with soft plain chocolate

Cod CA01064

Profiteroles al Cioccolato vaschetta Gr. 1200

Bigné farciti con crema chantilly ricoperti con morbido cioccolato fondente

Choux pastry balls filled with chantilly cream, iced with soft plain chocolate

Cod CA01071

Profiteroles al Limone vaschetta Gr. 1200

Bigné farciti con crema al limone e ricoperti con panna al limone

Choux pastry balls filled with lemon cream, iced with lemon-flavoured cream

Cod CA01072

Delizia al Limone Gr. 1300

Un cuore di crema al limone con pan di spagna farcito con chantilly al limone

A lemon cream heart with sponge cake filled with lemon chantilly cream



B

Cod CA01088

B

Cod CA01062



B

Cod CA01064



B

Cod CA01071



B

Cod CA01072





Spoon
Semifreddi

Dessert

Semifreddi

Cod CA01029

Bavarese alla Fragola Gr. 1150

Delicata bavarese con un cuore di gelè alla Fragola

A delicate bavarian cream with a heart of strawberry gelé

Cod CA01044

Mousse al Cioccolato Gr. 1200

Delicata mousse di cioccolato al rum e ricoperta da morbido cioccolato fondente

Delicate chocolate mousse flavoured with rum and topped with soft plain chocolate

Cod CA01034

Mousse al Limone Gr. 1000

Mousse al Limone su pan di spagna aromatizzato con Limoncello

Lemon mousse on sponge cake flavoured with Limoncello liqueur

Cod CA01035

Mousse alla Fragola Gr. 1000

Mousse alla Fragola su pan di spagna aromatizzato con Limoncello

Strawberry mousse on sponge cake flavoured with Limoncello liqueur

Cod CA01028

Bavarese al Cioccolato e Arancia Gr. 1300

Bavarese al cioccolato fondente con un cuore di gelè all'arancia

Bavarian bitter chocolate cream with a heart of orange gelé

B

Cod CA01029



B

Cod CA01044



B

Cod CA01034



B

Cod CA01035



B

Cod CA01028



Spoon Dessert



B

Cod CA01047

Cod CA01047

Mousse Yogurt e Frutti Bosco Gr. 1200

Mousse allo Yogurt e frutti di bosco con pan di spagna alla vaniglia

Yoghurt and fruits of the forest mousse on vanilla sponge cake



B

Cod CA01068

Cod CA01068

Mousse alla Nocciola Gr. 1100

Mousse alla Nocciola su pan di spagna aromatizzato con Rum

Hazelnut mousse on sponge cake flavoured with rum



B

Cod CA011035

Cod CA011035

Cheesecake ai frutti di bosco Gr. 1250

Delicato contrasto di formaggi, creme e meringa, glassato con una salsa di frutti di bosco

Delicate contrast of cheeses, creams and meringue, glazed with a fruits of the forest sauce



B

Cod CA01032

Cod. CA01032

Mousse al Marron Glacé Gr. 1100

Crema di Marroni e Panna al Marron glacé su fondo di meringa all'italiana.

Chestnut cream and glacé chestnut cream on an Italian-style meringue base.



B

Cod CA01047

Cod. CA01047

Moka and toffee

Crunch di pasta frolla al burro, uno strato di crema toffee ed una delicata bavarese al Caffè

Crunch short-crust pastry with butter, a layer of toffee cream and a delicate Bavarian Coffee

Prodotti da forno

Oven baked product



AA

Cod CA01021



Cod CA01021

Torta della Nonna Gr. 1350

Pasta frolla al burro, crema pasticcera aromatizzata al limone, ricoperta con Pinoli e Mandorle

All-butter shortcrust pastry, lemon flavoured patisserie cream, topped with pine nuts and almonds

AA

Cod CA01010



Cod CA01010

Torta Ricotta e Amaretti Gr. 1300

Delicato impasto di Ricotta e Amaretti, su pasta frolla al burro

Delicate combination of ricotta and macaroons, on all-butter shortcrust pastry

AA

Cod CA01066



Cod CA01066

Torta di Mele Gr. 1100

Pasta frolla farcita con crema pasticcera e ricoperta da Mele a fette

Shortcrust pastry filled with patisserie cream and topped with slices of apple

AA

Cod CA01027



Cod CA01027

Caprese Gr. 1000

Morbido impasto con cioccolato fondente, burro fresco e granella di Mandorle

Soft dough with dark chocolate, fresh butter and chopped almonds

Oven baked product

Cod CA01007

Crostata di Ciliegie Gr. 1100

Pasta frolla e confettura extra di ciliegie

Shortcrust pastry and extra cherry jam



A

Cod CA01007

Cod CA01009

Crostata di Albicocche Gr. 1100

Pasta frolla e confettura extra di albicocca

Shortcrust pastry and extra apricot jam



A

Cod CA01009

Cod CA01036

Torta al Limone Meringata Gr. 1200

Crema al Limoncello ricoperta da fiocchi di Meringa, su pasta frolla al burro

Limoncello liqueur cream topped with flakes of meringue, on all-butter shortcrust pastry



A

Cod CA01036

Cod CA01016

Crostata al Limone Gr.1400

Pasta frolla al burro con farcitura di crema al Limone

Butter short-crust pastry filled with Lemon cream



A

Cod CA01016

Cod CA01015

Crostata al Cioccolato Gr.1400

Pasta frolla al burro con farcitura di cioccolato gianduia.

Butter short-crust pastry filled with Chocolate cream



A

Cod CA01015

Precut Cakes

Le Pretagliate



Le Pretagliate Precut Cakes

Cod PT01016

Torta al Limone Gr. 1400

Crema al Limoncello ricoperta da fiocchi di Meringa, su pasta frolla al burro
Limoncello liqueur cream topped with flakes of meringue, on all-butter shortcrust pastry



Cod PT01016

Cod PT01015

Torta al Cioccolato Gr. 1400

Pasta frolla farcita con crema al cioccolato
Shortcrust pastry filled with chocolate cream

A

Cod PT01015



Cod PT01021

Torta della Nonna Gr. 1350

Pasta frolla al burro, crema pasticcera aromatizzata al limone, ricoperta con Pinoli e Mandorle

All-butter shortcrust pastry, lemon flavoured patisserie cream, topped with pine nuts and almond



Cod PT01021

Cod PT011053

Ricotta e Pere Gr. 1200

Pasta frolla alle nocciole, crema di ricotta e pere

Hazelnut flavoured shortcrust pastry, ricotta cream and pears

B

Cod PT011053



Cod PT01075

Choconut Gr. 1100

Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al Cioccolato ed alla Nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia

A crispy biscuit pastry made of cocoa and hazelnut, double-coated with Gianduia chocolate mousse and hazelnut, topped with Gianduia chocolate glaze



Cod PT01075

Cod PT011035

Cheesecake ai frutti di bosco Gr. 1250

Delicato contrasto di formaggi, creme e meringa, glassato con una salsa di frutti di bosco

Delicate contrast of cheeses, creams and meringue, glazed with a fruits of the forest sauce

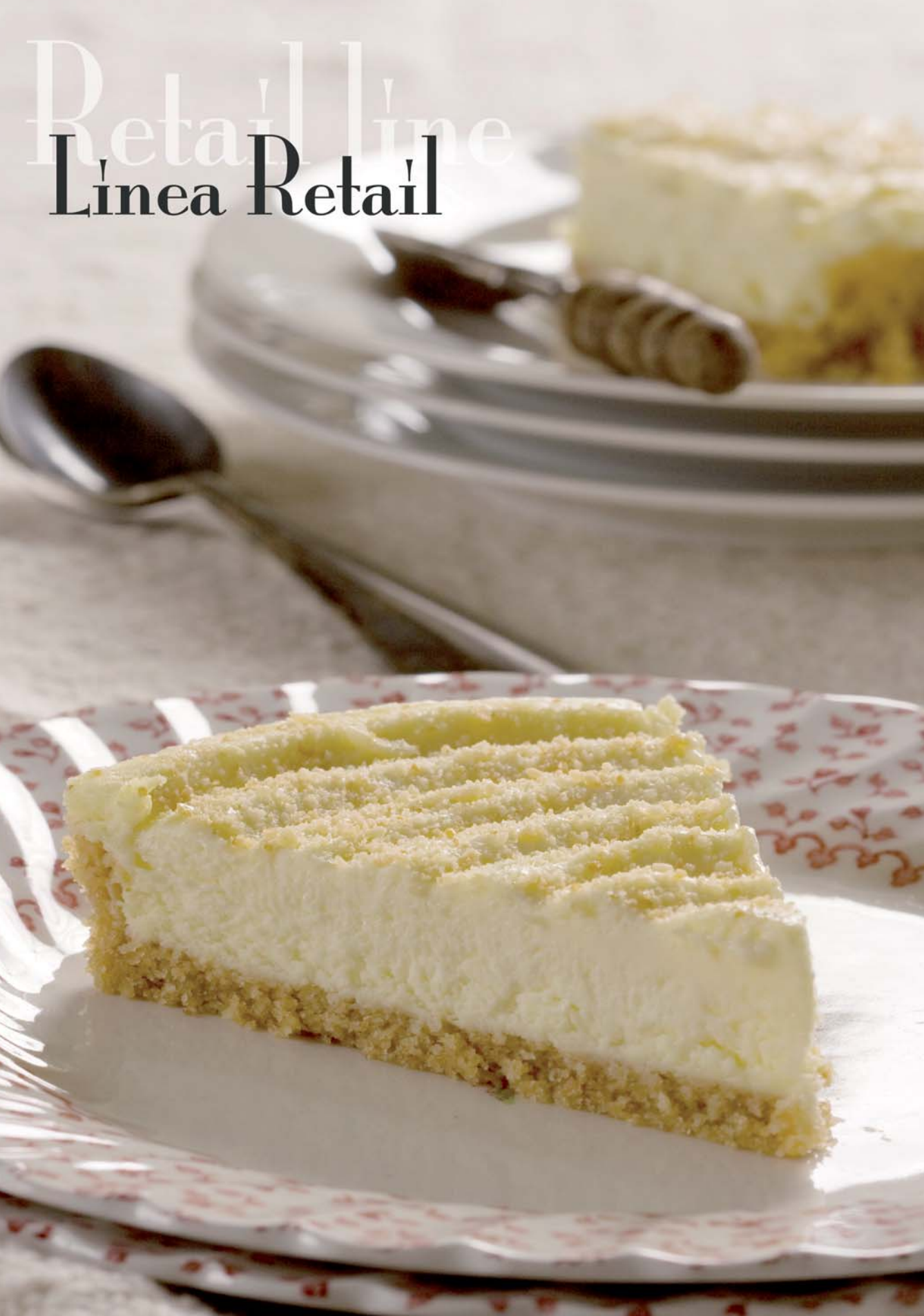
B

Cod PT011035



Retail line

Linea Retail



Torte Retail

Cod 09001

Croccante al Cioccolato Gr. 600

Un cuore di crema al Rum e croccante allenocciole, con copertura di cioccolato alla gianduia

A heart of rum- flavoured cream and hazelnut crunch, topped with gianduia chocolate



B

Cod 09001

Cod 09002

Imperiale alla Banana Gr. 700

Pan di spagna farcito con crema alla banana e al cioccolato, glassata con cioccolato fondente

Sponge cake filled with banana and chocolate cream, iced with plain chocolate



B

Cod 09002

Cod 09003

Mousse Yogurt e Frutti Bosco Gr. 600

Mousse allo Yogurt e frutti di bosco con pan di spagna alla vaniglia

Yoghurt and fruits of the forest mousse on vanilla sponge cake



B

Cod 09003

Cod 09004

Ricotta e Pere Gr. 600

Pasta frolla alle nocciole, crema di ricotta e pere

Hazelnut flavoured shortcrust pastry, ricotta cream and pears



B

Cod 09004

Retail Cakes



A

Cod 09005

Cod 09005

Sacher Gr. 600

Pan di spagna al cioccolato, confettura extra di albicocche, ricoperta con cioccolato fondente

Chocolate flavoured sponge cake, extra apricot jam, coated with plain chocolate



B

Cod 09006

Cod 09006

Mimosa Gr. 600

Fresca e delicata crema allo zabajone arricchita di gocce di cioccolato, ricoperta con fiocchi di pan di spagna

Fresh and delicate zabajone cream enriched with chocolate drops, covered with flakes of sponge cake



B

Cod 09007

Cod 09007

Tiramisù Gr. 600

Classica crema al mascarpone con pan di spagna bagnato con caffè, rifinito con spolvero di cacao

Classic mascarpone cream with sponge cake soaked in coffee, finished off with a dusting of cocoa powder



Confezione tipo per torte grandi

Package type for great cakes

Prodotti Ricorrenza

Cod 01011

Panpepato Gr. 300

Dolce della tradizione Natalizia, con
madorle, nocciole, miele, uva sultanina
e cioccolato

*Traditional Christmas cake with
almonds, hazelnuts, honey, sultanas and
chocolate*

Cod CA01084

Tronchetto al Cioccolato Gr. 900

Pan di spagna arrotolato farcito con
crema al cioccolato

*Rolled sponge cake filled with choco-
late cream*



B

Cod 01011



Cod CA01084



Tempi di Scongellamento – Defrosting Times

A

Togliere la torta dalla scatola e conservarla a temperatura ambiente per 4/5 ore; In frigorifero a 0°C/4°C 24 ore.

Remove the cake from the box and leave at room temperature for 4/5 hours or in the refrigerator at 0°C/4°C for 24 hours.

B

Togliere la torta dalla scatola e conservarla a temperatura ambiente per 4/5 ore; In frigorifero a 0°C/4°C 24 ore.

Remove the cake from the box and leave at room temperature for 4/5 hours or in the refrigerator at 0°C/4°C for 24 hours.

C

Non scongelare il prodotto.

Product not suitable for freezing.

AA

Togliere la torta dalla scatola e conservarla a temperatura ambiente per 4/5 ore; In frigorifero a 0°C/4°C 24 ore.

Remove the cake from the box and leave at room temperature for 4/5 hours or in the refrigerator at 0°C/4°C for 24 hours.

Conservazione e Servizio – Storage and Service

A

La torta mantiene le sue caratteristiche per 5/6 giorni se conservata ad una temperatura di 0°C/4°C.

The cake retains its characteristics for 5/6 days when stored at a temperature of 0°C/4°C

B

La torta mantiene le sue caratteristiche max 3 giorni se conservata ad una temperatura di 0°C/4°C.

The cake retains its characteristics for max 3 days when stored at a temperature of 0°C/4°C

C

Estrarre il prodotto dal freezer e servire dopo dieci minuti circa.

Take the product out of the freezer and serve after about ten minutes

AA

La torta mantiene le sue caratteristiche per 5/6 giorni se conservata ad una temperatura di 0°C/4°C. Si consiglia di scaldare leggermente il prodotto prima di servirlo.

The cake retains its characteristics for 5/6 days when stored at a temperature of 0°C/4°C. The product is best heated slightly before serving

La Dolce Tuscia s.a.s.

di Tosi Rizieri & C.

Via dell'Artigianato, 12
01012 Capranica (Vt) - Italia
tel.+39 0761 667159
fax +39 0761 668474
e-mail: info@dolcetuscia.it

dolcetuscia.com

 
MADE IN ITALY