



# CATALOGO 2026



Tel. 059 527156

[www.pasticceriaquadrifoglio.it](http://www.pasticceriaquadrifoglio.it)



*Come fatto in casa.*







Qui ogni dolce  
profuma di casa



# LA NOSTRA STORIA

## Dal 1978, una storia di famiglia.

Nata dalla passione per l'artigianalità, la nostra pasticceria crea dessert autentici e memorabili. Il nostro impegno quotidiano si basa sulla cura di ogni dettaglio, sull'utilizzo di materie prime fresche e sulla semplicità tipica del fatto in casa.



### 1978 - Le origini

La famiglia Canali avvia a Modena una piccola pasticceria che diventa punto di riferimento per i ristoranti locali.



### 1985 - Il laboratorio

L'attività si sposta a Piumazzo in un laboratorio dedicato esclusivamente alla produzione di dessert per la ristorazione, focalizzandosi su processi di alta qualità.



### 1995 - L'innovazione

Il lancio di Sorbissimo, sorbetto pronto da bere, permette all'azienda di approdare nella grande distribuzione.



### 2005 - Crescita e sviluppo

Grazie a nuove certificazioni e prodotti, l'azienda unisce con successo la tradizione artigianale all'innovazione.



### 2011 - Mercati esteri

L'azienda si internazionalizza raggiungendo Europa, America, Australia e Giappone, con l'ingresso della seconda generazione (Valeria e Marco) a garantire continuità.



### 2019 - Gruppo Emmi

L'acquisizione da parte del gruppo svizzero Emmi segna un salto di scala globale.



### 2023 - Una nuova casa

La produzione viene centralizzata a Campogalliano in una sede pensata per sostenere la continua crescita aziendale.



### 2026 - Emmi Dessert Italia

L'integrazione in Emmi Dessert Italia rafforza il posizionamento dell'azienda.



# I VALORI DI PASTICCERIA QUADRIFOGLIO

## RISPETTO E COESIONE

La nostra realtà si fonda sul **rispetto reciproco** e sulla **valorizzazione delle persone**. Crediamo che la **fiducia e la condivisione di obiettivi** siano il motore del nostro successo; restando fedeli alle nostre origini.

## AUTENTECITA' E COERENZA

La nostra promessa si fonda sulla **trasparenza: onoriamo le tradizioni** con uno stile costante e riconoscibile. Affrontiamo ogni sfida con serietà, assicurando che la qualità dei nostri prodotti rifletta sempre la coerenza e la responsabilità con cui operiamo ogni giorno.



## IMPEGNO E DEDIZIONE

L'eccellenza è il frutto della nostra dedizione quotidiana. Attraverso la **cura meticolosa dei dettagli** e la costante **ricerca del miglioramento**, manteniamo standard elevati, garantendo ai nostri clienti affidabilità e una qualità del lavoro sempre all'altezza delle loro aspettative.

## CREATIVITÀ E PASSIONE

**La passione è il motore della nostra evoluzione.** È l'energia che guida la nostra creatività verso nuove soluzioni, permettendoci di innovare costantemente senza mai perdere di vista l'anima artigianale che definisce la nostra identità.



# IL BENESSERE DELLE PERSONE AL CENTRO

## **Benessere, valorizzazione e crescita professionale.**

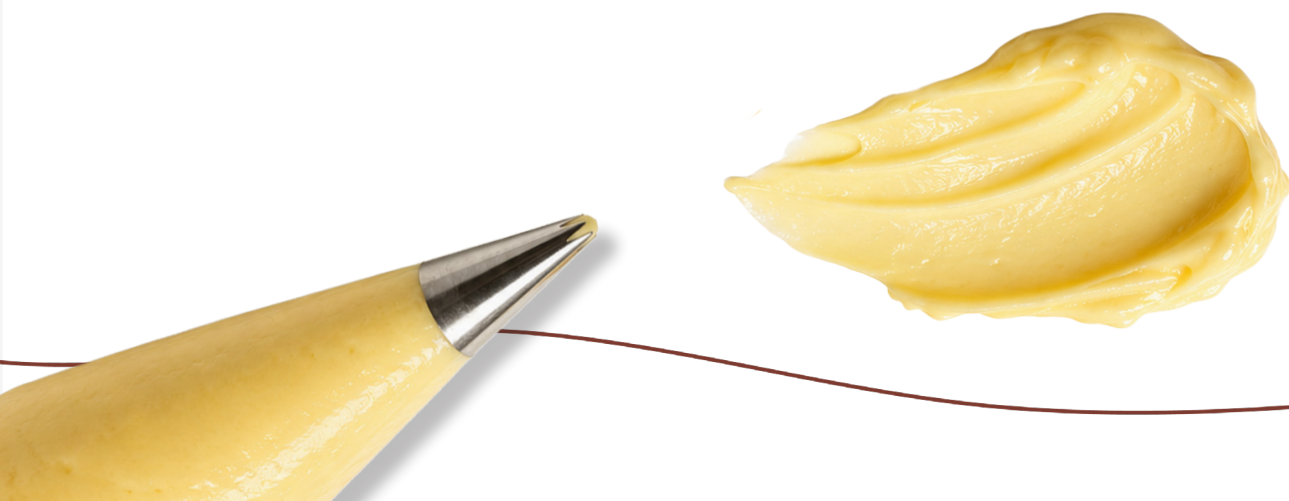
Crediamo che la qualità sia il riflesso del benessere di chi lavora con noi.

Promuoviamo un ambiente positivo, inclusivo e stimolante, che **valorizza l'equilibrio tra vita professionale e personale**. Attraverso percorsi di sviluppo, ascolto attivo e una forte cultura del lavoro di squadra, investiamo nelle persone per costruire insieme risultati d'eccellenza.

## **LAVORARE IN QUADRIFOGLIO**

### **Un luogo dove artigianalità e persone si incontrano.**

La nostra realtà unisce tradizione e innovazione, con lo sguardo sempre rivolto al futuro. Attraverso iniziative concrete dedicate al benessere, lavoriamo per rafforzare il senso di appartenenza e creare un ambiente inclusivo. In Pasticceria Quadrifoglio, l'artigianalità non riguarda solo i dessert, ma il nostro **modo autentico e attento di costruire relazioni durature**.





A photograph of three people in a kitchen setting, likely a bakery or cafe. On the left, a man with a beard and a brown apron is piping cream onto small pastries on a tray. In the center, a woman with dark hair and a brown apron is smiling and looking at a raspberry tart. On the right, another woman wearing a headscarf and a brown apron is stirring a large copper bowl. The background features a brick wall with shelves holding various jars and copper pots. The overall atmosphere is warm and professional.

# UN CATALOGO COSTRUITO SULL'ESPERIENZA

Questo catalogo è il frutto di due anni di analisi approfondita condotta a fianco di diverse realtà della ristorazione. Studiando le specificità di ogni segmento, dai ristoranti tradizionali ai locali modernabbiamo selezionato soluzioni che uniscono standard qualitativi elevati a una concreta utilità operativa, rendendo i nostri prodotti veri e propri strumenti di valore per il lavoro quotidiano dei nostri clienti.

## DALL'ANALISI ALLA SELEZIONE

### **Investire sulle persone per la qualità del domani.**

La nostra eccellenza nasce dal benessere di chi lavora con noi. Promuoviamo un ambiente stimolante che valorizza l'equilibrio tra vita privata e professionale, offrendo concrete opportunità di crescita. Attraverso valori di ascolto e collaborazione, e grazie a iniziative dedicate, costruiamo un senso di appartenenza solido, rendendo ogni collaboratore protagonista di un progetto inclusivo e orientato al futuro.

## UN SUPPORTO CONCRETO PER IL CLIENTE

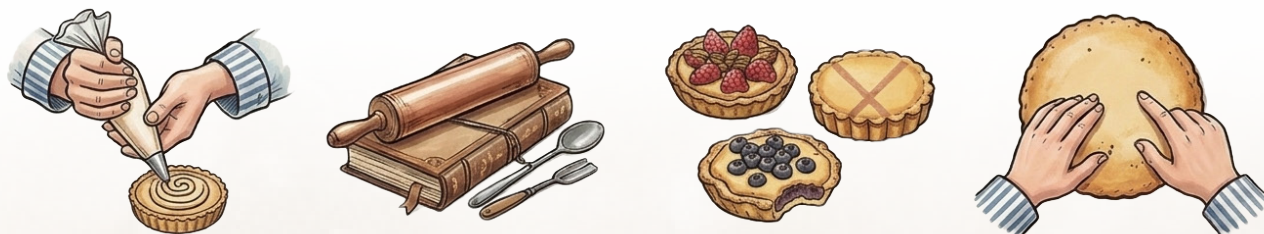
Siamo convinti che una selezione consapevole dei prodotti sia la chiave per elevare le performance di ogni attività. Il nostro catalogo non è solo una proposta commerciale, ma un vero strumento operativo progettato per supportare i professionisti nella scelta di un assortimento coerente, capace di ottimizzare il servizio e rispondere con efficacia alle aspettative del mercato.



# IL VALORE DELL'ARTIGIANALITÀ

Pur evolvendo attraverso l'analisi e lo studio del mercato, la nostra identità rimane saldamente ancorata alla **tradizione artigianale**.

Ogni prodotto è realizzato con passione ed esperienza da **professionisti del settore**: le leggere variazioni che possono presentare non sono imperfezioni, ma segni distintivi della nostra **manualità, testimonianza dell'autenticità e della cura** con cui lavoriamo ogni giorno.



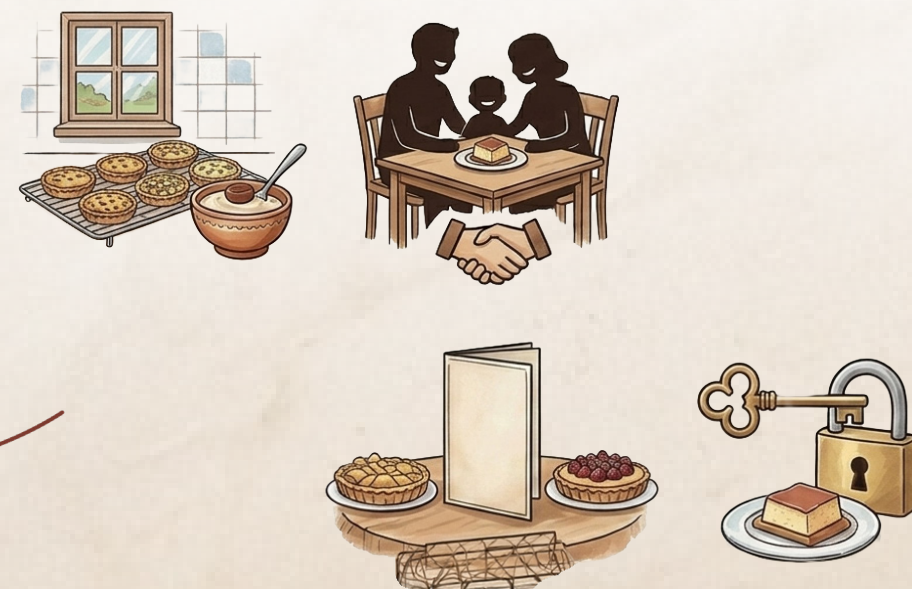
Il nostro obiettivo è mantenere viva l'idea di una pasticceria che richiama il fatto in casa, in cui ogni preparazione conserva un'identità propria e un legame diretto con chi la realizza.

# IL VALORE DEL “COME FATTO IN CASA”

Nel settore della ristorazione, la **percezione è fondamentale quanto la qualità**.

**Proporre dessert che evocano la genuinità e la manualità artigianale** non è solo una scelta stilistica, ma un vero e proprio strumento di vendita: crea fiducia nel consumatore, rafforza l'immagine del locale e differenzia l'offerta.

I prodotti Pasticceria Quadrifoglio, con le loro caratteristiche uniche e autentiche, trasformano il momento del dolce in un'esperienza memorabile, offrendo ai ristoratori un concreto vantaggio competitivo.





# FRESCHEZZA E QUALITA' COME PRINCIPI GUIDA

## Qualità e cura in ogni fase.

La freschezza è un pilastro fondamentale del nostro lavoro.

Attraverso una **selezione rigorosa delle materie prime e processi produttivi** attenti alla conservazione delle proprietà organolettiche, garantiamo standard qualitativi eccellenti.

Il nostro equilibrio tra spirito artigianale e organizzazione ci permette di offrire soluzioni pratiche per i nostri clienti, mantenendo sempre intatta l'autenticità dei nostri dessert.



# UN APPROCCIO ORIENTATO ALLA COLLABORAZIONE

Non ci limitiamo a essere fornitori, ma veri partner dei nostri clienti.

Crediamo che il dialogo e il confronto costante siano la base per costruire relazioni durature.

Grazie alla nostra flessibilità e all'importanza che diamo ai feedback, trasformiamo le esigenze specifiche di ogni attività in soluzioni concrete, puntando sempre al miglioramento continuo e alla crescita reciproca.



## UNO SGUARDO AL NOSTRO FUTURO

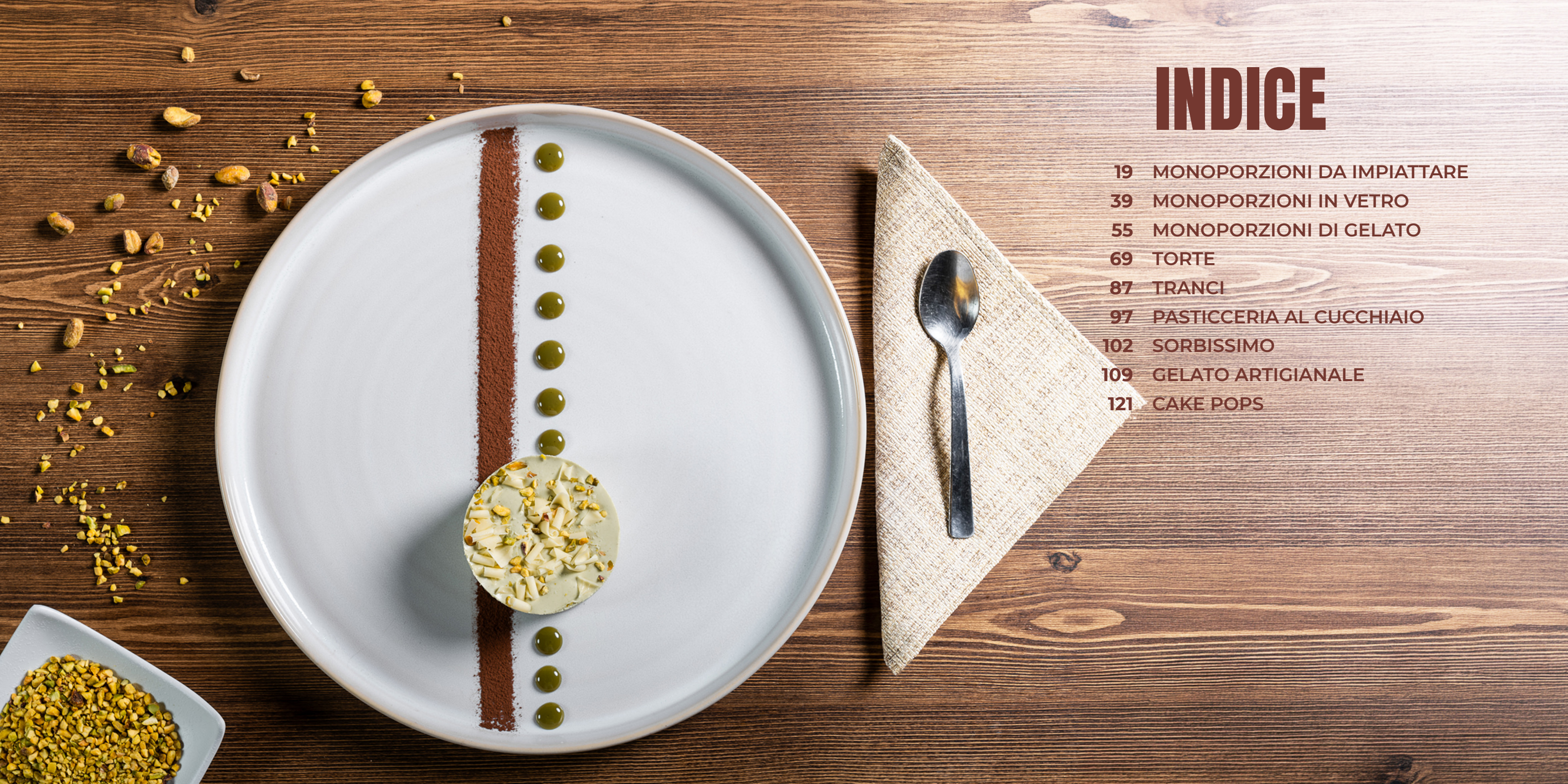
**Questo catalogo rappresenta un punto di arrivo, ma anche un punto di partenza.**

Il percorso intrapreso continuerà nei prossimi anni, con l'obiettivo di aggiornare e migliorare costantemente l'offerta, mantenendo al centro le esigenze dei clienti e le dinamiche del mercato. Pasticceria Quadrifoglio rimane **fedele ai propri valori**, ma allo stesso tempo è pronta a evolversi, investendo in idee, progetti e nuove opportunità.



# INDICE

- 19 MONOPORZIONI DA IMPIATTARE
- 39 MONOPORZIONI IN VETRO
- 55 MONOPORZIONI DI GELATO
- 69 TORTE
- 87 TRANCI
- 97 PASTICCERIA AL CUCCHIAIO
- 102 SORBISSIMO
- 109 GELATO ARTIGIANALE
- 121 CAKE POPS





# MONOPORZIONI DA IMPIATTARE

Porzioni singole che lasciano spazio alla creatività per l'impiattamento, per una carta dei dessert moderna, sfiziosa e perfettamente adattabile a diverse proposte di menù.







1



Servire direttamente dal  
frigorifero a +5°C.

Serve straight from the  
refrigerator at 5°C.

### 1 Zuccotto yogurt e lampone

Mousse allo yogurt su un biscotto croccante e cuore di lampone.

Yogurt mousse on a crunchy biscuit and raspberry heart.

81210 | 100g | 8p | 3-4 giorni

### 2 Cioccolatina con cuore di pistacchio

Un cuore di crema al pistacchio racchiuso in una delicata mousse al cioccolato ricoperta da fondente e decorata con pistacchio.

A heart of pistachio cream enclosed in a delicate chocolate mousse covered with dark chocolate and decorated with pistachio.

81707 | 100g | 8p | 3-4 giorni

*Affonda nel cuore morbida*

2



### 3 Tre cioccolati

Sopra una base di fragrante biscotto al cacao due golose mousses al cioccolato: al latte e bianco, decorato con riccioli di cioccolato fondente.

On a base of fragrant cocoa biscuit, two delicious chocolate mousses: milk and white, decorated with dark chocolate curls.

81215 | 100g | 8P | 3-4 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C

### 1 Zuccotto pistacchio

Mousse al pistacchio con cuore di crema di pistacchio su pan di spagna al cacao e salsa al lampone, decorato con cioccolato bianco e granella di pistacchio.

Pistachio mousse with a pistachio cream heart on cocoa sponge cake and raspberry sauce, decorated with white chocolate and pistachio grains.

81713 | 110g | 8P | 3-4 giorni

### 2 Zuccotto zuppa inglese

Crema pasticcera e al cioccolato, con savoiardi e pan di spagna imbevuti nell'alcherme.

Custard and chocolate cream, with ladyfingers and sponge cake soaked in alcherme.

81708 | 130g | 8P | 3-4 giorni



Pronti da servire





### **Cheesecake naked**

Cremona mousse al formaggio su una base di granella di biscotto caramellato. Perfetta da personalizzare.

Creamy cheese mousse on a base of caramelized biscuit crumbs. Perfect for customizing.

81717 | 80g | 8p | 3 giorni



### **1 Mono sacher**

Pan di spagna al cioccolato farcito con deliziosa marmellata di albicocche e ricoperto di salsa al cioccolato.

Chocolate sponge cake filled with delicious apricot jam and covered with chocolate sauce.

81712 | 90g | 8p | 3-4 giorni

### **2 Ricottino e fragoline**

Mousse di panna e ricotta su biscotto croccante con cuore di fragole decorato con fragoline di bosco.

Cream and ricotta mousse on a crunchy biscuit with a strawberry heart decorated with wild strawberries.

81206 | 130g | 8p | 3-4 giorni



### **3 Barozzino**

Mousse di mascarpone con base di torta al cioccolato, cuore di cioccolato fondente, decorato con riccioli tartufati.

Mascarpone mousse with chocolate cake base, dark chocolate heart, decorated with truffle curls.

81207 | 130g | 8p | 3 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C.

Serve straight from the refrigerator at 5°C.

- Zero sprechi
- Servizio veloce
- Food cost più controllato



### Muffin con cuore di cioccolato

Soufflé al cioccolato con cuore di cioccolato fondente.

Chocolate souffle with a dark chocolate heart.

85129 | 95g | 11p | 4-5 giorni

Togliere dal freezer e scaldare per 4 minuti a 180°C in forno oppure 1 minuto nel microonde a circa 350 W.

Remove from the freezer and heat for 4 minutes at 180°C in the oven or 1 minute in the microwave at approximately 350 W.

### Mini mousse al limone

Soffice mousse al limone su base di pan di spagna decorata con salsa al limone e riccioli di cioccolato bianco.

Soft lemon mousse on a sponge cake base decorated with lemon sauce and white chocolate curls.

81715 | 110g | 8p | 4 giorni

### Crema caramel

Sformato a base di latte, uova, zucchero, guarnito con caramello e cotto a bagnomaria come da tradizione.

Flan made with milk, eggs, sugar, garnished with caramel and cooked in a bain-marie as per tradition.

84502 | 135g | 10p | 4 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C



### 1 La pera

Dessert composto da mousse di pere con cuore di purea di pere su base di biscotto alle mandorle, glassa e decorazione in cioccolato.

Dessert consisting of pear mousse with a pear puree center on an almond biscuit base, glaze, and chocolate decoration.

85149 | 90g | 12p | 3 giorni

### 2 La fava

Dessert composto da morbida mousse al cioccolato fondente, con cuore di gustosa ganache al cioccolato fondente su base di brownie al cacao con pezzetti di nocciole caramellate.

Dessert consisting of a soft dark chocolate mousse, with a heart of tasty dark chocolate ganache on a cocoa brownie base with caramelized hazelnut pieces.

85152 | 60g | 12p | 3 giorni

### 3 Il mango

Dessert composto da mousse di mango e frutto della passione, con cuore di purea di mango su base di biscotto alle mandorle e ricoperto da gustosa glassa.

Dessert made with mango and passion fruit mousse, with a mango puree center on an almond biscuit base and covered with a tasty glaze.

85151 | 95g | 12p | 3 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +4°C

Serve straight from the refrigerator at 4°C

Effetto wow immediato  
Perfetta per chi cerca  
un dessert fresco e leggero  
Gestione semplice





### **Panna cotta**

Delicato sformato a base di panna cotta al naturale.

Delicate flan based on natural panna cotta.

89001 | 100g | 18p | 4-5 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C

### **1 Cremino**

Deliziosa mousse alla nocciola e al gianduja, su base croccante decorata con salsa di cioccolato.

Delicious hazelnut and gianduja mousse, on a crunchy base decorated with chocolate sauce.

81208 | 120g | 8p | 3 giorni

### **2 Crema catalana**

Deliziosa crema aromatizzata alla cannella, da flambare con zucchero di canna.

Delicious cinnamon-flavored cream, to be flambéed with brown sugar.

81702 | 100g | 8p | 5 giorni



*Nonoporzioni*







### **1 Tortino al cioccolato**

Soufflé al cioccolato con cuore di cioccolato.

Chocolate soufflé with a white chocolate.

85401 | 100g | 12p | 4 giorni

### **2 Dubai style pistachio lavacake**

Tortino al cioccolato e burro, ripieno al pistacchio e kataifi croccante.

Chocolate and butter cake, pistachio filling and crispy kataifi.

85139 | 100g | 12p | 4 giorni

Togliere dal freezer e scaldare  
per 1 minuto a circa 600 W.

Remove from the freezer  
and heat for 1 minute at  
approximately 600 W.





4

#### 4 Cassata siciliana

Pasta di mandorle con ricotta e gocce di cioccolato guarnita con frutta candita.

Almond paste with ricotta and chocolate chips garnished with candied fruit.

85140 | 100g | 10p | 2-3 giorni

#### 5 Cannoli siciliani

Croccante cialda ripiena di ricotta di pecora, decorata con canditi.

Crispy wafer filled with sheep ricotta, decorated with candied fruit.

84051 | 110g | 10p | 2 giorni

#### 6 Tortino ricotta e pere

Dischi di pan dolce con crema di ricotta e pezzetti di pere.

Sweet bread discs with ricotta cream and pear pieces.

80004 | 100g | 6p | 3 giorni



5



6



#### 1 Babà vuoto

Pasta lievitata inzuppata nel rum, da farcire o decorare a piacimento.

Leavened dough soaked in rum, to be filled or decorated as desired.

81105 | 130g | 15p | 3 giorni

#### 2 Babà alla crema

Pasta lievitata inzuppata nel rum, ripiena di crema chantilly e decorata con un'amarena.

Leavened dough soaked in rum, filled with Chantilly cream and decorated with a black cherry.

81101 | 150g | 8p | 3 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C

#### 3 Delizia al limone

Cupola di pan di spagna farcita e ricoperta con crema al limone.

Sponge cake dome filled and covered with lemon cream.

80011 | 100g | 6p | 2-3 giorni

34

35





1



3



2



4



5



\* Si servono direttamente dal freezer  
\* Veloci, pratici e senza preparazione  
\* Perfetti per aumentare le vendite del dessert

## 1 Tiramisu prontofreezer

Golosa crema semifreddo al mascarpone e allo zabaione, adagiata su un pan di spagna inzuppato nel caffè e decorata con cacao.

Delicious semifreddo cream with mascarpone and zabaglione, placed on a sponge cake soaked in coffee and decorated with cocoa.

81308 | 80g | 8p



## 2 Fior di latte e bosco prontofreezer

Golosa crema semifreddo al latte con cuore di salsa ai frutti di bosco, adagiata su pan di spagna e decorata con frutti di bosco canditi e riccioli di cioccolato bianco.

Delicious semifreddo milk cream with a heart of berry sauce, placed on sponge cake and decorated with candied berries and white chocolate curls.

81309 | 90g | 8p



## 3 Yogurt e mango prontofreezer

Golosa crema semifreddo allo yogurt con cuore di salsa al mango e frutto della passione, adagiata su pan di spagna e decorata con granella croccante e cocco rapè.

Delicious semifreddo yogurt cream with a heart of mango and passion fruit sauce, placed on sponge cake and decorated with crunchy sprinkles and grated coconut

81310 | 90g | 8p



## 4 Pistacchio salato prontofreezer

Golosa crema semifreddo al pistacchio con cuore al pistacchio salato, adagiata su un crumble al pistacchio e decorata con granella di pistacchio tostata e riccioli di cioccolato bianco.

Delicious semifreddo pistachio cream with a salted pistachio heart, placed on a pistachio crumble and decorated with toasted pistachio grains and white chocolate curls.

81311 | 90g | 8p



## 5 Caramello salato e arachidi prontofreezer

Golosa crema semifreddo al burro d'arachidi con cuore di caramello salato, adagiata su pan di spagna e decorata con fiocchi di caramello e riccioli di cioccolato fondente.

Delicious peanut butter semifreddo cream with a salted caramel heart, placed on sponge cake and decorated with caramel flakes and dark chocolate curls.

81312 | 90g | 8p



Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -18°C.  
Serving tip: Serve directly from the freezer at -18°C.



### 1 Innocente

Crema cheesecake al caramello ricoperta da una golosa ganache al cioccolato al latte arricchita con pezzetti di nocciole su una base di cornflakes e cioccolato.

Caramel cheesecake cream covered with a delicious milk chocolate ganache enriched with hazelnut pieces on a cornflakes and chocolate base.

60807 | 90g | 9p | 3 giorni



### 2 Mango e passion

Fresca mousse al mango con cuore di salsa al passion fruit su una base di fragrante biscotto al cocco e decorata con salsa tropicale e pezzetti di mango.

Fresh mango mousse with a heart of passion fruit sauce on a base of fragrant coconut biscuit and decorated with tropical sauce and pieces of mango.

60806 | 90g | 9p | 3 giorni



### 3 Choconut

Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al cioccolato e nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia. Senza glutine, senza lattosio.

A crunchy cocoa and hazelnut biscuit, two layers of chocolate and hazelnut mousse, covered with gianduia icing. Gluten-free, lactose-free.

60808 | 95g | 9p | 3 giorni



### 4 Cheesecake frutti di bosco

Gustoso semifreddo dalle note inconfondibili di crema ai formaggi, con glassa ai frutti di bosco.

Tasty semifreddo with unmistakable notes of cream cheese, with berry glaze.

60812 | 90g | 9p | 3 giorni



### 5 Cocco e cioccolato

Biscotto al cocco ricoperto da crema alla gianduia, farcito con una delicata mousse al cocco.

Coconut biscuit covered with gianduia cream, filled with a delicate coconut mousse.

60814 | 90g | 9p | 3 giorni



### 6 Tiramisù

Classica crema al mascarpone, su base di pan di spagna bagnato al caffè, decorato con cacao amaro.

Classic mascarpone cream, on a sponge cake base soaked in coffee, decorated with bitter cocoa.

60809 | 90g | 9p | 3 giorni



Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C



## DESSERT SENZA GLUTINE E LATTOSIO

- Non lasci nessun cliente senza dessert
- Trasmetti attenzione e cura verso il cliente
- Hai una soluzione sicura, pronta e già porzionata



# MONOPORZIONI IN VETRO

Monoporzioni in vetro, dai gusti più classici o innovativi, comode per un servizio veloce senza però rinunciare a gusto e qualità.





### 1 Mascarpone

Tradizionale dessert al mascarpone con base di cioccolato, finemente decorato con riccioli fondenti di amaretti glassati.

traditional mascarpone dessert with a chocolate base, finely decorated with iced amaretti curls.

68301 | 90g | 10p | 4-5 giorni

### 2 Mascarpone ai frutti di bosco

Mousse al mascarpone variegata con salsa e decorata con frutti di bosco.

Mascarpone mousse with sauce and decorated with berries.

68302 | 90g | 10p | 4-5 giorni

### 3 Mascarpone e torta al cioccolato

Mousse al mascarpone su base di salsa al cioccolato, arricchita da torta al cioccolato e spolverata di cacao.

Mascarpone mousse on a chocolate sauce base, enriched with chocolate cake and dusted with cocoa.

68303 | 90g | 10p | 4-5 giorni

### 4 Tiramisù

Mousse la mascarpone con pan di spagna imbevuto nel caffè e decorato con polvere di cacao.

Mascarpone mousse with sponge cake soaked in coffee and decorated with cocoa powder.

68304 | 90g | 10p | 4-5 giorni

### 5 Profiterol

Soffici bignè ripieni di panna e ricoperti da mousse al cioccolato, decorati con riccioli fondenti.

Soft cream puffs filled with cream and covered with chocolate mousse, decorated with dark chocolate curls.

68305 | 90g | 10p | 4-5 giorni

### 6 Zuppa inglese

Raffinate creme pasticcieri e al cioccolato, decorate con savoiardi al profumo d'alchermes.

Refined custard and chocolate creams, decorated with ladyfingers scented with alchermes.

68308 | 120g | 10p | 4-5 giorni

### 7 Profiterol fondente e zabaione

Finissima crema di fondente zabajone, con bignè ripieni di panna montata.

Finest dark chocolate cream zabaglione, with cream puffs filled with whipped cream.

68315 | 120g | 10p | 4-5 giorni

*Dessert in vetro*

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C  
Serve straight from the refrigerator at 5°C





### 1 Yogurt frutti di bosco

Crema di cheesecake allo yogurt su biscotto al burro, arricchita con frutti di bosco e salsa.

Yogurt cheesecake cream on butter biscuit, enriched with berries and sauce.

60151 | 80g | 6p | 5 giorni

### 2 Tiramisù gluten free

Crema al mascarpone e granella di savoiardi bagnati nel caffè, decorato con cacao amaro.

Crema al mascarpone e granella di savoiardi bagnati nel caffè, decorata con cacao amaro.

60153 | 80g | 6p | 5 giorni



### 3 Tre cioccolati

Mousse al cioccolato, ganache e mousse al cioccolato bianco su crumble di biscotto al cacao, decorata con riccioli di cioccolato.

Chocolate mousse, ganache and white chocolate mousse on cocoa biscuit crumble, decorated with chocolate curls.

60156 | 80g | 6p | 5 giorni



### 4 Lemon tart

Crumble di biscotto su crema al limone, decorata con panna montata, salsa al limone e scorzette candite.

Biscuit crumble on lemon cream, decorated with whipped cream, lemon sauce and candied peel.

60157 | 80g | 6p | 5 giorni



### 5 Cappuccino

Mousse al caffè e panna su base di biscotto al cacao, decorata con cacao in polvere.

Coffee and cream mousse on a cocoa biscuit base, decorated with cocoa powder.

60158 | 80g | 6p | 5 giorni



Scegli la tua Jar



Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C





### 1 Cheesecake cioccolato

Morbida mousse cheesecake su croccante biscotto al burro e decorata con riccioli di cioccolato.

Soft cheesecake mousse on crunchy butter biscuit and decorated with chocolate curls.

60913 | 100g | 12p | 6 giorni

### 2 Cheesecake ai mirtilli

Mousse cheesecake sopra alla tradizionale base di biscotti digestive e decorata con salsa ai mirtilli e mirtilli canditi.

Cheesecake mousse on top of a traditional digestive biscuit base and decorated with blueberry sauce and candied blueberries.

60914 | 110g | 12p | 4-5 giorni

### 3 Cheesecake limoni di Sicilia

Strepitosa mousse al formaggio, con delicata sala limoni mediterranei, su base di croccante biscotto.

Amazing cheese mousse, with delicate Mediterranean lemons, on a crunchy biscuit base.

60915 | 110g | 12p | 6 giorni

### 4 Mattonella

Crema al caffè e zabajone, intervallate da biscotti bagnati nell'espresso.

Coffee and zabaglione creams, interspersed with biscuits soaked in espresso.

60916 | 85g | 9p | 4-5 giorni



Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C



Servire direttamente dal  
frigorifero a +5°C

Serve straight from the  
refrigerator at 5°C

### **Cheesecake al caramello salato**

Mousse cheesecake sopra alla tradizionale  
base di biscotti digestive decorata con topping  
al caramello salato.

Cheesecake mousse on top of a traditional  
digestive biscuit base decorated with salted  
caramel topping.

60912 | 110g | 12p | 4-5 giorni

### **Semifreddo yogurt nel bosco**

Semifreddo allo yogurt, su un letto di salsa  
di frutti di bosco e arricchito da soffici  
meringhe sbriciolate

Yogurt semifreddo, on a bed of berry sauce  
and enriched with soft crumbled meringues

60919 | 80g | 12p



### **Semifreddo cioccolato bianco e mango**

Semifreddo alla vaniglia su crema al  
mango, arricchito con riccioli di cioccolato  
bianco.

Vanilla semifreddo on mango cream,  
enriched with white chocolate curls.

60918 | 80g | 12p





# Prontofreezer



2



1



3



## 1 Tiramisù prontofreezer

Morbido pan di spagna imbevuto di caffè, con crema di semifreddo al mascarpone e spolverata di cacao.

Soft sponge cake soaked in coffee, with semifreddo cream and mascarpone and dusting of cocoa.

60920 | 70g | 12p



## 2 Cheesecake caramello prontofreezer

Crema di semifreddo al formaggio su crumble di biscotti al burro con salsa al caramello salato.

Cream cheese parfait on butter biscuit crumble with salted caramel sauce.

60921 | 90g | 12p



## 3 Cheesecake ai frutti di bosco prontofreezer

Crema di semifreddo al formaggio su crumble di biscotti al burro con salsa ai frutti di bosco.

Semifreddo cheese cream on butter biscuit crumble with berry sauce.

60922 | 90g | 12p



Dal freezer alla tavola  
in un lampo: zero  
sbattimento, massimo  
gusto!



### 1 Cheesecake frutti di bosco

Crema al formaggio sormontata da biscotti digestive sbriciolati e frutti di bosco semi-canditi.

Cream cheese topped with crumbled digestive biscuits and semi-candied berries.

60071 | 70g | 6p | 3 giorni

### 2 Mousse al cioccolato

Golosa mousse al cioccolato adagiata tra due strati di granella di biscotto al cacao crunchy.

Delicious chocolate mousse nestled between two layers of crunchy cocoa biscuit crumbs.

60072 | 70g | 6p | 3 giorni

### 3 Tiramisù

Crema di mascarpone su savoiardi imbevuti di caffè decorata con uno spolvero di cacao.

Mascarpone cream on ladyfingers soaked in coffee decorated with a dusting of cocoa.

60073 | 70g | 6p | 3 giorni

*Perfetti anche per  
locali con poco personale  
Porzione ordinata  
e sempre uguale  
Valorizzano la carta  
dolci senza complicarla*



*Classici nel servizio*



### 1 Flute al limone

Delizioso sorbetto al limone da gustare in un comodo flute.

Delicious lemon sorbet to be enjoyed in a convenient flute.

14101 | 60g | 6p

### 2 Flute al caffè

Delizioso sorbetto al caffè da gustare in un comodo flute.

Delicious coffee sorbet to be enjoyed in a convenient flute.

14102 | 60g | 6p

### 3 Flute mango

Delizioso sorbetto al mango da gustare in un comodo flute.

Delicious mango sorbet to be enjoyed in a convenient flute.

14103 | 60g | 6p

### 4 Flute cocco e ananas

Delizioso sorbetto al cocco e ananas da gustare in un comodo flute.

Delicious coconut and pineapple sorbet to be enjoyed in a convenient flute.

14104 | 60g | 6p

Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -20°C.

Serving tip: Serve directly from the freezer at -20°C.



# Una pausa di freschezza

**Il finale perfetto:** una carezza di freschezza che pulisce il palato e chiude in bellezza ogni pasto!!



# MONOPORZIONI GELATO

Finissimo gelato in piccole porzioni  
in grado di soddisfare la voglia di un  
dessert fresco e goloso.



### 1 Tartufo bianco

Gelato al fior di latte con cuore di caffè, con cioccolato bianco, granella di meringa e zucchero a velo.



Fior di latte ice cream with a coffee heart, with white chocolate, meringue sprinkles and icing sugar.

85001 | 90g | 12p

### 2 Tartufo nero

Gelato al cioccolato, cuore di crema, con polvere di cacao, cioccolato fuso e granella di nocciole.



Chocolate ice cream, cream heart, with cocoa powder, melted chocolate and chopped hazelnuts.

85002 | 90g | 12p

### 3 Tartufo al pistacchio

Gelato al pistacchio con cuore di cioccolato, ricoperto di granella di pistacchio e fondente.



Pistachio ice cream with a chocolate heart, covered in pistachio grains and dark chocolate.

85004 | 90g | 12p

Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -18°C.

Serving tip: Serve directly from the freezer at -18°C.

### 4 Ananas

Sorbetto all'ananas contenuto nel suo frutto al naturale.



Pineapple sorbet contained in its natural fruit.

88001 | 100g | 12p

### 5 Cocco

Sorbetto al cocco contenuto nel suo guscio al naturale.



Coconut sorbet contained in its natural shell.

88002 | 90g | 9p

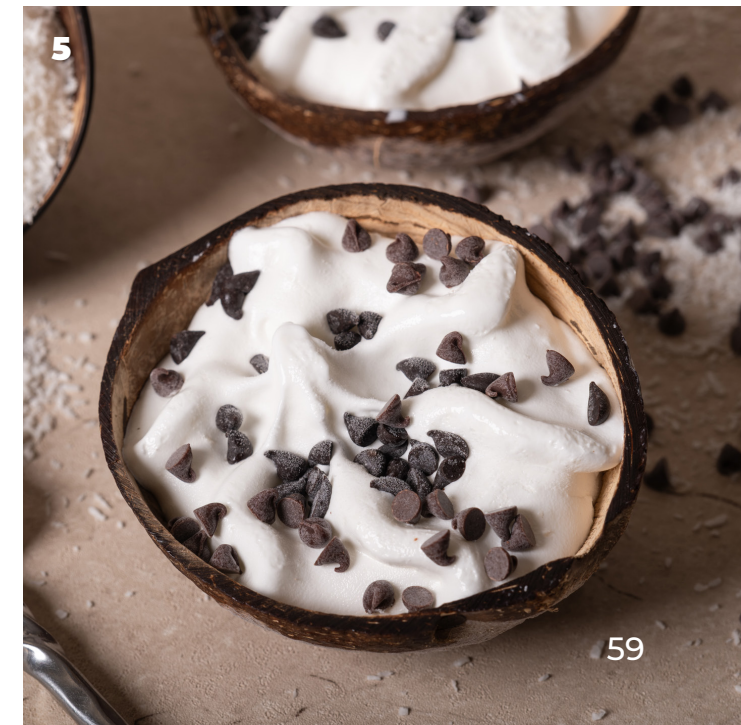
### 6 Limoncini

Sorbetto al limone racchiuso nel suo frutto al naturale.



Lemon sorbet enclosed in its natural fruit.

88003 | 90g | 10p







### 1 Mono meringa

Semifreddo di soffice crema chantilly e gocce di cioccolato racchiuso tra due dischi di meringa.

Semifreddo of soft chantilly cream and chocolate chips enclosed between two meringue discs.

85100 | 90g | 12p



### 2 Tartufo di pizzo bianco

Delizioso gelato alla mandorla con cuore di caffè, guarnito con granella di amaretto.

Delicious almond ice cream with a coffee heart, garnished with amaretto grains.

28019 | 110g | 15p

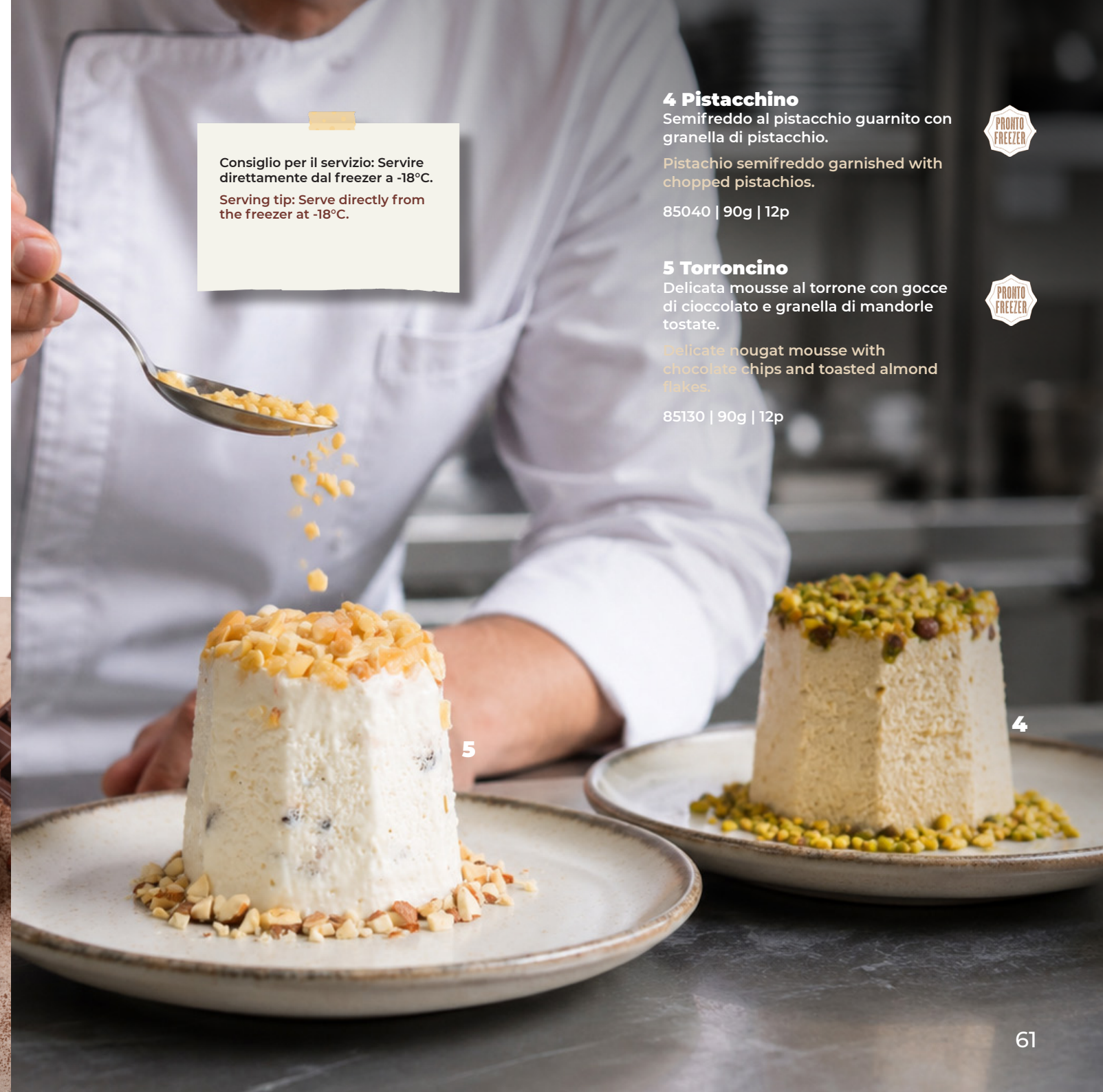


### 3 Tartufo di pizzo nero

Finissimo gelato alla nocciola e cioccolato ripieno di un morbido cuore di cioccolato fuso e ricoperto con polvere di cacao amaro.

Finest hazelnut and chocolate ice cream filled with a soft melted chocolate core and topped with bitter cocoa powder.

28020 | 110g | 15p



### 4 Pistacchino

Semifreddo al pistacchio guarnito con granella di pistacchio.

Pistachio semifreddo garnished with chopped pistachios.

85040 | 90g | 12p



### 5 Torroncino

Delicata mousse al torrone con gocce di cioccolato e granella di mandorle tostate.

Delicate nougat mousse with chocolate chips and toasted almond flakes.

85130 | 90g | 12p







### 1 Tartufo di pizzo liquirizia

Liquirizia gelato con cuore di panna e decoro al cacao.

Licorice ice cream with cream heart and cocoa decoration.

28021 | 110g | 15p



### 2 Tartufo di pizzo pistacchio

Goloso gelato al pistacchio con cuore al cacao.

Delicious pistachio ice cream with cocoa heart.

28022 | 130g | 15p

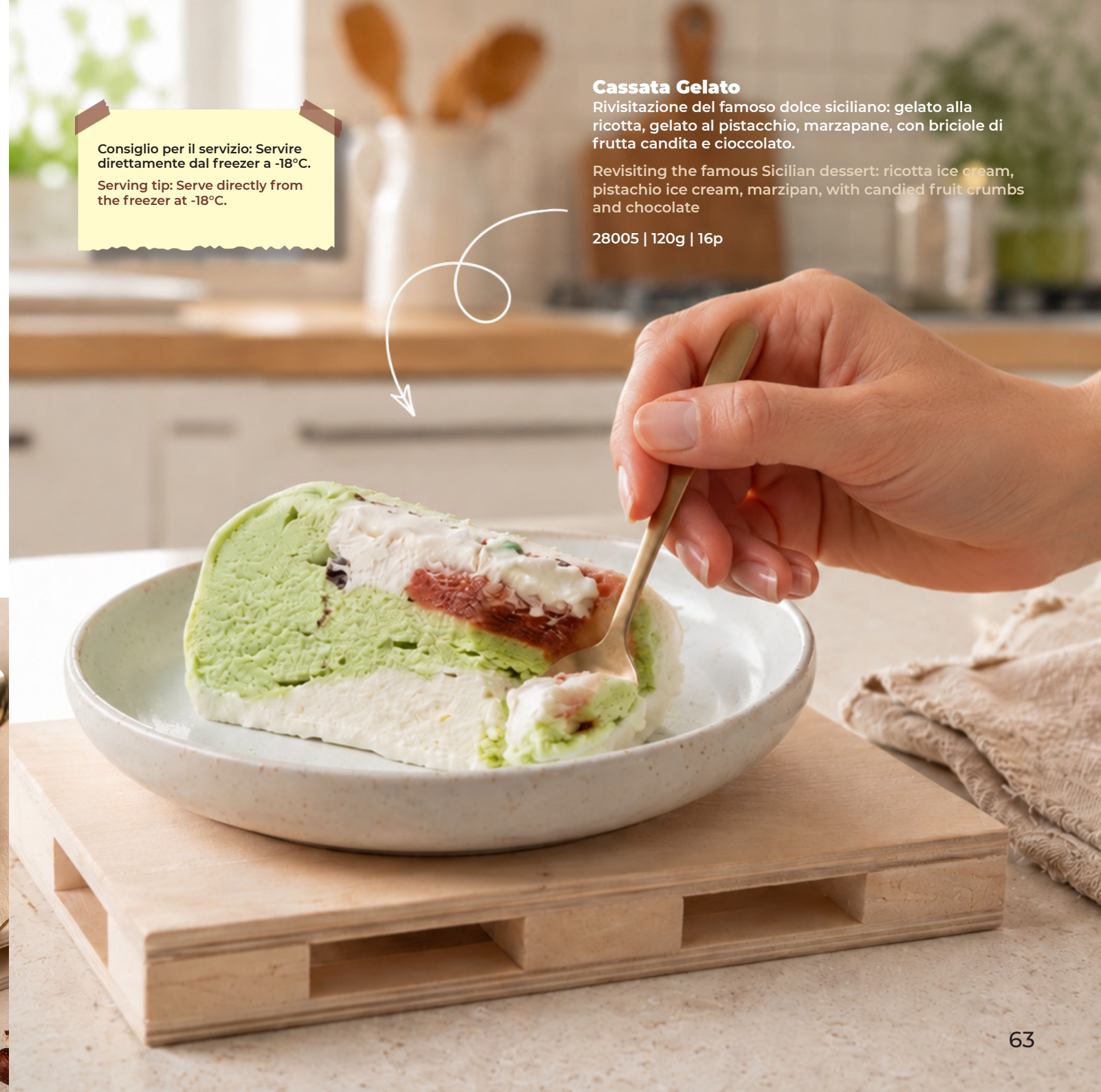


### 3 Nocciola imbottita

Delizioso gelato alla nocciola con ripieno di semifreddo alla nocciola.

Delicious hazelnut ice cream with hazelnut semifreddo filling.

28006 | 130g | 16p



### Cassata Gelato

Rivisitazione del famoso dolce siciliano: gelato alla ricotta, gelato al pistacchio, marzapane, con briciole di frutta candita e cioccolato.

Revisiting the famous Sicilian dessert: ricotta ice cream, pistachio ice cream, marzipan, with candied fruit crumbs and chocolate

28005 | 120g | 16p

Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -18°C.

Serving tip: Serve directly from the freezer at -18°C.



### Arca di Noe

Goloso gelato al fiordilatte variegato alla fragola, contenuto in simpatici animalotti.

Delicious fiordilatte ice cream with strawberry variegation, contained in cute little animals.

86512 | 65g | 12p



*Pensati per i più piccoli*



### Zoo Safari

Goloso gelato al fiordilatte variegato al cacao, contenuto in simpatici animalotti

Delicious fiordilatte ice cream with cocoa variegation, contained in cute little animals.

86507 | 50g | 12p



Fai sentire le famiglie benvenute



Rendi il momento del dolce più semplice per i genitori



Crei un ricordo positivo per tutta la famiglia

Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -18°C.  
Serving tip: Serve directly from the freezer at -18°C.





### Mignon Gelato

Cinque tipologie di mignon di gelato per soddisfare le piccole voglie di fine pasto.

Five types of mini ice cream to satisfy those little end-of-meal cravings.

28010 | 75g | 30p

Aiutano a dare  
varietà alla carta  
dolci senza  
complicare il menu

Ideali per chi  
vuole **“solo un  
assaggio”**

Piacciono a tavoli  
diversi e gruppi  
numerosi





Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -18°C.  
Serving tip: Serve directly from the freezer at -18°C.

### 1 Mochi cioccolato

Un piccolo scrigno di morbido impasto di riso farcito da goloso gelato al cioccolato.

A small treasure chest of soft rice dough filled with delicious chocolate ice cream.

10650 | 30g | 24p



### 2 Mochi cocco

Un piccolo scrigno di morbido impasto di riso farcito da cremoso gelato al cocco.

A small treasure chest of soft rice dough filled with creamy coconut ice cream.

10652 | 30g | 24p



### 3 Mochi mango

Un piccolo scrigno di morbido impasto di riso farcito da gustoso gelato al mango.

A small treasure chest of soft rice dough filled with tasty mango ice cream.

10653 | 30g | 24p





# TORTE

Il mondo invidia la tradizione pasticceria italiana. Noi non lo dimentichiamo, facendo la pasta frolla con solo burro e ingredienti che si trovano anche nelle cucine di casa.





### 1 Mousse ricotta e fragoline

Mix di panna fresca e ricotta con guarnizione di salsa e fragoline di bosco.

Mix of fresh cream and ricotta with sauce and wild strawberries topping.

58035 | 1350g | 1p | 3-4 giorni

### 2 Cheesecake speculoos

Golosa crema cheesecake su base di biscotto, decorata con crumble di speculoos e salsa al carmello salato.

Delicious cheesecake cream on a biscuit base, decorated with speculoos crumble and salted caramel sauce.

58028 | 1300g | 1p | 4-5 giorni

Pretagliata: 58511 | 1300g | 1p | 4-5 giorni

### 3 Lemon pie

Sfiziosa crema al limone su una morbida base di frolla, decorata con soffice meringa flambata.

Delicious lemon cream on a soft shortcrust pastry base, decorated with soft flambéed meringue.

58605 | 1400g | 1p | 4 giorni

### 4 Barozzina

Mousse al mascarpone su base di torta al cioccolato, decorata con salsa di fondente.

Mascarpone mousse on a chocolate cake base, decorated with dark chocolate sauce.

58013 | 1600g | 1p | 4-5 giorni

### 5 Pastiera napoletana

Un'antica ricetta napoletana a base di grano duro, ricotta e cubetti di arancia candita.

An ancient Neapolitan recipe based on durum wheat, ricotta and candied orange cubes.

58040 | 1400g | 1p | 5-6 giorni

### 6 Delizia babà limone

Cupole di pasta di babà ricoperte con crema al limone.

An ancient Neapolitan recipe based on durum wheat, ricotta and candied orange cubes.

50003 | 900g | 1p | 3-4 g

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C



Esporre a temperatura ambiente durante il servizio  
riporre in frigorifero a +5°C per la conservazione

Store at room temperature during serving and refrigerate at +5°C for storage.





2

3

1

### **1 Torta preferita**

Mousse allo yogurt naturale con salsa e frutti di bosco freschi.

Natural yogurt mousse with sauce and fresh berries.

55040 | 1300g | 1p | 4-5 giorni

### **2 Cheesecake basca**

Dolce al formaggio cotto ad alta temperatura, con superficie dorata e cuore morbido.

Cheese cake cooked at a high temperature, with a golden surface and a soft heart.

58523 | 1600g | 1p | 4-5 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C

### **3 Cheesecake ai frutti rossi**

Un fragrante biscotto racchiude un impasto di formaggio dolce, con salsa e frutti del sottobosco.

A fragrant biscuit enclosing a sweet cheese dough, with sauce and berries.

58022 | 1400g | 1p | 5-6 giorni

Pretagliata: 58512 | 1400g | 1p | 5-6 giorni



Torte per ogni occasione



4



3



2



1

### 1 Foresta nera

Tre strati di pan di spagna al cioccolato con crema di zabajone, ricoperti da sfolgie di cioccolato.

Three layers of chocolate sponge cake with zabaglione cream, covered with chocolate flakes.

58025 | 1350g | 1p | 3-4 giorni

### 2 Sacher

Pan di spagna al cioccolato farcito con confettura di albicocca ricoperto con salsa di cioccolato.

Chocolate sponge cake filled with apricot jam covered with chocolate sauce.

Pretagliata: 58008 | 1300g | 1p | 4-5 giorni

### 3 Coccotella

Pan dolce al cocco e morbido cioccolato alla nocciola, arricchiti da scaglie di cocco al naturale.

Sweet coconut bread and soft hazelnut chocolate, enriched with natural coconut flakes.

58015 | 1400g | 1p | 4 giorni

### 4 Cheesecake

Un gustoso biscotto racchiude un impasto di formaggio dolce.

A tasty biscuit encloses a sweet cheese dough.

55007 | 1100g | 1p | 4-5 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C

## LINEA DI TORTE PRETAGLIATE

- Rendi il servizio più veloce
- Arricchisci il buffet
- Zero tempi di taglio, zero briciole sul buffet



Servire direttamente dal  
frigorifero a +5°C

Serve straight from the  
refrigerator at 5°C



### 1 Ricotta e pera

Due dischi di pan dolce racchiudono una delicata mousse di ricotta con pere a tocchetti.

Two discs of sweet bread enclose a delicate ricotta mousse with diced pears.

58072 | 1550g | 1p | 4-5 giorni



### 2 Torta pistacchio e ricotta

Crema di ricotta e pistacchio su base di torta al cacao, arricchita con un cuore di pan di spagna, decorata con crumble di biscotto al cacao e granella di pistacchio.

Ricotta and pistachio cream on a cocoa cake base, enriched with a sponge cake heart, decorated with cocoa biscuit crumble and pistachio grains.

58027 | 1300g | 1p | 4-5 giorni



### 4 Torta caprese

Torta al cacao e mandorle, arricchita da granella di amaretti, dalla crosta leggermente croccante e dal cuore morbido e umido, dal gusto intenso e avvolgente.

Cocoa and almond cake, enriched with amaretti crumbs, with a slightly crunchy crust and a soft and moist center, with an intense and enveloping flavor.

58524 | 1100g | 1p | 4-5 giorni



### 5 Tenerina

Mix di finissimi tipi di cacao con spolvero di zucchero a velo.

Mix of the finest types of cocoa with a dusting of icing sugar.

55005 | 1000g | 1p | 4 giorni





### 1 Frutti di bosco

Fragrante frolla e crema chantilly fanno da base ad un ricco assortimento di frutti del sottobosco.

Fragrant shortcrust pastry and Chantilly cream form the basis for a rich assortment of forest fruits.

58004 | 1400g | 1p | 4 giorni

### 2 Torta di mele

Il sapore del più classico dei frutti, fragrante pasta frolla, crema pasticcera e mele fresche.

the flavour of the most classic of fruits, fragrant shortcrust pastry, custard and fresh apples.

58062 | 1500g | 1p | 5-6 giorni

### 3 Torta marasca

Invitanti amarene guaniscono un disco di pasta frolla con crema pasticciera e composta di amarene.

Inviting black cherries garnish a shortcrust pastry disc with custard and black cherry compote.

58034 | 1500g | 1p | 5-6 giorni

### 4 Torta brownie

Da un'antica ricetta medievale un mix di cioccolato, cacao, uova e arachidi tostate con ricetta rivisitata.

From an ancient medieval recipe a mix of chocolate, cocoa, eggs and toasted peanuts.

50100 | 950g | 1p | 5-6 giorni

### 5 Cremino

Strati di mousse alla nocciola e gianduja su base di pasta frolla al cioccolato.

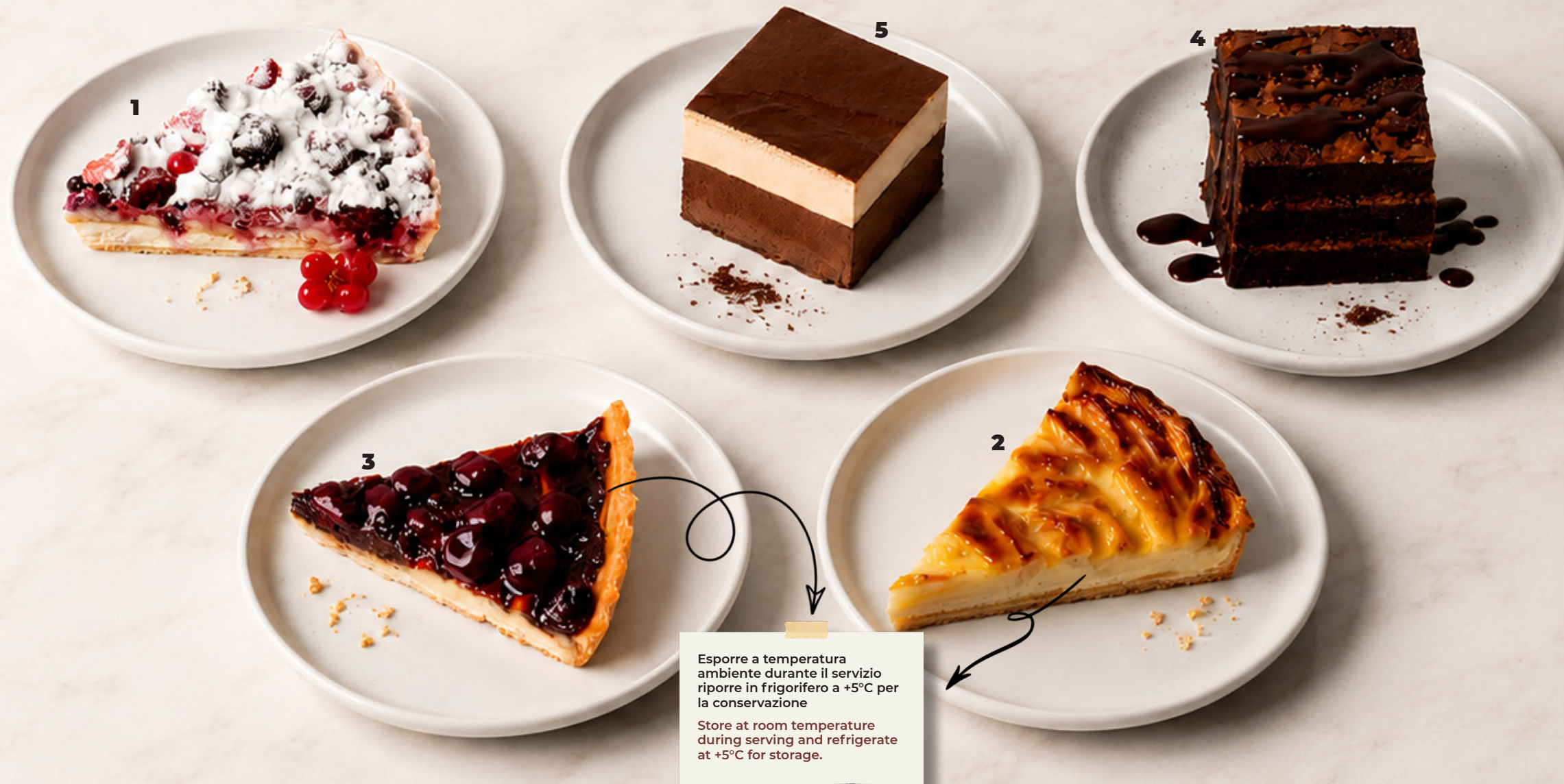
Layers of hazelnut and gianduja mousse on a chocolate shortcrust pastry base.

58020 | 1400g | 1p | 3-4 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C

# Fette di pura golosità





Dalla tradizione

### Torta della nonna

Delicatissima crema al profumo di limone arricchisce una fragrante frolla decorata con zucchero a velo e pinoli.

A delicate lemon-scented cream enriches a fragrant shortcrust pastry decorated with icing sugar and pine nuts.

55012 | 1500g | 1p | 5-6 giorni

Pretagliata: 58506 | 1300g | 1p | 5-6 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C

### 1 Torta Meringa

Un classico semifreddo italiano, crema chantilly con gocce di cioccolato tra strati di meringa.

A classic Italian semifreddo, chantilly cream with chocolate chips between layers of meringue.

50050 | 800g | 1p | 5-6 giorni

### 2 Crostata Modena

Composta di amarene di Vignola in una fragrante frolla secondo un'antica ricetta modenese.

Vignola black cherry compote in a fragrant shortcrust pastry according to an ancient Modena recipe.

50001 | 1000g | 1p | 5-6 giorni



Esporre a temperatura ambiente durante il servizio  
riporre in frigorifero a +5°C per la conservazione

Store at room temperature during serving and refrigerate at +5°C for storage.



### 1 Cremino

Strati di mousse alla nocciola e al gianduia.

Layers of hazelnut and gianduia mousse.

59015 | 3000g | 1p | 3 giorni



### 2 Nocciola

Mousse alla nocciola rifinita con praline di cioccolato al latte e fondente.

Hazelnut mousse finished with milk and dark chocolate pralines.

59014 | 2100g | 1p | 3 giorni



### 3 Fior d'arancio

Mousse all'arancio e fior di latte su pan di spagna al cioccolato bianco.

Orange and fior di latte mousse on white chocolate sponge cake.

59016 | 3000g | 1p | 3 giorni



### 4 Frutti di bosco

Chantilly ai frutti di bosco e soffice pan di spagna decorati con frutti di bosco assortiti.

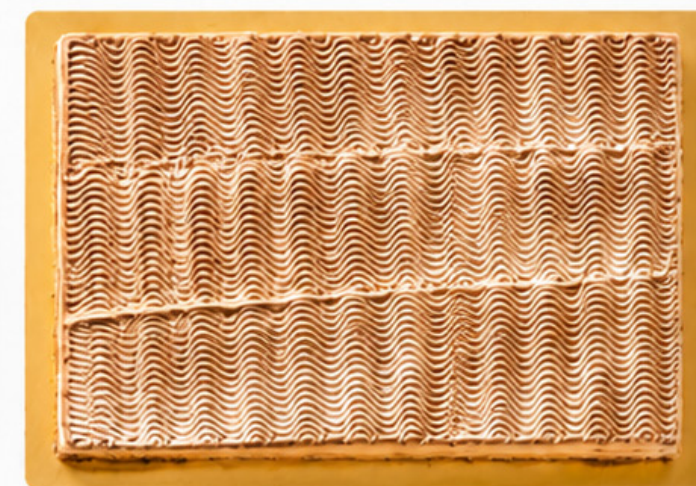
Chantilly with berries and soft sponge cake decorated with assorted berries.

59007 | 2200g | 1p | 3 giorni

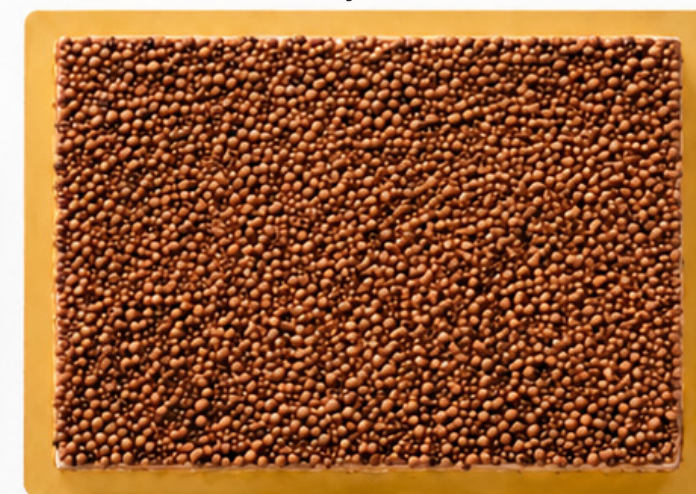


Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

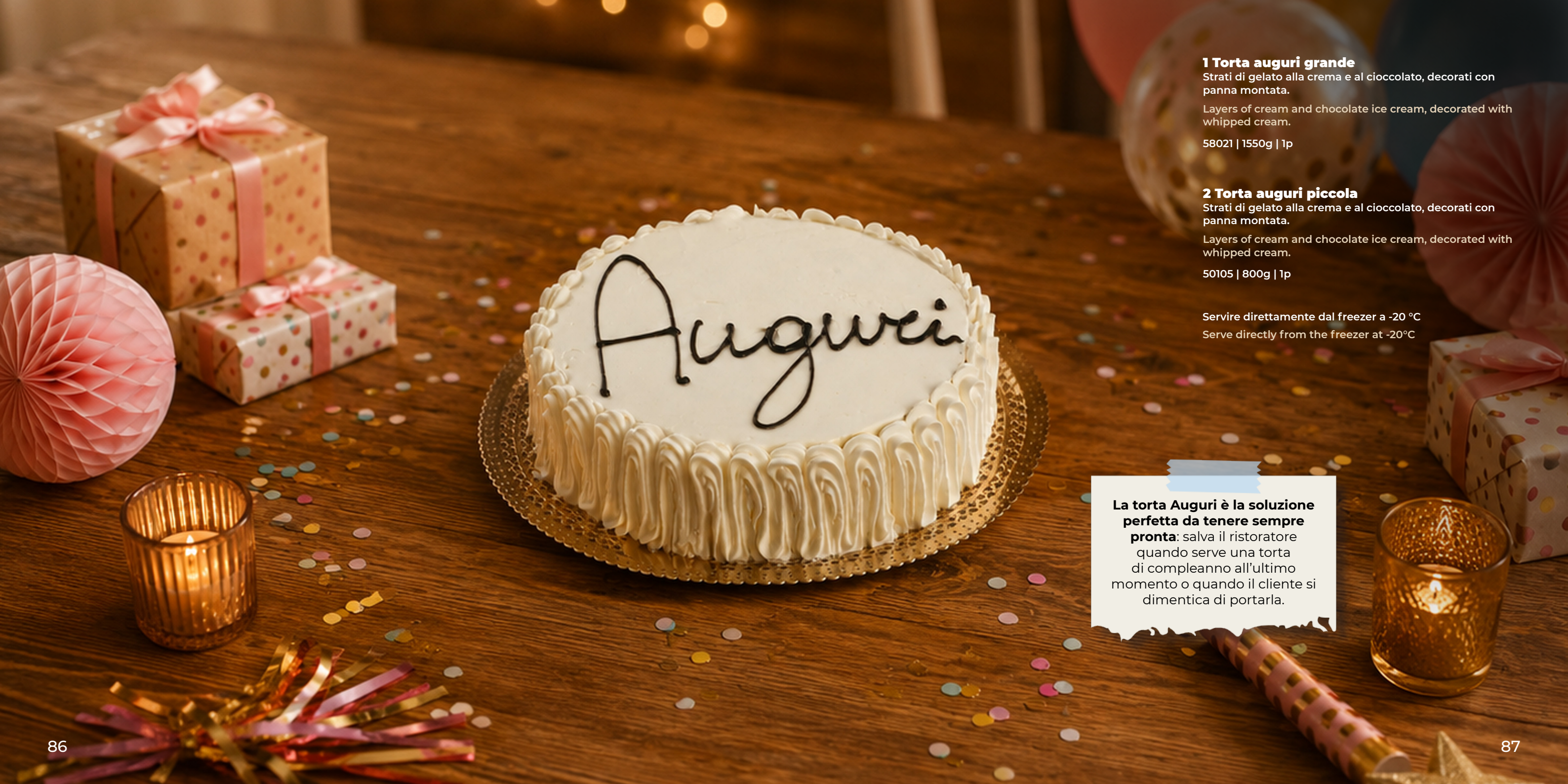
Serve straight from the refrigerator at 5°C



*Ideale per feste e catering*







### **1 Torta auguri grande**

Strati di gelato alla crema e al cioccolato, decorati con panna montata.

Layers of cream and chocolate ice cream, decorated with whipped cream.

58021 | 1550g | 1p

### **2 Torta auguri piccola**

Strati di gelato alla crema e al cioccolato, decorati con panna montata.

Layers of cream and chocolate ice cream, decorated with whipped cream.

50105 | 800g | 1p

Servire direttamente dal freezer a -20 °C

Serve directly from the freezer at -20°C

**La torta Auguri è la soluzione perfetta da tenere sempre pronta:** salva il ristorante quando serve una torta di compleanno all'ultimo momento o quando il cliente si dimentica di portarla.



# TRINCI

Il dolce mattone, il tiramisù della nonna e la nostra selezione di profiteroles. Grazie all'ideazione di una vaschetta su misura con coperchio dalla chiusura solida, i nostri dessert mantengono inalterate le loro caratteristiche di qualità per maggior tempo.





Sono facili da porzionare  
e da gestire

idea più artigianale  
e “fatta in casa”

Sono ideali per buffet,  
colazioni e servizio al banco

### Trancio selva

Soffice pan di spagna al cioccolato  
con creme di zabajone, racchiuso in  
un guscio di sfoglie di cioccolato.

Soft chocolate sponge cake with  
zabaglione cream, enclosed in a  
chocolate flake shell.

38040 | 1200g | 1p | 4-5 giorni

### 1 Tiramisù savoiardi

Morbida crema pasticciera racchiua in strati  
di croccante pasta sfoglia.

Mascarpone mousse with ladyfingers  
soaked in espresso coffee.

35099 | 1200g | 1p | 4-5 giorni

### 2 Dolce al salame

Cacao, burro, zucchero, uova e biscotti  
sbriciolati, proposti come il famoso salume.

Cocoa, butter, sugar, eggs and crumbled  
biscuits, presented as the famous salami.

38041 | 1000g | 1p | 4-5 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C







**1 Trancio millefoglie**

Morbida crema pasticciera racchiua in strati di croccante pasta sfoglia.

Soft custard enclosed in layers of crispy puff pastry.

35030 | 1350g | 1p | 4-5 giorni

**2 Delizia di mandorle**

Pasta di mandorle avvolge un roll di pan di spagna e crema pasticciera.

Almond paste wraps a roll of sponge cake and custard.

38005 | 1350g | 1p | 4-5 giorni

**3 Trancio della nonna**

Delicatissima crema al limone, arricchisce una fragrante frolla con zucchero a velo e pinoli.

Very delicate lemon cream, enriches a fragrant shortcrust pastry with icing sugar and pine nuts.

35004 | 1400g | 1p | 4-5 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C



#### 4 Trancio meringa

Due strati di meringa racchiudono una soffice crema chantilly.

Two layers of meringue enclose a soft chantilly cream.

30039 | 1100g | 1p | 3-4 giorni

#### 5 Semifreddo mascarpone

Base di pan di spagna con bavarese di mascarpone guarnita con amaretti sbriciolati e cioccolato fuso.

Sponge cake base with mascarpone bavares garnished with crushed amaretti biscuits and melted chocolate.

38004 | 1000g | 1p | 3-4 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C



#### 1 Zuppa inglese

Strati di crema e cioccolato con pan di spagna al profumo d'alchermes.

Layers of cream and chocolate with sponge cake flavored with alchermes.

35200 | 1400g | 1p | 3-4 giorni

#### 2 Trancio rustica

Strati di pan di spagna imbevuti nel caffè farciti con mousse al mascarpone.

Layers of sponge cake soaked in coffee filled with mascarpone mousse.

30060 | 1300g | 1p | 3-4 giorni

#### 3 Semifreddo stracchino della duchessa

Gustoso semifreddo di panna e cioccolato, mandorle e savoiardi.

Tasty semifreddo with cream and chocolate, almonds and ladyfingers.

35010 | 1000g | 1p | 3-4 giorni





### **1 Trancio limone**

Strati di pan di spagna intervallati da panna e rinfrescante salsa al limone.

Layers of sponge cake interspersed with cream and refreshing lemon sauce.

30035 | 1300g | 1p | 4-5 giorni

### **2 Trancio fragolino**

Delicata crema chantilly su strati di pan di spagna con guarnizione di salsa di fragole.

Delicate chantilly cream on layers of sponge cake with strawberry sauce topping.

30025 | 1300g | 1p | 4-5 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C



*Dolceria da pasticciere*



# PASTICCERIA AL CUCCHIAIO

Il dolce mattone, la zuppa inglese e la nostra selezione di profiteroles. Grazie all'ideazione di una vaschetta su misura con coperchio dalla chiusura solida, i nostri dessert mantengono inalterate le loro caratteristiche di qualità per maggior tempo.





### 1 Profiterol cacao

24 morbidi bignè ripieni di panna montata avvolti da crema di cacao.

24 soft cream puffs filled with whipped cream and covered in cocoa cream.

40503 | 1350g | 1p | 4-5 giorni

### 2 Profiterol fondente

24 morbidi bignè ripieni di panna montata avvolti da crema di cioccolato fondente.

24 soft cream puffs filled with whipped cream and covered in dark chocolate cream.

48002 | 1500g | 1p | 4-5 giorni

### 3 Profiterol fondente

24 morbidi bignè ripieni di panna montata avvolti da crema di cioccolato fondente.

24 soft cream puffs filled with whipped cream and covered in dark chocolate cream.

48005 | 2000g | 1p | 4-5 giorni

100

2

1

3

### 3 Zuppa inglese casereccia

Raffinate creme pasticciere e al cioccolato, decorate con savoiardi al profumo d'alchermes .

Mascarpone mousse with ladyfingers soaked in espresso coffee.

72005 | 1300g | 1p | 4-5 giorni

### 4 Dolce al mattone

Strati di crema al caffè e di crema allo zabajone intervallati da biscotti bagnati nel caffè.

Layers of coffee cream and zabaglione cream interspersed with biscuits soaked in coffee.

79007 | 1400g | 1p | 4-5 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C

3

4

101



- Ingredienti naturali
- cremoso
- ricetta tradizionale
- comoda e pratica vaschetta

#### **Tiramisù in vaschetta di carta**

Tiramisù in vaschetta di carta con mousse al mascarpone e savoiardi imbevuti in autentico caffè espresso.

Tiramisu in a paper tray with mascarpone mousse and ladyfingers soaked in real espresso coffee.

79022 | 2040g | 1p | 4-5 giorni

Servire direttamente dal  
frigorifero a +5°C

Serve straight from the  
refrigerator at 5°C



# Sorbissimo®

Nel 1993 abbiamo capito che i ristoratori avevano un problema: preparavano il sorbetto a partire dal gelato, facendolo sciogliere e montandolo con una forchetta. Abbiamo quindi cominciato a elaborare la ricetta perfetta per un sorbetto già pronto, fresco, stabile e soprattutto buonissimo. Nel 1995 è nato dunque Sorbissimo, il primo sorbetto pronto da bere.





### 1 Sorbissimo limone 1kg

Totalmente naturale con un'alta percentuale di succo di limone, rigorosamente provenienti dalla Sicilia.

Completely natural with a high percentage of lemon juice, strictly sourced from Sicily.

210 | 1000g | 6p | 5 giorni

SENZA  
GLUTINE

### 2 Sorbissimo limone 5kg

Totalmente naturale con un'alta percentuale di succo di limone, rigorosamente provenienti dalla Sicilia.

Completely natural with a high percentage of lemon juice, strictly sourced from Sicily.

310 | 5000g | 1p | 5 giorni

SENZA  
GLUTINE

SENZA  
LATTOSIO

### 5 Sorbissimo limone 5kg latte

Totalmente naturale con un'alta percentuale di succo di limone con latte, rigorosamente provenienti dalla Sicilia.

Completely natural with a high percentage of lemon juice, strictly sourced from Sicily.

1801 | 5000g | 1p | 5 giorni

SENZA  
GLUTINE

### 3 Sorbissimo crema al caffè 1kg

La selezione dei migliori ingredienti come il caffè e il latte utilizzato porta al piacere e alla carica di questo sorbetto.

The selection of the best ingredients such as coffee and milk used leads to the pleasure and energy of this sorbet.

212 | 1000g | 6p | 5 giorni

SENZA  
GLUTINE

### 4 Sorbissimo crema al caffè 5kg

La selezione dei migliori ingredienti come il caffè e il latte utilizzato porta al piacere e alla carica di questo sorbetto.

The selection of the best ingredients such as coffee and milk used leads to the pleasure and energy of this sorbet.

1802 | 5000g | 1p | 5 giorni

SENZA  
GLUTINE





### 1 Sorbetto mantecato limone

Sorbetto artigianale gusto limone.

Homemade lemon-flavored sorbet.

15101 | 2800g | 2p



### 2 Sorbetto mantecato mela verde

Sorbetto artigianale gusto mela verde.

Homemade green apple-flavored sorbet.

15102 | 2800g | 2p



### 3 Sorbetto mantecato caffè

Sorbetto artigianale gusto caffè.

Artisanal coffee-flavored sorbet.

15103 | 2800g | 2p



### 4 Sorbetto mantecato mandarino

Sorbetto artigianale gusto mandarino.

Artisanal mandarin-flavored sorbet.

15105 | 2800g | 2p



### 5 Sorbetto mantecato ananas

Sorbetto artigianale gusto ananas.

Homemade pineapple-flavored sorbet.

15108 | 2800g | 2p



Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C

Sorbissimo®



# GELATO ARTIGIANALE

Il mondo invidia all'Italia la bontà del proprio gelato. Il nostro è prodotto utilizzando ingredienti di primissima qualità e lavorato mediante l'utilizzo dei classici mantecatori. Creiamo gusti per ogni esigenza.





### 1 Gelato limone

Gelato artigianale gusto limone.

Homemade lemon-flavored ice cream.

23001 | 2800g | 2p



### 2 Gelato crema tradizionale

Gelato artigianale gusto crema tradizionale.

Artisanal ice cream with traditional cream flavour.

23002 | 2800g | 2p



### 3 Gelato fiordilatte

Gelato artigianale gusto fiordilatte.

Artisanal fiordilatte-flavored ice cream.

23005 | 2800g | 2p



### 4 Gelato vaniglia

Gelato artigianale gusto vaniglia.

Homemade vanilla-flavored ice cream.

23009 | 2800g | 2p



### 5 Gelato cioccolato

Gelato artigianale gusto cioccolato.

Gelato artigianale gusto cioccolato.

23010 | 2800g | 2p



Servire direttamente dal frigorifero a +5°C

Serve straight from the refrigerator at 5°C



### 6 Gelato crema gran Bologna

Gelato artigianale gusto crema gran bologna.

Homemade Gran Bologna cream-flavored ice cream.

23012 | 2800g | 2p



### 7 Gelato fragola

Gelato artigianale gusto fragola.

Homemade strawberry-flavored ice cream.

22004 | 1300g | 2p



### 8 Gelato nocciola

Gelato artigianale gusto nocciola.

Homemade hazelnut-flavored ice cream.

22007 | 1300g | 2p



### 9 Gelato yogurt

Gelato artigianale gusto yogurt.

Homemade yogurt-flavored ice cream.

22008 | 1300g | 2p



### 10 Gelato pistacchio

Gelato artigianale gusto pistacchio.

Homemade pistachio-flavored ice cream.

22103 | 1300g | 2p



Pratica vaschetta come  
in gelateria!



# DOLCI STAGIONALI

Ogni stagione ha il suo sapore,  
e noi lo trasformiamo in  
un'esperienza unica!





### Dessert festa della donna

Il dolce rappresentativo per festeggiare le Donne: la mimosa all'ananas, proposta in una cremosa monoporzione arricchita da un'intensa salsa e impreziosita da pan di spagna, come vuole la tradizione.

The iconic dessert to celebrate Women: pineapple mimosa, served in a creamy single-serving dish enriched with an intense sauce and topped with sponge cake, as tradition dictates.

81721 | 100g | 8p | 3-4 giorni

Servire direttamente dal frigorifero a +5°C  
Serve straight from the refrigerator at 5°C

### 1 Cuori San Valentino

Dolce crema al mascarpone su una base di biscotto friabile, decorata con salsa al lampone.

Sweet mascarpone cream on a crumbly biscuit base, decorated with raspberry sauce.

81705 | 90g | 8p | 4 giorni

### 2 Chocolate Christmas tree

Dessert a forma di albero di Natale al cacao con mousse al cioccolato fondente, secondo pan di Spagna al cacao e mousse al cioccolato bianco.

Cocoa Christmas tree-shaped dessert with dark chocolate mousse, cocoa sponge cake and white chocolate mousse.

112630 | 45g | 27p | 3 giorni

### 3 Vigilia ai frutti rossi

Pan di spagna farcito con mousse ai frutti rossi, confit di ribes nero e un inserto croccante di cioccolato bianco al lime. Rifinito con glassa rossa e dettagli in cioccolato.

Sponge cake filled with red fruit mousse, blackcurrant confit, and a crunchy lime white chocolate insert. Finished with red icing and chocolate details.

112556 | 116g | 12p | 3 giorni





### 1 Coppa caramello salato

Gelato al gusto caramello, variegato al caramello salato e decorato con riccioli di caramello.

Caramel-flavored ice cream, swirled with salted caramel and decorated with caramel curls.

60148 | 80g | 6p

1

### 2 Coppa panna e cioccolato

Gelato alla panna e cioccolato variegato al cioccolato e decorato con una granella di scaglietta al cioccolato.

Cream and chocolate ice cream with chocolate swirls and decorated with chocolate shavings.

60146 | 80g | 6p

2

### 3 Coppa panna e amarena

Gelato alla panna con variegatura all'amarena e decorato con amarene semicandite.

Cream ice cream with a black cherry swirl and decorated with semi-candied black cherries.

60147 | 80g | 6p

3

Consiglio per il servizio: Servire direttamente dal freezer a -18°C.

Serving tip: Serve directly from the freezer at -18°C.



TWO BITES

# Cake POPS

L'EMOZIONE DI UNA TORTA IN DUE MORSI







### 1 Cake pops red velvet

Un morbido ripieno di crema al formaggio, avvolto da pan di spagna rosso e coperto da cacao croccante e briciole di pan di spagna rosse.

A soft cream cheese filling, wrapped in red sponge cake and topped with crunchy cocoa and red sponge cake crumbs.

10602 | 20g | 30p | 4-5 giorni



### 2 Cake pops coccotella

Un morbido ripieno di crema alla nocciola, avvolto da pan di spagna con cocco rapè e coperto da cacao croccante e cocco rapè.

A soft hazelnut cream filling, wrapped in sponge cake with shredded coconut, coated with crunchy cocoa and shredded coconut.

10603 | 20g | 30p | 4-5 giorni



### 3 Cake pops devil

Cuore di crema alle nocciole racchiuso in un guscio di pan di Spagna, ricoperto con copertura al cacao e granella di nocciole.

A hazelnut cream heart enclosed in a sponge cake shell, covered with cocoa coating and chopped hazelnuts.

10608 | 30g | 30p | 4-5 giorni



Trasforma il solito caffè in un momento speciale. Abbinalo a una Cake Pops: fuori croccante, dentro un ripieno a sorpresa!

Il caffè è più buono se accompagnato da un effetto sorpresa. Scegli il tuo gusto e goditi il ripieno cremoso!

Voglia di dolce ma zero spazio rimasto? Sostituisci il dessert classico con una Cake pops.

Lo sfizio perfetto, zero pesantezza!



“SOLO  
UN CAFFÈ,  
GRAZIE.”



“E UNA PICCOLA  
COCCOLA?”

PICCOLO FORMATO  
SERVIZIO VELOCE  
PERFETTO A FINE PASTO

#### 4 Cake pops speculoos

Cuore di salsa al caramello salato racchiuso in un guscio di pan di Spagna e crema di biscotti speculoos, ricoperto con copertura al latte e crumble di biscotti alla cannella.

A salted caramel sauce heart enclosed in a sponge cake shell and speculoos biscuit cream, covered with milk chocolate coating and cinnamon biscuit crumble.

10609 | 30g | 30p | 4-5 giorni



#### 5 Cake pops birthday

Un cuore di crema al latte è racchiuso in un guscio di pan di Spagna, ricoperto con copertura al latte.

A milk cream heart enclosed in a sponge cake shell, covered with milk chocolate coating.

10610 | 30g | 30p | 4-5 giorni



#### 6 Cake pops Dubai style pistachio

Filling di pistachio e pasta kataifi, cake al cacao, copertura croccante al latte e cacao e crumble di biscotto al pistacchio salato.

Pistachio filling with kataifi pastry, cocoa cake, crunchy milk and cocoa coating, and salted pistachio biscuit crumble.

10611 | 30g | 30p | 4-5 giorni





### 7 Cake pops tiramisù

Un delizioso ripieno al mascarpone è racchiuso in un guscio di pan di spagna al caffè, ricoperto da croccante copertura al cacao e spolvero di cacao.

A delicious mascarpone filling enclosed in a coffee sponge cake shell, coated with crunchy cocoa covering and dusted with cocoa powder.

10613 | 30g | 30p | 4-5 giorni



### 8 Cake pops cannolo

Ripieno alla ricotta e arancia candita, in un guscio di pan di spagna al cannolo, ricoperto con croccante copertura al cacao e cannolo sbriciolato.

Ricotta and candied orange filling in a cannolo sponge cake shell, covered with a crunchy cocoa coating and crumbled cannoli.

10626 | 30g | 30p | 4-5 giorni



### 9 Cake pops delizia

Morbido ripieno al latte avvolto da uno strato di pan di Spagna al limone, con croccante copertura al latte e granella di pan di Spagna.

Soft milk filling wrapped in a layer of lemon sponge cake, with a crunchy milk topping and sponge cake crumbs.

10625 | 30g | 30p | 4-5 giorni



TWO BITES  
**Cake POPS**  
L'EMOZIONE DI UNA TORTA IN DUE MORSI





# ARTICOLI DA DECORAZIONE

## 1 Panna spray

Panna montata zuccherata.

Sweetened whipped cream.

10000 | 700ml | 6p

## 2 Mascarpone in vaschetta

Mousse al mascarpone pronta all'uso in una pratica vaschetta.

Ready-to-use mascarpone mousse in a handy tub.

26050 | 900g | 2p

## 3 Topping pistacchio

Topping al pistacchio, ideale per decorare piatti e dessert, con comodo tappo salvagoccia.

Pistachio topping, ideal for decorating dishes and desserts, with a convenient drip-proof cap.

90220 | 900g | 6p

## 4 Topping frutti di bosco

Topping ai frutti di bosco, ideale per decorare piatti e dessert, con comodo tappo salvagoccia.

Berry topping, ideal for decorating dishes and desserts, with a convenient drip-proof cap.

90218 | 900g | 2p

## 5 Topping cioccolato

Topping al cioccolato, ideale per decorare piatti e dessert, con comodo tappo salvagoccia.

Chocolate topping, ideal for decorating dishes and desserts, with a convenient drip-proof cap.

90217 | 900g | 2p

1



2





# IL NOSTRO E-COMMERCE

L'E-commerce su misura per il tuo locale.

Nel mondo della ristorazione ottimizzare il tempo è fondamentale. Per questo l'E-commerce di Pasticceria Quadrifoglio non è solo una vetrina online, ma un vero partner digitale pensato per semplificare la gestione della tua attività, affiancandoti anche dopo la visita del tuo venditore di fiducia.

Questo strumento ti dà la massima flessibilità: puoi inserire i tuoi ordini di riassortimento, esplorare l'intero catalogo dolci nel momento per te più comodo e restare sempre aggiornato sulle ultime novità e referenze strategiche per valorizzare i tuoi menu.



Benvenuto nel nostro negozio online!  
Qui potrai acquistare comodamente i tuoi prodotti preferiti,  
scoprire novità e promozioni.

**Se sei già nostro cliente,  
effettua il log-in, così sapremo  
aiutarti meglio nella tua fase  
d'acquisto.**

Non possiedi le credenziali? Nessun problema, scrivici  
[marketing@pasticceriaquadrifoglio.it](mailto:marketing@pasticceriaquadrifoglio.it)

Sei un...

Ristoratore

LOGIN

Grossista

LOGIN

Agente

LOGIN



PASTICCERIA DAL 1978

### Tutti i prodotti

Filtra per categorie

Cerca prodotti...

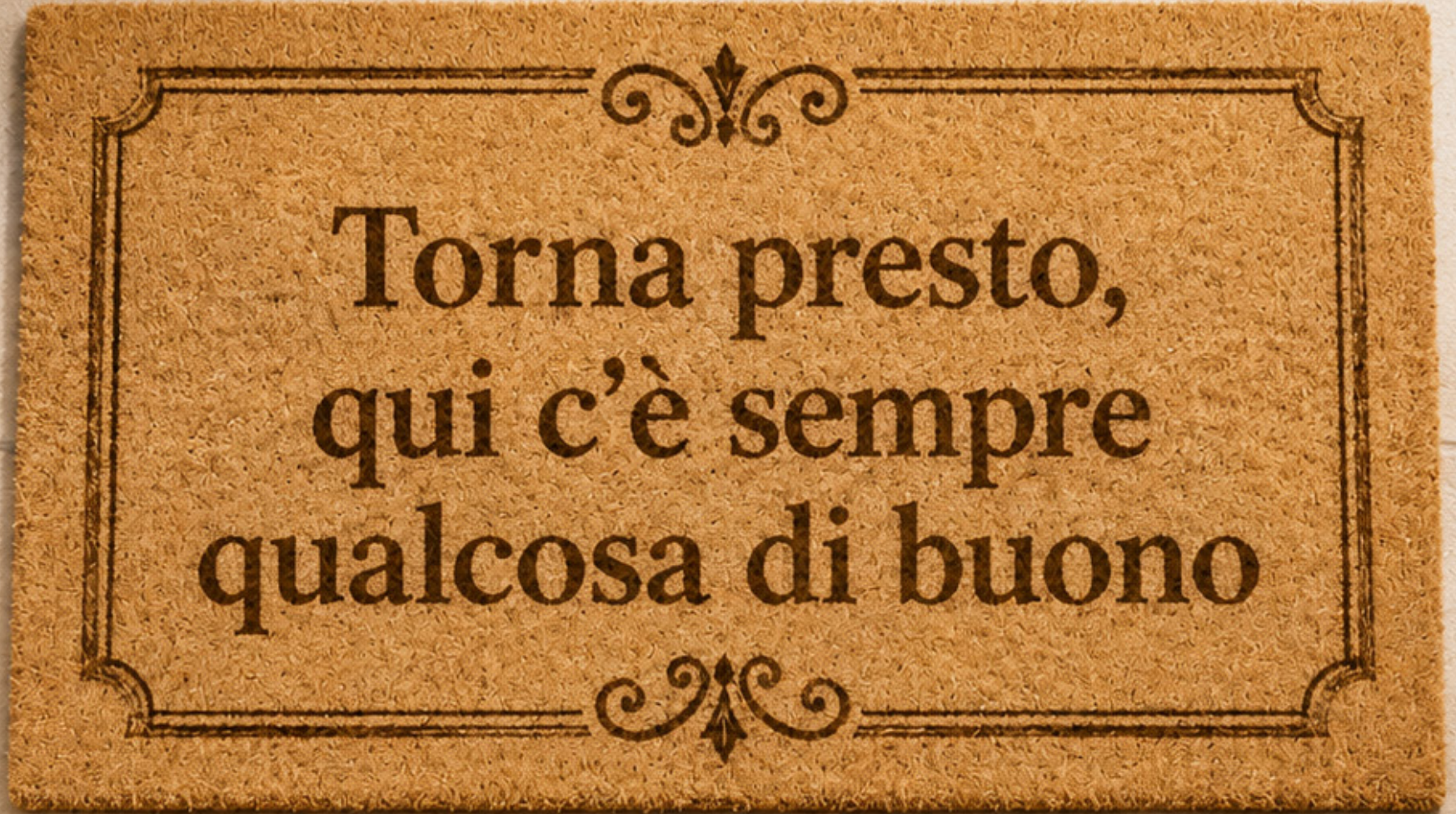
Cerca

| PROMOZIONI INCORSO | codice | info | sconto % |
|--------------------|--------|------|----------|
| PROMOZIONI LUGLIO  | 14105  |      | 10.00 %  |
| PROMOZIONI LUGLIO  | 14106  |      | 10.00 %  |
| PROMOZIONI LUGLIO  | 14107  |      | 5.00 %   |
| PROMOZIONI LUGLIO  | 23009  |      | 10.00 %  |
| PROMOZIONI LUGLIO  | 23010  |      | 10.00 %  |
| PROMOZIONI LUGLIO  | 50050  |      | 10.00 %  |
| PROMOZIONI LUGLIO  | 81723  |      | 10.00 %  |
| PROMOZIONI LUGLIO  | 84502  |      | 10.00 %  |
| PROMOZIONI LUGLIO  | 85348  |      | 10.00 %  |
| PROMOZIONI LUGLIO  | 85451  |      | 10.00 %  |

| CODICE | PRODOTTO          |                                                                                     | PORZIONI | PREZZO                     | MEDIE | ALLERGENI                   | QUANTITÀ |
|--------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|-------|-----------------------------|----------|
| 85451  | TORTINO BIANCO    |  | 12       | € 21,07 <del>€ 23,44</del> | 0     | Uova.                       | -        |
| 30025  | TRANCIO FRAGOLINO |  | 11       | € 18,53                    | 0     | Soia, Uova.                 | -        |
| 60072  | MOUSSE CIOCCOLATO |  | 6        | € 12,90                    | 0     | Soia, Frutta e Gusci, Uova. | -        |
| 81215  | 3 CIOCCOLATI      |  | 8        | € 19,44                    | 0     | Soia, Uova.                 | -        |
| 22004  | GELATO FRAGOLA    |  | 2        | € 15,25                    | 0     |                             | -        |

Accedendo all'E-commerce entri in un canale preferenziale: per te promozioni mirate e sconti commerciali riservati che si trovano solo lì, dedicati esclusivamente a chi sceglie la comodità del servizio online. Rendi l'acquisto più facile, guidato e immediato. Fai crescere la tua proposta dessert con un click.





Torna presto,  
qui c'è sempre  
qualcosa di buono