

# LE MONOPORZIONI

Pasticceria

## Dolci TENTAZIONI

✓ Prodotti in Italia ✓ Senza Glutine



✓ Savoiardi senza glutine imbevuti in una bagna al caffè, con crema al mascarpone e una spolverata di cacao

30838 TIRAMISÙ

70g 6 pz Scongelare per 90 min a 0°-5°



✓ Tre golosissime e irresistibili creme si alternano su una base di granella di biscotto al cacao: crema al cacao, crema al cioccolato e crema al cioccolato bianco, decorate con riccioli di cioccolato.

38696 TRE CIOCCOLATI

80g 6 pz Scongelare per 90 min a 0°-5°



✓ Golosa crema cheesecake su base di granella di biscotto, arricchita con salsa ai frutti di bosco e decorata con frutti di bosco semi-canditi.

30839 CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

80g 6 pz Scongelare per 90 min a 0°-5°



✓ Gustosa crema al caffè e crema alla panna su base di biscotto, decorate con cacao amaro

38694 CAPPUCCINO

80g 6 pz Scongelare per 90 min a 0°-5°



# TIRAMISÙ

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



38305 TIRAMISÙ MONOPORZIONE

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

# MERINGA

- ✓ Semifreddo di soffice crema chantilly con gocce di cioccolato e meringhe in superficie
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro
- ✓ Pronto Freezer



38299 MERINGA MONOPORZIONE

 65 g  6 pz  Pronto Freezer  
(Non occorre scongelare)



# CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO



PasticcERIA

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da golosa purea ai frutti di bosco

- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



38239 CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO MONOPORZIONE

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

# CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da riccioli di cioccolato

- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



43869 CHEESECAKE AL CIOCCOLATO MONOPORZIONE

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



# CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO

  
*Pasticceria*

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da caramello salato
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro




43852 CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO MONOPORZIONE  110 g  6 pz  Scongellare per 30 min a 0°-5°

# CREMA CATALANA

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



38288 CREMA CATALANA MONOPORZIONE  105 g  8 pz  Scongellare per 2 ore circa a 0°-5°





# DELIZIA AL LIMONE

  
Pasticceria

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



45572 DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE

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

# SACHER

✓ Morbido pan di Spagna al cacao con golosa farcitura all'albicocca il tutto ricoperto da deliziosa glassa al cioccolato



51288 SACHER MONOPORZIONE

 100 g  6 pz  Scongelare per 2 ore circa a 0°-5°



# TORTINI DAL CUORE CALDO

Pasticceria

- ✓ Golosi tortini dal cuore caldo
- ✓ Con farcitura ancora più cremosa



43822  
TORTINO MORO

🍷 100 g 🍰 12 pz



43824  
TORTINO PISTACCHIO

🍷 100 g 🍰 12 pz

## METODO DI PREPARAZIONE

### IN FORNO A MICROONDE

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

### IN FORNO VENTILATO

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





# SEMIFREDDO ALLO YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO E MERINGHE

  
Pasticceria

- ✓ Semifreddo allo yogurt con purea di frutti di bosco composta da ribes rosso, more e mirtilli
- ✓ Decorato in superficie con dolci meringhe

- ✓ Senza Glutine
- ✓ Pronto freezer



48451 SEMIFREDDO ALLO YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO  
E MERINGHE MONOPORZIONE

 80 g  6 pz  Pronto Freezer  
(Non occorre scongelare)

# SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON MANGO E CIOCCOLATO BIANCO

- ✓ Semifreddo alla vaniglia con salsa al mango e frutto della passione
- ✓ Decorato in superficie con golosi riccioli di cioccolato bianco

- ✓ Senza Glutine
- ✓ Pronto freezer



48448 SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON MANGO E CIOCCOLATO  
BIANCO MONOPORZIONE

 80 g  6 pz  Pronto Freezer  
(Non occorre scongelare)



# TORTINO RICOTTA E PERA

✓ Biscotti con farina di nocciole che racchiudono una dolce crema di ricotta con pezzettini di pera



51285 TORTINO RICOTTA E PERA MONOPORZIONE

🍷 95 g 📦 6 pz ❄️ Scongellare per 2 ore circa a 0°-5°

# PROFITEROLES SCURO

✓ Deliziosi bignè farciti con panna avvolti da una scioglievole crema al cioccolato

✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



51729 PROFITEROLES SCURO MONOPORZIONE

🍷 70 g 📦 6 pz ❄️ Scongellare per 4 ore circa a +5°





# MELITA

Pasticceria

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



07043 MELITA

 90 g  36 pz  Scongellare per 2 ore a 0°-5°



## LE TORTE

# TRANCIO TIRAMISÙ

- ✓ La ricetta tradizionale con crema al mascarpone e biscotti savoiardi imbevuti di caffè



43771 TRANCIO TIRAMISÙ

 1050g  1 pz  12 porzioni  Scongellare per 4 ore circa a 0°-5°





# SACHER

✓ Morbido pan di Spagna al cacao con golosa farcitura all'albicocca, il tutto ricoperto da deliziosa glassa al cioccolato



38271 SACHER

 1000g  1 pz  12 porzioni  Scongelaire per 4 ore circa a 0° - 5°

# CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

✓ Deliziosa crema al formaggio racchiusa da croccante granella di biscotto e farcita da una dolce purea ai frutti di bosco composta da ribes rossi, more e mirtilli

✓ Pretagliata



38213 CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

 1350g  1 pz  14 porzioni  Scongelaire per 4 ore circa a 0° - 5°





# TORTA DELLA NONNA

  
Pasticceria

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

✓ Pretagliata




43347

TORTA DELLA NONNA

 1300g

 1 pz

 14 porzioni

 Scongellare per 4 ore circa a 0°-5°

# PROFITEROLES BIANCO

✓ Delicati bignè farciti di crema al cacao e nocciola avvolti da una morbida crema al gusto di vaniglia e decorati con riccioli di cioccolato al latte



44201

PROFITEROLES BIANCO

 1100g

 1 pz

 12 porzioni

 Scongellare per 4 ore circa a 0°-5°



# PROFITEROLES SCURO

  
Pasticceria

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



44208

PROFOTEROLES SCURO



1300g



1 pz



12 porzioni



Scongellare per 4 ore circa a 0°-5°

# TORTA DOLCE NERA

✓ Gustosa doppia farcitura composta da golosa crema di nocciole e soffice crema al gusto panna racchiusa da un morbido pan di spagna al cacao.



45142

TORTA DOCENERA



1000g



1 pz



12 porzioni



Scongellare per 4 ore circa a 0°-5°





# TORTA DOLCE COCCO



  
Pasticceria

✓ Golosa crema alla nocciola racchiusa da morbido pan di spagna al cocco ricoperto da scaglie di cocco



45198

TORTA DOLCE COCCO

 1200g  1 pz  12 porzioni  Scongellare per 4 ore circa a 0°-5°

# TRANCIO MERINGA

✓ Gustosa crema Chantilly racchiusa da dolci e croccanti meringhe  
✓ Pronto Freezer



45191 TRANCIO MERINGA

 950 g  1 pezzo  12 porzioni  Pronto Freezer  
(Non occorre scongelare)



# SORBETTO AL LIMONE

  
*Pasticceria*

✓ Una volta scongelata la confezione integra il prodotto si conserva per 30 giorni in frigorifero. Se aperta conservare in frigorifero (+5°C) e consumare entro 5 giorni.

✓ Limoni di Sicilia  
✓ Senza glutine



38259 SORBETTO AL LIMONE

 1l  6pz  12 Porzioni  Scongelaire per almeno 12 ore a 0°- 5°





## CARTE D'OR



## GROM.

Tutto ciò che siamo, è per amore del gusto. Perché nutre i nostri sensi, perché meraviglia.



## DOLCE Vita | Pasticceria

il buongusto italiano



CARTE D'OR

Viennetta

GROM®

DOLCE Vita | Pasticceria  
il buongusto italiano

## IL DESSERT A CASA TUA

Il dessert perfetto sempre pronto, che trovi nel freezer. Torte gelato, monoporzioni pronte da gustare, pinte gelato da condividere. Ideale sia da portare a casa che da servire nel tuo punto vendita: pratico e funzionale. E ovviamente con tutta la qualità che i nostri brand sanno garantire.



# TAKE HOME

Torte gelato, dessert e pinte: tante idee e forme per un dessert super goloso.

CARTE D'OR *Viennetta*



**62840**  
**TARTUFO CLASSICO**

🥄 120 ml 🍷 18 pz



**62841**  
**TARTUFO CUOR DI CAFFÈ**

🥄 120 ml 🍷 18 pz



**55662**  
**COCCO**

🥄 130 ml 🍷 12 pz



**55657**  
**GRAN LIMONE**

🥄 100 ml 🍷 15 pz



**86864**  
**TIRAMISÙ**

🥄 150 ml 🍷 16 pz



**48616**  
**ROMANTICA**

🥄 2000 ml 📦 6 conf. per UVE



**55818**  
**VIENNETTA PANNA**

🥄 1000 ml 📦 4 conf. per UVE



**25035**  
**VIENNETTA CAPPUCCINO**

🥄 1000 ml 📦 4 conf. per UVE

# PINTE

# GROM



**61857**  
**CIOCCOLATO**  
Da fave di cacao Ecuador

🥄 460 ml 🍷 8 pz



**61859**  
**CREMA DI GROM**  
Con biscotti di Meliga e pezzetti di cioccolato

🥄 460 ml 🍷 8 pz



**65103**  
**STRACCIATELLA**  
Con latte fresco italiano e pezzetti di cioccolato

🥄 460 ml 🍷 8 pz



**65625**  
**NOCCIOLA**  
Con nocciole italiane

🥄 460 ml 🍷 8 pz



**61865**  
**CAFFÈ**  
Con caffè del Guatemala

🥄 460 ml 🍷 8 pz



**61867**  
**PISTACCHIO**  
Con pistacchio del Medio Oriente

🥄 460 ml 🍷 8 pz



**61861**  
**LIMONE**  
Con Limoni di Sicilia

🥄 460 ml 🍷 8 pz







# MANTECATI PER LA RISTORAZIONE

CARTE D'OR



**77056**  
**DOUBLE**  
**CHOCOLATE**  
€ 5 lt



**03253**  
**SYTRACCIATELLA**  
€ 5 lt



**03245**  
**NOCCIOLA**  
€ 5 lt



**03233**  
**PISTACCHIO**  
€ 5 lt



**95737**  
**CARAMELLO**  
€ 5 lt



**46762**  
**CAFFÈ**  
€ 5 lt



**03223**  
**TIRAMISÙ**  
€ 5 lt



**03220**  
**VANIGLIA**  
€ 5 lt



**38100**  
**GUSTO PANNA**  
€ 5 lt



**96176**  
**AMARENA**  
€ 5 lt



**78309**  
**FRAGOLA**  
€ 5 lt



**38660**  
**LIMONE**  
€ 5 lt





## PER LA GELATERIA E LA RISTORAZIONE



**31752**  
**CREAMA DI GROM**  
🍶 1,8 lt 📦 2 pz per UVE



**36250**  
**NOCCIOLA**  
🍶 1,8 lt 📦 2 pz per UVE



**31754**  
**CIOCCOLATO**  
🍶 1,8 lt 📦 2 pz per UVE



**31771**  
**CAFFÈ ESPRESSO**  
🍶 1,8 lt 📦 2 pz per UVE



**31769**  
**STRACCIATELLA**  
🍶 1,8 lt 📦 2 pz per UVE



**31767**  
**VANIGLIA**  
🍶 1,8 lt 📦 2 pz per UVE



**31750**  
**PISTACCHIO**  
🍶 1,8 lt 📦 2 pz per UVE



**31778**  
**FRAGOLA**  
🍶 1,8 lt 📦 2 pz per UVE



**31776**  
**LAMPONE**  
🍶 1,8 lt 📦 2 pz per UVE



**31775**  
**LIMONE**  
🍶 1,8 lt 📦 2 pz per UVE

