

ARAGOSTINE CREMA LATTE

Klassischer neapolitanischer Hummerschwanz aus Blätterteig, gefüllt mit reichhaltiger Milchcreme.

Classica coda d'aragosta napoletana di sfoglia farcita con abbondante crema al latte.

32 g / 1,5 kg



ARAGOSTINE PISTACCHIO

Klassischer neapolitanischer Hummerschwanz aus Blätterteig, gefüllt mit einer reichhaltigen Pistaziencreme.

Classica coda d'aragosta napoletana di sfoglia farcita con abbondante crema al pistacchio.

32 g / 1,5 kg



ARAGOSTINE LIMONE

Klassischer neapolitanischer Hummerschwanz aus Blätterteig, gefüllt mit reichlich Zitronencreme

Classica coda d'aragosta napoletana di sfoglia farcita con abbondante crema al limone

32 g / 1,5 kg



ARAGOSTINE ZABAIONE

Klassischer neapolitanischer Hummerschwanz aus Blätterteig, gefüllt mit reichlich Zabaglione-Creme.

Classica coda d'aragosta napoletana di sfoglia farcita con abbondante crema zabaione.

32 g / 1,5 kg



ARAGOSTINE NOCCIOLA CACAO

Klassischer neapolitanischer Hummerschwanz aus Blätterteig, gefüllt mit einer reichhaltigen Haselnuss-Kakao-Creme.

Classica coda d'aragosta napoletana di sfoglia farcita con abbondante crema nocciola cacao.

32 g / 1,5 kg



CANNOLI NOCCIOLA CACAO

Handwerkliche Cannoli mit reichlich Haselnuss-Kakao-Creme.

Cannoli farciti con abbondante crema nocciola cacao.

22 g / 1,5 kg



CANNOLI ARTIGIANALI LIMONE

Handwerkliche Cannoli mit Zitronengeschmack.

Cannoli artigianali gusto limone.

22 g / 1,5 kg



CANNOLI ARTIGIANALI PISTACCHIO

Handwerkliche Cannoli mit Pistaziengeschmack.

Cannoli artigianali gusto pistacchio.

22 g / 1,5 kg



CANNOLI ARTIGIANALI CREMA

Handwerkliche Cannoli mit
Sahnegeschmack.

*Cannoli artigianali gusto
crema.*

22 g / 1,5 kg



CANTUCCINI TOSCANI I.G.P.

Traditionelle toskanische Kekse
mit ganzen Mandeln.

*Biscotto tradizionale toscano con
mandorle intere.*

8 g / 250g – 400g



CANNOLI SICILIANI CACAO

Halbfertige sizilianische
Gebäckstücke, bereit zum Füllen
*Semilavorati di pasticceria siciliani
pronti da farcire.*

30 g / 2,5 kg or 100 pezzi.



CANNOLI SICILIAN

Halbfertige sizilianische
Gebäckstücke, bereit zum Füllen.
*Semilavorati di pasticceria siciliani
pronti da farcire.*

10 g / 2,5 kg or 100 pezzi.



SFOGLIATINE

Hochwertige Festtagskekse.
*Biscotti artigianali festivi di
alta qualita.*
150 g – 300 g



CREME-FÜLLUNG

Wählen Sie aus diesen Füllungen und
kreieren Sie Ihre Brioche nach Ihren
Wünschen: Pistazie, Zitronen, Schokolade
und weiße Schokolade
*Scegli tra queste farciture a crea la tua
brioche come la vuoi tu: pistacchio,
limoni, cioccolato e cioccolato bianco*
1,4 kg per dose



VORGESCHNITTENE GROSSMUTTERS TORTE

Mürbeteig, gefüllt *mit Vanillepudding*,
bedeckt mit Mandelstiften,
Pinienkernen und Puderzucker.
*Pasta frolla farcita con crema pasticcera,
pan di spagna ricoperto con mandorle a
bastoncino, pinoli e zucchero a velo.*

CROSTATA DELLA NONNA



Conservare il prodotto a -18°C.

VORGESCHNITTENE CAPRESE TORTE

Kakaoteig mit Mandeln,
verziert mit Puderzucker.
Produkt bei -18°C lagern.
*Pasta al cacao con mandorle,
decorata con zucchero a velo.*

TORTA CAPRESE



Conservare il prodotto a -18°C.

WEISSE PROFITEROLES

Schokoladenwindbeutel mit weißer Schokoladencreme überzogen und mit Streifen aus dunkler Schokolade verziert.

Bigné con crema al cioccolato ricoperti con una crema al cioccolato bianco decorato con strisce di cioccolato fondente.



Conservare il prodotto a -18°C.

SCHOKOLADEN PROFITEROLES

Windbeutel mit Chantilly-Creme gefüllt und mit Milkschokoladencreme überzogen.

Bigné farciti con crema chantilly ricoperti con una crema di cioccolato al latte.



Conservare il prodotto a -18°C.

TIRAMISU

Originalrezept aus in Kaffee getränkten Löffelbiskuits, einer zarten Mascarpone-Creme und einer leichten Kakaobeschichtung.

Ricetta originale fatta di biscotti savoiardi imbevuti nel caffè, una delicata crema al mascarpone e ricoperto di un leggero spolvero di cacao.



Conservare il prodotto a -18°C.

VORGESCHNITTENER PISTAZIEN-KÄSEKUCHEN

Zimtplätzchen mit Ricotta- und Mascarpone-mousse, verziert mit einer Glasur und Pistazienkörnern.

Biscotto alla cannella con mousse di ricotta e mascarpone, decorati con una glassa e una granella di pistacchi.



Conservare il prodotto a -18°C.

KÄSEKUCHEN DULCE DE LECHE

Knuspriges Zimtgebäck, Ricotta-Mousse und Mascarpone-Käse, verziert mit Karamellglasur.

Biscotto croccante alla cannella, mousse di ricotta, e mascarpone, decorati con una glassa al caramello.



Conservare il prodotto a -18°C.

FEIGEN-KÄSEKUCHEN

Zimtplätzchen, Ricotta-Mousse und Mascarpone-Käse, dekoriert mit Feigen und Aprikosenglasur.

Biscotto alla cannella, mousse di ricotta, e mascarpone, decorati con fichi e una glassa all'albicocca.



Conservare il prodotto a -18°C.

SCHOKOLADEN-KÄSEKUCHEN

Mousse aus Zimtkeksen, Ricotta und Mascarpone, verziert mit Schokoladenglasur.

Biscotto alla cannella, mousse di ricotta e mascarpone, decorati con una glassa al cioccolato.



Conservare il prodotto a -18°C.

VORGESCHNITTENER ZITRONENKUCHEN

Mürbeteig, gefüllt mit Zitronencreme, dekoriert mit Aprikosensauce und Puderzucker.

Pasta frolla farcita con crema al limone decorato con salsa di albicocche e zucchero a velo.



Conservare il prodotto a -18°C.