


DOLCIARIA
SARA

Artigianato pasticceria dal 1990

CIOKOCREMOSA

Torte di Crema di Nocciole (con fette solo tagliate)

Hazelnut Cream Cakes (with slices only cut)

Gâteaux à la crème de noisettes (avec tranches coupées seulement)




Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO


S DOLCIARIA
ARA

Artigiani pasticceri dal 1990

CIOKOCREMOSA

Torte di Crema di Nocciole (con fette confezionate)

Hazelnut Cream Cakes (with individually wrapped slices)

Gâteaux à la crème de noisettes (avec des tranches emballées individuellement)




Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



La Nostra Storia

Dolciaria Sara è una piccola impresa familiare artigianale, fondata nel 1990 da Gianfranco Umberti, specializzata nella produzione di torrone, cioccolato e croccante.

La passione di Gianfranco nasce nel 1960, quando ancora bambino viene coinvolto dal padre Nazzareno mastro artigiano.

Dal 1990 Dolciaria Sara è cresciuta, allargandosi a livello europeo e mondiale, arricchendosi della presenza dei figli di Gianfranco, impegnati a raccogliere il bagaglio di conoscenze del loro padre. Tutti i nostri prodotti sono frutto di antiche ricette, di lunghi tempi di lavorazione e di un'accurata scelta di materie prime, sempre di altissima qualità. Oggi possiamo vantare una vasta gamma di prodotti, con i quali allietiamo la nostra esigente clientela di buongustai.

L'impegno, la qualità, la passione e la costante innovazione, sono gli elementi che ogni giorno, da più di venti anni, offriamo al pubblico che ci sceglie.

Our History

Dolciaria Sara is a small artisan family company, specialized in the production of nougat, chocolate and "croccante". Dolciaria Sara was founded in 1990 by Gianfranco Umberti, who has inherited the passion from his father Nazareno, master craftsman, and today Gianfranco runs his company with the help of his sons and family. Since 1990 Dolciaria Sara has been growing and expanding year on year in many european and overseas countries. All our products are made following ancient recipes, that require long working process, top quality ingredients and expertise. With our wide range of products we are sure to satisfy our demanding customers and all gourmets. We guarantee our customers constant commitment, quality, passion and innovation.

Notre Histoire

Dolciaria Sara est une petite entreprise artisanale et familiale, spécialisé dans la production de Nougat, Chocolat et "croccante". Dolciaria Sara a été fondée en 1990 par Gianfranco Umberti, qui a hérité la passion de son père Nazareno, maître artisan, et aujourd'hui Gianfranco dirige son entreprise avec l'aide de ses fils et de sa famille. Depuis 1990, Dolciaria Sara a grandi et en expansion dans plusieurs pays européens et d'outre-mer. Tous nos produits sont fabriqués suivant les recettes anciennes, qui nécessitent un long processus de travail, ingrédients et expertise de qualité supérieure. Avec notre large gamme de produits nous sommes sûrs de satisfaire tous nos clients exigeants et tous les gourmets. Nous garantissons à nos clients engagement constant, qualité, passion et innovation.





dal 1980 ...

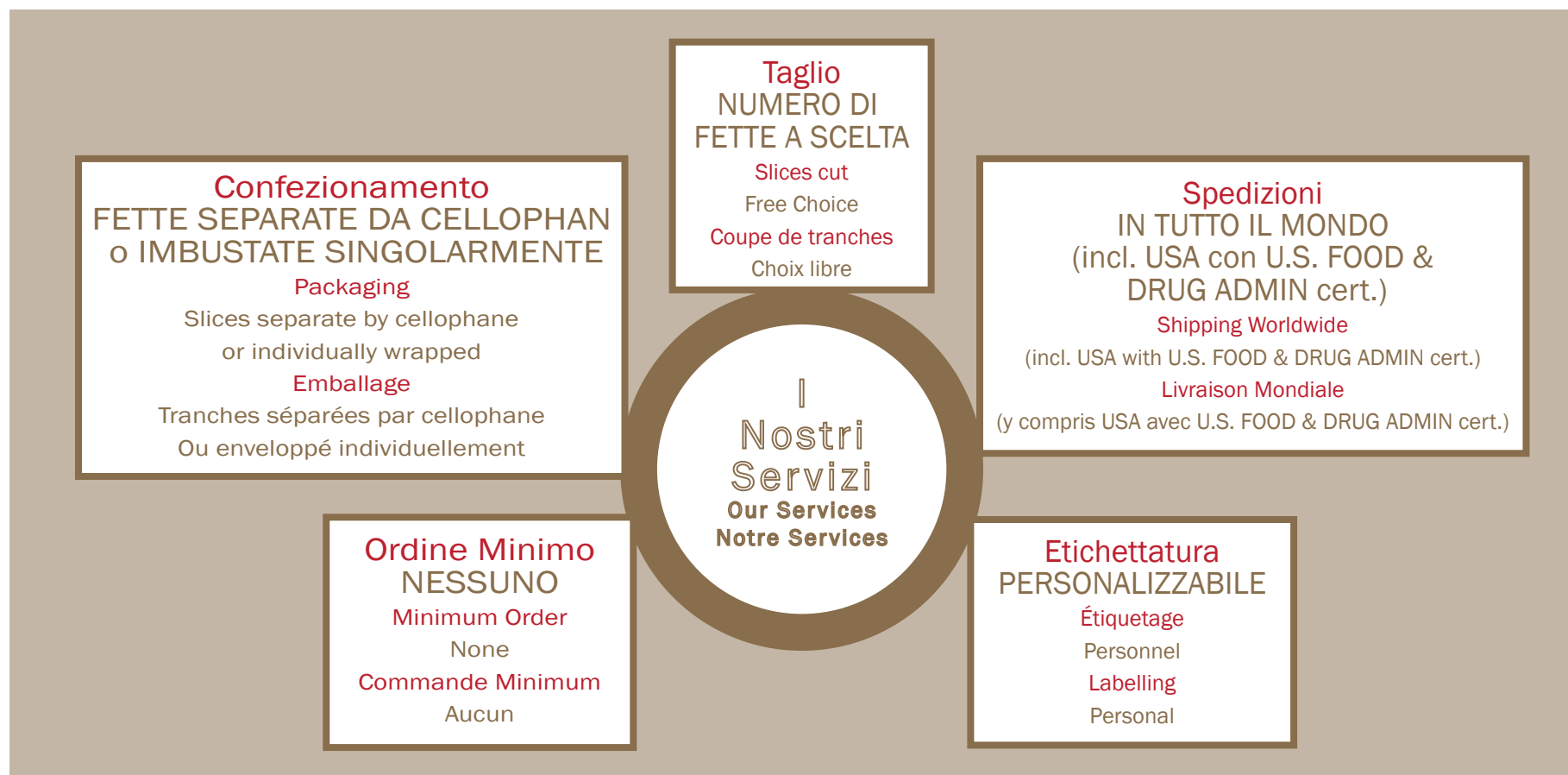
Cura artigianale
Grande passione
Innovazione
Massima qualità

since 1980 ...

Artisan Care
Great Passion
Innovation
Top Quality

depuis 1980 ...

Attention artisanale
grande Passion
Innovation
Qualité supérieure



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

1. PREZZI

I prezzi sono comprensivi d'imballo, al netto di I.V.A.

Nella colonna "U.M." viene specificato se si intende prezzo al kg. (denominato con "KG") o all'unità (denominato con "NR").

2. MINIMO D'ORDINE

Una confezione, come specificato nella sezione "DETTAGLI" del listino.

3. TEMPI DI EVASIONE ORDINE

Circa 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento dell'ordine e relativa accettazione.

4. INVIO ORDINI

- Gli ordini dovranno essere inviati: via e-mail all'indirizzo INFO@SARADOLCIARIA.IT oppure a mezzo fax o telefonicamente al +39 0541677008

- Dolciaria Sara s.r.l. provvederà in seguito al ricevimento dell'ordine, ad inviare un'offerta/preventivo, che dovrà pervenire controfirmata entro 5 giorni per accettazione.

5. TERMINI DI PAGAMENTO

Versamento del 50% del valore della merce ordinata, all'accettazione dell'ordine, come riportato nella conferma d'ordine; il restante 50% a comunicazione di "merce pronta" per la spedizione o al ritiro, ed invio di relativa fattura proforma.

Si accettano i seguenti mezzi di pagamento:

- Bonifico Bancario, le coordinate bancarie sono riportate sia nella conferma d'ordine che nella fattura proforma.

- in contrassegno al corriere, con contanti, assegno bancario e/o circolare. (NO BANCOPOSTA);

in caso di pagamento con assegno, Dolciaria Sara s.r.l. potrà richiedere anticipatamente la copia compilata dell'assegno in tutte le sue parti da inviare via e-mail all'indirizzo INFO@SARADOLCIARIA.IT oppure a mezzofax al +39 0541677008

6. TRASPORTO

NAZIONALE

La spedizione è affidata a corriere espresso, la consegna è prevista entro 24/48h dalla presa in carico.

Le spese di trasporto, suddivise al 50% tra Dolciaria Sara s.r.l. e il cliente, saranno debitamente riportate in fattura.

Se richiesto si effettuano anche consegne con corriere tradizionale (in 5/6 giorni lavorativi), nel qual caso i costi sono interamente a carico di Dolciaria Sara s.r.l.

INTERNAZIONALE

La spedizione è affidata a corriere espresso, i tempi e le modalità di consegna saranno comunicate e concordate di volta in volta e avverranno solo in porto assegnato prepagato dal cliente, oppure con addebito in fattura del costo di spedizione.

In nessun caso Dolciaria Sara s.r.l. risponde degli eventuali ritardi o inadempimenti dovuti al corriere.

La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del destinatario anche se venduta in porto franco.

Al momento della consegna della merce da parte del corriere, il cliente è tenuto a controllare:

l'esatta corrispondenza tra quanto consegnato e quanti indicato sulla fattura accompagnatoria,

che l'imballo risulti integro, non danneggiato, né bagnato o comunque alterato,

compresi i sigilli di chiusura (nastro adesivo o sigilli di sicurezza del produttore o del magazzino logistico).

E' fondamentale che, qualora il cliente dovesse riscontrare delle anomalie alla ricezione del prodotto

(anche un minimo), la merce venga accettata con riserva indicandola espressamente

sul documento fornito dal corriere; qualora il cliente omettesse la riserva, in nessun modo

Dolciaria Sara s.r.l. potrà provvedere a rimborsi o sostituzioni.

L'eventuale danno subito dovrà inoltre essere comunicato a Dolciaria Sara s.r.l. al più presto e comunque non oltre 8 giorni dall'averne riscontro.

In caso di mancata consegna della merce per cause imputabili al cliente, l'ordine di acquisto

verrà automaticamente annullato con l'addebito al cliente di tutti i costi sostenuti da Dolciaria Sara s.r.l.

GENERAL CONDITIONS OF SALE

1. PRICES

The prices include packaging, V.A.T. excluded. The "U.M." column specifies if the price is per kg. (named with "KG") or per unit (named with "NR").

2. MINIMUM OF ORDER

A package, as specified in the "DETAILS" section of the price list.

3. TIMES OF EVASION ORDER

About 10 (ten) working days from receipt of the order and its acceptance.

4. SEND ORDERS

- Orders must be sent: via e-mail to INFO@SARADOLCIARIA.IT or by fax or by phone at +39 0541677008

- Dolciaria Sara s.r.l. will proceed after receiving the order, to send an offer / quote, which must be received countersigned within 5 days for acceptance.

5. PAYMENT TERMS

Payment of 50% of the value of the goods ordered, upon acceptance of the order, as reported in the order confirmation; the remaining 50% upon communication of "goods ready" for shipping or collection, with relevant issue of proforma invoice. The following payment methods are accepted:

- Bank Transfer, the bank details are shown both order confirmation and proforma invoice.

- To the courier, by cash, by check or bank draft. (NO BANCOPOSTA); in the case of payment by check, Dolciaria Sara s.r.l. may request in advance the copy of the check filled in all its parts to be sent by e-mail to the address INFO@SARADOLCIARIA.IT or via fax to +39 0541677008

6. TRANSPORT

NATIONAL

The shipment is made by express courier, the delivery is expected within 24/48h. Transport costs are shared 50% between Dolciaria Sara s.r.l. and the customer, and it will be duly reported on the invoice. If requested we also deliver by traditional courier (in 5/6 working days), in case the costs are borne by Dolciaria Sara s.r.l.

INTERNATIONAL

Shipping is made by express courier, delivery times and procedures will be agreed from time to time and will only take place in port assigned prepaid by the customer, or charged on the invoice of the shipping cost.

In no case Dolciaria Sara s.r.l. is responsible for any delays or defaults due to the courier. The goods always travel at the risk of the customer.

Upon delivery of the goods by the courier, the customer is required to check: the exact correspondence between the goods delivered and those indicated on the invoice, that the packaging is intact, not damaged, nor wet or otherwise altered, including the closing seals (adhesive tape or security seals of the manufacturer or logistics warehouse).

It is essential that if the customer finds any anomalies on receipt of the product (even a minimum), the goods are accepted with reserve indicating it expressly on the document provided by the courier; if the customer omits the reservation, Dolciaria Sara s.r.l. will not arrange for refunds or replacements.

Any damage suffered must also be communicated to Dolciaria Sara s.r.l. as soon as possible and in any case no later than 8 days from the acknowledgment.

In case of non-delivery of the goods due to reasons attributable to the customer, the purchase order will be automatically canceled and all the costs incurred by Dolciaria Sara s.r.l. will be charged the customer

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. PRIX

Les prix incluent l'emballage, V.A.T. exclu. Le "U.M." La colonne spécifie si le prix est par kg. (nommé avec "KG") ou par unité (nommé avec "NR").

2. MINIMUM DE COMMANDE

Un forfait, comme spécifié dans la section "DÉTAILS" de la liste de prix.

3. HEURES DE COMMANDE D'EVASION

Environ 10 (dix) jours ouvrables à compter de la réception de la commande et de son acceptation.

4. ENVOYER DES COMMANDES

- Les commandes doivent être envoyées: par e-mail à INFO@SARADOLCIARIA.IT ou par fax ou par téléphone au +39 0541677008

- Dolciaria Sara s.r.l. procédera après réception de la commande, à envoyer une offre / devis, qui devra être reçu contresigné dans les 5 jours pour acceptation.

5. CONDITIONS DE PAIEMENT

Paiement de 50% de la valeur des marchandises commandées, lors de l'acceptation de la commande, comme indiqué dans la confirmation de commande; les 50% restants sur communication de "marchandises prêtes" pour l'expédition ou la collecte, avec émission appropriée de la facture proforma. Les modes de paiement suivants sont acceptés:

- Virement bancaire, les coordonnées bancaires sont affichées à la fois la confirmation de commande et la facture proforma.

- au courrier, en espèces, par chèque ou par traite bancaire. (NO BANCOPOSTA); en cas de paiement par chèque, Dolciaria Sara s.r.l. peut demander à l'avance la copie du chèque dûment rempli dans toutes ses parties à envoyer par e-mail à l'adresse INFO@SARADOLCIARIA.IT ou par fax au +39 0541677008

6.0 TRANSPORT

NATIONALE

L'envoi est effectué par courrier express, la livraison est attendue sous 24 / 48h. Les frais de transport sont partagés à 50% entre Dolciaria Sara s.r.l. et le client, et cela sera dûment indiqué sur la facture. Sur demande, nous livrons également par courrier traditionnel (dans 5/6 jours ouvrables), au cas où les frais seraient à la charge de Dolciaria Sara s.r.l.

INTERNATIONAL

L'expédition est effectuée par courrier express. Les délais et procédures de livraison seront convenus de temps à autre et ne se feront que dans les ports prépayés. par le client, ou facturé sur la facture des frais de transport.

En aucun cas Dolciaria Sara s.r.l. est responsable des retards ou des défauts dus au courrier. Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du client.

Lors de la livraison des marchandises par courrier, le client est tenu de vérifier: la correspondance exacte entre les marchandises livrées et celles indiquées

sur la facture, que l'emballage est intact, non endommagé, ni humide, ni autrement altéré, y compris les scellés de fermeture (ruban adhésif ou scellés de sécurité du fabricant ou entrepôt logistique).

Il est essentiel que si le client trouve des anomalies lors de la réception du produit (même un minimum), les produits sont acceptés avec réserve le spécifiant expressément sur le document fourni par le courrier; si le client omet la réservation, Dolciaria Sara s.r.l. ne fera pas les arrangements pour les remboursements ou les remplacements.

Tout dommage subi doit également être communiqué à Dolciaria Sara s.r.l. dans les meilleurs délais et dans tous les cas au plus tard 8 jours après l'accusé de réception.

En cas de non livraison des marchandises pour des raisons imputables au client, le bon de commande sera automatiquement annulé et tous les frais occasionnés par Dolciaria Sara s.r.l. sera facturé au client

Il nuovo stabilimento produttivo sito in Via Marecchiese 2106 - 47822 Sant'Ermete di Santarcangelo di Romagna (RN)

The new production plant located in Via Marecchiese 2106 - 47822 Sant'Ermete di Santarcangelo di Romagna (RN)

Le nouveau site de production situé à Via Marecchiese 2106 - 47822 Sant'Ermete di Santarcangelo di Romagna (RN)





Torta Ciokocremosa Kg 4 (fette solo tagliate)

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION



Torta Ciokocremosa Kg 4 (fette solo tagliate)



Cakes of creamy chocolate, (Slices only cut)



Gâteau de chocolat crémeux (Tranches coupées seulement)

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	4000	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	1
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	28	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 11]
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	140	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	120



Torta Ciokocremosa Kg 4 (fette Confezionate singolarmente)

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION



Torta Ciokocremosa Kg 4 (fette confezionate singolarmente)



Cakes of creamy chocolate, (Slices individually wrapped)



Gâteau de chocolat crémeux (Tranches emballées individuellement)

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	4000	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	1
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	28	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 11]
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	140	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	120



 **TUTTI I GUSTI SONO PRODOTTI SIA NELLE TORTE CON FETTE SOLO TAGLIATE CHE NELLE TORTE CON FETTE CONFEZIONATE SINGOLARMENTE**

 **ALL FLAVOURS ARE PRODUCED BOTH IN CAKES WITH SLICES ONLY CUT AND IN CAKES WITH INDIVIDUALLY PACKAGED SLICES.**

 **TOUS LES ARÔMES SONT PRODUITS À LA FOIS DANS DES GÂTEAUX DONT LES TRANCHES NE SONT QUE COUPÉES ET DANS DES GÂTEAUX DONT LES TRANCHES SONT EMBALLÉES INDIVIDUELLEMENT.**

 Gusti_ITA	 Gusti_ENG	 Gusti_FRA
AMARETTI	AMARETTI	AMARETTI
ARANCETTO FONDENTE	ORANGE	ORANGE
BAILEYS	IRISH CREAM	IRISH CREAM
BIANCO NOCCIOLE	WHITE WITH HAZELNUTS	BLANC AVEC NOISETTES
BURRO SALATO DI BRETAGNA BIANCO	SALTED BUTTER OF BRITAIN AND WHITE CHOCO	BEURRE SALÉ DE BRETAGNE ET CHOCO BLANC
BURRO SALATO DI BRETAGNA FONDENTE	SALTED BUTTER OF BRITAIN AND DARK CHOCOLATE	BEURRE SALÉ DE BRETAGNE ET CHOCOLAT NOIR
BURRO SALATO DI BRETAGNA LATTE	SALTED BUTTER OF BRITAIN AND MILK CHOCOLATE	BEURRE SALÉ DE BRETAGNE ET CHOCOLAT AU LAIT
CAFFE	COFFEE	CAFÉ
CANNELLA CEYLON	CINNAMON CEYLON	CANNELLE CEYLAN
CHAMPAGNE	CHAMPAGNE	CHAMPAGNE
COCCO	COCONUT	NOIX DE COCO
COCCO E BANANA	COCONUIT AND BANANA	NOIX DE COCO ET BANANE
CREME CARAMEL	CREME CARAMEL	CRÈME CARAMEL
CREMINO BAILEYS	CREAM BAILEYS	CRÈME BAILEYS
CREMINO CAFFE	CREAM OF COFFEE	CRÈME DE CAFE
CREMINO COLORI INVERTITI	CREMINO COLORED	CREMINO COLOREE
CREMINO DI CASTAGNE	CREAM OF CHESTNUT	CRÈME DE MARRON
CREMINO FICHI CARAMELLATI	CREAM FIGS CARAMELISED	CRÈME DE FIGUES CARAM»LIS»ES
CREMINO FONDENTE CON GRANELLA	CREAM DARK WITH CHOPPED HAZELNUT	CRÈME FONDENT AVEC NOISETTE HACHEE
CREMINO FONDENTE NO GRANELLA	CREAM DARK WITHOUT CHOPPED HAZELNUT	CRÈME FONDENT SANS NOISETTE HACHEE
CREMINO FONDENTE NO GRANELLA SPIR	CREAM DARK WITHOUT CHOPPED HAZELNUT	CRÈME FONDENT SANS NOISETTE HACHEE
CREMINO LATTE CON GRANELLA	CREAM MILK WITH CHOPPED HAZELNUT	CRÈME LAIT AVEC NOISETTE HACHEE
CREMINO LATTE NO GRANELLA	CREAM MILK WITHOUT CHOPPED HAZELNUT	CRÈME LAIT SANS NOISETTE HACHEE
CREMINO LATTE NO GRANELLA SPIR	CREAM MILK WITHOUT CHOPPED HAZELNUT	CRÈME LAIT SANS NOISETTE HACHEE
CREMINO PISTACCHIO	CREAM PISTACHO	CRÈME DE PISTACHE
CREMINO PISTACCHIO SPIR	CREAM PISTACHO	CRÈME DE PISTACHE
CROCCANTOSA PISTACCHIO CON GRANELLA PISTACCHIO	CROCCANTOSA PISTACHIO WITH CHOPPED PISTACHIOS	CROCCANTOSA PISTACHIO AVEC PISTACHES HACHEE
FICHI SECCHI BIANCO	DRIED FIGS WHITE	FIGUES S»CHES BLANC
FICHI SECCHI FONDENTE	DRIED FIGS DARK	FIGUES S»CHES FONDENT
FICHI SECCHI LATTE	DRIED FIGS MILK	FIGUES S»CHES LAIT
FONDENTE CON GRANELLA TORRONE	DARK WITH GRAIN OF NOUGAT	FONDENT AVEC GRAIN DE NOUGAT

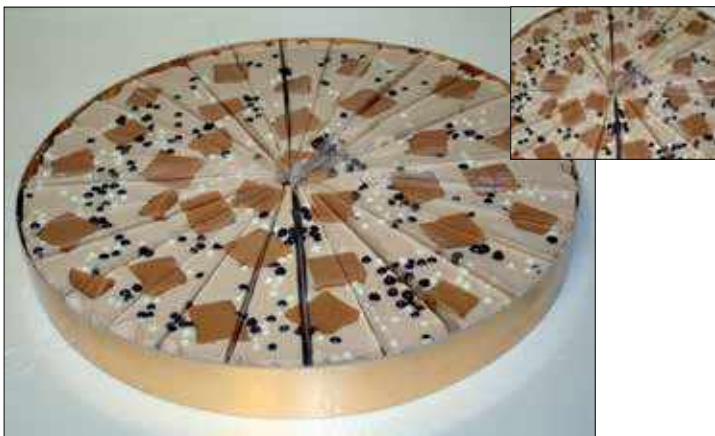
FONDENTE CON NOCCIOLA	DARK WITH HAZELNUT	NOIR AVEC NOISETTE
FONDENTE NO NOCCIOLA	DARK WITHOUT HAZELNUT	NOIR SANS NOISETTE
FRAGOLA	STRAWBERRY	FRAISE
FRUTTA CANDITA BIANCO	CANDIED FRUIT WHITE	FRUIT CONFIT BLANC
FRUTTA CANDITA FONDENTE	CANDIED FRUIT DARK	FRUIT CONFIT FONDENT
FRUTTA CANDITA LATTE	CANDIED FRUIT MILK	FRUIT CONFIT LAIT
FRUTTA ESOTICA BIANCO	ESOTIC FRUIT WHITE	FRUITS EXOTIQUES BLANC
FRUTTA ESOTICA FONDENTE	ESOTIC FRUIT DARK	FRUITS EXOTIQUES FONDENT
FRUTTA ESOTICA LATTE	ESOTIC FRUIT MILK	FRUITS EXOTIQUES LAIT
FRUTTI DI BOSCO	BERRIES	BAIES
FRUTTI DI BOSCO LATTE	BERRIES MILK	BAIES LAIT
GRAPPA	GRAPPA	GRAPPA
JAGERMAISTER	JAGERMAISTER	JAGERMAISTER
LAMPONI	RASPBERRIES	FRAMBOISES
LATTE	MILK	LAIT
LATTE BUENITA	BUENITA MILK	BUENITA LAIT
LATTE NOCCIOLE	HAZELNUTS MILK	AUX NOISETTES, CACAO ET LAIT
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
LIQUIRIZIA	LIQUORICE	REGLISSE
MANDORLA BIANCO	ALMOND WHITE	AMANDES BLANC
MANDORLA FONDENTE	ALMOND DARK	AMANDES FONDENT
MANDORLA LATTE	ALMOND MILK	AMANDES LAIT
MELA E CANNELLA BIANCO	APPLE AND CINNAMON WHITE	APPLE AND CINNAMON WHITE
MELA E CANNELLA FONDENTE	APPLE AND CINNAMON DARK	APPLE AND CINNAMON DARK
MELA E CANNELLA LATTE	APPLE AND CINNAMON MILK	APPLE AND CINNAMON MILK
MENTA	MINT	MINT
MERINGA BIANCO	MERINGUE AND WHITE	MERINGUE AND WHITE
MERINGA FONDENTE	MERINGUE AND DARK	MERINGUE AND DARK
MERINGA LATTE	MERINGUE AND MILK	MERINGUE AND MILK
NOCI	WALNUTS	WALNUTS
PANNA	CREAM	CREAM
PANNA COTTA	PANNA COTTA	PANNA COTTA
PANNA E RHUM	CREAM AND RHUM	CREAM AND RHUM
PEPERONCINO	CHILLI	CHILLI
PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHIO
RHUM E UVETTA	RHUM AND GRAPES	RHUM AND GRAPES

RISO SOFFIATO BIANCO	BLOWN RICE WHITE	BLOWN RICE WHITE
RISO SOFFIATO FONDENTE	BLOWN RICE DARK	BLOWN RICE DARK
RISO SOFFIATO LATTE	BLOWN RICE MILK	BLOWN RICE MILK
ROCHER	ROCHER	ROCHER
TARTUFO RHUM	TRUFFLE AND RHUM	TRUFFLE AND RHUM
TIRAMISU	TIRAMISU	TIRAMISU
VANIGLIA	VANILLA	VANILLA
ZENZERO E FONDENTE	GINGER AND CIOKO	GINGER AND CIOKO
ZENZERO E LIMONE	GINGER AND LEMON	GINGER AND LEMON
ZENZERO E MENTA	GINGER AND MINT	GINGER AND MINT
ZIBIBBO	ZIBIBBO	ZIBIBBO
ZUPPA INGLESE	ZUPPA INGLESE	ZUPPA INGLESE

**BURRO
SALATO
CIOCCOLA-
TO BIANCO**

Art.
NEW.C.2

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Prodotti Artisanali
100% ITALIANO



**CREMINO
CLASSICO
AL LATTE**
Art.
CRECLALAT.
K4
Classic milk
Cremino
Lait Cremino
classique

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Prodotti Artisanali
100% ITALIANO



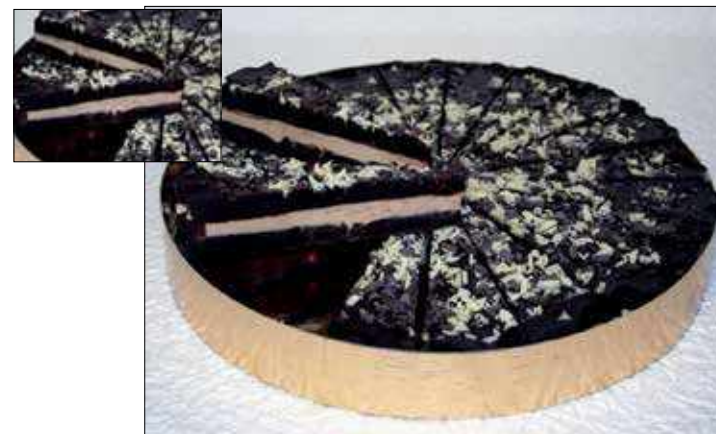
**BURRO SA-
LATO CIOC-
COLATO
FONDENTE**
Art. BSK4

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Prodotti Artisanali
100% ITALIANO



**CREMINO
CLASSICO
FONDENTE**
Art.
CRECLAFO.K4
Dark classic
cremino
Fudge cre-
mino classi-
que

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Prodotti Artisanali
100% ITALIANO



**BURRO
SALATO
CIOCCOLA-
TO LATTE**

Art.
BL.K4

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Prodotti Artisanali
100% ITALIANO



**CREMINO CLAS-
SICO COLORI
INVERTITI**
Art.
CRECLAINV.K4

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Prodotti Artisanali
100% ITALIANO



**CREMINO
PISTACCHIO
CLASSICO**
Art. CRECLA-
PIS.K4



Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

**MELA E
CANNELLA-**
Art. LMC.K4
Apple and
Cinnamon
milk
Pomme et
Cannella
lait



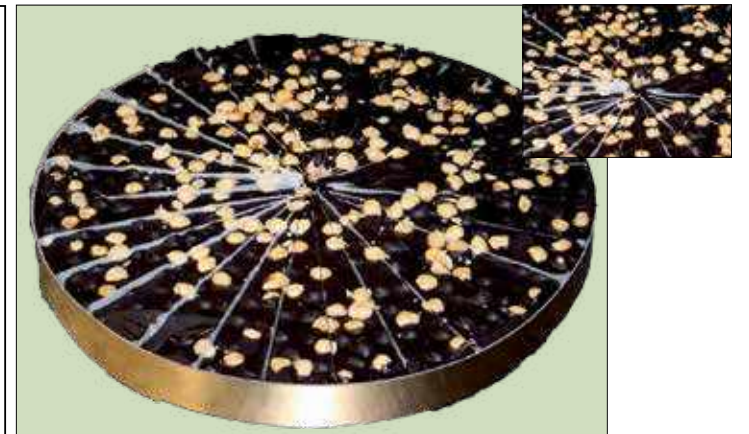
Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

**MELA E
CANNELLA
BIANCO**
Art. BMC.K4
Apple and
Cinnamon
white
Pomme et
Cannella
blanc



Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

**FONDENTE
E NOCCIOLA**
Art. 980.K4
Dark Cho-
colate and
Hazelnut
Chocolat
Noir et Noi-
sette



Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

**MELA E
CANNELLA
FONDENTE-**
Art. FMC.K4
Apple and
Cinnamon
dark
Pomme et
Cannella
Fondent



Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

**LATTE E
NOCCIOLA**
Art. 981.K4
Milk Cho-
colate and
Hazelnut
Chocolat au
Lait et aux
Noisettes

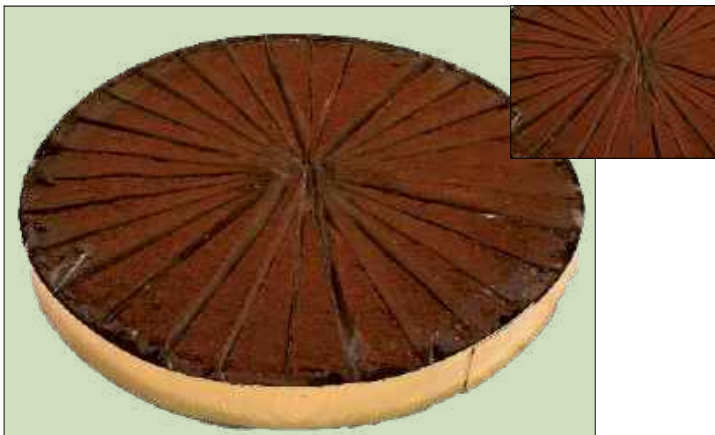


Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

TIRAMISU'

Art. 989.K4
Tiramisù
Tiramisù

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



CREMINO PISTACCHIO VARIEGATO ART.

373.PK4
Cremino
Pistachio
Cremino
Pistache

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



BIANCO COCCO

Art. CIOCOCK.K4
Cocco
Coconut
Noix de
Coco

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



PEPE- RONCINO

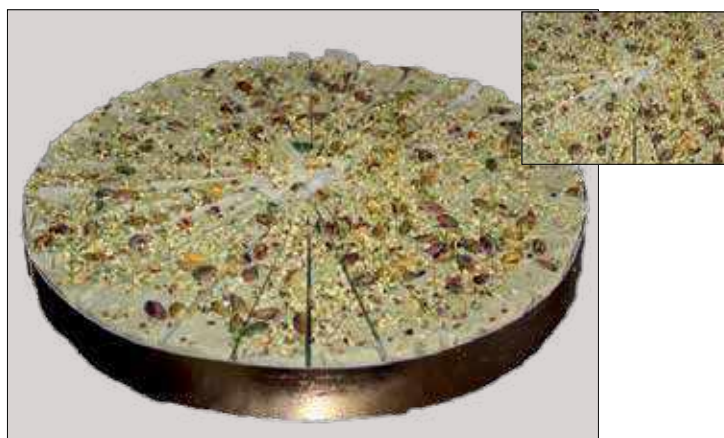
Art. 378.K4
Chilli
Chili

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

PISTACCHIO

Art. 850.K4
Pistachios
Pistaches

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



LATTE E NOCI

Art. 978.K4
Milk Cho-
colate and
Noix
Chocolaate
au lait et
Noix

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



**CREAM
CARAMEL**

Art. 983.K4
Cream Caramel Cream
Caramel

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



**MARSH-
MALLOW
BIANCO**

Art. MB.K4
Marshmallow white
Marshmallow blanc

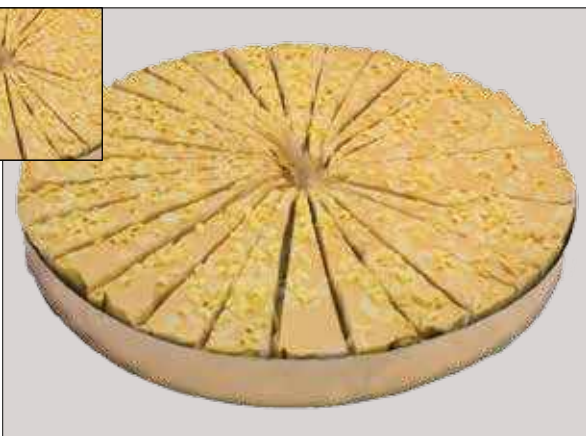
Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



LIMONCELLO

Art. 874.K4
Limoncello
Limoncello

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



**MARSH-
MALLOW
FONDATE**

Art. MF.K4
Marshmallow dark
Marshmallow fondent

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



AMARETTI

Art. AMAR-
CIOK.K4
Amaretti
Amaretti

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



**MARSHMAL-
LOW LATTE**

Art. ML.K4
Marshmallow milk
Marshmallow lait

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



**MARSH-
MALLOW
BIANCO**

Art. NEW.C.38

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Prodotti Artigianali
100% ITALIANO



**LATTE E
NOCCIOLA**

Art. 984K4FI

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Prodotti Artigianali
100% ITALIANO



**MARSH-
MALLOW
LATTE**

Art. ML.k4

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Prodotti Artigianali
100% ITALIANO



**MARSH-
MALLOW
FONDENTE**

Art. MF.K4

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Prodotti Artigianali
100% ITALIANO



**PEPE-
RONCINO**

Art. 378.K4

Chilli
Chili

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Prodotti Artigianali
100% ITALIANO



foto non disponibile

photo not available

photo non disponibile

Prodotto Artigianale
Handcraft Product
Prodotti Artigianali
100% ITALIANO



DOVE SIAMO - WHERE WE ARE - OÙ NOUS SOMMES



From the A14 motorway exit Rimini Nord, the distance is 10 km.
Follow the indications for the Republic of San Marino and you will arrive at Santarcangelo di Romagna (RN)..... and if you call us we can explain it
if you call us we can explain it by voice so it will be even easier!



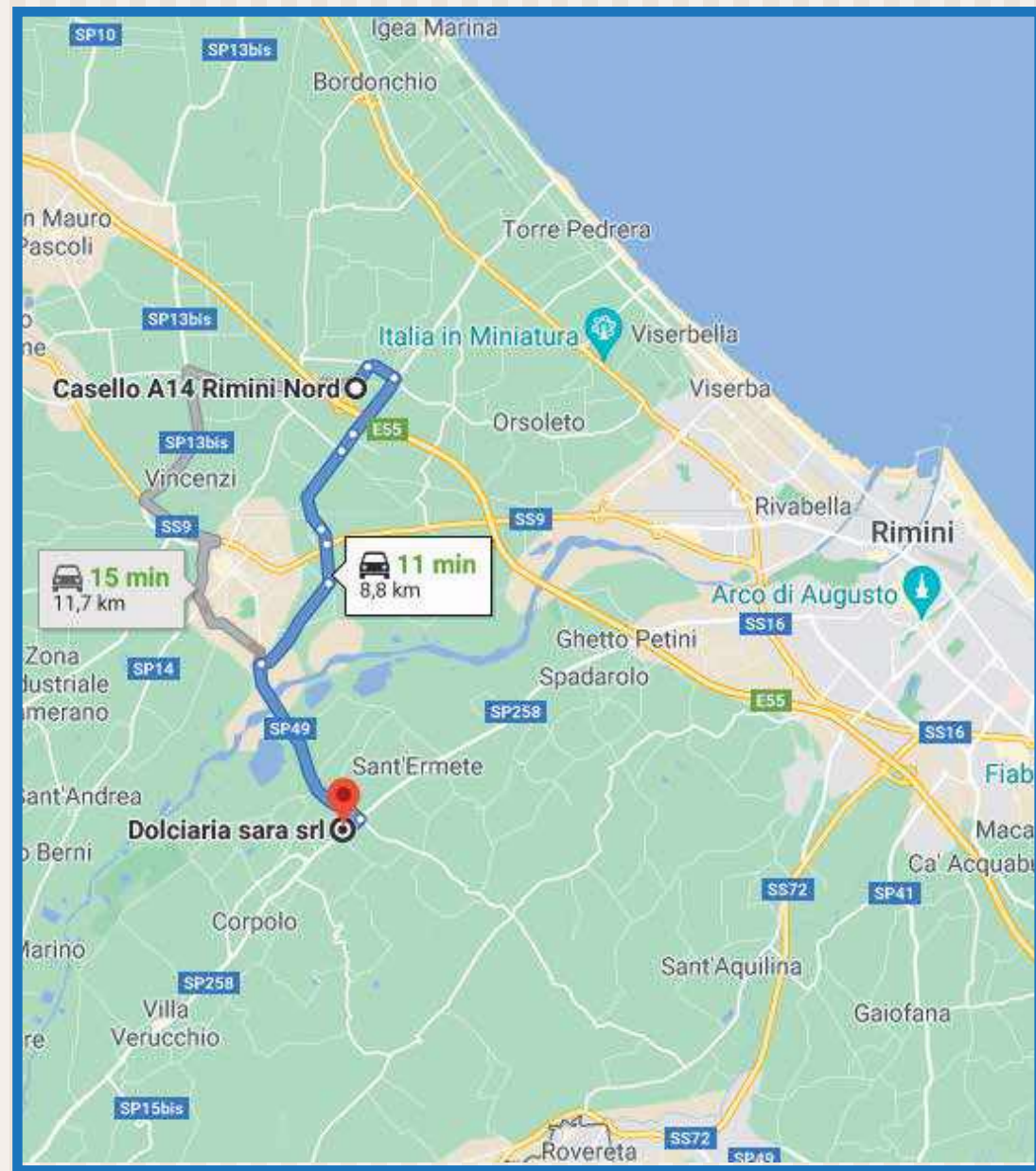
Du péage de l'autoroute A14, sortie Rimini Nord.
est de 10 km.
Suivez les indications pour la République de Saint-Marin.
Vous arriverez à Santarcangelo di Romagna (RN)
.. et si vous nous appelez, nous pouvons vous l'expliquer.
nous l'expliquons par la voix pour que ce soit encore plus facile !



Dal casello dell'autostrada A14 uscita Rimini Nord, la distanza
è di Km. 10.
Seguite le indicazioni per Repubblica di San Marino. e arriverete
a Santarcangelo di Romagna (RN).....e se ci telefonate ve
lo spieghiamo a voce così sarà ancora più facile!



Dolciaria Sara srl
Via Marecchiese 2106
47822 Sant'Ermete
di Santarcangelo di Romagna
(RN)
Italia
Tel. & Fax 0541677008
www.saradolciaria.it
info@saradolciaria.it



NOTE



Dolciaria Sara s.r.l.

SEDE LEGALE: VIA GOETHE 28 - 47826 VILLA VERUCCHIO (RN) - ITALY

STABILIMENTO PRODUTTIVO: VIA MARECCHIESE 2106 - 47822 SANT'ERmete DI SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN)

PHONE. +390541677008

E-MAIL: INFO@SARADOLCIARIA.IT

WWW.SARADOLCIARIA.IT