


SARA
DOLCIARIA

Artigiani pasticceri dal 1996

VASSOI CIOCCOLATO

Vassoi Cioccolato Kg. 1

Chocolate Trays Kg. 1

Plateaux à Chocolat Kg. 1




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, spécialisée 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)





Vassoi cioccolato Kg. 1 - Chocolate trays Kg. 1 - plateaux de chocolat Kg. 1

 **Vassoi cioccolato Kg 1**

 **Chocolate trays Kg. 1**

 **Plateaux de Chocolat Kg. 1**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	1000	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	4	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 12,5]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	78
---	------	---	---	--	---------------------------------------	---	----



 GUSTI VASSOI CIOCCOLATO KG. 1	 TASTES CHOCOLATE TRAYS KG. 1	 GOÛTS PLATEAUX DE CHOCOLAT KG. 1
---	--	--

 Gusti_ITA	 TASTES _ENG	 GOÛTS _FRA
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO	WHITE CHOCOLATE TRAY	PLATEAU DE CHOCOLAT BLANC
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO ARANCIO	WHITE CHOCOLATE TRAY ORANGE	PLATEAU DE CHOCOLAT BLANC ORANGE
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO CEREALI	WHITE CHOCOLATE CEREALS TRAY	PLATEAU DE CÉRÉALES AU CHOCOLAT BLANC
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO FRUTTI BOSCO	WHITE CHOCOLATE BERRIES TRAY	PLATEAU DE BAIES EN CHOCOLAT BLANC
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO FRUTTA SECCA MISTA	WHITE CHOCOLATE TRAY MIXED NUTS	PLATEAU DE CHOCOLAT BLANC NOIX MÉLANGÉES
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO LAMPONI	WHITE CHOCOLATE RASPBERRIES TRAY	PLATEAU DE FRAMBOISES AU CHOCOLAT BLANC
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO LIMONCELLO	WHITE CHOCOLATE LIMONCELLO TRAY	PLATEAU DE LIMONCELLO AU CHOCOLAT BLANC
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO MANDORLA	WHITE CHOCOLATE ALMOND TRAY	PLATEAU D'AMANDES AU CHOCOLAT BLANC
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO MIRTILLI	WHITE CHOCOLATE BLUEBERRIES TRAY	PLATEAU DE MYRTILLES AU CHOCOLAT BLANC
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO NOCCIOLA	WHITE CHOCOLATE HAZELNUT TRAY	PLATEAU DE NOISETTES AU CHOCOLAT BLANC

 GUSTI VASSOI CIOCCOLATO KG. 1	 TASTES CHOCOLATE TRAYS KG. 1	 GOÛTS PLATEAUX DE CHOCOLAT KG. 1
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO NOCI	WHITE CHOCOLATE WALNUT TRAY	PLATEAU DE CHOCOLAT BLANC AUX NOIX
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO PISTACCHIO	WHITE CHOCOLATE TRAY PISTACHIO	PLATEAU DE CHOCOLAT BLANC PISTACHE
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO RIBES	WHITE CHOCOLATE TRAY CURRANTS	TABLETTE DE CHOCOLAT BLANC GROSEILLES
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO RISO SOFF	WHITE CHOCOLATE TRAY SOFF RICE	PLATEAU DE CHOCOLAT BLANC AU RIZ SOUFFLÉ
VASSOIO CIOCCOLATO BIANCO UVETTA SULTANINA	WHITE CHOCOLATE SULTANA TRAY	PLATEAU DE SULTANINES AU CHOCOLAT BLANC
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE CACAO MIN100%	TRAY DARK CHOCOLATE COCOA MIN100% VOL.	PLATEAU CHOCOLAT NOIR CACAO MIN100% VOL.
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE CACAO MIN100%+GRANELLA NOCCIOLA	TRAY DARK CHOCOLATE COCOA MIN100% + HAZELNUT GRAIN	PLATEAU CHOCOLAT NOIR CACAO MIN100% + GRAINS DE NOISETTE
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE CACAO MIN100%+GRANELLA PISTACCHIO	TRAY DARK CHOCOLATE COCOA MIN100%+PISTACHIO NIBS	PLATEAU CHOCOLAT NOIR CACAO MIN100%+PISTACHES GRENAILLES
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE CACAO MIN70%	TRAY DARK CHOCOLATE COCOA MIN70% COCOA	PLATEAU CHOCOLAT NOIR CACAO MIN70% CACAO
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE CACAO MIN70%+GRANELLA NOCCIOLA	TRAY DARK CHOCOLATE COCOA MIN70%+HAZELNUT NIBS	PLATEAU DE CHOCOLAT NOIR AVEC UN TAUX DE CACAO DE 70% MINIMUM ET DES ÉCLATS DE NOISETTES
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE CACAO MIN70%+GRANELLA PISTACCHIO	TRAY DARK CHOCOLATE COCOA MIN70%+PISTACHIO NIBS	PLATEAU DE CHOCOLAT NOIR CACAO MIN70%+PISTACHES GRENAILLES
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE CACAO MIN78%	DARK CHOCOLATE COCOA TRAY MIN78% COCOA	PLATEAU DE CHOCOLAT NOIR CACAO MIN78% DE CACAO
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE CACAO MIN78% ARANCIO	DARK CHOCOLATE COCOA TRAY MIN78% ORANGE	PLATEAU DE CHOCOLAT NOIR CACAO MIN78% ORANGE
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE CACAO MIN78% PEPERONCI	TRAY DARK CHOCOLATE COCOA MIN78% PEPERONCI	PLATEAU CHOCOLAT NOIR CACAO MIN78% PEPERONCI
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE CACAO MIN78%+GRANELLA NOCCIOLA	TRAY DARK CHOCOLATE COCOA MIN78%+HAZELNUT NIBS	PLATEAU CHOCOLAT NOIR CACAO MIN78%+NOISETTES
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE CACAO MIN78%+GRANELLA PISTACCHIO	TRAY DARK CHOCOLATE COCOA MIN78%+PISTACHIO CRUMBS	PLATEAU CHOCOLAT NOIR CACAO MIN78%+MORCEAUX DE PISTACHES
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE TRAY	PLATEAU DE CHOCOLAT NOIR
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE ARANCIO	TRAY DARK CHOCOLATE ORANGE	PLATEAU CHOCOLAT NOIR ORANGE
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE COCCO	TRAY DARK CHOCOLATE COCONUT	PLATEAU CHOCOLAT NOIR NOIX DE COCO
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE FRAGOLA	TRAY DARK CHOCOLATE STRAWBERRY	PLATEAU CHOCOLAT NOIR FRAISE
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE FRUTTI DI BOSCO	TRAY DARK CHOCOLATE BERRIES	PLATEAU BAIES CHOCOLAT NOIR
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE FRUTTA SECCA MISTA	TRAY DARK CHOCOLATE MIXED NUTS	PLATEAU DE NOIX MÉLANGÉES AU CHOCOLAT NOIR
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE LAMPONI	TRAY DARK CHOCOLATE RASPBERRIES	PLATEAU FRAMBOISES CHOCOLAT NOIR

 GUSTI VASSOI CIOCCOLATO KG. 1	 TASTES CHOCOLATE TRAYS KG. 1	 GOÛTS PLATEAUX DE CHOCOLAT KG. 1
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE MANDORLE	TRAY DARK CHOCOLATE ALMONDS	PLATEAU AMANDES CHOCOLAT NOIR
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE MIRTILLI	TRAY DARK CHOCOLATE BLUEBERRIES	PLATEAU DE MYRTILLES AU CHOCOLAT NOIR
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE NOCCIOLE	TRAY DARK CHOCOLATE HAZELNUTS	PLATEAU DE NOISETTES AU CHOCOLAT NOIR
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE NOCI	TRAY DARK CHOCOLATE WALNUTS	PLATEAU DE NOIX AU CHOCOLAT NOIR
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE PEPERONCINO	TRAY OF DARK CHOCOLATE CHILLI PEPPERS	PLATEAU DE PIMENTS AU CHOCOLAT NOIR
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE PISTACCHIO	TRAY OF DARK CHOCOLATE PISTACHIOS	PLATEAU DE PISTACHES AU CHOCOLAT NOIR
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE RISO SOFFIATO	TRAY OF DARK CHOCOLATE PUFFED RICE	BARQUETTE DE RIZ SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE UVETTA SULTANINA	TRAY DARK CHOCOLATE SULTANAS	BARQUETTE DE SULTANINES AU CHOCOLAT NOIR
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE ZENZERO	TRAY DARK CHOCOLATE GINGER	PLATEAU DE GINGEMBRE AU CHOCOLAT NOIR
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE	MILK CHOCOLATE TRAY	PLATEAU DE CHOCOLAT AU LAIT
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE ARANCIO	MILK CHOCOLATE ORANGE TRAY	PLATEAU D'ORANGE AU CHOCOLAT AU LAIT
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE COCCO	TRAY MILK CHOCOLATE COCONUT	PLATEAU CHOCOLAT AU LAIT NOIX DE COCO
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE FRAGOLA	TRAY MILK CHOCOLATE STRAWBERRY	PLATEAU CHOCOLAT AU LAIT FRAISE
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE FRUTTI DI BOSCO	MILK CHOCOLATE TRAY BERRIES	PLATEAU DE BAIES AU CHOCOLAT AU LAIT
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE FRUTTA SECCA MISTA	TRAY MILK CHOCOLATE MIXED NUTS	PLATEAU CHOCOLAT AU LAIT NOIX MÉLANGÉES
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE LAMPONI	TRAY MILK CHOCOLATE RASPBERRIES	PLATEAU CHOCOLAT AU LAIT FRAMBOISES
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE MANDORLA	TRAY MILK CHOCOLATE ALMOND	PLATEAU CHOCOLAT AU LAIT AMANDES
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE MOU	TRAY MILK CHOCOLATE TOFFEE	PLATEAU CHOCOLAT AU LAIT CARAMEL
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE NOCCIOLE	TRAY MILK CHOCOLATE HAZELNUTS	PLATEAU CHOCOLAT AU LAIT NOISETTES
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE NOCI	TRAY MILK CHOCOLATE WALNUTS	PLATEAU CHOCOLAT AU LAIT NOIX
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE PISTACCHIO	TRAY CHOCOLATE MILK PISTACHIO	PLATEAU CHOCOLAT AU LAIT PISTACHE
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE RIBES	TRAY CHOCOLATE MILK CURRANTS	PLATEAU CHOCOLAT AU LAIT GROSEILLES
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE RISO SOFFIATO	TRAY CHOCOLATE MILK RICE PUFFED	PLATEAU CHOCOLAT AU LAIT RIZ SOUFFLÉ


SARA
DOLCIARIA
Artigiani pasticceri dal 1990

VASSOI CIOCCOLATO SENZA LATTOSIO
LACTOSE-FREE CHOCOLATE TRAYS
PLATEAUX DE CHOCOLAT SANS LACTOSE

Vassoi Cioccolato Kg. 1 - Chocolate Trays Kg. 1

Plateaux à Chocolat Kg. 1




Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

Vassoi cioccolato Kg. 1 Senza lattosio - Chocolate trays Kg. 1 Lactose-free - plateaux de chocolat Kg. 1 Sans lactose



- Vassoi cioccolato Kg 1 senza lattosio**
- Chocolate trays Kg. 1 lactose-free**
- Plateaux de Chocolat Kg. 1 sans lactose**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	1000	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	4	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 12,5]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	78
---	------	--	---	--	--------------------------------------	---	----



GUSTI VASSOI CIOCCOLATO KG. 1	TASTES CHOCOLATE TRAYS KG. 1	GOÛTS PLATEAUX DE CHOCOLAT KG. 1
Gusti_ITA	TASTES _ENG	GOÛTS _FRA
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE NO LATTOSIO E MANDORLA	DARK CHOCOLATE TRAYS NO LACTOSE AND ALMOND	PLATEAUX DE CHOCOLAT NOIR ET AMANDES SANS LACTOSE
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE NO LATTOSIO E FRUTTA SECCA MISTA	DARK CHOCOLATE TRAYS NO LACTOSE AND MIXED NUTS	PLATEAUX DE CHOCOLAT NOIR SANS LACTOSE ET NOIX MÉLANGÉES
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE NO LATTOSIO E NOCCIOLE	DARK CHOCOLATE TRAYS NO LACTOSE AND HAZELNUTS	PLATEAUX DE CHOCOLAT NOIR SANS LACTOSE ET NOISETTES
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE NO LATTOSIO E PEPERONCINO	DARK CHOCOLATE TRAYS NO LACTOSE AND HOT PEPPER	PLATEAUX DE CHOCOLAT NOIR SANS LACTOSE ET PIMENT FORT
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE NO LATTOSIO E PISTACCHI	DARK CHOCOLATE TRAYS NO LACTOSE AND PISTACHIOS	PLATEAUX DE CHOCOLAT NOIR SANS LACTOSE ET PISTACHES
VASSOIO CIOCCOLATO FONDENTE NO LATTOSIO	DARK CHOCOLATE NO LACTOSE TRAYS	PLATEAUX DE CHOCOLAT NOIR SANS LACTOSE
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE NO LATTOSIO MANDORLE	LACTOSE-FREE MILK CHOCOLATE AND ALMOND TRAY	PLATEAU DE CHOCOLAT AU LAIT ET AMANDES SANS LACTOSE
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE NO LATTOSIO E MISTO FRUTTA SECCA	TRAYS MILK CHOCOLATE NO LACTOSE AND MIXED NUTS	PLATEAUX CHOCOLAT AU LAIT SANS LACTOSE ET NOIX MÉLANGÉES
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE NO LATTOSIO E NOCCIOLE	DISK MILK CHOCOLATE NO LACTOSE AND HAZELNUTS	PLATEAUX CHOCOLAT AU LAIT SANS LACTOSE ET NOISETTES
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE NO LATTOSIO E PEPERONCINO	DISK MILK CHOCOLATE NO LACTOSE AND HOT PEPPER	PLATEAUX CHOCOLAT AU LAIT SANS LACTOSE ET PIMENT FORT
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE NO LATTOSIO E PISTACCHI	DISK MILK CHOCOLATE NO LACTOSE AND PISTACHIOS	PLATEAUX CHOCOLAT AU LAIT SANS LACTOSE ET PISTACHES
VASSOIO CIOCCOLATO LATTE NO LATTOSIOSIO	DISK MILK CHOCOLATE NO LACTOSE	PLATEAUX CHOCOLAT AU LAIT SANS LACTOSE

 **DOLCIARIA
SARA**

Artigiani pasticceri dal 1990

VASSOI CIOCCOLATO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
CHOCOLATE TRAYS WITH NO ADDED SUGAR
TABLETES DE CHOCOLAT SANS SUCRE AJOUTE'
Vassoi Cioccolato Kg. 1 - Chocolate Trays Kg. 1
Plateaux à Chocolat Kg. 1




Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO


Vassoi cioccolato Kg. 1 senza zuccheri aggiunti - Chocolate trays Kg. 1 with no added sugar - Plateaux de chocolat Kg. 1 sans sucre ajouté

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION



Vassoi cioccolato Kg 1 - senza zuccheri aggiunti

Chocolate trays Kg. 1 - No added sugar

Disques de plateaux Kg. 1 - Sans sucre ajouté

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	1000	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	4	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 12,5	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	78
---	------	---	---	--	---------------------------------------	---	----



GUSTI VASSOI CIOCCOLATO KG. 1	TASTES CHOCOLATE TRAYS KG. 1	GOÛTS PLATEAUX DE CHOCOLAT KG. 1
--------------------------------------	-------------------------------------	---

Gusti_ITA	TASTES _ENG	GOÛTS _FRA
VASSOI CIOCCOLATO FONDENTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E MANDORLA	DARK CHOCOLATE TRAYS NO ADDED SUGAR AND ALMOND	PLATEAUX DE CHOCOLAT NOIR ET AMANDES SANS SUCRE AJOUTE'
VASSOI CIOCCOLATO FONDENTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E FRUTTA SECCA MISTA	DARK CHOCOLATE TRAYS NO ADDED SUGAR AND MIXED NUTS	PLATEAUX DE CHOCOLAT NOIR SANS SUCRE AJOUTE' ET NOIX MÉLANGÉES
VASSOI CIOCCOLATO FONDENTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E NOCCIOLE	DARK CHOCOLATE TRAYS NO ADDED SUGAR AND HAZELNUTS	PLATEAUX DE CHOCOLAT NOIR SANS SUCRE AJOUTE' ET NOISETTES
VASSOI CIOCCOLATO FONDENTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E PEPERONCINO	DARK CHOCOLATE TRAYS NO ADDED SUGAR AND HOT PEPPER	PLATEAUX DE CHOCOLAT NOIR SANS SUCRE AJOUTE' ET PIMENT FORT
VASSOI CIOCCOLATO FONDENTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E PISTACCHI	DARK CHOCOLATE TRAYS NO ADDED SUGAR AND PISTACHIOS	PLATEAUX DE CHOCOLAT NOIR SANS SUCRE AJOUTE' ET PISTACHES
VASSOI CIOCCOLATO FONDENTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTISIO	DARK CHOCOLATE NO ADDED SUGAR TRAYS	PLATEAUX DE CHOCOLAT NOIR SANS SUCRE AJOUTE'
VASSOI CIOCCOLATO LATTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI MANDORLA	MILK CHOCOLATE TRAYS NO ADDED SUGAR MANDO	PLATEAUX DE CHOCOLAT AU LAIT SANS SUCRE AJOUTE' ET MANDO
VASSOI CIOCCOLATO LATTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E MISTO FRUTTA SECCA	TRAYS MILK CHOCOLATE NO ADDED SUGAR AND MIXED NUTS	PLATEAUX CHOCOLAT AU LAIT SANS SUCRE AJOUTE' ET NOIX MÉLANGÉES
VASSOI CIOCCOLATO LATTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E NOCCIOLE	DISK MILK CHOCOLATE NO ADDED SUGAR AND HAZELNUTS	PLATEAUX CHOCOLAT AU LAIT SANS SUCRE AJOUTE' ET NOISETTES
VASSOI CIOCCOLATO LATTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E PEPERONCINO	DISK MILK CHOCOLATE NO ADDED SUGAR AND HOT PEPPER	PLATEAUX CHOCOLAT AU LAIT SANS SUCRE AJOUTE' ET PIMENT FORT
VASSOI CIOCCOLATO LATTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E PISTACCHI	DISK MILK CHOCOLATE NO ADDED SUGAR AND PISTACHIOS	PLATEAUX CHOCOLAT AU LAIT SANS SUCRE AJOUTE' ET PISTACHES
VASSOI CIOCCOLATO LATTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTISIO	DISK MILK CHOCOLATE NO ADDED SUGAR	PLATEAUX CHOCOLAT AU LAIT SANS SUCRE AJOUTE'

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!



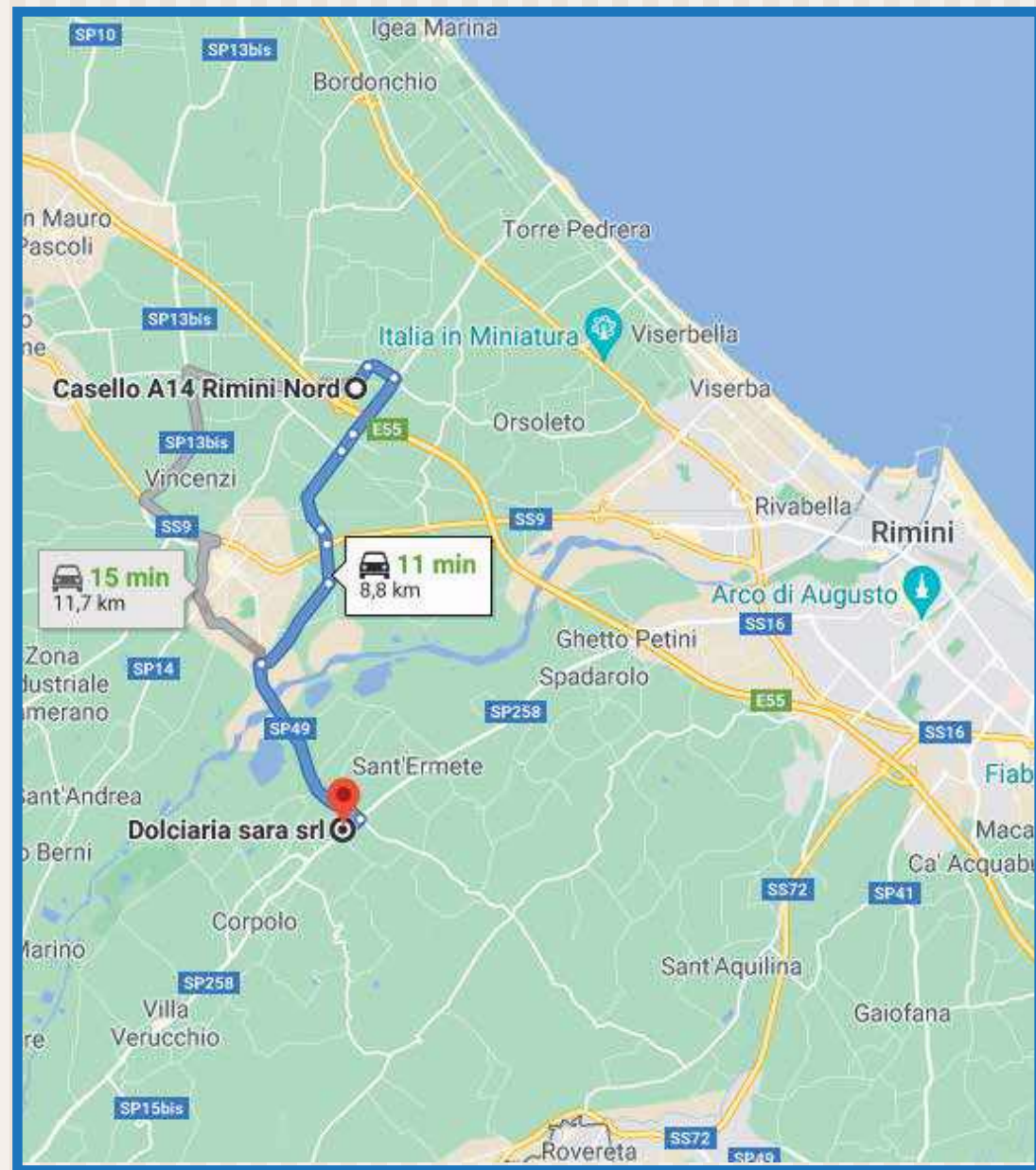
Du péage de l'autoroute A14, sortie Rimini Nord.
est de 10 km.
Suivez les indications pour la République de Saint-Marin.
Vous arriverez à Santarcangelo di Romagna (RN)
.. et si vous nous appelez, nous pouvons vous l'expliquer.
nous l'expliquons par la voix pour que ce soit encore plus facile !



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