DOLCIARIA SARA

Artigiani pasticceri dal 1990

MORBIDOSA RETTANGOLARE 15X30 KG 2,500

Torte di Torrone Tenero (con fette solo tagliate)

Soft Nougat Cakes (with slices only cut)

Gâteaux au nougat moelleux (avec tranches coupées seulement)



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 conivolto 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

since1980 ...

Artisan Care
Great Passion
Innovation
Top Quality

depuis1980 ...

Attention artisanale
grande Passion
Innovation
Qualité supérieure

I Nostri Servizi
Our Services
Notre Services

Taglio
NUMERO DI FETTE A SCELTA
Slices cut
Free Choice
Coupe de tranches
Choix libre

Confezionamento
FETTE SEPARATE DA CELLOPHAN o IMBUSTATE SINGOLARMENTE
Packaging
Slices separate by cellophane or individually wrapped
Emballage
Tranches séparées par cellophane Ou enveloppé individuellement

Spedizioni
IN TUTTO IL MONDO (incl. USA con U.S. FOOD & DRUG ADMIN cert.)
Shipping Worldwide
(incl. USA with U.S. FOOD & DRUG ADMIN cert.)
Livraison Mondiale
(y compris USA avec U.S. FOOD & DRUG ADMIN cert.)

Ordine Minimo
NESSUNO
Minimum Order
None
Commande Minimum
Aucun

Etichettatura
PERSONALIZZABILE
Étiquetage
Personnel
Labelling
Personal

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 riportata 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 modailità di consegna
saranno cominucate 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 minime), 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 imoltre essere comunicato a Dolciaria Sara s.r.l. al più presto e
comunque non oltre 8 giorni dall'avvenuto 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)





DOLCIARIA SARA

Artigiani pasticceri dal 1961





DOLCIARIA SARA

Artigiani pasticceri dal 1990

MORBIDOSA RETTANGOLARE 15X30 KG 2,500

Torte di Torrone Tenero (con fette solo tagliate)

Soft Nougat Cakes (with slices only cut)

Gâteaux au nougat moelleux (avec tranches coupées seulement)



Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



Morbidosa Rettangolare 15x30 (Kg. 2,500) Torta di torrone morbido con fette solo tagliate

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

TORTA DI TORRONE MORBIDO CON FETTE SOLO TAGLIATE - Confezione con due torte

Soft nougat cake, slices only cut - Pack with two cakes

Gâteau au nougat tendre avec tranches coupées seulement - Emballage avec deux gâteaux

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	2,500
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	16
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	150

N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	2
DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 11]
MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	120



Morbidosa Rettangolare 15x30 (Kg. 2,500) Torta di torrone morbido con fette solo tagliate

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

TORTA DI TORRONE MORBIDO CON FETTE SOLO TAGLIATE - Confezione con una torta

Soft nougat cake, slices only cut - Pack with one cake

Gâteau au nougat tendre avec tranches coupées seulement - Emballage avec un gâteaux

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	2,500
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	16
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	150

N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	1
DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 19 x 11]
MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	264

DOLCIARIA SARA

Artigiani pasticceri dal 1990

MORBIDOSA RETTANGOLARE 15X30 KG 2,500

Torte di Torrone Tenero (con fette confezionate)

Soft Nougat Cakes (with individually wrapped slices)

Gâteaux au nougat moelleux (avec des tranches emballées individuellement)



Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



Morbidosa Rettangolare 15x30 (Kg. 2,500) Torta di torrone morbido con fette confezionate

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

TORTA DI TORRONE MORBIDO CON FETTE CONFEZIONATE SINGOLARMENTE - Confezione con due torte

Soft nougat cake, individually packaged slices - Pack with two cakes

Gâteau au nougat tendre avec tranches emballées individuellement - Emballage avec deux gâteaux

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	2,500	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	2
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	16	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)	150	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	120



Morbidosa Rettangolare 15x30 (Kg. 2,500) Torta di torrone morbido con fette confezionate

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

TORTA DI TORRONE MORBIDO CON FETTE SOLO TAGLIATE - Confezione con una torta

Soft nougat cake, individually packaged slices - Pack with one cake

Gâteau au nougat tendre avec tranches emballées individuellement - Emballage avec un gâteaux

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	2,500	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	16	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 19 x 11]
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	150	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	264

TUTTI I GUSTI SONO PRODOTTI SIA NELLE TORTE SOLO TAGLIATE CHE NELLE TORTE CON FETTE CONFEZIONATE SINGOLARMENTE	ALL FLAVOURS ARE PRODUCED BOTH IN CUT CAKES ONLY AND IN CAKES WITH INDIVIDUALLY PACKAGED SLICES.	TOUS LES ARÔMES SONT PRODUITS À LA FOIS DANS DES GÂTEAUX COUPÉS UNIQUEMENT ET DANS DES GÂTEAUX DONT LES TRANCHES SONT EMBALLÉES INDIVIDUELLEMENT.
Gusti_ITA	Gusti_ENG	Gusti_FRA
ALBICOCCA	APRICOT	APRICOT
AMARENA	BLACK CHERRY	CERISE NOIRE
AMARETTI	AMARETTI	AMARETTI
AMARETTI E CIOKO	AMARETTI AND CIOKO	AMARETTI ET CIOKO
ANANAS	PINEAPPLE	ANANAS
ARANCIO	ORANGE	ORANGE
ARANCIO E CIOKO	ORANGE AND CIOKO	ORANGE ET CIOKO
ARANCIO E PASTA DI MANDORLA	ORANGE WIYH ALMOND PASTE	ORANGE AVEC P¬TE D AMANDES
BAILEYS	IRISH CREAM	IRISH CREAM
BANANA	BANANA	BANANE
BIANCO AL FARRO SOFFIATO	CLASSIC WHITE SPELT BLOWN	CLASSIC WHITE ...PEAUTRE SOUFFLE
BIANCO MANDORLA	CLASSIC WHITE WITH ALMONDS	AUX AMANDES
BIANCO MANDORLA E CIOKO	CLASSIC WHITE AND CIOKO	CLASSIC BLANC ET CIOKO
BIANCO MANDORLA E CREMINO	CLASSIC WHITE WITH ALMONDS AND CREAM	CLASSIC BLANC AVEC AMANDES ET CR»ME
BIANCO MANDORLA E CROCCANTE	CLASSIC WHITE WITH ALMOND AND BRITTLE	CLASSIC BLANC AVEC AMANDES ET CROQUANT
BIANCO MANDORLA E PASTA DI MANDORLA	CLASSIC WHITE WITH ALMOND AND ALMOND PASTE	CLASSIC BLANC AVEC AMANDES ET P¬TE DE AMANDES
BIANCO MANDORLA E PERE	CLASSIC WHITE WITH ALMOND AND PEARS	CLASSIC BLANC AVEC POIRES ET AMANDES
BIANCO MANDORLA, CROCCANTE E CIOKO	CLASSIC WHITE WITH ALMOND, BRITTLE AND CIOKO	CLASSIC BLANC AVEC AMANDES, CROQUANT ET CIOKO
BIANCO MANDORLA, PERE E CIOKO	CLASSIC WHITE WITH ALMOND, PEARS AND CIOKO	CLASSIC BLANC AVEC POIRES, AMANDES AND CIOKO
BISCOTTO NERO	BLACK BISCUIT	BISCUIT NOIR
BOTTIGLIE COLA FRIZZANTI	COLA BOTTLE SPARKLING	COLA BOUTEILLE P...TILLANT
BUENITA	BUENITA	BUENITA
BURRO SALATO DI BRETAGNA	SALTED BUTTER	AU BEURRE SALÉ
BURRO SALATO DI BRETAGNA AL CIOKO FONDENTE	SALTED BUTTER AND DARK CIOKO	BEURRE SALÉ DE BRETAGNE ET CIOKO NOIR
BURRO SALATO DI BRETAGNA AL CIOKO LATTE	SALTED BUTTER AND MILK CIOKO	BEURRE SALÉ DE BRETAGNE ET CIOKO LAIT
BURRO SALATO E PISTACCHIO	PISTACHIOS AND SALTED BUTTER	PISTACHES ET BEURRE SALÉ
CAFFE	COFFEE	CAFÉ
CAFFE E CIOKO	COFFEE AND CIOKO	CAFÉ ET CIOKO
CAFFE MERINGATO	COFFEE AND MERINGUE	CAFÉ ET MERINGUE
CANDITI	FRUIT CANDIED	FRUIT CONFIT

CANDITI E CIOKO	FRUIT CANDIED AND CIOKO	FRUIT CONFIT ET CIOKO
CARAMELLE ALLA LIQUIRIZIA "ALLSORT"	LIQUORICE CANDIES "ALLSORTS"	BONBONS REGLISSE "ALLSORTS"
CARAMELLE GOMMOSE (COCCODRILLI-ORSETTI-VERMICELLI)	GUMMY CANDIES (CROCODILES - BEARS - WORMS)	BONBONS GOMMEUX (OURS, CROCODILES, SERPENTS)
CHAMPAGNE	CHAMPAGNE	CHAMPAGNE
CHAMPAGNE E CIOKO	CHAMPAGNE AND CIOKO	CHAMPAGNE ET CIOKO
CIOKOTORTA GLASSATA CIOKO ARANCIO	CHOKOTORTA WHITE AND ALMONDS FROSTED CHOCOLATE ORANGE	CHOCOTORTA BLANC FROSTED CHOCOLAT ORANGE
CIOKOTORTA GLASSATA CIOKO BIANCO	CHOKOTORTA WHITE AND ALMONDS FROSTED CHOCOLATE WHITE	CHOCOTORTA BLANC FROSTED CHOCOLAT BLANC
CIOKOTORTA GLASSATA CIOKO FONDENTE	CHOKOTORTA WHITE AND ALMONDS FROSTED CHOCOLATE DARK	CHOCOTORTA BLANC FROSTED CHOCOLAT NOIR
CIOKOTORTA GLASSATA CIOKO FRAGOLA	CHOKOTORTA WHITE AND ALMONDS FROSTED CHOCOLATE STRAWBERRY	CHOCOTORTA BLANC FROSTED CHOCOLAT FRAISE
CIOKOTORTA GLASSATA CIOKO LATTE	CHOKOTORTA WHITE AND ALMONDS FROSTED CHOCOLATE MILK	CHOCOTORTA BLANC FROSTED CHOCOLAT LAIT
CIOKOTORTA GLASSATA CIOKO LIMONCELLO	CHOKOTORTA LIMONCELLO FROSTED CHOCOLATE LIMONCELLO	CHOCOTORTA LIMONCELLO FROSTED CHOCOLATE LIMONCELLO
CIOKOTORTA GLASSATA CIOKO PISTACCHIO	CHOKOTORTA PISTACHIO FROSTED CHOCOLATE PISTACHIO	CHOCOTORTA PISTACHES FROSTED CHOCOLATE PISTACHES
COCCO	COCONUT	NOIX DE COCO
COCCO E BANANA	COCONUT AND BANANA	NOIX DE COCO ET BANANE
CONFETTOSA	COMFIT	DRAGEES
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA	A LA CRÈME DE NOISETTES ET CHOCOLAT
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E AMARENA	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND BLACK CHERRY	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET CERISE SOUR
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E AMARETTI	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND AMARETTI	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET AMARETTI
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E ARANCIO	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND ORANGE	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET ORANGE
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E CAFFE	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND COFFEE	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET CAF...
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E COCCO	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND COCONUT	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET NOIX DE COCO
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E FRUTTA ESOTICA	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND EXOTIC FRUIT	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET FRUITS EXOTIQUES
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E FRUTTI DI BOSCO	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND BERRIES	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET BAIES
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E LIMONCELLO	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND LIMONCELLO	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET LIMONCELLO
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E MILLEFOGLIE	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND MILLEFOGLIE (PUFF PASTRY)	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET FEUILLET...S
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E NOCCIOLE	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND HAZELNUTS	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET NOISETTES
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E PISTACCHIO	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND PISTACHIOS	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET PISTACHES
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E RISO SOFFIATO	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND RICE BLOWN	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET RIZ SOUFFLE
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E TIRAMISU	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND TIRAMISU	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET TIRAMISU
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO E YOGURT	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA AND YOGURT	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO ET YOGURT
CREME BROULE	CREME BRULEE	CREME BRULEE
CREME CARAMEL	CREME CARAMEL	CREME CARAMEL
CREMINO DI ACETO BALSAMICO	CREAM OF BALSAMIC VINEGAR	CREME DE VINAIGRE BALSAMIQUE
CREMINO DI CAPUCCINO	CREAM OF CAPPUCCINO	CREME DE CAPPUCCINO
CREMINO DI CASTAGNE	CREAM CHESTNUT	CREME DE MARRONS

CREMINO DI FICHI CARAMELLATI	CREAM FIGS CARAMELISED	CREME DE FIGUES CARAM»LIS»ES
CROCCANTINO AL RHUM	CROCCANTINO AND RHUM	CROCCANTINO ET RUM
CROCCANTOSA AL PISTACCHIO CON GRANELLA DI PISTACCHIO PRALINATA	CROCCANTOSA PISTACHIO WITH PISTACHIO PRALINED GRAIN	CROCCANTOSA PISTACHIO AVEC GRAIN DE PISTACHES PRALINEES
CROCCANTOSA BIANCO CIOKO CON GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA E TARTUFATA	CROCCANTOSA WITH CHOPPED HAZELNUT PRALINED , TRUFFED AND CIOKO	CROCCANTOSA AVEC NOISETTES HACH..., PRALINEES ET TRUFFEE ET CIOKO
CROCCANTOSA BIANCO CIOKO CON GRANELLA DI SESAMO PRALINATA E TARTUFATA	CROCCANTOSA WITH GRAIN SESAME PRALINE, TRUFFED AND CIOKO	CROCCANTOSA AVEC GRAIN DE SESAME PRALINEES, TRUFFEE ET CIOKO
CROCCANTOSA BIANCO MANDORLA CON GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA	CROCCANTOSA WITH CHOPPED HAZELNUT PRALINED	CROCCANTOSA AVEC NOISETTES HACH... ET PRALINEES
CROCCANTOSA BIANCO MANDORLA CON GRANELLA DI SESAMO PRALINATO	CROCCANTOSA WITH GRAIN SESAME PRALINE	CROCCANTOSA AVEC GRAIN DE SESAME PRALINEES
CUBANA	CUBAN	CUBAIN
DELIZIA (CIOCCOLATO BIANCO E CREMA DI NOCCIOLE)	DELIZIA (WHITE CHOCOLATE AND HAZELNUT CREAM)	DELIZIA (CHOCOLAT BLANC ET CREAM DE NOISETTES)
FICHI SECCHI	DRIED FIGS	FIGUES S»CHES
FICHI SECCHI E CIOKO	DRIED FIGS AND CIOKO	FIGUES S»CHES ET CIOKO
FRAGOLA	STRAWBERRY	FRAISE
FRAGOLA E ACETO BALSAMICO	STRAWBERRY AND BALSAMIC VINEGAR	FRAISE ET VINAIGRE BALSAMIQUE
FRIZZANTOSA	SPARKLING	P...TILLANT
FRUTTA ESOTICA	ESOTIC FRUIT	FRUITS EXOTIQUES
FRUTTA ESOTICA E CIOKO	EXOTIC FRUITS AND CIOKO	FRUITS EXOTIQUES ET CIOKO
FRUTTI DI BOSCO	BERRIES	AUX FRUITS ROUGES
GELATO	ICE CREAM	GELATO
GIANDUIA MANDORLA	GIANDUIA AND ALMOND	GIANDUIA ET AMANDES
GIANDUIA NOCCIOLA	GIANDUIA AND HAZELNUT	GIANDUIA ET NOISETTE
KITKATTOSA	KITKATTOSA	KITKATTOSA
KIWI	KIWI	KIWI
LAMPONI	RASPBERRIES	FRAMBOISES
LAMPONI E CIOKO	RASPBERRIES AND CIOKO	FRAMBOISES ET CIOKO
LIMONCELLO	LIMONCELLO	AUX AMANDES ET LIMONCELLO (CITRON)
LIMONCELLO E CIOKO	LIMONCELLO AND CIOKO	LIMONCELLO ET CIOKO
LIMONCELLO E PASTA DI MANDORLA	LIMONCELLO WITH ALMOND PASTE	LIMONCELLO AVEC P¬TE DES AMANDES
MALAGA (UVETTA E CREMA BIANCA)	MALAGA (RAISINS AND WHITE CREAM)	MALAGA (RAISINS ET CR»ME BLANCHE)
MANDARINO	MANDARIN	MANDARIN
MANDORLA PELATA	PEELED ALMOND	PEELED AMANDES
MANDORLA PELATA E CIOKO	PEELED ALMOND AND CIOKO	PEELED AMANDES ET CIOKO
MANDORLA PRALINATA	ALMOND PRALINED	AMANDES PRALINEES
MANDORLA PRALINATA E CIOKO	ALMOND PRALINED AND CIOKO	AMANDES PRALINEES ET CIOKO
MARRON GLACE	MARRON GLACE	MARRON GLACE
MARRON GLACE E CIOKO	MARRON GLACE AND CIOKO	MARRON GLACE ET CIOKO

MARSHMALLOW	MARSHMALLOW	MARSHMALLOW
MELA E CANNELLA	APPLE AND CINNAMON	POMME ET CANNELLE
MELA VERDE	GREEN APPLE	POMME VERTE
MELONE	MELON	MELON
MENTA	MINT	MENTHE
MENTA E CIOKO	MINT AND CIOKO	MENTHE ET CIOKO
MERINGA	MERINGUE	MERINGUE
MERINGA E CIOKO	MERINGUE AND CIOKO	MERINGUE ET CIOKO
MILLEFOGLIE	MILLEFOGLIE (PUFF PASTRY)	MILLEFOGLIE (FEUILLET...S)
MILLEFOGLIE E CIOKO	MILLEFOGLIE (PUFF PASTRY) AND CIOKO	MILLEFOGLIE (FEUILLET...S) ET CIOKO
MISTO FRUTTA SECCA	MIXED NUTS	FRUITS SECS
MISTO FRUTTA SECCA E CIOKO	MIXED NUTS AND CIOKO	FRUITS SECS ET CIOKO
MORE	BLACKBERRY	CERISES NOIRES
MORE E LAMPONI	BLACKBERRY AND RASPBERRY	MÛRE ET FRAMBOISE
MOU	MOU	MOU
MOU E RISO SOFFIATO	MOU AND BLOWN RICE	MOU ET RICE SOUFFL...
NOCCIOLA	HAZELNUT	AUX NOISETTES
NOCCIOLA E CIOKO	HAZELNUT AND CIOKO	NOISETTE ET CIOKO
NOCI	WALNUTS	AUX NOIX
NOCI E CIOKO	WALNUTS AND CIOKO	NOIX ET CIOKO
NOCI E FICHI	WALNUTS AND FIGS	NOIX ET FIGUE
NOCI E PERE	WALNUTS AND PEARS	NOIX ET POIRES
NOCI FICHI E CIOKO	WALNUTS, FIGS AND CIOKO	NOIX, FIGUE ET CIOKO
NOCI PERE E CIOKO	WALNUTS, PEARS AND CIOKO	NOIX, POIRES ET CIOKO
PANNA	CREAM	CR»ME
PANNA COTTA	PANNA COTTA	PANNA COTTA
PANNA E CAFFE	CREAM AND COFFEE	CREME ET CAF...
PANNA E FRAGOLA	CREAM AND STRAWBERRY	CREME ET FRAISES
PANNA E GIANDUIA	CREAM AND GIANDUIA	CREME ET GIANDUIA
PANNA E RHUM	CREAM AND RHUM	CR»ME ET RUM
PANNA, GIANDUIA GLASSATO CIOKO	CREAM, GIANDUIA AND CIOKO	CREME, GIANDUIA ET CIOKO
PEPERONCINO	CHILLI	PIMENT
PESCA	PEACH	P CHE
PINOLI	PINE NUTS	PIGNONS DE PIN
PISTACCHIO	PISTACHIO	AUX AMANDES ET PISTACHES

PISTACCHIO 100%	PISTACHIO 100%	PISTACHE 100%
PISTACCHIO E CIOKO	PISTACHO AND CIOKO	PISTACHE ET CIOKO
PISTACCHIO E PASTA DI MANDORLA	PISTACHIOS AND PASTE ALMOND	PISTACHES ET P¬TE DES AMANDES
RHUM	RHUM	RUM
RHUM E CIOKO	RHUM AND CIOKO	RUM ET CIOKO
RHUM E PANDISPAGNA GLASSATO CIOKO FONDENTE	RHUM AND SPONGE CAKE FROSTED DARK CIOKO	RUM ET G¬TEAU EPONGE CIOKO NOIR
RHUM GLASSATO CIOKO	RHUM AND CIOKO	RUM ET CIOKO
ROCHER	ROCHER	ROCHER
ROTELLE ALLA LIQUIRIZIA	LIQUORICE CANDIES	BONBONS REGLISSE
RUMBA (AMARENA, CIOCCOLATO E RHUM)	RUMBA (BLACK CHERRY, CHOCOLATE AND RHUM)	RUMBA (CERISE NOIRE, CHOCOLAT ET RUM)
SACHER	SACHER	SACHER
SMARTIES	SMARTIES	SMARTIES
STRACCIATELLA	STRACCIATELLA	STRACCIATELLA
TARTUFO CON SPOLVERO DI CACAO	TRUFFLE WITH COCOA DUSTING	TRUFFE AVEC CACAO DUSTING
TIRAMISU	TIRAMISU	TIRAMISU
UVETTA E GRAPPA	GRAPES AND GRAPPA	RAISIN ET GRAPPA
UVETTA E RHUM	RHUM AND GRAPES	RUM ET RAISIN
VIENNETTA (GLASSATA CIOKO FONDENTE)	VIENNETTA (CIOKO FROSTED DARK CHOCOLATE)	VIENNETTA (CIOKO FROSTED AVEC CHOCOLATE NOIR)
YOGURT	YOGURT	YAOURT
YOGURT E CAFFE	YOGURT AND COFFEE	YAOURT ET CAFÉ
YOGURT E FRAGOLA	YOGURT AND STRAWBERRY	YAOURT ET FRAISES
YOGURT E MIRTILLI	YOGURT AND BLUEBERRIES	YAOURT ET BLEUETS
YOGURT E MORE	YOGURT AND BLACKBERRY	YAOURT ET M€RE
YOGURT, MORE E LAMPONI	YOGURT, BLACKBERRY AND RASPBERRY	YAOURT, M€RE ET FRAMBOISE
ZABAIONE	EGGNOG	ZABAIONE
ZABAIONE E CIOKO	EGGNOG AND CIOKO	ZABAIONE ET CIOKO
ZENZERO	GINGER	GINGEMBRE
ZUPPA INGLESE	ZUPPA INGLESE	ZUPPA INGLESE

PISTACCHIO E CIOCCOLATO
Pistachio and chocolate
Pistache et chocolat



PISTACCHIO
Pistachio
Pistache





CAFFE'
Coffee
Café



BIANCO MANDORLA
White and almond
Blanc et amande

CAFFE' E CIOCCOLATO
Coffee and chocolate
Café et chocolat



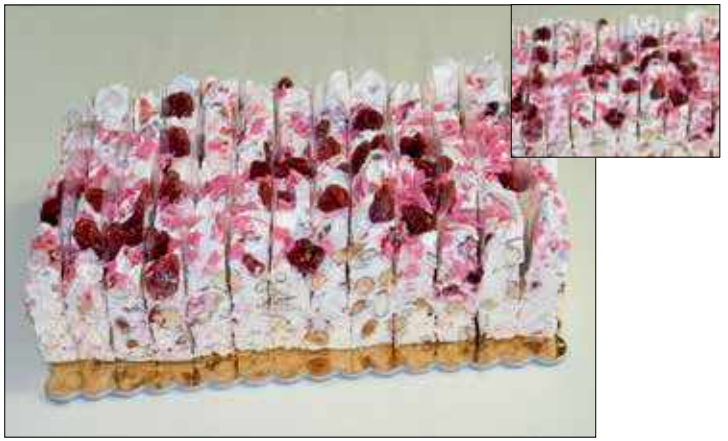
LIMONCELLO



GIANDUIA



YOGURT E FRAGOLA
Art. FRA15
Yogurt and strawberry
Yogourt et fraise



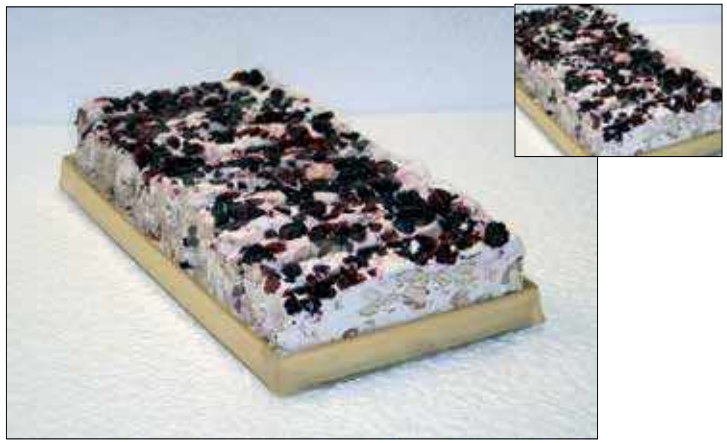


BAILEYS - IRISH CREAM
Irish ceam
Crème irlan-daise

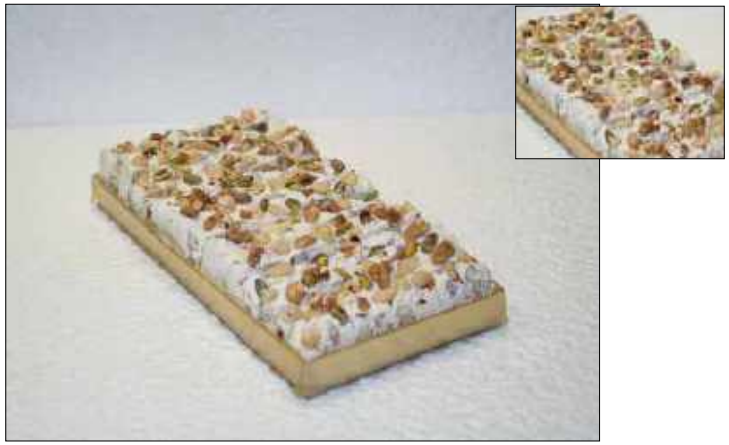


ARANCIO E CIOCCOLATO
Art. 248.15X30.100
Orange and chocolate
Orange et chocolat

NOCI
Walnuts
Noix



FRUTTA SECCA MISTA
Mixed nuts
Noix mélang-ées

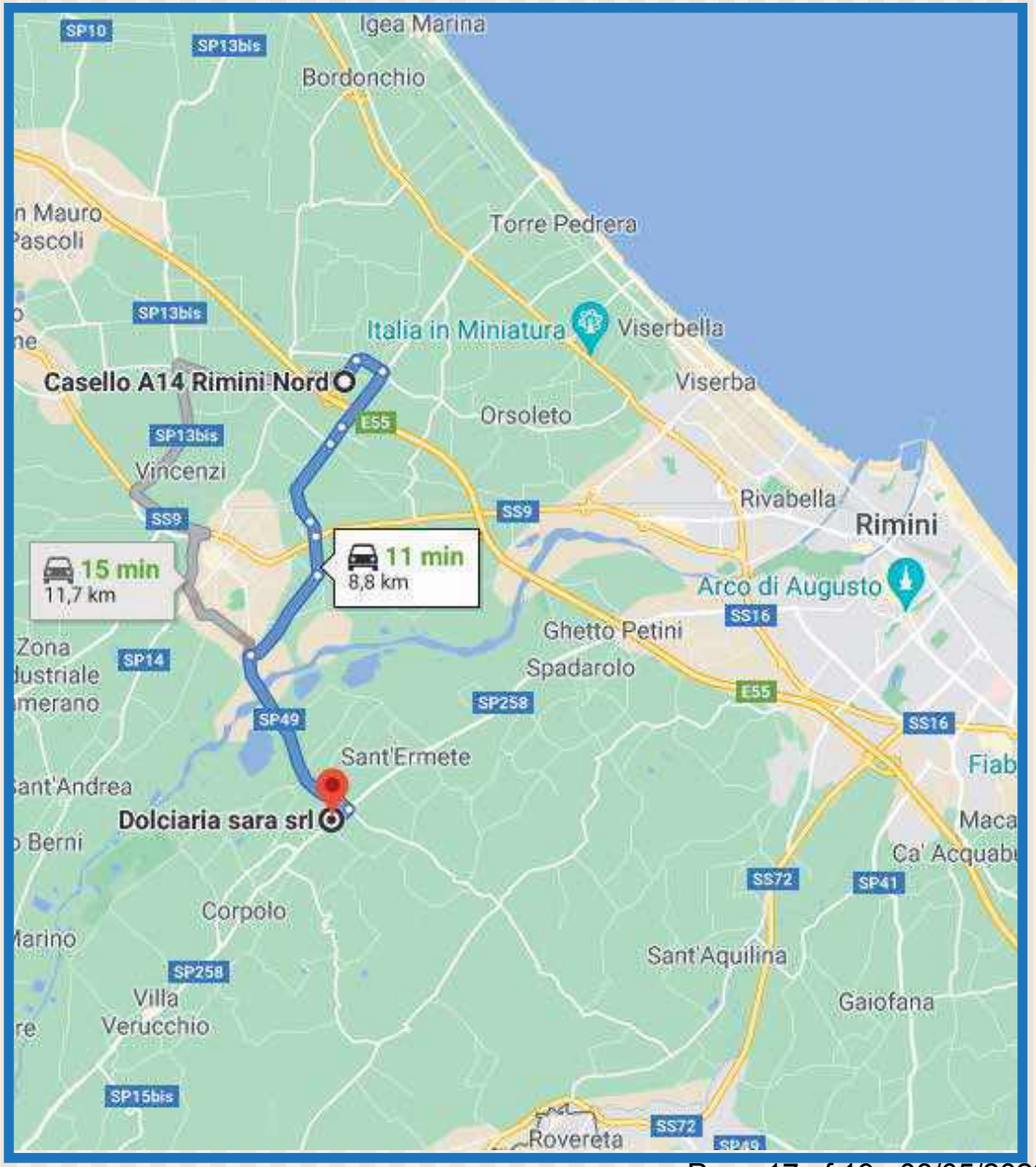


DOVE SIAMO - WHERE WE ARE - OÙ NOUS SOMMES

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 cosi sarà ancora più facile!



DOLCIARIA SARA
Artigiani pasticceri dal 1930

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

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

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