

TORRONE TENERO - SOFT NOUGAT

Pantorrone di Torrone Tenero Kg. 2,00

Pantorrone of Soft Nougat Kg. 2,00

Pantorrone de Nougat Tendre Kg. 2,00





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 ...

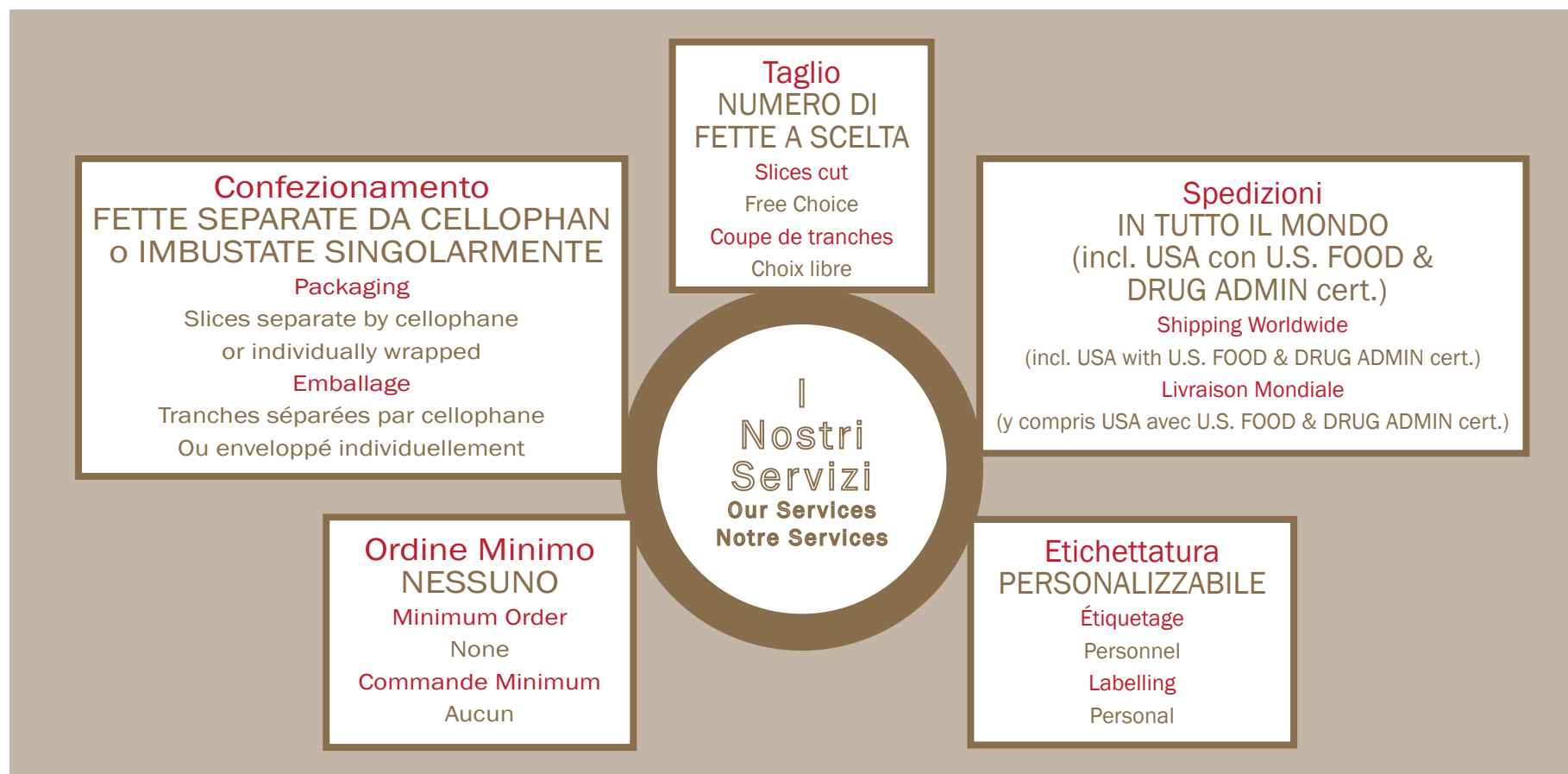
Cura artigianale
Grande passione
Innovazione
Massima qualità

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)



TORRONE TENERO - SOFT NOUGAT

Pantorrone di Torrone Tenero Kg. 2,00

Pantorrone of Soft Nougat Kg. 2,00

Pantorrone de Nougat Tendre Kg. 2,00



"Pantorrone" Torrone tenero e Pan di spagna KG. 2,00



 **PANTORRONE - Torrone tenero e Pan di spagna KG. 2,00**

 **PANTORRONE - Soft nougat and sponge cake KG. 2,00**

 **PANTORRONE - Nougat mou avec génoise, KG. 2,00**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	2000	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		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)	2000	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	120

 Gusti_ITA	 Flavours_ENG	 Goûts_FRA
AMARENA CAMICIA CIOCCOLATO BIANCO	AMARENA CHERRIES POACHED IN WHITE CHOCOLATE	CERISES NOIRES POCHÉES AU CHOCOLAT BLANC
AMARENA CAMICIA CIOCCOLATO FONDENTE	AMARENA CHERRIES POACHED IN DARK CHOCOLATE	CERISES AMARENEES AVEC SAUCE AU CHOCOLAT NOIR
AMARENA CAMICIA CIOCCOLATO LATTE	AMARENA CHERRIES POACHED IN MILK CHOCOLATE	CERISES AMARENA AVEC SAUCE AU CHOCOLAT AU LAIT
AMARETTI CAMICIA CIOCCOLATO BIANCO	AMARETTI POACHED IN WHITE CHOCOLATE	MACARONS, GLACÉS AU CHOCOLAT BLANC
AMARETTI CAMICIA CIOCCOLATO FONDENTE	AMARETTI BISCUITS IN DARK CHOCOLATE	MACARONS AVEC SAUCE AU CHOCOLAT NOIR
AMARETTI CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	AMARETTI BISCUITS IN MILK CHOCOLATE	MACARONS GLACÉS AU CHOCOLAT AU LAIT
ARANCIO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	ORANGE WITH A WHITE CHOCOLATE COUVERTURE	ORANGE AVEC UNE COUVERTURE DE CHOCOLAT BLANC
ARANCIO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	ORANGE WITH DARK CHOCOLATE COATING	ORANGE AVEC COUVERTURE DE CHOCOLAT NOIR
ARANCIO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	ORANGE WITH A MILK CHOCOLATE COATING	ORANGE AVEC SAUCE AU CHOCOLAT AU LAIT
BAILEYS CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	BAILEYS WITH A WHITE CHOCOLATE COATING	BAILEYS AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC
BAILEYS CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	BAILEYS WITH DARK CHOCOLATE COATING	BAILEYS AU CHOCOLAT NOIR
BAILEYS CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	BAILEYS WITH MILK CHOCOLATE COATING	BAILEYS AVEC COUVERTURE DE CHOCOLAT AU LAIT
BIANCO MANDORLA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	WHITE ALMOND WITH WHITE CHOCOLATE COATING	AMANDE BLANCHE AVEC COUVERTURE DE CHOCOLAT BLANC
BIANCO MANDORLA CAMICIA CIOCCOLATO FONDENTE	WHITE ALMOND WITH DARK CHOCOLATE COUVERTURE	AMANDE BLANCHE AVEC COUVERTURE DE CHOCOLAT NOIR
BIANCO MANDORLA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	WHITE ALMOND WITH MILK CHOCOLATE COATING	AMANDE BLANCHE AVEC COUVERTURE DE CHOCOLAT AU LAIT
CAFFE' CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	COFFEE WITH WHITE CHOCOLATE COUVERTURE	CAFÉ AVEC COUVERTURE EN CHOCOLAT BLANC
CAFFE' CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	COFFEE WITH DARK CHOCOLATE COATING	CAFÉ AVEC COUVERTURE DE CHOCOLAT NOIR
CAFFE' CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	COFFEE WITH MILK CHOCOLATE COATING	CAFÉ AVEC REVÊTEMENT EN CHOCOLAT AU LAIT
CANDITI CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	CANDIED FRUIT COATED IN WHITE CHOCOLATE	FRUITS CONFITS ENROBÉS DE CHOCOLAT BLANC
CANDITI CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	CANDIED FRUIT COATED IN DARK CHOCOLATE	FRUITS CONFITS AU CHOCOLAT NOIR
CANDITI CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	CANDIED FRUIT WITH MILK CHOCOLATE COATING	FRUITS CONFITS ENROBÉS DE CHOCOLAT AU LAIT
COCCO CON CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	COCONUT WITH WHITE CHOCOLATE COATING	NOIX DE COCO AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT BLANC
COCCO CON CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	COCONUT WITH DARK CHOCOLATE COATING	NOIX DE COCO AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT NOIR
COCCO CON CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	COCONUT WITH MILK CHOCOLATE COATING	NOIX DE COCO AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT AU LAIT
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	HAZELNUT AND COCOA CREAM WITH WHITE CHOCOLATE COATING	CRÈME AUX NOISETTES ET AU CACAO, ENROBÉE DE CHOCOLAT BLANC
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	HAZELNUT AND COCOA CREAM WITH DARK CHOCOLATE COATING	CRÈME AUX NOISETTES ET AU CACAO, ENROBÉE DE CHOCOLAT NOIR

 Gusti_ITA	 Flavours_ENG	 Goûts_FRA
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	HAZELNUT AND COCOA CREAM WITH MILK CHOCOLATE COATING	CRÈME AUX NOISETTES ET AU CACAO, ENROBÉE DE CHOCOLAT AU LAIT
CREME CARAMEL CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	CREME CARAMEL WITH WHITE CHOCOLATE COATING	CRÈME CARAMEL AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT BLANC
CREME CARAMEL CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	CREME CARAMEL WITH DARK CHOCOLATE COATING	CRÈME CARAMEL AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT NOIR
CREME CARAMEL CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	CREME CARAMEL WITH MILK CHOCOLATE COATING	CRÈME CARAMEL AVEC SAUCE AU CHOCOLAT AU LAIT
FICHI SECCHI CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	DRIED FIGS WITH WHITE CHOCOLATE SAUCE	FIGUES SÉCHÉES AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC
FICHI SECCHI CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	DRIED FIGS WITH DARK CHOCOLATE COATING	FIGUES SÉCHÉES AVEC SAUCE AU CHOCOLAT NOIR
FICHI SECCHI CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	DRIED FIGS WITH MILK CHOCOLATE GLAZE	FIGUES SÉCHÉES AVEC UN GLAÇAGE AU CHOCOLAT AU LAIT
FRAGOLA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	STRAWBERRY WITH WHITE CHOCOLATE SAUCE	FRAISE AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC
FRAGOLA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	STRAWBERRY WITH DARK CHOCOLATE COATING	FRAISE AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT NOIR
FRAGOLA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	STRAWBERRY WITH MILK CHOCOLATE COATING	FRAISE AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT AU LAIT
FRUTTA ESOTICA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	EXOTIC FRUIT WITH A WHITE CHOCOLATE COATING	FRUITS EXOTIQUES ET CHOCOLAT BLANC
FRUTTA ESOTICA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	EXOTIC FRUIT WITH DARK CHOCOLATE COATING	FRUITS EXOTIQUES AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT NOIR
FRUTTA ESOTICA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	EXOTIC FRUIT WITH MILK CHOCOLATE COATING	FRUITS EXOTIQUES ENROBÉS DE CHOCOLAT AU LAIT
FRUTTI DI BOSCO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	BERRIES WITH WHITE CHOCOLATE COATING	BAIES AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT BLANC
FRUTTI DI BOSCO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	BERRIES WITH DARK CHOCOLATE COATING	BAIES AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT NOIR
FRUTTI DI BOSCO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	BERRIES WITH MILK CHOCOLATE COATING	BAIES ENROBÉES DE CHOCOLAT AU LAIT
LAMPONI CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	RASPBERRIES WITH WHITE CHOCOLATE COATING	FRAMBOISES ENROBÉES DE CHOCOLAT BLANC
LAMPONI CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	RASPBERRIES WITH DARK CHOCOLATE COATING	FRAMBOISES ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR
LAMPONI CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	RASPBERRIES WITH MILK CHOCOLATE COATING	FRAMBOISES AVEC SAUCE AU CHOCOLAT AU LAIT
LIMONCELLO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	LIMONCELLO WITH WHITE CHOCOLATE SAUCE	LIMONCELLO AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC
LIMONCELLO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	LIMONCELLO WITH DARK CHOCOLATE SAUCE	LIMONCELLO AVEC SAUCE AU CHOCOLAT NOIR
LIMONCELLO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	LIMONCELLO WITH MILK CHOCOLATE GLAZE	LIMONCELLO AVEC GLAÇAGE AU CHOCOLAT AU LAIT
MARRON GLACE' CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	MARRON GLACE' WITH A WHITE CHOCOLATE COATING	MARRON GLACÉ" AVEC UNE COUVERTURE DE CHOCOLAT BLANC
MARRON GLACE' CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	MARRON GLACE' WITH DARK CHOCOLATE COATING	MARRON GLACÉ" AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT NOIR
MARRON GLACE' CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	MARRON GLACE' WITH A MILK CHOCOLATE COATING	MARRON GLACÉ" AVEC UN GLAÇAGE AU CHOCOLAT AU LAIT
NOCCIOLA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	HAZELNUT WITH A WHITE CHOCOLATE COATING	NOISETTE AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC
NOCCIOLA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	HAZELNUT WITH DARK CHOCOLATE COATING	NOISETTE AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT NOIR
NOCCIOLA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	HAZELNUT COATED IN MILK CHOCOLATE	NOISETTE AVEC GLAÇAGE AU CHOCOLAT AU LAIT
PISTACCHIO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	PISTACHIO WITH A WHITE CHOCOLATE COATING	PISTACHES AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC
PISTACCHIO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	PISTACHIO WITH DARK CHOCOLATE COATING	PISTACHES AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT NOIR
PISTACCHIO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	PISTACHIO WITH MILK CHOCOLATE COATING	PISTACHES AVEC SAUCE AU CHOCOLAT AU LAIT
RHUM CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	RUM WITH WHITE CHOCOLATE	RHUM AU CHOCOLAT BLANC
RHUM CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	RUM WITH DARK CHOCOLATE	RHUM ET CHOCOLAT NOIR
RHUM CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	RUM WITH MILK CHOCOLATE SAUCE	RHUM AU CHOCOLAT AU LAIT
STRACCIATELLA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	STRACCIATELLA WITH A WHITE CHOCOLATE COATING	STRACCIATELLA AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC
STRACCIATELLA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	STRACCIATELLA WITH DARK CHOCOLATE COATING	STRACCIATELLA AVEC ENROBAGE DE CHOCOLAT NOIR
STRACCIATELLA CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	STRACCIATELLA WITH MILK CHOCOLATE SAUCE	STRACCIATELLA AVEC SAUCE AU CHOCOLAT AU LAIT
UVETTA E RHUM CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	SULTANAS AND RUM WITH A WHITE CHOCOLATE COATING	RAISINS SECS ET RHUM AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC
UVETTA E RHUM CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	SULTANAS AND RUM WITH DARK CHOCOLATE COATING	RAISINS SECS ET RHUM AVEC SAUCE AU CHOCOLAT NOIR
UVETTA E RHUM CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	SULTANAS AND RUM WITH MILK CHOCOLATE SAUCE	RAISINS SECS ET RHUM AVEC SAUCE AU CHOCOLAT AU LAIT
ZABAIONE CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	ZABAGLIONE WITH WHITE CHOCOLATE SAUCE	ZABAGLIONE AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC

 Gusti_ITA	 Flavours_ENG	 Goûts_FRA
ZABAIONE CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	ZABAGLIONE WITH DARK CHOCOLATE COATING	ZABAGLIONE AVEC SAUCE AU CHOCOLAT NOIR
ZABAIONE CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	EGGNOG WITH MILK CHOCOLATE SAUCE	ZABAGLIONE AVEC SAUCE AU CHOCOLAT AU LAIT
ZENZERO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO BIANCO	GINGER COATED IN WHITE CHOCOLATE	GINGEMBRE AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC
ZENZERO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE	GINGER COATED IN DARK CHOCOLATE	GINGEMBRE ENROBÉ DE CHOCOLAT NOIR
ZENZERO CON CAMICIA DI CIOCCOLATO LATTE	GINGER COATED IN MILK CHOCOLATE	GINGEMBRE ENROBÉ DE CHOCOLAT AU LAIT
 		

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!



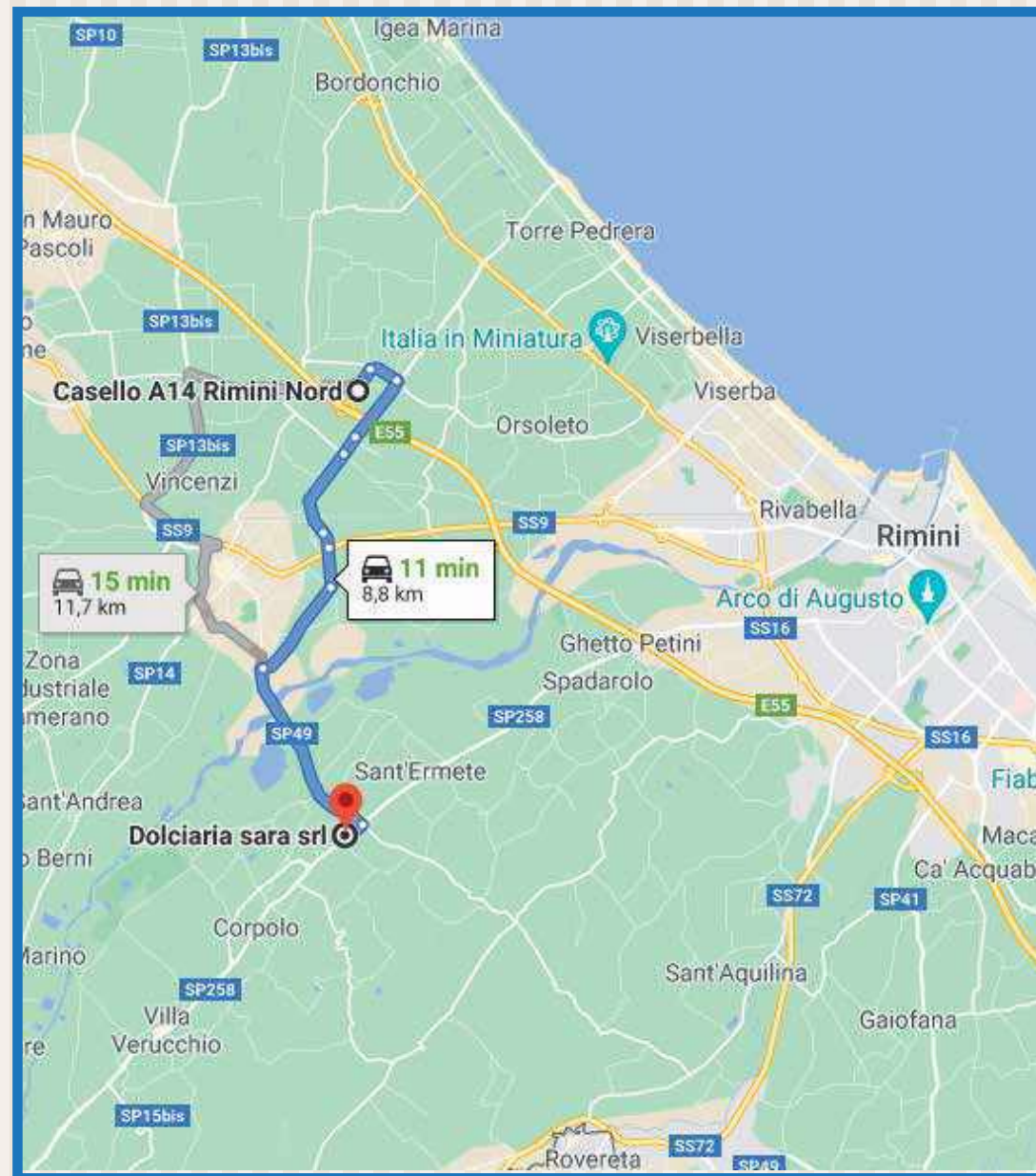
Du péage de l'autoroute A14, sortie Rimini Nord.
est de 10 km.
Suivez les indications pour la République de Saint-Marin.
Vous arriverez à Santarcangelo di Romagna (RN)
.. et si vous nous appelez, nous pouvons vous l'expliquer.
nous l'expliquons par la voix pour que ce soit encore plus facile !



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'Ermite
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