

TORRONE TENERO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Soft Nougat No Added Sugar - (Sugar Free)

Nougat Mou Sans Sucre Ajouté - (Sugar Free)





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 ...

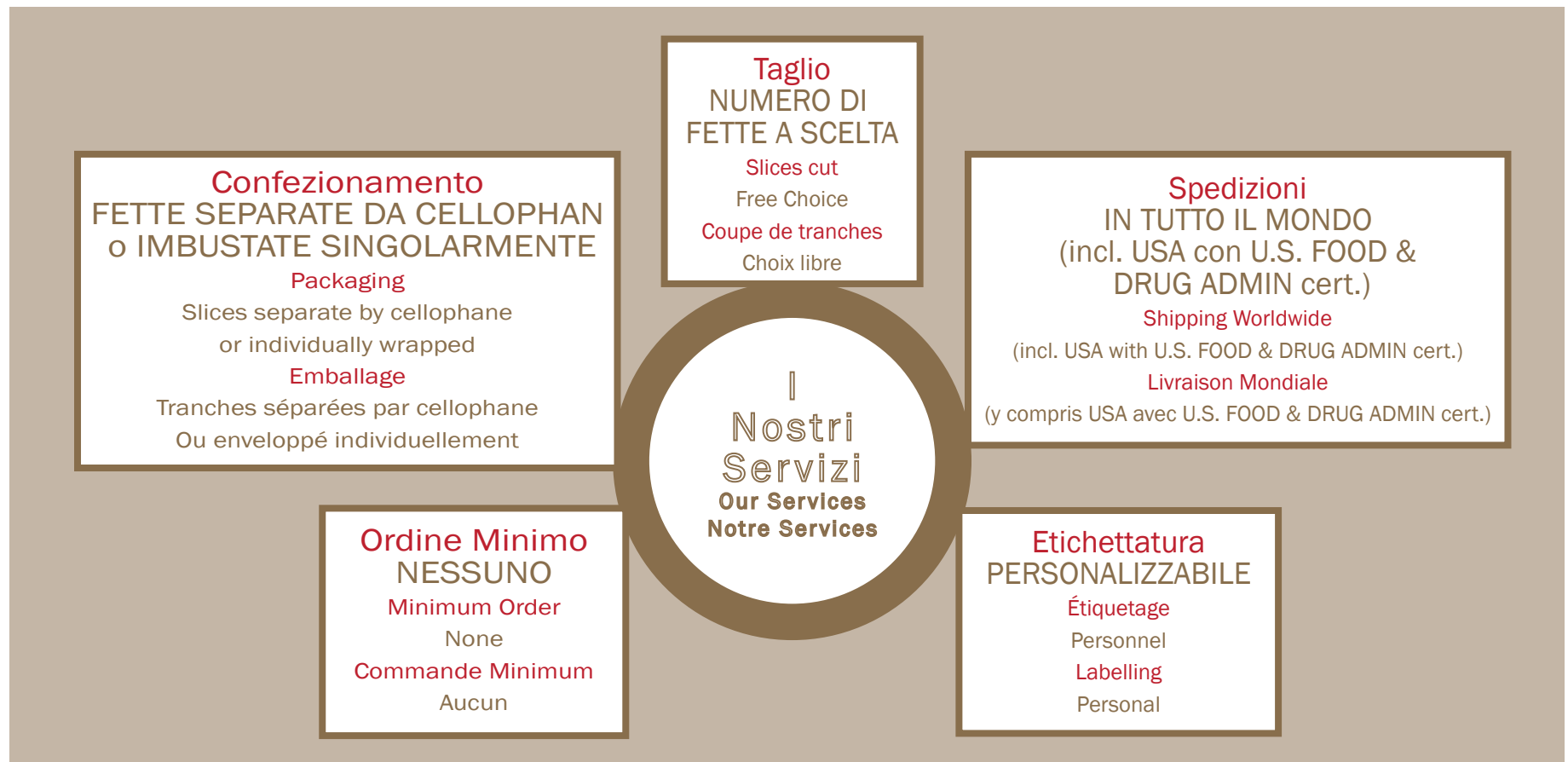
Cura artigianale
Grande passione
Innovazione
Massima qualità

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)



MORBIDOSA ROMA SUGAR FREE

Corte di Corrone Tenero con fette Confezionate (Sugar Free)

Soft Nougat Cakes with Packaged Slices (Sugar Free)

Gâteaux au nougat tendre avec tranches emballées (Sugar Free)



MORBIDOSA ROMA



“Sugar Free”



Torta di torrone morbido "Morbidoso Roma Kg. 3 Sugar Free" -
Soft nougat cake "Morbidoso Roma Kg. 3 Sugar Free" - Gâteau au nougat tendre "Morbidoso Roma Kg. 3 sans sucre"

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

- TORTA DI TORRONE MORBIDO "MORBIDOSO ROMA Kg. 3 SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI**
- Soft nougat cake Kg. 3 "Morbidoso Roma with no added sugar**
- Gâteau au nougat tendre Kg. 3 "Morbidoso Roma" sans sucre ajouté**



PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	3000	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	20	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 12,5]
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	78



ELENCO DEI GUSTI PRODOTTI NELLA LINEA DI PRODUZIONE DELLA TORTA DI TORRONE TENERO "MORBIDOSO ROMA SUGAR FREE"	LIST OF TASTES PRODUCED IN THE PRODUCTION LINE OF THE SOFT NOUGAT CAKE "MORBIDOSO ROMA SUGAR FREE"	LISTE DES GOÛTS PRODUITS DANS LA LIGNE DE PRODUCTION DU GÂTEAU AU NOUGAT MOLLE "MORBIDOSO ROMA SANS SUCRE"
ARANCIO	ORANGE	ORANGE
BIANCO MANDORLA	CLASSIC WHITE ALMONDS	AUX AMANDES
CAFFÈ	COFFEE	CAFÉ
GIANDUIA MANDORLA	GIANDUIA AND ALMOND	GIANDUIA ET AMANDES
GIANDUIA NOCCIOLA	GIANDUIA AND HAZELNUT	GIANDUIA ET NOISSETTE
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
MISTO FRUTTA SECCA	MIXED NUTS	FRUITS SECS
NOCCIOLA	HAZELNUT	AUX NOISETTES
PISTACCHIO	PISTACHIO	AUX AMANDES ET PISTACHES
RHUM	RHUM	RUM

Corroncini Teneri Gr. 20 - Senza zuccheri aggiunti

Soft Nougat Gr. 20 - No added sugar

Nougat Mou Gr. 20 - Sans sucre ajouté

Confezione Kg. 4,200 - Packaging Kg. 4,200

Emballage Kg. 4,200





Torroncini Teneri Gr. 20 Zero Zucchero - Confezione Kg 4,200

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION



Torroncini teneri Zero Zucchero Gr. 20 - Confezione Kg 4,200



Soft nougat sugar free of 20 gr. - Package Kg. 4,200



Nougat tendre sans sucre de 20 gr. - Emballage Kg. 4,200

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	20 / 25	ARTICOLI PER CONFEZIONE Kg OF ITEMS FOR PACKAGING Kg D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE Kg	4,200
N° PEZZI PER CONFEZIONE NUMBER OF PIECES PER PACKAGE NOMBRE DE PIÈCES PAR EMBALLAGE	166 Ca.	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 12,5]
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIÈCE - TRANCHE (gr)		MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	

TORRONE TENERO ZERO ZUCCHERO	SOFT NOUGAT SUGAR FREE	NOUGAT TENDRE SANS SUCRE
Gusti_ITA	Gusti_ENG	Gusti_FRA
ARANCIO ZERO ZUCCHERO	ORANGE (SUGAR FREE)	ORANGE (SANS SUCRE)
BIANCO MANDORLA ZERO ZUCCHERO	CLASSIC WHITE (SUGAR FREE)	CLASSIC BLANC (SANS SUCRE)
GIANDUIA ZERO ZUCCHERO	GIANDUIA (SUGAR FREE)	GIANDUIA (SANS SUCRE)
LIMONCELLOZERO ZUCCHERO	LIMONCELLO (SUGAR FREE)	LIMONCELLO (SANS SUCRE)
NOCCIOLA ZERO ZUCCHERO	HAZELNUT (SUGAR FREE)	NOISETTE (SANS SUCRE)
PISTACCHIO ZERO ZUCCHERO	PISTACHIO (SUGAR FREE)	PISTACHE (SANS SUCRE)
GUSTI ASSORTITI (ARANCIO, BIANCO MANDORLA, GIANDUIA, LIMONCELLO, PISTACCHIO) ZERO ZUCCHERO	ASSORTED FLAVOURS (ORANGE, WHITE ALMOND, GIANDUIA, LIMONCELLO, PISTACHIO) WITH NO ADDED SUGAR	SAVEURS ASSORTIES (ORANGE, AMANDE BLANCHE, GIANDUIA, LIMONCELLO, PISTACHE) SANS SUCRES AJOUTÉS

Corroncini Teneri Gr. 20 - Senza zuccheri aggiunti

Soft Nougat Gr. 20 - No added sugar

Nougat Mou Gr. 20 - Sans sucre ajouté



Confezione Blister Kg. 2 - Packaging Blister Pack Kg. 2
Emballage Blister Kg. 2





Zero Zucchero Torroncini Teneri Gr. 20 - Confezione in Blister Kg. 2,00

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

Torroncini teneri Zero Zucchero Gr. 20

 Soft nougat sugar free of 20 gr.

 Nougat tendre sans sucre de 20 gr

PESO ARTICOLO (gr)	20 / 25
ITEM WEIGHT (gr)	
POIDS DE L'ARTICLE (gr)	
N° PEZZI PER CONFEZIONE	87
NUMBER OF PIECES PER PACKAGE	
NOMBRE DE PIÈCES PAR EMBALLAGE	
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr)	
WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr)	
POIDS DE LA PIÈCE - TRANCHE (gr)	

ARTICOLI PER CONFEZIONE Kg	2,00
OF ITEMS FOR PACKAGING Kg	
D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE Kg	
DIMENSIONE IMBALLO	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 11]
PACKING SIZE	
TAILLE D'EMBALLAGE	
MAX SCATOLE PER PALLET	
MAX BOXES PER PALLET	
MAX BOÎTES PER PALLET	

 TORRONE TENERO ZERO ZUCCHERO 	 SOFT NOUGAT SUGAR FREE 	 NOUGAT TENDRE SANS SUCRE 
 Gusti_ITA	 Gusti_ENG	 Gusti_FRA
ARANCIO ZERO ZUCCHERO	ORANGE (SUGAR FREE)	ORANGE (SANS SUCRE)
BIANCO MANDORLA ZERO ZUCCHERO	CLASSIC WHITE (SUGAR FREE)	CLASSIC BLANC (SANS SUCRE)
GIANDUIA ZERO ZUCCHERO	GIANDUIA (SUGAR FREE)	GIANDUIA (SANS SUCRE)
LIMONCELLOZERO ZUCCHERO	LIMONCELLO (SUGAR FREE)	LIMONCELLO (SANS SUCRE)
NOCCIOLA ZERO ZUCCHERO	HAZELNUT (SUGAR FREE)	NOISETTE (SANS SUCRE)
PISTACCHIO ZERO ZUCCHERO	PISTACHIO (SUGAR FREE)	PISTACHE (SANS SUCRE)
GUSTI ASSORTITI (ARANCIO, BIANCO MANDORLA, GIANDUIA, LIMONCELLO, PISTACCHIO) ZERO ZUCCHERO	ASSORTED FLAVOURS (ORANGE, WHITE ALMOND, GIANDUIA, LIMONCELLO, PISTACHIO) WITH NO ADDED SUGAR	SAVEURS ASSORTIES (ORANGE, AMANDE BLANCHE, GIANDUIA, LIMONCELLO, PISTACHE) SANS SUCRES AJOUTÉS


DOLCIARIA
SARA

Artigian pasticcieri dal 1990

TORRONE TENERO – SOFT NOUGAT

Cuba di Torrone Tenera Gr. 100

Soft Nougat Cube Gr. 100

Cube de Nougat Tendre Gr. 100

Senza zuccheri aggiunti - Without added sugars -

Sans sucre ajouté




Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



Cubo di Torrone Tenero Gr. 100 Zero Zucchero - Cube Soft Nougat Gr. 100 No Added Sugar - Cube Soft Nougat Gr. 100 San Sucre Ajoutés

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

-  **Cubo di Torrone Tenero Gr. 100 - Senza Zuccheri Aggiunti - Confezione Pz 15**
-  **Soft Nougat Cube Gr. 100 - No Added Sugar - Pack Pcs. 15**
-  **Soft Nougat Cube Gr. 100 - San Sucre Ajoutés - Pack Pcs. 15**



PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	100	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	15
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 19 x 7]
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	100	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	



Cubo di Torrone Tenero Gr. 100 Zero Zucchero - Cube Soft Nougat Gr. 100 No Added Sugar - Cube Soft Nougat Gr. 100 San Sucre Ajoutés

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

-  **Cubo di Torrone Tenero Gr. 100 - Senza Zuccheri Aggiunti - Confezione Pz 30**
-  **Soft Nougat Cube Gr. 100 - No Added Sugar - Pack Pcs. 30**
-  **Soft Nougat Cube Gr. 100 - San Sucre Ajoutés - Pack Pcs. 30**



PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	100	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	30
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 12,5]
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	100	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	

 Gusti	 Flavours	 Goûts
ARANCIO	ORANGE	ORANGE
BIANCO MANDORLA	ALMOND WHITE	AMANDE BLANCHE
GIANDUIA	GIANDUIA	GIANDUIA
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
NOCCIOLA	HAZELNUT	NOISETTE
PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHE

Stecche Torrone Tenero Zero Zucchero Gr. 80

Soft Nougat Bars Sugar Free Gr. 80



Bâtonnets de Nougat Tendre San Sucre Gr. 80





Zero Zucchero Stecche torrone tenero Gr. 80

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

-  **Stecche torrone tenero Zero Zucchero Gr. 80**
-  **Soft nougat bar sugar free of 80 gr**
-  **Barre de nougat tendre sans sucre de 80 gr.**



PESO ARTICOLO (gr)	80
ITEM WEIGHT (gr)	
POIDS DE L'ARTICLE (gr)	
NUMERO MAX FETTE	
PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES	
NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr)	
WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr)	
POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	

N° ARTICOLI PER CONFEZIONE	N° OF	26
ITEMS FOR PACKAGING	N°D'ARTICLES DANS	
L'EMBALLAGE		
DIMENSIONE IMBALLO	TAILLE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 19 x 7]
PACKING SIZE		
D'EMBALLAGE		
MAX SCATOLE PER PALLET	MAX	
BOXES PER PALLET	MAX BOÎTES	
PER PALLET		

Zero Zucchero Stecche torrone tenero Gr. 80

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

-  **Stecche torrone tenero Zero Zucchero Gr. 80**
-  **Soft nougat bar sugar free of 80 gr.**
-  **Barre de nougat tendre sans sucre de 80 gr.**



PESO ARTICOLO (gr)	80
ITEM WEIGHT (gr)	
POIDS DE L'ARTICLE (gr)	
NUMERO MAX FETTE	
PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES	
NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr)	
WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr)	
POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	

N° ARTICOLI PER CONFEZIONE	N° OF	33
ITEMS FOR PACKAGING	N°D'ARTICLES DANS	
L'EMBALLAGE		
DIMENSIONE IMBALLO	TAILLE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 19 x 11]
PACKING SIZE		
D'EMBALLAGE		
MAX SCATOLE PER PALLET	MAX	
BOXES PER PALLET	MAX BOÎTES	
PER PALLET		

 GUSTI TORRONE TENERO ZERO ZUCCHERO	 SUGAR FREE SOFT NOUGAT FLAVORS	 SAVEURS DE NOUGAT MOLLE SANS SUCRE
ARANCIO	ORANGE	ORANGE
BIANCO MANDORLA	CLASSIC WHITE ALMONDS	AUX AMANDES
CAFFE	COFFEE	CAFÉ
GIANDUIA MANDORLA	GIANDUIA AND ALMOND	GIANDUIA ET AMANDES
GIANDUIA NOCCIOLA	GIANDUIA AND HAZELNUT	GIANDUIA ET NOISETTE
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
MISTO FRUTTA SECCA	MIXED NUTS	FRUITS SECS
NOCCIOLA	HAZELNUT	AUX NOISETTES
PISTACCHIO	PISTACHIO	AUX AMANDES ET PISTACHES
RHUM	RHUM	RUM

Blocchetti Torrone Tenero Zero Zucchero (con fette solo tagliate)

Soft Nougat Blocks Sugar Free (with slices only cut)

Blocs de Nougat Tendre Sans Sucre (avec tranches coupées seulement)



Blocchetti Torrone Tenero Zero Zucchero (Fette confezionate)

Soft Nougat Blocks Sugar Free (Individually wrapped slices)

Blocs de Nougat Tendre Sans Sucre (Tranches emballées individuellement)





Zero Zucchero Torta torrone tenero Kg. 2,00 (Fette solo Tagliate)

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION



Torta di torrone tenero Zero Zucchero Kg. 2,00 con fette solo tagliate



Soft nougat caker sugar free slice only cut of 2,00 Kg.



Gâteau de nougat tendre sans sucre de 2,00 Kg. avec tranches coupée seulement

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	2000
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	1
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	200

N° ARTICOLI PER CONFEZIONE ITEMS FOR PACKAGING L'EMBALLAGE	N° OF N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	2
DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE D'EMBALLAGE	TAILLE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 12,5]
MAX SCATOLE PER PALLET BOXES PER PALLET PER PALLET	MAX MAX BOÎTES	78



Zero Zucchero Torta torrone tenero Kg. 2,00 (Fette confezionate singolarmente)

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION



Torta torrone tenero Zero Zucchero Kg. 2,00 con fette confezionate singolarmente



Soft nougat cake sugar free 2,00 Kg. with slices individually wrapped



Gâteau de nougat tendre sans sucre de 2,00 Kg. avec tranches emballées individuellement

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	2000
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	10
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	200

N° ARTICOLI PER CONFEZIONE ITEMS FOR PACKAGING L'EMBALLAGE	N° OF N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	2
DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE D'EMBALLAGE	TAILLE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 12,5]
MAX SCATOLE PER PALLET BOXES PER PALLET PER PALLET	MAX MAX BOÎTES	78

ELenco GUSTI PRODOTTI NEL TORRONE TENERO ZERO ZUCCHERO

LIST OF TASTES PRODUCED IN SOFT NO SUGAR NOUGAT

LISTE DES SAVEURS PRODUITES EN NOUGAT SANS SUCRE

ARANCIO	ORANGE	ORANGE
BIANCO MANDORLA	CLASSIC WHITE ALMONDS	AUX AMANDES
CAFFE	COFFEE	CAFÉ
GIANDUIA MANDORLA	GIANDUIA AND ALMOND	GIANDUIA ET AMANDES
GIANDUIA NOCCIOLA	GIANDUIA AND HAZELNUT	GIANDUIA ET NOISETTE
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
MISTO FRUTTA SECCA	MIXED NUTS	FRUITS SECS
NOCCIOLA	HAZELNUT	AUX NOISETTES
PISTACCHIO	PISTACHIO	AUX AMANDES ET PISTACHES
RHUM	RHUM	RUM

Espositori da Banco Torrone Tenero - Zero Zucchero
Soft Nougat Counter Displays - Sugar Free
Présentoirs de Comptoir en Nougat Tendre - Sugar Free





Espositore da banco 24 cubi torrone tenero gr 100 SUGAR FREE

Counter display 24 cube soft nougat Gr. 100 SUGAR FREE

Présentoir de comptoir 24 cube nougat mou SUGAR FREE Gr. 100



PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	100	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	24	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L x P. x H.) cm. : 19,5X28X10]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET		
---	-----	--	----	--	----------------------------------	---	--	--





Espositore da banco 15 cubi torrone tenero gr 100 SUGAR FREE

Counter display 15 cube soft nougat Gr. 100 SUGAR FREE

Présentoir de comptoir 15 cube nougat mou SUGAR FREE Gr. 100



PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	100	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	15	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L x P. x H.) cm. : 19,5X28X10]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET		
---	-----	--	----	--	----------------------------------	---	--	--

 GUSTI ESPOSITORE DA BANCO TAVOLETTE CIOCCOLATO Gr. 100	 COUNTER DISPLAY STAND, DESCRIPTION CHOCOLATE TABLES Gr. 100	 PLATEAU D'AFFICHAGE DE COMPTOIR, DESCRIPTION TABLES À CHOCOLAT Gr. 100
BIANCO MANDORLA	WHITE ALMOND	ALMAND BLANC
GIANDUIA	GIANDUIA	GIANDUIA
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
NOCCIOLA	HAZELNUT	HAZELNUT
PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHIO



Espositore da banco 24 tavolette torrone tenero gr 80 SUGAR FREE - Counter display 24 bars of soft nougat gr 80 SUGAR FREE
Counter display 24 bars of soft nougat gr 80 SUGAR FREE

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

 **Espositore da banco 24 tavolette torrone tenero gr 80 SUGAR FREE**

 **Counter display 24 bars of soft nougat gr 80 SUGAR FREE**

 **Présentoir de comptoir 24 barres de nougat mou gr 80 SANS SUCRES**



PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	80	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	24	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L x P. x H.) cm. : 23X17X10]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	
---	----	--	----	--	--------------------------------	---	--



 GUSTI TAVOLETTE DI TORRONE TENERO SUGAR FREE GR 80	 SUGAR FREE NOUGAT BAR FLAVOURS GR 80	 BARRE DE NOUGAT SANS SUCRE SAVEURS GR 80
ARANCIO	ORANGE	ORANGE
BIANCO MANDORLA	WHITE ALMOND	ALMAND BLANC
CAFFE'	COFFEE	CAFÉ
GIANDUIA MANDORLA	GIANDUJA AND ALMOND	GIANDUJA ET AMANDE
GIANDUIA NOCCIOLA	GIANDUJA AND HAZELNUT	GIANDUJA ET NOISETTE
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
MISTO FRUTTA SECCA - MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI	MIXED NUTS - ALMONDS, WALNUTS, HAZELNUTS, PISTACHIOS	NOIX MÉLANGÉES - AMANDES, NOIX, NOISETTES, PISTACHES
NOCCIOLA	HAZELNUT	HAZELNUT
PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHIO
RHUM	RHUM	RHUM



Espositore da banco torrone tenero gr 20 SUGAR FREE Counter display of soft nougat gr 20 SUGAR FRE -
Counter display of soft nougat gr 20 SUGAR FREE

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

 **Espositore da banco torrone tenero gr 20 SUGAR FREE**

 **Counter display of soft nougat gr 20 SUGAR FRE**

 **Counter display of soft nougat gr 20 SUGAR FREE**



PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	20	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	95 Pz. Ca. 95 pcs. Approx. 95 pièces. Environ.	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L x P. x H.) cm. : 16X16X27,3]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET		
---	----	--	---	--	----------------------------------	---	--	--



 GUSTI TAVOLETTE DI TORRONE TENERO SUGAR FREE GR 20	 SUGAR FREE NOUGAT BAR FLAVOURS GR 20	 BARRE DE NOUGAT SANS SUCRE SAVEURS GR 20
ARANCIO	ORANGE	ORANGE
BIANCO MANDORLA	WHITE ALMOND	ALMAND BLANC
CAFFE'	COFFEE	CAFÉ
GIANDUIA MANDORLA	GIANDUIA AND ALMOND	GIANDUIA ET AMANDE
GIANDUIA NOCCIOLA	GIANDUIA AND HAZELNUT	GIANDUIA ET NOISETTE
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
MISTO FRUTTA SECCA - MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI	MIXED NUTS - ALMONDS, WALNUTS, HAZELNUTS, PISTACHIOS	NOIX MÉLANGÉES - AMANDES, NOIX, NOISETTES, PISTACHES
NOCCIOLA	HAZELNUT	HAZELNUT
PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHIO
RHUM	RHUM	RHUM

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!



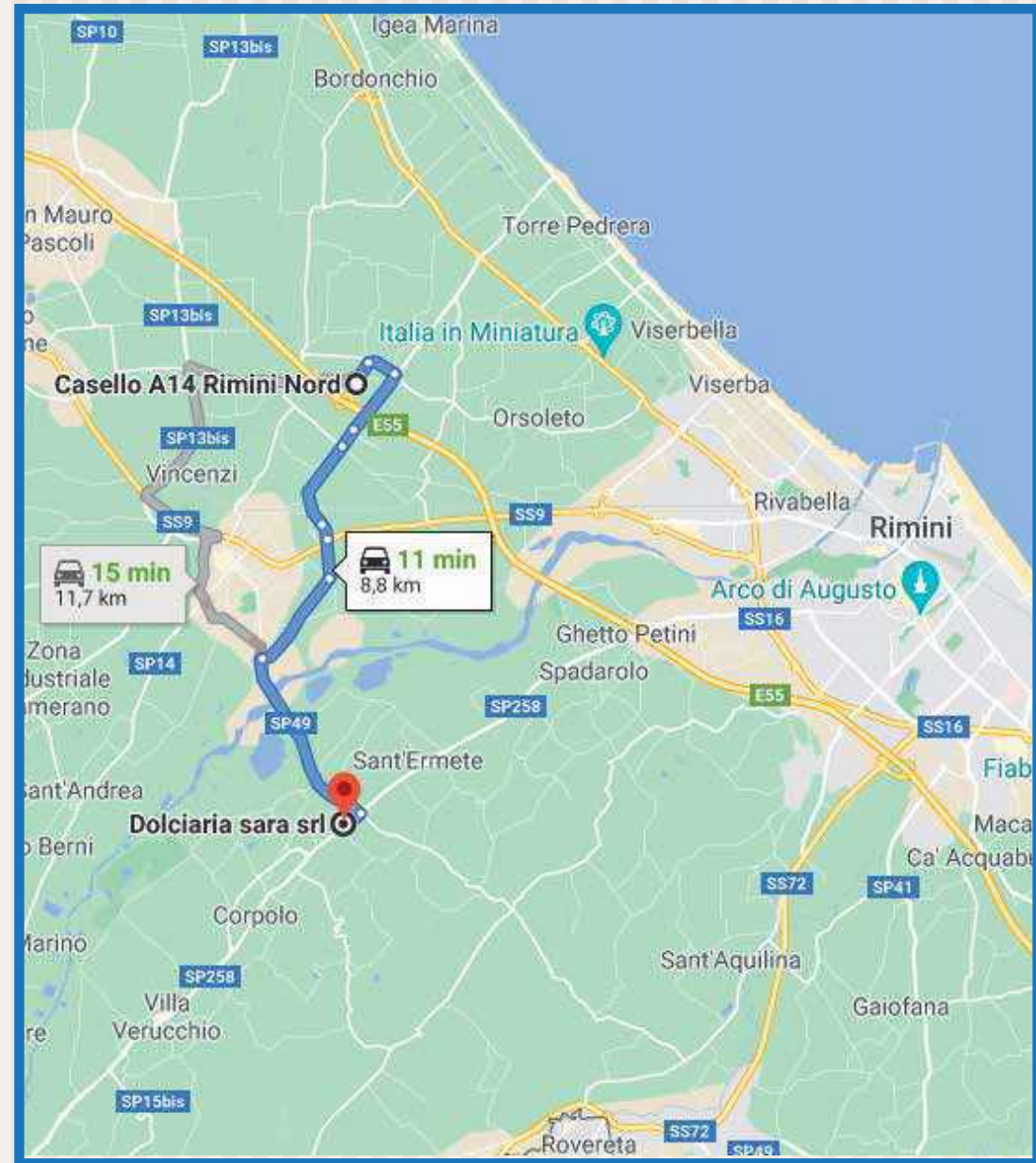
Du péage de l'autoroute A14, sortie Rimini Nord.
est de 10 km.
Suivez les indications pour la République de Saint-Marin.
Vous arriverez à Santarcangelo di Romagna (RN)
.. et si vous nous appelez, nous pouvons vous l'expliquer.
nous l'expliquons par la voix pour que ce soit encore plus facile !



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