DOLCIARIA SARA
Artigiani Pasticceri dal 1990
VILLA VERUCCHIO - RN
www.saradolciaria.it

Il Cremino

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

Catalogo Generale

La Nostra Storia

A Villa Verucchio in provincia di Rimini, sorge una moderna e dinamica azienda dolciaria: Dolciaria Sara.
Fondata nel 1990 da Gianfranco Umberti, la nostra azienda nel tempo si è specializzata nella produzione di torrone e cioccolato di rinomata bontà, facendo tesoro delle più antiche ricette, della passione commerciale e della creatività che il padre Nazzareno gli ha trasmesso dall'infanzia.

Gli Esordi

La passione di Gianfranco nasce già nel 1960, quando il papà lo coinvolge, ancora bambino, nella vendita ambulante di frutta sulla spiaggia di Rimini nei periodi estivi.
Poi nel 1966 sempre il padre decide di iniziare una nuova attività: la produzione e la vendita ambulante di dolciumi, in particolare di torrone e cioccolato all'interno di fiere, sagre e mercati... E' proprio qui che in Gianfranco sboccia la passione per la creatività e la continua ricerca nel rinnovamento dei prodotti dolciari.

Gli Anni '80

Arriva così il 1980, anno nel quale anche Gianfranco inizia la sua attività di produzione e di vendita ambulante di prodotti dolciari.

1990 - Nasce Sara Dolciaria

Nel 1990 Gianfranco fonda Dolciaria Sara, piccola azienda familiare, dove trova la possibilità di esprimere tutta la sua passione ed estrosità nella produzione di torrone, cioccolato, croccante e frutta secca pralinata.

La Svolta

Poi giunge finalmente il 1995, anno nel quale Gianfranco ha un'idea innovativa: introdurre i classici gusti delle torte di pasticceria, quale tiramisù, zuppa Inglese, Sacher, Millefoglie e tanti altri ancora, nella produzione del torrone tenero.
Non appena i nuovi torroni vengono inseriti nel mercato ottengono un grande successo commerciale, che stimola e rafforza oltre modo la determinazione del fondatore.
Qualche anno dopo pensando alla grande golosità della propria infanzia, quando quasi giornalmente consumava un delizioso cioccolatino di crema di cioccolato bicolore, decide di produrre delle torte di crema di cioccolato (la linea K4), che potessero avvicinarsi a quel meraviglioso ricordo.
Siamo contenti di poter affermare che anche per questa linea produttiva, si è registrato un grande successo tra il pubblico dei golosi.

Oggi

Dal connubio tra passato e presente e dalle mani esperte della nostra famiglia, possiamo vantare oggi una vasta gamma di prodotti, con i quali cerchiamo di allietare e soddisfare un esigente pubblico di buongustai.

Il torrone di Villa Verucchio alla conquista del mondo mandorle, miele e passione

La qualità e la genuinità dei nostri prodotti viene garantita dall'uso di ingredienti accuratamente selezionati.
La serietà, l'impegno, la costante ricerca di rinnovamento e il nostro lavoro di gruppo, sono, inoltre, la garanzia che ogni giorno, da più di 20 anni, offriamo al pubblico che ci sceglie, mirando a mete sempre più alte, e alla conquista di palati golosi sempre più numerosi.
Dal 1995 ad oggi la nostra azienda è stata più volte premiata per il successo commerciale raggiunto, a livello nazionale, Europeo ed Extra Europeo.
WWW.SARADOLCIARIA.COM
info@saradolciaria.it
Umberti Gianfranco

Il principio dell'alta qualità dei nostri prodotti, trova la sua chiave di lettura nella parola Semplicita'. Il nostro modo di lavorazione, infatti e' tutt'oggi artigianale e prevede l'utilizzo di attrezzature semplici e funzionali.
Basilare garanzia della nostra qualita' e' la scelta delle materie prime.
Nell'ambito del nostro processo produttivo, l'occhio umano e la paziente attesa di una lenta cottura, non potranno mai essere sostituiti a salvaguardia della genuinita' e raffinatezza dell'intera gamma dei nostri prodotti.
Dolciaria Sara

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

Artigiani Pasticceri dal 1990

Impassioned Confectioners since 1990

DOLCIARIA SARA
Artigiani Pasticceri dal 1990
VILLA VERUCCHIO - RN
www.saradolciaria.it

Dolciaria Sara

WWW.SARADOLCIARIA.IT INFO@SARADOLCIARIA.IT

Dolciaria Sara
di Umberti Gianfranco & C s.n.c.
Via Goethe 28
47826 Villa Verucchio (RN) ITALY
Tel. +39 0541 677008
Fax +39 0541 677008

Produzione Artigianale di : Cioccolato, Torte di Cioccolato, Torrone friabile, Torrone tenero, Torte di torrone tenero, Croccante, Frutta secca pralinata,

GUSTO Cremino Artigianale

CRISP Cremino Handicraft Production

GOÛT Cremino d'Artisanat

DOLCIARIA SARA Artigiani Pasticceri dal 1990
VILLA VERUCCHIO - RN
www.saradolciaria.it

I CREMINI

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CREMINO PISTACCHIO

Art. 373.BP

CREMINO PISTACCHIO

CREMINO PISTACCHIO

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CREMINO FRAGOLA

Art. 373.FB

CREMINO FRAGOLA

CREMINO STRAWBERRY

CREMINO FRAISE

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CREMINO COLORI IN-VERTITI

Art. 373.CI

CREMINO INVERTITI

CREMINO REVERSED

CREMINO REVERSED

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CREMINO FONDENTE

Art. 373.FSG

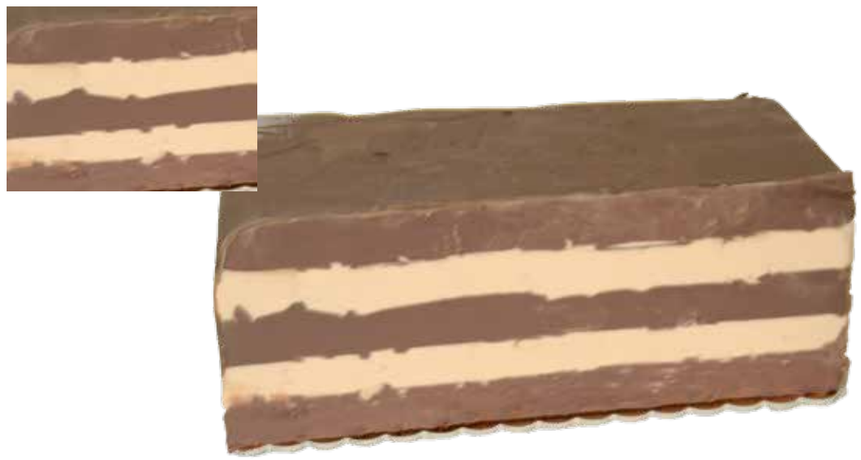
CREMINO FONDENTE-

CREMINO DARK

CREME DE CHOCOLAT

NOIRE

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



CREMINO AL LATTE

Art. 373.LSG

CREMINO AL LATTE

MILK CHOCOLATE

CREMINO

CREMINO DE CHOCO-

LAT AU LAIT

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CREMINO PISTACCHIO

Art. 373.P

CREMINO PISTACCHIO

CREMINO PISTACHIO

CREMINO

AU PISTACH

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CIOCCOLATO CREMOSO DA TAGLIO "CREMINI "
** VENDITA A PESO **

DETTAGLI	
PESO CREMINO	Kg. 6,5
ETICHETTATURA	ANONIMA o PERSONALIZZATA SENZA COSTO AGGIUNTIVO
VALIDITA'	12 MESI
TIPO CONFEZIONE CREMINO	BUSTA CAST IN SCATOLA 36x36x15
PZ PER CONFEZIONE CREMINO	2

DETAILS	
WEIGHT CREMINO	KG. 6,5
LABELLING	CUSTOM LABELING AT NO CHARGE
SHELF LIFE	12 MONTHS
PACKAGING CREMINO	BAG CAST IN BOX 36x36x15cm
ITEMS PER PACK CREMINO	2

DETAILS	
POIDS CREMINO	KG. 6,5
EMBALLAGE	COUPE EN TRANCHES ET INDIVIDUELLEMENT
ÉTIQUETAGE	ANONYME OU PERSONNAL SANS SUPPLEMENT
VALIDITÉ	12 MOIS
PACKAGE CREMINO	ENVELOPPE CAST EN BOÎTE DE 36x36x15 cm
QUANTITE' PER PACKAGE CREMINO	2

CIOCCOLATO CREMOSO DA TAGLIO "CREMINI " ** VENDITA A PESO **				
ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
373.BP		CREMINO 2 PISTACCHIO E 3 BIANCO	CREMINO 2 PISTACHO AND 3 WHITE	CREMINO 2 PISTACHE ET 3 BLANC
373.PF		CREMINO 2 PISTACCHIO E 3 FONDENTE	CREMINO 2 PISTACHO AND 3 DARK	CREMINO 2 PISTACHE ET 3 NOIR
373.P		CREMINO 2 PISTACCHIO E 3 LATTE	CREMINO 2 PISTACHO AND 3 MILK	CREMINO 2 PISTACHE ET 3 LAIT
373.B		CREMINO BAILEYS	CREAM BAILEYS	CRÈME BAILEYS
373.C		CREMINO CAFFE	CREAM OF COFFEE	CRÈME DE CAFE
373.CI		CREMINO COLORI INVERTITI	CREMINO COLORED	CREMINO COLOREE
618/10		CREMINO DI CASTAGNE	CREAM OF CHESTNUT	CRÈME DE MARRON
619/10		CREMINO DI FICHI CARAMELLATI	CREAM FIGS CARAMELISED	CRÈME DE FIGUES CARAMÈLISÈES
373.FCG		CREMINO FONDENTE CON GRANELLA	CREAM DARK WITH CHOPPED HAZELNUT	CRÈME FONDENT AVEC NOISETTE HACHEE
373.FSG		CREMINO FONDENTE NO GRANELLA	CREAM DARK WITHOUT CHOPPED HAZELNUT	CRÈME FONDENT SANS NOISETTE HACHEE
373.FB		CREMINO FRAGOLA E BIANCO	CREMINO STRAWBERRY AND WHITE	CREMINO FRAISE ET BLANC
373		CREMINO LATTE CON GRANELLA	CREAM MILK WITH CHOPPED HAZELNUT	CRÈME LAIT AVEC NOISETTE HACHEE
373.LSG		CREMINO LATTE SENZA GRANELLA	CREMINO MILK WITHOUT GRAIN	CREMINO SANS GRAIN

GUSTO Cremino Artigianale

CRISP Cremino Handicraft Production

GOÛT Cremino d'Artisanat

DOLCIARIA SARA
Artigiani Pasticceri dal 1990
VILLA VERUCCHIO - RN
www.saradolciaria.it

Le Barrette di Cremino

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CREMINO PISTACCHIO

Art. CRF9

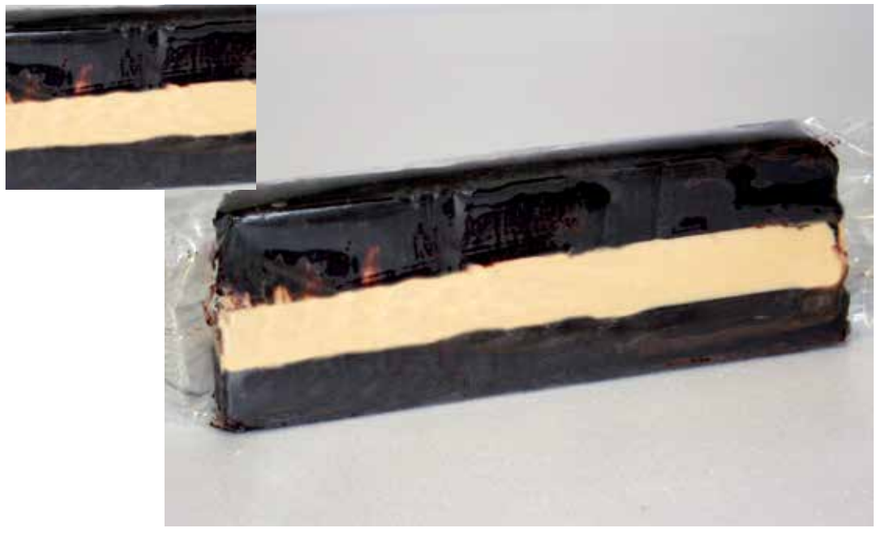
CREMINO PISTACCHIO

Gr. 150/180

CREMINO PISTACHIO

Gr. 150/180

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



CREMINO FONDENTE

Art. CRF4

CREMINO FONDENTE

GR. 150/180

DARK CHOCOLATE

CREMINO GR. 150/180

CREMINO DE CHOCO-

LAT NOIRE Gr 150/180

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CREMINO PISTACCHIO

Art. EC24

ESPOSITORE -

COUNTER DISPLAY -

COFFERT PRESENTOIR

Cremino Pistacchio 26

Pz. Gr. 150/180

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

BARRETTE DI CREMINO Gr. 150	
DETTAGLI	
PESO E DIMENSIONI BARRETTA CREMINO	Gr. 150 Cm. 15,00X2,00X5,00h
CONFEZIONAMENTO:	CONFEZIONATO CON BUSTA CELLOPHAN TRASPARENTE
TIPO CONFEZIONE BARRETTA CREMINO	SCATOLA Cm. 36X19X11 Pz. 34
VALIDITA'	12 MESI
DETAILS	
WEIGHT AND DIMENSIONS FINGER CREMINO	Gr. 150 Cm. 15,00X2,00X5,00h
PACKAGING	PACKED WITH ENVELOPE CELLOPHANE TRANSPARENT
TYPE PACKAGE OF CREMINO BARS	BOX Cm. 36x19x11 Pz. 34
SHELF LIFE	12 MONTHS
DETAILS	
POIDS ET DIMENSIONS FINGER CREMINO	Gr. 150 Cm. 15,00X2,00X5,00h
EMBALLAGE	EMBALLÉ AVEC ENVELOPPE CELLOPHANE TRANSPARENT
TYPE DE PAQUET TABLETTES DE CREMINO	BOÎTE Cm. 36x19x11 PZ. 34
VALIDITÉ	12 MOIS

BARRETTE DI CIOCCOLATO CREMOSO (CREMINO) Gr. 150 ** VENDITA A PESO **				
ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
CRF1	8034023732756	CREMINO 2 PISTACCHIO E 3 BIANCO	CREMINO 2 PISTACHO AND 3 WHITE	CREMINO 2 PISTACHE ET 3 BLANC
CRF9	8034023732961	CREMINO 2 PISTACCHIO E 3 FONDENTE	CREMINO 2 PISTACHO AND 3 DARK	CREMINO 2 PISTACHE ET 3 NOIR
CRF	8034023732749	CREMINO BAILEYS	CREAM BAILEYS	CRÈME BAILEYS
CRF2	8034023732763	CREMINO CAFFE	CREAM OF COFFEE	CRÈME DE CAFE
CRF3	8034023732787	CREMINO COLORI INVERTITI	CREMINO COLORED	CREMINO COLOREE
CRF5	8034023732831	CREMINO FONDENTE CON GRANELLA	CREAM DARK WITH CHOPPED HAZELNUT	CRÈME FONDENT AVEC NOISETTE HACHEE
CRF4	8034023732794	CREMINO FONDENTE NO GRANELLA	CREAM DARK WITHOUT CHOPPED HAZELNUT	CRÈME FONDENT SANS NOISETTE HACHEE
CRF6	8034023732916	CREMINO FRAGOLA E BIANCO	CREMINO STRAWBERRY AND WHITE	CREMINO FRAISE ET BLANC
CRF7	8034023732930	CREMINO LATTE CON GRANELLA	CREAM MILK WITH CHOPPED HAZELNUT	CRÈME LAIT AVEC NOISETTE HACHEE
CRF8	8034023732954	CREMINO LATTE SENZA GRANELLA	CREMINO MILK WITHOUT GRAIN	CREMINO SANS GRAIN

GUSTO Cremino Artigianale

CRISP Cremino Handicraft Production

GOÛT Cremino d'Artisanat

DOLCIARIA SARA Artigiani Pasticceri dal 1990
VILLA VERUCCHIO - RN
www.saradolciaria.it

Il Cioko Biscotto di Cremino

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CIOKO BISCOTTO INVERTITO

Gr. 150/180

Art. 895

CIOKO BISCOTTO

INVERTED COLORS

CIOKO BISCOTTO

COULEURS INVERTIES

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CIOKO BISCOTTO AL LATTE

Art. 373.BISCOTTO

Gr. 150/180

CIOKO BISCUITS IN

MILK

BISCUITS CIOKO EN LAIT

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CIOKO BISCOTTO AL PISTACCHIO

Art. 890

Gr. 150/180

CIOKO BISCUIT AT THE PISTACH

CIOKO BISCUIT AU PISTACH

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CIOKO BISCOTTO

DETTAGLI

ETICHETTATURA	ANONIMA o PERSONALIZZATA SENZA COSTO AGGIUNTIVO
VALIDITA'	12 MESI
CIOKO BISCOTTO	PESO Gr. 150-180 DIMENSIONI ⦸ Cm.8 X Cm.3h
CONFEZIONE	CONFEZIONATO SINGOLARMENTE IN BUSTA DI CELLOPHAN TRASPARENTE
NUMERO DI PEZZI PER CONFEZIONE	SCATOLA 36X36X15 Pz. 28 ** VENDITA A PESO **
NUMERO DI PEZZI PER CONFEZIONE	SCATOLA 36X19X11 Pz. 12 ** VENDITA A PESO **

DETAILS

LABELLING	CUSTOM LABELING AT NO CHARGE
SHELF LIFE	12 MONTH
CIOKO BISCOTTO	WEIGHT GR 150-180 DIMENSIONS x Cm.8 X Cm.3h
PACKAGE	PACKAGED SINGULARLY IN TRANSPARENT CELLOPHAN BUS
NUMBER OF PIECES PER PACKAGING	BOX 36X36X15 Pz. 28 ** SALE IN WEIGHT **
NUMBER OF PIECES PER PACKAGING	BOX 36X19X11 Pz. 12 ** SALE IN WEIGHT **

DETAILS

ÉTIQUETAGE	ANONYME OU PERSONNAL SANS SUPPLEMENT
VALIDITÉ	12 MOIS
CIOKOBISCOTTO	POIDS GR 150-180 DIMENSIONS Cm.8 X Cm.3h
TYPE D'EMBALLAGE	EMBALLÉMENT SINGULAREMENT DANS UN BUS CELLOPHAN TRANSPARENT
NOMBRE DE PIÈCES PAR EMBALLAGE	BOÎTE 36X36X15 Pz. 28 ** VENTE EN POIDS **
NOMBRE DE PIÈCES PAR EMBALLAGE	BOÎTE 36X19X11 Pz. 28 ** VENTE EN POIDS **

"CIOKOBISCOTTO Gr. 150/160" ** VENDITA A PESO **				
ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
373.BISA		CIOKOBISCOTTO ALL'ARANCIO	CIOKO BISCUIT WITH ORANGE	CIOKO BISCUIT AVEC ORANGE
895		CIOKOBISCOTTO COLORI INVERTITI	CIOKO BISCUIT REVERSE COLOR	CIOKO BISCUIT COULEUR INVERSE
373.BISF	8034023737096	CIOKOBISCOTTO FONDENTE	CIOKO BISCUIT DARK	CIOKO BISCUIT NOIR
373.BISFR		CIOKOBISCOTTO ALLA FRAGOLA	CIOKO BISCUIT WITH STRAWBERRY	CIOKO BISCUIT AU FRAISE
373.BISCOTTO	8034023739151	CIOKOBISCOTTO AL LATTE	CIOKO BISCUIT WITH MILK	CIOKO BISCUIT AU LAIT
373.BISL		CIOKOBISCOTTO AL LIMONCELLO	CIOKO BISCUIT LIMONCELLO	CIOKO BISCUIT LIMONCELLO
890		CIOKOBISCOTTO ALPISTACCHIO	CIOKO BISCUIT PISTACHIO	CIOKO BISCUIT PISTACHIO

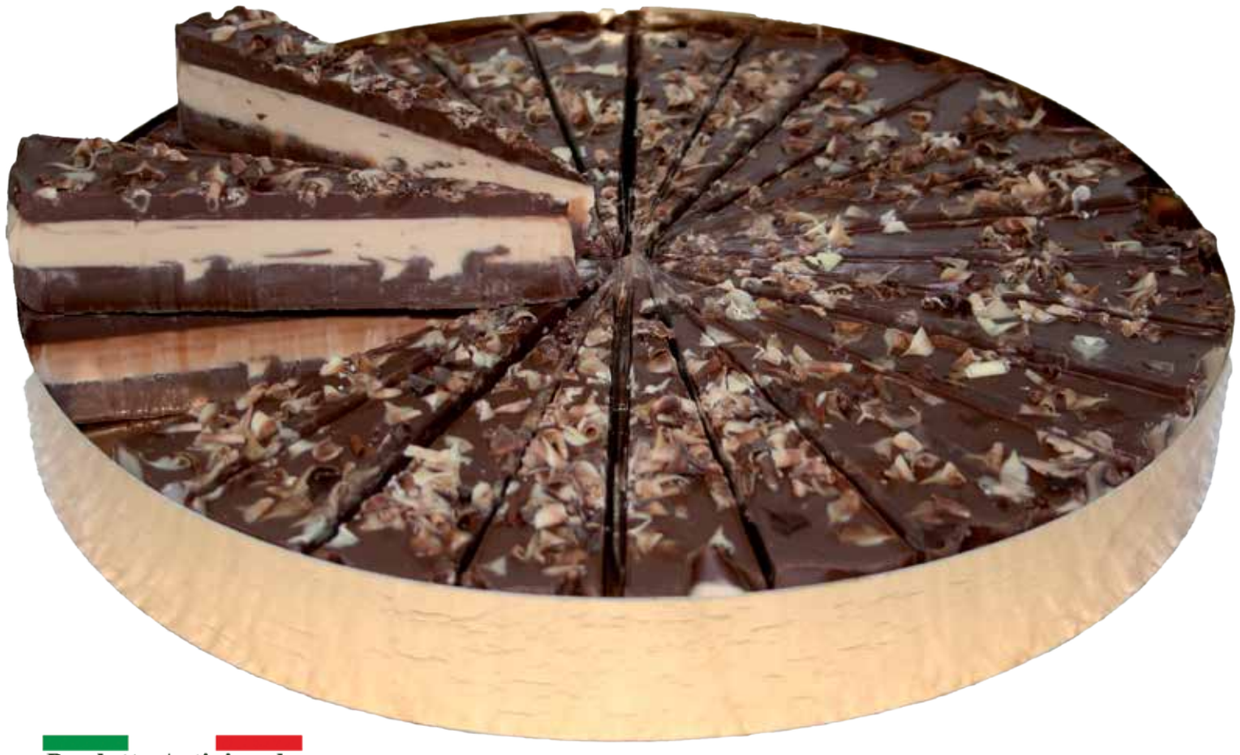
GUSTO Cremino Artigianale

CRISP Cremino Handicraft Production

GOÛT Cremino d'Artisanat

DOLCIARIA SARA
Artigiani Pasticceri dal 1990
VILLA VERUCCHIO - RN
www.saradolciaria.it

Le Torte di Cremino



Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CIOKOCREMOSA
TORTA DI CREMINO
INVERTITO

Art. CRECLAINV.K4

CREMINO CAKE WITH
INVERTED TASTE

Gâteau CREMINO
AVEC GOÛT IN-
VERTIR

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CIOKOREMOSA
TORTA DI CREMINO
AL LATTE

Art. CRECLALAT.K4

CREMIN CAKE TO MILK

Gâteau CREMINO
AU LAIT

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CIOKOCREMOSA
TORTA DI CREMINO
FONDENTE

Art. CRECLAFO.K4

DARK CREMINO CAKE

Gâteau CREMINO
NOIR

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CIOKOCREMOSA Kg. 4 (Torta solo tagliata a fette)

DETTAGLI

PESO TORTA	KG. 4
NUMERO FETTE	PORZIONABILI FINO A 28 FETTE DA 140/150 gr
CONFEZIONAMENTO:	TAGLIATE CON FETTE SEPARATE DA UN FOGLIO DI CELLOPHAN
ETICHETTATURA	ANONIMA o PERSONALIZZATA SENZA COSTO AGGIUNTIVO
VALIDITA'	12 MESI
TIPO CONFEZIONE	BUSTA CAST IN SCATOLA 36x36x11
PZ PER CONFEZIONE	1
MAX SCATOLE PER PALLET (80x120x220h)	120

DETAILS

WEIGHT OF CAKE	KG. 4
SLICES NUMBER	UP TO 28 PCS OF ABOUT 140/150 gr EACH
CUT	CUT INTO SLICES WITH A LEAF CELLOPHAN
LABELLING	CUSTOM LABELING AT NO CHARGE
SHELF LIFE	12 MONTHS
PACKAGING	BAG CAST IN BOX 36x36x11 cm
ITEMS PER PACK	1
MAX BOXES PER PALLET (80x120x220h)	120

DETAILS

POIDS GÂTEAU	KG. 4
TRANCHES	JUSQU'À 28 TRANCHES DE 140/150 gr
EMBALLAGE	TRANCHES SEPAREE PAR UN CELLOPHANE
ÉTIQUETAGE	ANONYME OU PERSONNAL SANS SUPPLEMENT
VALIDITÉ	12 MOIS
PACKAGE	ENVELOPPE CAST EN BOÎTE DE 36x36x11 cm
QUANTITE' PER PACKAGE	1
MAX BOITE PER PALLET (80x120x220h)	120

TORTA DI CIOCCOLATO CREMOSO DA TAGLIO "CIOKOCREMOSA KG 4" CON FETTE SCARTATE
** VENDITA A PESO **

ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
AMARCIOC.K4	8034023735511	AMARETTI	AMARETTI	AMARETTI
617.K4	8034023736174	AMARO AVERNA	AMARO AVERNA	AMARO AVERNA
873.K4	8034023735238	ARANCETTO	ORANGE	ORANGE
991.K4	8034023735467	BAILEYS	IRISH CREAM	IRISH CREAM
926.K4	8034023735252	BANANA	BANANA	BANANA
933.K4	8034023735313	BERGAMOTTO	BERGAMOT	BERGAMOT
NEW.C.1		BIANCO CON GRANELLA TORRONE	WHITE WITH GRAIN OF NOUGAT	BLANC AVEC GRAIN DE NOUGAT
979.K4	8034023735368	BIANCO NOCCIOLE	WHITE WITH HAZELNUTS	BLANC AVEC NOISETTES
BISCBI.K4	8034023735535	BISCOTTINO BIANCO	CLASSIC WHITE WITH ALMOND AND ALMOND PASTE	CLASSIC BLANC AVEC AMANDES ET PÂTE DE AMANDES
BISCFOND.K4	8034023735542	BISCOTTINO FONDENTE	CLASSIC WHITE WITH ALMOND AND PEARS	CLASSIC BLANC AVEC POIRES ET AMANDES
BISCLAT.K4	8034023735559	BISCOTTINO LATTE	COLA BOTTLE SPARKLING	COLA BOUTEILLE SPARKLING
NEW.C.2		BURRO SALATO DI BRETAGNA BIANCO	SALTED BUTTER OF BRITAIN AND WHITE CHOCO	BEURRE SALÉ DE BRETAGNE ET CHOCOLAT BLANC
BSK4		BURRO SALATO DI BRETAGNA FONDENTE	SALTED BUTTER OF BRITAIN AND DARK CHOCOLATE	BEURRE SALÉ DE BRETAGNE ET CHOCOLAT NOIR
BL.K4		BURRO SALATO DI BRETAGNA LATTE	SALTED BUTTER OF BRITAIN AND MILK CHOCOLATE	BEURRE SALÉ DE BRETAGNE ET CHOCOLAT AU LAIT
676.K4	8034023735214	CAFFE'	COFFEE	CAFÉ
924.K4	8034023735269	CANNELLA CEYLON	CINNAMON CEYLON	CANNELLE CEYLAN
CL.K4		CARAMELLE ALLA LIQUIRIZIA ALLSORT BIANCO	LIQUORICE CANDIES "ALLSORTS" WHITE	BONBONS REGLISSE "ALLSORTS" BLANC
CLF.K4		CARAMELLE ALLA LIQUIRIZIA ALLSORT FONDENTE	LIQUORICE CANDIES "ALLSORTS" DARK	BONBONS REGLISSE "ALLSORTS" FONDENT
CLL.K4		CARAMELLE ALLA LIQUIRIZIA ALLSORT LATTE	LIQUORICE CANDIES "ALLSORTS" MILK	BONBONS REGLISSE "ALLSORTS" LAIT
CGB.K4		CARAMELLE GOMMOSE BIANCO (ORSETTI, COCCODRILLI, SERPENTELLI)	GUMMY CANDIES (BEARS, CROCODILES, SNAKES) WHITE	BONBONS GOMMEUX (OURS, CROCODILES, SERPENTS) BLANC
NEW.C.8		CARAMELLE GOMMOSE COLA FRIZZANTE BIANCO	GUMMY CANDIES COLA SPARKLING WHITE	BONBONS GOMMEUX COLA PETILLANT BLANC
CGF.K4		CARAMELLE GOMMOSE COLA FRIZZANTE FONDENTE	GUMMY CANDIES COLA SPARKLING DARK	BONBONS GOMMEUX COLA PETILLANT FONDENT
NEW.C.10		CARAMELLE GOMMOSE COLA FRIZZANTE LATTE	GUMMY CANDIES COLA SPARKLING MILK	BONBONS GOMMEUX COLA PETILLANT LAIT
NEW.C.11		CARAMELLE GOMMOSE FONDENTE (ORSETTI, COCCODRILLI, SERPENTELLI)	GUMMY CANDIES (BEARS, CROCODILES, SNAKES) DARK	BONBONS GOMMEUX (OURS, CROCODILES, SERPENTS) FONDENT
NEW.C.12		CARAMELLE GOMMOSE LATTE (ORSETTI, COCCODRILLI, SERPENTELLI)	GUMMY CANDIES (BEARS, CROCODILES, SNAKES) MILK	BONBONS GOMMEUX (OURS, CROCODILES, SERPENTS) LAIT
378.K4	8034023735191	CHAMPAGNE	CHAMPAGNE	CHAMPAGNE
CIOCOC.K4	8034023735566	COCCO	COCONUT	NOIX DE COCO
4.K4		COCCO E BANANA	COCONUIT AND BANANA	NOIX DE COCO ET BANANA
CB.K4		CONFETTOSA BIANCO	COMFIT WHITE	DRAGEES BLANC
FC.K4		CONFETTOSA FONDENTE	COMFIT DARK	DRAGEES FONDENT
COBI.K4		CONFETTOSA LATTE	COMFIT MILK	DRAGEES LAIT
CRECLAINV.K4	8034023739984	CREMINO CLASSICO COLORI INVERTITI	CLASSIC CREMINO INVERTED TASTE	CREMINO AVEC GOUT D'INVERTISSEMENT CLASSIQUE
CRECLAFO.K4	8034023739991	CREMINO CLASSICO FONDENTE	CLASSIC CREMINO DARK CHOCOLATE	CREMINO NOIR CRISTAL CLASSIQUE

ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
CRECLALAT.K4	8034023730004	CREMINO CLASSICO AL LATTE	CLASSIC CREMINO MILK CHOCOLATE	CREMINO AU LAIT CLASSICQUE
CRECLAPIS.K4	8034023739977	CREMINO CLASSICO PISTACCHIO	CLASSIC CREMINO PISTACHIO CHOCOLATE	CREMINO AU PISTACHE CLASSIQUE
983.K4	8034023735405	CREME CARAMEL	CREME CARAMEL	CREME CARAMEL
373.B.K4	8034023735870	CREMINO BAILEYS	CREAM BAILEYS	CRÈME BAILEYS
373.C.K4	8034023735887	CREMINO CAFFE	CREAM OF COFFEE	CRÈME DE CAFE
618.K4	8034023736181	CREMINO DI CASTAGNE	CREAM OF CHESTNUT	CRÈME DE MARRON
619.K4	8034023736198	CREMINO DI FICHI CARAMELLATI	CREAM FIGS CARAMELISED	CRÈME DE FIGUES CARAMÈLISÈES
373.FCG.K4	8034023735139	CREMINO FONDENTE CON GRANELLA	CREAM DARK WITH CHOPPED HAZELNUT	CRÈME FONDENT AVEC NOISETTE HACHEE
373.FSG.K4	8034023735146	CREMINO FONDENTE NO GRANELLA	CREAM DARK WITHOUT CHOPPED HAZELNUT	CRÈME FONDENT SANS NOISETTE HACHEE
373.K4	8034023735153	CREMINO LATTE CON GRANELLA	CREAM MILK WITH CHOPPED HAZELNUT	CRÈME LAIT AVEC NOISETTE HACHEE
373.LSG.K4	8034023735160	CREMINO LATTE NO GRANELLA	CREAM MILK WITHOUT CHOPPED HAZELNUT	CRÈME LAIT SANS NOISETTE HACHEE
373.P.K4	8034023735177	CREMINO PISTACCHIO	CREAM PISTACHO	CRÈME DE PISTACHE
CBK4		CROCCANTOSA BIANCO CON GRANELLA NOCCIOLA	CROCCANTOSA WHITE WITH CHOPPED HAZELNUT	CROCCANTOSA BLANC AVEC NOISETTE HACHEE
CTB.K4		CROCCANTOSA BIANCO CON GRANELLA TORRONE	CROCCANTOSA WHITE WITH CHOPPED NOUGAT	CROCCANTOSA BLANC AVEC NOUGAT HACHEE
CSK4		CROCCANTOSA BIANCO SESAMO	CROCCANTOSA WHITE WITH SESAME	CROCCANTOSA BLANC AVEC SESAME
CFTK4		CROCCANTOSA FONDENTE CON GRANELLA NOCCIOLA	CROCCANTOSA DARK WITH CHOPPED HAZELNUT	CROCCANTOSA FONDENT AVEC NOISETTE HACHEE
CTF.K4		CROCCANTOSA FONDENTE CON GRANELLA TORRONE	CROCCANTOSA DARK WITH CHOPPED NOUGAT	CROCCANTOSA FONDENT AVEC NOUGAT HACHEE
NEW.C.16		CROCCANTOSA FONDENTE SESAMO	CROCCANTOSA DARK WITH SESAME	CROCCANTOSA FONDENT AVEC SESAME
CSTK4		CROCCANTOSA FONDENTE SESAMO TARTUFATO	CROCCANTOSA DARK WITH SESAME TRUFFLE	CROCCANTOSA FONDENT AVEC SESAME TRUFFE
CK4		CROCCANTOSA LATTE CON GRANELLA DI NOCCIOLA	CROCCANTOSA MILK WITH CHOPPED HAZELNUT	CROCCANTOSA LAIT AVEC NOISETTE HACHEE
CTL.K4		CROCCANTOSA LATTE CON GRANELLA TORRONE	CROCCANTOSA MILK WITH CHOPPED NOUGAT	CROCCANTOSA LAIT AVEC NOUGAT HACHEE
CPK4		CROCCANTOSA PISTACCHIO CON GRANELLA PISTACCHIO	CROCCANTOSA PISTACHIO WITH CHOPPED PISTACHIOS	CROCCANTOSA PISTACHIO AVEC PISTACHES HACHEE
620.K4	8034023736204	DATTERI	DATES	DATES
NEW.C.17		FARRO E FRUTTI DI BOSCO BIANCO	SPELT AND BERRIES WHITE	ÉPEAUTRE ET BAIES BLANC
28.K4		FARRO E FRUTTI DI BOSCO FONDENTE	SPELT AND BERRIES DARK	ÉPEAUTRE ET BAIES FONDENT
FFB.K4		FARRO E FRUTTI DI BOSCO LATTE	SPELT AND BERRIES MILK	ÉPEAUTRE ET BAIES LAIT
FSB.K4		FICHI SECCHI BIANCO	DRIED FIGS WHITE	FIGUES SÈCHES BLANC
FSF.K4		FICHI SECCHI FONDENTE	DRIED FIGS DARK	FIGUES SÈCHES FONDENT
FSL.K4		FICHI SECCHI LATTE	DRIED FIGS MILK	FIGUES SÈCHES LAIT
NEW.C.20		FONDENTE CON GRANELLA TORRONE	DARK WITH GRAIN OF NOUGAT	FONDENT AVEC GRAIN DE NOUGAT
980.K4	8034023735375	FONDENTE CON NOCCIOLA	DARK WITH HAZELNUT	NOIR AVEC NOISETTE
980NN.K4	8034023735856	FONDENTE NO NOCCIOLA	DARK WITHOUT HAZELNUT	NOIR SANS NOISETTE
940.K4	8034023735344	FRAGOLA	STRAWBERRY	FRAISE
NEW.C.21		FRIZZANTOSA BIANCO	SPARKLING WHITE	PETILLANT BLANC
FPF.K4		FRIZZANTOSA FONDENTE	SPARKLING DARK	PETILLANT FONDENT
FP.K4		FRIZZANTOSA LATTE	SPARKLING MILK	PETILLANT LAIT
FCB.K4		FRUTTA CANDITA BIANCO	CANDIED FRUIT WHITE	FRUIT CONFIT BLANC

ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
NEW.C.25		FRUTTA CANDITA FONDENTE	CANDIED FRUIT DARK	FRUIT CONFIT FONDENT
FCL.K4		FRUTTA CANDITA LATTE	CANDIED FRUIT MILK	FRUIT CONFIT LAIT
FEB.K4		FRUTTA ESOTICA BIANCO	ESOTIC FRUIT WHITE	FRUITS EXOTIQUES BLANC
18.K4		FRUTTA ESOTICA FONDENTE	ESOTIC FRUIT DARK	FRUITS EXOTIQUES FONDENT
FEL.K4		FRUTTA ESOTICA LATTE	ESOTIC FRUIT MILK	FRUITS EXOTIQUES LAIT
789.K4	8034023735825	FRUTTI DI BOSCO	BERRIES	BAIES
FF.K4		FRUTTI DI BOSCO LATTE	BERRIES MILK	BAIES LAIT
379.K4	8034023735207	GRAPPA	GRAPPA	GRAPPA
621.K4	8034023736211	GRAPPA D'AVOLA	GRAPPA D'AVOLA	GRAPPA D'AVOLA
997.K4	8034023735504	JAGERMAISTER	JAGERMAISTER	JAGERMAISTER
L.K4		LAMPONI	RASPBERRIES	FRAMBOISES
NEW.C.30		LATTE CON GRANELLA TORRONE	MILK WITH GRAIN OF NOUGAT	LAIT AVEC GRAIN DE NOUGAT
981.K4	8034023735382	LATTE NOCCIOLE	HAZELNUTS MILK	NOISETTES LAIT
874.K4	8034023735245	LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
932.K4	8034023735306	LIMONE E ROSMARINO	LEMON AND ROSEMARY	CITRON ET ROSEMARY
774.K4	8034023738789	LIQUIRIZIA	LIQUORICE	REGLISSE
LB.K4		LIQUIRIZIA (ROTELLE) BIANCO	LIQUORICE WHITE	REGLISSE BLANC
NEW.C.32		LIQUIRIZIA (ROTELLE) FONDENTE	LIQUORICE DARK	REGLISSE FONDENT
NEW.C.33		LIQUIRIZIA (ROTELLE) LATTE	LIQUORICE MILK	REGLISSE LAIT
622.K4	8034023736228	MALVASIA	MALVASIA WINE	MALVASIA VIN
984.K4	8034023735412	MANDARINO	MANDARIN	MANDARINE
NEW.C.34		MANDORLA BIANCO	ALMOND WHITE	AMANDES BLANC
NEW.C.35		MANDORLA FONDENTE	ALMOND DARK	AMANDES FONDENT
LATTEMAND.K4	8034023735580	MANDORLA LATTE	ALMOND MILK	AMANDES LAIT
NEW.C.36		MANDORLA PRALINATA BIANCO	ALMOND PRALINED WHITE	AMANDES PRALINEES BLANC
M.K4		MANDORLA PRALINATA FONDENTE	ALMOND PRALINED DARK	AMANDES PRALINEES FONDENT
NEW.C.37		MANDORLA PRALINATA LATTE	ALMOND PRALINED MILK	AMANDES PRALINEES LAIT
624.K4	8034023736242	MARSALA	MARSALA	MARSALA
NEW.C.38		MARSHMALLOW BIANCO	MARSHMALLOW WHITE	MARSHMALLOW BLANC
MF.K4		MARSHMALLOW FONDENTE	MARSHMALLOW DARK	MARSHMALLOW FONDENT
ML.K4		MARSHMALLOW LATTE	MARSHMALLOW MILK	MARSHMALLOW LAIT
995.K4	8034023735498	MARTINI BIANCO	MARTINI BIANCO	MARTINI BIANCO
NEW.C.40		MELA E CANNELLA BIANCO	APPLE AND CINNAMON WHITE	APPLE ET CANNELLE BLANC
MCF.K4		MELA E CANNELLA FONDENTE	APPLE AND CINNAMON DARK	APPLE ET CANNELLE FONDENT

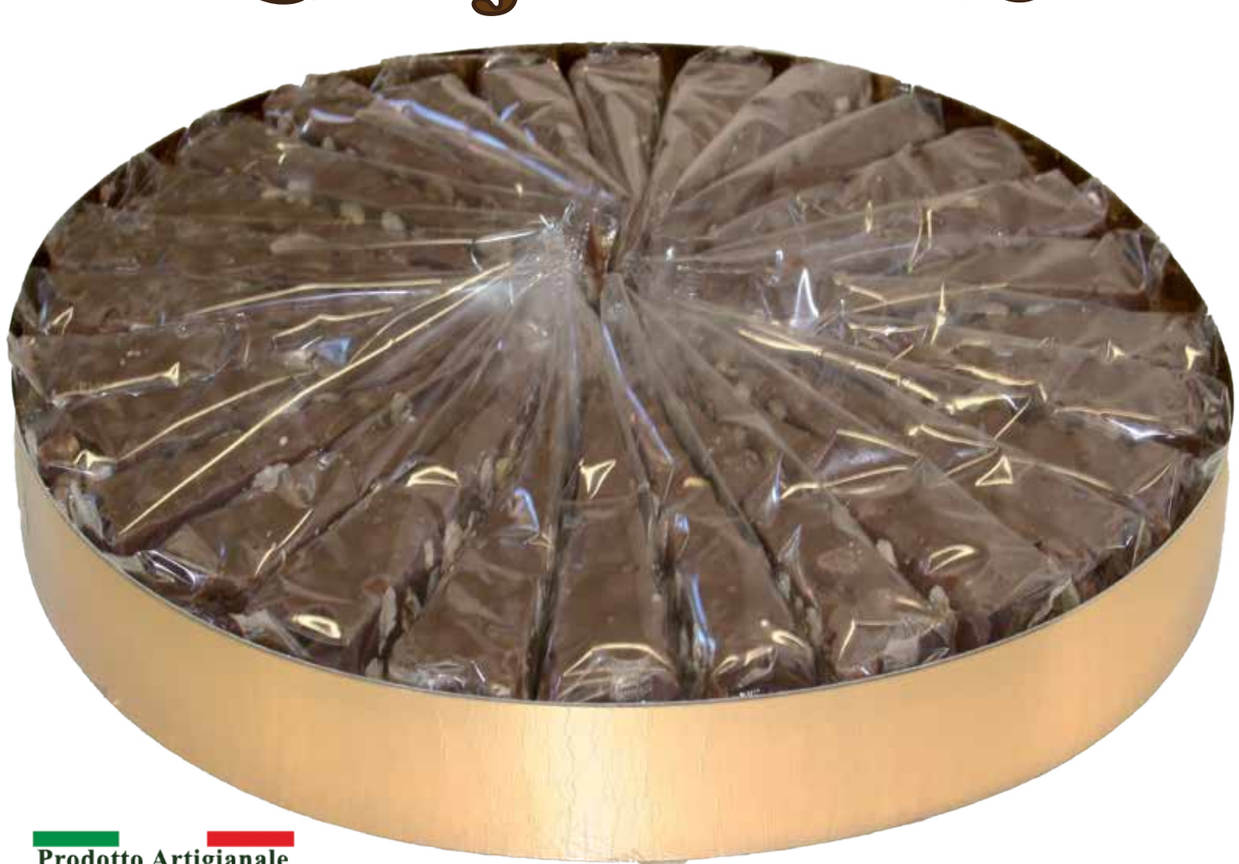
ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
LMC.K4		MELA E CANNELLA LATTE	APPLE AND CINNAMON MILK	APPLE ET CANNELLE LAIT
928.K4	8034023735276	MENTA	MINT	MENTHE
935.K4	8034023735337	MERINGA BIANCO	MERINGUE AND WHITE	MERINGUE ET BLANC
985.K4	8034023735429	MERINGA FONDENTE	MERINGUE AND DARK	MERINGUE ET FONDENT
934.K4	8034023735320	MERINGA LATTE	MERINGUE AND MILK	MERINGUE ET LAIT
625.K4	8034023736259	MOSCATO	MOSCATO WINE	MOSCATO VIN
626.K4	8034023736266	NERO D'AVOLA	NERO D'AVOLA WINE	NERO D'AVOLA VIN
978.K4	8034023735351	NOCI	WALNUTS	NOIX
993.K4	8034023735481	PANNA	CREAM	CRÈME
986.K4	8034023735436	PANNA COTTA	PANNA COTTA	PANNA COTTA
992.k4	8034023735474	PANNA E RHUM	CREAM AND RHUM	CRÈME ET RUM
627.K4	8034023736273	PASSITO PANTELLERIA	PANTELLERIA WINE	PANTELLERIA VIN
773.K4	8034023738772	PEPE ROSA	PINK PEPPER	POIVRE ROSE
375.K4	8034023735184	PEPERONCINO	CHILLI	PIMENT
850.K4	8034023735221	PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHE
UV.K4		RHUM E UVETTA	RHUM AND GRAPES	RUM ET RAISIN
BICORISO.K4	8034023735528	RISO SOFFIATO BIANCO	BLOWN RICE WHITE	SOUFFLE RIZ BLANC
FONDRISO.K4	8034023735573	RISO SOFFIATO FONDENTE	BLOWN RICE DARK	SOUFFLE RIZ FONDENT
LATTERISO.K4	8034023735597	RISO SOFFIATO LATTE	BLOWN RICE MILK	SOUFFLE RIZ LAIT
ROCH.K4	8034023735603	ROCHER	ROCHER	ROCHER
776.K4	8034023738765	SALE BLEU DI PERSIA	BLUE SALT	BLUE SEL
775.K4	8034023738758	SALE HIMALAYA	HIMALAYA SALT	HIMALAYA SEL
NEW.C.43		SMARTIES BIANCO	SMARTIES AND WHITE	SMARTIES ET BLANC
SF.K4		SMARTIES FONDENTE	SMARTIES AND DARK	SMARTIES ET FONDENT
SL.K4		SMARTIES LATTE	SMARTIES AND MILK	SMARTIES ET LAIT
TART.K4	8034023735610	TARTUFO RHUM	TRUFFLE AND RHUM	TRUFFE ET RUM
989.K4	8034023735450	TIRAMISU'	TIRAMISU	TIRAMISU
988.K4	8034023735443	VANIGLIA	VANILLA	VANILLA
931.K4	8034023735290	ZENZERO E LIMONE	GINGER AND LEMON	GINGEMBRE ET CITRON
930.K4	8034023735283	ZENZERO E MENTA	GINGER AND MINT	GINGEMBRE ET MINT
628.K4	8034023736280	ZIBIBBO	ZIBIBBO	ZIBIBBO
982.K4	8034023735399	ZUPPA INGLESE	ZUPPA INGLESE	ZUPPA INGLESE

GUSTO Cremino Artigianale

CRISP Cremino Handicraft Production

GOÛT Cremino d'Artisanat

Le Torte di Cremino con Fette Confezionate



Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

CIOKOCREMOSA Kg. 4 (Torta con fette confezionate)	
DETTAGLI	
PESO TORTA	KG. 4
NUMERO FETTE	PORZIONABILI FINO A 28 FETTE DA 140/150 gr
CONFEZIONAMENTO:	TAGLIATE A FETTE CON FETTE CONFEZIONATE SINGOLARMENTE
ETICHETTATURA	ANONIMA o PERSONALIZZATA SENZA COSTO AGGIUNTIVO
VALIDITA'	12 MESI
TIPO CONFEZIONE	BUSTA CAST IN SCATOLA 36x36x11
PZ PER CONFEZIONE	1
MAX SCATOLE PER PALLET (80x120x220h)	120
DETAILS	
WEIGHT OF CAKE	KG. 4
SLICES NUMBER	UP TO 28 PCS OF ABOUT 140/150 gr EACH
CUT	CUT TO SLICES AND INDIVIDUALLY WRAPPED
LABELLING	CUSTOM LABELING AT NO CHARGE
SHELF LIFE	12 MONTHS
PACKAGING	BAG CAST IN BOX 36x36x11 cm
ITEMS PER PACK	1
MAX BOXES PER PALLET (80x120x220h)	120
DETAILS	
POIDS GÂTEAU	KG. 4
TRANCHES	JUSQU'À 28 TRANCHES DE 140/150 gr
EMBALLAGE	COUPE EN TRANCHES ET INDIVIDUELLEMENT
ÉTIQUETAGE	ANONYME OU PERSONNAL SANS SUPPLEMENT
VALIDITÉ	12 MOIS
PACKAGE	ENVELOPPE CAST EN BOÎTE DE 36x36x11 cm
QUANTITE' PER PACKAGE	1
MAX BOITE PER PALLET (80x120x220h)	120

TORTA DI CIOCCOLATO CREMOSO DA TAGLIO "CIOKOCREMOSA KG 4" CON FETTE INCARATE
** VENDITA A PESO **

ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
AMAK4FI	8034023736969	AMARETTI	AMARETTI	AMARETTI
617K4FI		AMARO AVERNA	AMARO AVERNA	AMARO AVERNA
873K4FI	8034023730356	ARANCETTO	ORANGE	ORANGE
991K4FI		BAILEYS	IRISH CREAM	IRISH CREAM
926K4FI		BANANA	BANANA	BANANA
933K4FI	8034023730493	BERGAMOTTO	BERGAMOT	BERGAMOT
GTB.K4		BIANCO CON GRANELLA TORRONE	WHITE WITH GRAIN OF NOUGAT	BLANC AVEC GRAIN DE NOUGAT
979K4FI	8034023736297	BIANCO NOCCIOLE	WHITE WITH HAZELNUTS	BLANC AVEC NOISETTES
BBK4FI		BISCOTTINO BIANCO	CLASSIC WHITE WITH ALMOND AND ALMOND PASTE	CLASSIC BLANC AVEC AMANDES ET PÂTE DE AMANDES
BFK4FI		BISCOTTINO FONDENTE	CLASSIC WHITE WITH ALMOND AND PEARS	CLASSIC BLANC AVEC POIRES ET AMANDES
BLK4FI		BISCOTTINO LATTE	COLA BOTTLE SPARKLING	COLA BOUTEILLE SPARKLING
NEW.C.45		BURRO SALATO DI BRETAGNA BIANCO	SALTED BUTTER OF BRITAIN AND WHITE CHOCO	BEURRE SALÉ DE BRETAGNE ET CHOCOLAT BLANC
BSK4I		BURRO SALATO DI BRETAGNA FONDENTE	SALTED BUTTER OF BRITAIN AND DARK CHOCOLATE	BEURRE SALÉ DE BRETAGNE ET CHOCOLAT NOIR
NEW.C.46		BURRO SALATO DI BRETAGNA LATTE	SALTED BUTTER OF BRITAIN AND MILK CHOCOLATE	BEURRE SALÉ DE BRETAGNE ET CHOCOLAT AU LAIT
676K4FI	8034023730219	CAFFE'	COFFEE	CAFÉ
924K4FI		CANNELLA CEYLON	CINNAMON CEYLON	CANNELLE CEYLAN
NEW.C.47		CARAMELLE ALLA LIQUIRIZIA ALLSORT BIANCO	LIQUORICE CANDIES "ALLSORTS" WHITE	BONBONS REGLISSE "ALLSORTS" BLANC
NEW.C.48		CARAMELLE ALLA LIQUIRIZIA ALLSORT FONDENTE	LIQUORICE CANDIES "ALLSORTS" DARK	BONBONS REGLISSE "ALLSORTS" FONDENT
NEW.C.49		CARAMELLE ALLA LIQUIRIZIA ALLSORT LATTE	LIQUORICE CANDIES "ALLSORTS" MILK	BONBONS REGLISSE "ALLSORTS" LAIT
NEW.C.50		CARAMELLE GOMMOSE BIANCO (ORSETTI, COCCODRILLI, SERPENTELLI)	GUMMY CANDIES (BEARS, CROCODILES, SNAKES) WHITE	BONBONS GOMMEUX (OURS, CROCODILES, SERPENTS) BLANC
NEW.C.51		CARAMELLE GOMMOSE COLA FRIZZANTE BIANCO	GUMMY CANDIES COLA SPARKLING WHITE	BONBONS GOMMEUX COLA PETILLANT BLANC
NEW.C.52		CARAMELLE GOMMOSE COLA FRIZZANTE FONDENTE	GUMMY CANDIES COLA SPARKLING DARK	BONBONS GOMMEUX COLA PETILLANT FONDENT
NEW.C.53		CARAMELLE GOMMOSE COLA FRIZZANTE LATTE	GUMMY CANDIES COLA SPARKLING MILK	BONBONS GOMMEUX COLA PETILLANT LAIT
NEW.C.54		CARAMELLE GOMMOSE FONDENTE (ORSETTI, COCCODRILLI, SERPENTELLI)	GUMMY CANDIES (BEARS, CROCODILES, SNAKES) DARK	BONBONS GOMMEUX (OURS, CROCODILES, SERPENTS) FONDENT
NEW.C.55		CARAMELLE GOMMOSE LATTE (ORSETTI, COCCODRILLI, SERPENTELLI)	GUMMY CANDIES (BEARS, CROCODILES, SNAKES) MILK	BONBONS GOMMEUX (OURS, CROCODILES, SERPENTS) LAIT
378K4FI		CHAMPAGNE	CHAMPAGNE	CHAMPAGNE
CCK4FI	8034023730288	COCCO	COCONUT	NOIX DE COCO
03K4FI		COCCO E BANANA	COCONUIT AND BANANA	NOIX DE COCO ET BANANA
NEW.C.56		CONFETTOSA BIANCO	COMFIT WHITE	DRAGEES BLANC
NEW.C.57		CONFETTOSA FONDENTE	COMFIT DARK	DRAGEES FONDENT
NEW.C.58		CONFETTOSA LATTE	COMFIT MILK	DRAGEES LAIT
983K4FI	8034023730547	CREME CARAMEL	CREME CARAMEL	CREME CARAMEL
CRECLAINV.K4I	8034023739946	CREMINO CLASSICO COLORI INVERTITI	CLASSIC CREMINO INVERTED TASTE	CREMINO AVEC GOUT D'INVERTISSEMENT CLASSIQUE
CRECLAFON.K4I	8034023739953	CREMINO CLASSICO FONDENTE	CLASSIC CREMINO DARK CHOCOLATE	CREMINO NOIR CRISTAL CLASSIQUE

ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
CRECLALAT.K4I	8034023739960	CREMINO CLASSICO AL LATTE	CLASSIC CREMINO MILK CHOCOLATE	CREMINO AU LAIT CLASSICQUE
CRECLAPIS.K4I	8034023739878	CREMINO CLASSICO PISTACCHIO	CLASSIC CREMINO PISTACHIO CHOCOLATE	CREMINO AU PISTACHE CLASSIQUE
373BK4FI		CREMINO BAILEYS	CREAM BAILEYS	CRÈME BAILEYS
375K4FI		CREMINO CAFFE	CREAM OF COFFEE	CRÈME DE CAFE
618K4FI		CREMINO DI CASTAGNE	CREAM OF CHESTNUT	CRÈME DE MARRON
619K4FI		CREMINO DI FICHI CARAMELLATI	CREAM FIGS CARAMELISED	CRÈME DE FIGUES CARAMÈLISÈES
376K4FI		CREMINO FONDENTE CON GRANELLA	CREAM DARK WITH CHOPPED HAZELNUT	CRÈME FONDENT AVEC NOISETTE HACHEE
373FK4FI		CREMINO FONDENTE NO GRANELLA	CREAM DARK WITHOUT CHOPPED HAZELNUT	CRÈME FONDENT SANS NOISETTE HACHEE
373K4FI	8034023731094	CREMINO LATTE CON GRANELLA	CREAM MILK WITH CHOPPED HAZELNUT	CRÈME LAIT AVEC NOISETTE HACHEE
377K4FI		CREMINO LATTE NO GRANELLA	CREAM MILK WITHOUT CHOPPED HAZELNUT	CRÈME LAIT SANS NOISETTE HACHEE
380K4FI	8034023737447	CREMINO PISTACCHIO	CREAM PISTACHO	CRÈME DE PISTACHE
CBK4I		CROCCANTOSA BIANCO CON GRANELLA NOCCIOLA	CROCCANTOSA WHITE WITH CHOPPED HAZELNUT	CROCCANTOSA BLANC AVEC NOISETTE HACHEE
CTBI		CROCCANTOSA BIANCO CON GRANELLA TORRONE	CROCCANTOSA WHITE WITH CHOPPED NOUGAT	CROCCANTOSA BLANC AVEC NOUGAT HACHEE
CSK4I		CROCCANTOSA BIANCO SESAMO	CROCCANTOSA WHITE WITH SESAME	CROCCANTOSA BLANC AVEC SESAME
CFTK4I		CROCCANTOSA FONDENTE CON GRANELLA NOCCIOLA	CROCCANTOSA DARK WITH CHOPPED HAZELNUT	CROCCANTOSA FONDENT AVEC NOISETTE HACHEE
CTFI		CROCCANTOSA FONDENTE CON GRANELLA TORRONE	CROCCANTOSA DARK WITH CHOPPED NOUGAT	CROCCANTOSA FONDENT AVEC NOUGAT HACHEE
NEW.C.59		CROCCANTOSA FONDENTE SESAMO	CROCCANTOSA DARK WITH SESAME	CROCCANTOSA FONDENT AVEC SESAME
CSTK4I		CROCCANTOSA FONDENTE SESAMO TARTUFATO	CROCCANTOSA DARK WITH SESAME TRUFFLE	CROCCANTOSA FONDENT AVEC SESAME TRUFFE
CK4I		CROCCANTOSA LATTE CON GRANELLA DI NOCCIOLA	CROCCANTOSA MILK WITH CHOPPED HAZELNUT	CROCCANTOSA LAIT AVEC NOISETTE HACHEE
CTLI		CROCCANTOSA LATTE CON GRANELLA TORRONE	CROCCANTOSA MILK WITH CHOPPED NOUGAT	CROCCANTOSA LAIT AVEC NOUGAT HACHEE
CPK4I		CROCCANTOSA PISTACCHIO CON GRANELLA PISTACCHIO	CROCCANTOSA PISTACHIO WITH CHOPPED PISTACHIOS	CROCCANTOSA PISTACHIO AVEC PISTACHES HACHEE
620K4FI		DATTERI	DATES	DATES
NEW.C.60		FARRO E FRUTTI DI BOSCO BIANCO	SPELT AND BERRIES WHITE	ÉPEAUTRE ET BAIES BLANC
NEW.C.61		FARRO E FRUTTI DI BOSCO FONDENTE	SPELT AND BERRIES DARK	ÉPEAUTRE ET BAIES FONDENT
NEW.C.62		FARRO E FRUTTI DI BOSCO LATTE	SPELT AND BERRIES MILK	ÉPEAUTRE ET BAIES LAIT
FSBK4FI	8034023737492	FICHI SECCHI BIANCO	DRIED FIGS WHITE	FIGUES SÈCHES BLANC
FSFK4FI	8034023730264	FICHI SECCHI FONDENTE	DRIED FIGS DARK	FIGUES SÈCHES FONDENT
FSLK4FI	8034023739359	FICHI SECCHI LATTE	DRIED FIGS MILK	FIGUES SÈCHES LAIT
GTF.K4		FONDENTE CON GRANELLA TORRONE	DARK WITH GRAIN OF NOUGAT	FONDENT AVEC GRAIN DE NOUGAT
982K4FI	8034023737348	FONDENTE CON NOCCIOLA	DARK WITH HAZELNUT	NOIR AVEC NOISETTE
980K4FI	8034023733371	FONDENTE NO NOCCIOLA	DARK WITHOUT HAZELNUT	NOIR SANS NOISETTE
940K4FI		FRAGOLA	STRAWBERRY	FRAISE
NEW.C.63		FRIZZANTOSA BIANCO	SPARKLING WHITE	PETILLANT BLANC
NEW.C.64		FRIZZANTOSA FONDENTE	SPARKLING DARK	PETILLANT FONDENT
NEW.C.65		FRIZZANTOSA LATTE	SPARKLING MILK	PETILLANT LAIT
NEW.C.66		FRUTTA CANDITA BIANCO	CANDIED FRUIT WHITE	FRUIT CONFIT BLANC
NEW.C.67		FRUTTA CANDITA FONDENTE	CANDIED FRUIT DARK	FRUIT CONFIT FONDENT
NEW.C.68		FRUTTA CANDITA LATTE	CANDIED FRUIT MILK	FRUIT CONFIT LAIT

ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
NEW.C.69		FRUTTA ESOTICA BIANCO	ESOTIC FRUIT WHITE	FRUITS EXOTIQUES BLANC
NEW.C.70		FRUTTA ESOTICA FONDENTE	ESOTIC FRUIT DARK	FRUITS EXOTIQUES FONDENT
NEW.C.71		FRUTTA ESOTICA LATTE	ESOTIC FRUIT MILK	FRUITS EXOTIQUES LAIT
798K4FI	8034023730110	FRUTTI DI BOSCO	BERRIES	BAIES
383K4FI	8034023736761	GRAPPA	GRAPPA	GRAPPA
621K4FI		GRAPPA D'AVOLA	GRAPPA D'AVOLA	GRAPPA D'AVOLA
997K4FI		JAGERMAISTER	JAGERMAISTER	JAGERMAISTER
L.K4I	8034023730103	LAMPONI	RASPBERRIES	FRAMBOISES
GTL.K4		LATTE CON GRANELLA TORRONE	MILK WITH GRAIN OF NOUGAT	LAIT AVEC GRAIN DE NOUGAT
984K4FI	8034023736365	LATTE NOCCIOLE	HAZELNUTS MILK	NOISETTES LAIT
874K4FI	8034023730561	LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
932K4FI	8034023730226	LIMONE E ROSMARINO	LEMON AND ROSEMARY	CITRON ET ROSEMARY
NEW.C.72		LIQUIRIZIA	LIQUORICE	REGLISSE
NEW.C.73		LIQUIRIZIA (ROTELLE) BIANCO	LIQUORICE WHITE	REGLISSE BLANC
NEW.C.74		LIQUIRIZIA (ROTELLE) FONDENTE	LIQUORICE DARK	REGLISSE FONDENT
NEW.C.75		LIQUIRIZIA (ROTELLE) LATTE	LIQUORICE MILK	REGLISSE LAIT
622K4FI		MALVASIA	MALVASIA WINE	MALVASIA VIN
986K4FI		MANDARINO	MANDARIN	MANDARINE
NEW.C.76		MANDORLA BIANCO	ALMOND WHITE	AMANDES BLANC
NEW.C.77		MANDORLA FONDENTE	ALMOND DARK	AMANDES FONDENT
LMK4FI		MANDORLA LATTE	ALMOND MILK	AMANDES LAIT
NEW.C.78		MANDORLA PRALINATA BIANCO	ALMOND PRALINED WHITE	AMANDES PRALINEES BLANC
M.K4I		MANDORLA PRALINATA FONDENTE	ALMOND PRALINED DARK	AMANDES PRALINEES FONDENT
NEW.C.79		MANDORLA PRALINATA LATTE	ALMOND PRALINED MILK	AMANDES PRALINEES LAIT
624K4FI		MARSALA	MARSALA	MARSALA
NEW.C.80		MARSHMALLOW BIANCO	MARSHMALLOW WHITE	MARSHMALLOW BLANC
NEW.C.81		MARSHMALLOW FONDENTE	MARSHMALLOW DARK	MARSHMALLOW FONDENT
NEW.C.82		MARSHMALLOW LATTE	MARSHMALLOW MILK	MARSHMALLOW LAIT
995K4FI		MARTINI BIANCO	MARTINI BIANCO	MARTINI BIANCO
NEW.C.83		MELA E CANNELLA BIANCO	APPLE AND CINNAMON WHITE	APPLE ET CANNELLE BLANC
NEW.C.84		MELA E CANNELLA FONDENTE	APPLE AND CINNAMON DARK	APPLE ET CANNELLE FONDENT
NEW.C.85		MELA E CANNELLA LATTE	APPLE AND CINNAMON MILK	APPLE ET CANNELLE LAIT
928K4FI		MENTA	MINT	MENTHE
935K4FI		MERINGA BIANCO	MERINGUE AND WHITE	MERINGUE ET BLANC
985K4FI		MERINGA FONDENTE	MERINGUE AND DARK	MERINGUE ET FONDENT
934K4FI		MERINGA LATTE	MERINGUE AND MILK	MERINGUE ET LAIT
625K4FI		MOSCATO	MOSCATO WINE	MOSCATO VIN
626K4FI		NERO D'AVOLA	NERO D'AVOLA WINE	NERO D'AVOLA VIN

ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
978K4FI		NOCI	WALNUTS	NOIX
NEW.C.86		PANNA	CREAM	CRÈME
988K4FI	8034023733784	PANNA COTTA	PANNA COTTA	PANNA COTTA
992K4FI	8034023730271	PANNA E RHUM	CREAM AND RHUM	CRÈME ET RUM
627K4FI		PASSITO PANTELLERIA	PANTELLERIA WINE	PANTELLERIA VIN
PR.K4		PEPE ROSA	PINK PEPPER	POIVRE ROSE
372K4FI	8034023739830	PEPERONCINO	CHILLI	PIMENT
850K4FI	8034023739854	PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHE
BRK4FI		RISO SOFFIATO BIANCO	BLOWN RICE WHITE	SOUFFLE RIZ BLANC
981K4FI		RISO SOFFIATO FONDENTE	BLOWN RICE DARK	SOUFFLE RIZ FONDENT
LRK4FI		RISO SOFFIATO LATTE	BLOWN RICE MILK	SOUFFLE RIZ LAIT
ROK4FI		ROCHER	ROCHER	ROCHER
SB.K4		SALE BLEU DI PERSIA	BLUE SALT	BLUE SEL
SH.K4I		SALE HIMALAYA	HIMALAYA SALT	HIMALAYA SEL
NEW.C.87		SMARTIES BIANCO	SMARTIES AND WHITE	SMARTIES ET BLANC
NEW.C.88		SMARTIES FONDENTE	SMARTIES AND DARK	SMARTIES ET FONDENT
NEW.C.89		SMARTIES LATTE	SMARTIES AND MILK	SMARTIES ET LAIT
TAK4FI	8034023730578	TARTUFO RHUM	TRUFFLE AND RHUM	TRUFFE ET RUM
989K4FI	8034023739809	TIRAMISU'	TIRAMISU	TIRAMISU
987K4FI		VANIGLIA	VANILLA	VANILLA
931K4FI		ZENZERO E LIMONE	GINGER AND LEMON	GINGEMBRE ET CITRON
379K4FI		ZENZERO E MENTA	GINGER AND MINT	GINGEMBRE ET MINT
628K4FI		ZIBIBBO	ZIBIBBO	ZIBIBBO
901K4FI		ZUPPA INGLESE	ZUPPA INGLESE	ZUPPA INGLESE

GUSTO Cremino Artigianale

CRISP Cremino Handicraft Production

GOÛT Cremino d'Artisanat

I TARTUFINI

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

TARTUFINI E PRALINE ** VENDITA A PESO **	
DETTAGLI	
TARTUFINI30	Gr. 30
TARTUFINI	Gr. 50
ETICHETTATURA	ANONIMA o PERSONALIZZATA SENZA COSTO AGGIUNTIVO
VALIDITA'	12 MESI
TIPO CONFEZIONE TARTUFINI30 TIPO CONFEZIONE TARTUFINI	ALVEARI IN SCATOLA 36x36x15 PRODOTTO NON CONFEZIONATO SINGOLARMENTE
PZ PER CONFEZIONE TARTUFINI30 PZ PER CONFEZIONE TARTUFINI	144 144
DETAILS	
TARTUFINI30	Gr. 30
TARTUFINI50	Gr. 50
PRALINE	Gr. 10
LABELLING	CUSTOM LABELING AT NO CHARGE
SHELF LIFE	12 MONTH
PACKAGING TARTUFINI30 PACKAGING TARTUFINI PACKAGING PRALINE	BEEHIVE IN BOX 36x36x15 PRODUCT NOT INDIVIDUALLY WRAPPED
PIECES PER PACKAGE TARTUFINI30 PIECES PER PACKAGE TARTUFINI PIECES PER PACKAGE PRALINE	144 144 528
DETAILS	
TARTUFINI30	Gr. 30
TARTUFINI50	Gr. 50
ÉTIQUETAGE	ANONYME OU PERSONNAL SANS SUPPLEMENT
VALIDITÉ	12 MOIS
PACKAGE TARTUFINI30 PACKAGE TARTUFINI	RUCHE EN BOITE 36x36x15 PRODUIT NON ENVELOPPÉ INDIVIDUELLEMENT
PIECES PAR BOÎTE TARTUFINI30 PIECES PAR BOÎTE TARTUFINI	144 144

TARTUFINI Gr. 30 ** VENDITA A PESO **

ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
TARTUFINI30	8034023737478	TARTUFINI GUSTI ASSORTITI	CHOCOLATE TRUFFLES ASSORTED FLAVORS	TRUFFES AU CHOCOLAT VARIÉ SAVEURS
TART11/30		AMARENA BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH CHERRY	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC CHERRY
TART12/30		AMARENA FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH AMRENA	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC AMRENA
TART13/30		AMARENA LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH CHERRY	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AVEC CHERRY
TART21/30		AMARETTI LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH AMARETTI	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AVEC AMARETTI
TART19/30		ARANCIO BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH ORANGE	CREME CHOCOLAT BLANC AVEC ORANGE
TART20/30		ARANCIO FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH ORANGE	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC ORANGE
TART14/30		BANANA BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH BANANA	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC BANANE
TART2/30		CAFFE' LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH COFFEE	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AVEC CAFÉ
TART42/30		CANNELLA CEYLON LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH CINNAMON CEYLON	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AVEC CEYLON CINNAMON
TART22/30		CEREALINI BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH CEREALS	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC CÉRÉALES
TART45/30		CEREALINI FONDENTI	DARK CHOCOLATE CREAM WITH CEREALS	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC CÉRÉALES
TART23/30		CEREALINI LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH CEREALS	LAIT DE CHOCOLAT CRÈME AVEC DES CÉRÉALES
TART15/30		CILIEGIA FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH CHERRY	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC CHERRY
TART24/30		CIOKOCROK LATTE	MILK CHOCOLATE CREAM IN CIOKOCROK	LAIT CREME CHOCOLAT DANS CIOKOCROK
TART3/30		COCCO BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH COCONUT	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC COCO
TART25/30		COCCO E BANANA BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH COCONUT AND BANANA	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC COCO ET BANANE
TART4/30		CONTREAUX BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH CONTREAUX	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC CONTREAUX
TART26/30		CREME CARAMEL LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH CREME CARAMEL	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AVEC CARAMEL CRÈME
TART5/30		CREMINO DI CASTAGN LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH CHESTNUT CREMINO	LAIT DE CHOCOLAT CRÈME AVEC MARRON Cremino
TART43/30		CROCCANTOSA LATTE	MILK CHOCOLATE CREAM IN CROCCANTOSA	LAIT CREME CHOCOLAT DANS CROCCANTOSA
TART1/30		FICHI CARAMELLATI LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK AND FIGS CANDIED	LAIT ET CRÈME DE CHOCOLAT SECS FIGURES
TART57/30		FICHI SECCHI BIANCO	CREAMY WHITE CHOCOLATE AND DRIED FIGS	CHOCOLAT BLANC CRÈME ET SECS FIGURES
TART60/30		FICHI SECCHI FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM AND DRIED FIGS	CRÈME CHOCOLAT NOIR ET SECS FIGURES
TART55/30		FICHI SECCHI LATTE	CHOCOLATE CREAM OF MILK AND DRIED FIGS	CRÈME DE CHOCOLAT LAIT ET FIGURES SECS
TART41/30		FONDENTE	CREAMY CHOCOLATE FUDGE	FUDGE CHOCOLAT CRÈME
TART16/30		FRAGOLA FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH STRAWBERRY	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC FRAISE
TART27/30		FRUTTI BOSCO FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH BERRY	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC BERRY
TART28/30		GRAPPA E UVETTA FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH GRAPPA AND RAISIN	CRÈME CHOCOLAT NOIR GRAPPA ET RAISIN
TART6/30		LIMONCELLO GR 30	CHOCOLATE CREAM WITH LIMONCELLO	CRÈME AU CHOCOLAT LIMONCELLO
TART17/30		MANDORLA LATTE	CHOCOLATE CREAM OF MILK AND ALMOND	CRÈME AU CHOCOLAT DU LAIT ET AMANDES
TART39/30		MARRON GLACE' LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH BROWN GLACEE	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AVEC BROWN GLACEE
TART30/30		MENTA FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM AND MINT	CRÈME CHOCOLAT NOIR ET MINT
TART8/30		MIRTILLI ROSSI FONDENTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH RED BLUEBERRY	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT ROUGE AVEC BLEUETS
TART58/30		MIRTILLI ROSSI LATTE	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH CRANBERRY	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC CANNEBERGE
TART7/30		MIRTILLO ROSSO BIANCO	DARK CHOCOLATE CREAM WITH CRANBERRY	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC CANNEBERGE
TART46/30		NOCCIOLA BIANCO	CREAMY WHITE CHOCOLATE WITH NUTS	CRÈME AVEC CHOCOLAT BLANC NUTS
TART47/30		NOCCIOLA FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH NUTS	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC NUTS
TART29/30		NOCCIOLA LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH NUTS	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AUX NOIX
TART18/30		NOCE LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH WALNUTS	LAIT DE CHOCOLAT CRÈME AVEC NOIX
TART44/30		PEPERONCINO FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH CHILLI	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC PIMENT
TART9/30		PISTACCHIO	CHOCOLATE CREAM PISTACHIO	CRÈME AU CHOCOLAT PISTACHE
TART10/30		PISTACCHIO FONDENTE	PISTACHIOS DARK	PISTACHIOS DARK
TART40/30		PISTACCHIO LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH PISTACHIOS	LAIT DE CHOCOLAT CRÈME PISTACHÈ
TART31/30		RISO SOFFIATO BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH RICE BLOWN	CRÈME DE CHOCOLAT BLANC AVEC RIZ SOUFFLÉ
TART32/30		RISO SOFFIATO FONDENTE	CHOCOLATE FUDGE CREAMY RICE WITH BLOWN	CHOCOLAT FUDGE RIZ SOUFFLE CREAMY
TART33/30		RISO SOFFIATO LATTE	CHOCOLATE CREAM WITH RICE MILK BLOWN	CRÈME DE CHOCOLAT LAIT DE RIZ SOUFFLÉ
TART35/30		TARTUFO RHUM FONDENTE	CHOCOLATE CREAM TRUFFLE RHUM	CHOCOLAT CRÈME TRUFFE RHUM
TART34/30		TARTUFO BIANCO	CHOCOLATE CREAM WHITE TRUFFLE	CHOCOLAT BLANC CRÈME TRUFFE
TART37/30		TIRAMISU' FONDENTE	CREAMY CHOCOLATE FUDGE AI Tiramisu	FUDGE AI CRÈME CHOCOLAT Tiramisu
TART36/30		TIRAMISU' LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK AI Tiramisu	CHOCOLAT LAIT CRÈME AI Tiramisu
TART38/30		VARIEGATO	MIXED WHITE CHOCOLATE CREAM AND MILK	CRÈME DE CHOCOLAT BLANC ET LAIT MIXTES

TARTUFINI Gr. 50 ** VENDITA A PESO **

ART.	Codice EAN	Descrizione	Details	Dètails
TARTUFINI	8034023736426	TARTUFINI GUSTI ASSORTITI	CHOCOLATE TRUFFLES ASSORTED FLAVORS	TRUFFES AU CHOCOLAT VARIÉ SAVEURS
TART11/50		AMARENA BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH CHERRY	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC CHERRY
TART12/50		AMARENA FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH AMRENA	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC AMRENA
TART13/50		AMARENA LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH CHERRY	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AVEC CHERRY
TART21/50		AMARETTI LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH AMARETTI	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AVEC AMARETTI
TART19/50		ARANCIO BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH ORANGE	CREME CHOCOLAT BLANC AVEC ORANGE
TART20/50		ARANCIO FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH ORANGE	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC ORANGE
TART14/50		BANANA BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH BANANA	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC BANANE
TART2/50		CAFFE' LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH COFFEE	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AVEC CAFÉ
TART42/50		CANNELLA CEYLON LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH CINNAMON CEYLON	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AVEC CEYLON CINNAMON
TART22/50		CEREALINI BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH CEREALS	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC CÉRÉALES
TART47/50		CEREALINI FONDENTI	DARK CHOCOLATE CREAM WITH CEREALS	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC CÉRÉALES
TART23/50		CEREALINI LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH CEREALS	LAIT DE CHOCOLAT CRÈME AVEC DES CÉRÉALES
TART15/50		CILIEGIA FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH CHERRY	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC CHERRY
TART24/50		CIOKOCROK LATTE	MILK CHOCOLATE CREAM IN CIOKOCROK	LAIT CREME CHOCOLAT DANS CIOKOCROK
TART48/50		COCCO BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH COCONUT	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC COCO
TART25/50		COCCO E BANANA BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH COCONUT AND BANANA	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC COCO ET BANANE
TART49/50		CONTREAUX BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH CONTREAUX	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC CONTREAUX
TART26/50		CREME CARAMEL LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH CREME CARAMEL	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AVEC CARAMEL CRÈME
TART5/50		CREMINO CASTAGNE LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH CHESTNUT CREMINO	LAIT DE CHOCOLAT CRÈME AVEC MARRON Cremino
TART43/50		CROCCANTOSA LATTE	MILK CHOCOLATE CREAM IN CROCCANTOSA	LAIT CREME CHOCOLAT DANS CROCCANTOSA

TART1/50		FICHI CARAMELLATI LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK AND FIGS CANDIED	LAIT ET CRÈME DE CHOCOLAT SECS FIGURES
TART61/50		FICHI SECCHI BIANCO	CREAMY WHITE CHOCOLATE AND DRIED FIGS	CHOCOLAT BLANC CRÈME ET SECS FIGURES
TART60/50		FICHI SECCHI FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM AND DRIED FIGS	CRÈME CHOCOLAT NOIR ET SECS FIGURES
TART59/50		FICHI SECCHI LATTE	CHOCOLATE CREAM OF MILK AND DRIED FIGS	CRÈME DE CHOCOLAT LAIT ET FIGURES SECS
TART41/50		FONDENTE	CREAMY CHOCOLATE FUDGE	FUDGE CHOCOLAT CRÈME
TART16/50		FRAGOLA FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH STRAWBERRY	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC FRAISE
TART27/50		FRUTTI DI BOSCO FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH BERRY	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC BERRY
TART50/50		GRAPPA E UVETTA FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH GRAPPA AND RAISIN	CRÈME CHOCOLAT NOIR GRAPPA ET RAISIN
TART6/50		LIMONCELLO	CHOCOLATE CREAM WITH LIMONCELLO	CRÈME AU CHOCOLAT LIMONCELLO
TART17/50		MANDORLA LATTE	CHOCOLATE CREAM OF MILK AND ALMOND	CRÈME AU CHOCOLAT DU LAIT ET AMANDES
TART39/50		MARRON GLACE' LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH BROWN GLACEE	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AVEC BROWN GLACEE
TART30/50		MENTA FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM AND MINT	CRÈME CHOCOLAT NOIR ET MINT
TART62/50		MIRTILLI ROSSI LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH RED BLUEBERRY	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT ROUGE AVEC BLEUETS
TART7/50		MIRTILLO ROSSO BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH CRANBERRY	CRÈME CHOCOLAT BLANC AVEC CANNEBERGE
TART8/50		MIRTILLO ROSSO FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH CRANBERRY	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC CANNEBERGE
TART51/50		NOCCIOLA BIANCO	CREAMY WHITE CHOCOLATE WITH NUTS	CRÈME AVEC CHOCOLAT BLANC NUTS
TART52/50		NOCCIOLA FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH NUTS	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC NUTS
TART53/50		NOCCIOLA LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH NUTS	LAIT CRÈME DE CHOCOLAT AUX NOIX
TART18/50		NOCE LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH WALNUTS	LAIT DE CHOCOLAT CRÈME AVEC NOIX
TART44/50		PEPERONCINO FONDENTE	DARK CHOCOLATE CREAM WITH CHILLI	CRÈME CHOCOLAT NOIR AVEC PIMENT
TART54/50		PISTACCHIO	CHOCOLATE CREAM PISTACHIO	CRÈME AU CHOCOLAT PISTACHE
TART10/50		PISTACCHIO FONDENTE	PISTACHIOS DARK	PISTACHIOS DARK
TART40/50		PISTACCHIO LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK WITH PISTACHIOS	LAIT DE CHOCOLAT CRÈME PISTACHÈ
TART31/50		RISO SOFFIATO BIANCO	WHITE CHOCOLATE CREAM WITH RICE BLOWN	CRÈME DE CHOCOLAT BLANC AVEC RIZ SOUFFLÉ
TART32/50		RISO SOFFIATO FONDENTE	CHOCOLATE FUDGE CREAMY RICE WITH BLOWN	CHOCOLAT FUDGE RIZ SOUFFLE CREAMY
TART33/50		RISO SOFFIATO LATTE	CHOCOLATE CREAM WITH RICE MILK BLOWN	CRÈME DE CHOCOLAT LAIT DE RIZ SOUFFLÉ
TART35/50		TARTUFO RHUM FONDENTE	CHOCOLATE CREAM TRUFFLE RHUM	CHOCOLAT CRÈME TRUFFE RHUM
TART34/50		TARTUFO BIANCO	CHOCOLATE CREAM WHITE TRUFFLE	CHOCOLAT BLANC CRÈME TRUFFE
TART37/50		TIRAMISU' FONDENTE	CREAMY CHOCOLATE FUDGE AI Tiramisu	FUDGE AI CRÈME CHOCOLAT Tiramisu
TART36/50		TIRAMISU' LATTE	CREAMY CHOCOLATE MILK AI Tiramisu	CHOCOLAT LAIT CRÈME AI Tiramisu
TART38/50		VARIEGATI	MIXED WHITE CHOCOLATE CREAM AND MILK	CRÈME DE CHOCOLAT BLANC ET LAIT MIXTES

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

1.0 PREZZI
I prezzi s'intendono al Kg. comprensivi d'imballo, al netto di I.V.A.
2.0 MINIMO D'ORDINE:
Una confezione.
3.0 TEMPI DI EVASIONE ORDINE
10 giorni lavorativi dal ricevimento dell'ordine.
4.0 INVIO ORDINI
4.1) Gli ordini dovranno essere inviati: via e-mail all'indirizzo INFO@SARADOLCIARIA.IT oppure a mezzo fax o telefonicamente al +39 0541677008
4.2) Dolciaria Sara provvederà in seguito al ricevimento dell'ordine, ad inviarvi un'offerta/preventivo, che dovrà pervenirci controfirmata entro 5 giorni per accettazione.
Ai fini dell'iniziazione della produzione al momento dell'ordine è necessario il saldo del 50% del valore della merce ordinata, mentre la parte restante potrà essere pagata al momento della spedizione.
***5.0* PAGAMENTI PER ORDINI PROVENIENTI DALL' ITALIA**
5.1) I pagamenti potranno avvenire:
5.2) tramite bonifico;
5.3) in contrassegno al corriere, al quale potrà essere rilasciato assegno bancario e/o circolare. (NO BANCOPOSTA)
5.4) In caso di pagamento con assegno bancario di C/C o assegno circolare, ai fini della spedizione, Dolciaria Sara richiederà anticipatamente la copia compilata dell'assegno in tutte le sue parti, che potrà esserci trasmessa tramite fax allo +390541677008 oppure a mezzo e-mail all'indirizzo INFO@SARADOLCIARIA.IT
6.0 PAGAMENTI PER ORDINI PROVENIENTI DALL'ESTERO
6.1) I pagamenti dovranno essere effettuati con bonifico bancario anticipato intestato a Dolciaria Sara s.n.c.
6.2) Al momento dell'ordine sarà necessario, ai fini della produzione, il saldo del 50% del valore della merce ordinata con bonifico bancario anticipato, di cui dovrà pervenirci copia tramite fax allo +390541677008, oppure a mezzo e-mail all'indirizzo INFO@SARADOLCIARIA.IT
Il Saldo del restante 50% dovrà avvenire in seguito a nostra comunicazione, con fattura proforma, di merce pronta per la spedizione.
6.3) La produzione della merce ordinata inizierà solo al momento dell'effettivo accredito sul c/c di Dolciaria Sara, che dovrà avvenire entro 5 giorni lavorativi dalla data di invio del nostro preventivo, decorsi i quali l'ordine verrà ritenuto annullato.
6.4) La causale del bonifico bancario dovrà riportare l'identificativo contenuto nell'offerta/preventivo da noi inviatavi, quale "Acconto relativo al preventivo n°…… del ……..".
6.5) Il contratto si concluderà al momento della comunicazione da parte di Dolciaria Sara di merce pronta per la spedizione. Tale comunicazione avverrà con l'invio tramite fax o e-mail di una fattura proforma che conterrà l'indicazione dell'importo totale della fornitura. A tal punto si renderà necessario il saldo da parte del cliente della differenza tra l'importo finale e il bonifico anticipato che aveva effettuato al momento dell'ordine, che dovrà avvenire a mezzo bonifico bancario, ai fini della spedizione della merce.
6.6) La spedizione dell'ordine sarà effettuata esclusivamente in seguito al ricevimento della copia dell'avvenuto bonifico bancario, e comunicazione del numero CRO (codice di riferimento operazione) oppure all'atto dell'effettivo accredito sul c/c di Dolciaria Sara.
7.0 COORDINATE BANCARIE PER EMISSIONE BONIFICI
Bonifico intestato a:
Dolciaria Sara di Umberti Gianfranco & C. s.n.c.
Banca Popolare dell'Emilia Romagna Agenzia di Villa Verucchio (RN) Italia
ABI: 05387
CAB: 68100
IBAN: IT 93 I 05387 68100 00000 21270 76
BIC: BPMOIT22XXX
CIN: I
8.0 COSTI DI TRASPORTO SU TERRITORIO NAZIONALE
8.1) La spedizione verrà effettuata con corriere espresso Gls Executive con consegna prevista nelle 24 ore successive alla partenza e 48 h per le isole. Le spese di trasporto verranno suddivise al 50% tra Dolciaria Sara e il cliente ed addebitate in fattura.
I costi di spedizione saranno indicati in fattura e potranno subire variazioni in virtù della destinazione, peso e volume della merce.
Potranno esservi eventuali maggiorazioni per isole minore o zone disagiate
8.2) Saranno invece a porto franco e quindi esclusivamente a carico di Dolciaria Sara, tutte le spese di spedizioni che vengono effettuate, previo accordo con il cliente, tramite corriere tradizionale con consegna in 5/6 giorni lavorativi.
9.0 COSTI DI TRASPORTO PER SPEDIZIONI INTERNAZIONALI
9.1) Le spedizioni internazionali avverranno solo in porto assegnato prepagato dal cliente, oppure con addebito in fattura del costo di spedizione.
9.2) Dolciaria Sara non risponde dell'eventuale ritardo della consegna dei prodotti dovuti al corriere.
9.3) Al momento della consegna della merce da parte del corriere, il cliente è tenuto a controllare: che il numero dei colli corrisponda a quanto indicato sulla fattura accompagnatoria inserita nella tasca porta documenti del pallet e sul bollettino di consegna del vettore, 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).
9.4) La merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario anche se venduta in porto franco.
9.5) E' fondamentale che, qualora il cliente dovesse riscontrare delle anomalie alla ricezione delprodotto, anche un minimo graffio, dovrà accettare il prodotto scrivendo sul documento fornito dal corriere: " SI ACCETTA CON RISERVA - COLLO SCONDIZIONATO" oppure " SI ACCETTA CON RISERVA + DESCRIZIONE DELL'ANOMALIA RISCONTRATA ".
Qualora il cliente non rispettasse tali regole, in nessun modo Dolciaria Sara potrà provvedere al rimborso dell'importo versato o alla spedizione di un nuovo prodotto.
9.6) L'eventuale danno subito dovrà essere comunicato a Dolciaria Sara immediatamente o in un massimo di 8 giorni dall'avvenuto riscontro.
9.7) In caso di mancata consegna della merce per impossibilità dovuta all'errato recapito indicato dal cliente, o di mancato ritiro della stessa entro 5 giorni lavorativi presso i magazzini del corriere, l'ordine di acquisto verrà automaticamente annullato con l'imputazione al cliente di tutti i costi sostenuti da Dolciaria Sara.

GENERAL TERMS AND CONDITIONS

1.0 PRICES
Prices are intended per kg., including packaging but V.A.T. excluded.
2.0 MINIMUM ORDER
The single package as per price list description.
3.0 TIME OF EXECUTION ORDER
10 (ten) working days from order receipt.
4.0 VALID PURCHASE ORDERS
4.1) Purchase Orders must be sent:

- " via e-mail to info@saradolciaria.it
- or by fax at +39.0541.677008 or
- or by phone at +39.0541.677008

4.2) Upon receipt of the order, Dolciaria Sara will send back the official offer/quotation that have to be countersigned within 5 days for acceptance.
4.3)The production of the ordered goods will start upon the payment of 50% of the order, the remaining 50% shall be paid before shipment.
4.3) The order will be considered valid only if Dolciaria Sara receives the countersigned offer and the payment of the 50% of the order within 5 days from the official offer/quotation.
5.0 PAYMENT TERMS FOR ITALIAN CUSTOMERS
Payments can be made by:
5.1) Bank transfer

5.2) Cash (or bank cheque or bank draft) upon delivery to the carrier, (NO BANCOPOSTA). In case of payment by cheque or bank draft, the copy of the cheque (filled in all its parts) shall be sent in advance to Dolciaria Sara by fax to +39.0541.677008 or by e-mail to: INFO@SARADOLCIARIA.IT
6.0 PAYMENTS TERMS FOR CUSTOMERS OUTSIDE ITALY
- 50% upon order (it is necessary for the purposes of production), as confirmation the copy of the bank transfer documentation shall be sent by fax at +39.0541.677008 or by e-mail at info@saradolciaria.it
- the remaining 50% upon notification of goods ready for shipment (pro-forma invoice)

6.1) The bank transfer must include the offer/quotation references, such as "Down payment on the quote n ° .... of ..... ".
6.2) The contract will be concluded upon Dolciaria Sara notification of "goods ready for shipment", such notice will be sent by fax or e-mail together with the pro-forma invoice indicating the total amount of the supply.
6.3) The shipment of the order will be made upon the payment of the final balance and the receipt of the copy of the relevant bank transfer (i.e. CRO number) or the actual credit.

7.0 BANK DETAILS
Bank transfer shall be made to:
Dolciaria Sara di Umberti Gianfranco & C. s.n.c.
Banca Popolare Emilia Romagna Agency Villa Verucchio (RN)
IBAN: IT 93 I 05387 68100 00000 2127 076
BIC: BPMOIT22XXX CIN I
Account Number: 000002127076
ABI: 05387 CAB: 68100

8.0 SHIPPING COSTS IN ITALY
8.1) Express Delivery: Dolciara Sara use GLS Executive which grant delivery inside Italy within 24 hours (48 hours for the islands).
In this case the shipping costs will be split between Dolciaria Sara (50%) and the customer (50%). The shipping costs will be indicated in the invoice and are subject to change by virtue of the destination, weight and volume of the goods. There may be increases for smaller islands or remote areas.
8.2) Standard Delivery: Dolciaria Sara use traditional carrier, which with the agreement of the customer, usually takes 5/6 working days for the delivery. In this case Dolciaria Sara will be bear shipment costs.

9.0 SHIPPING COSTS OUTSIDE ITALY
9.1) International shipments will be made Ex-Works, in case of different delivery terms the shipping costs will be fully charged on invoice.
9.2) Dolciaria Sara is not liable for any delay in the delivery.

10.0 DELIVERY ACCEPTANCE
10.1) Upon delivery of the goods by the courier, the customer shall check:
- the number of packages (i.e. it shall be as indicated in the invoice and in the delivery documents of the carrier)
- that the packaging is not damaged, or wet or otherwise altered, including the closure seals (tape or security seals of the manufacturer or of the warehouse logistics).

Any damage or mismatch in the number of packages shall be immediately communicated to the carrier with the appropriate note on the delivery document.
10.2) In any case the risk of the goods travel is on the customer even if the shipping costs are sold for free.
10.3) In case of any damage the customer will accept the delivery conditionally by writing on the carrier document "ACCEPTED CONDITIONALLY - COLLO SCONDIZIONATO" or "ACCEPTED CONDITIONALLY + description of the fault" and shall be notified to Dolciaria Sara as soon as possible and not later than 8 days from the receipt.
Only in this case Dolciaria Sara is able to recover the delivery (i.e. by return a new product),
10.4) In case of missing delivery due to customer faults (i.e. incorrect address provided by the customer, failure to collect the goods within 5 working days at the warehouse of the carrier, etc.), the purchase order will be automatically cancelled and all costs borne by Dolciaria Sara will be charged

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1.0 PRIX
Les prix s'entendent par kg, hors taxes, emballage compris.
2.0 COMMANDE MINIMUM :
Une boîte.
3.0 DÉLAI DE TRAITEMENT DE LA COMMANDE

Dix (10) jours ouvrables à compter de la réception de la commande.
4.0 TRANSMISSION DES COMMANDES

4.1) Les commandes devront être transmises: par courrier électronique à l'adresse info@saradolciaria.it ou via fax ou par téléphone au numéro +39.05 41 67 70 08

4.2) À réception de la commande, Dolciaria Sara adressera une offre/devis qui devra nous être retourné signé dans les cinq (5) jours pour acceptation.
Aux fins de la production de la marchandise commandée, un acompte de 50% de la valeur de la marchandise commandée doit être versé, le solde pourra être versé au moment de l'expédition.
5.0 PAIEMENTS DES COMMANDES VENANT D'ITALIE

5.1) Les paiements peuvent être effectués :

5.2) par virement bancaire ;

5.3) à la livraison, au transporteur, par chèque bancaire et/ou chèque de banque. (PAS DE CHÈQUE POSTAL)

5.4) En cas de paiement par chèque bancaire ou par chèque de banque, Dolciaria Sara demandera préalablement, aux fins de l'expédition, la photocopie du chèque libellé, qui pourra être adressée via fax au n° +39.05 41 67 70 08 ou par courrier électronique à l'adresse info@saradolciaria.it
6.0 PAIEMENTS DES COMMANDES VENANT DE L'ÉTRANGER

6.1) Les paiements devront être effectués par virement bancaire anticipé, au nom de Dolciaria Sara s.n.c.

6.2) Aux fins de la production, un acompte de 50 % de la valeur de la marchandise commandée devra être versé au moment de la commande, par virement bancaire anticipé, avec envoi d'une copie du récépissé de virement via fax au n° +39. 05 41 67 70 08, ou par courrier électronique à l'adresse info@saradolciaria.it Les 50 % restant devront être soldés à réception de notre communication de marchandise prête pour l'expédition, accompagnée d'une facture pro forma.

6.3) La production de la marchandise commandée ne commencera que lorsque le compte bancaire de Dolciaria Sara sera crédité, ce qui devra résulter dans les cinq (5) jours ouvrables à compter de la date d'envoi de notre devis ; passé ce délai la commande sera considérée comme annulée.

6.4) Avec le motif du virement bancaire, devra être indiquée la référence figurant dans l'offre/devis que nous avons envoyé, comme « Acompte correspondant au devis n°..... du ..... ».

6.5) Le contrat prend fin au moment de la communication de marchandise prête pour l'expédition par Dolciaria Sara. Cette communication sera faite par envoi d'une facture pro forma via fax ou par courrier électronique, qui indiquera le montant total de la fourniture.
À réception de ladite communication, aux fins de l'expédition de la marchandise le client devra solder la différence entre le montant définitif et le virement anticipé au moment de la commande, par virement bancaire.

6.6) La commande ne sera expédiée qu'après réception de la copie du récépissé du virement bancaire effectué, et de la communication du numéro CRO (Code de Référence de l'Opération) ou au moment où le compte bancaire de Dolciaria Sara résultera crédité.

7.0 COORDONNÉES BANCAIRES

Virement à effectuer au nom de :
Dolciaria Sara di Umberti Gianfranco & C. s.n.c.
Banca Popolare dell'Emilia Romagna – Agence de Villa Verucchio (RN) Italie
ABI : 05387
CAB : 68100
IBAN : IT 93 I 05387 68100 00000 21270 76
BIC : BPMOIT22XXX
CIN : I

8.0 FRAIS DE TRANSPORT SUR LE TERRITOIRE NATIONAL

8.1) L'expédition sera effectuée par courrier express Gls Executive, avec livraison prévue dans les 24 heures à compter du départ de la marchandise et dans les 48 heures à destination des îles. Les frais de transport sont à 50% à la charge de Dolciaria Sara et à 50 % à la charge du client, et figurent sur la facture.
Les frais d'expédition seront indiqués dans la facture et pourront faire l'objet de variations en fonction de la destination, du poids et du volume de la marchandise.
Des suppléments pourront être éventuellement calculés pour les îles mineures ou les régions reculées.

8.2) Toutefois seront franco de port et par conséquent exclusivement à la charge de Dolciaria Sara, tous les frais d'expédition effectuée, après accord préalable avec le client, par transporteur traditionnel avec livraison dans les 5 à 6 jours ouvrables.

9.0 FRAIS DE TRANSPORT POUR LES EXPÉDITIONS INTERNATIONALES

9.1) Les expéditions internationales ne seront effectuées qu'en port dû payé d'avance par le client, ou avec imputation des frais de transport sur la facture.

9.2) Dolciaria Sara ne répond pas d'éventuel retard dans la livraison des produits du fait du transporteur.

9.3) Au moment de la livraison de la marchandise par le transporteur, le client est tenu de contrôler : si le nombre de colis correspond au nombre indiqué sur la facture insérée dans la pochette
porte-documents de la palette et sur le bon de livraison du transporteur, si l'emballage est intact, s'il n'est pas endommagé, ni mouillé ou détérioré, y compris au niveau de la fermeture (ruban adhésif ou bandes de sécurité du producteur ou du magasin d'entreposage).

9.4) La marchandise voyage au risque et péril du destinataire, même si vendue franco de port.

9.5) Si le client constate des anomalies à la réception du produit, même une simple rayure, il doit accepter le produit en écrivant sur le document fourni par le transporteur : « ACCEPTÉ SOUS RÉSERVE – COLIS ENDOMMAGÉ » ou « ACCEPTÉ SOUS RÉSERVE +DESCRIPTION DE L'ANOMALIE CONSTATÉE ».
Au cas où il client ne respecterait pas ces règles, Dolciaria Sara ne pourra pas procéder au remboursement du montant versé, ni expédier un autre produit.

9.6) Tout dommage subi devra être communiqué immédiatement à Dolciaria Sara au plus tard dans les huit (8) jours à compter de sa constatation.

9.7) En cas de non-livraison de la marchandise en raison d'une impossibilité due à une erreur dans l'adresse indiquée par le client, o du non-retrait de la marchandise dans les cinq (5) jours ouvrables au dépôt du transporteur, le bon de commande sera automatiquement annulé avec imputation au client de tous les frais supportés par Dolciaria Sara.

Duemila anni di storia del cioccolato

I primi agricoltori che iniziarono la coltivazione della pianta del cacao furono i Maya circa duemila anni prima della scoperta dell'America. Il frutto di tale pianta era considerato talmente prezioso che era utilizzato anche come moneta presso la popolazione Maya, oltre che come bevanda (lo "xocolate") tonificante, molto aromatica ed un po' amarognola.

La bevanda si otteneva facendo tostare le fave e macinandole. Si otteneva così una pasta di cacao alla quale aggiungere della vaniglia, della cannella ed infine dell'acqua. Dai Maya la cultura del cacao si diffuse in tutto il centro-America tramite i Tolteci e successivamente gli Aztechi. A quei tempi uno schiavo valeva cento fave. I differenti colori delle fave, in funzione della qualità del cacao, conferivano un diverso valore economico al prodotto. Proprio per questo già all'epoca esistevano i falsari che tingevano le fave per alterarne il valore commerciale. Fu Hernando Cortez nel '500 il primo navigatore a portare il cacao alla corte di Carlo V di Spagna.

La pianta di cacao è molto sensibile alle variazioni climatiche, ed anche al giorno d'oggi la coltivazione è ristretta alla fascia equatoriale; i principali produttori si trovano nel Centro-Sud America (Salvador, Guatemala, Colombia, Ecuador, Brasile) ed in Africa occidentale (Ghana, Costa d'Avorio, Camerun, Nigeria).

La reale diffusione del cioccolato in Europa avvenne dal 1585. Nel XVII secolo alcuni cioccolatieri di Venezia, di Firenze e di Torino divennero grandi esperti nell'arte di preparare il cacao ed esportarono i loro prodotti in tutta Europa.

La lavorazione del cioccolato si affermò in alcune città europee durante il XVIII secolo.

Fino alla seconda metà del settecento la produzione del cacao e del cioccolato viene fatta a mano, dalla raccolta a tutte le fasi della lavorazione.

Per la prima volta nel 1777 a Barcellona si riesce a produrre il cioccolato meccanicamente.

La tappa più importante è quella che permette di solidificare il cioccolato per arrivare alle famose tavolette.

Verso il 1875 gli svizzeri inventarono il cioccolato al latte.

DOVE SIAMO

Dolciaria Sara
Via Goethe 28
47826 Villa Verucchio (RN)
Tel. & Fax 0541677008

Dal casello dell'autostrada A14 uscita Rimini Nord la distanza è di Km. 12. Seguite le indicazioni per Repubblica di San Marino. Arrivati a Villa Verucchio procedere in direzione Repubblica di San Marino-Arezzo e alla prima rotonda girare a destra in via Tenuta, poi percorsi 100 mt. girare alla terza strada a destra Via Enrico Berlinguer ...e se ci telefonate ve lo spieghiamo a voce così sarà ancora più facile!

NOTE

Dolciaria Sara s.r.l.

Via Goethe 28 - 47826 Villa Verucchio (RN) - ITALY
phone. +390541677008

e-mail: INFO@SARADOLCIARIA.IT

WWW.SARADOLCIARIA.IT