DOLCI E GELATI ARTIGIANALI

100% NATURALI





Eleganza e innovazione

Unici capolavori da gustare freddi

L'arte del gelato

Artigianale per natura, irresistibile per gusto













Il gusto autentico della tradizione.

Dove il gusto incontra la bellezza







L'eccellenza artigianale che conquista ogni palato

al servizio della ristorazione

Siamo specializzati nella produzione di dolci e gelati artigianali, realizzati con ingredienti selezionati

La nostra azienda nasce dalla passione per l'arte della pasticceria e della gelateria artigianale, con l'obiettivo di offrire prodotti di alta qualità, capaci di soddisfare ogni esigenza attraverso il gusto la genuinità e l'eleganza.

La nostra filosofia unisce **tradizione, creatività e innovazione**, valorizzando le ricette della tradizione e reinterpretandole con gusto e originalità.

Per l'approvvigionamento delle materie prime utilizziamo ingredienti selezionati e prediligiamo la filiera corta per la frutta e i prodotti freschi e le eccellenze per per i prodotti classici come la Nocciola Piemonte IGP delle Langhe, il pistacchio di Bronte, il cacao proveniente dalla Costa d'Avorio e Ecuador

Crediamo che la qualità non sia un semplice obiettivo, ma un valore da preservare quotidianamente. Per questo investiamo nella ricerca, nella selezione delle materie prime e nel miglioramento continuo dei nostri prodotti e dei nostri processi produttivi.

La nostra missione è trasformare ingredienti di qualità in momenti di piacere, portando sulle tavole dei nostri clienti il sapore autentico della produzione artigianale.



Praline artigianali

Astuccio monoporzione contenente 5 gusti
(cocco – gianduia – pistacchio – mandorla – caramello salato)
Cartone contenente 16 astucci
Conservazione: -18°
Consigli di servizio: servire direttamente dal congelatore
Senza glutine

Sorbettini misti artigianali

Astuccio monoporzione contenente 5 gusti
(Mango – limone e zenzero – frutti di bosco – mandarino – passion fruit)
Cartone contenente 16 astucci
Conservazione: -18°
Consigli di servizio: servire direttamente dal congelatore
Senza glutine - vegano





Sorbetti artigianali

Vasetto in vetro monoporzione
Gusti: limone – mandarino – limone e zenzero – passion fruit – melone cantalupo
Cartone contenente 2 vasetti monogusto
Conservazione: -18°
Consigli di servizio: servire direttamente dal congelatore
Senza glutine - vegano



Mini stecchi e cestini ripieni con gelato artigianale

Cestini *Gusti: cioccolato variegato con arancia – nocciola variegato con ganache al e caffè*

Cartone contenente 24 cestini astucci

Minin stecchi *Gusti: cioccolato – mandarino e cannella – fragola e cardamomo – mango - bergamotto*

Conservazione: -18°

Consigli di servizio: servire direttamente dal congelatore

Gelati su stecco artigianali

Astuccio monoporzione monogusto

Gusti crema*: nocciola – pistacchio – cocco – fior di panna – mandorla – caffè (senza glutine)*

Gusti frutta; *Mango – limone e zenzero – frutti di bosco – fragola – limone (senza glutine - vegano)*

Gusti vegani*: cioccolato - fior di panna . mandorla - nocciola*

Gusti ricoperti di cioccolato*: gianduia - amarena - cremolata*



Cartone contenente 24 astucci monogusto

Conservazione: -18°

Consigli di servizio: servire direttamente dal congelatore



Semifreddi artigianali

Vasetto monoporzione

Gusti: *cocco e gianduia –. vaniglia e lampone – caffè e fior di panna*

(disponibili anche senza glutine e lattosio*)*

Gusti*; caramello salato e arachid - nocciola e cacao – goloso cacao e gianduia*

Cartone contenente 12 vasetti monogusto

Conservazione: -18°

Consigli di servizio: servire direttamente dal congelatore



Tiramisù artigianali

Vasetto monoporzione
Gusti: *classico* ***(disponibili anche senza glutine e lattosio*** *)*
Gusti*; caramello salato e arachidi*
Cartone contenente 12 vasetti monogusto
Conservazione: -18°
Consigli di servizio: servire a una temperatura di +4°

Cheesecake artigianali

Vasetto monoporzione
Gusti: *frutti di bosco – pistacchio – gianduia*
(disponibili anche senza glutine e lattosio *)*
Gusti*; caramello salato e arachidi*
Cartone contenente 12 vasetti monogusto
Conservazione: -18°
Consigli di servizio: servire a una temperatura di +4°





Crostate artigianali

Gusti: *cocco e lemon curd – cioccolato*
vaniglia e lampone - pastiera
(disponibili anche senza lattosio *)*
Cartone contenente 12 crostate monoporzione monogusto
Conservazione: -18°
Consigli di servizio: servire a una temperatura di +4°

Bignè moderni

Conservazione: -18°
Consigli di servizio: servire a una temperatura di +4°





Torta sacher moderna monoporzione

Conservazione: -18°
Consigli di servizio: servire a una temperatura di +4°

Torta caprese monoporzione

Conservazione: -18°
Consigli di servizio: servire a una temperatura di +4°



Tortino cuore tenero senza lattosio

Gusti: cioccolato fondente

Conservazione: -18°

Consigli di servizio: scongelare in microonde per 30″ alla massima potenza





Biscotti artigianali

Gusti: *farro fichi e mandorle* - limone e zenzero – cacao e nocciole – arancia e cannella . caffè e mandorle (**senza lattosio)**

Gusti caramello e arachidi

Conservazione: a temperatura ambiente

Consigli di servizio: servire a temperatura ambiente