



Maestri Pasticceri dal 1950



Lista prodotti
Products list

Mini mousse yogurt	Delizia al limone
Mini mousse cioccolato	Sacher
Mini mousse limone	Dalia limone
Mini tiramisù al mascarpone	Dalia frutti rossi
Soufflé al cioccolato	Dalia tiramisù
Soufflé al pistacchio	Cassata siciliana classica
Soufflé al cioccolato e cioccolato bianco	Cannolo siciliano ripieno
Soufflé al cioccolato e pistacchio	Babà al rum
Soufflé al caramello	Mini meringata
Cheesecake Bomb	Mini meringata alla nocciola
Coppa tiramisù e mascarpone	Monoporzioni senza glutine
Coppa mousse cioccolato	

❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 60 min

+4°C 24-36 h

MONOPORZIONI

SINGLE PORTIONS



MINI MOUSSE YOGURT

CODICE code [1PS0003]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [110 g]

IT
Pan di spagna con una
delicata mousse allo yogurt
decorata con topping
ai frutti di bosco.

EN
Sponge cake with a
yoghurt mousse garnished
with wild berry
topping.

DE
Biskuitboden mit einer feinen
Joghurtmousse Decke,
dekoriert mit einem
Waldfrüchtetopping.

FR
Génoise garnie
de mousse au yaourt
nappée de fruits
de bois

SP
Bizcocho con mousse
de yogur decorado
con topping de frutas
del bosque.



MINI MOUSSE CIOCCOLATO

IT
Pan di spagna con una delicata
mousse al cioccolato decorata
con topping al cioccolato e
riccioli di cioccolato.

EN
Sponge cake with a delicate
chocolate mousse garnished
with chocolate topping and
chocolate curls.

DE
Biskuitboden mit einer zarten
Schokolademousse Decke,
dekoriert mit Schokoladengla-
sur und Schokoladeflocken.

FR
Génoise garnie de mousse au
chocolat, nappée au chocolat
et décorée avec des copeaux
de chocolat.

SP
Bizcocho con mousse de
chocolate decorado con
topping de chocolate y
escamas de chocolate.

CODICE code [1PS0004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [110 g]



MINI MOUSSE LIMONE

CODICE code [1PS0001]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [110 g]

IT
Pan di spagna con una delicata
mousse al limone decorato con
topping al limone e riccioli di
cioccolato gialli.

EN
Sponge cake with a delicate
lemon mousse with lemon
topping and garnished with
yellow chocolate curls.

DE
Biskuitboden mit einer feinen
Zitronenmousse Decke,
dekoriert mit gelben
Schokoladfloeken.

FR
Génoise garnie de
mousse au citron nappée au
citron et décorée avec des
copeaux de chocolat.

SP
Bizcocho con mousse
de limón decorado con
topping de limón y escamas
de chocolate amarillo.



MINI TIRAMISÙ AL MASCARPONE

IT
Savoardi bagnati al caffè
con una delicata crema al
mascarpone fresco e
spolverata di cacao.

EN
Coffee-soaked
Ladyfingers with a delicate
fresh mascarpone cream
dusted with cocoa.

DE
Löffelbiskuit in Kaffee
getränkt mit
Mascarponecreme und mit
Kakao bestreut.

FR
Boudoirs trempés dans
le café nappés d'une
crème au mascarpone et
recouverts de cacao en poudre.

SP
Galletas Savoardi
empapadas en café
con crema de mascarpone
y cacao en polvo.

CODICE code [1PS0007]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [09]

PESO weight [110 g]



DALIA LIMONE

CODICE code [1PS0013]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [90 g]

IT Pan di spagna bagnato al limone intervallato da una delicata crema al mascarpone profumato al limone e decorato con fette di limone.

EN Lemon-soaked sponge cake interspersed with a delicate fresh mascarpone cream, flavored with lemon and garnished with lemon slices.

DE Biskuit in Zitronensoße getränkt, mit frischer sanfter Mascarponecreme durchsetzt und mit Zitronenraspeln bestreut.

FR Gênoise imbibé de citron entrecoupée d'une crème de mascarpone parfumé au citron et décoré avec des tranches de citron

SP Bizcocho empapado con limón intercalado con una crema de mascarpone con sabor a limón y decorado con rodajas de limón.



DALIA FRUTTI ROSSI

IT
Pan di spagna bagnato alla fragola intervallato da una delicata crema al mascarpone fresco e decorato con frutti rossi.

EN
Sponge cake soaked in strawberry sauce interspersed with a delicate mascarpone fresh cream and garnished with red fruits.

DE
Biskuit in Erdbeerensoße getränkt, mit frischer sanfter Mascarponecreme durchsetzt und mit rote Früchte.

FR
Génoise imbibé de fraise entrecoupée d'une crème de mascarpone délicate et décoré avec fruits rouges.

SP
Biscocho remojado en sirope de fresa intercalado con una delicada crema mascarpone fresco y adornado con frutos rojos.

CODICE code [1PS0012]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [90 g]



DALIA TIRAMISÙ

CODICE code [1PS0019]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [90 g]

IT
Pan di spagna bagnato al caffè
intervallato da una delicata
crema al mascarpone fresco e
spolverata di cacao.

EN
Sponge cake soaked in coffee
interspersed with a delicate
mascarpone fresh cream and
dusted with cocoa.

DE
Biskuit in Kaffee getränkt,
mit frischer sanfter
Mascarponecreme durchsetzt
und mit Kakao bestreut.

FR
Génoise imbibé de café
entrecoupé avec une crème
délicate de mascarpone frais et
saupoudré de cacao.

SP
Bizcocho remojado en café
intercalado con una delicada
crema de mascarpone fresco y
espolvoreado con cacao.


 60_{sec}


SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

IT
Soufflé al cioccolato
fondente con un goloso
cuore di cioccolato
liquido.

EN
Chocolate soufflé with
a delicious heart
of liquid
chocolate.

DE
Kleiner
Schokoladebiskuitkuchen
mit einer
Schokoladefüllung.

FR
Fondants au
coeur
coulant au
chocolat

SP
Soufflé de chocolate
con un delicioso
corazón de chocolate
líquido.

CODICE code [1PS0008]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]


60 sec


SOUFFLÈ AL PISTACCHIO

CODICE code [1PS0024]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

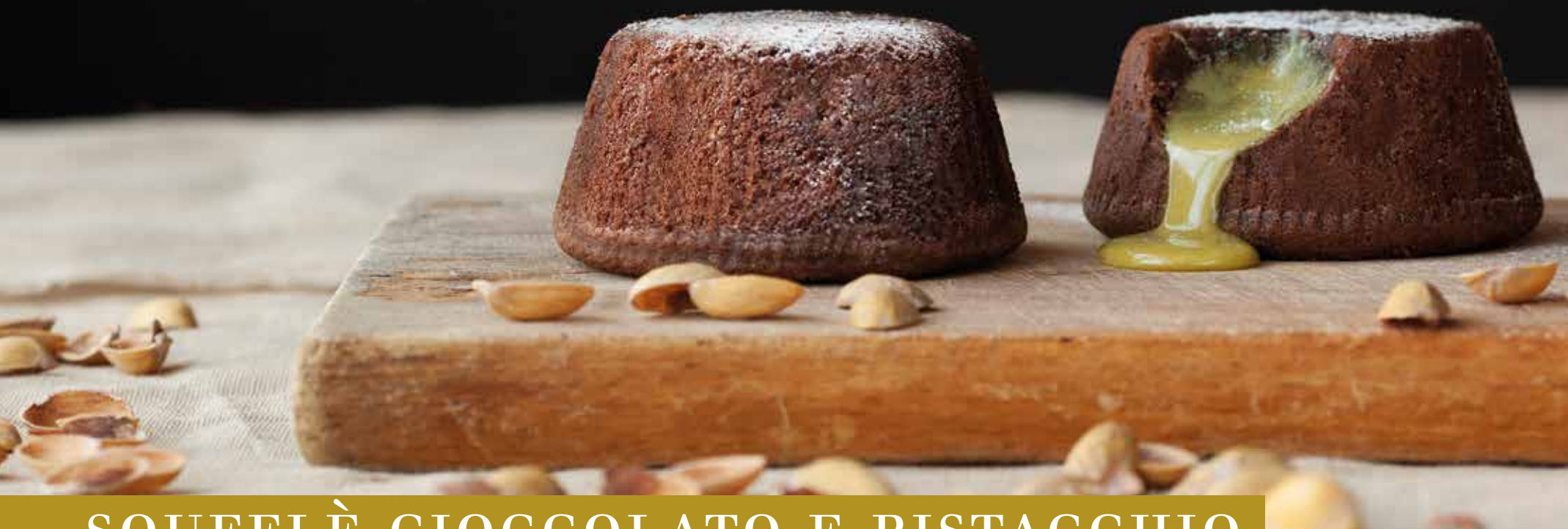
IT
Soufflè al pistacchio
con un goloso cuore
di cioccolato
liquido.

EN
Pistachio soufflé
with a delicious
heart of liquid
chocolate.

DE
Kleiner
Pistazienbiskuitkuchen
mit einer
Schokoladenfüllung.

FR
Pistache soufflé
avec un délicieux
cœur de chocolat
liquide.

SP
Soufflé de pistacho
con un delicioso
corazón de
chocolate líquido.



SOUFFLÈ CIOCCOLATO E PISTACCHIO

IT
Soufflé al cioccolato
fondente con un goloso
cuore di pistacchio
liquido.

EN
Chocolate soufflé
with a delicious heart
with liquid
pistachio.

DE
Kleiner
Schokoladenbiskuitkuchen
mit einer
Pistazienfüllung.


FR
Soufflé au chocolat
noir avec un
appétissant coeur
de pistache liquide.

SP
Soufflé de chocolate
negro con un delicioso
corazón de
pistacho líquido.

CODICE code [1PS0031]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]


60sec


SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO E CIOCCOLATO BIANCO

CODICE code [1PS0033]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]


IT
Soufflè al cioccolato
fondente con un goloso
cuore di puro cioccolato
bianco liquido.

EN
Chocolate soufflé
with a delicious heart
with pure liquid
white chocolate.

DE
Kleiner
Schokoladenbiskuitkuchen
mit einer flüssigen Füllung aus
weißer Schokolade.

FR
Soufflé au chocolat
noir avec un appétissant
coeur de pur chocolat
blanc liquide.

SP
Soufflé de chocolate
negro con un delicioso
corazón de chocolate
líquido blanco.

 60_{sec}

15

M O N O P O R Z I O N I



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CON CARMELLO SALATO

IT
Soufflé al cioccolato fondente
con un goloso cuore di car-
mello al burro salato

EN
Dark chocolate soufflé with a
delicious heart of salted butter
caramel.

DE
Dunkles Schokoladensoufflé
mit einem köstlichen Herz aus
gesalzenem Butterkaramell.

FR
Soufflé au chocolat noir avec un
délicieux cœur de caramel au
beurre salé.

SP
Soufflé de chocolate negro con
un delicioso corazón de car-
melo de mantequilla salada.

CODICE code [1PS0066]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]



SACHER

CODICE code [1PS0041]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [90 g]

IT
Pan di spagna al cacao
farcito con marmellata
di albicocca e ricoperto
di cioccolato fondente.

EN
Cocoa sponge
cake stuffed with apricot
jam and covered
with dark chocolate.

DE
Kakaobiskuitteig
gefüllt mit Aprikosenmarmelade
und mit dunkler
Schokolade überzogen.

FR
Génoise cacao
farcies avec la
confiture d'abricot et
recouvertes de chocolat noir.

SP
Bizcocho de cacao
relleno de mermelada
de albaricoque y recubierto
de chocolate negro.



DELIZIA AL LIMONE

IT
Cupole di pan di spagna inzup-
pate con liquore al limone, farcite
e ricoperte con deliziosa crema al
limone, decorate con panna

EN
Domes of sponge cake
dipped in lemon liquer, filled
and covered with lemon cream,
garnished with cream.

DE
Biskuitteigboden in Zitro-
nenlikör getränkt, gefüllt und
bedeckt mit einer Mascarpone-
creme und mit Sahne dekoriert.

FR
Dômes de génoise trempés
dans le liqueur au citron, farcis et
recouverts de délicieux crème au
citron, décorés avec de la crème.

SP
Cúpulas de bizcocho empapa-
das en licor al limón, rellenas y
recubiertas con deliciosa crema
al limón, decoradas con nata.

CODICE code [1PS0038]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [110 g]



COPPA TIRAMISÙ MASCARPONE

CODICE code [1PS0021]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

IT
Crema mascarpone su una
base di pan di spagna,
inzuppato al caffè
e decorata con cacao.

EN
Mascarpone cream on a
layer of coffee-soaked
sponge cake and
garnished with cocoa.

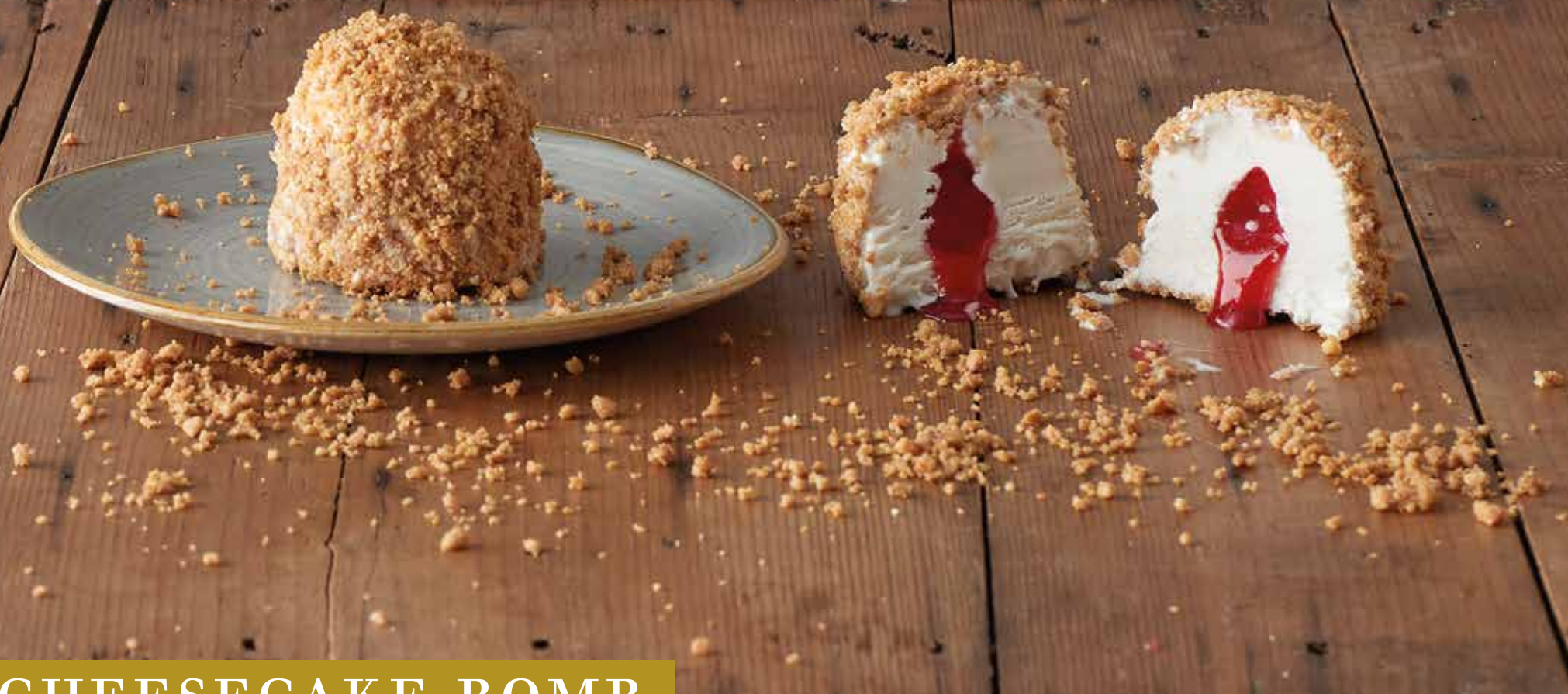
DE
Mascarponecreme auf
einem in Mokka getränkten
Biskuitboden, mit
Kakao bestreut.

FR
Crème au mascarpone
sur une couche de génoise
trempée dans la café et
décorée avec du cacao.

SP
Capa de bizchoco empapado
en café recubierta de crema
mascarpone y decorada con
cacao en polvo.

❄️ → 💧 5-10_{min}

NEW



CHEESECAKE BOMB

IT
Semisfera di semifreddo al Cheese Cream con un cuore liquido alla fragola con purea di frutta e ricoperto con crumble di biscotto digestivo

EN
Semifreddo cheese cream semisphere with a strawberry liquid heart with fruit puree and covered with digestive biscuit crumble

DE
Semifreddo-Käse-Creme-Halbkugel mit Erdbeer-Flüssigkeitsherz mit Fruchtpüree und bedeckt mit Digestif-Keks-Crumble

FR
Demi-sphère de crème au fromage Semifreddo avec un cœur liquide à la fraise avec une purée de fruits et recouvert de crumble de biscuit digestif

SP
Semisferio de crema de queso semifreddo con corazón líquido de fresa con puré de frutas y cubierto con crumble de galleta digestiva

CODICE code [1PS0064]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [100 g]

❄️ → 💧 5-10 min



MINI MERINGATA

CODICE code [1PS0020]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [90 g]

IT
Disco di meringa con
un delizioso semifreddo
alla crema.

EN
Meringue discs with
a delicious cream
semifreddo.

DE
Baiser Scheiben
gefüllt mit einer leckeren
halbgefrorenen Creme.

FR
Disques de meringue
avec du semifreddo
à la crème.

SP
Discos de merengue
con un semifrío
de crema.


 ❄️ → 💧 5-10 min

NEW

MINI MERINGATA ALLA NOCCIOLA

IT
Disco di meringa con un delizioso semifreddo alla nocciola, ricoperto con meringhe e nocciole caramellate.

EN
Meringue disc with a delicious hazelnut semifreddo, covered with meringues and caramelized hazelnuts.

DE
Baiserboden mit einer feinen halbgefrorenen Haselnusscreme, bestreut mit Baiserstückchen und karamellisierten Haselnussstückchen.

FR
Disque de meringue avec un délicieux semifreddo de noisette, recouvert de meringues et de noisettes caramélisées.

SP
Base de merengue con un delicioso denigrino de avellana, recubierto de merenge y avellana caramelizada

CODICE code [1PS0063]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [90 g]

❄️ → 💧 5-10 min

NEW

MONOPORZIONI SENZA GLUTINE



SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

IT
Dessert con bavarese
al pistacchio, colata
su bisquit e decorata
con granella di pi-
stacchio caramellata,
Prodotto Gluten Free

EN
Dessert with Bavarian
pistachio, poured on
bisque and decorated
with caramelised pi-
stachio grains, Gluten
Free Product

DE
Pistazienparfait
auf Biskuitboden
und dekoriert mit
karamellisierten

Pistazienstückchen,
glutenfreies Produkt

FR
Dessert à la pistache
bavaroise, versé sur
bisque et décoré de
pistache hachées
caramélisés, Produit
sans gluten

SP
Postre de bavarese de
pistacho decorada de
buscui y decorada de
granito de pistacho
caramelizado, Produc-
to sin glute

CODICE code [11PS0015]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [90 g]



PANNA COTTA AL CARMELLO

IT
Dessert con panna
e latte coperto con
carmello, Prodotto
Gluten Free

EN
Dessert with cream
and milk covered
with caramel, Gluten
Free Product

DE
Pannacotta, italieni-
sches Sahne-Dessert
mit Karamellsoße,
glutenfreies Produkt

FR
Dessert à la crème et
au lait recouvert de
caramel, produit sans
gluten

SP
Postre de nata y
leche cubierto con
carmello, Producto
sin glute

CODICE code [11PS0013]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [90 g]



SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

IT
Dessert con bavarese
alla Nocciola, colata
su bisquit e deco-
rata con granella di
nocciola, Prodotto
Gluten Free

EN
Dessert with Bavarian
hazelnut, poured
on bisque and
decorated with grains
hazelnuts, Gluten
Free Product

DE
Haselnussparfait
auf Biskuitboden
und dekoriert mit

Haselnussstückchen,
glutenfreies Produkt

FR
Dessert à la noisette
bavaroise, versé sur
une bisque et décoré
de noisettes hachées,
Produit sans gluten

SP
Postre con bavarese
a la avellana, base de
biscuit y decorada
con granillo de
avellana, Producto
sin gluten

CODICE code [11PS0014]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [90 g]



CANNOLO SICILIANO RIPIENO

CODICE code [11PS0002]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [10]

PESO weight [110 g]

IT
Cialda ripiena di crema di ricotta con gocce di cioccolato e decorato con un filetto di arancio e una spolverata di zucchero a velo.

EN
Waffle filled with cream cheese with chocolate chips and decorated with a fillet of orange and a dusting of icing sugar.

DE
Waffel gefüllt mit Frischkäse, Schokolade-Chips und mit einem Filet von der Orange und einem Hauch Puderzucker garniert.

FR
Waffle rempli de crème de ricotta aux pépites de chocolat et décoré d'un filet d'orange et un saupoudrage de sucre glace.

SP
Waffle relleno de crema de ricotta con lágrimas de chocolate y decorado con una lámina de naranja y una polvareda de azúcar glas.



BABÀ AL RUM

IT
Il tipico dolce
napoletano
con inzuppatura
al gusto rum.

EN
Typical dessert
of Neapolitan tradition,
soaked in rum
flavored syrup.

DE
Typische Dessert
der neapolitanischen
Tradition, eingeweicht
in Rum gewürzt Sirup.

FR
Dessert typique
de la tradition napolitaine,
trempé dans un sirop
aromatisé au rum.

SP
Postre típico de la
tradición napolitana,
empapado en jarabe
con sabor a ron.

CODICE code [11PS0007]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [130 g]



CASSATA SICILIANA CLASSICA

CODICE code [11PS0001]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

IT
Marzipane farcito con
crema di ricotta con latte di
pecora, pan di spagna
e frutta candita.

EN
Marzipan stuffed with cream
cheese from sheep's milk,
sponge cake and
candied fruit.

DE
Marzipan gefüllt mit Frischkäse
aus Schafsmilch,
Biskuitkuchen und
kandierten Früchten.

FR
Massepain farcies avec du
fromage à la crème de lait
de brebis, gâteau et de fruits
confits.

SP
Mazapán rellenos de
crema de queso con leche
de oveja, bizcocho y
frutas confitadas.



COPPA MOUSSE CIOCCOLATO

IT
Delicata mousse al
cioccolato decorata
con riccioli
di cioccolato.

EN
Delicate chocolate
mousse garnished
with chocolate
curls.

DE
Mousse au
Chocolat mit
Schokolade
Späne dekoriert.

FR
Mousse au
chocolat décorée
avec des copeaux
de chocolat.

SP
Mousse de chocolate
decorado con
escamas de
chocolate.

CODICE code [1PS0018]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [95 g]

Lista prodotti
Products list

Tart pere e cioccolato

Tart ricotta e gocce cioccolato

❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 3-4 h

+4°C 24-36 h

TART

CHOCOLATE



14
fette/slices

TART PERE E CIOCCOLATO

CODICE code [1PP1039]

PRETAGLIATO-PRE CUT

PESO weight [1400 g]

IT
Friabile pasta frolla
al cioccolato farcita di crema
alla pera, crema al
cioccolato e pere
sciropate a decorazione.

EN
Friable chocolate
short pastry, stuffed with
pear cream, chocolate
custard and pears in syrup
for decoration.

DE
Feiner Schokoladenmürb-
teig, gefüllt mit Birnencreme,
Schokoladecustard und belegt
mit in Sirup eingelegte Birnen
als Dekoration.

FR
Pâte chocolat friable,
farci de crème de poire,
crème pâtissière au
chocolat et poiresau sirop
pour la décoration.

SP
Masa quebrada
de chocolate rellena
de crema de pera, crema
de chocolate y decoración
de peras en almibar .



TART RICOTTA E GOCCE CIOCCOLATO

IT
Friabile pasta frolla
al cioccolato con crema
alla ricotta e drops di
cioccolato fondente,

EN
Friable chocolate
short pastry with ricotta
cream cheese and
drops of dark chocolate.

DE
Feiner Schokoladenmürbteig,
gefüllt mit Ricottacreme
und dunklen
Schokoladentropfen.

FR
Friable pâte brisée
au chocolat avec crème
de fromage ricotta et
de gouttes de chocolat noir.

SP
Masa quebrada
de chocolate con
crema de requesón
y gotas de chocolate negro.

CODICE code [1PP1041]

PRETAGLIATO-PRECU

PESO weight [1300 g]

Lista prodotti
Products list

Cheesecake frutti rossi

Cheesecake frutti neri

Cheesecake fichi

Cheesecake fragola

Cheesecake caramel

Cheesecake New York

❄️ -18 °C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 3-4 h

+4 °C 24-36 h

CHEESECAKE

ITALIAN RECIPE

intera
whole14
fette/slices

CHEESECAKE FRUTTI ROSSI

CODICE code
[1PF1057] intera-whole
[1PP1057] pretagliato-precut

PESO weight [1450 g]

IT
Uno strato di biscotto
con morbida crema al
formaggio e ricotta,
decorato in superficie
con frutti rossi.

EN
A layer of biscuit with
soft cheese and ricotta
cream, garnished
on the top with
red fruits.

DE
Keksboden mit
weicher
Frischkäse und
Ricottacreme und einem
Waldbeerentopping.

FR
Une tôle à biscuits
avec fromage blanc
et le fromage cottage,
décoré sur la surface
de fruits rouges.

SP
Una hoja de la
galleta con crema
de queso blando y queso
cottage, decorado en la
superficie con frutos rojos.



14
fette/slices



CHEESECAKE FRUTTI NERI

IT

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, farcito con marmellata ai frutti di bosco e decorato in superficie con frutti neri.

EN

A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, filled with soft fruit jam and garnished on the top with black fruits.

DE

Keksboden mit weicher Frischkäse und Ricottacreme, mit Waldbeerenarmelade gefüllt und einem Topping aus schwarzen Früchten.

FR

Une tôle à biscuits avec fromage blanc et le fromage cottage, farcies avec de la confiture de baies et décorées à la surface avec des fruits noirs.

SP

Una hoja de la galleta con crema de queso blando y queso cottage, relleno con mermelada de bayas y la superficie decorada con frutas negras.

CODICE code [1PP1063] pretagliato-precut

PESO weight [1600 g]



14

fette/slices



CHEESECAKE FICHI

CODICE code [1PP1066] pretagliato-precut

PESO weight [1600 g]

IT

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, farcito con marmellata ai fichi e decorato in superficie con fichi a cubetti.

EN

A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, filled with figs jam and garnished on the top with figs-cube.

DE

Keksboden mit weicher Frischkäse und Ricottacreme, mit Feigenmarmelade gefüllt und einem Topping aus gewürfelten Feigen.

FR

Une tôle à biscuits avec fromage blanc et le fromage cottage, farcies avec de la confiture de figues et décorées à la surface avec des figues en dés.

SP

Una hoja de la galleta con crema de queso blando y queso cottage, rellenos con mermelada de higos y decorado en la superficie con higos cortados en cubitos.



14
fette/slices



CHEESECAKE FRAGOLA

IT
Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, farcito con marmellata alla fragola e decorato in superficie con fragole a cubetti.

EN
A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, filled with strawberry jam and garnished on the top with strawberries-cube.

DE
Keksboden mit weicher Frischkäse und Ricottacreme, mit Erdbeermarmelade gefüllt und einem Topping aus gewürfelten Erdbeeren.

FR
Une tôle à biscuits avec fromage blanc et le fromage cottage, farcies avec de la confiture de fraise et décorées à la surface avec des fraises coupées en dés.

SP
Una hoja de la galleta con crema de queso blando y queso cottage, relleno con mermelada de fresa y decorado en la superficie con las fresas en cubitos.

CODICE code [1PP1064] pretagliato-precut

PESO weight [1600 g]

14
fette/slices

CHEESECAKE CARAMEL

CODICE code [1PP1065] pretagliato-precut

PESO weight [1450 g]

IT

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta ricoperto da un goloso strato di salsa al caramello con burro salato.

EN

A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, covered by a tasty layer of caramel sauce with salted butter.

DE

Keksboden mit weicher Frischkäse und Ricottacreme, mit einer leckeren Schicht aus Karamellsoße mit salziger Butter.

FR

Une tôle à biscuits avec fromage blanc et le fromage cottage, recouvert d'une délicieuse couche de sauce au caramel au beurre salé.

SP

Una hoja de la galleta con crema de queso blanco y queso cottage, cubierta con una deliciosa capa de sirope de caramelo con mantequilla salada.



14
fette/slices



CHEESECAKE NEW YORK

IT
Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, senza decorazione ideale per essere personalizzato.

EN
A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream without garnishing sauces, ideal for personalizations.

DE
Keksboden mit weicher Frischkäse und Ricottacreme ohne Dekoration, ideal für Ihre individuelle Gestaltung.

FR
Une tôle à biscuits avec fromage blanc et le fromage cottage, sans décoration parfaite pour la personnalisation.

SP
Una hoja de la galleta con crema de queso blando y queso cottage, sin decoración perfecta para la personalización.

CODICE code [1PP1062] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]

Lista prodotti
Products list

Torta di mandorle

Torta crema e limone

Torta pastiera napoletana

Torta della nonna

Torta macao

Torta frangipane

Torta del nonno

Torta alle mele

Torta limone meringa

Torta caprese

Torta olandese

❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 3-4_h

+4°C 24-36_h

TORTE DA FORNO

BAKERY CAKES

14
fette/slices

TORTA DI MANDORLE

CODICE code [1PP1002] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

IT
Pasta frolla con passata
di albicocca e pasta di
mandorle, decorata con
mandorle e spolverata con
zucchero a velo.

EN
Shortcrust pastry
with apricots jam and
almond paste, garnished
with almonds and
icing sugar.

DE
Mürbteigboden
mit Aprikosenmus
und Marzipan, mit Mandeln
und Puderzucker
dekoriert.

FR
Pâte sablée fourrée à
la confiture d'abricots et
à la pâte d'amandes,
décorée avec des amandes
et du sucre glace.

SP
Masa quebrada con
crema de albaricoque
y masa de almendras,
decorada con almendras
y azúcar glas.



14
fette/slices



TORTA CREMA E LIMONE

IT
Pasta frolla con crema
pasticcera al limone e uno
strato di plumcake al
limone, decorata con
zucchero a velo.

EN
Shortcrust pastry with
lemon custard and a
layer of plumcake with
lemon, garnished with
icing sugar.

DE
Mürbteig mit
Zitronencreme und
einer Schicht Zitronen
Biskuit, mit
Puderzucker dekoriert.

FR
Pâte sablée fourrée
à la crème pâtissière au citron
et avec une couche de
madeleines au citron, décorée
avec du sucre glace.

SP
Masa quebrada de limón
con crema pastelera al
limón y una capa de masa
holandesa al limón,
decorada con azúcar glas.

CODICE code [1PP1004] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]



14

fette/slices



TORTA PASTIERA NAPOLETANA

CODICE code [1PP1005] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

IT
Fragrante pasta frolla
con ripieno di ricotta
vaccina e ricotta
ovina, frutta candita
e grano cotto.

EN
Fragrant shortcrust
pastry filled with
ovine and vaccine
ricotta cheese, candied fruit
and cooked wheat.

DE
Köstlich duftender
Mürbteig mit Kuh
und Schafs-Ricotta,
kandierten Früchten und
gebrannten Weizen.

FR
Pâte sablée fourrée
au fromage doux de
ricotta vaccine et ovine,
mêlée avec des fruits
confits et du blé.

SP
Masa quebrada
rellena de requesón
vacuno y requesón
de oveja, fruta confitada
y trigo cocido.



14
fette/slices



intera
whole



TORTA DELLA NONNA

IT
Pasta frolla con crema
pasticcera decorata con
pinoli e mandorle a
bastoncini e zucchero
a velo.

EN
Shortcrust pastry
filled with custard and
garnished with
pine nuts, almonds
and icing sugar.

DE
Mürbteig mit
Pâtisserie Creme,
mit Pinienkernen,
Mandelstiften und
Puderzucker dekoriert.

FR
Pâte sablée fourrée
à la crème pâtissière,
décorée avec des pignons
de pin, des amandes
et du sucre glace.

SP
Masa quebrada con
crema pastelera decorada
con piñones y almendras
troceadas y
azúcar glas.

CODICE code
[1PF1006] intera-whole
[1PP1006] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]

14
fette/slices

TORTA MACAO

CODICE code [1PP1015] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

IT
Morbido impasto
al cioccolato su di
un fragrante biscotto
al cioccolato.

EN
Soft chocolate
dough on a
fragrant
chocolate biscuit.

DE
Weicher Teig
aus Schokolade
auf einem duftenden
Schokoladekeks.

FR
Pâte au chocolat
sur une couche
de biscuits au
chocolat.

SP
Una masa suave
de chocolate sobre
unas galletas
de chocolate.



14
fette/slices



TORTA FRANGIPANE

IT
Pasta frolla con un
impasto di burro, mandorle
e uova e spolverata
con zucchero a velo.

EN
Shortcrust pastry
made up with butter,
almonds and eggs,
dredged with icing sugar.

DE
Mürbteig mit einem
Füllung aus Mandeln,
Butter und Eier, mit
Puderzucker bestreut.

FR
Pâte sablée préparée
avec un mélange de beurre,
amandes et oeufs, décorée
avec du sucre glace.

SP
Masa quebrada amasada
con mantequilla, almendras
y huevos y espolvoreada con
azúcar glas.

CODICE code [1PP1034] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

14
fette/slices

TORTA DEL NONNO

CODICE code [1PP1035] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

IT
Pasta frolla con crema
al cioccolato,
ricoperta con granella
di nocciola

EN
Shortcrust pastry
filled with chocolate
custard and topped
with grains hazelnuts

DE
Mürbteigboden
gefüllt mit einer
Schokoladencreme.
Garniert mit Nusskrokant

FR
Pâte sablée fourrée
à la crème au chocolat,
décorée avec
des noisettes broyées

SP
Masa quebrada
con crema de chocolate
decorada con avellana
granulada

14
fette/slices

intera
whole



TORTA ALLE MELE

IT
Fondo di pasta frolla con
crema, mele e uvette
sultanina, ricoperto con
gelatina di frutta.

EN
Shortcrust pastry with
custard, apples and
currants, covered with
fruit jelly.

DE
Mürbteigboden gefüllt mit
einer Creme, Äpfeln
und Rosinen. Dekoriert mit
Fruchtgelatine.

FR
Pâte sablée fourrée à la crème
pâtissière, avec des pommes
et du raisin, décorée avec
une gelée de fruits.

SP
Base de masa quebrada
con crema, manzanas
y uva pasa, recubierta
con gelatina de fruta.

CODICE code
[1PF1040] intera-whole
[1PP1040] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]


 intera
whole
 
 14
fette/slices


TORTA LIMONE MERINGA

CODICE code
[1PF1007] intera-whole
[1PP1007] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

IT
Fondo di pasta frolla
con impasto di crema
al limone, ricoperta
di meringa al limone.

EN
Shortcrust pastry
with lemon custard,
covered with
lemon meringues.

DE
Mürbteigboden mit
Zitronencreme
und einem Belag
aus Zitronenbaiser.

FR
Pâte sablée fourrée à
la crème pâtissière
au citron, décorée avec de la
meringue au citron.

SP
Base de masa quebrada
amasada con crema pastelera
al limón, recubierta de
merengue al limón.



14
fette/slices



TORTA CAPRESE

IT
Morbido impasto
al cioccolato con
granella di mandorle.

EN
Delicate chocolate
dough with chopped
almonds.

DE
Schokoladenrührteig, mit
Haselnusskrokant und
Puderzucker bestreut.

FR
Mélange au chocolat
avec des amandes
broyées.

SP
Suave masa de
chocolate con almendras
granuladas.

CODICE code [1PP1060] pretagliato-precu

PESO weight [1200 g]



14

fette/slices



TORTA OLANDESE

CODICE code [1PP1053] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

IT
Fragrante pasta
frolla con crema
pasticcera e plum cake
al cioccolato.

EN
Fragrant shortcrust
pastry with custard
and a soft chocolate
sponge cake.

DE
Köstlich duftender
Mürbteig mit Pâtisserie
Crème und
Schokoladenbiskuitteig.

FR
Pâte sablée fourrée
à la crème pâtissière
et garnie de morceaux de
madeleines au chocolat.

SP
Suave masa quebrada
con crema pastelera
y masa holandesa
al chocolate.

MARTINUCCI
CAKE IN ITALY

WWW.MARTINUCCI1950.COM

Azienda certificata



Certified Companies

Lista prodotti
Products list

Torta sacher

Torta chantilly all'arancia

Torta mimosa

Torta saint honoré

Torta tartufata scura

Torta tartufata bianca

Torta amaretto

Torta fragole

Torta ai frutti di bosco

Torta frutta mista

Torta ricotta e pere

Torta nocciola “auguri”

Mousse limone

Mousse yogurt frutti di bosco

Mousse al cioccolato

❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 3-4 h

+4°C 24-36 h

TORTE DI PASTICCERIA

CLASSIC CAKES

14
fette/slices

TORTA SACHER

CODICE code [1PP1010] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]

IT
Pan di spagna inzuppato
con rhum bianco, panna
chantilly alla gianduia e
passata di albicocca
ricoperta di cioccolato.

EN
White rhum-soaked
sponge cake with
gianduia Chantilly cream and
apricots jam, covered
with chocolate.

DE
In weißem Rum
getränkter Biskuitteig, mit
Nougat-Chantillysahne,
Aprikosenmus und
Schokoguss.

FR
Génoise trempée dans
du rhum blanc, fourrée à la
crème chantilly de gianduia
et confiture d'abricots,
nappé de chocolat.

SP
Bizcocho empapado
en ron blanco, nata chantilly a
la "gianduia" y crema
de albaricoque, recubierto
de chocolate.



TORTA CHANTILLY ALL'ARANCIA

IT
Pan di spagna inzuppato con
liquore all'arancio, farcito con
panna chantilly all'arancio,
decorata con arance e crema
all'arancio.

EN
Sponge cake soaked with oran-
ge liqueur, filled with orange
chantilly cream, garnished with
orange slices and oranges
custard.

DE
In Orangenlikör getränkter Biskuit
Boden mit einer Füllung aus Chan-
tilly-Sahne mit Orangengeschmack,
mit einer Verzierung aus Orangen-
scheiben und Orangencreme.

FR
Génoise trempée dans du
liqueur d'oranges, fourrée à
la crème chantilly à l'orange,
décorée avec des oranges et
de la crème à l'orange.

SP
Bizcocho empapado con licor
de naranja, relleno con nata
chantilly a la naranja,
decorado con naranjas y
crema de naranja.

CODICE code [1PO1008] intera-whole

PESO weight [1300 g]



TORTA MIMOSA

CODICE code [1PO1009] intera-whole

PESO weight [1300 g]

IT
Strati di pan di spagna inzuppati con succo d'ananas, farciti con panna chantilly e pezzi di ananas, decorata con granella di pan di spagna, ciliegie candite e pezzi di ananas.

EN
Layers of sponge cake soaked with pineapple juice, filled with chantilly cream and pieces of pineapple, garnished with chopped sponge cake, candied cherries and pieces of pineapples.

DE
Mehrere in Ananassaft getränkte Biskuitböden, mit einer Füllung aus Chantilly-Sahne und Ananas Stücken, mit einer Verzierung aus Biskuitstreuseln, kandierten Kirschen und Ananas Stücken.

FR
Fines couches de génoise trempées dans du jus d'ananas, fourrées à la crème chantilly et avec des morceaux d'ananas, décorées avec des cerises confites et des morceaux d'ananas.

SP
Capas de bizcocho empapadas con zumo de piña, rellenas con nata chantilly y trozos de piña, decoradas con bizcocho granulado, cerezas confitadas y trozos de piña.



TORTA SAINT HONORÉ

IT
Strati di pan di spagna inzuppati con liquore, farciti con crema e panna chantilly allo zabaione, decorata con panna cioccolato, granella di nocciole e bigné ripieni di crema.

EN
Layers of liquor soaked sponge cake, filled with custard and zabaglione chantilly cream, decorated with cream, chocolate, chopped nuts and custard puffs.

DE
In Likör getränkter Biskuitboden mit einer Füllung aus Pâtisserie Creme und Chantilly-Sahne mit Zabaione, mit einer Verzierung aus Sahne, Schokolade, gehackten Haselnüssen und mit Pâtisserie Creme gefüllten kleinen Windbeuteln.

FR
Fines couches de génoise trempées dans du liqueur, fourées à la crème pâtissière et chantilly au sabayon, décorée avec de la crème, du chocolat, des noisettes broyées et des choux à la crème.

SP
Capas de bizcocho empapadas de licor, rellenas de nata y crema chantilly con sambayón, decoradas con nata al chocolate, avellanas granuladas y profiteroles rellenos de crema.

CODICE code [1PO1011] intera-whole

PESO weight [1300 g]



TORTA TARTUFATA SCURA

CODICE code [1PO1012] intera-whole

PESO weight [1300 g]

IT
Pan di spagna al cioccolato inzuppato con bagna al cioccolato, crema e panna chantilly alla gianduia e vaniglia, ricoperta con selva di cioccolato e decorata con zucchero a velo.

EN
Chocolate spongecake soaked with chocolate, filled with custard, gianduia and vanilla cream, covered with chocolates flakes and garnished with icing sugar.

DE
In Schokocreme getränkter Schokobiskuitteig, mit einer Füllung aus Pâtisserie Creme und Chantilly-Sahne mit Nougat- und Vanillegeschmack, mit einer Verzierung aus Schokoglasur und Puderzuckerguss.

FR
Fines couches de génoise trempées dans du chocolat, fourrées à la crème pâtissière et chantilly de gianduia et vanille, décorées avec des flocons de chocolat et du sucre glace.

SP
Bizcocho al chocolate empapado de chocolate, crema y nata chantilly a la vainilla y a la gianduia, recubiertas de láminas de chocolate y decoradas con azúcar glas.



TORTA TARTUFATA BIANCA

IT
Pan di spagna inzuppato con liquore maraschino, crema e panna chantilly alla vaniglia, ricoperta con selva di cioccolato bianco e decorata con scaglie di cocco.

EN
Sponge cake dipped in cherry liqueur, custard and vanilla chantilly cream, covered with white chocolate and coconut flakes.

DE
In Maraschinolikör getränkter Biskuitboden, mit einer Füllung aus Chantilly-Sahne mit Vanille, mit einer weißen Schokoglasur und Kokosraspeln.

FR
Génoise trempée dans du liqueur de maraschino aux cerises, fourrée à la crème chantilly à la vanille, décorée avec des flocons de chocolat blanc et des copeaux de coco.

SP
Bizcocho empapado de licor de maraschino, nata y crema chantilly de vainilla, recubierto de láminas de chocolate blanco y decorado con escamas de coco.

CODICE code [1PO1026]

PESO weight [1300 g]

12
fette/slicesintera
whole

TORTA AMARETTO

CODICE code
[1PO1014] intera-whole
[1PP1014] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

IT
Pan di spagna inzuppato con
liquore amaretto, con panna
chantilly all'amaretto e granella di
nocciole e di amaretto decorata con
panna chantilly alla zuppa inglese e
con amaretti.

EN
Amaretto-soaked sponge cake
with amaretto chantilly cream,
chopped amarettos and nuts, garni-
shed with amarettos
and zuppa inglese chantilly
cream.

DE
In Amarettolikör getränkter Biskuitboden, mit
einer Füllung aus Chantilly-Sahne mit Amaretto,
gehackten Haselnüssen und Amaretti Stücken
(Mandelmakronen), mit einer Verzierung aus
Chantilly-Sahne Geschmack und Amaretti
(Mandelmakronen).

FR
Génoise trempée dans du liqueur
d'amaretto, fourrée à la crème
chantilly à l'amaretto avec des
noisettes broyées, décorée avec
de la crème chantilly et
des amaretti.

SP
Bizcocho empapado de licor
"amaretto", con nata chantilly
de amaretto y avellanas granuladas
y "amaretto", decorado con nata
chantilly a la "zuppa inglese"
y con galletas "amaretti".



TORTA FRAGOLE

IT
Base di pasta frolla con pan di spagna farcito con crema e panna, ricoperta con fragole, decorata con gelatina di albicocca.

EN
Shortcrust pastry with a layer of sponge cake filled with custard and cream, covered with strawberries and apricot jelly.

DE
Mürbteig- und Biskuitboden, mit einer Füllung aus Pâtisserie Creme, mit Erdbeeren belegt und einem Guss aus Aprikosengelatine.

FR
Couche de pâte sablée et de génoise, fourrée à la crème pâtissière et à la crème, décorée avec des fraises et de la gelée d'abricots.

SP
Base de masa quebrada con bizcocho relleno de crema y nata, recubierto con fresas, decorado con gelatina de albaricoque.

CODICE code
[1PO1036] intera-whole
[1PP1036] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]

14
fette/slices

intera
whole



 intera
whole


14
fette/slices

TORTA AI FRUTTI DI BOSCO

CODICE code

[1PO1044] intera-whole

[1PP1044] pretagliato-precut

PESO weight [1550 g]

IT
Base di pasta frolla con pan di spagna farcita con crema e panna, ricoperta con frutti di bosco misti, decorata con gelatina di albicocca.

EN
Shortcrust pastry with a layer sponge cake filled with custard and cream, covered with soft fruits and garnished with apricot jelly.

DE
Mürbeteig- und Biskuitoden, mit einer Füllung aus Pâtisserie Creme und Sahne, mit Waldbeeren belegt und einem Guss aus Aprikosengelatine.

FR
Couche de pâte sablée et de génoise fourrée avec de la crème patissière et de la crème, décorée avec des fruits de bois et de la gelée d'abricots.

SP
Base de masa quebrada con bizcocho relleno de nata y crema, recubierta de un rico surtido de frutas del bosque, decorados con gelatina de albicocca.

14
fette/slicesintera
whole

TORTA FRUTTA MISTA

IT

Base di pasta frolla con pan di spagna farcita con crema, ricoperta con frutta fresca di stagione, decorata con gelatina di albicocca.

EN

Shortcrust pastry with a layer of sponge cake filled with custard, covered with season fruit, garnished with apricot jelly.

DE

Mürbeteig- und Biskuitteig, mit einer Füllung aus Pâtisserie Creme, mit frischem Obst der Saison belegt und einem Guss aus Aprikosengelatine.

FR

Couche de pâte sablée et de génoise fourrée avec de la crème et de la crème patissière, décorée avec des fruits frais et de la gelée d'abricots.

SP

Base de pasta quebrada con bizcocho relleno de crema y nata, cubierto con frutas frescas, decorada con gelatina de albaricoque.

CODICE code
[1PO1045] intera-whole
[1PP1045] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]

12
fette/slices

TORTA RICOTTA E PERE

CODICE code [1PP1061] pretagliato-precut

PESO weight [1200 g]

IT
Due dischi di biscotto
alle nocciole con una
delicata mousse alla
ricotta e pezzi di pera.

EN
Two discs of hazelnut
cookies with a delicate
ricotta mousse
and pear pieces.

DE
Zwei Biskuitböden mit
Haselnuss-Mousse, feinem
Ricotta und Birnen
Stücke belegt.

FR
Biscuits aux noisettes
garnis de fromage doux
de ricotta et de
morceaux de poire.

SP
Dos discos de galleta
con avellanas con
mousse de requesón
y trozos de pera.



TORTA NOCCIOLA “AUGURI”

IT
Strati di pan di spagna inzuppati con liquore, farciti con crema e panna chantilly, decorata con nocchie e con la dicitura “auguri” di cioccolato.

EN
Layers of liquor-soaked sponge cake, filled with custard and chantilly cream, garnished with nuts and the word “auguri” (best wishes) written with chocolate.

DE
In Likör getränkter Biskuitboden, mit einer Füllung aus Pâtisserie Crème und Chantilly-Sahne, mit Haselnüssen und der Aufschrift “herzlichen Glückwunsch” aus Schokolade.

FR
Couches de génoise trempée dans du liqueur, fourrées à la crème et crème chantilly, décorées avec des noisettes et le mot “auguri” (félicitations) en chocolat.

SP
Capas de bizcocho empapados con licor, relleno con crema y nata chantilly, decoradas con avellanas y la escrita “felicidades” de chocolate.

CODICE code [1PO1055]

PESO weight [1300 g]



MOUSSE LIMONE

CODICE code [1PO1051]

PESO weight [1300 g]

IT Fondo di pan di spagna
inzuppato con liquore al limone
con uno strato di mousse al
limone decorata con
gelatina al limone.

EN Sponge cake dipped
in lemon liqueur with a
covering of lemon
mousse, garnished with
lemon jelly.

DE In Zitronenlikör getränkter
Biskuitboden, mit einer Schicht
Zitronenmousse und
einem Guss aus
Zitronengelatine.

FR Couche de génoise
trempée dans du liqueur au
citron et garnie de
mousse au citron, décorée
avec de la gelée au citron.

SP Base de bizcocho
empapado con licor de
limón con una capa de mousse
al limón decorado
con gelatina de limón.



MOUSSE YOGURT FRUTTI DI BOSCO

IT
Fondo di pan di spagna inzup-
pato con liquore con uno strato
di mousse e yogurt
fresco decorata con frutti di
bosco e gelatina.

EN
Liquer-soaked sponge cake
with a covering of yoghurt
mousse and fresh yoghurt,
garnished with soft
fruits and jelly.

DE
In Likör getränkter
Biskuitboden, mit einer Schicht
Mousse und frischem Jogurt,
Waldbeeren und einem Guss
aus Gelatine.

FR
Couche de génoise trempée
dans du liqueur, garnie de
mousse au yaourt, décorée
avec des fruits de bois et de
la gelée.

SP
Base de bizcocho empapado
en licor con una capa de
mousse de yogurt y
decorada con frutas del
bosque y gelatina.

CODICE code [1PO1056]

PESO weight [1300 g]



MOUSSE AL CIOCCOLATO

CODICE code [1PO1059]

PESO weight [1300 g]

IT

Fondo di pan di spagna inzuppato con liquore con uno strato di mousse al cioccolato decorata con granella di nocciola e gocce di cioccolato e gelatina.

EN

Liqueur-soaked sponge cake with a covering of chocolate mousse, garnished with chopped nuts, chocolate drops and jelly.

DE

In Likör getränkter Biskuitboden mit einer Schicht Schokomousse, gehackten Haselnüssen, Schokostückchen und einem Guss aus Gelatine.

FR

Couche de génoise trempée dans du liqueur, garnie de mousse au chocolat et décorée avec des noisettes broyées, des gouttes de chocolat et de la gelée.

SP

Base de bizcocho empapado en licor con una capa de mousse de chocolate decorado con avellana granulada y gotas de chocolate y gelatina.

MARTINUCCI
CAKE IN ITALY

WWW.MARTINUCCI1950.COM

Azienda certificata



Certified Companies

Lista prodotti
Products list

Tiramisù big

Profiteroles montagna bianco

Profiteroles montagna scuro

Profiteroles vaschetta bianco

Profiteroles vaschetta scuro

❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 3-4_h

+4°C 24-36_h

DOLCI AL CUCCHIAIO

SPOON DESSERTS



TIRAMISÙ BIG

CODICE code [1PD1050]

PESO weight [1800 g]

IT
Crema mascarpone e
zabaione su una base di pan di
spagna, inzuppato al
caffè e decorata con cacao.

EN
Mascarpone and zabaglione
cream on a layer of
coffee-soaked sponge cake,
garnished with cocoa.

DE
Mascarpone und
Zabaione-Creme auf einem
Biskuitboden, mit Kaffee
getränkt und Kakao dekoriert.

FR
Crème au mascarpone et
sabayon sur une couche
de génoise, trempée dans
du café et décorée avec du cacao.

SP
Mascarpone y crema
zabaione sobre una
base de bizcocho, empapado con
café y decorado con cacao.



PROFITEROLES MONTAGNA BIANCO

IT
Bigné farciti con morbida panna e ricoperti di salsa al cioccolato bianco.

EN
Cream puffs with chocolate custard filling, covered with white chocolate sauce.

DE
Windbeutel mit zarter Sahnefüllung und weißem Schokoguss.

FR
Choux à la crème nappés d'une sauce au chocolat blanc.

SP
Profiterol r elleno de delicada nata y recubierto de chocolate blanco.

CODICE code [1PD1046]

PESO weight [1100 g]



PROFITEROLES MONTAGNA SCURO

CODICE code [1PD1023]

PESO weight [1100 g]

IT
Bigné farciti con
morbida panna
e ricoperti di salsa
al cioccolato.

EN
Cream puffs
covered
with chocolate
sauce.

DE
Windbeutel
mit zarter
Sahnefüllung
und Schokoguss.

FR
Choux
à la crème nappés
de sauce au
chocolat noir.

SP
Profiterol
relleno de delicada
nata y recubierto
de chocolate.



PROFITEROLES VASCHETTA BIANCO

IT
Bigné farciti con
morbida panna al cacao
e ricoperti di salsa
al cioccolato bianco

EN
Cream puffs with
chocolate custard filling,
covered with
white chocolate sauce

DE
Windbeutel
mit zarter Sahnefüllung
und weißem
Schokoguss

FR
Choux à la crème
nappés d'une
sauce au chocolat
blanc

SP
Profiterol relleno
de delicada
nata y recubierto
de chocolate blanco

CODICE code [1PD1038]

PESO weight [1200 g]



PROFITEROLES VASCHETTA SCURO

CODICE code [1PD1032]

PESO weight [1200 g]

IT
Bigné farciti
con morbida panna
e ricoperti di salsa
al cioccolato.

EN
Cream puffs
covered
with chocolate
sauce.

DE
Windbeutel
mit zarter
Sahnefüllung
und Schokoguss.

FR
Choux
à la crème nappés
d'une sauce
au chocolat noir.

SP
Profiterol
relleno de delicada
nata y recubierto
de chocolate.

MARTINUCCI
CAKE IN ITALY

WWW.MARTINUCCI1950.COM

Azienda certificata



Certified Companies

Lista prodotti
Products list

Trancio tiramisù savoiardi

Trancio millefoglie

Trancio meringata

Trancio tartufata scura

❄️ **-18°C** per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 3-4_h

+4°C 24-36_h

TRANCI

RECTANGULAR CAKES





TRANCIO TIRAMISÙ SAVOIARDI

CODICE code [1PT1058]

PESO weight [1200 g]

IT
Crema mascarpone su una base di pan di Spagna, ricoperta da savoiardi inzuppati al caffè e decorata con uno strato di crema mascarpone spolverata di cacao.

EN
Mascarpone cream on a layer of sponge cake, covered with coffee-soaked ladyfingers and garnished with mascarpone cream and cocoa powder.

DE
Mascarponecreme auf einem Biskuitboden, mit einer Schicht in Mokka getränkten Löffelbiskuits und einer Verzierung aus Kakao bestäubter Mascarponecreme.

FR
Crème au mascarpone sur une couche de génoise, recouverte avec des boudoirs trempés dans du café et décorée avec de la crème au mascarpone et du cacao.

SP
Crema de mascarpone sobre una base de bizchoco, recubierta con galletas savoiardi empapadas de café y decoradas con una capa de crema de mascarpone, espolvoreada de cacao.



TRANCIO MILLE FOGLIE

IT
Strati di pasta sfoglia
con crema pasticcera,
decorati con
zucchero a velo.

EN
Puff pastry with a custard
filling and garnished
with icing
sugar.

DE
Mit Patisserie Creme
gefüllter Blätterteig,
bestäubt mit
Puderzucker.

FR
Pâte feuilletée avec
de la crème pâtissière
et décorée avec
du sucre glace.

SP
Láminas de hojaldre
reellenos con crema
pastelera y decorado
con azúcar glas.

CODICE code [1PT1020]

PESO weight [1300 g]

❄️ → 💧 5-10 min



TRANCIO MERINGATA

CODICE code [1PT1060]

PESO weight [1000 g]

IT Due strati di meringa e semifreddo alla crema pasticciera il tutto coperto da granelli di meringa.

EN Two layers of meringue and semifreddo with custard cream, covered by grains of meringue.

DE Zwei Baiser Schichtengefüllt mit halbfrorener Patisserie Creme und mit Baiserstreusel bedeckt.

FR Deux couches de meringue et crème semifreddo, toutes couvertes par des grains de meringue.

SP Dos capas de merengue y crema de postre helado, todorecubierto de merengue granulado.



TRANCIO TARTUFATA SCURA

IT
Pan di spagna al cioccolato inzuppato con bagna al cioccolato, crema e panna chantilly alla gianduia e alla vaniglia, ricoperta con selva di cioccolato e decorata con zucchero a velo.

EN
Chocolate sponge cake dipped in chocolate sauce, with a custard, gianduia and vanilla cream filling, covered with chocolates flakes and icing sugar.

DE
In Schokosoße getränkter Biskuitteig, mit Patisserie Creme, Chantilly-Sahne mit Nougat und Vanillegeschmack gefüllt, und mit Schokoglasur und Puderzucker verziert.

FR
Génoise trempée dans du chocolat, fourrée à la crème pâtissière et à la crème chantilly au gianduia et vanille, décorée avec des flocons de chocolat et du sucre glace.

SP
Bizcocho de chocolate empapado de chocolate, crema y nata al chocolate gianduia, recubierta con láminas de chocolate y decorada con azúcar en polvo.

CODICE code [1PT1025]

PESO weight [1200 g]

Lista prodotti
Products list

Tartufo nero

Tartufo bianco

Tartufo limoncello

Tartufo pistacchio

Variegato amarena

Sorbetto al limone

Frutto cocco

Frutto limone

Variegato cheesecake

Variegato cioccolato

Variegato pistacchio e mandorle

Spumone tradizionale

Spumone nocciola e pistacchio

❄️ -18°C per 24 mesi
for 24 months

❄️ → 💧 5 min

MONOPORZIONI GELATO

SINGLE PORTIONS OF ICE CREAM



TARTUFO NERO

CODICE code [1GBM001]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

IT
Gelato al cioccolato
e zabaione con topping
al cioccolato avvolto con
cacao e granella
di nocciole.

EN
Zabaglione and
chocolate ice cream with
chocolate
topping, cocoa
and hazelnuts.

DE
Zabaglione und
Schokoladeneis mit
Schokoladenglasur, umhüllt
mit Kakao und
Haselnüssen.

FR
Crème glacée au
chocolat et sabayon
nappée de sauce au
chocolat et recouverte de
cacao et de noisettes.

SP
Helado de chocolate
y de zabaione con topping
de chocolate envuelto
con cacao y avellanas
granuladas.



TARTUFO BIANCO

IT
Gelato al caffè e zabaione
con topping al caffè
avvolto in una granella
di meringa.

EN
Coffee and zabaglione
ice cream with coffee
topping and chopped
meringue.

DE
Kaffee- und Eierliköreis
mit Kaffeegeschmack und
mit Baiser Stücken
umhüllt.

FR
Crème glacée au café et sa-
bayon nappée de café
et de morceaux
de meringue.

SP
Helado de café y
zabaione con topping
de café envuelto en
merengue granulado.

CODICE code [1GBM002]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]



TARTUFO LIMONCELLO

CODICE code [1GBM003]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

IT
Gelato al limone con
cuore topping al limoncello
e ricoperto con
granella di meringa.

EN
Lemon ice cream
with lemon topping
and chopped
lemon meringue.

DE
Limoneneis mit
einer Füllung aus
Limonencreme, mit
Zitronenbaiser umhüllt.

FR
Crème glacée au citron
nappée de Limoncello
et de morceaux
de meringue.

SP
Limón helado con
topping al limoncello
y recubierto con
merengue granulado.



TARTUFO PISTACCHIO

IT
Gelato al pistacchio
e mandorla con topping al
pistacchio avvolto in granella
di pistacchio.

EN
Pistachio ice cream and
almonds with pistachio
topping, all wrapped in
pistachio grains.

DE
Pistazien- Mandeleis
mit Pistazien Topping
und mit Pistazienstreusel
umhüllt.

FR
Crème glacée à la pistache et
amande avec de la sauce à la
pistache enveloppé dans les
pistaches hachées.

SP
Helado de pistacho
y almendra con salsa
de pistacho envuelto en
pistachos picados.

CODICE code [1GBM004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [100 g]



VARIEGATO AMARENA

CODICE code [1GBM501]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [95 g]

IT
Morbido gelato alla
panna variegato
all'amarena e decorato
con amarene.

EN
Soft ice cream with
black cherry topping
and garnished
with black cherries.

DE
Sahneis mit
Amarenakirschen
Geschmack und mit
Kirschen verziert.

FR
Crème glacée nappée
de sauce de cerise
noire et décoré
de cerises noires.

SP
Suave helado de
nata de sabor de guindas
y decorado
con guindas.



SORBETTO AL LIMONE

IT
Morbido sorbetto
al limone variegato
al limoncello.

EN
Soft lemon sorbet
with limoncello
topping.

DE
Softes Zitronensorbet
mit Limoncello
Geschmack.

FR
Sorbet au citron
avec de la sauce
au limoncello.

SP
Sorbete
de limón
al limoncello.

CODICE code [1GBM503]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [95 g]



FRUTTO COCCO

CODICE code [1GBM204]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

IT
Gelato al cocco
nel suo
guscio naturale.

EN
Coconut ice cream
served in a real
coconut shell.

DE
Kokos Eis in seiner
natürlichen Schale
aufgetischt.

FR
Crème glacée
au coco servie
dans une noix de coco.

SP
Helado de coco
en su corteza
natural.



FRUTTO LIMONE

IT
Delicato sorbetto
al limone nel suo guscio
naturale.

EN
Delicate lemon
sorbet served in
a real lemon shell.

DE
Delikates Zitronensorbet
in ihrer natürlichen
Schale aufgetischt.

FR
Citron givré au
sorbet de
citron.

SP
Sorbete de limón
en su corteza
natural.

CODICE code [1GBM201]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]



SPUMONE TRADIZIONALE

CODICE code [1GBM302]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [180 g]

Ogni prodotto è composto da due porzioni | Each product is composed by two portions

IT
Gustosissimo gelato alla
nocciola, cioccolato e zabaglio-
ne farcito con pan di spagna
bagnato e granella di nocciola.

EN
Delicious hazelnut,
chocolate and zabaglione ice
cream with sponge cake and
chopped hazelnuts.

DE
Köstliches Haselnuss-Schokola-
de-Eierpunscheis,
gefüllt mit Sahne und
gehackten Haselnüssen.

FR
Crème glacée aux noisettes,
au chocolat et au sabayon avec
des morceaux de génoise et
des noisettes broyées.

SP
Delicioso helado de avellana,
chocolate y zabaione relleno de
bizcocho empapado y
avellanas granuladas.



SPUMONE NOCCIOLA E PISTACCHIO

IT
Gustosissimo gelato alla nocciola, crema e pistacchio farcito con pan di spagna bagnato e granella di pistacchio.

EN
Delicious hazelnut, custard and pistachio ice cream with sponge cake and chopped pistachio.

DE
Delikates Haselnuss-Sahne-Pistazieneis mit einem Biskuitteig und mit Pistazienstücken garniert.

FR
Goûteux glace aux noisettes, crème pâtissière et pistache, fourré de génoise trempée et grains de pistache.

SP
Helado de avellana, crema y pistacho relleno de bizcocho empapado y pistachos granulados.

CODICE code [1GBM303]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [180 g]

Ogni prodotto è composto da due porzioni/Each product is composed by two portions



VARIEGATO CHEESCAKE



IT
Morbido gelato al mascarpone variegato con topping ai frutti di bosco su una base di pasta frolla

EN
Soft ice cream with Mascarpone and soft fruits topping on short pastry

DE
Zartes Mascarponeeismit Waldbeeren Topping auf Mürbteigboden

FR
crème glacée au mascarpone nappé avec sauce de baies sauvages sur pâte sablée

SP
Helado de mascarpone suave con relleno variada con frutas del bosque en masa quebrada

CODICE code [1GBV001]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [06]

PESO weight [100 g]



VARIEGATO CIOCCOLATO



IT
Morbido gelato al cioccolato variegato con topping al cioccolato

EN
Soft chocolate ice cream with chocolate topping

DE
Zartes Schokoladeneis mit Schokoladenglasur

FR
Crème glacée au chocolat nappé de chocolat

SP
Helado de chocolate con topping de chocolate

CODICE code [1GBV003]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [06]

PESO weight [100 g]



VARIEGATO PISTACCHIO E MANDORLE



IT
Morbido gelato al pistacchio e mandorla

EN
Pistachio and almond ice cream

DE
Pistazien-Mandeiscreme

FR
Crème glacée à la pistache et aux amandes

SP
Helado de pistacho y almendras

CODICE code [1GBV002]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [06]

PESO weight [100 g]



Maestri Pasticceri dal 1950

Martinucci s.r.l.

Zona Industriale - 73040 Specchia (Le) - Italy
Tel. +39 (0) 833 539 566 - Fax +39 (0) 833 535 483
commerciale@martinucci1950.com

+39 (0) 833 539 566

www.martinucci1950.com

