

DOLCI GESTI GENTILI



TRE MARIE
ANTICA MARCA

FORNO
d'ASOLO

SAMMONTANA
GELATI ALL'ITALIANA

bindi
1946

MAESTRI DEL DESSERT®



GELPAT
PÂTISSERIES DE TRADITION



Au XIX^e siècle, les premières pâtisseries modernes naissent à Milan.

1896

La signature **Tre Marie** naît sur le Corso Vittorio Emanuele.



La maison est reconnue pour sa qualité et son hospitalité élégante. Sa spécialité : le panettone.

1946

Naissance gelato **Sammontana**



La glace Sammontana voit le jour L'histoire de Sammontana commence à Empoli. Romeo Bagnoli, père de six enfants, achète la laiterie Sammontana, du nom de la ferme qui lui fournit le lait, afin de pourvoir aux besoins de sa famille. Son fils, Renzo Bagnoli, transforme la laiterie en un bar-glacier. C'est ainsi que débute la production de la glace Sammontana.

Deux égalités nées la même année, aujourd'hui réunies

Bindi Dessert

L'histoire débute avec Attilio Bindi, restaurateur toscan et fondateur de l'entreprise. Il s'installe à Milan avec sa famille et, en 1946, accompagné de ses deux fils, Romano et Rino, ouvre une petite pâtisserie en via Larga, l'une des rues historiques de Milan. Il donne alors naissance à une nouvelle conception du dessert.



Barattolo en fer-blanc

Renzo et son frère Sergio inventent la première boîte en fer-blanc pour vendre des glaces dans des bars au-delà d'Empoli. Format : 6 litres



Naissance de Gelpat

1976



Une passion pour tout ce qui compte : le goût, la texture et l'apparence. Située à Saint-Auvent, l'entreprise produit depuis 1976 des pâtisseries haut de gamme à base de pâte à choux, dans le respect d'un savoir-faire artisanal.

1985

Naissance de Forno d'Asolo



L'histoire commence dans les collines d'Asolo. En 1985, les frères Fabio et Paolo Gallina concrétisent leur idée : distribuer les croissants surgelés produits par Forno d'Asolo dans toute l'Italie afin de faire découvrir aux consommateurs la fraîcheur et la fragrance du tout juste cuit, grâce à la cuisson quotidienne.

2024

Le groupe Sammontana et FdA s'unissent pour

Le groupe Sammontana et FdA s'unissent pour débiter un nouveau chapitre de leur histoire et créer un grand groupe, unis par les mêmes valeurs et la même vision de l'avenir.

**SAMMONTANA
ITALIA**

SAMMONTANA ITALIA

Sammontana Italia est née de l'excellence de la pâtisserie, des produits de boulangerie surgelés et de la glace à l'italienne, afin de faire découvrir au monde le meilleur de notre savoir-faire alimentaire.

CE QUE NOUS FAISONS

Nous rendons chaque moment de la journée plus joyeux, *avec un Sourire*



PAUSES DE QUALITÉ

Nous accompagnons avec le sourire chaque moment de la journée, sucré ou salé, avec une offre variée incluant également des options véganes.



GELATO À L'ITALIENNE

Nous signons avec le sourire la vrai gelato à l'italienne



POUR TERMINER EN DOUCEUR

Nous prolongeons avec le sourire la douceur de la fin du repas



NOUS SOMMES SAMMONTANA ITALIA SOCIETÀ BENEFIT

Notre entreprise a vu le jour et s'est construite sur la ténacité et la passion de celles et ceux qui ont cru en la possibilité de transformer leur vie et d'ouvrir la voie à un avenir meilleur.

Nous sommes conscients du **rôle que nous avons envers les générations d'aujourd'hui et celles de demain**: c'est pourquoi nous nous engageons à relever les grands défis d'aujourd'hui, afin de laisser aux générations de demain une planète encore capable d'accueillir des projets et des rêves.

Construire **le meilleur de demain** implique de s'engager dès aujourd'hui à créer de la valeur pour les communautés, les individus, l'environnement et les territoires avec lesquels nous interagissons chaque jour.

Depuis longtemps, nous concevons et réalisons nos activités et produits dans le respect de la durabilité, afin de préparer un avenir prospère pour les nouvelles générations, avec le sourire.

Le chemin parcouru qui, à travers différentes expériences, a réuni de nombreuses histoires entrepreneuriales - toutes guidées par la même vision de qualité et d'avenir - nous unit aujourd'hui au sein d'une nouvelle réalité:

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

un grand groupe, une **forme sociétaire qui consolide notre modèle d'entreprise éthique, responsable et transparente** et qui représente en même temps le début de notre projet pour le futur.

Nous travaillons ensemble pour transmettre aux générations futures ce que nous avons reçu de celles qui nous ont précédés.

Alessandra Angelon
Amministratore Delegato
SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT



À COMPTER DE JANVIER 2026, TOUTES NOS MARQUES APPARTIENNENT À SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

QU'EST-CE QU'UNE SOCIETÀ BENEFIT?

Il s'agit d'une forme juridique d'entreprise introduite en Italie en janvier 2016 (premier pays en Europe).

C'est un modèle qui impose d'inscrire dans ses Statuts, en plus des objectifs commerciaux, des objectifs de bénéfice commun, avec l'ambition de créer de la valeur pour la Communauté, les Individus, l'Environnement et les Territoires, de manière responsable, durable et transparente.

COMMENT DEVIENT-ON SOCIETÀ BENEFIT?

En modifiant la forme juridique et les Statuts de l'entreprise afin d'y faire apparaître les engagements à conduire les activités selon un modèle responsable, éthique et transparent.

QUE SIGNIFIE ÊTRE UNE SOCIETÀ BENEFIT?

Cela signifie s'engager concrètement à avoir un impact positif sur la Société et sur la Planète. Les Società Benefit sont tenues de rédiger chaque année un rapport d'impact qui présente les progrès réalisés par rapport aux objectifs spécifiques inscrits dans les Statuts, et qui décrit à la fois les actions menées et les plans, ainsi que les engagements pour l'avenir.

POURQUOI AVONS-NOUS CHOISI D'ÊTRE UNE SOCIETÀ BENEFIT?

Parce que nous pensons que notre rôle, en tant qu'entreprise, doit être non seulement économique, mais aussi et surtout social.

NOTRE ENGAGEMENT

En tant que Società Benefit, Sammontana Italia se donne pour objectif de fonctionner avec profit, tout en poursuivant des finalités de bénéfice pour la société, et d'agir de manière responsable, durable et transparente envers les individus, le territoire, l'environnement et l'ensemble des parties prenantes.

Assurer un avenir à l'entreprise ne peut évidemment pas se faire sans durabilité économique, mais celle-ci est vaine si elle n'est pas soutenue par la durabilité environnementale et sociale.

Être une Società Benefit est un chemin fait d'engagements quotidiens. L'effort de Sammontana Italia n'est qu'une partie d'un tout qui, pour être efficace et produire des résultats tangibles, nécessite le soutien et la collaboration de chacun, en ayant conscience que l'impact positif ne se construit qu'ensemble.





Depuis sa création à la fin du XIX siècle,
la marque Tre Marie incarne le meilleur de la croissanterie
et de la viennoiserie italienne.

Connue pour son légendaire panettone, la marque a révolutionné le marché
dans les années 1970 avec le premier croissant surgelé, établissant ainsi de
nouveaux standards de qualité et de plaisir. Animée par une grande passion
pour les méthodes de production traditionnelles,
associée à une innovation constante, Tre Marie propose non seulement des
spécialités classiques, mais aussi de nouvelles expériences gustatives.

Tre Marie est une marque qui fait vivre la tradition, crée l'innovation et promet
toujours un plaisir d'exception.



Depuis 5 générations la maison Forno D'Asolo, installée près de collines de
Asolo, donne vie à des créations sucrées et salées ainsi qu'à des produits de
boulangerie et pâtisserie surgelés, avec une seule et grande mission :
offrir à ses clients la meilleure qualité en sélectionnant
des matières premières sélectionnées et certifiées.

C'est ainsi que Forno D'Asolo est devenu un spécialiste particulièrement
apprécié dans le food service, en Italie et dans le monde entier.





AVEC UN SOURIRE VERS LE MONDE

C'est une histoire qui séduit les Italiens depuis plus de 70 ans.

Sammontana est l'une des marques de gelato italiennes les plus connues et incarne la plus haute qualité ainsi qu'un goût authentique. L'entreprise utilise des ingrédients soigneusement sélectionnés pour créer des recettes de gelato onctueuses et savoureuses, avec toute la finesse typiquement italienne.

Grâce à des formules traditionnelles et à des techniques de production modernes, Sammontana offre une expérience gustative d'excellence.



MAESTRI DEL DESSERT®

L'histoire de la maison Bindi commence en 1946 avec Attilio Bindi qui s'installe à Milan et ouvre une petite pâtisserie dans une rue historique du centre-ville, à quelques pas du Duomo. Attilio marque le début d'un nouveau concept de service auprès des restaurateurs en livrant ses produits avec son vélo. Aujourd'hui, Bindi est la plus grande pâtisserie d'Italie et une référence sur le marché de la restauration, symbole de l'art pâtissier des maîtres du dessert.

Une équipe de pâtissiers passionnés crée des desserts surgelés alliant innovation et tradition, toujours avec un soin particulier du détail, pour offrir des produits d'excellence. Reconnue dans plus de 40 pays à travers le monde, de l'Europe aux États-Unis et jusqu'en Asie, Bindi incarne l'excellence de la pâtisserie surgelée pour la gastronomie.

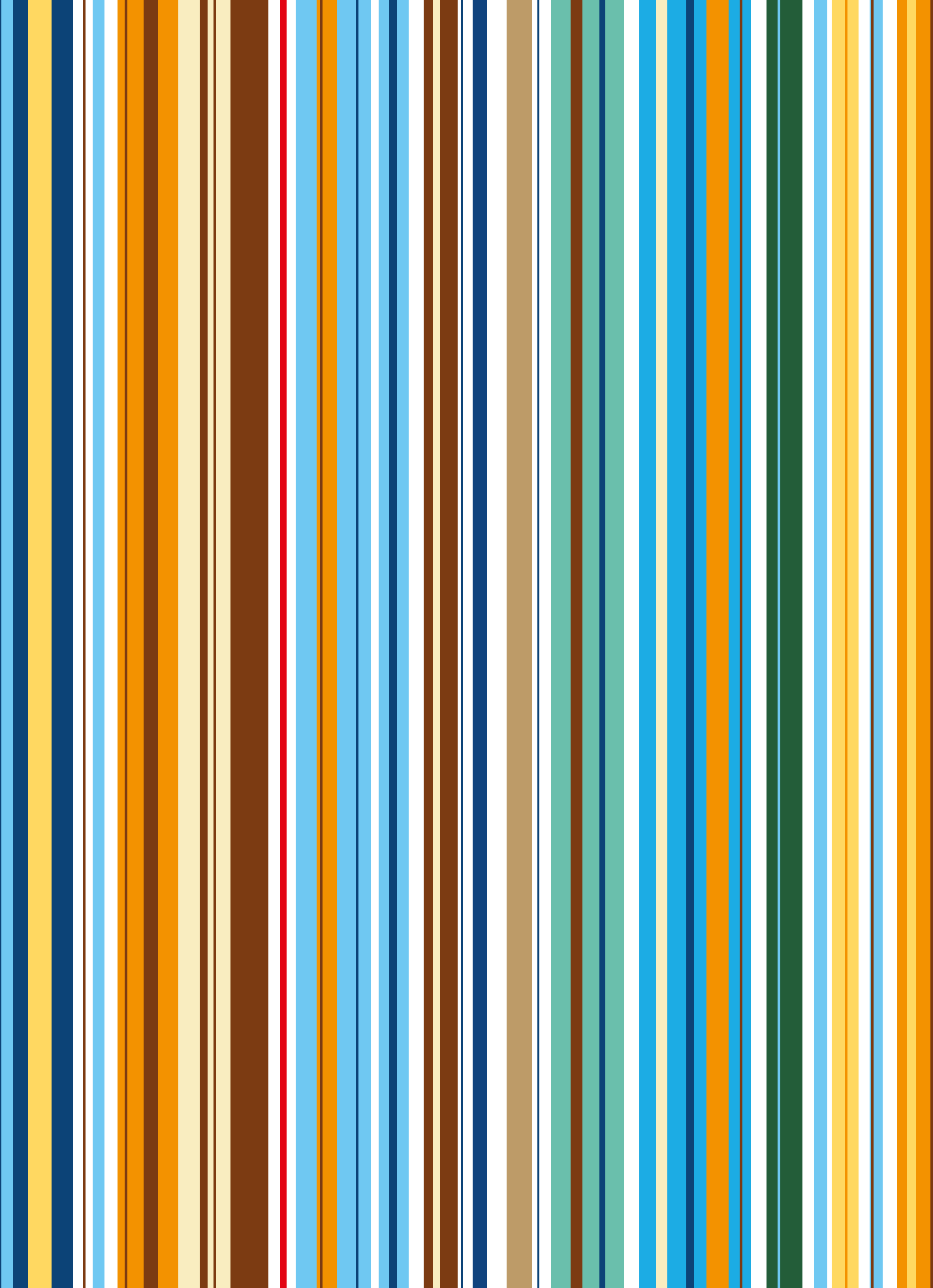




Depuis 1976, Gelpat, situé dans le village français de Saint-Auvent, est spécialisée dans la réalisation artisanale de produits de pâtisserie surgelés de haute qualité, tels que des éclairs, des religieuses et d'autres délices à base de pâte à choux.

Au fil du temps, la maison est devenue une référence pour les professionnels cherchant à offrir la meilleure qualité à leurs clients, bien au-delà des frontières françaises.

Gelpat poursuit un objectif ambitieux : fournir les meilleurs produits de pâtisserie aux professionnels exigeants du monde entier.



14

**Boulangerie
et viennoiserie
sucrées**



30

**Snacking
salé**



40

**Pâte
à choux**



50

**Tarte et
entremets**



66

**Desserts
individuels**



82

**Desserts
semifreddo**



96

**Gelato:
nos bacs**














104

**Gelato
à emporter**



Légende:

-  Poids/UC
-  UC/colis
-  Portions
-  Diamètre
-  Dimensions
-  Décongélation
-  Temps de cuisson
-  Degrés de cuisson
-  Four microondes
-  Prêt à consommer
-  À frire

Boulangerie et viennoiserie sucrées



Boulangerie et viennoiserie sucrées



6004
3chic Abricot

🕒 90 g 📦 50 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 170/180°C



6006
3chic noisette cacao

🕒 90 g 📦 50 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 170/180°C



6132
3chic céréales mûre

🕒 90 g 📦 50 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 170/180°C



6133
3chic caramel salé

🕒 90 g 📦 50 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 170/180°C



6318
3chic citrons de Sicile

🕒 90 g 📦 50 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 170/180°C



6041
Chausson noisette cacao

🕒 90 g 📦 50 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 170/180°C

Boulangerie et viennoiserie sucrées



6415
Rodrigo pistache

🕒 95 g 📦 50 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 170/180°C



6317
Brioche au sucre

🕒 50 g 📦 50 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 170/175°C



6874
Prezioso tiramisu

🕒 80 g 📦 50 UC/colis ⌚ 18 min 🌡️ 180°C



6039
Rodrigo fruits de bois

🕒 95 g 📦 50 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 170/180°C



6038
Rodrigo noisette cacao

🕒 95 g 📦 50 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 170/180°C



6463
Tresse pécan

🕒 98 g 📦 60 UC/colis ⌚ 18 min 🌡️ 190°C



1644 / 1647
Maritzo
Brioche légère farcie à la crème fouettée.

🕒 50/90 g 📦 12/15 UC/colis 🌡️ +4°C

Boulangerie et viennoiserie sucrées



3032068
Beignet à l'abricot

60 g 48 UC/colis +4°C



3032070
Beignet à la crème

60 g 48 UC/colis +4°C



3032077
Beignet nature

50 g 48 UC/colis +4°C



3032209
Beignet au beurre nature

50 g 48 UC/colis +4°C



3032069
Beignet farci au chocolat noisettes

60 g 48 UC/colis +4°C



3032575
Beignet farci à la pistache

60 g 24 UC/colis +4°C



3032076
Mini beignet nature

15 g 175 UC/colis +4°C



3032074
Mini beignet crème

25 g 95 UC/colis +4°C

Boulangerie et viennoiserie sucrées



3302123
Beignet red velvet

65 g 24 UC/colis +4°C



3032073
Mini beignet au chocolat noisettes

25 g 95 UC/colis +4°C



3032120/ 3032062
Beignets 'petits cœurs' noisette/crème de lait

25 g 95 UC/colis +4°C



3032873
Beignet cannolo à la crème

80 g 20 UC/colis +4°C



3212627
Ciambellone marbré

Génoise moelleuse au Yaourt et Cacao, pré-découpé en 16 portions.

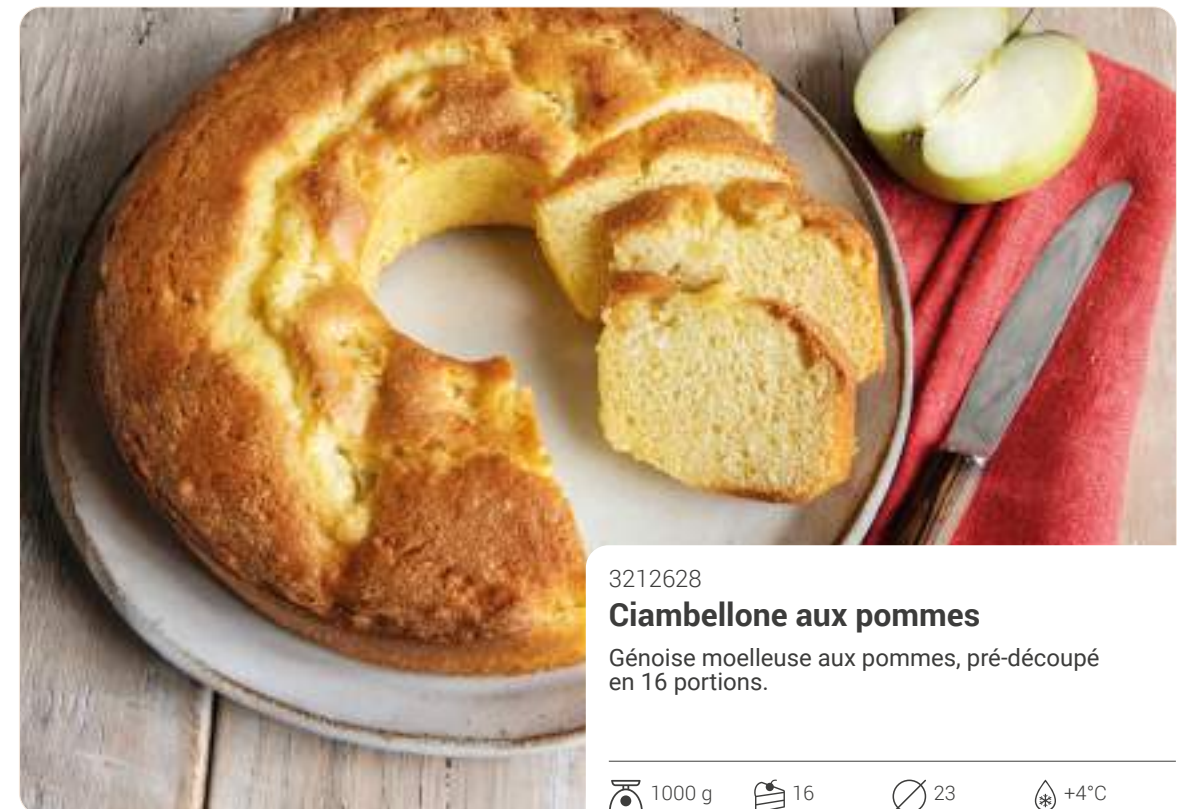
1000 g 16 23 +4°C



3212629
Ciambellone yaourt fruits rouges

Génoise moelleuse au yaourt et aux fruits rouges, pré-découpé en 16 portions.

1000 g 16 23 +4°C



3212628
Ciambellone aux pommes

Génoise moelleuse aux pommes, pré-découpé en 16 portions.

1000 g 16 23 +4°C

Boulangerie et viennoiserie sucrées



3012978

Mini sfogliatella

Pâte feuilletée fourrée de crème à la ricotta et oranges confites.

⚖️ 35 g 📦 6kg UC/colis 🕒 25-30 min 🌡️ 180 / 190°C



5529

Banana bread

Gâteau moelleux type cake. Pâte à base de purée de banane, œufs, noix, amandes et pépites de chocolat.

⚖️ 1000 g 📦 12 ⏳ 8-10 h



1682

Gâteau moelleux au chocolat 'Caprese'

Pâte moelleuse au chocolat, parsemée d'éclats d'amandes.

⚖️ 950 g 📦 12 🌡️ +4°C



2646

Tarte aux noix

Pâte moelleuse aux noix, garnie de crème aux noix et décorée de cerneaux de noix.

⚖️ 1200 g 📦 12 🕒 26±1 🌡️ +4°C



2621

Gâteau moelleux à la carotte

Pâte moelleuse à base de carottes, saupoudrée de sucre glace.

⚖️ 1000 g 📦 12 🌡️ +4°C



5502

Tarte aux pommes

Pâte brisée garnie de morceaux de pommes.

⚖️ 1300 g 📦 14 🕒 27 🌡️ +4°C



3212273

Crostata aux abricots

Pâte brisée, confiture d'abricots.

⚖️ 900 g 📦 12 🕒 27 🌡️ +4°C



2747

Crostata aux myrtilles à base de farine complète

Pâte brisée multicéréales, confiture de sureau et framboise.

⚖️ 1000 g 🕒 27 🌡️ +4°C



3013398
Croissant vegan elixir goyave

🕒 80 g 📦 45 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 175°C



3013292
Croissant vegan elixir fruits rouges et goji

🕒 80 g 📦 45 UC/colis ⌚ 20-22 min 🌡️ 170°C



3013291
Croissant vegan elixir nature

🕒 65 g 📦 45 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 175°C



3012986
Croissant vegan abricot

🕒 80 g 📦 45 UC/colis ⌚ 20-22 min 🌡️ 170°C



3012643
Croissant vegan crème de noisette

🕒 80 g 📦 45 UC/colis ⌚ 20-22 min 🌡️ 170°C

Vegan



3012988
Croissant vegan sureau et framboise

🕒 80 g 📦 45 UC/colis ⌚ 20-22 min 🌡️ 170°C



3012987
Croissant vegan charbon

🕒 65 g 📦 45 UC/colis ⌚ 20-25 min 🌡️ 170°C



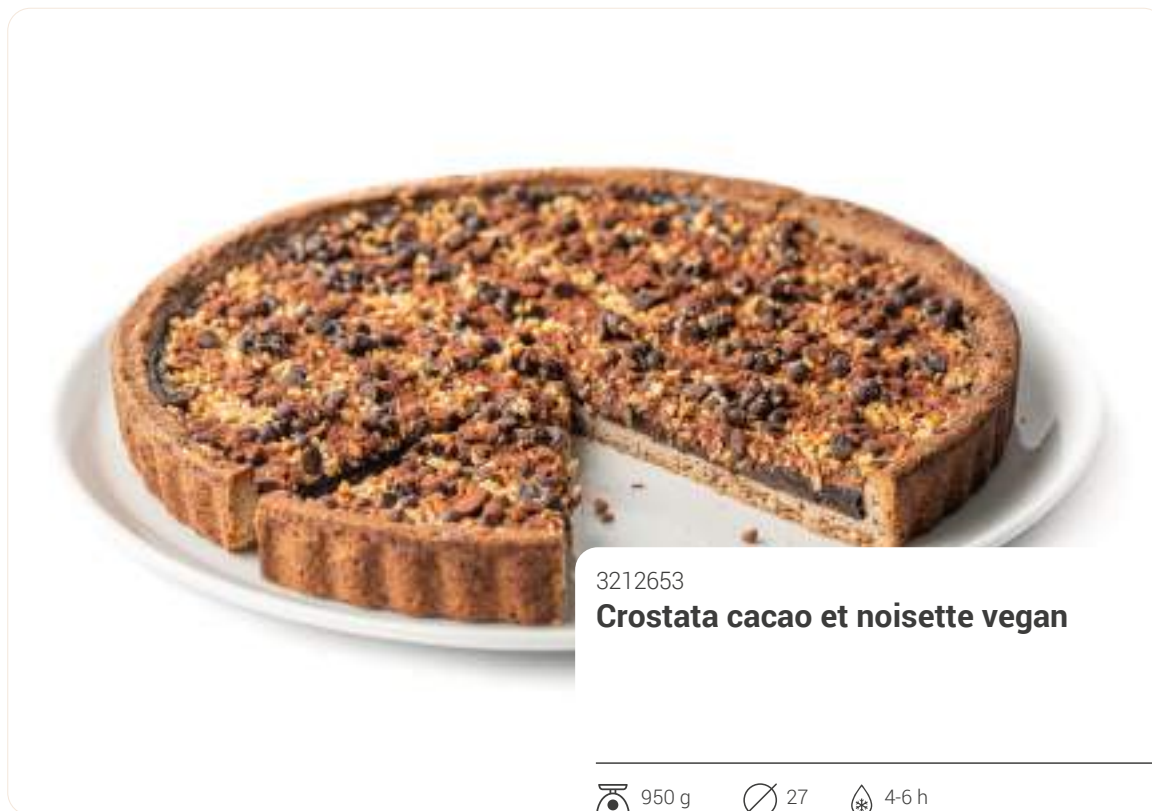
3212286
Crostata sureau et framboise vegan

🕒 900 g 🗑️ 27 🌡️ 2-4 h



3212337
Crostata groseille et grenade vegan

🕒 900 g 🗑️ 27 🌡️ 2-4 h



3212653
Crostata cacao et noisette vegan

🕒 950 g 🗑️ 27 🌡️ 4-6 h



3212294
Crostata citron et gingembre végane

🕒 900 g 📦 12 🗑️ 27 🌡️ +4°C



3212286
Crostata sureau et framboise végane

🕒 900 g 📦 12 🗑️ 27 🌡️ +4°C

Snacking salé



Snacking salé



3102547

Focaccia céréales végane

Focaccia aux farines complètes et aux graines, préparé avec de l'huile végétale.

3102546

Focaccia végane aux légumes

Focaccia végane aux légumes grillés.

625 g 5 UC/colis 30x40 5 min 220°C

950 g 5 UC/colis 30x40 5 min 220°C



3102493

Focaccia tomates cerise et origan

Pain aux tomates cerises, à l'huile d'olive et à l'origan.



3102492

Focaccia aux olives

Focaccia aux olives et à l'huile d'olive.

850 g 5 UC/colis 30x40 5 min 220°C 850 g 5 UC/colis 30x40 5 min 220°C



3102494

Focaccia à l'huile d'olive

Pain blanc à l'huile d'olive.



3102491

Focaccia stracchino

Focaccia au fromage stracchino.

600 g 5 UC/colis 30x40 5 min 220°C

850 g 5 UC/colis 30x40 5 min 220°C



3402319

Focaccia aux pommes de terre et romarin

Focaccia à l'huile d'olive, aux flocons de pomme de terre et au romarin.



3402318

Focaccia aux oignons

Focaccia aux oignons et à l'huile d'olive.

750 g 5 UC/colis 30x40 5 min 170-180°C 800 g 5 UC/colis 30x40 5-6 min 170-180°C

Snacking salé



3102442

Focaccia mignon aux olives

Pain blanc aux olives géantes et à l'huile d'olive.

50 g 50 UC/colis 9 4 min 200°C



3102443

Focaccia mignon tomate au four

Pain blanc avec tomate au four et à l'huile d'olive.

50 g 50 UC/colis 9 9-10 min 180°C



1500

Focaccia roquette

Pâte à pizza garnie de mozzarella et roquette.

360 g 12 UC/colis 22 10 min 200°C



1829

Focaccia jambon et fromage edamer

Pâte à pizza garnie de jambon cuit et de fromage edamer.

360 g 12 UC/colis 22 10 min 200°C



1141

Focaccia caprese

Pâte à pizza garnie de tomate, mozzarella et olives.

360 g 12 UC/colis 22 10 min 200°C



1519

Focaccia speck et brie

Pâte à pizza garnie de speck et fromage brie.

360 g 12 UC/colis 22 10 min 200°C



1003

Calzone tomate et mozzarella

Pâte à pizza farcie de tomate et mozzarella.

120 g 10 UC/colis 7 min 250°C



3102303

Sorrentina aux légumes

Pâte à pizza farcie de mozzarella et légumes grillés (courgettes, aubergines et poivrons jaunes et rouges).

140 g 16 UC/colis 26x5 15 min 190°C

Snacking salé



3112412
Focaccia tomates olives barese
Focaccia ronde et moelleuse, farcie avec tomate, olives noires et origan.

🕒 130 g 📦 18 UC/colis 🚫 12,5 ⌚ 5 min 🌡️ 180°C



3102143
Pizza margherita mignon

🕒 25 g 📦 100 UC/colis 🚫 7 ⌚ 5 min 🌡️ 180°C



6255
Friand tomate mozzarella
Pâte feuilletée garnie avec tomate et mozzarella.

🕒 90 g 📦 50 UC/colis ⌚ 20 min 🌡️ 200°C



3112041
Quiche jambon, fromage, tomate

🕒 1200 g 📦 2 UC/colis 🚫 28 ⌚ 28 min 🌡️ 200°C



3112039
Quiche épinards et ricotta

🕒 700 g 📦 6 UC/colis 🚫 22 ⌚ 25 min 🌡️ 200°C



3102281
Panzerottino mozzarella et tomate
Mini chaussons frits farcis à la mozzarella et à la tomate.

🕒 ±28 g 📦 ±70 UC/colis ⌚ 5 min 🌡️ 220°C



3102282
Panzerottini mozzarella et jambon cuit
Mini chaussons frits farcis à la mozzarella et au jambon cuit.

🕒 ±28 g 📦 ±70 UC/colis ⌚ 5 min 🌡️ 220°C

Snacking salé



3132174

Croquettes à la mozzarella mini

Mini croquettes de pommes de terre farcies à la mozzarella.

🕒 25 g 📦 200 UC/colis ⌚ 10 min 🌡️ 180°C 📺 800W 3 min



3132020

Arancini

Arancini à la sauce tomate, farce à la viande, petits pois et mozzarella.

🕒 125 g 📦 40 UC/colis ⌚ 20 min 🌡️ 200°C 📺 800W 7 min



3132071

Mozzarelline panées

Billes de mozzarella panées.

🕒 2,5 kg 🌡️ 5 min 🍷 5 min



3132021

Mini arancini

Mini arancini à la sauce tomate, farce à la viande, petits pois et mozzarella.

🕒 25 g 📦 200 UC/colis ⌚ 10 min 🌡️ 200°C 📺 800W 3 min



3132173

Croquettes à la mozzarella

Croquettes de pommes de terre farcies à la mozzarella.

🕒 125 g 📦 100 UC/colis ⌚ 10 min 🌡️ 200°C 📺 800W 3 min



3132074

Olive ascolane

Olives vertes farcies de viandes mixtes.

🕒 18 g 📦 55 UC/colis ⌚ 12 min 🌡️ 210°C 📺 800W 2-3 min



3112051

Croissants salés

Croissant salé.

🕒 58 g 📦 60 UC/colis ⌚ 20 min 🌡️ 180°C

Pâte à choux



Pâte à chou



1411
Éclair chocolat

Pâte à chou garnie d'une crème pâtissière aromatisée au chocolat, fondant déposé sur le chou.

75 g 14 UC/colis +4°C



1415
Éclair café

Pâte à chou garnie d'une crème pâtissière aromatisée au café, fondant déposé sur le chou.

75 g 14 UC/colis +4°C



1796
Éclair myrtille

Pâte à chou garnie d'une crème pâtissière aromatisée à la myrtille, fondant déposé sur le chou.

75 g 14 UC/colis +4°C



1792
Éclair cassis

Pâte à chou garnie d'une crème pâtissière aromatisée au cassis, fondant déposé sur le chou.

75 g 14 UC/colis +4°C



1421
Éclair vanille

Pâte à chou garnie d'une crème pâtissière aromatisée à la vanille, fondant déposé sur le chou.

75 g 14 UC/colis +4°C



1790
Éclair pistache

Pâte à chou garnie d'une crème pâtissière aromatisée à la pistache, fondant déposé sur le chou.

75 g 14 UC/colis +4°C



1789
Éclair framboise

Pâte à chou garnie d'une crème pâtissière aromatisée à la framboise, fondant déposé sur le chou.

75 g 14 UC/colis +4°C



1434
Éclair mangue passion

Pâte à chou garnie d'une crème pâtissière aromatisée à la mangue et fruits de la passion, fondant déposé sur le chou.

75 g 14 UC/colis +4°C

Pâte à chou



1436

Relieuse chocolat

Deux choux garnis d'une crème patissière aromatisée au chocolat, fondant sur le chou.

100 g 13 UC/colis +4°C



1437

Relieuse café

Deux choux garnis d'une crème patissière aromatisée au café, fondant sur le chou.

100 g 13 UC/colis +4°C



1435

Relieuse vanille

Deux choux garnis d'une crème patissière aromatisée à la vanille, fondant sur le chou.

100 g 13 UC/colis +4°C



1481

Gland Kirsch

Pâte à chou garnie d'une crème patissière au Kirsh, fondant vert et pailleté chocolat.

70 g 12 UC/colis +4°C



1482

Salambo Grand Marnier

Pâte à chou garnie d'une crème patissière au Grand Marnier, fondant rose et pailleté.

70 g 13 UC/colis +4°C

Pâte à chou



1789

Mini choux chocolat

Pâte à chou garnie d'une crème patissière aromatisée au chocolat, fondant déposé sur le mini chou.

🕒 20 g 📦 49 UC/colis 🧊 +4°C



1450

Mini choux café

Pâte à chou garnie d'une crème patissière aromatisée au café, fondant déposé sur le mini chou.

🕒 20 g 📦 49 UC/colis 🧊 +4°C



1451

Mini choux cassis

Pâte à chou garnie d'une crème patissière aromatisée au cassis, fondant déposé sur le mini chou.

🕒 20 g 📦 49 UC/colis 🧊 +4°C



1797

Mini choux framboise

Pâte à chou garnie d'une crème patissière aromatisée à la framboise, fondant déposé sur le mini chou.

🕒 20 g 📦 49 UC/colis 🧊 +4°C



1435

Religieuse vanille

Deux choux garnis d'une crème patissière aromatisée à la vanille, fondant sur le chou.

🕒 100 g 📦 13 UC/colis 🧊 +4°C



1453

Mini choux mangue passion

Pâte à chou garnie d'une crème patissière aromatisée à la mangue et fruit de la passion, fondant déposé sur le mini chou.

🕒 20 g 📦 49 UC/colis 🧊 +4°C

Pâte à choux



1799

Mini choux praliné

Pâte à choux garnie d'une crème patissière pralinée.

🕒 20 g 📦 49 UC/colis 🌡️ +4°C



1442

Éclair paris Brest

Pâte à choux garnie d'une crème pralinée, éclat d'amandes.

🕒 90 g 📦 12 UC/colis 🌡️ +4°C



1483

Chouquettes

Pâte à choux saupoudrée de sucre perlé.

🕒 18 g 📦 245 UC/colis 🌡️ +4°C



1438

Paris Brest

Deux cercles de pâte à choux garnis d'une crème pralinée, éclat d'amandes.

🕒 75 g 📦 12 UC/colis 🌡️ +4°C

Tartes et Entremets



Tartes et Entremets



5525

Tarte chocolat style Dubaï

Génoise au cacao et à la pistache, crème au chocolat au lait et crème à la pistache avec pâte kataifi.

🥣 1400 g 🍰 14 ⏱ 8-10 h



2618

Tarte chocolate temptation

Génoise au cacao, crème au chocolat fondant, crème à la noisette, glaçage au chocolat.

🥣 1300 g 🍰 12/14 🕒 24 🌡 +4°C



PP00077

Tarte aux noisettes

Biscuits moelleux à la noisette garnis de crème au chocolat et à la noisette. Décorés avec des éclats de noisettes pralinées.

🥣 1200 g 🍰 12/14 📏 18x18 🌡 +4°C



0132

Tarte pistache et ricotta

Deux disques de génoise garnis d'une crème à la ricotta et à la pistache, brisures de pistaches et noisettes, saupoudré de sucre glace.

🥣 1100 g 🍰 12/14 🕒 23 🌡 +4°C



0297

Blanca

Biscuit à la noisette garni d'une crème saveur vanille avec des pépites de chocolat, enrichi d'une couche de croustillant à la noisette et d'un biscuit cacao. Finition avec un glaçage blanc.

🥣 1400 g 🍰 12 ⏱ 8-10 h



PP0907

Chocolat et framboises

Crème au chocolat noir élaborée avec du cacao monorigine de Saint-Domingue, sauce aux framboises entre deux couches de génoise moelleuse au cacao, avec une riche décoration de framboises.

🥣 1400 g 🍰 12 ⏱ 8-10 h



1010

Tarte ricotta et poires

Deux disques de biscuit à la noisette farcis de crème à la ricotta et morceaux de poires, saupoudré de sucre glace.

🥣 1100 g 🍰 12 🕒 23 🌡 +4°C



0423

Tarte pistache chocolat

Biscuit à la noisette farci avec crème à la pistache et pépites de chocolat, brisures de pistache et éclats de noisettes pralinées en décor.

🥣 1200 g 🍰 12/14 🕒 24±0,5 🌡 +4°C

Tartes et Entremets



1937
Carrés aux fraises (pré-découpé)
 Deux couches de génoise, crème au parfum de vanille, fraises.

3840 g 24/48 29x37,5x8,5 ± 1 +4°C



PP01639
Scacco à la framboise (pré-découpé)
 Moelleuse génoises garnies de framboises et crème parfumée à la vanille.

1850 g 63 29x37,5x3 ± 0,5 +4°C



3222261
Tiramisu avec savoiard
 Génoise, biscuits savoiard imbibés au café, crème de mascarpone.

1050 g 11 10,5x35x6 ± 0,5 +4°C



5534
Scacco au chocolat (pré-découpé)
 Génoises moelleuses au cacao garnies de crème au chocolat et d'éclats croquants de chocolat.

1650 g 63 8-10h



PP01613
Scacco au tiramisu (pré-découpé)
 Tiramisu prédécoupé composé d'une génoise moelleuse imbibée de café, d'une crème au mascarpone et d'éclats croquants de chocolat au lait.

1575 g 63 8-10h



1445
Tiramisu traditionnel (pré-découpé)
 Biscuits savoiard imbibés au café, crème au mascarpone.

2050 g 15 25x32,5 7 ± 1 +4°C

Tartes et Entremets



1813
Tarte ricotta et amarena
(pré-découpée)
 Pâte sablée avec garniture aux cerises amarena et crème de ricotta.

🥣 1500 g 🍰 12 🕒 27±1 🌡️ +4°C



0260
Tarte crème catalane
 Biscuits savoirdi imbibés au café, crème au mascarpone.

🥣 1300 g 🍰 14 🕒 27±1 🌡️ +4°C



1837
"L'authentique" tarte aux pommes
(pré-découpée)
 Pâte sablée au beurre avec des pommes, enrichie de raisins secs, décorée d'amandes effilées grillées. Prédécoupée en 12 parts.

🥣 1500 g 🍰 12 🕒 30±1 🌡️ +4°C ⏱️ 900W 70sec



1096
Tarte aux pommes et aux amandes
 Pâte aux amandes avec des pommes sur une base de pâte sablée.

🥣 1250 g 🍰 14 🕒 27±1 🌡️ +4°C



2636
Tarte aux poires et aux amandes
 Pâte aux amandes avec des poires au sirop sur une base de pâte sablée.

🥣 1100 g 🍰 14 🕒 27±1 🌡️ +4°C



1812
Tarte poires et chocolat
(pré-découpée)
 Pâte sablée avec crème au chocolat noir, dés de poires italiennes et copeaux de chocolat.

🥣 1400 g 🍰 12 🕒 27±1 🌡️ +4°C



1819
Tarte à la mandarine de Ciaculli
 Pâte sablée au beurre garnie de sauce à la mandarine tardive de Ciaculli et de crème pâtissière.

🥣 1400 g 🍰 12 🕒 27±1 🌡️ +4°C

Tartes et Entremets



1314

Tarte aux fruits rouges

Pâte brisée garnie de crème pâtissière, mûres, groseilles, fraises, myrtilles et framboises.

🕒 1300 g 🍰 14/16 🕒 27 🌡️ +4°C



3208

Tarte aux fraises

Pâte brisée garnie de crème parfumée à la vanille et recouverte de petites fraises.

🕒 1300 g 🍰 14 🕒 27 🌡️ +4°C



0152

Tarte pastiera

Gateau a traditionnel napolitain à base de ricotta, grains de blé bouilli et zestes d'orange.

🕒 1500 g 🍰 14/16 🕒 27±0,5 🌡️ +4°C



1290

Tarte de la Nonna (Tarte de la Grande-mère)

Pâte brisée, crème pâtissière parfumée au citron, pignons de pin et amandes, saupoudrée de sucre glace.

🕒 1300 g 🍰 14 🕒 27 🌡️ +4°C



PP01120

Tarte Macao

Biscuit au cacao, chocolat fondant.

🕒 1200 g 🍰 14 🕒 26±1 🌡️ +4°C



1437

Mousse yaourt et fruits de bois

Mousse préparée au yaourt, garnie de framboises, de myrtilles et de groseilles.

🕒 850 g 🍰 12 🕒 24±0,5 🍷



1452

Tarte citron meringuée

Pâte brisée, crème au citron, meringues flambées.

🕒 1000 g 🍰 10/12 🕒 27 🌡️ +4°C



5501

Strudel

Pâte feuilletée, pommes et raisins secs.

🕒 1100 g 🍰 12 📏 13x38x2,5 ± 1 🌡️ +4°C

Tartes et Entremets



PP00091

Délice au citron (en barquette)

Dômes de génoise garnis de crème au citron, recouverts de crème aromatisée au citron et décorés au citron.

1500 g 11 23,5x36,5x5,5 ± 1 +4°C



1292

Gâteau feuilleté à la crème

Pâte feuilletée garnie de crème pâtissière.

1350 g 11 13x40x5 ± 1 +4°C



PP00646

Entremet myrtilles et groseilles

Génoise avec crème saveur vanille, groseilles et myrtilles.

900 g 10 10x37,5x6 ± 0,5 +4°C



2485

Entremet pistache et amande

Génoise garnie de crème aromatisée à l'amande et de crème aromatisée à la pistache, décorée avec des éclats de noisettes.

900 g 10 10x37,5x6 ± 0,5 +4°C



3456

Profiteroles chocolat vanille

24 Choux fourrés à la crème parfumée à la vanille, recouverts de crème au chocolat.

1300 g 10/12 23,5x36,5x5 ± 1 +4°C



1512

Profiteroles à la pistache

24 Choux fourrés de crème parfumée à la vanille, recouverts de crème à la pistache et éclats de pistache.

1300 g 10/12 23,5x36,5x5 ± 1 +4°C



PP00258

Entremet cacao et crème

Génoise au cacao avec crème au cacao, crème aromatisée à la vanille et décoration au cacao.

900 g 10 10x37,5x6 ± 0,5 +4°C



0253

Entremet crème

Génoise imbibée et crème aromatisée à la vanille.

900 g 10 10x37,5x6 ± 0,5 +4°C

Desserts américains



0359

Cheesecake New York (pré-découpé)

L'original cheesecake américain avec une crème au fromage parfumée à la vanille.

🕒 2130 g 🍰 16 📏 24 ± 0,5 🌡️ +4°C



1489

Cheesecake traditionnel (pré-découpé)

Cheesecake traditionnel avec une base de biscuit au beurre et fromage crémeux.

🕒 1680 g 🍰 16 📏 24 ± 0,5 🌡️ +4°C



PP00827

Red velvet (pré-découpé)

Trois couches de génoise rouge, crème au fromage, brisure de génoise en décor.

🕒 1500 g 🍰 16 📏 24 ± 0,5 🌡️ +4°C

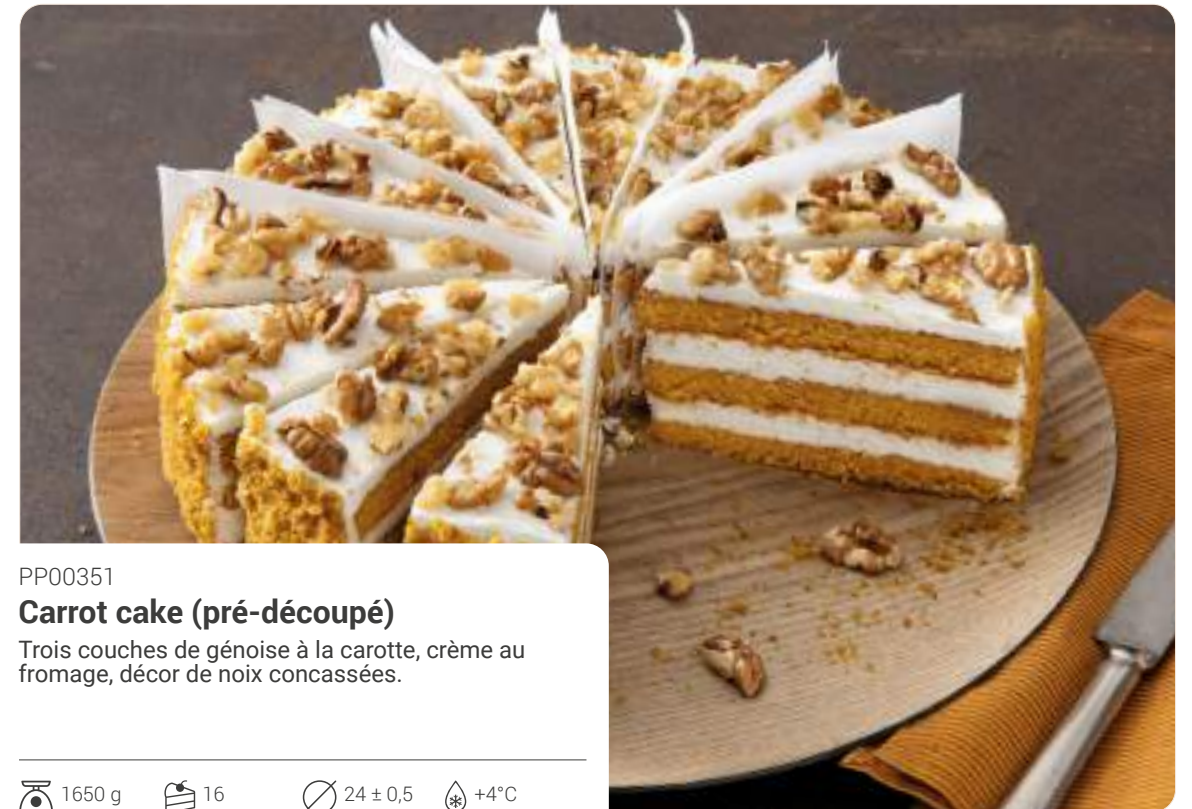


PP00346

Tarte au chocolat fondant (pré-découpé)

Génoise au cacao, crème au chocolat fondant avec pâte de cacao de Saint Domingue, glaçage au chocolat fondant.

🕒 2350 g 🍰 16/32 📏 24 🌡️ +4°C



PP00351

Carrot cake (pré-découpé)

Trois couches de génoise à la carotte, crème au fromage, décor de noix concassées.

🕒 1650 g 🍰 16 📏 24 ± 0,5 🌡️ +4°C

Desserts américains

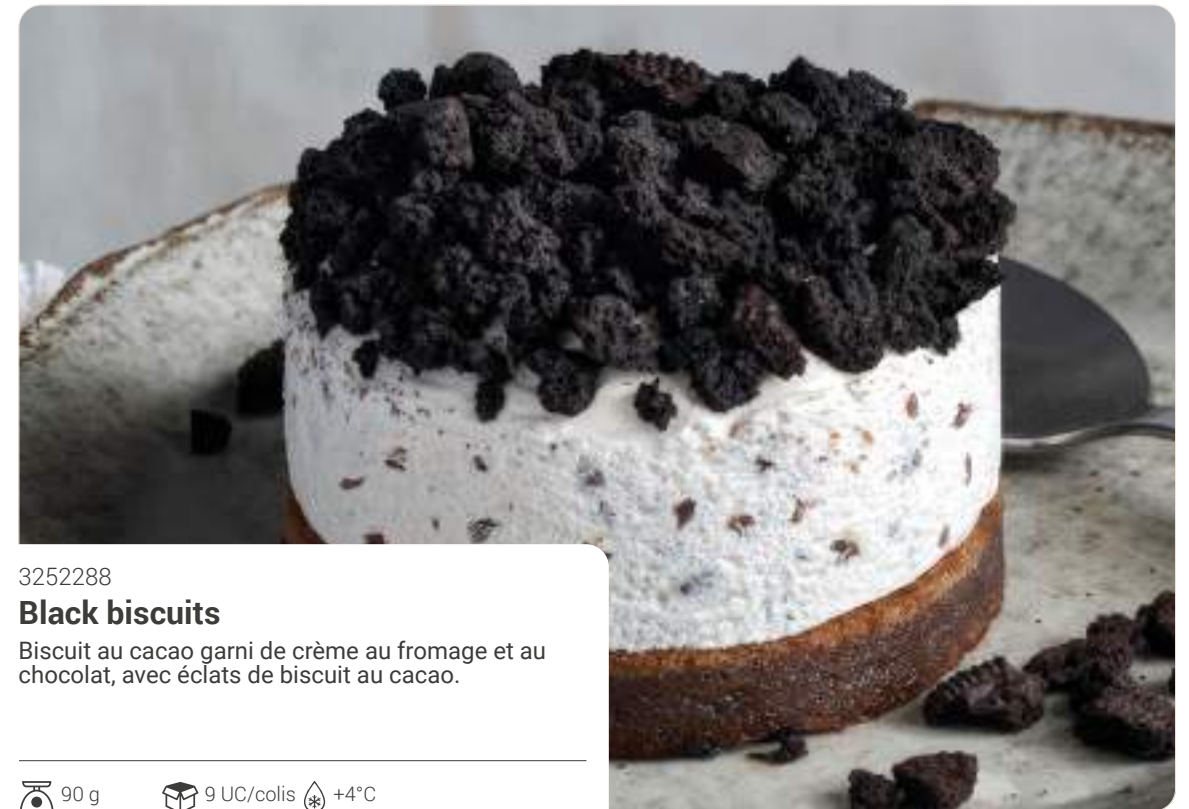


2517

Red velvet

Deux couches de génoise rouge farcies de crème au fromage, brisure de génoise.

 105 g  6 UC/colis  +4°C

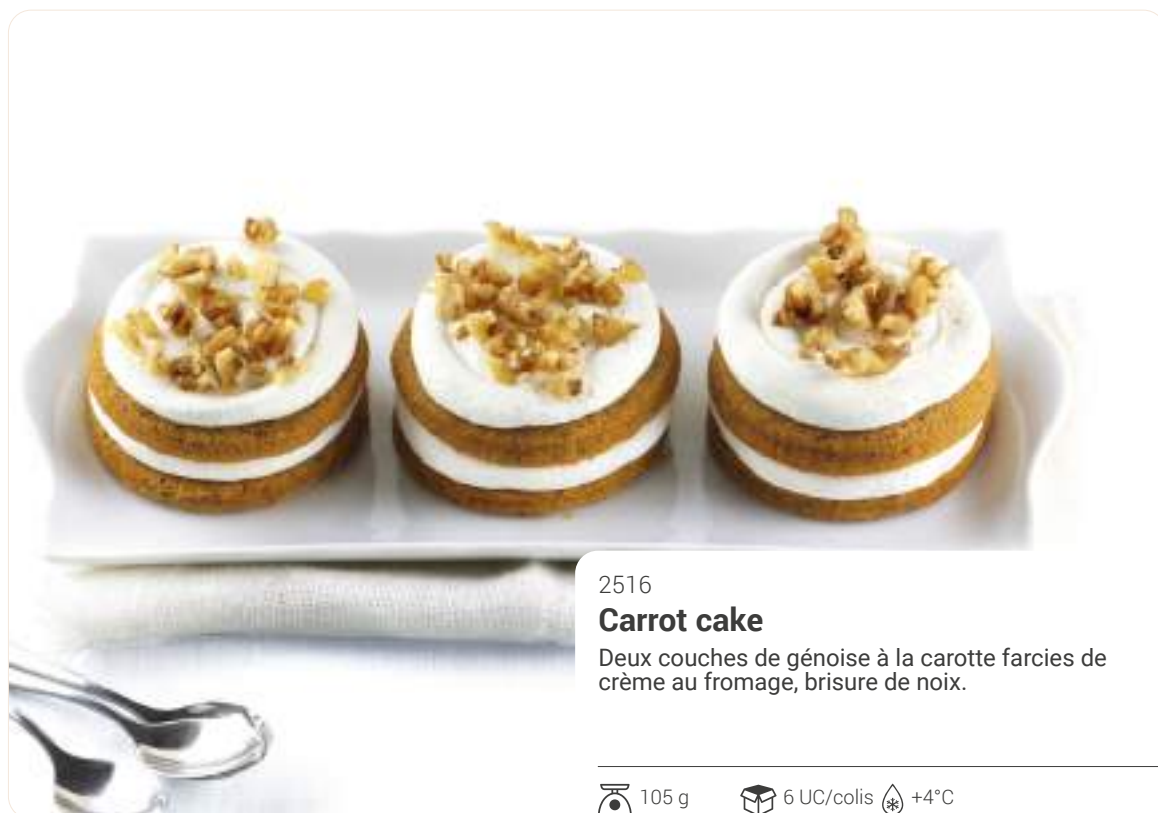


3252288

Black biscuits

Biscuit au cacao garni de crème au fromage et au chocolat, avec éclats de biscuit au cacao.

 90 g  9 UC/colis  +4°C



2516

Carrot cake

Deux couches de génoise à la carotte farcies de crème au fromage, brisure de noix.

 105 g  6 UC/colis  +4°C



2800

Tartelette à la pomme

Pâte sablée au beurre avec des pommes, décorée de sucre et de cannelle.

 125 g  6 UC/colis  +4°C  800W 50sec

Desserts individuels



Desserts individuels



3252289
Tiramisu savoiardi
 Biscuits savoiardi imbibés au café et crème au mascarpone.

🕒 110 g 📦 10 UC/colis 🌡️ +4°C



3252389
Tiramisu savoiardi pistache
 Biscuits savoiardi imbibés au café et parfumés à la pistache, crème à la pistache et éclats de pistaches.

🕒 120 g 📦 10 UC/colis 🌡️ +4°C



2467
Ricotta chocolat
 Deux couches de biscuit au cacao, noisettes avec pépites de chocolat, crème à la ricotta.

🕒 95 g 📦 9 UC/colis 🌡️ +4°C



0682
Ricotta poires
 Deux couches de biscuit moelleux à la noisette, crème à la ricotta et morceaux de poires.

🕒 95 g 📦 6 UC/colis 🌡️ +4°C



1783
Baba au rhum en barquette
 Brioche légère farcie à la crème fouettée.

🕒 110 g 📦 10 UC/colis 🌡️ +4°C



PP10822
Mini baba
 Mini baba imbibé au rhum.

🕒 15 g 📦 48 UC/colis 🌡️ +4°C



3252285
Coco noisette
 Deux biscuits moelleux à la noisette, garnis d'une crème à la noix de coco et à la noisette, décorés d'un glaçage au chocolat et de copeaux de noix de coco.

🕒 100 g 📦 9 UC/colis 🌡️ +4°C

Desserts individuels



2578

Crèmeux à la pistache

Biscuit à la noisette, crème à la ricotta et crème de pistache, cœur à la pistache, décor de chocolat blanc et éclats de pistaches.

🥣 100 g 📦 9 UC/colis 🌡️ +4°C



0137

Crèmeux au chocolat

Génoise au cacao, mousse au chocolat fondant avec cœur coulant de cacao, éclats de chocolat en décor.

🥣 120 g 📦 12 UC/colis 🌡️ +4°C



2378

Moelleux au caramel

Moelleux au chocolat avec cœur coulant au caramel.

🥣 90 g 📦 12 UC/colis 🌡️ +4°C ⏱️ 4 min 🌡️ 180°C



0144

Moelleux à la pistache

Moelleux au chocolat avec cœur coulant à la pistache.

🥣 90 g 📦 12 UC/colis 🌡️ +4°C ⏱️ 4 min 🌡️ 180°C



PP10575

Cannolo à la sicilienne

Gaufre croustillante enrobée de chocolat, garnie de crème à la ricotta, pepites de chocolat et zestes d'orange confits.

🥣 100 g 📦 9 UC/colis 🌡️ +4°C



PP10574

Mini cannolo à la sicilienne

Gaufre croustillante enrobée de chocolat, garnie de crème à la ricotta, pepites de chocolat.

🥣 120 g 📦 12 UC/colis 🌡️ +4°C



1467

Moelleux chocolat

Moelleux au chocolat avec cœur coulant au chocolat.

🥣 100 g 📦 12 UC/colis 🌡️ +4°C ⏱️ 4 min 🌡️ 180°C



0277

Moelleux au chocolat blanc

Moelleux au chocolat blanc avec cœur coulant au chocolat blanc.

🥣 100 g 📦 12 UC/colis 🌡️ +4°C ⏱️ 4 min 🌡️ 180°C

Desserts individuels



PP10451

Tartelette della Nonna (Tartelette de la Grand-mère)

Pâte sablée et crème pâtissière au goût de citron, décorée de pignons de pin et d'amandes.

85 g 12 UC/colis +4°C

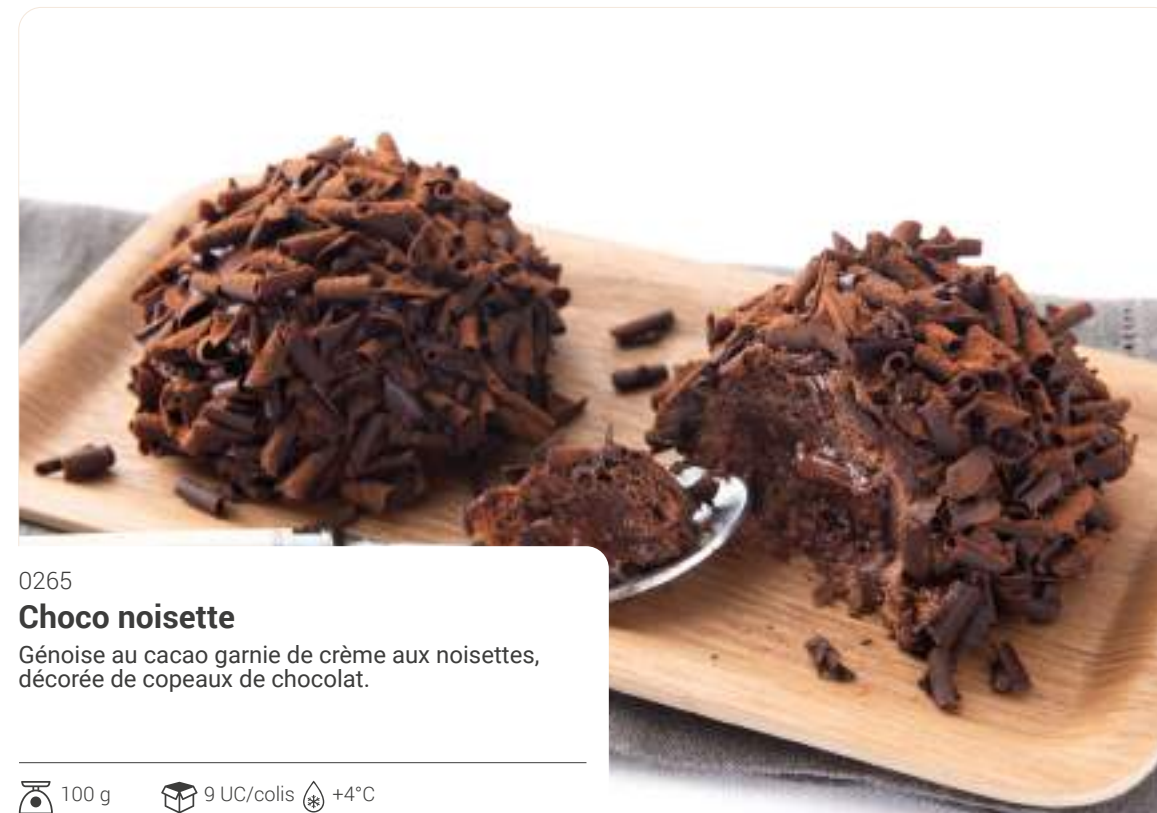


2470

Tartelette citron

Crème au citron de Sicile recouverte de meringue flambée, sur une base de pâte sablée.

80 g 9 UC/colis +4°C



0265

Choco noisette

Génoise au cacao garnie de crème aux noisettes, décorée de copeaux de chocolat.

100 g 9 UC/colis +4°C



0576

Délice au citron

Dôme de génoise garni de crème au citron et recouvert de crème aromatisée au citron.

130 g 6 UC/colis +4°C



0650

Crème catalane

Crème catalane à base de crème et de jaune d'œuf, avec une couche de sucre caramélisé.

115 g 8 UC/colis +4°C
10-12 min 200°C 900W 90sec

Verrines en verre



1381
Verrine crème brûlée et fruits rouges
Crème parfumée à la vanille, coulis à la framboise, décor de fruits rouges et caramel.

🥄 120 g 📦 12 UC/colis ❄️ +4°C



1373
Verrine fraise et mascarpone
Génoise, crème au mascarpone avec pépites de chocolat, fraises et coulis de fraise.

🥄 110 g 📦 12 UC/colis ❄️ +4°C



1375
Verrine aux trois chocolats
3 couches de chocolat: chocolat fondant, au lait et blanc.

🥄 110 g 📦 12 UC/colis ❄️ +4°C



1385
Verrine aux citrons de Sorrento
Génoise imbibée au jus de citron de Sorrento, crème au parfum de vanille, coulis au citron, éclats de pistaches en décor.

🥄 100 g 📦 12 UC/colis ❄️ +4°C



1376
Verrine framboise et mascarpone
Génoise, morceaux de framboises, crème au mascarpone, brisures de pistaches.

🥄 90 g 📦 12 UC/colis ❄️ +4°C



1378
Verrine amaretto et mascarpone
Crème au mascarpone, chocolat, brisures d'amaretto et copeaux de chocolat.

🥄 100 g 📦 12 UC/colis ❄️ +4°C

Verrines en verre



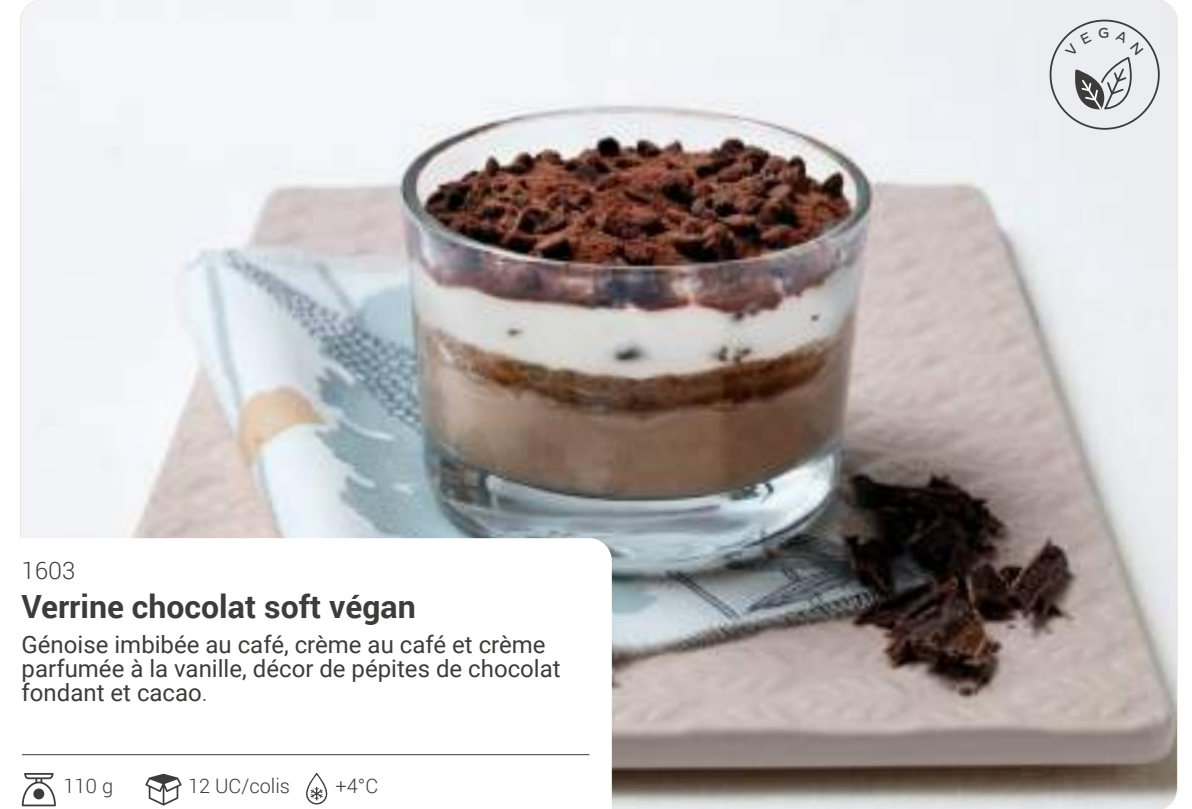
1377
Verrine amandes toastées et amaretto
Génoise garnie de crème au mascarpone, décorée d'éclats d'amaretti et d'amandes grillées.

🕒 95 g 📦 12 UC/colis ❄️ +4°C



1384
Verrine au café
Crème au café recouverte de sucre caramélisé.

🕒 140 g 📦 12 UC/colis ❄️ +4°C



1603
Verrine chocolat soft végan
Génoise imbibée au café, crème au café et crème parfumée à la vanille, décor de pépites de chocolat fondant et cacao.

🕒 110 g 📦 12 UC/colis ❄️ +4°C



1832
Verrine à la pistache de Sicile
Crème au pistache de Sicile décorée d'éclats de pistaches siciliennes.

🕒 100 g 📦 12 UC/colis ❄️ +4°C



1383
Verrine crème catalane
Crème recouverte de sucre caramélisé.

🕒 140 g 📦 12 UC/colis ❄️ +4°C



1382
Verrine tiramisu
Génoise imbibée au café, crème au mascarpone, cacao.

🕒 100 g 📦 12 UC/colis ❄️ +4°C

Verrines en platisque



3251141
Verrine tiramisu sans gluten
Génoise sans gluten imbibée au café et crème au mascarpone.

🕒 100 g 📦 12 UC/colis 🌡️ +4°C



3251142
Verrine fruits rouges sans gluten
Mousse à la crème et coulis de fruits rouges.

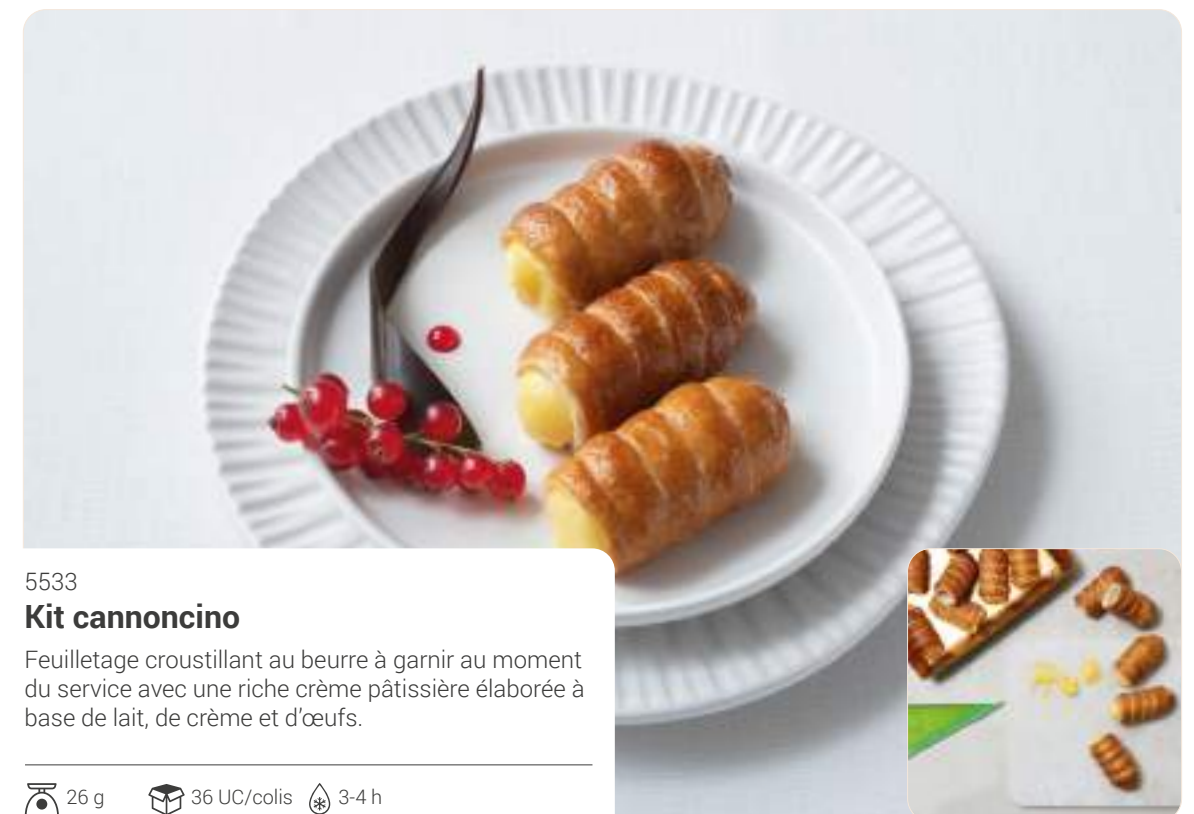
🕒 100 g 📦 12 UC/colis 🌡️ +4°C

Inspirations



5536
Inspiration cheesecake (pré-découpé)
Un cheesecake classique et crémeux, prédécoupé en 12 portions, offrant aux restaurateurs une base polyvalente pour créer différents desserts créatifs.

🕒 1140 g 📦 12 UC/colis 🌡️ 8-10 h



5533
Kit cannocino
Feuilletage croustillant au beurre à garnir au moment du service avec une riche crème pâtissière élaborée à base de lait, de crème et d'œufs.

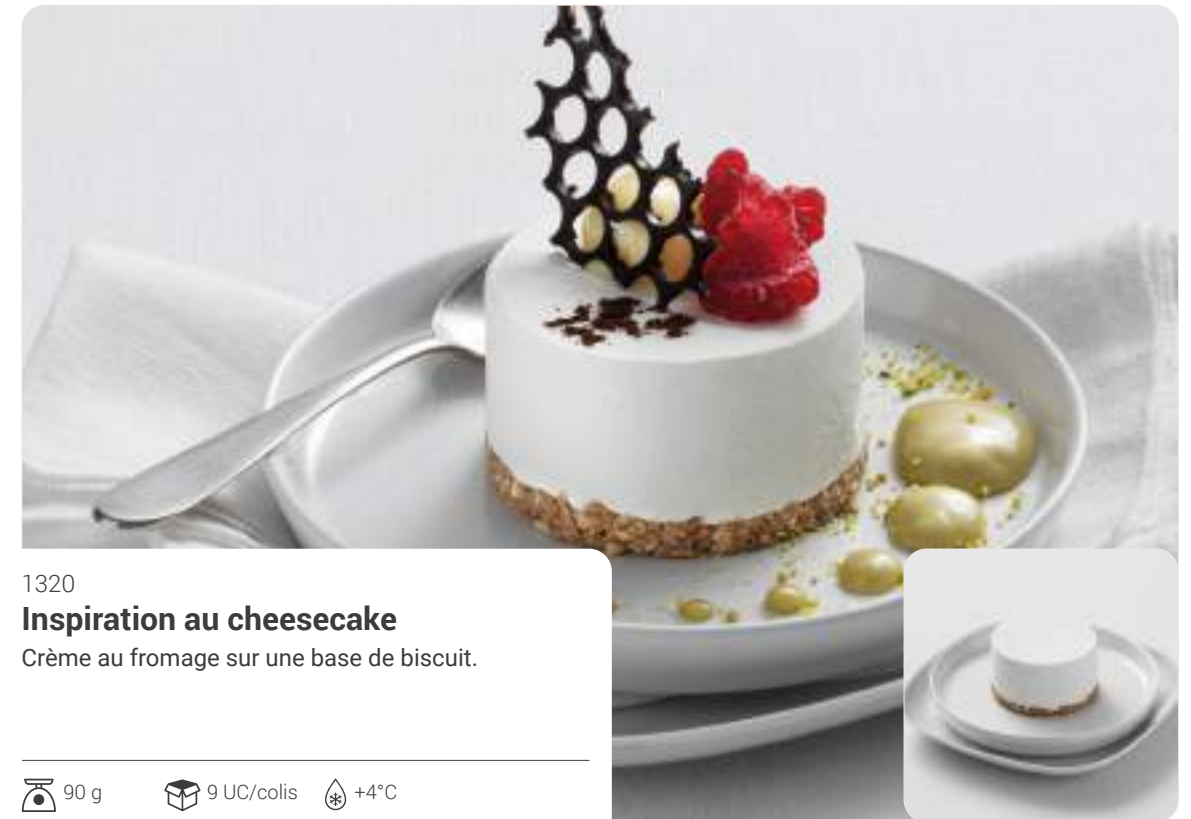
🕒 26 g 📦 36 UC/colis 🌡️ 3-4 h

Inspirations




1527
Kit millefeuille
Pâte feuilletée au beurre, croustillante et caramélisée, associée à l'excellence de la crème pâtissière.

96 g 15 UC/colis 3-4 h



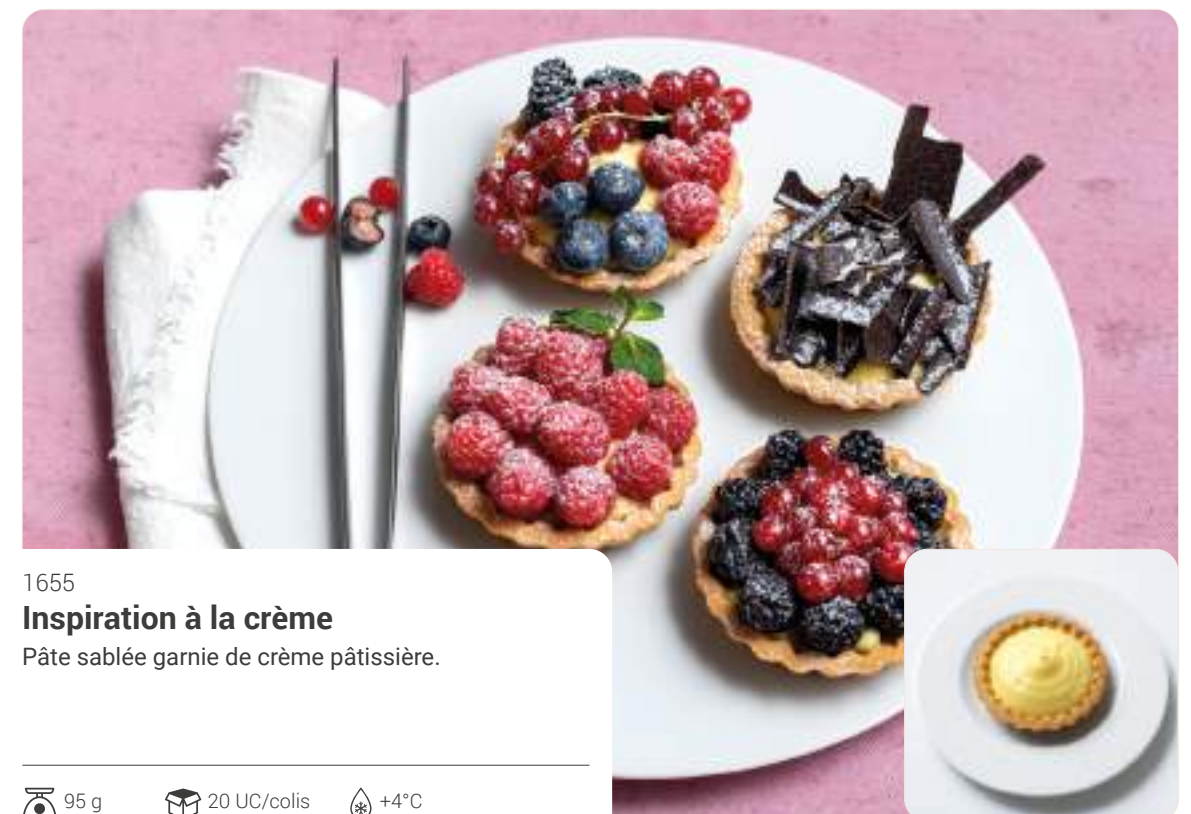
1320
Inspiration au cheesecake
Crème au fromage sur une base de biscuit.

90 g 9 UC/colis +4°C



3252384
Inspiration à la mandarine
Crème glacée à la mandarine de Ciaculli sur une base de biscuit au chocolat.

110 g 9 UC/colis



1655
Inspiration à la crème
Pâte sablée garnie de crème pâtissière.

95 g 20 UC/colis +4°C

Desserts semi-freddo



Desserts semi-freddo



2642

Verrine en plastique tiramisu

Génoise imbibée de café avec semifreddo au sabayon et glace au café, décorée de poudre de cacao.

100 g 12 UC/colis



2645

Verrine en plastique cheesecake aux fraises

Glace semifreddo décorée de sauce aux fraises et de biscuit.

110 g 12 UC/colis



3252370

Croquant aux pistaches et amandes

Crème à la pistache, cœur coulant à la pistache, décoré avec brisures d'amandes caramélisées.

95 g 9 UC/colis



3252368

Croquant chocolat amandes

Crème à la noisette, cœur coulant au chocolat, décoré avec brisures d'amandes caramélisées.

95 g 9 UC/colis



2643

Verrine en plastique profiteroles

Glace semifreddo au chocolat avec des petits choux garnis de crème goût vanille.

100 g 12 UC/colis +4°C

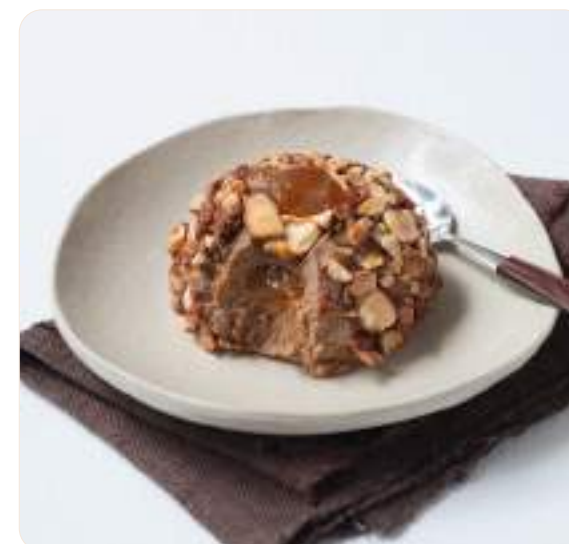


3252369

Croquant amarena

Crème goût vanille avec un cœur à l'amarena, décorée d'éclats d'amandes caramélisées.

95 g 9 UC/colis



3252441

Croquant caramel

Une élégante coupole de semifreddo au chocolat, avec un cœur de sauce au caramel, décorée d'amandes pralinées et d'une goutte de sauce au caramel.

95 g 9 UC/colis

Desserts semi-freddo



1270

Gâteau au croquant (pré-découpé)

Génoise au cacao garnie de crème au chocolat noir avec pâte de cacao d'Équateur et de crème aux noisettes, décorée de morceaux d'amandes caramélisées.

🕒 1200 g 📦 1 UC/colis 🍰 12 🍴



PP10814

Parfait aux agrumes de Sicile

Génoise garnie de crème au jus de mandarine tardive de Ciaculli et de crème au jus de citron de Sicile.

🕒 100 g 📦 9 UC/colis 🍴



0142

Soufflé glacé

Crème semi-glacée garnie d'un coulis à l'orange et décorée de caramel.

🕒 90 g 📦 9 UC/colis 🍴



0513

Semifreddo au café

Parfait au café, cœur au parfum de vanille et brisures de génoise au cacao.

🕒 70 g 📦 12 UC/colis 🍴

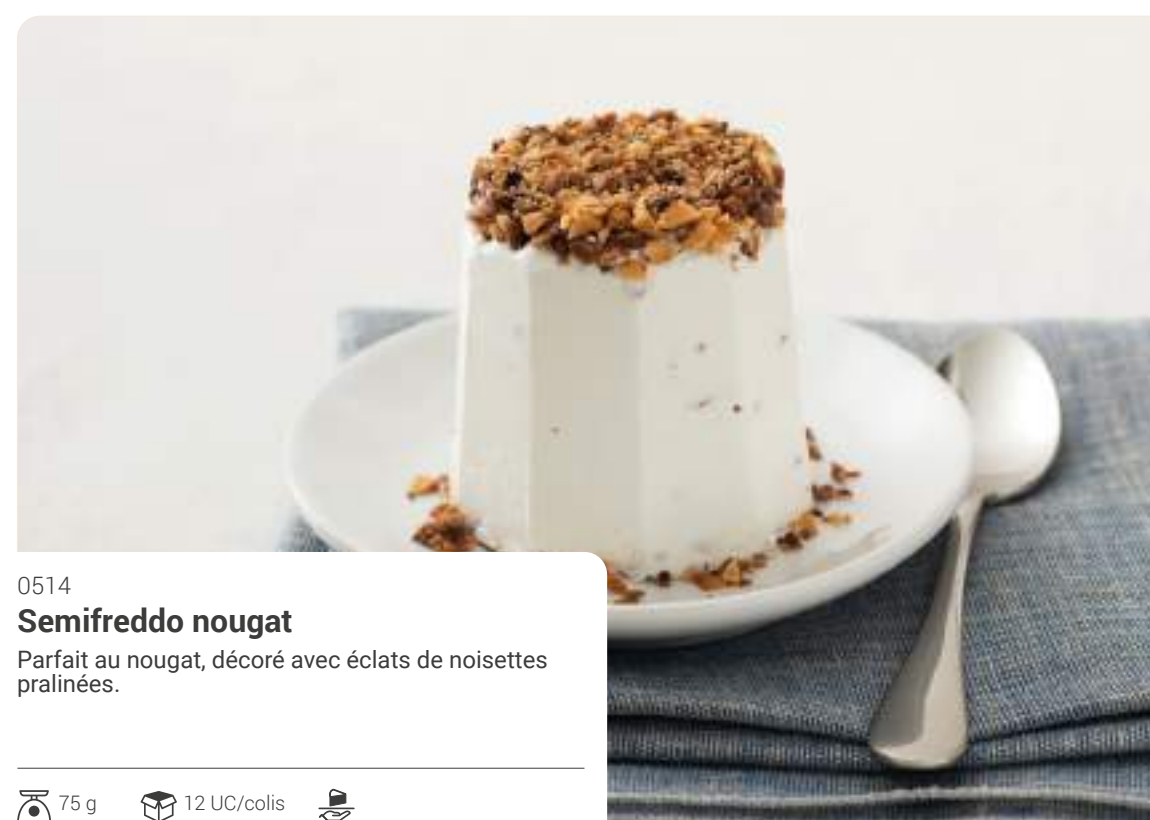


5564

Semifreddo chocolat et noisette

Parfait au chocolat avec un cœur de crème de noisette. Décorée de noisettes pralinées croustillantes.

🕒 90 g 📦 12 UC/colis 🍴



0514

Semifreddo nougat

Parfait au nougat, décoré avec éclats de noisettes pralinées.

🕒 75 g 📦 12 UC/colis 🍴

Desserts semi-freddo



5529

Tartufo classique

Glace au sabayon et chocolat, enrobée d'éclats de noisette et cacao en poudre.

85 g 12 UC/colis



0988

Tartufo à la pistache

Glace à la pistache, cœur à la pistache, noisettes pralinées et éclats de pistache en décor.

75 g 12 UC/colis



5560

Tartufo blanc

Glace au sabayon et glace au café, cœur au café. Enrobé de brisures de meringue.

75 g 12 UC/colis



PG21641

Tartufo cheesecake

Glace au cheesecake, coulis à la fraise et framboise enrobée de crumble.

85 g 12 UC/colis



PP10814

Tartufo au limoncello

Glace au citron, cœur coulant au limoncello enrobée brisures de meringue.

85 g 12 UC/colis



1543

Tartufo coco-noisettes

Glace au coco, coulis à la noisette et chocolat, coco rapé en décor, brisures de meringue et noisettes pralinées.

80 g 12 UC/colis



0179

Tartufo noisette

Glace semi-glacée à la noisette avec un cœur de chocolat fondant, décorée de noisettes pralinées et de meringue.

75 g 12 UC/colis



PG21670

Tartufo café

Glace semi-glacée au café avec un cœur coulant au café, décorée de brisures de meringue.

75 g 12 UC/colis

Desserts semi-freddo



2469

Meringue à la vanille

Meringue farcie à la crème glacée au parfum de vanille.

75 g 9 UC/colis



PP10080

Meringue au chocolat

Meringue farcie à la crème glacée au chocolat noir dérivé d'une pâte de cacao de saint domingue.

75 g 12 UC/colis



1213

Tarte marengo en bande

Meringue farcie à la crème glacée parfumée à la vanille.

850 g 1 UC/colis 12



0130

Tarte marengo ronde

Meringue garnie de crème aromatisée à la vanille.

900 g 1 UC/colis 12



5542

Coupe au chocolat style Dubai

Glace à la pistache avec une base crémeuse au chocolat et une glace au chocolat, décorée d'une variegatura à la pistache enrichie de pâte kataifi.

100 g 6 UC/colis



5546

Coupe crème et fraises

Glace saveur crème et glace à la crème, marbrées à la fraise sur une base crémeuse à la fraise, décorées de fraises semi-confites.

75 g 12 UC/colis

Desserts semi-freddo



5543

Coupe en verre Isabel

Glace à la mandarine de Ciaculli, coulis au citron de Sorrento.

100 g 6 UC/colis



5537

Coupe en verre au café

Glace à la crème et coulis de café, pépites de chocolat au café en décor.

95 g 6 UC/colis



5544

Coupe en verre à l'amarena

Glace à la crème avec coulis à la cerise 'amarena' et cerises confites.

100 g 6 UC/colis



5547

Coupe en verre yaourt et fruits rouges

Glace au yaourt et coulis à la fraise, myrtilles et groseilles en décor.

100 g 6 UC/colis



5538

Coupe en verre choco-noisette

Glace à la noisette et chocolat, crémeux au chocolat.

100 g 6 UC/colis

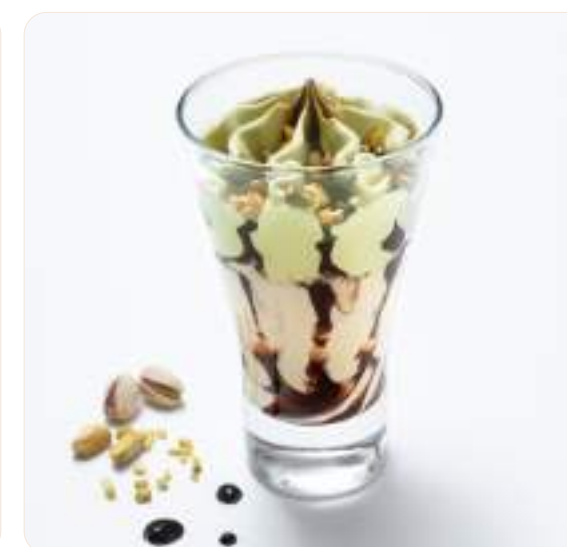


5545

Coupe en verre à la stracciatella

Glace stracciatella, coulis de chocolat et éclats de noisettes pralinées.

100 g 6 UC/colis



5540

Coupe en verre à la crème et pistache

Glace à la crème et à la pistache, coulis de chocolat, décor de pistache pralinées.

100 g 6 UC/colis

Desserts semi-freddo



1398
Flûte en verre au limoncello
Glace au citron avec coulis de limoncello.

🕒 100 g 📦 8 UC/colis 🍷



1393
Flûte en verre aux fruits rouges
Glace aux fruits rouges avec coulis de framboise.

🕒 100 g 📦 8 UC/colis 🍷



0515
Ananas givré
Sorbet à l'ananas.

🕒 65 g 📦 12 UC/colis 🍷



0662
Coco givrée
Glace au coco.

🕒 80 g 📦 12 UC/colis 🍷



0136
Flûte en verre à la mangue et fruit de la passion
Glace à la mangue avec coulis de fruits de la passion.

🕒 100 g 📦 8 UC/colis 🍷



1518
Flûte en verre à la pinacolada
Glace au coco et ananas avec coulis ananas et rhum.

🕒 100 g 📦 8 UC/colis 🍷



0136
Mandarine givrée
Glace à la mandarine tardive de Ciaculli.

🕒 60 g 📦 12 UC/colis 🍷



0567
Citron givré
Sorbet au citron.

🕒 70 g 📦 12 UC/colis 🍷

Gelato nos bacs

Cupola : Le bac de gelato est prêt à être présenté dans la vitrine réfrigérée, sans aucune préparation supplémentaire. Grâce à la qualité des mélanges et au profil onctueux et gourmand du gelato, la gamme CUPOLA offre une expérience visuelle et de dégustation unique et distinctive.

Comoda & Pronta : Les recettes de la tradition italienne du gelato dans un format pratique, prêt à l'emploi. Une gamme aux saveurs authentiques et équilibrées, synthèse de la passion et du savoir-faire de Sammontana.



Gelato nos bacs: Cupola



0902

Chocolat

Aux éclats de chocolat noir.



2986

Vanille

Glace à la vanille parsemée de grains.



2094

Pistacchio sincero

Glace à la pistache marbrée à la pistache, décorée d'un nappage onctueux à la pistache et d'éclats de pistaches et biscuits.



2036

Fiordilatte

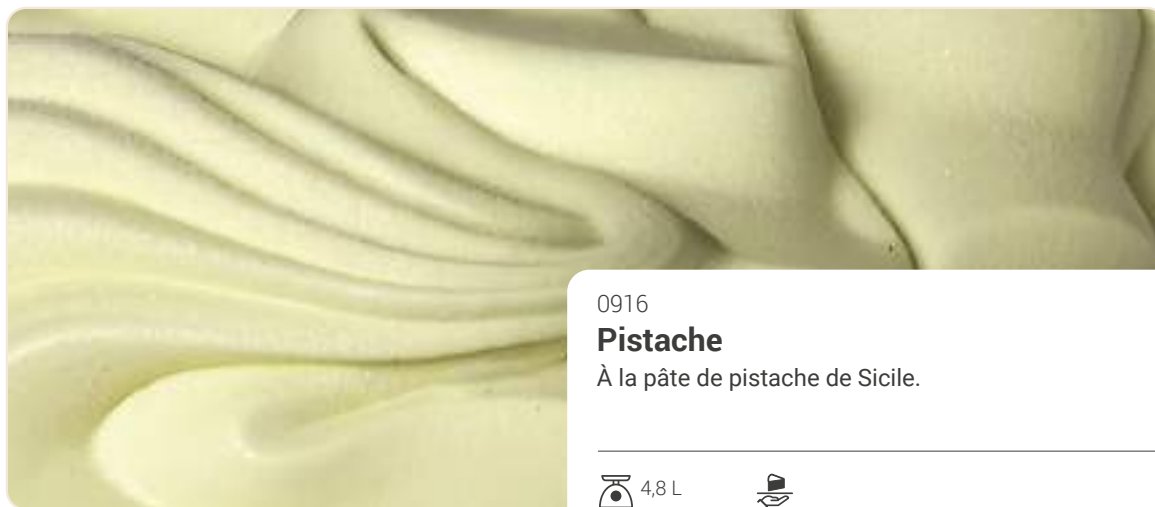
Au lait frais.



0903

Café

Avec du café et des éclats de nougatine aux noisettes.



0916

Pistache

À la pâte de pistache de Sicile.



0904

Sorbet citron

Avec du jus de citron de Sicile.



0936

Citron

Glace au citron avec du jus de citron.



Gelato nos bacs: Cupola



0940

Fruits rouges

Avec fruits rouges.



4,8 L



0829

Vanille au caramel salé

Marbrée au caramel salé, décorée d'éclats croquants de sucre caramélisé salé.



4,8 L



2035

Stracciatella

Glace saveur vanille avec des morceaux de chocolat, marbrée au cacao, décorée d'un nappage onctueux au cacao et d'éclats de biscuit au cacao.



4,8 L



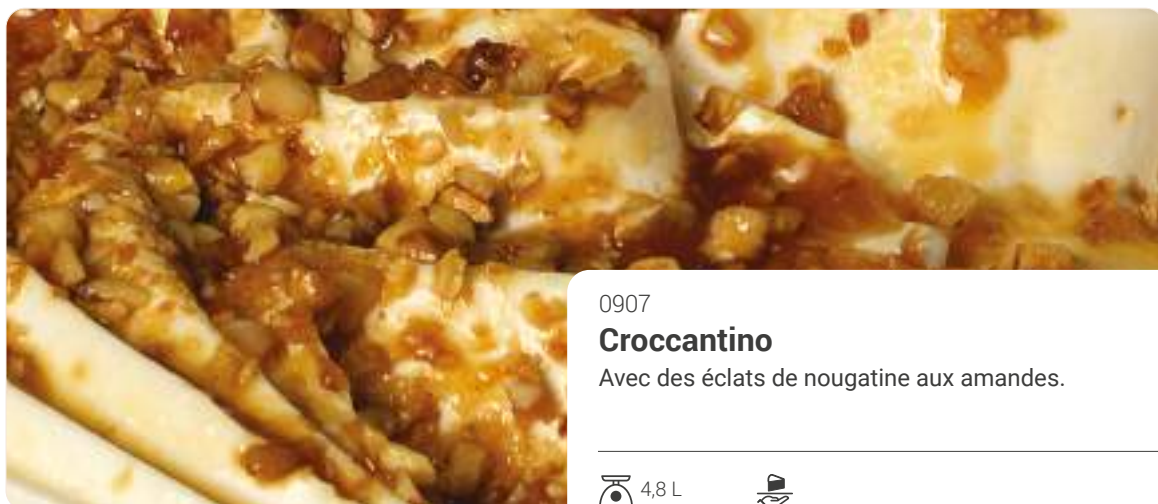
2209

Yaourt et mangue

Sorbet à la mangue et glace au yaourt, marbrés à la mangue, décorés d'éclats de biscuit et de cubes de mangue.



4,8 L



0907

Croccantino

Avec des éclats de nougatine aux amandes.



4,8 L



2095

Nocciola risoluta

Glace noisette, marbrée à la noisette, décorée d'un nappage onctueux à la noisette et d'éclats de noisettes et de biscuits.



4,8 L



0918

Noisette

Avec de la pâte de noisettes du Piémont IGP et des morceaux de noisettes.



4,8 L



0905

Sorbet fraise

Avec du jus, de la purée et des morceaux de fraise.



4,8 L



2984

Crème & fraise

Glace à la crème et sorbet à la fraise, marbrés à la fraise, décorés d'éclats de biscuit et de fruits lyophilisés.



4,8 L



Gelato nos bacs: Comoda&Pronta



0632
Cacao



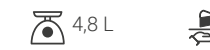
0639
Vanille jaune



0635
Fraise



0636
Stracciatella



0630
Panna



0638
Pistache



2099
Pêche et mangue



0637
Noisette



0633
Café



0634
Citron



0642
Coco



Gelato à emporter



Gelato à emporter



9659

Panna cotta

Glace à la panna cotta marbrée au caramel avec éclats de croquant aux amandes.

500 g 6 UC/colis



2121

Caramel salé

Glace à la vanille avec éclats de croquant aux amandes de Sicile.

500 g 6 UC/colis



9658

Vanille et pistache

Glace à la vanille marbrée à la crème de pistache, avec éclats de pistaches de Sicile.

500 g 6 UC/colis



9664

Chocolat

Glace au chocolat avec copeaux de chocolat.

500 g 6 UC/colis



9659

Panna cotta

Glace à la panna cotta marbrée au caramel avec éclats de croquant aux amandes.

500 g 6 UC/colis



2216

Wafer

Glace au lait des Alpes, saveur gaufrette, marbrée au cacao et à la noisette, avec gaufrettes enrobées de cacao.

500 g 6 UC/colis



9657

Noisette

Glace à la noisette avec crème au cacao et à la noisette, décorée d'éclats de noisettes.

500 g 6 UC/colis



9665

Vanille et griotte

Glace à la vanille marbrée à la griotte, avec cerises et mini-meringues.

500 g 6 UC/colis

Gelato à emporter



9800

Fraise et citron

Glace au citron et glace à la fraise avec morceaux de fraises.

📏 500 g

📦 6 UC/colis



9663

Croccantino

Glace à la vanille avec éclats de croquant aux amandes de Sicile.

📏 500 g

📦 6 UC/colis



9744

Mango ramingo

Glace au yaourt, avec marbrage et sorbet à la mangue, enrobage à la mangue avec éclats de mangue et de biscuits.

📏 60 g

📦 24 UC/colis



9743

Arachide sagace

Glace saveur vanille avec farine d'arachide grillée, marbrage et enrobage à l'arachide, avec éclats de biscuits au caramel salé et d'arachide.

📏 60 g

📦 24 UC/colis



9745

Spendido fondente

Glace saveur vanille avec éclats de chocolat noir, marbrée au chocolat, enrobage au cacao avec éclats de biscuits.

📏 60 g

📦 24 UC/colis



2188

Pistacchio sincero

Glace saveur vanille marbrée à la pistache, avec enrobage à la pistache et éclats de pistaches et de biscuits.

📏 60 g

📦 24 UC/colis

Gelato à emporter



0222

Panna

Crème glacée au lait, décorée de nougatine aux amandes et de morceaux de chocolat.

75 g

24 UC/colis



2166

Mangue

Sorbet à la mangue et glace au yaourt, marbrage à la mangue, décoré d'éclats de mangue.

75 g

24 UC/colis



2167

Chocolat

Crème glacée saveur vanille, meringues, marbrage au chocolat et éclats de chocolat 100 % «Cioccolato di Modica».

80 g

16 UC/colis



2167

Griotte

Crème glacée saveur vanille, meringues et marbrage à la griotte.

80 g

16 UC/colis



2169

Café

Glace et marbrage au café Segafredo avec meringues, décorée avec nougatine aux noisettes.

80 g

16 UC/colis



BONONIA SAS

18, rue de la banque
75002 Paris, France

Mail : info@bononia.fr

Tél : +33 (0)1 44 50 04 50

www.sammontanaitalia.com