Secondo tradizione

DOLCE VITA
il buongusto italiano

Secondo natura

DolceVita è semplicità, autenticità, genuinità e tradizione.

È il piacere di godersi la vita grazie al gusto speciale di una coccola da assaporare e condividere con le persone che ami.

DolceVita è il buongusto Italiano.

Ingredienti selezionati di alta qualità e un'ampia offerta di prodotti della tradizione italiana compongono l'esclusiva esperienza di gusto firmata DolceVita.

Scegli di regalarti ogni giorno una coccola DolceVita.

Per riscoprire il vero piacere della vita e affrontare la giornata con il sorriso, dalla mattina alla sera.

LA COLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

I NOSTRI CORNETTI

UN ASSORTIMENTO SEMPRE PIÙ RICCO PER RISPONDERE
AI DESIDERI DI CONSUMATORI ED ESERCENTI

Gli immancabili

Secondo natura · Secondo tradizione

	CORNETTO TOP	CORNETTO BURMÈ CON LIEVITO MADRE FRESCO	CHAPEAU!	RE CROISSANT
plus	✓ Lievito madre ✓ Curvati a mano	✓ Con burro ✓ Lievito madre fresco ✓ Ricche farciture e decorazioni	✓ Impasto tutto burro, ancora più friabile e sfogliato ✓ Migliore sviluppo ✓ Gustose farciture e decorazioni arricchite	✓ La gamma base ✓ Forma curva, come da tradizione
impasto	BRIOSCIATO	SFOGLIATO	SFOGLIATO, TUTTOBURRO	BRIOSCIATO
peso	SEMPLICE 70g FARCITO 80g	SEMPLICE 70g FARCITO 80g	SEMPLICE 70g FARCITO 85g	SEMPLICE 70g FARCITO 80g
varianti				

Gli impattanti

Secondo tradizione

	MASSIMO	GRANCORNETTO	OTELLO
plus	✓ King size: 100 grammi di golosità ✓ Il massimo della farcitura: 25 grammi!	✓ Grande impatto a bancone, per dimensione e curvatura	✓ Grande impatto grazie a impasto bicolore ✓ Ancora più grande e con ricca farcitura
impasto	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO
peso	FARCITO 100g	SEMPLICE MAXI 75g 85g FARCITO 90g	FARCITO 90g
varianti			

Benessere

Secondo natura

	SECONDO NATURA	VEGGY BRIOCHE	VEGGY BRIOCHE CEREALI	CORNETTO AI 5 CEREALI
plus	✓ 36 H di lievitazione naturale, lievito madre ✓ Ingredienti naturali come farina integrale, uova da allevamento a terra, olio extravergine di oliva	✓ Impasto morbido e briosciato ✓ Ricca farcitura all'arancia amara ✓ Ricca farcitura alle more	✓ Ricetta Vegana ai cereali ✓ Deliziose farciture alla frutta	✓ Lievito madre ✓ Con farina di grano tenero, di segale e di malto d'orzo e di avena ✓ Cornetto al mirtillo arricchito con farina di farro e di mais
impasto	SFOGLIATO	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO
peso	SEMPLICE 72g FARCITO 92g	SEMPLICE 70g FARCITO 90g	LIMONE E ZENZERO 80g LAMPONE 80g	SEMPLICE 65g FARCITO 75g
varianti				

Servizio

Secondo tradizione

	BAKERY CROISSANT	CORNETTO PRIMO	DA LIEVITARE
plus	✓ Impasto morbido e briosciato ✓ Ideale per chi ama personalizzare	✓ Forma curva, come da tradizione ✓ Con ingredienti selezionati	✓ Per chi ama personalizzare ✓ Da lievitare per 8/10 h
impasto	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO	SFOGLIATO
peso	SEMPLICE 80g	SEMPLICE 60g FARCITO 65g	SEMPLICE 55g FARCITO 80g
varianti			

Secondo tradizione

CORNETTO BURMÈ
CON LIEVITO MADRE FRESCO

- ✓ Con Burro
- ✓ Lievito madre fresco
- ✓ Con ricche farciture
- ✓ Cartone con carta forno all'interno

IL GUSTO INTENSO DELL'IMPASTO CON BURRO E LA DIGERIBILITÀ DEL LIEVITO MADRE FRESCO
TI REGALANO UNA COLAZIONE RICCA E GENUINA

30220
SEMPLICE TRADIZIONALE
70 g | 50 pz | 170-180°C | 25-28'

42101
SEMPLICE PRESTIGE
70 g | 50 pz | 170°C | 23-27'

42099
ALL'ALBICOCCA
80 g | 50 pz | 170°C | 23-27'

42100
ALLA CREMA
80 g | 50 pz | 170°C | 23-27'

42102
AL CACAO MAGRO E CREMA DI NOCCIOLE
80 g | 50 pz | 170°C | 23-27'

42094
AI FRUTTI DI BOSCO
80 g | 50 pz | 170°C | 23-27'

42093
INTEGRALE CON SEMI
70 g | 50 pz | 170°C | 23-27'

Secondo tradizione

CORNETTO CHAPEAU!

- ✓ Impasto tuttoburro, ancora più friabile e sfogliato
- ✓ Migliore sviluppo
- ✓ Decorazioni arricchite per renderli più invitanti e riconoscibili
- ✓ Gustose farciture

GRAZIE ALLE RICCHE FARCITURE E ALL'IMPASTO TUTTO BURRO DELIZIANO I PALATI ANCHE DEI PIÙ RAFFINATI!

95507
SEMPLICE
70 g | 50 pz | 175-185°C | 18-20'

95152
ALL'ALBICOCCA
85 g | 40 pz | 175-185°C | 20-25'

95150
ALLA CREMA DI CACAO E NOCCIOLE
85 g | 40 pz | 175-185°C | 20-25'

95151
ALLA CREMA
85 g | 40 pz | 175-185°C | 20-25'

Secondo tradizione

RE CROISSANT

- ✓ Forma curva come da tradizione
- ✓ Ricche e gustose farciture
- ✓ Migliore impatto a bancone grazie alla maggior lievitazione

PER UN BUONGIORNO DA RE.

37988
SEMPLICE
70 g | 45 pz | 170°C | 23-27'

37998
ALLA CREMA
80 g | 45 pz | 170°C | 23-27'

37989
ALL'ALBICOCCA
80 g | 45 pz | 170°C | 23-27'

38005
AL CACAO E CREMA DI NOCCIOLE
80 g | 45 pz | 170°C | 23-27'

Secondo tradizione

GRANCORNETTO

- ✓ Grande impatto a bancone, per dimensione e curvatura
- ✓ Impasto morbido e briosciato

SEMPLICE E DAL FORMATO MAXI, I GRANCORNETTI RIESCONO A SODDISFARE LE ESIGENZE DEI PIÙ GOLOSI.

91076
MAXI
85 g | 40 pz | 175°C | 27-30'

83757
SEMPLICE
75 g | 45 pz | 175°C | 27-30'

75771
ALL'ALBICOCCA
90 g | 45 pz | 175°C | 27-30'

83097
ALLA CREMA
90 g | 45 pz | 175°C | 27-30'

98505
NOCCIOLATO
90 g | 45 pz | 175°C | 27-30'

Secondo tradizione

CORNETTO MASSIMO

- ✓ King Size: 100 grammi di golosità
- ✓ Il massimo della farcitura: 25 grammi

PIACERE MASSIMO! CON IL 25% DI FARCITURA.
PERCHÈ ACCONTENTARSI QUANDO PUOI AVERE IL MASSIMO?

73864
ALL'ALBICOCCA
100 g | 40 pz | 170°C | 23-27'

70710
NOCCIOLATO
100 g | 40 pz | 170°C | 23-27'

73862
ALLA CREMA
100 g | 40 pz | 175°C | 27-30'

73863
BIGUSTO CREMA E CREMA DI NOCCIOLE
100 g | 40 pz | 170°C | 23-27'

85862
BIGUSTO CREMA E AMARENA
100 g | 40 pz | 170°C | 23-27'

Secondo tradizione

CORNETTO OTELLO

- ✓ Ancora più grande e ricco di farcitura
- ✓ Grande impatto grazie all'impasto bicolore

CORNETTO IRRESISTIBILE CON DOPPIO IMPASTO E UNA RICCA FARCITURA, UN VORTICE DI GUSTO E SEDUZIONE.

34612

ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

90 g | 55 pz | 170°C | 23-27'

34613

AI FRUTTI DI BOSCO

90 g | 55 pz | 170°C | 23-27'

Secondo tradizione

CORNETTO PRIMO

- ✓ Forma curva, come da tradizione
- ✓ Con ingredienti selezionati

80315	SEMPLICE	60 g	50 pz	170°C	20-25'
80322	ALL'ALBICOCCA	65 g	50 pz	170°C	20-25'
80326	ALLA CREMA	65 g	50 pz	170°C	20-25'
80330	AL CACAO E CREMA DI NOCCIOLE	65 g	50 pz	170°C	20-25'

Secondo natura

CORNETTO TOP

- ✓ Con lievito madre
- ✓ Ricche e gustose farciture
- ✓ Curvati a mano
- ✓ Cartone con carta forno all'interno

IL CORNETTO TOP MANTIENE LA TRADIZIONE DELLA CURVATURA A MANO E SI ARRICCHISCE DI NUOVE FARCITURE E DECORAZIONI.

30444
SEMPLICE
70 g | 50 pz | 170°C | 20-23'

30443
ALL'ALBICOCCA
85 g | 50 pz | 170°C | 20-23'

30446
ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO
80 g | 50 pz | 170°C | 20-23'

30445
ALLA CREMA
80 g | 50 pz | 170°C | 20-23'

58755
CON PISTACCHIO
70 g | 45 pz | 170°C | 20-25'

Secondo natura

CORNETTO SECONDO NATURA

- ✓ Impasto con farina integrale
- ✓ 36 ore di lievitazione naturale
- ✓ Impasto tuttoburro
- ✓ Uova da allevamento a terra
- ✓ Olio exravergine di oliva

GLI INGREDIENTI NATURALI COME FARINA INTEGRALE, UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, RENDONO IL CORNETTO PROPRIO SECONDO NATURA.

80797

SEMPLICE

Arricchito in superficie da germe di mais

72 g | 40 pz | 170°C | 20-25'

80815

CEREALI E MIELE

Arricchito in superficie con farina di cereali

92 g | 40 pz | 170°C | 20-25'

Secondo natura

CORNETTO AI 5 CEREALI

- ✓ Lievito madre
- ✓ Con farina di grano tenero, di segale e di malto d'orzo, di avena e di riso
- ✓ Cornetto al mirtillo arricchito con farina di farro e di mais

IMPASTO ARRICCHITO CON CRUSCA DI GRANO TENERO, CRUSCA D'AVENA E D'ORZO.

06976
SEMPLICE
65 g | 55 pz | 170°C | 23-25'

66500
CEREALI AL MIRTILLO
75 g | 70 pz | 170°C | 23'

80753
CEREALI E MIELE
75 g | 55 pz | 170°C | 20-23'

Secondo natura

VEGGY BRIOCHE

- ✓ Impasto morbido e briosciato
- ✓ Ricche farciture

I NOSTRI CORNETTI PRIVI DI INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE SONO LA PROPOSTA VEGGY DI SECONDO NATURA.

61920
SEMPLICE
70 g | 45 pz | 175-180°C | 20-25'

61919
ALL'ARANCIA AMARA
90 g | 40 pz | 175-180°C | 20-25'

65159
ALLA MORA
90 g | 40 pz | 180°C | 20'

VEGGY BRIOCHE AI CEREALI

- ✓ Ricetta Vegana ai cereali
- ✓ Deliziose farciture alla frutta

I NOSTRI CORNETTI PRIVI DI INGREDINETI DI ORIGINE ANIMALE CON IMPASTO AI CEREALI SONO LA NOSTRA PROPOSTA VEGGY AI CEREALI SECONDO NATURA.

43515
AL LIMONE E ZENZERO
90 g | 36 pz | 170°C | 23-27'

43514
AL LAMPONE
90 g | 36 pz | 170°C | 23-27'

Secondo tradizione

BAKERY CROISSANT

- ✓ Impasto morbido e briosciato
- ✓ Ideale per chi ama personalizzare

31550 BAKERY CROISSANT

80 g | 60 pz | 170°C | 25-28'

CORNETTO DA LIEVITARE

- ✓ Ideale per chi ama personalizzare

08000 SEMPLICE — 55 g | 100 pz | 8-10 ore | 170-180°C | 18-20'

93919 GRANCORNETTO — 80 g | 80 pz | 8-10 ore | 170-180°C | 18-20'

LE NOSTRE SFOGLIE

Secondo natura Secondo tradizione

TRECCIA NOCI PECAN

plus: ✓ Con noci Pecan e sciroppo d'acero
✓ Gustosa sfoglia fragrante

peso: FARCITO 98g

varianti:

TRECCE GOURMET

plus: ✓ Golose farciture
✓ Fragrante sfoglia

peso: FARCITO 80-90g

varianti:

INTRECCIO

plus: ✓ Sfoglia bicolore
✓ Farcitura a vista

peso: FARCITO 90g

varianti:

TRECCIA

plus: ✓ Fragrante sfoglia
✓ Farcitura a vista

peso: FARCITO 85g

varianti:

GEMMA

plus: ✓ Fragrante sfoglia
✓ Farciture ancora più ricche
✓ Nuova numerica pezzi cartone

peso: FARCITO 90g

varianti:

ALTRE SFOGLIE

plus: ✓ Fragrante sfoglia

peso: FARCITO 75-90g

varianti:

VEGGY SFOGLIE

✓ Sfoglie Veggy con cereali
✓ Sfoglia compatta, leggera e fragrante
✓ Ricche Farciture alla frutta

FARCITO 75-80g

TRECCIA NOCI PECAN

Secondo tradizione

- ✓ Con noci Pecan e sciroppo d'acero
- ✓ Gustosa sfoglia fragrante

61764 TRECCIA NOCI PECAN

98 g | 40 pz | 175-185°C | 20-25'

TRECCE GOURMET

Secondo tradizione

Novità

- ✓ Gustosa sfoglia ripiena
- ✓ Farcitura al Cocco e Cioccolato
- ✓ Sfoglia ripiena di gustoso caramello salato
- ✓ Croccanti Mandorle di Macadamia

CARAMELLO SALATO, MANDORLE DI MACADAMIA, COCCO E CIOCCOLATO SONO GLI INGREDIENTI DELLA NOSTRA PROPOSTA DI TRECCE GOURMET.

47796
TRECCIA GOURMET
CARAMELLO SALATO E MANDORLE

80 g | 52 pz | 180-190°C | 20-25'

48458
TRECCIA GOURMET
COCCO E CIOCCOLATO

90 g | 52 pz | 180°C | 20'

Secondo tradizione

INTRECCIO

- ✓ Sfoglia bicolore
- ✓ Farcitura a vista

98443	ALLE MELE
06493	AI FRUTTI DI BOSCO
74081	ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

90 g | 55 pz | 190°C | 27-30'

TRECCIA

- ✓ Fragrante sfoglia
- ✓ Farcitura a vista

82872	ALL'ALBICOCCA
08330	ALLA CREMA
70646	ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

85 g | 50 pz | 190°C | 25'

Secondo tradizione

GEMMA

- ✓ Farciture ancora più ricche
- ✓ Fragrante sfoglia

PER UNA GOLOSA E FRAGRANTE COLAZIONE.

34450
ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO
90 g | 55 pz | 180°C | 20-25'

34449
ALLA CREMA DI LATTE
90 g | 55 pz | 180°C | 20-25'

Secondo tradizione

TOSCANELLA ALLE MELE

08250 TOSCANELLA ALLE MELE

90 g | 60 pz | 180°C | 30'

DELIZIA ALLA CREMA

83023 DELIZIA ALLA CREMA

75 g | 50 pz | 190°C | 25'

Secondo tradizione

CANNOLO

- ✓ Ricca pasta briosciata
- ✓ Delizioso ripieno

34824	ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO	75 g	50 pz	170°C	23-25'
34825	ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO	75 g	50 pz	170°C	23-25'

Secondo natura

VEGGY SFOGLIE

- ✓ Con cereali
- ✓ Sfoglia compatta, leggera e fragrante
- ✓ Ricche farciture alla frutta

30429	AL MIRTILLO	75 g	55 pz	175-180°C	20-25'
61910	FAGOTTO AI 5 CEREALI RIBES E MELOGRANO	80 g	55 pz	175-180°C	20-25'

Secondo natura

STRUDEL

✓ Gustosa sfoglia con pezzettini di mela, uva sultanina e cannella

43525 STRUDEL

80 g | 50 pz | 180°-190°C | 23'-27'

ALTRE PASTE

Secondo natura Secondo tradizione

	GIROLAPIÙ	PAIN AU CHOCOLAT TUTTO BURRO	PANCIOCCOLATI
plus	✓ Impasto tuttoburro ✓ Crema e uvetta ✓ Grande formato: 100 grammi di golosità	✓ Impasto tuttoburro ✓ Molto sfogliato e friabile	✓ Con gocce di cioccolato fondente
peso	FARCITO 100g	FARCITO 70g	PANCIOCCOLATO 70g GRANPANGOCCIOLATO 95g
varianti			

Secondo tradizione

GRANPANGOCCIOLATO

✓ Più grande e ricco di farcitura

34416 GRANPANGOCCIOLATO

95 g | 50 pz | 170°C | 25'

PANCIOCCOLATO

✓ Migliore sviluppo
✓ Ancora più ricco di gocce di cioccolato fondente

34415 PANCIOCCOLATO

70 g | 50 pz | 170°C | 22'

Secondo tradizione

PAIN AU CHOCOLAT

- ✓ Impasto tuttoburro
- ✓ Molto sfogliato e friabile

95524 **PAIN AU CHOCOLAT**

70 g | 50 pz | 170-185°C | 15-20'

GIROLAPIÙ

- ✓ Impasto tuttoburro
- ✓ Crema e uvetta
- ✓ Grande formato: 100 grammi di golosità

11356 **GIROLAPIÙ**

100 g | 40 pz | 175-185°C | 20-25'

Secondo tradizione

FAGOTTO CREMA E CIOCCOLATO

✓ Farcitura bigusto

60483 FAGOTTO CREMA E CIOCCOLATO

72 g 55 pz 165°C 26'

LA PAUSA DOLCE

I NOSTRI GIÀ COTTI

Secondo tradizione

CIAMPIÙBELLA

plus
- ✓ Zuccherata in superficie
- ✓ Anche in maxi formato!

peso
SEMPLICE 55g MAXI 100g

varianti

BOMBOLONE

plus
- ✓ Morbido impasto
- ✓ Ricca farcitura

peso
SEMPLICE 58g FARCITO 71-75g

varianti

MELITA

plus
- ✓ Con il 52% di mele
- ✓ Con tanti pezzettoni a vista

peso
FARCITO 90g

varianti

MUFFIN

plus
- ✓ Farciture e vista
- ✓ Impasto più morbido
- ✓ Grande impatto a scaffale

peso
SEMPLICE 65g FARCITO 90g

varianti

Secondo tradizione

CIAMPIÙBELLA

✓ Zuccherata in superficie

87981 CIAMPIÙBELLA

55 g 24 pz 2 ore

CIAMPIÙBELLA MAXI

✓ Maxi formato: 100 grammi di golosità

26021 CIAMPIÙBELLA MAXI

100 g 24 pz 2 ore

Secondo tradizione

BOMBOLONE

- ✓ Morbido impasto
- ✓ Ricche farciture

87942	SEMPLICE	58 g	24 pz	2 ore
87943	ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO	71 g	24 pz	3 ore
87950	ALLA CREMA	75 g	24 pz	3 ore

MELITA

- ✓ Con il 52% di mele
- ✓ Con tanti pezzettoni a vista

07043	MELITA	90 g	36 pz	2 ore

Secondo tradizione

MUFFIN

- ✓ Farcitura a vista
- ✓ Impasto più morbido
- ✓ Grande impatto in vetrina grazie all'elegante pirottino e alla goccia di farcitura

PER UNA DOLCE PAUSA DI GUSTO E MORBIDEZZA.

31547
MUFFIN AL CIOCCOLATO
90 g 20 pz 3 ore

31575
MUFFIN AL MIRTILLO
90 g 20 pz 3 ore

31573
MUFFIN ALL'ALBICOCCA
90 g 20 pz 3 ore

I NOSTRI MINI

Secondo tradizione

MINI TUTTOBURRO CHAPEAU!

plus: ✓ Impasto tuttoburro ✓ Pasta molto sfogliata e friabile

peso: SEMPLICE 25g FARCITO 40g

varianti:

MINI CROISSANT

plus: ✓ Bontà in formato mini

peso: SEMPLICE 25g FARCITO 30g

varianti:

MINI TRECCE

plus: ✓ Bontà in formato mini

peso: FARCITO 35g

varianti:

MINI MIX

plus: ✓ Tanto gusto in pochi morsi

peso: FARCITO 30g

varianti:

MINI GIÀ COTTI

plus: ✓ Non necessitano di cottura

peso: FARCITO 20-25g

varianti:

Secondo tradizione

MINI TUTTOBURRO CHAPEAU! FARCITI

✓ Zuccherati in superficie

30413	ALBICOCCA	40 g	ca. 80 pz	175-185°C	20-23'
30412	CACAO E NOCCIOLA				

MINI TUTTOBURRO CHAPEAU!

✓ Ricche farciture e decorazioni

15094	MINI CROISSANT BURRO SEMPLICE	25 g	100 pz	170°C	15-17'
15105	MINI PANCIOCCOLATO BURRO	30 g	100 pz	170°C	15-17'
15100	MINI GIROLA BURRO	35 g	100 pz	170°C	15-17'

Secondo tradizione

MINI CROISSANT SEMPLICE

61464 SEMPLICE

25 g | ca. 100 pz | 180°C | 25'

MINI CROISSANT FARCITI

88052 MIX ALBICOCCA E CREMA DI NOCCIOLE
61450 ALBICOCCA

30 g | ca. 50+50 pz | 170°C | 25'
30 g | ca. 100 pz | 170°C | 25'

Secondo tradizione

MINI CROISSANT CEREALI E MIELE

✓ Zuccherati in superficie

62733 CEREALI E MIELE

30 g | ca. 100 pz | 170-180°C | 20-25'

CORNETTO MINIMO

86877 SEMPLICE
86880 ALL'ALBICOCCA

40 g | ca. 60 pz | 170°C | 20-25'
45 g | ca. 60 pz | 170°C | 20-25'

Secondo tradizione

MINI TRECCE MIX

62664 MIX TRECCE ALBICOCCA E FRUTTI DI BOSCO

35 g | ca. 57-57 pz | 180-190°C | 18-23'

MINI TRECCIA NOCI PECAN

44423 MINI TRECCIA NOCI PECAN

40 g | ca. 96 pz | 180°C | 13-19'

Secondo tradizione

MINI DELIZIE

88053 MIX CIOCCOPAN E DELIZIA ALLA CREMA

30 g | ca. 66+66 pz | 180°C | 20-25'

61466 DELIZIA ALLA CREMA

30 g | ca. 140 pz | 190°C | 25'

BOMBOLINO

- ✓ Non necessita di cottura
- ✓ Deliziosa farcitura alla crema
- ✓ Morbido impasto

87990 ALLA CREMA

34865 AL CIOCCOLATO

25 g | ca. 120 pz | 3 ore

20 g | ca. 120 pz | 2 ore

Secondo tradizione

MINI CIAMPIÙBELLA

- ✓ La bontà della Ciampiùbella in formato mini
- ✓ Non necessita di cottura

14708 MINI CIAMPIÙBELLA

22 g ca. 65 pz 2 ore

MINI MUFFIN

- ✓ Farciture a vista
- ✓ Impasto più morbido
- ✓ Grande impatto in vetrina grazie all'elegante pirottino e alla goccia di cioccolato

38017 AL MIRTILLO
38014 ALLA CREMA DI NOCCIOLE

30 g 40 pz 2 h