

LA COLAZIONE  
LA PAUSA DOLCE



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	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lievito madre</li> <li>✓ Curvati a mano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Con burro</li> <li>✓ Lievito madre fresco</li> <li>✓ Ricche farciture e decorazioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impasto tutto burro, ancora più friabile e sfogliato</li> <li>✓ Migliore sviluppo</li> <li>✓ Gustose farciture e decorazioni arricchite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La gamma base</li> <li>✓ Forma curva, come da tradizione</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ King size: 100 grammi di golosità</li> <li>✓ Il massimo della farciture: 25 grammi!</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Grande impatto a bancone, per dimensione e curvatura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Grande impatto grazie a impasto bicolore</li> <li>✓ Ancora più grande e con ricca farciture</li> </ul>
impasto	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO
peso	FARCITO  100g	SEMPLICE  75g MAXI  85g FARCITO  90g	FARCITO  90g
varianti			



## Benessere

Secondo  
natura

	SECONDO NATURA	VEGGY BRIOCHE	VEGGY BRIOCHE CEREALI	CORNETTO AI 5 CEREALI
plus	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 36 H di lievitazione naturale, lievito madre</li> <li>✓ Ingredienti naturali come farina integrale, uova da allevamento a terra, olio extravergine di oliva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impasto morbido e brioscato</li> <li>✓ Ricca farcitura all'arancia amara</li> <li>✓ Ricca farcitura alle more</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ricetta Vegana ai cereali</li> <li>✓ Deliziose farciture alla frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lievito madre</li> <li>✓ Con farina di grano tenero, di segale e di malto d'orzo e di avena</li> <li>✓ Cornetto al mirtillo arricchito con farina di farro e di mais</li> </ul>
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	 	  	  	  

LA COLLAZIONE  
LA PAUSA DOLCE

## Servizio

Secondo  
tradizione

	BAKERY CROISSANT	CORNETTO PRIMO	DA LIEVITARE
plus	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impasto morbido e brioscato</li> <li>✓ Ideale per chi ama personalizzare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Forma curva, come da tradizione</li> <li>✓ Con ingredienti selezionati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Per chi ama personalizzare</li> <li>✓ Da lievitare per 8/10 h</li> </ul>
impasto	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO	SFOGLIATO
peso	SEMPlice  80g	SEMPLICE  60g FARCITO  65g	SEMPLICE  55g FARCITO  80g
varianti		    	



# 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'



# 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'



# 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'

# GRANCORNETTO

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



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'



# 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'



# 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'



# CORNETTO PRIMO

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



- 80315 **SEMPLICE**  
80322 **ALL'ALBICOCCA**  
80326 **ALLA CREMA**  
80330 **AL CACAO E CREMA DI NOCCIOLE**

- 60 g 50 pz 170°C 20-25'  
65 g 50 pz 170°C 20-25'  
65 g 50 pz 170°C 20-25'  
65 g 50 pz 170°C 20-25'



# 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'



# CORNETTO SECONDO NATURA

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



# 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'



# VEGGY BRIOCHE

- ✓ Impasto morbido e brioscato
- ✓ 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 INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE CON IMPASTO AI CEREALI SONO LA NOSTRA PROPOSTA VEGGY AI CEREALI SECONDO NATURA.



43515

**ALLIMONE E ZENZERO**

90 g 36 pz 170°C 23-27'



43514

**ALLAMPONE**

90 g 36 pz 170°C 23-27'



# BAKERY CROISSANT

- ✓ Impasto morbido e brioscato
- ✓ 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

LA COLLAZIONE  
LA PAUSA DOLCE

plus  
peso  
varianti

### TRECCIA NOCI PECAN

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

FARCITO  98g



### TRECCE GOURMET

- ✓ Golose farciture
- ✓ Fragrante sfoglia

FARCITO  80-90g



### INTRECCIO

- ✓ Sfoglia bicolore
- ✓ Farcitura a vista

FARCITO  90g



plus  
peso  
varianti

### TRECCIA

- ✓ Fragrante sfoglia
- ✓ Farcitura a vista

FARCITO  85g



### GEMMA

- ✓ Fragrante sfoglia
- ✓ Farciture ancora più ricche
- ✓ Nuova numerica pezzi cartone

FARCITO  90g



### ALTRE SFOGLIE

- ✓ Fragrante sfoglia

FARCITO  75-90g



### 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  
TRECCE GOURMET  
CARAMELLO SALATO E MANDORLE

80 g 52 pz 180-190°C 20-25'



48458  
TRECCE GOURMET  
COCCO E CIOCCOLATO

90 g 52 pz 180°C 20'



# 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'



# 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'



# 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



LA COLAZIONE  
LA PAUSA DOLCE

- 34824 **ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO**
- 34825 **ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO**

75 g 50 pz 170°C 23-25°  
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**
- 61910 **FAGOTTO AI 5 CEREALI RIBES E MELOGRANO**

75 g 55 pz 175-180°C 20-25°  
80 g 55 pz 175-180°C 20-25°



# STRUDEL

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



LA COLAZIONE  
LA PAUSA DOLCE

43525 **STRUDEL**

 80 g  50 pz  180°-190°C  23'-27'



# ALTRE PASTE

*Secondo natura* *Secondo tradizione*

plus  
peso  
varianti

GIROLAPIÙ	PAIN AU CHOCOLAT TUTTO BURRO	PANCIOCCOLATI
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impasto tuttoburro</li> <li>✓ Crema e uvetta</li> <li>✓ Grande formato: 100 grammi di golosità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impasto tuttoburro</li> <li>✓ Molto sfogliato e friabile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Con gocce di cioccolato fondente</li> </ul>
FARCITO  100g	FARCITO  70g	PANCIOCCOLATO  70g GRANPANGOCCHIOLATO  95g
		



# 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'



# 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

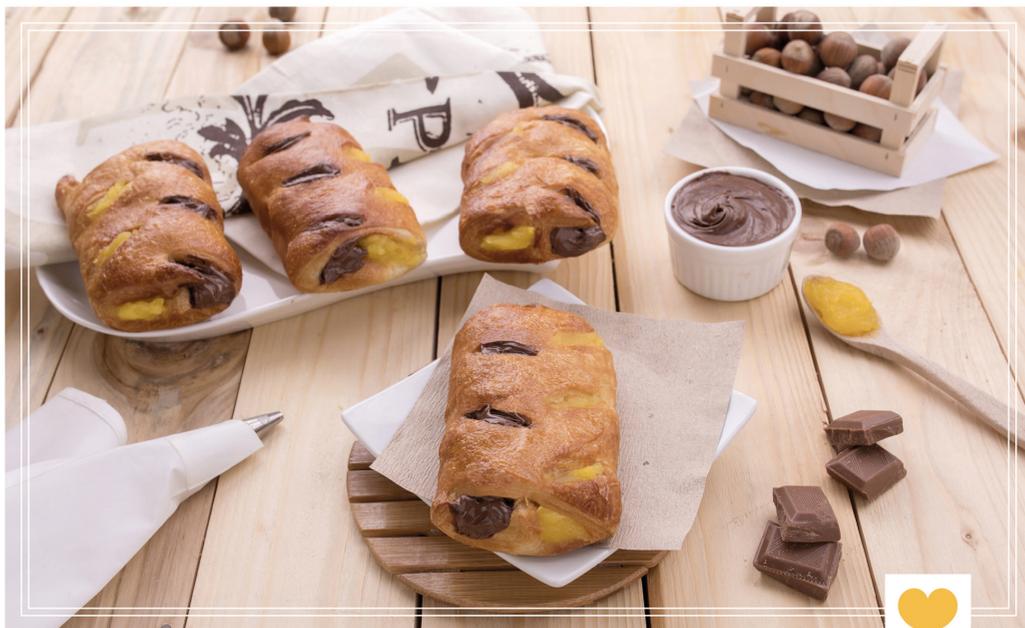


11356 GIROLAPIÙ

100 g 40 pz 175-185°C 20-25'

# 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	BOMBOLONE	MELITA
plus	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Zuccherata in superficie</li> <li>✓ Anche in maxi formato!</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Morbido impasto</li> <li>✓ Ricca farcitura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Con il 52% di mele</li> <li>✓ Con tanti pezzettoni a vista</li> </ul>
peso	SEMPLICE  55g    MAXI  100g	SEMPLICE  58g    FARCITO  71-75g	FARCITO  90g
varianti			
	<b>MUFFIN</b>		
plus	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Farciture e vista</li> <li>✓ Impasto più morbido</li> <li>✓ Grande impasto a scaffale</li> </ul>		
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



LA COLLAZIONE  
LA PAUSA DOLCE

- 87942 **SEMPLICE**
- 87943 **ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO**
- 87950 **ALLA CREMA**

- 58 g 24 pz 2 ore
- 71 g 24 pz 3 ore
- 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



# 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

	<p><b>MINI TUTTOBURRO CHAPEAU!</b></p> <p>✓ Impasto tuttoburro ✓ Pasta molto sfogliata e friabile</p> <hr/> <p>SEMPLICE  25g FARCITO  40g</p> <hr/> <p>  </p>	<p><b>MINI CROISSANT</b></p> <p>✓ Bontà in formato mini</p> <hr/> <p>SEMPLICE  25g FARCITO  30g</p> <hr/> <p>   </p>	<p><b>MINI TRECCE</b></p> <p>✓ Bontà in formato mini</p> <hr/> <p>FARCITO  35g</p> <hr/> <p>   </p>
plus			
peso			
varianti			
	<p><b>MINI MIX</b></p> <p>✓ Tanto gusto in pochi morsi</p> <hr/> <p>FARCITO  30g</p> <hr/> <p> </p>	<p><b>MINI GIÀ COTTI</b></p> <p>✓ Non necessitano di cottura</p> <hr/> <p>FARCITO  20-25g</p> <hr/> <p>  </p>	
plus			
peso			
varianti			



# MINI TUTTOBURRO CHAPEAU! FARCITI

✓ Zuccherati in superficie



30413 **ALBICOCCA**  
30412 **CACAO E NOCCIOLA**

40 g ca. 80 pz 175-185°C 20-23'

# MINI TUTTOBURRO CHAPEAU!

✓ Ricche farciture e decorazioni



15094 **MINI CROISSANT BURRO SEMPLICE**  
15105 **MINI PANCIOCOLATO BURRO**  
15100 **MINI GIROLA BURRO**

25 g 100 pz 170°C 15-17'  
30 g 100 pz 170°C 15-17'  
35 g 100 pz 170°C 15-17'



# MINI CROISSANT SEMPLICE



61464 **SEMPLICE**

25 g ca. 100 pz 180°C 25'

LA COLAZIONE  
LA PAUSA DOLCE

# 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'



# 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'



# MINI TRECCE MIX



LA COLAZIONE  
LA PAUSA DOLCE

62664 MIX TRECCE ALBICOCCA E FRUTTI DI BOSCO

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

# MINI TRECCIA NOCI PECAN



44423 MINI TRECCIA NOCI PECAN

40 g 40 g ca. 96 pz 180°C 13-19'



# MINI DELIZIE

LA COLAZIONE  
LA PAUSA DOLCE



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



LA COLLAZIONE  
LA PAUSA DOLCE

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 ALMIRTILLO  
38014 ALLA CREMA DI NOCCIOLE

30 g 40 pz 2 h



IL PRANZO  
LA PAUSA SALATA





Fatti per te ti offre un'ampia linea di primi, secondi piatti e snack ispirati alle nostre ricette tradizionali e regionali, 100% Made in Italy!

Oltre al gusto, i nostri piatti ti garantiscono l'energia necessaria per vivere al meglio la tua giornata senza appesantirti.

Un intensa giornata lavorativa, una partita di calcetto, un pomeriggio con i tuoi figli, un incontro con le amiche prima di cena: tutta l'energia e la vitalità necessaria per fare quello che ti piace fino a sera, con la giusta carica.

**Fatti per te**  
**L'energia dei sapori che ami**

# IL PRANZO

## LA PAUSA SALATA



## LINEA PASTA FRESCA ALL'UOVO



SPAGHETTI ALLA CARBONARA  
TAGLIOLINI VERDI SPECK E GORGONZOLA  
FETTUCCINE AL RAGÙ

TAGLIATELLE AI FUNGHI  
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO  
RAVIOLI AL POMODORO

## LINEA FORMATI SPECIALI



LASAGNA ALLA BOLOGNESE  
GNOCCHI ALLA SORRENTINA

TROFIE AL PESTO  
RISOTTO ALLA PESCATORA

## LINEA BENESSERE



SENZA GLUTINE

PENNE ASPARAGI E POMODORINI  
PENNE ALLA MEDITERRANEA

## LINEA PASTA DI SEMOLA



MEZZE PENNE ALL'ARRABBIATA  
MEZZE PENNE AL SALMONE

FUSILLINI AL POMODORO

## IL SECONDO



FILETTO DI POLLO CON PATATE GRIGLIATE  
COTOLETTA DI POLLO CON PATATE AL FORNO





Cod. 34168

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

- ✓ Pasta fresca all'uovo
- ✓ Pecorino Romano DOP

PESO 300g COTTURA 800w TEMPO DI COTTURA 4 minuti



Cod. 34172

### TAGLIOLINI VERDI SPECK E GORGONZOLA

- ✓ Pasta fresca all'uovo
- ✓ Gorgonzola DOP

PESO 300g COTTURA 800w TEMPO DI COTTURA 4 minuti



Cod. 34149

### FETTUCCINE AL RAGÙ

- ✓ Pasta fresca all'uovo
- ✓ Pomodoro italiano
- ✓ Ragù alla bolognese

PESO 300g COTTURA 800w TEMPO DI COTTURA 4 minuti



Cod. 34170

### TAGLIATELLE AI FUNGHI

- ✓ Pasta fresca all'uovo
- ✓ Con Funghi Porcini

PESO 300g COTTURA 800w TEMPO DI COTTURA 4 minuti



Cod. 34174

### TORTELLINI CON PANNA E PROSCIUTTO

- ✓ Pasta fresca all'uovo
- ✓ Panna fresca italiana

PESO 300g COTTURA 800w TEMPO DI COTTURA 4 minuti



Cod. 34155

### RAVIOLI AL POMODORO

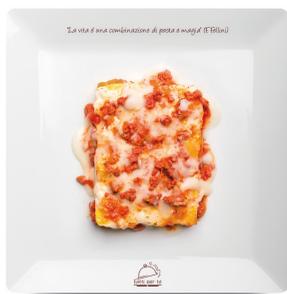
- ✓ Pasta fresca all'uovo
- ✓ Pomodoro italiano
- ✓ Ricotta fresca italiana

PESO 300g COTTURA 800w TEMPO DI COTTURA 4 minuti

LINEA PASTA FRESCA ALL'UOVO

IL PRANZO  
LA PAUSA SALATA





Cod. 34153

### LASAGNA ALLA BOLOGNESE

- ✓ Pasta fresca all'uovo
- ✓ Pomodoro italiano
- ✓ Ragù alla bolognese

PESO 350g COTTURA 800w TEMPO DI COTTURA 6'30" minuti



Cod. 34151

### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

- ✓ Gnocchi fatti con patate fresche italiane
- ✓ Pomodoro italiano

PESO 300g COTTURA 800w TEMPO DI COTTURA 4 minuti



Cod. 34176

### TROFIE AL PESTO

- ✓ Pesto alla genovese
- ✓ Pecorino Romano DOP
- ✓ Con pinoli e basilico italiani

PESO 300g COTTURA 800w TEMPO DI COTTURA 3'30" minuti



Cod. 34166

### RISOTTO ALLA PESCATORA

- ✓ Risotto Italiano
- ✓ Senza Glutine
- ✓ Con calamari, gamberi, polpo e vongole

PESO 300g COTTURA 800w TEMPO DI COTTURA 4 minuti

Senza  
Glutine





LINEA BENESSERE



Senza Glutine



Senza Glutine



Cod. 34371

### PENNE ASPARAGI E POMODORINI SG

✓ Ricetta vegana

✓ Asparagi e Pomodorini Italiani

PASTA SENZA GLUTINE RUMMO



PESO 300g



COTTURA 800w



TEMPO DI COTTURA 4 minuti

Cod. 34373

### PENNE ALLA MEDITERRANEA SG

✓ Ricetta vegana

✓ Melanzane, zucchine e pomodorini italiani

PASTA SENZA GLUTINE RUMMO



PESO 300g



COTTURA 800w



TEMPO DI COTTURA 4 minuti



PASTA DI SEMOLA



Cod. 34178

### MEZZE PENNE ALL'ARRABBIATA

✓ Pomodoro italiano

PASTA DI SEMOLA RUMMO



PESO 300g



COTTURA 800w



TEMPO DI COTTURA 4 minuti



Cod. 34180

### MEZZE PENNE AL SALMONE

✓ Salmone norvegese affumicato con legno di faggio naturale

✓ Panna fresca italiana

PASTA DI SEMOLA RUMMO



PESO 300g



COTTURA 800w



TEMPO DI COTTURA 4 minuti



Cod. 34365

### FUSILLINI AL POMODORO

✓ Ricetta vegana

✓ Pomodoro italiano

PASTA DI SEMOLA RUMMO



PESO 300g



COTTURA 800w



TEMPO DI COTTURA 4 minuti



IL PRANZO  
LA PAUSA SALATA





IL SECONDO

Fatti per te  
L'ENERGIA DEI SAPORI CHE AMI



Cod. 34147

### FILETTO DI POLLO CON PATATE GRIGLIATE

- ✓ Pollo italiano
- ✓ Con patate a cubetti

PESO 250g COTTURA 800w TEMPO DI COTTURA 5 minuti



Cod. 51771

### COTOLETTA DI POLLO CON PATATE AL FORNO

- ✓ Il secondo che piace a tutti

PESO 250g COTTURA 800w TEMPO DI COTTURA 3,5 minuti

Novità

## LE RIPIENE

- ✓ Ricetta classica con mozzarella e rucola
- ✓ Ricetta classica con prosciutto cotto e mozzarella
- ✓ Ricetta classica con pomodoro e mozzarella



03653 **MOZZARELLA E RUCOLA**

320 g 12 pz 30' 220°C 8-10'

95540 **PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA**

300 g 12 pz 30' 220°C 8-10'

95529 **CAPRESE**

360 g 12 pz 30' 220°C 10-15'



# SALADINO

- ✓ Impasto con burro ai semi di lino e fiocchi d'avena
- ✓ Grande impatto in vetrina per uno snack ricco e gustoso



13089 **SALADINO**

65 g 50 pz 170°C 28'

IL PRANZO  
LA PAUSA SALATA





CARTE D'OR

Viennetta

GROM

**LINEA PASTICCERIA:**

Ingredienti di alta qualità e maestria si intrecciano per dar vita  
ad una linea speciale di **alta pasticceria**.

Ogni creazione diventa un'esperienza irresistibile  
per esaudire tutti i desideri dei 5 sensi.

Sapori speciali per celebrare la magia e la gioia dei piccoli momenti di gusto  
indimenticabili.

Scopri la nostra gamma completa  
**Monoporzioni, Torte, Sorbetti, Gelato.**

## IL DESSERT





## LE MONOPORZIONI

  
*Pasticceria*

# TIRAMISÙ

- ✓ Deliziosa crema al mascarpone e pan di spagna imbevuto al caffè
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



38305 TIRAMISÙ MONOPORZIONE

 90 g  6 pezzi  Scongelare per 30 min a 0°-5°

# MERINGA

- ✓ Semifreddo di soffice crema chantilly con gocce di cioccolato e meringhe in superficie
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



38299 MERINGA MONOPORZIONE

 85 g  6 pezzi (Non occorre scongelare)



# CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da golosa purea ai frutti di bosco
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



38239 CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO MONOPORZIONE

 110 g  6 pezzi  Scongellare per 30 min a 0°-5°

# CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da riccioli di cioccolato
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



43869 CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

 100 g  6 pezzi  Scongellare per 30 min a 0°-5°

# CHEESECAKE CARMELLO SALATO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da caramello salato
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



43852 CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO

 110 g  6 pezzi  Scongelaire per 30 min a 0°-5°

# CREMA CATALANA

- ✓ Il tipico dessert della catalogna con deliziosa crema all'uovo
- ✓ Per servirla al meglio caramella lo zucchero di canna in superficie che trovi nella confezione
- ✓ Già impiattato nel tradizionale piatto di terracotta



38288 CREMA CATALANA MONOPORZIONE

 105 g  8 pezzi  Scongelaire per 2 ore a 0°-5°



# DELIZIA AL LIMONE

✓ Morbido pan di spagna farcito e ricoperto di crema al limone



38303 DELIZIA AL LIMONE DOLCEVITA MONOPORZIONE

 95 g  8 pezzi  Scongellare per 30 min a 0°-5°

# SACHER

✓ Morbido pan di Spagna al cacao con golosa farcitura all'albicocca il tutto ricoperto da deliziosa glassa al cioccolato



38244 SACHER DOLCEVITA MONOPORZIONE

 100 g  8 pezzi  Scongellare per 2 ore a 0°-5°



# TORTINI DAL CUORE CALDO

✓ I Dolci tortini dal cuore caldo



43822  
**TORTINO MORO**  
🍷 100 g 🍳 12 pz



43697  
**TORTINO BIANCO**  
🍷 100 g 🍳 12 pz



43824  
**TORTINO PISTACCHIO**  
🍷 100 g 🍳 12 pz



51320  
**TORTINO LAMPONE**  
🍷 100 g 🍳 12 pz

Novità



51320  
**TORTINO COCCO**  
🍷 100 g 🍳 12 pz

Novità

## COME SI PREPARA TORTINO MORO

### • IN FORNO A MICROONDE

Rimuovere il pirottino e riscaldare il prodotto congelato per 1 minuto a media potenza (600 W); oppure scongelare il prodotto per 2-3 ore, rimuovere il pirottino e riscaldare per 45/60 secondi a 350 W. Utilizzare supporti idonei all'utilizzo in microonde.

### • IN FORNO VENTILATO

Scongelare il prodotto per 2-3 ore e riscaldare per 7/8 minuti a forno già caldo (200°C)

## COME SI PREPARA TORTINO BIANCO / PISTACCHIO

### • IN FORNO A MICROONDE

Rimuovere il pirottino e riscaldare il prodotto congelato per 1 minuto a media potenza (600 W); oppure scongelare il prodotto per 2-3 ore, rimuovere il pirottino e riscaldare per 1 minuto a 350 W. Utilizzare supporti idonei all'utilizzo in microonde.

### • IN FORNO VENTILATO

Scongelare il prodotto per 2-3 ore e riscaldare per 7/8 minuti a forno già caldo (200°C)



## SEMIFREDDO ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Novità

- ✓ Senza Glutine
- ✓ Pronto freezer



48451 SEMIFREDDO ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

 80 g  6 pezzi  Non serve scongelare

## SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON MANGO E CIOCCOLATO BIANCO

Novità

- ✓ Senza Glutine
- ✓ Pronto freezer



48448 SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA  
CON MANGO E CIOCCOLATO BIANCO

 80 g  6 pezzi  Non serve scongelare



# TORTINO RICOTTA E PERA MELITA

✓ Dischi di biscotti con farina di nocciole che racchiudono una dolce crema di ricotta con pezzettini di pera

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



38293 **TORTINO RICOTTA E PERA MONOPORZIONE**  
 95 g  8 pezzi  Scongellare per 2 ore a 0°-5°

07043 **MELITA**  
 90 g  36 pezzi  Scongellare per 2 ore

# PROFITEROLE SCURO

Novità

✓ Pronto da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



51729 **PROFITEROLE SCURO**

 70g  6 pezzi  Scongellare per 4 ore a +5°



## LE TORTE

Pasticceria

# TRANCIO TIRAMISÙ

✓ La ricetta tradizionale con crema al mascarpone e biscotti savoiardi imbevuti di caffè



43771 TRANCIO TIRAMISÙ

 1050 g  1 pezzo  10 porzioni  Scongellare per 4 ore a 0°-5°

# SACHER

✓ Morbido pan di Spagna al cacao con golosa farcitura all'albicocca, il tutto ricoperto da deliziosa glassa al cioccolato



38271 SACHER DOLCEVITA

 1000 g  1 pezzo  12 porzioni  Scongellare per 4 ore a 0°-5°

# CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggata su un croccante biscotto
- ✓ Ai frutti di bosco
- ✓ Pretagliata



38213 FRUTTI DI BOSCO

 1350 g  1 pezzo  12 porzioni  Scongelaire per 4 ore a 0°-5°

Novità

# CHEESECAKE AL NOCCIOLATO

- ✓ Pretagliata
- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggata su un croccante biscotto
- ✓ Con ricca farcitura alla nocciolata



50569 CHEESECAKE AL NOCCIOLATO

 1250 g  1 pezzo  12 porzioni  Scongelaire per 4 ore a 0°-5°



## TORTA DI MELE

- ✓ Morbida Torta con pezzettini di Mela
- ✓ Pretagliata



43768 TORTA DI MELE

950 g 1 pezzo 12 porzioni Scongellare per 4 ore a 0°-5°

## TORTA DELLA NONNA

- ✓ Deliziosa pasta frolla e crema pasticcera al profumo di limone ricoperta di zucchero a velo e pinoli tostati
- ✓ Pretagliata



43347 TORTA DELLA NONNA

1300 g 1 pezzo 14 porzioni Scongellare per 4 ore a 0°-5°

## PROFITEROLE BIANCO

✓ Delicati bigné farciti di crema al cacao e nocciola avvolti da una morbida crema al gusto di vaniglia e decorati con riccioli di cioccolato al latte



44201 PROFITEROLE BIANCO  1100 g  1 pezzo  12 porzioni  Scongellare per 4 ore a 0°-5°

## PROFITEROLE FONDENTE

✓ Deliziosi bigné farciti con panna ricoperti da un' avvolgente crema al cacao fondente



44202 PROFITEROLE FONDENTE  1400 g  1 pezzo  12 porzioni  Scongellare per 4 ore a 0°-5°

## PROFITEROLE SCURO

✓ Deliziosi bigné farciti con panna e avvolti da una morbida crema al cacao



44208 PROFITEROLE SCURO

 1300 g  1 pezzo  12 porzioni  Scongellare per 4 ore a 0°-5°



## TORTA DOLCE NERA

✓ Morbido pan di spagna al cacao che racchiude una gustosa doppia farcitura



45142 TORTA DOLCE NERA

1000 g  1 pezzo  12 porzioni  Scongellare per 4 ore a 0°-5°

## TORTA DOLCE COCCO

✓ Dolci e croccanti meringhe, arricchite da una crema morbida e gustosa



45198 TORTA DOLCE COCCO

1200 g  1 pezzo  12 porzioni  Scongellare per 4 ore a 0°-5°

## TRANCIO MERINGA

✓ Dolci e croccanti meringhe, arricchite da una crema morbida e gustosa



45191 TRANCIO MERINGA

950 g  1 pezzo  12 porzioni  Non serve Scongellare



## SORBETTO AL LIMONE



38259

- ✓ Pronto da bere
- ✓ Limoni di Sicilia
- ✓ Senza glutine

 1l
  6pz
  12 Porzioni

 Scongela per 12 ore a 0-5°

Una volta scongelato può essere conservato in frigorifero per 30 gg.



## SORBETTO AL CAFFÈ



38249

- ✓ Pronto da bere
- ✓ Fresco e cremoso
- ✓ Senza glutine

 1l
  6pz
  12 Porzioni

 Scongela per 12 ore a 0-5°

Una volta scongelato può essere conservato in frigorifero per 30 gg.



**CARTE D'OR**

**ROMANTICA l'Originale**

Tiramisù 3,10€

Mousse al Torroncino 2,50€

Cocco 3,10€

Gran Limone 18,90€ 14 porzioni

Tartufo Cuor di Caffè 2,50€

Tartufo Classico 2,50€

**Capli Viennetta**

Panna 9,90€ 10 porzioni

Cappuccino

**GROM.**

*Tutto ciò che siamo, è per amore del gusto. Perché nutre i nostri sensi, perché meraviglia.*

6,99€

GROM STRACCIATELLA

GROM PISTACCHIO

GROM CREMA AL GROM

GROM CIOCCOLATO

**DOLCE Vita | Pasticceria**  
*il buongusto italiano*

Torta della nonna

Torta di mele

Torta di Sachè

Cheesecake ai frutti di bosco

Torta Dolce Cocco

Torta Dolce Nera

Francio Tiramisù

Profiteroles

Francio Meringa

12 porzioni ca.  
Prodotto surgelato. Vedi modalità d'uso sull'etichetta.

Nelle varianti: Scuro, Bianco, Fondente

**CARTE D'OR**

**Viennetta**

**GROM**

**DOLCE Vita | Pasticceria**  
*il buongusto italiano*

**TUTTO  
IL PIACERE  
DEL DESSERT  
A CASA TUA**

La nostra linea "Take Home" ti offre una dedicata gamma di torte, dessert monoporzione e pinte gelato da portare a casa perfette per chiudere in dolcezza i tuoi pranzi e cene, come al ristorante.



# TAKE HOME

Tutta la golosità dei Dessert monoporzione e delle Torte gelato da gustare a casa.

CARTE D'OR *Viennetta*



62840  
**TARTUFO CLASSICO**

🍷 120 ml 🍵 18 pz



62841  
**TARTUFO CUOR DI CAFFÈ**

🍷 120 ml 🍵 18 pz



63356  
**COCCO**

🍷 130 ml 🍵 12 pz



63350  
**GRAN LIMONE**

🍷 100 ml 🍵 15 pz



86655  
**MOUSSE AL TORRONCINO**

🍷 150 ml 🍵 24 pz



86864  
**TIRAMISÙ**

🍷 150 ml 🍵 16 pz



48616  
**ROMANTICA**

🍷 2000 ml 📦 6 conf. per UVE



85700  
**VIENNETTA PANNA**

🍷 500 g 📦 4 conf. per UVE



25035  
**VIENNETTA CAPPUCCINO**

🍷 500 g 📦 4 conf. per UVE

# PINTE

GROM®



61857  
**CIOCCOLATO**

Da fave di cacao Ecuador

🍷 460 ml 🍵 8 pz



61859  
**CREMA DI GROM**

Con biscotti di Meliga e pezzetti di cioccolato

🍷 460 ml 🍵 8 pz



65103  
**STRACCIATELLA**

🍷 460 ml 🍵 8 pz



61867  
**PISTACCHIO**

Con Pistacchio del Medio Oriente

🍷 460 ml 🍵 8 pz





# MANTECATI

PER LA RISTORAZIONE

CARTE D'OR®

## CREME



00414  
**LIQUIRIZIA**  
🍷 5 lt



77056  
**DOUBLE CHOCOLATE**  
🍷 5 lt



03253  
**STRACCIATELLA**  
🍷 5 lt



03245  
**NOCCIOLA**  
🍷 5 lt



03233  
**PISTACCHIO**  
🍷 5 lt



95737  
**CARAMELLO**  
🍷 5 lt



86172  
**CAFFÈ**  
🍷 5 lt



03223  
**TIRAMISÙ**  
🍷 5 lt



03220  
**VANIGLIA**  
🍷 5 lt



38100  
**GUSTO PANNA**  
🍷 5 lt



80508  
**YOGURT**  
🍷 5 lt

## FRUTTA



05041  
**BANANA**  
🍷 5 lt



96176  
**AMARENA**  
🍷 5 lt



78309  
**FRAGOLA**  
🍷 5 lt



38660  
**LIMONE**  
🍷 5 lt



# MANTECATI

PER LA GELATERIA E RISTORAZIONE

# GROM®



31752  
**CREMA DI GROM**  
🍷 1.8 L 📦 2 pz. per UVE



36250  
**NOCCIOLA**  
🍷 1.8 L 📦 2 pz. per UVE



31754  
**CIOCCOLATO**  
🍷 1.8 L 📦 2 pz. per UVE



31771  
**CAFFÈ ESPRESSO**  
🍷 1.8 L 📦 2 pz. per UVE



31769  
**STRACCIATELLA**  
🍷 1.8 L 📦 2 pz. per UVE



31767  
**VANIGLIA**  
🍷 1.8 L 📦 2 pz. per UVE



31750  
**PISTACCHIO**  
🍷 1.8 L 📦 2 pz. per UVE



31778  
**FRAGOLA**  
🍷 1.8 L 📦 2 pz. per UVE



31776  
**LAMPONE**  
🍷 1.8 L 📦 2 pz. per UVE



31774  
**LIMONE**  
🍷 1.8 L 📦 2 pz. per UVE

