



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

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  Scongela 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



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

## 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

Cheesecake ai frutti di bosco

Torta Sacher

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

