

CREMINI: TAVOLETTA GR. 150

CIOKOBISCOTTO GR. 150 - DA TAGLIO





La Nostra Storia

Dolciaria Sara è una piccola impresa familiare artigianale, fondata nel 1990 da Gianfranco Umberti, specializzata nella produzione di torrone, cioccolato e croccante.

La passione di Gianfranco nasce nel 1960, quando ancora bambino viene coinvolto dal padre Nazzeno mastro artigiano.

Dal 1990 Dolciaria Sara è cresciuta, allargandosi a livello europeo e mondiale, arricchendosi della presenza dei figli di Gianfranco, impegnati a raccogliere il bagaglio di conoscenze del loro padre. Tutti i nostri prodotti sono frutto di antiche ricette, di lunghi tempi di lavorazione e di un'accurata scelta di materie prime, sempre di altissima qualità. Oggi possiamo vantare una vasta gamma di prodotti, con i quali allietiamo la nostra esigente clientela di buongustai.

L'impegno, la qualità, la passione e la costante innovazione, sono gli elementi che ogni giorno, da più di venti anni, offriamo al pubblico che ci sceglie.

Our History

Dolciaria Sara is a small artisan family company, specialized in the production of nougat, chocolate and "croccante".

Dolciaria Sara was founded in 1990 by Gianfranco Umberti, who has inherited the passion from his father Nazzeno, master craftsman, and today Gianfranco runs his company with the help of his sons and family. Since 1990 Dolciaria Sara has been growing and expanding year on year in many european and overseas countries.

All our products are made following ancient recipes, that require long working process, top quality ingredients and expertise.

With our wide range of products we are sure to satisfy our demanding customers and all gourmets.

We guarantee our customers constant commitment, quality, passion and innovation.

Notre Histoire

Dolciaria Sara est une petite entreprise artisanale et familiale, spécialisé dans la production de Nougat, Chocolat et "croccante".

Dolciaria Sara a été fondée en 1990 par Gianfranco Umberti, qui a hérité la passion de son père Nazzeno, maître artisan, et aujourd'hui Gianfranco dirige son entreprise avec l'aide de ses fils et de sa famille. Depuis 1990, Dolciaria Sara a grandi et en expansion dans plusieurs pays européens et d'outre-mer.

Tous nos produits sont fabriqués suivant les recettes anciennes, qui nécessitent un long processus de travail, ingrédients et expertise de qualité supérieure.

Avec notre large gamme de produits nous sommes sûrs de satisfaire tous nos clients exigeants et tous les gourmets.

Nous garantissons à nos clients engagement constant, qualité, passion et innovation.





dal 1980 ...

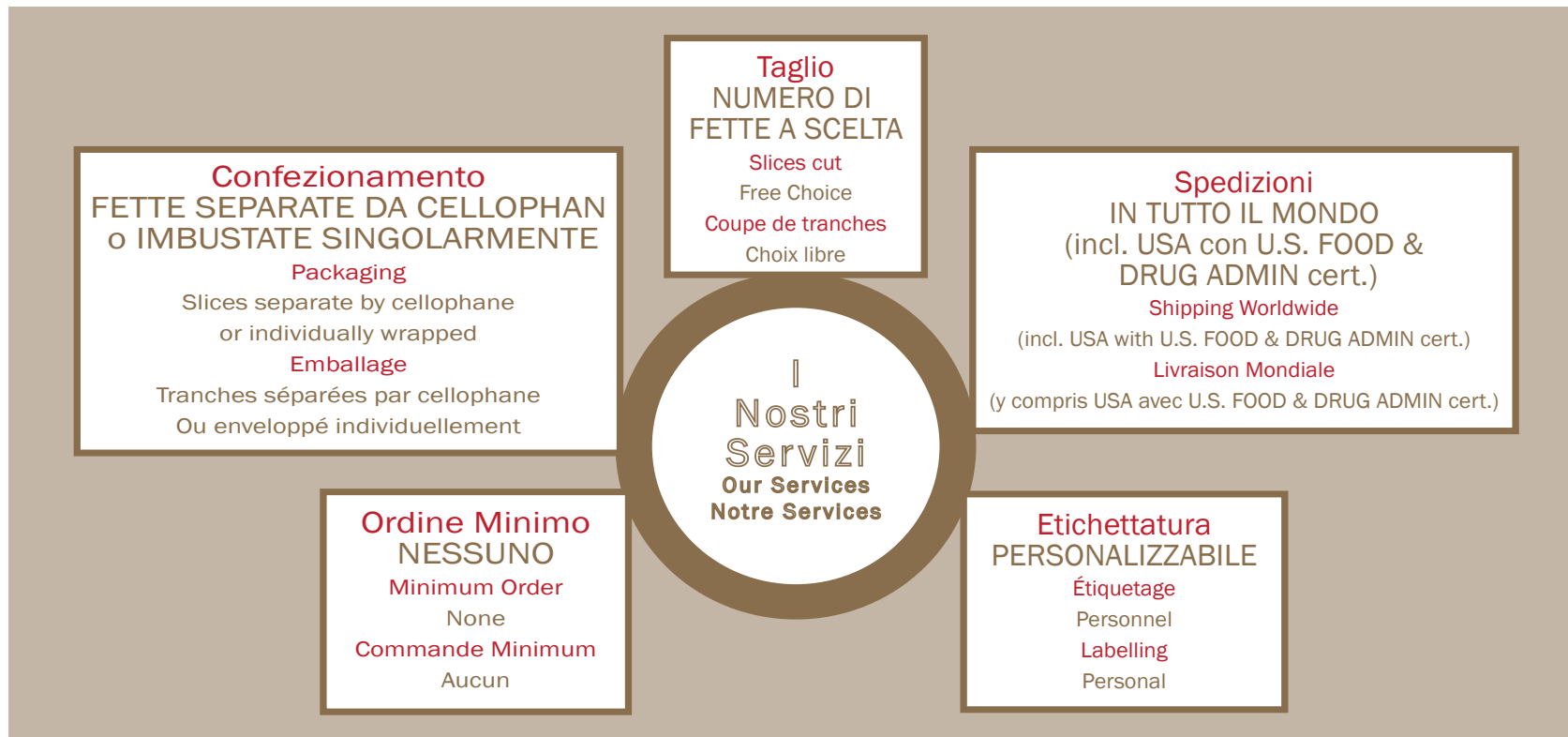
Cura artigianale
Grande passione
Innovazione
Massima qualità

since 1980 ...

Artisan Care
Great Passion
Innovation
Top Quality

depuis 1980 ...

Attention artisanale
grande Passion
Innovation
Qualité supérieure



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

1. PREZZI

I prezzi sono comprensivi d'imballo, al netto di I.V.A.

Nella colonna "U.M." viene specificato se si intende prezzo al kg. (denominato con "KG") o all'unità (denominato con "NR").

2. MINIMO D'ORDINE

Una confezione, come specificato nella sezione "DETTAGLI" del listino.

3. TEMPI DI EVASIONE ORDINE

Circa 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento dell'ordine e relativa accettazione.

4. INVIO ORDINI

- Gli ordini dovranno essere inviati: via e-mail all'indirizzo INFO@SARADOLCIARIA.IT oppure a mezzo fax o telefonicamente al +39 0541677008

- Dolciaria Sara s.r.l. provvederà in seguito al ricevimento dell'ordine, ad inviare un'offerta/preventivo, che dovrà pervenire controfirmata entro 5 giorni per accettazione.

5. TERMINI DI PAGAMENTO

Versamento del 50% del valore della merce ordinata, all'accettazione dell'ordine, come riportato nella conferma d'ordine; il restante 50% a comunicazione di "merce pronta" per la spedizione o al ritiro, ed invio di relativa fattura proforma.

Si accettano i seguenti mezzi di pagamento:

- Bonifico Bancario, le coordinate bancarie sono riportate sia nella conferma d'ordine che nella fattura proforma.
- in contrassegno al corriere, con contanti, assegno bancario e/o circolare. (NO BANCOPOSTA); in caso di pagamento con assegno, Dolciaria Sara s.r.l. potrà richiedere anticipatamente la copia compilata dell'assegno in tutte le sue parti da inviare via e-mail all'indirizzo INFO@SARADOLCIARIA.IT oppure a mezzofax al +39 0541677008

6. TRASPORTO

NAZIONALE

La spedizione è affidata a corriere espresso, la consegna è prevista entro 24/48h dalla presa in carico.

Le spese di trasporto, suddivise al 50% tra Dolciaria Sara s.r.l. e il cliente, saranno debitamente riportate in fattura.

Se richiesto si effettuano anche consegne con corriere tradizionale (in 5/6 giorni lavorativi), nel qual caso i costi sono interamente a carico di Dolciaria Sara s.r.l.

INTERNAZIONALE

La spedizione è affidata a corriere espresso, i tempi e le modalità di consegna saranno comunicate e concordate di volta in volta e avverranno solo in porto assegnato prepagato dal cliente, oppure con addebito in fattura del costo di spedizione.

In nessun caso Dolciaria Sara s.r.l. risponde degli eventuali ritardi o inadempimenti dovuti al corriere. La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del destinatario anche se venduta in porto franco. Al momento della consegna della merce da parte del corriere, il cliente è tenuto a controllare: l'esatta corrispondenza tra quanto consegnato e quanti indicato sulla fattura accompagnatoria, che l'imballo risulti integro, non danneggiato, né bagnato o comunque alterato, compresi i sigilli di chiusura (nastro adesivo o sigilli di sicurezza del produttore o del magazzino logistico). E' fondamentale che, qualora il cliente dovesse riscontrare delle anomalie alla ricezione del prodotto (anche un minimo), la merce venga accettata con riserva indicandola espressamente sul documento fornito dal corriere; qualora il cliente omettesse la riserva, in nessun modo Dolciaria Sara s.r.l. potrà provvedere a rimborsi o sostituzioni. L'eventuale danno subito dovrà inoltre essere comunicato a Dolciaria Sara s.r.l. al più presto e comunque non oltre 8 giorni dall'avvenuto riscontro. In caso di mancata consegna della merce per cause imputabili al cliente, l'ordine di acquisto verrà automaticamente annullato con l'addebito al cliente di tutti i costi sostenuti da Dolciaria Sara s.r.l.

GENERAL CONDITIONS OF SALE

1. PRICES

The prices include packaging, V.A.T. excluded. The "U.M." column specifies if the price is per kg. (named with "KG") or per unit (named with "NR").

2. MINIMUM OF ORDER

A package, as specified in the "DETAILS" section of the price list.

3. TIMES OF EVASION ORDER

About 10 (ten) working days from receipt of the order and its acceptance.

4. SEND ORDERS

- Orders must be sent: via e-mail to INFO@SARADOLCIARIA.IT or by fax or by phone at +39 0541677008
- Dolciaria Sara s.r.l. will proceed after receiving the order, to send an offer / quote, which must be received countersigned within 5 days for acceptance.

5. PAYMENT TERMS

Payment of 50% of the value of the goods ordered, upon acceptance of the order, as reported in the order confirmation; the remaining 50% upon communication of "goods ready" for shipping or collection, with relevant issue of proforma invoice. The following payment methods are accepted:

- Bank Transfer, the bank details are shown both order confirmation and proforma invoice.
- To the courier, by cash, by check or bank draft. (NO BANCOPOSTA); in the case of payment by check, Dolciaria Sara s.r.l. may request in advance the copy of the check filled in all its parts to be sent by e-mail to the address INFO@SARADOLCIARIA.IT or via fax to +39 0541677008

6. TRANSPORT

NATIONAL

The shipment is made by express courier, the delivery is expected within 24/48h. Transport costs are shared 50% between Dolciaria Sara s.r.l. and the customer, and it will be duly reported on the invoice. If requested we also deliver by traditional courier (in 5/6 working days), in case the costs are borne by Dolciaria Sara s.r.l.

INTERNATIONAL

Shipping is made by express courier, delivery times and procedures will be agreed from time to time and will only take place in port assigned prepaid by the customer, or charged on the invoice of the shipping cost.

In no case Dolciaria Sara s.r.l. is responsible for any delays or defaults due to the courier. The goods always travel at the risk of the customer.

Upon delivery of the goods by the courier, the customer is required to check: the exact correspondence between the goods delivered and those indicated on the invoice, that the packaging is intact, not damaged, nor wet or otherwise altered, including the closing seals (adhesive tape or security seals of the manufacturer or logistics warehouse).

It is essential that if the customer finds any anomalies on receipt of the product (even a minimum), the goods are accepted with reserve indicating it expressly on the document provided by the courier; if the customer omits the reservation, Dolciaria Sara s.r.l. will not arrange for refunds or replacements.

Any damage suffered must also be communicated to Dolciaria Sara s.r.l. as soon as possible and in any case no later than 8 days from the acknowledgment.

In case of non-delivery of the goods due to reasons attributable to the customer, the purchase order will be automatically canceled and all the costs incurred by Dolciaria Sara s.r.l. will be charged to the customer

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. PRIX

Les prix incluent l'emballage, V.A.T. exclu. Le "U.M." La colonne spécifie si le prix est par kg. (nommé avec "KG") ou par unité (nommé avec "NR").

2. MINIMUM DE COMMANDE

Un forfait, comme spécifié dans la section "DÉTAILS" de la liste de prix.

3. HEURES DE COMMANDE D'EVASION

Environ 10 (dix) jours ouvrables à compter de la réception de la commande et de son acceptation.

4. ENVOYER DES COMMANDES

- Les commandes doivent être envoyées: par e-mail à INFO@SARADOLCIARIA.IT ou par fax ou par téléphone au +39 0541677008
- Dolciaria Sara s.r.l. procédera après réception de la commande, à envoyer une offre / devis, qui devra être reçu contresigné dans les 5 jours pour acceptation.

5. CONDITIONS DE PAIEMENT

Paiement de 50% de la valeur des marchandises commandées, lors de l'acceptation de la commande, comme indiqué dans la confirmation de commande; les 50% restants sur communication de "marchandises prêtes" pour l'expédition ou la collecte, avec émission appropriée de la facture proforma. Les modes de paiement suivants sont acceptés:

- Virement bancaire, les coordonnées bancaires sont affichées à la fois la confirmation de commande et la facture proforma.
- au courrier, en espèces, par chèque ou par traite bancaire. (NO BANCOPOSTA); en cas de paiement par chèque, Dolciaria Sara s.r.l. peut demander à l'avance la copie du chèque dûment rempli dans toutes ses parties à envoyer par e-mail à l'adresse INFO@SARADOLCIARIA.IT ou par fax au +39 0541677008

6.0 TRANSPORT

NATIONALE

L'envoi est effectué par courrier express, la livraison est attendue sous 24 / 48h. Les frais de transport sont partagés à 50% entre Dolciaria Sara s.r.l. et le client, et cela sera dûment indiqué sur la facture. Sur demande, nous livrons également par courrier traditionnel (dans 5/6 jours ouvrables), au cas où les frais seraient à la charge de Dolciaria Sara s.r.l.

INTERNATIONAL

L'expédition est effectuée par courrier express. Les délais et procédures de livraison seront convenus de temps à autre et ne se feront que dans les ports prépayés. par le client, ou facturé sur la facture des frais de transport.

En aucun cas Dolciaria Sara s.r.l. est responsable des retards ou des défauts dus au courrier. Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du client.

Lors de la livraison des marchandises par courrier, le client est tenu de vérifier: la correspondance exacte entre les marchandises livrées et celles indiquées sur la facture, que l'emballage est intact, non endommagé, ni humide, ni autrement altéré, y compris les scellés de fermeture (ruban adhésif ou scellés de sécurité du fabricant ou entrepôt logistique).

Il est essentiel que si le client trouve des anomalies lors de la réception du produit (même un minimum), les produits sont acceptés avec réserve le spécifiant expressément. sur le document fourni par le courrier; si le client omet la réservation, Dolciaria Sara s.r.l. ne fera pas les arrangements pour les remboursements ou les remplacements.

Tout dommage subi doit également être communiqué à Dolciaria Sara s.r.l. dans les meilleurs délais et dans tous les cas au plus tard 8 jours après l'accusé de réception.

En cas de non livraison des marchandises pour des raisons imputables au client, le bon de commande sera automatiquement annulé et tous les frais occasionnés par Dolciaria Sara s.r.l. sera facturé au client

Il nuovo stabilimento produttivo sito in Via Marecchiese 2106 - 47822 Sant'Ermete di Santarcangelo di Romagna (RN)

The new production plant located in Via Marecchiese 2106 - 47822 Sant'Ermete di Santarcangelo di Romagna (RN)

Le nouveau site de production situé à Via Marecchiese 2106 - 47822 Sant'Ermete di Santarcangelo di Romagna (RN)



CREMINO CIOKOBISCOTTO

Ciokobiscotta - Cioccolato cremoso Gr. 150

Ciokobiscotta - Creamy chocolate 150 g


Ciokobiscotta - Chocolat crémeux 150 g




Ciokobiscotto Gr. 150 di cioccolato cremoso- Ciokobiscotto Gr. 150, creamy chocolate - Ciokobiscotto Gr. 150, chocolat crémeux



 **Ciokobiscotto Gr. 150 di cioccolato cremoso**

 **Ciokobiscotto Gr. 150, creamy chocolate**

 **Ciokobiscotto Gr. 150, chocolat crémeux**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	150	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	18 48	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 19 x 11] [(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 15]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BÔTES PER PALLET		
---	-----	---	----------	--	--	--	--	--



 GUSTI CIOKOBISCOTTO Gr. 150	 TASTES CIOKOBISCOTTO Gr. 150	 GOÛTS CIOKOBISCOTTO Gr. 150
--	---	--

 Gusti_ITA	 TASTES_ENG	 GOÛTS_FRA
--	---	--

CIOKO BISCOTTO ARANCIO Gr. 150	CIOKO BISCUIT ORANGE Gr. 150	CIOKO BISCUIT ORANGE Gr. 150
CIOKO BISCOTTO COLORI INVERTITI Gr. 150	CIOKO BISCOTTO INVERTED COLORS Gr. 150	CIOKO BISCOTTO COULEURS INVERTS Gr. 150
CIOKO BISCOTTO FONDENTE Gr. 150	CIOKO BISCUIT FONDENT Gr. 150	CIOKO BISCUIT FONDANT Gr. 150
CIOKO BISCOTTO FRAGOLA Gr. 150	CIOKO BISCUIT STRAWBERRY Gr. 150	CIOKO BISCUIT STRAWBERRY Gr. 150
CIOKO BISCOTTO LATTE G.150	CIOKO BISCUIT MILK G.150	LAIT BISCUIT CIOKO G.150
CIOKO BISCOTTO LIMONE Gr. 150	CIOKO BISCUIT LEMON Gr. 150	CIOKO BISCUIT LEMON Gr. 150
CIOKO BISCOTTO PISTACCH Gr. 150	CIOKO BISCUIT PISTACH Gr. 150	PISTACHES AUX BISCUITS CIOKO Gr. 150





CREMINO TAVOLETTA

Cremino Barretta Gr. 150

Cremino Bar Gr. 150

Bar Cremino Gr. 150





Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

Tavolette Gr. 150 di cioccolato cremoso- Bar Gr. 150 creamy chocolate - Barre Gr. 150 chocolat crémeux



 **Tavolette Gr. 150 di cioccolato cremoso**

 **Bar Gr. 150 creamy chocolate**

 **Barre Gr. 150 chocolat crémeux**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	150 150	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	40	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	(L. x P. x H.) cm. : 36 x 19 x 11	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET		
---	------------	--	----	--	-----------------------------------	---	--	--



 GUSTI TAVOLETTE Gr. 150 CIOCCOLATO CREMOSO	 TASTES BAR Gr. 150 CREAMY CHOCOLATE	 GOÛTS BARRE Gr. 150 CHOCOLAT CRÉMEUX
 Gusti_ITA	 TASTES_ENG	 GOÛTS_FRA
TAVOLETTA CREMINO BAILEYS Gr. 150	BAILEYS CREMINO TABLET Gr. 150	BAILEYS CREMINO TABLETTE Gr. 150
TAVOLETTA CREMINO CAFFE' Gr. 150	COFFEE CREAM Dish Gr. 150	TABLET CREMINO COFFEE Gr. 150
TAVOLETTA CREMINO COLORI INVERTITI Gr. 150	TABLET CREMINO INVERTED COLORS Gr. 150	TABLETTE CREMINO COULEURS INVERTES Gr. 150
TAVOLETTA CREMINO FONDENTE SENZA GRANELLA DI NOCCIOLA GR. 150	CREMINO FONDANT TABLET WITHOUT HAZELNUT GRAINS GR. 150	TABLETTE CREMINO FONDANT SANS GRAINS DE NOISETTES GR. 150
TAVOLETTA CREMINO FONDENTE CON GRANELLA DI NOCCIOLA Gr. 150	BOARD OF CREMINO FONDENTE WITH HAZELNUT GRANEL Gr. 150	TABLETTE CREMINO FONDENTE AVEC GRANDEUR DE NOISETTE Gr. 150
TAVOLETTA CREMINO FRAGOLA Gr. 150	STRAWBERRY CREMINO TABLES Gr. 150	TABLEAU DE CREMINO FRAISE Gr. 150
TAVOLETTA CREMINO LATTE CON GRANELLA DI NOCCIOLA Gr. 150	CREMINO MILK TABLET WITH HAZELNUT GRANEL Gr. 150	TABLETTE DE CREMINO LAIT AVEC GRANEL DE NOISETTES Gr. 150
TAVOLETTA CREMINO LATTE SENZA GRANELLA DI NOCCIOLA	CREMINO MILK BAR WITHOUT HAZELNUT CRUMBS	TABLETTE CREMINO LAITIER SANS GRANEL DE NOISETTES
TAVOLETTA CREMINO PISTACCHIO E BIANCO Gr. 150	CREMINO TABLES PISTACHIO AND WHITE Gr. 150	TABLETTE CREMINO PISTACHIO ET BLANC Gr. 150
TAVOLETTA CREMINO PISTACCHIO E FONDENTE Gr. 150	CREMINO TABLET PISTACHY AND SOFT Gr. 150	TABLETTE CREMINO PISTACHES ET DOUCEUR Gr. 150
TAVOLETTA CREMINO PISTACCHIO E LATTE Gr. 150	TABLET CREMINO PISTACHY AND MILK Gr. 150	TABLETTE CREMINO PISTACHÉ ET LAIT Gr. 150



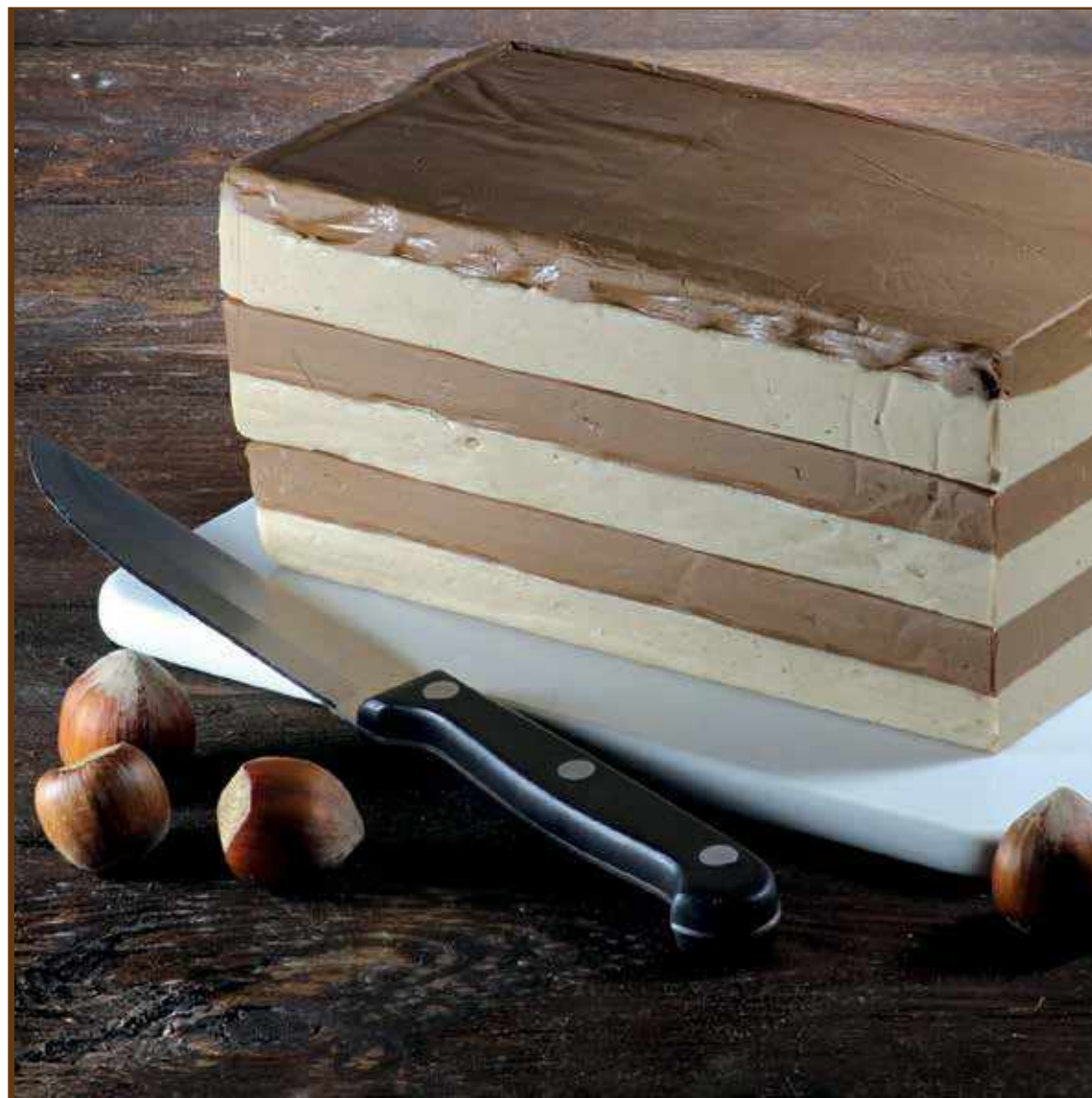


CREMINO DA TAGLIO

Cremino da Taglio Kg. 6,500 Ca. (Non Porzionabile)

Cutting Cremino Kg. 6,500 Approx (Not Portionable)




Couper Cremino Kg. 6500 Env (Non portionnable)





Cremini da taglio Kg. 6,500 Ca. (Confezione un pezzo)

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION




-  **Cremini da taglio Kg. 6,500 Ca. (Confezione un pezzo)**
-  **Cutting cremini Kg. 6,500 Approx (One piece pack)**
-  **Cremini de coupe Kg.6,500 Env. (Pack d'une seule pièce)**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	6500	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	1
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	1	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 19 x 11]
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	6500	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	180









Cremini da taglio Kg. 6,500 Ca. (Confezione due pezzi)

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION


-  **Cremini da taglio Kg. 6,500 Ca. (Confezione due pezzi)**
-  **Cutting cremini Kg. 6,500 Approx (Two piece pack)**
-  **Cremini de coupe Kg.6,500 Env (Pack de deux pièces)**


PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	6500	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	2
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	1	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 11]
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHÉ (gr)	6500	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	120


 CREMINI DA TAGLIO Kg. 6,500 Ca.	 CUTTING CREMINI Kg. 6,500 Approx	 CREMINI DE COUPE Kg. 6,500 Env
 Gusti_ITA	 Gusti_ENG	 Gusti_FRA
CREMINO 2 STRATI PISTACCHIO E 3 STRATI BIANCO	CREMINO 2 LAYERS PISTACHIO AND 3 LAYERS WHITE	CREMINO 2 COUCHES PISTACHE ET 3 COUCHES BLANC
CREMINO 2 STRATI PISTACCHIO E 3 STRATI FONDENTE	CREAM 2 LAYERS PISTACHIO AND 3 LAYERS DARK	CRÈME 2 COUCHES PISTACHE ET 3 COUCHES FONCÉES
CREMINO 2 STRATI PISTACCHIO E 3 STRATI LATTE	CREAM 2 LAYERS PISTACHIO AND 3 LAYERS MILK	CRÈME PISTACHE 2 COUCHES ET LAIT 3 COUCHES
CREMINO BAILEYS	CREMINO BAILEYS	CREMINO BAILEYS
CREMINO CAFFE	COFFEE CREM	CRÈME DE CAFÉ
CREMINO COLORI INVERTITI	INVERTER COLOR CREAM	CRÈME COULEUR INVERTER
CREMINO DI CASTAGNE	CHESTNUT CREAM	CRÈME DE CHATAIGNIER
CREMINO FICHI CAMELLATI	CREMINO CARAMELISED FIGS	FIGUES CRÉMÉES CARAMÉLISÉES
CREMINO FONDENTE CON GRANELLA DI NOCCIOLA	DARK CREAM WITH HAZELNUT GRAIN	CRÈME NOIRE AU GRAIN DE NOISETTE
CREMINO FONDENTE SENZA GRANELLA DI NOCCIOLA	DARK CREAM WITHOUT HAZELNUT	CRÈME NOIRE SANS NOISETTE
CREMINO FONDENTE FRAGOLA	STRAWBERRY DARK CREAM	CRÈME FONCÉE AUX FRAISES
CREMINO FONDENTE RHUM	RHUM DARK CREAM	RHUM DARK CREAM
CREMINO FRAGOLA E BIANCO	STRAWBERRY AND WHITE CREAM	FRAISE ET CRÈME BLANCHE
CREMINO LATTE CON GRANELLA DI NOCCIOLE	MILK CREM WITH HAZELNUT GRAIN	CRÈME DE LAIT AUX GRAINS DE NOISETTE
CREMINO LATTE CON NOCCIOLE INTERE	MILK CREAM WITH WHOLE HAZELNUTS	CRÈME DE LAIT AUX NOISETTES ENTIÈRES
CREMINO LATTE CON GRANELLA DI NOCCIOLE	MILK CREM WITH HAZELNUT GRAIN	CRÈME DE LAIT AUX GRAINS DE NOISETTE
CREMINO LIMONE LATTE SENZA GRANELLA DI NOCCIOLE	LEMON CREAM MILK WITHOUT HAZELNUT GRAIN	LAIT CRÈME AU CITRON SANS GRAIN DE NOISETTE



DOVE SIAMO - WHERE WE ARE - OÙ NOUS SOMMES

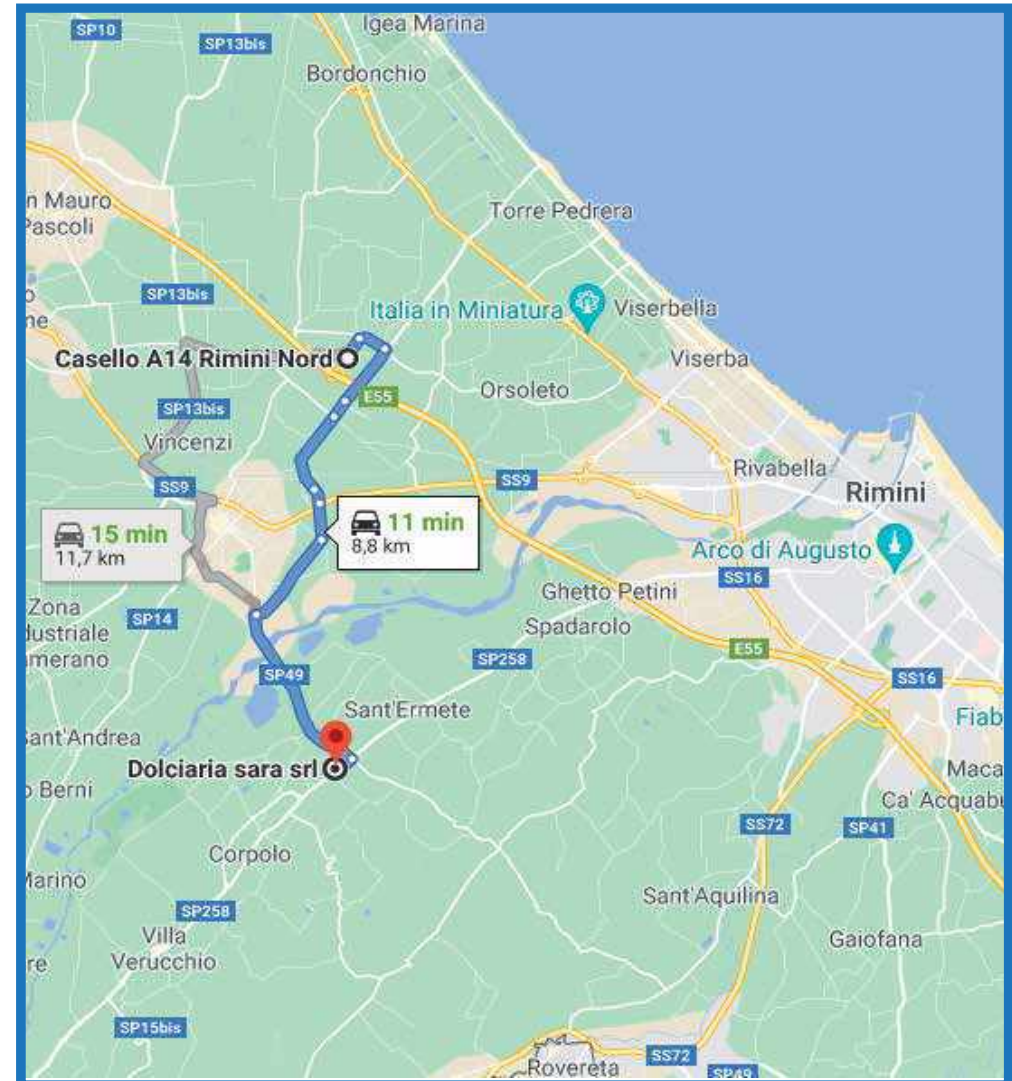
 From the A14 motorway exit Rimini Nord, the distance is 10 km.
Follow the indications for the Republic of San Marino and you will arrive at Santarcangelo di Romagna (RN)..... and if you call us we can explain it
if you call us we can explain it by voice so it will be even easier!

 Du péage de l'autoroute A14, sortie Rimini Nord,
est de 10 km.
Suivez les indications pour la République de Saint-Marin.
Vous arriverez à Santarcangelo di Romagna (RN)
.. et si vous nous appelez, nous pouvons vous l'expliquer.
nous l'expliquons par la voix pour que ce soit encore plus facile !

 Dal casello dell'autostrada A14 uscita Rimini Nord, la distanza
è di Km. 10.
Seguite le indicazioni per Repubblica di San Marino. e arriverete
a Santarcangelo di Romagna (RN).....e se ci telefonate ve
lo spieghiamo a voce così sarà ancora più facile!



Dolciaria Sara srl
Via Marecchiese 2106
47822 Sant'Ermete
di Santarcangelo di Romagna
(RN)
Italia
Tel. & Fax 0541677008
www.saradolciaria.it
info@saradolciaria.it





Dolciaria Sara s.r.l.

SEDE LEGALE: VIA GOETHE 28 - 47826 VILLA VERUCCHIO (RN) - ITALY

STABILIMENTO PRODUTTIVO: VIA MARECCHIESE 2106 - 47822 SANT'ERmete DI SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN)

PHONE. +390541677008

E-MAIL: INFO@SARADOLCIARIA.IT


WWW.SARADOLCIARIA.IT