

TORRONE DEI MORTI

Tronchetto di Crema di Nocciola Kg. 2,00 Ca. - Log Piece of Hazelnut Cream Kg. 2,00 Ca.

Bûche à la Crème de Noisettes Kg- 2,00 Ca.





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 ...

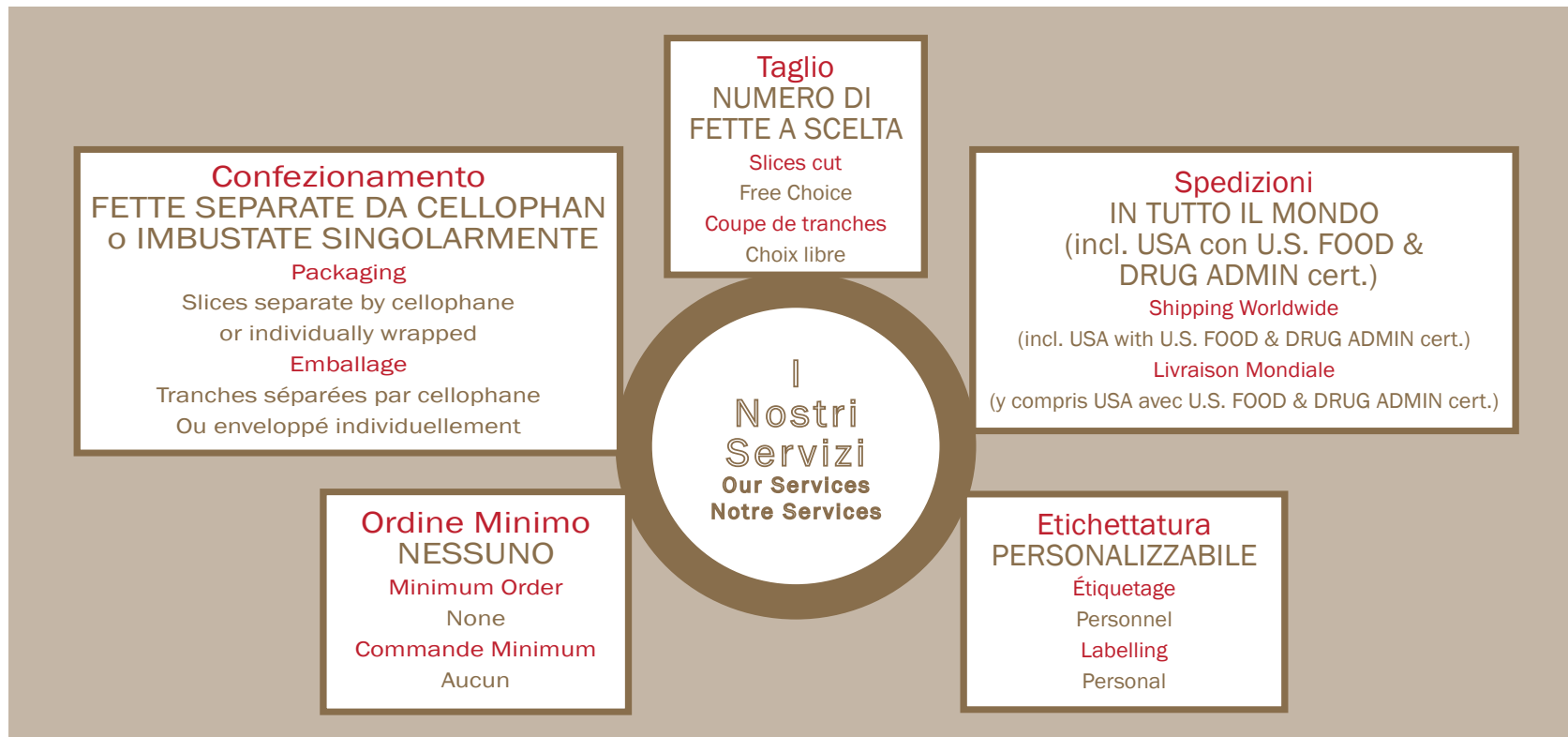
Cura artigianale
Grande passione
Innovazione
Massima qualità

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)

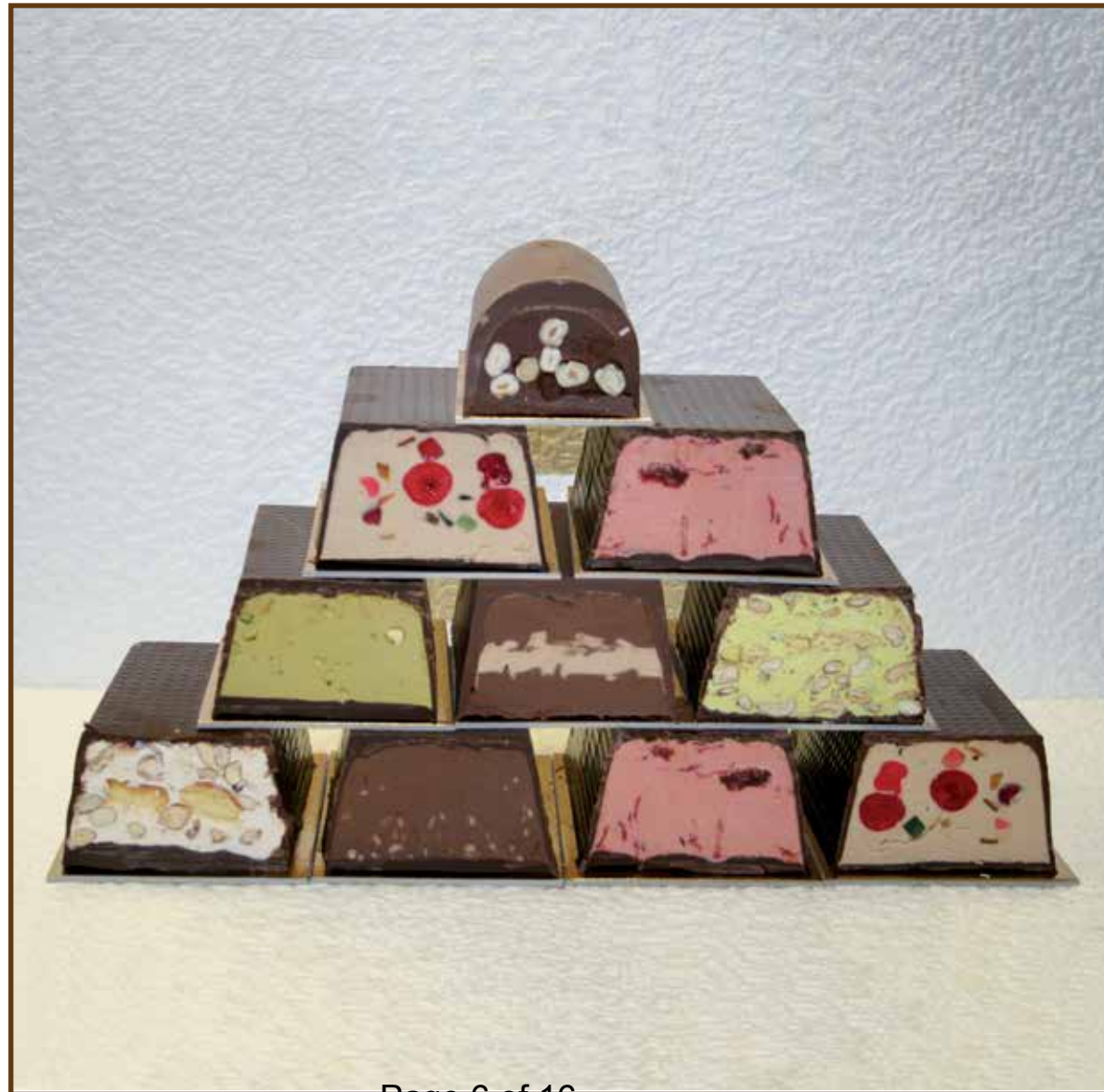


TORRONE DEI MORTI

Tronchetto di Crema di Nocciola Kg. 2,00 Ca.

Log Piece of Hazelnut Cream Kg. 2,00 Ca.

Bûche à la Crème de Noisettes Kg- 2,00 Ca.



Torrone dei morti di cioccolato cremoso- Torrone dei morti creamy chocolate - Torrone dei morti chocolat crémeux





 **Torrone dei morti di cioccolato cremoso**

 **Torrone dei morti creamy chocolate**




 **Torrone dei morti chocolat crémeux**




PESO ARTICOLO (Kg.) ITEM WEIGHT (Kg.) POIDS DE L'ARTICLE (Kg.)	2,00	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	2	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 11	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BÔTES PER PALLET		
--	------	---	---	--	------------------------------------	--	--	--






 GUSTI	 TASTES	 GOÛTS
 Gusti_ITA	 TASTES _ENG	 GOÛTS _FRA
AMARETTI CIOCCOLATO BIANCO	WHITE CHOCOLATE MACAROONS	MACARONS AU CHOCOLAT BLANC
AMARETTI CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE MACAROONS	MACARONS AU CHOCOLAT NOIR
AMARETTI CIOCCOLATO LATTE	AMARETTI MILK CHOCOLATE	CHOCOLAT AU LAIT AMARETTI
ARANCIO CIOCCOLATO BIANCO	ORANGE WHITE CHOCOLATE	CHOCOLAT BLANC À L'ORANGE
ARANCIO CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE ORANGE	CHOCOLAT NOIR ORANGE
ARANCIO CIOCCOLATO LATTE	ORANGE MILK CHOCOLATE	CHOCOLAT AU LAIT À L'ORANGE
BACIO CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE KISS	BAISER AU CHOCOLAT NOIR
BAILEYS CIOCCOLATO BIANCO	BAILEYS WHITE CHOCOLATE	CHOCOLAT BLANC BAILEYS
BAILEYS CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE BAILEYS	CHOCOLAT NOIR BAILEYS



 GUSTI	 TASTES	 GOÛTS
BAILEYS CIOCCOLATO LATTE	BAILEYS MILK CHOCOLATE	CHOCOLAT AU LAIT BAILEYS
BAIOCCHI CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE BAILEYS	BAILEYS CHOCOLAT NOIR
BUENO CIOCCOLATO LATTE	BUENO MILK CHOCOLATE	CHOCOLAT AU LAIT BUENO
BURRO SALATO CAMICIA FONDENTE	SALTED BUTTER DARK CHOCOLATE	CHOCOLAT NOIR AU BEURRE SALÉ
CAFFE CIOCCOLATO BIANCO	COFFEE WHITE CHOCOLATE	CHOCOLAT BLANC AU CAFÉ
CAFFE CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE COFFEE	CAFÉ AU CHOCOLAT NOIR
CAFFE CIOCCOLATO LATTE	COFFEE MILK CHOCOLATE	CAFÉ CHOCOLAT AU LAIT
CANDITI CIOCCOLATO BIANCO	CANDIED WHITE CHOCOLATE	CHOCOLAT BLANC CONFIT
CANDITI CIOCCOLATO LATTE	CANDIED MILK CHOCOLATE	CHOCOLAT AU LAIT CONFIT
CANDITI CIOCCOLATO FONDENTE	CANDIED FRUIT DARK CHOCOLATE	CHOCOLAT NOIR AUX FRUITS CONFITS
CASSATA CIOCCOLATO FONDENTE	CASSATA DARK CHOCOLATE	CASSATA CHOCOLAT NOIR
COCCO CIOCCOLATO BIANCO	COCONUT WHITE CHOCOLATE	CHOCOLAT BLANC À LA NOIX DE COCO
COCCO CIOCCOLATO FONDENTE	COCONUT DARK CHOCOLATE	CHOCOLAT NOIR À LA NOIX DE COCO
COCCO CIOCCOLATO LATTE	COCONUT MILK CHOCOLATE	CHOCOLAT AU LAIT À LA NOIX DE COCO
CREMINO COLORI INVERTITI CIOCCOLATO BIANCO	CREMINO INVERTED COLOURS WHITE CHOCOLATE	CREMINO COULEURS INVERSÉES CHOCOLAT BLANC
CREMINO COLORI INVERTITI CIOCCOLATO FONDENTE	CREMINO INVERTED COLOURS DARK CHOCOLATE	CREMINO COULEURS INVERSÉES CHOCOLAT NOIR
CREMINO COLORI INVERTITI CIOCCOLATO LATTE	CREMINO INVERTED COLOURS MILK CHOCOLATE	CREMINO COULEURS INVERSÉES CHOCOLAT AU LAIT
CREMINO CIOCCOLATO FONDENTE	CREMINO DARK CHOCOLATE	CREMINO CHOCOLAT NOIR
CREMINO CIOCCOLATO BIANCO	LITTLE WHITE CHOCOLATE CREAMSICLE	PETIT CRÉMINO CHOCOLAT BLANC
CREMINO CIOCCOLATO LATTE	NOUGAT MILK CHOCOLATE	NOUGAT CHOCOLAT AU LAIT
CREMINO CIOCCOLATO LATTE	CREMINO MILK CHOCOLATE	CREMINO CHOCOLAT AU LAIT
CREMINO CIOCCOLATO BIANCO	CREMINO WHITE CHOCOLATE	CREMINO CHOCOLAT BLANC
CREMINO CIOCCOLATO FONDENTE	CREMINO DARK CHOCOLATE	CREMINO CHOCOLAT NOIR


 GUSTI	 TASTES	 GOÛTS
CREMINO PISTACCHIO CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE PISTACHIO CREME	CREMINO PISTACHE CHOCOLAT NOIR
CREMINO PISTACCHIO CIOCCOLATO LATTE	CREMINO PISTACHIO MILK CHOCOLATE	CREMINO PISTACHE CHOCOLAT AU LAIT
CREMINO PISTACCHIO CIOCCOLATO BIANCO	CREMINO PISTACHIO WHITE CHOCOLATE	CREMINO PISTACHE CHOCOLAT BLANC
FRAGOLA CIOCCOLATO BIANCO	STRAWBERRY WHITE CHOCOLATE	CHOCOLAT BLANC À LA FRAISE
FRAGOLA CIOCCOLATO FONDENTE	STRAWBERRY DARK CHOCOLATE	CHOCOLAT NOIR AUX FRAISES
FRAGOLA CIOCCOLATO LATTE	STRAWBERRY MILK CHOCOLATE	CHOCOLAT AU LAIT FRAISE
FRUTTI DI BOSCO CIOCCOLATO BIANCO	BERRIES WHITE CHOCOLATE	BAIES CHOCOLAT BLANC
FRUTTI DI BOSCO CIOCCOLATO FONDENTE	BERRIES DARK CHOCOLATE	BAIES CHOCOLAT NOIR
FRUTTI DI BOSCO CIOCCOLATO LATTE	BERRIES MILK CHOCOLATE	CHOCOLAT AU LAIT AUX BAIES
FRUTTA ESOTICA CIOCCOLATO BIANCO	EXOTIC FRUIT WHITE CHOCOLATE	CHOCOLAT BLANC AUX FRUITS EXOTIQUES
FRUTTA ESOTICA CIOCCOLATO FONDENTE	EXOTIC FRUIT DARK CHOCOLATE	FRUITS EXOTIQUES CHOCOLAT NOIR
FRUTTA ESOTICA CIOCCOLATO LATTE	EXOTIC FRUIT MILK CHOCOLATE	CHOCOLAT AU LAIT AUX FRUITS EXOTIQUES
KINDER CEREALI CIOCCOLATO LATTE	KINDER CEREALS MILK CHOCOLATE	CÉRÉALES KINDER CHOCOLAT AU LAIT
LAMPONI CIOCCOLATO BIANCO	RASPBERRIES WHITE CHOCOLATE	FRAMBOISES CHOCOLAT BLANC
LAMPONI CIOCCOLATO FONDENTE	RASPBERRIES DARK CHOCOLATE	FRAMBOISES CHOCOLAT NOIR
LAMPONI CIOCCOLATO LATTE	RASPBERRIES MILK CHOCOLATE	FRAMBOISES CHOCOLAT AU LAIT
LIMONCELLO CIOCCOLATO BIANCO	LIMONCELLO WHITE CHOCOLATE	LIMONCELLO CHOCOLAT BLANC
LIMONCELLO CIOCCOLATO LATTE	LIMONCELLO MILK CHOCOLATE	LIMONCELLO CHOCOLAT AU LAIT
LIMONCELLO CIOCCOLATO FONDENTE	LIMONCELLO DARK CHOCOLATE	LIMONCELLO CHOCOLAT NOIR
MERINGA CIOCCOLATO BIANCO	MERINGUE WHITE CHOCOLATE	MERINGUE CHOCOLAT BLANC
MERINGA CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE MERINGUE	MERINGUE AU CHOCOLAT NOIR
MERINGA CIOCCOLATO LATTE	MERINGUE MILK CHOCOLATE	MERINGUE CHOCOLAT AU LAIT
NOCCIOLA GRANELLA CIOCCOLATO BIANCO	HAZELNUT CRUMBLE WHITE CHOCOLATE	CRUMBLE AUX NOISETTES CHOCOLAT BLANC


 GUSTI	 TASTES	 GOÛTS
NOCCIOLA GRANELLA CIOCCOLATO FONDENTE	HAZELNUT CRUMB DARK CHOCOLATE	MIETTES DE NOISETTES AU CHOCOLAT NOIR
NOCCIOLA GRANELLA CIOCCOLATO LATTE	HAZELNUT CRUMB MILK CHOCOLATE	MIETTES DE NOISETTES AU CHOCOLAT AU LAIT
NOCCIOLA INTERA CIOCCOLATO BIANCO	WHOLE HAZELNUT DARK CHOCOLATE	NOISETTES ENTIÈRES CHOCOLAT NOIR
NOCCIOLA INTERA CIOCCOLATO FONDENTE	WHOLE HAZELNUT DARK CHOCOLATE	CHOCOLAT NOIR AUX NOISETTES ENTIÈRES
NOCCIOLA INTERA CIOCCOLATO LATTE	WHOLE HAZELNUT MILK CHOCOLATE	NOISETTES ENTIÈRES AU CHOCOLAT AU LAIT
NOCI CIOCCOLATO BIANCO	WALNUTS WHITE CHOCOLATE	NOIX DE GRENOBLE AU CHOCOLAT BLANC
NOCI CIOCCOLATO FONDENTE	WALNUTS DARK CHOCOLATE	NOIX DE GRENOBLE AU CHOCOLAT NOIR
NOCI CIOCCOLATO LATTE	WALNUTS MILK CHOCOLATE	NOIX AU CHOCOLAT AU LAIT
OREO CIOCCOLATO LATTE	OREO NUTS MILK CHOCOLATE	NOIX OREO CHOCOLAT AU LAIT
PEPERONCINO CIOCCOLATO BIANCO	CHILLI WHITE CHOCOLATE	CHOCOLAT BLANC AU PIMENT
PEPERONCINO CIOCCOLATO FONTE	CHILI CHOCOLATE FOUNTAIN	CHOCOLAT CHILI FONTAINE
PEPERONCINO CIOCCOLATO LATE	CHILI CHOCOLATE LATE	CHOCOLAT CHILI TARDIF
PISTACCHIO CIOCCOLATO BINCO	PISTACHIO DARK CHOCOLATE	CHOCOLAT NOIR À LA PISTACHE
PISTACCHIO CIOCCOLATO FONDENTE	PISTACHIO DARK CHOCOLATE	CHOCOLAT NOIR À LA PISTACHE
PISTACCHIO CIOCCOLATO LATTE	PISTACHIO MILK CHOCOLATE	CHOCOLAT AU LAIT PISTACHE
RHUM CIOCCOLATO BIANCO	RHUM WHITE CHOCOLATE	CHOCOLAT BLANC AU RHUM
RHUM CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE RUM	RHUM CHOCOLAT NOIR
RHUM CIOCCOLATO LATTE	RHUM MILK CHOCOLATE	RHUM CHOCOLAT AU LAIT
RISO SOFFIATO CIOCCOLATO FONDENTE	PUFFED RICE DARK CHOCOLATE	CHOCOLAT NOIR AU RIZ SOUFFLÉ
RISO SOFFIATO CIOCCOLATO LATTE	PUFFED RICE MILK CHOCOLATE	CHOCOLAT AU LAIT AU RIZ SOUFFLÉ
RISO SOFFIATO CIOCCOLATOC BIANCO	PUFFED RICE WHITE CHOCOLATE	CHOCOLAT BLANC AU RIZ SOUFFLÉ
ROCHER CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE ROCHER	ROCHER AU CHOCOLAT NOIR
TIRAMISU CIOCCOLATO BIANCO	WHITE CHOCOLATE TIRAMISU	TIRAMISU AU CHOCOLAT BLANC


 GUSTI	 TASTES	 GOÛTS
TIRAMISU CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE TIRAMISU	TIRAMISU AU CHOCOLAT NOIR
TIRAMISU CIOCCOLATO LATTE	MILK CHOCOLATE TIRAMISU	TIRAMISU AU CHOCOLAT AU LAIT
UVETTA E RHUM CIOCCOLATO BIANCO	SULTANAS AND RUM WHITE CHOCOLATE	CHOCOLAT BLANC SULTANINES ET RHUM
UVETTA E RHUM CIOCCOLATO FONDENTE	SULTANAS AND RUM DARK CHOCOLATE	SULTANINES ET RHUM CHOCOLAT NOIR
UVETTA E RHUM CIOCCOLATO LATTE	SULTANAS AND RUM MILK CHOCOLATE	CHOCOLAT AU LAIT AUX RAISINS SECS ET AU RHUM
ZENZERO CIOCCOLATO BIANCO	GINGER WHITE CHOCOLATE	CHOCOLAT BLANC AU GINGEMBRE
ZENZERO CIOCCOLATO FONDENTE	DARK CHOCOLATE GINGER	CHOCOLAT NOIR ET GINGEMBRE
ZENZERO CIOCCOLATO LATTE	MILK CHOCOLATE GINGER	CHOCOLAT AU LAIT ET GINGEMBRE

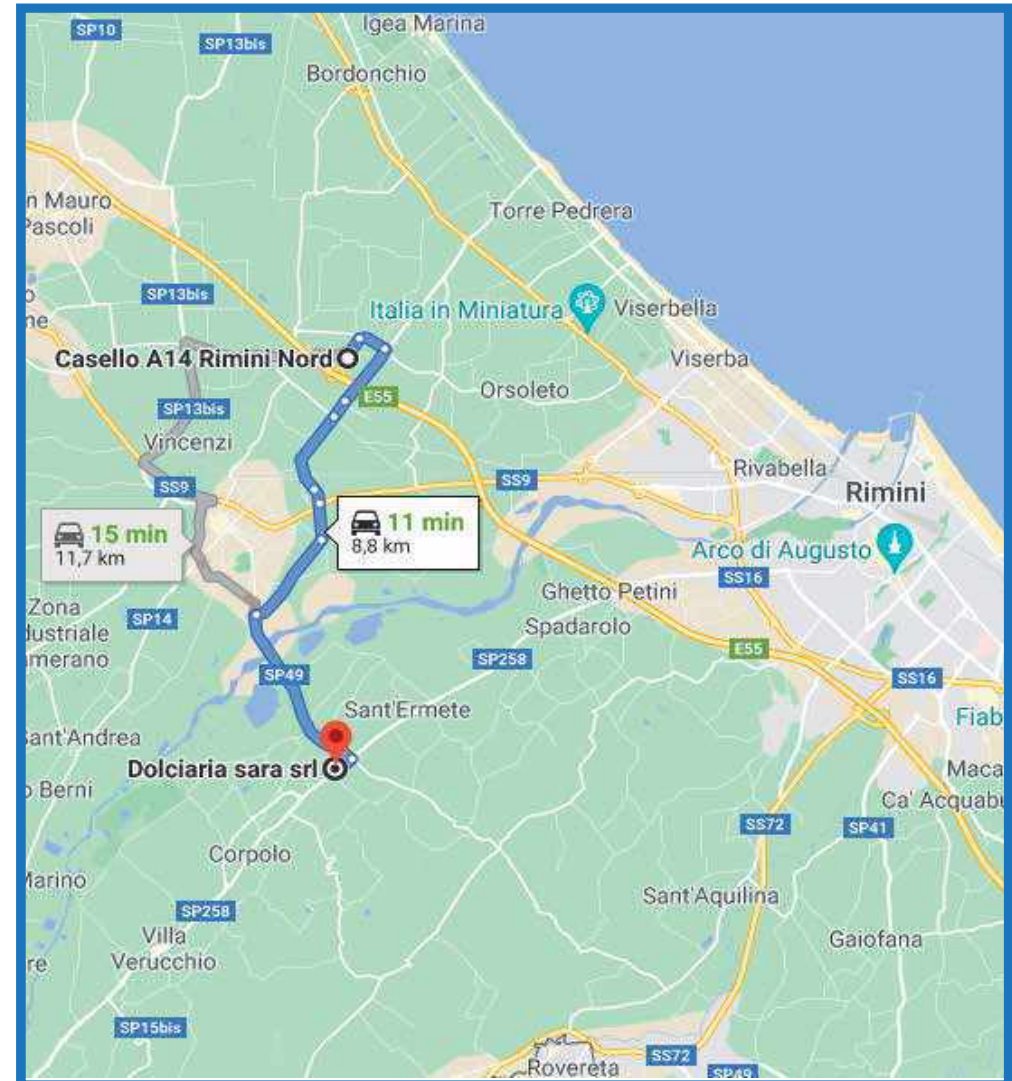


DOVE SIAMO - WHERE WE ARE - OÙ NOUS SOMMES

 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



NOTE



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