

TORTE CROCCANTE

*Torte di Croccante Kg 2,00
Torte solo Tagliate*

*Crunchy Cakes Kg 2,00
Cakes Only Cut*

*Gâteaux Croquants 2,00 Kg
Seulement des Gâteaux Coupés*

*Torte di Croccante Kg 2,00
Fette Confezionate Singolarmente*

*Crispy Cakes Kg 2.00
Individually Packed Slices*

*Gâteaux croustillants Kg 2.00
Tranches emballées individuellement*





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 Nazareno 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 Nazareno, 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 Nazareno, 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 ...

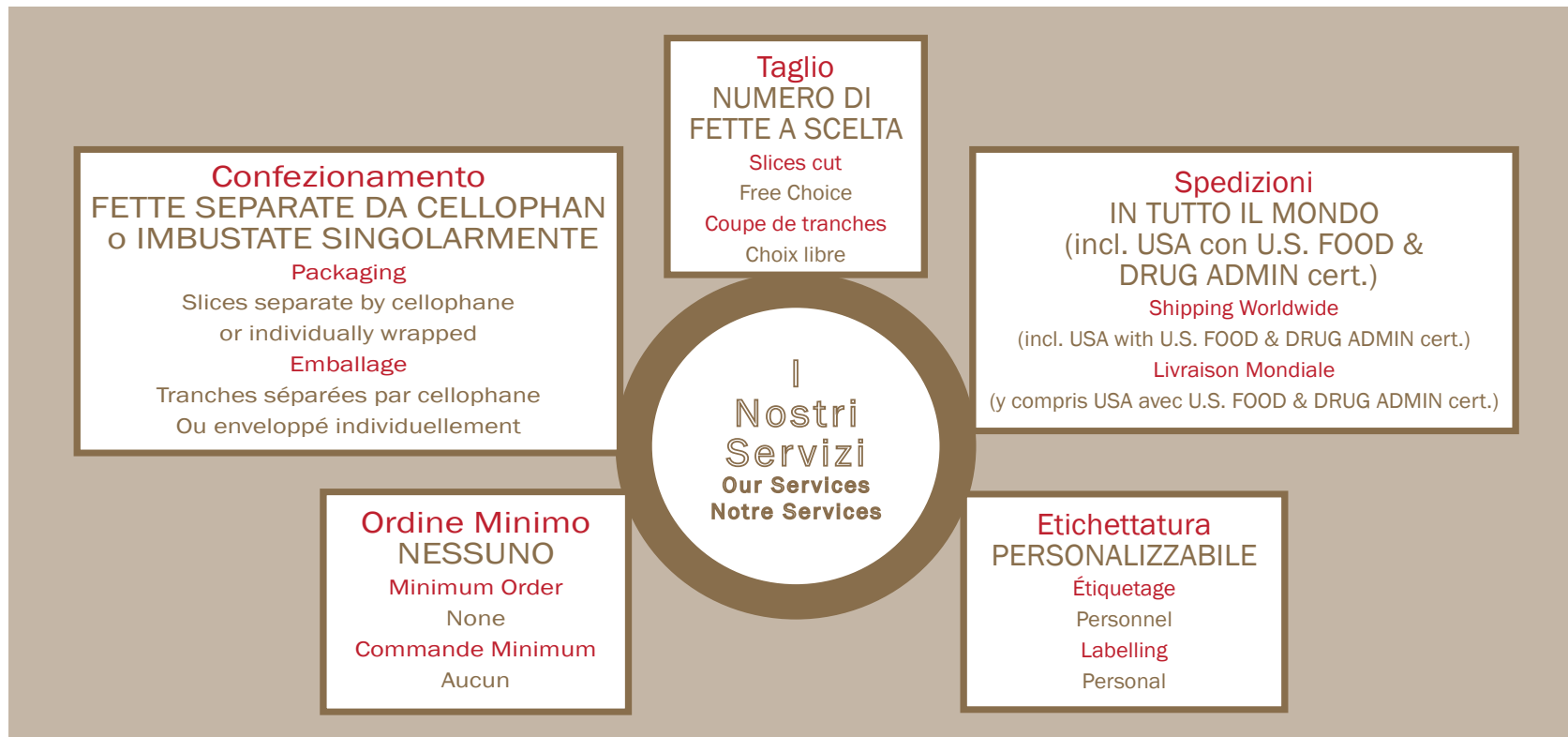
Cura artigianale
Grande passione
Innovazione
Massima qualità

since 1980 ...

Artisan Care
Great Passion
Innovation
Top Quality

depuis 1980 ...

Attention artisanale
grande Passion
Innovation
Qualité supérieure



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)



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. O 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



🇮🇹 *Torte di Croccante Kg 2,00 - Torte solo Tagliate*

🇬🇧 *Crunchy Cakes Kg 2,00 - Cakes Only Cut*

🇫🇷 *Gâteaux Croquants 2,00 Kg - Seulement des Gâteaux Coupés*



Torta Croccante Classico Kg 2 con fette solo tagliate - Confezione con 3 torte



LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION



TORTA DI CROCCANTE CON FETTE SOLO TAGLIATE - Confezione con 3 torte



Crunch cake, slices only cut - Pack with 3 cakes



Gâteau croquant avec tranches coupées seulement - Emballage avec 3 gâteaux

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	2,00
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	16
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	120

N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	3
DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 15]
MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	72



Torta Croccante Classico Kg 2 con fette solo tagliate - Confezione con 1 torta



LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION



TORTA DI CROCCANTE CON FETTE SOLO TAGLIATE - Confezione con una torta



Crunch cake, slices only cut - Pack with one cake



Gâteau croquant avec tranches coupées seulement - Emballage avec un gâteau

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	2,00
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	16
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	120

N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	1
DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 6,5]
MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	48




-  *Torte di Croccante Kg 2,00 - Fette Confezionate Singolarmente*
-  *Crispy Cakes Kg 2.00 - Individually Packed Slices*
-  *Gâteaux croustillants Kg 2.00 - Tranches emballées individuellement*





Torta Croccante Classico Kg 2 con fette confezionate - Confezione con 3 torte

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION




-  **TORTA DI CROCCANTE CON FETTE CONFEZIONATE SINGOLARMENTE - Confezione con 3 torte**
-  **Crunch cake, slices individually packaged slices - Pack with 3 cakes**
-  **Gâteau croquant avec tranches emballées individuellement - Emballage avec 3 gâteaux**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	2,00	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	3
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	16	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	{ (L. x P. x H.) cm. : 36 x 36 x 15 }
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	120	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	72




Torta Croccante Classico Kg 2 con fette confezionate - Confezione con 1 torta


LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION




-  **TORTA DI CROCCANTE CON FETTE CONFEZIONATE SINGOLARMENTE - Confezione con una torta**
-  **Crunch cake, slices individually packaged slices - Pack with one cake**
-  **Gâteau croquant avec tranches emballées individuellement - Emballage avec un gâteaux**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	2,00	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	16	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	{ (L. x P. x H.) cm. : 36 x 19 x 6,5 }
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	120	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	48

 **TUTTI I GUSTI SONO PRODOTTI SIA NELLE TORTE SOLO TAGLIATE CHE NELLE TORTE CON FETTE CONFEZIONATE SINGOLARMENTE**

 **ALL FLAVOURS ARE PRODUCED BOTH IN CUT CAKES ONLY AND IN CAKES WITH INDIVIDUALLY PACKAGED SLICES.**

 **TOUS LES ARÔMES SONT PRODUITS À LA FOIS DANS DES GÂTEAUX COUPÉS UNIQUEMENT ET DANS DES GÂTEAUX DONT LES TRANCHES SONT EMBALLÉES INDIVIDUELLEMENT.**

 Gusti_ITA	 Gusti_ENG	 Gusti_FRA
ANACARDO	CASHEW	ANACARDIER
ARACHIDE	PEANUT	CACAUET
FARRO SOFFIATO	SPELT BLOWN	PEAUTRE SOUFFLE
MANDORLA	ALMOND	AMANDES
MANDORLA ARANCIO	ALMOND ORANGE	AMANDES ET ORANGE
MANDORLA CANNELLA	ALMOND CINNAMON	AMANDES ET CANNELLE
MANDORLA LIMONE	ALMOND LEMON	AMANDES ET CITRON
MANDORLA LIQUIRIZIA	ALMOND LIQUORICE	AMANDES REGLISSE
MANDORLA PELATA	PEELED ALMOND	PEL...ES AMANDES
MANDORLA PEPE ROSA	ALMOND AND PINK PEPPER	AMANDES ET POIVRE ROSE
MANDORLA RHUM	ALMOND AND RHUM	AMANDES ET RUM
MANDORLA SEMI DI PAPAVERO	ALMOND AND POPPY SEEDS	AMANDES ET GRAINES DE PAVOT
MANDORLA SESAMO	ALMOND AND SESAME SEEDS	AMANDE ET SESAME
MISTO FRUTTA SECCA	MIXED NUTS	MIXTE AUX FRUITS SECS
NOCCIOLA	HAZELNUT	NOISETTE
NOCCIOLA PELATA	HAZELNUT SKINNED	NOISETTE D...CORTIQU...S
NOCI	WALNUTS	NOIX
PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHE
POP CORN	POP CORN	POP CORN
RISO SOFFIATO	BLOWN RICE	SOUFFLE RIZ
SESAMO	SESAME	SESAME



**TORTA
CROCCANTE
MANDORLA**

ALMOND
CRUNCHY CAKE

GÂTEAU CRO-
QUANT AUX
AMANDES

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



**TORTA
CROCCANTE
MANDORLA**

PARTICULAR
PISTACHIO
CAKEE

UN GÂTEAU
AUX PISTACHES
PARTICULIER

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



**TORTA
CROCCANTE
ARACHIDI**

ALMOND
CRUNCHY CAKE

GÂTEAU CRO-
QUANT AUX
AMANDES

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



**FETTA
CROCCANTE
ARACHIDE**

SLICE CRUNCHY
PEANUTS

COUPER DES
CACAHUËTES
CROQUANTES

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

**TORTA
CROCCANTE
MISTO FRUTTA
SECCA**

ALMOND
CRUNCHY CAKE

GÂTEAU CRO-
QUANT AUX
AMANDES

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



**FETTA
CROCCANTE
PISTACCHIO**

SLICE CRISPY
PISTACHIO

TRANCHE DE
PISTACHE CROU-
STILLANTE

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

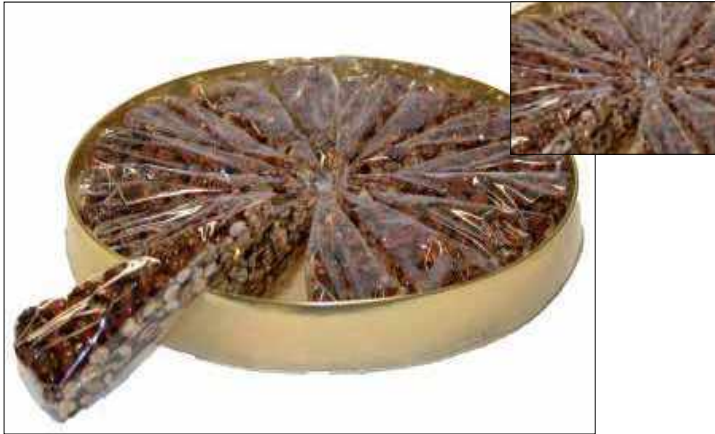


**TORTA
CROCCANTE
MANDORLA**

ALMOND
CRUNCHY CAKE

GÂTEAU CRO-
QUANT AUX
AMANDES

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

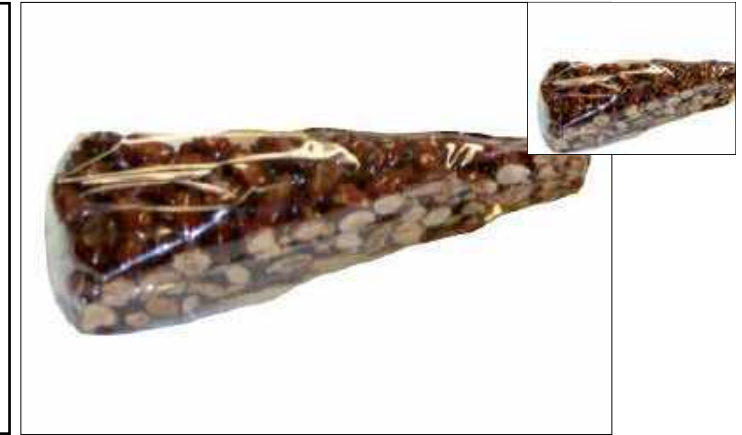


**FETTA
CROCCANTE
MANDORLA
CONFEZIONATA**

SLICE OF CRUN-
CHY ALMOND
PACKAGED

TRANCHE
D'AMANDE
CROQUANTE
CONDITIONNÉE

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



**TORTA
CROCCANTE
MISTO FRUTTA
SECCA**

CRUNCHY
MIXED NUT
CAKE

GÂTEAU CRO-
QUANT AUX
NOIX MÉLANG-
ÉES

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



**CROCCANTE
NOCCIOLA**

CRUNCHY
HAZELNUT
CAKE

GÂTEAU CRO-
QUANT AUX
NOISETTE

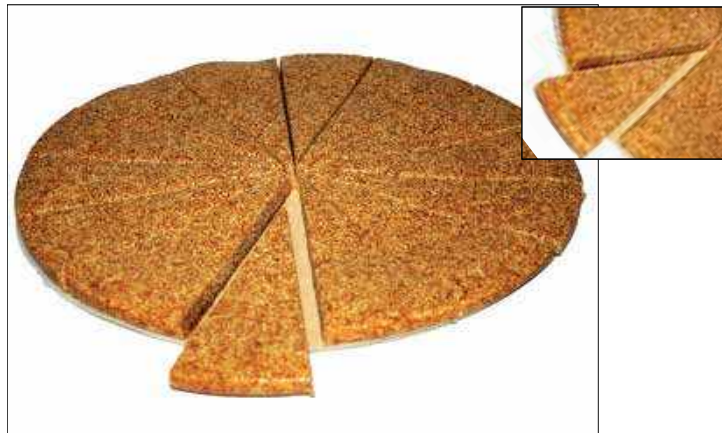
Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

**TORTA
CROCCANTE
SESAMO**

CRISPY SESAME
CAKE

GÂTEAU CRO-
STILLANT AU
SÉSAME

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

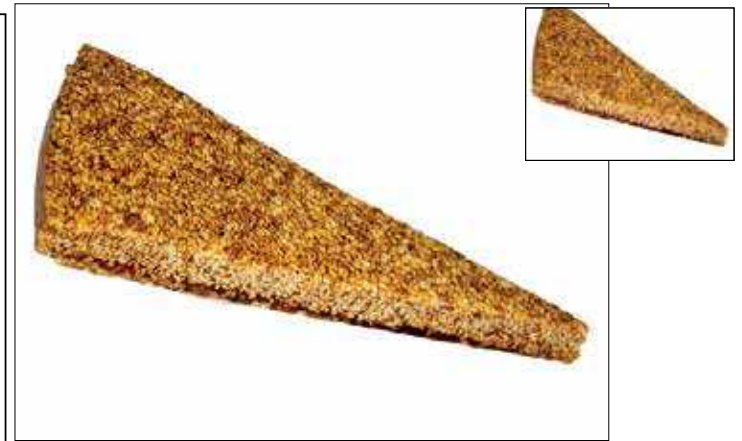


**FETTA
CROCCANTE
SESAMO**


SLICE OF CRUN-
CHY SESAME


TRANCHE
DE SÉSAME
CROUSTILLANT


Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

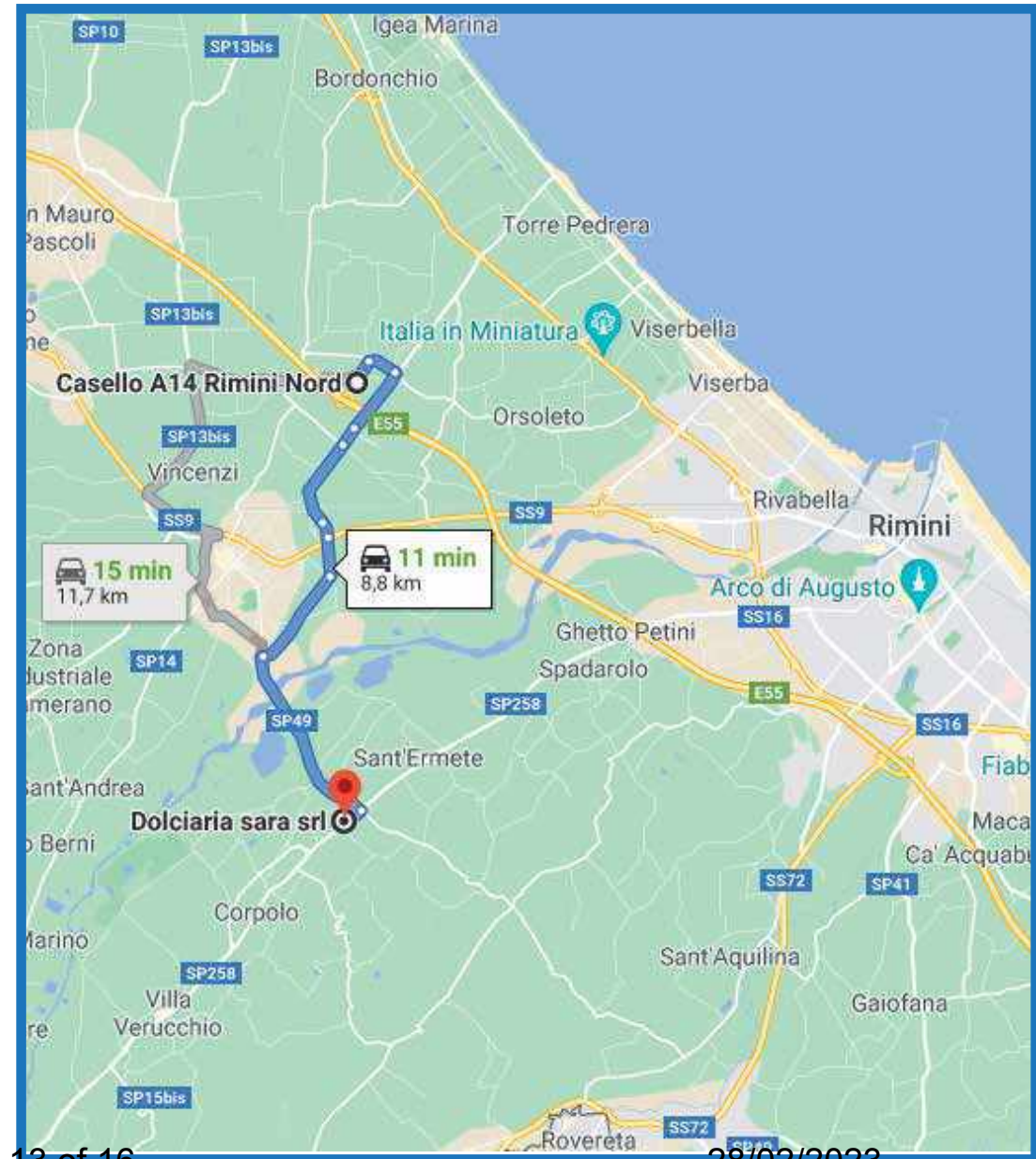


DOVE SIAMO - WHERE WE ARE - OÙ NOUS SOMMES

 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

PHONE. +390541677008

STABILIMENTO PRODUTTIVO: 47822 SANT'ERMETE DI SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN)

VIA MARECCHIESE 2106

E-MAIL: INFO@SARADOLCIARIA.IT


WWW.SARADOLCIARIA.IT