

MORBIDOSA TONDA KG. 3

*Torte di Torrone Tenero
(con fette solo tagliate)*

*Soft Nougat Cakes
(with slices only cut)*

*Gâteaux au nougat moelleux
(avec tranches coupées seulement)*



*Torte di Torrone Tenero
(con fette confezionate)*

*Soft Nougat Cakes
(with individually wrapped slices)*

*Gâteaux au nougat moelleux
(avec des 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 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 ...

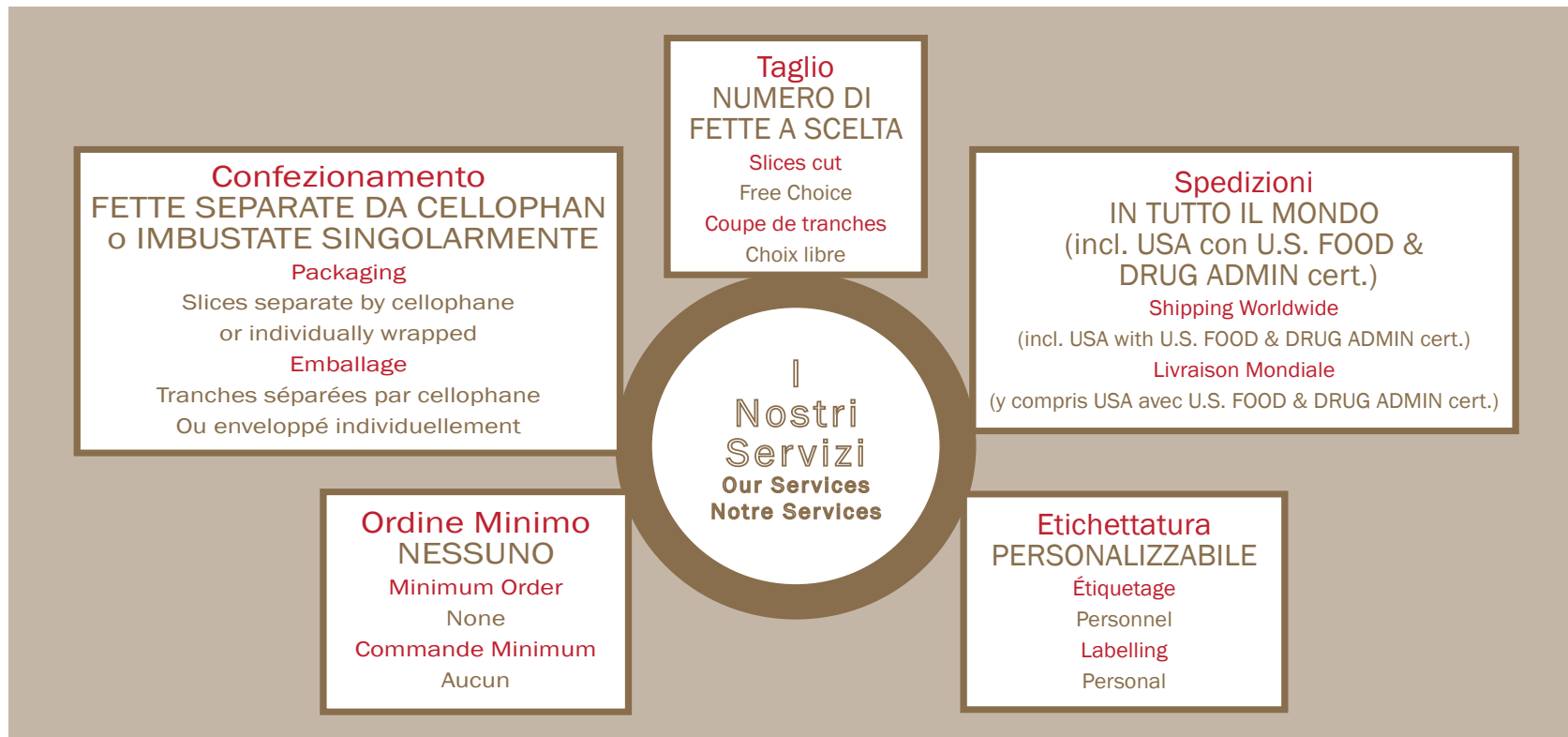
Cura artigianale
Grande passione
Innovazione
Massima qualità

since 1980 ...

Artisan Care
Great Passion
Innovation
Top Quality

depuis 1980 ...

Attention artisanale
grande Passion
Innovation
Qualité supérieure



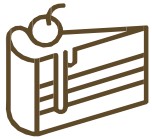
Il nuovo stabilimento produttivo sito in Via Marecchiese 2106 - 47822 Sant'Ermete di Santarcangelo di Romagna (RN)

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)



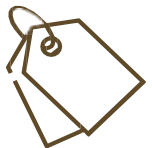
I NOSTRI SERVIZI - OUR SERVICES - NOS SERVICES



Fette separate da cellophan o imbustate singolarmente
Slices separate by cellophane or individually wrapped
Tranches séparées par cellophane ou enveloppé individuellement



Numero di fette a scelta
Slices cut - free choice
Coupe de tranches - Choix libre



Etichettatura personalizzabile
Customizable label
Etiquette personnalisable



Spedizioni in tutto il mondo
Shipping Worldwide
Livraison Mondiale



Ordine minimo: nessuno
No minimum order required
Pas de commande minimum



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 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 courier; 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

MORBIDOSATONDA KG. 3

Torte di Torrone Tenero (con fette solo tagliate)

Soft Nougat Cakes (with slices only cut)

Gâteaux au nougat moelleux (avec tranches coupées seulement)



MORBIDOSATONDA KG. 3

Torte di Torrone Tenera (con fette confezionate)

Soft Nougat Cakes (with individually wrapped slices)




Câteaux au nougat moelleux (avec des tranches emballées individuellement)





Morbidoso Tonda Kg. 3 - Torta di torrone morbido con fette solo tagliate

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

-  **TORTA DI TORRONE MORBIDO CON FETTE SOLO TAGLIATE**
-  *Soft nougat cake, slices only cut - Pack with two cakes*
-  *Gâteau au nougat tendre avec tranches coupées seulement*




| | |
|--|------|
| PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr) | 3000 |
| NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES | 28 |
| PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr) | 110 |

| | |
|--|--------------------------------------|
| 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 11] |
| MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET | 120 |







Morbidoso Tonda Kg. 3 - Torta di torrone morbido con fette confezionate singolarmente




LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION




-  **TORTA DI TORRONE MORBIDO CON FETTE CONFEZIONATE SINGOLARMENTE**
-  *Soft nougat cake, Individually packed slices*
-  *Gâteau au nougat tendre avec Tranches emballées individuellement*




| | |
|--|------|
| PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr) | 3000 |
| 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) | 110 |

| | |
|--|--------------------------------------|
| 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 19 x 11] |
| MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET | 120 |

|  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 |
| ALBICOCCA | APRICOT | ABRICOT |
| AMARENA | AMARENA | AMARENA |
| AMARENA E CIOCCOLATO | AMARENA AND CHOCOLATE | AMARENA ET CHOCOLAT |
| AMARETTI | AMARETTI BISCUITS | BISCUITS AMARETTI |
| AMARETTI E CIOCCOLATO | AMARETTI AND CHOCOLATE | AMARETTI ET CHOCOLAT |
| ARANCIO | ORANGE | ORANGE |
| ARANCIO E CIOCCOLATO | ORANGE AND CHOCOLATE | ORANGE ET CHOCOLAT |
| ARANCIO E PASTA MANDORLA | ORANGE AND ALMOND PASTA | PÂTES À L'ORANGE ET AUX AMANDES |
| BAILEYS | BAILEY | BAILEY |
| BAILEYS E CIOCCOLATO | BAILEYS AND CHOCOLATE | BAILEYS ET CHOCOLAT |
| BIANCO ARACHIDI | WHITE PEANUTS | ARACHIDES BLANCHES |
| BIANCO ARACHIDI E CIOCCOLATO | WHITE PEANUTS AND CHOCOLATE | ARACHIDES BLANCHES ET CHOCOLAT |
| BIANCO MANDORLA | ALMOND WHITE | AMANDE BLANCHE |
| BIANCO MANDORLA E CIOCCOLATO | WHITE ALMOND AND CHOCOLATE | AMANDE BLANCHE ET CHOCOLAT |
| BIANCO MANDORLA E CREMINO | WHITE ALMOND AND CREAM | AMANDE BLANCHE ET CRÈME |
| BIANCO MANDORLA E CROCCANTE | ALMOND WHITE AND CRUNCHY | AMANDE BLANCHE ET CROQUANTE |
| BIANCO MANDORLA E CROCCANTE E CIOCCOLATO | WHITE ALMOND AND CRUNCHY AND CHOCOLATE | AMANDE BLANCHE ET CROQUANT ET CHOCOLAT |
| BIANCO MANDORLA E GRANELLA DI FAVE DI CACAO | WHITE ALMOND AND COCOA BEAN GRAINS | AMANDES BLANCHES ET GRAINS DE CACAO |
| BIANCO MANDORLA E GRANELLA DI FAVE DI CACAO E CIOCCOLATO | WHITE ALMOND AND COCOA BEANS AND CHOCOLATE GRAINS | AMANDES BLANCHES ET FEVES DE CACAO ET GRAINS DE CHOCOLAT |
| BIANCO MANDORLA E PASTA DI MANDORLE | WHITE ALMOND AND ALMOND PASTA | AMANDES BLANCHES ET PÂTES D'AMANDES |
| BIANCO MANDORLA E MANDORLE PRALINATE | ALMOND WHITE AND PRALINATED ALMONDS | AMANDES BLANCHES ET PRALINÉES |
| BIANCO MANDORLA E MANDORLE PRALINATE E CIOCCOLATO | ALMOND WHITE AND PRALINED ALMONDS AND CHOCOLATE | AMANDES BLANCHES ET PRALINÉES ET CHOCOLAT |
| BIANCO SENZA MANDORLE | WHITE WITHOUT ALMONDS | BLANC SANS AMANDES |
| BIANCO SENZA MANDORLE E CIOCCOLATO | WHITE WITHOUT ALMONDS AND CHOCOLATE | BLANC SANS AMANDES ET CHOCOLAT |
| BUENITA | BUENITA | BUENITA |
| BURRO SALATO | ROOM BUTTERO | BEURRE DE CHAMBREO |
| BURRO SALATO E CIOCCOLATO FONDENTE | SALTED BUTTER AND DARK CHOCOLATE | BEURRE SALÉ ET CHOCOLAT NOIR |
| BURRO SALATO E CIOCCOLATO LATTE | SALTED BUTTER AND MILK CHOCOLATE | BEURRE SALÉ ET CHOCOLAT AU LAIT |
| BURRO SALATO E PISTACCHIO | SALTED BUTTER AND PISTACHIO | BEURRE SALÉ ET PISTACHES |
| CAFFE' | COFFEE' | CAFÉ' |
| CAFFE' E CIOCCOLATO | COFFEE AND CHOCOLATE | CAFÉ ET CHOCOLAT |

|  Gusti_ITA |  Gusti_ENG |  Gusti_FRA |
|---|--|---|
| CAFFE' E MERINGA | COFFEE AND MERINGUE | CAFÉ ET MERINGUE |
| CANDITI | CANDIED | CONFIT |
| CANDITI E CIOCCOLATO | CANDIED AND CHOCOLATE | CONFITS ET CHOCOLAT |
| CHAMPAGNE | CHAMPAGNE | CHAMPAGNE |
| CHAMPAGNE E CIOCCOLATO | CHAMPAGNE AND CHOCOLATE | CHAMPAGNE ET CHOCOLAT |
| COCCO | COCONUT | NOIX DE COCO |
| COCCO E CIOCCOLATO | COCONUT AND CHOCOLATE | NOIX DE COCO ET CHOCOLAT |
| CREAM CARAMEL | CARAMEL CREAM | CRÈME AU CARAMEL |
| CREMA DI NOCCIOLA | HAZELNUT CREAM | CRÈME DE NOISETTE |
| CREMA DI NOCCIOLA E ARANCIO | HAZELNUT AND ORANGE CREAM | CRÈME DE NOISETTE ET D'ORANGE |
| CREMA DI NOCCIOLA E AMARETTI | HAZELNUT AND AMARETTI CREAM | CRÈME DE NOISETTE ET AMARETTI |
| CREMA DI NOCCIOLA E CAFFE' | HAZELNUT AND COFFEE CREAM | CRÈME DE NOISETTE ET CAFÉ |
| CREMA DI NOCCIOLA E COCCO | HAZELNUT AND COCONUT CREAM | CRÈME DE NOISETTE ET DE NOIX DE COCO |
| CREMA DI NOCCIOLA E FRUTTI DI BOSCO | HAZELNUT AND WILD BERRIES CREAM | CRÈME DE NOISETTES ET BAIES SAUVAGES |
| CREMA DI NOCCIOLA E LIMONCELLO | HAZELNUT AND LIMONCELLO CREAM | CRÈME DE NOISETTE ET LIMONCELLO |
| CREMA DI NOCCIOLA E MILLEFOGLIE | HAZELNUT AND MILLE-LEAF CREAM | CRÈME DE NOISETTES ET MILLE FEUILLES |
| CREMA DI NOCCIOLA E NOCCIOLE | HAZELNUT AND HAZELNUT CREAM | NOISETTE ET CRÈME DE NOISETTE |
| CREMA DI NOCCIOLA E PISTACCHIO | HAZELNUT AND PISTACHIO CREAM | CRÈME DE NOISETTES ET PISTACHES |
| CREMA DI NOCCIOLA E TIRAMISU' | HAZELNUT AND TIRAMISU 'CREAM | CRÈME DE NOISETTE ET DE TIRAMISU |
| CREME BRULEE | BRULEE CREAMS | CRÈMES BRÛLÉES |
| CROCCANTINO RHUM | RUM CROCCANTINO | CROCCANTINO AU RHUM |
| CUBANA | CUBAN | CUBAIN |
| DELIZIA | DELIGHT | PLAISIR |
| FICHI SECCHI | DRIED FIGS | FIGUES SÈCHES |
| FICHI SECCHI E CIOCCOLATO | DRIED FIGS AND CHOCOLATE | FIGUES SÉCHÉES ET CHOCOLAT |
| FRAGOLA | STRAWBERRY | FRAISE |
| FRAGOLA E CIOCCOLATO | STRAWBERRY AND CHOCOLATE | FRAISE ET CHOCOLAT |
| FRAGOLA E ACETO BALSAMICO | STRAWBERRY AND BALSAMIC VINEGAR | FRAISE ET VINAIGRE BALSAMIQUE |
| FRAGOLA E PASTA DI MANDORLE | STRAWBERRY AND ALMOND PASTA | PÂTES AUX FRAISES ET AMANDES |
| FRUTTA MARTORANA | MARTORANA FRUIT | MARTORANE FRUITS |
| FRUTTI DI BOSCO | BERRIES | BAIES |
| FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO | WILD FRUITS AND CHOCOLATE | FRUITS SAUVAGES ET CHOCOLAT |
| FRUTTA ESOTICA | ESOTIC FRUIT | FRUIT ÉSOTIQUE |
| FRUTTA ESOTICA E CIOCCOLATO | EXOTIC FRUIT AND CHOCOLATE | FRUITS EXOTIQUES ET CHOCOLAT |
| GELATO | ICE CREAM | CRÈME GLACÉE |

|  Gusti_ITA |  Gusti_ENG |  Gusti_FRA |
|---|--|---|
| GIANDUIA MANDORLA | ALMOND GIANDUIA | GIANDUIA AMANDE |
| GIANDUIA MANDORLA E CIOCCOLATO | ALMOND GIANDUIA AND CHOCOLATE | GIANDUIA AMANDES ET CHOCOLAT |
| GIANDUIA E NOCCIOLA | GIANDUIA AND HAZELNUT | GIANDUIA ET NOISETTE |
| GIANDUIA E NOCCIOLA E CIOCCOLATO | GIANDUIA AND HAZELNUT AND CHOCOLATE | GIANDUIA ET NOISETTE ET CHOCOLAT |
| KITKATTOSA | KITKATTOSA | KITKATTOSA |
| LAMPONI | RASPBERRIES | FRAMBOISES |
| LAMPONI E CIOCCOLATO | RASPBERRIES AND CHOCOLATE | FRAMBOISES ET CHOCOLAT |
| LIMONCELLO | LIMONCELLO | LIMONCELLO |
| LIMONCELLO E CIOCCOLATO | LIMONCELLO AND CHOCOLATE | LIMONCELLO ET CHOCOLAT |
| LIMONCELLO E MERINGA | LIMONCELLO AND MERINGUE | LIMONCELLO ET MERINGUE |
| LIMONCELLO E PASTA DI MANDORLE | LIMONCELLO AND ALMOND PASTA | PÂTES AU LIMONCELLO ET AUX AMANDES |
| LIQUIRIZIA | LICORICE | RÉGLISSE |
| MALAGA | RUM RAISIN | RHUM RAISIN |
| MALAGA E CIOKO | MALAGA AND CIOKO | MALAGA ET CIOKO |
| MANDORLA PELATA | PEELED ALMOND | AMANDES PELÉES |
| MANDORLA PELATA E CIOCCOLATO | PEELED ALMOND AND CHOCOLATE | AMANDES PELÉES ET CHOCOLAT |
| MARRON GLACE' | MARRON GLACE' | MARRON GLACE' |
| MARRON GLACE' E CIOCCOLATO | MARRON GLACE' AND CHOCOLATE | MARRON GLACE' ET CHOCOLAT |
| MELA E CANNELLA | APPLE AND CINNAMON | POMME ET CANNELLE |
| MELA E CANNELLA E CIOCCOLATO | APPLE AND CINNAMON AND CHOCOLATE | POMME ET CANNELLE ET CHOCOLAT |
| MELONE | MELON | MELON |
| MENTA | MINT | MENTHE |
| MENTA & CIOKO | MINT & CIOKO | MENTHE & CIOKO |
| MERINGA | MERINGUE | MERINGUE |
| MERINGA E CIOCCOLATO | MERINGUE AND CHOCOLATE | MERINGUE ET CHOCOLAT |
| MILLEFOGLIE | A THOUSAND LEAVES | MILLE FEUILLES |
| MILLEFOGLIE E CIOCCOLATO | MILLEFOGLIE AND CHOCOLATE | MILLEFOGLIE ET CHOCOLAT |
| MISTO FRUTTA SECCA | MIXED DRIED FRUIT | MÉLANGE DE FRUITS SECS |
| MISTO FRUTTA SECCA E CIOCCOLATO | MIXED DRIED FRUIT AND CHOCOLATE | MÉLANGE DE FRUITS SECS ET CHOCOLAT |
| MULTIGUSTO | MULTIPURPOSE | POLYVALENT |
| NOCCIOLA | HAZELNUT | NOISETTE |
| NOCCIOLA E CIOCCOLATO | HAZELNUT AND CHOCOLATE | NOISETTE ET CHOCOLAT |
| NOCI | NUTS | DES NOISETTES |
| NOCI E CIOCCOLATO | WALNUTS AND CHOCOLATE | NOIX ET CHOCOLAT |
| NOCI E FICHI | NUTS AND FIGS | NOIX ET FIGUES |

|  Gusti_ITA |  Gusti_ENG |  Gusti_FRA |
|---|--|---|
| NOCI E FICHI E CIOCCOLATO | NUTS AND FIGS AND CHOCOLATE | NOIX ET FIGUES ET CHOCOLAT |
| NOCI E PERE | NUTS AND PEARS | NOIX ET POIRES |
| NOCI PERE E CIOCCOLATO | WALNUTS, PEARS AND CHOCOLATE | NOIX, POIRES ET CHOCOLAT |
| OREO | OREO | ORÉO |
| PAIN D'EPICES | PAIN OF EPIC | DOULEUR D'ÉPIQUE |
| PAIN D'EPICES E CIOCCOLATO | PAIN D'EPICES AND CHOCOLATE | PAIN D'EPICES ET CHOCOLAT |
| PANNA E CAFFE' | CREAM AND COFFEE | CRÈME ET CAFÉ |
| PANNA E FRAGOLA | CREAM AND STRAWBERRY | CRÈME ET FRAISE |
| PERE E CIOCCOLATO | PEARS AND CHOCOLATE | POIRES ET CHOCOLAT |
| PISTACCHIO 100% | PISTACHIO 100% | PISTACHE 100% |
| PISTACCHIO 100% E CIOCCOLATO | 100% PIS AND CHOCOLATE | 100% PIS ET CHOCOLAT |
| PISTACCHIO | PISTACHIO | PISTACHE |
| PISTACCHIO E CIOCCOLATO | PISTACHIO AND CHOCOLATE | PISTACHE ET CHOCOLAT |
| PISTACCHIO E PASTA DI MANDORLA | PISTACHIO AND ALMOND PASTA | PÂTES AUX PISTACHES ET AMANDES |
| ROCHER | ROCHER | ROCHER |
| RHUM | RUM | RHUM |
| RHUM E CIOCCOLATO | RUM AND CHOCOLATE | RHUM ET CHOCOLAT |
| RHUM E PANDISPAGNA | RHUM AND PANDISPAGNA | RHUM ET PANDISPAGNA |
| RUMBA | RUMBA | RUMBA |
| SPECULOS | SPECULOS | SPECULOS |
| STRACCIATELLA | STRACCIATELLA | STRACCIATELLA |
| TARTUFO CON SPLVERO CACAO | TRUFFLE WITH COCOA SPLVERO | TRUFFE AU CACAO SPLVERO |
| TIRAMISU' | TIRAMISU' | TIRAMISU' |
| UVETTA E GRAPPA | RAISINS AND GRAPPA | RAISINS SECS ET GRAPPA |
| UVETTA E RHUM | RAISINS AND RUM | RAISINS SECS ET RHUM |
| YOGURT | YOGURT | YAOURT |
| YOGURT E CAFFE' | YOGURT AND COFFEE | YAOURT ET CAFÉ |
| YOGURT E FRAGOLA | YOGURT AND STRAWBERRY | YAOURT ET FRAISE |
| YOGURT E MIRTILLI | YOGURT AND BLUEBERRIES | YOGOURT ET BLEUETS |
| ZABAIONE | EGGNOG | LAIT DE POULE |
| ZABAIONE E CIOCCOLATO | ZABAIONE AND CHOCOLATE | ZABAIONE ET CHOCOLAT |
| ZENZERO | GINGER | GINGEMBRE |
| ZENZERO E CIOCCOLATO | GINGER AND CHOCOLATE | GINGEMBRE ET CHOCOLAT |
| ZENZERO E LIMONE | GINGER AND LEMON | GINGEMBRE ET CITRON |
| ZUPPA INGLESE | ZUPPA INGLESE | ZUPPA INGLESE |

**FRUTTA
MARTORANA**

Marzipan
(almond paste)
Massepain
(pate d'aman-
de)



**BIANCO
MANDORLA**
White almond
Blank almond



PISTACCHIO
Pistache
Pistachio



**BIANCO
MANDORLA E
CIOCCOLATO**
White almond
and chocolate
Blank almond
et chocolat



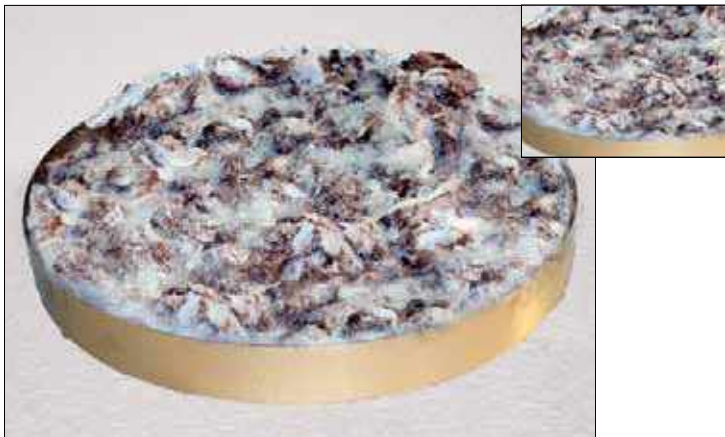
**FRUTTA
CANDITA**
Canded fruit
Fruits confit



LIMONCELLO



**COCCO CON
CREMA DI
NOCCIOLE**
Coconut and
hazelnut cream
Crème de noix
de coco et de
noisettes



**CREAM
CAMEL**
Cream caramel
Crème caramel



CAFFE'
Coffee
Café



CAPUCCINO



**LIMONCELLO
E CIOCCOLATO**
Limoncello
and
chocolate
Limoncello
et chocolat



LIMONCELLO

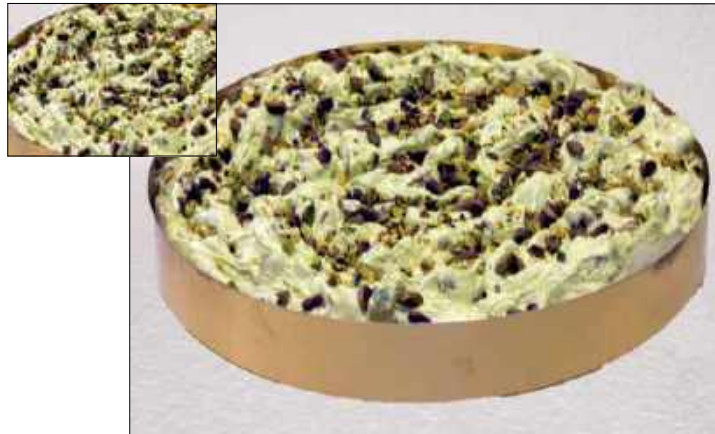
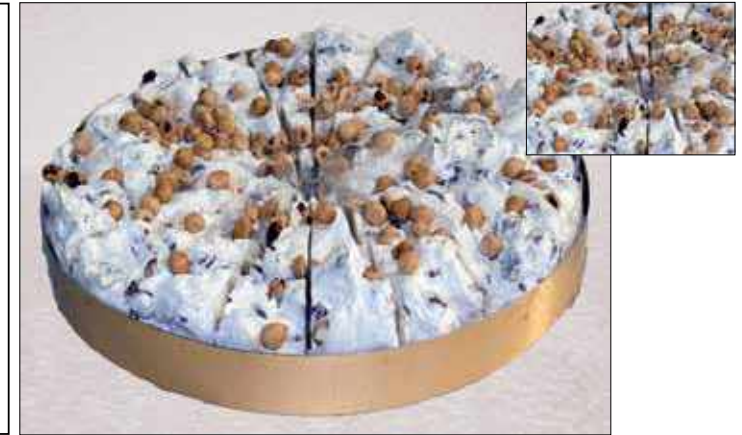


**MISTO
FRUTTA
SECCA**

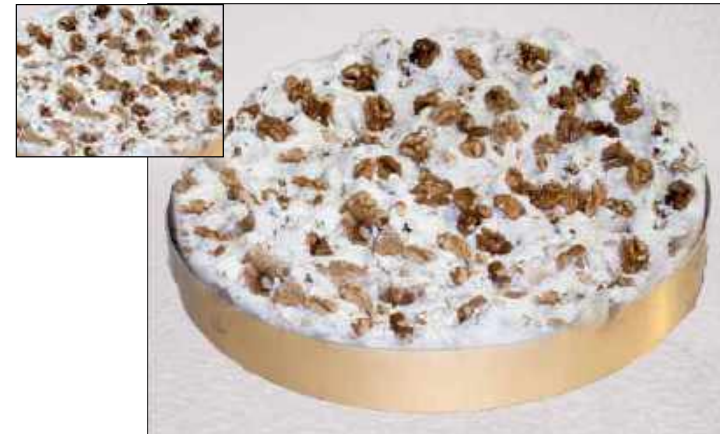
Mixed nuts
Noix
mêlängées



NOCCIOLA
hazelnut
Noisette



PISTACCHIO
Pistachio
Pistache



NOCI
Walnuts
Noix



TIRAMISU'



**CREMA DI
NOCCIOLE E
CACAO**

Hazelnut and
cocoa cream
Crème de
noisettes et de
cacao



**BIANCO
MANDORLA**
With almond
Blank almond



PISTACCHIO
Pistachio
Pistache



**MISTO
FRUTTA
SECCA**
Mixed nuts
Noix mélangées



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!



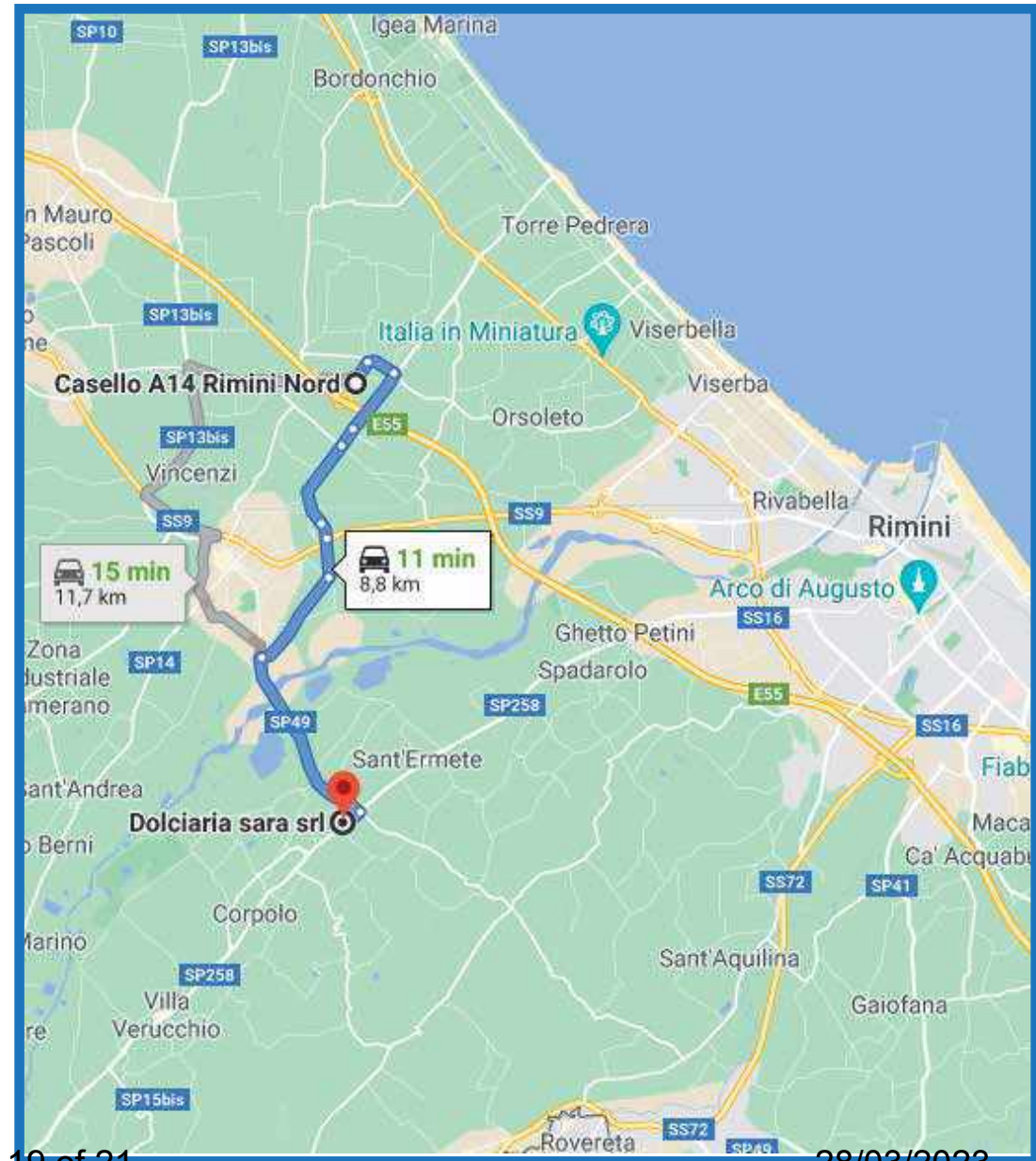
Du péage de l'autoroute A14, sortie Rimini Nord,
est de 10 km.
Suivez les indications pour la République de Saint-Marin.
Vous arriverez à Santarcangelo di Romagna (RN)
.. et si vous nous appelez, nous pouvons vous l'expliquer.
nous l'expliquons par la voix pour que ce soit encore plus facile !



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