

“MORBIDOSA ROMA”

*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, spécialisée 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 ...

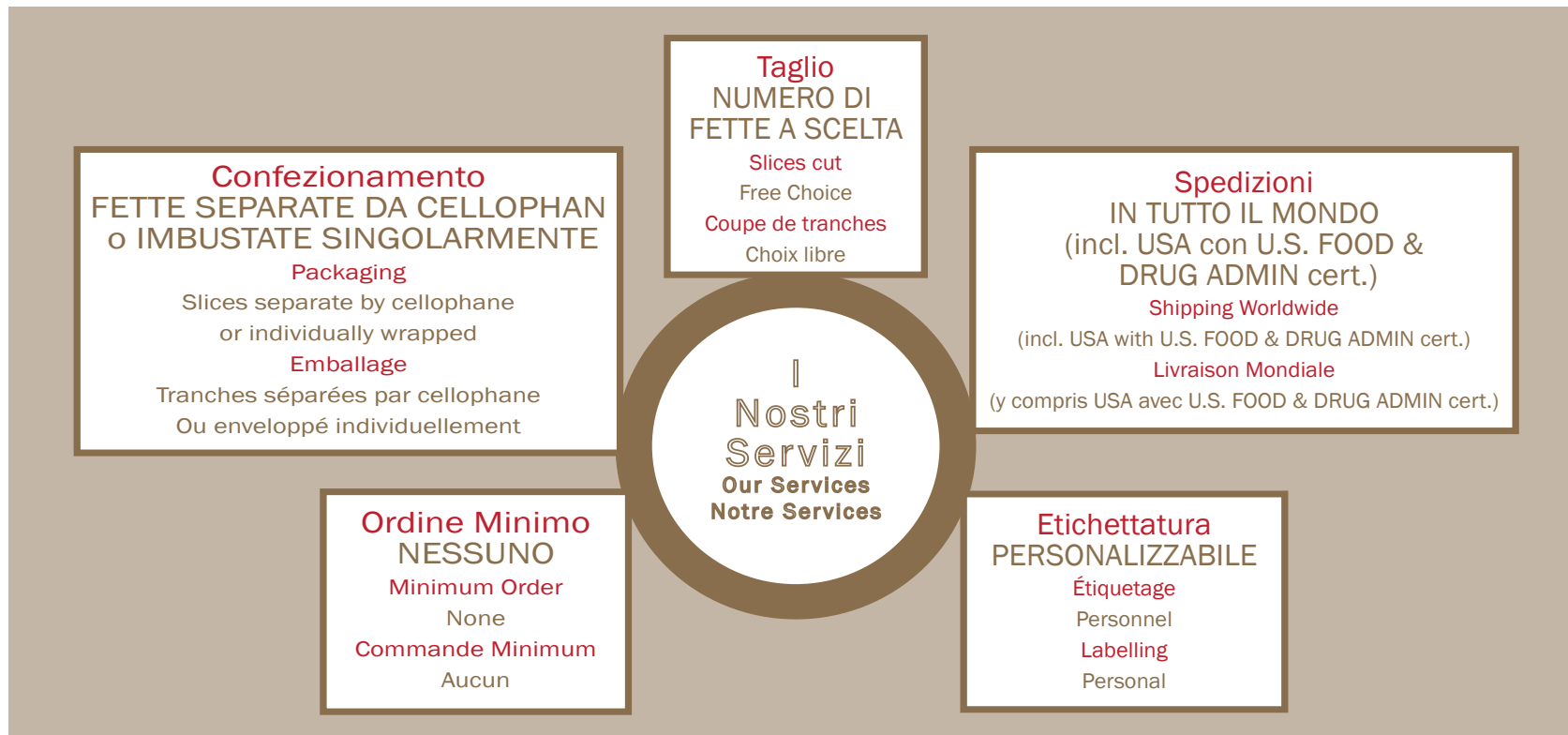
Cura artigianale
Grande passione
Innovazione
Massima qualità

since 1980 ...

Artisan Care
Great Passion
Innovation
Top Quality

depuis 1980 ...

Attention artisanale
grande Passion
Innovation
Qualité supérieure



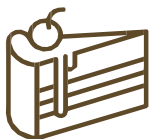
Il nuovo stabilimento produttivo sito in Via Marecchiese 2106 - 47822 Sant'Ermete di Santarcangelo di Romagna (RN)

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)



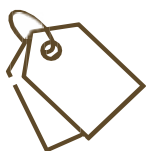
I NOSTRI SERVIZI - OUR SERVICES - NOS SERVICES



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 préparés, 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



TOP SELLER

-  **ELENCO DEI GUSTI PIU' VENDUTI IN TUTTE LE NOSTRE LINEE DI PRODUZIONE DI TORRONE TENERO**
-  **LIST OF BEST-SELLING FLAVORS IN ALL OURS SOFT NOUGAT PRODUCTION LINES**
-  **LISTE DES SAVEURS LES PLUS VENDUES DANS TOUS LES NÔTRES LIGNES DE PRODUCTION DE NOUGAT TENDRE**



Art. 126CM28FI
Amarena - black cherry - cerise noire



Art. BUECM28I
Buenita - Kinder bueno



Art. 38CM28FI
Bianco mandorla - Almond white - Blanc à l'amande



Art. 94CM28FI
Bianco mandorla e cioccolato
Almond white and chocolate
Blanc et amande au chocolat



Art. AGRCM28FI
Agrumi - Citrus fruits - Les agrumes



Art. 112CM28FI
Arancio - Orange



Art. BIACRE28I
Mandorla e cremino - Almond and cremino
Amande et cremino



Art. BS28I
Caramello salato - Salted caramel
Caramel salé



Art. 48CM28FI
Arancio e cioccolato - Orange and chocolate
Orange et chocolat



Art. 141CM28FI
Amaretti



Art. 766CM28FI
Fragola - Strawberry - Fraise



Art. 197CM28FI
Frutta esotica - Exotic fruit - Fruits exotiques



Preparazione pasticceria dal 1990

**DOLCIARIA
SARA**

Dolciaria Sara s.r.l.

SEDE LEGALE: VIA GOETHE 28 - 47826 VILLA VERUCCHIO (RN) - ITALIA
STABILIMENTO: VIA MARECCHIESE 21/06 - 47822 SANTARCANGELO DI R. (RN) - ITALIA
E-MAIL: NFC@SARADOLCIARIA.IT / WEB: WWW.SARADOLCIARIA.IT - PHONE: +39 0541-677008 FAX: +39 0541-1642308



Art. 196CM28FI
Frutta esotica e cioccolato - Exotic fruit and chocolate
Fruits exotiques et chocolat



Art. 131CM28FI
Frutti di bosco - Berries - Baies



Art. NUTBISCM28FI
Biscuit with hazelnut cream



Art. 124CM28FI
Pistacchio - Pistachio - Pistache



Art. L28I
Lamponi - Raspberries - Framboises



Art. LCCM28I
Lamponi e cioccolato -
Raspberries and chocolate
Framboises et chocolat



Art. 124CM28CRESPAFI
Pistacchio e crema spalmabile pistacchio
Pistachio with pistachio spreadable cream
Pistache avec crème à tartiner à la pistache



Art. 125CM28FI
Tiramisù



Art. 137CM28FI
Limoncello



Art. 149CM28FI
Limoncello e cioccolato - Lemon and chocolate
Limoncello et chocolat



Art. SPECM28FI
Lotus Speculoos - Speculaas -
Spéculoos



Art. MIS28I
Frutta secca mista - Mixed dried fruit
Mélange de fruits secs



Arrivata pasticceria dal 1990

Dolciaria Sara s.r.l.

SEDE LEGALE: VIA GOTTHE 28 - 47826 VILLA VERUCCHIO (RN) - ITALIA
STABILIMENTO: VIA MARECCHIESE 21/06 - 47822 SANTARCANGELO DI R. (RN) - ITALIA
E-MAIL: NFC@SARADOLCIARIA.IT / WEB: WWW.SARADOLCIARIA.IT - PHONE: +39 0541-677008 FAX: +39 0541-1642308



Torta di torrone morbido in blister da 20 fette
Soft nougat cake in blister packs 20 slices
Gâteau au nougat tendre blister 20 tranches



Torta di torrone morbido in blister da 20 fette
Soft nougat cake in blister packs 20 slices
Gâteau au nougat tendre blister 20 tranches



Torta di torrone morbido in blister da 20 fette
Soft nougat cake in blister packs 20 slices
Gâteau au nougat tendre blister 20 tranches

**DESCRIZIONE TORTA DI TORRONE MORBIDO "Morbidoso Roma" - DESCRIPTION SOFT NOUGAT CAKE "Morbidoso Roma"
DESCRIPTION GÂTEAU AU NOUGAT TENDRE « Morbidosa Roma »**

- * La torta di torrone tenero della linea di produzione "Morbidoso Roma" viene prodotta in tre versioni:
Kg. 4.000 con 20 fette Gr. 200 ca. - Kg. 3.500 con 20 fette Gr. 175 ca. - Kg. 3.000 con 20 fette Gr. 150 ca.
- * Le torte di torrone tenero "Morbidoso Roma" sono fornite in blister contenete 20 fette come da foto sopra
- * La nostra azienda non richiede minimi d'ordine
- * Possibilità di fornire etichette personalizzate senza costi aggiuntivi
- * A causa dell'elevato numero di referenze prodotte, la nostra azienda non ha mai merce pronta a magazzino ma produce solo su ricezione ordini per fornire Prodotti sempre freschi con una shelf life di 18 mesi
- * Tempo di evasione ordini 9/10 giorni lavorativi dal ricevimento dell'ordine

- * The soft nougat cake from the "Morbidoso Roma" production line is produced in three versions:
Kg. 4.000 with 20 slices Gr. 200 approx. - Kg. 3.500 with 20 slices Gr. 175 approx. - Kg. 3.000 with 20 slices about 150 g.
- * The "Morbidoso Roma" soft nougat cakes are supplied in blister packs containing 20 slices as shown in the photo above
- * Our company does not require minimum orders
- * Ability to provide custom labels at no extra cost
- * Due to the large number of references produced, our company never has goods ready in stock but only produces upon receipt of orders to supply
Always fresh products with an 18-month shelf life
- * Order fulfillment time 9/10 working days from order receipt

- * Le gâteau au nougat tendre de la ligne de production « Morbidosa Roma » est produit en trois versions :
Kg. 4.000 avec 20 tranches Gr. 200 env. - Kg. 3.500 avec 20 tranches Gr. 175 env. - Kg. 3.000 avec 20 tranches d'environ 150 g.
- * Les gâteaux de nougat tendre "Morbidoso Roma" sont fournis sous blister contenant 20 tranches comme indiqué sur la photo ci-dessus
- * Notre société n'exige pas de commandes minimales
- * Possibilité de fournir des étiquettes personnalisées sans frais supplémentaires
- * Du fait du grand nombre de références produites, notre société n'a jamais de marchandise prête en stock mais ne produit qu'à réception des commandes à fournir
Des produits toujours frais avec une durée de conservation de 18 mois
- * Délai d'exécution de la commande 9/10 jours ouvrables à compter de la réception de la commande



Arrigione pasticceria dal 1990

Dolciaria Sara s.r.l.

SEDE LEGALE: VIA GOETHE 28 - 47826 VILLA VERUCCHIO (RN) - ITALIA
STABILIMENTO: VIA MARECCHIESE 2106 - 47822 SANTARCANGELO DI R. (RN) - ITALIA
E-MAIL: INFO@SARADOLCIARIA.IT / WEB: WWW.SARADOLCIARIA.IT - PHONE: +39 0541-677008 FAX: +39 0541-1642308

ORDINI E IMBALLI

ORDERS AND PACKAGING - COMMANDES ET EMBALLAGE

<p>4 Kg. Peso articolo Item weight <i>Poids de l'article</i></p> <p>L 36 X I 36 X H12,5 Imballo in cm Item weight in cm <i>Poids de l'article en cm</i></p>	<p>20 Numero di fette Number of slices <i>Nombre Max tranches</i></p> <p>1 Quantità per scatola Items per box <i>Articles dans l'emball</i></p>	<p>200 Gr. Peso fetta Weight of the slice <i>Poids de la tranche</i></p> <p>78 Scatole per pallet Max boxes per <i>Boîtes per pallet</i></p>
<p>3,500 Kg. Peso articolo Item weight <i>Poids de l'article</i></p> <p>L 36 X I 36 X H11 Imballo in cm Item weight in cm <i>Poids de l'article en cm</i></p>	<p>20 Numero di fette Number of slices <i>Nombre Max tranches</i></p> <p>1 Quantità per scatola Items per box <i>Articles dans l'emball</i></p>	<p>175 Gr. Peso fetta Weight of the slice <i>Poids de la tranche</i></p> <p>120 Scatole per pallet Max boxes per <i>Boîtes per pallet</i></p>
<p>3 Kg. Peso articolo Item weight <i>Poids de l'article</i></p> <p>L 36 X I 36 X H11 Imballo in cm Item weight in cm <i>Poids de l'article en cm</i></p>	<p>20 Numero di fette Number of slices <i>Nombre Max tranches</i></p> <p>1 Quantità per scatola Items per box <i>Articles dans l'emball</i></p>	<p>150 Gr. Peso fetta Weight of the slice <i>Poids de la tranche</i></p> <p>120 Scatole per pallet Max boxes per <i>Boîtes per pallet</i></p>



Fragranti pasticcieri dal 1990

**DOLCIARIA
SARA**

Dolciaria Sara s.r.l.

SEDE LEGALE: VIA GOETHE 28 - 47826 VILLA VERUCCHIO (RN) - ITALIA
STABILIMENTO: VIA MARECCHIESE 2106 - 47822 SANTARCANGELO DI R. (RN) - ITALIA
E-MAIL: INFO@SARADOLCIARIA.IT / WEB: WWW.SARADOLCIARIA.IT - PHONE: +39 0541-677009 FAX: +39 0541-1642308



Morbidoso Roma Kg. 4,00 - Kg. 3,500 - Kg. 3,00 - Torta di torrone morbido con fette solo tagliate

TORTA DI TORRONE MORBIDO CON FETTE SOLO TAGLIATE - TRE VERSIONI Kg. 4,00 - Kg. 3,500 - Kg.3,00

Soft nougat cake, slices only cut - three versions Kg. 4,00 -Kg. 3.500 - 3.00 kg

Gâteau au nougat tendre avec tranches coupées seulement - trois versions Kg. 4,00 -Kg. 3.500 - 3.00kg

PESO ARTICOLO Kg. ITEM WEIGHT Kg.	4,00	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING	1	PESO ARTICOLO Kg. ITEM WEIGHT Kg.	3,500	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING	1	PESO ARTICOLO Kg. ITEM WEIGHT Kg.	3,00	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING	1
POIDS DE L'ARTICLE Kg. NUMERO MAX FETTE		N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE DIMENSIONE IMBALLO	36x36x12,5	POIDS DE L'ARTICLE Kg. NUMERO MAX FETTE		N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE DIMENSIONE IMBALLO	36x36x11	POIDS DE L'ARTICLE Kg. NUMERO MAX FETTE		N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE DIMENSIONE IMBALLO	36x36x11
PEZZI MAX NUMBER SLICES - PIÈCES	20	PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE		PEZZI MAX NUMBER SLICES - PIÈCES	20	PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE		PEZZI MAX NUMBER SLICES - PIÈCES	20	PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr)	200	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET	78	PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr)	175	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET	102	PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr)	150	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET	102
POIDS DE LA PIÈCE - TRANCHE (gr)		MAX BOÎTES PER PALLET		POIDS DE LA PIÈCE - TRANCHE (gr)		MAX BOÎTES PER PALLET		POIDS DE LA PIÈCE - TRANCHE (gr)		MAX BOÎTES PER PALLET	



Morbidoso Roma Kg. 4,00 - Kg. 3,500 - Kg. 3 Torta di torrone morbido con fette confezionate

TORTA DI TORRONE MORBIDO CON FETTE CONFEZIONATE SINGOLARMENTE - - TRE VERSIONI Kg. 4,00 - Kg. 3,500 - Kg.3,00

Soft nougat cake, Individually packed slices - three versions Kg. 4,00 -Kg. 3.500 - 3.00 kg

Gâteau au nougat tendre avec Tranches emballées individuellement - trois versions Kg. 4,00 -Kg. 3.500 - 3.00kg


PESO ARTICOLO Kg. ITEM WEIGHT Kg.	4,00	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING	1	PESO ARTICOLO Kg. ITEM WEIGHT Kg.	3,500	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING	1	PESO ARTICOLO Kg. ITEM WEIGHT Kg.	3,00	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING	1
POIDS DE L'ARTICLE Kg. NUMERO MAX FETTE		N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE DIMENSIONE IMBALLO	36x36x12,5	POIDS DE L'ARTICLE Kg. NUMERO MAX FETTE		N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE DIMENSIONE IMBALLO	36x36x11	POIDS DE L'ARTICLE Kg. NUMERO MAX FETTE		N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE DIMENSIONE IMBALLO	36x36x11
PEZZI MAX NUMBER SLICES - PIÈCES	20	PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE		PEZZI MAX NUMBER SLICES - PIÈCES	20	PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE		PEZZI MAX NUMBER SLICES - PIÈCES	20	PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr)	200	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET	78	PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr)	175	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET	102	PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr)	150	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET	102
POIDS DE LA PIÈCE - TRANCHE (gr)		MAX BOÎTES PER PALLET		POIDS DE LA PIÈCE - TRANCHE (gr)		MAX BOÎTES PER PALLET		POIDS DE LA PIÈCE - TRANCHE (gr)		MAX BOÎTES PER PALLET	



ELENCO DEI GUSTI PRODOTTI NELLA LINEA DI PRODUZIONE DELLA TORTA DI TORRONE TENERO "MORBIDOSA ROMA" -

LIST OF FLAVOURS PRODUCED IN THE 'MORBIDOSA ROMA' SOFT NOUGAT CAKE PRODUCTION LINE -

LISTE DES ARÔMES PRODUITS DANS LA LIGNE DE PRODUCTION "MORBIDOSA ROMA" GÂTEAU DE NOUGAT MOU

 TUTTI I GUSTI SONO PRODOTTI SIA NELLE TORTE CON FETTE SOLO TAGLIATE CHE NELLE TORTE CON FETTE CONFEZIONATE SINGOLARMENTE	 ALL FLAVOURS ARE PRODUCED IN BOTH CUT-ONLY AND INDIVIDUALLY WRAPPED SLICE CAKES	 TOUTES LES SAVEURS SONT PRODUITES À LA FOIS EN GÂTEAUX AVEC DES TRANCHES UNIQUEMENT COUPÉES ET EN GÂTEAUX AVEC DES TRANCHES EMBALLÉES INDIVIDUELLEMENT
 Elenco gusti prodotti	 Product flavors list	 Liste des saveurs du produit
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 FÈVES DE CACAO ET GRAINS DE CHOCOLAT
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
BIANCO MANDORLA E PASTA DI MANDORLE	WHITE ALMOND AND ALMOND PASTA	AMANDES BLANCHES ET PÂTES D'AMANDES
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
CAFFE' E MERINGA	COFFEE AND MERINGUE	CAFÉ ET MERINGUE
CANDITI	CANDIED	CONFIT



 Elenco gusti prodotti	 Product flavors list	 Liste des saveurs du produit
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
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
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
M&MS	M&MS	M&MS
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

 Elenco gusti prodotti	 Product flavors list	 Liste des saveurs du produit
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
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
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
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
PEPERONCINO	CHILI PEPPER	PIMENT

ARANCIO E

CIOCCOLATO

Art. 48.CM28

Orange and
chocolate

Orange et
chocolat



LIQUIRIZIA

ALL SORTS

Art. AL.CM28

Licorice
allsorts
Reglisse
bonbons
allsorts



**PERE E
CIOCCOLATO**

Art. PC28

Pears and
chocolate
Poires et
chocolat



Delizia

Art. DE.CM28

(Nutella
e crema
bianca)



CROCCANTE

Art. BC

Brittle bars
Croquant



ALBICOCCA-

Art.

169..CM28

Apricot
Abricot



LIMONCELLO
Art. 137.CM28



**MARRON
GLACE'**
Art. MGCM28



**CREMA DI
NOCCIOLE**
Art.110.cm28
Hazelnut
cream
Crème de
noisette



MULTIGUSTO
Art. MUL.cm28
(ORDINE MINIMO
4 TORTE)
(MINIMUM
ORDER 4 CAKES)
(COMMANDE
MINIMUM DE 4
GÂTEAUX)

NOCCIOLA
Art. 135.CM28
Hazelnut
Noisette



**COCCO E
CIOCCOLA-
TO**
Art. COCCIO
Noix de coco
et chocolat
Coconut and
chocolate



AMARETTI
Art.
141.CM28

Prodotto Artigianale
Handicrafts Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



BISCOTTO ORO

Art. BISNERO
Oreo cookie
Biscuit Oreo

Prodotto Artigianale
Handicrafts Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



AMARETTI E CIOCCOLATO

Art. 142.CM28
Amaretti and
chocolate
Amaretti et
chocolat

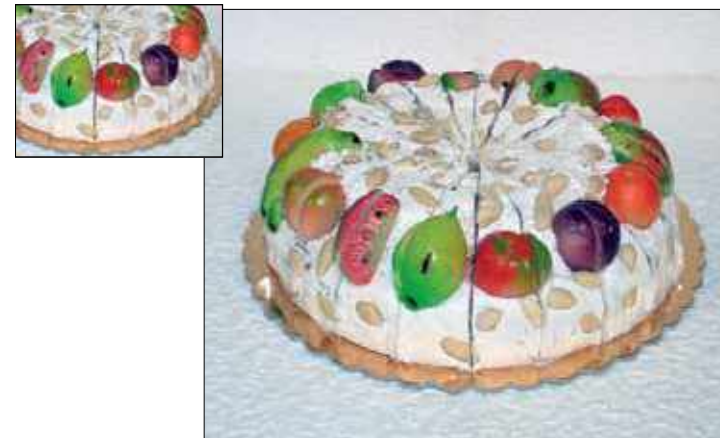
Prodotto Artigianale
Handicrafts Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



FRUTTA MARTORANA

Art. 121.CM28
marzipan
(almond paste)
massepain
(pate d'aman-
de)

Prodotto Artigianale
Handicrafts Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



MISTO FRUTTA SECCA

Art. 189.cm28
Mixed nuts
Noix mélang-
ées

Prodotto Artigianale
Handicrafts Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



CREME-BROULE'

Art. CBCM28
Broulè creams
Crèmes Broulè

Prodotto Artigianale
Handicrafts Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



**FRUTTA
CANDITA**

Art.
132.CM28
Candied Fruit
Fruit Confit



**MANDORLA
E CREMINO-**

Art. BIACRE28
White almond
and creamy
cremino
Amande blan-
che et crém-
euse cremino



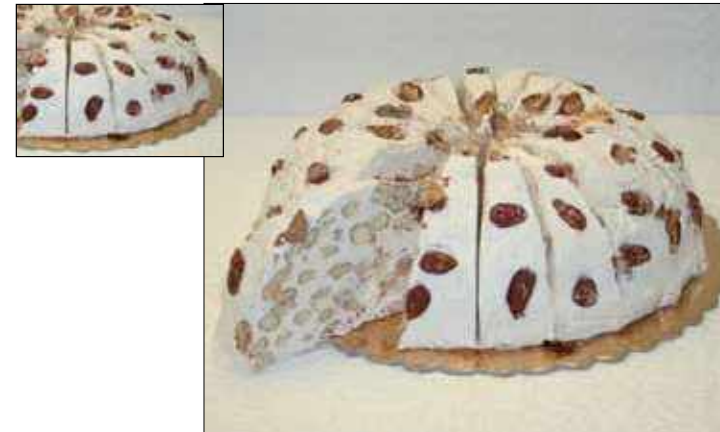
**FRAGOLA
E ACETO
BALSAMICO**

Art. FACM28
Strawberry
and balsa-
mic vinegar
Fraise et vinaï-
gre balsamique



**MANDORLA
PRALINATA**

Art. MPCM28
Almond praline
Praline aux
amandes



FRAGOLA

Art. 766.CM28
Strawberry
Fraise



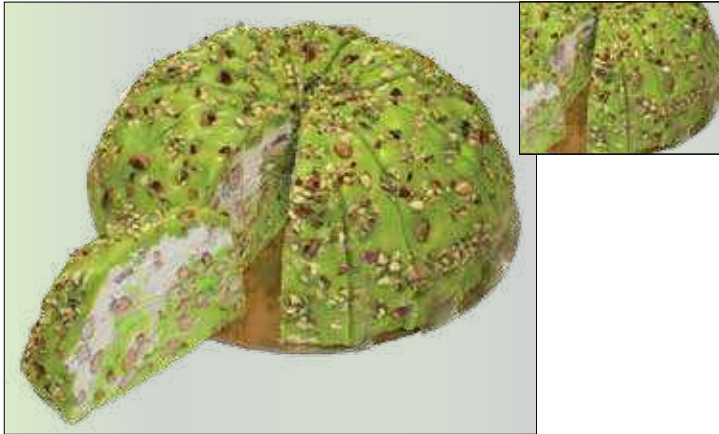
**LIMONCEL-
LO E CIOC-
COLATO**

Art. 149.CM28
Limoncello
and chocolate
Limoncello et
chocolat



**PISTACCHIO
E PASTA DI
MANDORLA**

Art. PI
Pistachio and
almonds Paste
Pistache et
Pâte d'aman-
des



PISTACCHIO
Art. 124.CM28
Pistachio
Pistaches



**PISTACCHIO
E CREMA DI
NOCCIOLA**

Art. 195.CM28
Pistachio and
hazelnut cream
Crème de
pistache et de
noisette



TIRAMISU'
Art. 125.CM28
Tiramisù
Tiramisù



**FRUTTA
ESOTICA**
Art. 197.CM28
Exotic fruit
Fruits exoti-
ques

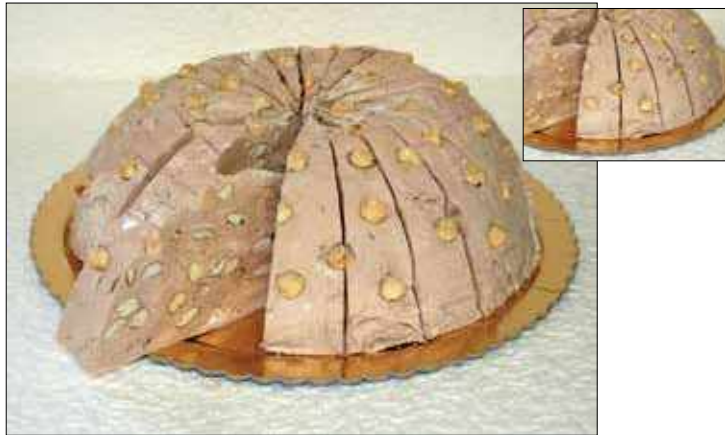


**FRUTTA ESOTICA
E CIOCCOLATO**
Art. 196.CM28
Esotic fruit
and choco-
late Fruits
exotiques et
chocolat



GIANDUIA

Art. GI28



Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

FRUTTA CANDITA

Art. 132.CM28

Candied fruit
Fruits confits



Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

BUENITA

Art. BU ECM28



Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

LAMPONI

ART. LCM28

Raspberries
Framboises



Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

AMARENA

Art. 126.CM28

Cherries
Cerise Noire



Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

BIANCO MANDORLA

Art. 38.CM28

Classic with
Almonds
Classique aux
Amandes



Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

**BIANCO
MANDORLA E
CIOCCOLATO**

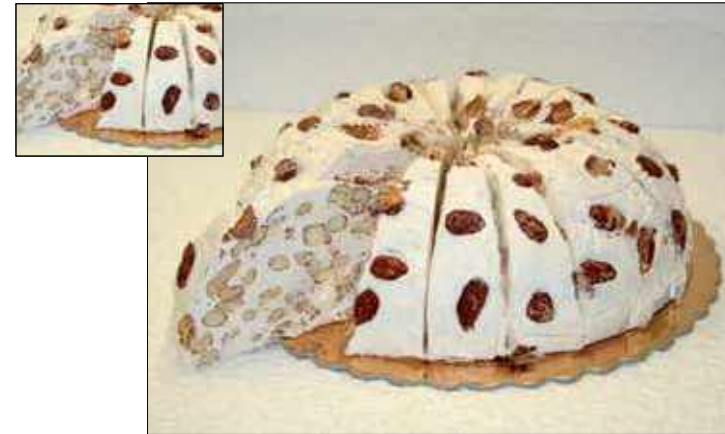
Art. 94.CM28
Almond withe
and ciocolate
Amande et
ciocolat



M&MS
Art. &M.CM28



**BISCOTTO LO-
TUS SPECULOS**
Art.
SPECULOSCM28
Cookie ltus
speculos
Biscuit lotus
speculos



**MANDORLA
PRALINATA**
Art. MPCCM28
Almond praline
Praline aux
amandes



KITKATTOSA
Art.
KITCM28



**CREMA DI
NOCCIOLA E
CACAO**

Art. 110.CM28
Hazelnut and
cocoa cream
Crème de
noisettes et de
cacao



CAFFE'

Art. 90.CM28
Coffe
Café



**BURRO SALATO
PISTACCHIO**

Art. PBCCM28



**ORSETTI DI CIOCCOLATO
TIPIENI DI
MARSHMALLOW**
Art.
ORSIMARSHCM28
Chocolate
bears filled with
marshmallows
Ours en chocolat
fourré aux guimauves



BURRO SALATO
Art. BSC28
Salted butter
Beurre salé



**BURRO SALATO
E COCCO**
Art.
BURSACOCC28
Salted butter
and coconut
Beurre salé et
noix de coco



**BURRO SALATO
AL LATTE**
Art. BSL28
Salted butter
and milk
chocolate
Beurre salé et
chocolat au lait



**LIMONE E PASTA
DI MANDORLA**

Art. L1

Lemon and
almond paste
Citron, et pâte
d'amandes



**LIMONE
E MERINGA**

Art.

LIMMERICM28

Lemon and
meringue
Citron et me-
ringue



ARANCIO

Art. 112.CM28

Orange



**ARANCIO E
CIOCCOLATO**

Art. 48.CM28

Orange and
chocolate
Orange et
chocolat



**AGRUMI (ARAN-
CIO E LIMONE)**

Art. AGRU-
MICM28

Citrus,
orange
and lemon
Agrumes,
orange et
citron



**DOLCE E SALATO
CRACKER TORRONE**

Art.

CRETUCCM28

Sweet and
salty nou-
gat crackers
Sucré et salé,
nougat et
crackers



COCCO

Art.
121.CM28
Noix de coco



PANNA COTTA

Art.
185.CM28



CROCCANTINO AL RHUM

Art. CRCM28
Rhum Crunch
Croustillant au
rhum

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO



RHUM E CIOCCOLATO

Art. RHU28
Rhum and
chocolate
Rhum et cho-
colat

Prodotto Artigianale
Handicraft Product
Produit Artisanal
100% ITALIANO

MELA E CANNELLA

Art.
MC.CM28
Apple and
Cinnamon
Pomme et
cannelle



ZENZERO

Art. ZE.CM28
Ginger
Gingembre



BIANCO MANDORLA E CEREALI GLASATI CIOCCOLATO
 Art. BIACER
 ALMOND WHITE AND CHOCOLATE GLAZED CEREALS - BLANC D'AMANDE, ET CÉRÉALES GLACÉES AU CHOCOLAT



BIANCO MANDORLA E MANDORLAI GLASSATA CIOCCOLATO
 Art. BIAMAND
 ALMOND WHITE AND ALMOND GLAZED CEREALS - BLANC AMANDE, ET AMANDE GLACÉES AU CHOCOLAT



BIANCO MANDORLA E NOCCIOLE GLASSATE CIOCCOLATO
 Art. BIANOC
 ALMOND WHITE, AND HAZELNUT GLAZED CHOCOLATE - BLANC D'AMANDE, ET NOISETTES GLACÉ AUX CHOCOLAT



STRACCIATELLA
 Art. 105.CM28
 STRACCIATELLA



BIANCO MANDORLA E GRANELLA FAVE DI CACAO CARMELLATA Art. FACCM28
 ALMOND WHITE AND CARAMELIZED COCOA BEANS - BLANC D'AMANDE, ET FÈVES DE CACAO CARAMÉLISÉES

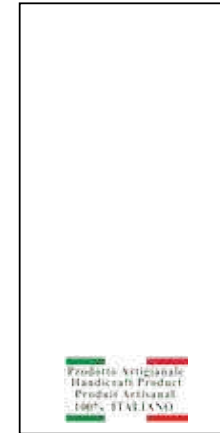


FRUTTI DI BOSCO
 Art. 131.CM28
 forest fruit - Fruits Rouges



LAMPONI E CIOCCOLATO

Art. LCCM28
RASPBERRIES
AND CHOCOLATE - FRAMBOISES ET CHOCOLA



LIMONCELLO E MERIGA
Art. LIMMECM28
LIMONCELLO AND MERINGUE - LIMONCELLO ET MERINGUE

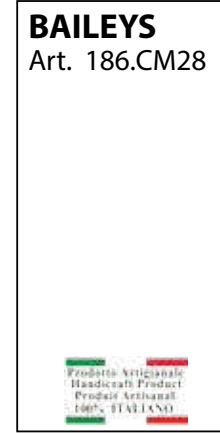


BISCOTTO E CREMA DI NOCCIOLE
Art. NUBISCM28
BISCUIT AND HAZELNUT CREAM - BISCUIT ET CRÈME DE NOISETTE



PAIN D'ÉPICES

Art. PAINCM28



BAILEYS
Art. 186.CM28

**AMARETTI E
CIOCCOLATO**

Art. 142CM28FI
Amaretti and
Chocolate
Amaretti et
chocolat



BUENITA

Art. BUECM-
28FI
Buenita



**BIANCO
MANDORLA
E CREMINO**

Art. BIACRE28I
White with
Almonds and
Cremino
Blanc ave Aman-
des et Cremino



**FRUTTA MAR-
TORANA**

Art.
FRUMARCM28
marzipan
(almond paste)
massepain
(pate d'aman-
de)



**BIANCO
MANDORLA**

Art. 38CM28FI
White with
Almonds
Blanc avec
Amandes



**PISTACCHIO
E PASTA DI
MANDORLA**

Art. P1I
Pistachio with
almond paste
Pistache à
la pâte d'a-
mandes



AMARETTI
Art. 141CM28FI



CREME BROULE
Art. CB28I
Broulè creams
Crèmes Broulè



CAFFE'
Art. 90CM28FI
Coffee
Café



FRAGOLA
Art. 766CM28FI
Strawberry
Fraise



**FRUTTA
CANDITA**
Art. 132CM-
28FI
Candied
Fruit
Fruits Confits



**FRUTTI DI
BOSCO**
Art. 131C28FI
Berries
fruits de la
forêt



**COCCO E
CIOCCOLATO**

Art.
COCCIOCM28I
Noix de coco
et chocolat
Coconut and
chocolate



**BURRO SALATO
E COCCO**

Art.
BURSALCOC-
COCM28I
Salted butter
and coconut
Beurre salé et
noix de coco



**BIANCO
MANDORLA E
CROCCANTE**

Art. BCI
Almond white
and crunchy
Amande
blanche et
croquante



KITKATTOSA
Art. KITCM28I



**BIANCO
MANDORLA
E MANDORLA
PRALINATA**

Art. FA.CM28
Almond
praline
Praline aux
amandes



TIRAMISU'
Art. 125CM28FI



**CREMA DI NOC-
CIOLA E CACAO**

Art. 110CM281
Hazelnut and
cocoa cream
Crème de
noisettes et de
cacao



**MISTO
FRITA SECCA**

Art. MIS281
Mixed nuts
Noix mélang-
ées



M&MS

Art.
M&MCM281



**ORSETTI DI
CIOCCOLATO
RIPIENI DI
MARSHMALLOW**

Art.
ORSICM281
Chocolate
bears filled with
marshmallows
Ours en chocolat
fourré aux gui-
mauves



**BISCOTTO
SPECULOS**

Art.
SPECULOSCM281
Cookie lotus
speculos
Biscuit lotus
speculos



MULTIGUSTO

Art.
MULTIGUSCM281
(ORDINE MINIMO 4
TORTE)
(MINIMUM
ORDER 4 CAKES)
(COMMANDE
MINIMUM DE 4
GÂTEAUX)



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!



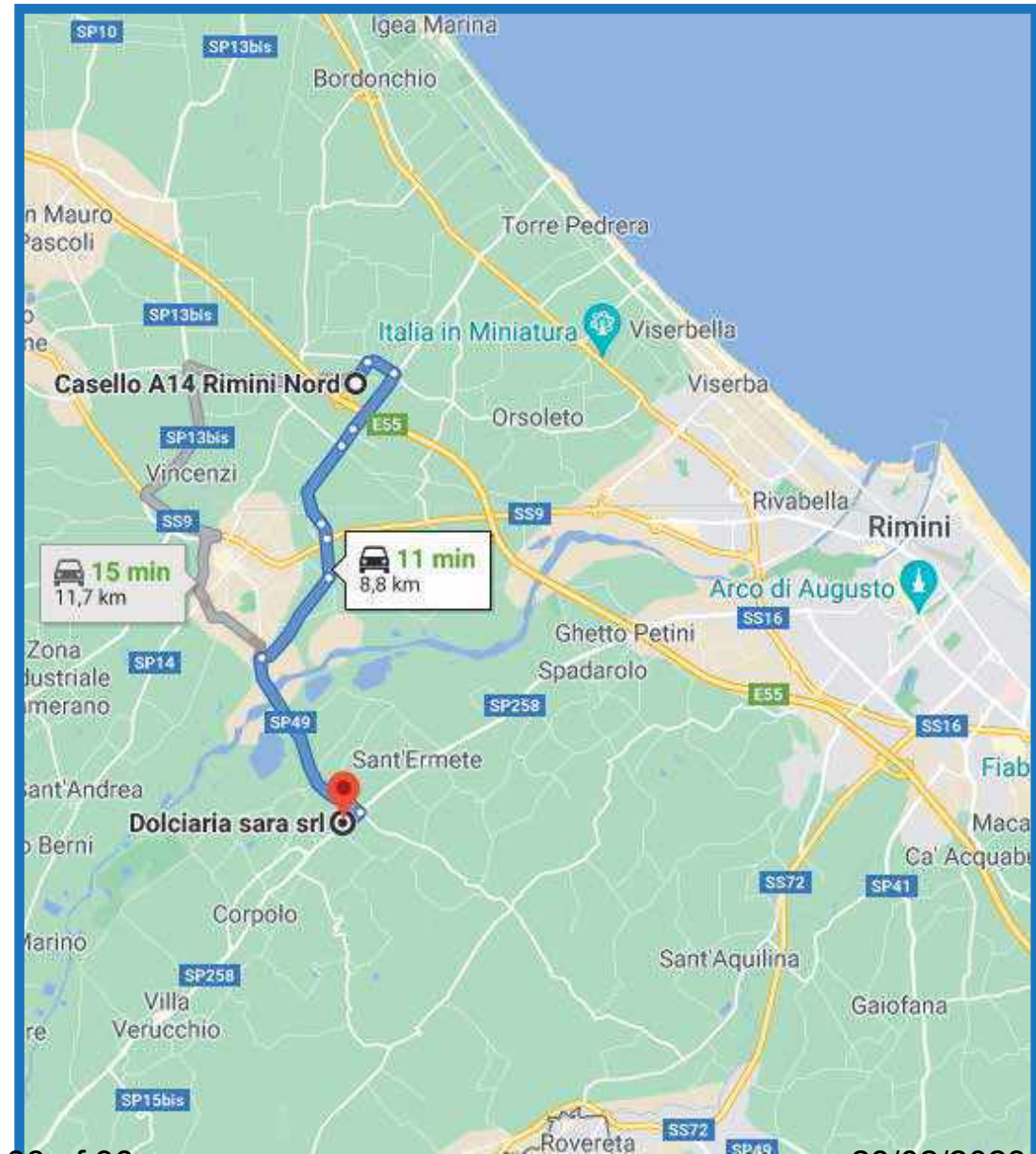
Du péage de l'autoroute A14, sortie Rimini Nord,
est de 10 km.
Suivez les indications pour la République de Saint-Marin.
Vous arriverez à Santarcangelo di Romagna (RN)
.. et si vous nous appelez, nous pouvons vous l'expliquer.
nous l'expliquons par la voix pour que ce soit encore plus facile !



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