

ESPOSITORI DA BANCO  
COUNTER DISPLAYS  
AFFICHAGES DE COMPTOIR

*Espositori da Banco Torrone Tenero*

*Soft Nougat Counter Displays*

*Présentoirs de Comptoir en Nougat Tendre*

*Espositori da Banco Torrone Tenero  
Senza Zuccheri Aggiunti "Sugar Free"*

*Soft Nougat Counter Displays  
Without Added Sugars "Sugar Free"*

*Présentoirs de Comptoir en Nougat Tendre  
Sans Sucres Ajoutés "Sans Sucre"*





## 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 ...

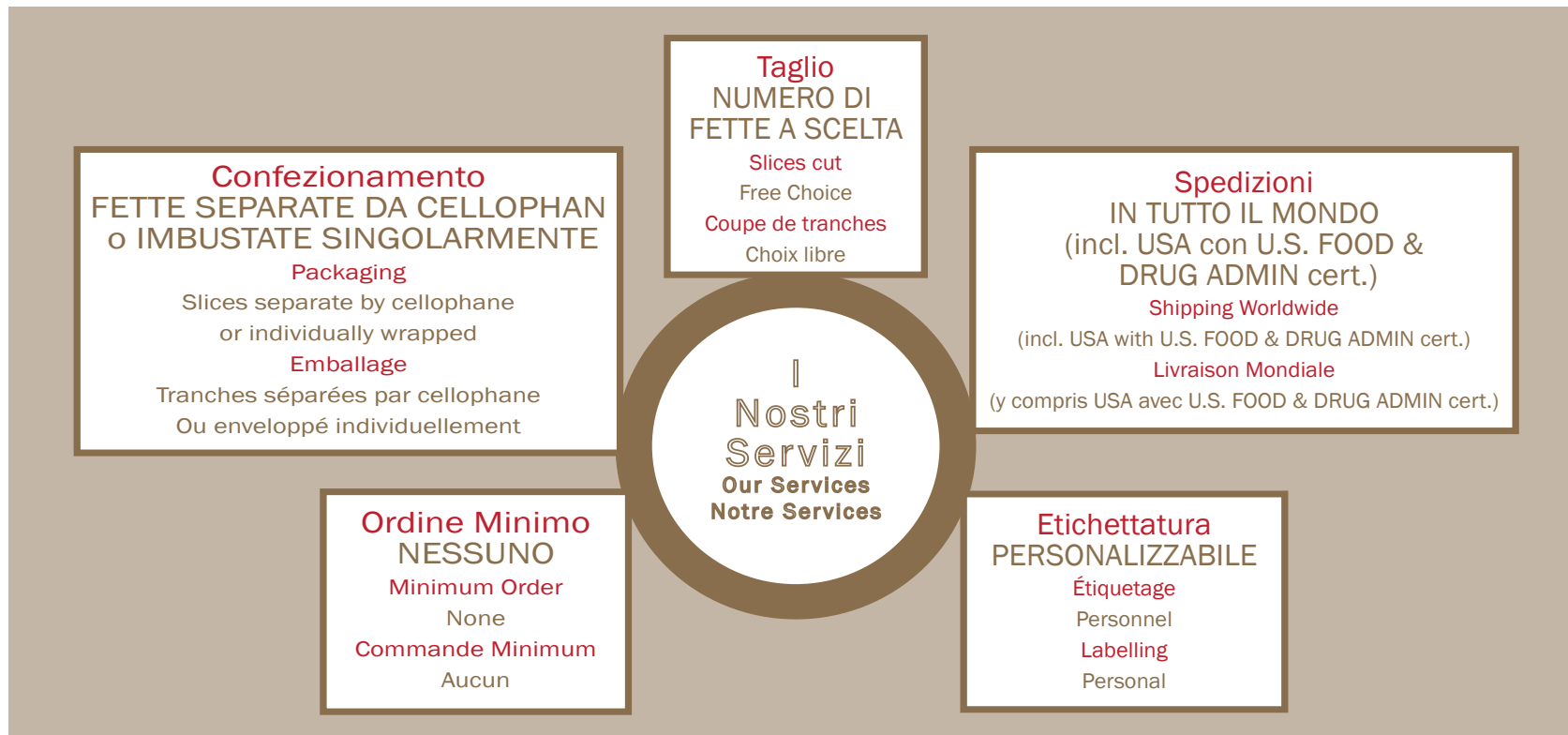
Cura artigianale  
Grande passione  
Innovazione  
Massima qualità

since 1980 ...

Artisan Care  
Great Passion  
Innovation  
Top Quality

depuis 1980 ...

Attention artisanale  
grande Passion  
Innovation  
Qualité supérieure



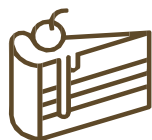
*Il nuovo stabilimento produttivo sito in Via Marecchiese 2106 - 47822 Sant'Ermete di Santarcangelo di Romagna (RN)*

*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 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

*Espositori da Banca Torrone Tenero*  
*Soft Nougat Counter Displays*  
*Présentoirs de Comptoir en Nougat Tendre*





**Espositore da banco 24 cubi torrone tenero gr 150 - Counter display 24 cube soft nougat Gr. 150 - Présentoir de comptoir 24 cube nougat mou Gr. 150**

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

-  **Espositore da banco cubi torrone tenero gr 150**
-  **Counter display cube soft nougat Gr. 150**
-  **Présentoir de comptoir cube nougat mou Gr. 150**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	150	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	24	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 19,5X28X10,5 ]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET		
---	-----	--	----	--	--------------------------------------	---	--	--







**Espositore da banco 12 cubi torrone tenero gr 150 - Counter display 12 cube soft nougat Gr. 150 - Présentoir de comptoir 12 cube nougat mou Gr. 150**

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION




-  **Espositore da banco cubi torrone tenero gr 150**
-  **Counter display cube soft nougat Gr. 150**
-  **Présentoir de comptoir cube nougat mou Gr. 150**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	150	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	12	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 14,5X22X10 ]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET		
---	-----	--	----	--	------------------------------------	---	--	--

 GUSTI CUBI DI TORRONE TENERO GR 150	 150 Gr SOFT NOUGAT CUBES FLAVOURS	 150 Gr DE CUBE DE NOUGAT MOU AROMATISÉ
BIANCO MANDORLA	WHITE ALMOND	ALMAND BLANC
BIANCO MANDORLA E CIOCCOLATO	WHITE ALMOND AND CHOCOLATE	AMANDE BLANCHE ET CHOCOLAT
GIANDUIA	GIANDUIA	GIANDUIA
GIANDUIA	GIANDUIA	GIANDUIA








 GUSTI CUBI DI TORRONE TENERO GR 150	 150 Gr SOFT NOUGAT CUBES FLAVOURS	 150 Gr DE CUBE DE NOUGAT MOU AROMATISÉ
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
LIMONCELLO E CIOCCOLATO	LIMONCELLO AND CHOCOLATE	LIMONCELLO ET CHOCOLAT
NOCCIOLA	HAZELNUT	HAZELNUT
NOCCIOLA E CIOCCOLATO	HAZELNUT AND CHOCOLATE	NOISETTE ET CHOCOLAT
PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHIO
PISTACCHIO E CIOCCOLATO	PISTACHIO AND CHOCOLATE	PISTACHES ET CHOCOLAT







Espositore da banco torrone tenero tavoletta Gr. 100 - Counter display of soft nougat bars Gr. 100 -  
Présentoir de comptoir de barres de nougat tendre Gr. 100

-  **Espositore da banco torrone tenero tavoletta Gr. 100**
-  **- Counter display of soft nougat bars Gr. 100**
-  **Présentoir de comptoir de barres de nougat tendre Gr. 100**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	100	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	24	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 17X23X10]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET		
---	-----	---	----	--	---------------------------------	---	--	--



 GUSTI TAVOLETTE TORRONE TENERO GR 100 IN ESPOSITORE DA BANCO	 NOUGAT BARS FLAVOURS GR 100, IN COUNTER DISPLAY	 BARRES DE NOUGAT SAVEURS GR 100 EN PRÉSENTOIR DE COMPTOIR
AMARENA	BLACK CHERRY	CERISE NOIRE
AMARETTI	AMARETTI	AMARETTI
AMARETTI E CIOKO	AMARETTI AND CIOKO	AMARETTI ET CIOKO
ARANCIO	ORANGE	ORANGE
ARANCIO E CIOKO	ORANGE AND CIOKO	ORANGE ET CIOKO
BIANCO MANDORLA	CLASSIC WHITE WITH ALMONDS	AUX AMANDES
BIANCO MANDORLA E CIOKO	CLASSIC WHITE AND CIOKO	CLASSIC BLANC ET CIOKO
BURRO SALATO DI BRETAGNA	SALTED BUTTER	BEURRE SALÉ
BURRO SALATO DI BRETAGNA AL CIOKO FONDENTE	SALTED BUTTER AND DARK CIOKO	BEURRE SALÉ ET CIOKO NOIR
BURRO SALATO DI BRETAGNA AL CIOKO LATTE	SALTED BUTTER AND MILK CIOKO	BEURRE SALÉ ET LAIT
BURRO SALATO E PISTACCHIO	PISTACHIOS AND SALTED BUTTER	PISTACHES ET BEURRE SALÉ
CAFFE	COFFEE	CAFÉ
CAFFE E CIOKO	COFFEE AND CIOKO	CAFÉ ET CIOKO
CANDITI	FRUIT CANDIED	FRUIT CONFIT
CANDITI E CIOKO	FRUIT CANDIED AND CIOKO	FRUIT CONFIT ET CIOKO
COCCO	COCONUT	NOIX DE COCO






CREMA DI NOCCIOLE E CACAO	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO
FICHI SECCHI	DRIED FIGS	FIGUES SECHES
FICHI SECCHI E CIOKO	DRIED FIGS AND CIOKO	FIGUES S-CHES ET CIOKO
FRAGOLA	STRAWBERRY	FRAISE
FRUTTA ESOTICA	ESOTIC FRUIT	FRUITS EXOTIQUES
FRUTTA ESOTICA E CIOKO	EXOTIC FRUITS AND CIOKO	FRUITS EXOTIQUES ET CIOKO
FRUTTI DI BOSCO	BERRIES	AUX FRUITS ROUGES
GIANDUIA MANDORLA	GIANDUIA AND ALMOND	GIANDUIA ET AMANDES
GIANDUIA NOCCIOLA	GIANDUIA AND HAZELNUT	GIANDUIA ET NOISETTE
LAMPONI	RASPBERRIES	FRAMBOISES
LAMPONI E CIOKO	RASPBERRIES AND CIOKO	FRAMBOISES ET CIOKO
LIMONCELLO	LIMONCELLO	AUX AMANDES ET LIMONCELLO (CITRON)
LIMONCELLO E CIOKO	LIMONCELLO AND CIOKO	LIMONCELLO ET CIOKO
MANDORLA PELATA	PEELED ALMOND	PEL...ES AMANDES
MANDORLA PELATA E CIOKO	PEELED ALMOND AND CIOKO	PEL...ES AMANDES ET CIOKO
MARRON GLACE	MARRON GLACE	MARRON GLACE
MARRON GLACE E CIOKO	MARRON GLACE AND CIOKO	MARRON GLACE ET CIOKO
MISTO FRUTTA SECCA	MIXED NUTS	FRUITS SECS
MISTO FRUTTA SECCA E CIOKO	MIXED NUTS AND CIOKO	FRUITS SECS ET CIOKO
NOCCIOLA	HAZELNUT	AUX NOISETTES
NOCCIOLA E CIOKO	HAZELNUT AND CIOKO	NOISETTE ET CIOKO
NOCI	WALNUTS	AUX NOIX
NOCI E CIOKO	WALNUTS AND CIOKO	NOIX ET CIOKO
PANNA E RHUM	CREAM AND RHUM	CRÈME ET RUM
PANNA, GIANDUIA GLASSATO CIOKO	CREAM, GIANDUIA AND CIOKO	CRÈME, GIANDUIA ET CIOKO
PISTACCHIO	PISTACHIO	AUX AMANDES ET PISTACHES
PISTACCHIO E CIOKO	PISTACHO AND CIOKO	PISTACHE ET CIOKO
RHUM	RHUM	RUM
RHUM E CIOKO	RHUM AND CIOKO	RUM ET CIOKO
STRACCIATELLA	STRACCIATELLA	STRACCIATELLA
TIRAMISU	TIRAMISU	TIRAMISU
YOGURT	YOGURT	YAOURT
YOGURT E FRAGOLA	YOGURT AND STRAWBERRY	YAOURT ET FRAISES
ZABAIONE	EGGNOG	ZABAIONE
ZENZERO	GINGER	GINGEMBRE



**Espositore da banco fette torrone tenero Gr. 200 - Counter display soft nougat slices Gr. 200**  
**Présentoir de comptoir tranches de nougat tendre Gr. 200**

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION




-  **Espositore da banco fette torrone tenero Gr. 200**
-  **Présentoir de comptoir tranches de nougat tendre Gr. 200**
-  **Présentoir de comptoir tranches de nougat tendre Gr. 200**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	200	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	10	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 19,5X28X10]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET		
---	-----	--	----	--	-----------------------------------	---	--	--






**Espositore da banco fette torrone tenero Gr. 170 - Counter display soft nougat slices Gr. 170**  
**Présentoir de comptoir tranches de nougat tendre Gr. 170**

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

-  **Espositore da banco fette torrone tenero Gr. 170**
-  **Counter display soft nougat slices Gr. 170**
-  **Présentoir de comptoir tranches de nougat tendre Gr. 170**






PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	170	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	7	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 14,5X22X10]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET		
---	-----	--	---	--	-----------------------------------	---	--	--

 GUSTI FETTE TORRONE TENERO GR 170 E GR 200 IN ESPOSITORE DA BANCO	 FLAVOURS OF 170 G AND 200 G SOFT NOUGAT SLICES IN COUNTER DISPLAYS	 LES SAVEURS DES TRANCHES DE NOUGAT TENDRE DE 170 G ET 200 G DANS LES PRÉSENTOIRS DE COMPTOIR
AMARENA	BLACK CHERRY	CERISE NOIRE
AMARETTI	AMARETTI	AMARETTI
AMARETTI E CIOKO	AMARETTI AND CIOKO	AMARETTI ET CIOKO
ARANCIO	ORANGE	ORANGE






 <b>GUSTI FETTE TORRONE TENERO GR 170 E GR 200 IN ESPOSITORE DA BANCO</b>	 <b>FLAVOURS OF 170 G AND 200 G SOFT NOUGAT SLICES IN COUNTER DISPLAYS</b>	 <b>LES SAVEURS DES TRANCHES DE NOUGAT TENDRE DE 170 G ET 200 G DANS LES PRÉSENTOIRS DE COMPTOIR</b>
ARANCIO E CIOKO	ORANGE AND CIOKO	ORANGE ET CIOKO
BIANCO MANDORLA	CLASSIC WHITE WITH ALMONDS	AUX AMANDES
BIANCO MANDORLA E CIOKO	CLASSIC WHITE AND CIOKO	CLASSIC BLANC ET CIOKO
BURRO SALATO DI BRETAGNA	SALTED BUTTER	BEURRE SALÉ
BURRO SALATO DI BRETAGNA AL CIOKO FONDENTE	SALTED BUTTER AND DARK CIOKO	BEURRE SALÉ ET CIOKO NOIR
BURRO SALATO DI BRETAGNA AL CIOKO LATTE	SALTED BUTTER AND MILK CIOKO	BEURRE SALÉ ET LAIT
BURRO SALATO E PISTACCHIO	PISTACHIOS AND SALTED BUTTER	PISTACHES ET BEURRE SALÉ
CAFFE	COFFEE	CAFÉ
CAFFE E CIOKO	COFFEE AND CIOKO	CAFÉ ET CIOKO
CANDITI	FRUIT CANDIED	FRUIT CONFIT
CANDITI E CIOKO	FRUIT CANDIED AND CIOKO	FRUIT CONFIT ET CIOKO
COCCO	COCONUT	NOIX DE COCO
CREMA DI NOCCIOLE E CACAO	CREAM OF HAZELNUTS AND COCOA	CRÈME DE NOISETTES ET CACAO
FICHI SECCHI	DRIED FIGS	FIGUES SECHES
FICHI SECCHI E CIOKO	DRIED FIGS AND CIOKO	FIGUES S-CHES ET CIOKO
FRAGOLA	STRAWBERRY	FRAISE
FRUTTA ESOTICA	ESOTIC FRUIT	FRUITS EXOTIQUES
FRUTTA ESOTICA E CIOKO	EXOTIC FRUITS AND CIOKO	FRUITS EXOTIQUES ET CIOKO
FRUTTI DI BOSCO	BERRIES	AUX FRUITS ROUGES
GIANDUIA MANDORLA	GIANDUIA AND ALMOND	GIANDUIA ET AMANDES
GIANDUIA NOCCIOLA	GIANDUIA AND HAZELNUT	GIANDUIA ET NOISETTE
LAMPONI	RASPBERRIES	FRAMBOISES
LAMPONI E CIOKO	RASPBERRIES AND CIOKO	FRAMBOISES ET CIOKO
LIMONCELLO	LIMONCELLO	AUX AMANDES ET LIMONCELLO (CITRON)
LIMONCELLO E CIOKO	LIMONCELLO AND CIOKO	LIMONCELLO ET CIOKO
MANDORLA PELATA	PEELED ALMOND	PEL...ES AMANDES
MANDORLA PELATA E CIOKO	PEELED ALMOND AND CIOKO	PEL...ES AMANDES ET CIOKO
MARRON GLACE	MARRON GLACE	MARRON GLACE
MARRON GLACE E CIOKO	MARRON GLACE AND CIOKO	MARRON GLACE ET CIOKO
MISTO FRUTTA SECCA	MIXED NUTS	FRUITS SECS
MISTO FRUTTA SECCA E CIOKO	MIXED NUTS AND CIOKO	FRUITS SECS ET CIOKO
NOCCIOLA	HAZELNUT	AUX NOISETTES
NOCCIOLA E CIOKO	HAZELNUT AND CIOKO	NOISETTE ET CIOKO
NOCI	WALNUTS	AUX NOIX
NOCI E CIOKO	WALNUTS AND CIOKO	NOIX ET CIOKO

 <b>GUSTI FETTE TORRONE TENERO GR 170 E GR 200 IN ESPOSITORE DA BANCO</b>	 <b>FLAVOURS OF 170 G AND 200 G SOFT NOUGAT SLICES IN COUNTER DISPLAYS</b>	 <b>LES SAVEURS DES TRANCHES DE NOUGAT TENDRE DE 170 G ET 200 G DANS LES PRÉSENTOIRS DE COMPTOIR</b>
PANNA E RHUM	CREAM AND RHUM	CRÈME ET RUM
PANNA, GIANDUIA GLASSATO CIOKO	CREAM, GIANDUIA AND CIOKO	CRÈME, GIANDUIA ET CIOKO
PISTACCHIO	PISTACHIO	AUX AMANDES ET PISTACHES
PISTACCHIO E CIOKO	PISTACHO AND CIOKO	PISTACHE ET CIOKO
RHUM	RHUM	RUM
RHUM E CIOKO	RHUM AND CIOKO	RUM ET CIOKO
STRACCIATELLA	STRACCIATELLA	STRACCIATELLA
TIRAMISU	TIRAMISU	TIRAMISU
YOGURT	YOGURT	YAOURT
YOGURT E FRAGOLA	YOGURT AND STRAWBERRY	YAOURT ET FRAISES
ZABAIONE	EGGNOG	ZABAIONE
ZENZERO	GINGER	GINGEMBRE






Espositore da banco Bocconcini di torrone alle mandorle gr 20 - Counter display with almond nougat morsels gr 20 -  
Présentoir de comptoir avec des bouchées de nougat aux amandes gr 20

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

-  **Espositore da banco Bocconcini di torrone alle mandorle gr 20**
-  **Counter display with almond nougat morsels gr 20**
-  **Présentoir de comptoir avec des bouchées de nougat aux amandes gr 20**

PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	20	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	95 Pz. Ca. 95 pcs. Approx. 95 pièces. Environ.	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 16X16X27,3]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET		
---	----	--	---	--	-----------------------------------	---	--	--



 GUSTI PRODOTTI NEI BOCCONCINI DI TORRONE TENERO Gr. 20	 FLAVORS PRODUCED IN SMALL MOUTHPIECES OF SOFT NOUGAT Gr. 20	 SAVEURS PRODUITES DANS DE PETITS EMBOUCHURES DE NOUGAT MOUS Gr. 20
ARANCIO	ORANGE	ORANGE
BIANCO MANDORLA	WHITE ALMOND	ALMAND BLANC
CAFFE'	COFFEE	CAFÉ
GIANDUIA MANDORLA	GIANDUJA AND ALMOND	GIANDUJA ET AMANDE
GIANDUIA NOCCIOLA	GIANDUJA AND HAZELNUT	GIANDUJA ET NOISETTE
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
MISTO FRUTTA SECCA - MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI	MIXED NUTS - ALMONDS, WALNUTS, HAZELNUTS, PISTACHIOS	NOIX MÉLANGÉES - AMANDES, NOIX, NOISETTES, PISTACHES
NOCCIOLA	HAZELNUT	HAZELNUT
PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHIO
RHUM	RHUM	RHUM









*Espositori da Banca Torrone Tenero - Zero Zucchera*  
*Soft Nougat Counter Displays - Sugar Free*  
*Présentoirs de Comptoir en Nougat Tendre - Sugar Free*



Prodotto Artigianale  
Handicraft Product  
Produit Artisanal  
100% ITALIANO



**Espositore da banco 24 cubi torrone tenero gr 100 SUGAR FREE - Counter display 24 cube soft nougat Gr. 100 SUGAR FREE - Présentoir de comptoir 24 cube nougat mou SUGAR FREE Gr. 100**

-  **Espositore da banco 24 cubi torrone tenero gr 100 SUGAR FREE**
-  **Counter display 24 cube soft nougat Gr. 100 SUGAR FREE**
-  **Présentoir de comptoir 24 cube nougat mou SUGAR FREE Gr. 100**



PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	100	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	24	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 19,5X28X10 ]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET		
---	-----	---	----	--	------------------------------------	---	--	--







**Espositore da banco 15 cubi torrone tenero gr 100 SUGAR FREE - Counter display 15 cube soft nougat Gr. 100 SUGAR FREE - Présentoir de comptoir 15 cube nougat mou SUGAR FREE Gr. 100**

-  **Espositore da banco 15 cubi torrone tenero gr 100 SUGAR FREE**
-  **Counter display 15 cube soft nougat Gr. 100 SUGAR FREE**
-  **Présentoir de comptoir 15 cube nougat mou SUGAR FREE Gr. 100**



PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	100	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N° D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	15	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 19,5X28X10 ]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET		
---	-----	---	----	--	------------------------------------	---	--	--

 GUSTI ESPOSITORE DA BANCO TAVOLETTE CIOCCOLATO Gr. 100	 COUNTER DISPLAY STAND, DESCRIPTION CHOCOLATE TABLES Gr. 100	 PLATEAU D'AFFICHAGE DE COMPTOIR, DESCRIPTION TABLES À CHOCOLAT Gr. 100
BIANCO MANDORLA	WHITE ALMOND	ALMAND BLANC
GIANDUIA	GIANDUIA	GIANDUIA
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
NOCCIOLA	HAZELNUT	HAZELNUT
PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHIO






Espositore da banco 24 tavolette torrone tenero gr 80 SUGAR FREE - Counter display 24 bars of soft nougat gr 80 SUGAR FREE  
 Counter display 24 bars of soft nougat gr 80 SUGAR FREE

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

 **Espositore da banco 24 tavolette torrone tenero gr 80 SUGAR FREE**

 **Counter display 24 bars of soft nougat gr 80 SUGAR FREE**

 **Présentoir de comptoir 24 barres de nougat mou gr 80 SANS SUCRES**



PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	80	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	24	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 23X17X10]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	
---	----	--	----	--	---------------------------------	---	--






 GUSTI TAVOLETTE DI TORRONE TENERO SUGAR FREE GR 80	 SUGAR FREE NOUGAT BAR FLAVOURS GR 80	 BARRE DE NOUGAT SANS SUCRE SAVEURS GR 80
ARANCIO	ORANGE	ORANGE
BIANCO MANDORLA	WHITE ALMOND	ALMAND BLANC
CAFFE'	COFFEE	CAFÉ
GIANDUIA MANDORLA	GIANDUIA AND ALMOND	GIANDUIA ET AMANDE
GIANDUIA NOCCIOLA	GIANDUIA AND HAZELNUT	GIANDUIA ET NOISETTE
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
MISTO FRUTTA SECCA - MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI	MIXED NUTS - ALMONDS, WALNUTS, HAZELNUTS, PISTACHIOS	NOIX MÉLANGÉES - AMANDES, NOIX, NOISETTES, PISTACHES
NOCCIOLA	HAZELNUT	HAZELNUT
PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHIO
RHUM	RHUM	RHUM





Espositore da banco torrone tenero gr 20 SUGAR FREE - Counter display of soft nougat gr 20 SUGAR FREE -  
 Counter display of soft nougat gr 20 SUGAR FREE

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

-  **Espositore da banco torrone tenero gr 20 SUGAR FREE**
-  **Counter display of soft nougat gr 20 SUGAR FREE**
-  **Counter display of soft nougat gr 20 SUGAR FREE**



PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	20	N° ARTICOLI PER CONFEZIONE N° OF ITEMS FOR PACKAGING N°D'ARTICLES DANS L'EMBALLAGE	95 Pz. Ca. 95 pcs. Approx. 95 pièces. Emballon.	DIMENSIONE IMBALLO PACKING SIZE TAILLE D'EMBALLAGE	[(L. x P. x H.) cm. : 16X16X27,3]	MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET
---	----	--	--	--	-----------------------------------	---



 GUSTI TAVOLETTE DI TORRONE TENERO SUGAR FREE GR 20	 SUGAR FREE NOUGAT BAR FLAVOURS GR 20	 BARRE DE NOUGAT SANS SUCRE SAVEURS GR 20
ARANCIO	ORANGE	ORANGE
BIANCO MANDORLA	WHITE ALMOND	ALMAND BLANC
CAFFE'	COFFEE	CAFÉ
GIANDUIA MANDORLA	GIANDUJA AND ALMOND	GIANDUJA ET AMANDE
GIANDUIA NOCCIOLA	GIANDUJA AND HAZELNUT	GIANDUJA ET NOISETTE
LIMONCELLO	LIMONCELLO	LIMONCELLO
MISTO FRUTTA SECCA - MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI	MIXED NUTS - ALMONDS, WALNUTS, HAZELNUTS, PISTACHIOS	NOIX MÉLANGÉES - AMANDES, NOIX, NOISETTES, PISTACHES
NOCCIOLA	HAZELNUT	HAZELNUT
PISTACCHIO	PISTACHIO	PISTACHIO
RHUM	RHUM	RHUM



# 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!



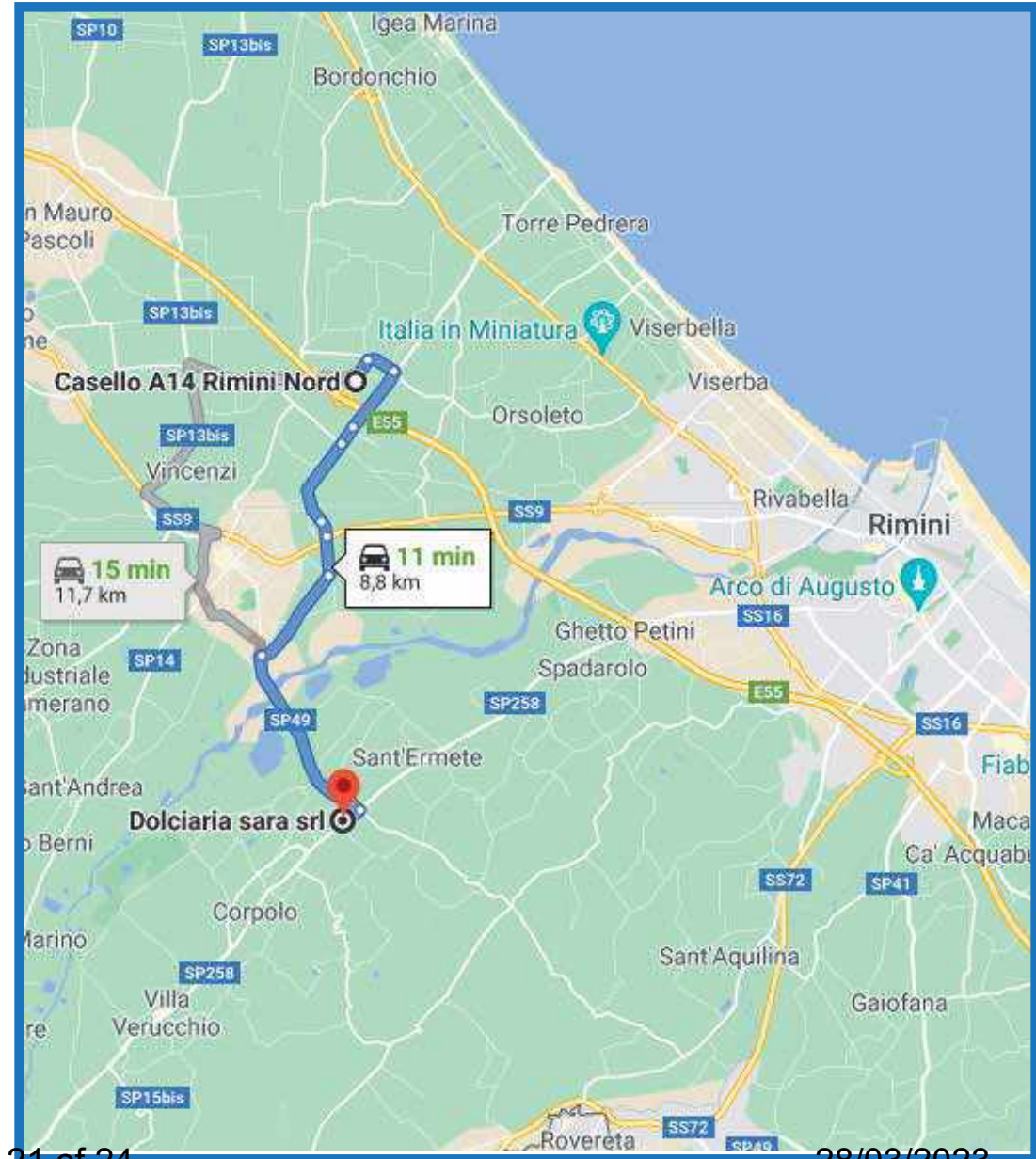
Du péage de l'autoroute A14, sortie Rimini Nord,  
est de 10 km.  
Suivez les indications pour la République de Saint-Marin.  
Vous arriverez à Santarcangelo di Romagna (RN) .....  
.. et si vous nous appelez, nous pouvons vous l'expliquer.  
nous l'expliquons par la voix pour que ce soit encore plus 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](http://www.saradolciaria.it)  
[info@saradolciaria.it](mailto: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](mailto:info@saradolciaria.it)

  
[www.saradolciaria.it](http://www.saradolciaria.it)