

# MORBIDOSA ROMA

*Torte di Torrone Tenero - Elenco dei gusti più venduti*

*Soft Nougat Cakes - List of best-selling flavours*

*Gâteaux au nougat moelleux - Liste des arômes les plus vendus*





# 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 ...

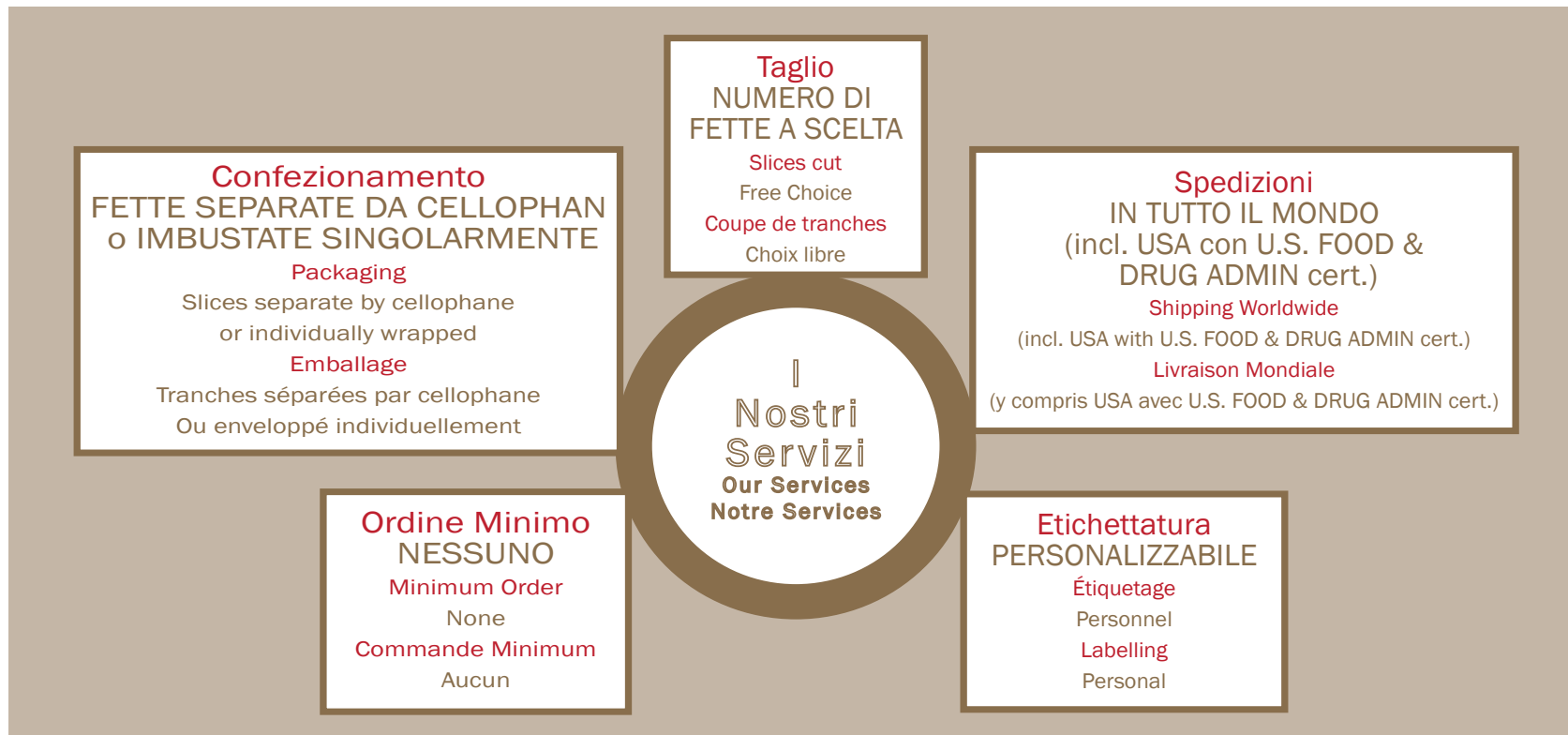
Cura artigianale  
Grande passione  
Innovazione  
Massima qualità

since 1980 ...

Artisan Care  
Great Passion  
Innovation  
Top Quality

depuis 1980 ...

Attention artisanale  
grande Passion  
Innovation  
Qualité supérieure





# TOP SELLER

ELENCO DEI GUSTI PIU' VENDUTI IN TUTTE LE LINEE  
DI PRODUZIONE DELLE TORTE DI TORRONE TENERO

LIST OF BEST-SELLING FLAVORS IN ALL LINES  
OF PRODUCTION OF SOFT NOUGAT CAKES

LISTE DES SAVEURS LES PLUS VENDUES DANS TOUTES  
LES GAMMES DE LA PRODUCTION DE GÂTEAUX 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



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



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

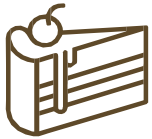


Torta di torrone morbido in blister da 20 fette  
Soft nougat cake in blister packs 20 slices  
Gâteau au nougat tendre blister 20 tranches

**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

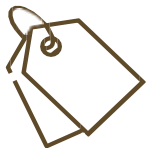
# I NOSTRI SERVIZI - OUR SERVICES - NOS SERVICES



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

Legenda - Key - Légende



Torta intera  
Entire cake  
Tarte entière



Torta fette separate  
Separated cake slices  
Gâteau en tranches  
séparées



Fette imbustate  
singolarmente  
slices wrapped separately  
tranches enveloppées.



# ORDINI E IMBALLI

## ORDERS AND PACKAGING - COMMANDES ET EMBALLAGE

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

## 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!



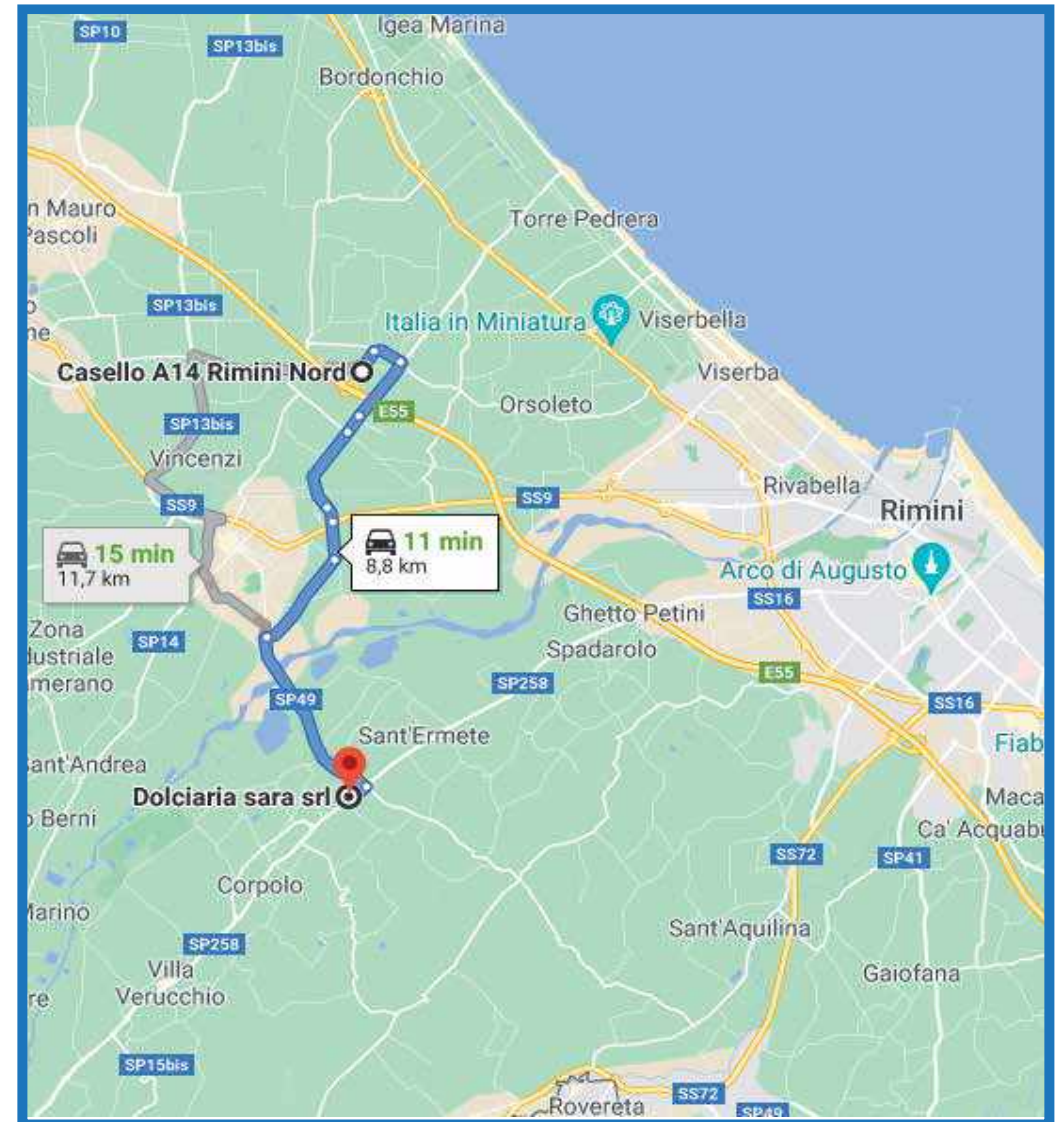
Du péage de l'autoroute A14, sortie Rimini Nord, est de 10 km.

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 Marechiese 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)