

MORBIDOSA RETTANGOLARE 60X30 KG 10

Torte di Torrone Tenera (non porzionabile)

Soft Nougat Cakes (not portionable)

Gâteaux au nougat moelleux (non portionnable)





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 ...

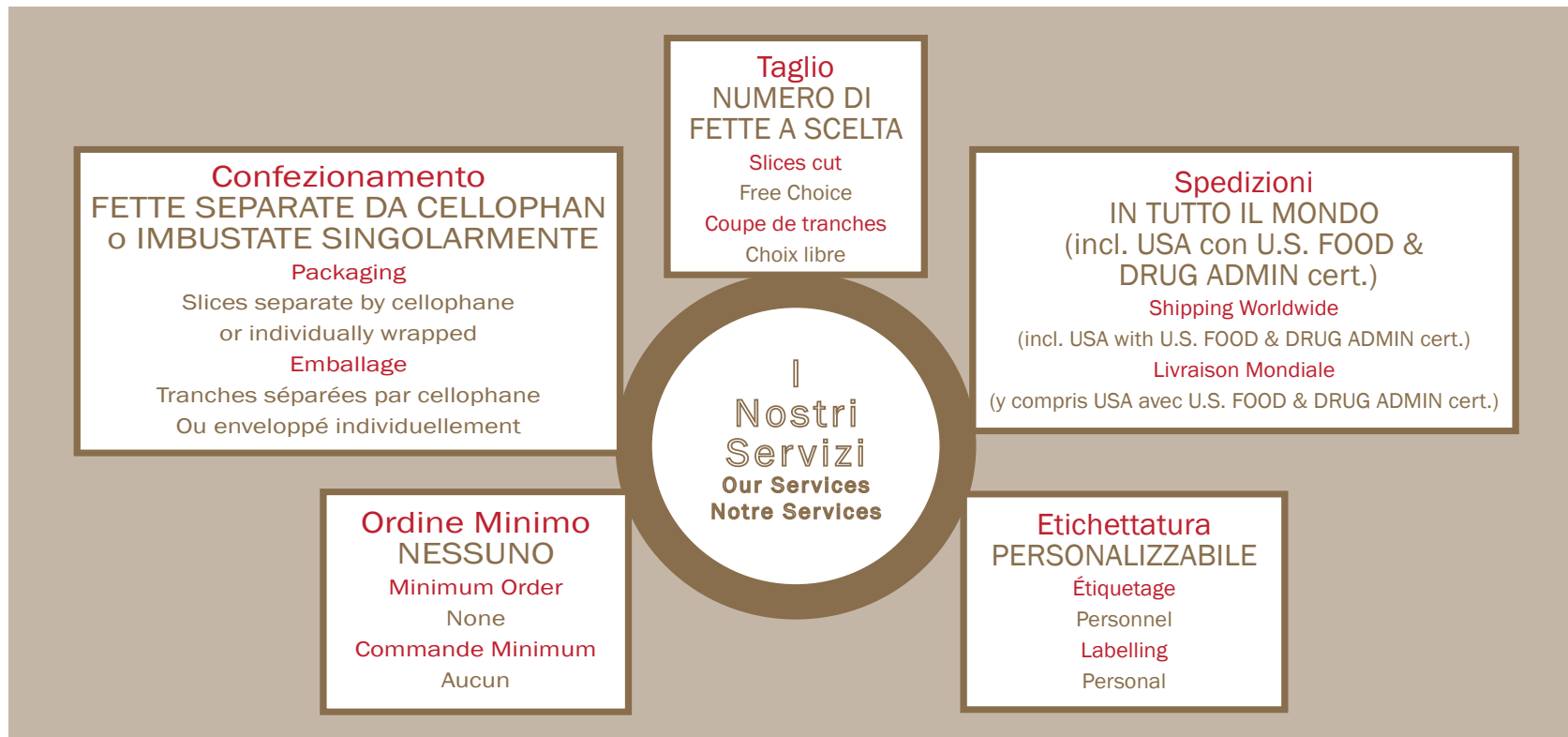
Cura artigianale
Grande passione
Innovazione
Massima qualità

since 1980 ...

Artisan Care
Great Passion
Innovation
Top Quality

depuis 1980 ...

Attention artisanale
grande Passion
Innovation
Qualité supérieure



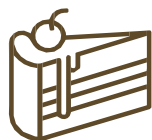
Il nuovo stabilimento produttivo sito in Via Marecchiese 2106 - 47822 Sant'Ermete di Santarcangelo di Romagna (RN)

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



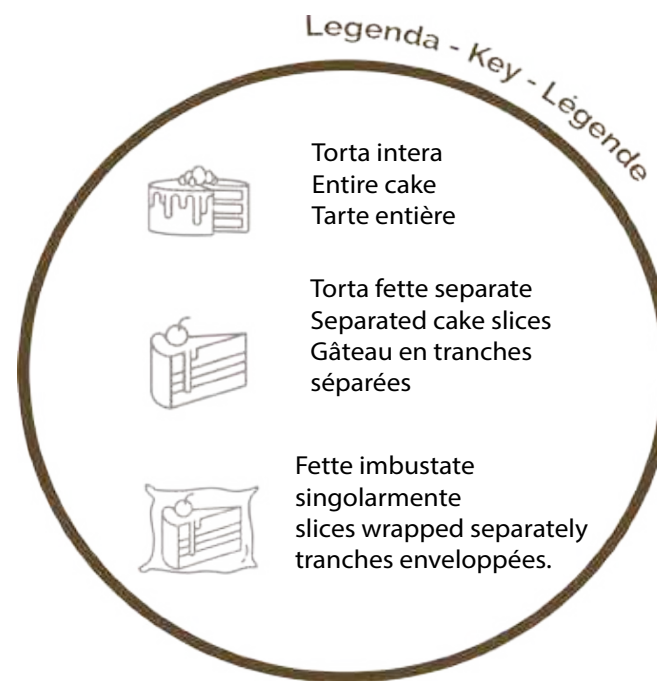
Etichettatura personalizzabile
Customizable label
Etiquette personnalisable



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

Torte di Torrone Tenera (non porzionabile)
Soft Nougat Cakes (not portionable)
Câteaux au nougat moelleux (non portionnable)





AMARENE

Art. 126

Cherries - Cerise Noire



PISTACCHIO

Art. 124

Pistachio - Pistaches



CREMA DI NOCCIOLE E CACAO

Art. 210

Hazelnut and cocoa cream

Crème de noisettes et cacao






Morbidosa Rettangolare 60x60 Kg. 10 - Torta di torrone morbido

LINEA PRODUZIONE / PRODUCTION LINE / LIGNE DE PRODUCTION

 **TORTA DI TORRONE MORBIDO NON PORZIONABILE**

 **Soft nougat cake, NOT PORTIONABLE**


 **Gâteau au nougat tendre NON PORTIONNABLE**


PESO ARTICOLO (gr) ITEM WEIGHT (gr) POIDS DE L'ARTICLE (gr)	10000
NUMERO MAX FETTE PEZZI MAX NUMBER SLICES -PIECES NOMBRE MAX TRANCHES -PIÈCES	NON PORZIONABILE NOT PORTIONABLE NON PORTIONNABLE
PESO PEZZO SINGOLO - FETTA (gr) WEIGHT OF SINGLE PIECE - SLICE (gr) POIDS DE LA PIECE - TRANCHE (gr)	

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. : 72x36x15]
MAX SCATOLE PER PALLET MAX BOXES PER PALLET MAX BOÎTES PER PALLET	



 **Gusti_ITA**

 **Flavours_ENG**

 **Goûts_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



 Gusti_ITA	 Flavours_ENG	 Goûts_FRA
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
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

 Gusti_ITA	 Flavours_ENG	 Goûts_FRA
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
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

 Gusti_ITA	 Flavours_ENG	 Goûts_FRA
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
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
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

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!



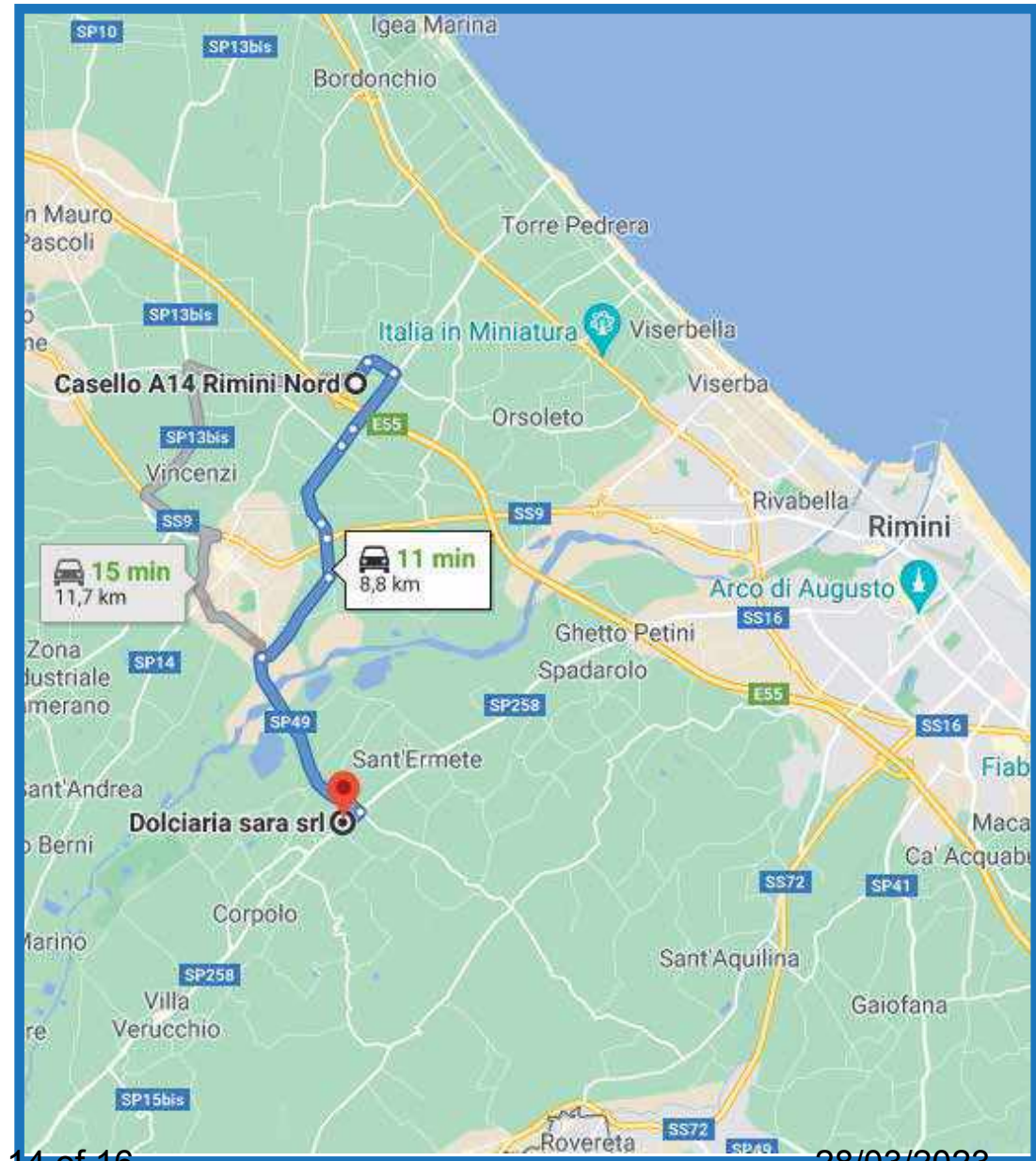
Du péage de l'autoroute A14, sortie Rimini Nord,
est de 10 km.
Suivez les indications pour la République de Saint-Marin.
Vous arriverez à Santarcangelo di Romagna (RN)
.. et si vous nous appelez, nous pouvons vous l'expliquer.
nous l'expliquons par la voix pour que ce soit encore plus facile !



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