

*Laboratoire artisanal
de produits surgelés
typiquement sicilien*



La Dolce Sicilia Surgelati est un atelier artisanal né en 2002 dans le magnifique village de Castellammare del Golfo, situé entre les villes de Palerme et Trapani, berceau de la pâtisserie sicilienne, qui a inspiré le choix de produire des pâtisseries et des spécialités gastronomiques typiques surgelées. Pourquoi proposons-nous des surgelés ? Parce qu'il a été décidé d'exporter ces délicieux produits dans le monde entier en cherchant à garantir qualité et conservation parfaite pendant au moins 12 mois.

La surgélation est la meilleure méthode de conservation, la méthode exclut l'utilisation de conservateurs et d'additifs chimiques qui sont souvent utilisés dans tous les aliments commercialisés. Cela est possible grâce à l'utilisation de surgélateurs puissants qui ont un flux de réfrigérant de -40°C à -50°C pour surgeler le produit le plus rapidement possible, évitant la formation de macrocristaux qui endommagent les caractéristiques organoleptiques. De plus, la vitesse de congélation permet de dépasser la phase critique où l'aliment subit des attaques bactériennes.

La Dolce Sicilia Surgelati dispose d'une superficie de 1000 mètres carrés ; la nouvelle structure a été construite en 2013 dans la Zone Artisanale de Buseto Palizzolo (TP), une ville voisine de Castellammare del Golfo. Le Laboratoire Artisanal a été réalisé avec toutes les caractéristiques hygiéniques et sanitaires nécessaires pour l'obtention du Marque CE pour la vente internationale, avec un haut niveau de contrôle de la qualité et des risques de production. La transformation est purement artisanale et reflète l'ancienne méthode transmise par la tradition, combinée à de nouvelles technologies qui aident l'homme à accélérer les processus de production et à réduire les problèmes bactériologiques. La bonne pratique adoptée au fil des ans a récompensé l'entreprise par une augmentation continue de la production et des ventes, au point de pousser à l'expansion de la production et de la gamme de produits. En effet, nous disposons d'une grande variété pour satisfaire toutes les exigences du marché et des clients.

Les produits qui ont donné naissance à l'activité étaient trois : les Cassatella de Ricotta (Cassateddi en sicilien), les Arancine et les Panelle.

La Cassatella de ricotta de brebis est une spécialité locale de la région, avec des origines historiques dès le XVIII^e siècle.

Elle a la forme d'un énorme ravioli avec une farce crémeuse de ricotta de brebis parsemée de pépites de chocolat ; la préparation pour la déguster prévoit une friture à 180° dans beaucoup d'huile jusqu'à ce qu'elle soit dorée, la ricotta intérieure prenant une consistance crémeuse et bouillante. Elle se sert chaude avec une pincée de sucre glace.

Les arancine sont un autre cheval de bataille de l'entreprise, c'est un produit connu aujourd'hui dans le monde entier, il a des origines anciennes et il y a des mentions de celles-ci dès l'année 1226. Ce produit gastronomique représente un repas complet et rapide, a un diamètre d'environ 8-9 cm et un poids de 200 g. À l'origine, deux variantes étaient préparées, avec ragoût de viande et une avec jambon et mozzarella ; aujourd'hui notre entreprise, pour satisfaire différents palais, développe plus de 60 variantes. Pour produire l'arancine, différents types de riz sont utilisés pour garantir un grain entier et en même temps une cohésion adéquate ; pour la cuisson, différents épices et arômes sont utilisés qui la rendent savoureuse juste comme il faut. Après la cuisson et le refroidissement, les boules de riz sont créées, qui seront garnies avec les différents condiments préparés précédemment. Enfin, les arancini sont enrobés dans une pâte à base d'eau et de farine et recouverts de chapelure ; pour la cuisson, ils doivent être frits dans beaucoup d'huile à 180° jusqu'à ce qu'ils soient dorés, ce qui rend la panure croustillante.

Les Panelle sont des beignets de farine de pois chiches assaisonnés de sel et de poivre, nés comme produit de rue utilisé pour garnir les sandwiches ; pour ceux qui l'apprécient, on peut ajouter un peu de jus de citron. Aujourd'hui, les Panelle sont largement utilisées dans les restaurants, servies dans un mélange chaud avec des frites et des croquettes, et même dans les pubs comme en-cas.

Tous les produits à frire sont également préparés dans la version déjà frite, à réchauffer au four ; cette méthode permet à l'utilisateur une préparation plus simple. Le produit, une fois sorti du congélateur, est placé dans un four préchauffé à 200 degrés pendant 20 à 25 minutes et peut être servi.

Dolce Sicilia Surgelati vend ses produits dans le monde entier aux grossistes et commerçants.

Panelle



Les panelles sont des beignets de farine de pois chiche, servis chauds avec du sel, du poivre et du citron. préparées en 3 versions : normales, avec du persil, grandes, mini et en batonnets.

Produit cru et cuit

Grands panneaux

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
2 kg 4 sachets	30 pz	12 pz	12"	Cru Faire frire à 180 °C Directement surgelé jusqu'à ce qu'il soit doré Cuit Faire cuire au four à 180 °C pendant 5 minutes	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Panneaux Mignons

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
2 kg 4 sachets	30 pz	12 pz	12"	mêmes grands panneaux	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Arancine di Riso



Arancines de riz. les arancines sont pratiquement un plat unique, composé de riz cuit avec divers aromates, garni à l'intérieur, battu, pané et frit. elles peuvent être réalisées sous différentes formes et tailles. actuellement, nous en produisons plus de 60 variantes comme bolognaise, jambon, pistache, épinards, aubergines, champignons, saucisse, 4 fromages, encre de seiche, saumon, nduja, etc.

Produit cru et cuit

Arancini géants

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
2000 pz	30 pz	12 pz	12"	Décongeler et faire frire à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Arancini mignon

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
2 kg	30 pz	12 pz	12"	Décongeler et faire frire à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

"Cazzilli Palermitani" Crochè di Patate



Croquettes de pommes de terre « cazzilli palermitani ». Les « cazzilli palermo » ont une forme ovale légèrement allongée et sont des croquettes de pommes de terre frites aromatisées au persil et à la menthe.

Produit cru et cuit

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
8 kg 4 sachets	9 pz.	72 pz.	-18°	Cru Faire frire à 180 °C Directement surgelé jusqu'à ce qu'il soit doré Cuit Faire cuire au four à 180 °C pendant 5 minutes	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Prodotti di Gastronomia Fritta e al Forno

Produits de gastronomie frits et au four. les produits de gastronomie ont une pâte levée douce ou salée, peuvent être cuits frits ou au four et fourrés avec différents goûts et dimensions. (panzerotto jambon et mozzarella, rouleau avec wurstel, focaccia au ragù ou épinards ou champignons ou 4 fromages, petites pizzas de différents goûts, etc.)

Produit cru et cuit

Grande salle à manger

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
140/160 gr. 20pz.	9 pz.	63 pz.	-18°	Cru Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez le produit pendant 15 minutes. Éteignez le four et laissez reposer 5 minutes supplémentaires.	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Restaurante Mignon

mêmes
grands
panneaux

Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures



*...l'ardeur au travail,
la ferveur, l'ardeur au travail*



Cassatelle di Ricotta



Les cassatelle à la ricotta sont un dessert sicilien typique fait de pâte sucrée qui est étalée et garnie de ricotta et de pépites de chocolat, puis frite et saupoudrée de sucre glace ou semoule.

Produit cru et cuit

Cassatelles à la ricotta

de : 80 g - 50 g - 30 g

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
80 gr 80 pz.	9 pz.	99 pz.	-18°	Cru Faire frire à 180 °C Directement surgelé jusqu'à ce qu'il soit doré Cuit Faire cuire au four à 180 °C pendant 5 minutes	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
50 gr 5 kg. 190 pz.	9 pz.	153 pz.	-18°	mêmes grands panneaux	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
30 gr 30 pz.	10 pz.	380 pz.	-18°	mêmes grands panneaux	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Cassata Siciliana



Cassata sicilienne est un gâteau raffiné à base de pâte d'amande appelée pâte royale, à l'intérieur il est composé de génoise, de ricotta et de pépites de chocolat, il est décoré avec des fruits confits et du sucre de canne fondu. La cassata a un poids final d'environ 1 kg, elle est également produite en portions moyennes d'environ 90/110 g et en mini portions de 30 g.

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
1 Kg.	12 pz.	264 pz.	-18°	Décongeler 1 heure avant de servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Cassatina



Cassatas aux saveurs variées. Outre les cassatas classiques de taille moyenne, il existe d'autres variantes : cassatas à la pistache (pâte à la pistache et ricotta à la pâte de pistache), cassatas au citron (pâte au citron et ricotta nature) et cassatas à l'orange (pâte à l'orange et ricotta nature).

Cassatina grande

POIDS	BOÎTES EN CARTON POUR COUCHE	BOÎTES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
-------	------------------------------	--------------------------------	--------	-------------	-----------------------------

90/110 gr
12 pz.

10 pz.

350 pz.

-18°

Décongeler et servir

Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

autre emballage

90/110 gr
4 pz.

Mignon Cassatina

POIDS	BOÎTES EN CARTON POUR COUCHE	BOÎTES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
-------	------------------------------	--------------------------------	--------	-------------	-----------------------------

30 gr

9 pz.

350 pz.

-18°

mêmes grands panneaux

Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures



Iris Frilla



L'Iris frite est un dessert de pâte levée frite, de forme ronde avec une panure croustillante et couverte de sucre semoule, elle est garnie à l'intérieur de crème pâtissière, de ricotta avec pépites de chocolat, de crème pâtissière aux noisettes ou de crème pâtissière au pistache.

Produit cuit

POIDS	BOÎTES EN CARTON POUR COUCHE	BOÎTES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
-------	------------------------------	--------------------------------	--------	-------------	-----------------------------

140/160 gr
20 pz.

9pz.

81 pz.

-18°

Décongeler 1 heure avant de servir

Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Bomboloni Fritti



Les bomboloni frits sont des pâtisseries frites en pâte levée sucrée, gonflées et moelleuses, de forme sphérique légèrement aplatie, fourrées de crème à tartiner aux noisettes, de ricotta et de pépites de chocolat ou de crème à tartiner pistache.

Produit cuit

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RESISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
140/160 gr. 20 pz	9 pz.	81 pz.	-18°	décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Cuore Caldo



Le cœur chaud est un dessert individuel cuit au four mais avec un cœur chaud et crémeux à l'intérieur, produit en diverses saveurs, avec de la crème à tartiner aux noisettes, crème à tartiner au pistache.

Produit cuit

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RESISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
90/100gr 12pz	10 pz.	350 pz.	-18°	Sortez du congélateur et réchauffez au micro-ondes pendant 30 ou 35 secondes	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Sfoglie alle Mele



Le feuilleté aux pommes est un dessert en pâte feuilletée, garni de crème pâtissière, de pommes coupées en demi-lune et cuit au four.

Produit cuit

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RESISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
-------	------------------------------	--------------------------------	--------	-------------	-----------------------------

130/140 gr 30 pz	9 pz.	81 pz.	-18°	Décongeler pendant au moins 2 heures, cuire au four à 180° pendant environ 15 minutes	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
---------------------	-------	--------	------	---	---



Sfoglie



Les feuilletés sont faits de pâte feuilletée garnie de crème pâtissière, de ricotta avec pépites de chocolat, de crème de noisette à tartiner, de crème de pistache à tartiner, cuits au four et saucérés de sucre glace ou de cacao.

Produit cuit

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RESISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
-------	------------------------------	--------------------------------	--------	-------------	-----------------------------

130/140gr 30 pz	9 pz.	81 pz.	-18°	Décongeler pendant au moins 2 heures, cuire au four à 180° pendant environ 15 minutes	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
--------------------	-------	--------	------	---	---



Rollino



Le roule est une autre spécialité sicilienne, réalisé avec du gènoise enroulé et fourré à l'intérieur de ricotta et de pépites de chocolat, de crème pâtissière, de ricotta et de crème à tartiner au pistache, ou de ricotta et au centre de pâte de pistache, garni de sucre glace.

POIDS	BO TÊS EN CARTON POUR COUCHE	BO TÊS EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
110 gr 10 pz	10 pz.	350 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Cannolo Siciliano



Le cannoli est une gallette enrobée de chocolat, garnie de ricotta et de pépites de chocolat, ricotta au pistache, ricotta et fraise, ricotta et citron, ricotta et pâte de noisettes, ricotta et fraise, décorée avec des fruits confits et saupoudrée de sucre glace.

Grande cannolo

POIDS	BO TÊS EN CARTON POUR COUCHE	BO TÊS EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
110 gr 10 pz	10 pz.	350 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Petit cannolo

POIDS	BO TÊS EN CARTON POUR COUCHE	BO TÊS EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
40/50 gr 20 pz.	10 pz.	380 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Cartoccio Fritto

Le cartouche frit est une pâtisserie sucrée à base de pâte levée, avec une forme en spirale, frite, ensuite passée dans du sucre semoule et garnie de crème de noisettes, de crème pâtissière ou de ricotta avec des pépites de chocolat.

Produit cuit



					
POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR

140/160 gr 20 pz	9 pz.	81 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
---------------------	-------	--------	------	----------------------	---



Babà

Babà grands et petits sont des pâtisseries de four à pâte levée trempées dans un sirop au rhum, ils peuvent être garnis de crèmes de différents goûts ou de crème chantilly.



Grande Babà

					
POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE RÉFRIGÉRATEUR

160/180gr 10 pz	10 pz.	350 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
--------------------	--------	---------	------	----------------------	---

Mignon Babà

40/50 gr 20 pz.	10 pz.	350 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
--------------------	--------	---------	------	----------------------	---



Dolcini di Mandorla

Petits gâteaux aux amandes : les petits gâteaux aux amandes sont des pâtisseries à base d'amande et de sucre, ils peuvent être décorés avec des éclats de pistache, des éclats d'arachide, avec une cerise verte ou rouge, avec une amande et parsemés de sucre glace



POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RESISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
1 kg	10 pz.	350 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures



Ericine (Genovesi)

Ericine (genovesi). les ericine sont une douceur typique sicilienne d'eric, composées principalement de pâte sablée et garnies de ricotta, de crème pâtissière, de crème à tartiner aux noisettes, de crème à tartiner au pistache, cuites au four et saupoudrées de sucre glace ou de cacao.



Produit cru et cuit

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RESISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
110 gr 30 pz	9 pz.	126 pz.	-18°	Faites cuire le cornet à 180°C pendant 15 minutes.	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures



...artisanat et savoir-faire manuel



Torta Settestrati Pistacchio



Le gâteau sept couches à la pistache est composé de deux couches de mousse à la pistache, de deux couches de mousse au chocolat, de deux couches de génoise, de croustillant aux amandes, et est fini par un glaçage miroir à la pistache et des éclats de pistache. le sept couches pèse 1 kg et est également disponible en portion individuelle de 100 g.

Gros gâteau

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
-------	------------------------------------	--------------------------------------	--------	-------------	-----------------------------------

1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
------	--------	---------	------	-------------------------	--

Portion individuelle

100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
-----------------	-------	---------	------	-------------------------	--

Torta Settestrati Limone



Le gâteau sept couches au citron est composé de deux couches de mousse au citron, deux couches de crème blanche à tartiner, croquante, deux couches de génoise, et est terminé par un glaçage miroir au citron avec des tranches de citron. le sept couches a un poids d'1 kg et est également disponible en portion individuelle de 100 g.

Gros gâteau

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
-------	------------------------------------	--------------------------------------	--------	-------------	-----------------------------------

1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
------	--------	---------	------	-------------------------	--

Portion individuelle

100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
-----------------	-------	---------	------	-------------------------	--

Torta Settestrati Fragola E Frutti Di Bosco



Gâteau sept couches fraises et fruits rouges. le gâteau sept couches fraises et fruits rouges est composé de deux couches de génoise, deux couches de mousse à la fraise, deux couches de mousse aux fruits rouges, croquant, couvert d'un glacage miroir à la fraise et décoré avec des petites fraises et des fruits rouges. le sept couches pèse 1 kg et est également réalisé en portion individuelle de 100 g.

Gros gâteau

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
-------	------------------------------	--------------------------------	--------	-------------	-----------------------------

1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
------	--------	---------	------	----------------------	---

Portion individuelle

100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
-----------------	-------	---------	------	----------------------	---

Torta Settestrati Arancia



Gâteau sept couches à l'orange. le gâteau sept couches à l'orange est un gâteau composé de deux couches de mousse à l'orange, deux couches de crème blanche à tartiner, croquante, deux couches de génoise, et il est fini par un glacage miroir à l'orange avec des écorces d'orange confites. le sept couches a un poids de 1 kg et est également réalisé en portion individuelle de 100 g.

Pastel grande

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
-------	------------------------------	--------------------------------	--------	-------------	-----------------------------

1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
------	--------	---------	------	----------------------	---

Porción única

100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
-----------------	-------	---------	------	----------------------	---

Torta Ricotta e Pistacchio



GÂTEAU RICOTTA ET PISTACHE. Il est composé de deux couches de génoise imbibée de sirop sucré, à l'intérieur un mélange de mousse de ricotta à la pistache, pour finir il est entièrement recouvert de éclats de pistache avec une cerise confite au centre. Le gâteau a un poids total de 1 kg et est également réalisé en portions individuelles de 100 g.

Gros gâteau

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Portion individuelle

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Torta Ricotta e Amarena



Le gâteau à la ricotta et amarena est composé de deux couches de biscuit à la cuire avec sirop sucré, à l'intérieur un mélange de mousse à la ricotta et mousse à la ricotta et amarena, pour terminer il est couvert de glaçage à l'amarena et amarenes. le gâteau a un poids total de 1 kg, et il est aussi réalisé en portions individuelles de 100 gr.

Gros gâteau

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Portion individuelle

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Torta Parfait di Mandorle



Gâteau parfait aux amandes. Ce gâteau est un semifreddo aux amandes, nappé de chocolat noir et décoré d'éclats de nougatine aux amandes. Les parfaits pèsent 1 kg et sont également proposés en portions individuelles de 100 g.

Gros gâteau

 POIDS	 BO TES EN CARTON POUR COUCHE	 BO TES EN CARTON POUR PALETTES	 GARDER	 PRÉPARATION	 RESISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Portion individuelle

 POIDS	 BO TES EN CARTON POUR COUCHE	 BO TES EN CARTON POUR PALETTES	 GARDER	 PRÉPARATION	 RESISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Torta Crema e Frutta



Le gâteau à la crème et aux fruits se compose de deux couches de génoise imbibée de citron, garnies de crème pâtissière, de salade de fruits et de fraises assorties ; il est ensuite décoré de quenelles de crème fouettée et de fruits mélangés. Ce gâteau pèse 1 kg et est également disponible en portions individuelles de 100 g.

Gros gâteau

 POIDS	 BO TES EN CARTON POUR COUCHE	 BO TES EN CARTON POUR PALETTES	 GARDER	 PRÉPARATION	 RESISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Portion individuelle

 POIDS	 BO TES EN CARTON POUR COUCHE	 BO TES EN CARTON POUR PALETTES	 GARDER	 PRÉPARATION	 RESISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Torta Ricotta e Mandorle



Le gâteau à la ricotta et aux amandes se compose de deux couches de génoise imbibées de sirop sucré, garnies de ricotta et de pépites de chocolat, et recouvertes d'amandes hachées, d'une quenelle de ricotta et d'une cerise. Ce gâteau pèse 1 kg et est également disponible en portions individuelles de 100 g.

Gros gâteau

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Portion individuelle

100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
-----------------	-------	---------	------	----------------------	---

Torta Ricotta e Caffè



Le gâteau à la ricotta et au café se compose de deux couches de génoise imbibées de café, garnies d'une mousse de ricotta au café et recouvertes de crème fouettée au café, de cacao en poudre et de grains de café. Ce gâteau pèse 1 kg et est également disponible en portions individuelles de 100 g.

Gros gâteau

POIDS	BO TES EN CARTON POUR COUCHE	BO TES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures

Portion individuelle

100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Décongeler et servir	Ne pas recongeler et consommer dans les 24 heures
-----------------	-------	---------	------	----------------------	---

Cassata Ericina



La cassata ericina est un gâteau composé de bandes de génoise fourrées à la ricotta et aux pépites de chocolat, décoré de fruits confits et d'une gelée d'orange.



POIDS

1 kg



BO TES EN
CARTON POUR
COUCHE

12 pz.



BO TES EN
CARTON POUR
PALETTES

264 pz.



GARDER

-18°



PRÉPARATION

Décongeler
et servir



RESISTANCE
DU
RÉFRIGÉRATEUR

Ne pas
recongeler
et
consommer
dans les
24 heures



Cassata al Forno



La cassata cuite au four est une tarte à pâte brisée garnie de ricotta, de pépites de chocolat et de génoise. Elle est cuite puis saupoudrée de sucre glace. La cassata pèse 1 kg et est également proposée en portions individuelles d'environ 90 à 110 g.

Produit cuit

Gros gâteau



POIDS

1 kg



BO TES EN
CARTON POUR
COUCHE

12 pz.



BO TES EN
CARTON POUR
PALETTES

264 pz.



GARDER

-18°



PRÉPARATION

Décongeler
et servir



RESISTANCE
DU
RÉFRIGÉRATEUR

Ne pas
recongeler
et
consommer
dans les
24 heures

Portion individuelle

100 gr
12 pz

8 pz.

192 pz.

-18°

Décongeler
et servir

Ne pas
recongeler
et
consommer
dans les
24 heures



..atención al detalle



...sabor y tradición

Ricotta



Ricotta en poche à douille (700 g),
sucrée avec des pépites de chocolat.
Autres variantes : ricotta à la fraise, au
cacao, à la pâte de pistache, au citron
et à la pâte de noisette.

Sac à poche

POIDS	BOÎTES EN CARTON POUR COUCHE	BOÎTES EN CARTON POUR PALETTES	GARDER	PRÉPARATION	RÉSISTANCE DU RÉFRIGÉRATEUR
700 gr 5pz.	16 pz.	256 pz.	-18°	Décongeler produit au réfrigérateur environ pendant 4 heures	À utiliser leur donner 8 jours

Cube de ricotta sucré

de: 12 kg - 6 kg - 3,5 kg

12 kg	11 pz.	77 pz.	-18°	Décongeler le produit au réfrigérateur pendant environ 4 heures	À utiliser dans les 8 jours
6 kg	20 pz.	160 pz.	-18°	Décongeler le produit au réfrigérateur pendant environ 4 heures	À utiliser dans les 8 jours
3,5 kg	24 pz.	264 pz.	-18°	Décongeler le produit au réfrigérateur pendant environ 4 heures	À utiliser dans les 8 jours

Nos coffrets



...Notre entreprise



DOLCE SICILIA S.A.S.

Laboratorio Artigianale di Prodotti Tipici Siciliani Surgelati

Via Dell'Industria, 5 - 91012 Buseto Palizzolo, Trapani (TP) Sicilia, Italia

P. IVA: 02801630811 - Codice Univoco: Z7XRM05

Tel. (0039) 0923 852587 - Mobile ☎ (0039) 3341215212

info@dolcesicilia.it - www.dolcesicilia.it



Dolce Sicilia Surgelati



dolce_sicilia_2002



dolce_sicilia_surgelati

