

*Laboratorio artesanal
de productos congelados
típicos sicilianos*



La Dolce Sicilia Surgelati es un taller artesanal nacido en 2002 en el hermoso pueblo de Castellammare del Golfo, situado entre las ciudades de Palermo y Trapani, cuna de la pastelería siciliana, que inspiró la decisión de producir pastelería y gastronomía típica congelada. ¿Por qué ofrecemos productos congelados? Porque se decidió exportar estos deliciosos productos a todo el mundo intentando garantizar calidad y una conservación perfecta durante al menos 12 meses.

La congelación es el mejor método de conservación, la metodología excluye el uso de conservantes y aditivos químicos que a menudo se utilizan en todos los alimentos en el comercio, esto es posible gracias al uso de potentes congeladores que tienen un flujo de refrigerante de -40°C a -50°C para congelar el producto en el menor tiempo posible, evitando la formación de macrocristales que dañan las características organolépticas. Además, la velocidad de congelación permite superar la fase crítica en la que el alimento sufre ataques bacterianos.

La Dolce Sicilia Surgelati cuenta con un área de 1000 metros cuadrados; la nueva instalación fue construida en 2013 en el Área Artesanal de Buseto Palizzolo (TP), una ciudad adyacente a Castellammare del Golfo. El Laboratorio Artesanal se ha realizado con todas las características higiénico-sanitarias necesarias para la obtención del Sello CE para la venta internacional, con un alto estándar de control sobre la calidad y los riesgos de producción. El trabajo es puramente artesanal y refleja el antiguo método transmitido por la tradición, combinado con nuevas tecnologías que ayudan al hombre a acelerar los procesos productivos y reducir las críticas bacteriológicas. La buena práctica adoptada a lo largo de los años ha premiado a la empresa con un incremento continuo de la producción y las ventas, lo que la ha impulsado a expandir la producción y la gama de productos. De hecho, disponemos de una gran variedad para satisfacer todas las necesidades del mercado y de los clientes.

Los productos que dieron origen a la actividad eran tres: las Cassatelle de Ricotta (Cassateddi en siciliano), las Arancine y las Pannelle.

La Cassatella de ricotta de oveja es una especialidad local del territorio, tiene orígenes históricos ya en el 1700, tiene la forma de un enorme ravioli con un relleno cremoso de ricotta de oveja con gotas de chocolate; la preparación para disfrutarla consiste en freírla a 180° en abundante aceite hasta que esté dorada, la ricotta interna adquiere una consistencia cremosa y caliente. Se sirve caliente con un espolvoreado de azúcar glas.

Las arancinas son otro caballo de batalla de la empresa, es un producto conocido hoy en todo el mundo, tiene orígenes antiguos y hay menciones de ellas ya desde el año 1226. Este producto gastronómico representa un almuerzo completo y rápido, tiene un diámetro de aproximadamente 8-9 cm y un peso de 200 g. Originalmente se preparaban dos variantes, con ragú de carne y otra con jamón y mozzarella; hoy nuestra empresa, para satisfacer diferentes paladares, desarrolla más de 60 variantes. Para producir la arancina se utilizan diferentes tipos de arroz para garantizar un grano entero y al mismo tiempo una cohesión adecuada; para la cocción se usan diversas especias y aromas que la hacen deliciosa en su punto justo. Después de la cocción y el enfriamiento, se forman las bolitas de arroz que se rellenarán con los diferentes condimentos previamente preparados. Finalmente, las arancinas se envuelven en una masa a base de agua y harina y se cubren con pan rallado; para cocinarlas se fríen en abundante aceite a 180° hasta que estén doradas, logrando que el empanado quede crujiente.

Las Pannelle son tortitas de harina de garbanzo sazonadas con sal y pimienta, que nacieron como un producto callejero utilizado para rellenar bocadillos; para quienes lo aprecian, se les puede añadir un poco de jugo de limón. Hoy en día, las Pannelle se utilizan ampliamente en los restaurantes, servidas en combinación caliente con papas fritas y croquetas, e incluso en los pubs como aperitivo. Todos los productos para freír también se preparan en la versión ya frita, lista para calentar en el horno; este método permite al usuario una preparación más sencilla. El producto, una vez sacado del congelador, se coloca en el horno precalentado a 200 grados durante 20-25 minutos y puede servirse.

Dolce Sicilia Surgelati vende sus productos en todo el mundo a mayoristas y comerciantes.

Panelle



Las panelle son buñuelos de harina de garbanzo, servidos calientes con sal, pimienta y limón. se preparan en 3 versiones: normales, con perejil, grandes, mini y en bastones.

Producto crudo y cocido

Paneles grandes

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
2 kg 4 sobres	9 pz.	63 pz.	-18°	Crudo Freír a 180° Directamente congelado hasta que esté dorado Cocido Hornear a 180° durante 5 minutos	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Paneles mignon

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
2 kg 3 sobres	9 pz.	72 pz.	-18°	los mismos paneles grandes	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Arancine di Riso



Arancinas de arroz. las arancinas son prácticamente un plato único, formado por arroz cocido con varios aromas, relleno en el interior, rebozado, empanado y frito, pueden realizarse en varias formas y tamaños. actualmente producimos más de 60 versiones como ragú, jamón, pistacho, espinacas, berenjenas, champiñones, salchicha, 4 quesos, tinta de calamar, salmón, nduja, etc.

Producto crudo y cocido

Arancini grandes

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
200 gr.	30 pz.	108 pz.	-18°	Descongelar y freír a 180° hasta que estén doradas	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Arancini mignon

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
5 Kg.	9 pz.	128 pz.	-18°	Descongelar y freír a 180° hasta que estén doradas	No volver a congelar y consumir en 24 horas

"Cazzilli Palermitani" Crochè di Patate



CAZZILLI PALERMITANI" CROQUETAS DE PATATA. Los "CAZZILLI PALERMITANI" tienen forma ovalada ligeramente alargada y son croquetas de patata fritas aromatizadas con perejil y menta.

Producto crudo y cocido

					
PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
8 kg 4 sobres	9 pz.	72 pz.	-18°	Crudo Freír a 180° Directamente y consumir congelado en hasta que esté dorado Cocido Hornear a 180° durante 5 minutos	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Prodotti di Gastronomia Fritta e al Forno



Productos de gastronomía fritos y al horno. los productos de gastronomía tienen una masa leudada dulce o salada, pueden ser cocidos, fritos o al horno y rellenos de varios sabores y tamaños. (panzerotto de jamón y mozzarella, rollo de salchicha, focaccia con ragú o espinacas o champiñones o 4 quesos, pizzetas de varios sabores, etc...)

Producto crudo y cocido

Comedor grande

					
PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
140/160 gr. 20pz.	9 pz.	63 pz.	-18°	Crudo Precalienta el horno a 180°. Introduce el producto durante 15 minutos. Apágalo y déjalo reposar 5 minutos más	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Restaurante Mignon

los mismos paneles grandes
No volver a congelar y consumir en 24 horas

...laboriosidad, fervor, laboriosidad



Cassatelle di Ricotta



Las cassatelle de ricotta son un típico dulce siciliano de masa dulce que se estira y se rellena con ricotta y gotas de chocolate, para luego ser frita y espolvoreada con azúcar glas o azúcar granulada.

Producto crudo y cocido

Cassatelle de ricotta

desde: 80gr - 50gr - 30gr



PESO



CAJAS DE
CARTÓN PARA
CAPA



CAJAS DE
CARTÓN PARA
PALETS



MANTENER



PREPARACIÓN



RESISTENCIA
DEL
REFRIGERADOR

80 gr
80 pz.

9 pz.

99 pz.

-18°

Crudo
Freír a 180°
Directamente
congelado
hasta que esté
dorado

No volver a
congelar y
consumir
en 24 horas

Cocido
Hornear a 180°
durante 5 minutos

50 gr
5 kg. 190 pz.

9 pz.

153 pz.

-18°

los mismos
paneles
grandes

No volver a
congelar ni
consumir
en 24 horas

30 gr
30 pz.

10 pz.

380 pz.

-18°

los mismos
paneles
grandes

No volver a
congelar ni
consumir
en 24 horas



Cassata Siciliana



La cassata siciliana es un pastel de pasta de almendras refinada llamada pasta reale, en su interior está compuesta de bizcocho, ricotta y gotas de chocolate, está decorada con fruta confitada y azúcar moreno oscuro. la cassata tiene un peso final de 1 kg, también se produce en porciones medianas de unos 90/110 gr. y 30 gr de mignon.



PESO



CAJAS DE
CARTÓN PARA
CAPA



CAJAS DE
CARTÓN PARA
PALETS



MANTENER



PREPARACIÓN



RESISTENCIA
DEL
REFRIGERADOR

1 Kg.

12 pz.

264 pz.

-18°

Descongelar 1
hora antes
y servir

No volver a
congelar y
consumir
en 24 horas



Cassatina



Cassatas de varios sabores. Además de las cassatas medianas clásicas, hay otras variantes. cassatas de pistacho con masa de pistacho y ricota con pasta de pistacho. cassatas de limón con masa de limón y ricota normal en el interior. cassatas de naranja con masa de naranja y ricota normal en el interior.

Casatina grande



PESO



CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA



CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS



MANTENER



PREPARACIÓN



RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR

90/110 gr
12 pz.

10 pz.

350 pz.

-18°

descongelar y servir

No volver a congelar y consumir en 24 horas

otro embalaje

90/110 gr
4 pz.

Mignon Cassatina

30 gr
30 pz

9 pz.

350 pz.

-18°

los mismos paneles grandes

No volver a congelar y consumir en 24 horas

Iris Fritta



La iris frita es un dulce de masa leudada frita, tiene forma redonda con rebozado crujiente y está cubierta con azúcar gruesa, se rellena por dentro con crema pastelera, ricotta con gotas de chocolate, crema untada de avellanas o crema untada de pistacho.

Producto cocido



PESO



CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA



CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS



MANTENER



PREPARACIÓN



RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR

140/160 gr
20 pz.

9pz.

81 pz.

-18°

Descongelar 1 hora antes y servir

No volver a congelar y consumir en 24 horas

Bomboloni Fritti



Los bomboloni fritos son dulces fritos de masa leudada dulce, esféricos ligeramente aplastados, hinchados y suaves, rellenos con crema untar de avellanas, ricotta y gotas de chocolate o crema untar de pistacho.

Producto cocido

					
PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
140/160 gr. 20 pz	9 pz.	81 pz.	-18°	descongelar y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Cuore Caldo



El corazón caliente son dulces individuales horneados pero con un corazón caliente y cremoso en el interior, producidos en varios sabores, con crema untar de avellana, crema untar de pistache.

Producto cocido

					
PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
90/100gr 12pz	10 pz.	350 pz.	-18°	Sacar del congelador y calentar en el microondas durante 30 o 35 segundos	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Sfoglie alle Mele



El hojaldre de manzana es un postre de masa hojaldrada, relleno de crema pastelera, manzanas cortadas en forma de media luna y horneado.

Producto cocido

 PESO	 CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	 CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	 MANTENER	 PREPARACIÓN	 RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
130/140 gr 30 pz	9 pz.	81 pz.	-18°	Descongelar durante al menos 2 horas, cocinar en el horno a 180° durante unos 15 minutos	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Sfoglie



Las hojas saladas son un producto de gastronomía de masa hojaldrada relleno de jamón y mozzarella o ragú, cocidas en horno. (para incluir en el folleto enviar las fotos)

Producto cocido

 PESO	 CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	 CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	 MANTENER	 PREPARACIÓN	 RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
130/140gr 30 pz	9 pz.	81 pz.	-18°	Descongelar durante al menos 2 horas, cocinar en el horno a 180° durante unos 15 minutos	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Rollino



El rollito es otra especialidad siciliana, hecho con bizcocho envuelto y relleno en su interior con ricota y gotas de chocolate, crema pastelera, ricota y crema untada de pistacho, o ricota y en el centro pasta de pistacho, decorado con azúcar glas.



PESO

110 gr
10 pz



CAJAS DE
CARTÓN PARA
CAPA

10 pz.



CAJAS DE
CARTÓN PARA
PALETS

350 pz.



MANTENER

-18°



PREPARACIÓN

descongelar
y servir



RESISTENCIA
DEL
REFRIGERADOR

No volver
a congelar
y consumir
en 24 horas

Cannolo Siciliano



Cannoli siciliano. el cannoli es una oblea cubierta de chocolate, rellena de ricotta y chispas de chocolate, ricotta con pistacho, ricotta con fresa, ricotta con limón, ricotta con pasta de avellanas, ricotta con fresa, decorado con fruta confitada y espolvoreado con azúcar glas.

Gran Cannolo



PESO

110 gr
10 pz



CAJAS DE
CARTÓN PARA
CAPA

10 pz.



CAJAS DE
CARTÓN PARA
PALETS

350 pz.



MANTENER

-18°



PREPARACIÓN

descongelar
y servir



RESISTENCIA
DEL
REFRIGERADOR

No volver
a congelar
y consumir
en 24 horas

Pequeño Cannolo

40/50 gr
20 pz.

10 pz.

380 pz.

-18°

descongelar
y servir

No volver
a congelar
y consumir
en 24 horas

Cartoccio Fritto

Cartucho frito es un dulce de masa leudada dulce, tiene forma en espiral y se fríe, se pasa por azúcar gruesa y se rellena con crema de avellanas, crema pastelera o ricota y gotas de chocolate.



Producto cocido

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
140/160 gr 20 pz	9 pz.	81 pz.	-18°	descongelar y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Babà



Baba' grandes y pequeños son postres horneados de masa leudada empapados en almíbar de ron, pueden ser rellenos con cremas de varios sabores o nata.

Gran Babà

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
160/180gr 10 pz	10 pz.	350 pz.	-18°	descongelar y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Mignon Babà

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
40/50 gr 20 pz.	10 pz.	350 pz.	-18°	descongelar y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Dolcini di Mandorla



Dulces de almendra: los dulces de almendra son pastelitos de almendra y azúcar, pueden decorarse con trocitos de pistacho, trocitos de cacahuete, con cereza verde o roja, con la almendra y espolvoreados con azúcar glas.



PESO



CAJAS DE
CARTÓN PARA
CAPA



CAJAS DE
CARTÓN PARA
PALETS



MANTENER



PREPARACIÓN



RESISTENCIA
DEL
REFRIGERADOR

1 kg

10 pz.

350 pz.

-18°

Descongelar
1 hora antes
y servir

No volver
a congelar
y consumir
en 24 horas



Ericine (Genovesi)



Ericine (genovesi). las ericine son un dulce típico siciliano de erice, compuestas principalmente de masa quebrada y rellenas con ricotta, crema pastelera, crema para untar de avellanas, crema para untar de pistacho, horneadas y espolvoreadas con azúcar glas o cacao.

Producto crudo y cocido



PESO



CAJAS DE
CARTÓN PARA
CAPA



CAJAS DE
CARTÓN PARA
PALETS



MANTENER



PREPARACIÓN



RESISTENCIA
DEL
REFRIGERADOR

110 gr
30 pz

9 pz.

126 pz.

-18°

Cocinar en
el horno a 180°
durante unos
15 minutos

No volver
a congelar
y consumir
en 24 horas



...artesanía y habilidades manuales



Torta Settestrati Pistacchio

El pastel siete capas de pistacho es un pastel compuesto por dos capas de mousse de pistacho, dos capas de mousse de chocolate, dos capas de bizcocho, crujiente de almendras, y para terminar, está cubierto con un glaseado espejo de pistacho y escamas de pistacho. el pastel siete capas tiene un peso de 1 kg y también se elabora en porciones individuales DE 100 GR.



Pastel grande

					
PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Porción única

100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas
-----------------	-------	---------	------	-----------------------------------	---



Torta Settestrati Limone

El pastel siete capas de limón es un pastel compuesto por dos capas de mousse de limón, dos capas de crema blanca untar, crujiente, dos capas de bizcocho y para terminar está cubierto con un glaseado espejo de limón con rodajas de limón. el siete capas pesa 1 kg y también se elabora en porción individual de 100 gr.



Pastel grande

					
PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Porción única

100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas
-----------------	-------	---------	------	-----------------------------------	---

Torta Settestrati Fragola E Frutti Di Bosco



Pastel de siete capas de fresa y frutos del bosque. el pastel de siete capas de fresa y frutos del bosque es un pastel compuesto por dos capas de bizcocho, dos capas de mousse de fresa, dos capas de mousse de frutos del bosque, crujiente, cubierto con un glaseado espejo de fresa y decorado con fresitas y frutos del bosque. el pastel de siete capas tiene un peso de 1 kg y también se realiza en raciones individuales de 100 gr.

Pastel grande

					
PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Porción única

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Torta Settestrati Arancia



Pastel siete capas de naranja. el pastel siete capas de naranja es un pastel compuesto por dos capas de mousse de naranja, dos capas de crema blanca untar, crujiente, dos capas de bizcocho, y para terminar, está cubierto con un glaseado espejo de naranja con cáscaras de naranja confitadas. el siete capas tiene un peso de 1 kg y también se elabora en porción individual de 100 gr.

Pastel grande

					
PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Porción única

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Torta Ricotta e Pistacchio

TARTA DE RICOTTA Y PISTACHO. Está compuesta por dos capas de bizcocho con almíbar azucarado, en el interior una mezcla de mousse de ricotta con pistacho, y para finalizar se cubre completamente con granillo de pistacho con una cereza confitada en el centro. La tarta tiene un peso total de 1 kg, y también se realiza en porciones individuales de 100 g.

Pastel grande

					
PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Porción única

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Torta Ricotta e Amarena

La torta de ricotta y cereza amarena está compuesta por dos capas de bizcocho con almíbar azucarado, en el interior una mezcla de mousse de ricotta y mousse de ricotta con cereza amarena, para finalizar se cubre con glaseado de cereza amarena y cerezas amarena. la tarta tiene un peso total de 1 kg, y también se elabora en porciones individuales de 100 gr.

Pastel grande

					
PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Porción única

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Torta Parfait di Mandorle



Pastel parfait de almendra. el pastel parfait de almendra es un pastel compuesto por un semifrío de almendras, y está cubierto con chocolate negro y decorado con crocante de almendras. los parfaits pesan 1 kg y también se hacen en raciones individuales de 100 g.

Pastel grande



PESO



CAJAS DE
CARTÓN PARA
CAPA



CAJAS DE
CARTÓN PARA
PALETS



MANTENER



PREPARACIÓN



RESISTENCIA
DEL
REFRIGERADOR

1 kg

12 pz.

264 pz.

-18°

Descongelar
1 hora antes
y servir

No volver
a congelar
y consumir
en 24 horas

Porción única

100 gr
12 pz

8 pz.

192 pz.

-18°

Descongelar
1 hora antes
y servir

No volver
a congelar
y consumir
en 24 horas



Torta Crema e Frutta



La torta crema y fruta está compuesta por dos capas de bizcocho remojado en limón, con crema pastelera, macedonia de frutas y variado de fresa en el interior; para finalizar se decora con montones de nata y frutas mixtas. el pastel tiene un peso total de 1 kg y también se realiza en porciones individuales de 100 gr.

Pastel grande



PESO



CAJAS DE
CARTÓN PARA
CAPA



CAJAS DE
CARTÓN PARA
PALETS



MANTENER



PREPARACIÓN



RESISTENCIA
DEL
REFRIGERADOR

1 kg

12 pz.

264 pz.

-18°

Descongelar
1 hora antes
y servir

No volver
a congelar
y consumir
en 24 horas

Porción única

100 gr
12 pz

8 pz.

192 pz.

-18°

Descongelar
1 hora antes
y servir

No volver
a congelar
y consumir
en 24 horas

Torta Ricotta e Mandorle



El pastel de ricotta y almendra está compuesto por dos capas de bizcocho con almíbar dulce, en el interior ricotta con gotas de chocolate, y para terminar se cubre completamente con almendras picadas con un pequeño mechón de ricotta y una cereza. el pastel pesa 1 kg y también se realiza en porciones individuales de 100 gr.

Pastel grande

					
PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Porción única

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas



Torta Ricotta e Caffè



El pastel de ricotta y café está compuesto por dos capas de bizcocho empapadas en café, en el interior una mezcla de mousse de ricotta al café, para terminar se decora con crema batida de café, polvo de cacao y grano de café. el pastel tiene un peso total de 1 kg y también se realiza en porciones individuales de 100 gr.

Pastel grande

					
PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
1 kg	12 pz.	264 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Porción única

PESO	CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	MANTENER	PREPARACIÓN	RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
100 gr 12 pz	8 pz.	192 pz.	-18°	Descongelar 1 hora antes y servir	No volver a congelar y consumir en 24 horas

Cassata Ericina



Cassata ericina es un pastel compuesto de tiras de bizcocho con ricotta y gotas de chocolate en su interior, se decora con fruta confitada y una gelatina de naranja.



PESO

1 kg



CAJAS DE
CARTÓN PARA
CAPA

12 pz.



CAJAS DE
CARTÓN PARA
PALETS

264 pz.



MANTENER

-18°



PREPARACIÓN

Descongelar
1 hora antes
y servir



RESISTENCIA
DEL
REFRIGERADOR

No volver
a congelar
y consumir
en 24 horas



Cassata al Forno



Cassata al horno. es un pastel de masa quebrada con ricotta, gotas de chocolate y bizcocho en el interior, se hornea y para terminar se espolvorea con azúcar glas. la cassata tiene un peso final de 1 kg, y también se produce en porciones medias de aproximadamente 90/110 gr.

Producto cocido

Pastel grande



PESO

1 kg



CAJAS DE
CARTÓN PARA
CAPA

12 pz.



CAJAS DE
CARTÓN PARA
PALETS

264 pz.



MANTENER

-18°



PREPARACIÓN

Descongelar
1 hora antes
y servir



RESISTENCIA
DEL
REFRIGERADOR

No volver
a congelar
y consumir
en 24 horas



Porción única

100 gr
12 pz

8 pz.

192 pz.

-18°

Descongelar
1 hora antes
y servir

No volver
a congelar
y consumir
en 24 horas

..atención al detalle



...sabor y tradición

Ricotta



Ricotta en una manga pastelera de 700 g endulzada con pepitas de chocolate. También existen variantes como ricotta con fresa, ricotta con cacao, ricotta con pasta de pistacho, ricotta con limón y ricotta con pasta de avellana.

Sac a poche

 PESO	 CAJAS DE CARTÓN PARA CAPA	 CAJAS DE CARTÓN PARA PALETS	 MANTENER	 PREPARACIÓN	 RESISTENCIA DEL REFRIGERADOR
700 gr 5pz.	16 pz.	256 pz.	-18°	Descongele el producto en el refrigerador durante aproximadamente 4 horas	Consumir en un plazo de 8 días

Ricotta azucarada en cubo

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

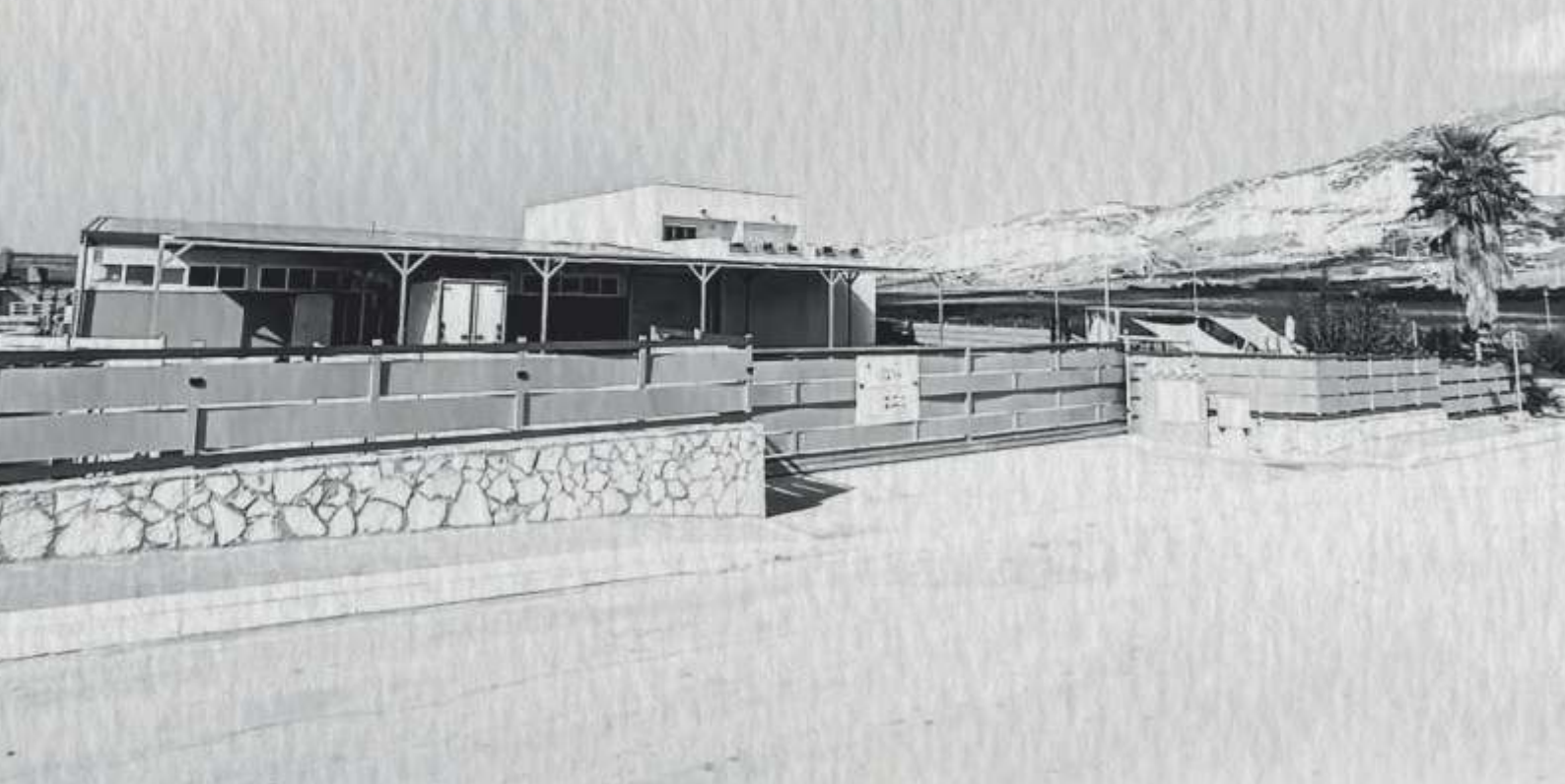
12 kg	11 pz.	77 pz.	-18°	Descongele el producto en el refrigerador durante aproximadamente 4 horas	Consumir en un plazo de 8 días
6 kg	20 pz.	160 pz.	-18°	Descongele el producto en el refrigerador durante aproximadamente 4 horas	Consumir en un plazo de 8 días
3,5 kg	24 pz.	264 pz.	-18°	Descongele el producto en el refrigerador durante aproximadamente 4 horas	Consumir en un plazo de 8 días



Nuestras cajas



...Nuestra Empresa



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

