

DOLCE NERO

OLASZ DESSZERTKATALÓGUS



„Olaszország varázslatos hangulata mindig inspirációt jelent számunkra.”

Szenvedély. Tradíció. Minőség. Kiszámíthatóság.

Szenvedély

Az olasz cukrászat világában egy desszert több mint az étkezés lezárása. Ízek, textúrák és hagyományok találkozása, képes felidézni Olaszország hangulatát.

Kínálatunkban olyan észak-olaszországi desszerteket válogattunk össze, amelyek az olasz cukrásztradíciót képviselik a modern vendéglátás igényeivel kombinálva.

Poharas desszertek, egyadagos különlegességek, sajttorták, klasszikus és modern torták, gyümölcsös piték és speciális édességek alkotják kínálatunkat.

Minőség

Célunk, hogy a vendégei számára olyan olasz termékeket kínáljon, amelyekkel egyszerűen kialakítható egy változatos és magas színvonalú desszertkínálat, amely tervezhető felhasználása miatt megkönnyíthetik partnereink mindennapjait.

Kiszámíthatóság

A termékek a fagyasztási technológiának köszönhetően olyan adagszámban használhatóak fel, amilyen vendéglétszám várható.

Tálalás előtt a termék mellett szereplő idő alatt olvaszthatóak ki hűtőben tárolva. Felengedett állapotban, megfelelő hűtési körülmények között akár 72 órán át is megőrzik kiváló minőségüket.

 = kiolvasztási idő hűtőben (a termékek mellett feltüntetve)

TARTALOM

04

I. Poharas desszertek

09

III. Sajttorták

14

V. Piték és gyümölcstorták

06

II. Egyéb desszertek

11

IV. Nagy klasszikusok

17

VI. Gluténmentes desszertek



POHARAS DESSZERTEK

A klasszikus tiramisutól a pisztáciás-málnás változatig poharas desszertjeink változatos ízekkel és elegáns megjelenéssel gazdagítják a kínálatot. Egyadagos kiszerezésük egyszerű és gyors tálalást tesz lehetővé.



PRÉMIUM TIRAMISU (ZÁRható ÜVEGBEN)

DFM0908290112

115 g/db

❄️ 2-3 óra



Az eredeti trevizói receptúra alapján, mindössze hat klasszikus összetevőből készül: kávéba mártott babapiskótából, tojásból, cukorból, mascarponéból, kakaóból. A prémium trevizói változat különlegessége a kiemelkedően magas, 60%-os mascarponetartalom, amely rendkívül lágy állagot és krémes ízvilágot kölcsönöz.

PISZTÁCIÁS-MÁLNÁS TIRAMISU (POHÁRBAN)

DFM0908092012

110 g/db

❄️ 2-3 óra

A málnaszirupba mártott babapiskóta és a 30% mascarponét tartalmazó pisztáciakrém tökéletes harmóniája. A desszertet ropogós pisztáciadarabok teszik teljessé, míg a málna kellemesen frissítő, izgalmas kontrasztot teremt.



TIRAMISUK ÉS EGYÉB DESSZERTEK

Tiramisu variációk, csokoládés és fehér csokoládés profiterolok, valamint olasz almás rétes teszik változatossá a kínálatot. A professzionális vendéglátásban az ízek mellett a megjelenés is kiemelt szerepet kap. Előre porciózott desszertjeink gyors és látványos tálalást tesznek lehetővé.





TIRAMISU SZELET

DFM0708090203

1 kg/10 szelet/100 g

☼ 4-6 óra

Két réteg kávéba mártott babapiskóta, 30%-os mascarponekrémrel rétegezve, kakaóporral díszítve.

PISZTÁCIÁS-MÁLNÁS TIRAMISU SZELET

DFM0708092203

1 kg/8 szelet/125 g

☼ 4-6 óra

Két réteg málnaszirupba mártott babapiskóta, 30% mascarponét tartalmazó pisztáciakrémmel rétegezve, ropogós pisztáciadarabokkal díszítve.



OLASZ ALMÁS RÉTES (STRUDEL)

DFM02002200030

1,4 kg/12 szelet

☼ 6-8 óra

Eredeti olasz recept alapján készült omlós linzertészta, friss almás, fahéjas és mazsolás töltelékkel.



FEHÉRCSOKOLÁDÉS PROFITEROL

DFM0707010204

24 db / adag

1,12 kg/8 adag/150 g

☼ 4-6 óra

Kakaós Chantilly-krémmel töltött képviselőfánkok, fehér csokoládé-krémmel és csokoládésziruppal díszítve.

CSOKOLÁDÉS PROFITEROL

DFM0707020204

24 db / adag

1,12 kg/8 adag/150 g

☼ 4-6 óra

Chantilly-krémmel töltött képviselőfánkok, csokoládékrémmel díszítve.



SZELETELT KRÉMES MAXI TIRAMISU

DFM0700090505

2,8 kg/48 szelet/58,3 g

☼ 6-8 óra

Két réteg kávéba mártott babapiskóta, 30%-os mascarponekrémmel rétegezve, kakaóporral díszítve.

SAJTTORTÁK (SZELETELT)

A sajttorták kínálatát két alapvető világ határozza meg: a sült és a hidegen készített cheesecake-ek.

A sült változatok karakterét a friss krémsajt és a ropogós kekszalap határozza meg.

A hidegen készített változatok ricotta alapú krémmel és ropogós kekszalappal készülnek, amelyeket gyümölcsös, csokoládés vagy pisztáciás ízelmények egészítenek ki.



MANGÓS-SÁRGABARACKOS SAJTTORTA

DFM0706390101P12

1,3 kg/12 szelet/ 108,3 g

⌘ 4-6 óra

Ropogós kekszalapon könnyű, krémes sárgabarackos sajtmousse, mangózelével díszítve.



ERDEI GYÜMÖLCSÖS SAJTTORTA

DFM0723000101P12

1,3 kg/12 szelet/108,3 g

⌘ 4-6 óra

Ropogós kekszalapon könnyű, krémes sajtmousse, erdei gyümölcsös zseléréteggel és erdei gyümölcsökkel díszítve.

OLASZ CSOKOLÁDÉS SAJTTORTA

DFM0220200101P12

1,3 kg/12 szelet/108,3 g

⌘ 4-6 óra

Ropogós, sült kekszalapon könnyű, krémes sajtmousse, csokoládédarabokkal és márványos dekorációval.



MARACUJÁS SAJTTORTA

DFM1220120101P14

1,5 kg/14 szelet/107,14 g

⌘ 4-6 óra

Ropogós, sült kekszalapon könnyű, krémes sajtmousse-réteg, maracujás zselével díszítve.

NAGY KLASSZIKUSOK

Az olasz cukrászat nagy klasszikusai egyetlen válogatásban. Csokoládés, gyümölcsös és tradicionális torták alkotják a kínálatot. A klasszikus receptek mellett modern textúrák és ízkombinációk jelennek meg, így a kínálatban a tradicionális olasz desszertek és a kortárs cukrászati irányzatok egyaránt helyet kapnak.



SAINT HONORÉ TORTA

DFM0701010128P14

1,7 kg/14 szelet/121,4 g

⌘ 6-8 óra

A Saint Honoré torta Párizsból származó klasszikus francia desszertkülönlegesség amely nevét Szent Honorátusról, a pékek és cukrászok védőszentjéről kapta. Különlegessége, hogy több cukrászati technikát egyesít: a leveles tésztát, a képviselőfánkot, a karamellt és a könnyű krémeket. Vaníliás piskótaalap Chantilly-krémmel töltve, képviselőfánkkal, kakaós krémmel és fehércsokoládé-forgáccsal díszítve.



OLASZ FEKETE-ERDŐ TORTA

DFM0710010128P14

1,7 kg/14 szelet/121,42 g

⌘ 6-8 óra

Kakaós piskótaalap Chantillykrémrel és meggyel töltve, könnyű tejszínes krémrel, csokoládédarabokkal és kandírozott cseresznyével díszítve.

TRÜFFEL CSOKOLÁDÉS TORTA

DFM0706020128P14

1,7 kg/14 szelet/121,42 g

⌘ 6-8 óra

Kakaós piskótaalap csokoládékrémrel töltve, csokoládéforgáccsal és tejszínhabbal díszítve.



FEKETE-ERDŐ TORTA

DFM0710020101P12

1,2 kg/12 szelet/100 g

⌘ 4-6 óra

Csokoládés piskótaalap Chantillykrémrel és meggyel töltve, csokoládéforgáccsal és porcukorral díszítve.



EPRES TEJSZÍNES TORTA

DFM0201150101

1,7 kg/16 szelet/106,25 g

🕒 6-8 óra

Két réteg piskóta Chantilly-krémmel és eperrel töltve, sárgabarackzselével és mandulaforgáccsal díszítve.

CSOKOLÁDÉS KÖRTÉS TORTA

DFM0200120101P12

1,3 kg/12 szelet/108,3 g

🕒 6-8 óra

Omlós linzertészta csokoládékrémmel és körtével töltve, csokoládés piskótaréteggel és sárgabarackzselével díszítve.



PISZTÁCIÁS GYÖNYÖR

DFM0706191101P12

1,3 kg/12 szelet/108,3 g

🕒 4-6 óra

Ropogós kekszalapon vékony csokoládés piskótaréteg pisztáciás mousse-val apró ostyadarabokkal és aprított pisztáciával díszítve.

PITÉK ÉS GYÜMÖLCSTORTÁK

Eper, erdei gyümölcsök, mangó, citrom és más karakteres ízek teszik változatossá ezt a desszertcsaládot. Omlós linzertészta, könnyű krémek és friss gyümölcsök – a klasszikus olasz piték minden évszakban megbízható választást jelentenek.



EPRES PITE

DFM0200150101P14

1,5 kg/14 szelet/107,1 g

✿ 6-8 óra

Omlós linzertészta Chantilly-krémmel és piskótával töltve, eperrel és sárgabarackos zselatinnal díszítve.



NAGYMAMA PITÉJE

DFM0200060101P12

1,2 kg/12 szelet/100 g

☼ 6-8 óra

Hagyományos olasz recept alapján készült omlós linzertészta, sárgakrémmel töltve, mandulás piskótaréteggel és porcukorral díszítve.

ALMÁS PITE

DFM0200220101P12

1,3 kg/12 szelet/100 g

☼ 6-8 óra

Almaszeletekkel töltött, sárgabarackzselatinnal bevont omlós linzertészta.



CITROMOS PITE

DFM0200160101P12

1,2 kg/12 szelet/100 g

☼ 6-8 óra

Omlós linzertészta, citromos sárgakrémmel töltve, piskótaréteggel, sárgabaracklekvárral és porcukorral díszítve.



MANGÓS PITE

DFM0211390101P14

1,5 kg/14 szelet/107,14 g

⌘ 6-8 óra

Omlós linzertészta Chantilly-krémmel és piskótával rétegezve, mangóval és sárgabarackos zselatinnal díszítve.

ÁFONYÁS PITE

DFM0200180101P12

1,2 kg/12 szelet/100 g

⌘ 6-8 óra

Omlós linzertészta Chantilly-krémmel és piskótával rétegezve, friss áfonyával, sárgabarackos zselatinnal díszítve.



ERDEI GYÜMÖLCSÖS PITE

DFM0200260101P14

1,5 kg/14 szelet/107,1 g

⌘ 6-8 óra

Omlós linzertészta Chantilly-krémmel és piskótával rétegezve, erdei gyümölcsökkel, sárgabarackos zselatinnal díszítve.

GLUTÉNMENTES DESSZERTEK

A desszertkínálat kialakításakor egyre fontosabb, hogy különböző vendégigényekre is megfelelő választ tudjunk adni. Gluténmentes desszertopciókat ezért önálló fejezetben mutatjuk be, hogy a megfelelő termékek könnyen és gyorsan áttekinthetők legyenek.



GLUTÉNMENTES KÖRTÉS MORZSASÜTI

DFM1202120101P

1,1 kg/12 szelet/91,6 g

⌘ 6-8 óra

Gluténmentes linzertészta körtével és mazsolával töltve, tésztamorzsájával díszítve.



GLUTÉNMENTES SACHER-TORTA

DFM1212020102

450 g/4 szelet/112,5 g

✿ 4-6 óra

Gluténmentes kakaós piskóta
sárgabaracklekvárral töltve,
csokoládébevonattal díszítve.

GLUTÉNMENTES TIRAMISU (MŰANYAG POHÁRBAN)

DFM1208090004

80 g/db

✿ 2-3 óra

Kávéba mártott gluténmentes
babapiskóta mascarponekrémmel
rétegezve, kakaóporral díszítve.



Dolce NERO



dall'Italia

webshop.nerogroup.hu

sales@nerogroup.hu

www.nerogroup.hu

+36 70 704 4077