




Desserts



GELGARDA
Food Passion




Crema leggera al cioccolato bianco e mandorle con un cuore di cremoso al cioccolato fondente

 COD. TANAS



Cinque Sensi


Deliziosa torta al cioccolato fondente, farcita con una crema bavarese alle nocciole e croccante di cioccolato

 COD. TCISE



I Tre Cioccolati


Croccantino al cioccolato fondente e mousse al cioccolato fondente 70%, al latte e cioccolato biondo

 COD. TOTRE



Panarea

Biscotto ai pistacchi e mandorle farcito con crema di ricotta e un cremoso al pistacchio siciliano


 COD. TPANA



Scongellare per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore
0/+4°C - 3 Giorni

Foresta Nera


Pan di Spagna al cacao inzuppato al succo di ciliegie e Maraschino, farcito con mousse al cioccolato fondente 70%, ciliegie sciroppate e panna montata

 COD. TFORN



Santa Rosalia


Pasta frolla alle mandorle farcita con ricotta alla vaniglia e crema al pistacchio siciliano

 COD. TSARO



Dolce Passione Cilentana


Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta alla vaniglia, gelée di fichi bianchi e cioccolato fondente

 COD. TPASS



Ricotta e Pere

Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta alla vaniglia e cubetti di pere Williams profumate al Rhum

 COD. TRIPE



Scongelare per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore
0/+4°C - 3 Giorni


Torte



SAL DE RISO®
COSTA D'AMALFI

Sbrisolona


Frolla sbrisolona farcita con crema di ricotta e vaniglia,
arancia candita e gocce di cioccolato fondente

 COD. TRICIO



Pastiera Napoletana


Pasta frolla con crema di ricotta, grano, arancia
candita, cannella, vaniglia e fiori d'arancio

 COD. TAST



Delizia al Limone


Pan di Spagna leggero farcito con crema pasticcera
al limone Costa d'Amalfi I.G.P. e ricoperto con una
delicata salsa chantilly profumata al limone

 COD. D8LIM



Freschezza Lampone

Pan di Spagna bagnato con liquore alla vaniglia
farcito con mousse allo yogurt e ricoperto da una
salsa ai lamponi

 COD. TFREL




Scongellare per 2/3 ore a temperatura
ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore
0/+4°C - 3 Giorni

Mono **SAL DE RISO**
COSTA D'AMALFI

Babà al Rhum

Babà inzuppato al rhum e vaniglia


 COD. MBRHUM

 12 PZ
MONO



Delizia al Limone

Pan di Spagna leggero farcito con crema pasticcera al limone Costa d'Amalfi I.G.P. e ricoperto con una delicata salsa chantilly profumata al limone


 COD. MD12LI

 12 PZ
MONO



Cuore di Velluto

Biscotto alle mandorle e cacao, mousse al cioccolato al latte e caramello e gelèe di lamponi


 COD. MCUOV

 12 PZ
MONO



Bacio Caraibico

Biscotto alle mandorle e vaniglia, mousse al cioccolato biondo al frutto della passione e glassa al mango

 COD. MBACAR

 12 PZ
MONO



Scongellare per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore
0/+4°C - 3 Giorni

Mono **SAL DE RISO**
COSTA D'AMALFI

Cheesecake

Biscotto alle mandorle, crema al formaggio, glassa alle fragole e lamponi e frutti di bosco



COD. MCHCA



12 PZ



Cassata Siciliana

Pasta di mandorle e pistacchi siciliani, pan di Spagna farcito con crema di ricotta e vaniglia



COD. MCAS



12 PZ



Italia

Pan di Spagna al pistacchio farcito con bavarese alla vaniglia profumata al lime, gelatina di fragole e lamponi e croccantino al pistacchio



COD. MD12LI



15 PZ



Cannoli Siciliani

Da farcire e decorare al momento con crema di ricotta e gocce di cioccolato fondente, buccia di arancia e ciliegie candite e granella di pistacchi



COD. CANSIC



15 PZ



Scongellare per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore
0/+4°C - 3 Giorni

Mono **SAL DE RISO**
COSTA D'AMALFI

Babamisù

Il classico babà inzuppato al caffè-rum in una crema di mascarpone e cremoso di cioccolato al caffè



COD. BAMI



12 PZ

MONO



Capriccio ai Fichi Bianchi

Crema di ricotta di bufala, coulis di fichi bianchi, gelatina di miele millefiori e crumble di pasta fritta



COD. CAPCIL



12 PZ

MONO



Mimosa

Pan di Spagna farcito con crema Chantilly all'Italiana con vaniglia, ananas semicandito, decorato con cubetti di pan di Spagna Mimosa



COD. MMIM



12 PZ

MONO



Scongelare per 2/3 ore a temperatura ambiente o in frigorifero a +4° C per 6 ore
0/+4°C - 3 Giorni



Torte Linea Oro

Black Forest

Pan di Spagna al cacao con crema al cacao e crema al gusto di cherry con amarene, decorazione con riccioli di cioccolato fondente e cacao



COD. CD017



4/5 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



Boscaiola

Pasta frolla con crema al gusto di vaniglia, decorazione con frutti di bosco ricoperti di gelatina



COD. CD018



4/5 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



Pastiera

Torta di grano cotto con ricotta e crema pasticcera al profumo di arancia



COD. 8187B



4/5 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



Cacao

Pasta frolla farcita con crema al cioccolato, ricoperta di plumcake



COD. FR008



2/3 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



Torte Linea Oro

Cheesecake

Biscotto con crema al formaggio e decorazione con
frutti di bosco

COD. TF011



4/5 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



Campagnola Limone

Pasta frolla farcita con crema al limone, ricoperta
con plum cake, decorazione con zucchero a velo

COD. FR003



4 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



Carote

Soffice plum cake alle carote, decorazione con
zucchero a velo

COD. TOR57



2/3 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



Crostata di mela

Pratica torta di pasta frolla, crema pasticcera e mele da
scongellare e da caramellare leggermente in forno con
un velo di zucchero

COD. 03214



5/6 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



Torte Linea Oro

Mele Intera

COD. FR004

Pasta frolla e pan di spagna ricoperti di crema, spicchi di mele e gelatina



2/3 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



Crostata Albicocche

Pasta frolla con farcitura di albicocche e decorazione con righe di pasta frolla

COD. FR011 (INTERA)

COD. 8336B (PRETAGLIATA)



2 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



INTERA



PRE-CUT

14 porzioni

Crostata Ciliegia

Pasta frolla con farcitura di amarena e decorazione con righe di pasta frolla

COD. FR013 (INTERA)

COD. 8337B (PRETAGLIATA)



2 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



INTERA



PRE-CUT

14 porzioni

Nonna

Pasta frolla farcita con crema pasticcera, ricoperta con plum cake, decorazione con mandorle e zucchero a velo

COD. 19P15 (INTERA)

COD. 318 (PRETAGLIATA)



3/4 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



INTERA



PRE-CUT

12 porzioni

Torte Linea Oro

Torta di mele Premium

Croccante pasta frolla con ripieno alle mele, coperta da fettine di mela, guarnita con mandorle in scaglie

COD. ED840



9 ore a temperatura ambiente



3 giorni conservato in frigorifero



Profitterol cacao

24 Bigné farciti con crema al gusto di vaniglia ricoperti con crema al cacao

COD. CD020



4/5 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



Salame al cioccolato

Impasto di cacao, granella di biscotto e di mandorle avvolto da carta stagnola a forma di salame

COD.. 9P50



3 ore in frigorifero



5 giorni conservato in frigorifero



Trancio Meringa

Meringa con crema al gusto di vaniglia, decorazione con granella di meringa

COD. SF003



Mono Linea Oro

Meringa

Meringa con crema al gusto di vaniglia e gocce di cioccolato fondente



COD. 8203B



80 g x 12 pz



Semifreddo Torroncino

Semifreddo al torroncino, decorazione con granella di croccante alla nocciola



COD. SF026



80 g x 12 pz



Confezionati singolarmente



Tartufo Scuro

Gelato al cioccolato con cuore di gelato alla crema, decorato con cioccolato fuso, polvere di cacao e granella di nocciole



COD. 90078C



90 g x 12 pz



Confezionati singolarmente in blister chiusi



Tartufo Bianco

Gelato al fior di latte con cuore di gelato al caffè, decorato con cioccolato bianco fuso, granella di meringa e zucchero a velo



COD. 90079C



90 g x 12 pz



Confezionati singolarmente in blister chiusi



Mono Linea Oro

Tiramisù con Mascarpone

Crema al mascarpone e savoiardi, decorazione con cacao in polvere

COD. 08289



120 g x 10 pz



2/3 ore in frigorifero



3 giorni conservato in frigorifero



Panna Cotta Neutra

Panna al naturale

COD. 8181Q



130 g x 18 pz



2 ore in frigorifero



5 giorni conservato in frigorifero



Confezionati singolarmente



Crema Catalana in Coccio

Crema catalana con zucchero caramellato

COD. 98189



100 g x 8 pz



2 ore in frigorifero



5 giorni conservato in frigorifero



Zoo Safari

Animali in soggetti diversi con gelato alla vaniglia



COD. MG007

12 pz





Macri
- desserts -

Autentica dolcezza italiana

*Dessert
Veraci*

MIGNON



Macri

Desserts Misti Assortiti

COD. MMIGN

**Vassoio di gustosissimi desserts da 8 gusti...
Per soddisfare il palato di tutti...**

COCCOTELLA (RICOTTA E COCCO)

ROCHER CLASSICO

PRALINA RUBY

FRESCHEZZA D'AMALFI

SACHER

FANTASIA DI BOSCO

RICOTTA E PERA

ROCHER PISTACCHIO

Special Mono



Macri[®]
- desserts -

gr 100 x 12
pz/ct

Ricotta e pera

COD. M099M

Gustosa crema di ricotta di pecora con panna fresca, cubetti di pera e croccante biscotto alle nocciole



Esmeralda

COD. MA98M

Deliziosa mousse al pistacchio e cioccolato bianco su biscotto croccante



Crencrock al cioccolato

COD. M078M

Pan di Spagna al cioccolato, ripieno con crema chantilly alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole



Crencrock al pistacchio

COD. M083M

Pan di Spagna al pistacchio, farcito e ricoperto di cioccolato al pistacchio



Senza Glutine

Soufflè Cioccolato

Soufflé con cuore di cioccolato liquido

COD. 8179k



12 PZ



CONGELATO 600 W 60 SECONDI
SCONGELATO 30 SECONDI

3 ore in frigorifero



Cioccolato e Lamponi

Mousse al cacao e gelée ai lamponi su biscotto al cacao

COD. 08421



9 PZ



3 ore in frigorifero

3 giorni conservato in frigorifero



Cheesecake ai Frutti di bosco

Biscotto di pasta frolla con crema di formaggi e copertura di frutti di bosco

COD. 8508



9 PZ



3 ore in frigorifero

3 giorni conservato in frigorifero



Cocco e Cioccolato

Biscotto di pasta frolla ricoperto da crema alla gianduia, farcito con mousse al cocco

COD. 8510



9 PZ



3 ore in frigorifero

3 giorni conservato in frigorifero



Senza Glutine & Senza Lattosio

Pistacchio

Mousse al pistacchio, decorata con granella di pistacchi

COD. 8505



9 PZ



3 ore in frigorifero

3 giorni conservato in frigorifero



Tiramisù

Crema di tiramisù su morbido pan di spagna
bagnato al caffè

COD. E8504



9 PZ



3 ore in frigorifero

3 giorni conservato in frigorifero



Pierrette

Mousse al cioccolato fondente e pistacchio, cuore
gelée ai frutti di bosco e mousse alla vaniglia su
biscotto al cacao

COD. PIERR



9 PZ



3 ore in frigorifero

3 giorni conservato in frigorifero



Crumble alle Pere

Briciole croccanti realizzate con farina di riso, farina di
nocciole, zucchero muscovado, e cannella; con farcitura
di pere e base di pasta frolla.

Con contenitore triangolare in plastica monoporzione

COD. 04213



8 PZ



2 ore temperatura ambiente

2 giorni conservato in frigorifero



Gelati e Sorbetti ❄️

Mantecati Gusti Vari

Selezione di mantecati dai gusti vari



VASCHETTA
3 KG



Sorbetto al Limone Sgrollino analcolico

Sgroppino senza alcool. Il gusto fresco e aromatico esaltato dai limoni di Sicilia, si sposa in questo Sgroppino con la dolcezza del latte, rendendolo una gradevole pausa, piacevolmente dissetante e leggero



COD. 50410



Sorbetto al Caffè

Pronto all'uso, consistenza cremosa, sapore dolce, odore tipico di caffè



COD. 02333

🕒 5/6 giorni conservato in frigorifero



Mantecato Antiche Ricette Zabaione



Con latte fresco e uova



VASCHETTA
1,55 KG

COD. S10077

Sorbetto Mojito



Fresco e stuzzicante



VASCHETTA
1,55 KG

COD. S10239



Fruttini Gelato

Matteo
dal 1962
IL GELATO ARTIGIANALE

Fico

Dolce gelato al fico racchiuso nel proprio guscio

Ingredienti

Polpa di Fico 50%
Zucchero
Acqua



COD. M1008
KG 2 CIRCA 90 PZ



Ricchi di vitamine

Lime

Un fresco gelato tropicale al gusto di lime trasformato in cremoso gelato e racchiuso nel guscio del frutto stesso

Ingredienti

Succo di Lime 25%
Acqua
Zucchero



COD. M0013
KG 2 CIRCA 32 PZ



Fico d'India

Il particolarissimo e fresco sapore del fico d'India trasformato in cremoso gelato

Ingredienti

Polpa di Fico d'India 50%
Acqua
Zucchero



COD. M1009
KG 2 CIRCA 36 PZ



Come servire un FRUTTINO

Rimuovere dal freezer il prodotto.

Lasciare a temperatura ambiente per qualche minuto.

Passare il fruttino per qualche secondo sotto un getto di acqua tiepida per eliminare la brina in superficie.

Tagliare il fruttino a metà o in più porzioni per comporre il piatto.

Fragola

Il tradizionale e fresco gelato alla fragola trasformato in cremoso gelato e racchiuso nel guscio del frutto stesso

Ingredienti

Polpa di Fragola 35%
Acqua
Zucchero



COD. M1100
KG 2 CIRCA 65 PZ



Dattero

Un soffice e gustoso gelato al Dattero, racchiuso nel suo miniguscio

Ingredienti

Polpa di Dattero 10% origine ISR

Latte

Zucchero

Acqua



COD. M1006

KG 2 CIRCA 80 PZ



Bananito

Il gusto tropicale del gelato alla banana trasformato in cremoso gelato e racchiuso nel guscio del frutto stesso

Ingredienti

Polpa di Banana 25% origine EQ

Acqua

Latte

Zucchero



COD. M1004

KG 2 CIRCA 38 PZ



Castagna

Il ricco e delizioso sapore della castagna trasformato in gelato e racchiuso nel proprio guscio

Ingredienti

Polpa di Castagna 35%

Latte

Zucchero

Acqua



COD. M0005

KG 2 CIRCA 90 PZ



*Senza aggiunta di aromi
artificiali*

Noce

Il deciso gusto della noce a trasformato in cremoso gelato e racchiuso nel guscio del frutto stesso

Ingredienti

Gheriglio di Noce 15%

Latte

Zucchero

Acqua



COD. M0020

KG 2 CIRCA 90 PZ



**L'essenza dei gusti
contemporanei...
Innovazione e raffinatezza**

Dessert d'Autore

**Estrema
cremosità e
cucchiabilità**

**Dal gusto intenso
con cuore morbido**

**Maggiore
quantità di
proteine**

**Pronti all'uso
direttamente dal
congelatore**

**Alta
digeribilità**

**A base di latte
di bufala di
alta qualità**



**Ricchi di
probiotici**

Peso 130 gr

**Ridotto
contenuto di
colesterolo**

**Basso
contenuto di
lattosio**

Novità Linea Oro

Mono Elite Desserts Semifreddi

La seduzione del caramello e la croccantezza dei cookies dalla nota salata



Cookies & Caramel

COD. ECOOKI

Un cuore cremoso di caramello avvolto dal gelato al latte di bufala al cookies & caramel e ricoperto con crumble di biscotto salato

Quando la nocciola e la nutella si incontrano,
il gusto diventa poesia



Noccio-tella

COD. ENOCTE

Realizzato con gelato al latte di bufala alla nocciola, cuore di crema di nocciola e wafer, con copertura di nocciole

Sale e pistacchio: l'alchimia del piacere per il palato



Pesto Pistacchio Salato

COD. EPEPIS

Dessert al latte di bufala con pesto di pistacchio al sale dolce di Cervia, con cuore di cioccolato bianco variegato al pistacchio e ricoperto di crumble di pistacchi

Novità Linea Oro

Mono Elite Desserts Semifreddi

Un'estasi di cioccolato intenso
aromatizzato al Rhum e note di agrumi



Choco Rhum

COD. ECHORH

Sfera di gelato al latte di bufala al
cioccolato, con cuore di fondente variegato
al rhum e arancia, ricoperto di cioccolato

La passione per la frutta tropicale e la cremosità
del latte di bufala, per un sogno ad occhi aperti



Passion Bufala

COD. EPASBU

Cremoso gelato al latte di bufala che
racchiude il mango e ricoperto con passion
fruit e crumble

La fresca armonia del limone della costiera
Amalfitana con note di zenzero



Ginger Lemon

COD. EGINLE

Sfera di gelato al limone con latte di
bufala, variegato allo zenzero, con un
cuore di crema agrumata e coperto di
lemon cookies



GELGARDA
Food Passion

Desserts

2025



TORTE



MONOPORZIONI



GELATI E FRUTTINI



**SENZA GLUTINE &
SENZA LATTOSIO**

