



ARTE PASTICCIERA
dal 1946



Senza grassi vegetali idrogenati
Trans fat free
ORIGINAL ITALIAN PRODUCT

Le crostate



Crostata cioccolato

Morbida pasta frolla farcita con crema al cioccolato, ricoperta di plum cake, granella nocciola e zucchero a velo.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g

Soft pastry with a chocolate cream filling, covered with plum cake, hazelnut grained and dusted with icing sugar.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.400 g

Cod. 61327

Torta di Mele tradizionale

Pasta frolla ripiena di mele ricoperta di plum cake, mele e zucchero. Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g

Soft pastry filled with apples and covered with plum cake, apples and sugar.

De-frost at room temperature for 2-3-hours

Net weight 1.400 g

Cod. 61437



Crostata limone

Morbida pasta frolla farcita con crema al limone e ricoperta di plum cake.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.200 g

Soft pastry with a lemon cream and covered with plum cake.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.200 g

Cod. 61356

Torta della nonna

Pasta frolla ripiena di crema, il tutto ricoperto da bastoncini di mandorle tostate, pinoli e zucchero a velo.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g

Soft pastry with custard all covered with toasted almonds pine nuts and dusted with powdered sugar.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.400 g

Cod. 61387



Torta della nonna trancio

Pasta frolla ripiena di crema e ricoperta di mandorle tostate, pinoli e zucchero a velo.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.100 g

Soft pastry with custard all covered with toasted almonds, pine nuts and dusted with powdered sugar.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.100 g

Cod. 62384

Crostata mandorle

Pasta frolla ripiena di un squisito impasto di mandorle e zucchero, ricoperta con mandorle affettate e zucchero.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.100 g

Soft pastry filled with a delicious mixture of almond and sugar. Covered with thin slices of almonds and sugar.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.100 g

Cod. 61454



Crostata mandorle trancio

Pasta frolla ripiena di un squisito impasto di mandorle e zucchero, ricoperta con mandorle affettate e zucchero.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.000 g

Soft pastry filled with a delicious mixture of almond and sugar. Covered with thin slices of almonds and sugar.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.000 g

Cod. 62455

Crostata ricotta

Base di pasta frolla ripiena di impasto di ricotta e uvetta.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g

Soft pastry filled with ricotta cheese and raisins.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.400 g

Cod. 61487



Torta petit four

Pan di spagna farcito di crema e ricoperto da una deliziosa pasta di mandorle.

Scongelare a temperatura ambiente per 3 ore.

Peso netto 1.200 g

Layers of sponge cake filled with custard and covered with delicious almond-paste.

De-frost at room temperature for 3 hours.

Net weight 1.200 g

Cod. 62466



Torta limoncello

Pasta frolla farcita con una profumata crema chantilly al limone e ricoperta di un sottile strato di pan di spagna e zucchero a velo.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.200 g

Soft pastry with a delicious chantilly lemon cream, covered with a soft layer of sponge cake. All dusted with powdered sugar.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.200 g

Cod. 71376





Crostata pere e cioccolato

Pasta frolla al cioccolato farcita con crema al cioccolato decorata con deliziose pere e riccioli di cioccolato.

Scongellare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g

Soft chocolate pastry filled with chocolate cream and decorated with delicious pears and chocolate curls.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.400 g

Cod. 61337

Crostata mele

Dalla tradizionale ricetta artigianale, fragrante pasta frolla e morbido pan di spagna ricoperti di crema, spicchi di mele e gelatina.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

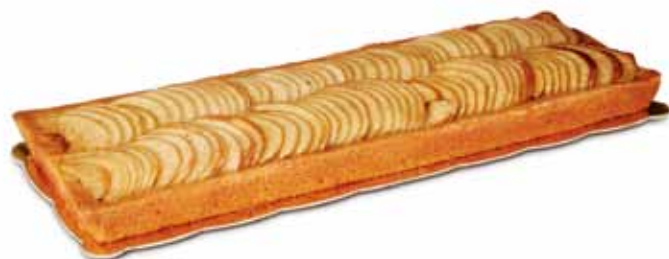
Peso netto 1.400 g

Traditional home recipe. Soft pastry and sponge cake covered with cream, thin slices of apple and gelatine.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.400 g

Cod. 61447



Crostata mele trancio

Dalla tradizionale ricetta artigianale, fragrante pasta frolla e morbido pan di spagna ricoperti di crema, spicchi di mele e gelatina.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.100 g

Traditional home recipe. Soft pastry and sponge cake covered with cream, thin slices of apple and gelatine.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.100 g

Cod. 62444



Crostata frutta mista

Pasta frolla farcita con crema, pan di spagna, ricoperta di frutta e gelatina.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g

Soft pastry base covered with custard, soft sponge cake and garnished with several kinds of fruit and gelatine.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.400 g

Cod. 61017



Crostata frutta mista trancio

Pasta frolla farcita con crema, pan di spagna, ricoperta di frutta e gelatina.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.200 g

Soft pastry base covered with custard, soft sponge cake and garnished with several kinds of fruit and gelatine.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.200 g

Cod. 62016

Crostata frutti di bosco

Pasta frolla farcita con crema chantilly, pan di spagna, ricoperta di frutti di bosco e zucchero a velo.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g

Soft pastry base covered with chantilly, soft sponge cake and garnished with mixed berries and icing sugar.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.400 g

Cod. 61038



Crostata frutti di bosco trancio

Pasta frolla farcita con crema chantilly, pan di spagna, ricoperta di frutti di bosco e gelatina.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.200 g

Soft pastry base covered with chantilly, soft sponge cake and garnished with mixed berries and gelatine.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.200 g

Cod. 62036



ARTE PASTICCIERA
dal 1946



Torte farcite linea "L"

La Donatella presenta la Linea "L" una gamma di prodotti senza grassi vegetali idrogenati che garantiscono leggerezza e digeribilità. Un grande passo avanti per il vostro benessere senza rinunciare al piacere di un buon dolce.

The La Donatella "L" line is a range of products Trans fat free which guarantee lightness. This is a big step for better health without having to renounce the pleasure of a delicious dessert.

L'azienda, proseguendo nella ricerca e sviluppo per migliorare i propri prodotti, si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche e/o estetiche in qualsiasi momento, senza darne alcun preavviso.

Due to continued research and development to improve our products, the Company reserves right to change the technical and/or visual characteristics of the product at any moment without prior notice.



Torta grano saraceno

Dalla tradizione del nord d'Italia morbida e leggera, questa torta al grano saraceno racchiude un tocco di marmellata ai frutti di bosco dal sapore delicato. Un gusto ricercato ma allo stesso tempo semplice, dal buon sapore delle cose di un tempo. Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.000 g

A part of Northern Italian tradition, the buck wheat cake is soft and light with a touch of mixed berries marmalade within. This simple, delicate cake brings back the memory of flavours from the past.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

Net weight 1.000 g

Cod. 61425





Torta riso

Fragrante crostata con un morbido ripieno a base di riso.
Questo cereale dalle moltissime proprietà è sapientemente
lavorato con una leggera e deliziosa crema.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.200 g

A fragrant base with a soft filling of rice and cream.

De-frost at room temperature for 2-3 hours.

Net weight 1.200 g

Cod. 61416

Torta Caprese

Dalla tradizione della bella isola di Capri questo è un dolce ricco di sapori e di ingredienti semplici ma pregiati: mandorle, cioccolato, burro.

Un dessert da veri intenditori.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.200 g

From the tradition of the beautiful Isle of Capri, this dessert is a cake rich in taste made with selected ingredients: almonds, chocolate and butter. A cake for real chocolate lovers.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

Net weight 1.200 g

Cod. 61326



Torta carote

Soffice impasto a base di carote con leggero profumo di mandorle, ricoperto di zucchero a velo.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.000 g

This cake is made with carrots with a light perfume of almonds, covered with icing sugar.

De-frost at room temperature for 1-2 hours.

Net weight 1.000 g

Cod. 61365





L'azienda, proseguendo nella ricerca e sviluppo per migliorare i propri prodotti, si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche e/o estetiche in qualsiasi momento, senza darne alcun preavviso.

Due to continued research and development to improve our products, the Company reserves right to change the technical and/or visual characteristics of the product at any moment without prior notice.



ARTE PASTICCIERA
dal 1946

La Donatella s.r.l.
Jesolo Lido (Venezia) Italia
Tel +39 0421.372800 Fax +39 0421.370376
www.ladonatella.com info@ladonatella.com