



ARTE PASTICCIERA

dal 1946



Monoporzioni

Soufflé cioccolato

Squisito soufflé' con un cuore di cioccolato
che fonde e che conquista.
Direttamente dal freezer, cuocere per 30 sec. a 750 W in
microonde dopo aver rimosso l'involucro in alluminio.

Peso netto 100 g

*The exquisite chocolate soufflé has a heart of chocolate that
melts and conquers.
Straight from the freezer, remove foil container
and cook for 30 sec. at 750 W in microwave.*

Net weight 100 g

Cod. 86132



Crema catalana

Gustosa crema catalana rifinita con zucchero dorato.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

Peso netto 100 g

Tasty Catalan custard with caramelised topping.

De-frost at room temperature for 1 hour.

Net weight 100 g

Cod. 86153

Tiramisù

Tradizionale ricetta del tiramisù con morbido savoiardo che racchiude un'innovativa crema allo zabaione di antichi sapori.

Scongelare a temperatura ambiente per 30 minuti -1 ora

Peso netto 100 g

The original recipe of tiramisù with a soft "savoiaro biscuit" filled with an innovative zabayon cream.

De-frost at room temperature for 30 minutes -1 hour.

Net weight 100 g

Cod. 86100



Bignè lamponi

Delicato e fragrante bignè ripieno di crema al gusto di "tres leches", decorato con lamponi e salsa di fragole.
Scongelare a temperatura ambiente per 30 minuti - 1 ora.

Peso netto 100 g

Delicate and fragrant puffs filled in with "tres leches" cream, covered with raspberries and with a strawberry sauce
De-frost at room temperature for 30 minutes - 1 hour.

Net weight 100 g

Cod. 86139



Meringa al limone

Soffice e delicata meringa italiana con squisita crema al limone su base di pan di spagna alle nocciole.
Una sinfonia di sapori da provare.
Scongelare a temperatura ambiente per 30 minuti - 1 ora.

Peso netto 80 g

Soft and delicate Italian meringue with a delicious lemon cream on a hazelnut flavored sponge cake base. A pure symphony of flavors to taste.
De-frost at room temperature for 30 minutes - 1 hour.

Net weight 80 g

Cod. 86154



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