



ARTE PASTICCIERA

dal 1946



Porzioni Singole



Krapfen marmellata

4 vassoi da 12 pezzi. 48 pezzi per confezione.
Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

Peso netto 65 g

*Pre-cooked, frozen, filled with jam. 4 trays of 12 pcs.
48 pcs per pack. De-frost at room temperature for 1 hour.*

Net weight 65 g



Cod. 5031



Krapfen crema

4 vassoi da 12 pezzi. 48 pezzi per confezione.
Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

Peso netto 65 g

*Pre-cooked, frozen, filled with vanilla cream. 4 trays of 12 pcs.
48 pcs per pack. De-frost at room temperature for 1 hour.*

Net weight 65 g



Cod. 5032



Krapfen cioccolato

4 vassoi da 12 pezzi. 48 pezzi per confezione.
Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

Peso netto 65 g

*Pre-cooked, frozen, filled with a chocolate cream. 4 trays of 12
pcs. 48 pcs per pack. De-frost at room temperature for 1 hour.*

Net weight 65 g



Cod. 5033



Krapfen vuoto

4 vassoi da 12 pezzi. 48 pezzi per confezione.
Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

Peso netto 50 g

*Pre-cooked, frozen, plain. 4 trays of 12 pcs.
48 pcs per pack. De-frost at room temperature for 1 hour.*

Net weight 50 g



Cod. 5037



Pasticcini mignon

2 vassoi da 500 g.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

Mixed miniature pastry. 2 trays of 500 g each.

De-frost at room temperature for 1 hour.

Cod. 82452



Pasticcini mignon

Pasticcini misti mignon.
1 vassoio da 1300 g.
Scongellare a temperatura ambiente per 1 ora.

Peso netto 1.300 g

*Mixed miniature pastries.
1 tray of 1300 g.
De-frost at room temperature for 1 hour.*

Net weight 1.300 g

Cod. 86050



Paste miste

5 canoncini, 5 cestine frutta, 5 bignè bianchi.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

5 puff pastry rolls filled with cream, 5 soft pastry basket filled with cream and decorated with fruits, 5 cream puffs covered with white chocolate icing.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pcs

Cod. 82431



Paste miste

5 tiramisù rullè, 5 limoncini rullè, 5 punte.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

5 tiramisù sponge cake rolls, 5 lemon cream filled sponge cake rolls, 5 layers of chocolate, sponge cake and light vanilla cream.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pcs

Cod. 82432



Paste miste

5 francesine, 5 creme, 5 cestine frutta.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

5 "francesine" soft sponge cake with puff pastry, cream, topped with cocoa icing, 5 chantilly cream filled puff pastry and sponge cake topped with powdered sugar, 5 soft pastry baskets filled with cream and decorated with fruits.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pcs.

Cod. 82433



Cannoncini sfoglia crema

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

Puff pastry rolls filled with chantilly cream.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pz.

Cod. 82406



Bignè cacao

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

Cream puff filled with chantilly cream and topped with chocolate icing.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pz.

Cod. 82404



Bignè bianco

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

Cream puff filled with chantilly cream and topped with white chocolate icing.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pz.

Cod. 82403



Fiamme

Base di pasta frolla, ripiene di un impasto al cioccolato, ricoperte di cioccolato.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

A round of italian pastry with chocolate filling and covered with chocolate icing.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pz.

Cod. 82422

Punte

Strati di cioccolato, pan di spagna e leggera vaniglia.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

Layers of chocolate, sponge cake and light vanilla cream.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pz.

Cod. 82423



Sacherini

Pan di spagna al cioccolato con confettura di albicocche, ricoperto di cioccolato.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

Layers of chocolate sponge cake with apricot jam and a chocolate topping.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pz.

Cod. 82424



Limoncini rullè

Pan di spagna, leggera crema chantilly al limone, spolverati con zucchero in polvere.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

Sponge cake rolls filled with lemon chantilly cream, dusted with powdered sugar.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pz.

Cod. 82413



Tiramisù rullè

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

Tiramisù sponge cake rolls.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pz

Cod. 82412



Cannoli siciliani

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

Peso netto 120 g

1 vassoio da 12 pz.

De-frost at room temperature for 1 hour.

Net weight 120 g

1 tray of 12 pz.

Cod. 8015



Cestine frutta

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

Delicious italian pastry basket filled with cream and decorated with fruits.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pz.

Cod. 82401



Creme diplomatiche

Scongolare a temperatura ambiente per 1 ora.

1 vassoio da 15 pz.

Chantilly cream filled puff pastry and sponge cake delights topped with powdered sugar.

De-frost at room temperature for 1 hour.

1 tray of 15 pz.

Cod. 82402



Cestine ricotta

Scongolare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

1 vassoio da 15 pz.

Delicious italian pastry basket filled with ricotta cheese and raisins.

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

1 tray of 15 pz.

Cod. 82419





Salatini 7 gusti

Salatini misti da cucinare: riscaldare il forno a 180°C, infornare il prodotto ancora congelato e cuocere per 15 minuti circa.

10 sacchetti da 500 g - 5 kg per confezione.

Peso netto 5.000 g

Uncooked: *mixed savoury pastries. Pre-heat the oven to 180°C and bake the product still frozen for about 15 minutes.*

10 small bags of 500 g - 5 kg for case.

Net weight 5.000 g

Cod. 39000

Pizzette sfoglia

Da cucinare: riscaldare il forno fino a 180°C, infornare il prodotto ancora congelato e cuocere per 15 minuti circa.

Peso netto 5.000 g

Uncooked: *small pizzas.*
Pre-heat the oven to 180°C and bake the product still frozen for about 15 minutes.

Net weight 5.000 g

Cod. 39129



Brioche salate

Da cucinare: riscaldare il forno fino a 180°C, infornare il prodotto ancora congelato e cuocere per 15 minuti circa.

5 sacchetti da 1.000 g - 5 kg per confezione.

Peso netto 5.000 g

Uncooked: *mini savoury croissant filled with ham and cheese.*
Pre-heat the oven to 180°C and bake the product still frozen for about 15 minutes.

5 small bags of 1.000 g - 5 kg for case.

Net weight 5.000 g

Cod. 39001



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