



ARTE PASTICCIERA

dal 1946



Senza grassi vegetali idrogenati  
Trans fat free  
ORIGINAL ITALIAN PRODUCT

Le pretagliate

## Crostata mandorle 14 porzioni

Pasta frolla ripiena di uno squisito impasto di mandorle e zucchero, ricoperta con mandorle affettate e zucchero.  
Porzionata in 14 fette.  
Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.100 g

*Soft pastry filled with a delicious mixture of almonds and sugar.  
Covered with thin slices of almonds and dusted with sugar.  
Divided into fourteen equal portions  
De-frost at room temperature for 2-3 hours.*

Net weight 1.100 g

**Cod. 63454**



## Crostata cioccolato

Morbida pasta frolla farcita con crema al cioccolato ricoperta di plum cake, granella nocciola e zucchero a velo.  
Porzionata in 14 fette. Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g **Cod. 63327** 14 porzioni

Peso netto 1.400 g **Cod. 63330** 16 porzioni

*Soft pastry with a chocolate cream filling and covered with plum cake and icing sugar. Divided into fourteen equal portions.  
De-frost at room temperature for 2-3 hours.*

Net weight 1.400 g **Cod. 63327** 14 portions

Net weight 1.400 g **Cod. 63330** 16 portions

## Torta della nonna

Dolce pasta frolla con cuore di crema pasticciera e ricoperto di bastoncini di mandorle tostate, pinoli e zucchero a velo. Porzionata in 14 fette. Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g **Cod. 63387** 14 porzioni

Peso netto 1.400 g **Cod. 63331** 16 porzioni

*Soft pastry filled with custard and covered with toasted almonds, pine nuts and dusted with sugar. Divided into fourteen equal portions. De-frost at room temperature for 2-3 hours.*

*Net weight 1.400 g **Cod. 63387** 14 portions*

*Net weight 1.400 g **Cod. 63331** 16 portions*



## Crostata cacao 14 porzioni

Morbida pasta frolla farcita con crema al cioccolato. Porzionata in 14 fette. Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.000 g

*Soft pastry with a chocolate cream filling. Divided in fourteen equal portions.*

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

*Net Weight 1.000 g*

**Cod. 63335**



## Crostata limone

Morbida pasta frolla farcita con crema al limone ricoperta di plum cake e zucchero a velo. Porzionata in 14 fette.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.200 g **Cod. 63314** 14 porzioni

Peso netto 1.200 g **Cod. 63320** 16 porzioni

*Soft pastry with lemon cream and covered with plum cake and icing sugar. Divided into fourteen equal portions.*

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

*Net weight 1.200 g **Cod. 63314** 14 portions*

*Net weight 1.200 g **Cod. 63320** 16 portions*



## Crostata ricotta

Base di pasta frolla ripiena di impasto di ricotta e uvetta. Porzionata in 14 fette.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g **Cod. 63487** 14 porzioni

Peso netto 1.400 g **Cod. 63332** 16 porzioni

*Soft pastry filled with ricotta cheese and raisins. Divided into fourteen equal portions.*

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

*Net weight 1.400 g **Cod. 63487** 14 portions*

*Net weight 1.400 g **Cod. 63332** 16 portions*



## Torta mele tradizionale

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

Porzionata in 14 fette.

Peso netto 1.400 g **Cod. 63437** 14 porzioni

Peso netto 1.400 g **Cod. 63333** 16 porzioni

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

*Divided in fourteen equal portions.*

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

*Net weight 1.400 g **Cod. 63437** 14 portions*

*Net weight 1.400 g **Cod. 63333** 16 portions*



## Crostata albicocca 14 porzioni

Morbida pasta frolla con farcitura all'albicocca.

Porzionata in 14 fette.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.000 g

*Soft pastry with apricot filling. Divided in fourteen equal portions.*

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

*Net Weight 1.000 g*

**Cod. 63315**

## Crostata mele 14 porzioni

Dalla tradizionale ricetta artigianale, fragrante pasta frolla e morbido pan di spagna ricoperti di crema, spicchi di mele e gelatina. Porzionata in 14 fette. 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. Divided into fourteen equal portions. De-frost at room temperature for 2-3 hours.*

Net weight 1.400 g

**Cod. 63447**



## Crostata frutti di bosco 14 porzioni

Pasta frolla farcita con crema chantilly, pan di spagna, ricoperta di frutti di bosco e gelatina. Porzionata in 14 fette. Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g

*Soft pastry base covered with chantilly cream, sponge cake and garnished with mixed berries and gelatine. Divided into fourteen equal portions. De-frost at room temperature for 2-3 hours.*

Net weight 1.400 g

**Cod. 63337**



## Crostata frutta mista 14 porzioni

Pasta frolla farcita con crema, pan di spagna e ricoperta di frutta e gelatina. Porzionata in 14 fette.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g

*Soft pastry base covered with custard, soft sponge and garnished with several kinds of fruits and gelatine. Divided into fourteen equal portions.*

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

Net weight 1.400 g

**Cod. 63427**



## Crostata fragole 14 porzioni

Pasta frolla farcita con crema chantilly, pan di spagna, ricoperta di fragole e gelatina. Porzionata in 14 fette.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.400 g

*Soft pastry base covered with custard, sponge cake and garnished with strawberries and gelatine. Divided into fourteen equal portions.*

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

Net weight 1.400 g

**Cod. 63325**





### **Crostata pere e cioccolato 14 porzioni**

Pasta frolla al cioccolato farcita con crema al cioccolato e decorata con deliziose pere e riccioli di cioccolato. Porzionata in 14 fette.

Scongelare 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. Divided into fourteen equal portions.*

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

Net weight 1.400 g

**Cod. 63357**

## Torta foresta nera 12 porzioni

Morbido pan di spagna farcito con vaniglia e amarene, il tutto ricoperto di sfoglie al cioccolato. Porzionata in 12 fette. Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.200 g

*Soft chocolate sponge cake filled with vanilla cream and amareno cherries. Covered with chocolate sheets. Divided into twelve equal portions. De-frost at room temperature for 1-2 hours.*

Net weight 1.200 g

**Cod. 75426**



## Torta delizia ricotta e pere 12 porzioni

Due strati di croccante meringa alla nocciola racchiudono un delizioso impasto di ricotta di pecora e pere. Porzionata in 12 fette. Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.200 g

*Two layers of crisp hazelnut meringue with a delicious mixture of ricotta cheese and pears. Divided into 12 equal portions. De-frost at room temperature for 1-2 hours.*

Net weight 1.200 g

**Cod. 75526**





## Mousse cacao 12 porzioni

Mousse al cacao su una sottile base di pan di spagna, il tutto ricoperto da uno spolvero di cacao. Porzionata in 12 fette.  
Scongellare a temperatura ambiente per 2 ore.

Peso netto 1.200 g

*A thin layer of sponge cake generously covered with cocoa mousse; topped with a cocoa powder.  
Divided into twelve equal portions.  
De-frost at room temperature for 2 hours.*

*Net weight 1.200 g*

**Cod. 75516**

## Meringata 12 porzioni

Croccanti strati di meringa e soffice panna.  
Porzionata in 12 fette.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

Peso netto 1.000 g

*Layers of crisp meringue and whipped cream.  
Divided in twelve equal portions.*

*De-frost at room temperature for 1 hour.*

Net weight 1.000 g

**Cod. 75205**



## Torta Chantilly 12 porzioni

Pan di spagna farcito e decorato con crema chantilly e panna.  
Porzionata in 12 fette.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.000 g

*Sponge cake filled with chantilly cream and whipped cream.  
Divided into twelve equal portions.*

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

Net weight 1.000 g

**Cod. 75505**





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 12 porzioni

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.

Porzionata in 12 fette.

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. Divided in twelve equal portions.*

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

*Net weight 1.000 g*

**Cod. 63425**





## Torta riso 12 porzioni

Fragrante crostata con un morbido ripieno a base di riso.  
Questo cereale dalle moltissime proprietà è sapientemente  
lavorato con una leggera e deliziosa crema.  
Porzionata in 12 fette.

Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.200 g

*A fragrant base with a soft filling of rice and cream.  
Divided in twelve equal portions.*

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

*Net weight 1.200 g*

**Cod. 63416**

## Torta Caprese 12 porzioni

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. Porzionata in 12 fette.

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. Divided in twelve equal portions.*

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

Net weight 1.200 g

**Cod. 63406**



## Torta carote 12 porzioni

Soffice impasto a base di carote con leggero profumo di mandorle, ricoperto di zucchero a velo. Porzionata in 12 fette.

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. Divided in twelve equal portions.*

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

Net weight 1.000 g

**Cod. 63365**





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](http://www.ladonatella.com) [info@ladonatella.com](mailto:info@ladonatella.com)