



ARTE PASTICCERIA

dal 1946

Enjoy this dessert really made in Italy!



I nuovi take away - New take away



tiramisù

Tiramisù

Pan di spagna imbevuto di caffè, ricoperto da una delicata crema mascarpone il tutto spolverato con cacao. Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

The renowned original Italian cake. Soft sponge cake, coffee, all covered with "mascarpone" cream, topped with a dust of cocoa powder. De-frost at room temperature for 1-2 hours.

Peso netto - Net Weight 1 lb. - 1.7 oz. - 500g

Cod. 73004



profiteroles cioccolato

Profiteroles Cioccolato

Soffici bigné farciti con crema, ricoperti di una vellutata crema al cacao e decorati con cioccolato. Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Soft puff cream covered with chocolate sauce topped with chocolate decorations. De-frost at room temperature for 1-2 hours.

Peso netto - Net Weight 1 lb. - 1.7 oz. - 500g

Cod. 73010



saint honore



Saint Honore

Un classico della pasticceria.
Pan di spagna farcito con panna e decorato con bignè ripieni.
Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

A classic pastry shop cake. Sponge cake and whipped cream, decorated with chocolate, whipped cream and puff cream filled with vanilla cream.
De-frost at room temperature for 1-2 hours.

Peso netto - Net Weight 1 lb. - 1.7 oz. - 500g

Cod. 73007



I NUOVI TAKE AWAY - NEW TAKE AWAY

meringata



Meringata

Croccanti strati di meringa uniti da soffice panna.
Scongelare a temperatura ambiente per 30 min.

Layers of crisp meringue and whipped cream.
De-frost at room temperature for 30 min.

Peso netto - Net Weight 1 lb. - 1.7 oz. - 500g

Cod. 71210



millefoglie



Millefoglie

Classico trancio di pasta sfoglia farcita con delicata crema.
Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

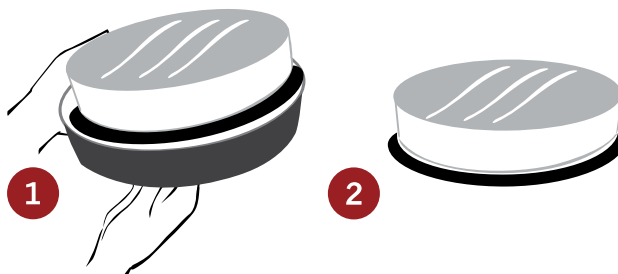
*Classic rectangular puff pastry filled with delicate cream.
De-frost at room temperature for 2-3 hours.*

Peso netto - Net Weight 1 lb. - 1.7 oz. - 500g

Cod. 72005

I NUOVI TAKE AWAY - NEW TAKE AWAY

- Fondo vaschetta estraibile per un migliore servizio.
- Loose base cake tin to easily remove and serve the cake.



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