



ARTE PASTICCIERA  
dal 1946



Senza grassi vegetali idrogenati  
Trans fat free  
ORIGINAL ITALIAN PRODUCT

Torte farcite



## Tiramisù rustico

Pan di Spagna, caffè, delicata crema mascarpone, il tutto spolverato con cacao.  
Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.000 g

*The alternative of 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.*

Net weight 1.000 g

**Cod. 72115**



## Tiramisù savoiardi

Dall'originale ricetta italiana: savoiardi, caffè, delicata crema mascarpone, il tutto spolverato con cacao.  
Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.000 g

*The renowned original italian cake: "savoiardi biscuits", coffee, all covered with "mascarpone" cream, topped with a dust of cocoa powder.  
De-frost at room temperature for 1-2 hours.*

Net weight 1.000 g

**Cod. 72105**



## Profiteroles bianco

Una montagna di bigné ripieni di crema nocciola e ricoperti di una vellutata crema al cioccolato bianco.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.200 g

*A generous helping of cream puffs filled with hazelnut cream and covered with a white chocolate cream.*

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

Net weight 1.200 g

**Cod. 73026**



## Profiteroles bianco

Vassoio di bigné ripieni di crema nocciola e ricoperti di una vellutata crema al cioccolato bianco.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.200 g

*A tray of cream puffs filled with hazelnut cream and covered with a white chocolate cream.*

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

Net weight 1.200 g

**Cod. 73066**



## Profiteroles scuro

Una montagna di bigné ripieni di crema chantilly e ricoperti di una vellutata crema al cacao.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.200 g

*A generous helping of cream puffs filled with chantilly cream and covered with a rich cocoa cream.*

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

Net weight 1.200 g

**Cod. 73016**



## Profiteroles scuro

Vassoio di bigné ripieni di crema chantilly e ricoperti di una vellutata crema al cacao.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.200 g

*A tray of cream puffs filled with chantilly cream and covered with a rich cocoa cream.*

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

Net weight 1.200 g

**Cod. 73056**





## Zuppa inglese

Base di soffice pan di spagna imbevuta di Alkermes e farcita con uno strato di crema al cioccolato ed uno strato di crema "zuppa inglese".  
Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.300 g

*Soft sponge cake with Alkermes liqueur and filled with a layer of chocolate cream and a layer of "zuppa inglese" cream.  
De-frost at room temperature for 1-2 hours.*

Net weight 1.300 g

**Cod. 73526**



## Tiramisù big

Pan di spagna, caffè, delicata crema mascarpone, il tutto spolverato con cacao.

Scongelare a temperatura ambiente per 3 ore.

2 vassoi con coperchio da 2.000 g per confezione.

*Soft sponge cake, coffee, all covered with "mascarpone" cream, topped with a dust of cocoa powder.*

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

2 trays with cup of 2.000 g each.

**Cod. 73120**



## Torta sacher

Tipico dolce Viennese con pan di spagna al cacao, glassato con cioccolato fondente e farcito con confettura di albicocca. Scongela a temperatura ambiente per 2 ore.

Peso netto 1.000 g

*Typical Viennese cake. Layers of cocoa sponge cake and apricot jam. A covering of rich fondant chocolate completes this classic cake.*

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

Net weight 1.000 g

**Cod. 71475**



## Torta saint honoré

Un classico della pasticceria. Pan di spagna farcito con panna e decorato con crema al cioccolato, panna e bigné ripieni. Scongela a temperatura ambiente per 2 ore.

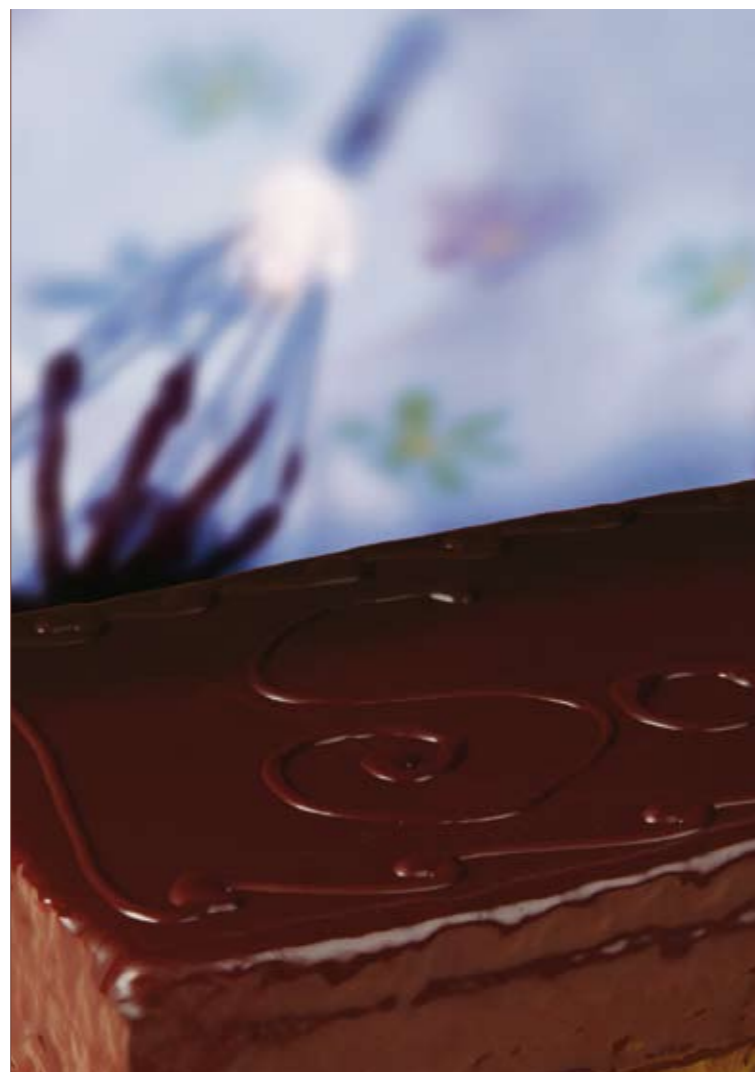
Peso netto 1.200 g

*A classic pastry cake. Sponge cake and whipped cream, decorated with chocolate cream, whipped cream and puffs filled with vanilla cream.*

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

Net weight 1.200 g

**Cod. 71486**



## Sacher trancio

Tipico dolce Viennese con pan di spagna al cacao, glassato con cioccolato fondente e farcito con confettura di albicocca. Scongela a temperatura ambiente per 2 ore.

Peso netto 1.100 g

*Typical Viennese cake. Layers of cocoa sponge cake and apricot jam. A covering of rich fondant chocolate completes this classic cake.*

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

Net weight 1.100 g

**Cod. 72474**



## Torta saint honoré trancio

Un classico della pasticceria. Pan di spagna farcito con panna e decorato con crema cioccolato, panna e bigné ripieni. Scongela a temperatura ambiente per 2 ore.

Peso netto 1.000 g

*A classic pastry cake. Sponge cake and whipped cream, decorated with chocolate cream, whipped cream and cream puffs.*

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

Net weight 1.000 g

**Cod. 72485**



## Tentazione cioccolato

Tipico dolce veneto. Morbido pan di spagna al cioccolato farcito con delicata crema al cioccolato e gocce di cioccolato fondente, il tutto spolverato di cacao ed una pioggia di pan di spagna. Scongelare a temperatura ambiente per 2-3 ore.

Peso netto 1.200 g

*Soft chocolate sponge cake with a delicate chocolate cream and dark chocolate chips. All covered with cocoa powder and flakes small chocolate sponge cake.*

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

Net weight 1.200 g

**Cod. 71405**



## Torta mazzini

Pan di spagna farcito con crema alla vaniglia e crema al cioccolato, decorato con bigné ripieni, ciliegia candita e una sfoglia di cioccolato. Scongelare a temperatura ambiente per 2 ore.

Peso netto 1.200 g

*Soft sponge cake filled with vanilla cream and chocolate cream. Garnished with cream puffs filled with cream, cherries and chocolate sheets.*

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

Net weight 1.200 g

**Cod. 71456**



### Mousse cacao

Mousse al cacao su una sottile base di pan di spagna; il tutto ricoperto da uno spolvero di cacao. Scongelare a temperatura ambiente per 2 ore.

Peso netto 1.200 g

*A thin layer of sponge cake generously covered with cocoa mousse and whipped cream; topped with cocoa powder. De-frost at room temperature for 2 hours.*

Net weight 1.200 g

**Cod. 71556**



### Mousse yogurt frutti di bosco

Semifreddo che unisce la delicatezza dello yogurt alla fragola alla golosità dei frutti di bosco, il tutto sopra un sottile strato di pan di spagna. Scongelare a temperatura ambiente per 2 ore.

Peso netto 1.200 g

*A thin layer of sponge cake generously covered with delicate strawberry yogurt and topped with jelly and mixed berries fruits. De-frost at room temperature for 2 hours.*

Net weight 1.200 g

**Cod. 71576**



### Mousse limone

Sottile strato di pan di spagna ricoperto di mousse al limone, il tutto rifinito con glassa al limone e riccioli di cioccolato. Scongelare a temperatura ambiente per 2 ore.

Peso netto 1.200 g

*A thin layer of sponge cake generously covered with lemon mousse; topped with a covering of lemon jelly and chocolate curls. De-frost at room temperature for 2 hours.*

Net weight 1.200 g

**Cod. 71566**



### Cheesecake frutti rossi

Morbido pan di spagna ricoperto da una leggera mousse al delicato e fresco formaggio, il tutto arricchito con fragoline di bosco, lamponi, ribes e una deliziosa salsa di fragole.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.350 g

*A soft sponge cake with a light mousse made of a delicate and fresh cheese. All enriched with a mix of wild strawberries, raspberries, redcurrant and a delicious strawberry-sauce topping.*

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

Net weight 1.350 g

**Cod. 71588**

### Torta amaretto trancio

Pan di spagna farcito e decorato con crema all'amaretto e rifinito con granella amaretto.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.000 g

*Sponge cake covered and garnished with amaretto cream and topped with amaretto grained.*

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

*Net weight 1.000 g*

**Cod. 72405**



### Torta nocciola trancio

Pan di spagna farcito con gustosa crema alla nocciola e decorato con nocciole tostate.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.000 g

*Sponge cake covered with hazelnut cream and garnished with toasted hazelnuts.*

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

*Net weight 1.000 g*

**Cod. 72465**



### Torta caffè trancio

Pan di spagna farcito con crema caffè e decorato con crema al caffè e cioccolato.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.000 g

*Sponge cake with coffee cream and garnished with coffee cream and chocolate chips.*

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

*Net weight 1.000 g*

**Cod. 72415**



### Meringata trancio

Croccanti strati di meringa e soffice panna.

Scongelare a temperatura ambiente per 1 ora.

Peso netto 1.000 g

*Layers of crispy meringue and whipped cream.*

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

*Net weight 1.000 g*

**Cod. 72205**

### Torta chantilly trancio

Pan di spagna farcito e decorato con crema chantilly e panna.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.000 g

*Sponge cake filled with chantilly cream and whipped cream.*

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

*Net weight 1.000 g*

**Cod. 72505**



### Torta selva nera trancio

Pan di spagna al cioccolato, farcito con profumata vaniglia e amarene allo sciroppo, decorato con sfoglia al cioccolato.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.000 g

*Chocolate sponge cake filled with vanilla cream and amareno cherries covered with chocolate sheets.*

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

*Net weight 1.000 g*

**Cod. 72425**



### Torta toscanelle trancio

Una montagna di morbidi bignè farciti e ricoperti con crema, canditi e sfoglia al cioccolato.

Scongelare a temperatura ambiente per 2 ore.

Peso netto 1.000 g

*A generous helping of cream puffs filled with chantilly cream and candied fruit. Covered with chocolate sheets.*

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

*Net weight 1.000 g*

**Cod. 72515**



### Torta millefoglie trancio

Strati di pasta sfoglia farciti con delicata crema.

Scongelare a temperatura ambiente per 1-2 ore.

Peso netto 1.200 g

*Layers of puff-pastry filled with a delicate pastry cream.*

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

*Net weight 1.200 g*

**Cod. 72126**





### Rullé limone

Sottile pan di spagna arrotolato, farcito con crema al gusto di limone.

Scongelare a temperatura ambiente per 3 ore.

Peso netto 1.200 g

*Thin sponge cake covered with lemon cream and then rolled.*

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

*Net weight 1.200 g*

**Cod. 72316**

### Torta croccante amaretto

Morbido pan di spagna con farciture all'amaretto decorato con croccante alle mandorle e ciuffi di crema all'amaretto. Si taglia e si consuma dopo 10 minuti.

Peso netto 1.200 g

*Soft sponge cake filled with almond cream and toasted macaroons, garnished with nut chips and amaretto cream. Cut and eat within 10 minutes.*

*Net weight 1.200 g*

**Cod. 19406**



### Torta golosa cioccolato

Pan di spagna al cioccolato farcito con crema gianduia e ricoperto con riccioli di cioccolato fondente.

Si taglia e si consuma dopo 10 minuti.

Peso netto 1.200 g

*Chocolate sponge cake covered with thick layer of nugat chocolate cream and topped with fondant chocolate curls.*

*Cut and eat within 10 minutes.*

*Net weight 1.200 g*

**Cod. 19456**



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)