

**IL
GUSTO
ARTIGIANALE
DI**



PETROSINO
dessert

**NEI MIGLIORI RISTORANTI
ITALIANI **





TORTE AL FORNO	4-9
PROFITEROLES	10-13
TORTE	14-31
MONOPORZIONI	32-43
TRANCI	44-47
MORBIDA BONTÀ	48-55
BABÀ	56-59

TORTE AL FORNO



Caprese al Limone

peso / weight 1300 g

Morbido impasto a base di mandorle e cioccolato bianco aromatizzato al limone.

Soft dough made with almonds and lemon flavored white chocolate



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Torta alle Mandorle

peso / weight 1300 g

Un dolce dal gusto delicato, composto da due morbidi Pan di Spagna alla vaniglia farciti con confettura all'albicocca e ricoperti da uno strato di pasta di mandorla.

A delicate dessert consisting of two soft vanilla sponges filled with apricot jam and topped by a layer of almond paste.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Torta Caprese

peso / weight 1300 g

Un composto a base di cioccolato fondente, mandorle ed arancia candita al naturale.

A mixture of dark chocolate, almonds and natural candied orange.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Torta della Nonna

peso / weight 1300 g

Una fragrante pasta frolla ripiena di crema pasticcera guarnita con mandorle e pinoli.

Fragrant puff pastry cake filled with crème patissière garnished with almonds and pine nuts.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Pastiera di Grano

peso / weight 1300 g

Fragrante pasta frolla ripiena di crema pasticcera, ricotta, grano cotto e arancia al naturale. Decorata con strisce di pasta frolla, come da tradizione.

Fragrant shortcrust pastry cake filled with crème patisserie, ricotta cheese, cooked wheat, plain candied orange peel. It is decorated with shortcrust pastry strips, according to the traditional recipe.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Torta di Mele

peso / weight 1300 g

Una friabile frolla con uno strato di crema pasticcera e mele. Ricoperta da una gelatina alla frutta e bastoncini di mandorle.

A crumbly pastry with a layer of custard and apples. Covered with a fruit jelly and almond sticks.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Torta Sacher

peso / weight 1300 g

Morbido Pan di Spagna al cacao e mandorle farcito con confettura all'albicocca e coperto con una golosa glassa al cioccolato fondente.

Soft cocoa and almond sponge filled with apricot jam and topped with a dark chocolate ganache.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



PROFITEROLES





Profiteroles al limone

monoporzione peso / weight 600 g
vaschetta peso / weight 1000 g

Graziosi bigné di pasta choux farciti con crema pasticcera al limone e ricoperti con una delicata salsa al limone.

Pretty choux pastry cream puffs filled with lemon custard and covered with a delicate lemon sauce.



vaschetta / bowl
1pz x cartone
1pcs x cardboard



monoporzione / mono
6pz x cartone
6pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Profiteroles al cioccolato

monoporzione peso / weight 600 g
vaschetta peso / weight 1000 g

La versione classica del dolce di origine francese. Morbidi bigné di pasta choux ripieni di panna e inondati da una golosa salsa al cioccolato.

The classical version of this dessert of French origin. Soft profiteroles filled with whipped cream and bathed in a delicious chocolate sauce.



vaschetta / bowl
1pz x cartone
1pcs x cardboard



monoporzione / mono
6pz x cartone
6pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Profiteroles al cioccolato bianco

vaschetta peso / weight 1000 g

Una variante ancora più ricca. Morbidi bigné di pasta choux ripieni di panna e inondati da una golosa salsa al cioccolato bianco.

An even richer version of the classical recipe. Soft profiteroles filled with whipped cream and bathed in a delicious white chocolate sauce.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet





Torta Afrodite

peso / weight 1300 g

Macaron alle mandorle con una deliziosa bavarese al cioccolato, mousse alle mandorle e gelée di lampone e fragole.

Almond macaron with a delicious chocolate Bavarian cream, almond mousse and strawberry and raspberry gelee.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Cometa

peso / weight 1300 g

Stressful al cacao mantecato al burro, mousse al mascarpone e nocciola arricchito da un morbido ripieno alla nocciola.

Cocoa stressful biscuit stirred in butter, mascarpone cheese and a hazelnut mousse enhanced by a soft hazelnut filling.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Strega

peso / weight 1300 g

Delicato biscotto charlotte con un morbido Pan di Spagna alla vaniglia. Il ricco ripieno di crema alla Strega Alberti si fonde con la bavarese al cioccolato fondente 55% e una delicata selva nera.

Delicate charlotte biscuit with a soft vanilla flavoured sponge. The rich filling of Alberti Strega liqueur flavoured crème patissière is combined with dark 55% chocolate Bavarian cream and decorated with a delicate chocolate topper presenting the Black Forest.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Orè

peso / weight 1300 g

Stressful al cacao mantecato al burro, delicata mousse al mascarpone rifinita con graffi di cioccolato fondente.

Cocoa stressful biscuit stirred in butter, delicate mascarpone cheese mousse, decorated with scratches of dark chocolate.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Enri

dedicata a mio figlio Enrico
peso / weight 1300 g

Biscotto charlotte improfumato all'alchermes, ripieno di zuppa inglese e cremoso al cioccolato fondente 70%, ricoperto da una delicata meringa flambé.

Alchermes flavoured charlotte biscuit, filled with zuppa inglese and made creamy by 70% dark chocolate covered by a delicate flambé meringue.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Fra'

dedicata a mio figlio Francesco
peso / weight 1300 g

Un connubio di bontà caratterizza questo dolce composto da un soffice biscotto Brownie al cioccolato, una cremosa mousse al caramello salato e una bavarese al cioccolato al latte.

A combination of goodness characterizes this dessert made up of a soft Brownie chocolate biscuit, a creamy salted caramel mousse and a milk chocolate Bavarian cream.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Smeraldo

peso / weight 1300 g

Morbido biscuit con una bavarese al pistacchio, un cuore di pralinato bianco e cioccolato fondente il tutto ricoperto da una glassa al pistacchio.

Soft biscuit with a pistachio Bavarian cream, a heart of white praline and dark chocolate, all covered with a pistachio glaze.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Millevelli Nocciola

peso / weight 1300 g

Un morbido Pan di Spagna al cacao farcito con pralinato alla nocciola, un cuore di cioccolato fondente e una mousse alla nocciola glassato con cioccolato fondente.

A soft cocoa sponge filled with praline hazelnut chocolate cream, a core of dark chocolate and a hazelnut mousse glazed with dark chocolate.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Milleveli Mandorla

peso / weight 1300 g

Morbido Pan di Spagna al cacao con pralinato al cioccolato, delicato cuore alla vaniglia e mousse alle mandorle.

Soft cocoa sponge with praline chocolate cream, a delicate vanilla core and an almond mousse.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Cheesecake New York al Cioccolato

peso / weight 1300 g

Torta di friabile pasta frolla al burro farcita con una golosa crema di formaggio al cioccolato. In superficie una glassa a specchio di cioccolato e tanti riccioli di cioccolato fondente.

Crumbly butter puff pastry cake filled with a gluttony chocolate cheese cream. Covered with a chocolate-like chocolate ganache and a lot of dark chocolate curls.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Espresso

peso / weight 1300 g

Due morbidi Pan di Spagna al Cacao e Caffè espresso ripieni di una soffice nuvola di mousse al caffè.

Two cocoa and Espresso Coffee layers of soft sponge, filled with a fluffy cloud of coffee mousse.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Cheesecake New York ai Frutti di Bosco

peso / weight 1300 g

Fragrante pasta frolla al burro ripiena di crema al formaggio e guarnita con una saporita salsa ai lamponi e deliziosi frutti di bosco.

Fragrant butter puff pastry filled with cheese cream and garnished with a tasty raspberry sauce and delicious berries.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Cheesecake al Cioccolato

peso / weight 1300 g

Biscotto stressful mantecato al burro con gocce di cioccolato, un morbido cremoso al formaggio e una copertura con glassa a specchio al cioccolato decorato con riccioli di cioccolato.

Stressful biscuit stirred in butter, with chocolate drops, a soft creamy cheese layer, and a chocolate glaze decorated with chocolate curls.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Cheesecake ai Frutti di Bosco

peso / weight 1300 g

Biscotto stressful mantecato al burro coperto da un cremoso al formaggio. In superficie, una glassa ai frutti di bosco e frutti di bosco interi.

Stressful biscuit creamed with butter covered with cream cheese. On the surface, a berry glaze and whole berries.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Giffonese

peso / weight 1300 g

Biscuit alla nocciola con pralinato al cioccolato al latte e una bavarese alla nocciola. Come finitura, la torta è nebulizzata con cioccolato al latte e burro di cacao.

Hazelnut biscuit with milk chocolate praline and a hazelnut Bavarian cream. As a finish, the cake is sprayed with milk chocolate and cocoa butter.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Mousse al Cioccolato

peso / weight 1300 g

Due morbidi biscotti Brownie al cioccolato farciti con una delicata mousse al cioccolato 55% e decorati con ganache al cioccolato a latte.

Two soft chocolate Brownie biscuits filled with a delicate 55% chocolate mousse and decorated with milk chocolate ganache.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Mousse al Limone

peso / weight 1300 g

Due delicati Pan di Spagna aromatizzati con vaniglia, imbevuti di limoncello e guarniti con mousse a limone e fragoline di bosco.

Two delicate vanilla flavoured sponges bathed in limoncello lemon liqueur and garnished with lemon mousse and wood strawberries.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Tiramisù

peso / weight 1300 g

Biscotto Savoiardo imbevuto in caffè espresso, cuore al caffè e finitura di mascarpone e cacao.

Ladyfinger biscuit bathed in Espresso coffee, coffee core and decoration of mascarpone cheese and cocoa.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Mousse alle Fragoline

peso / weight 1300 g

Un accostamento divino di limoncello e fragoline. Due soffici Pan di Spagna alla vaniglia, bagnati con liquore limoncello, ricoperti di mousse alla fragola e guarniti in superficie con fresche fragoline di bosco.

A divine combination of limoncello liqueur and wood strawberries. Two soft vanilla flavoured sponges, bathed in limoncello liqueur, covered with strawberry mousse and topped with fresh wood strawberries.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Tiramisù al Limone

peso / weight 1300 g

Biscotto Savoiardo bagnato con liquore al Limoncello ripieno con crema al limone, rifinito al mascarpone e una spolverata di zucchero vanigliato.

Ladyfinger biscuit bathed in limoncello liqueur, filled with lemon cream, covered with mascarpone cheese and a sprinkle of vanilla sugar.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Cassata

peso / weight 1000 g - 1500 g

Torta di Pan di Spagna bagnata alla strega, farcita con ricotta di pecora zuccherata e tante gocce di cioccolato fondente. Come da tradizione siciliana, la torta è arricchita con marzapane al pistacchio e frutta candita.

Sponge cake bathed in Strega liqueur, filled with sweetened sheep ricotta cheese and with plenty of dark chocolate drops. According to the Sicilian tradition, the cake is enhanced with pistachio mascarpone and candied fruit.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Selva al Cioccolato

peso / weight 1300 g

Due morbidi Pan di Spagna al cacao ripieni di crema chantilly all'italiana e ciliegie amarene. In superficie, gustosa crema chantilly e selva al cioccolato.

Two soft cocoa sponge layers filled with Italian style chantilly cream and black cherry. Covered with delicious chantilly cream and a layer of forest shaped chocolate.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Torta Velvet

peso / weight 1300 g

Dolce composto da Pan di Spagna Red Velvet alternato a strati di golosa farcitura a base di mascarpone, yogurt e frutti di bosco.

Dessert made up of Red Velvet sponge cake alternating with layers of delicious filling based on mascarpone, yoghurt and wild berries.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Cubana a modo mio

peso / weight 1300 g

Un soffice Pan di Spagna al Cacao profumato al rhum invecchiato farcito con crema chantilly all'italiana alla vaniglia e guarnito con pralinato alla nocciola e gocce di cioccolato oppure con crema caffè e pralinato al caffè.

A soft cocoa aged rum flavoured sponge, filled with Italian vanilla flavoured chantilly cream and garnished with praline hazelnut cream and chocolate drops with coffee cream or coffee praline cream.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Sinfonia

peso / weight 1300 g

Il sapore deciso della mousse al pistacchio si fonde con il gusto delizioso della bavarese al cioccolato che guarnisce un morbido Pan di Spagna al cacao.

The strong taste of the pistachio mousse is combined with the delicious taste of the Bavarian chocolate cream which garnishes a soft cocoa sponge.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Passione alla Pesca

peso / weight 1300 g

Un biscotto alla nocciola guarnito con una fresca mousse allo yogurt e pezzi di pesca. La superficie è ricoperta con una delicata gelatina alla frutta.

A hazelnut flavoured biscuit, garnished with a fresh yogurt and chopped peach mousse. It is covered with a delicate fruit jelly.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Luna Rossa

peso / weight 1300 g

Pan di spagna al cacao impreziosito da una fresca gelée ai lamponi, una golosa mousse al cioccolato bianco e rifinita con glassa al cioccolato.

Cocoa sponge enhanced by a fresh raspberry gelee and topped by a delicious white chocolate mousse.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Torta Sorrento

peso / weight 1300 g

Dolce fresco e profumato agli agrumi. La base di morbido macaron alle mandorle è ricoperta da una mousse delicata all'arancia, limone e fragoline di bosco.

Sweet and fresh citrus fruit flavoured dessert. The soft almond macaron base is covered with a delicate orange, lemon and wood strawberry flavoured mousse.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Risveglio ai Frutti di Bosco

peso / weight 1300 g

Una fresca crema al limone racchiusa in uno scrigno di pasta frolla al burro e Pan di Spagna alla vaniglia imbevuto di limoncello. In superficie, una ricca cascata di frutti di bosco.

A fresh lemon cream within a butter puff pastry chest and vanilla flavoured sponge bathed in limoncello liqueur. Topped with plenty of wild berries.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Risveglio alle Fragoline

peso / weight 1300 g

Tante fresche fragoline di bosco guarniscono questa torta composta da una base di pasta frolla al burro arricchita con Pan di Spagna alla vaniglia imbevuto di limoncello e una fresca crema al limone.

So many wood strawberries garnish this cake made up with a butter puff pastry base, enhanced with vanilla flavoured sponge bathed in limoncello liqueur and a fresh lemon cream.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



scopri
le varianti
—
discover all
variants

Torta Ricotta e Pera

peso / weight 1300 g

Due deliziosi biscotti alla Nocciola ripieni di crema alla ricotta e pere Williams.

Two delicious hazelnut biscuits filled with ricotta cheese cream and William pears.

disponibile anche a / also available with
**Pera e Cioccolato, Cocco e Crema di Nocciola, Ricotta
e Pistacchio, Ricorema di Nocciola**



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
Su richiesta anche in taglio da 12/14 fette

min 20 / max 23 layers for pallet
On request also cut in 12/14 slices



Delizia al Limone

peso / weight 800 gr

Pan di Spagna bagnato con liquore limoncello, farcito con una fresca crema diplomatica al limone e guarnito con una salsa al limone.

Sponge bathed in limoncello liqueur, filled with a fresh lemon diplomat cream and garnished with a lemon sauce.



1pz x cartone
1pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



PETROSINO
dessert

MONOPORZIONI



Tortino Giffonese

peso / weight 100 g x n° 12

Biscotto tipico giffonese ripieno di pralinato al cioccolato al latte e crema leggera alla nocciola. Come finitura, il tortino è nebulizzato con cioccolato al latte e burro di cacao.

Typical Giffoni biscuit filled with praline milk chocolate cream and a light hazelnut cream. It is topped with sprinkled milk chocolate and cocoa butter.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tortino il Bocciole

peso / weight 100 g x n° 12

Biscotto Brownie al cioccolato, bavarese alla vaniglia ed un inserimento all'amarena.

Brownie chocolate biscuit, vanilla Bavarian cream and a sour cherry insertion.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tortino Luna Rossa

peso / weight 100 g x n° 12

Pan di spagna al cacao impreziosito da una fresca gelée ai lamponi, una golosa mousse al cioccolato bianco e rifinita con glassa al cioccolato.

Soft cocoa sponge enhanced by a delicious white chocolate mousse and raspberry gelee.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



scopri
le varianti
—
discover all
variants

Tortino Vesuvio

peso / weight 100 g x n° 12

Un biscuit imbevuto alla vaniglia viene impreziosito da una ganache al mascarpone con un cuore morbido al caffè.

A biscuit soaked in vanilla is embellished from a mascarpone ganache with a soft coffee heart.

disponibile anche a / also available with
lampone



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tortino Passione al Fondente

peso / weight 100 g x n° 12

Biscotto Brownie al cioccolato farcito con una bavarese al cioccolato fondente al 55% ed arricchito da una fresca gelée al lampone.

Chocolate Brownie biscuit filled with a 55% dark chocolate Bavarian cream and enriched with a fresh raspberry gelee.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tortino Doux Roché

peso / weight 100 g x n° 12

Biscuit Brownie al cioccolato, bavarese alla nocciola con pralinato croccante al cioccolato a latte.

Brownie chocolate biscuit, hazelnut Bavarian cream with crunchy praline milk chocolate.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tortino Afrodite

peso / weight 100 g x n° 12

Macaron alle mandorle ripieno di bavarese al cioccolato, gelée ai lamponi e fragole, e morbida mousse alla mandorla.

Almond macaron filled with chocolate Bavarian cream, raspberry and strawberry gelee, and a soft almond mousse.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tortino Espresso

peso / weight 100 g x n° 12

Una carica di energia si sprigiona dal morbido Pan di Spagna al cacao e caffè espresso coperto da una intensa mousse al caffè.

A lot of energy is available from this soft cocoa and espresso coffee sponge, covered by a thick coffee mousse.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Cassatina

peso / weight 100 g x n° 12

Tortino di Pan di Spagna bagnato alla strega, farcito con ricotta di pecora zuccherata e tante gocce di cioccolato fondente. Come da tradizione siciliana, il dolce è arricchito con marzapane al pistacchio e frutta candita.

Little sponge cake bathed in Strega liqueur, filled with sweetened sheep ricotta cheese and a lot of dark chocolate drops. According to the Sicilian tradition, this dessert is enhanced with pistachio marzipan and candied fruit.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Cannolo Siciliano

peso / weight 100 g x n° 12

Un dolce dal gusto corposo composto da una cialda croccante, detta scorza, ripiena di crema di ricotta di pecora e gocce di cioccolato.

A dessert characterized by a deep taste, made up with a crunchy waffle, called skin, filled with sheep ricotta cheese cream and chocolate drops.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Milleveli Mandorla

peso / weight 100 g x n° 12

Morbido Pan di Spagna al cacao con pralinato al cioccolato, delicato cuore alla vaniglia e mousse alle mandorle.

Soft cocoa sponge with chocolate praline cream, delicate vanilla core and almond mousse.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Smeraldo

peso / weight 100 g x n° 12

Pan di Spagna alla vaniglia con cuore di pralinato bianco e cioccolato fondente, ricoperto da una ricca mousse al pistacchio.

Vanilla sponge with a core of praline white and dark chocolate cream, covered by a rich pistachio mousse.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Velvet

peso / weight 100 g x n° 12

Un piccolo scrigno di Pan di Spagna "Red Velvet" farcito con crema al mascarpone, yogurt e frutti di bosco.

A Little chest of "Red Velvet" sponge, filled with mascarpone, yogurt and wild berries.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tiramisù

peso / weight 100 g x n° 12

Biscotto Savoiardo imbevuto in caffè espresso, cuore al caffè e finitura di mascarpone e cacao.

Ladyfinger bathed in espresso coffee, coffee flavoured core, covered by mascarpone and cocoa.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tiramisù al Limone

peso / weight 100 g x n° 12

Biscotto Savoiardo bagnato con liquore al Limoncello ripieno con crema al limone, rifinito al mascarpone e una spolverata di zucchero vanigliato.

Ladyfinger bathed in limoncello liqueur, filled with lemon cream, covered by mascarpone and sprinkled with icing sugar.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Milleveli Nocciola

peso / weight 100 g x n° 12

Un piccolo scrigno di Pan di Spagna al cacao, pralinato alla nocciola con dentro un cuore di cioccolato fondente e mousse alla nocciola glassato con cioccolato fondente.

A little chest of cocoa sponge, praline hazelnut cream and a dark chocolate core and hazelnut mousse glazed with dark chocolate.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



Tortino Passione alla Pesca

peso / weight 100 g x n° 12

Un biscotto alla nocciola guarnito con una fresca mousse allo yogurt e pezzi di pesca. La superficie è ricoperta con una delicata gelatina alla frutta.

A hazelnut biscuit garnished with a fresh yogurt mousse and peach slices. It is covered with a delicate fruit jelly.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Mousse al Cioccolato

peso / weight 100 g x n° 12

Un morbido biscotto Brownie al cioccolato farcito con una delicata mousse al cioccolato 55% e decorato con ganache al cioccolato a latte.

A soft chocolate Brownie filled with a delicate 55% chocolate mousse and decorated with milk chocolate ganache.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Cheesecake Frutti di Bosco

peso / weight 100 g x n° 12

Biscotto di pasta frolla stressful mantecato al burro coperto da una crema al formaggio. Decorato in superficie da una glassa al lampone e tanti frutti di bosco.

Stressful puff pastry biscuit stirred in butter and covered by a cheese cream. Decorated by a raspberry ganache and a lot of wild berries.

disponibile anche a / also available with
Cioccolato - Neutro



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



scopri
le varianti
—
discover all
variants



Tortino Cometa

peso / weight 100 g x n° 12

Stressful al cacao mantecato al burro, mousse al mascarpone e nocciola arricchito da un morbido ripieno alla nocciola.

Cocoa stressful biscuit stirred in butter, mascarpone and hazelnut mousse, enhanced by a soft hazelnut filling.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tortino Orè

peso / weight 100 g x n° 12

Stressful al cacao mantecato al burro, delicata mousse al mascarpone rifinita con graffi di cioccolata fondente.

Cocoa stressful biscuit stirred in butter, delicate mascarpone mousse topped with scratches of dark chocolate.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tortino Ricotta e Pera

peso / weight 100 g x n° 12

Due deliziosi biscotti alla Nocciola ripieni di crema alla ricotta e pere Williams.

Two delicious hazelnut biscuits filled with ricotta cheese cream and William pears.

disponibile anche a / also available with
Pera e Cioccolato, Cocco e Crema di Nocciola, Ricotta e Pistacchio



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



scopri
le varianti
—
discover all
variants



Dolcezza Mediterranee

peso / weight 100 g x n° 12

Un connubio di due soffici mousse: una al pistacchio e una alla ricotta di bufala che rispecchiano i sapori del Mediterraneo.

A combination of two soft mousses: one with pistachio and one with buffalo milk ricotta which reflect the flavors of the Mediterranean.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Profumo delle Langhe

peso / weight 100 g x n° 12

Un mix perfetto di sapori Piemontesi: una bavarese alla nocciola e una alla gianduia si uniscono ad un biscuit e un croccante alla nocciola.

A perfect mix of Piedmontese flavours: a hazelnut Bavarian cream and one with gianduia are combined with a biscuit and a hazelnut brittle.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Cestino Amalfitano

peso / weight 100 g x n° 12

Una friabile frolla al burro viene impreziosita da una ganache al limone e fragoline di bosco intere.

A crumbly butter pastry is embellished with a lemon ganache and whole wild strawberries.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Cestino Stregato

peso / weight 100 g x n° 12

Una friabile frolla al burro viene impreziosita da una ganache alla strega e un cremoso al cioccolato fondente 55%.

A crumbly butter pastry is embellished with a ganache and a creamy 55% dark chocolate.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Cappuccino Freddo al Baileys

peso / weight 100 g x n° 12

Su una base di croccante al latte troviamo una ganache al baileys e una al caffè bianco impreziosita da un biscuit al caffè.

On a milk crunchy base we find a baileys ganache and a white coffee ganache embellished with a coffee biscuit.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Trilogy

peso / weight 100 g x n° 12

Un crumble al latte e tre intense ganache: una al cioccolato fondente 55%, una al cioccolato al latte e una bianca creano un connubio perfetto.

A milk crumble and three intense ganaches: one with 55% dark chocolate, one with milk chocolate and one white chocolate that create a perfect combination.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Eclissi

peso / weight 100 g x n° 12

Due friabili frollini abbracciano due gusti intensi: una ganache al caramello e una al cioccolato al latte che si uniscono in una magica sfera.

Two crumbly shortbread biscuits embrace two intense flavours: a caramel ganache and a milk chocolate ganache that come together in a magical sphere.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Cherry

peso / weight 100 g x n° 10

Una ganache alla vaniglia Bourbon arricchita da un cuore alla ciliegia, adagiata su una frolla croccante.

A Bourbon vanilla ganache enriched with a cherry heart, placed on a crunchy pastry.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Terra Mia

peso / weight 100 g x n° 12

Su un biscuit imbevuto al limoncello troviamo un inserimento di gelée al mandarino nascosto da una bavarese alla vaniglia. Il tutto ricoperto da una gustosa glassa alla purea di mandarino.

On a biscuit soaked in limoncello we find an insertion of mandarin gelée hidden by a vanilla Bavarian cream. All covered with a tasty mandarin purée glaze.



12pz x cartone
12pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



scopri
le varianti
—
discover all
variants

Delizia al Limone

peso / weight 100 g x n° 6

Cupoletta di Pan di Spagna bagnata con liquore limoncello, farcita con una fresca crema diplomatica al limone e guarnita con una salsa al limone.

Little sponge dome bathed in limoncello liqueur, filled with a fresh lemon diplomat cream and garnished with a lemon sauce.

disponibile anche al **Mascarpone - Nocciola**
- Cioccolato - Fragola - Pistacchio



6pz x cartone
6pcs x cardboard



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet





PETROSINO
dessert

TRANCI

44-47



Trancio Persia

peso / weight 100 g x n° 10

Un biscuit alla vaniglia e una purea alla fragola incontrano una delicata mousse allo yogurt al gusto della pesca.

A vanilla biscuit and a strawberry purée meet a delicate peach-flavored yoghurt mousse.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Trancio Esotico

peso / weight 100 g x n° 10

Un biscuit alla vaniglia, una purea di mango e passion fruit abbracciano una ganache al cioccolato bianco impreziosita da un croccante al cocco.

A vanilla biscuit, a mango and passion fruit purée embrace a white chocolate ganache embellished with a coconut brittle.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Trancio Tiramisu

peso / weight 100 g x n° 10

Due pan di spagna savoiardo imbevuti al caffè sono ingolositi da una mousse al mascarpone e con un cremoso al caffè.

Two ladyfinger sponge cakes soaked in coffee are enticing with a mascarpone mousse and a creamy coffee.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Trancio Intense Sensazioni

peso / weight 100 g x n° 6

Una ganache al cioccolato fondente 55% e una ganache al cointreau vengono aromatizzate da zest di arancia; il tutto adagiato su un crumble al cioccolato.

A 55% dark chocolate ganache and a cointreau ganache are flavored with orange zest; everything is placed on a chocolate crumble.



6pz x cartone
6pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Trancio Salt Sweet

peso / weight 100 g x n° 10

Un biscuit al cacao e una ganache al cioccolato al latte ed arachidi si sposa con un cremoso al caramello salato creando un connubio di due sapori contrastanti.

A cocoa biscuit and a milk chocolate and peanut ganache marries with a salted caramel cream, creating a combination of two contrasting flavours.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer





PETROSINO
dessert

MORBIDA BONTÀ



Bicchiere Sicilia

peso / weight 100 g x n° 10

Composizione fresca e golosa caratterizzata dal sapore intenso del pistacchio in accoppiamento al delicato cremoso alle mandorle. Ad arricchire il dessert, due strati di biscotto stressful mantecato al burro.

Fresh and delicious dessert characterized by the deep pistachio taste combined with a delicate almond cream. This dessert is enhanced by two layers of stressful biscuit stirred in butter.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Bicchiere Goloso

peso / weight 100 g x n° 10

Un dessert magnifico per gli amanti del cioccolato. Due strati di cioccolato al latte si alternano con una ganache al cioccolato fondente 70% impreziositi da due biscotti stressful al cacao mantecati al burro.

A delicious dessert for those who love chocolate. Two layers of milk chocolate are alternated with a 70% dark chocolate ganache, enhanced by two stressful biscuits stirred in butter.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Bicchiere agli Agrumi

peso / weight 100 g x n° 10

Una composizione che ricorda i sapori e gli odori dell'Estate. Un cremoso al limone ricoperto di biscotto stressful mantecato al burro e mousse all'arancia con fragoline di bosco.

A dessert which reminds to the tastes and smells of summer. A lemon cream covered with stressful biscuit stirred in butter and orange mousse with wood strawberries.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Bicchiere Red Passion

peso / weight 100 g x n° 10

Un dessert fresco e gustoso a base di Pan di Spagna alla vaniglia, cremoso allo yogurt e una salsa ai lamponi ed amarene.

A fresh and delicious vanilla sponge based dessert, with yogurt cream and a raspberry and black cherry sauce.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Bicchiere Sottobosco

peso / weight 100 g x n° 10

Un gusto fresco e delicato in questo dessert composto da una salsa alle fragoline arricchita con pezzi di Pan di Spagna, mousse delicatissima alla vaniglia e tante fragoline di bosco in superficie.

This dessert is characterized by a fresh and delicate taste made up with a wood strawberry sauce, enhanced by sponge pieces, a very delicate vanilla mousse and topped by a lot of wood strawberries.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Bicchiere Saperi Campani

peso / weight 100 g x n° 10

Un accostamento formidabile tra il sapore delicato del cremoso alla ricotta e la dolcezza delle pere candite al naturale. Il bicchiere è arricchito con due biscotti alla nocciola.

An amazing combination of tastes: the delicate taste of the ricotta cheese cream and the sweetness of the plain candied pears. The glass is enriched with with two hazelnut biscuits.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Bicchiere al Tiramisù

peso / weight 100 g x n° 10

Tutto il sapore del tradizionale Tiramisù racchiuso in un bicchiere. Biscotto savoiardo immerso nel caffè espresso e avvolto in un'ottima crema al mascarpone.

All the taste of the traditional Tiramisu in a glass. Ladyfinger bathed in espresso coffee and enveloped in a very good mascarpone cream.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Bicchiere Amorcioclock

peso / weight 100 g x n° 10

Morbido Pan di Spagna profumato al rum avvolto in un supremo tris di cioccolato e rifinito con un'intensa selva al cioccolato.

Soft rum flavoured sponge, enveloped in three layers of chocolate and topped by a thick forest shaped chocolate.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Barattolino Cheesecake

peso / weight 100 g x n° 10

Base di stressful e crema di formaggio viene rifinita da una glassa ai lamponi e decorata con frutti di bosco.

Base of stressful and cream cheese is finished with a raspberry glaze and decorated with berries.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Barattolino Partenope

peso / weight 100 g x n° 10

Il dolce partenopeo per eccellenza, il baba', è accompagnato da una gustosa crema chantilly e fragoline.

The Neapolitan dessert par excellence, the baba', is accompanied by a tasty chantilly cream and strawberries.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Barattolino Tre Cioccolati

peso / weight 100 g x n° 10

Morbido pan di spagna profumato al rum avvolto in un supremo tris di cioccolato e rifinito con intensa selva al cioccolato.

Soft rum-scented sponge cake wrapped in a supreme trio of chocolate and finished with an intense chocolate forest.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Barattolino Cilentano

peso / weight 100 g x n° 10

Cremosa mousse alla ricotta di bufala, fichi del Cilento e friabili cialde.

Creamy buffalo ricotta mousse, Cilento figs and crumbly wafers.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Barattolino Amalfitano

peso / weight 100 g x n° 10

La nostra speciale delizia a limone viene scomposta in cinque strati: due di pan di spagna e tre di soffice mousse a limone. Decorato con crema pasticcera e zest di limone.

Our special lemon delight is broken down into five layers: two of sponge cake and three of soft lemon mousse. Decorated with custard and lemon zest.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Barattolino Tiramisu

peso / weight 100 g x n° 10

Tutto il sapore del tradizionale tiramisù racchiuso in un barattolino. Biscotto savoiardo immerso nel caffè espresso e avvolto in un'ottima crema al mascarpone.

All the flavor of the traditional tiramisù enclosed in a small jar. Savoyard biscuit dipped in espresso coffee and wrapped in an excellent mascarpone cream.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Barattolino Duetto

peso / weight 100 g x n° 10

Un crumble al caramello arricchisce un'intensa combinazione di due ganache di cioccolato al latte e bianca sfumate al caramello.

A caramel crumble enriches an intense combination of two ganaches of milk and white chocolate shaded with caramel.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Barattolino Pistacchioso

peso / weight 100 g x n° 10

Un biscuit al pistacchio, un cremoso al cioccolato fondente 55% e una ganache al pistacchio e cioccolato bianco ricoperto da granella e pistacchi interi.

A pistachio biscuit, a 55% dark chocolate creamy and a pistachio and white chocolate ganache covered with grains and whole pistachios.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Barattolino Noccioloso

peso / weight 100 g x n° 10

Un crumble avvolto da una soffice ganache alla nocciola e una golosa crema alla nocciola e cacao rifinito da nocciole intere.

A crumble wrapped in a soft hazelnut ganache and a delicious hazelnut and cocoa cream finished with whole hazelnuts.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



12 cartoni x strato
12 cardboard x layer



Muffin alla Frutta

peso / weight 80 g x n° 20

Soffice e leggero, è un dolcetto caratterizzato da un ripieno cremoso e delicato all'albicocca.

Soft and light muffin, characterized by a creamy and delicate apricot flavoured filling.



20pz x cartone
20pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tortino al Pistacchio

peso / weight 100 g x n° 12

Dolce dal cuore tenero e cremoso. Un soufflé al pistacchio con all'interno tanto morbido cioccolato al pistacchio e in superficie croccante granella di pistacchio.

Dessert characterized by a soft and creamy core. A pistachio soufflé with a lot of soft pistachio chocolate inside, topped by pistachio in grains.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Tortino al Cioccolato

peso / weight 100 g x n° 12

Dolce dal cuore tenero e cremoso. Un soufflé al cioccolato fondente con all'interno tanto morbido cioccolato e in superficie una bella spolverata di zucchero a velo.

Dessert characterized by a soft and creamy core. A dark chocolate soufflé with a lot of soft chocolate, topped by a sprinkle of icing sugar.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Muffin ai Frutti di Bosco

peso / weight 80 g x n° 20

Soffice e leggero, è un dolcetto caratterizzato da un ripieno cremoso e delicato ai frutti di bosco.

Soft and light muffin, characterized by a creamy and delicate wild berry filling.



20pz x cartone
20pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Muffin al Cioccolato

peso / weight 80 g x n° 20

Soffice dolcetto dal gusto ricco e goloso. Un morbido plumcake ricco di gocce di cioccolato fondente.

Soft and delicate muffin, characterized by a rich and delicious taste. A soft plumcake with plenty of dark chocolate drops.



20pz x cartone
20pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Bacio al Limone - Arancia

peso / weight 100 g x n° 12

Soffice impasto mantecato al burro e mandorle, improfumato al limone - arancia.

Soft pastry stirred in butter and almonds, orange-lemon flavoured.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Zeppola di San Giuseppe cotta in forno

peso / weight 100 g x n° 10

Pasta bigné al forno con crema pasticcera o chantilly e ciliegia amarena.

Baked beignet pastry with pastry or chantilly cream and black cherry.



10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



PETROSINO
dessert

BABÀ



scopri
le varianti
—
discover all
variants

Savarin Mono

peso / weight 100 g x n° 12

Pasta di babà imbevuto con liquore al limone e farcito con crema al limone e tante fragoline di bosco in superficie.

Round shaped baba filled with chantilly cream and topped by a lot of wood strawberries.

disponibile anche a / also available with
crema di nocciola



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Babà Mignon Mono

peso / weight 100 g x n° 6

Una porzione di tre babà in formato Mignon da gustare con una bagna al rum oppure farciti con crema alla nocciola o crema chantilly e fragoline di bosco.

A portion of three mini babas to be tasted bathed in rum or filled with hazelnut cream or chantilly cream and wood strawberries.



6pz x cartone
6pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Delizia di Babà al Limone

peso / weight 100 g x n° 6

Pasta di babà imbevuto al limoncello, crema diplomatica al limone e rifinita con una salsa al limone.

Baba pastry bathed in limoncello liqueur cream and in diplomat lemon cream, and covered with a lemon sauce.



6pz x cartone
6pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Babà Gusto Mela Annurca

peso / weight 100 g x n° 12

Pasta di babà imbevuto con liquore mela annurca arricchito con crema alla mela annurca profumata alla cannella.

Baba pastry bathed in annurca apple liqueur enhanced with annurca apple cinnamon flavoured cream.



12pz x cartone
12pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



scopri
le varianti
—
discover all
variants

Babà in Vaschetta

vaschetta peso / weight 1000 g

Il Babà in vaschetta porta in tavola tutto il gusto e gli aromi della pasticceria di tradizione napoletana. È possibile guarnirlo con crema chantilly e fragoline, con crema di nocciola o semplici al rum.

The Baba pastry, in a tray, brings to your table all the tastes and flavours of the patisserie of Neapolitan tradition. It is possible to garnish it with chantilly cream or wood strawberries, with hazelnut cream or to consume it simply bathed in rum.

disponibile anche a / also available with
crema chantilly e fragoline - crema di nocciola



vaschetta / bowl
1pz x cartone
1pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



Torta Babà

peso / weight 1500 g x n° 1

Una torta della tradizione napoletana molto profumata e spugnosa al suo interno. È rifinita con tanti babà Mignon in superficie e può essere arricchita con nutella o crema chantilly e fragoline di bosco.

A cake belonging to the Neapolitan tradition characterized by a delicious aroma and a spongy core. It is topped with a lot of mini babas and can be enhanced by Nutella cream or chantilly cream and wood strawberries.



1pz x cartone
1pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer



scopri
le varianti
—
discover all
variants

Babà Mono

monoporzione peso / weight 100 g x n° 10

Il Babà in monoporzione porta in tavola tutto il gusto e gli aromi della pasticceria di tradizione napoletana. È possibile guarnirlo con crema chantilly e fragoline, con crema di nocciola o semplici al rum.

The Baba pastry, as a single-serve, brings to your table all the tastes and flavours of the patisserie of Neapolitan tradition. It is possible to garnish it with chantilly cream or wood strawberries, with hazelnut cream or to consume it simply bathed in rum.

disponibile anche a / also available with
crema chantilly e fragoline - crema di nocciola



monoporzione / mono
10pz x cartone
10pcs x cardboard

min 20 / max 23 strati per pallet
min 20 / max 23 layers for pallet



8 cartoni x strato
8 cardboard x layer

Linea Mignon



Ricotta e Pera

pz per catone 24 – peso / weight 35/40g

Due deliziosi biscotti alla Nocciola ripieni di crema alla ricotta e pere Williams.

Two delicious hazelnut biscuits filled with ricotta cheese cream and William pears.



Salt Sweet

pz per catone 24 – peso / weight 35/40g

Un biscuit al cacao e una ganache al cioccolato al latte ed arachidi si sposa con un cremoso al caramello salato creando un connubio di due sapori contrastanti.

A cocoa biscuit and a milk chocolate and peanut ganache marries with a salted caramel cream, creating a combination of two contrasting flavours.



Tiramisu

pz per catone 24 – peso / weight 35/40g

Due pan di spagna savoiardo imbevuti al caffè sono ingolositi da una mousse al mascarpone e con un cremoso al caffè.

Two ladyfinger sponge cakes soaked in coffee are enticing with a mascarpone mousse and a creamy coffee.



Tre Cioccolati

pz per catone 24 – peso / weight 35/40g

Morbido pan di spagna profumato al rhum avvolto in un supremo tris di cioccolato.

Soft rum-scented sponge cake wrapped in a supreme trio of chocolate.



Cannolo Siciliano

pz per catone 24 – peso / weight 30/35g

Un dolce dal gusto corposo composto da una cialda croccante, detta scorza, ripiena di crema di ricotta di pecora e gocce di cioccolato.

A dessert characterized by a deep taste, made up with a crunchy waffle, called skin, filled with sheep ricotta cheese cream and chocolate drops.



Delizia al Limone

pz per catone 24 – peso / weight 30/35g

Cupoletta di Pan di Spagna bagnata con liquore limoncello, farcita con una fresca crema diplomatica al limone e guarnita con una salsa al limone.

Little sponge dome bathed in limoncello liqueur, filled with a fresh lemon diplomat cream and garnished with a lemon sauce.



Profiteroles al cioccolato

pz per catone 24 – peso / weight 30/35g

La versione classica del dolce di origine francese. Morbidi bigné di pasta choux ripieni di panna e inondati da una golosa salsa al cioccolato.

The classical version of this dessert of French origin. Soft profiteroles filled with whipped cream and bathed in a delicious chocolate sauce.



Trancio Persia

pz per catone 24 – peso / weight 35/40g

Un biscuit alla vaniglia e una purea alla fragola incontrano una delicata mousse allo yogurt al gusto della pesca.

A vanilla biscuit and a strawberry purée meet a delicate peach-flavored yoghurt mousse.



Trancio Esotico

pz per catone 24 – peso / weight 35/40g

Un biscuit alla vaniglia, una purea di mango e passion fruit abbracciano una ganache al cioccolato bianco impreziosita da un croccante al cocco.

A vanilla biscuit, a mango and passion fruit purée embrace a white chocolate ganache embellished with a coconut brittle.



Babà Rhum

pz per catone 24 – peso / weight 35/40g

Il classico babà napoletano anche nella sua versione mignon.

The classic Neapolitan babà also in its mignon version.



Babà Chantilly e Fragoline

pz per catone 24 – peso / weight 35/40g

Il classico babà napoletano arricchito da crema chantilly e fragoline anche nella sua versione mignon.

The classic Neapolitan babà enriched with chantilly cream and strawberries also in its mignon version.





MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E CONSUMO

Conservare il prodotto a -20°C, scongelare il prodotto
a temperatura di 0/+4 °C per 3-4 ore,
una volta scongelato non può essere ricongelato,
ma conservarlo in frigo (+4°C) per massimo 2 giorni.

Progetto grafico **MTN Company**
Fotografia **Giuseppe Corsini**

**via Filettine n.131
84016 Pagani (SA)
info clienti (+39) 081 939974
info@petrosinodessert.it
www.petrosinodessert.it**

seguici su

