

I VOJESSI



CATALOGO PRODOTTI | PRODUCT CATALOGUE

I VOJESSI is a brand of:



I VOJESSI

Stai per assaggiare il Tiramisù
preparato come ci hanno insegnato
le nostre nonne: la ricetta di Treviso,
gli ingredienti di casa e amore q.b.

*Savour Tiramisu made the way
our grandma's taught us.
We combine the Treviso recipe,
ingredients you'd find in your kitchen
and a good dose of love*

SEMBRA APPENA FATTO
A CASA TUA, CON AMORE Q.B.

FRESH MADE-AT-HOME TASTE,
WITH A GOOD DOSE OF LOVE

Qui nel cuore di Treviso,
i nostri Mastri Cremieri
dedicano tutta la loro attenzione
a ogni singola porzione di Tiramisù
e alla sua inconfondibile crema
al mascarpone. Grazie alla loro
esperienza e alla loro dedizione,
in qualsiasi parte del mondo
potrai gustare un Tiramisù
buono come quello
che mangiamo a Treviso.

*Our Master Dairy Artisans
focus their whole attention on
their signature mascarpone
cream and every serving of
Tiramisu, right here in the
center of Treviso.
With their experience
and dedication, you can enjoy
amazing Tiramisu anywhere
in the world - just like the one
we eat here in Treviso.*



Ministero della Salute per il Gluten Free
Registered Gluten-Free Food



Certificazione BRCGS Food Safety Global Standard
Certified BRCGS Food Safety Global Standard



PRODUZIONE E PROCESSI PRODUTTIVI

PRODUCTION AND MANUFACTURING PROCESSES

Treviso Tiramisù è una realtà nata nel 2020 con l'ambizioso obiettivo di diventare best in class nella produzione di Tiramisù, partendo dalla tradizionale ricetta trevigiana e proponendo delle rivisitazioni e proposte inedite per soddisfare i gusti più raffinati.

Vi promettiamo freschezza e genuinità attraverso una attentissima gestione della catena del freddo dall'inizio alla fine di tutto il percorso produttivo. Nella nostra Cremeria dopo l'abbattitura, crema e Tiramisù vengono confezionati e stoccati in celle frigorifere continuamente monitorate con alta tecnologia. Ecco perché, al momento dello scongelamento, la crema è morbida e fresca.

La scelta degli ingredienti e il nostro modo di lavorare ci hanno consentito di ottenere la BRCGS e la Certificazione per il Gluten Free perché davvero desideriamo che tutti mangino il Tiramisù così come viene fatto a Treviso.

Ci rivolgiamo prevalentemente al canale Ho.re.ca specializzato nella distribuzione selettiva di prodotti Premium Quality.

Treviso Tiramisù was established in 2020 with the ambitious aim of becoming the best-in-class producer of Tiramisù. Based on the traditional Treviso recipe, we provide reinterpretations and distinctive offerings to satisfy even the most discerning of palates.

We offer the most authentic, fresh product with the diligent management of our cold chain that begins right at the start of the production process and continues to the finish. After rapid freezing in our creamery, the cream and Tiramisu desserts are packaged and placed in high-tech, continuously monitored cold storage. This makes our cream soft and fresh when defrosted.

The choice of ingredients and the way we work have combined for us to achieve BRCGS and Gluten-Free Certification - so everyone can enjoy Tiramisu made the Treviso way.

We principally serve the hospitality sector specialising in the distribution of premium quality products.



LA PREPARAZIONE DELLA CREMA THE PREPARATION OF THE CREAM

La crema è il cuore del Tiramisù, dove sapori e consistenze si incontrano in un perfetto equilibrio. Realizzata con ingredienti freschi e genuini, viene lavorata con cura per ottenere una consistenza vellutata e un gusto avvolgente.

The cream is the heart of Tiramisu, where flavors and textures come together in perfect balance. Made with fresh, genuine ingredients, it is carefully mixed to achieve a velvety texture and a rich, smooth flavor.



L'INZUPPO DEI SAVOIARDI SOAKING THE LADYFINGERS

I savoiardi vengono inzuppati con cura nel caffè, in modo tale da assorbirne la giusta quantità. Come da tradizione, il biscotto deve rimanere asciutto nel cuore e morbido all'esterno.

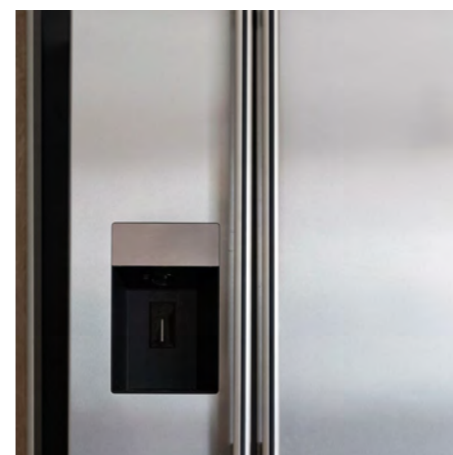
The ladyfingers are carefully soaked in coffee, so that they absorb the right amount. As tradition dictates, the biscuit should remain dry in the center and soft on the outside.



I VARI FORMATI SIZES

Il Tiramisù viene proposto in diversi formati per soddisfare ogni esigenza: dalla tradizionale torta ideale per la famiglia, alle monoporzioni perfette per un momento di dolcezza individuale, fino alle versioni personalizzate per eventi speciali.

Tiramisu comes in different sizes to suit every need: from the traditional cake for sharing, to convenient and elegant single portions, and customized versions for special events.



L'ABBATTITURA THE COOLING PROCESS

Realizziamo una ricetta senza additivi o conservanti chimici. Per questo abbattiamo il nostro Tiramisù che, una volta scongelato, mantiene le sue proprietà organolettiche perfettamente conservate.

We create a recipe without additives or chemical preservatives. For this reason, we freeze our Tiramisu, which, once thawed, maintains its organoleptic properties perfectly preserved.

EL VASETO E A COPETA

GLASS JAR AND PAPER CUP



SPECIFICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS



90 g



7 cm



prodotto congelato
frozen product

UNITÀ DI VENDITA | SALES UNIT



12 pcs



23,5x32xh7,5 cm

TEMPO DI SCONGELAMENTO | DEFROSTING TIME



4 h

CONSERVAZIONE | STORAGE



-18 C

fino a | up to

24 mesi | months



+4 C

fino a | up to

7 giorni | days

SHELF LIFE



24 mesi | months



7 giorni | days



SPECIFICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS



90 g



9 cm



prodotto congelato
frozen product

UNITÀ DI VENDITA | SALES UNIT



12 pcs



29x40xh7 cm

TEMPO DI SCONGELAMENTO | DEFROSTING TIME



4 h

CONSERVAZIONE | STORAGE



-18 C

fino a | up to

24 mesi | months



+4 C

fino a | up to

7 giorni | days

SHELF LIFE



24 mesi | months



7 giorni | days

GUSTI DISPONIBILI TUTTO L'ANNO FLAVOURS AVAILABLE ALL YEAR ROUND



TRADIZIONALE
TRADITIONAL



PISTACCHIO
PISTACHIO



LO SBAGLIATO
THE WRONG



IL BIANCO
THE WHITE



IL NERO
THE BLACK



NOCCIOLA
HAZELNUT



COOKIES BIANCO
WHITE COOKIES



COOKIES NERO
BLACK COOKIES



ALCOLICO
BOOZY



ORZO
BARLEY



AMARETTI
AMARETTI
BISCUIT



LIQUIRIZIA
E CAFFÈ
LIQUORICE
AND COFFEE



TRADIZIONALE
GLUTEN FREE
GLUTEN-FREE
TRADITIONAL



PISTACCHIO
GLUTEN FREE
GLUTEN-FREE
PISTACHIO



NOCCIOLA
GLUTEN FREE
GLUTEN-FREE
HAZELNUT

SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

GUSTI STAGIONALI SEASONAL FLAVOURS



CIOCCOLATO
E MENTA
MINT
CHOCOLATE

OTT - MAR | OCT - MAR



LIQUIRIZIA
E MANDARINO
LIQUORICE
AND MANDARIN

OTT - MAR | OCT - MAR



CIOCCOLATO
E COCCO
COCONUT
AND CHOCOLATE

LUG - SETT | JUL - SEP



CIOCCOLATO
BIANCO E
FRUTTI DI BOSCO
FRUITS OF
THE FOREST AND
WHITE CHOCOLATE

APR - SETT | APR - SEP



CIOCCOLATO
BIANCO E
PASSION FRUIT
PASSION FRUIT
AND WHITE
CHOCOLATE

LUG - SETT | JUL - SEP



FRAGOLA
STRAWBERRY

APR - GIU | APR - JUN



MELA VERDE
GREEN APPLE

APR - GIU | APR - JUN



Le nostre ricette inedite alla frutta seguono la stagionalità perché utilizziamo solo ingredienti che risaltano il gusto della frutta di stagione. Quindi limitiamo la produzione di certi gusti solo ad alcuni periodi dell'anno. Per essere sempre aggiornato sulle ricette in produzione, chiedi informazioni a info@trevisotiramisu.it

Our alternative fruit-flavoured recipes are original and seasonal. As we only use ingredients that reflect the flavours available at specific times of the year, we limit their production depending on the season. Keep up to date with our latest recipes by requesting more information here info@trevisotiramisu.it

VARIANTI DISPONIBILI

AVAILABLE VARIANTS



ETICHETTA COMPLETA | FULL LABEL

Etichetta dettagliata con logo, gusto, ingredienti e barcode. Possibile scelta della lingua.

Detailed label with logo, flavour, ingredients, nutrition facts, and barcode. Language selection available.



TAPPO | CAP



RETRO | BACK



ETICHETTA MINIMAL | MINIMAL LABEL

Etichetta solo con logo e gusto.

Essential label only with logo and flavour.



TAPPO | CAP



RETRO | BACK



SENZA ETICHETTA | NO LABEL

Vasetto neutro senza etichetta.

Tappo con bollo identificativo del gusto o neutro.

Unbranded jar, i.e., without product label.

Cap with a taste identification stamp or neutral.



TAPPO | CAP



RETRO | BACK



ETICHETTA COMPLETA | FULL LABEL

Etichetta dettagliata con logo, gusto, ingredienti e barcode. Possibile scelta della lingua.

Detailed label with logo, flavour, ingredients, nutrition facts, and barcode. Language selection available.



TAPPO | CAP



RETRO | BACK

Private Label

Offriamo la possibilità di realizzare i formati vasetto e coppetta in versione Private Label.

La qualità del prodotto rimane invariata; l'unico elemento a cambiare è l'etichetta, che può essere personalizzata usando la vostra grafica e il vostro logo all'interno degli spazi predefiniti.

Per informazioni sui minimi quantitativi d'ordine, scrivi a: info@trevisotiramisu.it

We offer the possibility of creating jar and cup formats in Private Label version. The product quality remains unchanged; the only element that changes is the label, which can be customized using your graphics and logo within the predefined spaces.

For information on minimum order quantities, write to: info@trevisotiramisu.it

GUSTI DISPONIBILI
TUTTO L'ANNO
FLAVOURS AVAILABLE
ALL YEAR ROUND



TRADIZIONALE | TRADITIONAL

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
TRDVS01

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
TRDVS01EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
TRDVS01NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
TRDCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, BAGNA AL CAFFÈ, SAVOIARDI E CACAO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (31%), bagna al caffè (acqua, caffè) (26,1%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, cacao (1,1%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, FILTER COFFEE, LADYFINGERS AND COCOA.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (31%), filter coffee (water, coffee) (26,1%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, cocoa (1,1%), thickener: modified starch. It may contain NUTS and SOY.



PISTACCHIO | PISTACHIO

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
PSTVS01

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
PSTVS01EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
PSTVS01NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
PSTCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE E PISTACCHIO, BAGNA AL CAFFÈ E SAVOIARDI.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (28,5%), bagna al caffè (acqua, caffè) (26,1%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta di PISTACCHIO (PISTACCHIO tostato, sale) (3,8%), granella di PISTACCHIO (1,1%), addensante: amido modificato, aroma di pistacchio tostato. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE AND PISTACHIO, FILTER COFFEE AND LADYFINGERS.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (28,5%), filter coffee (water, coffee) (26,1%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, PISTACHIO paste (roasted PISTACHIO, salt) (3,8%), diced PISTACHIO (1,1%), thickener: modified starch, roasted pistachio aroma. It may contain OTHER NUTS and SOY.



LO SBAGLIATO | THE WRONG

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
SBGVS01

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
SBGVS01EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
SBGVS01NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
SBGCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, CARAMELLO SALATO E SAVOIARDI AL CACAO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (29,3%), bagna zuccherata (acqua, zucchero) (26,1%), savoiardi al cacao (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, crema al cacao, cioccolato, carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, aroma naturale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta di caramello salato (sciroppo di glucosio, zucchero caramellato, LATTE condensato, zucchero, sale, aromi) (2,6%), cioccolato al caramello (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, proteine del siero di LATTE, LATTOSIO, emulsionante: E322, aroma naturale di vaniglia, estratto di paprika, aromi naturali) (1,1%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, SALTED CARAMEL AND COCOA LADYFINGERS.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (29,3%), sweet soak (water, sugar) (26,1%), cocoa ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, cocoa cream, chocolate, sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, natural flavour) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, salted caramel paste (glucose syrup, burnt sugar, condensed MILK, sugar, salt, flavours) (2,6%), caramel chocolate (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, whey powder, LACTOSE, emulsifier: E322, natural vanilla flavouring, paprika extract, natural flavour) (1,1%), thickener: modified starch. It may contain NUTS and SOY.



IL BIANCO | THE WHITE

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:

BNCVSO1

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:

BNCVSO1EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:

BNCVSO1NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:

BNCCPO1

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, SAVOIARDI E CIOCCOLATO BIANCO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (28,5%), bagna zucherata (acqua, zucchero), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta al cioccolato bianco (zucchero, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, burro di cacao, sale, emulsionanti: lecitina di SOIA, aromi, coloranti: caroteni, antiossidanti: tocoferoli) (4,1%), scaglie di cioccolato bianco (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi) (1,1%), addensante: amido modificato
Può contenere FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, LADYFINGERS AND WHITE CHOCOLATE.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (28,5%), sweat soak (water, sugar), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, white chocolate paste (sugar, sunflower oil, skimmed MILK powder, cocoa butter, salt, emulsifier: SOY lecithin, flavourings, colourings: carotenes, antioxidants: tocopherols) (4,1%), white chocolate chips (sugar, whole MILK powder, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, flavourings) (1,1%), thickener: modified starch
It may contain NUTS, PEANUTS and SOY.



COOKIES BIANCO | WHITE COOKIES

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:

CKBVSO1

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:

CKBVSO1EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:

CKBVSO1NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:

CKBCPO1

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, SAVOIARDI AL CACAO E CIOCCOLATO BIANCO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (28,5%), bagna zucherata aromatizzata (acqua, zucchero, aroma cookies), savoiardi al cacao (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, crema al cacao, cioccolato, carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, aroma naturale) (21,3%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta al cioccolato bianco (zucchero, olio di semi di girasole, latte scremato in polvere, burro di cacao, sale, emulsionanti: lecitina di SOIA, aromi, coloranti: caroteni, antiossidanti: tocoferoli) (4,1%), palline di cioccolato nero (cioccolato: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma, estruso di riso: farina di riso, zucchero, malto di FRUMENTO, sale, agenti di rivestimento: E904, E414), addensante: amido modificato.
Può contenere FRUTTA A GUSCIO e ARACHIDI.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, COCOA LADYFINGERS AND WHITE CHOCOLATE.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (28,5%), flavoured sweat soak (water, sugar, cookies aroma), cocoa ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, cocoa cream, chocolate, sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, natural flavour) (21,3%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, white chocolate paste (sugar, sunflower oil, skimmed milk powder, cocoa butter, salt, emulsifier: SOY lecithin, flavourings, colourings: carotenes, antioxidants: tocopherols) (4,1%), black chocolate crunchy (chocolate: sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, flavourings, extruded rice: rice flour, sugar, WHEAT malt, salt, coatings: E904, E414), thickener: modified starch.
It may contain NUTS and PEANUTS.



IL NERO | THE BLACK

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:

NROVSO1

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:

NROVSO1EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:

NROVSO1NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:

NROCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, SAVOIARDI AL CACAO E CACAO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (29,3%), bagna zucherata (acqua, zucchero), savoiardi al cacao (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, crema al cacao, cioccolato, carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, aroma naturale) (21,3%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, cacao (3,1%), cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma). Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, COCOA LADYFINGERS AND COCOA.

Ingredients: Mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (29,3%), sweat soak (water, sugar), cocoa ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, cocoa cream, chocolate, sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, natural flavour) (21,3%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, cocoa (3,1%), dark chocolate (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, aroma). It may contain NUTS.



COOKIES NERO | BLACK COOKIES

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:

CKNVSO1

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:

CKNVSO1EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:

CKNVSO1NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:

CKNCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, SAVOIARDI E CACAO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (29,3%), bagna zucherata aromatizzata (acqua, zucchero, aroma cookies), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, cacao (3,1%), palline di cioccolato bianco (cioccolato bianco: zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma di vaniglia; estruso di riso: farina di riso, zucchero, malto di FRUMENTO, sale; agenti di rivestimento: E904, E414).
Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, LADYFINGERS AND COCOA.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (29,3%), flavoured sweat soak (water, sugar, cookies aroma), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, cocoa (3,1%), white chocolate crunchy rice (white chocolate: sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin, vanilla aroma; extruded rice: rice flour, sugar, WHEAT malt, salt; coating agents: E904, E414). It may contain NUTS.



NOCCIOLA | HAZELNUT

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:

NCCVSO1

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:

NCCVSO1EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:

NCCVSO1NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:

NCCCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE E NOCCIOLA, BAGNA AL CAFFÈ E SAVOIARDI.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (28,5%), bagna al caffè (acqua, caffè) (26,1%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta di NOCCIOLA (4,1%), granella di nocciola (1,1%), addensante: amido modificato. Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE AND HAZELNUT, FILTER COFFEE AND LADYFINGERS.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (28,5%), filter coffee (water, coffee) (26,1%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, HAZELNUT paste (4,1%), diced hazelnut (1,1%), thickener: modified starch.
It may contain other NUTS and SOY.



ALCOLICO | BOOZY

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:

LCLVSO1

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:

LCLVSO1EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:

LCLVSO1NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:

LCLCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, BAGNA AL CAFFÈ AROMATIZZATA AL RUM, SAVOIARDI E CACAO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (31%), bagna al caffè (acqua, caffè, aroma di rum) (26,1%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, cacao (1,1%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, FILTER COFFEE RUM FLAVORED, LADYFINGERS AND COCOA.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (31%), filter coffee (water, coffee, rum flavour) (26,1%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, cocoa (1,1%), thickener: modified starch.
It may contain NUTS and SOY.

el Vaseto | Glass Jar

Il vasetto di vetro è un formato chic,
perfetto per un tocco di eleganza a tavola.
Raffinato e pratico, è pronto per essere
servito con un semplice cucchiaino.
Scopri le varianti disponibili a pagina 8.

*The glass jar is a chic format, perfect for
adding a touch of elegance to the table.
Refined and practical, it is ready to be
served with a simple spoon.
Discover the available variants on page 8.*

ORZO | BARLEY

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
RZOV501
ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
RZOV501EV
SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
RZOV501NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
RZOCPO1

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, BAGNA ALL'ORZO, SAVOIARDI E CACAO.
Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (31%), bagna all'ORZO (acqua, ORZO solubile) (26,1%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, cacao (1,1%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, BARLEY SOAK, LADYFINGERS AND COCOA. FROZEN PRODUCT.
Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (31%), BARLEY soak (water, instant BARLEY) (26,1%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, cocoa (1,1%), thickener: modified starch. It may contain NUTS and SOY.

AMARETTI | AMARETTI

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
MTV501
ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
MTV501EV
SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
MTV501NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
MTTCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, AMARETTI, BAGNA AL CAFFÈ E CACAO.
Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (34,7%), amaretti (zucchero, mandorle d'albicocca, albume d'UOVO, carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio, aroma naturale) (27,3%), tuorlo d'UOVO, bagna al caffè (acqua, caffè) (10,1%), panna (LATTE), zucchero, cacao (1,1%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, AMARETTI BISCUITS, FILTER COFFEE AND COCOA.
Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (34,7%), amaretti biscuits (sugar, apricot kernels, EGG white, sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, natural flavour) (27,3%), EGG yolk, filter coffee (water, coffee) (10,1%), cream (MILK), sugar, cocoa (1,1%), thickener: modified starch. It may contain NUTS.

LIQUIRIZIA E CAFFÈ | LIQUORICE AND COFFEE

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
LQCV501
ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
LQCV501EV
SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
LQCV501NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
LQCCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE E LIQUIRIZIA, BAGNA AL CAFFÈ, SAVOIARDI E CACAO.
Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (28,5%), bagna al caffè (acqua, caffè) (26,1%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta di liquirizia (zucchero, acqua, estratto di liquirizia, sciroppo di glucosio, stabilizzante: E420, E412, maltodestrine, acidificanti: E330) (4,1%), cacao (1,1%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE AND LIQUORICE, FILTER COFFEE, LADYFINGERS.
Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (28,5%), filter coffee (water, coffee) (26,1%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, liquorice paste (sugar, water, liquorice extract, glucose syrup, stabilizers: E420, E412, maltodextrin, acidifiers: E330) (4,1%), cocoa (1,1%), thickener: modified starch. It may contain NUTS and SOY.

LA NOSTRA SELEZIONE
GLUTEN-FREE
OUR GLUTEN-FREE
SELECTION



TRADIZIONALE GLUTEN FREE | GLUTEN-FREE TRADITIONAL

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
GLFVS01

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
GLFVS01EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
GLFVS01NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
GLFCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, SAVOIARDI SENZA GLUTINE, BAGNA AL CAFFÈ E CACAO.
Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (39%), savoiardi senza glutine (UOVA, farina di riso, farina di mais, amido di mais, farina di pisello, farina di lino, zucchero, aromi) (16%), bagna al caffè (acqua, caffè) (12%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, cacao (1,1%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, GLUTEN-FREE LADYFINGERS, FILTER COFFEE AND COCOA.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (39%), gluten-free ladyfingers (EGGS, rice flour, maize flour, maize starch, pea flour, flax flour, sugar, flavours) (16%), filter coffee (water, coffee) (12%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, cocoa (1,1%), thickener: modified starch. It may contain NUTS.



PISTACCHIO GLUTEN FREE | GLUTEN-FREE PISTACHIO

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
GPSVS01

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
GPSVS01EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
GPSVS01NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
GPSCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE E PISTACCHIO, SAVOIARDI SENZA GLUTINE E BAGNA AL CAFFÈ.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (36%), savoiardi senza glutine (UOVA, farina di riso, farina di mais, amido di mais, farina di pisello, farina di lino, zucchero, aromi) (15%), bagna al caffè (acqua, caffè) (13%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta di PISTACCHIO (PISTACCHIO tostato, sale) (4,9%), granella di PISTACCHIO (1,1%), addensante: amido modificato, aroma di PISTACCHIO tostato. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE AND PISTACHIO, GLUTEN-FREE LADYFINGERS, FILTER COFFEE.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (36%), gluten-free ladyfingers (EGGS, rice flour, maize flour, maize starch, pea flour, flax flour, sugar, flavours) (15%), filter coffee (water, coffee) (13%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, PISTACHIO paste (roasted PISTACHIO, salt) (4,9%), diced PISTACHIO (1,1%), thickener: modified starch, roasted PISTACHIO aroma. It may contain OTHER NUTS.



NOCCIOLA GLUTEN FREE | GLUTEN-FREE HAZELNUT

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
GNCVS01

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
GNCVS01EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
GNCVS01NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
GNCPP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE E NOCCIOLA, SAVOIARDI SENZA GLUTINE E BAGNA AL CAFFÈ.
Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (36%), savoiardi senza glutine (UOVA, farina di riso, farina di mais, amido di mais, farina di pisello, farina di lino, zucchero, aromi) (16%), bagna al caffè (acqua, caffè) (12%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta di NOCCIOLA (5,2%), granella di NOCCIOLA (1,1%), addensante: amido modificato. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE AND HAZELNUT, GLUTEN-FREE LADYFINGERS AND FILTER COFFEE.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (36%), gluten-free ladyfingers (EGGS, rice flour, maize flour, maize starch, pea flour, flax flour, sugar, flavours) (16%), filter coffee (water, coffee) (12%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, HAZELNUT paste (5,2%), diced HAZELNUT (1,1%), thickener: modified starch. It may contain OTHER NUTS.

GUSTI STAGIONALI SEASONAL FLAVOURS



CIOCCOLATO E MENTA | MINT CHOCOLATE

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
CCMVS01

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
CCMVS01EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
CCMVS01NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
CCMCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, BAGNA AROMATIZZATA ALLA MENTA, SAVOIARDI E CACAO.
Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (29,3%), bagna zuccherata aromatizzata (acqua, zucchero, aroma menta) (26,1%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, cacao (3,1%), cioccolato verde (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, proteine del siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante: lecitina di girasole, aroma di vaniglia, colorante: E161B, E141). Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, MINT FLAVOURED SOAK LADYFINGERS AND COCOA.
Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (29,3%), flavoured sweet soak (water, sugar, mint aroma) (26,1%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, cocoa (3,1%), green chocolate (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, WHEY powder, LACTOSE, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla aroma, colouring: E161B, E141). It may contain NUTS and SOY.



DISPONIBILE da OTTOBRE a MARZO | ORDINABILE da SETTEMBRE a FEBBRAIO
AVAILABLE from OCTOBER to MARCH | CAN BE ORDERED from SEPTEMBER to FEBRUARY



LIQUIRIZIA E MANDARINO | LIQUORICE AND MANDARIN

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
LQMV501

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
LQMV501EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
LQMV501NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
LQMCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE E LIQUIRIZIA, BAGNA AROMATIZZATA AL MANDARINO, SAVOIARDI E CACAO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (28,5%), bagna zuccherata aromatizzata (acqua, zucchero, aroma mandarino) (26,1%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta di liquirizia (zucchero, acqua, estratto di liquirizia, sciroppo di glucosio, stabilizzante: E420, E412, maltodestrine, acidificante: E330) (4,1%), cacao (1,1%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE AND LIQUORICE, TANGERINE FLAVOURED SOAK AND LADYFINGERS AND COCOA.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (28,5%), flavoured sweet soak (water, sugar, tangerine aroma) (26,1%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, liquorice paste (sugar, water, liquorice extract, glucose syrup, stabilizers: E420, E412, maltodextrin, acidifiers: E330) (4,1%), cocoa (1,1%), thickener: modified starch. It may contain NUTS and SOY.



DISPONIBILE da OTTOBRE a MARZO | ORDINABILE da SETTEMBRE a FEBBRAIO
AVAILABLE from OCTOBER to MARCH | CAN BE ORDERED from SEPTEMBER to FEBRUARY



CIOCCOLATO E COCCO | COCONUT AND CHOCOLATE

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
CCCV501

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
CCCV501EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
CCCV501NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
CCCCP01

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, SAVOIARDI, CACAO E COCCO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (29,3%), bagna zuccherata aromatizzata (acqua, zucchero, aroma cocco), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, cacao (3,1%), cocco rapè (1,1%)
Può contenere FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, SESAMO e SOIA

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, LADYFINGERS, COCOA AND COCONUT.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (29,3%), flavoured sweet soak (water, sugar, coconut aroma), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, cocoa (3,1%), rapè coconut (1,1%)
It may contain NUTS, PEANUTS, SESAME and SOY



DISPONIBILE da LUGLIO a SETTEMBRE | ORDINABILE da GIUGNO ad AGOSTO
AVAILABLE from JULY to SEPTEMBER | CAN BE ORDERED from JUNE to AUGUST



CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI DI BOSCO FRUITS OF THE FOREST AND WHITE CHOCOLATE

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
CFBV501

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
CFBV501EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
CFBV501NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
CFBCP01



TIRAMISÙ CON MASCARPONE, BAGNA AROMATIZZATA AI FRUTTI DI BOSCO, SAVOIARDI E CIOCCOLATO BIANCO.

Ingredients: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (28,5%), bagna zuccherata aromatizzata (acqua, zucchero, aroma frutti di bosco) (26,1%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta al cioccolato bianco (zucchero, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, burro di cacao, sale, emulsionanti: lecitina di SOIA, aromi, coloranti: caroteni, antiossidanti: tocoferoli) (4,1%), cioccolato rosa (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, proteine del siero di LATTE, LATTOSIO, emulsionante: lecitina di girasole, aroma di vaniglia, colorante: E120), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, WILDBERRIES FLAVOURED SOAK, LADYFINGERS AND WHITE CHOCOLATE.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (28,5%), flavoured sweet soak (water, sugar, wildberries aroma) (26,1%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, white chocolate paste (sugar, sunflower oil, skimmed MILK powder, cocoa butter, salt, emulsifier: SOY lecithin, flavourings, colourings: carotenes, antioxidants: tocopherols) (4,1%), pink chocolate (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, WHEY powder, LACTOSE, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla aroma, colouring: E120), thickener: modified starch. It may contain NUTS, PEANUTS and SOY.

DISPONIBILE da APRILE a SETTEMBRE | ORDINABILE da MARZO ad AGOSTO
AVAILABLE from APRIL to SEPTEMBER | CAN BE ORDERED from MARCH to AUGUST



CIOCCOLATO BIANCO E PASSION FRUIT PASSION FRUIT AND WHITE CHOCOLATE

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
CPFV501

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
CPFV501EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
CPFV501NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
CPFPC01



TIRAMISÙ CON MASCARPONE, BAGNA AROMATIZZATA AL PASSION FRUIT, SAVOIARDI E CIOCCOLATO BIANCO.

Ingredients: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (28,5%), bagna zuccherata aromatizzata (acqua, zucchero, aroma passion fruit) (26,1%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta al cioccolato bianco (zucchero, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, burro di cacao, sale, emulsionanti: lecitina di SOIA, aromi, coloranti: caroteni, antiossidanti: tocoferoli) (4,1%), cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, PASSION FRUIT FLAVOURED SOAK, LADYFINGERS AND WHITE CHOCOLATE.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (28,5%), flavoured sweet soak (water, sugar, passion fruit aroma) (26,1%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, white chocolate paste (sugar, sunflower oil, skimmed MILK powder, cocoa butter, salt, emulsifier: SOY lecithin, flavourings, colourings: carotenes, antioxidants: tocopherols) (4,1%), dark chocolate (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, aroma), thickener: modified starch. It may contain NUTS, PEANUTS and SOY.

DISPONIBILE da LUGLIO a SETTEMBRE | ORDINABILE da GIUGNO ad AGOSTO
AVAILABLE from JULY to SEPTEMBER | CAN BE ORDERED from JUNE to AUGUST



FRAGOLA | STRAWBERRY

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
FRGV501

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
FRGV501EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
FRGV501NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
FRGPC01



TIRAMISÙ CON MASCARPONE, FRAGOLA E SAVOIARDI.

Ingredients: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (30%), bagna zuccherata aromatizzata (acqua, zucchero, aroma fragola), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta di fragola (fragole, zucchero, sciroppo di glucosio, acidificanti: acido citrico, acido tartarico; coloranti: antociani, betacarotene; amido modificato, aromi; gelificante: pectina; conservante: E202) (1,34%), cioccolato rosa (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, proteine del siero di LATTE in polvere, lattosio, emulsionante: LECITINA di girasole, aroma di vaniglia, colorante: E120), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, STRAWBERRY

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (30%), flavoured sweet soak (water, sugar, strawberry aroma), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, strawberry paste (strawberries, sugar, glucose syrup; acidifiers: citric acid, tartaric acid; colours: anthocyanins, beta-carotene; modified starch, flavourings; gelling agent: pectin; preservative: E202) (1,34%), pink chocolate (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, whey powder, lactose, emulsifier: sunflower LECITHIN, vanilla aroma, colouring: E120), thickener: modified starch. It may contain NUTS and SOY.

DISPONIBILE da APRILE a GIUGNO | ORDINABILE da MARZO a MAGGIO
AVAILABLE from APRIL to JUNE | CAN BE ORDERED from MARCH to MAY



MELA VERDE | GREEN APPLE

EL VASETO



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
MVDV501

ETICHETTA MINIMAL
MINIMAL LABEL:
MVDV501EV

SENZA ETICHETTA | NO LABEL:
MVDV501NT

A COPETA



ETICHETTA COMPLETA
FULL LABEL:
MVDCP01



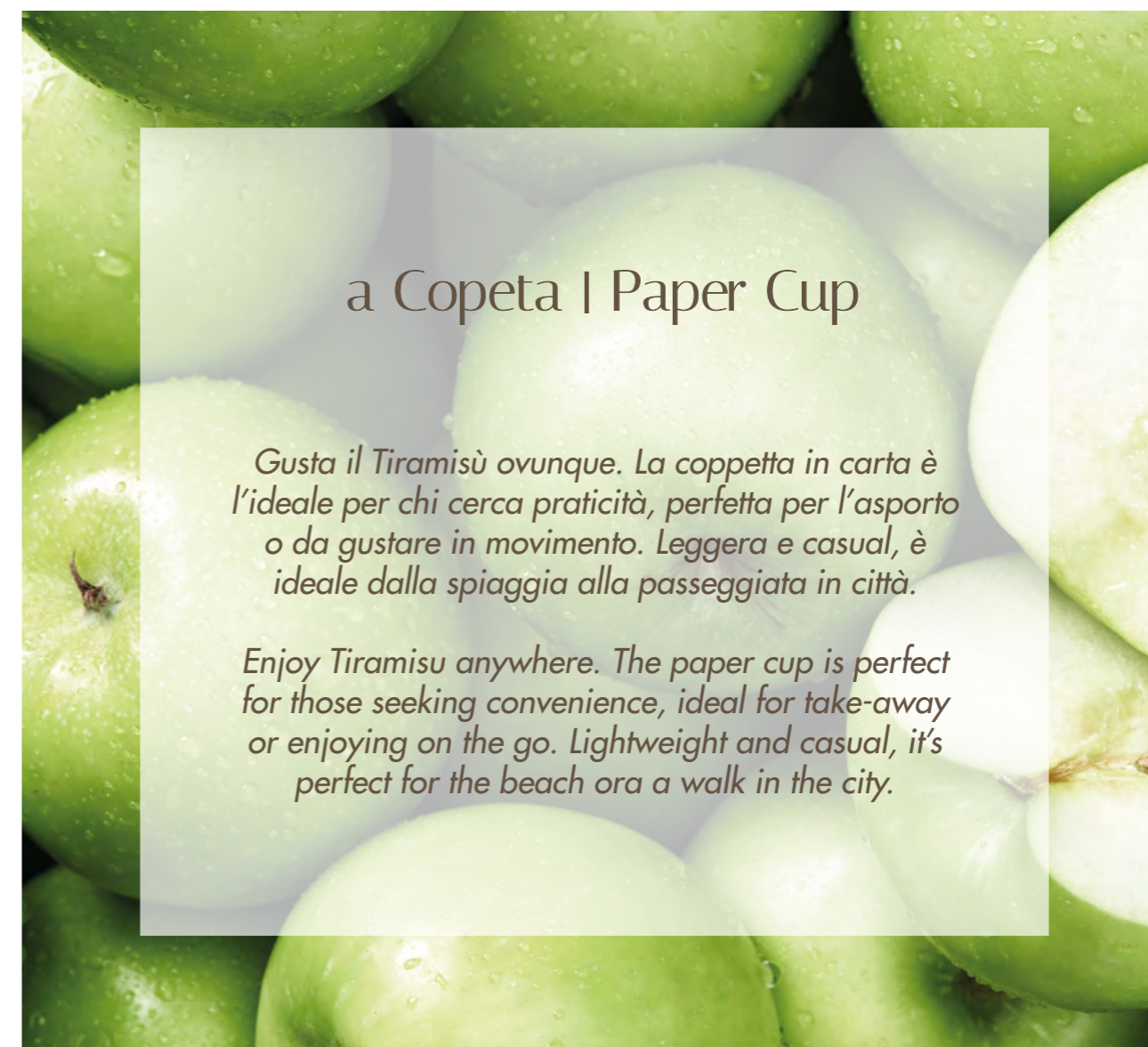
TIRAMISÙ CON MASCARPONE, MELA VERDE E SAVOIARDI.

Ingredients: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (29,2%), bagna zuccherata aromatizzata (acqua, zucchero, aroma mela verde), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (17,8%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, pasta di mela verde (sciroppo di zucchero, sciroppo di glucosio, mela candita, acidificante: E330, succo di mela disidratato, stabilizzante: E420, maltodestrine, aroma, gelificante: E440, coloranti: E100, E133) (2,6%), cioccolato verde (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, proteine del siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante: lecitina di girasole, aroma di vaniglia, colorante: E161B, E141), addensante: amido modificato. Può contenere frutta a guscio, senape, solfiti, sodano e soia.

TIRAMISÙ WITH MASCARPONE CHEESE, GREEN APPLE AND LADYFINGERS.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (29,2%), flavoured sweet soak (water, sugar, green apple aroma), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (17,8%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, green apple paste (sugar syrup, glucose syrup, candied apple, acidifier: E330, dehydrated apple juice, stabilizer: E420, maltodextrin, aroma, gelling agent: E440, colourings: E100, E133) (2,6%), green chocolate (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, WHEY powder, LACTOSE, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla aroma, colouring: E161B, E141), thickener: modified starch. It may contain nuts, mustard, sulphites, celery and soy.

DISPONIBILE da APRILE a GIUGNO | ORDINABILE da MARZO a MAGGIO
AVAILABLE from APRIL to JUNE | CAN BE ORDERED from MARCH to MAY



a Copeta | Paper Cup

Gusta il Tiramisù ovunque. La coppetta in carta è l'ideale per chi cerca praticità, perfetta per l'asporto o da gustare in movimento. Leggera e casual, è ideale dalla spiaggia alla passeggiata in città.

Enjoy Tiramisu anywhere. The paper cup is perfect for those seeking convenience, ideal for take-away or enjoying on the go. Lightweight and casual, it's perfect for the beach or a walk in the city.

A FETINA MONOPORZIONE 10 PEZZI
A VANTIERA 600g | 1200g | 1500g

10 INDIVIDUAL SLICES
A VANTIERA 600g | 1200g | 1500g

TIRAMISÙ TRADIZIONALE
SU VASSOIO
TRADITIONAL TIRAMISU
ON A PLATTER

SPECIFICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS



prodotto congelato
frozen product



con o senza cacao
with or without cocoa powder

TEMPO DI SCONGELAMENTO | DEFROSTING TIME



cambia a seconda del formato. Verifica nella sezione dedicata.
it changes depending on the format. Please check the dedicated section.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | STORAGE



-18 C

fino a | up to →



+4 C

fino a | up to →

SHELF LIFE



24 mesi | months



7 giorni | days

GUSTI DISPONIBILI TUTTO L'ANNO | FLAVOURS AVAILABLE ALL YEAR ROUND



TRADIZIONALE
TRADITIONAL



TRADIZIONALE | TRADITIONAL

A FETINA MONOPORAZIONE 10 pz. 10 INDIVIDUAL SLICES



COD. / CODE:
TRDFT10ITEN1

FETTA TRADIZIONALE PRONTA NELLA VERSIONE DA 10 PEZZI
THE CLASSIC SLICE READY TO BE SERVED AVAILABLE IN 10 PORTIONS

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, BAGNA AL CAFFÈ, SAVOIARDI E CACAO.
Bagna al caffè (acqua, caffè) (33,1%), mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (24,2%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (22,5%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, cacao (1,5%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

MASCARPONE CREAM DESSERT WITH SAVOIARDI BISCUITS, COFFEE AND CACAO.
Filter coffee (water, 100% Arabica ground coffee) (33,1%), mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (24,2%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (22,5%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, cocoa (1,5%), thickener: modified starch. It may contain NUTS and SOY.

10x135 g **7 h** con | with **4** ladyfingers per portion **5 pcs** **40,5x27 cm**
h 39,6 cm

A VANTIERA 600g DESSERT 600g



COD. / CODE:
TRDTR600ITEN1

É POSSIBILE RICEVERLA GIÀ PORZIONATA
IT IS POSSIBLE TO RECEIVE IT ALREADY PORTIONED

DA SPORZIONARE E GUSTARE TUTTI INSIEME.
TO SHARE OUT AND ENJOY TOGETHER.

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, BAGNA AL CAFFÈ, SAVOIARDI E CACAO.
Bagna al caffè (acqua, caffè) (33,1%), mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (24,2%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (22,5%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, cacao (1,5%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

MASCARPONE CREAM DESSERT WITH SAVOIARDI BISCUITS, COFFEE AND CACAO.
Filter coffee (water, 100% Arabica ground coffee) (33,1%), mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (24,2%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (22,5%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, cocoa (1,5%), thickener: modified starch. It may contain NUTS and SOY.

600 g **10 h** con | with **16** ladyfingers **10 pcs** **40,5x27 cm**
h 39,6 cm

A VANTIERA 1200g DESSERT 1200g



COD. / CODE:
TRDTR1200ITEN1

É POSSIBILE RICEVERLA GIÀ PORZIONATA
IT IS POSSIBLE TO RECEIVE IT ALREADY PORTIONED

DA SPORZIONARE E GUSTARE TUTTI INSIEME.
TO SHARE OUT AND ENJOY TOGETHER.

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, BAGNA AL CAFFÈ, SAVOIARDI E CACAO.
Bagna al caffè (acqua, caffè) (33,1%), mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (24,2%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (22,5%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, cacao (1,5%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

MASCARPONE CREAM DESSERT WITH SAVOIARDI BISCUITS, COFFEE AND CACAO.
Filter coffee (water, 100% Arabica ground coffee) (33,1%), mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (24,2%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (22,5%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, cocoa (1,5%), thickener: modified starch. It may contain NUTS and SOY.

1200 g **12 h** con | with **32** ladyfingers **5 pcs** **40,5x27 cm**
h 39,6 cm

A VANTIERA 1500g DESSERT 1500g



COD. / CODE:
TRDTR1500ITEN1

É POSSIBILE RICEVERLA GIÀ PORZIONATA
IT IS POSSIBLE TO RECEIVE IT ALREADY PORTIONED

DA SPORZIONARE E GUSTARE TUTTI INSIEME.
TO SHARE OUT AND ENJOY TOGETHER.

TIRAMISÙ CON MASCARPONE, BAGNA AL CAFFÈ, SAVOIARDI E CACAO.
Bagna al caffè (acqua, caffè) (33,1%), mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (24,2%), savoiardi (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale) (22,5%), tuorlo d'UOVO, panna (LATTE), zucchero, cacao (1,5%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA.

MASCARPONE CREAM DESSERT WITH SAVOIARDI BISCUITS, COFFEE AND CACAO.
Filter coffee (water, 100% Arabica ground coffee) (33,1%), mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (24,2%), ladyfingers (WHEAT flour, sugar, EGGS, rising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, glucose syrup, natural flavours, salt) (22,5%), EGG yolk, cream (MILK), sugar, cocoa (1,5%), thickener: modified starch. It may contain NUTS and SOY.

1500 g **12 h** con | with **40** ladyfingers **5 pcs** **40,5x27 cm**
h 39,6 cm





SAC À POCHE

A CREMA
CREAM





SPECIFICHE TECNICHE | TECHNICAL SPECIFICATIONS

 **500 g**
 prodotto congelato
frozen product

TEMPO DI SCONGELAMENTO | DEFROSTING TIME


12 h

UNITÀ DI VENDITA | SALES UNIT

	→	
3 pcs		23,5x32 cm h 7,5 cm
	→	
8 pcs		40x54,5 cm h 8,5 cm

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | STORAGE

	fino a up to →
-18 C	
	fino a up to →
+4 C	

SHELF LIFE

	24 mesi months
	7 giorni days

GUSTI DISPONIBILI TUTTO L'ANNO FLAVOURS AVAILABLE ALL YEAR ROUND

- 
TRADIZIONALE
TRADITIONAL
- 
CIOCCOLATO
CHOCOLATE
- 
CIOCCOLATO BIANCO
WHITE CHOCOLATE
- 
CARAMELLO SALATO
SALTED CARAMEL
- 
LIQUIRIZIA
LIQUORICE
- 
NOCCIOLA
HAZELNUT
- 
PISTACCHIO
PISTACHIO

IDEE CREATIVE PER UTILIZZARE LA CREMA

CREATIVE IDEAS TO USE MASCARPONE CREAM



PREPARARE IL TIRAMISÙ
CON UNA CREMA PRONTA ALL'USO

PREPARE TIRAMISU
WITH A READY-TO-USE CREAM



COME FARCIA PER BRIOCHES,
TARTELLETTE, PANETTONI...

AS A FILLING FOR BRIOCHES,
TARTLETS, PANETTONI...



REALIZZARE FACILMENTE OTTIMI
DESSERT FATTI IN CASA

EASILY PREPARE DELICIOUS
HOMEMADE DESSERTS



ARRICCHIRE LA BISCOTTERIA SECCA

ADD VARIETY TO DRY BISCUITS



TRADIZIONALE | TRADITIONAL

A CREMA /
CREAM



COD. 3 PZ / CODE 3 PCS:
TRDSC0300

COD. 8 PZ / CODE 8 PCS:
TRDSC0800

CREMA CON MASCARPONE E TUORLO D'UOVO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (56,4%), tuorlo d'UOVO (16,9%), panna (LATTE), zucchero, addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

CREAM WITH MASCARPONE CHEESE AND EGG YOLK.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (56,4%), EGG yolk (16,9%), cream (MILK), sugar, thickener: modified starch. It may contain NUTS.



CIOCCOLATO | CHOCOLATE

A CREMA /
CREAM



COD. 3 PZ / CODE 3 PCS:
CCLSC0300

COD. 8 PZ / CODE 8 PCS:
CCLSC0800

CREMA CON MASCARPONE, TUORLO D'UOVO E CACAO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (53,3%), tuorlo d'UOVO (15,1%), panna (LATTE), zucchero, cacao (5,7%). Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

CREAM WITH MASCARPONE CHEESE, EGG YOLK AND COCOA.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (53,3%), EGG yolk (15,1%), cream (MILK), sugar, cocoa (5,7%). It may contain NUTS.



CIOCCOLATO BIANCO | WHITE CHOCOLATE

A CREMA /
CREAM



COD. 3 PZ / CODE 3 PCS:
CCBSC0300

COD. 8 PZ / CODE 8 PCS:
CCBSC0800

CREMA CON MASCARPONE, TUORLO D'UOVO E CIOCCOLATO BIANCO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (51,9%), tuorlo d'UOVO (14,7%), panna (LATTE), zucchero, pasta al cioccolato bianco (zucchero, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, burro di cacao, sale, emulsionanti: lecitina di SOIA, aromi, coloranti: caroteni, antiossidanti: tocoferoli) (7,5%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e ARACHIDI.

CREAM WITH MASCARPONE CHEESE, EGG YOLK AND WHITE CHOCOLATE.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (51,9%), EGG yolk (14,7%), cream (MILK), sugar, white chocolate paste (sugar, sunflower oil, skimmed MILK powder, cocoa butter, salt, emulsifier: SOY lecithin, flavourings, colourings: carotenes, antioxidants: tocopherols) (7,5%), thickener: modified starch. It may contain NUTS and PEANUTS.



CARAMELLO SALATO | SALTED CARAMEL

A CREMA /
CREAM



COD. 3 PZ / CODE 3 PCS:
DLSSC0300

COD. 8 PZ / CODE 8 PCS:
DLSSC0800

CREMA CON MASCARPONE, TUORLO D'UOVO E CARAMELLO SALATO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (53,3%), tuorlo d'UOVO (15,1%), panna (LATTE), zucchero, pasta di caramello salato (sciroppo di glucosio, zucchero caramellato, LATTE condensato, zucchero, sale, aromi) (4,8%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

CREAM WITH MASCARPONE CHEESE, EGG YOLK AND SALTED CARAMEL.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (53,3%), EGG yolk (15,1%), cream (MILK), sugar, salted caramel paste (glucose syrup, burnt sugar, condensed MILK, sugar, salt, flavours) (4,8%), thickener: modified starch. It may contain NUTS.



PISTACCHIO | PISTACHIO

A CREMA /
CREAM



COD. 3 PZ / CODE 3 PCS:
PSTSC0300

COD. 8 PZ / CODE 8 PCS:
PSTSC0800

CREMA CON MASCARPONE, TUORLO D'UOVO E PISTACCHIO.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (51,9%), tuorlo d'UOVO (14,7%), panna (LATTE), zucchero, pasta di PISTACCHIO (PISTACCHIO tostato, sale) (6,9%), addensante: amido modificato, aroma di PISTACCHIO. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

CREAM WITH MASCARPONE CHEESE, EGG YOLK AND PISTACHIO.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (51,9%), egg YOLK (14,7%), cream (MILK), sugar, PISTACHIO paste (roasted PISTACHIO, salt) (6,9%), thickener: modified starch, PISTACHIO aroma. It may contain OTHER NUTS.



LIQUIRIZIA | LIQUORICE

A CREMA /
CREAM



COD. 3 PZ / CODE 3 PCS:
LQRSC0300

COD. 8 PZ / CODE 8 PCS:
LQRSC0800

CREMA CON MASCARPONE, TUORLO D'UOVO E LIQUIRIZIA.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (51,9%), tuorlo d'UOVO (14,7%), panna (LATTE), zucchero, pasta di liquirizia (zucchero, acqua, estratto di liquirizia, sciroppo di glucosio, stabilizzante: E420, E412, maltodestrine, acidificante: E330) (7,4%), addensante: amido modificato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

CREAM WITH MASCARPONE CHEESE, EGG YOLK AND LIQUORICE.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (51,9%), EGG yolk (14,7%), cream (MILK), sugar, liquorice paste (sugar, water, liquorice extract, glucose syrup, stabilizers: E420, E412, maltodextrin, acidifiers: E330) (7,4%), thickener: modified starch. It may contain NUTS.



NOCCIOLA | HAZELNUT

A CREMA /
CREAM



COD. 3 PZ / CODE 3 PCS:
NCCSC0300

COD. 8 PZ / CODE 8 PCS:
NCCSC0800

CREMA CON MASCARPONE, TUORLO D'UOVO E NOCCIOLA.

Ingredienti: mascarpone (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico) (51,9%), tuorlo d'UOVO (14,7%), panna (LATTE), zucchero, pasta di NOCCIOLA (7,4%), addensante: amido modificato. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

CREAM WITH MASCARPONE CHEESE, EGG YOLK AND HAZELNUT.

Ingredients: mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, acidity regulator: citric acid) (51,9%), EGG yolk (14,7%), cream (MILK), sugar, HAZELNUT paste (7,4%), thickener: modified starch. It may contain other NUTS.





LA RICETTA DI TREVISO. DIFFIDA DALLE IMITAZIONI!

THE TREVISO RECIPE. BEWARE IMITATIONS!

Uno dei dolci più amati al mondo si diffonde a Treviso negli anni 60: la ricetta originale prevede l'utilizzo di savoiardi, caffè di moka, crema al mascarpone e cacao.

A Treviso non si chiede una teglia di Tiramisù, ma una *VANTIERA* o *na FETINA de Tiramisù*. Treviso e Tiramisù sono indissolubili e vivono di questo dolce che ha il gusto dello stare insieme e delle cose fatte con amore.

Per questo denominiamo le nostre porzioni in dialetto trevigiano, per farvi vivere l'emozione di casa nostra ancor prima che assaggiare il nostro Tiramisù.

One of the world's best-loved desserts spread from Treviso in the 1960s. The original recipe specifies the use of savoiardi biscuits, mocha coffee, mascarpone cream and cocoa powder.

In Treviso, you don't ask for a dish or slice of tiramisu, you ask for A VANTIERA or A FETINA. Treviso and Tiramisu are inseparable. They both play a critical part in this dessert, evoking the flavours and aromas of time spent together as well as creating things with love.

For this reason, we name our portions in the Treviso dialect to let you enjoy the emotions and feelings from our home even before you taste our Tiramisu.

La ricetta della crema al mascarpone

RICETTA PER 1 PORZIONE:

100 gr di mascarpone
2 tuorli d'uovo
1 cucchiaino di zucchero

Unisci i tuorli e lo zucchero e monta a neve il tutto, fino a ottenere una consistenza cremosa e solida. Aggiungi il mascarpone e amalgama fino a eliminare tutti i grumi. Fai riposare in frigo almeno un paio d'ore e la tua crema sarà pronta.

AGGIUNGI AMORE QUANTO BASTA!

Mascarpone cream recipe

RECIPE FOR ONE SERVING:

100 gr Mascarpone cheese
2 egg yolks
1 spoonful sugar

Mix together the egg yolks and sugar and gently, whip the mixture until it has a firm, creamy texture. Add in the mascarpone and blend to remove any lumps. Leave it to rest in the fridge for at least a couple of hours and the cream will be ready.

FINALLY, ADD A GOOD DOSE OF LOVE!



LA PALAZZINA
THE BUILDING

SIAMO ANCHE
IN CENTRO A TREVISO!

WE'RE ALSO
IN THE CENTER OF TREVISO!

Treviso Tiramisù è una palazzina del 1400 perfettamente restaurata, sviluppata su quattro piani dedicati al Tiramisù e alla tradizione trevigiano-veneta. È un luogo dove vivere e godersi un caffè, un pranzo, un corso di cucina e molto altro. Le nostre salette con affreschi, travi decorate e pareti in pietra a vista riportano indietro nel tempo senza rinunciare ai comfort moderni.

Vieni a trovarci in VIA BARBERIA, 32!

Treviso Tiramisù is a perfectly restored 1400's mansion, built on four floors dedicated to Tiramisu and the Trevisian-Venetian tradition. It is a place to live and enjoy a coffee, a lunch, a cooking class and much more. Our rooms with frescoes, decorated beams and exposed stone walls take you back in time without sacrificing modern comforts.

Come visit us in VIA BARBERIA 32!



I VOJESSI

TREVISO TIRAMISÙ SRL
info@trevisotiramisu.it
T +39 0422 262 111
SDI. M5UXCR1
P.IVA 05005190268

SEDE LEGALE / REGISTERED OFFICE
Via Barberia 32 - 31100 Treviso - Italy

SEDE OPERATIVA / OPERATIONAL HEADQUARTERS
Viale delle Industrie 62/1 31030 Dosson di Casier (TV) Italy

TREVISO TIRAMISÙ RETAIL SRL
Via Barberia 32 - 31100 Treviso - Italy
P.IVA 05028140266



trevisotiramisu.it