



*La sublime qualità
del made in Italy*
PRODUZIONE ARTIGIANALE





LA STORIA DI *un'impresa* ITALIANA.

Siamo un'azienda nata dalla visione imprenditoriale e dall'amore per il Made in Italy di due giovani imprenditori: Mario Laddaga e Carmine Santillo. Custodiamo, selezioniamo e diffondiamo il patrimonio della nostra cultura alimentare, commercializzando prodotti dall'origine controllata e della filiera di produzione certificata.

We are a company born from the business vision and from the love for Made in Italy of two young entrepreneurs: Mario Laddaga and Carmine Santillo.

We preserve, select and spread the heritage of our Made in Italy food culture, offering products of controlled origin and certified production chain.





La produzione semiantigianale

CRAFT PRODUCTION

Nei nostri stabilimenti produttivi,
gli artigiani del gusto Dolce Milano
creano Frolle, Biscotti, Semilavorati,
Torte, Crostate & Muffin,
100% prodotti in Italia,
segundo le regole della tradizione.

In our manufacturing unit, our artisans
of taste create biscuits, semi-finished
products, cakes, pies & muffin, 100%
produced in Italy, following the rules
of tradition.



PASSIONE, FIDUCIA ED AMORE PER LA QUALITÀ.

PASSION, CONFIDENCE AND LOVE FOR QUALITY.

Da sempre coltiviamo con lealtà i rapporti tra produttori, dipendenti ed agenti di vendita. Ciò ha consentito alla nostra azienda di diventare negli anni sinonimo di affidabilità e trasparenza. Siamo dunque grati della fiducia che ci accordano i nostri clienti mettendo in tavola bontà e qualità che rendano più sana e felice la giornata degli italiani - e non solo.

We cultivate loyal relationships between producers, employees and sales agents. This has enabled our company to become synonymous of reliability and transparency over the years. We are therefore grateful for the trust that our customers place in us by putting on the table goodness and quality that make the day healthier and happier for everybody across the world.



L'idea vincente

OUR WINNING IDEA

Ricerca, innovazione e consulenza nel settore dei prodotti frozen.

Dolce Milano è una vera start up, nata nel 2012 dall'amore per il "buon gusto" dei suoi due giovani fondatori.

Mario e Carmine vantano un'esperienza maturata in oltre 25 anni di consolidati rapporti commerciali con operatori del mondo Ho.Re.Ca.

La mission aziendale è creare e distribuire dolci surgelati d'eccellenza. Ininterrotto è l'investimento di risorse nella ricerca di ingredienti top di gamma e soluzioni produttive innovative.

L'acquisizione da parte di Dolciaria Acquaviva Spa, nell'aprile 2021, rappresenta una nuova tappa strategica: divenir parte di una più grande e strutturata realtà imprenditoriale promette nuovi interessanti stimoli di crescita.

Research, innovation and consultancy in the field of frozen products.

Dolce Milano is a true start up, born in 2012 from the love for "good taste" of its two young founders.

Mario and Carmine have more than 25 years of experience in the Ho.Re.Ca. business.

The company mission is to create and distribute frozen desserts of excellence. There is a continuous resources investment to select top of the range ingredients and innovative production solutions. The acquisition by Dolciaria Acquaviva Spa, in April 2021, represents a new strategic step: becoming part of a larger and more structured business reality promises new interesting growth opportunities.





*Buono e sano
perché controllato
con i nostri occhi*



TASTY AND HEALTHY
BECAUSE CHECKED
WITH OUR OWN EYES

Dolce Milano crede nel coinvolgimento del cliente come partner attivo del progetto aziendale e si dedica, tramite la rete di consulenti, alla vendita e al processo di definizione dell'offerta che la singola attività andrà a collocare sul mercato, profilando insieme al cliente le sue preferenze ed esigenze in maniera puntuale. Si propone, inoltre, di diffondere la cultura made in Italy di un prodotto alimentare genuino e di qualità, dall'origine controllata e dalla filiera di produzione certificata.

Dolce Milano believes in the customer involvement as an active partner in the company's project. Through its sales network of consultants, the Company profiles with its customers the offer that the individual business needs to satisfy its target.



Indice | Index



I Milanesi | The Milanesi 11

I MILANESI | THE MILANESI 11

Muffin | Muffins 19

MUFFIN MISTI | MIXED MUFFINS 20

MUFFIN MINI | MINI MUFFINS 23

Dessert | Desserts 25

MONOPORZIONI | SINGLE PORTION DESSERTS 27

TIRAMISÙ | TIRAMISU 37

Torte | Cakes 43

TORTE PRETAGLIATE | PRE SLICED CAKES 45

TORTE INTERE | WHOLE CAKES 57

PROFITEROLES | PROFITEROLES 59

AMERICANE | AMERICAN CAKES 61

Crostate | Tarts 65

CROSTATE | TARTS 65

Plumcake | Plumcakes 69

PLUMCAKE | PLUMCAKES 69

Specialità regionali | Regional Specialties 73

SICILIANE | SICILIAN 74

NAPOLETANE | NEAPOLITAN 77

Biscotti | Biscuits 79

ASSORTITI | MIXED PASTRIES 80

RIPIENI | STUFFED SHORTBREAD BISCUITS 82

FROLLE | SHORTCRUST 84

Le Gioie | Le Gioie Cakes 87

LE GIOIE | LE GIOIE CAKES 87



PESO



CONTENUTO BOX



SCONGELAMENTO



PALLET



N° FETTE



I MILANESI

MADE IN ITALY

Morbidi e gustosi, in 12 varianti speciali, che prendono nome dalle stazioni principali della metropolitana milanese. I nuovi Muffin "I Milanesi" sono prodotti artigianalmente, secondo l'antica tradizione dolciaria, per soddisfare palati sempre più raffinati. Farciture originali, impasti ricercati, ingredienti selezionati e tanti gusti deliziosi... per un momento di puro piacere, da assaporare a colazione o durante la giornata.

Soft and tasty, in 12 special variants, which take their name from Milan's main metro stations. The "Milanesi" are the fusion between the Italian traditional "Panettone" and the international "Muffin". They are handcrafted, according to the ancient confectionery tradition. Original fillings, refined mixes, selected ingredients and many delicious tastes... for a moment of pure pleasure, to be enjoyed at breakfast or during the day.



con
LAMELLE
DI MANDORLE

con
STELLINE
DI ZUCCHERO
E PEPITE
DI CIOCCOLATO

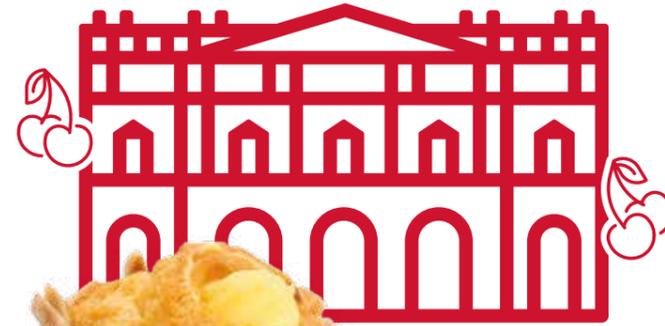


il duomo

Impasto al cioccolato, crema al cioccolato bianco e stelline / Chocolate dough filled with white chocolate cream, topped with sugar stars

CODICE M031

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)



il cordusio

Impasto alla vaniglia, amarene, crema pasticcera e mandorle / Vanilla dough, sour cherries, custard and almonds

CODICE M035

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)



con
STELLINE
DI ZUCCHERO



il san babila

Red velvet, crema al cioccolato bianco e stelline / Red velvet filled with white chocolate cream, topped with sugar stars

CODICE M033

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)

con
GRANELLA
DI NOCCIOLE
E PEPITE
FONDENTI



il cairolì

Impasto con purea di banana, crema di cioccolato, banana e nocciole / Dough with banana puree, chocolate cream, banana and hazelnuts

CODICE M032

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)



CON
CRUMBLE
E
GRANELLA
DI PISTACCHI



il missori

Impasto al pistacchio, crema al limone e crumble / Dough with pistachio filled with lemon cream

CODICE M039

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)

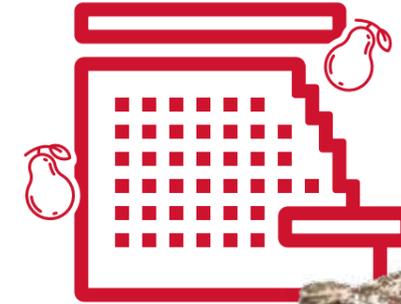


il loreto

Impasto al cioccolato, pere, crema di cioccolato e mandorle
Dough with chocolate and pear, filled with chocolate, topped with almonds

CODICE M037

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)



CON
MANDORLE
CIOCCOLATO
E ZUCCHERO
A VELO



CON
CRUMBLE
E
ZUCCHERO
A VELO



il crocetta

Impasto alla nocciola e grano saraceno, confettura di lampone e crumble
Hazelnut and buckwheat dough, raspberry jam and crumble

CODICE M040

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)



CON
CRUMBLE
E MIX
DI FRUTTI
DI BOSCO



il precotto

Impasto con farina integrale, frutti di bosco e crumble / Whole grain flour, wild berries and crumble

CODICE M036

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)



il cadorna

Impasto al gusto di caramello,
crema al caramello salato e noci
*Dough caramel tasted, salted
caramel cream and nuts*

CODICE M038

🍷 105G 📦 16PZ 🏠 8/160
🕒 3/4 ORE (0/+4°C)



il buonarroti

Impasto con purea di carota, confettura
d'arancia, crumble di cioccolato e
arancia candita / *Dough with carrot puree,
filled with orange marmalade, topped with
crumble of chocolate and candied orange*

CODICE M041

🍷 105G 📦 16PZ 🏠 8/160
🕒 3/4 ORE (0/+4°C)



con
CRUMBLE
CACAO
E SCORZA
D'ARANCIA



il bonola

Impasto con mela e cannella /
Sliced apple with cinnamon

CODICE M042

🍷 95G 📦 16PZ 🏠 8/160
🕒 3/4 ORE (0/+4°C)



con
CANNELLA
E ZUCCHERO
A VELO



il san siro

Farina multigrain, carota, noci,
confettura di albicocche e semi di sesamo
*Multigrain flour, carrot, nuts, apricot jam
and sesame seeds*

CODICE M034

🍷 105G 📦 16PZ 🏠 8/160
🕒 3/4 ORE (0/+4°C)



con
SEMI
DI SESAMO



Muffin

MUFFINS

Morbidi e versatili, sono i protagonisti delle vetrine anglosassoni ed ormai immancabili in quelle di tutto il mondo. Guarniti con frutta secca, creme o gocce di cioccolato, i muffin rendono piacevole e intenso ogni boccone.

Soft and fluffy, muffins can be enjoyed in any occasion. Enriched with diet fruit, creams or chocolate chips that make each bite tasty and intense.

Pistacchio



Albicocca
APRICOT



Pistacchio
PISTACHIO



Cioccolato
CHOCOLATE



Carota
CARROT



Frutti rossi
RED FRUITS

MUFFIN ARTIGIANALI
IN SCATOLA MISTA
Gusti misti
MUFFIN MIXED BOX
CODICE M001

65G 20PZ 8/160 2/3 ORE (0/+4°C)



—Mini—



Albicocca
APRICOT



Frutti rossi
RED FRUITS



Pistacchio
PISTACHIO



Cioccolato
CHOCOLATE



Crema bianca
WHITE CREAM



Carota
CARROT

MINI MUFFIN ARTIGIANALI
IN SCATOLA MISTA

Gusti misti

MINI MUFFIN MIXED BOX

CODICE M002

30g 30pz 8/160 2/3 ORE (0/+4°C)



Dessert

DESSERTS

Piccoli dolci pensati per tutti i palati,
dai più delicati ai più golosi.
Segno distintivo: irresistibili.

Small desserts designed for all tastes,
from the most delicate to the sweet lovers.
Distinctive sign: irresistible.



Dessert monoporzione

SINGLE PORTION DESSERTS



MINI MOUSSE AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE MINI MOUSSE
CODICE DMD021

🍷 110G 📦 12PZ 🍰 8/160 🕒 5/6 ORE (0/+4°C)

Mini mousse



MINI MOUSSE ALLO YOGURT
E FRUTTI DI BOSCO
YOGURT AND BERRIES
MINI MOUSSE
CODICE DMD020

🍷 110G 📦 12PZ 🍰 8/160 🕒 5/6 ORE (0/+4°C)





Nocciola



IL NOCCIOLÀ
NOCCIOLÀ
CODICE CAN018

🍷 90G 📦 12PZ 📦 6/150 🕒 5/6 ORE (0/+4°C)



COCCO PASSION FRUIT
COCONUT PASSION FRUIT
CODICE CAN021

🍷 90G 📦 12PZ 📦 6/150 🕒 5/6 ORE (0/+4°C)

della Nonna



TORTINA DELLA NONNA
MINI HOMEMADE PIE
CODICE T001

🍷 110G 📦 15PZ 📦 11/132 🕒 5/6 ORE (0/+4°C)



Cuore ripieno



CUORE DI CIOCCOLATO
CHOCOLATE SOUFFLÈ
CODICE DMD030

100G 12PZ 8/160

30/40SECONDI AL MICROONDE



CUORE DI CIOCCOLATO
BIANCO E NERO
WHITE AND DARK
CHOCOLATE SOUFFLÈ
CODICE DMD025

100G 12PZ 8/160

30/40SECONDI AL MICROONDE



CUORE AL PISTACCHIO
PISTACHIO SOUFFLÈ
CODICE DMD022

100G 12PZ 8/160

30/40SECONDI AL MICROONDE

Caramello



CUORE AL CARAMELLO
CAMEL SOUFFLÈ
CODICE DMD141

100G 12PZ 8/160

30/40SECONDI AL MICROONDE

NOVITÀ



Tre cioccolati



TRE CIOCCOLATI
THREE CHOCOLATES
CODICE DMD098

🍰 100G 📦 12PZ 📦 8/160 🕒 5/6 ORE (0/+4°C)



PISTACCHIELLO
PISTACCHIELLO
CODICE DMD097

🍰 100G 📦 12PZ 📦 8/160 🕒 5/6 ORE (0/+4°C)



CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI
RED FRUIT CHEESECAKE
CODICE CHEFB

🍰 100G 📦 12PZ 📦 8/160 🕒 5/6 ORE (0/+4°C)

Senza glutine



SENZA GLUTINE
Gluten free

TIRAMISÙ SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE TIRAMISU
CODICE SGSF03

🍰 90G 📦 9PZ 🏠 8/232 🕒 3 ORE CIRCA (0/+4°C)



MACARONS MIX
MACARONS MIX
CODICE 144501

🍰 12G 📦 72PZ 🏠 8/240 🕒 1 ORA (0/+4°C)

Frutti rossi



CHEESECAKE AL BICCHIERE
AI FRUTTI ROSSI
MINI RED FRUIT CHEESECAKE
CODICE DMD143

🍰 120G 📦 12PZ 🏠 8/160 🕒 5/6 ORE (0/+4°C)



Tiramisù

TIRAMISU

Il più famoso dolce made in Italy nel mondo, una ricetta bilanciata minuziosamente e una produzione monitorata nel dettaglio.

L'intramontabile tiramisù in diverse confezioni: una per ogni occasione di utilizzo.

Differenti vesti, ma lo stesso unico gusto.

The most famous Made in Italy dessert in the world, a recipe meticulously balanced and a production carefully monitored.

The timeless tiramisu in different packages: one for each occasion of use. Different appearances, but the same unique taste.

Torta tiramisù



TORTA TIRAMISÙ
TIRAMISU CAKE
CODICE DMD107

1,2KG 1PZ 8/136
6/7 ORE (0/+4°C) 12FETTE

al Bicchiere con savoiardi



TIRAMISÙ AL BICCHIERE CON SAVOIARDI
TIRAMISU GLASS WITH LADYFINGERS
CODICE M057

120G 12PZ 8/160 5/6 ORE (0/+4°C)



TIRAMISÙ TRANCIO
TIRAMISU
CODICE DMD01

1,05KG 1PZ 14/238 7/8 ORE (0/+4°C)

ai Savoiardi



TIRAMISÙ SAVOIARDI
TIRAMISU LADYFINGERS
CODICE DMD050

110G 9PZ 10/200 5/6 ORE (0/+4°C)

alla Fragola



TIRAMISÙ TRANCIO
ALLA FRAGOLA
STRAWBERRY TIRAMISU
CODICE DMD109

1,05KG 1PZ 14/238 7/8 ORE (0/+4°C)



TIRAMISÙ VASCHETTA
TIRAMISU PACK
CODICE GD30

450G 9PZ 7/49 7/8 ORE (0/+4°C)



Torte

CAKES

Dalle classiche a quelle d'oltreoceano, per i cultori della tradizione o per chi è alla ricerca di sapori originali. Un vasto assortimento di torte confezionate con grande maestria per soddisfare ogni tentazione di gusto.

From Italian classic to international recipes, for lovers of tradition or for those looking for original flavors. A wide range of cakes made with crafty know-how to satisfy every taste temptation.



Torte Pretagliate

PRE SLICED CAKES



TORTA RICOTTA COCCO E CIOCCOLATO
RICOTTA CHEESE CHOCOLATE
AND COCONUT CAKE

CODICE DMD013

1,2KG 1PZ 8/136
6/7 ORE (0/+4°C) 12FETTE



MERINGA
MERINGUE
CODICE PV098

900G 1PZ 8/136
2/3 ORE (0/+4°C) 12FETTE



TORTA AI TRE CIOCCOLATI
3 CHOCOLATE CAKE

CODICE DMD017

1,2KG 1PZ 12/240 6/7 ORE (0/+4°C) 12FETTE



TORTA RICOTTA E PERE
RICOTTA CHEESE AND PEAR CAKE
CODICE DMD108

1,2KG 1PZ 8/136
6/7 ORE (0/+4°C) 12FETTE



TORTA RICOTTA E PISTACCHIO
RICOTTA CHEESE
AND PISTACHIO CAKE
CODICE DMD014

1,2KG 1PZ 12/240 6/7 ORE (0/+4°C) 12FETTE



CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI
CHEESECAKE WITH MIXED BERRIES
CODICE DMD012

1,4KG 1PZ 12/240
6/7 ORE (0/+4°C) 14FETTE



CHEESECAKE AL CARMELLO
CARAMEL CHEESECAKE
CODICE DMD019

1,4KG 1PZ 12/240 6/7 ORE (0/+4°C) 14FETTE



Ricotta
e
pistacchio





CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO
MIXED BERRIES TART
CODICE PV080P

1,4KG 1PZ 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE



CROSTATA RICOTTA E CIOCCOLATO
RICOTTA CHEESE AND CHOCOLATE
CAKE
CODICE DMD103

1,5KG 1PZ 12/240
5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE



CROSTATA ALLE FRAGOLE
STRAWBERRY TART
CODICE DMD033

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE



CROSTATA ALLE MANDORLE
ALMOND TART
CODICE DMD07

1,4KG 1PZ 12/240
5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE



TORTA CAPRESE
CAPRESE CAKE
CODICE DMD031

🍰 1,2KG 📦 1PZ 📦 12/240
⌚ 4/5 ORE (0/+4°C) 🍷 14FETTE



CROSTATA DI FRUTTA MISTA
MIXED FRUITS TART
CODICE DMD034

🍰 1,4KG 📦 1PZ 📦 12/240 ⌚ 5/6 ORE (0/+4°C) 🍷 14FETTE



TORTA MACAO
MACAO CAKE
CODICE DMD018

🍰 1,3KG 📦 1PZ 📦 12/240
⌚ 5/6 ORE (0/+4°C) 🍷 14FETTE



Frutta mista



Torta della nonna

TORTE PRETAGLIATE

TORTE

CATALOGO PRODUZIONE 2021



TORTA DELLA NONNA
CUSTARD AND PINENUTS TART
CODICE DMD08

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE



TORTA DELLA NONNA AL PISTACCHIO
CUSTARD PINENUTS AND PISTACHIO TART
CODICE DMD139

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE

Torta alle Pere



TORTA ALLE PERE
PEAR PIE
CODICE DMD011

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE



TORTA INTEGRALE ALLA CAROTA
WHOLEMEAL CARROT CAKE
CODICE M029

1KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE



CROSTATA ALLE MELE CASALINGA
HANDMADE APPLE TART
CODICE DMD05

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE



TORTA CAPRICCIO
CHOCOLATE AND MIXED
NUTS TART
CODICE DMD09

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE



Capriccio





Crostata al cacao

CROSTATA AL CACAO
CHOCOLATE CREAM AND CHOCO-CHIPS TART
CODICE DMD06

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE



MENEGHINA CHEESECAKE
CON FRAGOLINE DI BOSCO
MENEGHINA CHEESECAKE WITH
WILD STRAWBERRIES
CODICE DMD140

1,4KG 1PZ 12/240
9/10 ORE (0/+4°C)



LEMON CHEESECAKE
LEMON CHEESECAKE
CODICE DMD138

1,7KG 1PZ 12/240
9/10 ORE (0/+4°C)



TORTA PERE E CIOCCOLATO
PEAR AND CHOCOLATE CAKE
CODICE DMD016

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C)

Torte interere

WHOLE CAKES



Saint Honoré



TORTA SAINT HONORÉ
SAINT HONORÉ' CAKE
CODICE DMD03

🍰 1,2KG 📦 1PZ 📦 8/136 ⏱️ 5/6 ORE (0/+4°C)

Profiteroles



PROFITEROLES AL CACAO
CHOCOLATE PROFITEROLES
CODICE TO0009

🍰 1,2KG 📦 1PZ 📦 9/234 ⏱️ 8 ORE CIRCA (0/+4°C)



PROFITEROLES AL
CIOCCOLATO FONDENTE
DARK CHOCOLATE
PROFITEROLES
CODICE TO0108

🍰 500G 📦 1PZ 📦 20/520 ⏱️ 8 ORE CIRCA (0/+4°C)



torte *America*

..... AMERICAN CAKES

Una sezione dedicata ai dolci internazionali più accattivanti, torte schiumose e colorate dai golosi strati che si alternano a farciture burrose; la ricetta originale che ha decretato il successo della tipica pasticceria americana in tutto il mondo.

A section dedicated to the most appealing international desserts, frothy and colorful cakes with delightful layers combined with buttery fillings; the original recipe that made the typical American Bakery successful all over the world.



CHOCOLATE CAKE

CODICE DMD083

1,8KG 1PZ 8/136
12 ORE CIRCA (0/+4°C) 14FETTE



APPLE PIE

CODICE DMD082

2,4KG 1PZ 12/240
12 ORE CIRCA (0/+4°C) 14FETTE

RED VELVET CAKE

CODICE DMD084

2KG 1PZ 8/136
12 ORE CIRCA (0/+4°C) 14FETTE



CARROT CAKE

CODICE DMD085

2,1KG 1PZ 8/136
12 ORE CIRCA (0/+4°C) 14FETTE



NY CHEESECAKE

CODICE DMD015

1,8KG 1PZ 12/240
10 ORE CIRCA (0/+4°C) 14FETTE



DONREO CAKE

CODICE DMD086

1,3KG 1PZ 12/240
8/9 ORE (0/+4°C) 14FETTE



Crostate

TARTS

La consistenza friabile della pasta frolla e i morbidi ripieni di crema o di confettura di frutta creano un connubio perfetto. Nascono così le Crostate, i classici dolci italiani capaci di raccontare la nostra tradizione pasticceria ad ogni assaggio.

The crumbly consistency of the shortcrust pastry and the soft fillings of cream or fruit create a perfect union, which sparks the creation of the tarts, the classic Italian pie, suitable for every taste.



CROSTATA
Crema di nocciole
HAZELNUT TART
CODICE C004

1KG 1PZ 12/240
4/5 ORE (0/+4°C)



CROSTATA
Marmellata di ciliegie
CHERRY TART
CODICE C002

1KG 1PZ 12/240
4/5 ORE (0/+4°C)

Albicocca



CROSTATA
Marmellata di albicocche
APRICOT JAM TART
CODICE C001

1KG 1PZ 12/240
4/5 ORE (0/+4°C)



Crostate
in teglia
TARTS IN BAKING PAN



CROSTATA IN TEGLIA
Albicocca - 30X40 cm
SQUARE APRICOT TART
CODICE C007

2KG 1PZ 6/150 5/6 ORE (0/+4°C)



CROSTATA IN TEGLIA
Crema di nocciole - 30X40 cm
SQUARE HAZELNUT TART
CODICE C010

2KG 1PZ 6/150 5/6 ORE (0/+4°C)

Melo



CROSTATA IN TEGLIA
Melo - 30X40 cm
SQUARE APPLE TART
CODICE C011

2KG 1PZ 6/150 5/6 ORE (0/+4°C)



Plumcake

PLUMCAKES

Perfetti per la colazione e dall'impasto incredibilmente soffice, in ricette classiche e proposte innovative.

Perfect for breakfast with an incredibly soft dough, in classic recipes but also original proposals.



PLUMCAKE
Alla vaniglia
VANILLA PLUMCAKE
CODICE PLUM01

1KG 2PZ 11/132 7/8 ORE (0/+4°C)



PLUMCAKE
Ai frutti di bosco
RED FRUITS PLUMCAKE
CODICE PLUM07

1KG 2PZ 11/132 7/8 ORE (0/+4°C)



PLUMCAKE
Al cioccolato con chunks
CHOCO-CHUNKS PLUMCAKE
CODICE PLUM02

1KG 2PZ 11/132
7/8 ORE (0/+4°C)



PLUMCAKE
Alla carota e noci
**WALNUTS AND CARROTS
PLUMCAKE**
CODICE PLUM05

1KG 2PZ 11/132
7/8 ORE (0/+4°C)



al Cioccolato

PLUMCAKE VARIEGATO
Al cioccolato
**VARIEGATED-CHOCOLATE
PLUMCAKE**
CODICE PLUM03

1KG 2PZ 11/132
7/8 ORE (0/+4°C)



Specialità regionali

REGIONAL SPECIALTIES

Un tuffo nella più tradizionale arte dolciaria italiana, una selezione dei dessert che meglio di qualunque altro raccontano i prodotti e la storia delle nostre terre. Con l'ausilio di ingredienti locali e di alta qualità nasce la gamma delle Specialità Regionali: esplosione di gusto e colore.

A dive into the most traditional Italian confectionery art, a selection of desserts that embodies our country's history. With the help of high quality local ingredients, the range of Regional Specialties is born: an explosion of taste and color.



MINI CASSATINE MIX
Verde | Limoncello | Bianca | Mandarino
MINI CASSATINE MIX
CODICE CS-04

40G 28PZ 8/160 1 ORA (0/+4°C)



CASSATINA SICILIANA
CASSATA MIDI
(ALMOND PASTE, RICOTTA CHEESE)
CODICE CA0035

95G 12PZ 11/66 2 ORE CIRCA (+20/+24°C)

Cassata siciliana



CASSATA SICILIANA
CASSATA (ALMOND PASTE,
RICOTTA CHEESE)
CODICE CA0037

1KG 1PZ 11/66 2 ORE CIRCA (+20/+24°C)



CANNOLO SICILIANO MIGNON
MINI CANNOLO FILLED WITH RICOTTA
CHEESE

CODICE CA0027

40G 21PZ 11/66 2 ORE CIRCA (+20/+24°C)

Cannolo siciliano



CANNOLO SICILIANO
CANNOLO FILLED WITH
RICOTTA CHEESE

CODICE CA0026

120G 10PZ 11/66
2 ORE CIRCA (+20/+24°C)

Pastiera napoletana



PASTIERA
NEAPOLITAN PASTIERA
CODICE PA0008

1,2KG 1PZ 12/108 2/3 ORE CIRCA (+20/+24°C)



BABÀ AL RUM
BABÀ WITH RHUM
CODICE DMD076

130G 12PZ 8/160 4 ORE (0/+4°C)

Babà



Biscotti

BISCUITS

Raffinato assortimento di frolle semplici o impreziosite con confetture di frutta e creme.

Piccole delizie di cui apprezzare la minuziosa manifattura e la certificata genuinità.

Selected range of classic shortbread or enriched with fruit jams and creams. Small delights to appreciate the meticulous workmanship and the certified genuineness.



frolle miste

FROLLE MISTE
Gusti misti
MIXED PASTRIES
Mixed flavorus
CODICE F004

🏠 70G 📦 20Pz 📦 8/160



PUFF PASTRY CANNOLI
Crema di pistacchio
CANNOLO
Pistachio cream
CODICE 5197

🏠 1,5kg 📦 8/160



PUFF PASTRY CANNOLI
Crema di gianduia
CANNOLO
Gianduia cream
CODICE 5198

🏠 1,5kg 📦 8/160



PUFF PASTRY CANNOLI
Crema di zabaione
CANNOLO
Eggnog cream
CODICE 5199

🏠 1,5kg 📦 8/160



Frollini ripieni

STUFFED SHORTBREAD BISCUITS

FROLLINI RIPIENI



CROCCO CANNOLO
Crema bianca e crema cappuccino
CROCCO CANNOLO WITH WHITE
CREAM AND CAPPUCCINO CREAM
CODICE B139

1,5KG 2pzx750G 8/160

BISCOTTI

CATALOGO PRODUZIONE 2021



CROCCO CANNOLO
Crema di pistacchio e crema di gianduia
CROCCO CANNOLO WITH
PISTACHIO AND GIANDUIA CREAM
CODICE B140

1,5KG 2pzx750G 8/160



TARTELLETTE
Nocciola
HAZELNUTS TARTELLETTA
CODICE B103

1,5KG 8/160



CESTINO FROLLA
Marmellata all'albicocca
SHORTCRUST FILLED
WITH APRICOT JAM
CODICE B106

1,5KG 8/160



CESTINO QUADRATO
Crema bianca e crema di pistacchio
SQUARE BASKET WHITE CREAM
AND PISTACHIO CREAM
CODICE B133

1,5KG 8/160



Nocciole



CROSTATINA
Nocciole
HAZELNUT
CODICE BI0038

80G 24PZ 8/160

Ciock



ESSE CIOCK
ESSE CIOCK
CODICE F002

70G 20PZ 8/160

Albicocca



CROSTATINA
Albicocca
APRICOT
CODICE BI0039

80G 24PZ 8/160

Esse



ESSE LISCE
PLAIN ESSE
CODICE F003

70G 20PZ 8/160



Le Gioie

LE GIOIE CAKES

Il risultato dei nostri dieci anni di esperienza nel settore frozen made in Italy è una nuova selezione di prodotti con un format più "smart".

Deliziose Cakes, in formato più leggero, singolarmente confezionate e pronte da gustare: nate per essere condivise, in qualunque momento perché ogni occasione di consumo diventa quella giusta.

Non dei semplici dessert, ma veri e propri attimi di dolcezza da vivere con chi si ama, anche esattamente "in questo istante".

Qualità e tradizione diventano così esperienze di gusto in cui immergersi e grazie alle quali godere dello stare insieme, a casa propria o altrove, per rendere speciale un qualunque giorno ordinario.

The result of our ten years of experience in the frozen market is a new selection of products with a "smarter" format.

Delicious Cake, in a smaller format, singularly packaged and ready to be tasted: each time of consumption becomes the right one.

Not simple desserts, but real moments of joy to share with those you love.

Quality and tradition become taste experiences: enjoy being together, at home or elsewhere, to make any ordinary day sweetly special.

Tiramisù
vaschetta



TIRAMISÙ VASCHETTA
TIRAMISU PACK
CODICE GD30

450G 9PZ 7/49 7/8 ORE (0/+4°C)



TORTA AI TRE CIOCCOLATI
3 CHOCOLATE CAKE
CODICE GD27

400G 4PZ 12/132 6/7 ORE (0/+4°C)



TORTA PERE E CIOCCOLATO
PEAR AND CHOCOLATE CAKE
CODICE GD03

350G 4PZ 12/132
4/5 ORE (0/+4°C)



TORTA CAPRICCIO
CHOCOLATE AND MIXED NUTS TART
CODICE GD08

350G 4PZ 12/132 4/5 ORE (0/+4°C)



TORTA PISTACCHIELLA
PISTACCHIELLA CAKE
CODICE GD29

350G 4PZ 12/132 6/7 ORE (0/+4°C)

PASTIERA
PASTIERA
CODICE DMD125

400G 4PZ 12/132 4/5 ORE (0/+4°C)

Velata



TORTA VELATA
VELATA CAKE
CODICE GD28

400G 4PZ 12/132 6/7 ORE (0/+4°C)



Frutti rossi



CHEESCAKE AI FRUTTI ROSSI
RED FRUITS CHEESCAKE
CODICE GD18

350G 4PZ 12/132 5/6 ORE (0/+4°C)



dolcemilano.eu

info@dolcemilano.eu



DOLCE MILANO

STABILIMENTO Via Luigi Galvani 5/B, 20875 Burago di Molgora (MB)

DOLCIARIA ACQUAVIVA

SEDE LEGALE Via Card. Guglielmo Sanfelice 33, 80134 Napoli

Le caratteristiche dei prodotti indicati nel catalogo possono essere soggette a modifiche, la Dolciaria Acquaviva S.p.A. si riserva il diritto di rivederle in qualsiasi momento. I prodotti sono congelati all'origine. Le foto sono un esempio di presentazione del prodotto.



*La sublime qualità
del made in Italy*



