



I NOSTRI
PRODOTTI





Chi siamo

Dolce Panem nasce nel 2020, dopo un pesante lockdown, dove diventano di fondamentale importanza parole come **qualità e rispetto dell'ambiente**, specialmente nel mercato **Horeca**.

Fornire l'eccellenza di panificati e pasticceria così come produrre gelati con materie prime naturali, diventa la filosofia per il nostro Core Business, accompagnata dall'intento di presentare in Italia aziende che producono dalle rispettive zone d'origine. La squadra dei nostri collaboratori, unita ad esperti del settore, competenti e con esperienza pluriennale, è in grado di affiancare il cliente nella selezione dei prodotti, offrendo soluzioni personalizzate e permettendo così una scelta mirata e più adatta alle esigenze di ognuno.

La continua ricerca di nuovi prodotti nel mercato dell'alta qualità è il nostro personale obiettivo.

La scelta dei fornitori partner è rivolta esclusivamente a produttori che pongono la massima attenzione alle materie prime locali e ad una produzione mirata al rispetto dell'ambiente.

Un servizio consegne mirato e affidabile, fatto con personale specializzato, ci consente nel contempo di riuscire a creare con te una stretta e vera collaborazione.

*Lavoreremo con instancabile dedizione per migliorare i nostri servizi.
Tu, il nostro Partner, sei il Nostro Futuro!*

TRENTINO

Una grande passione per il territorio e l'amore per i suoi prodotti genuini, sposati con creatività, innovazione e un delicato lavoro rigorosamente a mano ci regalano la nostra linea dei dolci e gelati marcato trentino che non ha paragone. Vengono usati materie prime selezionate e di altissima qualità: solo frutta fresca, latte di alta montagna fresco, panna, burro... Queste tentazioni ci fanno battere forte il nostro dolcissimo cuore trentino!

AUSTRIA

L'artigianato combinato con i più alti standard di qualità, lungimiranza ed energia creativa sono le basi per i nostri amati prodotti Austriaci. Basta poco per un pane veramente buono: farina finemente lavorata 100% dall'Austria, acqua, lievito, cereali o semi, sale e una lavorazione con tanto amore per il prodotto finale - nient'altro! Per noi è importante portare in tavola prodotti semplici ed onesti.

GERMANIA

Artigianato tradizionale, un'ampia varietà di prodotti e nessun compromesso in termini di freschezza e standard di qualità caratterizzano i prodotti da forno tedeschi. Offrono un godimento fresco al forno ricco di materie prime naturali e ricette finemente elaborate. Nella nostra gamma troverai principalmente prodotti Laugen vegani di questa regione. Dal classico Brezel alla treccia formata a mano, tutto è compreso. Ti dà la possibilità di utilizzare i nostri prodotti in modo vario e individuale. I tuoi ospiti saranno felicissimi!

FRANCIA

La nostra linea di deliziosi croissant di alta qualità ispirata dalla tradizione francese offre una vasta gamma di prodotti esclusivi per il mondo colazione degli alberghi o dei bar. Coccolate i vostri clienti con i croissant preparati con la delicata pasta sfoglia a base di burro. Le squisite farciture di frutta fresca, crema di vaniglia o cioccolato donano dei profumi incantevoli che fanno sognare, e soddisfano il palato dei vostri ospiti.





Kaisersemmel

AU10009 / 60 g / 120 pezzi

La rosetta bianca con la tipica forma a stella, morbido impasto di frumento con un gusto equilibrato. Molto versatile nell'utilizzo cotto in pochi minuti. Vegano, senza lattosio e aromi artificiali

 180° |  8 min



Chicco ai semi

AU10011 / 58 g / 60 pezzi

Una squisita e invitante composizione di noci, quark fresco e soia tritata nel impasto, con semi di sesamo e di papavero spolverati sulla crosta croccante. Ricco di proteine e fibre. Senza aromi artificiali.

 190° |  8 min



BIO Pagnotta ai semi di girasole

AU10010 / 68 g / 50 pezzi

Gustosa rosetta ai cereali con ingredienti provenienti al 100% da agricolture Biologiche, preparata con semi di girasole, semi di lino e di zucca - ideale a colazione o nel cestino di pane la sera. Vegano, senza lattosio e aromi artificiali

 190° |  8 min



BIO Kaisersemmel Mignon

AU10013 / 27 g / 120 pezzi

La versione mignon della nostra BIO Kaisersemmel, 100% farina di frumento certificato Biologico, senza strutto e olio di palma. Vegano, senza lattosio e aromi artificiali

 190° |  5 min



BIO Pagnottina ai semi di zucca

AU10014 / 29 g / 120 pezzi

Appetitoso panino in formato mignon con 10% di semi di zucca, preparato con malto di frumento, semi di girasole e di lino. Vegano, senza lattosio e aromi artificiali

 190° |  5 min



Bastoncino Laugen Mignon

AU10015 / 32 g / 100 pezzi

Classico panino mignon austriaco, un delicato impasto di farina di frumento con la superficie trattata con soda caustica. Vegano, senza lattosio e aromi artificiali

 190° |  5 min



BIO Assortimento Mignon

AU10012 / 27-34 g / 50 pezzi

Composto da 5 tipi di panini: BIO Mini Kaisersemmel (27 g), BIO Mini rosetta al papavero (29 g), BIO Mini Bastoncino ai semi misti (32 g), BIO Mini Bastoncino con sale (27 g), BIO Mini Bastoncino Sport (34 g). Vegano, senza lattosio e aromi artificiali.

 190° |  5 min

PANE FILONE DA TAGLIO


made in AUSTRIA



Pane nero

AU10001 / 1.000 g / 8 pezzi

Pane di segale con lievito madre di segale, impasto tenero e leggermente umido, con una crosta leggermente infarinata, delicato gusto di malto. Vegano, senza lattosio e aromi artificiali

 180° |  25 min



Pane misto

AU10002 / 1.000 g / 7 pezzi

Pane misto di farina di segale e frumento con lievito madre di segale, impasto morbido e succoso, gusto fresco. Vegano, senza lattosio e aromi artificiali

 180° |  25 min

Pane alle noci

AU10003 / 500 g / 8 pezzi

Pane di colore caramello con 14% di noci intere e lievito madre di segale. Mollica soffice e gustoso, crosta croccante con doppia incisione. Vegano, senza lattosio e aromi artificiali

 180° |  25 min



Bio Pane ai semi di girasole

AU10017 / 600 g / 11 pezzi

Pane a forma rotonda e la superficie cosparsa di semi di girasole, crosta aromatica con una mollica morbida e leggermente acidula.

 180° |  25 min



Bio Pane alle carote

AU10018 / 500 g / 12 pezzi

Pane alla segale, con carote Bio, semi di girasole Bio, semi di lino Bio e semi di zucca Bio, raffinato con lievito madre di segale.

 180° |  25 min



Bio Baguette integrale ai semi

AU10007 / 280 g / 36 pezzi

Baguette integrale con ingredienti provenienti al 100% da agricoltura Biologiche, con semi di lino e di sesamo, semi di girasole, preparato con lievito madre di segale.

 180° |  12 min



SENZA GLUTINE


made in AUSTRIA



Senza glutine Kaisersemmel



AU11017 / 68 g / 45 pezzi

La perfetta rosetta bianca senza glutine preparata con amido di frumento deglutinato, farina di soia e di grano saraceno confezionato in monoporzione. Senza lattosio, senza aromi artificiali e senza glutine

 190° |  8 min




Senza glutine Caprese al Cioccolato



VE60001 / 60 g / 15 pezzi

Mini tortino al cioccolato fondente 70,5% preparato con farina di nocciole e nocciole intere. Prodotto congelato e confezionato in laboratorio senza glutine.

scongellare a temperatura ambiente |  30 min




Senza glutine Caprese al Limone



VE60002 / 60 g / 15 pezzi

Delizioso tortino al cioccolato bianco e limone preparato con farina di mandorle. Prodotto congelato e confezionato in laboratorio senza glutine.

scongellare a temperatura ambiente |  30 min


DOLCE PANEM®
BREADWORLDDELIVERY

T. +39 0461 1471060 - info@dolcepanem.com - www.dolcepanem.com

FILONE DA TAGLIO TRENTINO

100%
TRENTINO



Baguette Francese

TN43001 / 200 g / 8 pezzi

Tradizionale Baguette stile francese con una crosta molto croccante, mollica morbidissima, lunga durata.

 180° |  12 min



Treccia Artigianale

TN43003 / 300 g / 8 pezzi

Soffice treccia artigianale, lavorata a mano. Leggera crosta cosparsa di semi di sesamo, semi di lino e semi di cumino.

 180° |  2 min



Spiga di Mais

TN43007 / 300 g / 8 pezzi

Pagnotta di grano tenero tipo „O“ e farina di mais, ben lievitata e molto soffice con una crosta croccante strutturata.

scongelare a temperatura ambiente |  60 min

 180° |  10 min



Pane Trentino

TN43008 / 300 g / 8 pezzi

Pane alla farina di grano tenero Trentino tipo „1“ prodotto in Trentino, leggerissimo e gustoso internamente. Lunga durata dopo la cottura finale.

scongelare a temperatura ambiente |  60 min


 180° |  10 min



Pugliese

TN43015 / 500 g / 6 pezzi

Pane con crosta croccante e gusto tipico di grano duro, raffinato con lievito naturale, morbida mollica. Lunga durata.

scongelare a temperatura ambiente |  60 min

 180° |  15 min



Palla Pizza

TN42008 / 220 g / 36 pezzi

Pallina tradizionale preparata di grano tenero tipo „0“ da grani selezionati, lievitata naturalmente e confezionata singolarmente, immersa nel freddo per essere risvegliata quando dovrà diventare pizza.

scongelare a 4° |  60 min

Maxi Focaccia Trentina

TN42007 / 1.100 g / 5 pezzi

La focaccia in formato grande, aspetto strutturato alveolato ben definito, gusto e fragranza delicato e ben equilibrato, croccante in crosta, morbido internamente.

scongelare a temperatura ambiente | 🕒 120 min



Focaccia Artigianale Trentina

TN42006 / 250 g / 24 pezzi

La focaccia tradizionale per eccellenza adatta a molteplici tipi di utilizzo. Preparata con farina di grano tenero tipo "0", olio extravergine d'oliva e malto d'orzo, cotto su pietra ad alta temperatura.

🕒 180° | 🕒 7 - 8 min



Focaccia Artigianale Farina di Storo

TN42010 / 250 g / 24 pezzi

Una focaccia molto particolare prodotta con grano certificato Trentino macinato a pietra Agri 90 e olio extravergine d'oliva (46° Parallelo Frantoio di Riva del Garda), gusto equilibrato con sentore di crusca, crosta leggermente croccante, morbidissima internamente, intensa fragranza di grano cotto al forno.

🕒 180° | 🕒 7 - 8 min



Ciabatta Artigianale

TN42001 / 130 g / 18 pezzi

La nostra Ciabatta Gourmet, un gusto delicato e ben equilibrato, molto croccante in crosta, morbidissima mollica, intensa fragranza di grano cotto al forno.

🕒 180° | 🕒 8 min



Gran Ciabatta

TN43002 / 250 g / 12 pezzi

Ciabatta in formato grande, ideale per creare panini farciti, con crosta sottile, mollica morbida grazie all'impasto ben lievitato, fragranza di latte e grano, lunga durata.

🕒 180° | 🕒 8 min



Panbocconi

TN43004 / 200 g / 8 pezzi

Un panino molto facile da dividere grazie alle incisioni, morbida mollica, con crosta elastica e sottile, leggera fragranza di latte. Prodotto molto versatile grazie al formato e alla ricetta semplice ma buona.

🕒 180° | 🕒 6 min



Bocconcini

TN43009 / 40 g / 80 pezzi

Panini mignon di farina di grano tenero tipo „1“ macinato a pietra, prodotto in Trentino. Impasto molto leggero, il classico panino da colazione.

🕒 180° | 🕒 6 min



PANE HAMBURGER TRENTINO

100%
TRENTINO



Hamburger classico

TN43010 / 100 g / 50 pezzi

Tradizionale pane bianco per Hamburger, ben lievitato, soffice internamente con leggera crosta, croccante quando tostato, poco salato, assorbe bene le salse.

scongelare a temperatura ambiente | ⌚ 20 min



Hamburger con semi di sesamo

TN43011 / 100 g / 50 pezzi

Il classico pane Hamburger con semi di sesamo, la misura perfetta per creare le ricette golose. Soffice e croccante quando tostato, assorbe bene le salse.

scongelare a temperatura ambiente | ⌚ 20 min



Hamburger con semi di girasole

TN43012 / 100 g / 50 pezzi

Un pane Hamburger particolare grazie ai semi di girasole sulla crosta. Soffice e croccante quando tostato, assorbe bene le salse.

scongelare a temperatura ambiente | ⌚ 20 min



Hamburger integrale

TN43013 / 100 g / 50 pezzi

Pane Hamburger preparato con la farina integrale, gustoso e soffice. Croccante quando tostato, assorbe bene le salse.

scongelare a temperatura ambiente | ⌚ 20 min

PANE HAMBURGER TRENTINO

100%
TRENTINO



Hamburger Rapa Rossa

TN43025 / 100 g / 50 pezzi

Pane Hamburger di intenso colore rosso preparato con farina di grano tenero tipo „1“, farina di riso rosso, semi di chia e barbabietola rossa.

scongellare a temperatura ambiente | ⌚ 20 min



Hamburger Curcuma

TN43026 / 100 g / 50 pezzi

Pane Hamburger giallo „kurkum“ preparato con fiocchi d'avena, semi di chia, semi di lino, olio extra vergine e curcuma in polvere.

scongellare a temperatura ambiente | ⌚ 20 min



Hamburger Perla Nera

TN43027 / 100 g / 50 pezzi

La Perla Nera tra il nostro assortimento di pane Hamburger, preparato con farina d'avena, germe di grano e carbone vegetale (1,8%).

scongellare a temperatura ambiente | ⌚ 20 min



Cacao-Burger

TN43028 / 100 g / 50 pezzi

Pane Hamburger preparato con latte, cacao e lievito madre naturale di farina di grano tenero.

scongellare a temperatura ambiente | ⌚ 20 min



Brezel Laugen, con sale

DE50001 / 100 g / 40 pezzi

Il Brezel, l'originale! Pane saporito, tradizionale. Superficie trattata con soda caustica alimentare e cosparsa di sale. Prodotto vegano, senza strutto, senza conservanti e aromi artificiali.

180° | 3 min



Brezel Laugen, con semi di sesamo

DE50003 / 80 g / 40 pezzi

Prodotto ideale per le farciture raffinate, tipico di forma e colore. Superficie trattata con soda caustica alimentare e cosparsa di semi di sesamo. Prodotto vegano, senza strutto, senza conservanti e aromi artificiali.

180° | 4 min



Maxi Brezel Laugen, senza sale

DE50010 / 150 g / 24 pezzi

Il nostro pretzel tradizionale in formato maxi. Pronti a cuocere in pochi minuti. Una delizia assoluta per i vostri ospiti, ottima servita appena uscita dal forno, calda e croccante.

180° | 5 min



Sandwich Laugen

DE50006 / 100 g / 48 pezzi

Prodotto a forma di Bastoncino, gusto raffinato, leggera crosta, morbido l'interno. Superficie trattata con soda caustica alimentare. Vegano, senza strutto, senza conservanti e aromi artificiali.

180° | 4 - 6 min



Hot Dog Laugen, pretagliato

DE50004 / 80 g / 60 pezzi

Pane a formato Hot Dog, pretagliato, grammatura ideale per creare gustosi panini. Superficie trattata con soda caustica alimentare. Vegano, senza strutto, senza conservanti e aromi artificiali.

180° | 3 - 4 min



Laugen Mix Mignon

DE50007 / 40 g / 90 pezzi

Composto da tre formati da 40 g: Rosetta Laugen, Brezel Laugen e Bastoncino Laugen. Gusto saporito, leggera crosta, morbido l'interno. Ideale per i cestini di pane o stuzzichini raffinati. Superficie trattata con soda caustica alimentare. Vegano, senza strutto, senza conservanti e aromi artificiali.

180° | 3 - 4 min

BRIOCHE MIGNON



Mini Croissant vuoto

FR30001 / 25 g / 160 pezzi

Classico mini croissant vuoto pre-lievitato, adatto ad una dieta vegetariana, preparato senza coloranti e senza aromi artificiali.

 180° |  13



Mini Croissant albicocca

FR30003 / 40 g / 120 pezzi

Preparato con una ricetta esclusiva al burro con una gustosa farcitura italiana ricchissima di frutta. Vegetariano, senza coloranti e senza aromi artificiali.

 180° |  13 min



Mini Croissant cioccolato

FR30004 / 40 g / 120 pezzi

Un squisito mini croissant al burro farcito con una crema di cioccolato-nocciola. Vegetariano, senza coloranti e senza aromi artificiali.

 180° |  13 min



Mini Croissant crema

FR30005 / 40 g / 120 pezzi

Il classico - un buonissimo mini croissant superfarcito da punta a punta con una delicata crema pasticciera con un sapore di vaniglia. Vegetariano, senza coloranti e senza aromi artificiali.

 180° |  13 min



Mini Croissant integrale miele

FR30006 / 40 g / 120 pezzi

Un gustosissimo mini croissant con farina integrale di grano tenero con una farcitura di miele, decorato con zucchero. Vegetariano, senza coloranti e senza aromi artificiali. Vegetariano.

 180° |  13 min



Croissant al burro vuoto

FR30008 / 55 g / 80 pezzi

Un Croissant vuoto ricchissimo di burro (24%). Vegetariano

 180° |  20 min



MINI KRAPPEN CIAMBELLE



Mini Krapfen alla crema

FR30014 / 25 g / 120 pezzi

Un mini krapfen tira l'altro! Soffice impasto con burro e uova, ripieno di fresca crema pasticcera.

scongelaire a temperatura ambiente | 🕒 30 min



Mini Ciambella

FR30015 / 25 g / 100 pezzi

Golosa mini ciambella fritta decorata con zucchero, da gustare a colazione o a merenda.

scongelaire a temperatura ambiente | 🕒 30 min



Biscotti al mirtillo rosso

TN43021 / 200 g / 15 confezioni per cartone

Biscotti artigianali preparati con cruschetto di grano tenero e mirtilli rossi. Prodotto ricco di fibre.

#madeintrentino



Biscotti alla farina gialla di Storo

TN43022 / 200 g / 15 confezioni per cartone

Biscotti artigianali preparati con 14% di farina di mais di Storo certificata.

#madeintrentino



Biscotti alle noci

TN43023 / 200 g / 15 confezioni per cartone

Biscotti artigianali di farina di grano tenero con 6% di noci.

#madeintrentino



Biscotti al miele e farro

TN43024 / 200 g / 15 confezioni per cartone

Biscotti artigianali con 15% di miele e 3% di farina di farro.

#madeintrentino



Vaschetta Gelato

A BASE DI LATTE TRENTINO DI MONTAGNA

4200 cc - 2,5 kg / 4750 cc - 3 kg

Latte Trentino di montagna fresco (senza glutine)
i gusti: Fiordilatte - Amarena - Bacio - Caffè - Cioccolato
Nocciole - Pistacchio Puro - Straciatella - Tiramisù
Vaniglia - Yogurt Frutti di Bosco

A BASE DI FRUTTA

4200 cc - 2,5 kg / 4750 cc - 3 kg

100% di frutta, senza lattosio, senza glutine
i gusti: Albicocca - Fragola - Lamponi - Limone
Mango - Mirtillo - Pesca - Sambuco



Torta Ricotta

TN40018 / 1.100 g / 1 pezzo

Un leggerissimo pan di spagna con una morbida e leggera crema di ricotta, ricoperto con un'altro strato di pan di spagna.


 4° |  10 ore



Torta di Mele

TN40007 / 1.300 g / 1 pezzo

Amatissima da grandi e piccini, la torta di mele è uno dei dolci più richiesti in assoluto. La torta per definizione non può mancare sul vostro buffet della colazione!

scongellare a temperatura ambiente |  90 min



Torta Riccobosco

TN40001 / 1.280 g / 1 pezzo

Un squisito pan di spagna con crema di ricotta ricoperta con lamponi, mirtilli e ribes - la nostra Principessa!

 4° |  10 ore



Torta Sacher

TN40002 / 1.050 g / 1 pezzo

Tipica della pasticceria austriaca ma nota in tutto il mondo - una torta al cioccolato farcita con marmellata di albicocche, glassata con una delicata copertura di cioccolato fondente.

 4° |  10 ore



Torta Foresta Nera

TN40003 / 1.100 g / 1 pezzo

Il suo nome letteralmente significa "torta alle ciliegie della Foresta Nera", è un delizioso dolce alla panna montata, morbida crema all'amaretto e cioccolato.


 4° |  10 ore



Torta Grano Saraceno

TN40004 / 1.100 g / 1 pezzo

Ideale per la colazione e la merenda - il gusto particolare della farina di grano saraceno preparato con squisite mandorle, uova, zucchero, burro e marmellata di mirtillo rosso.


scongelare a temperatura ambiente |  90 min



Torta di Carote

TN40005 / 700 g / 1 pezzo

Una torta alla quale siamo legati sin da piccoli, leggera e ricca di vitamine preparata con 30% di carote, mandorle macinate, uova, noccioline, zucchero e farina di grano tenero.

scongelare a temperatura ambiente |  90 min



Torta Pere e Cioccolato

TN40014 / 1.300 g / 1 pezzo

Torta soffice e umida grazie alle pere fresche. Un dolce classico, molto goloso preparato con il cioccolato fonde.

 4° |  10 ore



Torta Pinoli

TN40017 / 1.000 g / 1 pezzo

Torta rotonda tradizionale Trentina lavorata a mano. Goloso dolce con crema pasticcera, pasta frolla e pinoli.

 4° |  90 min



Strudel di mele Trentino

TN43016 / 1.000 g / 2 pezzi

Strudel di mele tradizionale Trentino, ricetta ricca d'ingredienti regionali genuini. Un nostro suggerimento: Servitelo leggermente caldo con una pallina del nostro goloso gelato alla vaniglia prodotto in Trentino.

scongela a temperatura ambiente |  2 ore



Treccia al burro

TN43019 / 300 g / 8 pezzi

Sofficissima treccia lavorato a mano, mollica di colore giallo, intenso profumo di burro e vaniglia. È una vera bontà!

 180° |  2 min



Crostatina ai mirtilli

TN40018 / 800 g / 1 pezzo

Un classico che non può mancare - crostatina alla pasta frolla con marmellata di mirtillo nero.

scongela a temperatura ambiente | ⌚ 60 min



Torta Marmorizzata

TN40019 / 550 g / 3 pezzi

Un plum cake con l'impasto soffice e leggero di torta paradiso con cacao.

scongela a temperatura ambiente | ⌚ 60 min



Torta Yogurt Pere

TN40021 / 1.000 g / 1 pezzo

Soffice torta preparata con yogurt ricoperta di pere fresche.

scongela a temperatura ambiente | ⌚ 90 min



Torta Yogurt Prugne

TN40033 / 1.400 g / 1 pezzo

Morbidissima torta preparata con yogurt e prugne sciropate, ideale sul buffet della colazione o come merenda.

scongela a temperatura ambiente | ⌚ 60 min



Torta Tartufata

TN40023 / 1.100 g / 1 pezzo

Torta con pan di spagna al cioccolato, con crema gianduia guarnita con deliziose briciole di cioccolato e cacao.

🧊 4° | ⌚ 10 ore



Torta Foresta Bianca

TN40024 / 1.100 g / 1 pezzo

Pan di spagna al cioccolato, farcita con crema alla panna, amarene e ricoperta con scaglie di cioccolato bianco - la deliziosa sorella della classica Torta Foresta Nera

🧊 4° | ⌚ 10 ore

Trancio Tiramisù

TN40009 / 750 g / 2 pezzi

Delizioso pan di spagna inzuppato nel caffè con delicata crema al mascarpone e panna - il nostro Principe!

4° | 120 min



Trancio Lamponi

TN40010 / 750 g / 2 pezzi

Buonissimo! La base di un leggero pan di spagna al cioccolato, panna, un altro strato di pan di spagna bianco coperto con lamponi.

4° | 120 min



Trancio Frutti di Bosco

TN40011 / 650 g / 2 pezzi

Buonissimo come suo fratello! La base di un leggero pan di spagna al cioccolato, panna, un altro strato di pan di spagna bianco coperto con frutti di bosco.

4° | 120 min



Trancio Mele

TN40015 / 700 g / 2 pezzi

La classica torta a forma rettangolare, mele fresche, crema pasticcera e pasta frolla - ideale per il buffet della colazione.

scongelare a temperatura ambiente | 60 min



Trancio Pinoli

TN40016 / 700 g / 3 pezzi

Ideale per il buffet della colazione - con pasta frolla, leggera crema al profumo di limone ricoperto di pinoli tostati.

scongelare a temperatura ambiente | 60 min



Trancio Crostata Albicocca

TN40017 / 700 g / 3 pezzi

Deliziosa crostata alla pasta frolla con marmellata all'albicocca.

scongelare a temperatura ambiente | 60 min



Trancio Crostata Visciola

TN40020 / 700 g / 3 pezzi

Crostata di pasta frolla con marmellata di visciole nere.

scongelare a temperatura ambiente | 60 min





Charlotte Passione

TN41042 / 85 g / 14 pezzi

Una soffice crema di ricotta con una deliziosa salsa preparata di frutto di passione. Un esotico e fresco dolcetto estivo.

4° | 30 min



Charlotte Meringa

TN41043 / 90 g / 14 pezzi

Un leggero e delizioso dolcetto con pezzi friabili a base di albume e zucchero che si sciolgono in bocca.

4° | 30 min



Charlotte Trilogia

TN41044 / 100 g / 14 pezzi

Un tris di cioccolato - un fondo di cioccolato al latte, cioccolato bianco ricoperto di cioccolato fondente.

4° | 30 min



Charlotte Cheesecake Bosco

TN41045 / 80 g / 14 pezzi

Un fondo di crumble e una soffice crema di ricotta, ricoperta con glassa e i frutti di bosco.

4° | 30 min



N. art. Dolce Panem	Descrizione					
AU10001	Pane nero	-18°	8h	180°	3%	10min
		-18°	/	180°	3%	25min
AU10002	Pane misto	-18°	8h	180°	3%	10min
		-18°	/	180°	3%	25min
AU10003	Pane alle noci	-18°	6h	180°	3%	10min
		-18°	/	180°	3%	25min
AU10007	BIO Baguette integrale ai semi	-18°	/	180°	3%	12min
AU10009	Kaisersemml	-18°	/	180°	3%	8min
AU10010	BIO Pagnottina ai semi di girasole	-18°	/	180°	3%	8min
AU10011	Chicco ai semi	-18°	/	180°	3%	8min
AU10012	BIO Assortimento Mignon	-18°	/	180°	3%	5min
AU10013	BIO Kaisersemml Mignon	-18°	/	180°	3%	5min
AU10014	BIO Pagnottina ai semi di zucca	-18°	/	180°	3%	5min
AU10015	Bastoncino Laugen Mignon	-18°	/	180°	/	5min
AU10017	BIO Pane ai semi di girasole	-18°	6h	180°	3%	10min
		-18°	/	180°	3%	25min
AU10018	BIO Pane alle carote	-18°	6h	180°	3%	10min
		-18°	/	180°	3%	25min
AU11017	SENZA GLUTINE Kaisersemml	-18°	/	190°	/	8min
N. art. Dolce Panem	Descrizione					
VE60001	SENZA GLUTINE Caprese al Cioccolato	-18°	30min	/	/	/
VE60002	SENZA GLUTINE Caprese al Limone	-18°	30min	/	/	/
N. art. Dolce Panem	Descrizione					
TN42001	Ciabatta Artigianale	-18°	/	180°	3%	8min
TN42006	Focaccia Artigianale Trentina 250 g	-18°	/	180°	/	8min
TN42007	Maxi Focaccia Trentina	-18°	2h	/	/	/
TN42008	Palla Pizza	-18°	1h	forno pizza	/	/
TN42010	Focaccia Artigianale Farina di Storo 250 g	-18°	/	180°	/	8min
N. art. Dolce Panem	Descrizione					
TN43001	Baguette francese	-18°	/	180°	3%	12min
TN43002	Gran Ciabatta	-18°	/	180°	3%	8min
TN43003	Treccia Artigianale	-18°	/	180°	3%	2min
TN43004	Panbocconi	-18°	/	180°	3%	6min
TN43007	Spiga di Mais	-18°	1h	180°	3%	10min
TN43008	Pane Trentino	-18°	1h	180°	3%	10min
TN43009	Bocconcini	-18°	/	180°	3%	6min
TN43010	Hamburger classico	-18°	20min	tagliare e tostare per qualche minuto, farcire		
TN43011	Hamburger con semi di sesamo	-18°	20min	tagliare e tostare per qualche minuto, farcire		
TN43012	Hamburger con semi di girasole	-18°	20min	tagliare e tostare per qualche minuto, farcire		
TN43013	Hamburger integrale	-18°	20min	tagliare e tostare per qualche minuto, farcire		
TN43015	Pugliese	-18°	1h	180°	3%	15min
TN43016	Strudel di mele Trentino	-18°	2h	/	/	/
TN43019	Treccia di burro	-18°	/	180°	/	2min
TN43021	Biscotti Al Mirtillo Rosso		/	/	/	/
TN43022	Biscotti Alla Farina Gialla Di Storo	conservare in un luogo fresco e asciutto	/	/	/	/
TN43023	Biscotti Alle Noci	/	/	/	/	/
TN43024	Biscotti Al Miele E Farro	/	/	/	/	/
TN43025	Hamburger Rapa Rossa	-18°	20min	tagliare e tostare per qualche minuto, farcire		
TN43026	Hamburger Curcuma	-18°	20min	tagliare e tostare per qualche minuto, farcire		
TN43027	Hamburger Perla Nera	-18°	20min	tagliare e tostare per qualche minuto, farcire		
TN43028	Cacao-Burger	-18°	20min	tagliare e tostare per qualche minuto, farcire		
N. art. Dolce Panem	Descrizione					
DE50001	Brezel Laugen, con sale	-18°	/	180°	/	3min
DE50003	Brezel Laugen, con semi di sesamo	-18°	/	180°	/	4min
DE50004	Hot Dog Laugen, pretagliato	-18°	/	180°	/	4min
DE50006	Sandwich Laugen	-18°	/	180°	/	5min
DE50007	Laugen Mix Mignon	-18°	/	180°	/	4min
N. art. Dolce Panem	Descrizione					
FR30001	Mini Croissant vuoto	-18°	/	180°	/	13min
FR30002	Mini Croissant multicereali	-18°	/	180°	/	15min
FR30003	Mini Croissant albicocca	-18°	/	180°	/	13min
FR30004	Mini Croissant cioccolato	-18°	/	180°	/	13min
FR30005	Mini Croissant crema	-18°	/	180°	/	13min
FR30006	Mini Croissant integrale miele	-18°	/	180°	/	13min
FR30008	Croissant al burro vuoto 55 g	-18°	/	180°	/	20min
FR30013	Mini Mix Burro	-18°	/	180°	/	15min
FR30014	Mini Krapfen alla crema	-18°	30min	/	/	/
FR30015	Mini Ciambella	-18°	30min	/	/	/
N. art. Dolce Panem	Descrizione					
TN40001	Torta Riccobosco	-18°	10h nel frigo o 2h a temperatura ambiente	/	/	/
TN40002	Torta Sacher	-18°		/	/	/
TN40003	Torta Foresta Nera	-18°		/	/	/
TN40004	Torta Grano Saraceno	-18°	1,5h a temperatura ambiente	/	/	/
TN40005	Torta Di Carote	-18°		/	/	/
TN40006	Torta Pinoli	-18°		/	/	/
TN40007	Torta Di Mele	-18°		/	/	/



N. art. Dolce Panem	Descrizione					
TN40009	Trancio Tiramisù	-18°	2h nel frigo	/	/	/
TN40010	Trancio Lamponi	-18°		/	/	/
TN40011	Trancio Frutti di bosco	-18°		/	/	/
TN40013	Torta Alle Fragole	-18°	10h nel frigo o 2h a temperatura ambiente	/	/	/
TN40014	Torta Pere e Cioccolato	-18°		/	/	/
TN40015	Trancio Crostata Mele	-18°	1h a temperatura ambiente	/	/	/
TN40016	Trancio Pinoli	-18°		/	/	/
TN40017	Trancio Crostata Albicocca	-18°		/	/	/
TN40018	Crostata Ai Mirtilli	-18°		/	/	/
TN40019	Torta Marmorizzata	-18°		/	/	/
TN40020	Trancio Crostata Visciola	-18°		/	/	/
TN40021	Torta Yogurt Pere	-18°	1,5h a temp. ambiente	/	/	/
TN40022	Torta Ricotta	-18°	10h nel frigo o 2h a temperatura ambiente	/	/	/
TN40023	Torta Tartufata	-18°		/	/	/
TN40024	Torta Foresta Bianca	-18°		/	/	/
TN40025	Crema Caramel	-18°	30m nel frigo	/	/	/
TN40026	Panna Cotta	-18°		/	/	/
TN40027	Semifreddo Amaretto	-18°		/	/	/
TN40028	Semifreddo Torrone	-18°	/	/	/	
TN40029	Semifreddo Yogurt	-18°	/	/	/	
TN40030	Semifreddo Meringa	-18°	/	/	/	
TN40033	Torta Prugne Yogurt	-18°	1h	/	/	/
TN41039	Tortino al cioccolato	-18°	freezer mirroonde diretto, scaldare per 48s	/	/	/
TN41040	Tartufo Bianco	-18°	30m nel frigo	/	/	/
TN41041	Tartufo Nero	-18°		/	/	/
TN41042	Charlotte Passione	-18°		/	/	/
TN41043	Charlotte Meringa	-18°		/	/	/
TN41044	Charlotte Trilogia	-18°		/	/	/
TN41045	Charlotte Cheesecake Bosco	-18°		/	/	/
TN40028	Semifreddo Torrone	-18°	/	/	/	
TN40029	Semifreddo Yogurt	-18°	/	/	/	
TN40030	Semifreddo Meringa	-18°	/	/	/	