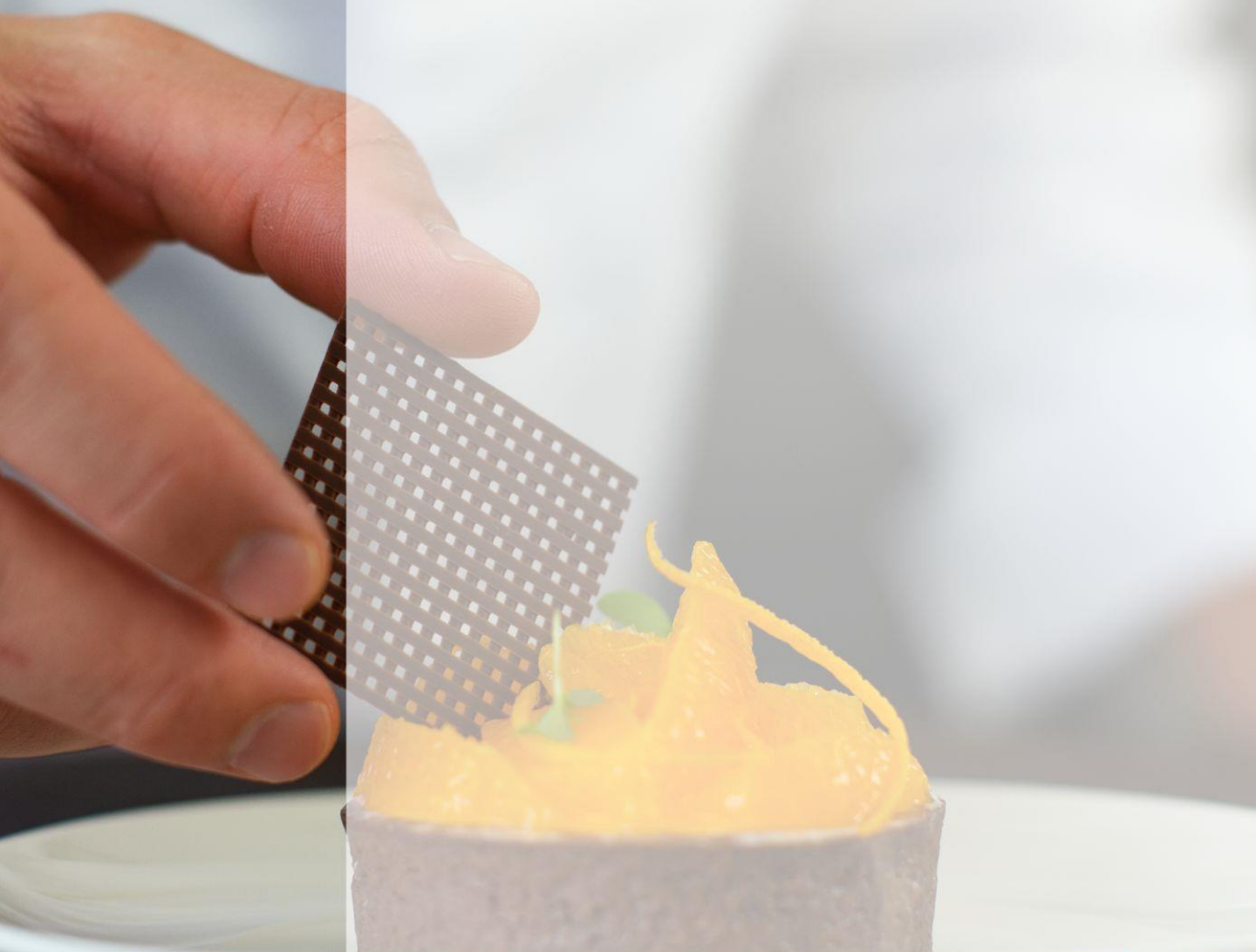


Catalogo Generale



Maison **D**olci

Importatore di eccellenze svizzere

WWW.MAISONDOLCI.IT

A chi ci rivolgiamo selezioniamo il meglio per te



Per le Gelaterie

Per i professionisti del vero Gelato Artigianale, Maison Dolci mette a disposizione una gamma completa di Materie Prime d'eccellenza. Ingredienti capaci di fare la differenza nel risultato finale: molteplici sfumature di sapore, per un viaggio nel mondo del Cioccolato e delle Creme. Scegli il tuo Grand Cru preferito in una selezione ampissima, il Cacao ecuadoriano dell'Arriba 72%, fino alle Creme, come il Caramel Brulé con il Fleur de sel.



Per le Pasticcerie

Uno degli assi nella manica di Maison Dolci, in pasticceria, è la grande varietà di semi-lavorati di altissima qualità: prodotti sempre disponibili a magazzino, pronti per la spedizione in tutta Italia. A partire dal Cioccolato, Gianduia e Pralinati, passando per le Scorze grattugiate di limone e arancio per i grandi lievitati. Ogni pasticcere può mostrare tutta la sua creatività nel farcire Tartellette di una finissima pasta frolla al burro, e Macaron di ogni colore, capaci di riempire, con estro e fantasia, le più belle vetrine. Un mondo di dolcezza e bellezza.



Per le Cioccolaterie

Protagonista il Cioccolato Felchlin che non ha eguali al Mondo, non solo in termini di sapore, ma anche di preparazione. Felchlin, da oltre un secolo, segue con estrema cura e passione, tutte le fasi del cacao: dalla coltivazione alla trasformazione in cioccolato, per ottenere un prodotto unico e al di sopra di qualsiasi competitor. Maison Dolci è importatore esclusivo dell'azienda svizzera e offre, ai Maestri Cioccolatieri, un viaggio nel mondo del Cacao nobile. Cioccolato, pralinati, gianduia, informazioni tecniche e idee di farciture: l'arte della cioccolateria proposta ai migliori cioccolatieri.



Per l'Horeca

Per l'ampio mondo Horeca (Hotel, Restaurant, Café/Catering), Maison Dolci offre un'altrettanta ampia gamma di prodotti. Il massimo dell'eccellenza e la ricerca del gusto perfetto: Tartellette, perfette alleate come basi pronte di ottima qualità, per farciture dolci e salate fredde (finger food), quiches, in mono porzioni o in versione mignon, da mettere direttamente in forno con il loro vassoio, realizzato con una plastica ad hoc per risparmiare tempo e ottenere un risultato eccellente. Senza dimenticarci dei grandi eventi e della magia unica delle fontane di Cioccolato.



Delizie di frutta

Tutto il profumo
della frutta



**Scorza di Limone
grattugiata**

Geriebene Zitronenschale • Écorce
de citron râpée • Grated lemon peel



Vanini: Tutto il profumo della frutta

Con i prodotti targati Sandro Vanini, il soleggiato Ticino arriva nelle cucine e sulle tavole degli intenditori. Ogni prodotto è realizzato seguendo le ricette originali di Vittorio Vanini, scritte nel 1871. Una lunga tradizione, quella dell'azienda Vanini, come esperti di delizie di frutta. Ingredienti selezionati dove, la creatività italiana, si unisce all'attenzione alla qualità tipicamente svizzera, per specialità di frutta uniche. Tutto il profumo della frutta appena raccolta, per impreziosire qualsiasi dessert.



Art. 2550

Scorza grattugiata di Limone

Unità vendita: 4 kg
(4 barattoli da 1 kg)



Art. 2549

Scorza grattugiata di Arancia

Unità vendita: 4 kg
(4 barattoli da 1 kg)



Art. 2509

**Mix Scorza grattugiata
Limone + Arancia**

Unità vendita: 4 kg
(2 barattoli da 1 kg di Limone +
2 barattoli da 1 kg di Arancia)



Art. 1809

Purea di Castagne

(Per Mont Blanc)
Unità vendita: 8,1 kg
(9 latte da 0,9 kg)

Perché le scorze grattugiate Vanini?

- ✓ Perché derivano solo da frutti freschi
- ✓ Perché sono prodotte con agrumi italiani
- ✓ Perché non sono candite
- ✓ Perché sono pronte all'uso

APPLICAZIONI: Lievitati da ricorrenza (Panettone e Colomba), Quaquare, Biscotteria, Pasta frolla, Cake al limone, Fritti di Carnevale



Tutti i prodotti Vanini
sono senza glutine e vegani

Felchlin
SWITZERLAND

Il miglior Cioccolato svizzero



Felchlin: Il miglior Cioccolato svizzero

Più di 100 anni di storia: Felchlin, azienda incastonata nel cuore della Svizzera, alla base delle Alpi, crea prodotti eccezionali dal 1908. Secoli di conoscenza e passione, che si riversano e mostrano nel Cioccolato Felchlin, nelle Creme, nei semi-lavorati e nelle Specialità uniche. Ogni fava di cacao viene curata nei minimi particolari per sviluppare il suo gusto individuale e ottenere la migliore qualità. La perfetta combinazione di materie prime eccellenti e maestria artigianale, rende ogni prodotto Felchlin una dolce delizia culinaria.

Prodotti di cacao



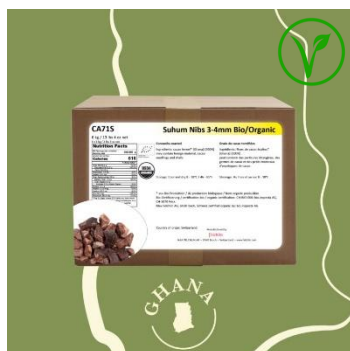
Art. CS06S
Massa 100% cacao Suham – Organic Origine Ghana
Unità vendita: 6 kg (3 x 2 kg)



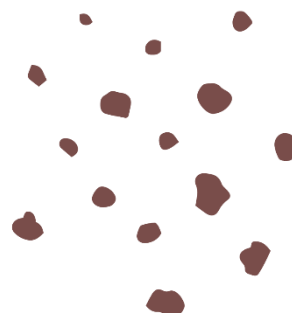
Art. HA01S
Polvere di cacao 20-22% burro di cacao
Unità vendita: 20 kg (20 x 1 kg)



Art. CA19S
Cacao Nibs Qroqant Frammenti di fave caramellate
Unità vendita: 6 kg (6 x 1 kg)



Art. CA71S
Cacao Nibs 3-4 mm – Organic Frammenti di fave tostate
Unità vendita: 6 kg (6 x 1 kg)



Felchlin – Cioccolato fondente



Art. CO88S
Maracaibo 88% - Grand Cru
Venezuela Hacienda San José
Unità vendita: 6 kg (3 x 2 kg)



Art. CO45E
Sao Palme 75%
São Tomé e Príncipe
Unità vendita: 20 kg (10 x 2 kg)



Art. CR74S
Hacienda Elvesia 74% - Grand Cru
Repubblica Dominicana Organic
Unità vendita: 6 kg (3 x 2 kg)



Art. CS87S
Arriba 72% - Grand Cru
72 ore concaggio
Cacao Esmeraldas Ecuador
Unità vendita: 6 kg (3 x 2kg)



Art. CS27S
Costa Rica 70% - Grand Cru
72 ore concaggio
Finca La Amistad
Unità vendita: 6 kg (3 x 2 kg)



Art. CS93S
Bolivia Sauvage 68% - Grand Cru
60 ore concaggio
Cacao selvatico Beniano
Silvestre
Unità vendita: 6 kg (3 x 2 kg)



Art. CR27E
Sao Palme 68%
Ghana
Unità vendita: 20 kg (10 x 2 kg)



Art. CU08S
Maracaibo Clasificado 65% Grand Cru
Venezuela Hacienda San José
Unità vendita: 6 kg (3 x 2 kg)



Premiato come **miglior**
Cioccolato fondente al mondo dalla
Accademia Maestri Pasticceri Italiani



Art. CS88S
Madagascar 64% Grand Cru
72 ore concaggio
Sambirano Mateza
Unità vendita: 6 kg (3 x 2kg)



Art. CS29E
**Maracaibo Clasificado 65% Rapè
 Grand Cru Venezuela**
 Copertura fondente grattugiata
 Unità vendita: 5 kg (secchio)



Art. CR19E
**Sao Palme 60% cacao
 Ghana**
 Unità vendita: 20 kg (10 x 2 kg)



Art. CS66S
Chocolini 44% cacao Ghana
 Cioccolato fondente da cottura –
 mini gocce 0,18 gr.
 Unità vendita: 8 kg (4 x 2 kg)

Felchlin – Cioccolato al latte



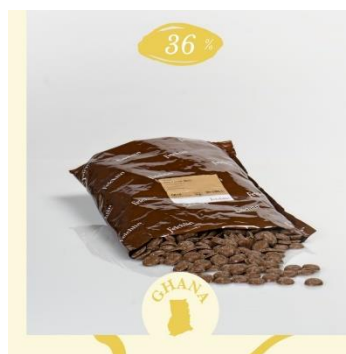
Art. CS36S
**Maracaibo Criolait 38% cacao
 Grand Cru Venezuela**
 Unità vendita: 6 kg (3 x 2 kg)



Art. CS85S
**Ambra Latte 38% cacao
 Ghana (ricetta svizzera con
 malto)**
 Unità vendita: 6 kg (3 x 2 kg)

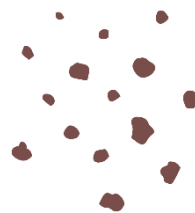


Art. PS60E
**Sao Palme Latte 43% cacao
 Ghana**
 Unità vendita: 20 kg (10 x 2 kg)



Art. CR18E
**Sao Palme Latte 36% cacao
 Ghana**
 Unità vendita: 20 kg (10 x 2 kg)

Felchlin – Cioccolato avorio



Art. CS84S
Edelweiss 36% burro di cacao
Unità vendita: 6 kg (3 x 2 kg)



Art. CR17E
Sao Palme avorio 30% burro di cacao
Unità vendita: 20 kg (10 x 2 kg)



Art. CO49S
Bionda 36% burro di cacao
Copertura avorio con caramello
Unità vendita: 6 kg (3 x 2 kg)

Felchlin – Vegan Choc Blanc



Art. DF02E
Vegan Choc Blanc 38% burro cacao
Unità vendita: 5 kg in blocchi
(2 x 2 x 1,25 kg)

Massa confiserie avorio **Felchlin**, *vegana* e *biologica*: un'alternativa per chi segue lo stile di vita vegano, realizzata con materie prime da agricoltura biologica, prive di ingredienti di origine animale, con latte di riso in polvere, noce di cocco grattugiata, burro di cacao da fave di cacao Organic.

Blocchi pre-temperati perfetti per creare tavolette di cioccolato, muffin, brownies, biscotti, ripieni per pasticceria, praline e dessert al piatto.



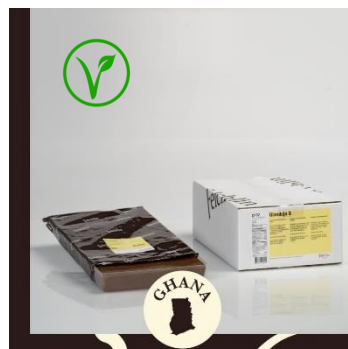
Palle di neve al cocco – Vegan

Scaldare 250 g di purea di cocco e 50 g di zucchero invertito. Versare su 900 g di Vegan Choc Blanc 38%, mescolare ed omogeneizzare. Raffreddare la massa sul marmo fino a che sia pronto per essere lavorato. Creare delle sfere a mano, lasciarle riposare e quindi immergerle nel Vegan Choc Blanc temperato. Far rotolare le sfere ottenute nel cocco rapè.

Felchlin – Gianduia



Art. CP83S
**Gianduia Intenso Fondente
37% nocciole**
Unità vendita: 6 kg
(3 blocchi da 2 kg)



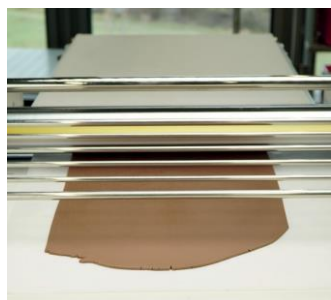
Art. CP82S
**Gianduia Fondente
29% nocciole**
Unità vendita: 6 kg
(3 blocchi da 2 kg)



Art. FE98E
**Gianduia bianco al cocco
Palm free**
Unità vendita: 6 kg
(secchio)



Art. CP74S
**Gianduia Intenso latte
35% mandorle**
Unità vendita: 6 kg
(3 blocchi da 2 kg)



Sfogliare



Sciogliere



Montare



Scansiona il QR code per vedere il video le applicazioni del Gianduia sul canale YouTube di Felchlin

Felchlin Pralinati, creme OSA, caramello



Art. DC44E
Rustica Noble Nocciolo Piemonte
Pralinato rustico 60% nocciolo
Unità vendita: 5 kg (secchio)



Art. DC46E
Praline Paste 1:1
Massa pralinata 50% nocciolo
Unità vendita: 5 kg (secchio)



Art. DC74E
Fina Noble Nocciolo Piemonte
Pralinato liscio 60% nocciolo
Unità vendita: 5 kg (secchio)



Art. DF32E
Mascarpone
Crema pronta al mascarpone
Unità vendita: 6 kg (secchio)



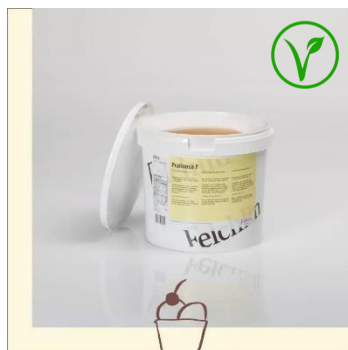
Art. DC20E
Pistachiosa
Crema pronta al pistacchio
Unità vendita: 6 kg (secchio)



Art. DC76E
Frambonosa
Crema pronta al lampone
Unità vendita: 6 kg (secchio)



Art. TM01E
Caramel Brûlé
Caramello con Fleur de Sel
Unità vendita: 5,5 kg (secchio)



Art. DC12E
Pralinosa
Crema pronta alla nocciola e cacao
Unità vendita: 6 kg (secchio)



Art. FE70S
Gusto Ricco
Pasta concentrata al caffè
Unità vendita: 6 kg (6 secchi da 1 kg)

Felchlin - Decorazioni



Art. TM81E

Deco Roma

Massa bianca per rivestimento di torte

Unità vendita: 6,5 kg (secchio)



Art. TM83E

Deco Magic

Massa bianca per modellare fiori e piccoli soggetti

Unità vendita: 6 kg (secchio)



Deco Roma

- Può essere reso molto sottile
- Adatto a climi caldi e umidi, può essere refrigerato
- Estremamente malleabile, ottima elasticità facilmente
- Facilmente modellabile
- Consistenza morbida e gusto dolce



Art. HA20S

Croquantine

Scaglie croccanti di wafer

Unità vendita: 2 kg (cartone)



Art. NU01S

Qroquant

Riso soffiato caramellato

Unità vendita: 2,5 kg (cartone)



La croccantezza unica delle Tartellette



Il massimo sapore in un sol boccone

Siamo fieri di produrre il più piccolo formato di tartelletta mai creato: è così piccolo che si può mangiare in un sol boccone.

La nuova tartelletta One-Bite rotonda 3.0 cm offre infinite possibilità. È perfetta per creare una deliziosa pralina racchiusa in un elegante involucri, come un piccolo e dolcissimo petit-four da accompagnare al caffè o al tè delle cinque, o come un dolcetto one-bite prelibato perfetto per buffet e servizio al vassoio.



Art. 7399
Tartellette Dessert One Bite
rotonde diam. 3 cm
280 pz/sc circa

Caratteristiche e idee di utilizzo

- Per farcitura dolce
- Pasta frolla di alta qualità con burro svizzero
- Materie prime selezionate secondo la filosofia HUG
- Mini formato artigianale (one-bite)
- Forma stabile e resistente, anche una volta farcita
- Adatta al forno – può essere utilizzata sia fredda che calda
- Packaging comodo (sacchetto in un cartone)
- Consegna a temperatura ambiente (non pre-surgelata)
- Perfette per il tea pomeridiano o per una pausa caffè



Hug:

La croccantezza unica delle tartellette

Dagli stabilimenti di Malters, Willisau e Trimbach, in Svizzera, la famiglia HUG produce, dal 1877, prodotti studiati nei dettagli per affiancare i migliori pasticceri, gelatieri, cioccolatieri, chef, fino ai professionisti del settore Ho.Re.Ca. HUG è garanzia di bontà e massimi livelli di performance. Protagoniste le Tartellette della linea HUG Filigrano, prodotte con le migliori tecnologie e le più ricercate materie prime elvetiche. La pasticceria targata HUG, è un'arte di equilibri e precisione, dove la scienza si fonde alla creatività.

Tartellette Dessert Filigrano al burro

Per farcitura dolce



Art. 7313
Tartellette Filigrano Dessert
rotonde diam. 3,8 cm
200 pz/sc



Art. 7314
Tartellette Filigrano Choco
rotonde diam. 3,8 cm
200 pz/sc



Art. 7393
Tartellette Filigrano Kaffee
rotonde diam. 3,8 cm
200 pz/sc



Art. 7317
Tartellette Filigrano Choco
quadrate lato 3,3 cm
225 pz/sc



Art. 7316
Tartellette Filigrano Dessert
quadrate lato 3,3 cm
225 pz/sc



Art. 7319
Tartellette Filigrano Dessert
quadrate lato 5,3 cm
144 pz/sc



Art. 7332
Tartellette Filigrano Dessert
rettangolari lato lungo 5,3 cm
150 pz/sc



Art. 7333
Tartellette Filigrano Choco
rettangolari lato lungo 5,3 cm
150 pz/sc



Art. 7329
Tartellette Filigrano Dessert
rotonde diam. 5,3 cm
144 pz/sc



Art. 7330
Tartellette Filigrano Choco
rotonde diam. 5,3 cm
144 pz/sc



Art. 7321
Tartellette Filigrano Dessert
rettangolari lato lungo 7,3 cm
162 pz/sc



Art. 7322
Tartellette Filigrano Choco
rettangolari lato lungo 7,3 cm
162 pz/sc



Art. 7384
Tartellette Filigrano Dessert
rotonde diam. 7 cm
96 pz/sc



Art. 7385
Tartellette Filigrano Choco
rotonde diam. 7 cm
96 pz/sc





Art. 7323
Tartellette Filigrano Dessert
rotonde diam. 8,3 cm
55 pz/sc



Art. 7324
Tartellette Filigrano Choco
rotonde diam. 8,3 cm
55 pz/sc



Art. 7381
Tartellette Filigrano Dessert
rettangolari lato lungo 11,3 cm
60 pz/sc



Art. 7382
Tartellette Filigrano Choco
rettangolari lato lungo 11,3 cm
60 pz/sc



Art. 7359
Tartellette Filigrano Dessert
rotonde diam. 10,3 cm
48 pz/sc



Art. 7357
Tartellette Filigrano Choco
rotonde diam. 10,3 cm
48 pz/sc



**Le Tartellette Hug Filigrano
sono estremamente versatili:**

- Di grande supporto in *pasticceria*, *gelateria*, in *ristorazione* e per i tuoi *eventi*
- Adatte alla creazione di semifreddi oppure alla cottura in forno
- In perfetta sinergia con molti altri prodotti Maison Dolci, come ad esempio la *Purea di Castagne Vanini* da trasformare in vermicelles per un golosissimo *Mont Blanc in Tartelletta*

Tartellette Vegan Dessert



Art. 7390
Tartellette VEGAN
Filigrano Dessert rotonde
diam. 3,8 cm
200 pz/sc



Art. 7389
Tartellette VEGAN
Filigrano Dessert rotonde
diam. 5,3 cm
144 pz/sc



Art. 7388
Tartellette VEGAN
Filigrano Dessert rotonde
diam. 8,3 cm
55 pz/sc

La più alta qualità premium svizzera,
molto più che un prodotto semplicemente vegano

NEW



Art. 7396
Tartellette VEGAN Flower
Dessert rotonde diam. 5 cm
184 pz/sc

I punti di forza delle Tartellette Vegan Dessert HUG:

- Pasta frolla di alta qualità con olio vegetale non idrogenato
- Materie prime selezionate
- Lunga croccantezza e stabilità grazie a un rivestimento interno di olio vegetale neutro nel sapore
- Resistente e stabile anche post cottura
- Adatta per applicazioni a caldo e a freddo
- Consegna a temperatura ambiente (mai congelato)





Vegane, versatili, uniche:
le nuove Tartellette
Filigrano Rosse & Verdi
pronte a conquistare il mondo



Art. 7407
Tartellette Filigrano Verdi
Universali rotonde diam. 3,8 cm
200 pz/sc



Art. 7408
Tartellette Filigrano Rosse
Universali rotonde diam. 3,8 cm
200 pz/sc

Perfette per farciture dolci e salate, adatte ad ogni tipo di alimentazione perché vegane e prive di lattosio.

Colori naturali, anima green

Le Tartellette Filigrano Rosse & Verdi si distinguono per i loro colori vibranti e naturali, ottenuti da ingredienti selezionati come:

Barbabietola rossa, per una tonalità intensa e raffinata
Alga spirulina e Curcuma, per un verde brillante e naturale

Queste basi cromatiche trasformano ogni creazione in un'esperienza visiva oltre che gustativa, offrendo infinite possibilità di presentazione per finger food, dessert e monoporzioni gourmet.

Tartellette Filigrano Snack al burro

Per farcitura salata



Art. 7315
Tartellette Filigrano Snack
rotonde diam. 3,8 cm
200 pz/sc



Art. 7318
Tartellette Filigrano Snack
quadrate lato 3,3 cm
225 pz/sc



Art. 7334
Tartellette Filigrano Snack
rettangolari lato lungo 5,3 cm
150 pz/sc



Art. 7331
Tartellette Filigrano Snack
rotonde diam. 5,3 cm
144 pz/sc



Art. 7386
Tartellette Filigrano Snack
rotonde diam. 7 cm
96 pz/sc



Art. 7325
Tartellette Filigrano Snack
rotonde diam. 8,3 cm
55 pz/sc



Art. 7328
Tartellette Filigrano Snack
rotonde diam. 10,3 cm
48 pz/sc



Tartellette Classic Snack

Aromatizzate e neutre Per farcitura salata



Art. 7032
Tartellette Aromatizzate Snack
rotonde diam. 4,2 cm
Pomodoro/Basilico
160 pz/sc



Art. 7035
Tartellette Aromatizzate
Snack rotonde diam. 4,2 cm
Olive/Rosmarino
160 pz/sc



Art. 7263
Tartellette Aromatizzate
Snack rotonde diam. 4,2 cm
Peperone/Barbabietola
160 pz/sc



Art. 7299
Tartellette Snack rotonde diam.
4,2 cm
160 pz/sc



Art. 7302
Tartellette Universali Snack
rotonde diam. 3,8 cm
270 pz/sc

I nostri «fuori menù» Una chicca per gli eventi



Art. A15069
Vol au vent al burro
diam. 3,5 cm
192 pz/sc



Art. DIS405
Tartellette Nere Snack al burro
rotonde diam. 3,8 cm
192 pz/sc



LE 6 REGOLE D'ORO

Per la farcitura
delle Tartellette HUG



1 PIÙ ALTO È IL CONTENUTO DI GRASSI DEL RIPIENO, PIÙ A LUNGO LA TARTELETTA RIMARRÀ CROCCANTE

Ripieni con applicazioni a freddo come ganache, mousse, ripieni di torta di noci, ripieni di crema di formaggio, ma anche applicazioni da forno come con frangipane (pasta di mandorle, pasta di nocciolo), ripieni di cioccolato, ripieni di biscotti ai frutti di bosco, gocce di cioccolato, noci tostate, ecc.)



2 BASSO CONTENUTO D'ACQUA NEL RIPIIMENTO/DECORAZIONE

Più basso è il contenuto d'acqua in un ripieno, più a lungo le tartellette (pasta frolla) rimarranno croccanti. La crema alla vaniglia con un alto contenuto di acqua non è consigliata per una maggiore durata. Tuttavia, è adatta una crema alla vaniglia ben legata. La frutta non deve entrare in contatto diretto con il bordo della tartellette, in quanto la pasta frolla assorbirà l'umidità della frutta.



3 NESSUN RIPIENO CALDO

Il ripieno deve essere freddo o tiepido durante il riempimento delle tartellette, massimo 30 gradi. Il calore distrugge il sottile strato di burro di cacao e le tartellette diventano morbide.



TARTELETTE CONGELATE

A differenza della maggior parte delle tartellette commerciali, le HUG non vengono congelate prima della consegna al cliente. È quindi possibile congelarle con ripieni stabili per il congelatore come "convenience food" o per motivi tecnici. Per ottenere i migliori risultati, dovrete seguire i seguenti processi:

Congelare le tartellette ripiene in abbattitore per 30 minuti. Poi metterle in freezer. Riponete le tartellette in congelatore per lunghi periodi di tempo, altrimenti si seccano. Quando avrete bisogno delle tartellette, lasciatele scongelare in frigorifero (+4°C) per almeno 30 minuti e non esporle a temperatura ambiente fino al momento dell'uso. È importante che le tartellette non vengano scongelate direttamente dal congelatore a temperatura ambiente! La differenza di temperatura di 40 gradi crea troppa umidità e possono inzupparsi a causa della condensa che si verifica a causa delle enormi differenze di temperatura.



5 RIPIEMENTI LIQUIDI

Ripieni supplementari acquosi, leggermente liquidi, come purea di frutta o crema alla moka, non devono essere posizionati direttamente sopra la base della tartellette a meno che non siano ben isolati. È meglio stendere sulla base una massa soda ad alto contenuto di grassi e poi riempire con la purea di frutta o la parte liquida e richiuderla con la massa soda.



6 RIPIENO DI QUCHES ALL'UOVO

E per creare una connessione senza grande sforzo, si possono usare le uova. Si consiglia di utilizzare 10 uova (500 g) per 1 litro di liquido come latte, panna o purea vegetale e 50 g di amido come polvere di mais, polvere di riso o farina. Questo leggerà il ripieno mentre cuoce. Il forno deve essere preriscaldato a 160-180 gradi. Lo spazio tra le tartellette dovrebbe essere abbastanza ampio da consentire la circolazione dell'aria calda.



WE ♥ YOUR
creativity

#weloveyourcreativity
#hugfoodservice



/masdeu/

I prodotti perfetti per i vostri catering



Masdeu:

I prodotti perfetti per i vostri catering

Masdeu nasce nel 1945 come panetteria artigianale, specializzandosi poi nella produzione e commercializzazione di basi alimentari pronte da riempire.



Art. DIS560
Mini Cono neutro
con cartoccio oro
180 pz/sc - 72 x 25 mm



Art. DIS561
Mini Cono verde
con cartoccio oro
180 pz/sc - 72 x 25 mm



Art. DIS562
Mini Cono rosso
con cartoccio oro
180 pz/sc - 72 x 25 mm



Art. DIS563
Mini Cono nero
con cartoccio oro
180 pz/sc - 72 x 25 mm



Art. DIS575
Mini Cono assortito 4 colori
(neutro, verde, rosso, nero)
+ supporto cartone oro
180 pz/sc - 72 x 25 mm



Con l'art. DIS575 riceverete in omaggio una tavolozza oro su cui servire 32 **Mini Coni Assortiti** in modo elegante e pulito.

Potete presentarli anche in:

- contenitori ripieni di sale grosso o spezie
- Bicchieri o Flute
- Porta coni gelato

Masdeu - Macaron



Art. DIS601N
Macaron naturale
Diametro 35 mm
384 pz/sc



Art. DIS602N
Macaron frutti di bosco
Diametro 35 mm
384 pz/sc



Art. DIS604N
Macaron pistacchio
Diametro 35 mm
384 pz/sc



Art. DIS605N
Macaron violetta
Diametro 35 mm
384 pz/sc



Art. DIS606N
Macaron limone
Diametro 35 mm
384 pz/sc



Art. DIS620N
Macaron ribes
Diametro 35 mm
384 pz/sc



Art. DIS610N
Macaron assortiti 6 colori
(cioccolato, naturale, frutti di bosco, arancia, pistacchio, violetta)
Diametro 35 mm
384 pz/sc



Art. DIS651N
Macaron azzurro
Diametro 35 mm
384 pz/sc



Art. DIS650N
Macaron nero
Diametro 35 mm
384 pz/sc



FOOD SERVICE DAL 1998

Il catalogo delle cose buone



Maison Dolci SRL

Corso Unione Sovietica, 560 – Torino

Tel. 011 3409819

WhatsApp 366 3162911

mail@maisondolci.it

www.maisondolci.it