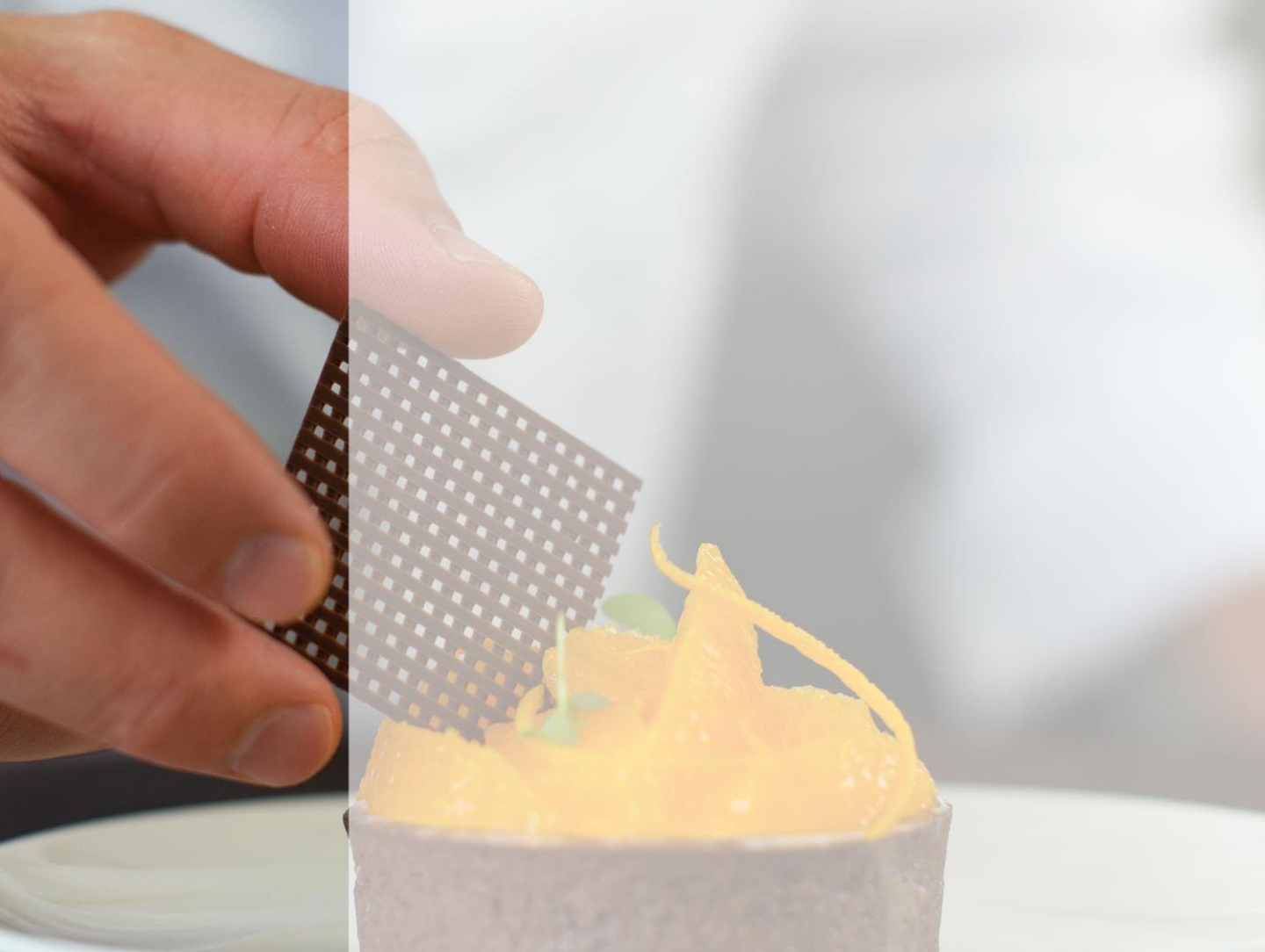


*Catalogo Generale*



**M**aison **D**olci

Importatore di eccellenze svizzere

[WWW.MAISONDOLCI.IT](http://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.

 **Sandro**  
**-VANINI-**

*Delizie di frutta*

Tutto il profumo  
della frutta



# 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



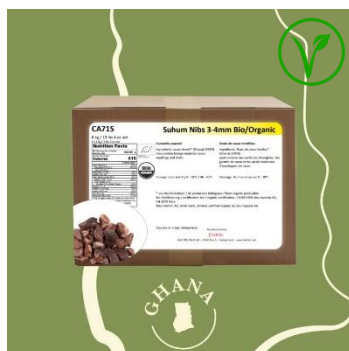
Art. CS06S  
**Massa 100% cacao Suhum – Organic Origine Ghana**  
Unità vendita: 6 kg (3 x 2 kg)



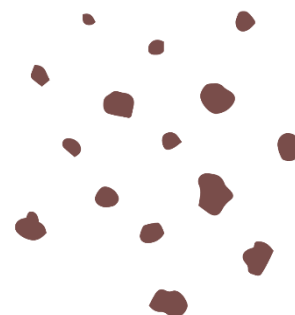
Art. HA01S  
**Polvere di cacao** 20-22% burro di cacao  
Unità vendita: 20 kg (20 x 1 kg)



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. CO27S  
**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



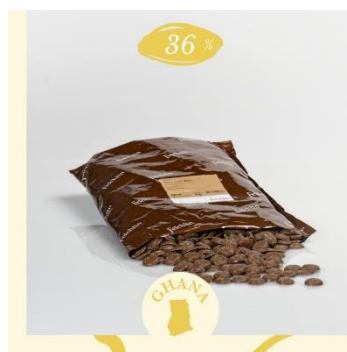
Art. CS36S  
**Maracaibo Criolait 38% cacao  
 Grand Cru Venezuela**  
 Unità vendita: 6 kg (3 x 2 kg)



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 *organica*: 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)



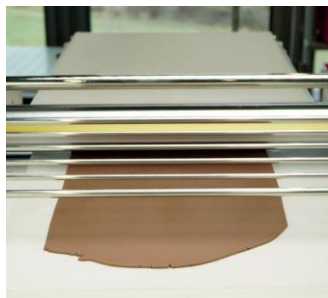
Art. CP82S  
**Gianduia Fondente**  
**29% nocciole**  
Unità vendita: 6 kg  
(3 blocchi da 2 kg)



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 le applicazioni del Gianduia sul canale YouTube di Felchlin

# Felchlin Pralinati, creme OSA, caramello



Art. DC44E  
**Rustica Noble Nocciole Piemonte**  
Pralinato rustico 60% nocciole  
Unità vendita: 5 kg (secchio)



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



Art. DC74E  
**Fina Noble Nocciole Piemonte**  
Pralinato liscio 60% nocciole  
Unità vendita: 5 kg (secchio)



Art. DF34E  
**Mascaronosa**  
**Crema pronta al mascarpone**  
Unità vendita: 6 kg (secchio)



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



Art. DC70E  
**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, si stende 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, disponibile sia in versione **dolce** che **salata**, per creare infinite possibilità per aperitivi gourmet, catering, come piccoli e dolcissimi petit-four da accompagnare al caffè o al tè.



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



Art. 7409  
**Tartellette Snack One Bite**  
rotonde diam. 3 cm  
280 pz/sc circa

## Caratteristiche

- 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)



# 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 Tartellette*



# 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

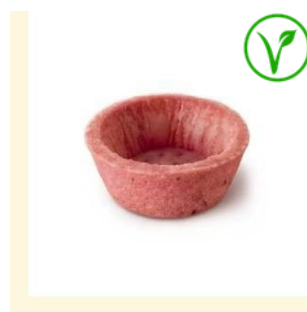
## Aromatizzate e neutre Per farcitura salata



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/Barbabetola**  
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 noccioline), 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.



**4** 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 metteteli in freezer. Riponetevi 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** RIPIIMENTI 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

È 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. DIS650N  
**Macaron nero**  
Diametro 35 mm  
384 pz/sc



Art. DIS651N  
**Macaron azzurro**  
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



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