OLASZ DESSZERT KATALÓGUS

Autentikus olasz desszertek Veneto régióból.
Tradíció, minőség és innováció.



TorTiAmo

Tortiamo
prémium olasz desszertek

Autentikus olasz cukrásztermékek, amelyek a tradicionális recepteket ötvözik a modern cukrászati technológiával.

A Tortiamo desszertek prémium alapanyagokból készülnek, gondosan kidolgozott ízvilággal és elegáns megjelenéssel.

A desszertek gyorsan tálalhatók, magas minőségűek és esztétikusak, így könnyen beilleszthetők kávézók, éttermek, cukrászdák hotelek kínálatába, de üde színfoltjai lehetnek különböző rendezvényeknek is.





A Dolcefreddo Tortiamo küldetése, hogy a Veneto régió prémium cukrászati kultúráját eljuttassa a világ vendéglátóhelyeire. Így találkozhatsz termékeinkkel az Egyesült Államoktól, a Kanári szigeteken át egészen Japánig, Kínáig szinte az egész világon.

Munkatársainkkal és partnereinkkel a profizmusra, a pontosságra és a szoros együttműködésre építünk. A nálunk dolgozók kreativitása és elhivatottsága a legfőbb, felbecsülhetetlen értékünk.

A Tortiamo számára a minőség nem marketingfogalom, hanem egy szigorúan ellenőrzött gyártási folyamat eredménye.

A vállalat minden egyes terméknél garantálja:

- a kiváló minőségű alapanyagokat
- a biztonságos gyártási folyamatokat
- a gondos csomagolást
- a megfelelő tárolást
- és a megbízható szállítást

Ez biztosítja, hogy a desszertek változatlan minőségben kerüljenek a vendégek elé a világ bármely pontján.



A TIRAMISÙ TÖRTÉNETE

A desszert első történeti említései Treviso vidékének paraszti hagyományaihoz kapcsolódnak, az úgynevezett „Sbatudin”-hoz.

Ez a cukorral felvert tojássárgájából készült krém volt, amelyből később kialakult a tiramisù alapja.

A 19. században Treviso tartományában már ismert volt ez a krém, amely a tiramisù alapját adta.

Egy helyi hagyomány szerint a desszertet egy trevisói vendéglő tulajdonosa alkotta meg. A legenda szerint a vendégeknek kínálta este, hogy felfrissítse és energiával töltse fel őket.

Amikor a férjek hazatértek, a háziasszony így biztatta őket: „Tireme su!” – vagyis „Húzd fel magad!”. Innen származik a tiramisù neve.

Cheesecake New York



New York sajtorta

Klasszikus New York-i sajttorta ropogós kekszalappal és lágy, krémes sajttortaréteggel. A krémsajt, tejszín és 100% olasz mascarpone harmonikus kombinációja telt, krémes ízvilágot biztosít. A torta sütőben készül, klasszikus, natúr New York sajttorta jelleggel.

Előre 12 szeletre vágva érkezik, így kiolvasztás után gyorsan és egyszerűen tálalható.

AMIÉRT ÉRDEMES A KÍNÁLATBA TENNI

Előre szeletelt

12 db egyforma szeletnek köszönhetően egyszerűen és gyorsan tálalható

Sokoldalúan tálalható

Tálalható natúran, gyümölcsszósszal vagy öntettel

Cikkszám:1220000101P12

Nettó tömeg: 1600 g
Kiszerelés: 1 db/karton
Szeletelés: 12 szelet
Kb. nettó tömeg:
133 g/szelet
Tárolás: –18 °C
Minőségmegőrzés: 18 hónap
Felengedés után:
0 és +4 °C -on tárolva a szavatossági idő 3 nap.
Kiolvadási idő 6-8 óra hűtőben.
Felengedés után visszafagyasztani tilos.

Millefoglie

Három réteg illatos, ropogós leveles tészta, rendkívül vékony csokoládéréteggel és könnyed chantilly vaníliás krémmel töltve, porcukorral díszítve. A roppanós leveles tészta és a lágy krém elegáns, harmonikus párost alkot.



Olasz leveles krémes

A termék kiolvasztás után gyorsan, változatosan tálalható.

AMIÉRT ÉRDEMES A KÍNÁLATBA TENNI

Rugalmasan szeletelhető

Egész desszertként érkezik, kívánt méretben szeletelhető.

Sokoldalúan tálalható

Tálalható natúran, gyümölccsel, krémmel vagy öntettel.

Cikkszám: 0709000203

Nettó tömeg: 1300 g
Kiszerelés: 1 db/karton
Termék mérete: 37,5 × 13,5 cm
Tárolás: –18 °C
Minőségmegőrzés: 18 hónap
Felengedés után 0-4°C között tárolva fogyasztható 3 napon belül.
Kiolvadási idő 6-8 óra hűtőben.
Felengedés után visszafagyasztani tilos.

Tiramisù Pistacchio e Lampone



Pisztáciás- málnás tiramisu

Három, málnaszirupba mártott babapiskóta pisztáciás mascarponekrémmel rétegezve, aprított pisztáciával díszítve. A krém 30% mascarponét tartalmaz, amelyet intenzív pisztáciás ízvilág egészít ki.

A málna friss, gyümölcsös karakterét a pisztácia intenzív íze és a pisztáciás mascarponekrém lágy, krémes textúrája egészíti ki.

AMIÉRT ÉRDEMES A KÍNÁLATBA TENNI

Különleges ízélmény

Pisztácia és málna harmonikus íztalálkozása 30% mascarponeval a krémben

Látványos és sokoldalú

Nincs szükség előkészületre olvasztás után, elegáns megjelenés,.

A termék kiolvasztás után azonnal tálalható. Önálló desszertként is kiváló választás.

Cikkszám: 0908092010

Nettó tömeg: 120 g/db
Kiszerelés: 10 db/karton
Tárolás: –18 °C
Minőségmegőrzés: 18 hónap
Felengedés után: 0 és +4 °C on tárolva a szavatossági idő 3 nap.
Kiolvadási idő 6-8 óra hűtőben.
Felengedés után visszafagyasztani tilos.

Tiramisù di Treviso



Eredeti trevisói tiramisu

Az eredeti trevisói recept alapján készülő prémium olasz tiramisu elegáns, egyedi üvegtálkában.

Az eredeti recept mindössze hat klasszikus összetevőre épül: babapiskóta, mokkakávé, tojássárgájával készült krém, cukor, 60% mascarpone és kakaó.

Az egyszerű, tradicionális receptúra a klasszikus olasz tiramisu ízvilágát helyezi előtérbe. Az üveges kiszerelés prémium, elegáns megjelenést biztosít, és a desszert közvetlenül az üvegtálkából felszolgálható.

AMIÉRT ÉRDEMES A KÍNÁLATBA TENNI

Praktikus

Üveges kiszerelésben, így olvadás után azonnal tálalás nélkül fogyasztható. Prémium hatást kelt a csomagolás.

Olasz receptúra

Trevisói tiramisu, klasszikus alapanyagokból, olasz kávéval a tökéletes ízhatás érdekében.

A termék kiolvasztás után azonnal tálalható.

Cikkszám: 0908290112

Nettó tömeg: 115 g/db
Kiszerelés: 24 db/karton
Csomagolás: egyedi üvegtálkában

Tárolás: –18 °C
Minőségmegőrzés: 18 hónap
Felengedés után: 0 és +4 °C -on tárolva a szavatossági idő 3 nap.
Kiolvadási idő 6-8 óra hűtőben.
Felengedés után visszafagyasztani tilos.

Soufflé al Cioccolato



Csokoládészuflé lágy csokoládészívvel

Intenzív csokoládés desszert lágy, meleg, folyós csokoládés belsővel. Melegen tálalva a puha, sült külső és az olvadó csokoládészív különleges kontrasztot alkot. A gyártó leírása szerint a desszert jellegzetessége a „soft warm chocolate heart”, vagyis a lágy, meleg csokoládészív.

Önmagában is kiváló, de fagylalttal, tejszínhabbal, friss gyümölccsel, gyümölcsszósszal vagy egyéb öntettel látványos tányérdesszert készíthető belőle.

AMIÉRT ÉRDEMES A KÍNÁLATBA TENNI

Élményszerű desszert

Meleg csokoládészívvel minden vendég számára különleges élményt nyújt.

Sokoldalú

Gyümölccsel, tejszínhabbal vagy fagyalttal is tálalható, igazán látványos tányérdesszert.

A csokoládés szuflé fagyasztott állapotban, felengedés nélkül azonnal elkészíthető. Helyezze mikrohullámú sütőbe 30–40 másodpercre. Amikor a teteje enyhén repedezni kezd, a szuflé elkészült: belseje kellemesen meleg, a csokoládé pedig lágyan folyós

Cikkszám: 0909020012

Nettó tömeg: 90 g/db
Kiszerelés: 12 db/karton
Tárolás: –18 °C
Minőségmegőrzés: 12 hónap
Felengedés után visszafagyasztani tilos.

Profiteroles al Pistacchio



Tálcás pisztáciás profiterol

24 könnyű, levegős profiterolgolyó lágy chantilly krémmel töltve, gazdag pisztáciakrémmel bevonva és aprított pisztáciával díszítve.

A klasszikus olasz profiterol különleges, pisztáciás változata látványos, krémes és tálalásra kész desszert. Praktikus tálcás kiszerelésének köszönhetően könnyen adagolható. Egy adag két profiterolgolyóból is kialakítható, de önálló tányérdesszertként további dekorációkkal, pisztáciával, gyümölcsökkel vagy öntetekkel is tálalható.

AMIÉRT ÉRDEMES A KÍNÁLATBA TENNI

Prémium megjelenés

A pisztácia intenzív színe és az apróra vágott pisztácia darabok exkluzív megjelenést biztosít.

Sokoldalú

Egy adag két darab profiterolgolyó, amely tálalható önállóan, vagy egyébb ropogós vagy krémes elemekkel.

A termék kiolvasztás után azonnal tálalható.

Cikkszám: 0707090524
Nettó tömeg: 1250 g/tálca
Kiszerelés: 24 profiterolgolyó/tálca
Csomagolás: 1 tálca/karton
Tárolás: –18 °C

Minőségmegőrzés: 18 hónap
Felengedés után: 0 és +4 °C -on tárolva a szavatossági idő 3 nap.
Kiolvadási idő 6-8 óra hűtőben.
Felengedés után visszafagyasztani tilos.

Tartelle - egy adagos tartok



Tartelletta Fichi e Noci

Fügés–diós tart

Omlós tésztakosár könnyed chantilly vaníliás krémmel, friss fügével és dióval gazdagon díszítve.



Tartelletta Flambé

Citrusos-vaníliás tart

Omlós tésztakosár frissítő, citrusos vaníliás krémmel, a tetején látványos, flambírozott habcsókkal.

A termék kiolvasztás után azonnal tálalható. Önálló desszertként is kiváló választás.

AMIÉRT ÉRDEMES A KÍNÁLATBA TENNI

Prémium megjelenés

A lángpörkölt habcsók elegáns megjelenést kölcsönöz.

Két karakteres íz

Egy gazdagabb, gyümölcsös-diós és egy frissítő, citrusos desszert különböző vendégigényekhez.

Cikkszám: 0240290112

Nettó tömeg: 100 g/db
Kiszerelés: 12 db/karton
Tárolás: –18 °C
Minőségmegőrzés: 12 hónap
Felengedés után: 0 és +4 °C -on tárolva a szavatossági idő 3 nap.
Kiolvadási idő:2–3 óra 20–22 °C-on
Felengedés után visszafagyasztani tilos.

Cikkszám: 0201160012

Nettó tömeg: 100 g/db
Kiszerelés: 12 db/karton
Tárolás: –18 °C
Minőségmegőrzés: 12 hónap
Felengedés után: 0 és +4 °C -on tárolva a szavatossági idő 3 nap.
Kiolvadási idő 6-8 óra hűtőben.
Felengedés után visszafagyasztani tilos.



Cannoli di Sfoglia Ripieni

Mini leveles cannoli

Ropogós, aranybarnára sült leveles tésztából készült mini cannoli lágy, krémes töltelékkel. A leveles tészta roppanós textúrája és a finom, krémes töltelék klasszikus olasz desszertélményt nyújt.

Pasticcini mignon

Olasz mini süteményválogatás

Mini süteményekből álló válogatás. Többféle íz és textúra egyetlen tálcán kis falatokban

AMIÉRT ÉRDEMES A KÍNÁLATBA TENNI

Prémium megjelenés
A ropogós leveles tészta és a lágy krém harmonikus kontrasztot alkot

Sokoldalú
Falatnyi mérete miatt könnyen adagolható, kávé mellé, desszert válogatásokba vagy büféasztalra ideális.

Cikkszám: 0001001531
Nettó tömeg: 1000 g/karton Kiszerelés: 40 db/karton → 25 g × 40 db = 1000 g
Tárolás: ≤ –18 °C
Minőségmegőrzés: 18 hónap a gyártástól.
Kiolvadási idő 6-8 óra hűtőben.
Felengedés után visszafagyasztani tilos.

Cikkszám: 0500060700
Nettó tömeg: 1500 g/1 tálca/karton
Darabszám: kb. 50–55 db/karton
Átlagos darabtömeg: kb. 27–30 g/db
Tárolás: –18 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten
Minőségmegőrzési idő: a gyártástól számított 18 hónap

Felengedés után 0 és +4 °C között tárolandó és 3 napon belül elfogyasztandó. Felengedés után visszafagyasztani tilos. A termék kiolvasztás után azonnal tálalható.

OLASZ DESSZERTEK EGYSZERŰEN A KÍNÁLATODBAN

Bővebb információkért a termékekről és a rendelés menetéről, keresd kollégánkat az alábbi elérhetőség valamelyikén:

Rónai Edit
Tel: 36 30 589 1686
Email: sales@fagyim.hu
2120 Dunakeszi, Fóti út 43/H

TORTIAMO

*a katalógusban szereplő képek illusztrációként szolgálnak, a változás jogát fenntartjuk.