

Modernità  Tradizione

 ARTEDOLCE



## LA COLAZIONE SARTORIALE



*Cuciamo e realizziamo solo per te il prodotto che  
ti fa distinguere.*

*Un nostro professionista ti aiuterà a sviluppare  
la tua idea e a realizzarla.*

*Scopri la nostra passerella e trova l'ispirazione.*





# GLI SPECIALI

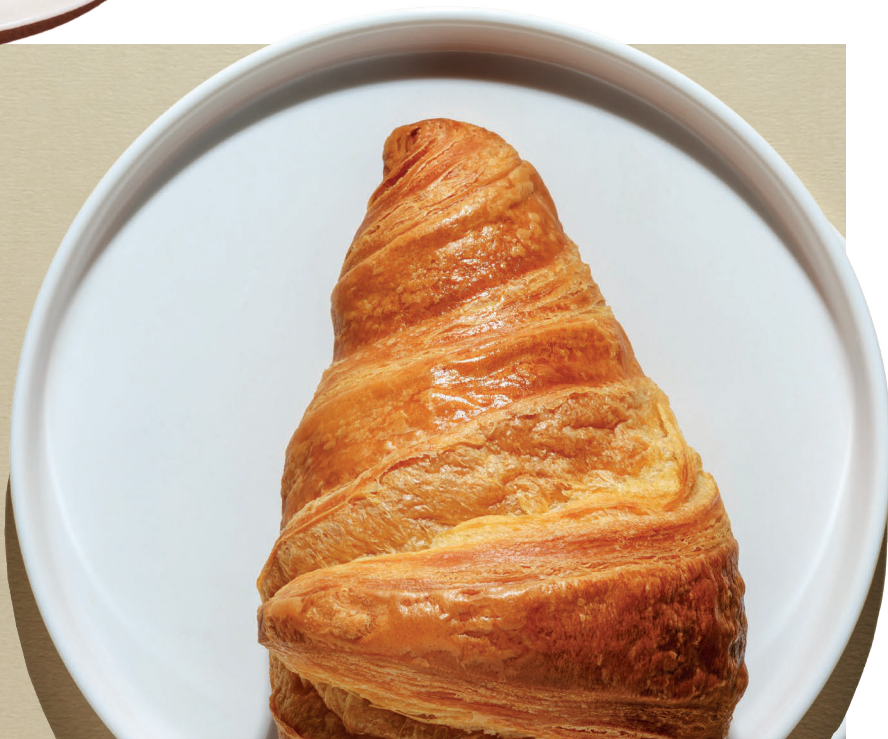
Idratati esclusivamente con latte intero, arricchiti con burro **per un gusto pieno e tondo.**

## I MIGNON



Impastati e lavorati con solo burro, per chi ama i gusti autentici tradizionali.

## I PREZIOSI





Da oltre cinquant'anni di passione nel mondo della pasticceria, portiamo avanti con dedizione la tradizione dell'autenticità e dell'artigianalità.

La nostra storia nasce dal desiderio di offrire prodotti genuini, capaci di esprimere tutto il valore del "fatto a mano" e della qualità italiana.

Oggi, forti della lunga e solida esperienza acquisita, mettiamo il nostro sapere al servizio di chi vuole distinguersi nel mercato.

Offriamo la possibilità di personalizzare i prodotti o di creare ricette su misura, studiate insieme ai nostri clienti per rispondere a ogni esigenza di gusto e stile.

Ogni nostra creazione è frutto di cura, competenza e passione: ingredienti selezionati, processi artigianali e una costante attenzione all'eccellenza garantiscono fragranza, freschezza e unicità ogni giorno.

**Con noi, il sapore dell'esperienza diventa la chiave per eccellere nel mondo della pasticceria.**



Creati da professionisti attenti alle esigenze di oggi, moderni e tradizionali, dolci e salati, classici ma innovativi, **un mix di gusti con un equilibrio perfetto.**

## GLI SFIZIOSI



# IL DISTINTIVO



È il nostro CCR, un'icona di gusto e abilità artigianale.

**Un croissant di semi-sfoglia unico nel suo genere.**

Nato cinquant'anni fa e ancora oggi simbolo di eccellenza, unisce la fragranza croccante dell'esterno alla morbidezza avvolgente del cuore.

Il suo equilibrio perfetto tra leggerezza e sapore continua a sorprendere anche i professionisti della pasticceria, grazie a uno sviluppo e a un gusto curati a regola d'arte.

**Il Distintivo: la firma del tempo che non passa mai.**





# I GOLOSOTTI



Deliziosi biscotti che profumano di casa. I Golosotti sono frolle al burro guarnite a mano, nate dall'amore per le cose buone e fatte come una volta.

Ogni morso racchiude il sapore autentico della tradizione e i profumi che ricordano la cucina della nonna: burro, zucchero, e quella dolcezza semplice che mette il sorriso.

Preparati con passione dai nostri maestri pasticceri, reinterpretati con professionalità e sensibilità contemporanea.

**Regalano un'esperienza di gusto che sa di storia e artigianalità.**



## LE TENEREZZE

I nostri biscotti Tenerezze nascono da esperte mani pazienti e ingredienti semplici, lavorati con amore uno a uno.

All'esterno friabili e all'interno soffici con un cuore goloso.

Piacevoli emozioni avvolgenti e irresistibilmente morbidi al morso.

Sono la coccola perfetta da gustare in ogni momento della giornata per la colazione o per una dolce pausa nel pomeriggio.

**La dolcezza in forma d'arte.**





# PRODOTTI

		Burro / Margarina	Peso (grammi)	N° pezzi cartone	Tempo di lievitazione	Temperatura / Tempo cottura	N° scatole per strato
I TRADIZIONALI		A base vegetale ma con miele e burro per una sofficità da mordere					
Croissant albicocca	Curvo con deliziosa farcitura di albicocca	Margarina vegetale	45 / 65 / 75 / 95	50 / 85 / 75 / 53	Già lievitati, informare direttamente	180° 20 minuti	8
Croissant vuoto	Dritto. Ideale per la farcitura post forno		40 / 70	50 / 75			
Croissant bicolore	Dritto, doppia pasta classica e al cacao, farcito con crema gianduia		85	40			9
Croissant crema	Farcito con crema al gusto vaniglia		90				
Croissant integrale miele	Dritto con farina integrale con farcitura al miele		85				
Croissant integrale frutti di bosco	Dritto con farina integrale con farcitura ai frutti di bosco		80				
Croissant salato	Dritto guarnito con semi di papavero		70				
Treccia	Farcita con crema, mela e uvetta sultanina		80				
Saccottino cioccolato	Farcito con gocce fondenti		90	38			
Pancrem	Farcito con crema al gusto vaniglia		80 / 100	40			
Olandesina	Semplice o guarnita con crema al gusto vaniglia						
Veneziana	Semplice o guarnita con crema al gusto vaniglia						

GLI SPECIALI		Idratati esclusivamente con latte intero, arricchiti con burro per un gusto pieno e tondo					
Croissant albicocca	Dritto con deliziosa farcitura all'albicocca, guarnito con granella di zucchero	Melange 50% burro	85	40	Già lievitati, informare direttamente	180° 20 minuti	9
Croissant vuoto bar	Dritto, vuoto, lucidato con uovo		70	40 / 60			
Danesina	Semplice o guarnita con zucchero		80	40			
Mini croissant albicocca	Dritto con deliziosa farcitura all'albicocca, guarnito con granella di zucchero		33	100			
Mini croissant vuoto	Dritto, vuoto, lucidato con uovo		30				
Mini croissant vuoto con mandorle	Dritto, vuoto, lucidato con uovo e guarnito con fettine di mandorle		40				
Mini croissant crema	Dritto, farcito con crema al gusto vaniglia		33				
Mini croissant integrale vuoto	Con farina integrale		30				
Mini saccottino cioccolato	Farcito con gocce fondenti		35				
Mini girella	Farcita con albicocca e uvetta sultanina		35				

I PREZIOSI		Solo burro per un viaggio sensoriale tra gusto antico e profumo di tradizione					
Croissant vuoto	Dritto, vuoto, lucidato con uovo	Burro	70	40 / 60	Già lievitati, informare direttamente	180° 20 minuti	9
Mini croissant albicocca	Dritto con deliziosa farcitura all'albicocca, guarnito con granella di zucchero		33	100			
Mini croissant vuoto	Dritto, vuoto, lucidato con uovo		30				
Mini croissant vuoto con mandorle	Dritto, vuoto, lucidato con uovo e guarnito con fettine di mandorle		40				
Mini croissant crema	Dritto, farcito con crema al gusto vaniglia		33				
Mini croissant integrale vuoto	Con farina integrale		30				
Mini saccottino cioccolato	Farcito con gocce fondenti		35				
Mini girella	Farcita con albicocca e uvetta sultanina		35				

<b>GLI SFIZIOSI</b>		<b>Per una colazione salata, un aperitivo o uno snack fuori pasto</b>					
Croissant salato	Dritto, vuoto, ideale da farcire	Margarina vegetale	50	100	Già lievitati, informare direttamente	180° 20 minuti	9
Ventaglio salato	Guarnito con semi di papavero		35	120			

IL DISTINTIVO		Morbido e croccante si incontrano per sorprenderti con nuove emozioni					
Croissant albicocca	Croissant semisfoglia curvo farcito all'albicocca	Margarina vegetale	95	90	Lievitare 10 ore 15°C	180° 40 minuti	9
Croissant vuoto	Croissant semisfoglia dritto vuoto		90				
Croissant mignon albicocca	Croissant semisfoglia curvo farcito all'albicocca		50	50	Già lievitati, informare direttamente	180° 30 minuti	
Croissant mignon vuoto	Croissant semisfoglia dritto vuoto		45				

<b>I CLASSICI</b>		<b>Semplici ingredienti dal sapore casalingo</b>					
Croissant albicocca	Curvo con deliziosa farcitura di albicocca	Margarina vegetale	35 / 75 / 85 / 95	100 / 94 / 90 / 82	Lievitare 10 ore 15°C	180° 20 minuti	9
Croissant vuoto	Dritto, vuoto		70	98			
Croissant integrale	Vuoto o con farcitura al miele o ai frutti di bosco		70 / 75	100			
Saccottino cioccolato	Farcito con gocce fondenti		90	90			
Pancrem	Farcito con crema al gusto vaniglia		80	38			
Girella	Farcita con crema gusto vaniglia e uvetta sultanina			40			

LE SFOGLIE		Fragranti e croccanti, alveolate equilibrate per sposarsi con la varietà di gusti e forme					
Strudel	Farcito con crema al gusto vaniglia, mela e uvetta	Margarina vegetale	90	40	Pronto da cuocere	180° 30 minuti	9
Sfoglia gianduia	Farcita con crema gianduia al cacao e nocciole		100				
Strudel max	Farcito con crema al gusto vaniglia, mela e uvetta		600	4			

LE FROLLE		Tutte da cuocere					
Ciambellina integrale	Tutto burro con farina integrale	Burro	65	40	Pronto da cuocere	180° 20 minuti	9
Esse	Tutto burro con farina di mais		50				
Golosotto albicocca	Tutto burro (16%) guarnito con farcitura all'albicocca		80				
Golosotto frutti di bosco	Tutto burro (16%) guarnito con farcitura ai frutti di bosco		70				
Golosotto gianduia	Tutto burro (16%) guarnito con crema gianduia e fettine di mandorle		85				
Golosotto limone	Tutto burro (16%) guarnito con delicata e soffice crema al gusto limone						
Tenerezza mela	La torta nel biscotto, cuore morbido con crema e mela	Margarina vegetale	80	40		180° / 15 minuti	
Tenerezza Sacher	La torta nel biscotto, cuore morbido con albicocca e cioccolato fondente						

I VEGANI PRELIEVITATI		Solo ingredienti di origine vegetale per un gusto leggero e appagante come il tradizionale					
Croissant albicocca	Curvo con deliziosa farcitura di albicocca	Margarina Vegana	80	40	Già lievitati, informare direttamente	180° 20 minuti	9
Croissant vuoto	Dritto, vuoto		70				
Croissant vuoto farro e quinoa	Dritto, vuoto, con farina di farro, guarnito con quinoa		90				
Saccottino cioccolato	Farcito con gocce fondenti						
Saccottino cereali ai frutti di bosco	Con cereali e farcitura ai frutti di bosco						

<b>FROLLE VEGANE</b>		<b>Tutte da cuocere, solo ingredienti di origine vegetale, leggere e dai gusti semplici</b>					
Veganello Mela e Zenzero	Arricchito con zenzero, farcitura di albicocca e fettine di mela fresca	Margarina Vegana	75	35	Pronto da cuocere	180° 20 minuti	9
Veganello ai frutti di bosco	Con farcitura ai frutti di bosco e guarnito con gritz di grano saraceno						



**ARTEDOLCE SRL**  
Sede Legale: Via Bisalta 7, 10126, Torino (TO)  
Tel: 011 663 52 55 - Fax: 011 67 71 71  
Email: amministrazione@artedolce.net - PEC: artedolce@mypec.eu  
P.IVA: IT 03016350013  
www.artedolce.net

Modernità  Tradizione

**ARTEDOLCE**