

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

Modernità  Tradizione

ARTEDOLCE

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.



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.

LE TENEREZZE

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		45 / 65 / 75 / 95	50 / 85 / 75 / 53			
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				
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	Margarina vegetale	80	40			
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				
Olandesina	Semplice o guarnita con crema al gusto vaniglia		90 / 110	40			
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		85	40			
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	Melange 50% burro	33				
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	100			
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			
Mini croissant albicocca	Dritto con deliziosa farcitura all'albicocca, guarnito con granella di zucchero		33				
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	100			
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				
GLI SFIZIOSI	Per una colazione salata, un aperitivo o uno snack fuori pasto						
Croissant salato	Dritto, vuoto, ideale da farcire	Margarina vegetale	50	100			
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	
Croissant vuoto	Croissant semisfoglia dritto vuoto		90				
Croissant mignon albicocca	Croissant semisfoglia curvo farcito all'albicocca		50	50			
Croissant mignon vuoto	Croissant semisfoglia dritto vuoto		45				
I CLASSICI	Semplici ingredienti dal sapore casalingo						
Croissant albicocca	Curvo con deliziosa farcitura di albicocca	Margarina vegetale	35 / 75 / 85 / 95	100 / 94 / 90 / 82			
Croissant vuoto	Dritto, vuoto		70	98			
Croissant integrale	Vuoto o con farcitura al miele o ai frutti di bosco		70 / 75	100	Lievitare 10 ore 15°C	180° 20 minuti	
Saccottino cioccolato	Farcito con gocce fondenti		90	90			
Pancrem	Farcito con crema al gusto vaniglia			38			
Girella	Farcita con crema gusto vaniglia e uvetta sultanina		80	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			
Sfoglia gianduia	Farcita con crema gianduia al cacao e nocciole		100				
Strudel max	Farcito con crema al gusto vaniglia, mela e uvetta		600	4	Pronto da cuocere	180° 30 minuti	
LE FROLLE	Tutte da cuocere						
Ciambellina integrale	Tutto burro con farina integrale	Burro	65	40			
Esse	Tutto burro con farina di mais		50				
Golosotto albicocca	Tutto burro (16%) guarnito con farcitura all'albicocca		80	36			
Golosotto frutti di bosco	Tutto burro (16%) guarnito con farcitura ai frutti di bosco		70	35			
Golosotto gianduia	Tutto burro (16%) guarnito con crema gianduia e fettine di mandorle						
Golosotto limone	Tutto burro (16%) guarnito con delicata e soffice crema al gusto limone		85				
Tenerezza mela	La torta nel biscotto, cuore morbido con crema e mela	Margarina vegetale	80	40			
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				
Croissant vuoto	Dritto, vuoto		70	40			
Croissant vuoto farro e quinoa	Dritto, vuoto, con farina di farro, guarnito con quinoa						
Saccottino cioccolato	Farcito con gocce fondenti		90	38			
Saccottino cereali ai frutti di bosco	Con cereali e farcitura ai frutti di bosco						
FROLLE VEGANE	Tutte da cuocere, solo ingredienti di origine vegetale, leggere e dai gusti semplici						
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	
Veganello ai frutti di bosco	Con farcitura ai frutti di bosco e guarnito con grissi 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@mpec.eu

PIVA: IT 03016350013

www.artedolce.net

Modernità Tradizione

ARTEDOLCE