Dolce TUSCIA



Dolce TUSCIA

AZIENDA *COMPANY*	2
TORTE *CAKES*	6
MONOPORZIONI *SINGLE PORTIONS*	16
MONOPORZIONI SENZA LATTOSIO *SINGLE PORTIONS LACTOSE FREE*	28
PRODOTTI DA FORNO *OVEN PRODUCTS*	32
DOLCE TUSCIA BAKERY	36
LINEA TORTE RETAIL *RETAIL CAKES*	40
TEMPI DI SCONGELAMENTO *DEFROSTING | STORAGE*	44
PACKAGING	45



Dolce TUSCIA

#DOLCIFATTIADARTE

L'alta pasticceria italiana è un'arte e l'arte è nata per parlare alle persone. Per questo lavoriamo da sempre per creare fantastici dessert che possano essere gustati da tutti. Senza lattosio, senza glutine, e con pochi zuccheri. Così nasce una vera opera d'arte per il palato, da gustare senza sensi di colpa.

#MASTERFULDESSERTS

Italian haute patisserie is an art, and art was born to speak to people. That is why we have always worked to create fantastic desserts that can be enjoyed by everyone. Lactose-free, gluten-free, and low-sugar. Thus is born a true work of art for the palate, to be enjoyed without guilt.

#VIAGGIO NELGUSTO

La terra e i suoi frutti. Dalle colline, alle montagne fino ad arrivare al mare. Il profumo portato dalla forza del vento. C'è tutto questo nei nostri dessert. La Tuscia, prima di tutto, con le sue materie prime meravigliose, e poi l'Italia intera con le sue eccellenze.

Ecco perché sono dolci così gustosi, profumati e belli da vedere. Come un viaggio dei sensi tra sapori che raccontano una storia incredibile.

#JOURNEYINTASTE

The land and its fruits. From the hills to the mountains to the sea. The scent carried by the power of the wind. There is all this in our desserts. Tuscia, above all, with its wonderful raw materials, and then the whole of Italy with its excellence.

That's why these sweets are so tasty, fragrant, and beautiful to look at. Like a journey of the senses among flavours that tell an incredible story.



Camillo Tosi
Food Quality and Safety

Rizieri Tosi
Owner

Franco Tosi
Research and development

#PASSIONEDIFAMIGLIA

Siamo un'azienda familiare, nata dalla passione per l'arte pasticcera del fondatore Rizieri Tosi, oggi affiancato dai figli Camillo e Franco. Tutti i nostri prodotti sono pensati e realizzati nel nostro laboratorio nel cuore della Tuscia, nel rispetto della tradizione, ma con uno sguardo alla ricerca e all'innovazione.

Da oltre vent'anni proponiamo gustosi dolci di altissima qualità, senza glutine o senza lattosio, per un'idea di gusto in continuo movimento, alla ricerca della combinazione perfetta tra piacere e benessere.

#FAMILYPASSION

We are a family business, born out of the passion for the art of patisserie of our founder Rizieri Tosi, now joined by his sons Camillo and Franco. All our products are designed and made in our workshop in the heart of Tuscia, respecting tradition, but with an eye to research and innovation.

For more than twenty years, we have been offering tasty desserts of the highest quality, gluten-free or lactose-free, for an idea of taste in constant motion, in search of the perfect combination of pleasure and well-being.

#GUARDAREAVANTI

Passione e lavorazione artigianale sono alla base della nostra idea di pasticceria.

Tutti i nostri dolci sono preparati con cura nei nostri laboratori da giovani pasticceri che adorano mettere le mani in pasta. Un team altamente specializzato, innamorato del gusto e sempre alla ricerca della combinazione perfetta.

Corsi di aggiornamento, passione e sperimentazione continua sono gli ingredienti perfetti di un gusto che incontra il benessere.

#LOOKINGFORWARD

Passion and craftsmanship are at the heart of our pastry concept.

All our desserts are carefully prepared in our workshops by young pastry chefs who love to put their hands to the dough. A highly specialised team, in love with taste and always looking for the perfect combination.

Refresher courses, passion and continuous experimentation are the perfect ingredients for a taste that meets well-being.



BAKERY



#BAKERY

Per portare tutto il gusto Dolce Tuscia anche nelle pasticcerie, abbiamo creato la linea bakery, tutta dedicata a prodotti da forno. Delizie incredibilmente buone e sane, da portare a casa o regalare: per una giornata speciale, un momento magico o semplicemente per viziarsi un po'.

#BAKERY

To bring all the flavour of Dolce Tuscia to pastry shops too, we have created the bakery line, entirely dedicated to baked goods. Incredibly tasty and healthy delicacies, to take home or give as a gift: for a special day, a magical moment or simply to spoil yourself a little.

#INCONTINUAEVOLUZIONE

Il gusto è in continuo movimento e la nostra passione ci impone di evolverci insieme a questo.

L'attenzione alla salute, la ricerca del benessere e l'arte del gusto come valore assoluto.

Un mix meravigliosamente italiano, che ci rispecchia perfettamente e ci porta da oltre vent'anni a creare dolci di qualità sempre più sani. E a continuare in questa direzione, grazie anche alla collaborazione con il Dipartimento di Tecnologie Alimentari dell'Università della Tuscia, per soluzioni sempre più gustose e sane allo stesso tempo.



#CONTINUOUSEVOLUTION

Taste is constantly moving and our passion requires us to evolve with it.

The focus on health, the quest for well-being, and the art of taste as an absolute value.

A wonderfully Italian mix, which reflects us perfectly and has led us for over twenty years to create ever healthier quality desserts. And to continue in this direction, thanks also to the collaboration with the Department of Food Technology of the University of Tuscia, for ever tastier and healthier solutions at the same time.

Dolce
TUSCIA

Torte
Cakes





BAVARESE CIOCCOLATO E ARANCIA

codice articolo
CA01028

1300 gr.

Bavarese al cioccolato fondente con un cuore di gelè all'arancia.

Bavarian dark chocolate cream with a heart of orange gelee.



PISTACCHIO E LAMPONE

codice articolo
CA01114

1250 gr.

Fragrante fondo di crumble alle mandorle e una mousse al pistacchio che racchiude un inserto di gelée al lampone.

Bottom of crunchy almond crumble with pistachio mousse holding a raspberries gelee heart.

NOVITÀ



VANIGLIA E FRUTTI ESOTICI

codice articolo
CA01115

1300 gr.

Fondo croccante di crumble e bisquit alle mandorle, ganache montata con perle di vaniglia bourbon e inserto cremoso di frutti esotici.

Bottom of crunchy almond crumble and bisquit, soft whipped ganache with vanilla beads and heart made of exotic fruits crémeux.

NOVITÀ



CHOCONUT

codice articolo
CA01075

1200 gr.

Croccante biscotto con cacao e nocciole, due strati di parfait al cioccolato e nocciole, ricoperta con glassa alla gianduia.

Crunchy cookie with cocoa and hazelnuts, two layers of parfait chocolate and hazelnuts, covered with icing hazelnut.



FORESTA NERA

codice articolo
CA01045

1300 gr.

Crema chantilly arricchita di fragole e frutti di bosco, ricoperta da una sfoglia di cioccolato fondente.

Chantilly cream enriched with strawberries and wild berries, topped with a layer of dark chocolate.



VARIAZIONI FONDENTI

codice articolo
CA01001

1300 gr.

fondo croccante di cornflakes e biscotto morbido al cacao farcito con 3 diverse varietà di cioccolato: al latte, fondente e fondente 70%.

Crunchy cornflakes base, soft cocoa biscuit filled with 3 different varieties of chocolate: milk chocolate, dark chocolate and 70% dark chocolate.



MORELLINA AL COCCO

codice articolo
CA01017

1200 gr.

Un croccante biscotto al cocco farcito con cioccolato gianduia e crema al cocco, ricoperta da cocco rapè.

A crispy coconut biscuit filled with gianduia chocolate and coconut cream, coated by grated coconut.



CIOCCOLATO E ARACHIDI

codice articolo
CA01000

1350 gr.

Morbido fondo di brownies farcito con ganache al cioccolato e delicato inserto al caramello e arachidi, ricoperto da cioccolato al latte e arachidi.

Soft brownies base filled with chocolate ganache and delicate caramel and peanut insert, covered with milk chocolate and peanuts.



CHEESCAKE AI FRUTTI DI BOSCO

codice articolo
CA011035

1500 gr.

Classico biscotto cheesecake, delicato contrasto di formaggi creme e meringa, glassato con una salsa ai frutti di bosco.

Classic cheesecake biscuit, delicate contrast of cheeses, creams and meringue, glazed with red berries sauce.

TEMPI SCONGELAMENTO A | GLUTEN FREE

NOVITÀ



NEW YORK CHEESECAKE

codice articolo
CA01015

1600 gr.

Classico Cheesecake Americano con crema di formaggio e base di biscotto sbriciolato. Da glassare a piacere.

Typical American Cheesecake with cream cheese and a base of ground biscuits. To decorate as desired.

TEMPI SCONGELAMENTO A | GLUTEN FREE



CHEESECAKE ALLA FRAGOLA

codice articolo
CA01008

1700 gr.

Classica base frolla al burro, crema al formaggio e fragole.

Classic butter short-crust pastry base, cream cheese and strawberries.

TEMPI SCONGELAMENTO B | GLUTEN FREE



NEW YORK CHEESECAKE AI MIRTILLI

codice articolo
CA01002

1650 gr.

Classico cheesecake americano, base biscotto sbriciolato, crema di formaggio e pioggia di mirtilli.

Classic American cheesecake, crumbled biscuit base, cream cheese and blueberry rain.

TEMPI SCONGELAMENTO B | GLUTEN FREE



SACHER

codice articolo
CA01043

1100 gr.

Pan di spagna al cioccolato, confettura extra di albicocche, ricoperta con cioccolato fondente.

Chocolate flavoured sponge cake, apricot jam, coated with plain chocolate.



TORTA AI FRUTTI DI BOSCO

codice articolo
CA01038

1600 gr.

Pasta frolla al burro, crema chantilly e una cascata di frutti di bosco.

All-butter shortcrust pastry, chantilly cream and a wild berries cascade.



BAVARESE ALLA FRAGOLA

codice articolo
CA01029

1200 gr.

Delicata bavarese con un cuore di gelè alla fragola.

A delicate bavarian cream with a heart of strawberry gelee.



CHARLOTTE AI FRUTTI DI BOSCO

codice articolo
CA011052

1450 gr.

Delicata farcitura alla crema zabajone, copertura di frutti di bosco e corona di panna.

Delicate zabajone cream, topped with wild berries and a whipped cream crown.



MIMOSA

codice articolo
CA01030

1200 gr.

Fresca e delicata crema allo zabajone arricchita da gocce di cioccolato, ricoperta con fiocchi di pan di spagna.

Fresh and delicate zabajone cream enriched with chocolate drops, covered with sponge cake flakes.



MOUSSE AL LIMONE

codice articolo
CA01034

1000 gr.

Mousse al limone su pan di spagna aromatizzato con limoncello.

Lemon mousse on sponge cake flavoured with limoncello liqueur.



RICOTTA E PERE

codice articolo
CA011053

1200 gr.

Pasta frolla alle nocciole, crema di ricotta e pere williams.

Hazelnut flavoured shortcrust pastry, ricotta cream and williams pears.



TORTA CUOR D'AMARENA

codice articolo
CA01003

1200 gr.

Morbida base brownies, farcita con ganache montata di cioccolato bianco aromatizzato alle fave di tonka e delicato cuore di amarena.

Soft brownies base filled with white chocolate whipped ganache flavored with tonka beans and delicate black cherry heart.



RICOTTA E PISTACCHIO

codice articolo
CA01018

1400 gr.

Croccante fondo di crumble al cacao, farcito con cremoso al cioccolato bianco, ricotta e pistacchio.

Crispy cocoa crumble, stuffed with creamy white chocolate, ricotta and pistachio.



TIRAMISÙ SAVOIARDI ELITE

codice articolo
CA01004

1300 gr.

Classica ricetta del tiramisù con 50% di mascarpone, caffè arabica e biscotto savoiardo gluten free.

Classic recipe of Italian Tiramisù with 50% of mascarpone cheese, Arabic coffee and gluten free savoiardo biscuit.



PROFITEROLES AL CIOCCOLATO BIANCO

codice articolo
CA01088

1200 gr.

Bignè farciti con crema chantilly e ricoperti da una delicatissima crema al cioccolato bianco.

Choux pastry balls filled with chantilly cream and covered with a delicate white chocolate cream.



PROFITEROLES AL CIOCCOLATO

codice articolo
CA01064

1200 gr.

Bignè farciti con crema chantilly e ricoperti con morbida crema al cioccolato.

Choux pastry balls filled with chantilly cream, iced with soft chocolate cream.



TRANCIO MERINGA

codice articolo
CA01082

1200 gr.

Croccante base di meringa, farcita con panna fresca e meringa all'italiana, decorato con granella di meringa.

Crunchy meringue base, filled with fresh cream and italian meringue, decorated with meringue.



TRANCIO TIRAMISÙ

codice articolo
CA01050

1250 gr.

Savoiardi e pan di spagna bagnati con caffè, farciti con delicata crema al mascarpone spolverata con cacao.

Ladyfingers and sponge cake soaked in coffee, filled with a delicate mascarpone cream and finished off with dusting of cocoa powder.

CON GLUTINE



Dolce
TUSCIA

MONO PORZIONI SINGLE PORTIONS





FORESTA NERA

codice articolo
CA01145

110 gr.

Fondo di crumble al cacao, cremoso al cioccolato bianco, arricchito da frutti rossi poché, una glassa al mirtillo e un morbido bisquit al cioccolato.

Bottom of cocoa crumble, white chocolate crémeux enriched with pochee red fruits topped with blueberry glaze and chocolate bisquit.

NOVITÀ



MIA TUSCIA

codice articolo
CA01116

100 gr.

Fondo di crumble al cacao e bisquit alla nocciola con ganache montata e pralinato di nocciole della Tuscia.

Bottom of cocoa crumble, hazelnut bisquit with tuscia's hazelnut whipped ganache and praline.

NOVITÀ



PISTACCHIO E LAMPONE:

codice articolo
CA01117

100 gr.

Crumble e bisquit alle mandorle come fondo per una ganache montata al pistacchio con un cuore di gelée al lampone.

Almond crumble base with pistachio whipped ganache and raspberries gelée heart.

NOVITÀ



VANIGLIA E FRUTTI ESOTICI

codice articolo
CA01118

110 gr.

Fondo di crumble al cocco e ganache montata alla vaniglia bourbon accompagnati da un cremoso esotico e un bisquit alla panna.

Coconut crumble base, bourbon vanilla whipped ganache with exotic fruit crémeux and cream bisquit.

NOVITÀ



TORTINO LINZER

codice articolo
CA01119

100 gr.

Friabile impasto alla nocciola aromatizzato con cannella e abbinato ad un cremoso di lamponi.

Crumbly hazelnut base flavored with cinnamon and filled with raspberry crémeux.

SI CONSIGLIA DI SERVIRE CALDO
SERVE WARM

TEMPI SCONGELAMENTO B | TEMPI SCONGELAMENTO M | GLUTEN FREE

NOVITÀ



TORTINO BROWNIES E NOCI

codice articolo
CA01120

95 gr.

Fondo di frolla al burro e brownies arricchito da noci

Short-crust pastry base and brownies enriched by nuts.

SI CONSIGLIA DI SERVIRE CALDO
SERVE WARM

TEMPI SCONGELAMENTO B | TEMPI SCONGELAMENTO M | GLUTEN FREE

NOVITÀ



MERINGOTTO AI FRUTTI DI BOSCO

codice articolo
CA01091

80 gr.

Fondo di meringa ricoperto da cremoso al cioccolato bianco e farcito da cremoso ai frutti di bosco.

Meringue base, white chocolate crémeux filled with red berries crémeux.

TEMPI SCONGELAMENTO D | GLUTEN FREE

NOVITÀ



MONT BLANC

codice articolo
CA011056

95 gr.

Base di meringa e crema leggera alla castagna sormontata da spaghetti di crema di marroni e marroni canditi.

Meringue base and chestnut soft cream topped with spaghetti of chestnut crémeux and candied chestnuts.

TEMPI SCONGELAMENTO D | GLUTEN FREE

NOVITÀ



CIOCCOLATO

codice articolo
CA01055

90 gr.

Mousse di cioccolato su pan di spagna al rum ricoperta da un morbido cioccolato fondente.

Chocolate mousse on rum flavoured sponge cake, topped with soft plain chocolate.

PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE



NOCCIOLA

codice articolo
CA01063

85 gr.

Saporita mousse alla nocciola con decoro di granella e cioccolato gianduia.

Delicious hazelnut mousse decorated with gianduia chocolate and chopped halzenuts.

PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE



LIMONE

codice articolo
CA01058

80 gr.

Mousse al limone ricoperta con salsa al limone e decorata con limone a filetti.

Lemon mousse topped with lemon sauce and decorated with lemon flakes.

PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE



TIRAMISÙ

codice articolo
CA01057

95 gr.

Classica crema al tiramisù, con pan di spagna bagnato al caffè.

Classic tiramisù cream, with sponge cake soaked in coffee.

PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE



YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

codice articolo
CA01059

90 gr.

Mousse allo yogurt e frutti di bosco su base di pan di Spagna.

Yoghurt and wild berries mousse on a sponge cake base.

PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE



PISTACCHIO

codice articolo
CA01067

95 gr.

Mousse al pistacchio decorata con granella di pistacchio e cioccolato su base di pan di Spagna.

Pistachio mousse decorated with chopped pistachio and chocolate, on a sponge cake base.

PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE



TORRONCINO

codice articolo
CA01025

85 gr.

Parafait al torroncino, decorato con granella di pistacchi e meringa.

Nougat parfait, decorated whit chopped pistachios and meringue.

PRONTO ALL'USO
READY TO SERVE



CHEESECAKE AI FRUTTI BOSCO

codice articolo
CA01035

100 gr.

Gustoso semifreddo dalle note inconfondibili di crema ai formaggi, con glassa ai frutti di bosco.

Tasty parfait with unmistakable notes of cream cheese, with wild berries icing.



CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO

codice articolo
CA01097

120 gr.

Biscotto al burro sbriciolato con copertura di caramello salato e semifreddo di crema al formaggio.

Crushed Butter biscuit base, cream cheese and caramel topping.



NEW YORK CHEESECAKE

codice articolo
CA01096

110 gr.

Classico Cheesecake Americano con crema di formaggio e base di biscotto sbriciolato. Da glassare a piacere.

Typical American Cheesecake with cream cheese and a base of grind biscuits. To decorate as desired.



CIOCCOLATO E LAMPONI

codice articolo
CA01023

105 gr.

Mousse al cioccolato con gelè ai lamponi, su biscotto al cacao.

Chocolate mousse and raspberry gelee, on cocoa biscuit.



CIOCCOLATO E ARACHIDI

codice articolo
CA01006

110 gr.

Morbido fondo di brownies farcito con ganache al cioccolato e delicato inserto al caramello e arachidi, ricoperto da cioccolato al latte e granella di nocciole.

Soft brownies base filled with chocolate ganache and delicate caramel and peanut insert, covered with milk chocolate and hazelnut crumbs.



CUOR D'AMARENA

codice articolo
CA01113

100 gr.

Morbida base al cacao farcita con mousse di cioccolato bianco aromatizzato alle fave di tonka e delicato cuore di amarena ricoperto da un velo di cioccolato bianco e mandorle.

Soft cocoa biscuit base filled with white chocolate mousse flavored with tonka beans and a delicate black cherry heart covered with a veil of white chocolate and almonds.



L'INNOCENTE

codice articolo
CA01098

105 gr.

Base di palet con cioccolato e corn flakes, crema Cheesecake e caramello, ricoperto con cioccolato al latte e granella di Nocciole.

Palet base with chocolate and corn flakes, Cheesecake cream and caramel, covered with milk chocolate and grind hazelnuts.



IL PIACERE

codice articolo
CA01099

105 gr.

Base di palet con cioccolato e corn flakes, farcito con cremoso alla Nocciola e Namelaka al cioccolato al latte. Ricoperto di cioccolato fondente e granella di Nocciole.

Palet base with chocolate and corn flakes, filled with hazelnut cream and milk chocolate Namelaka. Covered with dark chocolate and grind hazelnuts.



BROWNIES E NOCCIOLA

codice articolo
CA01089

100 gr.

Morbido fondo di brownies, ricoperto da cremoso alla nocciola e crumble al cacao.

Soft brownies bottom, covered with hazelnut mousse and grind halzenuts.



BROWNIES E CAFFÈ

codice articolo
CA01056

80 gr.

Semifreddo al caffè su morbido brownies al cioccolato e cuore di cremoso al caffè concentrato.

Coffee semifreddo on soft chocolate brownies and heart of concentrated coffee.



COCCO E CIOCCOLATO

codice articolo
CA01047

95 gr.

Biscotto al cocco ricoperto da crema alla gianduia, farcito con una delicata mousse al cocco.

Coconut biscuit coated with gianduia cream, stuffed with a delicate coconut mousse.



MANGO E PASSION FRUIT

codice articolo
CA01022

110 gr.

Biscotto al cocco, farcito con semifreddo al mango e cuore di cremoso al passion fruit.

Coconut biscuit, stuffed with mango semifreddo and heart of passion fruit.



CHOCONUT

codice articolo
CA01073

95 gr.

Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al cioccolato e nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia.

A crispy cookie with cocoa and hazelnuts, two layers of mousse of chocolate and hazelnut, glazed with gianduja chocolate.



RICOTTA E PERE

codice articolo
CA01074

100 gr.

Pasta frolla alle nocciole, crema di ricotta e pere williams.

Hazelnut flavoured shortcrust pastry, ricotta cream and williams pears.



CASSATA SICILIANA

codice articolo
CA01085

120 gr.

Classica cassata siciliana, con ricotta di pecora fresca, gocce di cioccolato e frutta candita.

Classical sicilian cassata with fresh sheep's ricotta, chocolate drops and candied fruit.



DELIZIA AL LIMONE

codice articolo
CA01072

110 gr.

Soffice pan di spagna, farcito e decorato con crema al limone.

Soft sponge cake, filled and decorated with lemon custard.



MOUSSE YOGURT PISTACCHIO ARANCIO

codice articolo
CA01108

100 gr.

Morbido bisquit alla panna, mousse allo yogurt e tenero inserto all'arancia e al pistacchio.

Soft cream bisquit, yoghurt mousse and tender orange and pistachio insert.

TEMPI SCONGELAMENTO D | GLUTEN FREE



TIRAMISÙ CON SAVOIARDI

codice articolo
CA01069

100 gr.

Classico tiramisù con mascarpone fresco e biscotti savoiardi bagnati con caffè.

Classic tiramisù with fresh mascarpone cheese and lady fingers soaked with coffee.

TEMPI SCONGELAMENTO D | CON GLUTINE



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

codice articolo
CA01024

100 gr.

Tortino con cioccolato fondente, burro fresco ed uova.

Soufflè with dark chocolate, fresh butter and eggs.

TEMPI SCONGELAMENTO E | GLUTEN FREE



SOUFFLÉ AL PISTACCHIO

codice articolo
CA01013

100 gr.

Soufflè al cioccolato bianco con un cuore fondente di pistacchio.

White chocolate soufflé with a melting heart of pistachio.

TEMPI SCONGELAMENTO E | GLUTEN FREE



SACHER

codice articolo
CA01143

90 gr.

Pan di spagna al cioccolato, confettura di albicocca, ricoperta con cioccolato fondente.

Chocolate flavoured sponge cake, apricot jam, coated with plain chocolate.



TORTINO DI MELE E MANDORLE

codice articolo
CA01101

95 gr.

Fondo di pasta frolla al burro, con frangipane alle mandorle e mele saltate ed aromatizzate.

Butter shortcrust pastry base with almond and apple frangipani.

SI CONSIGLIA DI SERVIRE CALDO
SERVE WARM



TORTINO CIOCCOLATO E PERE

codice articolo
CA01100

90 gr.

Base di Brownies, con frangipane alle mandorle e Pere Williams.

Brownies base, with almonds and Williams Pears frangipani.

SI CONSIGLIA DI SERVIRE CALDO
SERVE WARM



TORTINO ALLA GIANDUIA

codice articolo
CA01109

95 gr.

Fondo di pasta frolla, frangipane alle nocciole con ripieno di crema di Nocciole dei Colli Cimini.

Short-crust pastry, hazelnuts frangipani filled with "Colli Cimini" hazelnuts cream.

SI CONSIGLIA DI SERVIRE CALDO
SERVE WARM

Dolce TUSCIA

MONO PORZIONI

SENZA LATTOSIO

SINGLE PORTIONS

LACTOSE FREE





NOCCIOLA

codice articolo
GF01063

100 gr.

Saporita mousse alla nocciola con decoro di granella e gelatina al cacao.

Delicious hazelnut mousse decorated with hazelnuts and cocoa jelly.



TIRAMISÙ

codice articolo
GF01057

100 gr.

Classica crema al tiramisù, con pan di spagna bagnato al caffè.

Classic tiramisù cream, with sponge cake soaked in coffee.



FRUTTI DI BOSCO

codice articolo
GF01059

90 gr.

Mousse ai frutti di bosco su base di pan di Spagna.

Wild berries mousse on a sponge cake base.



PISTACCHIO

codice articolo
GF01067

95 gr.

Mousse al pistacchio decorata con granella di pistacchio.

Pistachio mousse decorated with chopped pistachio.



CHOCONUT

codice articolo
GF01073

100 gr.

Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al cioccolato e nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia.

A crispy cookie with cocoa and hazelnut, two layers of mousse of chocolate and hazelnut, glazed with chocolate gianduja.



SACHER

codice articolo
GF01043

90 gr.

Pan di spagna al cioccolato, confettura di albicocca, ricoperta con cioccolato fondente.

Chocolate flavoured sponge cake, apricot jam, coated with plain chocolate.



MANGO E PASSION FRUIT

codice articolo
GF01022

110 gr.

Biscotto al cocco, farcito con semifreddo al mango e cuore di cremoso al passion fruit.

Coconut biscuit, stuffed with mango semifreddo and heart of passion fruit.

Dolce
TUSCIA

Prodotti da Forno
Oven Products





TORTA DI MELE E MANDORLE

codice articolo
CA01066

1200 gr.

Un fondo di pasta frolla al burro, con frangipane alle mandorle e mele saltate ed aromatizzate.

A base with butter shortcrust pastry with almond and apple frangipani and aromas.



TORTA CIOCCOLATO E PERE

codice articolo
CA01019

1300 gr.

Base di Brownies, con frangipane alle mandorle e Pere Williams.

Brownies base, with almond and Williams Pears frangipani.



TORTA AL LIMONE

codice articolo
CA01016

1350 gr.

Pasta frolla al burro con farcitura di crema al limone.

Butter short-crust pastry filled with lemon cream.



TORTA DELLA NONNA

codice articolo
CA01021

1450 gr.

Pasta frolla al burro, crema pasticcera aromatizzata al limone, ricoperta con pinoli e mandorle.

Shortcrust pastry, custard cream flavored with pine nuts and almond.



TORTA ALLA GIANDUIA

codice articolo
CA01111

1000 gr.

Fondo di pasta frolla, frangipane alle nocciole con ripieno di crema di Nocciole dei Colli Cimini.

Short-crust pastry, hazelnuts frangipani filled with "Colli Cimini" hazelnuts cream.



PASTIERA

codice articolo
CA01011

1450 gr.

Classica torta della pasticceria napoletana, composta da pasta frolla farcita con ricotta, grano cotto ed aromi.

Classic neapolitan pastry cake, composed of shortcrust pastry filled with ricotta, cooked grain and aromas.

TEMPI SCONGELAMENTO A

CON GLUTINE



TORTA RICOTTA E VISCIOLE

codice articolo
CA01010

1450 gr.

Pasta frolla al burro con confettura extra di visciole e delicata crema di ricotta, ricoperto da croccante crumble alla nocciola.

Butter shortcrust pastry with sour cherry jam and a delicate ricotta cheese cream, covered in a crunchy hazelnuts crumble.

TEMPI SCONGELAMENTO A

GLUTEN FREE

Dolce TUSCIA

BAKERY





TORTA LINZER

codice articolo
10019

450 gr.

Friabile impasto alla nocciola arricchito dalla cannella, abbinato ad un cremoso di lamponi

Crumbly hazelnut base flavoured with cinnamon and filled with raspberry crémeux.

NOVITÀ



TORTA CUBANA

codice articolo
10006

500 gr.

Soffice e gustoso cake al cioccolato, farcito con un'elegante crema al cioccolato e rum invecchiato 18 anni.

Soft and tasty chocolate cake filled with an elegant chocolate cream flavored with a 18 years old AGED rhum.



TORTA MANDORLE E LAMPONI

codice articolo
10001

500 gr.

Sottile strato di frolla al burro, farcita da una confettura extra di lamponi e ricoperta da un morbido frangipane alle mandorle.Decorata con croccanti scaglie di mandorle tostate.

Subtle short-crust pastry base filled with raspberry confit covered by a soft frangipani, decorate with crunchy roasted almonds.



TORTA SACHER

codice articolo
10011

540 gr.

Morbida massa sacher arricchita con farina di mandorle, farcita con confettura extra di albicocche e glassata con cioccolato fondente.

Soft Sacher mousse enriched by almond flour and filled with apricot confit and plain chocolate glaze.



COSTA RICA

codice articolo
10013

500 gr.

Fondo di frolla al cacao, morbido cake alla banana decorato con ganache al cioccolato fondente.

Cocoa short-crust pastry, soft banana cake decorate with chocolate ganache.

TEMPI SCONGELAMENTO A | GLUTEN FREE

NOVITÀ



BROWNIES E NOCI

codice articolo
10014

500 gr.

Fondo di frolla al burro e brownies arricchito da noci.

Short-crust pastry base and brownies enriched by nuts.

TEMPI SCONGELAMENTO B | GLUTEN FREE

NOVITÀ



TORTA DI RISO AL GRANO SARACENO

codice articolo
10015

500 gr.

Fondo croccante al grano saraceno farcito con crema di riso aromatizzata alla vaniglia bourbon.

Crispy base made of buckwheat filled with rice and vanilla custard.

TEMPI SCONGELAMENTO B | GLUTEN FREE

NOVITÀ



TORTA DELLA NONNA

codice articolo
10021

650 gr.

Pasta frolla al burro, crema pasticcera aromatizzata al limone, copertura di frolla montata decorata con pinoli e mandorle.

Short-crust butter pastry, lemon flavored custard covered in whipped short-crust pastry enriched by almonds and pine nuts.

TEMPI SCONGELAMENTO B | GLUTEN FREE

NOVITÀ

Dolce
TUSCIA

Linea Retail
Retail Cakes





CROCCANTE AL CIOCCOLATO

codice articolo
GF09001

500 gr.

Un cuore di crema al rum e croccante alle nocciole, con copertura di cioccolato alla gianduia.

A heart of rum flavoured cream and hazelnut crunch, topped with gianduia chocolate.



CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

codice articolo
GF09008

500 gr.

Gustoso semifreddo dalle note inconfondibili di crema ai formaggi, con glassa ai frutti di bosco.

Tasty parfait with unmistakable notes of cream cheese, with wild berries icing.



MIMOSA

codice articolo
GF09006

500 gr.

Fresca e delicata crema allo zabaione arricchita di gocce al cioccolato, ricoperta con fiocchi di pan di spagna.

Fresh and delicate zabaione cream enriched with chocolate drops, covered with flakes of sponge cake.



CHOCONUT

codice articolo
GF09010

500 gr.

Croccante biscotto con cacao e nocciole, due strati di parfait al cioccolato e nocciole, ricoperta con glassa alla gianduia.

Crunchy cookie with cocoa and hazelnut, two layers of chocolate and hazelnut parfait, covered in icing hazelnut.



CUOR D'AMARENA

codice articolo
GF09013

500 gr.

Morbida base brownies, farcita con mousse di cioccolato bianco aromatizzato alle fave di tonka e delicato cuore di amarena.

Soft brownies base filled with white chocolate mousse flavoured with tonka beans and a delicate black cherry heart.



TIRAMISÙ

codice articolo
GF09007

500 gr.

Classica crema al mascarpone con pan di spagna bagnato con caffè rifinito con spolvero di cacao.

Classic mascarpone cream with sponge cake soaked in coffee, finished off with a dusting of cocoa powder.

Tempi di scongelamento | *Defrosting times*



TOGLIERE LA TORTA DALLA SCATOLA E SCONGELARE A TEMPERATURA AMBIENTE PER 4-5 ORE. IN FRIGORIFERO A O°C/4°C 24 ORE.
REMOVE THE CAKE FROM THE BOX AND LEAVE AT ROOM TEMPERATURE FOR 4/5 HOURS OR IN THE REFRIGERATOR AT O°C/4°C FOR 24 HOURS.
LA TORTA MANTIENE LE SUE CARATTERISTICHE PER 3/4 GIORNI SE CONSERVATA AD UNA TEMPERATURA DI O°C/4°C.
THE CAKE RETAINS ITS CHARACTERISTICS FOR 5/6 DAYS WHEN STORED AT A TEMPERATURE OF O°C/4°C.



TOGLIERE LA TORTA DALLA SCATOLA E SCONGELARE A TEMPERATURA AMBIENTE PER 4-5 ORE. IN FRIGORIFERO A O°C/4°C 24 ORE.
REMOVE THE CAKE FROM THE BOX AND LEAVE AT ROOM TEMPERATURE FOR 4/5 HOURS OR IN THE REFRIGERATOR AT O°C/4°C FOR 24 HOURS.
LA TORTA MANTIENE LE SUE CARATTERISTICHE PER 3 GIORNI SE CONSERVATA AD UNA TEMPERATURA DI O°C/4°C.
THE CAKE RETAINS ITS CHARACTERISTICS FOR MAX 3 DAYS WHEN STORED AT A TEMPERATURE OF O°C/4°C.



NON SCONGELARE IL PRODOTTO.
DO NOT DEFROST.
ESTRARRE IL PRODOTTO DAL FREEZER E SERVIRE DOPO 10 MINUTI CIRCA.
REMOVE THE CAKE FROM THE FREEZER AND SERVE IT AFTER 10 MINUTES APROX.



TOGLIERE LA TORTA DALLA SCATOLA E CONSERVARLA A TEMPERATURA AMBIENTE PER 30 MINUTI. IN FRIGORIFERO A O°C/4°C PER 3 ORE CIRCA.
REMOVE THE CAKE FROM THE BOX AND LEAVE AT ROOM TEMPERATURE FOR 30 MINUTES OR IN THE REFRIGERATOR AT O°C/4°C FOR 3 HOURS.
LA TORTA MANTIENE LE SUE CARATTERISTICHE PER 3 GIORNI SE CONSERVATA AD UNA TEMPERATURA DI O°C/4°C.
THE CAKE RETAINS ITS CHARACTERISTICS FOR MAX 3 DAYS WHEN STORED AT A TEMPERATURE OF O°C/4°C.



TOGLIERE DALLA SCATOLA IL PRODOTTO SURGELATO E RISCALDARE IN MICROONDE PER 50 SECONDI A 600 WATT.
REMOVE THE CAKE FROM THE BOX AND HEAT IN MICROWAVE FOR 50 SECONDS AT 600 WATT.



SI CONSIGLIA DI SCALDARE IL PRODOTTO IN MICROONDE PER CIRCA 20 SECONDI A 600 WATT.
IT IS RECOMMENDED TO WARM IT UP IN THE MICROWAVE FOR ABOUT 20 SECONDS AT 600W.

Packaging



ALVEOLO PLASTICA
PET 1
Pratica confezione alveolata in plastica PET, composta di 9 scompartimenti idonei al mantenimento della monoporzione durante il trasporto.



BLISTER MONOPORZIONI
SENZA LATTOSIO
PVC3
Confezione singola per le monoporzioni senza glutine e lattosio, composta di piattino e coperchio in PVC, comoda per riporre singolarmente le monoporzioni ed evitarne il contatto con alimenti contenenti glutine o lattosio.



PIATTO E COPERCHIO DIAMANTE
PS
Elegante confezione diamante in plastica PS per contenere le torte della linea retail e bakery, ottime per l'esposizione del prodotto in vetrina, permettono di vederne il contenuto.



SCATOLA IN CARTONE
Tutti i nostri prodotti vengono confezionati in scatole di cartone di diverse forme e dimensioni, conformi alle normative per imballaggi alimentari.

Dolce
TUSCIA

LA DOLCE TUSCIA S.A.S.
di Tosi Rizieri & C.
Via dell'Artigianato, 12 • 01012 Capranica (VT) - Italia
Tel. +39 0761 667159 • Fax +39 0761 668474
info@dolcetuscia.it • www.dolcetuscia.com
100% Prodotti italiani • 100% Italian taste