SELEZIONE DESSERT

caterline
L'ARTE DI FARE LA DIFFERENZA



PER ORDINI E INFORMAZIONI

Giuseppe Meli

Consulente Commerciale Food Service · Caterline S.p.A.

"Una relazione comincia da un incontro."

TEL. / WHATSAPP **347 27 99 439**

EMAIL **posta@meligiuse.it**

SITO **meligiuse.it**

Scrivimi su WhatsApp

Canale WhatsApp

« Torna al sito meligiuse.it

DOLCI PRETAGLIATI



Ogni fetta è pronta all'uso: basta scongelare e servire. Il taglio uniforme garantisce una presentazione ordinata e professionale, riducendo tempi di preparazione, sprechi e margini d'errore in fase di servizio. Dalle torte più classiche alle proposte moderne e golose, l'assortimento è pensato per soddisfare ogni esigenza di ristorazione, bar, hotel e catering.



15964

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO 14 PORZIONI PRETAGLIATE LA DONATELLA

Base di morbida pasta frolla ricoperta di crema vegetale e guarnita con pan di spagna e Frutti di bosco.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1,4 kg



15968

CROSTATA ALLE FRAGOLE 14 PORZIONI PRETAGLIATE LA DONATELLA

Friabile pasta frolla farcita con crema chantilly, guarnita con fragole (37%) e gelatina.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1,4 kg



15963

CROSTATA ALLE MELE 14 PORZIONI PRETAGLIATE LA DONATELLA

Dalla tradizionale ricetta artigianale, fragrante pasta frolla e morbido pan di spagna ricoperti di crema, spicchi di mele (40%) e gelatina.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1,4 kg



15962

CROSTATA PERE E CIOCCOLATO 14 PORZIONI PRETAGLIATE LA DONATELLA

Pasta frolla al cioccolato farcita alla crema di cioccolato e decorata con deliziose pere e riccioli di cioccolato.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1,4 kg



GP14253

CROSTATA DI MELE CON UVETTA E MANDORLE 10 PORZIONI PRETAGLIATE DLF

Dolce classico dall'aspetto artigianale: impasto al burro con ripieno di mele (58,6%), mandorle e uvetta. Perfetto da esporre in vetrina o servire al piatto.
Conservazione: -18°C, scongelare 4 ore oppure 15-20' a 150°C

1 pz | 1,8 kg



15978

TORTA CIOCCOCAO 14 PORZIONI PRETAGLIATE LA DONATELLA

La cioccocao è composta da una base torta e ricoperta da cremosa e gustosa crema al cioccolato. Ricoperta in superficie da cacao.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1,3 kg



15923

MERINGATA TONDA 12 PORZIONI PRETAGLIATE LA DONATELLA

Semifreddo già porzionato, composto da due strati di meringa ricoperti da cremosa panna. Decorato in superficie con crumble di meringa.
Conservazione: -18°C, estrarre dal freezer e servire subito

1 pz | 1 kg



15966

TORTA RICOTTA E PERE 12 PORZIONI PRETAGLIATE LA DONATELLA

Torta a base di pan di spagna, farcita con fresca e delicata crema di ricotta (17%) e pezzetti di pere (7%).
Conservazione: -18°C, scongelare 2-3 ore a temperatura ambiente

1 pz | 1,2 kg



15965

TORTA CON FRUTTA MISTA 14 PORZIONI PRETAGLIATE LA DONATELLA

Base di morbida pasta frolla ricoperta di crema chantilly e guarnita con frutti misti (35%) e gelatina.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1,4 kg



GP14768 VEG

TORTA MORBIDA VEGANA RIBES MELOGRANO DONATELLA C

Torta vegana al ribes e melograno

1 pz | 900 ml



15092

PANNA MONTATA ZUCCHERATA SPRAY DEBIC

Panna UHT spray al 37% grassi di origine animale zuccherata. Per applicazioni a caldo e a freddo. Lavare l'erogatore sotto acqua corrente dopo ogni utilizzo per evitare muffe.
Conservazione: 2°-7°C, confezione aperta 2°-7°C per 4 gg

1 pz | 700 ml

DOLCI DA PORZIONARE



Dolci da porzionare di elevata qualità, ideali per offrire gusto e praticità in ogni occasione. Realizzati con ingredienti selezionati e cura artigianale, garantiscono un risultato sempre eccellente, porzione dopo porzione.



15938

TORTA MELE MAXI CM.30X40

Crostata di pasta frolla al burro, farcita con abbondante crema pasticcera e mele fresche, maxi, solo da scongelare.
Conservazione: -18°C, scongelare 3/4 ore in frigorifero e consumare entro 10 gg

1 pz | 2,3 kg



15917

TIRAMISU' BIG IN VASCHETTA LA DONATELLA

Pan di spagna, liquore al caffè, ricoperto di una delicata crema mascarpone, il tutto spolverato di cacao. Senza grassi idrogenati. Porzionabile a piacere.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1,8 kg



15922

TIRAMISU' SAVOIARDI RETTANGOLARE LA DONATELLA

Trancio tiramisu, composto da savoiardi imbevuti al caffe e ricoperti da una crema al mascarpone come da ricetta tradizionale.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1 kg



15909

TORTA SAINT HONORE' TRANCIO LA DONATELLA

Strato di Pan di spagna farcito con Crema alla vaniglia e cacao. Decorata in superficie con bignè (farciti alla crema di vaniglia) e granella di amaretti.
Conservazione: -18°C, scongelata a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1 kg



15908

MERINGATA TRANCIO LA DONATELLA

Trancio di meringa (base albume d'uovo e zucchero) farcito con della cremosa panna e ricoperto in superficie con crumble di meringhe.
Conservazione: -18°C, estrarre dal freezer e servire subito

1 pz | 1 kg



15926

TORTA SACHER QUADRATA

Morbido pan di spagna al cioccolato, farcito con confettura di albicocca, bagna al rhum e con copertura fondente.
Conservazione: -18°C, scongelare a temperatura ambiente per 1 ora e consumare entro 5gg

1 pz | 900 g



15931

SALAME CIOCCOLATO TRANCIO NONNA LEA

Semifreddo di crema al burro al cacao con biscotti a pezzi. Si consiglia di tagliarlo con ancora l'involucro per garantire che tenga la fetta.
Conservazione: -18°C, scongelare a temperatura ambiente per 30 minuti circa

1 pz | 900 g



15969

STRUDEL DI MELE CRUDO 'PIU BURRO E PINOLI'

Ripieno ricco di pezzi di mela fresca tagliata a cubetti, uvetta e una speciale varietà di cannella, il tutto avvolto in pasta sfoglia melange e decorato con zucchero in cristalli.
Conservazione: -18°C, scongelare 30' e cuocere a 200°C per 40' circa

1 pz | 1,3 kg



GP08463

STRUDEL DI MELE DELIFRANCE

Strudel classico con 46% di mele del Trentino (Consorzio Melinda della Val di Non), arricchito con 3,5% di uvette e una nota delicata di cannella.
Conservazione: -18°C, scongelare per circa 35' e cuocere in forno ventilato per 35 min a 200°C

8 pz | 600 g



15980

STRUDEL DI MELE COTTO PIU' BURRO **PORZIONATO**

Strudel di mele già porzionato, Ideale per bar e pasticcerie che vogliono offrire uno strudel già pronto senza impiegare molto tempo per la cottura.
Conservazione: -18°C e scongelato consumare entro 24 ore, cuocere scongelato 180°Cx 5 min.

20 pz | 110 g



GP14681

CHEESECAKE BASCA TRADIZ. MANCHEGO LUXURY

Cheesecake tradizionale basca con formaggio manchego. scongelare in frigorifero e consumare entro 6-7 giorni

1 pz | 1,5kg



GP03446

TORTA ALLE CAROTE DELIFRANCE

Impasto morbido con farina di mandorle, yogurt, carote e topping di zucchero a velo.
Conservazione: -18°C, scongelare 2-3 ore a temperatura ambiente e conservare a +4°C max 3gg

1 pz | 1 kg



15993

TORTA DI RICOTTA CROSTATA ROTONDA LA DONATELLA

Pasta frolla ripiena di impasto con ricotta (17%) e uvetta, decorata con strisce di pasta frolla e una spolverata di zucchero.
Conservazione: -18°C, scongelata a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1,4 kg



V4210

TORTA DELLA NONNA AL CIOCCOLATO DELIFRANCE

Deliziosa torta con doppio impasto di pasta frolla e pasta margherita, arricchita da un ripieno di cioccolato fondente belga (6,5%).
Conservazione: -18°C, scongelare per 8 ore e conservare a +4°C e consumare entro 3gg

1 pz | 1,2 kg



15928

TORTA CHEESECAKE FRAGOLE RIBES TONDA LA DONATELLA

Cheesecake con ricetta italiana, composta da una delicata farcitura di ricotta per un 17% e ricoperta in superficie da purea di fragola (4,5%) fragoline e ribes a pezzi.
Conservazione: -18°C, scongelata a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1,5 kg



15918

TORTA DELLA NONNA ROTONDA LA DONATELLA

Pasta frolla, farcita con crema pasticcera al limone, decorata in superficie con pinoli e spolverata di zucchero a velo.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1,1 kg



GP13035

TORTA SORRENTINA YOGURT E LIMONE DELIFRANCE

Impasto morbido e delicato, arricchito da yogurt, con succo di limone e granella di pistacchio tostato sul topping.
Conservazione: -18°C, scongelare 2-3 ore a temperatura ambiente e conservare a 4°C max 3 gg

1 pz | 1 kg



15945

TORTA ALLE NOCI ROTONDA

Torta morbida, decorata con noci intere.
Conservazione: -18°C, scongelare 2-3 ore

1 pz | 900 g



15946

TORTA PARADISO ROTONDA

Soffice torta paradiso, leggera e delicata.
Conservazione: -18°C, scongelare 2-3 ore

1 pz | 900 g



15949

TORTA ALLE MANDORLE ROTONDA

Torta morbida, decorata con granella di mandorle.
Conservazione: -18°C, scongelare 2-3 ore

1 pz | 1,4 kg



T012031

CASSATA SICILIANA CLASSICA

Torta a base di crema di ricotta zuccherata con goccine di cioccolato, pan di Spagna, frutta candita, ricoperta con glassa di zucchero.
Conservazione: -18°C, scongelare 2 ore e conservare scongelata max 5 gg a 4°C

1 pz | 500 g



GP14511

PROFITEROLES PISTACCHIO VASSOIO

Bignè farciti con crema al sapore di vaniglia e ricoperti con crema al pistacchio e granella di pistacchi.
Conservazione: -20°C, scongelare 4-5 ore in frigorifero e conservare scongelato in frigorifero max 3 gg

1 pz | 1,25 kg



15924

PROFITEROL SCURO 24 BIGNE' LA DONATELLA VASSOIO

Bignè ripieni di crema al gusto vaniglia (20.4%), avvolti in crema di cioccolato (69,7%).
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1,2 kg



15930

PROFITEROL BIANCO 24 BIGNE' LA DONATELLA VASSOIO

Bignè ripieni di crema al gusto vaniglia, avvolti in crema al cioccolato bianco.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 1,2 kg



GP14581

BANDA CROQUANT TRIPLO CIOCCOLATO DELIFRANCE

Base pan di spagna con farciture cremose ai tre cioccolati. Pratico da porzionare per monoporzione oppure per creare mignon.
Conservazione: -18°C, scongelare 4 ore a +4°C

3 pz | 650 g



GP12089

BANDA CARAMELLO E PERA DELIFRANCE

Due biscotti Dacquoise alla nocciola farciti con bavarese al caramello e dadini di pere Williams caramellate (13,5%), il tutto ricoperto da una glassa marmorizzata al caramello.
Conservazione: -18°C, scongelare 4 ore a 4°C e consumare entro 24 ore

4 pz | 700 g

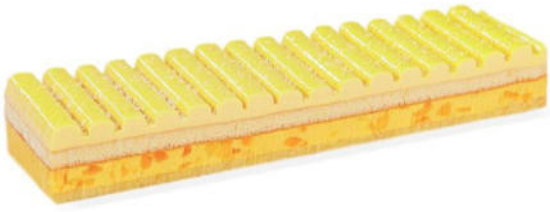


GP12090

BANDA DAQUOISE FRUTTI BOSCO DELIFRANCE

Pan di spagna arricchito con l'8% di mandorla e decorato con coulis. All'interno, una vellutata crema bavarese al lime farcita con 15% di frutti di bosco.
Conservazione: -18°C, scongelare 4 ore a 4°C e consumare entro 24 ore

4 pz | 650 g



GP13369

BANDA MANGO E PASSION FRUIT DELIFRANCE

La crema bavarese più raffinata con polpa di frutto della passione e cubetti di mango è racchiusa tra due basi di biscotti alle mandorle con una copertura fruttata.
Conservazione: -18°C, scongelare 7 ore a +4°C e conservare a 4°C max 3 gg

4 pz | 700 g



21849

TOPPING SWEET SAUCE CARAMELLO SALATO

Sapore: dolcemente cremoso di caramello con una delicata nota di salgemma.
Uso: ideale per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse dolci, pancake, crespelle e altri dessert.

1 pz | 500 ml

« Torna al sito meligiuse.it

CROSTATE



Crostate pronte da servire, preparate con ingredienti scelti e la cura artigianale che fa la differenza. Qualità e praticità per soddisfare i tuoi clienti, fetta dopo fetta.



15932

CROSTATA MAXI ALBICOCCA CM.30X40

Crostata di pasta frolla al burro, abbondantemente arricchita da confettura di albicocca, rettangolare.
Conservazione: -18°, scongelare 3-4 ore in frigorifero e conservare scongelata a 4°C per 15 gg

1 pz | 2,5 kg



15882

CROSTATA DI MIRTILLI VDA

Crostata con pasta frolla al burro, farcita con confettura di mirtilli e crema pasticcera, prodotta in Valle D'Aosta.
Conservazione: -18°C, scongelare 12 ore a +4°C

1 pz | 1,3 kg



15880

CROSTATA DI MELE VDA

Crostata di pasta frolla al burro con pere, gocce di cioccolato fondente, crema di mandorle e mandorle affilate, prodotta in Valle D'Aosta.
Conservazione: -18°C, scongelare 12 ore a +4°C

1 pz | 1,3 kg



15881

CROSTATA DI PERE, MANDORLE E CIOCCOLATO VDA

Crostata di pasta frolla al burro con pere, gocce di cioccolato fondente, crema di mandorle e mandorle affettate, prodotta in Valle D'Aosta.
Conservazione: -18°C, scongelare 12 ore a +4°C

1 pz | 1,3 kg



GP03515

GELATINA A SPRUZZO FRESCAFRUTTA CON NEBULIZZATORE FABBRI

Gelatina pronta all'uso da erogare a spruzzo direttamente su dolci, semifreddi. Colore e sapore neutro. Flacone con nebulizzatore.

1 pz | 800 g



15994 VEG

CROSTATA VEGANA MULTICER SAMBUCO/ LAMPONE DONATELLA

Base di pasta frolla con farina di cereali 22% (frumento, segale, avena e orzo), farcita con purea di fiori di sambuco e lamponi.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C e consumare entro 2gg

1 pz | 900 g



15967

CROSTATA ALBICOCCA

Fondo di pasta frolla al burro con confettura di albicocca.
Conservazione: -18°C, scongelare in frigorifero a +4°C

1 pz | 1,2 kg



15948

CROSTATA AI FRUTTI BOSCO ROTONDA

Pasta frolla, farcita con crema e decorata con frutti di bosco.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C

1 pz | 1,4 kg



15947

CROSTATA ALLA FRUTTA ROTONDA

Base di pasta frolla farcita con crema e rifinita con frutta fresca (di stagione).
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C

1 pz | 1,4 kg



15944

CROSTATA DI MELE ROTONDA

Fondo di pasta frolla al burro abbondamente farcita con mela fresca.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C

1 pz | 1,2 kg



15942

CROSTATA AL CACAO ROTONDA

Fondo di pasta frolla al burro, farcita con crema pasticcera al cacao.
Conservazione: -18°C, scongelare a 4°C

1 pz | 1,2 kg

DESSERT MONOPORZIONE



GP14626

CHEESECAKE MONO BASCA MANCHEGO LUXURY

Dessert monoporzione al formaggio caratterizzata da una parte esterna compatta e un interno cremoso. Consigliamo di servire con coulis acido di maracuyá, frutti di bosco o mirtillo.

16 pz | 100 g



GP14627

CHEESECAKE MONO BASCA CIOCCOLATO LUXURY

Un dessert dalla consistenza unica, con una parte esterna compatta al cacao belga e un cuore cremoso, un'armonia perfetta di dolce e salato, una cremosità difficile da dimenticare, in questo caso senza formaggio pecorino.

16 pz | 100 g



GP14767

ZUPPA INGLESE LO SPECIALISTA MONO VETRO

Dessert monoporzione alla zuppa inglese, scongelare 4 ore in frigorifero, si consiglia di guarnire con scaglie di cioccolato.

12 pz | 120 g



GP14515

TIRAMISU' LO SPECIALISTA PISTACCHIO MONOPORZIONE VETRO

Tiramisù al caffè con pasta pura di pistacchio. Conservazione: -18°C, scongelare a temperatura ambiente per 4 ore e conservare a +4°C per 10gg

12 pz | 115 g



GP14541

TIRAMISU' LO SPECIALISTA CARAMELLO SALATO MONOPORZIONE VETRO

Tiramisu' al caffe' con caramello salato. Conservazione: -18°C, scongelare a +4°C per 4 ore e conservare a +4°C per 10gg

12 pz | 115 g



GP14516

TIRAMISU' LO SPECIALISTA FRAGOLA MONOPORZIONE VETRO

Tiramisu' alle fragole. Conservazione: -18°C, scongelare a +4°C per 4 ore e conservare a +4°C per 10gg

12 pz | 115 g



GP14514

TIRAMISU' LO SPECIALISTA CLASSICO MONO VETRO

Tiramisù al caffè. Conservazione: -18°C, scongelare a temperatura ambiente per 4 ore e conservare a +4°C per 10gg

12 pz | 115 g



15992

TIRAMISU' 3 SAVOIARDI MONOPORZIONE LA DONATELLA

Dessert con savoiardi, bagna al caffè e delicata crema mascarpone (47%), il tutto decorato con cacao in polvere. Conservazione: -18°C, scongelare a +4°C e consumare entro 2gg

5 pz | 100 g



15911

TARTELLA AI LAMPONI MONOPORZIONE

Tartelletta di frolla ai lamponi, ideale come dessert. Conservazione: -18°C, scongelare a +4°C per 4 ore e conservare a +4°C per 2gg

30 pz | 110 g



15914 S/Glu

TARTUFO NERO ANTICA GELATERIA DI PIZZO

Gelato alla nocciola e cioccolato ripieno con cuore di cioccolato fondente, ricoperto di polvere di cacao amaro.
Conservazione: -18°C, servito a circa -16°C

24 pz | 120 g



15915 S/Glu

TARTUFO BIANCO ANTICA GELATERIA DI PIZZO

Gelato fiordilatte e caffè con cuore di Caramello ricoperto da granella di amaretto.
Conservazione: -18°C, servito a circa -16°C

24 pz | 120 g



15916 S/Glu

TARTUFO PISTACCHIO ANTICA GELATERIA DI PIZZO

Gelato al pistacchio di Sicilia ripieno di cremoso cioccolato fondente, ricoperto da granella di pistacchio.
Conservazione: -18°C, servito a circa -16°C

24 pz | 120 g



16260 S/Glu

DESSERT NOCCIOLA IMBOTTITA ANTICA GELATERIA DI PIZZO

Gelato alla nocciola con ripieno di semifreddo alla nocciola e sfiziose gocce di cioccolato.
Conservazione: -18°C, servito a circa -16°C

18 pz | 120 g



16262 S/Glu

TARTUFO NOCI E FICHI ANTICA GELATERIA DI PIZZO

Gelato alle noci con morbido cuore di fichi e pezzetti di noce sopra.
Conservazione: -18°C, servito a circa -16°C

24 pz | 130 g



16264 S/Glu

TARTUFO LIQUIRIZIA ANTICA GELATERIA DI PIZZO

Gelato al gusto di liquirizia e morbido cuore di panna.
Conservazione: -18°C, servito a circa -16°C

24 pz | 120 g



GP14119

MARITOZZI DA FARCIRE

Maritozzi tondi, già cotti, solo da scongelare, possono essere tagliati e farciti a piacere con panne e creme.

16 pz | 50 g



GP14640

MINI MARITOZZI CON PANNA

Maritozzi ovali, già cotti e farciti solo da scongelare. Confezionati singolarmente.

20 pz | 45 g



16265

COPPA LIMONE LIMONCELLO ANTICA GEL.DI PIZZO

Coppa gusto limone e limoncello già nel bicchiere di vetro con tappo in silicone, pronta da servire.

16 pz | 135 g



15921

SOUFFLE' CIOCCOLATO LA DONATELLA

Dolce al cucchiaio con cremosa farcitura di cioccolato all'interno e burro nell'impasto. Da servire caldo per un fine pasto o merenda.
Conservazione: -18°C, cuocere 11-13 minuti a 180°C

12 pz | 100 g



GP14244

SOUFFLE' MINI FONDANT CIOCCO

Un prezioso scrigno di cioccolato con cuore fondente. Impasto soffice e cremoso al burro con il 23,4% di cioccolato. Conservazione: -18°C, scongelare 2 ore a +4°C e scaldare a 180°C per 3 minuti

96 pz | 30 g



GP09958

CASSATINE MIGNON ASSORTITE

Cassatine mignon colorate, preparate con ricotta di pecora,
Conservazione: -18°C, scongelare 1 ora e consumare entro 5gg

28pz | 42 g



GP14694

TETTE DELLA MONACA MINI VUOTE

Soffice e profumata, si distingue per la sua forma unica e l'impasto leggero, perfetto per accogliere farciture cremose Pronto per essere farcito, in pratici vassoi termosaldati.

60 pz | 10 g



T004195

CASSATINE SICILIANE MONO-PORZIONE

Cassatina siciliana classica monoporzione da 100 gr. una volta scongelato puo' essere consevato in firgorifero per 5 giorni. Conservazione: -18°, scongelare 2 ore e conservare a +4°C per 5gg

12 pz | 100 g



GP03300

CANNOLI SICILIANI RIPENI CON RICOTTA

Cialda ricoperta di glassa al cacao ripiena di crema di ricotta. Conservazione: -18°, scongelare 5-6 ore a +4°C e conservare a +4°C per 48h

10 pz | 120 g



GP09637

MINI CHEESECAKE CLASSICA DELIFRANCE

Cheesecake monodose con il 47,9% di formaggio cremoso e delicate note di vaniglia su una base biscotto croccante
Conservazione: -18°C, scongelare 2 ore a +4°C

12 pz | 85 g



GP12592

TORTINA MONODELIZIA

Morbido pan di spagna, farcito con crema e decorato con pasta di mandorle, scongelare per circa 2 ore.
Conservare a +4°C per circa 3 giorni.

5 pz | 120 g



GP13899

SBRODOLONI RIPIENI CHANTILLY ZABAJONE

Pasta di bignè decorata con granella di zucchero e farciti con chantilly allo zabaione
Conservazione: -18°C, scongelare 2 ore a +4°C

10 pz | 100 g

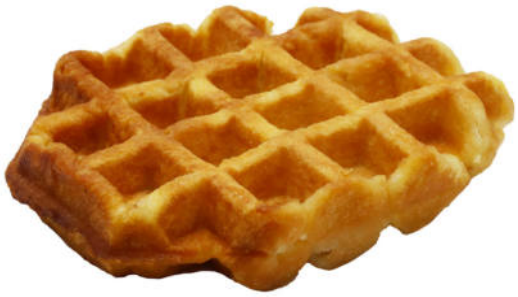


GP13900

SBRODOLONI RIPIENI CHANTILLY PISTACCHIO

Pasta di bignè decorata con granella di zucchero e farciti con chantilly al pistacchio
con chantilly allo zabaione
Conservazione: -18°C, scongelare 2 ore a +4°C

10 pz | 100 g



GP03012

WAFFEL PRECOTTI

Cialda croccante fuori e morbida dentro, impasto al burro, cotto in stampi tradizionali in ghisa, imbustato singolarmente
Conservazione: -18°C, scongelare 2 ore a +4°C

54 pz | 90 g



16290 PR S/Glu

TORTA DI NOCCIOLE SENZA GLUTINE

Prodotta senza glutine e con semplici ingredienti che ne esaltano profumo e fragranza. Tradizionalmente accompagnata dallo zabaione, una delle creme più classiche e apprezzate, si abbina ad un altro splendido prodotto il Moscato

30pz | 45 g

DESSERT SENZA GLUTINE - LATTOSIO-VEGANI

Dolci artigianali senza lattosio, senza glutine oppure completamente vegani. Preparati con ingredienti selezionati e naturali, adatti a chi segue regimi alimentari specifici senza rinunciare al gusto..



GP14384 S/Glu Celiaci

TORTA CHOCONUT TONDA S/GLUT. DOLCE TUSCIA

Croccante biscotto con cacao e nocciole, due strati di parfait al cioccolato e nocciole, ricoperta con glassa alla gianduia. Confezionata singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 24 ore a +0°-4°C o 4-5 ore a 20°C

4 pz | 450 g



GP14385 S/Latt Celiaci

TORTA BROWNIES E NOCI S/GLUT/LATT. DOLCE TUSCIA

Fondo di frolla al burro e brownies arricchito da noci. Confezionata singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 24 ore a +0°-4°C o 4-5 ore a 20°C

4 pz | 500 g



GP14382 S/Glu Celiaci

TORTA CHEESECAKE FR. BOSCO S/GLUT. DOLCE TUSCIA

Gustoso semifreddo dalle note inconfondibili di crema ai formaggi, con glassa ai frutti di bosco. Confezionata singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 24 ore a +0°-4°C o 4-5 ore a 20°C

4 pz | 500 g



GP14604 S/Glu

TORTA DELLA NONNA S/GLUT. DOLCE TUSCIA

Torta della nonna rotonda.
Conservazione: -18°C, scongelare 24 ore a +4°C o 4-5 ore a temperatura ambiente e conservare scongelata a +4°C per 3gg

1 pz | 1,3kg



GP14386 S/Latt Celiaci

TORTA MANDORLE/LAMPONI S/GLUT/LATT. DOLCE TUSCIA

Sottile strato di frolla al burro, farcita da una confettura extra di lamponi e ricoperta da un morbido frangipane alle mandorle. Confezionata singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 24 ore a +0°-4°C o 4-5 ore a 20°C

4 pz | 350 g



GP14383 S/Glu Celiaci

TORTA TIRAMISU' TONDA S/GLUT. DOLCE TUSCIA

Classica crema al mascarpone con pan di spagna bagnato con caffè rifinito con spolvero di cacao. Confezionata singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 24 ore a +0°-4°C o 4-5 ore a 20°C

4 pz | 450 g



GP14605 S/Latt Celiaci

TORTA DELLA NONNA S/GLUT./LATT. DOLCE TUSCIA

Torta della nonna tonda decorata con pinoli.
Conservazione: -18°C, scongelare 24 ore a +4°C o 4-5 ore a temperatura ambiente e conservare scongelata a +4°C per 3gg

4 pz | 450 g



GP14606 S/Latt Celiaci

SACHER BAKERY S/GLUT./LATT. DOLCE TUSCIA

Torta sacher rotonda.
Conservazione: -18°C, scongelare 24 ore a +4°C o 4-5 ore a temperatura ambiente e conservare scongelata a +4°C per 3gg

4 pz | 450 g



GP14034 S/Glu

DESSERT MONO PISTACCHIO/LAMPONE S/GLUT. DOLCE TUSCIA

Crumble e biscotti alle mandorle come fondo per una ganache montata al pistacchio con un cuore di gelée al lampone.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

9 pz | 95 g



GP14290 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO MIA NOCCIOLA S/GLUT/LATT. DOLCE TUSCIA

Fondo di crumble al cacao e biscotto alla nocciola con ganache montata e pralinato di nocciole della Tuscia. Confezionato singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

9 pz | 100 g



GP14173 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO FRUTTI DI BOSCO S/GLUT.S/ LATT. DOLCE TUSCIA

Dessert monoporzione ai frutti di bosco, mousse allo yogurt e frutti di bosco su base di pan di Spagna. Confezionato singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

9 pz | 85 g



GP14038 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO MANGO/PASSION F. S/GLUT/ LATT. DOLCE TUSCIA

Biscotto al cocco, farcito con semifreddo al mango e cuore di cremoso al passion fruit. Confezionato singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare in frigorifero per 3gg

9 pz | 95 g



GP14600 S/Glu

DESSERT MONO DELIZIA AL LIMONE S/GLUT. DOLCE TUSCIA

Soffice pan di spagna, farcito e decorato con crema al limone a forma sferica.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

9 pz | 105 g



GP14601 S/Glu

DESSERT MONO NEW YORK CHEESCAKE S/GLUT. DOLCE TUSCIA

Cheesecake monoporzione New York bianca.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

9 pz | 105 g



GP14602 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO SACHER S/GLUT./LATT. DOLCE TUSCIA

Sacher monoporzione forma cilindrica.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

9 pz | 90 g



GP14603 S/Latt

BABÀ AL RUM S/LATT. DOLCE TUSCIA

Baba' al rum senza lattosio.
Conservazione: -18°C, scongelare a +4C oppure 1 minuto in microonde a 800w da congelato

9 pz | 130 g



GP14291 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO L'INNOCENTE S/GLUT/LATT. DOLCE TUSCIA

Base di palet con cioccolato e cornflakes, crema cheesecake e caramello, ricoperto da cioccolato fondente e granella di nocciole. Confezionato singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

9 pz | 100 g



GP14031 S/Glu

CHEESECAKE MONO CARAMELLO SALATO S/GLUT. DOLCE TUSCIA

Biscotto al burro sbriciolato con copertura di caramello salato e semifreddo di crema al formaggio.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

9 pz | 95 g



GP14289 S/Latt Celiaci

CHEESECAKE MONO FR. BOSCO S/GLUT/LATT. DOLCE TUSCIA

Semifreddo al gusto di crema ai formaggi, con glassa ai frutti di bosco. Confezionato singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

9 pz | 100 g



GP14037 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO TIRAMISU' S/GLUT/LATT. DOLCE TUSCIA

Classica crema al tiramisù con pan di spagna bagnato al caffè. Confezionato singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

9 pz | 90 g



GP14293 S/Latt Celiaci

TORTINO MONO MELA/MANDORLE S/GLUT/ LATT. DOLCE TUSCIA

Fondo di pasta frolla al burro, con frangipane alle mandorle e mele saltate ed aromatizzate. Confezionato singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

9 pz | 95 g



GP14292 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO FORESTA NERA S/GLUT/LATT. DOLCE TUSCIA

Fondo di crumble al cacao, cremoso al cioccolato bianco, arricchito da frutti rossi poché, una glassa al mirtillo e un morbido bisquit al cioccolato. Confezionato singolarmente.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

9 pz | 120 g



GP14288 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO PISTACCHIO S/GLUT/LATT. DOLCE TUSCIA

Mousse al pistacchio decorata con granella di pistacchio e cioccolato su base di pan di Spagna. Confezionato singolarmente.
Conservazione: -18°C, pronto all'uso, lasciare 10 minuti a temperatura ambiente e servire, conservare a +4°C per 3gg

9 pz | 90 g



GP14746 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO TIRAMISU' FRAGOLA S/GLUT/LATT. TUSCIA

Delicata crema al mascarpone su fondo di bisquit bagnato da succo di fragole e ricoperto da fragola pochée.
Conservazione: -18°C, pronto all'uso, lasciare 10 minuti a temperatura ambiente e servire, conservare a +4°C per 3gg

9 pz | 100 g



GP14457 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO TARTE CITRON/ YUZU S/GLUT/LATT. TUSCIA

Biscotto di frolla al burro delattosato e crema di limone con cuore morbido di limone e yuzu accompagnato da una meringa profumata al limone.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

8 pz | 85 g



GP14458 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO FROLLA CREMA/ FRAGOLA S.GLUT/LATT. TUSCIA

Biscotto di frolla al burro delattosato, crema pasticcera alla vaniglia Bourbon, morbido gel di fragola e limone; il tutto arricchito da fragole pochée.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

8 pz | 85 g



GP14747 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO VELLUTO CIOCCO S/GLUT/LATT. TUSCIA

Fondo di palet e cake al cioccolato fondente arricchiti da una ganache al cioccolato fondente e da un inserto colante di caffè arabica.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

8 pz | 90 g



GP14455 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO NOCCIOLA E ZABAIONE TUSCIA

Ricco cake alle nocciole, crema leggera allo zabaione e croccante glassa al cioccolato fondente.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

8 pz | 85 g



GP14456 S/Latt Celiaci

DESSERT MONO CIOCCO E CARAMELLO TUSCIA

Cake al cioccolato fondente, crema diplomatica al caramello, cuore di puro caramello e crumble allo speculoos con croccante glassa al cioccolato fondente.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

8 pz | 85 g



GP14459 VEG Celiaci

DESSERT MONO MANGO E COCCO VEGANO DOLCE TUSCIA

Cake al cocco con cuore morbido al mango e passion fruit, arricchito da cubetti di mango pochée.
Conservazione: -18°C, scongelare 30 minuti a temperatura ambiente o 3 ore in frigorifero e conservare scongelata a +4°C per 3gg

8 pz | 85 g



V6166 Celiaci

TORTA CIOCCOLATO FETTE MONOPORZIONE S/GLUT. GUSTOIT

Fette di torta morbida al cioccolato confezionate in astuccio trasparente monodose.
Conservazione: temperatura controllata a 4°-6°C

10 pz 60 g



V6164 Celiaci

TORTA LAMPONI FETTE MONOPORZIONE S/GLUT. GUSTOIT

Fette di torta morbida al lampone confezionate in astuccio trasparente monodose.
Conservazione: temperatura controllata a 4°-6°C

10 pz 60 g



V6152 Celiaci

TORTA PARADISO FETTE MONOPORZIONE S/GLUT. GUSTOIT

Fette di torta paradiso confezionate in astuccio trasparente monodose.
Conservazione: temperatura controllata a 4°-6°C

10 pz 60 g



V6167 Celiaci

TORTA PISTACCHIO FETTE MONOPORZIONE S/GLUT. GUSTOIT

Fette di torta morbida al pistacchio confezionate in astuccio trasparente monodose.

10 pz 60 g



V6151 Celiaci

CROSTATA CIOCCOLATO S/GLUT. GUSTOIT

Gusto tipico della pasta frolla con crema al cioccolato e nocciole, croccante e friabile.

4 pz 400 g



V6150 Celiaci

CROSTATA FRUTTI BOSCO S/GLUT. GUSTOIT

Gusto tipico della pasta frolla con passata ai frutti di bosco, croccante e friabile.

4 pz 400 g



V6148 Celiaci

CROSTATA ALBICOCCA S/GLUT. GUSTOIT

Gusto tipico della pasta frolla con passata di albicocca, croccante e friabile.

4 pz 400 g



V6292 Celiaci

CROSTATINA ALBICOCCA S/GLUT. GUSTOIT

Gusto tipico della pasta frolla con passata di albicocca, croccante e friabile, confezione monodose.

9 pz 80 g



V6299 Celiaci

CROSTATINA CIOCCOLATO S/GLUT. GUSTOIT

Gusto tipico della pasta frolla con crema al cioccolato e nocciole, croccante e friabile, confezione monodose.

4 pz 400 g



V6289 Celiaci

CROSTATINA PISTACCHIO S/GLUT. GUSTOIT

Crostatina di pasta frolla con farcitura al pistacchio croccante e friabile, monodose.

9 pz 80 g



V6143 Celiaci

LINGUE DI GATTO S/GLUT. GUSTOIT

Ricco cake alle nocciole, crema leggera allo zabaione e croccante glassa al cioccolato fondente.

18 pz 50 g



GP09693 Celiaci

BROWNIE CIOCCOLATO S/GLUTINE

Tortina senza glutine con impasto al cioccolato al latte 8% e 8% di granella di cioccolato. Conservazione: -18°C, scongelate a temperatura ambiente e conservare per 3 mesi a temperatura ambiente

48 pz 60 g

GELATO ARTIGIANALE IN VASCHETTA E COPPETTA



Proponiamo una selezione di gelati artigianali prodotti da laboratori specializzati, realizzati con ingredienti genuini e ricette di alta qualità. Disponibili in vaschetta, e in coppetta, perfette per un momento di dolcezza immediato. Qualità artigianale, scelta con cura per offrirvi solo il meglio



15957

GELATO GUSTO FIORDILATTE VASCHETTA

Morbido gelato con latte e panna della Valtellina.

1 pz 3 kg



15956

GELATO GUSTO CACAO VASCHETTA

Scioglievole gelato con cacao Olandese.

1 pz 3 kg



15954

GELATO GUSTO CREMA VASCHETTA

Delicato gelato al latte con uova e vino marsala.

1 pz 3 kg



15958

GELATO GUSTO BACIO VASCHETTA

Gelato alla nocciola e cacao al gusto rhum con granella di nocciola.

1 pz 3 kg



15959

GELATO GUSTO NOCCIOLA VASCHETTA

Morbido gelato con nocciole IGP delle Langhe.

1 pz 3 kg

« Torna al sito meligiuse.it



15950

GELATO GUSTO STRACCIATELLA

Gelato alla panna con copertura di cacao magro.

1 pz 3 kg



15988

GELATO GUSTO PISTACCHIO

Sublime gelato al latte con Pistacchio Siciliano raccolto ai piedi dell'Etna.

1 pz 3 kg



15996

GELATO GUSTO YOGURT VASCHETTA

Gelato allo yogurt realizzato con latte della Valtellina.

1 pz 3 kg



15955

GELATO SORBETTO GUSTO FRAGOLA

Fresco sorbetto senza latte, con fragole varietà Camarosa.

1 pz 3 kg



15953

GELATO SORBETTO GUSTO LIMONE

Sorbetto senza latte, con succo limone biologico della Sicilia.

1 pz 3 kg





15888-15889

GELATO GUSTO CACAO E NOCCIOLA
GELATO SORBETTO LIMONE E FRAGOLA

Gelato e sorbetto artigianale in coppetta.

1 pz 250 g

ELEMENTI PER DESSERT



Proponiamo una selezione di materie prime e semilavorati di alta qualità, studiati per facilitare e velocizzare la produzione di dessert nella ristorazione senza rinunciare a gusto e resa impeccabile.



GP08055 S/Glu

CREMA PISTACCHIO SACCO A POCHE GUERRA

Con pasta di pistacchio da pistacchi Siciliani naturali al 100%, senza aggiunta di aromatizzazione o coloranti.
Conservazione: -18°C, scongelata conservare a +4°C per 4gg

1 pz | 500 g



GP14493 S/Glu

CREME BRULEE SAC A POCHE + CARAMELLO

Gusto caratteristico, consistenza cremosa completata dalla croccantezza dello strato di caramello in superficie.
Conservazione: -18°C, scongelare 6 ore a +4°C e cuocere in microonde 4 min a 900w o mescolare e riscaldare 3 min

8 pz | 800 g



GP14554

CREMA TIRAMISU' SACCO A POCHE

Crema a base di mascarpone, confezionata in sac à poche e surgelata. Per preparare il dessert italiano più famoso nel mondo con velocità, originalità e con un risultato come fatto in casa
Conservazione: -18°C, conservare aperto a +4°C per 7gg

1 pz | 1 kg



GP13860 S/Glu

CREMA CHEESECAKE SACCO A POCHE

Crema a base di formaggio, confezionata in sac à poche e surgelata. Per realizzare innumerevoli varianti di CheeseCake al bicchiere. Prodotto pastorizzato e sicuro.
Conservazione: -18°C, scongelata conservare a +4°C per 4gg

4 pz | 800 g



GP03341 S/Glu

CREMA PASTICCERA C316 SACCO A POCHE

Crema pasticcera fedele alla ricetta tradizionale, pastorizzata e surgelata, confezionata in sac à poche ed aromatizzata con bacche naturali di vaniglia.
Conservazione: -18°C, scongelata conservare a +4°C per 4gg

1 pz | 1 kg



GP03342 S/Glu

CREMA CIOCCOCREMA CACAO 15% SACCO A POCHE GUERRA

Crema pasticcera al cioccolato, pastorizzata e surgelata. L'alta percentuale di cioccolato in purezza (15%), la rende organoletticamente superiore rispetto a creme similari.
Conservazione: -18°C, scongelata conservare a +4°C per 4gg

1 pz 1 kg



GP07732

CREMA DI RICOTTA DI PECORA ZUCCHERATA SACCO A POCHE

Crema di ricotta di origine ovina zuccherata e congelata in sac à poche pronta all'uso.
Conservazione: -18°C, scongelare 2-3 ore in frigo

1 pz 1 kg

V2561

CREMA DI RICOTTA DI PECORA ZUCCHERATA SACCO A POCHE RICODOLCE

Indicata per la farcitura delle cassate e cassatine siciliane, cannoli, torte e pasticcini di ogni genere (es. semifreddi alla ricotta, crostata di ricotta, ricotta e pistacchi, ricotta e cioccolato etc). Conservazione: -18°C, scongelare 2-3 ore in frigo

1 pz 1 kg



GP03577 S/Glu

SOFFIOPAN NEUTRO SACCHETTO PREGEL

Semilavorato per la produzione di mousse e bicchierini monoporzione dalla struttura compatta e cucchiaiabile da aromatizzare a piacere. Da servire a temperatura positiva ma conservabile a temperatura negativa.
Conservazione: 15°-20°C

1 pz 1,5 kg



GP07219 S/Glu

PRONTO SEMIFREDDO SACCHETTO PREGEL

Semilavorato per la produzione di semifreddi, bicchierini e stecchi. Struttura leggera e areata. Da consumarsi a temperatura negativa.
Conservazione: 15°-20°C

1 pz 1,5 kg



82184 S/Glu

FORMAGGIO CREAM CHEESE DEBIC

Formaggio fresco, 25% di grassi. Cremoso e leggermente acido, la base perfetta per il cheesecake, grazie alla sua qualità costante e alla stabilità eccezionale.
Conservazione: 2°-7°C, confezione aperta 2°-7°C per 4gg

1 pz 1,5 kg



GP14357 S/Glu

CHEESECAKE DEBIC BOTTIGLIA

Miscela pronta da montare per cheesecake non cotta. Personalizzabile con frutta e aromi. 20 porzioni da 100 ml con 1 litro di prodotto.
Conservazione: +4°C, una volta aperta consumare entro 4gg

1 pz 1 l



GP13610 S/Glu

CREAM PLUS MASCARPONE DEBIC

Mix di panna e mascarpone 40%, pronto all'uso, perfetto per piatti dolci e salati. Ha una struttura che permette di mantenerla ferma e montata anche il giorno seguente, se conservata direttamente nel sacco a poche non smonta.
Conservazione: 2°-7°C, confezione aperta 2°-7°C per 4gg

1 pz 1 l



GP02220 S/Glu

PARFAIT DEBIC

Ideale per mousse e semifreddi. Montare a velocità media, aggiungere aromi o altri ingredienti. Porzionare in uno o più recipienti a scelta.
Conservazione: 2°-7°C, prima di servire riporre in freezer o in frigo dalle 8 alle 12 ore, confezione aperta 2°-7°C per 4gg

1 pz 1 l



GP02232 S/Glu

PANNA COTTA DEBIC

Ideale per Panna Cotta, se montata, anche per farciture.
Conservazione: 2°-7°C, scaldare senza portare a bollore, aggiungere aromi e far raffreddare in frigorifero, confezione aperta 2°-7°C per 4gg

1 pz 1 l



GP02234

TIRAMISU' DEBIC

Ideale per tiramisu' e per dolci a base di mascarpone, ne contiene il 55%.
Conservazione: 2°-7°C, montare e lasciare riposare in frigo per circa 2 ore, confezione aperta 2°-7°C per 4gg

1 pz 1 l



S/Glu

GP02231

CREME BRULEE DEBIC

Per Crème Brûlée, Crema Catalana e dolci al piatto.
Conservazione: 2°-7°C, bollire e versare in coppette, raffreddare e caramellare con lo zucchero, confezione aperta 2°-7°C per 4gg

1 pz 1 l

« Torna al sito meligiuse.it

caterline



T011138 S/Glu

MOUSSE CIOCCOLATO DEBIC

La Mousse au Chocolat Debic è il punto di partenza ideale per preparare mousse au chocolat e una grande varietà di creazioni al cioccolato. Con vero cioccolato al latte belga, Permette una varietà di preparazioni creative.
Conservazione: +4°C

1 pz | 1 l



15093

PANNA UHT 38% ELENA

Prodotto di alta qualità caratterizzato da un elevato contenuto di grassi (38%) Questo alto tenore garantisce una panna soda, strutturata e con un'ottima tenuta, ideale per decorazioni e farciture che devono mantenersi stabili nel tempo

1 pz | 1 l



15200

CREMA PASTICCERA U.H.T.ELENA

Pronta all'uso, preparata con ingredienti selezionati: consistenza vellutata, sapore delicato e versatilità. Ideale per farciture a freddo (bignè, torte, crostate) e resistente al forno ocongelamento, personalizzabile.

1 pz | 1 l



21799

PREPARATO X CREMA PASTICCERA A CALDO CARTE D'OR

Preparato in polvere per Crema pasticcera. L'intera busta consente la preparazione di ca 6 kg. di deliziosa crema pasticcera. La preparazione di questa crema come indicato sulla confezione avviene con procedimento a caldo.
Conservazione: in luogo fresco ed asciutto

1 pz | 1 kg



21403

PREPARATO X BUDINO GUSTO VANIGLIA POLV. CARTE D'OR

Preparato in polvere per Budino alla Vaniglia. La qualità superiore di Carte d'Or: Con Ingredienti selezionati. Il N°1 preferito dagli chef italiani* Risultato garantito.

1 pz | 800 g



21343 S/Glu

PREPARATO X CREME CARAMEL POLV. CARTE D'OR

Preparato in polvere per budino creme caramel. Qualità Cart D'Or. Risultato garantito.

1 pz | 800 g



21820 S/Glu

PREPARATO X MOUSSE AL CIOCC. CARTE D'OR

Preparato in polvere per Mousse al Cioccolato. La nostra migliore ricetta di sempre.
Conservazione: in luogo fresco e asciutto, unire al latte freddo, montare lentamente 2 minuti e velocemente 5 minuti, lasciare porzionato in frigo

3 pz 240 g



21830

PREPARATO X MOUSSE AL LIMONE CARTE D'OR

Preparato in polvere per Mousse al Limone. La qualità superiore di Carte d'Or: con ingredienti selezionati gusto delicato e rinfrescante.
Conservazione: in luogo fresco ed asciutto

3 pz 200 g



21798 S/Glu

PREPARATO X CREMA CATALANA CARTE D'OR

Basta sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per ricettare e personalizzare la tua Crema Catalana.
Conservazione: in luogo fresco ed asciutto

1 pz 516 g



21797 S/Glu

PREPARATO X CREMA TIRAMISU' CARTE D'OR

Basta sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per ricettare e personalizzare i tuoi Dessert.
Conservazione: in luogo fresco ed asciutto

2 pz 245 g



21026 S/Glu

PREPARATO X PANNA COTTA POLV.CARTE D'OR

Basta sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per ricettare e personalizzare la tua Panna.
Conservazione: in luogo fresco ed asciutto

2 pz 260 g



21822 S/Glu

BASE NEUTRA PER MOUSSE CARTE D'OR

Gusto autentico e personalizzabile. Di semplice e immediata preparazione a freddo e stabile agli sbalzi di temperatura.
Conservazione: in luogo fresco ed asciutto

1 pz 750 g

« Torna al sito meligiuse.it

ARTICOLI VARI



Una selezione di articoli cotti e decorazioni per dessert, pensata per valorizzare ogni creazione con gusto, qualità e cura del dettaglio.



GP02680

CANNOLI SICILIANI GRANDI CM.11,5 SICILIANA

Cialde fritte per cannoli siciliani, gustose e friabili pronte per essere farcite.
Conservazione: in luogo fresco ed asciutto

100 pz



GP14593

TARTELLETTE UP LINE PREMIUM FROLLA CACAO DIAMETRO MM.80XH.20

Tartellette di frolla cacao al burro di qualità superiore. Ricoperte da uno strato sottile impermeabilizzante. Adatte al congelamento. Confezionate in blister da 12 pz imbustato singolarmente. Conservazione: in luogo fresco ed asciutto

48 pz



GP13483

TARTELLETTE MODERN FROLLA TUTTO BURRO DIAMETRO MM.34

Tartellette di pasta frolla al burro dal design moderno, croccanti e pronte da farcire. Confezionate in blister.
Conservazione: in luogo fresco ed asciutto

336 pz



GP14717

CRUMBLE GRANELLA DI BISCOTTI BISCOFF LOTUS

Granella di biscotti Biscoff. Ideale come decorazione o ingredienti per cheesecake, gelati, muffin.

1 pz 750 g



GP14718

CREMA SPALMABILE LOTUS BISCOFF

Crema spalmabile al gusto di biscotto Biscoff. Ideale per farciture, per aromatizzare. Elevata stabilità al gelo e disgelo.

1 pz 3 kg



GP02611

BABA' MEDI

Babà secco, pronto da inzuppare. Lunghezza 7,2 cm da asciutto.
Conservazione: in luogo fresco ed asciutto

200 pz | 2,6 kg



GP14401 S/Glu

CRUMBLE FRUTTI DI BOSCO LEAGEL

Granella croccante di biscotto al gusto di frutti di bosco. Ideale per basi semifreddi, variegare e decorare. Croccante anche a temperature negative per tempo prolungato.
Conservazione: 15°-20°C, quando aperto conservare a +4°C per 10gg

1 pz | 2,5 kg



GP13374 --- **GP14731** S/Glu

PAN DI SPAGNA GRAN PAST. CM.38X57X H.4 ATM

Pan di spagna classico. Morbido e versatile. Ogni cartone contiene 3 pezzi incartati singolarmente.
Conservazione: in luogo fresco ed asciutto, quando aperto conservare a +4°C per 4-5gg

3 pz



GP02702 S/Glu

GOCCE DI MERINGA BIANCHE SFUSE

Gocce di meringa preparate con zucchero e albume, ideali per decorazioni, diam. 1 cm.

1 pz | 2 kg



GP30308 PR S/Glu

IW MEZZA SFERA WOOW D.6,5

In puro cioccolato, ideali per presentare piccola pasticceria o dessert. Basta farcirle a piacere con gelato, crema, caramello, ganache al cioccolato, mousse, frutta.

28 pz



GP01745 S/Glu

COFFEE CUPS TAZZINA DARK CALLEBAUT

In puro cioccolato, ideali per presentare piccola pasticceria, dessert e petit four in modo creativo. Basta farcirle a piacere con gelato, crema, caramello, ganache al cioccolato, mousse, frutta.
Conservazione: 15°-20°C

312 pz



GP02643

CANNOLI 19/5 WAFERCACAO CTX 256 PZ

Cialda variegata al cacao ricoperta internamente da cioccolato, da riempire con creme, panne, gelato, ganache, semifreddo, ricotta dolce, tutti ripieni morbidi che vengono esaltati dalla croccantezza della cialda, si possono riemire con mousse, creme, gelato.

1 pz 1 kg



21846A S/Glu

TOPPING CACAO ICE TEAM

Salsa dolce al cacao (topping) per guarnizione e ricopertura di gelati e dessert in una pratica bottiglia in plastica con tappo apri-e-chiudi

1 pz 1 kg



GP01956

GRANELLA PISTACCHIO TOP QUALITY

Pistacchio di primissima qualità tritato in granella 2/4 mm.
Colore verde. Ideale per pasticceria e gelateria.
Conservazione: 15°-20°C

1 pz 1 kg



07360

GRANELLA NOCCIOLA TOSTATE MEDIA MM.2/4 S/V

Granella media di nocciola tostata.
Conservazione: in luogo fresco ed asciutto

1 pz 1 kg



GP01796

IW ASSORTITO ONDA CHOC

Decorazioni in puro cioccolato, assortito nei 4 colori. richiedi il catalogo completo.

84 pz



GP31162

IW DECOR SPECIAL ASSORTITO CIOCCOLATO FONDENTE

Decorazioni in puro cioccolato assortito nella 4 forme, richiedi il catalogo completo.

600 pz



GP14264 S/Glu

GLASSA SPECCHIO PISTACCHIO LEAGEL

Glassa a specchio con gusto e colorazione di pistacchio. Lavorazione a freddo. Prodotto pronto all'uso.
Conservazione: 15°-20°C

1 pz | 1,5 kg



GP14266 S/Glu

GLASSA SPECCHIO FRAGOLA LEAGEL

Glassa a specchio con gusto e colorazione alla fragola. Lavorazione a freddo. Prodotto pronto all'uso.
Conservazione: 15°-20°C

1 pz | 1,5 kg



GP31355 PR

IW FRIAND ASSORTITA 6 GUSTI

6 gusti assortiti: biscottini morbidi alle mandorle rifiniti con ciliegie, pere, pesche e piccoli piramidi con cioccolato e pistacchio. Scongelare a temperatura ambiente.

65 pz | 750 g



GP31365

IW BISCOTTINI EXTRA FINI BURRO ASSORTITI

4 gusti assortiti: palais (biscottini) al lampone, cioccolato, domino, sablè moka alla nocciola.

210 pz | 600 g



GP05704

BICCHIERINO TONDO

Bicchierini eleganti ed infrangibili, ideali per ogni professionista del mondo Ho.Re.Ca., della pasticceria o della gelateria. Realizzati completamente in Italia con materiale di alta qualità, che conferisce resistenza, lucidità e trasparenza.

100 pz



GP13078 - GP13079

VASETTO ERGO CON TAPPO
- RAME
- MARRONE

Vasetto in Vetro versatile, prezioso contenitore di conserve, marmellate, creme di formaggio, sott'oli, miele e qualsiasi altra prelibatezza culinaria. Il vasetto va sterilizzato. Capacità 257 cc.

25 pz