



Tradizione

Italiana Dolci



Storia
cerasani

***Creme e
coperture***

***Creams &
coverings***

Pistacchio



Un'esplosione di gusto con tutto il sapore intenso e avvolgente del pistacchio. Irresistibile!

EPS20IN Crema al pistacchio industry20 kg
PS06IN Crema al pistacchio industry 6 kg

Pistacchio Lab



Con più pistacchio il gusto ci guadagna!

PS20LB Crema al pistacchio lab20 kg
PS06LB Crema al pistacchio lab 6 kg

Nocciola



Cremosa e vellutata, con il sapore autentico delle migliori nocciole. Un classico intramontabile!

ENC20IN Crema nocciola chiara industry20 kg
NC06IN Crema nocciola chiara industry 6 kg

Nocciola Lab



Con più nocciole il gusto ci guadagna!

NC20LB Crema nocciola chiara lab20 kg
NC06LB Crema nocciola chiara lab 6 kg

Mango



Un tocco esotico e rinfrescante, che racchiude tutta la dolcezza del mango maturo.

MN20IN Crema mango industry20 kg
MN06IN Crema mango industry 6 kg

Limone



Fresca, profumata e leggermente acidula, perfetta per chi ama i sapori agrumati.

ELM20IN Crema limone industry20 kg
LM06IN Crema limone industry 6 kg

Bianca



Il delicato, soffice e avvolgente sapore del latte, ti conquisterà come una carezza di pura dolcezza.

EBN20IN Crema bianca industry20 kg
BN06IN Crema bianca industry 6 kg

Zabaione



Il gusto ricco e avvolgente dello zabaione, un classico che conquista al primo assaggio.

EZB20IN Crema zabaione industry20 kg
ZB06IN Crema zabaione industry 6 kg

Rum



Il sapore deciso del rum incontra una crema vellutata, per un'esperienza unica e raffinata.

ERM20IN Crema rum industry20 kg
RM06IN Crema rum industry 6 kg

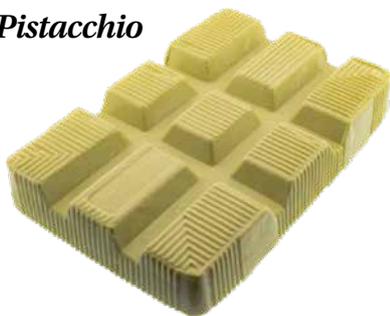
Cappuccino



Il perfetto equilibrio tra caffè e dolcezza, per una crema dal sapore avvolgente e irresistibile.

ECP20IN Crema cappuccino industry20 kg
CP06IN Crema cappuccino industry 6 kg

Pistacchio



Un'elegante copertura dal gusto intenso e avvolgente, perfetta per esaltare ogni creazione dolciaria con un tocco gourmet.

SPS1 Copertura pistacchio 1 kg

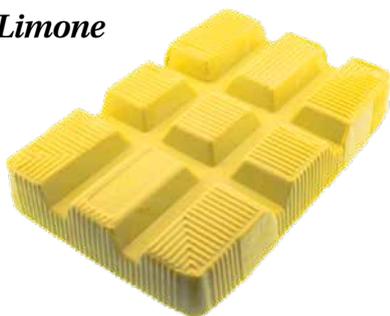
Mango



Un'esplosione di freschezza tropicale! La copertura al mango regala un tocco vivace e fruttato alle tue creazioni.

SMN1 Copertura mango 1 kg

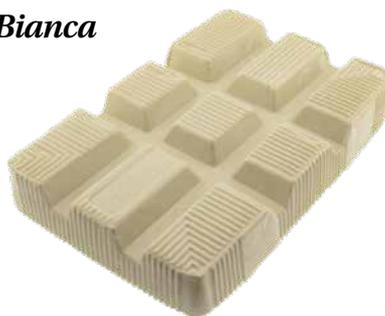
Limone



Una copertura dal gusto vivace e agrumato, perfetta per aggiungere freschezza e leggerezza alle creazioni di pasticceria.

SLM1 Copertura limone 1 kg

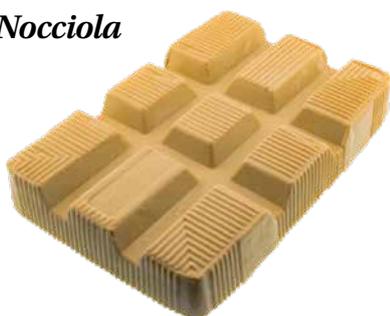
Bianca



Morbida e vellutata, il sapore delicato del latte avvolge i dolci con una dolcezza equilibrata e irresistibile.

SBN1 Copertura bianca 1 kg

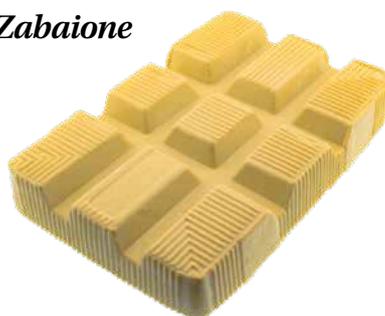
Nocciola



L'armonia perfetta tra cremosità e intensità: la copertura alla nocciola dona ai dolci un gusto autentico e irresistibile.

SNC1 Copertura nocciola chiara 1 kg

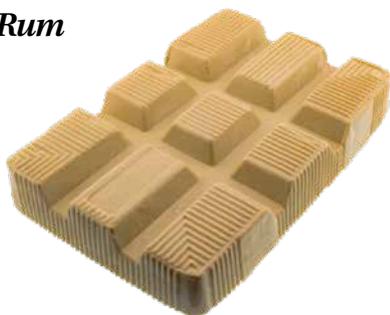
Zabaione



Il sapore autentico della tradizione in una copertura vellutata e avvolgente. Perfetta per dolci dal gusto ricco e raffinato.

SZB1 Copertura zabaione 1 kg

Rum



Un gusto deciso e avvolgente che esalta ogni dolce con note aromatiche sofisticate. Perfetto per chi ama i sapori ricercati.

SRM1 Copertura rum 1 kg

Cappuccino



Il piacere del caffè e la dolcezza del latte si fondono in una copertura vellutata, ideale per un tocco goloso e aromatico.

SCP1 Copertura cappuccino 1 kg

Istruzioni di utilizzo: Sciogliere a bagnomaria mescolando continuamente assicurandosi di non superare i 45°C. Non è necessario il temperaggio. Non mescolare con cioccolato puro. Prestare particolare attenzione a evitare qualsiasi contatto con umidità o farina.

Instructions for use: Melt in a bain-marie, stirring continuously, making sure not to exceed 45°C. Tempering is not necessary. Do not mix with pure chocolate. Take special care to avoid any contact with moisture or flour.

ITALIANA DOLCI nasce dalla passione e dall'esperienza quarantennale del suo fondatore nel settore dolciario, con un obiettivo chiaro: offrire semilavorati di alta qualità. Specializzati nella produzione di creme spalmabili e da farcitura oltre a diversi tipi di coperture e glassanti, mettiamo al centro del nostro lavoro la qualità degli ingredienti e la perfezione del processo produttivo.

Qualità e Innovazione Ogni nostro semilavorato è il frutto di un'attenta selezione delle migliori materie prime, con particolare riguardo agli oli e ai grassi più nobili presenti sul mercato. Il nostro processo produttivo è studiato per garantire tempi di raffinazione e temperature di fusione ottimali, preservando le caratteristiche organolettiche degli ingredienti e assicurando una texture cremosa e omogenea. Le linee produttive all'avanguardia dotate di software di ultima generazione assistono l'operatore nella formulazione esatta della ricetta riducendo al minimo il rischio d'errore.

L'Arte della Maturazione Crediamo che la qualità non possa essere affrettata. Per questo, rispettiamo rigorosamente i tempi di maturazione ideali, evitando ogni tipo di accelerazione artificiale. Questo approccio ci permette di ottenere creme e coperture superiori in gusto e performance, capaci di esaltare ogni creazione dolciaria.

Scopri l'eccellenza delle nostre creazioni e lasciati conquistare dalla passione di ITALIANA DOLCI !

ITALIANA DOLCI was born from the passion and forty-year experience of its founder in the pastries sector, with a clear objective: to offer high-quality semi-finished products. Specialized in the production of spreadable and filling creams as well as different types of coverings and frostings, we put the quality of the ingredients and the perfection of the production process at the center of our work.

Quality and Innovation Each of our semi-finished products is the result of a careful selection of the best raw materials, with particular attention to the most noble oils and fats on the market. Our production process is designed to guarantee optimal refining times and melting temperatures, preserving the organoleptic characteristics of the ingredients and ensuring a creamy and homogeneous texture. The cutting-edge production lines equipped with latest-generation software assist the operator in the exact formulation of the recipe, reducing the risk of error to a minimum.

The Art of Maturation We believe that quality cannot be rushed. For this reason, we strictly respect the ideal maturation times, avoiding any type of artificial acceleration. This approach allows us to obtain creams and coatings superior in taste and performance, capable of enhancing every confectionery creation.

Discover the excellence of our creations and let yourself be won over by the passion of ITALIANA DOLCI !



ITALIANA DOLCI S.r.l.

Via Civita, 70 - 67058 SAN BENEDETTO DEI MARSII (AQ) - Italy
Tel. (+39) 328 402 28 71 - email: info@italianadolci.it