Dolce Milano

Il cuore buono della città

L'eccellenza dei dessert made in Italy

PRODUZIONE ARTIGIANALE

LA STORIA DI un'impresa ITALIANA.

Dolce Milano nasce nel 2012 da un'ambiziosa visione imprenditoriale, come azienda specializzata nella produzione di golose torte e squisiti dessert surgelati. Attraverso un selezionato team di collaboratori, Dolce Milano si impegna nella ricerca costante di prodotti di alta qualità e soluzioni innovative da offrire ai propri clienti del settore Ho.re.ca e della GDO.

La produzione semiartigianale

L'amore per la sperimentazione
e l'esperienza maturata
nel settore Ho.re.ca,
ha consentito all'azienda di tradurre
l'artigianalità e la capacità creativa
dei maestri pasticceri in delizie certificate
secondo i più severi standard.

PASSIONE, FIDUCIA ED AMORE PER LA QUALITÀ.

**La mission aziendale è creare e distribuire dolci surgelati d'eccellenza che siano espressione del Made in Italy.
Lavoriamo seguendo le regole dell'antica tradizione artigianale italiana, adottando soluzioni produttive all'avanguardia per offrire ai nostri clienti prodotti di qualità, sicuri e innovativi.**

L'idea vincente

Qualità e sicurezza
Dolce Milano investe costantemente in ricerca e sviluppo, e seleziona attentamente le migliori materie prime per creare prodotti dal sapore unico e originale, con farciture golose, impasti ricercati e ingredienti di alta qualità. La lavorazione artigianale, ispirata all'antica tradizione dolciaria, avviene nel rigoroso rispetto delle regole imposte dalle certificazioni di qualità ed è sottoposta a continue verifiche di conformità igienico-sanitarie e qualitative delle materie prime e dei prodotti finiti.

IFS Food BRCGS Food Safety

Key Factors

Assortimento
dolce e salato

2 Linee
di produzione

Copertura
nazionale ed internazionale

OGNI ANNO

87.000 kg
di farina

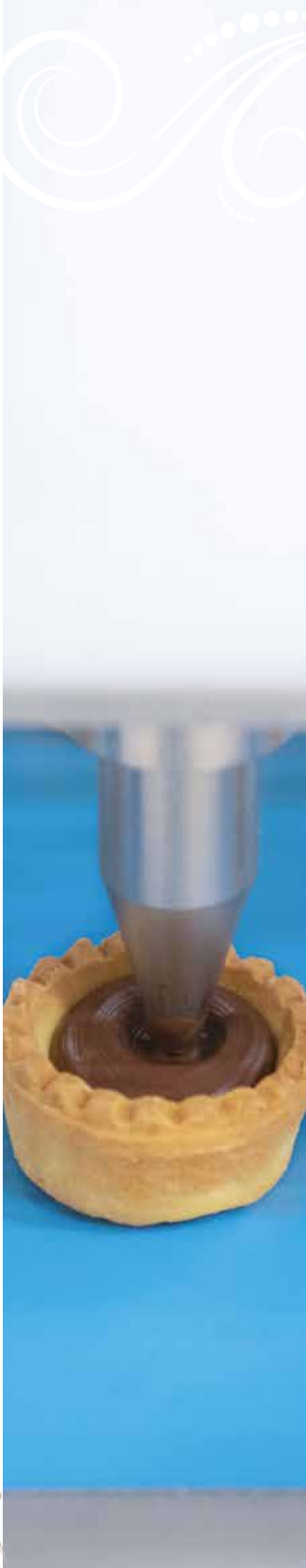
32.000 kg
di crema

22.000 kg
di marmellata

27.000 kg
di latte

Tradizione e innovazione

L'unione di artigianalità e tecnologia
è il segreto per realizzare prodotti a regola d'arte.
La maestria ereditata dalla tradizione dolciaria
e l'innovazione resa possibile da impianti produttivi
tecnologici danno origine a prodotti genuini e sicuri,
dal gusto artigianale ma, al tempo stesso,
capaci di garantire il rispetto di elevati standard
qualitativi. Oggi il marchio Dolce Milano è presente
con successo sul mercato nazionale e internazionale,
esportando il saper fare italiano.



Indice

I Milanesi 11

I MILANESI 12

Muffin 16

MUFFIN MISTI 17
MUFFIN MINI 19

Dessert 21

MONOPORZIONI 23
TIRAMISÙ 29

Torte 33

TORTE 34
PROFITEROLES 41
AMERICANE 43

PESO CONTENUTO BOX SCONGELAMENTO PALLET N° FETTE

Crostate 47

CROSTATE 48

Plumcake 51

PLUMCAKE 52

Specialità regionali 55

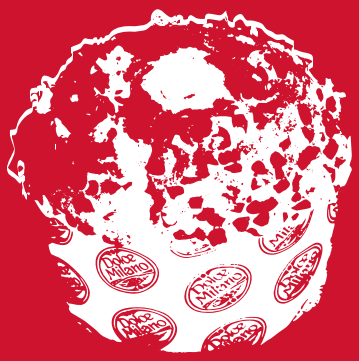
SICILIANE 56
NAPOLETANE 59

Biscotti 61

FROLLE 62
RIPIENI 64

Le Gioie 68

LE GIOIE 69



I MILANESI

MADE IN ITALY

Morbidi e gustosi, in 9 varianti speciali, che prendono nome dalle stazioni principali della metropolitana milanese. Per chi ama la novità che incontra la tradizione: "I Milanesi" sono la fusione tra il panettone originale e i muffin, che dà vita alle combinazioni di gusto più innovative, per soddisfare palati sempre più raffinati. Farciture originali, impasti ricercati, ingredienti selezionati e tanti gusti deliziosi... per un momento di puro piacere, da assaporare a colazione o durante la giornata.

con STELLINE DI ZUCCHERO E PEPITE DI CIOCCOLATO

il duomo

Impasto al cioccolato, crema al cioccolato bianco e stelline / *Chocolate dough filled with white chocolate cream, topped with sugar stars*

CODICE M031

105G 16PZ 8/160

3/4 ORE (0/+4°C)

il san babila

Red velvet, crema al cioccolato bianco e stelline *Red velvet filled with white chocolate cream, topped with sugar stars*

CODICE M033

105G 16PZ 8/160

3/4 ORE (0/+4°C)

con STELLINE DI ZUCCHERO

con LAMELLE DI MANDORLE

il cordusio

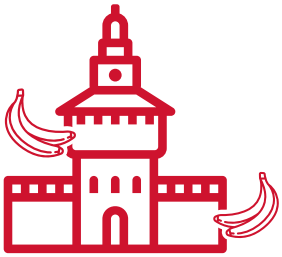
Impasto alla vaniglia, amarene, crema pasticcera e mandorle / *Vanilla dough, sour cherries, custard and almonds*

CODICE M035

105G 16PZ 8/160

3/4 ORE (0/+4°C)

con GRANELLA DI NOCCIOLE E PEPITE FONDENTI

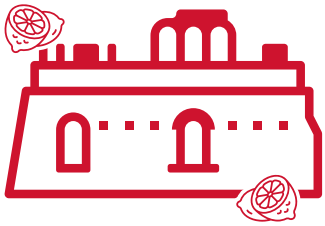


il cairoli

Impasto con purea di banana, crema di cioccolato, banana e nocciole / *Dough with banana puree, chocolate cream, banana and hazelnuts*

CODICE M032

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)



il missori

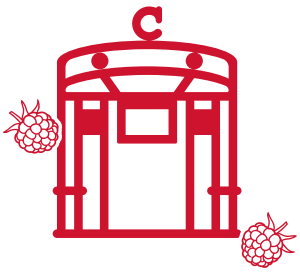
Impasto al pistacchio, crema al limone e crumble / *Dough with pistachio filled with lemon cream*

CODICE M039

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)

con CRUMBLE E GRANELLA DI PISTACCHI

con CRUMBLE E ZUCCHERO A VELO



il crocetta

Impasto alla nocciola e grano saraceno, confettura di lampone e crumble / *Hazelnut and buckwheat dough, raspberry jam and crumble*

CODICE M040

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)

con MANDORLE CIOCCOLATO E ZUCCHERO A VELO

il loreto

Impasto al cioccolato, pere, crema di cioccolato e mandorle
Dough with chocolate and pear, filled with chocolate, topped with almonds

CODICE M037

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)

il bonola

Impasto con mela e cannella
/ Sliced apple with cinnamon

CODICE M042

95G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)

con CANNELLA E ZUCCHERO A VELO

con NOCI

il cadorna

Impasto al gusto di caramello, crema al caramello salato e noci */ Dough caramel tasted, salted caramel cream and nuts*

CODICE M038

105G 16PZ 8/160
3/4 ORE (0/+4°C)

Muffin

MUFFINS

Morbidi e versatili, sono i protagonisti delle vetrine anglosassoni ed ormai immancabili in quelle di tutto il mondo. Guarniti con frutta secca, creme o gocce di cioccolato, i muffin rendono piacevole e intenso ogni boccone.

Frutti rossi
RED FRUITS

Albicocca
APRICOT

Pistacchio
PISTACHIO

Cioccolato
CHOCOLATE

Carota
CARROT

MUFFIN ARTIGIANALI IN SCATOLA MISTA

Gusti misti

MUFFIN MIXED BOX

CODICE M001

65G 20PZ 8/160 2/3 ORE (0/+4°C)

Mini

Albicocca
APRICOT

Frutti rossi
RED FRUITS

Pistacchio
PISTACHIO

Cioccolato
CHOCOLATE

Crema bianca
WHITE CREAM

Carota
CARROT

MINI MUFFIN ARTIGIANALI IN SCATOLA MISTA

Gusti misti

MINI MUFFIN MIXED BOX

CODICE M002

30G 30PZ 8/160 2/3 ORE (0/+4°C)

Dessert

DESSERTS

Piccoli dolci pensati per tutti i palati,
dai più delicati ai più golosi.
Segno distintivo: irresistibili.

Dessert monoporzione

SINGLE PORTION DESSERTS

NUOVA RICETTA

MINI MOUSSE AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE MINI MOUSSE
CODICE DMD021

110G 12PZ 8/160 5/6 ORE (0/+4°C)

NUOVA RICETTA

MINI MOUSSE ALLO YOGURT
E FRUTTI DI BOSCO
YOGURT AND BERRIES
MINI MOUSSE
CODICE TO0140

100G 12PZ 8/176 5/6 ORE (0/+4°C)

NUOVA RICETTA

IL NOCCIOLÀ
NOCCIOLÀ
CODICE TO0124

100G 12PZ 8/176
90/120 MIN (0/+4°C)

TORTINA DELLA NONNA
MINI HOMEMADE PIE

CODICE T001

110G 15PZ 11/132 5/6 ORE (0/+4°C)

NUOVA RICETTA

TRE CIOCCOLATI
THREE CHOCOLATES

CODICE TO0141

90G 12PZ 8/176 5/6 ORE (0/+4°C)

NUOVA RICETTA

PISTACCHIELLO
PISTACCHIELLO

CODICE TO0139

90G 12PZ 8/176 5/6 ORE (0/+4°C)

Cuore ripieno

CUORE DI CIOCCOLATO
CHOCOLATE SOUFFLÈ

CODICE DMD030

100G 12PZ 8/160

30/40 SECONDI AL MICROONDE

NUOVA RICETTA

CUORE DI CIOCCOLATO BIANCO E NERO
WHITE AND DARK CHOCOLATE SOUFFLÈ

CODICE DMD025

100G 12PZ 8/160

30/40 SECONDI AL MICROONDE

NUOVA RICETTA

CUORE AL PISTACCHIO
PISTACHIO SOUFFLÈ

CODICE DMD022

100G 12PZ 8/160

30/40 SECONDI AL MICROONDE

Senza glutine

SENZA GLUTINE
gluten free

TIRAMISÙ SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE TIRAMISU

CODICE SGSF03

90G 9PZ 8/232 3 ORE CIRCA (0/+4°C)

Frutti rossi

NUOVA RICETTA

CHEESECAKE AL BICCHIERE AI FRUTTI ROSSI

MINI RED FRUIT CHEESECAKE

CODICE TO0115

110G 6PZ 16/448

120/180 MIN. (0/+4°C)

Tiramisù

TIRAMISU

Il più famoso dolce made in Italy nel mondo, una ricetta bilanciata minuziosamente e una produzione monitorata nel dettaglio.
L'intramontabile tiramisù in diverse confezioni: una per ogni occasione di utilizzo.
Differenti vesti, ma lo stesso unico gusto.

TORTA TIRAMISÙ
TIRAMISU CAKE

CODICE DMD107

1,2KG 1PZ 8/128
6/7 ORE (0/+4°C) 12 FETTE

TIRAMISÙ AL BICCHIERE CON SAVOIARDI
TIRAMISU GLASS WITH LADYFINGERS

CODICE M057

120G 12PZ 8/160 5/6 ORE (0/+4°C)

TIRAMISÙ TRANCIO
TIRAMISU

CODICE DMD01

1,05KG 1PZ 14/238 7/8 ORE (0/+4°C)

ai Savoiardi

TIRAMISÙ SAVOIARDI
TIRAMISU LADYFINGERS
CODICE DMD050

110G 9PZ 10/200 5/6 ORE (0/+4°C)

TIRAMISÙ VASCHETTA
TIRAMISU PACK
CODICE GD30

450G 9PZ 7/49 7/8 ORE (0/+4°C)

Torte

CAKES

Dalle classiche a quelle d'oltreoceano,
per i cultori della tradizione
o per chi è alla ricerca di sapori originali.
Un vasto assortimento di torte
confezionate con minuziosa maestria
per soddisfare ogni tentazione di gusto.

NUOVA RICETTA

TORTA RICOTTA COCCO E CIOCCOLATO
RICOTTA CHEESE CHOCOLATE AND COCONUT CAKE

CODICE TO0046

1,4KG 1PZ 8/176
8/10 ORE (0/+4°C) 14FETTE

NUOVA RICETTA

TORTA AI TRE CIOCCOLATI
3 CHOCOLATE CAKE

CODICE TO0082

1,4KG 1PZ 8/176 8/10 ORE (0/+4°C) 14FETTE

NUOVA RICETTA

CROSTATA RICOTTA E CIOCCOLATO
RICOTTA CHEESE AND CHOCOLATE CAKE

CODICE TO0112

1,3KG 1PZ 12/300
8/10 ORE (0/+4°C) 14FETTE

NUOVA RICETTA

TORTA RICOTTA E PERE
RICOTTA CHEESE AND PEAR CAKE

CODICE TO0044

1,3KG 1PZ 8/176
8/10 ORE (0/+4°C) 14FETTE

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI
CHEESECAKE WITH MIXED BERRIES

CODICE DMD012

1,4KG 1PZ 12/240
6/7 ORE (0/+4°C) 14FETTE

NUOVA RICETTA

CHEESECAKE AL CARAMELLO
CARAMEL CHEESECAKE

CODICE TO0068

1,4KG 1PZ 12/240 8/10 ORE (0/+4°C) 14FETTE

NUOVA RICETTA

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO
MIXED BERRIES TART

CODICE TO0081

1,45KG 1PZ 12/240
8/10 ORE (0/+4°C) 14FETTE

CROSTATA ALLE FRAGOLE
STRAWBERRY TART

CODICE DMD033

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE

NUOVA RICETTA

TORTA RICOTTA E PISTACCHIO
RICOTTA CHEESE
AND PISTACHIO CAKE
CODICE TO0028

1,3KG 1PZ 8/176 8/10 ORE (0/+4°C) 14FETTE

Ricotta e pistacchio

NUOVA RICETTA

TORTA CAPRESE
CAPRESE CAKE
CODICE TO0029

1,1KG 1PZ 8/176
8/10 ORE (0/+4°C) 14FETTE

LE TORTE

TORTA MACAO
MACAO CAKE
CODICE DMD018

1,3KG 1PZ 12/240
5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE

TORTA CAPRICCIO
CHOCOLATE AND
MIXED
NUTS TART
CODICE DMD09

1,4KG 1PZ 12/240
5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE

NUOVA RICETTA

CROSTATA DI FRUTTA MISTA
MIXED FRUITS TART

CODICE TO0056

1,4KG | 1PZ | 12/240 | 5/6 ORE (0/+4°C) | 14FETTE

Frutta mista

TORTA DELLA NONNA
CUSTARD AND PINENUTS TART

CODICE DMD08

1,4KG 1PZ 12/240
5/6 ORE (0/+4°C) 14FETTE

LE TORTE

CROSTATA ALLE MELE CASALINGA
HANDMADE APPLE TART

CODICE DMD05

1,4KG 1PZ 12/240 5/6 ORE (0/+4°C) C

LEMON CHEESECAKE
LEMON CHEESECAKE

CODICE DMD138

1,7KG 1PZ 12/240
9/10 ORE (0/+4°C) 14FETTE

Profiteroles

PROFITEROLES AL CACAO
CHOCOLATE PROFITEROLES
CODICE TO0009

1,2KG 1PZ 9/234 8 ORE CIRCA (0/+4°C)

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO FONDENTE
DARK CHOCOLATE PROFITEROLES
CODICE TO0108

500G 1PZ 20/520 8 ORE CIRCA (0/+4°C)

torte America

AMERICAN CAKES

Una sezione dedicata ai dolci internazionali più accattivanti, torte spumose e colorate dai golosi strati che si alternano a farciture burrose; la ricetta originale che ha decretato il successo della tipica pasticceria americana in tutto il mondo.

CHOCOLATE CAKE

CODICE DMD083

1,8KG 1PZ 8/136
12 ORE CIRCA (0/+4°C) 14FETTE

RED VELVET CAKE

CODICE DMD084

2KG 1PZ 8/136
12 ORE CIRCA (0/+4°C) 14FETTE

NUOVA RICETTA

NY CHEESECAKE

CODICE TO0069

1,4KG 1PZ 12/240
8/10 ORE (0/+4°C) 14FETTE

APPLE PIE

CODICE DMD082

2,4KG 1PZ 12/240
12 ORE CIRCA (0/+4°C) 14FETTE

CARROT CAKE

CODICE DMD085

2,1KG 1PZ 8/136
12 ORE CIRCA (0/+4°C) 14FETTE

NUOVA RICETTA

DONREO CAKE

CODICE TO0136

1,3KG 1PZ 12/240
8/9 ORE (0/+4°C) 14FETTE

Crostate

TARTS

La consistenza friabile della pasta frolla e i morbidi ripieni di crema o di confettura di frutta creano un connubio perfetto. Nascono così le Crostate, i classici dolci italiani capaci di raccontare la nostra tradizione pasticcera ad ogni assaggio.

CROSTATA
Crema di nocciole
HAZELNUT TART
CODICE C004

1KG 1PZ 12/240
4/5 ORE (0/+4°C)

CROSTATA
Marmellata di ciliegie
CHERRY TART
CODICE C002

1KG 1PZ 12/240
4/5 ORE (0/+4°C)

Albicocca

CROSTATA
Marmellata di albicocche
APRICOT JAM TART
CODICE C001

1KG 1PZ 12/240
4/5 ORE (0/+4°C)

Crostate in teglia

TARTS IN BAKING PAN

CROSTATA IN TEGLIA
Albicocca - 30X40 cm
SQUARE APRICOT TART
CODICE C007

2KG 1PZ 6/150 5/6 ORE (0/+4°C)

CROSTATA IN TEGLIA
Crema di nocciole - 30X40 cm
SQUARE HAZELNUT TART
CODICE C010

2KG 1PZ 6/150 5/6 ORE (0/+4°C)

Mele

CROSTATA IN TEGLIA
Mele - 30X40 cm
SQUARE APPLE TART
CODICE C011

2KG 1PZ 6/150 5/6 ORE (0/+4°C)

Plumcake

PLUMCAKES

Perfetti per la colazione e dall'impasto incredibilmente soffice, in ricette classiche e proposte innovative.

PLUMCAKE
Alla vaniglia
VANILLA PLUMCAKE
CODICE PLUM01

1KG 2PZ 11/132 7/8 ORE (0/+4°C)

PLUMCAKE
Al cioccolato con chunks
CHOCO-CHUNKS PLUMCAKE
CODICE PLUM02

1KG 2PZ 11/132
7/8 ORE (0/+4°C)

PLUMCAKE
Alla carota e noci
WALNUTS AND CARROTS PLUMCAKE
CODICE PLUM05

1KG 2PZ 11/132
7/8 ORE (0/+4°C)

con CRUMBLE

PLUMCAKE
Ai frutti di bosco

RED FRUITS PLUMCAKE

CODICE PLUM07

1KG 2PZ 11/132 7/8 ORE (0/+4°C)

al Cioccolato

PLUMCAKE VARIEGATO
Al cioccolato

VARIEGATED-CHOCOLATE PLUMCAKE

CODICE PLUM03

1KG 2PZ 11/132

7/8 ORE (0/+4°C)

Specialità regionali

REGIONAL SPECIALTIES

Un tuffo nella più tradizionale arte dolciaria italiana, una selezione dei dessert che meglio di qualunque altro raccontano i prodotti e la storia delle nostre terre. Con l'ausilio di ingredienti locali e di alta qualità nasce la gamma delle Specialità Regionali: esplosione di gusto e colore.

MINI CASSATINE MIX

Verde | Limoncello | Bianca | Mandarino

MINI CASSATINE MIX

CODICE CS-04

40G 28PZ 8/160 1 ORA (0/+4°C)

CASSATINA SICILIANA

CASSATA MIDI

(ALMOND PASTE, RICOTTA CHEESE)

CODICE CA0035

95G 12PZ 11/66 2 ORE CIRCA (+20/+24°C)

Cassata siciliana

CASSATA SICILIANA

CASSATA (ALMOND PASTE, RICOTTA CHEESE)

CODICE CA0037

1KG 1PZ 11/66 2 ORE CIRCA (+20/+24°C)

CANNOLO SICILIANO MIGNON

MINI CANNOLO FILLED WITH RICOTTA CHEESE

CODICE CA0027

40G 21PZ 11/66 2 ORE CIRCA (+20/+24°C)

Cannolo siciliano

CANNOLO SICILIANO

CANNOLO FILLED WITH RICOTTA CHEESE

CODICE CA0026

120G 10PZ 11/66

2 ORE CIRCA (+20/+24°C)

Pastiera napoletana

PASTIERA

NEAPOLITAN PASTIERA

CODICE PA0008

1,2KG | 1PZ | 12/108 | 2/3 ORE CIRCA (+20/+24°C)

NUOVA RICETTA

Babà

BABÀ AL RUM

BABÀ WITH RHUM

CODICE TO0137

130G | 12PZ | 9/198 | 4 ORE (0/+4°C)

Biscotti

BISCUITS

Raffinato assortimento di frolle
semplici o impreziosite con confetture
di frutta e creme.
Piccole delizie di cui apprezzare
la minuziosa manifattura
e la certificata genuinità.

Frolle miste

FROLLE MISTE
Gusti misti
MIXED PASTRIES
Mixed flavorus
CODICE BI0052

60G 20PZ 6/90

PUFF PASTRY CANNOLI

Crema di pistacchio

CANNOLO

Pistachio cream

CODICE 5197

1,5KG 8/160

PUFF PASTRY CANNOLI

Crema di gianduia

CANNOLO

Gianduia cream

CODICE 5198

1,5KG 8/160

PUFF PASTRY CANNOLI

Crema di zabaione

CANNOLO

Eggnog cream

CODICE 5199

1,5KG 8/160

Frollini ripieni

STUFFED SHORTBREAD BISCUITS

NUOVA RICETTA

TARTELLETTE

Nocciola

HAZELNUTS TARTELLETTA

CODICE BI0015

1,5KG 8/160

NUOVA RICETTA

CESTINO QUADRATO

Crema bianca e crema di pistacchio

SQUARE BASKET WHITE CREAM AND PISTACHIO CREAM

CODICE BI0014

1,5KG 8/160

Nocciola

CROSTATINA
Nocciole
HAZELNUT
CODICE BI0038

80G 24PZ 8/160

Albicocca

CROSTATINA
Albicocca
APRICOT
CODICE BI0039

80G 24PZ 8/160

NUOVA RICETTA

ESSE CIOCK

ESSE CIOCK

CODICE BI0051

85G 20PZ 6/90

NUOVA RICETTA

ESSE LISCE

PLAIN ESSE

CODICE BI0050

80G 20PZ 6/90

Le Gioie

LE GIOIE CAKES

Il risultato dei nostri dieci anni di esperienza nel settore frozen made in Italy è una nuova selezione di prodotti con un format più “smart”.
Deliziose Cakes, in formato più leggero, singolarmente confezionate e pronte da gustare: nate per essere condivise, in qualunque momento perché ogni occasione di consumo diventa quella giusta.
Non dei semplici dessert, ma veri e propri attimi di dolcezza da vivere con chi si ama, anche esattamente "in questo istante".
Qualità e tradizione diventano così esperienze di gusto in cui immergersi e grazie alle quali godere dello stare insieme, a casa propria o altrove, per rendere speciale un qualunque giorno ordinario.

Le Gioie

TORTA PISTACCHIELLA
PISTACCHIELLA CAKE

CODICE GD29

350G 4PZ 12/132 6/7 ORE (0/+4°C)

CHEESCAKE AI FRUTTI ROSSI
RED FRUITS CHEESECAKE

CODICE GD18

350G 4PZ 12/132 5/6 ORE (0/+4°C)

PASTIERA
PASTIERA

CODICE DMD125

400G 4PZ 12/132 4/5 ORE (0/+4°C)

TIRAMISÙ VASCHETTA
TIRAMISU PACK
CODICE GD30

450G 9PZ 7/49 7/8 ORE (0/+4°C)

TORTA AI TRE CIOCCOLATI
3 CHOCOLATE CAKE
CODICE GD27

400G 4PZ 12/132 6/7 ORE (0/+4°C)

L'eccellenza dei dessert surgelati
Made in Italy per gli specialisti

Dolce Milano
Il cuore buono della città

dolcemilano.eu
info@dolcemilano.eu

DOLCE MILANO
STABILIMENTO Via Luigi Galvani 5/B, 20875 Burago di Molgora (MB)

DOLCIARIA ACQUAVIVA
SEDE LEGALE Via Card. Guglielmo Sanfelice 33, 80134 Napoli

Le caratteristiche dei prodotti indicati nel catalogo possono essere soggette a modifiche, la Dolciaria Acquaviva S.p.A. si riserva il diritto di rivederle in qualsiasi momento.
I prodotti sono congelati all'origine. Le foto sono un esempio di presentazione del prodotto.

Dolce Milano

Il cuore buono della città