



*La sublime qualità
del made in Italy*



Il cuore buono della città





Gli ingredienti della Qualità

CENTRALITÀ delle persone che compongono la nostra eccezionale squadra

FORMAZIONE continua e dedicata

EFFICACIA ED EFFICIENZA produttiva, con **procedure funzionali** e **minuziose, monitorate** con continuità

SELEZIONE accurata delle materie prime e imprescindibile **certificazione**

Incessante attività di **RICERCA & SVILUPPO**:
ingredientistica, ricette, tecnologie all'avanguardia



LA CONTINUA INNOVAZIONE
A SERVIZIO
DELLA FILOSOFIA
ARTIGIANALE



DolceMilano

INDICE

Croissanterie

DA LIEVITARE	5
PRELIEVITATI	7
VEGANO	11
LIEVITAZIONE NATURALE	13
BURRO	15
SFOGLIE	18

Già cotti

GIÀ COTTI	21
MUFFIN	23

Salati

SNACK	25
-------	----

Pasticceria

SEMILAVORATI	31
STAGIONALI	34



PESO UNITARIO



PZ/KG PER CONFEZIONE



LIEVITAZIONE



TEMPERATURA FORNO



TEMPI COTTURA



SCONGELAMENTO





CORNETTO EXTRA



VUOTO

con
MARGARINA

CODICE	g	PZ CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
CO0004NDM	65	100	3/6 ORE	170	18/20



ALBICOCCA

con
MARGARINA



CODICE	g	PZ CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
CO0001NDM	75	100	3/6 ORE	170	18/20



CROISSANT BURRO

VUOTO

	CODICE	g	PZ CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
LARGE	CO0010NDM	70	165	2/3 ORE	160/165	24/26
MEDIUM	CO0011NDM	50	200	2/3 ORE	160/165	24/26
MINI	CO0012NDM	20	400	2/3 ORE	160/165	14/16



FAGOTTINO

CREMA DI NOCCIOLE



	CODICE	g	PZ CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
	FA0013NDM	70	100	3/6 ORE	170	20/22







CORNETTO DRITTO GLASSATO

VUOTO

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GRANDE	GC0031NDM	80	52	160/170	25/28
	CR0021NDM	65	70	160/170	25/28



GRAN CORNETTO CURVO GLASSATO

VUOTO

●●● rifinito con
ZUCCHERO SEMOLATO

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	GC0023NDM	80	52	160/170	25/28



ALBICOCCA

●●● rifinito con
PERLINE DI ZUCCHERO

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	GC0020NDM	90	52	160/170	25/28



CREMA

●●● rifinito con
CODETTE DI ZUCCHERO

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	GC0021NDM	90	52	160/170	25/28



CREMA DI NOCCIOLE

●●● rifinito con
SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	GC0022NDM	90	52	160/170	25/28



CROISSANT HOTEL GLASSATO

VUOTO

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	CR0024NDM	50	90	160/170	15/20



FAGOTTO



●●● rifinito con SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO ●●● arricchito con BURRO

3 CIOCCOLATI (FONDENTE, AL LATTE, BIANCO)

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
FA0028NDM	90	45	160/170	22/25



GOCCE DI CIOCCOLATO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
FA0020NDM	80	70	160/170	22/25



CREMA

●●● rifinito con PERLINE DI ZUCCHERO ●●● arricchito con BURRO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TI0002NDM	90	38	160/170	24/28



CANNOLO WORLD



CREMA DI NOCCIOLE

●●● arricchito con BURRO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CA0032NDM	95	60	160/170	22/25



GIRELLA

CREMA E UVETTA

●●● arricchito con BURRO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GI0002NDM	100	60	160/165	20/25



VUOTO

CORNETTO DRITTO INTEGRALE

●●●●● rifinito con
GRANO SARACENO E
ZUCCHERO DI CANNA

CODICE g PZ CONF. °C MIN

C00028NDM



NOVITÀ



MIELE

CORNETTO DRITTO INTEGRALE

●●●●● farcito con
MIELE AL 40%

CODICE g PZ CONF. °C MIN

C00024NDM



VUOTO

CORNETTO CURVO MULTICEREALI

●●●●● rifinito con
ZUCCHERO DI CANNA ●●●●● con
QUINOA NERA

CODICE g PZ CONF. °C MIN

C00036NDM



FRUTTI DI BOSCO

●●●●● rifinito con
ZUCCHERO DI CANNA ●●●●● con
QUINOA NERA

CODICE g PZ CONF. °C MIN

C00037NDM







CORNETTO VEGANO CURVO

VUOTO

●●● rifinito con
ZUCCHERO DI CANNA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CO0056NDM	70	52	160/170	25/28



CORNETTO VEGANO DRITTO

ARANCIA

●●● rifinito con
SEMI DI QUINOA
ZUCCHERO DI CANNA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CO0058NDM	80	38	160/170	25/28



CORNETTO VEGANO DRITTO INTEGRALE

AGRUMI E ZENZERO

●●● rifinito con
GRANELLA DI
GRANO SARACENO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CO0065NDM	85	38	160/170	25/28





GRAN CORNETTO
CURVO



VUOTO

●●● rifinito con
ZUCCHERO SEMOLATO 

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0026NDM	 80	 52	 160/170	 25/28



ALBICOCCA

●●● rifinito con
PERLINE DI ZUCCHERO 

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0027NDM	 92	 52	 160/170	 25/28





CROISSANT DRITTO



VUOTO

tutto burro
24% DI BURRO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0039NDM	80	54	160/165	24/26
GC0040NDM	70	60	160/165	24/26
CB0023ANDM	60	70	160/165	16/20



●●● rifinito con SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO
●●● farcito con NOCCIOLE AL 16%
●●● tutto burro 19,5% DI BURRO
CREMA DI NOCCIOLE



CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0035NDM	95	52	160/165	24/26



●●● rifinito con ZUCCHERO GIALLO
●●● tutto burro 19,5% DI BURRO
CREMA PASTICCERA



CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0036NDM	95	52	160/165	24/26



CROISSANT DRITTO

●●● rifinito con ●●● farcito con ●●● tutto burro
 PERLINE DI ZUCCHERO 50% ALBICOCCA ITA 19,5% DI BURRO

ALBICOCCA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0037NDM	95	52	160/165	24/26



VUOTO

●●● con ●●● tutto burro
 LIEVITO NATURALE 23% DI BURRO

CODICE	g	PZ CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
MC0025ANDM	25	225	4/5 ORE	160/165	14/16



PAIN AU CHOCOLAT

CIOCCOLATO

●●● tutto burro
 18% DI BURRO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
FB0014NDM	70	80	160/165	22/24



INTRECCIO

CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO

●●● tutto burro
 18% DI BURRO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
IN0001NDM	100	52	165/170	22/26





VELA



CREMA DI NOCCIOLE ZUCCHERO SEMOLATO ●●● rifinito con ●●● arricchito con BURRO



CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CH0009NDM	90	40	170/180	25/28



CREMA LATTE PANNA ●●● arricchito con BURRO



CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CH0011NDM	95	40	170/180	25/28



●●● rifinito con ●●● arricchito con
PERLINE DI ZUCCHERO
E GRANULI DI CACAO BURRO

CREMA LATTE PANNA E CREMA DI NOCCIOLE



CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CH0013NDM	100	40	170/180	25/28



TOSCANELLA

CREMA E RISO ●●● rifinito con ZUCCHERO SEMOLATO



CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TR0017NDM	90	40	170/180	24/27



DELIZIA

MELA



CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
LU0001NDM	90	40	170/180	25/28



ALBICOCCA

TRECCE

con BURRO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TR-11	85	40	180	20



NOCI PECAN

TRECCINA

rifinito con NOCI PECAN con SCIROPPO D'ACERO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TR0019NDM	95	48	160/170	20/24



FRUTTI DI BOSCO

GRIGLIATA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
SF0011NDM	80	60	180/190	25



MELA

STRUDEL

rifinito con PERLINE DI ZUCCHERO 100% MELA ITALIANA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
ST0002NDM	85	45	170/180	24/27



NOVITÀ



BOCCONCINI SFOGLIA MIGNON

rifinito con ZUCCHERO SEMOLATO con BURRO

ALBICOCCA - CREMA - CREMA DI NOCCIOLE

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
BOSF01NDM	35	72*	170/180	24/26



*6 buste da 420g circa



KRAPPFEN



VUOTO

	CODICE	g	PZ CONF.	MIN
	KR0007SNDM	60	48	90/120
MINI	KR0009NDM	15	2,5	90/120



KRAPPFEN ZUCCHERATO

VUOTO

●●● rifinito con
ZUCCHERO SEMOLATO

	CODICE	g	PZ CONF.	MIN
	KR0007NDM	55	24	90/120



CREMA PASTICCERA



	CODICE	g	PZ CONF.	MIN
	KR0006NDM	80	24	90/120



CREMA DI NOCCIOLE E CACAO



	CODICE	g	PZ CONF.	MIN
	KR0008NDM	80	24	90/120



ALBICOCCA



	CODICE	g	PZ CONF.	MIN
	KR0011NDM	80	24	90/120



CIAMBELLA ZUCCHERATA

●●● rifinito con
ZUCCHERO SEMOLATO

	CODICE	g	PZ CONF.	MIN
MINI	C10002NDM	25	2,5KG	90/120
MEDIUM	C10006NDM	60	40	90/120
MAXI	C10004LNDM	100	33	90/120





PISTACCHIO



ALBICOCCA



FRUTTI ROSSI



CAROTA



CIOCCOLATO



CIOCCOLATO BIANCO*

*solo formato MINI

MUFFIN ARTIGIANALI MISTI

GUSTI ASSORTITI

	CODICE	g	PZ CONF.	MIN
	M001	65	20	120/180
MINI	M002	30	30	120/180



DISCHI SFOGLIA



con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
DI-01	18	5	180	20

PIZZETTE



POMODORO E FORMAGGIO

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
PI-01	22	4	180	20



POMODORO

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
PI-02	20	4	180	20

PIZZETTA BURRO



POMODORO E MOZZARELLA

tutto
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
PI-10	22	4	180	20

SALATINI DORATI



POMODORO E FORMAGGIO - WURSTEL
PEPERONI - SPINACI

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-78	18/22	3	200	20



PROSCIUTTO COTTO - WURSTEL - OLIVE
TONNO - PEPERONI - SPINACI - CIPOLLE
ACCIUGHE - FUNGHI - FORMAGGIO

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-01	18/22	5	200	20



PROSCIUTTO COTTO - WURSTEL - OLIVE
TONNO - PEPERONI - SPINACI

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-02	20/22	6	200	20

buste
MISTE

6 GUSTI

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-17	20/22	6	200	20

buste
MONOGUSTO

SALATINI 5 GUSTI NO PALMA CON TOPPING



4FORMAGGI - SPINACI E PARMIGIANO DOP
SALMONE - CARBONARA - WURSTEL

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN	°C	MIN
SA-91	18/24	5	10	190/200	12/15

SALATINI MONOGUSTO DORATI



PROSCIUTTO

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-15	20	2	200	20



OLIVE

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-14	20	2	200	20



SPINACI

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-09	20	2	200	20



SALMONE

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-03	20	2	180	20

SALATINI MONOGUSTO DORATI



FORMAGGIO

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-06	20	2	200	20



WURSTEL

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-11	22	2	200	20



PEPERONI

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-13	20	2	200	20



TONNO

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-12	20	2	200	20



BRIOSCINE

PROSCIUTTO E FORMAGGIO

con
BURRO

CODICE	g	KG PER CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
MI-00	33	6	2 ORE	180	20

TORTA SALATA VALDOSTANA



PROSCIUTTO E FORMAGGIO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TS0005NDM	700	6	190/180	30/35

TORTA SALATA PASQUALINA



SPINACI E RICOTTA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TS0004NDM	700	6	190/180	30/35

MINI BAGUETTE



CODICE	g	KG CONF.	°C	MIN
PABA04NDM	40	3,1	190/200	14/16



CASSATINE ASSORTITE



VERDE - LIMONCELLO - BIANCA - MANDARINO

CODICE	g	PZ CONF.	KG CONF	MIN
CS-04	40	28	1,2	60

SFOGLIATELLA



CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
SF0013NDM	110	30	180/200	30/35
CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
MIGNON SF0016NDM	30	7	180/200	20/22

CODA D'ARAGOSTA



CODICE	g	KG PER CONF.	MIN	°C	MIN
MIGNON K20014NDM	28/30	7	20/30	190/200	20/22
MICRO K20016NDM	18/20	7	20/30	190/200	20/22

RETTANGOLI PASTA SFOGLIA



con
BURRO

cm	CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
60X40	PS-06	1000	10	190	20
30X40	PS-01	715	5	190	20



DISCHI SFOGLIA

con
BURRO

DA 25

cm	CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
DIAM. 25	DI-25DP	130	1,3	10

CREMA DEL PASTICCIERE

SAC A' POCHE

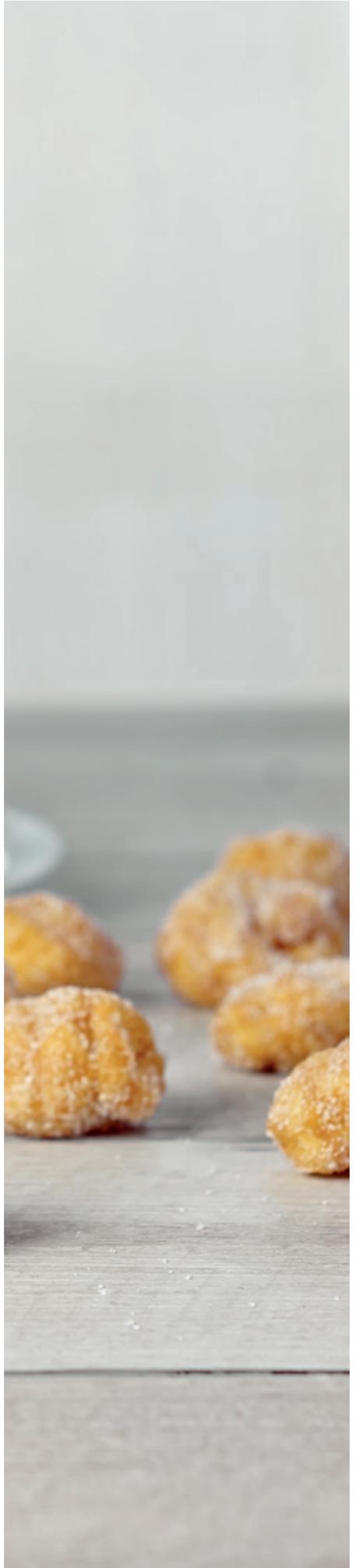


CODICE	g	PZ CONF.	MIN
PGF33	1000	6	60/120



RICOTTA ZUCCHERATA BADIACHIARA

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
RI0005	3500	3,5	90/180





ZEPPOLE FRITTE

VUOTE

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
ZE-01	50	50	60



TORTELLI AL BURRO

VUOTO

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
TO-31	8	3	60



CREMA

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
TO-33	22	3	240





DOLCE MILANO

Via Enrico Fermi 10, 20875 Burago di Molgora (MB)
Tel. +39 0396083536 Fax +39 0396880672

dolcemilano.eu



commerciale@dolcemilano.eu
info@dolciariaacquaviva.it



