



Alba

DESSERTS



01

DESSERTS IM GLAS

Direkt servierfertig und super zu kombinieren –
im Glas portioniert

8

02

DESSERTS TO GO

Leicht zu transportieren, voller Genuss:
Unsere Desserts im Becher

18

03

DESSERTKOMPONENTEN

Unsere Bausteine für deine individuelle
Dessert-Kreation

22

04

KUCHEN UND TORTEN

Klassiker der Konditorei von uns interpretiert

32

05

ALBA KLASSIKER

Unsere traditionellen Gebäcke

38

06

SAISON- UND BESTELLARTIKEL

Entdecke unsere Vielfalt!

42

DEINE DESSERT - EXPERTEN

Von der Rezeptur über die Herstellung bis zur Logistik: Wir bündeln großes Know-How aus allen Teilbereichen und arbeiten mit Liebe und Leidenschaft.



VON HAND GEMACHT

In unserer Manufaktur fertigen wir nach wie vor in traditioneller Handarbeit & höchster Qualität.

SCHNELLIGKEIT UND FLEXIBILITÄT

Unsere Prozesse ermöglichen es uns, Produktionsmengen schnell zu skalieren und individuelle Kundenanforderungen flexibel zu erfüllen.

WIR SIND DEINE PÂTISSERIE!

Ansprechende, leckere Desserts und Backwaren in höchster Qualität – ohne großen Mehraufwand in deiner Küche? Genau das bieten wir dir!

Der Ursprung unseres Unternehmens liegt in „Bella Italia“, genauer gesagt im schönen Como am Comer See. Hier lernte mein Vater, Giovanni Forgione, die Kunst des italienischen Konditoreihandwerks und gründete seine erste Konditorei.

Im Jahr 1996 entschloss sich meine Familie, die italienischen Leckereien nach Deutschland zu bringen und ließ sich in Ulm nieder. Hier eröffneten wir das kleine Café Alba, das wir bis heute führen.

Der Zuspruch und die Begeisterung für Dolci, Tiramisu, Torten & Co aus unserer Backstube war bald so groß, dass wir begannen, auch andere Gastronomen und Großkunden im Umkreis damit zu beliefern.

Vor mittlerweile mehr als 10 Jahren übernahm ich die Geschäftsführung. Seitdem wächst die Produktion stetig weiter und wir beliefern Kunden in ganz Deutschland. Unsere Produktrange beschränkt sich dabei längst nicht mehr ausschließlich auf italienische Familienrezepte – wir entwickeln uns und unsere Produkte permanent weiter und bieten mittlerweile die gesamte Bandbreite einer modernen, europäischen Pâtisserie an.

Ich freue mich, eine Auswahl unserer aktuellen Produkte in diesem Katalog präsentieren zu dürfen.

Massimo Forgione
Massimo Forgione



3 KÖPFE FÜR DEN BESTEN GESCHMACK

Hinter jeder guten Idee steckt ein kluger Kopf – und in unserem Fall sogar 3: Gianni (Giovanni Forgione † 2022), Massi (Massimo Forgione) und Heinzl (Heinz Schoger) waren und sind die kreativen Köpfe hinter der Dessertmanufaktur Alba. Der unvergleichliche Geschmack von Giannis Rezepturen lebt in unseren Klassikern weiter und wird durch neue Kreationen ergänzt.



01

DESSERTS IM GLAS

Jetzt Neu: unsere Refiller

Dessert im Glas einfach auffüllen

Sämtliche Sorten unserer Desserts im Glas sind separat auch zum Auffüllen erhältlich. Spare Lagerraum, Kosten und Ressourcen. Unsere Refiller eignen sich für jeden, der bereits unsere Desserts im Glas gekauft und somit leere Dessertgläser (Alpi oder Weck) vorrätig hat.



Schritt 1

Leere Dessertgläser bereitstellen.



Schritt 2

Dessert-Refiller tiefgekühlt aus der Verpackung nehmen. Entnehme nur die benötigte Anzahl und bewahre den Rest im Tiefkühler auf.

Aromadeckel für den optimalen Geschmack!



Schritt 3

Setze den Refiller vorsichtig in das dafür vorgesehene Glas. Das Dessert bei 4-7°C ca. 5 Stunden auftauen lassen.

Tipp

Für optimalen Geschmack und längere Haltbarkeit verschließe das Glas mit einem passenden Aroma-Deckel. (Auf Wunsch separat erhältlich)



Schritt 4

Dessert mit Deckel verschlossen bei 4-7°C lagern - so bleibt es mindestens 4 Tage lang haltbar.



Schritt 5

Direkt vor dem Servieren aus der Kühlung entnehmen, beliebig dekorieren oder zu einer Dessertkreation kombinieren. Fertig!

Die Refiller werden tiefgekühlt geliefert und aufbewahrt. Jede Portion kann einzeln entnommen werden.

So geht's



QR Code scannen & Videoanleitung ansehen!

TIRAMISU

Mascarpone | Bisquit | Kaffee | Kakao



Art.-Nr.: 50147

Alpi Glas 90 g

VPE: Karton à 12 Stück

Art.-Nr.: 50135

Refiller für Alpi Glas 90 g*

VPE: Karton à 20 Stück



Art.-Nr.: 50035

Weck Glas 45 g

VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50102

Refiller für Weck Glas 45 g*

VPE: Karton à 35 Stück



... unser
Bestseller im
Weck Glas!!



PISTAZIEN-TIRAMISU

Mascarpone | Bisquit | Pistazie



Art.-Nr.: 50148

Alpi Glas 90 g

VPE: Karton à 12 Stück

Art.-Nr.: 50136

Refiller für Alpi Glas 90 g*

VPE: Karton à 20 Stück



Art.-Nr.: 50120

Weck Glas 45 g

VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50111

Refiller für Weck Glas 45 g*

VPE: Karton à 35 Stück



ERDBEER-TIRAMISU

Erdbeere | Bisquit | Mascarpone



Art.-Nr.: 50146

Alpi Glas 90 g

VPE: Karton à 12 Stück

Art.-Nr.: 50132

Refiller für Alpi Glas 90 g*

VPE: Karton à 20 Stück



Art.-Nr.: 50119

Weck Glas 45 g

VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50110

Refiller für Weck Glas 45 g*

VPE: Karton à 35 Stück



unsere produkte werden
direkt nach der herstellung
schockgefrostet
und tiefgekühlt
geliefert.



Einfach auffüllen:
Sämtliche Sorten sind als
Refiller in beiden Glas-
Größen erhältlich



Refiller für Alpi Glas...

... und Weck Glas



DOUBLE MOUSSE

Schokoladenmousse weiß und dunkel



Art.-Nr.: 50143
Alpi Glas 90 g
VPE: Karton à 12 Stück



Art.-Nr.: 50117
Weck Glas 40 g
VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50128
Refiller für Alpi Glas 90 g *
VPE: Karton à 20 Stück

Art.-Nr.: 50108
Refiller für Weck Glas 40 g *
VPE: Karton à 35 Stück

MOUSSE DUNKEL

Schokoladenmousse dunkel



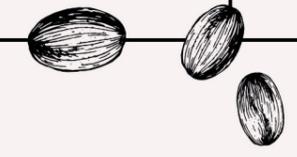
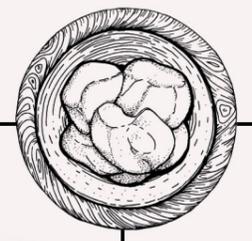
Art.-Nr.: 50144
Alpi Glas 90 g
VPE: Karton à 12 Stück



Art.-Nr.: 50040
Weck Glas 40 g
VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50129
Refiller für Alpi Glas 90 g *
VPE: Karton à 20 Stück

Art.-Nr.: 50099
Refiller für Weck Glas 40 g *
VPE: Karton à 35 Stück



Unsere Gläser werden für eine **längere Haltbarkeit** der Desserts mit **Deckel** geliefert. **Aromadeckel** sind auch separat erhältlich.



CARAMEL CRUMBLE

Mascarpone | Bisquit | Karamell | Streusel



Art.-Nr.: 50138
Alpi Glas 90 g
VPE: Karton à 12 Stück



Art.-Nr.: 50113
Weck Glas 45 g
VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50122
Refiller für Alpi Glas 90 g *
VPE: Karton à 20 Stück

Art.-Nr.: 50104
Refiller für Weck Glas 45 g *
VPE: Karton à 35 Stück



* Weitere Infos siehe Seite 8

Dekoriere mich
mit frischen
Beeren

PANNA COTTA

Sahne | Vanille



Art.-Nr.: 50090
Alpi Glas 100 g
VPE: Karton à 12 Stück

Art.-Nr.: 50125
Refiller für Alpi Glas 100 g *
VPE: Karton à 20 Stück



Art.-Nr.: 50043
Weck Glas 50 g
VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50101
Refiller für Weck Glas 50 g *
VPE: Karton à 35 Stück

HIMBEERE JOGHURT

Himbeere | Bisquit | Joghurt



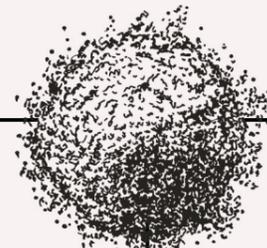
Art.-Nr.: 50142
Alpi Glas 100 g
VPE: Karton à 12 Stück

Art.-Nr.: 50127
Refiller für Alpi Glas 100 g *
VPE: Karton à 20 Stück



Art.-Nr.: 50116
Weck Glas 50 g
VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50107
Refiller für Weck Glas 50 g *
VPE: Karton à 35 Stück



Wird ohne Kruste geheftet.
Vor dem Servieren mit
braunem Zucker
bestreuen & abblättern

Besonders schnell angerichtet:
Unsere Desserts
im Glas!



Kurz dekorieren...

...und direkt servieren

CREME BRULEE

Sahne | Vanille | Eigelb



Art.-Nr.: 50089
Alpi Glas 100 g
VPE: Karton à 12 Stück

Art.-Nr.: 50126
Refiller für Alpi Glas 100 g *
VPE: Karton à 20 Stück



Art.-Nr.: 50042
Weck Glas 50 g
VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50100
Refiller für Weck Glas 50 g *
VPE: Karton à 35 Stück

* Weitere Infos siehe Seite 8



02

DESSERTS TO GO

Unsere TAKE AWAY Desserts gibt es in 2 Ausführungen:

PP BECHER

Dieser wird luftdicht mit Folie versiegelt – der ‚Einfache‘ für das klassische TO GO Geschäft.

PS BECHER

Hartkunststoff Becher mit Deckel – der ‚Hochwertige‘ ist neben dem klassischen TO GO Geschäft durch seine wertigere Optik auch perfekt für Events und Veranstaltungen geeignet.

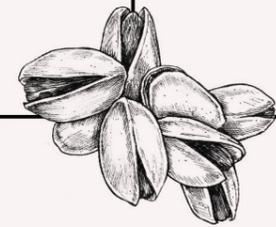


PISTAZIEN TIRAMISU

Mascarpone | Bisquit | Pistazie

Art.-Nr.: 50153
PP Becher versiegelt 100 g
 VPE: Karton à 36 Stück

Art.-Nr.: 27058
PS Becher mit Deckel 90 g
 VPE: Karton à 24 Stück



ERDBEER TIRAMISU

Erdbeere | Bisquit | Mascarpone

Art.-Nr.: 50151
PP Becher versiegelt 100 g
 VPE: Karton à 36 Stück

Art.-Nr.: 27023
PS Becher mit Deckel 90 g
 VPE: Karton à 24 Stück

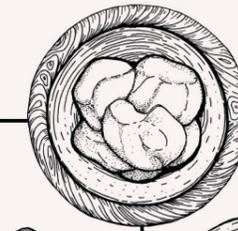


TIRAMISU KLASSIK

Mascarpone | Bisquit | Kaffee | Kakao

Art.-Nr.: 50152
PP Becher versiegelt 100 g
 VPE: Karton à 36 Stück

Art.-Nr.: 27022
PS Becher mit Deckel 90 g
 VPE: Karton à 24 Stück



DOUBLE MOUSSE

Schokoladenmousse weiß und dunkel

Art.-Nr.: 50150
PP Becher versiegelt 100 g
 VPE: Karton à 48 Stück

Art.-Nr.: 27021
PS Becher mit Deckel 90 g
 VPE: Karton à 24 Stück



Ready für die Auslieferung 😊



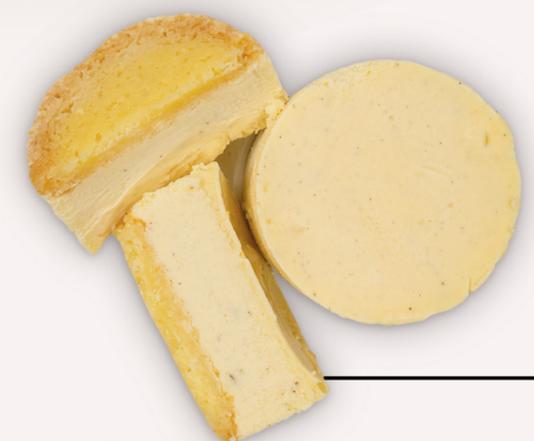


03

DESSERTKOMPONENTEN



Kombiniere unsere
Dessertkomponenten
zu deiner individuellen
Dessert-Kreation



CHEESECAKE 'AMERICAN STYLE'

Kokos-Keksboden | Frischkäse | weiße Schokolade

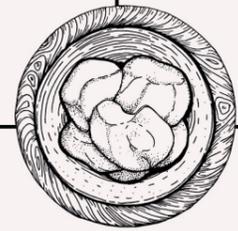
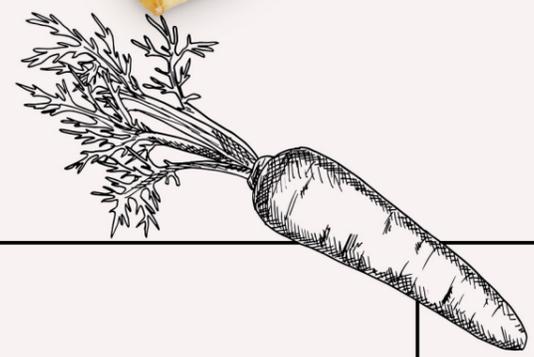
Art.-Nr.: 50808
D 7cm | Monoportion 100 g
VPE: Karton à 20 Stück



CHEESECAKE TRADITIONELL

Frischkäse | Sauerrahm | Mürbteig

Art.-Nr.: 50809
D 7cm | Monoportion 100 g
VPE: Karton à 20 Stück



CARROT CAKE

Karotte | Haselnuss | Zimt

Art.-Nr.: 50810
D 7cm | Monoportion 60 g
VPE: Karton à 20 Stück



BROOKIE

Brownie | Cookie Crumble

Art.-Nr.: 50815
D 7cm | Monoportion 50 g
VPE: Karton à 20 Stück

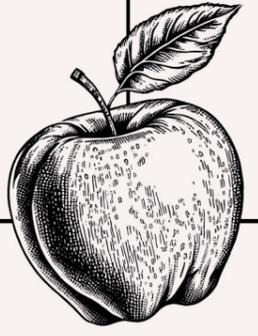




APPLE CRUMBLE

Apfel | Streusel

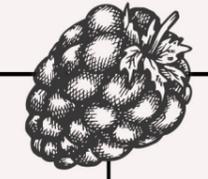
Art.-Nr.: 50807
D 7cm | Monoportion 80 g
VPE: Karton à 20 Stück



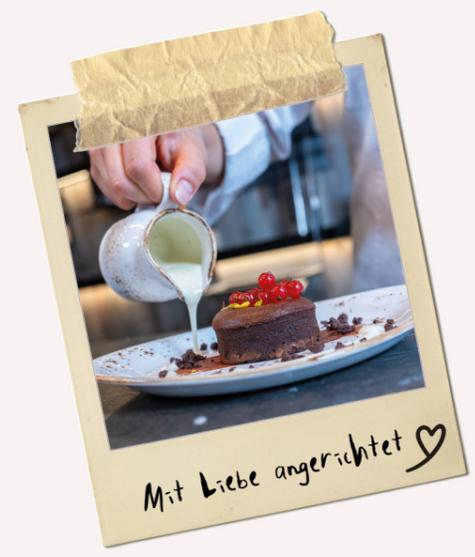
MOUSSE WALDFRUCHT

Waldfrüchte | Vegane Creme

Art.-Nr.: 27133
Spritzbeutel 750 g
VPE: Karton à 6 Stück



PLANT BASED



SCHOKO SOUFFLE

Schokolade

Art.-Nr.: 50800
D 7cm | Monoportion 100 g
VPE: Karton à 20 Stück



PLANT BASED

MOUSSE CHOCOLAT

Dunkle Schokolade | Vegane Creme

Art.-Nr.: 27132
Spritzbeutel 750 g
VPE: Karton à 6 Stück



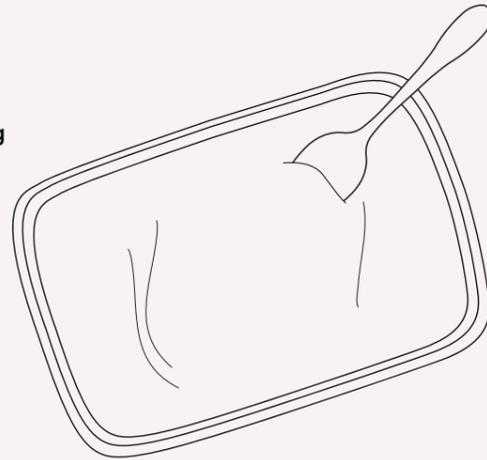


MOUSSE DUNKEL

Dunkle Schokolade | Sahne

Art.-Nr.: 22652
Schale 750 g
VPE: Karton à 8 Stück

Art.-Nr.: 27059
Spritzbeutel 750 g
VPE: Karton à 6 Stück



*Kombiniere unsere
Dessertkomponenten
zu deiner individuellen
Dessert-Kreation*



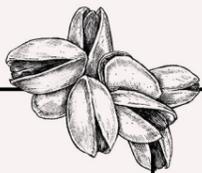
MOUSSE WEISS

Weißer Schokolade | Sahne

Art.-Nr.: 22654
Schale 700 g
VPE: Karton à 8 Stück

Art.-Nr.: 27061
Spritzbeutel 750 g
VPE: Karton à 6 Stück

*Ganz einfach
selbst
portionieren*



MOUSSE PISTAZIE

Weißer Schokolade | Sahne | Pistazie

Art.-Nr.: 22658
Schale 700 g
VPE: Karton à 8 Stück

Art.-Nr.: 27063
Spritzbeutel 750 g
VPE: Karton à 6 Stück



*Portionieren
wie du willst:
Einfach direkt in
Spritzbeutel bestellen*



Werde kreativ :))

MOUSSE VOLLMILCH

Vollmilchschokolade | Sahne

Art.-Nr.: 27060
Spritzbeutel 750 g
VPE: Karton à 6 Stück

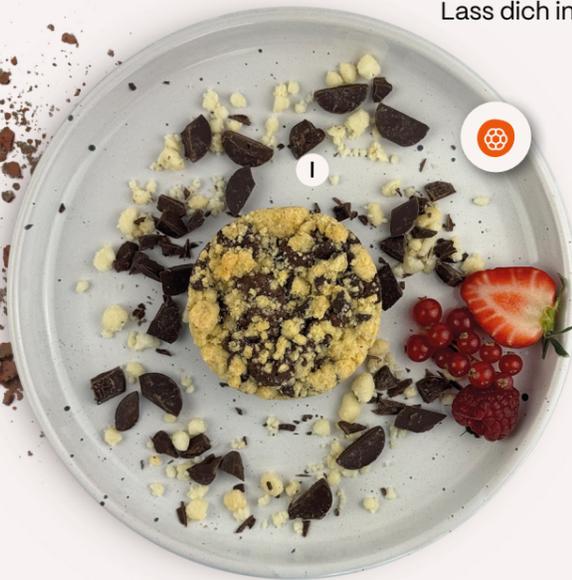


Vorschläge für deine individuelle Dessert-Kreation

So einfach geht's:

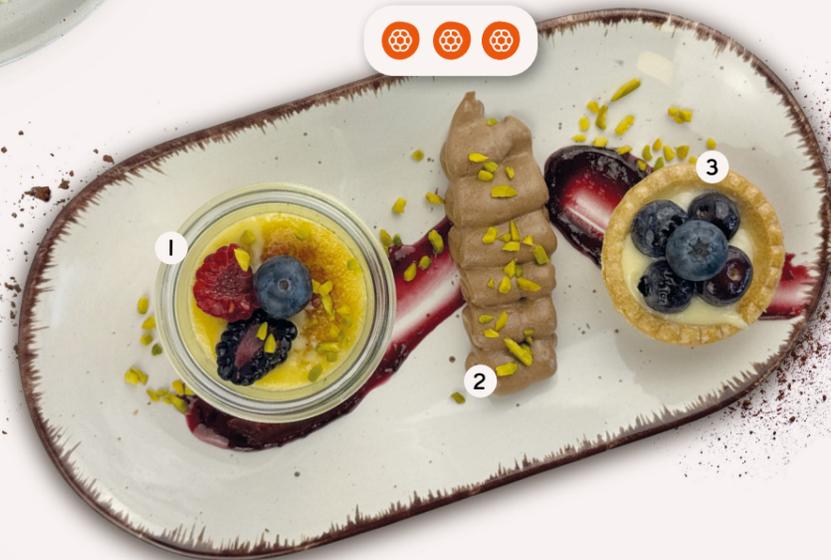
Kombiniere unsere Produkte flexibel und individuell zu deiner eigenen Kreation. Einfach oder komplex, Einzel-Dessert oder Variation aus mehreren Komponenten – deiner Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Lass dich inspirieren!



1 BROOKIE
Art.-Nr.: 50815 | S. 23

- 1 CREME BRULEE**
Art.-Nr.: 50042 | S. 15
- 2 MOUSSE DUNKEL**
IM SPRITZBEUTEL
Art.-Nr.: 27059 | S. 26
- 3 FRUTTINI**
AUS PASTICCINI MIX
Art.-Nr.: 22010 | S. 38



- 1 PISTAZIEN TIRAMISU**
Art.-Nr.: 50148 | S. 10
- 2 ROLLINI AUS PASTICCINI MIX**
Art.-Nr.: 22010 | S. 36

Wareneinsatz: gering mittel hoch



- 1 APPLE CRUMBLE**
Art.-Nr.: 50807 | S. 24
- 2 DOUBLE MOUSSE**
Art.-Nr.: 50117 | S. 12

- 1 FRUCHTTARTELETTE**
AUS PASTICCINI MIX
Art.-Nr.: 22010 | S. 38
- 2 MOUSSE PISTAZIE**
IM SPRITZBEUTEL
Art.-Nr.: 27063 | S. 26
- 3 PANNA COTTA**
Art.-Nr.: 50043 | S. 14



1 PANNA COTTA
Art.-Nr.: 50043 | S. 14



Du hast Fragen oder benötigst Hilfe?

Wir beraten dich gerne!
info@dolce-gmbh.de



04

KUCHEN UND TORTEN



CHEESECAKE TRADITIONELL

Frischkäse | Sauerrahm | Mürbteig

Art.-Nr.: 1012
D 30 cm | 2200 g | 14 Portionen
VPE: Karton à 1 Stück



KAROTTENKUCHEN

Karotte | Haselnuss | weiße Schokolade

Art.-Nr.: 1060
D 30 cm | 1500 g | 14 Portionen
VPE: Karton à 1 Stück



besonders
Saftig

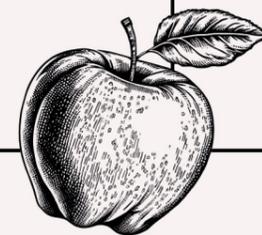
unsere fertigen runden Kuchen
und Torten werden
vorgeschnitten in
2 Hälften
geliefert



APFEL-STREUSEL-KUCHEN

Apfel | Mürbteig | Streusel

Art.-Nr.: 1114
D 30 cm | 2400 g | 14 Portionen
VPE: Karton à 1 Stück



TIRAMISU TORTE

Mascarpone | Bisquit | Kaffee | Kakao

Art.-Nr.: 1091
D 30 cm | 1900 g | 14 Portionen
VPE: Karton à 1 Stück



TIRAMISU RIEGEL

Mascarpone | Löffelbisquit | Kaffee | Kakao

Art.-Nr.: 1123
1200 g | 8-12 Portion
VPE: Karton à 1 Stück

PISTAZIEN - TIRAMISURIEGEL

Pistazie | Sahne | Mascarpone | Bisquit

Art.-Nr.: 1102
1700 g | 8-12 Portionen
VPE: Karton à 1 Stück





PLANT BASED

DINKEL-BLAUBEERE TARTE

Blaubeere | Creme | Mürbteig

Art.-Nr.: 22190
D 26 cm | 1100 g | 12 Portionen
VPE: Karton à 3 Stk

Fruchtig, cremig, lecker
UND SOGAR VEGAN!



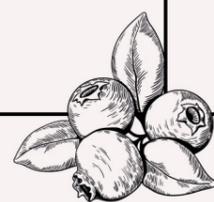
unsere veganen Tartes
wurden im Rohzustand
eingefroren
und müssen noch fertig
gebacken werden



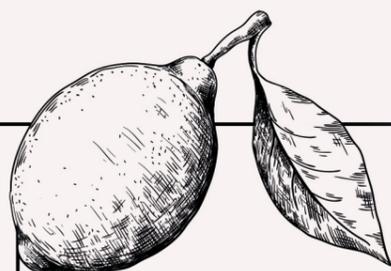
PISTAZIEN-SAHNE-CREME TORTE

Pistazie | Sahne | Bisquit

Art.-Nr.: 1093
D 30 cm | 2100 g | 14 Portionen
VPE: Karton à 1 Stück



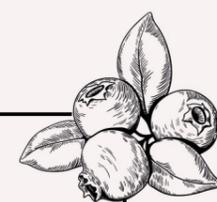
Ein italienischer
Klassiker: zitronig-
frischer Tortengenuss



ZITRONEN-SAHNE-CREME-TORTE

Zitrone | Sahne | Bisquit

Art.-Nr.: 1083
D 30 cm | 2200 g | 14 Portionen
VPE: Karton à 1 Stück



BLUEBERRY CHEESECAKE

Blaubeere | Frischkäse |
Sauerrahm | Mürbteig

Art.-Nr.: 1108
D 30 cm | 2100 g | 14 Portionen
VPE: Karton à 1 Stück





05

ALBA KLASSIKER

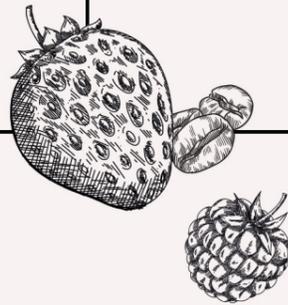


↪ Unser italienischen
Klassiker: süßes Fingerfood mit
toller Optik und unvergleichlichen
Geschmack

PASTICCINI MIX

Italienische Klein- & Feingebäcke

Art.-Nr.: 22010
30 x 45 g | 1,35 kg
VPE: 1 Karton



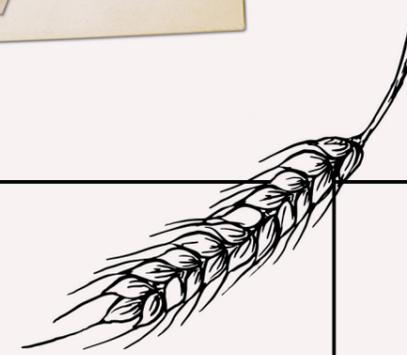
von Frühstücks-
bis zum Burgerbrötchen:
unser Pan Brioche schmeckt
süß und **herzhaft** belegt



Dein Burger-Brötchen
in höchster Qualität



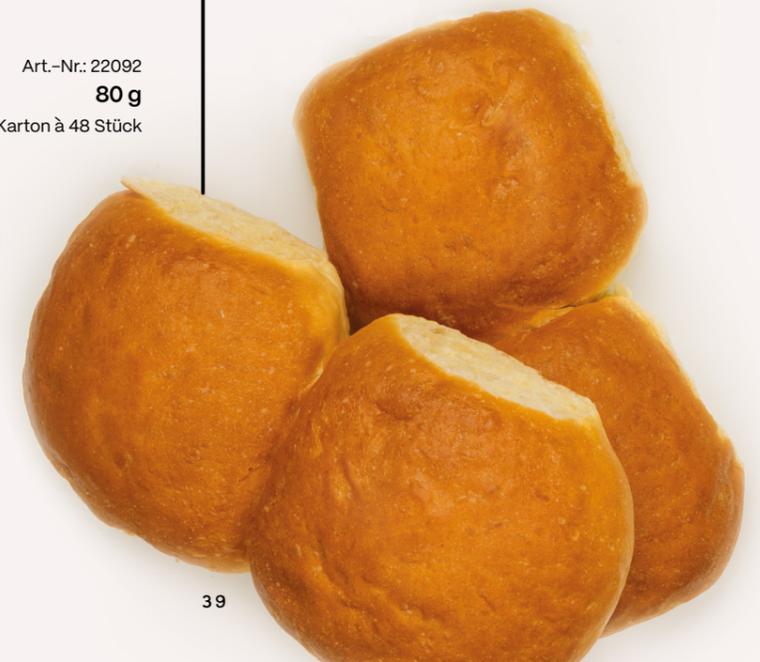
↪ Ein perfekteres Duo
gibt's fast nicht:
Pasticcini und Espresso
in Kombi lieben wir



PAN BRIOCHE

luftige Brötchen | im Verbund gebacken

Art.-Nr.: 22092
80 g
VPE: Karton à 48 Stück





06

SAISON- ^{UND}
BESTELLARTIKEL



Süßes auf Bestellung - frisch gemacht nur für Dich

Manche unserer Köstlichkeiten gibt es nur zu bestimmten Jahreszeiten, andere nur auf Vorbestellung. Warum das so ist? Weil wir besonders flexibel auf Deine Wünsche reagieren und Dir eine Vielfalt an Produkten bieten möchten. Deshalb fertigen wir zusätzlich zu unseren Standard-Produkten eine große Auswahl an weiteren Desserts. Ob Zitrontiramisu im Sommer, Bratapfeltiramisu im Winter, Monoportionen oder Schnitten – unsere Saison- & Bestellartikel werden exklusiv für Dich auf Vorbestellung produziert.

Du willst wissen, was alles möglich ist? Schreib uns gerne – wir schicken Dir alle Infos zu unseren saisonalen und exklusiven Angeboten.



Noch mehr Genuss
in Gläsern



Du liebst
Schnitten?



Entdecke alle
Monoportionen



Cantuccini -
der Klassiker
zum Kaffee



Saison- & Bestellartikel sind auf Bestellung mit einer Vorlaufzeit von 15 Werktagen und ab einer Mindestabnahmemenge von 20 Kartons erhältlich. Mehr Infos und eine Übersicht der verfügbaren Produkte erhältst Du per Mail an: vertrieb@dolce-gmbh.de

Dein Partner für TAILOR-MADE Desserts

Individuelle Dessert-Konzepte

Du willst mehr? Unser Standardsortiment passt nicht zu Deinen Wünschen oder Anforderungen?

Gerne entwickeln und produzieren wir für Dich individuelle Desserts. Von der ersten Analyse, über Rezeptentwicklung und Fertigung bis hin zur Prozessimplementierung – wir sind Dein Partner für maßgeschneiderte Dessertlösungen!

*unser Dessert +
Deine Marke
= Amore*

INDIVIDUELLE REZEPTUREN UND DESSERTS

Du suchst nach einem exklusiven Dessert außerhalb unseres Sortiments oder benötigst Varianten, die z.B. genau zu Deinem Dessert-Geschirr passen? Wir kreieren individuelle Rezepturen und/oder passen bestehende in Form, Füllmenge oder Verpackung an Deine Bedürfnisse an.

STATUS QUO ANALYSE, BERATUNG UND WORKSHOPS

Ob Planung, Rezeptur, Logistik: Wir sind echte Experten beim Thema Desserts und geben diese Expertise gerne weiter. Egal, vor welcher Herausforderung Du stehst: Wir führen eine umfassende Bestandsaufnahme und Analyse durch, erarbeiten in gemeinsamen Brainstorming-Sessions und Workshops Lösungsansätze und unterstützen Dich von der Rezeptentwicklung bis zur Produkteinführung in allen Bereichen.

MASSGESCHNEIDERTE KONZEPTE

Ob Flugzeug, Gipfelhütte, Krankenhaus, Franchise-Gastronomie oder Fußballstadion: Unsere Dessertlösungen sind so vielseitig wie ihr Einsatzort. Wir entwickeln gemeinsam mit Dir das Dessert-Konzept, das zu Dir und Deinen Anforderungen passt und unterstützen Dich von der Rezeptur bis hin zur Implementierung der passenden Prozesse in Deinem Betrieb.

WHITE LABEL FERTIGUNGEN

Das perfekte Dessert mit Deinem Namen? Machen wir! Wir haben langjährige Erfahrung in der White Label Fertigung und können flexibel auf Deine Wünsche eingehen. Packaging und Gestaltung kann dabei entweder von Dir zur Verfügung gestellt oder ebenfalls von uns entwickelt werden.

INTERESSE AN EINER ZUSAMMENARBEIT MIT UNS?

Wir finden die passende Lösung für Dich! Schreib uns an vertrieb@dolce-gmbh.de und lass Dich unverbindlich beraten.

DIESE PARTNER KONNTEN
WIR BEREITS ÜBERZEUGEN

gategroup

aramark

TRANS-GOURMET

hans im glück

COMPASS

Helios

uvm.

Lange Haltbarkeit -
Volles Aroma



Unsere Produkte werden direkt nach der Herstellung schockgefrostet und tiefgekühlt geliefert.



DAS ZEICHNET UNS AUS

KUNDENINDIVIDUELLE REZEPTUREN

Gerne entwickeln und produzieren wir für Dich individuelle Dessertlösungen - bestimmte Abnahmegrößen vorausgesetzt.

LÜCKENLOSE LOGISTIK UND BREITES HÄNDLERNETZ EUROPaweIT

Alle Produktions- & Lieferprozesse sind speziell auf unsere Kunden aus den Bereichen Groß- und Einzelhandel, Gastronomie sowie Hotellerie abgestimmt.

100 % QUALITÄT - 100 % GESCHMACK

Wir verwenden natürliche Zutaten und achten auf eine sorgfältige Verarbeitung. Unsere Produkte werden direkt nach der Herstellung schockgefrostet. So garantieren wir auch ohne Konservierungsstoffe eine lange Haltbarkeit - ohne Geschmacks- und Qualitätsverlust.

DU ENTSCHIEDEST

Direkt servierfähig, als Baustein Deiner eigenen Dessert-Kompositionen, für's Buffet oder zum Weiterverkauf an Privatkunden: Bei unseren Desserts und Backwaren hast Du die Wahl!

DU BLEIBST FLEXIBEL

Dank langer Haltbarkeit, tiefgekühlter Lagerung und individueller Portioniermöglichkeit sind unsere Produkte sehr flexibel einsetzbar.

OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE - SO NATÜRLICH WIE MÖGLICH!

Wir verwenden keinerlei Konservierungsstoffe, verzichten wann immer es geht auf Zusatzstoffe, Alkohol und Gelatine - und können sogar vegan!

LANGE HALTBARKEIT - VOLLES AROMA

Unsere Produkte werden direkt nach der Herstellung schockgefrostet und tiefgekühlt geliefert.



DOLCE GMBH

Max-Eyth-Straße 39
89231 Neu-Ulm

T: 0731-88 03 370 • F: 0731-88 03 37 29
info@dolce-gmbh.de • www.dolce-gmbh.de