



Lista prodotti

Products list

Mini mousse yogurt

Mini mousse cioccolato

Mini mousse limone

Mini mousse allo yogurt e fragola

Mini mousse al cioccolato e caramello al burro salato

Mini tiramisù al mascarpone

Mini tiramisù alle mandorle tostate

Cheesecake Bomb

Dalia limone

Dalia frutti rossi

Dalia tiramisù

Soufflé al cioccolato

Soufflé al pistacchio

Soufflé al limone

Soufflé al cioccolato e cioccolato bianco

Soufflé cioccolato e arachide salato

Soufflé cioccolato e caramello al burro salato

Soufflé al cioccolato e pistacchio

Sacher

Delizia al limone

Coppa tiramisù mascarpone

Coppa mousse cioccolato

Mini meringata

Mini meringata alla nocciola

Monoporzioni senza glutine

Cannolo siciliano ripieno

Babà al rum

Cassata siciliana classica

Monoporzioni

Single portions





— Mini mousse yogurt

Pan di spagna con una delicata mousse allo yogurt decorata con topping ai frutti di bosco.

Sponge cake with a yogurt mousse garnished with wild berry topping.

CODICE code [1PS0003]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [110 g]

Mini mousse cioccolato

Pan di spagna con una delicata mousse al cioccolato decorata con topping al cioccolato e riccioli di cioccolato.

Sponge cake with a delicate chocolate mousse garnished with chocolate topping and chocolate curls.

CODICE code [1PS0004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [110 g]





Mini mousse limone

Pan di spagna con una delicata mousse al limone decorato con topping al limone e riccioli di cioccolato gialli.

Sponge cake with a delicate lemon mousse with lemon topping and garnished with yellow chocolate curls.

CODICE code [1PS0001]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [110 g]

New!



Mini mousse allo yogurt e fragola

Pan di spagna bagnato con una fresca mousse allo yogurt ed un cremoso cuore alla fragola.

Sponge cake dipped in a fresh yogurt mousse with a creamy strawberry heart.

CODICE code [1PS0069]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [110 g]

New!



Mini mousse al cioccolato e caramello al burro salato

Pan di spagna bagnato con una golosa mousse al cioccolato con un cuore al caramello al burro salato e decorato con crumble croccante.

Sponge cake dipped in a delicious chocolate mousse with a salted butter caramel heart and decorated with a crunchy crumble.

CODICE code [1PS0070]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [110 g]



Mini tiramisù al mascarpone

Savoardi bagnati al caffè con una delicata crema al mascarpone fresco e spolverata di cacao.

Ladyfingers dipped in coffee, with a delicate fresh mascarpone cream, dusted with cocoa.

CODICE code [1PS0007]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [09]

PESO weight [110 g]

New!



Mini tiramisù alle mandorle tostate

Savoardi bagnati al liquore Amaretto con crema al mascarpone e decorazione di granella di amaretto e mandorle tostate.

Ladyfingers dipped in Amaretto liqueur with mascarpone cream and decorated with chopped amaretto and toasted almonds.

CODICE code [1PS0071]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [110 g]



Dalia tiramisù

Pan di spagna bagnato al caffè intervallato da una delicata crema al mascarpone fresco e spolverata di cacao.

Sponge cake dipped in coffee layered with a delicate mascarpone fresh cream and dusted with cocoa.

CODICE code [1PS0019]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [90 g]



Dalia limone

Pan di spagna bagnato al limone intervallato da una delicata crema al mascarpone profumato al limone e decorato con zeste di limone.

Lemon-soaked sponge cake layered with a delicate fresh mascarpone cream, flavored with lemon and garnished with lemon zest.

CODICE code [1PS0013]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [90 g]

Dalia frutti rossi

Pan di spagna bagnato alla fragola intervallato da una delicata crema al mascarpone fresco e decorato con frutti rossi.

Sponge cake soaked in strawberry sauce layered with a delicate mascarpone fresh cream and garnished with red fruits.

CODICE code [1PS0012]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [90 g]



❄️ → 💧 5-10 min



Cheesecake bomb

Semisfera di semifreddo al Cheese Cream con un cuore liquido alla fragola con purea di frutta e ricoperto con crumble di biscotto digestive.

Semifreddo cheese cream semisphere with a strawberry liquid heart with fruit puree and covered with digestive biscuit crumble.

CODICE code [1GBM064]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]



Soufflè al cioccolato

Soufflè al cioccolato
fondente con un goloso
cuore di cioccolato liquido.

Chocolate soufflé with
a delicious liquid chocolate
heart.

CODICE code [1PS0008]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

 60_{sec}



Soufflè al pistacchio

Soufflè al pistacchio
con un goloso cuore
di cioccolato liquido.

Pistachio soufflé
with a delicious liquid
chocolate heart.

CODICE code [1PS0024]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

 60 sec

New!



Soufflè al limone

Soufflè profumato
al limone con un
goloso cuore liquido.

Lemon Lava Cake
with a delicious
liquid heart.

CODICE code [1PS0047]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

 60_{sec}

Soufflè al cioccolato e cioccolato bianco

Soufflè al cioccolato fondente con un goloso cuore di puro cioccolato bianco liquido.

Chocolate soufflé with a delicious white chocolate heart.

CODICE code [1PS0033]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]



Soufflé al cioccolato e arachide salato

Soufflé al cioccolato con un cuore all'arachide salata.

Chocolate lava cake with a salted peanut heart.

CODICE code [1PS0067]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

 60_{sec}



New!



New!

Soufflé cioccolato e caramello al burro salato

Soufflé al Cioccolato
con un cremoso
cuore al caramello
al burro salato.

Chocolate lava
cake with a creamy
salted butter
caramel heart.

CODICE code [1PS0066]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

Soufflé al cioccolato e pistacchio

60 sec

Soufflé al cioccolato
fondente con un goloso
cuore di pistacchio
liquido.

Chocolate soufflé
with a delicious
liquid pistachio
heart.

CODICE code [1PS0031]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]





— Sacher

Pan di spagna al cacao
farcito con marmellata
di albicocca e ricoperto
di cioccolato fondente.

Cocoa sponge
cake stuffed with apricot
jam and covered
with dark chocolate.

CODICE code [1PS0041]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [90 g]

— Delizia al limone

Cupole di pan di spagna
inzuppate con liquore al
limone, farcite e ricoperte
con deliziosa crema al limo-
ne, decorate con panna

Domes of sponge cake
dipped in lemon liquer,
filled and covered with
lemon cream, garnished
with cream.

CODICE code [1PS0038]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [110 g]





— Coppa tiramisù mascarpone

Crema mascarpone su una base di pan di spagna, inzuppato al caffè e decorata con cacao.

Mascarpone cream on a layer of coffee-soaked sponge cake and garnished with cocoa.

CODICE code [1PS0021]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

Coppa mousse cioccolato

Delicata mousse al cioccolato decorata con riccioli di cioccolato.

Delicate chocolate mousse garnished with chocolate curls.

CODICE code [1PS0018]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [95 g]





❄️ → 💧 5-10 min

Mini meringata

Disco di meringa con un delizioso semifreddo alla vaniglia.

Meringue discs with a delicious vanilla semifreddo.

CODICE code [1PS0020]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [90 g]

Mini meringata alla nocciola

Disco di meringa con un delizioso semifreddo alla nocciola, ricoperto con meringhe e nocciole caramellate.

Meringue disc with a delicious hazelnut semifreddo, covered with meringues and caramelized hazelnuts.

CODICE code [1PS0063]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [90 g]



❄️ → 💧 5-10 min



Cannolo siciliano ripieno

Cialda ripiena di crema di ricotta con gocce di cioccolato e decorato con un filetto di arancio e una spolverata di zucchero a velo.

Waffle filled with ricotta cream and chocolate chips, decorated with a fillet of orange and a dusting of icing sugar.

CODICE code [11PS0002]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [10]

PESO weight [110 g]

Cassata siciliana classica

Marzipane farcito con crema di ricotta con latte di pecora, pan di spagna e frutta candita.

Marzipan stuffed with sheep's milk ricotta cream, sponge cake and candied fruit.

CODICE code [11PS0001]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]



❄️ → 💧 5-10 min

Monoporzioni senza glutine





Semifreddo al pistacchio

Dessert con bavarese al pistacchio, colata su bisquit e decorata con granella di pistacchio caramellata, Prodotto Gluten Free.

Dessert with Bavarian pistachio, poured on bisque and decorated with caramelised pistachio grains, Gluten Free Product.

CODICE code [11PS0015]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [90 g]



Panna cotta al caramello

Dessert con panna e latte coperto con caramello, Prodotto Gluten Free.

Dessert with cream and milk covered with caramel, Gluten Free Product.

CODICE code [11PS0013]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [90 g]



Semifreddo alla nocciola

Dessert con bavarese alla nocciola, colata su bisquit e decorata con granella di nocciola, Prodotto Gluten Free.

Dessert with Bavarian hazelnut, poured on bisque and decorated with grains hazelnuts, Gluten Free Product.

CODICE code [11PS0014]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [90 g]



Babà al rum

Il tipico dolce
napoletano
con inzuppatura
al gusto rum.

Typical dessert
of Neapolitan tradition,
soaked in rum
flavored syrup.

CODICE code [11PS0007]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [130 g]

Martinucci cake in italy

WWW.MARTINUCCI1950.COM

Azienda certificata



Certified Companies

Lista prodotti Products list

Tart pere e cioccolato

Tart ricotta e gocce cioccolato

Tart ricotta e limone

Tart



❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 3-4h

+4°C 24-36h



14
fette/slices

Tart pere e cioccolato

Friabile pasta frolla al cioccolato farcita di crema alla pera, crema al cioccolato e pere sciropate a decorazione.

Friabile chocolate short pastry, stuffed with pear cream, chocolate custard and pears in syrup for decoration.

CODICE code [1PP1039]

PRETAGLIATO-PRECU

PESO weight [1400 g]

Tart ricotta e gocce di cioccolato

Friabile pasta frolla al cioccolato con crema alla ricotta e drops di cioccolato fondente.

Friabile chocolate short pastry with ricotta cream cheese and drops of dark chocolate.

CODICE code [1PP1041]

PRETAGLIATO-PRECU

PESO weight [1300 g]



14
fette/slices

New!

14
fette/slices



Tart ricotta e limone

Pasta frolla con
crema di ricotta e
buccia di limone.

Shortcrust pastry
with ricotta cream
and lemon peel.

CODICE code [1PP1071]

UNITA' PER CONFEZIONE / LOGO PRECUT 14

PESO weight [1300 g]

Lista prodotti Products list

Cheesecake frutti rossi

Cheesecake frutti neri

Cheesecake fichi

Cheesecake fragola

Cheesecake caramel

Cheesecake New York

Cheesecake

Italian recipe



❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 3-4h

+4°C 24-36h



intera
whole



14

fette/slices



Cheesecake frutti rossi

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, decorato in superficie con frutti rossi.

A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, garnished with red fruits.

CODICE code
[1PF1057] intera-whole
[1PP1057] pretagliato-precut

PESO weight [1450 g]



14
fette/slices

Cheesecake frutti neri

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, farcito con marmellata ai frutti di bosco e decorato in superficie con frutti neri.

A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, filled with soft fruit jam and garnished with black berries.

CODICE code [1PP1063] pretagliato-precut

PESO weight [1600 g]

Cheesecake fichi

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, farcito con marmellata ai fichi e decorato in superficie con fichi a cubetti.

A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, filled with fig jam and garnished with figs-cube.

CODICE code [1PP1066] pretagliato-precut

PESO weight [1600 g]



14
fette/slices





14
fette/slices

Cheesecake fragola

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, farcito con marmellata alla fragola e decorato in superficie con fragole a cubetti.

A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, filled with strawberry jam and garnished with strawberries-cube.

CODICE code [1PP1064] pretagliato-precut

PESO weight [1600 g]

Cheesecake New York

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, senza decorazione ideale per essere personalizzato.

A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream without garnishing sauces, ideal for personalization.

CODICE code [1PP1062] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]



14
fette/slices



Cheesecake caramel

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta ricoperto da un goloso strato di salsa al caramello con burro salato.

A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, covered by a tasty layer of caramel sauce with salted butter.

CODICE code [1PP1065] pretagliato-precut

PESO weight [1450 g]

Lista prodotti

Products list

Torta di mandorle

Torta crema e limone

Torta pastiera napoletana

Torta della nonna

Torta macao

Torta frangipane

Torta del nonno

Torta alle mele

Torta limone meringa

Torta caprese

Torta olandese

Torte da forno

Bakery Cakes

❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 3-4h

+4°C 24-36h



14
fette/slices

Torta di mandorle

Pasta frolla con passata di albicocca e pasta di mandorle, decorata con mandorle e spolverata con zucchero a velo.

Shortcrust pastry with apricots jam and almond paste, garnished with almonds and icing sugar.

CODICE code [1PP1002] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

Torta crema e limone

Pasta frolla con crema pasticcera al limone e uno strato di plumcake al limone, decorata con zucchero a velo.

Shortcrust pastry with lemon custard and a layer of sponge cake, garnished with icing sugar.

CODICE code [1PP1004] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]



14
fette/slices



14
fette/slices

Torta pastiera napoletana

Fragrante pasta frolla con ripieno di ricotta vaccina e ricotta ovina, frutta candita e grano cotto.

Fragrant shortcrust pastry filled with ovine and vaccine ricotta cheese, candied fruit and cooked wheat.

CODICE code [1PP1005] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

Torta macao

Morbido impasto al cioccolato su di un fragrante biscotto al cioccolato.

Soft chocolate dough on a fragrant chocolate biscuit.

CODICE code [1PP1015] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]



14
fette/slices





intera
whole



14
fette/slices



Torta della nonna

Pasta frolla con crema
pasticcera decorata con
pinoli e mandorle a
bastoncini e zucchero
a velo.

Shortcrust pastry
filled with custard and
garnished with
pine nuts, almonds
and icing sugar.

CODICE code
[1PF1006] intera-whole
[1PP1006] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]



14
fette/slices

Torta frangipane

Pasta frolla con impasto di burro, mandorle e uova, con passata di albicocca, spolverata con zucchero a velo.

Shortcrust pastry made with butter, almonds and eggs, with apricot jam, dredged with icing sugar.

CODICE code [1PP1034] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

Torta del nonno



14
fette/slices

Pasta frolla con crema al cioccolato, ricoperta con granella di nocciola.

Shortcrust pastry filled with chocolate custard and topped with grains hazelnuts.

CODICE code [1PP1035] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]





intera
whole



14

fette/slices



Torta alle mele

Fondo di pasta frolla con
crema, mele e uvette
sultanina, ricoperto con
gelatina di frutta.

Shortcrust pastry with
custard, apples and
currants, covered with
fruit jelly.

CODICE code
[1PF1040] intera-whole
[1PP1040] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]



intera
whole



14
fette/slices

Torta limone meringa

Fondo di pasta frolla
con impasto di crema
al limone, ricoperta
di meringa al limone.

Shortcrust pastry
with lemon custard,
covered with
lemon meringues.

CODICE code
[1PF1007] intera-whole
[1PP1007] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]



14
fette/slices

Torta caprese

Morbido impasto
al cioccolato con
granella di mandorle.

Delicate chocolate
dough with chopped
almonds.

CODICE code [1PP1060] pretagliato-precu

PESO weight [1200 g]

Torta olandese

Fragrante pasta
frolla con crema
pasticcera e plum cake
al cioccolato.

Fragrant shortcrust
pastry with custard
and a soft chocolate
sponge cake.

CODICE code [1PP1053] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]



14
fette/slices



Martinucci cake in italy

WWW.MARTINUCCI1950.COM

Azienda certificata



Certified Companies

Lista prodotti Products list

Torta sacher

Torta chantilly all'arancia

Torta mimosa

Torta saint honoré

Torta tartufata scura

Torta tartufata bianca

Torta ricotta e pere

Torta ricotta e pere sponge

Torta ricotta e pistacchio

Torta fragole

Torta ai frutti di bosco

Torta frutta mista

Torta amaretto

Torta nocciola "auguri"

Mousse limone

Mousse yogurt frutti di bosco

Mousse al cioccolato

Torte di pasticceria

Classic Cakes



❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 3-4h

+4°C 24-36h



Torta sacher

Pan di spagna inzuppato con rum bianco, panna chantilly alla gianduia e passata di albicocca ricoperta di cioccolato.

White rum-soaked sponge cake with gianduia Chantilly cream and apricots jam, covered with chocolate.

CODICE code [1PP1010] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]

Torta chantilly all'arancia

Pan di spagna inzuppato con liquore all'arancio, farcito con panna chantilly all'arancio, decorata con arance e crema all'arancio.

Sponge cake soaked with orange liqueur, filled with orange chantilly cream, garnished with orange slices and oranges custard.

CODICE code [1PO1008] intera-whole

PESO weight [1300 g]

Torta mimosa

Strati di pan di spagna inzuppati con succo d'ananas, farciti con panna chantilly e pezzi di ananas, decorata con granella di pan di spagna, ciliegie candite e pezzi di ananas.

Layers of sponge cake soaked with pineapple juice, filled with chantilly cream and pieces of pineapple, garnished with chopped sponge cake, candied cherries and pieces of pineapples.

CODICE code [1PO1009] intera-whole

PESO weight [1300 g]





— Torta saint honoré

Strati di pan di spagna inzuppati con liquore, farciti con crema e panna chantilly allo zabaione, decorata con panna cioccolato, granella di nocciole e bigné ripieni di crema.

Layers of liquor soaked sponge cake, filled with custard and zabaglione chantilly cream, decorated with cream, chocolate, chopped nuts and custard puffs.

CODICE code [1PO1011] intera-whole

PESO weight [1300 g]

Torta tartufata bianca

Pan di spagna inzuppato con liquore maraschino, crema e panna chantilly alla vaniglia, ricoperta con selva di cioccolato bianco e decorata con scaglie di cocco.

Sponge cake dipped in cherry liqueur, custard and vanilla chantilly cream, covered with white chocolate and coconut flakes.

CODICE code [1PO1026]

PESO weight [1300 g]





Torta tartufata scura

Pan di spagna al cioccolato inzuppato con bagna al cioccolato, crema e panna chantilly alla gianduia e vaniglia, ricoperta con selva di cioccolato e decorata con zucchero a velo.

Chocolate spongecake soaked with chocolate, filled with custard, gianduia and vanilla cream, covered with chocolates flakes and garnished with icing sugar.

CODICE code [1PO1012] intera-whole

PESO weight [1300 g]



intera
whole



14
fette/slices

Torta ai frutti di bosco

Base di pasta frolla con pan di spagna farcita con crema e panna, ricoperta con frutti di bosco misti, decorata con gelatina di albicocca.

Shortcrust pastry with a layer of sponge cake filled with custard and cream, covered with soft fruits and garnished with apricot jelly.

CODICE code
[1PO1044] intera-whole
[1PP1044] pretagliato-precut

PESO weight [1550 g]



intera
whole



14
fette/slices

Torta frutta mista

Base di pasta frolla con pan di spagna farcita con crema, ricoperta con frutta fresca di stagione, decorata con gelatina di albicocca.

Shortcrust pastry with a layer of sponge cake filled with custard, covered with seasonal fruit, garnished with apricot jelly.

CODICE code

[1PO1045] intera-whole

[1PP1045] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]

Torta fragole

Base di pasta frolla con pan di spagna farcito con crema e panna, ricoperta con fragole, decorata con gelatina di albicocca.

Shortcrust pastry with a layer of sponge cake filled with custard and cream, covered with strawberries and apricot jelly.

CODICE code
[1PO1036] intera-whole
[1PP1036] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]



14
fette/slices



intera
whole



14
fette/slices

New!



Torta ricotta e pistacchio

Pan di Spagna con crema di ricotta e crema di pistacchio decorata con pistacchio caramellato.

Sponge cake with ricotta cream and pistachio cream decorated with caramelized pistachio.

CODICE code [1PP1070]

UNITA' PER CONFEZIONE / LOGO PRECUT 14

PESO weight [1200 g]

 12
fette/slices



Torta ricotta e pere

Due dischi di biscotto
alle nocciole con una
delicata mousse alla
ricotta e pezzi di pera.

Two discs of hazelnut
cookies with a delicate
ricotta mousse
and pear pieces.

CODICE code [1PP1061] pretagliato-precut

PESO weight [1200 g]



14
fette/slices

Torta ricotta e pere sponge

Pan di Spagna con crema alla ricotta e pere.

Sponge cake with ricotta cream and pears.

CODICE code [1PP1069]

UNITA' PER CONFEZIONE / LOGO PRECUT 14

PESO weight [1150 g]

New!

Torta nocciola auguri

Strati di pan di spagna inzuppati con liquore, farciti con crema e panna chantilly, decorata con nocciole e con la dicitura "auguri" di cioccolato.

Layers of liquor-soaked sponge cake, filled with custard and chantilly cream, garnished with nuts and the word "auguri" (best wishes) written with chocolate.

CODICE code [1PO1055]

PESO weight [1300 g]



12
fette/slices

intera
whole



Torta amaretto

Pan di spagna inzuppato con liquore amaretto, con panna chantilly all'amaretto e granella di nocciole e di amaretto decorata con panna chantilly alla zuppa inglese e con amaretti.

Amaretto-soaked sponge cake with amaretto chantilly cream, chopped amarettos and nuts, garnished with amarettos and zuppa inglese chantilly cream.

CODICE code
[1PO1014] intera-whole
[1PP1014] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

Mousse limone

Fondo di pan di spagna inzuppato con liquore al limone con uno strato di mousse al limone decorata con gelatina al limone.

Sponge cake dipped in lemon liqueur with a covering of lemon mousse, garnished with lemon jelly.

CODICE code [1PO1051]

PESO weight [1300 g]

Mousse yogurt frutti di bosco

Fondo di pan di spagna inzuppato con liquore con uno strato di mousse e yogurt fresco decorata con frutti di bosco e gelatina.

Liqueur-soaked sponge cake with a covering of yogurt mousse and fresh yogurt, garnished with soft fruits.

CODICE code [1PO1056]

PESO weight [1300 g]





Mousse cioccolato

Fondo di pan di spagna inzuppato con liquore con uno strato di mousse al cioccolato decorata con granella di nocciola e gocce di cioccolato e gelatina.

Liqueur-soaked sponge cake with a covering of chocolate mousse, garnished with chopped nuts, chocolate drops and jelly.

CODICE code [1PO1059]

PESO weight [1300 g]

Lista prodotti Products list

Maxi crostata albicocca

Maxi nonna

Maxi crostata frutti di bosco

Torte maxi

Maxi cakes



❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 3-4

+4°C 24-36

cm 30x40



Maxi Nonna

Pasta frolla con crema pasticceria decorata con pinoli e mandorle a bastoncini e zucchero a velo.

Shortcrust pastry filled with custard and garnished with pine nuts, almonds and icing sugar.

CODICE code [1PM0002]

PESO weight [2500g]



— Maxi crostata albicocca

Fondo di pasta frolla con marmellata di albicocca.

Shortcrust pastry with wild apricot jam.

CODICE code [1PM0005]

PESO weight [2300g]

Maxi crostata — frutti di bosco

Fondo di pasta frolla con marmellata di frutti di bosco.

Shortcrust pastry with wild berries jam.

CODICE code [1PM0004]

PESO weight [2300g]



Lista prodotti Products list

Tiramisù big

Profiteroles montagna bianco

Profiteroles montagna scuro

Profiteroles vaschetta bianco

Profiteroles vaschetta scuro

Profiteroles pistacchio vaschetta

Dolci al cucchiaino

Spoon desserts



* -18°C per 10 minuti
per 18 minuti

* → 3-4 h

+4°C 24-36 h





Tiramusù big

Crema mascarpone e zabaione su una base di pan di spagna, inzuppato al caffè e decorata con cacao.

Mascarpone and zabaglione cream on a layer of coffee-soaked sponge cake, garnished with cocoa.

CODICE code [1PD1050]

PESO weight [1800 g]



Profiteroles montagna bianco

Bigné farciti con morbida panna e ricoperti di salsa al cioccolato bianco.

Cream puffs with chocolate custard filling, covered with white chocolate sauce.

CODICE code [1PD1046]

PESO weight [1100 g]

Profiteroles montagna scuro

Bigné farciti con morbida panna e ricoperti di salsa al cioccolato.

Cream puffs covered with chocolate sauce.

CODICE code [1PD1023]

PESO weight [1100 g]





Profiteroles vaschetta bianco

Bigné farciti con morbida panna al cacao e ricoperti di salsa al cioccolato bianco.

Cream puffs with chocolate custard filling, covered with white chocolate sauce.

CODICE code [1PD1038]

PESO weight [1200 g]

Profiteroles vaschetta scuro

Bigné farciti con morbida panna e ricoperti di salsa al cioccolato.

Cream puffs covered with chocolate sauce.

CODICE code [1PD1032]

PESO weight [1200 g]





Profiteroles pistacchio vaschetta

Bigné ripieni di crema chantilly ricoperti da crema di pistacchio e decorati con granella di pistacchio.

Cream puffs filled with chantilly cream covered with pistachio cream and decorated with chopped pistachios.

CODICE code [1PD1051]

PESO weight [1200 g]

Lista prodotti Products list

Trancio tiramisù savoiardi

Trancio millefoglie

Trancio meringata

Trancio tartufata scura

Tranci

Rectangular cakes

❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 🌡️ 3-4h

+4°C 24-36h





Trancio tiramisù savoiardì

Crema mascarpone su una base di pan di spagna, ricoperta da savoiardi inzuppati al caffè e decorata con uno strato di crema mascarpone spolverata di cacao.

Mascarpone cream on a layer of sponge cake, covered with coffee-soaked ladyfingers and garnished with mascarpone cream and cocoa powder.

CODICE code [1PT1058]

PESO weight [1200 g]

Trancio mille foglie

Strati di pasta sfoglia con crema pasticcera, decorati con zucchero a velo.

Puff pastry with a custard filling and garnished with icing sugar.

CODICE code [1PT1020]

PESO weight [1300 g]





Trancio meringata

Due strati di meringa e semifreddo alla crema pasticciera il tutto coperto da granelli di meringa.

Two layers of meringue and semifreddo with custard cream, covered by grains of meringue.

CODICE code [1PT1060]

PESO weight [1000 g]

Trancio tartufata scura

Pan di spagna al cioccolato inzuppato con bagna al cioccolato, crema e panna chantilly alla gianduia e alla vaniglia, ricoperta con selva di cioccolato e decorata con zucchero a velo.

Chocolate sponge cake dipped in chocolate sauce, with a custard, gianduia and vanilla cream filling, covered with chocolates flakes and icing sugar.

CODICE code [1PT1025]

PESO weight [1200 g]



Lista prodotti Products list

Tartufo nero

Tartufo bianco

Tartufo limoncello

Tartufo pistacchio

Variegato amarena

Variegato al limone

Frutto cocco

Frutto limone

Spumone tradizionale

Spumone nocciola e pistacchio

Variegato cheesecake

Variegato cioccolato

Variegato pistacchio e mandorle

Monoporzioni gelato

Single portions of ice cream



❄️ -18°C per 24 mesi
for 24 months

❄️ → 🕒 5 min



Tartufo nero

Gelato al cioccolato
e zabaione con topping
al cioccolato avvolto con
cacao e granella di nocciole.

Zabaglione and
chocolate ice cream
with chocolate topping,
cocoa and hazelnuts.

CODICE code [1GBM001]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

Hand
made



Tartufo bianco

Gelato al caffè e zabaione
con topping al caffè
avolto in una granella
di meringa.

Coffee and zabaglione
ice cream with coffee
topping and chopped
meringue.

CODICE code [1GBM002]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]



Tartufo limoncello

Gelato al limone con cuore topping al limoncello e ricoperto con granella di meringa.

Lemon ice cream with lemon topping and chopped lemon meringue.

CODICE code [1GBM003]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

Hand
made



Tartufo pistacchio

Gelato al pistacchio
e mandorla con topping al
pistacchio avvolto in
granella di pistacchio.

Pistachio ice cream and
almonds with pistachio
topping, all wrapped in
pistachio grains.

CODICE code [1GBM004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]



Variegato amarena

Morbido gelato alla panna variegato all'amarena e decorato con amarene.

Soft ice cream with black cherry topping and garnished with black cherries.

CODICE code [1GBM501]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [95 g]

Sorbetto limone

Morbido sorbetto al limone variegato al limoncello.

Soft lemon sorbet with limoncello topping.

CODICE code [1GBM503]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [95 g]





— Frutto cocco

Gelato al cocco
nel suo guscio
naturale.

Coconut ice cream
served in a real
coconut shell.

CODICE code [1GBM204]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

Frutto limone —

Delicato sorbetto
al limone nel suo
guscio naturale.

Delicate lemon
sorbet served in
a real lemon shell.

CODICE code [1GBM201]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]





— Spumone tradizionale

Gustosissimo gelato alla
nocciola, cioccolato e
zabaglione farcito con pan
di spagna bagnato e
granella di nocciola.

Delicious hazelnut,
chocolate and
zabaglione ice cream
with sponge cake and
chopped hazelnuts.

CODICE code [1GBM302]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [180 g]

Ogni prodotto è composto da due porzioni / Each product is composed by two portions

Spumone — nocciola e pistacchio

Gustosissimo gelato alla
nocciola, crema e pistacchio
farcito con pan di spagna
bagnato e granella di
pistacchio.

Delicious hazelnut,
custard and pistachio
ice cream with sponge
cake and chopped
pistachio.

CODICE code [1GBM303]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [180 g]

Ogni prodotto è composto da due porzioni / Each product is composed by two portions





 Vetro/Glass

Variegato cheesecake

Morbido gelato al mascarpone variegato con topping ai frutti di bosco su una base di pasta frolla.

Soft mascarpone ice cream with soft fruits topping on a shortcrust pastry.

CODICE code [1GBV001]

UNITÁ PER CONFEZIONE units per package [06]

PESO weight [100 g]



 Vetro/Glass

Variegato cioccolato

Morbido gelato al cioccolato variegato con topping al cioccolato.

Soft chocolate ice cream with chocolate topping.

CODICE code [1GBV003]

UNITÁ PER CONFEZIONE units per package [06]

PESO weight [100 g]



 Vetro/Glass

Variegato pistacchio e mandorle

Morbido gelato al pistacchio e mandorla.

Pistachio and almond ice cream.

CODICE code [1GBV002]

UNITÁ PER CONFEZIONE units per package [06]

PESO weight [100 g]



www.martinucci1950.com

