

BROCHURE
2023

DOLCEVIA

IL GUSTO DI ESPLORARE

Dal nostro laboratorio parte un assortimento che viaggia
sulla via della ricerca, per esplorare nuove emozioni.

Indice

Manifesto	P. 05
I nostri valori	P. 08
La Via Soffice	P. 13
Panettoni	P. 14
Pandoro	P. 16
Colombe	P. 17
Focacce	P. 18
Lievitati salati	P. 22
La Via Croccante	P. 25
Pasticceria secca	P. 26
Biscotti	P. 27
Frollini salati	P. 30
La Via Fragrante	P. 35
Plumcake	P. 36
Babà	P. 38





MANIFESTO

dolcevia

IL GUSTO DI ESPLORARE

L'arte dolciaria è il risultato di un viaggio: inizia dal rispetto degli ingredienti, attraversa uno studio meticoloso di tecniche e di gesti fino a raggiungere la meta deliziosa.

Ci sono artigiani che viaggiano esplorando: **materie prime, stagionalità, ricette, abbinamenti.** È il modo che hanno di ottenere, dal lievito madre, piccoli capolavori che sanno di buono e di nuovo.

Per questo hanno scelto di amalgamare il lavoro delle mani a quello della mente, l'intuito alla ricerca, l'alta selezione all'ampia gamma.

**Quegli artigiani siamo noi.
Il nostro viaggio è Dolcevia.**

Dolcevia apre una via inesplorata nella pasticceria: un laboratorio che rivisita, crea e testa nuove sfumature di bontà, seguendo la rotta della sperimentazione fino a un assortimento che ammanta di eleganza i canoni del gusto.

Con rispetto parlando. E preparando. Gli ingredienti sono come le persone: il loro tempo ha un grande valore. In ogni nostra scelta, dalle azioni alle relazioni, percorriamo questa via.

Perché spaziare tra i sapori è una scoperta deliziosa. Benvenuti. Adesso viaggiamo insieme.





MANIFESTO

dolceria

I NOSTRI VALORI

Artigianalità

DIAMO IL TOCCO CHE SIAMO.

Così prepariamo, lavoriamo e rifiniamo i nostri impasti.
Perché è dal sapere manuale che nasce l'incanto di un'idea.

Eleganza

DELIZIOSA INNOVAZIONE.

Un dolce elegante non è solo bello e buono: diventa materia di ricordi.
Con equilibrio e leggerezza ideiamo, insieme alle ricette, piccole storie da gustare.

Dedizione alla materia

IL LIEVITO DELL'APPARTENENZA.

Il lievito madre racconta la storia di una terra perché ne assorbe il meglio.
L'Italia è la nostra terra: la cura e la cultura dei suoi frutti ci appartiene.







I Prodotti

VIENI VIA CON NOI.

Ci sono vie che credevi di aver percorso in lungo e in largo,
ma proprio quando ti sembra di conoscerle ti sorprendono come la prima volta.

Le **nostre vie** sono così: piaceri che si donano e si reinventano,
squisite in veste classica e nell'abbinamento più ardito.

Morbidezze, croccantezze e fragranze che avrai il piacere di esplorare.





LA VIA Soffice

DIAMO IL TOCCO CHE SIAMO.

Immagina i classici delle grandi occasioni impreziositi dal lievito madre e riscoperti sotto una nuova dolce luce. In questo viaggio nella morbidezza gianduja e albicocca si incontrano nello stesso panettone, caffè e caramello nella stessa focaccia, agrumi e vaniglia nella tipica **fugassa veneta**.

Dialoghi di gusto che ci ispirano oltre ogni immaginazione.

PANETTONE

Milano classico

Il più grande dei classici: onoriamo la tradizione del milanese unendo in un matrimonio perfetto uvetta e canditi agrumati.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 00), BURRO, acqua, tuorlo d'UOVO, zucchero semolato, arancia candita a cubetti (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), uvetta, lievito naturale (FRUMENTO), pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele acacia, pasta di scorzone d'arancia (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta vaniglia (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, estratto naturale di vaniglia Bourbon, zucchero caramellizzato), sale.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	344 Kcal 1439 kJ
Grassi	15 g
di cui saturi	8,8 g
Carboidrati	47 g
di cui zuccheri	25 g
Fibre	1,1 g
Proteine	4,9 g
Sale	0,40 g



PESO PRODOTTO
1000 g

PANETTONE

Mandorlato all'arancia

Morbidi canditi all'arancia impreziosiscono l'impasto dal sentore vanigliato, la glassa mandorlata è il tocco finale che ci piace per una carica di gusto.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 0), BURRO, zucchero semolato, arancia candita a cubetti (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), acqua, tuorlo d'UOVO, lievito naturale (FRUMENTO), farina di MANDORLE, ALBUME, granella di zucchero, MANDORLE, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di scorzone d'arancia (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele acacia, pasta vaniglia (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, estratto naturale di vaniglia Bourbon, zucchero caramellizzato), ARMELLINE, sale, amido di riso, farina di mais.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	356 Kcal 1490 kJ
Grassi	17 g
di cui saturi	8,1 g
Carboidrati	45 g
di cui zuccheri	25 g
Fibre	1,4 g
Proteine	5,9 g
Sale	0,36 g



PESO PRODOTTO
1000 g

PANETTONE

Mandorlato senza canditi e uvetta

Panettone profumato alla vaniglia e glassa mandorlata, per chi ama la semplicità di un impasto che esalta i sapori genuini degli ingredienti che la compongono.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 00), BURRO, zucchero semolato, acqua, tuorlo d'UOVO, lievito naturale (FRUMENTO), farina di MANDORLE, ALBUME, granella di zucchero, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele acacia, pasta di scorzone d'arancia (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta vaniglia (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, estratto naturale di vaniglia Bourbon, zucchero caramellizzato), ARMELLINE, sale, amido di riso, farina di GRANO tenero (tipo 0), farina di mais.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	365 Kcal 1515 kJ
Grassi	19 g
di cui saturi	9,9 g
Carboidrati	41 g
di cui zuccheri	19 g
Fibre	1,2 g
Proteine	6,2 g
Sale	0,43 g



PESO PRODOTTO
1000 g

PANETTONE

Cioccolato

Panettone full chocolate sia nell'impasto al cioccolato che nelle pepite, arricchito da una glassa alla nocciola.

Per i veri amanti del cioccolato.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 0), acqua, zucchero semolato, BURRO, copertura fondente in pastiglie (cacao min. 62%, pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), tuorlo d'UOVO, copertura latte in pastiglie (cacao min. 36%, zucchero di canna, burro di cacao, LATTE in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), lievito naturale (FRUMENTO), farina di GRANO tenero (tipo 00), farina di MANDORLE, ALBUME, granella di zucchero, farina di NOCCIOLE, miele acacia, pasta di scorzone d'arancia (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta vaniglia (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, estratto naturale di vaniglia Bourbon, zucchero caramellizzato), sale, cacao in polvere, farina di mais.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	386 Kcal 1615 kJ
Grassi	22 g
di cui saturi	11 g
Carboidrati	41 g
di cui zuccheri	24 g
Fibre	1,7 g
Proteine	6 g
Sale	0,39 g



PESO PRODOTTO
1000 g

PANETTONE

Gianduja e albicocca

Un gusto semplice e goloso che mette tutti d'accordo. Impasto al gianduja arricchito da pregiata albicocca, ganache al gianduja e glassa alla nocciola.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 0), acqua, zucchero semolato, canditi albicocca (albicocche, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), BURRO, tuorlo d'UOVO, lievito naturale (FRUMENTO), PASTA DI NOCCIOLA 100%, farina di GRANO tenero (tipo 00), farina di MANDORLE, copertura fondente in pastiglie (cacao min.62%, pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), ALBUME, granella di zucchero, miele acacia, farina di NOCCIOLE, pasta di scorzone d'arancia (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), NOCCIOLE, sale, cacao in polvere, farina di mais.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	362 Kcal 1515 kJ
Grassi	18 g
di cui saturi	7,1 g
Carboidrati	44 g
di cui zuccheri	26 g
Fibre	1,4 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,37 g



PESO PRODOTTO
1000 g

PANDORO

Classico

Un classico senza tempo, per noi intramontabile. Il segreto del pandoro è nascondere nella sua estrema bontà e apparente semplicità, la complessità della sua preparazione.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 00), BURRO, misto d'UOVO, zucchero, zucchero a velo, tuorlo d'UOVO, lievito naturale (FRUMENTO), acqua, sale, burro di cacao in polvere, LATTE vaccino intero, lievito di birra, perle vaniglia Bourbon, estratto vaniglia Bourbon, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), malto d'ORZO, enzimi.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	384 Kcal 1607 kJ
Grassi	21 g
di cui saturi	12 g
Carboidrati	42 g
di cui zuccheri	17 g
Fibre	0,8 g
Proteine	7,2 g
Sale	0,74 g



PESO PRODOTTO
750 g

COLOMBA Classica

Il lievitato Pasquale preparato secondo tradizione non poteva mancare nel nostro laboratorio. La glassa mandorlata si sposa perfettamente con i canditi di scorzone d'arancia.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 00), BURRO, zucchero semolato, arancia candita a cubetti (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), acqua, tuorlo d'UOVO, lievito naturale (FRUMENTO), farina di MANDORLE, ALBUME, granella di zucchero, MANDORLE, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di scorzone d'arancia (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele acacia, pasta vaniglia (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, estratto naturale di vaniglia Bourbon, zucchero caramellizzato), ARMELLINE, sale, amido di riso, farina di GRANO tenero (tipo 0), farina di mais.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	358 Kcal 1498 kJ
Grassi	17 g
di cui saturi	8,2 g
Carboidrati	45 g
di cui zuccheri	25 g
Fibre	1,3 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,36 g



PESO PRODOTTO
1000 g

COLOMBA Senza canditi

Colomba profumata alla vaniglia e agrumi, glassa mandorlata, per chi ama la semplicità di un impasto che esalta i sapori genuini degli ingredienti che la compongono.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 00), BURRO, zucchero semolato, acqua, tuorlo d'UOVO, lievito naturale (FRUMENTO), farina di MANDORLE, ALBUME, granella di zucchero, MANDORLE, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele acacia, pasta di scorzone d'arancia (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta vaniglia (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, estratto naturale di vaniglia Bourbon, zucchero caramellizzato), ARMELLINE, sale, amido di riso, farina di GRANO tenero (tipo 0), farina di mais.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	368 Kcal 1540 kJ
Grassi	19 g
di cui saturi	9,3 g
Carboidrati	42 g
di cui zuccheri	20 g
Fibre	1,5 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,40 g



PESO PRODOTTO
1000 g

FOCACCIA

Caffè e cioccolato
al caramello

Leggero impasto lievitato dall'audace abbinamento che vede la tostatura del caffè unirsi alla dolcezza del cioccolato al caramello, terminando con una glassa mandorlata al caffè.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 00), zucchero semolato, BURRO, acqua, cioccolato bianco al caramello (cacao min. 30.4%) (burro di cacao, zucchero, zucchero caramellato (2%), LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), tuorlo d'UOVO, farina di GRANO tenero (tipo 0), lievito naturale (FRUMENTO), farina di MANDORLE, ALBUME, caffè, granella di zucchero, pasta caffè (zucchero, olio di NOCCIOLA, NOCCIOLE, estratto liquido caffè (6.9%), caffè in polvere (3.4%)), miele acacia, ARMELLINE, sale, amido di riso, farina di mais, caffè liofilizzato, caffè in polvere.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	376 Kcal 1573 kJ
Grassi	19 g
di cui saturi	9,8 g
Carboidrati	43 g
di cui zuccheri	22 g
Fibre	1,4 g
Proteine	6,6 g
Sale	0,40 g



PESO PRODOTTO
750 g

FOCACCIA

Frutti di bosco e
cioccolato bianco

Leggero impasto lievitato arricchito con ribes, more e mirtilli canditi e pepite di cioccolato bianco. La nota acidula dei frutti di bosco si sposa con la dolcezza del cioccolato bianco.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 0), zucchero semolato, BURRO, acqua, tuorlo d'UOVO, lievito naturale (FRUMENTO), farina di MANDORLE, frutti di bosco canditi (more, mirtilli, ribes rosso, zucchero, acqua, glucosio-fruttosio), cioccolato bianco (LATTE intero in polvere, burro di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di soia, estratto naturale di soia), ALBUME, granella di zucchero, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele acacia, pasta vaniglia (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, estratto naturale di vaniglia Bourbon, zucchero caramellizzato), ARMELLINE, sale, amido di riso, farina di mais.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	359 Kcal 1502 kJ
Grassi	17 g
di cui saturi	8,8 g
Carboidrati	43 g
di cui zuccheri	22 g
Fibre	1,4 g
Proteine	6,6 g
Sale	0,41 g



PESO PRODOTTO
750 g

FOCACCIA

Mandarino e vaniglia

Leggero impasto lievitato dall'aroma fresco per un gusto senza stagioni. Focaccia al mandarino, preziose perle di vaniglia Bourbon e glassa mandorlata.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 00), zucchero semolato, acqua, tuorlo d'UOVO, olio extravergine di oliva, farina di GRANO tenero (tipo 0), lievito naturale (FRUMENTO), farina di MANDORLE, mandarino candito (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), burro di cacao, ALBUME, granella di zucchero, miele acacia, pasta di mandarino candito (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), ARMELLINE, sale, amido di riso, farina di mais, perle vaniglia Bourbon, estratto vaniglia Bourbon, fibra di limone.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	353 Kcal 1477 kJ
Grassi	17 g
di cui saturi	4 g
Carboidrati	44 g
di cui zuccheri	20 g
Fibre	1,3 g
Proteine	6,2 g
Sale	0,44 g



PESO PRODOTTO
750 g

FOCACCIA

Marasche e limone

Leggero impasto lievitato arricchito di marasche, preziosi frutti appartenenti alla famiglia delle ciliegie. Il limone candito crea un equilibrio di bontà con l'acidulo e dolce. Gusto molto fruttato.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 0), zucchero semolato, BURRO, acqua, marasca candita (marasca, zucchero, succo di marasche, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, aromi naturali, acidificante: acido citrico, colorante: antociani E120), tuorlo d'UOVO, lievito naturale (FRUMENTO), farina di MANDORLE, ALBUME, granella di zucchero, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele acacia, pasta vaniglia (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, estratto naturale di vaniglia Bourbon, zucchero caramellizzato), ARMELLINE, sale, amido di riso, farina di mais.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	348 Kcal 1456 kJ
Grassi	15 g
di cui saturi	7,3 g
Carboidrati	47 g
di cui zuccheri	27 g
Fibre	1,3 g
Proteine	5,9 g
Sale	0,37 g



PESO PRODOTTO
750 g



FOCACCIA Veneta

Soffice lievitato tradizionale, impasto profumato di agrumi arricchito con perle di vaniglia e glassa mandorlata.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 0), zucchero semolato, acqua, tuorlo d'UOVO, burro vegetale (olio extravergine d'oliva, burro di cacao, acqua, fibra di agrumi), lievito naturale (FRUMENTO), farina di MANDORLE, olio extravergine di oliva, ALBUME, granella di zucchero, miele acacia, pasta di scorzone d'arancia (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), burro di cacao, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), ARMELLINE, sale, scorza d'arancia, amido di riso, farina di mais, perle vaniglia Bourbon, estratto vaniglia Bourbon, fibra di limone.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	353 Kcal 1477 kJ
Grassi	17 g
di cui saturi	4 g
Carboidrati	42 g
di cui zuccheri	19 g
Fibre	1,5 g
Proteine	6,4 g
Sale	0,44 g



PESO PRODOTTO
750 g

LIEVITATO
artigianale

LIEVITATI SALATI



LIEVITATI SALATI

Cacio, pepe e semi

Leggero impasto lievitato salato con farina di semi, pecorino romano e pepe nero.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 0), BURRO, PECORINO, acqua, zucchero semolato, lievito naturale (FRUMENTO), tuorlo d'UOVO, PANNA, destrosio, UOVA, farina di MANDORLE, amido di mais, trealosio, sale, pepe nero, MALTO.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	347 Kcal 1565 kJ
Grassi	22 g
di cui saturi	11 g
Carboidrati	34 g
di cui zuccheri	12 g
Fibre	1,5 g
Proteine	8,3 g
Sale	1,4 g



PESO PRODOTTO
750 g

LIEVITATI SALATI

Pomodoro e origano

Leggero impasto lievitato salato dai profumi mediterranei arricchito con pomodori secchi e origano.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 00), BURRO, acqua, zucchero semolato, lievito naturale (FRUMENTO), Grana Padano, tuorlo d'UOVO, UOVA, pomodoro secco, destrosio, farina di MANDORLE, PANNA, doppio concentrato di pomodoro, farina di GRANO tenero (tipo 0), amido di mais, trealosio, PECORINO, sale, origano, pepe nero, MALTO.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	353 Kcal 1477 kJ
Grassi	20 g
di cui saturi	11 g
Carboidrati	35 g
di cui zuccheri	12 g
Fibre	1,4 g
Proteine	8,2 g
Sale	1,1 g



PESO PRODOTTO
750 g



LA VIA Croccante

MUSICA PER IL PALATO.

Come descriveresti una sinfonia di ingredienti?

- Sugeriamo un ensemble di cocco, lampone e semi di papavero.
 - O un passo a due tra mandarino e pepe. Un assolo?
 - Cioccolato con fave tonka. Le note possono cambiare, l'importante è racchiudere qualcosa di intrigante e travolgente che diventa melodia.
- Dolcevia.

PASTICCERIA SECCA

Sbrisolona nocciola

La semplicità di ingredienti genuini va a comporre una sbrisolona come vuole la tradizione.
Gusto nocciola.



INGREDIENTI

BURRO, zucchero semolato, farina di GRANO tenero (tipo 0), farina di GRANO tenero integrale, UOVA, farina di NOCCIOLE, sale, NOCCIOLE, farina semola di GRANO duro, farina di mais, baking (cremor tartaro, bicarbonato di sodio, amido di mais).

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	439 Kcal 1837 kJ
Grassi	26 g
di cui saturi	12 g
Carboidrati	44 g
di cui zuccheri	22 g
Fibre	2,8 g
Proteine	6,8 g
Sale	5,3 g

PESO PRODOTTO
400 g

PASTICCERIA SECCA

Sbrisolona cioccolato

La semplicità di ingredienti genuini va a comporre una sbrisolona come vuole la tradizione.
Gusto cioccolato.



INGREDIENTI

BURRO, zucchero semolato, LATTE vaccino intero, farina di GRANO tenero (tipo 0), copertura fondente in pastiglie (cacao min. 62%, pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), farina di GRANO tenero integrale, UOVA, farina di MANDORLE, farina semola di GRANO duro, cacao in polvere, farina di mais, fava tonka, baking (cremor tartaro, bicarbonato di sodio, amido di mais), sale.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	416 Kcal 1741 kJ
Grassi	25 g
di cui saturi	13 g
Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	19 g
Fibre	3,4 g
Proteine	7,3 g
Sale	0,21 g

PESO PRODOTTO
400 g

BISCOTTI

Trilogia al cioccolato:

FAVA TONKA, SALE MALDON, GRUÉ DI CACAO

Trilogia di biscotti artigianali al cioccolato: cioccolato e fava tonka, cioccolato e sale Maldon, cioccolato e grué di cacao.



INGREDIENTI

BURRO, zucchero semolato, farina di GRANO tenero (tipo 0), copertura fondente in pastiglie (cacao min. 62%, pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), farina di GRANO tenero integrale, UOVA, farina di MANDORLE, farina semola di GRANO duro, cacao in polvere, farina di mais, fava tonka, grué di cacao, sale Maldon, baking (cremor tartaro, bicarbonato di sodio, amido di mais), sale.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	470 Kcal 1966 kJ
Grassi	29 g
di cui saturi	15 g
Carboidrati	44 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	3,9 g
Proteine	8 g
Sale	0,48 g

PESO PRODOTTO
160 g

BISCOTTI

Caffè e cioccolato

Biscotti artigianali al caffè impreziositi da pepite di cioccolato al latte.



INGREDIENTI

BURRO, zucchero semolato, farina di GRANO tenero (tipo 0), farina di GRANO tenero integrale, UOVA, farina di NOCCIOLE, copertura latte in pastiglie (cacao min. 36%, zucchero di canna, burro di cacao, LATTE in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), farina semola di GRANO duro, farina di mais, pasta caffè (zucchero, olio di NOCCIOLA, NOCCIOLE, estratto liquido caffè (6.9%), caffè in polvere (3.4%), baking (cremor tartaro, bicarbonato di sodio, amido di mais), sale.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	463 Kcal 1937 kJ
Grassi	27 g
di cui saturi	13 g
Carboidrati	48 g
di cui zuccheri	25 g
Fibre	2,7 g
Proteine	6,8 g
Sale	0,18 g

PESO PRODOTTO
160 g

* Disponibile vassoio biscotti sfusi:

Trilogia al cioccolato, caffè e cioccolato, nocciola e cioccolato - 1,2 Kg

Lampone cocco e semi di papavero, mango e frutto della passione, mandarino e pepe - 1,2 Kg

Pomodoro e origano, olive, curry e sesamo - 1,2 Kg

BISCOTTI

Nocciola e cioccolato

Biscotti artigianali alla nocciola impreziositi da pepite di cioccolato al latte.

**INGREDIENTI**

BURRO, zucchero semolato, farina di GRANO tenero (tipo 0), farina di GRANO tenero integrale, UOVA, farina di NOCCIOLE, copertura latte in pastiglie (cacao min. 36%, zucchero di canna, burro di cacao, LATTE in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), farina semola di GRANO duro, farina di mais, baking (cremor tartaro, bicarbonato di sodio, amido di mais), sale.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	462 Kcal 1933 kJ
Grassi	26 g
di cui saturi	14 g
Carboidrati	48 g
di cui zuccheri	25 g
Fibre	2,7 g
Proteine	6,9 g
Sale	0,19 g

PESO PRODOTTO
160 g

BISCOTTI

Lampone, cocco e semi di papavero

La polpa del lampone si fonde con le scaglie di cocco, i semi di papavero danno il tocco croccante ad un biscotto artigianale dal gusto fruttato.

**INGREDIENTI**

Farina di GRANO tenero (tipo 0), BURRO, zucchero semolato, fecola di patate, purea lampone, farina di cocco, farina di MANDORLE, semi di papavero, sale.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	446 Kcal 1866 kJ
Grassi	26 g
di cui saturi	16 g
Carboidrati	46 g
di cui zuccheri	14 g
Fibre	3 g
Proteine	5,2 g
Sale	0,21 g

PESO PRODOTTO
160 g

*** Disponibile vassoio biscotti sfusi:**

Trilogia al cioccolato, caffè e cioccolato, nocciola e cioccolato - 1,2 Kg

Lampone cocco e semi di papavero, mango e frutto della passione, mandarino e pepe - 1,2 Kg

Pomodoro e origano, olive, curry e sesamo - 1,2 Kg

BISCOTTI

Mango e frutto della passione

Frollino artigianale dai profumi e sapori esotici con polpa di frutto della passione e mango.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 0), BURRO, zucchero semolato, fecola di patate, farina di MANDORLE, mango, frutto della passione, sale.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	436 Kcal 1824 kJ
Grassi	25 g
di cui saturi	14 g
Carboidrati	47 g
di cui zuccheri	15 g
Fibre	2,6 g
Proteine	5,6 g
Sale	0,21 g

PESO PRODOTTO
160 g

BISCOTTI

Mandarino e pepe

Biscotti artigianali in cui la freschezza del mandarino si sposa con l'aroma decisa del pepe creando un'esplosione di gusto.



INGREDIENTI

Farina di MANDORLE, farina di GRANO tenero (tipo 0), BURRO, zucchero semolato, fecola di patate, LATTE vaccino intero, pasta di mandarino candito (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pepe nero, sale.

ALLERGENI

Frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	474 Kcal 1983 kJ
Grassi	30 g
di cui saturi	12 g
Carboidrati	42 g
di cui zuccheri	15 g
Fibre	3,7 g
Proteine	8,4 g
Sale	0,17 g

PESO PRODOTTO
160 g

* Disponibile vassoio biscotti sfusi:

Trilogia al cioccolato, caffè e cioccolato, nocciola e cioccolato - 1,2 Kg

Lampone cocco e semi di papavero, mango e frutto della passione, mandarino e pepe - 1,2 Kg

Pomodoro e origano, olive, curry e sesamo - 1,2 Kg

FROLLINI SALATI





FROLLINI SALATI

Pomodoro e origano

Frollini salati al pomodoro e origano ideali per un aperitivo o snack.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 0), BURRO, acqua, doppio concentrato di pomodoro, sale, zucchero semolato, origano.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, latte.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	432 Kcal 1807 kJ
Grassi	30 g
di cui saturi	19 g
Carboidrati	35 g
di cui zuccheri	2,3 g
Fibre	1,4 g
Proteine	6 g
Sale	0,95 g

PESO PRODOTTO
160 g

FROLLINI SALATI

Olive

Frollini salati al pat  di olive ideali per un aperitivo o snack.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 0), BURRO, acqua, pat  di olive, sale, zucchero semolato.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, latte.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	446 Kcal 1866 kJ
Grassi	32 g
di cui saturi	20 g
Carboidrati	34 g
di cui zuccheri	1,4 g
Fibre	1,5 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,95 g

PESO PRODOTTO
160 g

* Disponibile vassoio biscotti sfusi:

Trilogia al cioccolato, caff  e cioccolato, nocciola e cioccolato - 1,2 Kg

Lampone cocco e semi di papavero, mango e frutto della passione, mandarino e pepe - 1,2 Kg

Pomodoro e origano, olive, curry e sesamo - 1,2 Kg

FROLLINI SALATI

Curry e sesamo nero

Frollini salati gusto al curry e sesamo nero ideali per un aperitivo o snack.



INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero (tipo 0), BURRO, acqua, curry (curcuma, coriandolo, zenzero, cipolla, pepe, pastinaca, cumino, noce moscata, semi fieno greco, paprica, pimento, timo), sale, SEMI DI SESAMO, zucchero semolato, curcuma.

ALLERGENI

Semi di sesamo, cereali contenenti glutine, latte.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	459 Kcal 1920 kJ
Grassi	32 g
di cui saturi	20 g
Carboidrati	35 g
di cui zuccheri	1,4 g
Fibre	2,4 g
Proteine	6,4 g
Sale	0,99 g

PESO PRODOTTO
160 g

* Disponibile vassoio biscotti sfusi:

Trilogia al cioccolato, caffè e cioccolato, nocciola e cioccolato - 1,2 Kg

Lampone cocco e semi di papavero, mango e frutto della passione, mandarino e pepe - 1,2 Kg

Pomodoro e origano, olive, curry e sesamo - 1,2 Kg





LA VIA Fragrante

AVVENTUROSA FRESCHEZZA.

Assaporare una fetta di aranceto. Impossibile perché?
È Dolcevia. Dalle sfumature tropicali ai contrappunti tra cioccolato bianco e amarena, esploriamo le nuove vie del plumcake e di Sua Maestà il babà.
Un assortimento, un piccolo tesoro di frutti esotici e caramello, caffè e amaretto, rispetto e audacia.
Avventuriamoci.

PLUMCAKE

Cioccolato e arancia

Soffice plumcake in cui il gusto deciso del cioccolato fondente si sposa con la magia di un'arancia candita.



INGREDIENTI

BURRO, zucchero semolato, arancia candita a cubetti (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), farina di GRANO tenero (tipo 0), tuorlo d'UOVO, UOVA, fecola di patate, copertura fondente in pastiglie (cacao min. 62%, pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), cacao in polvere, baking (cremor tartaro, bicarbonato di sodio, amido di mais), sale.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	420 Kcal 1757 kJ
Grassi	23 g
di cui saturi	14 g
Carboidrati	46 g
di cui zuccheri	29 g
Fibre	1,8 g
Proteine	5,5 g
Sale	0,2 g



PESO PRODOTTO
600 g

PLUMCAKE

Banana e caramello

Goloso connubio tra banane fresche e caramello in un soffice plumcake.



INGREDIENTI

BURRO, zucchero semolato, farina di GRANO tenero (tipo 0), cioccolato bianco al caramello (cacao min. 30.4%), (burro di cacao, zucchero, zucchero caramellato (2%)), LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), tuorlo d'UOVO, UOVA, banana, fecola di patate, baking (cremor tartaro, bicarbonato di sodio, amido di mais), sale.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	423 Kcal 1770 kJ
Grassi	26 g
di cui saturi	15 g
Carboidrati	42 g
di cui zuccheri	26 g
Fibre	0,6 g
Proteine	5,6 g
Sale	0,21 g



PESO PRODOTTO
600 g

PLUMCAKE

Marasche e cioccolato bianco

Soffice plumcake arricchito di marasche, preziosi frutti appartenenti alla famiglia delle ciliegie e cioccolato bianco.



INGREDIENTI

BURRO, zucchero invertito, farina di GRANO tenero (tipo 0), tuorlo d'UOVO, UOVA, marasca candita (marasca, zucchero, succo di marasche, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, aromi naturali, acidificante: acido citrico, colorante: antociani E120), fecola di patate, cioccolato bianco (LATTE intero in polvere, burro di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di soia, estratto naturale di soia), baking (cremor tartaro, bicarbonato di sodio, amido di mais), sale.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	430 Kcal 1799 kJ
Grassi	25 g
di cui saturi	15 g
Carboidrati	46 g
di cui zuccheri	29 g
Fibre	0 g
Proteine	5,4 g
Sale	0,29 g



PESO PRODOTTO
600 g

BABÀ Agrumi

Pasta lievitata come vuole la tradizione immersa in una profumata bagna alcolica agli agrumi.



INGREDIENTI

Acqua, zucchero semolato, sciroppo di glucosio, farina di GRANO tenero (tipo 00), Triple sec (acqua, alcool, zucchero, estratto agrumi, aromi), Limoncello (acqua, alcool, zucchero, aromi), UOVA, BURRO, succo di limone, miele acacia, sale, lievito di birra.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	205 Kcal 858 kJ
Grassi	2,2 g
di cui saturi	1,3 g
Carboidrati	45 g
di cui zuccheri	42 g
Fibre	0 g
Proteine	1,1 g
Sale	0,13 g



PESO PRODOTTO
800 g

BABÀ Caffè e amaretto

Pasta lievitata come vuole la tradizione immersa in una profumata bagna alcolica dove la nota amara del caffè incontra la dolcezza del liquore amaretto.



INGREDIENTI

Acqua, zucchero semolato, sciroppo di glucosio, farina di GRANO tenero (tipo 00), UOVA, amaretto liquore (acqua, alcool, zucchero, aromi), Rum (acqua, alcool, zucchero), BURRO, caffè liofilizzato, miele acacia, sale, lievito di birra.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	205 Kcal 858 kJ
Grassi	2,2 g
di cui saturi	1,3 g
Carboidrati	45 g
di cui zuccheri	41 g
Fibre	0 g
Proteine	1,4 g
Sale	0,14 g



PESO PRODOTTO
800 g

* Babà lievitato e cotto con metodo tradizionale e successivamente immerso nella bagna in vaso di vetro.

BABÀ Frutti tropicali

Pasta lievitata come vuole la tradizione immersa in una bagna alcolica dai sapori caraibici dei frutti tropicali.



INGREDIENTI

Acqua, zucchero semolato, sciroppo di glucosio, farina di GRANO tenero (tipo 00), UOVA, sciroppo esotico (acqua, zucchero, estratto frutti tropicali, aromi), Rum (acqua, alcool, zucchero), succo di limone, BURRO, miele acacia, sale, lievito di birra.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, latte, uova.

VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	201 Kcal 841 kJ
Grassi	2,2 g
di cui saturi	1,3 g
Carboidrati	44 g
di cui zuccheri	41 g
Fibre	0 g
Proteine	1,1 g
Sale	0,13 g



PESO PRODOTTO
800 g

PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO CHE FA USO DI:

Glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.

PRODOTTO CONFEZIONATO DA:

DAVE SRL, presso lo stabilimento in Via Arno, 31
Loc Mellaredo di Pianiga (VE).

ORIGINE INGREDIENTI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.
Una volta aperto consumare entro pochi giorni.

DOLCEVIA

è un brand di Dave srl

P.IVA 05459460282

Via Arno, 37 Loc Mellaredo di Pianiga (VE) 30030.

info@davesrl.com

www.dolcevia.it

tel. +39 345 6983686