



- ✓ Authentisch italienisch
- ✓ Ideal für den Offenverkauf
- ✓ Beliebt bei Gästen
- ✓ Zusatzverkäufe
- ✓ Alternative zum Standard

Süssigkeiten

Tartufo, Amaretti, Torroncini – Bestücken Sie Ihre Verkaufsstelle mit den beliebten und einzigartigen Italienischen Süssigkeiten.

Italien ist nicht nur bekannt für Pizza und Pasta – die grosse Konzentration von traditionellen Zuckerbäckern, Konditoren und Schokoladenhersteller warten mit unzähligen Spezialitäten auf. Für Sie haben wir auserwählte Dolci im Angebot die sich perfekt für den Offenverkauf eignen oder als Beilage zu Kaffee oder als kleines Dessert.



Tartufo

Die süssen «Trüffel» sind feinste, zartschmelzende Schokolade mit winzigen Nussplittern. Sie zergehen auf der Zunge zum wunderbaren italienischen Geschmackserlebnis.



Torroncini

Torroncini ist eine italienische Spezialität aus Kalabrien. Sie zeichnet sich durch gerösteten Mandeln, intensivem Aroma und reichem Geschmack von Schokolade aus.



Amaretti

Amaretti haben in Italien eine lange Tradition und sind mittlerweile weltweit bekannt. Die weichen und saftigen Gebäcke passen wunderbar zu Kaffee.

Art-Nr.	Bezeichnung	Verpackung	Preis Stk.	Preis EH
4770	Torroncini fondente	12x200g – ca. 108 Stk	Fr. 1.13	Fr. 122.95
5458	Torroncini bianco	12x200g – ca. 108 Stk	Fr. 1.13	Fr. 122.95
5438	Torroncini al latte	12x200g – ca. 108 Stk	Fr. 1.13	Fr. 122.95
6926	Torroncini fondente	1x200g – ca. 9 Stk	Fr. 1.22	Fr. 11.05
7057	Torroncini bianco	1x200g – ca. 9 Stk	Fr. 1.22	Fr. 11.05
6978	Torroncini al latte	1x200g – ca. 9 Stk	Fr. 1.22	Fr. 11.05

Torroncini ist eine italienische Spezialität aus Siderno, in der Region Kalabrien. Diese Leckerbissen zeichnet sich durch die goldene Farbe von gerösteten Mandeln, intensivem Aroma und reichem Geschmack von Schokolade aus. Feine Torroncini passen zum Kaffee, Dessert oder auch mal zwischendurch. Etwas besonderes für Ihre Gäste.

5479	Tartufo Piemontese Tiramisu	2.5kg – ca. 165 Stk	Fr. 0.75	Fr. 123.15
4775	Tartufo Piemontese Pistaccio	2.5kg – ca. 165 Stk	Fr. 0.67	Fr. 110.60
5481	Tartufo Piemontese Nero	2.5kg – ca. 165 Stk	Fr. 0.63	Fr. 104.70
5446	Tartufo Piemontese bianco	2.5kg – ca. 165 Stk	Fr. 0.63	Fr. 104.70
8033	Tartufo Piemontese Tiramisu	1x500g – ca. 33 Stk	Fr. 0.80	Fr. 26.65
3347	Tartufo Piemontese Pistaccio	1x500g – ca. 33 Stk	Fr. 0.73	Fr. 24.15
8105	Tartufo Piemontese Nero	1x500g – ca. 33 Stk	Fr. 0.69	Fr. 22.95
5240	Tartufo Piemontese bianco	1x500g – ca. 33 Stk	Fr. 0.69	Fr. 22.95

Die Stadt Alba im Piemont ist weltberühmt und gilt als Stadt der Trüffel. Im Piemont gibt es auch eine grosse Konzentration von traditionellen Zuckerbäckern, Konditoren und Schokoladenhersteller. So entstanden die Tartufi Dolci, die süssen »Trüffel«. Es ist vor allem die innere Struktur welche an die echten Trüffel erinnert. Feinste, zart-schmelzende Schokolade, dunkel, hell oder weiss, mit winzigen Haselnuss- oder Pistaziensplittern zergehen diese auf der Zunge zu einem wunderbaren Geschmackserlebnis.

3158	Amaretti classici	12x250g – 144 Stk	Fr. 0.96	Fr. 138.35
6945	Amaretti classici al Cioccolato	12x250g – 144 Stk	Fr. 0.96	Fr. 138.35
3401	Amaretti classici	1x250g – 12 Stk	Fr. 1.02	Fr. 12.35
1005	Amaretti classici al Cioccolato	1x250g – 12 Stk	Fr. 1.05	Fr. 12.35

Amaretti haben in Italien eine lange Tradition und sind mittlerweile weltweit bekannt. Jede Manufaktur und jede Region hat ihre speziellen Besonderheiten in der Herstellung dieser begehrten Köstlichkeiten. Vor den Hügeln Sienas befindet sich die Fabbrica del Panforte. Mit handwerklichem Geschick, viel Liebe zum Detail und erlesenen Zutaten entstehen hier Amarettis, die ihresgleichen suchen.

Preise exkl. MWST – Lieferung franco ab Fr. 500.00

