



la cremeria

KATALOG 2026

Italienische Desserts

Torten, Tortenstücke, Portionsdesserts und Eis-Desserts
für Restaurants, Cafés, Eisdien und Hotels.

Telefon 02043 4836961 · WhatsApp 01577 3412071
info@lacremeria.de · lacremeria.de

❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 60_{min}

+4°C 24-36_h

monoporzioni

single portions



mini tiramisù al mascarpone

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

EN
Coffee-soaked
Ladyfingers with a delicate
fresh mascarpone cream
dusted with cocoa.

DE
Löffelbiskuit in Kaffee
getränkt mit
Mascarponecreme und mit
Kakao bestreut.

FR
Boudoirs trempés dans
le café nappés d'une
crème au mascarpone et
recouverts de cacao en poudre.

SP
Galletas Savoiardi
empapadas en café
con crema de mascarpone
y cacao en polvo.

CODICE code [1PS0007]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [09]

PESO weight [110 g]

 60_{sec}


soufflè al cioccolato

IT

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

EN

Chocolate soufflé with
a delicious heart
of liquid
chocolate.

DE

Kleiner
Schokoladebiskuitkuchen
mit einer
Schokoladefüllung.

FR

Fondants au
cœur
coulant au
chocolat

SP

Soufflé de chocolate
con un delicioso
corazón de chocolate
líquido.

CODICE code [1PS0008]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]


60 sec


soufflè al pistacchio

CODICE code [1PS0024]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

IT
Soufflè al pistacchio
con un goloso cuore
di cioccolato
liquido.

EN
Pistachio soufflé
with a delicious
heart of liquid
chocolate.

DE
Kleiner
Pistazienbiskuitkuchen
mit einer
Schokoladenfüllung.

FR
Pistache soufflé
avec un délicieux
cœur de chocolat
liquide.

SP
Soufflé de pistacho
con un delicioso
corazón de
chocolate líquido.



60 sec



soufflé cioccolato e caramello al burro salato

CODICE code [1PS0066]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

IT
Soufflé al cioccolato con un
cremoso cuore al caramello
al burro salato.

EN
Chocolate lava cake with a
creamy salted butter
caramel heart.

DE
Schokoladensoufflé mit
einem cremigen Kern aus
Karamell mit gesalzener
Butter.

FR
Soufflé au chocolat avec un
cœur crémeux au caramel au
beurre salé.

SP
Soufflé de chocolate con un
cremoso corazón de
caramelo a la mantequilla
salada.

NEW



cheesecake bomb

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

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

DE
Semifreddo-Käse-Creme-Halb-
kugel mit Erdbeer-Flüssig-
keitsherz mit Fruchtpüree
und bedeckt mit Dige-
stif-Keks-Crumble

FR
Demi-sphère de crème au
fromage Semifreddo avec un
cœur liquide à la fraise avec
une purée de fruits et recouvert
de crumble de biscuit digestif

SP
Semisferio de crema de queso
semifreddo con corazón líquido
de fresa con puré de frutas y
cubierto con crumble de galleta
digestiva

CODICE code [1PS0064]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [100 g]



panna cotta
al caramello

IT

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

EN

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

DE

Pannacotta, italieni-
sches Sahne-Dessert
mit Karamellsoße,
glutenfreies Produkt

FR

Dessert à la crème et
au lait recouvert de
caramel, produit sans
gluten

SP

Postre de nata y
leche cubierto con
caramelo, Producto
sin glute

CODICE code [11PS0013]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [90 g]



cannolo siciliano ripieno

CODICE code [11PS0002]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [10]

PESO weight [110 g]

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

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

DE
Waffel gefüllt mit Frischkäse, Schokolade-Chips und mit einem Filet von der Orange und einem Hauch Puderzucker garniert.

FR
Waffle rempli de crème de ricotta aux pépites de chocolat et décoré d'un filet d'orange et un saupoudrage de sucre glace.

SP
Waffle relleno de crema de ricotta con lágrimas de chocolate y decorado con una lámina de naranja y una polvareda de azúcar glas.



babà al rum

IT
Il tipico dolce
napoletano
con inzuppatura
al gusto rum.

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

DE
Typische Dessert
der neapolitanischen
Tradition, eingeweicht
in Rum gewürzt Sirup.

FR
Dessert typique
de la tradition napolitaine,
trempé dans un sirop
aromatisé au rum.

SP
Postre típico de la
tradición napolitana,
empapado en jarabe
con sabor a ron.

CODICE code [11PS0007]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [130 g]

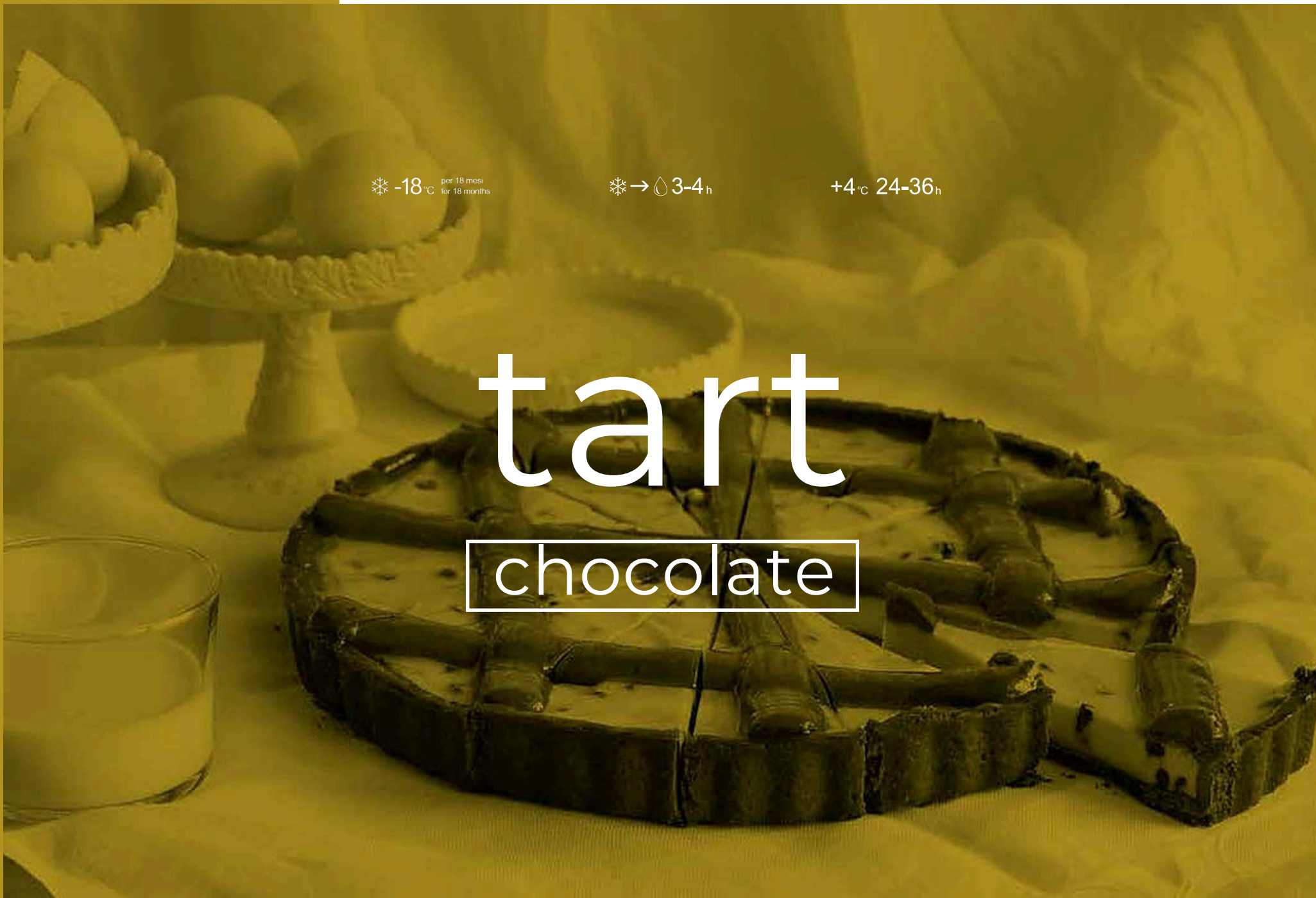
❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 3-4 h

+4°C 24-36 h

tart

chocolate





tart ricotta e gocce cioccolato

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

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

DE
Feiner Schokoladenmürbteig,
gefüllt mit Ricottacreme
und dunklen
Schokoladentropfen.

FR
Friable pâte brisée
au chocolat avec crème
de fromage ricotta et
de gouttes de chocolat noir.

SP
Masa quebrada
de chocolate con
crema de requesón
y gotas de chocolate negro.

CODICE code [1PP1041]

PRETAGLIATO-PRE CUT

PESO weight [1300 g]

❄️ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄️ → 💧 3-4_h

+4°C 24-36_h

cheesecake

italian recipe



14
fette/slices

14

cheesecake italian recipe



cheesecake frutti neri

IT
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.

EN
A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, filled with soft fruit jam and garnished on the top with black fruits.

DE
Keksboden mit weicher Frischkäse und Ricottacreme, mit Waldbeerenarmelade gefüllt und einem Topping aus schwarzen Früchten.

FR
Une tôle à biscuits avec fromage blanc et le fromage cottage, farcies avec de la confiture de baies et décorées à la surface avec des fruits noirs.

SP
Una hoja de la galleta con crema de queso blando y queso cottage, relleno con mermelada de bayas y la superficie decorada con frutas negras.

CODICE code [1PP1063] pretagliato-precut

PESO weight [1600 g]

14
fette/slices

cheesecake fichi

CODICE code [1PP1066] pretagliato-precut

PESO weight [1600 g]

IT

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

EN

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

DE

Keksboden mit weicher Frischkäse und Ricottacreme, mit Feigenmarmelade gefüllt und einem Topping aus gewürfelten Feigen.

FR

Une tôle à biscuits avec fromage blanc et le fromage cottage, farcies avec de la confiture de figes et décorées à la surface avec des figes en dés.

SP

Una hoja de la galleta con crema de queso blando y queso cottage, rellenos con mermelada de higos y decorado en la superficie con higos cortados en cubitos.

14
fette/slices

cheesecake caramel

CODICE code [1PP1065] pretagliato-precut

PESO weight [1450 g]

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

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

DE
Keksboden mit weicher Frischkäse und Ricottacreme, mit einer leckeren Schicht aus Karamellsoße mit salziger Butter.

FR
Une tôle à biscuits avec fromage blanc et le fromage cottage, recouvert d'une délicieuse couche de sauce au caramel au beurre salé.

SP
Una hoja de la galleta con crema de queso blando y queso cottage, cubierta con una deliciosa capa de sirope de caramelo con mantequilla salada.



Pistacchio Cheesecake

IT

Uno strato di biscotto croccante e una finissima mousse di ricotta e albicocca, decorata con una glassa al mango.

EN

A layer of crunchy biscuit and a very fine ricotta and apricot mousse decorated with a mango glaze.

DE

Eine Schicht knuspriger Keks und eine sehr feine Ricotta- und Aprikosenmousse, dekoriert mit einem Mangoguss.

FR

Une couche de biscuit croquant et une mousse très fine de ricotta et d'abricot, décorée avec un glaçage à la mangue.

SP

Una capa de galleta crujiente y una mousse muy fina de ricotta y albaricoque, decorada con un glaseado de mango.

CODICE code [1GBM004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [1]

PESO weight [1600 g]



Mango & Aprikose Cheesecake

IT

Uno strato di biscotto croccante e una finissima mousse di ricotta e albicocca, decorata con una glassa al mango.

EN

A layer of crunchy biscuit and a very fine ricotta and apricot mousse decorated with a mango glaze.

DE

Eine Schicht knuspriger Keks und eine sehr feine Ricotta- und Aprikosenmousse, dekoriert mit einem Mangoguss.

FR

Une couche de biscuit croquant et une mousse très fine de ricotta et d'abricot, décorée avec un glaçage à la mangue.

SP

Una capa de galleta crujiente y una mousse muy fina de ricotta y albaricque, decorada con un glaseado de mango.

CODICE code [1GBM004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [100 g]

❄ -18 °C per 18 mesi
for 18 months

❄ → 💧 3-4 h

+4 °C 24-36 h

torte da forno

bakery cakes



14
fette/slices



intera
whole



torta della nonna

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

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

DE Mübteig mit
Pâtisserie Creme, mit
Pinienkernen,
Mandelstiften und
Puderzucker dekoriert.

FR
Pâte sablée fourrée
à la crème pâtissière,
décorée avec des pignons
de pin, des amandes
et du sucre glace.

SP
Masa quebrada con
crema pastelera decorada
con piñones y almendras
troceadas y
azúcar glas.

CODICE code
[1PF1006] intera-whole
[1PP1006] pretagliato-precut
PESO weight [1400 g]



14
fette/slices

torta crema e limone

IT

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

EN

Shortcrustpastry
with lemon custard,
covered with
lemon meringues.

DE

Mürbteigbodenmit
Zitronencreme und
einem Belag
aus Zitronenbaiser.

FR

Pâte sablée fourrée à la crème
pâtissière au citron, décorée avec
de la meringue au citron.

SP

Base de masa quebrada amasada
con crema pastelera al limón,
recubierta de merengue al limón.

CODICE code [1PF1007]
intera-whole [1PP1007]
pretagliato-precut
PESO weight [1300 g]



Fichi e noci tart

IT
Pasta frolla e pan di Spagna
farciti con crema, ricoperti di
noci, nocciole, fichi e glassa di
albicocche.

EN
Short crust pastry and
sponge cake filled with
cream, covered with
walnuts, hazelnuts,
figs and apricot glaze.

DE
Mürbeteig und
Biskuitkuchen gefüllt mit
Sahne, bedeckt mit
Walnüssen, Haselnüssen,
Feigen und
Aprikosenglasur.

FR
Pâte sablée et génoise garnies
de crème, recouvertes de noix,
noisettes, figes et glaçage à
l'abricot.

SP
Masa quebrada y
bizcocho rellenos de
crema, cubiertos con
nueces, avellanas, higos
y glaseado de
albaricoque.

CODICE code [1GBM004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [100 g]



Torta fragoline di bosco

IT

Uno strato di biscotto croccante e una finissima mousse di ricotta, formaggio spalmabile e mascarpone decorata con fragoline di bosco e una glassa di fragole.

EN

A layer of crunchy biscuit and a very fine ricotta mousse, spreadable cheese and mascarpone decorated with wild strawberries and a strawberry glaze.

DE

Eine Schicht knuspriger Keks und eine sehr feine Ricotta-Mousse, Frischkäse und Mascarpone, dekoriert mit Walderdbeeren und einem Erdbeerguss.

FR

Une couche de biscuit croquant et une mousse très fine de ricotta, fromage à tartiner et mascarpone, décorée avec des fraises des bois et un glaçage à la fraise.

SP

Una capa de galleta crujiente y una mousse muy fina de ricotta, queso para untar y mascarpone decorada con fresas silvestres y un glaseado de fresa.

CODICE code [1GBM004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [100 g]

❄ -18 °C per 18 mesi
for 18 months

❄ → 💧 3-4 h

+4 °C 24-36 h

torte di pasticceria

classic cakes





 14
fette/slices


torta sacher

CODICE code [1PP1010] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]

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

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

DE
In weißem Rum
getränkter Biskuitteig, mit
Nougat-Chantillysahne,
Aprikosenmus und
Schokoguss.

FR
Génoise trempée dans
du rhum blanc, fourrée à la
crème chantilly de gianduia
et confiture d'abricots,
nappé de chocolat.

SP
Bizcocho empapado
en ron blanco, nata chantilly a
la "gianduia" y crema
de albaricoque, recubierto
de chocolate.



torta tartufata scura

CODICE code [1PO1012] intera-whole

PESO weight [1300 g]

IT

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.

EN

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

DE

In Schokocreme getränkter Schokobiskuitteig, mit einer Füllung aus Pâtisserie Creme und Chantilly-Sahne mit Nougat- und Vanillegeschmack, mit einer Verzierung aus Schokoglasur und Puderzuckerguss.

FR

Fines couches de génoise trempées dans du chocolat, fourrées à la crème pâtissière et chantilly de gianduia et vanille, décorées avec des flocons de chocolat et du sucre glace.

SP

Bizcocho al chocolate empapado de chocolate, crema y nata chantilly a la vainilla y a la gianduia, recubiertas de láminas de chocolate y decoradas con azúcar glas.



torta tartufata bianca

IT

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.

EN

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

DE

In Maraschinolikör getränkter Biskuitboden, mit einer Füllung aus Chantilly-Sahne mit Vanille, mit einer weißen Schokoglasur und Kokosraspeln.

FR

Génoise trempée dans du liqueur de maraschino aux cerises, fourrée à la crème chantilly à la vanille, décorée avec des flocons de chocolat blanc et des copeaux de coco.

SP

Bizcocho empapado de licor de maraschino, nata y crema chantilly de vainilla, recubierto de láminas de chocolate blanco y decorado con escamas de coco.

CODICE code [1P01026]

PESO weight [1300 g]

14
fette/slices

torta ai frutti di bosco

CODICE code

[1PO1044] intera-whole

[1PP1044] pretagliato-precut

PESO weight [1550 g]

IT

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

EN

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

DE

Mürbeteig- und Biskuitoden, mit einer Füllung aus Pâtisserie Creme und Sahne, mit Waldbeeren belegt und einem Guss aus Aprikosengelatine.

FR

Couche de pâte sablée et de génoise fourrée avec de la crème pâtissière et de la crème, décorée avec des fruits de bois et de la gelée d'abricots.

SP

Base de masa quebrada con bizcocho relleno de nata y crema, recubierta de un rico surtido de frutas del bosque, decorados con gelatina de albaricoque.



selva nera

CODICE code

[0710020101] intera-whole

[0710020101P12] pretagliato-precut

PESO weight [1200 g]

IT

Pan di spagna al cacao farcito con crema chantilly, amarene, decorato con sfoglie di cioccolato e zucchero a velo.

EN

Cocoa sponge cake filled with chantilly cream and sour cherries, garnished with chocolate sheets and powdered sugar.

DE

Kakaobiskuit gefüllt mit Chantilly-Creme und Sauerkirschen, verziert mit Schokoladenblättern und Puderzucker.

FR

Génoise au cacao fourrée de crème chantilly et de griottes, décorée de feuilles de chocolat et de sucre glace.

SP

Bizcocho de cacao relleno de crema chantilly y guindas, decorado con láminas de chocolate y azúcar glas.

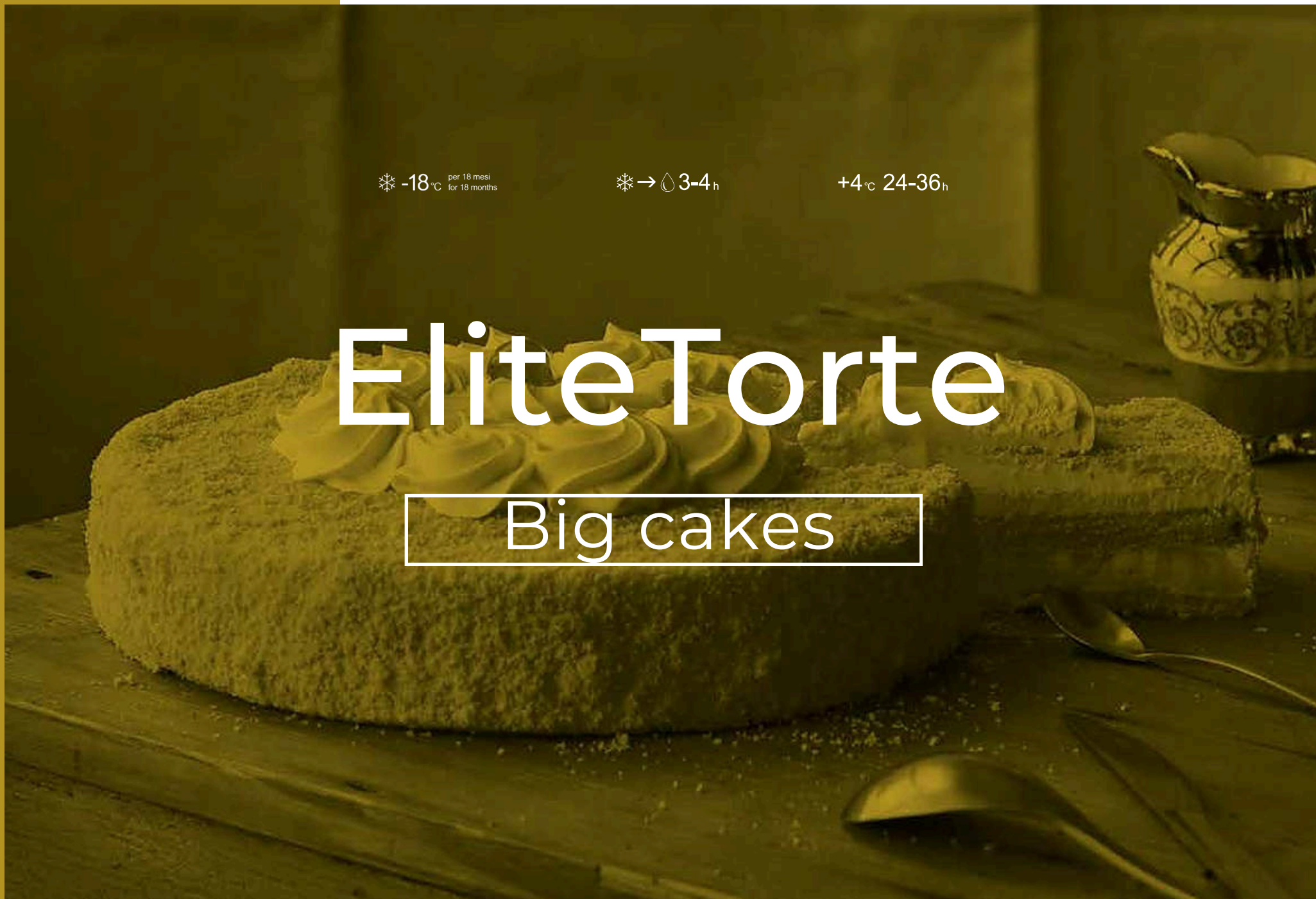
❄ -18 °C per 18 mesi
for 18 months

❄ → 💧 3-4_h

+4 °C 24-36_h

EliteTorte

Big cakes





Waldfrucht Torte Elite

IT
Due strati di pan di Spagna
farciti con crema mousse al
gusto di vaniglia, ricoperti di
frutti di bosco e glassa di
albicocca, decorati con
amaretti sbriciolati.

EN
Two layers of sponge
cake filled with vanilla-
flavoured mousse
cream, covered with
wild berries and apricot
glaze, decorated with
crushed macaroons

DE
Zwei Schichten
Biskuitkuchen, gefüllt mit
Vanille-Mousse-Creme,
überzogen mit
Waldbeeren und
Aprikosenglasur,
dekoriert mit
zerstoßenen Makronen.

FR
Deux couches de génoise
garnies de crème mousse
parfumée à la vanille,
recouvertes de fruits des bois
et de glaçage à l'abricot,
décorées de macarons
écrasés.

SP
Dos capas de bizcocho
rellenas de crema
mousse con sabor a
vainilla, cubiertas con
frutos del bosque y
glaseado de albaricoque,
decoradas con
macarrones triturados.

CODICE code [1GBM004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [2000 g]



Frucht Torte Elite

IT
Due strati di pan di Spagna
farciti con crema mousse al
gusto di vaniglia, ricoperti di
frutta mista e glassa di
albicocca, decorati con
amaretti sbriciolati.

EN
Two layers of sponge
cake filled with vanilla-
flavoured mousse
cream, covered with
mixed fruit and apricot
glaze, decorated with
crushed macaroons.

DE
Zwei Schichten
Biskuitkuchen, gefüllt mit
Vanille-Mousse-Creme,
überzogen mit
gemischten Früchten und
Aprikosenglasur,
dekoriert mit
zerstoßenen Makronen.

FR
Deux couches de génoise
garnies de crème mousse
parfumée à la vanille,
recouvertes de fruits variés et
de glaçage à l'abricot,
décorées de macarons
écrasés.

SP
Dos capas de bizcocho
rellenas de crema
mousse con sabor a
vainilla, cubiertas con
frutas variadas y
glaseado de albaricque,
decoradas con
macarrones triturados.

CODICE code [1GBM004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [2000 g]



Waldfrucht Torte Elite

IT

Due strati di pan di Spagna farciti con crema mousse al gusto di vaniglia, ricoperti di frutti di bosco e glassa di albicocca, decorati con amaretti sbriciolati.

EN

Two layers of sponge cake filled with vanilla-flavoured mousse cream, covered with wild berries and apricot glaze, decorated with crushed macaroons

DE

Zwei Schichten Biskuitkuchen, gefüllt mit Vanille-Mousse-Creme, überzogen mit Waldbeeren und Aprikosenglasur, dekoriert mit zerstoßenen Makronen.

FR

Deux couches de génoise garnies de crème mousse parfumée à la vanille, recouvertes de fruits des bois et de glaçage à l'abricot, décorées de macarons écrasés.

SP

Dos capas de bizcocho rellenas de crema mousse con sabor a vainilla, cubiertas con frutos del bosque y glaseado de albaricoque, decoradas con macarrones triturados.

CODICE code [1GBM004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [2000 g]

❄ -18°C per 18 mesi
for 18 months

❄ → 💧 3-4_h

+4°C 24-36_h

dolci al cucchiaino

spoon desserts





tiramisù big

CODICE code [1PD1050]

PESO weight [1800 g]

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

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

DE
Mascarpone und
Zabaione-Creme auf einem
Biskuitboden, mit Kaffee
getränkt und Kakao dekoriert.

FR
Crème au mascarpone et
sabayon sur une couche
de génoise, trempée dans
du café et décorée avec du cacao.

SP
Mascarpone y crema
zabaione sobre una
base de bizcocho, empapado con
café y decorado con cacao.



profiteroles vaschetta bianco

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

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

DE
Windbeutel
mit zarter Sahnefüllung
und weißem
Schokoguss

FR
Choux à la crème
nappés d'une
sauce au chocolat
blanc

SP
Profiterol relleno
de delicada
nata y recubierto
de chocolate blanco

CODICE code [1PD1038]

PESO weight [1200 g]



profiteroles vaschetta scuro

CODICE code [1PD1032]

PESO weight [1200 g]

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

EN
Cream puffs
covered
with chocolate
sauce.

DE
Windbeutel
mit zarter
Sahnefüllung
und Schokoguss.

FR
Choux
à la crème nappés
d'une sauce
au chocolat noir.

SP
Profiterol
relleno de delicada
nata y recubierto
de chocolate.



Profiteroles vaschetta Pistachhio

CODICE code [1PD1032]

PESO weight [1200 g]

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

EN
Cream puffs
covered
with chocolate
sauce.

DE
Windbeutel
mit zarter
Sahnefüllung
und Schokoguss.

FR
Choux
à la crème nappés
d'une sauce
au chocolat noir.

SP
Profiterol
relleno de delicada
nata y recubierto
de chocolate.

❄ -18 °C per 18 mesi
for 18 months

❄ → 💧 3-4_h

+4 °C 24-36_h

tranci

rectangular cakes





trancio tiramisù savoiardi

CODICE code [1PT1058]

PESO weight [1200 g]

IT
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.

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

DE
Mascarponecreme auf einem Biskuitboden, mit einer Schicht in Mokka getränkten Löffelbiskuits und einer Verzierung aus Kakao bestäubter Mascarponecreme.

FR
Crème au mascarpone sur une couche de génoise, recouverte avec des boudoirs trempés dans du café et décorée avec de la crème au mascarpone et du cacao.

SP
Crema de mascarpone sobre una base de bizchoco, recubierta con galletas savoiardi empapadas de café y decoradas con una capa de crema de mascarpone, espolvoreada de cacao.



trancio mille foglie

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

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

DE
Mit Pâtisserie Creme
gefüllter Blätterteig,
bestäubt mit
Puderzucker.

FR
Pâte feuilletée avec
de la crème pâtissière
et décorée avec
du sucre glace.

SP
Láminas de hojaldre
rellenos con crema
pastelera y decorado
con azúcar glas.

CODICE code [1PT1020]

PESO weight [1300 g]



trancio toscanello

IT
Fragrante pasta sfoglia e pan di spagna farciti con crema chantilly e crema al cacao, bigné, finemente decorati con sfoglia di cioccolato.

EN
Fragrant puff pastry and sponge cake filled with chantilly cream and cocoa cream, cream puffs, finely garnished with chocolate sheets.

DE
Knuspriger Blätterteig und Biskuit, gefüllt mit Chantilly-Creme und Kakaocreme, mit Windbeuteln, fein verziert mit Schokoladenblättern.

FR
Pâte feuilletée croustillante et génoise fourrées de crème chantilly et de crème au cacao, choux, finement décorées de feuilles de chocolat.

SP
Hojaldre crujiente y bizcocho rellenos de crema chantilly y crema de cacao, profiteroles, finamente decorados con láminas de chocolate.

CODICE code [0711020203]

PESO weight [1200 g]

❄ -18°C per 24 mesi
for 24 months

❄ → 💧 5 min

monoporzioni gelato

single portions of ice cream



tartufo nero

CODICE code [1GBM001]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

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

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

DE
Zabaglione und
Schokoladeneis mit
Schokoladenglasur, umhüllt
mit Kakao und
Haselnüssen.

FR
Crème glacée au
chocolat et sabayon
nappée de sauce au
chocolat et recouverte de
cacao et de noisettes.

SP
Helado de chocolate
y de zabaione con topping
de chocolate envuelto
con cacao y avellanas
granuladas.



tartufo bianco

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

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

DE
Kaffee- und Eierliköreis
mit Kaffeegeschmack und
mit Baiser Stücken
umhüllt.

FR
Crème glacée au café et sa-
bayon nappée de café
et de morceaux
de meringue.

SP
Helado de café y
zabaione con topping
de café envuelto en
merengue granulado.

CODICE code [1GBM002]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]



tartufo limoncello

CODICE code [1GBM003]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

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

EN
Lemon ice cream
with lemon topping
and chopped
lemon meringue.

DE
Limoneneis mit
einer Füllung aus
Limonencreme, mit
Zitronenbaiser umhüllt.

FR
Crème glacée au citron
nappée de Limoncello
et de morceaux
de meringue.

SP
Limón helado con
topping al limoncello
y recubierto con
merengue granulado.



tartufo pistacchio

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

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

DE
Pistazien- Mandeleis
mit Pistazien Topping
und mit Pistazienstreusel
umhüllt.

FR
Crème glacée à la pistache et
amande avec de la sauce à la
pistache enveloppé dans les
pistaches hachées.

SP
Helado de pistacho
y almendra con salsa
de pistacho envuelto en
pistachos picados.

CODICE code [1GBM004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [100 g]

ZUPPA INGLESE IN VASCHETTA

CODE: ZV001 - 8340VB

Pan di Spagna con crema al cacao e crema al gusto di fior di latte, decorazione con granella di amaretti e gocce di cioccolato fondente.

Sponge cake with cocoa cream and fior di latte flavoured cream, decoration of macaroon grain and dark chocolate drops.

Biskuitkuchen mit Kakao-creme und creme fior di latte aromatisierte, Dekoration mit Körnern von Amaretti und dunkle Schokoladentropfen.

Biscochos esponjoso con crema de cacao y crema con un sabor fior di latte, decoración con granos de amaretti y gotas de chocolate negro.



4/5 ore in frigorifero.
4/5 hours in the fridge.
4/5 Stunden im Kühlschrank.
4/5 horas en el frigorífico.



-18°C 14 M



3 giorni conservato in frigorifero.
3 days stored in the refrigerator.
3 Tage im Kühlschrank gelagert.
3 días almacenados en el frigorífico.



1,100 Kg



PREORDINE/PRE-ORDER

CASSATA AL GUSTO PISTACCHIO - 12 p.zi

CODE: MG013 - 90081P

Gelato alla crema con gelato al pistacchio e gelato al fior di latte arricchito da ciliegie, cubetti di arance candite e gocce di cioccolato.

Cream ice cream with pistachio ice cream and fior di latte ice cream enriched with cherries, candied orange cubes and chocolate drops.

Sahneeis mit Pistazieneis und Fior di Latte-Eis, angereichert mit Kirschen, kandierten Orangenzuckern und Schokoladentropfen.

Helado de crema con helado de pistacho y helado de fior di latte enriquecido con cerezas, cubitos de naranja confitada y gotas de chocolate.



Estrarre dal freezer e servire.
Ready to serve.
Fertig zum Servieren.
Listo para servir.



-18°C 12 M



120 g x 12 p.zi



Vendibili singolarmente
Sold individually

CASSATA AL GUSTO CIOCCOLATO - 12 p.zi

CODE: MG012 - 90080P

Gelato alla crema con gelato al cioccolato e gelato al fior di latte arricchito da ciliegie, cubetti di arance candite e gocce di cioccolato.

Cream ice cream with chocolate ice cream and fior di latte ice cream enriched with cherries, candied orange cubes and chocolate drops.

Sahneeis mit Schokoladeneis und Fior di Latte-Eis, angereichert mit Kirschen, kandierten Orangenwürfeln und Schokoladendrops.

Helado de crema con helado de chocolate y helado de fior di latte enriquecido con cerezas, cubitos de naranja confitada y gotas de chocolate.



Estrarre dal freezer e servire.

Ready to serve.

Fertig zum Servieren.

Listo para servir.



-18°C 12 M



120 g x 12 p.zi



Vendibili singolarmente
Sold individually



**PROFITEROLES CACAO
VASCHETTA CASH**



**PROFITEROLES BIANCO
VASCHETTA CASH**



Saltinbocca gr.130 stk 30
Pane Pizza
Pizzabrot



Mini Arancini
ragu '
167 stk 30gr



Focaccia Rosmarino



Pan Apfelstrudel Schnitten im
gezogenen Teig
fertig gebacken, 36 Stück à 160 g -
5,76 kg Packung



Jetzt bestellen

Telefon **02043 4836961** · WhatsApp **01577 3412071**

info@lacremeria.de · shop.lacremeria.de

Lieferung mit eigenen Kühlfahrzeugen innerhalb von 48 Stunden in ganz NRW.



Alle Kataloge: lacremeria.de/kataloge

La Cremeria Eisvertrieb GmbH · Karl-Schneider-Straße 10 · 45966 Gladbeck