Alba
DIE DESSERTMANUFAKTUR

01 DESSERTS IM GLAS

Direkt servierfertig und super zu kombinieren – im Glas portioniert

10

02 DESSERTS TO GO

Leicht zu transportieren, voller Genuss: Unsere Desserts im Becher

20

03 DESSERTKOMPONENTEN

Unsere Bausteine für deine individuelle Dessert-Kreation

24

04 FEINGEBÄCK

Tea-Time oder Dessert-Buffet? Du hast die Wahl.

36

05 KUCHEN UND TORTEN

Klassiker der Konditorei von uns interpretiert

40

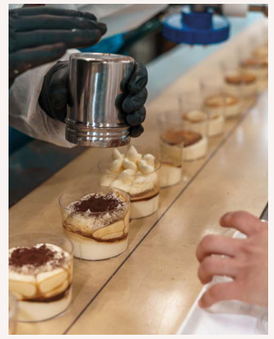
06 ALBA KLASSIKER

Unsere traditionellen Gebäcke

46

DEINE DESSERT-EXPERTEN

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



VON HAND GEMACHT

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

SCHNELLIGKEIT UND FLEXIBILITÄT

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

WIR SIND DEINE PÂTISSERIE!

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

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

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

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

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

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

Massimo Forgione

3 KÖPFE FÜR DEN BESTEN GESCHMACK

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

10

DESSERTS IM GLAS

Jetzt Neu: unsere Refiller

Dessert im Glas einfach auffüllen

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

Hinweis: unsere Refiller gibt es für Alpi & kleine Weck Gläser!

Schritt 1

Leere Dessertgläser bereitstellen.

Schritt 2

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

Aromadeckel für den optimalen Geschmack!

Schritt 3

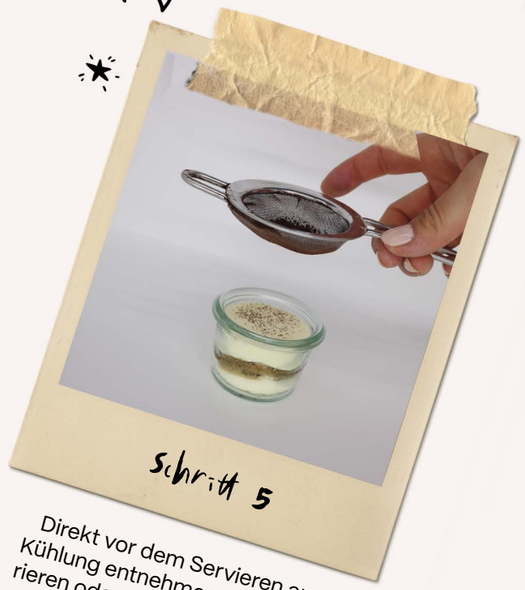
Setze den Refiller vorsichtig in das dafür vorgesehene Glas. Das Dessert bei 4–7°C ca. 5 Stunden auftauen lassen.

Tipp

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

Schritt 4

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



Schritt 5

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

so geht's

QR Code scannen & Videoanleitung ansehen!

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

... unser Bestseller im Weck Glas!!

TIRAMISU

Mascarpone | Bisquit | Kaffee | Kakao

Art.-Nr.: 50147
Alpi Glas 90 g
VPE: Karton à 12 Stück

Art.-Nr.: 50135
Refiller für Alpi Glas 90 g *
VPE: Karton à 20 Stück

Art.-Nr.: 50035
Weck Glas 45 g
VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50102
Refiller für Weck Glas 45 g *
VPE: Karton à 35 Stück

PISTAZIEN-TIRAMISU

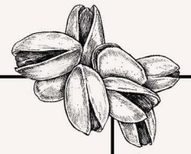
Mascarpone | Bisquit | Pistazie

Art.-Nr.: 50148
Alpi Glas 90 g
VPE: Karton à 12 Stück

Art.-Nr.: 50136
Refiller für Alpi Glas 90 g *
VPE: Karton à 20 Stück

Art.-Nr.: 50120
Weck Glas 45 g
VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50111
Refiller für Weck Glas 45 g *
VPE: Karton à 35 Stück



ERDBEER-TIRAMISU

Erdbeere | Bisquit | Mascarpone

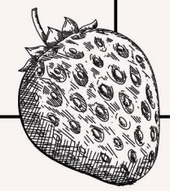
Art.-Nr.: 50146
Alpi Glas 90 g
VPE: Karton à 12 Stück

Art.-Nr.: 50132
Refiller für Alpi Glas 90 g *
VPE: Karton à 20 Stück

Art.-Nr.: 50119
Weck Glas 45 g
VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50110
Refiller für Weck Glas 45 g *
VPE: Karton à 35 Stück

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



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

* Weitere Infos siehe Seite 8

DOUBLE MOUSSE

Schokoladenmousse weiß und dunkel

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

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

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

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

MOUSSE DUNKEL

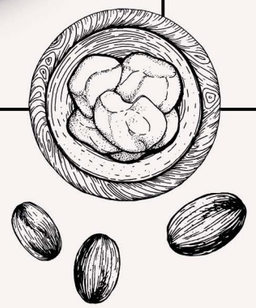
Schokoladenmousse dunkel

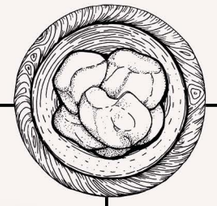
Art.-Nr.: 50144
Alpi Glas 90 g
VPE: Karton à 12 Stück

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

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

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





Unsere Gläser werden für eine **längere Haltbarkeit** der Desserts mit **Deckel** geliefert.

Aromadeckel sind auch **separat** erhältlich.

Besonders schnell angerichtet:
Unsere Desserts im Glas!

* Weitere Infos siehe Seite 8

PANNA COTTA

Sahne | Vanille

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

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

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

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

HIMBEERE JOGHURT

Himbeere | Bisquit | Joghurt

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

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

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

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

CREME BRULEE

Sahne | Vanille | Eigelb

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

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

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

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

* Weitere Infos siehe Seite 8

CHOCOLATE CRUMBLE

Mascarpone | Bisquit | Schokolade | Streusel

Art.-Nr.: 50137
Alpi Glas 90 g
VPE: Karton à 12 Stück

Art.-Nr.: 50112
Weck Glas 45 g
VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50121
Refiller für Alpi Glas 90 g *
VPE: Karton à 20 Stück

Art.-Nr.: 50103
Refiller für Weck Glas 45 g *
VPE: Karton à 35 Stück

CARAMEL CRUMBLE

Mascarpone | Bisquit | Karamell | Streusel

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

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

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

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

WIE IM SCHWARZWALD

Mousse | Kirsche | Kirschwasser | Bisquit | Sahne

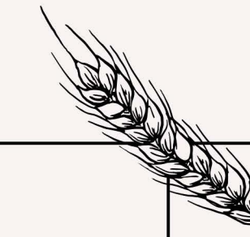
Art.-Nr.: 50139
Alpi Glas 90 g
VPE: Karton à 12 Stück

Art.-Nr.: 50114
Weck Glas 45 g
VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50123
Refiller für Alpi Glas 90 g *
VPE: Karton à 20 Stück

Art.-Nr.: 50105
Refiller für Weck Glas 45 g *
VPE: Karton à 35 Stück

Der Torten-Klassiker als Glas-Dessert



MOUSSE DESSERT

Dunkles Mousse | Bisquit | Mascarpone

Art.-Nr.: 50140
Alpi Glas 90 g
VPE: Karton à 12 Stück

Art.-Nr.: 50115
Weck Glas 45 g
VPE: Karton à 24 Stück

Art.-Nr.: 50124
Refiller für Alpi Glas 90 g *
VPE: Karton à 20 Stück

Art.-Nr.: 50106
Refiller für Weck Glas 45 g *
VPE: Karton à 35 Stück

* Weitere Infos siehe Seite 8

02

DESSERTS TO GO

unsere TAKE AWAY Desserts gibt es in 2 Ausführungen:

PS BECHER

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

PP BECHER

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

PISTAZIEN TIRAMISU

Mascarpone | Bisquit | Pistazie

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

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

MOUSSE DUNKEL

Schokoladenmousse dunkel

Art.-Nr.: 50149
PS Becher versiegelt 100 g
VPE: Karton à 48 Stück

Art.-Nr.: 27057
PP Becher mit Deckel 90 g
VPE: Karton à 24 Stück

Ready für die Auslieferung

TIRAMISU KLASSIK

Mascarpone | Bisquit | Kaffee | Kakao

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

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

ERDBEER-TIRAMISU

Erdbeere | Bisquit | Mascarpone

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

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

DOUBLE MOUSSE

Schokoladenmousse weiß und dunkel

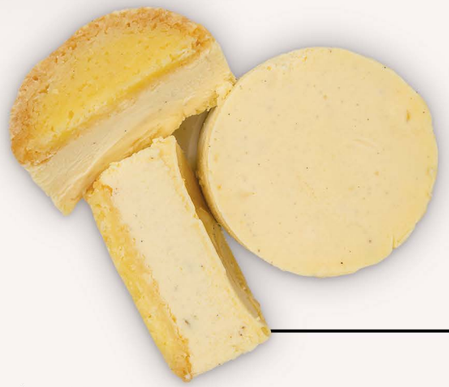
Art.-Nr.: 50150
PS Becher versiegelt 100 g
VPE: Karton à 48 Stück

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

03

DESSERTKOMPONENTEN

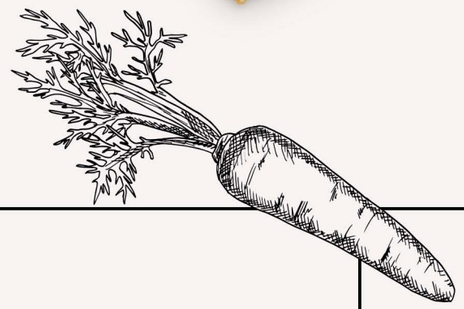
unsere Schnitten (28x38cm) werden alle **vorgeschnitten** geliefert in **4 Teilen** à ca. 14x19cm und können dann je nach Belieben in Größe und Form **selbst portioniert** werden.



CHEESECAKE 'AMERICAN STYLE'

Kokos-Keksboden | Frischkäse | weiße Schokolade

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



CHEESECAKE TRADITIONELL

Frischkäse | Sauerrahm | Mürbteig

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

Art.-Nr.: 50583
Einzel-Schnitte ca. 720 g
VPE: Karton à 4 Stück

CARROT CAKE

Karotte | Haselnuss | Zimt

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

Art.-Nr.: 50582
Einzel-Schnitte ca. 510 g
VPE: Karton à 4 Stück

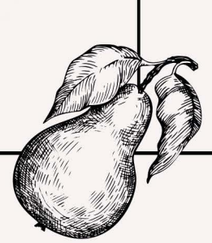
Kombiniere unsere Dessertkomponenten zu deiner individuellen Dessert-Kreation

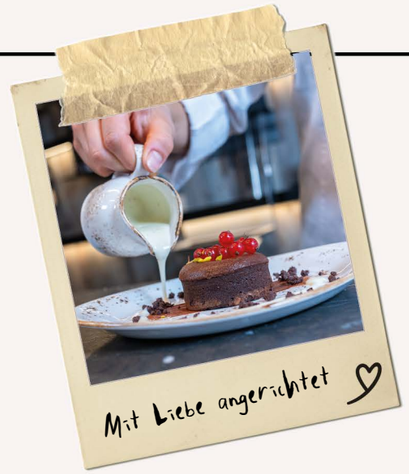
PEAR CRUMBLE

Birne | Haselnuss | Streusel

Art.-Nr.: 50811
D 7cm | Monoportion 95 g
VPE: Karton à 20 Stück

Art.-Nr.: 50581
Einzel-Schnitte ca. 710 g
VPE: Karton à 4 Stück





APPLE CRUMBLE

Apfel | Streusel

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

Art.-Nr.: 50580
Einzel-Schnitte ca. 715 g
VPE: Karton à 4 Stück

SCHOKO SOUFFLE

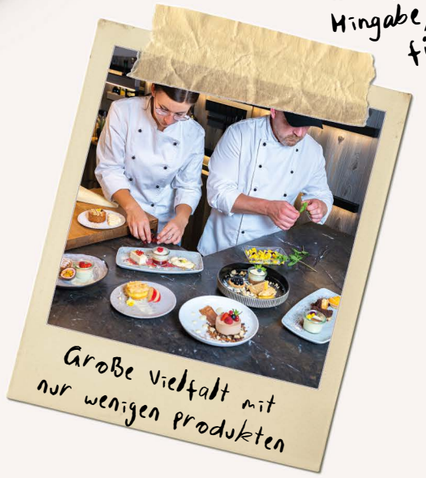
Schokolade

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

MOUSSE PASSION

Vollmilchschokolade | Bisquit | Passionsfrucht

Art.-Nr.: 50805
D 7cm | Monoportion 80 g
VPE: Karton à 20 Stück

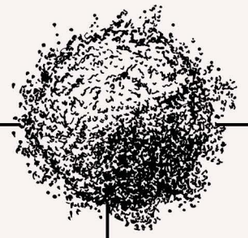


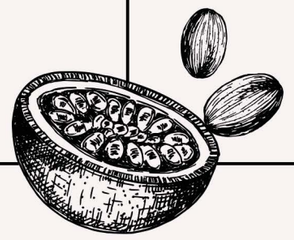
Wir empfehlen auch diese Zutaten:
Hingabe, Zeit und Liebe
fürs Detail

MOUSSE RASPBERRY

Mousse | Bisquit | Himbeere

Art.-Nr.: 50813
D 7cm | Monoportion 80 g
VPE: Karton à 20 Stück





TOFFEE CHEESECAKE

Frischkäse | Weiße Schokolade | Karamell

Art.-Nr.: 50812
D 7cm | Monoportion 100 g
VPE: Karton à 20 Stück

GOLDEN MOUSSE CRUMBLE

Karamell-Schokolade | Streusel

Art.-Nr.: 50814
D 7cm | Monoportion 100 g
VPE: Karton à 20 Stück

Kombiniere unsere Dessertkomponenten zu deiner individuellen Dessert-Kreation

MOUSSE DUNKEL

Dunkles Schokoladenmousse

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

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

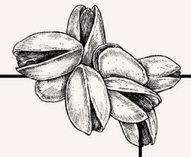
MOUSSE WEISS

Weißes Schokoladenmousse

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

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

Ganz einfach selbst portionieren



MOUSSE PISTAZIE

Weißes Schokoladenmousse | Pistazie

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

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

MOUSSE TONKA

Weißes Schokoladenmousse | Tonkabohne

Art.–Nr.: 22656
Schale 700 g
VPE: Karton à 8 Stück

Art.–Nr.: 27062
Spritzbeutel 750 g
VPE: Karton à 6 Stück

portioniere wie du willst: Einfach direkt in Spritzbeutel bestellen

Werde kreativ :)!

Vorschläge für deine individuelle Dessert-Kreation

So einfach geht's:

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

Lass dich inspirieren!

1 GOLDEN MOUSSE CRUMBLE
Art.-Nr.: 50814 | S. 29

1 DOUBLE MOUSSE
Art.-Nr.: 50117 | S. 12

2 PEAR CRUMBLE
Art.-Nr.: 50811 | S. 26

3 FRUCHTTARTELETTE AUS
FRUTTINI MIX
Art.-Nr.: 22007 | S. 36

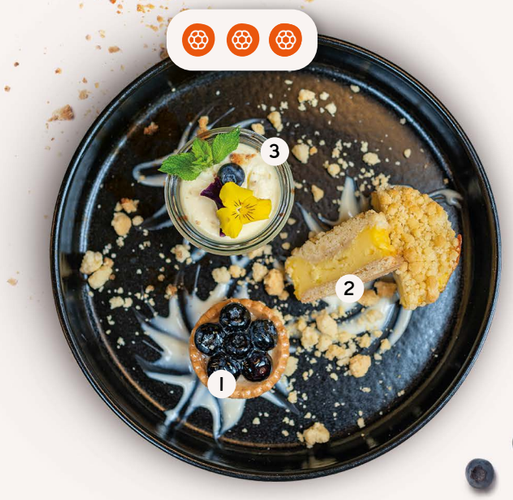
1 PISTAZIEN TIRAMISU
Art.-Nr.: 50148 | S. 10

2 ROLLINI AUS
PASTICCINI MIX
Art.-Nr.: 22010 | S. 36

Wareneinsatz: gering mittel hoch

1 APPLE CRUMBLE
Art.-Nr.: 50807 | S. 26

2 DOUBLE MOUSSE
Art.-Nr.: 50117 | S. 12



1 FRUCHTTARTELETTE AUS
FRUTTINI MIX
Art.-Nr.: 22007 | S. 36

2 APPLE CRUMBLE
Art.-Nr.: 50807 | S. 26

3 MOUSSE DESSERT
Art.-Nr.: 50140 | S. 17

1 PANNA COTTA
Art.-Nr.: 50090 | S. 14

Du hast Fragen oder benötigst Hilfe?

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

04

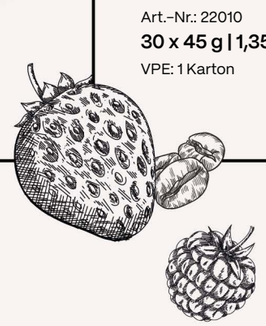
FEINGEBÄCK

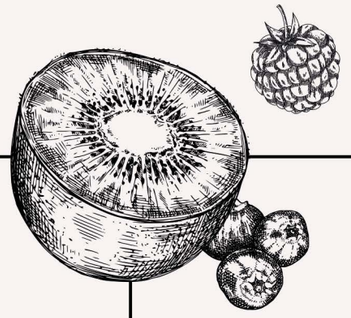
Unsere italienischen Klassiker: süßes Fingerfood mit toller Optik und unvergleichlichem Geschmack

PASTICCINI MIX

Italienische Klein – & Feingebäcke

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





FRUTTINI MIX

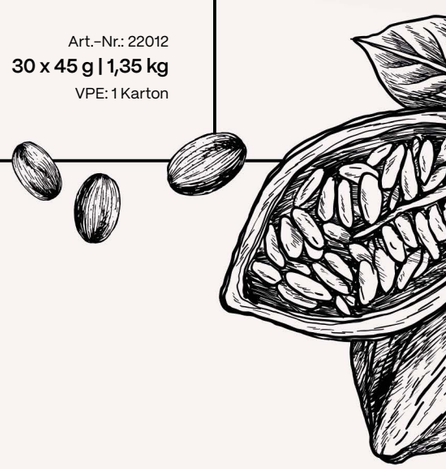
Mürbteigtartelette | Obst | Creme

Art.-Nr.: 22007
30 x 45 g | 1,35 kg
VPE: 1 Karton

CANNOLI MIX

Frittierte Teigröllchen | Creme | Ricotta I Schokolade

Art.-Nr.: 22012
30 x 45 g | 1,35 kg
VPE: 1 Karton



Konferenzen & Tagungen

Unsere Feingebäcke sind der perfekte Begleiter zu Cappuccino

05

KUCHEN UND TORTEN

CHEESECAKE TRADITIONELL

Frischkäse | Sauerrahm | Mürbteig

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

KAROTTENKUCHEN

Karotte | Haselnuss | weiße Schokolade

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

besonders saftig

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

APFEL-STREUSEL-KUCHEN

Apfel | Mürbteig | Streusel

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

TIRAMISU TORTE

Mascarpone | Bisquit | Kaffee | Kakao

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

TIRAMISU RIEGEL

Mascarpone | Löffelbisquit | Kaffee | Kakao

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

SCHOKOLADEN-HASELNUSS KUCHEN

Schokolade | Haselnuss | ohne Mehl

Art.-Nr.: 1061
D 30 cm | 1400 g | 14 Portionen
VPE: Karton à 1 Stück

DINKEL-BLAUBEERE TARTE VEGAN

Heidelbeere | Creme | Mürbteig

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

Fruchtig, cremig, lecker UND SOGAR VEGAN!

DINKEL-HIMBEER-JOHANNISBEER TARTE VEGAN

Himbeere | Johannisbeere | Creme | Mürbteig

Art.-Nr.: 22660
D 26 cm | 1100 g | 12 Portionen
VPE: Karton à 3 Stk

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

PISTAZIEN-SAHNE-CREME TORTE

Pistazie | Sahne | Bisquit

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

Ein italienischer Klassiker: zitronig-frischer Tortengenuss

ZITRONEN-SAHNE-CREME-TORTE

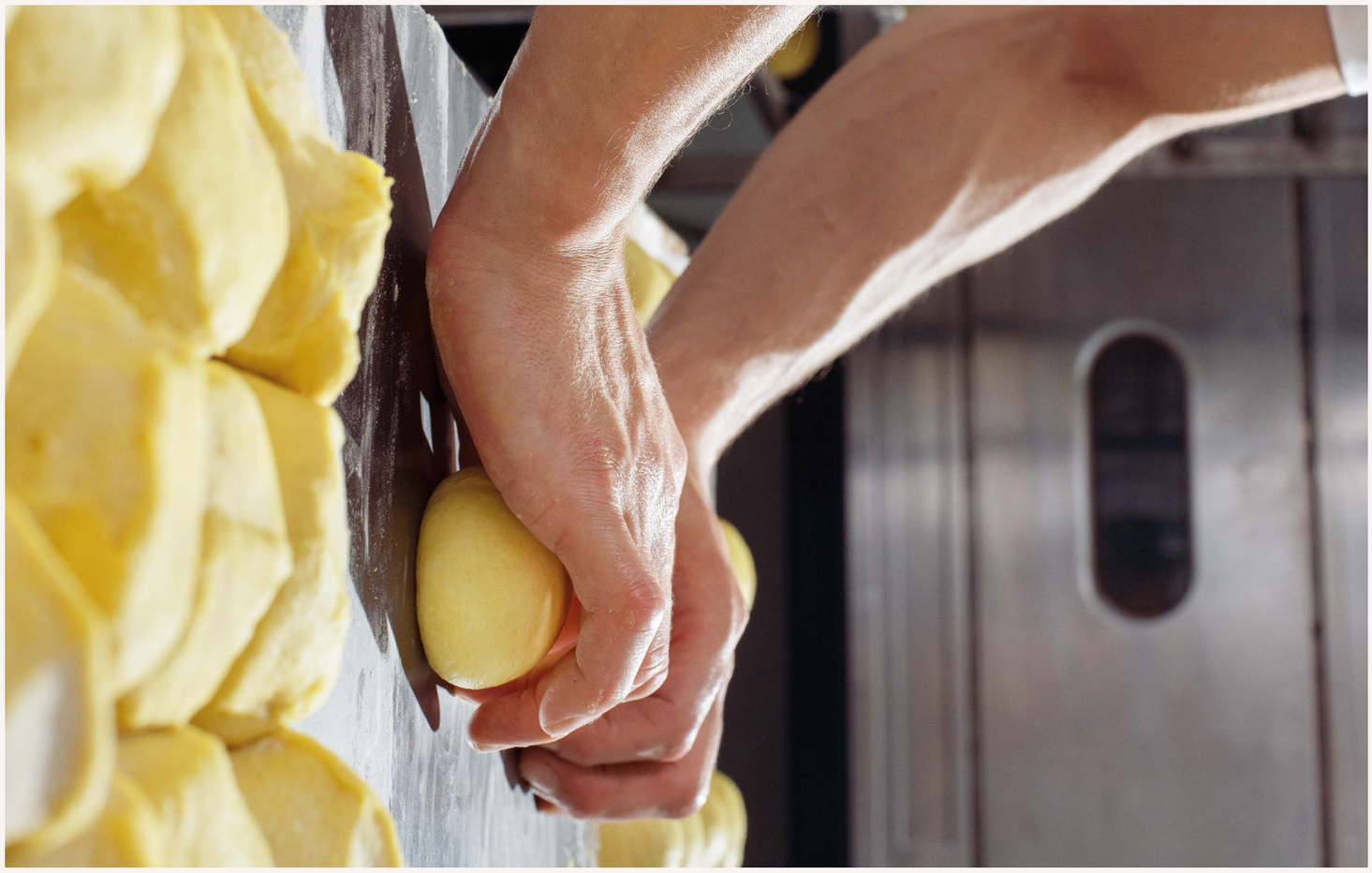
Zitrone | Sahne | Bisquit

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

KLASSIKER SCHWARZWÄLDER ART

Sauerkirsche | Sahne | Bisquit | Maraschino

Art.-Nr.: 1094
D 30 cm | 2100 g | 14 Portionen
VPE: Karton à 1 Stück



90

ALBA KLASSIKER

CANTUCCINI MANDEL

Braune Mandeln

Art.-Nr.: 1007
2 x 1500 g | ca. 150 Stück per kg
VPE: Karton à 3 kg

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

PAN BRIOCHE

luftige Brötchen | im Verbund gebacken

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

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

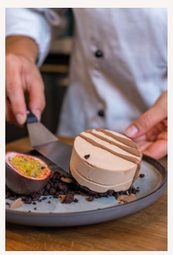
CANTUCCINI DINKEL CACAO-NIBS

Dinkelmehl I Kakaobohnensplitter

Art.-Nr.: 1015
2 x 1500 g | ca. 150 Stück per kg
VPE: Karton à 3 kg

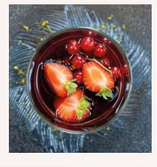
weniger süß

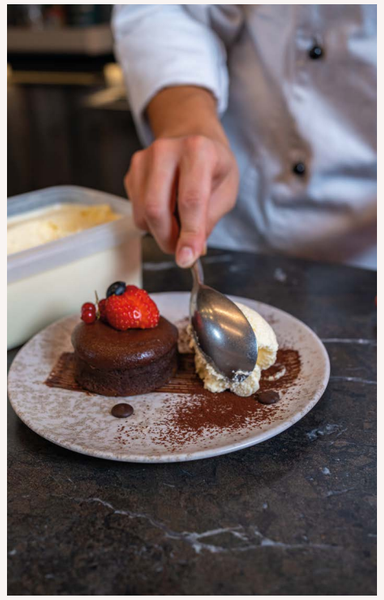
Lass Dich inspirieren

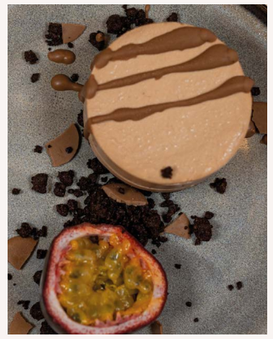


Unsere Produkte lassen sich ganz einfach zu verschiedensten Dessert-kreationen kombinieren. Gerne unterstützen wir dich bei der Entwicklung einer ansprechenden Präsentation deiner Wunschkombination.

In nur drei Schritten zum süßen Abschluss eines jeden Menüs.







Auftauen
Anrichten
Genießen

Lange Haltbarkeit – Volles Aroma

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

DAS ZEICHNET UNS AUS

KUNDENINDIVIDUELLE REZEPTUREN

Gerne entwickeln und produzieren wir für dich individuelle Dessertlösungen – bestimmte Abnahmegrößen vorausgesetzt.

LÜCKENLOSE LOGISTIK UND BREITES HÄNDLERNETZ EUROPAWEIT

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

100 % QUALITÄT – 100 % GESCHMACK

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

DU ENTSCHEIDEST

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

DU BLEIBST FLEXIBEL

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

OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE – SO NATÜRLICH WIE MÖGLICH!

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

LANGE HALTBARKEIT – VOLLES AROMA

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

Alba

DIE DESSERTMANUFAKTUR

DOLCE GMBH

Max-Eyth-Straße 39
89231 Neu-Ulm

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