



G O L O S I



GOLOSI

Golosi è un laboratorio di pasticceria artigianale dedicato alla creazione di ricette golose ma autentiche, con ingredienti di alta qualità, naturali e poco lavorati.

Golosi is an artisanal pastry lab dedicated in creating delicious and authentic recipes using high-quality, natural, and minimally processed ingredients.



MISSION

Un'esperienza di pasticceria artigianale che unisce gusto, qualità e tradizione, creando dolci da vivere e condividere.

An artisanal pastry experience that combines taste, quality, and tradition, creating sweets to enjoy and share.



VISION

La nostra pasticceria è un luogo dove i desideri prendono vita, celebrando la semplicità e l'autenticità.

Our pastry shop is a place where desires come to life, celebrating simplicity and authenticity.



VALUES

I valori di qualità, artigianalità e flessibilità riflettono l'impegno di Golosi nel realizzare dolci con maestria e attenzione ai dettagli.

The values of quality, craftsmanship and flexibility reflect Golosi's commitment in creating sweets with skill and attention to detail.





G E L O

G O L O S I



Torte Dessert



GELO | FROST
DESSERT CAKES



Torta Sacher

Pan di spagna al cacao realizzato con farina di riso, con bagna analcolica alla vaniglia, dolce ripieno di confettura di albicocche e glassa al cioccolato fondente.

SACHER TORTE Cocoa sponge cake made with rice flour, with vanilla non-alcoholic syrup, sweet apricot jam filling and dark chocolate icing.

P.TO.SACHER

800 g 1 4/5 h 3 gg 8



Cheesecake ai frutti rossi

Base con crumble alla cannella e cioccolato al latte, crema cheesecake e gelée ai frutti rossi.

RED BERRY CHEESECAKE Base with cinnamon crumble and milk chocolate, cheesecake cream and red fruit gelée.

P.TO.CHEESE-FRO

800 g 1 4/5 h 2 gg 8

Torta Diabella

Bavarese al cioccolato al latte e nocciola Tonda Gentile Trilobata, ganache al cioccolato al latte e decorazione con biscuit al cacao e nocciola.

HAZELNUT AND MILK CHOCOLATE CAKE Milk chocolate and hazelnut bavarian, milk chocolate ganache, cocoa and hazelnut biscuit decoration.

P.TO.DIABE

700 g 1 4/5 h 2 gg 8



Cheesecake cotta ai frutti di bosco

Pasta frolla con farina di riso e mais, crema cheesecake, confettura extra ai frutti di bosco.

BAKED CHEESECAKE WITH BERRIES Shortcrust pastry made with rice and corn flour, cheesecake cream, and extra berry jam.

P.TO.NYCHEESE

1200 g 1 4/5 h 3 gg 12



Torta tre cioccolati

Biscuit al cacao, tre strati di mousse al cioccolato fondente, al latte e bianco, chablonatura con cioccolato fondente effetto velluto.

THREE CHOCOLATES CAKE Chocolate biscuit base, three layers of dark, milk and white chocolate mousse, chabloning with dark chocolate velvety effect.

P.TO.TRE-CIOC

800 g 1 4/5 h 2 gg 8



Torta Perla Rubino

Bavarese al cioccolato bianco e vaniglia con cuore morbido ai frutti rossi, pan di spagna e glassa al cioccolato bianco. Da decorare a piacere con frutta fresca.

RUBY PEARL CAKE White chocolate and vanilla Bavarian cream with a soft red berries centre, sponge cake and white chocolate glaze. To be decorated as desired with fresh fruit.

P.TO.PERLA

800 g 1 4/5 h 2 gg 8

Torte Dessert



GELO | FROST
DESSERT CAKES



Crostata crema cotta e pesche sciroppate

Pasta frolla con farina di riso e mais, pesche sciroppate, crema pasticciera.

COOKED CREAM TART AND PEACHES IN SYRUP Shortcrust pastry made with rice and corn flour, peaches in syrup, custard.

P.TO.CRE-COTTA

800 g

1

4/5 h

3 gg

8



L'Artistica al caramello

Biscuit alla nocciola con croccante di cioccolato al latte e nocciole pralinate e salate, crème caramel e glassa al caramello. Decorazione con nocciole caramellate.

ARTISTIC CARAMEL CAKE Hazelnut biscuit with milk chocolate and salted praline hazelnut crunch, crème caramel and caramel glaze. Garnished with caramelized hazelnuts.

P.TO.CARAM

600 g

1

4/5 h

2 gg

8

Lemon Tarte

Base di pasta frolla realizzata con farine di riso e mais, crema al limone e meringa flambata.

LEMON TARTE Shortcrust pastry base made with rice and corn flours, lemon cream, and flambéed meringue.

P.TO.LE-TARTE

800 g

1

4/5 h

2 gg

8



Riccobosco (torta ricotta e frutti di bosco)

Base frolla di riso e mais, confettura extra ai frutti di bosco e ricotta. Decorazione con zucchero a velo.

RICCOTTA AND MIXED BERRY CAKE Rice and corn shortcrust pastry base with mixed berry extra jam and ricotta. Finished with a dusting of powdered sugar.

P.TO.RIC-FB

800 g

1

4/5 h

3 gg

8





Torte Colazione



GELO | FROST
BREAKFAST CAKES



Torta Paradiso

Dolce tradizionale a base di farina, burro, uova, scorza di limone e zucchero a velo, dalla consistenza soffice e leggera.

PARADISE CAKE Traditional dessert made of flour, butter, eggs, lemon peel and icing sugar, with a soft and light texture.

P.TO.PARADISO

700 g 1

2/3 h 4 gg

4/5 h 12



Frangipane pera e cioccolato

Frangipane alle mandorle con crema pasticciera, gocce di cioccolato fondente e cubetti di pera, con base di pasta frolla realizzata con farina di riso e mais.

PEAR AND CHOCOLATE CAKE Almond frangipane with custard, dark chocolate chips, and pear cubes, with a shortcrust pastry base made with rice and corn flour.

P.TO.PERE-CIOC

1000 g 1

2/3 h 4 gg

4/5 h 12

Torta Caprese

Base soffice con farina di mandorle, cioccolato fondente, burro e uova freschi. Spolverata di zucchero a velo.

CAPRESE CAKE Soft base made with almond flour, dark chocolate, fresh butter, and eggs. Light dusting of icing sugar.

P.TO.CAP

900 g 1

2/3 h 4 gg

4/5 h 12



Frangipane amarena

Frangipane alle mandorle con crema pasticciera e amarena in pezzi, con base di pasta frolla realizzata con farina di riso e mais.

BLACK CHERRY CAKE Almond frangipane with custard and black cherry pieces, with a shortcrust pastry base made with rice and corn flour.

P.TO.AMA

1000 g 1

2/3 h 4 gg

4/5 h 12



Torta albicocca e meliga

Frolla con farina di riso e farina di mais, confettura extra di albicocche, crumble di meliga.

APRICOT AND CORNMEAL CAKE Shortcrust pastry made with rice and corn flour, extra apricot jam, and cornmeal crumble.

P.TO.ALB

700 g 1

2/3 h 4 gg

4/5 h 8



Torta gianduia, nocciole e cacao

Pasta frolla con farina di riso e mais, cuore di crema gianduia e crumble alle nocciole e cacao.

GIANDUIA CAKE Shortcrust with rice and corn flour, heart of gianduia cream and hazelnut and cocoa crumble.

P.TO.GI

700 g 1

2/3 h 4 gg

4/5 h 8

Torte da cuocere

GELO | FROST
BAKING CAKES



Crostata albicocca

Pasta frolla con farina di riso e mais con ripieno di confettura di albicocche.

APRICOT TARTE Shortcrust pastry with rice and corn flour with apricot jam filling.

P.TO.ALBI-CR

160°x 40 min

4 gg

370 g 4

6/8



Fondant al cioccolato

Impasto al cioccolato fondente, croccante in superficie con un cuore soffice e fondente.

MOIST CHOCOLATE CAKE Dark chocolate dough, crunchy on the surface with a soft and dark heart.

P.TO.FOND-CR

160°x 25 min

4 gg

400 g 4

6/8



Torta di mele

Dolce tradizionale con un impasto arricchito da cubetti di mele e guarnito con lamelle di mele in superficie.

APPLE CAKE Traditional cake with a dough enriched with apple cubes and garnished with apple slats on the surface.

P.TO.MELE-CR

160°x 40 min

4 gg

470 g 4

6/8



Plumcake al limone

Impasto soffice realizzato con farina di riso e arricchito con pasta di limone candito.

LEMON PLUMCAKE Soft dough made with rice flour and enriched with candied lemon paste.

P.TO.PLUM-CR

190°x 35 min
+ 160°x 25 min

4 gg

800 g 4

10/12





Tortini da colazione



Tortino brownies

Esterno croccante e cuore morbido, noci e gocce di cioccolato fondente. Da servire caldo o a temperatura ambiente.

BROWNIES CUPCAKE Crispy on the outside with a soft center, enriched with walnuts and dark chocolate chips. Best served warm or at room temperature.

P.CO.BROWNIES

80 g 36 1/2 h 4 gg 2/3 h 1



Tortino pere e cacao

Morbido impasto al cacao realizzato con olio di oliva e arricchito da cubetto di pera.

PEAR AND COCOA CAKE Soft cocoa dough made with olive oil and enriched with pear cube.

P.CO.PERE-CACA

80 g 36 1/2 h 4 gg 2/3 h 1



Apple pie

Tartelletta con un cuore di mele profumate alla cannella. Da servire calda o a temperatura ambiente.

APPLE PIE Tart with a heart of cinnamon-scented apples. Best served warm or at room temperature.

P.MO.APIE

80 g 36 1/2 h 4 gg 2/3 h 1



Crostatina crema cacao

Tartelletta ripiena con crema al gianduia e granella di nocciola Tonda Gentrile Trilobata.

COCOA CREAM TARTLET Tart filled with gianduia cream and chopped hazelnuts.

P.CO.CRE-GIAND

55 g 57 1/2 h 4 gg 2/3 h 1



Muffin al cioccolato

Soffice impasto al cacao, con farina di riso, arricchito da gocce di cioccolato.

CHOCOLATE MUFFIN Soft cocoa dough, with rice flour, enriched with chocolate chips.

P.CO.MUFFIN **P.CO.MUFFIN-MINI**

80 g 20 40 g 40 1/2 h 4 gg 2/3 h 1



Muffin ai frutti di bosco

Soffice impasto con farina di riso, arricchito con frutti di bosco.

P.CO.MUFFIN-FDB **P.CO.MUF-FDB-MN**

80 g 20 35 g 40 1/2 h 4 gg 2/3 h 1



Muffin alla vaniglia

Soffice impasto alla vaniglia, con farina di riso.

MIXED BERRY MUFFIN Soft vanilla dough, made with rice flour.

P.CO.MUFFIN-FA **P.MO.CUPCAKE**

60 g 20 35 g 40 1/2 h 4 gg 2/3 h 1



Verrine



GELO | FROST
DESSERT VERRINES



Cheesecake al cioccolato

Crema cheesecake alternata ad uno strato di crema al cioccolato, finitura di crumble al cacao.

CHOCOLATE CHEESECAKE VERRINE Cheesecake cream alternated with a layer of chocolate cream, finished with cocoa crumble.

P.VE.CHEESE-CIO

3 gg

120 g

20

1,5/2 h

1

Cheesecake ai frutti rossi

Crema cheesecake alternata ad uno strato di salsa ai frutti rossi, crumble alla cannella di finitura.

RED BERRY CHEESECAKE VERRINE Cheesecake cream alternated with a layer of red fruit sauce, cinnamon crumble topping.

P.VE.CHEESE-FDB

3 gg

120 g

20

1,5/2 h

1



Tiramisù

Pan di spagna realizzato con farina di riso, bagna al caffè, crema al mascarpone e cacao amaro in polvere.

TIRAMISU VERRINE Sponge cake made with rice flour, coffee syrup, mascarpone cream, and cocoa powder topping.

P.VE.TIR

3 gg

120 g

20

1,5/2 h

1



Pistacchio e fragola

Crema al pistacchio alternata a strati di salsa alle fragole, crumble alla cannella di finitura.

PISTACHIO AND STRAWBERRY VERRINE Pistachio cream alternated with layers of strawberry sauce, cinnamon crumble topping.

P.VE.PIST-F

3 gg

120 g

20

1,5/2 h

1



Monoporzioni



Fior di mascarpone

Pan di spagna bagnato al caffè ricoperto di cioccolato fondente, un cuore di crema al mascarpone e una gelée al caffè e cacao.

MASCARPONE BLOSSOM Coffee-soaked sponge cake coated in dark chocolate, with a mascarpone cream centre and a coffee and cocoa gelée.

P.MO.TIR-T

3 gg

100 g 20 2-3 h 1



Sacher

Pan di spagna al cacao e bagna alla vaniglia, confettura extra di albicocche, glassa di cioccolato fondente.

SACHER Cocoa sponge cake and vanilla syrup, extra apricot jam, dark chocolate icing.

P.MO.SACHER

3 gg

70 g 20 2-3 h 1



Cheesecake frutto della passione

Crumble alla cannella e cioccolato al latte, crema cheesecake e gelée al frutto della passione.

PASSION FRUIT CHEESECAKE Cinnamon and milk chocolate crumble, cheesecake cream and passion fruit jelly.

P.MO.CHEESE-PAS

3 gg

80 g 20 2-3 h 1



Cheesecake frutti rossi

Crumble alla cannella e cioccolato al latte, crema cheesecake e gelée ai frutti rossi.

RED BERRY CHEESECAKE Cinnamon and milk chocolate crumble, cheesecake cream and red fruit jelly.

P.MO.CHEESE-FRO

3 gg

80 g 20 2-3 h 1



Delizia al crème caramel

Ganache al crème caramel con Base croccante di meliga e cioccolato al latte.

CRÈME CARAMEL DELIGHT Crème caramel ganache with a crunchy base of cornflour and milk chocolate.

P.MO.CRE

3 gg

80 g 20 2-3 h 1



Bunet

Semifreddo a base di cacao e amaretti. Finitura con tartufino di amaretti, cacao e cioccolato.

BUNET. Cocoa and amaretti semifreddo, finished with an amaretti, cocoa and chocolate truffle.

P.MO.BIPI

3 gg

80 g 12 2-3 h 1



Cheesecake fragole

Crumble alla cannella e cioccolato al latte, crema cheesecake e gelée alla fragola.

STRAWBERRY CHEESECAKE Cinnamon and milk chocolate crumble, cheesecake cream and strawberry jelly.

P.MO.CHEESE-F

3 gg

80 g 20 2-3 h 1



Cheesecake mirtilli

Crumble alla cannella e cioccolato al latte, crema cheesecake e gelée ai mirtilli.

BLUEBERRY CHEESECAKE Cinnamon and milk chocolate crumble, cheesecake cream and blueberry jelly.

P.MO.CHEESE-M

3 gg

80 g 20 2-3 h 1

Monoporzioni



Tiramisù

Doppio strato di pan di spagna bagnato al caffè, crema mascarpone con vaniglia Bourbon, chablonatura con cioccolato fondente effetto velluto.

TIRAMISU Double layer of coffee-soaked sponge cake, mascarpone cream with Bourbon vanilla, chabloning with dark chocolate velvety effect.

P.MO.TIR

80 g

20

2-3 h

3 gg

1



Tre cioccolati

Biscuit al cacao, tre strati di mousse al cioccolato fondente, al latte e bianco.

THREE CHOCOLATES Chocolate biscuit base, three layers of dark, milk and white chocolate mousse.

P.MO.TRE-CIOC

80 g

20

2-3 h

3 gg

1



Limone e meringa

Crumble croccante di meliga e cioccolato bianco con crema al limone e meringa flambata.

LEMON AND MERINGUE Crispy cornmeal crumble with white chocolate, lemon cream and flambéed meringue.

P.MO.MERI

80 g

20

2-3 h

3 gg

1



Gianduia, mandarino e vaniglia

Biscuit alle nocciole con mousse al gianduia e gelée al mandarino, chablonato con cioccolato fondente e decorato con mini quenelle alla vaniglia Bourbon.

GIANDUIA, TANGERINE AND VANILLA Hazelnut biscuit with gianduia mousse and mandarin gelée, chablated with dark chocolate and decorated with Bourbon vanilla mini quenelles.

P.MO.MANVA

110 g

20

2-3 h

3 gg

1



Tropicale

Base croccante e mousse al cocco e cioccolato bianco con un cuore di frutti tropicali (mango e frutto della passione) e finitura con cocco caramellato.

TROPICAL Crunchy base and mousse with coconut and white chocolate, a heart of tropical fruits (mango and passion fruit), finished with caramelized coconut.

P.MO.TRO

80 g

20

2-3 h

3 gg

1



Pistacchio e ricotta

Biscuit al pistacchio con crumble di meliga e cioccolato bianco, crema alla ricotta e un cuore al pistacchio con ganache al pistacchio e cioccolato bianco.

PISTACHIO AND RICOTTA Pistachio biscuit with meliga crumble and white chocolate, ricotta cream and a pistachio heart with pistachio ganache and white chocolate.

P.MO.RIP

80 g

20

2-3 h

3 gg

1



Cremoso alla nocciola

Cremoso alla nocciola con base croccante di crumble di meliga e cioccolato al latte, ganache al cioccolato. Decorazione nocciole pralinate.

HAZELNUT CREAM Hazelnut creamy dessert with a crunchy meliga crumble and milk chocolate base, chocolate ganache, and decorated with praline hazelnuts.

P.MO.NOC

80 g

20

2-3 h

3 gg

1



Pannacotta al caffè

Panna cotta al caffè con base croccante di cioccolato al latte e gelee al cacao e caffè.

COFFEE PANNA COTTA Coffee panna cotta with a crunchy milk chocolate base and a cocoa and coffee gelée.

P.MO.PANCO-CAF

70 g

20

2-3 h

3 gg

1

Salse

GELO | FROST
SAUCES



Cremose e versatili, ideali per decorare e valorizzare dessert, piatti, dolci al cucchiaio e preparazioni di pasticceria.
Creamy and versatile, ideal for decorating and enhancing desserts, dishes, spoon desserts and pastry preparations.



Vaniglia Bourbon

BOURBON VANILLA SAUCE

P.GU.VAN

🕒 1000 g 📦 6

❄️ 3/4 h

🕒 3 gg



Lampone

RASPBERRY SAUCE

P.GU.LAMP

🕒 1000 g 📦 6

❄️ 3/4 h

🕒 3 gg



Pistacchio

PISTACHIO SAUCE

P.GU.PIST

🕒 1000 g 📦 6

❄️ 3/4 h

🕒 3 gg



Caffè e cioccolato fondente

COFFEE AND DARK CHOCOLATE

P.GU.MOC

🕒 1000 g 📦 6

❄️ 3/4 h

🕒 3 gg



Crema per farcitura

Ideali per preparare dolci al cucchiaino, guarnire o farcire.
Ideal to prepare spoon desserts, garnishing or filling.

GELO | FROST
 CREAMS FOR FILLING



Crema ricotta zuccherata

Dal gusto avvolgente, realizzata con ricotta ovina.
SWEETENED RICOTTA CREAM With an enveloping taste, made with sheep's ricotta.

P.CR.RICO

1000 g 12 3/4 h 3 gg



Crema pasticcera

Classica e delicata, dalla consistenza avvolgente, arricchita da note di vaniglia.
CUSTARD Classic and delicate, with an enveloping texture, enriched with notes of vanilla.

P.CR.PAST-700

700 g 8 3/4 h 3 gg



Crema cheesecake

Cremosa e avvolgente, realizzata con formaggio fresco e arricchita da note di vaniglia.
CHEESECAKE CREAM Creamy and enveloping, made with fresh cheese and enriched with notes of vanilla.

P.CR.CHEESE

700 g 8 3/4 h 3 gg



Crema mascarpone

Ricca e cremosa, impreziosita dall'aggiunta di vaniglia e perfetta per preparare una varietà di dolci.
MASCARPONE CREAM Rich and creamy, enhanced with the addition of vanilla, perfect for preparing a variety of desserts.

P.CR.MASC-TIR

700 g 8 3/4 h 3 gg





Kit assemblaggio

GELO | FROST
ASSEMBLY KIT



Kit tiramisù

- 4 sac à poche da 700g di crema mascarpone
- 600g di crumble di meliga
- 500g di pan di spagna con farina di riso

TIRAMISÙ KIT

- 4 sac à poche of 700g mascarpone cream
- 600g of cornmeal crumble
- 500g of sponge cake made with rice flour

P.AU.KIT

3 gg



3900 g



1



3/4 h



30



Kit cheesecake

- 4 sac à poche da 700g di crema cheesecake
- 600g di crumble alla cannella
- 500g di salsa ai frutti rossi

CHEESECAKE KIT

- 4 sac à poche of 700g cheesecake cream
- 600g of cinnamon crumble
- 500g of red fruit sauce

P.KIT.CHEESE

3 gg



3900 g



1



3/4 h



30



Croissant



Mini saccottino

Goloso mini saccottino prelievitato con un cuore di cioccolato fondente. Una proposta irresistibile per gli amanti del cioccolato, perfetta per ogni momento della giornata.

MINI CHOCOLATE PAIN A mini pre-proofed pain au chocolat with a heart of dark chocolate. An irresistible treat for chocolate lovers, perfect for breakfast or a sweet break.

P.CT.MINI-SACCO

**180°x 20 min**
(no defrosting
senza scongelamento)

 3 gg

 30 g

 100

 1



Mini croissant vuoto

Mini croissant prelievitato senza farcitura, ideale per buffet, colazioni leggere o come base da personalizzare. Una sfoglia leggera e fragrante in formato mignon.

THREE CHOCOLATES SMALL PLAIN CROISSANT Mini pre-proofed croissant without filling, ideal for light breakfasts, buffet service, or to be customized. Light, airy, and versatile.

P.CT.MINI-VUOTO

**180°x 20 min**
(no defrosting
senza scongelamento)

 3 gg

 30 g

 100

 1



Croissant vuoto

Classico croissant prelievitato, perfetto da gustare al naturale o da farcire secondo la fantasia. Sfoglia fragrante e dorata, ideale per la colazione.

LARGE PLAIN CROISSANT Classic pre-proofed croissant, perfect on its own or ready to be filled as desired. Golden, flaky, and aromatic—a breakfast favourite.

P.CT.VUOTO

**180°x 20 min**
(no defrosting
senza scongelamento)

 3 gg

 70 g

 60

 1



Treccia alla crema

Soffice treccia prelievitata, con farcitura alla crema pasticcera. Un grande classico della pasticceria da colazione, firmato Golosi, per iniziare la giornata con dolcezza.

CREAM BRAID A soft pre-proofed pastry braid filled with custard cream. A timeless classic for breakfast, crafted in our Golosi lab for a rich and creamy indulgence.

P.CT.TRECCIA

**180°x 20 min**
(no defrosting
senza scongelamento)

 3 gg

 70 g

 50

 1



Mini croissant integrale

Mini croissant prelievitato, con farina integrale per un gusto più rustico e autentico, senza rinunciare alla fragranza di un buon croissant.

MINI WHOLEMEAL CROISSANT A mini pre-proofed croissant made with wholemeal flour, offering a rustic and wholesome flavour, without giving up on taste.

P.CT.MINI-INTE

**180°x 20 min**
(no defrosting
senza scongelamento)

 3 gg

 30 g

 100

 1



Mini girella all'uvetta

La versione mini della nostra girella: stessa bontà in un formato più piccolo. Farcita con albicocca e uvetta, è l'ideale per buffet, colazioni assortite o una pausa dolce e leggera.

MINI RAISIN SWIRL The mini version of our swirl: the same irresistible taste in a smaller size. Filled with apricot and raisins, it's perfect for breakfast, buffets, or a light treat.

P.CT.MINI-GIRE

**180°x 20 min**
(no defrosting
senza scongelamento)

 3 gg

 30 g

 100

 1



Girella all'uvetta

Una deliziosa girella prelievitata, con una ricca farcitura all'albicocca e uvetta. La sfoglia fragrante e il ripieno morbido la rendono perfetta per la prima colazione.

RAISIN SWIRL A delicious pre-proofed swirl pastry filled with apricot and raisins. Its soft, layered dough combined with the sweet, fruity filling makes it a perfect choice for breakfast.

P.CT.GIRE

**180°x 20 min**
(no defrosting
senza scongelamento)

 3 gg

 70 g

 60

 1



Croissant vegano farro e quinoa

Croissant vegano prelievitato con farina di farro integrale e semi di quinoa, privo di ingredienti di origine animale, ma ricco di gusto e leggerezza. Una scelta etica, adatta a tutti.

VEGAN CROISSANT A fully vegan pre-proofed croissant with wholemeal spelt flour and quinoa seeds, made without any animal-derived ingredients. Light, flavourful, and suitable for everyone – a delicious and ethical choice.

P.CT.VEGA-GS

**180°x 20 min**
(no defrosting
senza scongelamento)

 3 gg

 70 g

 60

 1



S E C C O

G O L O S I



Torte in scatola

SECCO | DRY
CAKES IN A BOX



Torta di nocciole

Ricetta tradizionale con il 40% di nocciole tostate, varietà Tonda Gentile Trilobata, consistenza friabile, granella di nocciole in superficie.

HAZELNUT CAKE Traditional recipe with 40% roasted hazelnuts, Tonda Gentile Trilobata variety, crumbly texture, chopped hazelnuts on top.

P.TS.NOC

4 gg

300 g

7

6/8

Crostata nocciola e cacao

Pasta frolla con farina di riso e farina di mais, morbida crema nocciola e cacao, granella di nocciole in superficie.

HAZELNUT AND COCOA CAKE Shortcrust pastry made with rice and corn flour, hazelnut and cocoa cream, chopped hazelnuts on top.

P.TT.GIAND

4 gg

300 g

7

6/8



Crostata albicocca

Pasta frolla preparata con farina di riso e farina di mais, confettura di albicocche.

APRICOT CAKE Shortcrust pastry made with rice flour and corn flour, filled with apricot jam.

P.TT.ALBI

4 gg

300 g

7

6/8





Biscotti



Baci di dama con cioccolato fondente

Due gusci friabili realizzati con farina di nocciole e arricchiti da pasta di nocciole, uniti da un cuore di cioccolato fondente.
BACI DI DAMA BISCUITS (HAZELNUT AND DARK CHOCOLATE)
 Two crumbly shells made with hazelnut flour and enriched with hazelnut paste, joined by a heart of dark chocolate.



Krumiri con farina di riso

Rivisitazione del classico biscotto piemontese, realizzato con farina di riso a dargli friabilità e burro fresco. Note di miele per addolcire.
KRUMIRI BISCUITS WITH RICE FLOUR A reinterpretation of the classic Piedmont biscuit, made with rice flour for crumbly texture and fresh butter. Honey notes to sweeten.



Krumiri con farina di riso, ricoperti di cioccolato fondente

Rivisitazione del classico biscotto piemontese, realizzato con farina di riso a dargli friabilità e burro fresco; ricoperto con cioccolato extra fondente.
KRUMIRI BISCUITS WITH RICE FLOUR COVERED WITH EXTRA DARK CHOCOLATE A reinterpretation of the classic Piedmont biscuit, made with rice flour for crumbly texture and fresh butter; covered with extra dark chocolate.



Biscotti mandorle e uvetta

Con farina di riso, farina di mais, farina di mandorle e uva sultanina. Ricetta vegana con margarina, senza latte e uova.
ALMOND AND RAISIN COOKIES Made with rice flour, corn flour, and almond flour, and sultana raisins. Vegan recipe made with margarine, free from milk and eggs.



Canestrelli

Biscotti a base di farina di riso e mais, realizzati con burro fresco e arricchiti da pasta di limone. Finitura con zucchero a velo.
CANESTRELLI (BUTTER BISCUITS) Rice and corn flour cookies, made with fresh butter and enriched with lemon paste. Finish with icing sugar.



Biscotti nocciola e cacao

Realizzati con farina di riso e mais, arricchiti da nocciola, cacao e cioccolato extra fondente a caratterizzarne il gusto.
HAZELNUT AND COCOA BISCUITS Made with rice and corn flour, enriched with hazelnut, cocoa and extra dark chocolate to characterize the taste.





Creme spalmabili

SECCO | DRY
SPREADABLE CREAMS





TONDA GENTILE TRILOBATA
50%

Nociola 50% e cacao

Decisa e avvolgente, realizzata con il 50% di pasta di nocciole della varietà Tonda Gentile Trilobata e cacao.

50% HAZELNUT AND COCOA SPREAD *Decisive and enveloping, made with 50% hazelnut and cocoa paste.*

P.CI.STRATO-50

BUCKET

P.CI.STRATO-1

230 g

6

1000 g

3

Pistacchio

Delicata e avvolgente, con 41% di pistacchio e olio di oliva. Pochi e semplici ingredienti, senza latte.

PISTACHIO CREAM *Delicate and enveloping, with 41% pistachios and olive oil. Just a few simple ingredients, milk-free.*

P.CI.PIST-200

BUCKET

P.CI.PIST-1

200 g

6

1000 g

3





Nociola e cacao

Realizzata con il 18% di nocciole della pregiata varietà Tonda Gentile Trilobata e cacao.

HAZELNUT AND COCOA *Made with 18% hazelnuts of the prized Tonda Gentile Trilobata variety and cocoa.*

P.CI.GIAND-250

BUCKET

P.CI.18-1

250 g

6

1000 g

3



TONDA GENTILE TRILOBATA
50%

SENZA CACAO
COCOA FREE

Nociola 50%

Avvolgente e vellutata, realizzata con il 50% di pasta di nocciole della varietà Tonda Gentile Trilobata; senza latte e senza cacao.

50% HAZELNUT CREAM *Enveloping and velvety, made with 50% hazelnut paste; milk-free and cocoa-free.*

P.CI.NOC-200

BUCKET

P.CI.NOC-1

200 g

6

1000 g

3

Fondente

Dalla consistenza avvolgente e dal gusto intenso del cacao.

DARK CREAM *Enveloping texture and intense cocoa flavour.*

P.CI.GF

BUCKET

P.CI.GF-1

200 g

6

1000 g

3





Praline



FROM WK40



Fondente

Il suo gusto pieno e deciso nasce da un cioccolato fondente nerissimo, che avvolge un cuore cremoso, offrendo una sensazione di piacere autentico.

DARK CHOCOLATE CREAM Its full and bold flavor comes from a very dark dark chocolate, which surrounds a creamy center, offering a sensation of authentic pleasure.

P.CI.PRA-FOND

200 g 18

P.CI.PRA-FOND-G

2000 g 3

Limoncello

Il guscio fondente avvolge la crema al limoncello, dal carattere fresco e vivace, offrendo un'esperienza di gusto intensa e rinfrescante.

LIMONCELLO CREAM The dark chocolate shell envelops the limoncello cream, with its fresh and lively character, offering an intense and refreshing tasting experience.

P.CI.PRA-LIMO

200 g 18

P.CI.PRA-LIMO-G

2000 g 3



Crema caffè

La pralina perfetta per chi ama il connubio tra il gusto intenso del caffè e il cioccolato fondente, in un'armonia di sapori e textures.

COFFEE CREAM The perfect praline for those who love the strong combination of coffee flavor and dark chocolate, in a harmony of tastes and textures.

P.CI.PRA-CAF

200 g 18

P.CI.PRA-CAF-G

2000 g 3



Pistacchio

La crema verde, ricca e vellutata, è avvolta dal deciso cioccolato fondente, creando un'esperienza irresistibile.

PISTACHIO CREAM The green, rich, and velvety cream is wrapped in bold dark chocolate, creating an irresistible experience.

P.CI.PRA-PIST

200 g 18

P.CI.PRA-PIST-G

2000 g 3

L'Originale Gianduia

Il guscio di cioccolato al latte racchiude una morbida crema Gianduia, dal sapore intenso di noccia Tonda Gentile Trilobata.

GIANDUIA CREAM A milk chocolate shell encloses a smooth Gianduia cream, with the intense flavor of Tonda Gentile Trilobata hazelnuts.

P.CI.ORA-ORIG

200 g 18

P.CI.ORA-ORIG-G

2000 g 2



Crème caramel

Un equilibrio perfetto tra dolcezza e raffinatezza: il sapore delicato della crema al crème caramel e la croccantezza del guscio di cioccolato al latte.

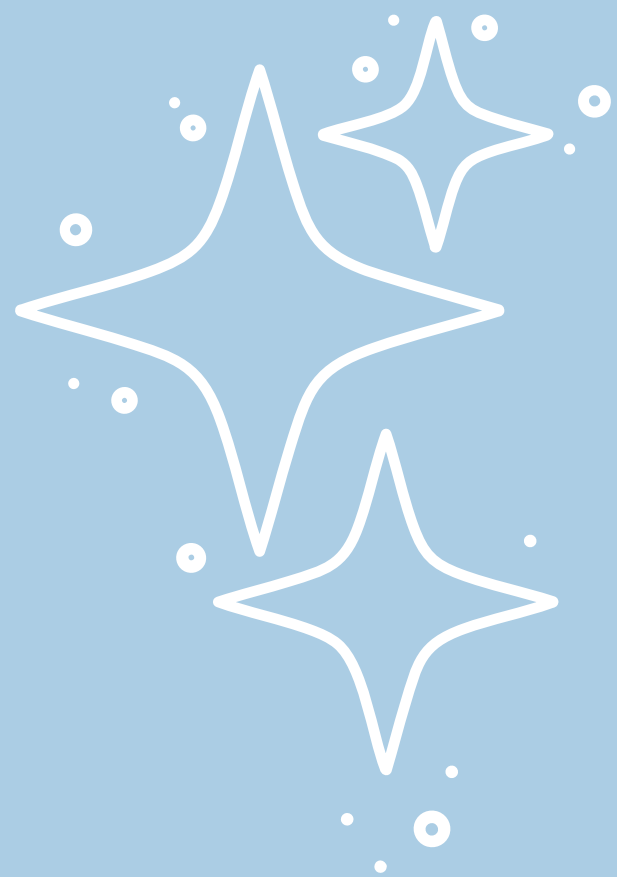
CRÈME CARAMEL CREAM A perfect balance between sweetness and refinement: the delicate flavor of crème caramel cream paired with the crunch of a milk chocolate shell.

P.CI.PRA-CR

200 g 18

P.CI.PRA-CR-G

2000 g 2



N A T A L E

G O L O S I



Panettoni Biologici



Tradizionale senza glassa

Panettone biologico con lievito madre, con arancia candita, uvetta, senza glassa.

ORGANIC TRADITIONAL PANETTONE with sourdough, candied orange, raisins, without frosting.

GOL006



750 g



6



Gocce di cioccolato, senza glassa

Panettone biologico con lievito madre e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.

ORGANIC PANETTONE with sourdough and dark chocolate drops, without frosting.

GOL009



750 g



6

Pera e cioccolato, senza glassa

Panettone biologico con lievito madre, con pera e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.

ORGANIC PANETTONE with sourdough, pear and dark chocolate drops, without frosting.

GOL007



750 g



6



Pesca e cioccolato, senza glassa

Panettone biologico con lievito madre, con pesca e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.

ORGANIC PANETTONE with sourdough, peach and dark chocolate drops, without frosting.

GOL030



750 g



6





Dolce vegano

NATALE | CHRISTMAS
VEGAN CAKE



VEGAN

Dolce vegano

Con uvetta e agrumi canditi, senza glassa. Realizzato solo con ingredienti di origine vegetale.
Con lievito madre.

*VEGAN CAKE with raisins, candied citrus fruits, without frosting. Made only with ingredients of plant origin.
With sourdough.*

GOL010



750 g



6



Panettoni incarto Linea Borgogna

NATALE | CHRISTMAS
WRAPPED PANETTONI - BORGOGNA LINE



**Tradizionale glassato,
con mandorle intere**

Panettone tradizionale con agrumi canditi e uvetta, con glassa di nocciole, granella di zucchero e mandorle.

TRADITIONAL PANETTONE with candied citrus fruits and raisins, hazelnut frosting, sugar grains and whole almonds.

GOL011

750 g 6



Tradizionale senza glassa

Panettone con agrumi canditi e uvetta, senza glassa.

TRADITIONAL PANETTONE with candied citrus fruits and raisins, without frosting.

GOL012

750 g 6

**Amarene e cioccolato,
senza glassa**

Panettone con amarene e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.

PANETTONE with black cherry and dark chocolate drops, without frosting.

GOL014

750 g 6



Pera e cioccolato, senza glassa

Panettone con pera e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.

PANETTONE with pear and dark chocolate drops, without frosting.

GOL013

750 g 6



Gocce di cioccolato, senza glassa

Panettone con gocce di cioccolato fondente, senza glassa.

PANETTONE with dark chocolate drops, without frosting.

GOL015

750 g 6

Panettoni in scatola Linea Borgogna

NATALE | CHRISTMAS
BOXED PANETTONI - BORGOGNA LINE



Tradizionale senza glassa

Panettone con agrumi canditi e uvetta, senza glassa.
TRADITIONAL PANETTONE with candied citrus fruits and raisins, without frosting.

GOL002

750 g 6



Gocce di cioccolato, senza glassa

Panettone con gocce di cioccolato fondente, senza glassa.
PANETTONE with dark chocolate drops, without frosting.

GOL005

750 g 6



Pera e cioccolato, senza glassa

Panettone con pera e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.
PANETTONE with pear and dark chocolate drops, without frosting.

GOL003

750 g 6

Amarene e cioccolato, senza glassa

Panettone con amarene e gocce di cioccolato fondente, senza glassa.
PANETTONE with black cherry and dark chocolate drops, without frosting.

GOL004

750 g 6





Panettoni Linea Gourmet

NATALE | CHRISTMAS
GOURMET LINE PANETTONI



Pandoro classico

Pandoro con burro e uova fresche. Con bustina di zucchero a velo.

TRADITIONAL PANDORO With butter and fresh eggs. Includes a sachet of powdered sugar.

GOL021

1000 g 6



Frutti di bosco

Panettone con frutti di bosco, cioccolato bianco e glassa alle nocciole.

PANETTONE with wildberries and white chocolate drops and hazelnut frosting.

GOL025

750 g 6

Cioccolato bianco al caramello

Panettone con gocce di cioccolato bianco al caramello e glassa alle nocciole.

PANETTONE with caramel white chocolate drops and hazelnut frosting.

GOL027

750 g 6



Marrons glacés

Panettone con morbidi marrons glacés nell'impasto, senza glassa.

PANETTONE with soft marrons glacés in the dough, without frosting.

GOL023

750 g 6



Panettoni Linea Gourmet

NATALE | CHRISTMAS
GOURMET LINE PANETTONI



Miele

Panettone con agrumi canditi e uvetta, farcito con crema al miele, senza glassa.

PANETTONE with candied citrus fruits and raisins, filled with honey cream, without frosting.

GOL028

750 g 6



Pesca, cioccolato e amaretto

Panettone con pesca candita e gocce di cioccolato fondente, guarnito con glassa di nocciole e granella di amaretto.

PANETTONE with candied peach and chocolate drops, garnished with hazelnut frosting and "Amaretto" biscuits crumble.

GOL024

750 g 6

Tradizionale senza glassa

Panettone con agrumi canditi e uvetta, senza glassa.

TRADITIONAL PANETTONE with candied citrus fruits and raisins, without frosting.

GOL022

750 g 6



Pistacchio e cioccolato

Panettone con gocce di cioccolato fondente senza glassa, farcito con crema al pistacchio.

PANETTONE with dark chocolate drops, without frosting, filled with pistachio cream.

GOL026

900 g 6



Legenda



scongelamento a temperatura ambiente
(ore consigliate)
*defrost at room temperature
(recommended hours)*



scongelamento in frigorifero
(ore consigliate)
*defrosting in the refrigerator
(recommended hours)*



conservazione in frigorifero
(giorni consigliati)
*storage in the refrigerator
(recommended days)*



modalità di cottura
(dopo scongelamento)
*cooking mode
(after defrosting)*



modalità di cottura
(senza scongelamento)
*cooking mode
(without defrosting)*



modalità di cottura
(senza scongelamento)
*cooking mode
(without defrosting)*



numero di porzioni
number of portions



peso
weight



pezzi per cartone
pieces per carton



Golosi di Salute s.r.l
Strada Tagliata, 18 - Alba (CN)
golosidisalute.it