

Dolcital

1924

IL TEMPO PASSA,
LA DOLCEZZA RESTA

TIME GOES BY,
SWEETNESS STAY

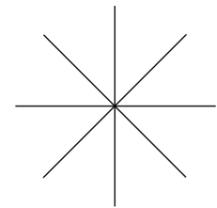


100

CATALOGO PRODOTTI
PRODUCT CATALOGUE



**“Dal cuore
della tradizione,
la nostra
innovazione!”**



*“From the heart of tradition,
ours innovation!”*

Fiorenzo Sgambaro



Indice

Index

Storia | History 06

Produzione | Production 08

Ingredienti | Ingredients 10



Cristalli di torrone 12
Cristalli nougat

Torrone friabile 16
Friable nougat bars

Torrone tenero 20
Soft nougat bars



Torrone in astuccio 24
Nougat bars in case

Torte di torrone 28
Nougat cakes



Frutty 100g 32
Frutty 100g

Torrone Ricoperti di Cioc. 36
Chocolate-covered nougat

Torroncini 40
Nougat pieces



Autentica tradizione

Our tradition

La storia del torrone Dolcital risale al primo dopo guerra, un periodo difficile, ricco di sfide ma anche di opportunità.

Grazie alla conoscenza acquisita nelle cucine militari, i fratelli Sgambaro decidono di avviare la produzione di gelato e torrone.

Si tratta di una scelta coraggiosa, ma vincente: **nel 1924 viene aperto il primo laboratorio** e durante i periodi invernali il torrone viene venduto nelle fiere e nei mercati locali.

Da allora l'azienda continua a offrire mandorlato di elevata qualità in tutto il mondo rifacendosi alle regole della tradizione. Oggi è la terza generazione, rappresentata dalle sorelle Anna e Luisa Sgambaro, a guidare l'azienda.

Una direzione tutta al femminile che nel tempo ha saputo rimanere fedele alla vocazione iniziale che il padre Fiorenzo ha loro tramandato: **fare ottimo torrone con ingredienti naturali e con tanta passione.**

Dolcital nougat history started between 1890 and 1900 when the Sgambaro brothers were born.

During the First World War, one of the brothers was employed in the military kitchens, where he learned all cooking secrets and especially acquired knowledge about ice-cream making.

After the war, the Sgambaro brothers started their own ice-cream production.

In 1924 the company was set up and, during the winter time, the making of nougat was implemented.

Since then, Dolcital continues to offer high quality products worldwide following the traditional rules.

Nowadays Luisa and Anna Sgambaro lead the company always bearing in mind the initial vocation of their father Fiorenzo: making excellent nougat with natural ingredients and lot of passion.





Produzione italiana

Italian production

Situata nel Nord Italia, in posizione strategica tra le più belle città venete, **Dolcital vanta una storia quasi secolare nell'arte dolciaria**. Le tecnologie all'avanguardia utilizzate non sostituiscono i processi di lavorazione tradizionale, ma li assecondano. **L'attenzione al dettaglio è fondamentale** e gran parte dei passaggi è ancora eseguita a mano. Il rispetto dei tempi di cottura è essenziale per ottenere ottimi prodotti. **L'impasto viene lavorato nelle torroniere di rame per oltre sei ore**. Raggiunta la giusta consistenza, il torrone viene poi raccolto rigorosamente a mano e steso in appositi telai ove dovrà riposare, prima di essere tagliato. L'elevata artigianalità si ritrova nelle irregolarità: **ogni pezzo è differente e per questo, unico**.

Located in the north of Italy, between the marvellous venetian lands, Dolcital is specialized in the production of artisanal nougat. The recipes are the same used in 1924: they, in fact, have been handed down through generations. Long cooking process is the key for an excellent result: the nougat is heated for over 6 hours in special copper containers called "Torroniere", before adding the roasted almonds. When the dough is ready, the nougat is placed in wooden frame, where it needs to cool before being cut. Attention to the details is mandatory: most of the production is still handmade and this is the reason why each piece of nougat is different and unique.

I migliori ingredienti

The best ingredients

Oggi come ieri, ingredienti naturali e passione per il lavoro contribuiscono a creare quel mix di sapori che fanno riscoprire **il gusto vero del buon torrone italiano**. Mandorle e miele sono gli ingredienti principi del torrone e Dolcital pone particolare attenzione nel selezionarli. **Tra le mandorle utilizzate, le mediterranee sono le predilette**. La loro caratteristica nota amara contrasta alla perfezione la dolcezza del torrone. Il miele varia in base al prodotto e al gusto che si desidera ottenere. Non solo millefiori e acacia, ma anche **specialità del territorio** come il miele biologico del Monte Grappa utilizzato in abbinata alle mandorle Italiane nei prodotti di alta gamma. Tutti i prodotti Dolcital sono, inoltre, senza glutine, senza aromi artificiali e i coloranti utilizzati sono frutta e verdura, per **garantire al cliente solo il meglio**.

Today as in the past, natural ingredients and passion combine to create that mix of flavours which helps costumers rediscover the real taste of Italian mandorlato. Dolcital selects with attention the best almonds and honey for its products. The Mediterranean almonds are the favourite ones: their typical bitter taste perfectly matches with the sweet nougat. Honey selection depends on the recipes: wildflower or acacia honeys are the most used, but for nougat specialties, the organic honey from Monte Grappa is preferred. Furthermore, Dolcital selects only gluten free ingredients, natural aromas and fruits and vegetables certificated colourings to guarantee high-quality products.



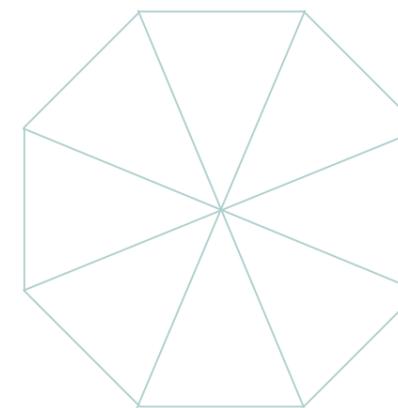
Cristalli di torrone

Cristalli nougat



Dolcezza Cristallina

Originali Dolcital, i Cristalli rappresentano un modo innovativo di proporre il classico mandorlato. **La loro forma sottile e l'incredibile friabilità che li caratterizza li rendono facili da gustare.** Inizialmente considerati "sfrido" di lavorazione, i Cristalli nascono dal **processo di rifilatura del torrone.** Le sottili sfoglie che si creavano tagliando il mandorlato, venivano gustate in particolar modo dai dipendenti dell'azienda che ne apprezzavano la loro sfiziosità. I titolari riconobbero il potenziale del prodotto e decisero di proporlo ad un pubblico più vasto, presso lo spaccio aziendale. **In breve tempo queste delizie vennero sempre più richieste** finché il prodotto di rifilatura non fu più sufficiente a coprire la domanda. Il titolare, Sgambaro Fiorenzo, da sempre appassionato di meccanica, decise, quindi, di implementarne la produzione studiando e progettando un'apposita tecnologia di taglio e dedicando loro un'intera linea di lavorazione. **Oggi i Cristalli sono per Dolcital il prodotto di punta**, richiesti non solo in Italia, ma apprezzati anche nel mercato internazionale.



Cristalli represent a new way of producing nougat: already cut in thin portions friable and soft at the same time. The **innovative shape** makes the nougat easy to eat everywhere without dirtying the hands. **This product was born by chance** as initially they were just the remaining part after the process of cutting nougat. The thin slices made during the cut were loved by Dolcital workers that used to enjoy them during their break. The Sgambaros family promptly understood the potential of the thin mandorlato and decided to sell it in the company local shop. **The request was so popular** that the friable slices made by the cutting weren't sufficient so Mr. Fiorenzo Sgambaro, mechanic by passion, studied and developed a new line of production made just for the Cristalli nougat. **Today, Cristalli are one of Dolcital's bestsellers** which are sold not only in the Italian food specialty shops but worldwide as well.

L'innovazione è rappresentata non solo dal prodotto, ma anche dal packaging utilizzato. La vaschetta di plastica protegge le sfoglie di torrone, preservandone friabilità e gusto. La possibilità di riutilizzarla e di sfruttarne il sistema "apri-chiudi" è un plus: con un po' di creatività, il contenitore trova un nuovo utilizzo.

The packaging for Cristalli nougat is innovative: the plastic tub is perfect to keep the product dry and tasty. With a hint of creativity, the pack can be reused in different ways with a benefit not only for the customer but for the environment as well.

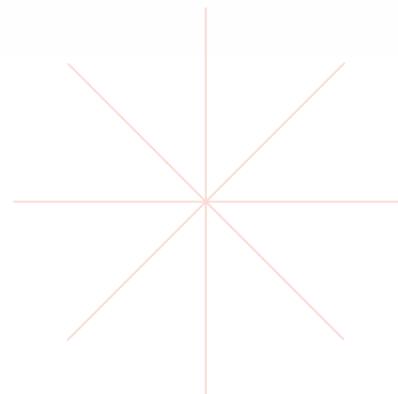
Cristalli Mandorle

Friabile con 50% di mandorle pelate, tagliato in sfoglie

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16211	250g	12
16230	150g	12



NUOVO
FORMATO



Cristalli Pistacchi

Friabile con 50% di mandorle pelate, tagliato in sfoglie

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16232	150g	12

NUOVO
FORMATO



Cristalli Nocciole

Friabile con 50% di nocciole, tagliato in sfoglie

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16231	150g	12

NUOVO
FORMATO



Torrone friabili

Friable nougat bars



Dolcezza Cristallina

Tutte Mandorle

Friabile con 50% di mandorle pelate

Prodotto storico dell'azienda, il torrone Tuttemandorle è interamente lavorato a mano. Cottura lenta ed elevata quantità di mandorle caratterizzano questo torrone che vanta una friabilità unica.

Tuttemandorle nougat represents Dolcital tradition.

Long cooking and high quantity of blanched almonds (50%) characterise this friable nougat, which is completely handmade.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16201	200g	18
16001	200g	20

16201



16001

Special edition per il Centenario Dolcital
Special edition for the Dolcital Centenary



Miel

Friabile con 60% di mandorle italiane e 28% di miele del Grappa

Completamente steso a mano, Miel si caratterizza per la contrapposizione tra il gusto delicato delle migliori mandorle italiane e il sapore intenso del Miele del Grappa.

Completely handmade, this friable nougat is characterized by the contraposition between the delicate taste of the Italian almonds and the intense flavour of the Monte Grappa honey.



Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16002	150g	20



Avorio

Friabile con mandorle

Questo torrone friabile dalla superficie elegantemente lavorata deve il suo gusto unico alle lunghe ore di cottura e alla dolcezza delle mandorle pelate utilizzate.

Long cooking and sweet blanched almonds make unique this friable nougat which is characterized by an elegant textured surface.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16202	150g	20



Torrone tenero

Soft nougat bars



Tenero Mandorle

Con 40% di mandorle naturali

Lavorato in appositi telai di legno, il torrone tenero viene tagliato rigorosamente a mano. Il packaging trasparente permette di vedere l'impasto e la quantità elevata di frutta secca utilizzata.

Spread in special wooden frame, the soft nougat is hand cut. Thanks to the transparent packaging you can see the nougat bar and count the high quantity of natural almonds used (40%).

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16222	180g	20



Tenero Nocciole

Con 35% di nocciole tostate

Il taglio artigianale a vista è il plus di questo soffice torrone che vanta il 35% di nocciole tostate.

The artisanal cut is the prestige of this soft nougat that is made with 35% of roasted hazelnuts.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16223	180g	20



Teneri misti

Display misto di torroni morbidi

Tagliati a mano, i best seller Dolcital in formato 100g, sono disponibili sia in display misti che monogusto.

Hand cut, the soft nougat best sellers are available in mixed display or single flavour.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16133	100g	20



Cioccolato e Mandorle

Soft nougat with chocolate and blanched almonds.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16132	100g	20



Frutta e Mandorle

Soft nougat with fruits and natural almonds.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16127	100g	20



Cranberries e Mandorle

Soft nougat with cranberries and natural almonds.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16129	100g	20



Mandorle

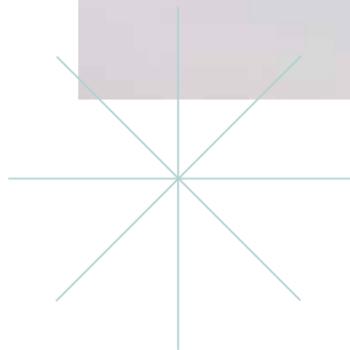
Soft nougat with natural almonds.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16125	100g	20



Torrone in astuccio

Nougat bars in case



Astucciato Frutta

Tenero con mandorle e frutta

Frutta candida e mandorle naturali si abbracciano donando al torrone freschezza e gusto.

Candied fruits and natural almonds are mixed together for a fresh and tasty result.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16110	130g	20



Astucciato Pistacchi

Tenero con mandorle e pistacchi

Il profumo del pistacchio, unito alla croccantezza della mandorla naturale esalta la bontà di questo soffice torrone.

The scent of the pistachios, together with the crunchy natural almonds, enhances the flavour of this soft nougat.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16111	130g	20



Astucciato Mandorle

Friabile con mandorle

La friabilità del torrone tradizionale Dolcital, racchiusa in un elegante astuccio.

The friability of the Italian traditional nougat in an elegant box.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16112	130g	20

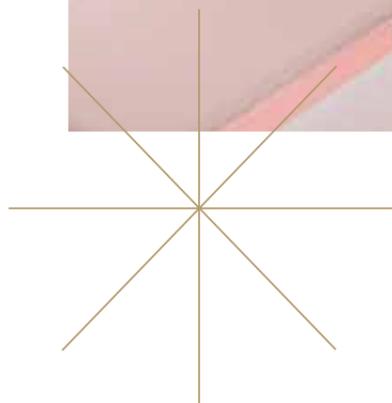


Torte di torrone

Nougat cakes



Dolcezza Cristallina



Torta Nocciole e Cioccolato

Tenero con nocciole e gocce di cioccolato fondente

Nocciole e cioccolato, da sempre l'abbinata più sfiziosa, si uniscono al torrone, dando vita ad un dolce goloso.

Hazelnuts and chocolate mixed together give to this nougat cake a unique taste.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16083	110g	20



Torta Frutta

Tenero con frutta candita e mandorle

Arancia, papaya, uvetta, albicocca e cranberries creano una macedonia di gusto e freschezza, che unita alle mandorle trasforma questa torta in un dolce irresistibile.

Oranges, papayas, raisins, apricots and cranberries mixed together make a fresh and tasty fruit salad, that together with the natural almonds creates an extr

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16081	110g	20



Torta Pistacchi

Tenero con pistacchi e mandorle

Dolce e delicato, il pistacchio incontra la mandorla naturale donando gusto e colore a questo torrone tenero.

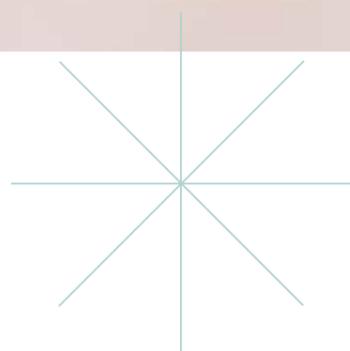
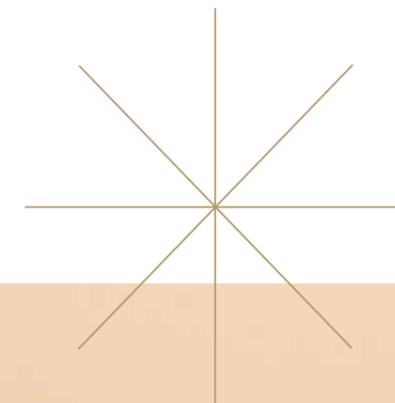
The pistachio adds its distinctive flavour to this nougat cake, making it colourful and delicious.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16082	110g	20



Frutty 100g

Frutty 100g



Frutty Classic

Display misto di torroni morbidi

Soffici e in pratico formato da 100g, questi torroni sono disponibili in 4 diversi gusti, tutti senza coloranti e aromi artificiali.

Soft and in a small size easy to eat, these nougats are available in 4 different flavours, all without colourings and artificial aromas.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16020	100g	20



Nocciole e Mandorle

Soft nougat with almonds and hazelnuts.



Arancia, Cioccolato e Mandorle

Soft nougat with candied orange peels, chocolate drops and almonds.



Pistacchi e Mandorle

Soft nougat with pistachios and almonds.



Frutti di Bosco e Mandorle

Soft nougat with mixed berries and almonds.



Torrone ricoperti di cioccolato

Chocolate-covered nougat



Pepite

Bocconcini di torrone friabile con nocciole, ricoperti di cioccolato

Dopo Cristalli, un altro esclusivo modo di pensare il mandorlato. Cuore friabile e copertura cremosa contraddistinguono questo goloso prodotto.

Il torrone è il classico Dolcital alle nocciole, tagliato a mano in piccolissimi pezzetti.

Il cioccolato è un equilibrato mix tra fondente e gianduia opportunamente dosati.

Dall'abbraccio dei due ne risultano croccanti bocconcini, ricercati nel gusto, raffinati al palato.

Pepite nougat is an innovative way to offer one of the most known Christmas sweet. The coating is made from an equilibrated mix of gianduja and dark chocolate. The heart is the classic Dolcital nougat, rich in hazelnuts, hand cut in small tidbits. Friable inside, creamy outside, Pepite are tasteful and unique.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16234	200g	12



Tronchetto

Tenero con mandorle, ricoperto

Cioccolato fondente e torrone tenero alle mandorle si uniscono e danno vita ad uno snack sfizioso, pensato per essere gustato ovunque, con praticità.

Dark chocolate and soft nougat with almonds make a tasty snack, easy to eat everywhere.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16030	75g	20



Ricoperto al Caffè

Tenero con nocciole e caffè, ricoperto

L'estratto di caffè italiano aggiunto all'impasto, si sposa alla perfezione con la nocciola tostata e il cioccolato fondente.

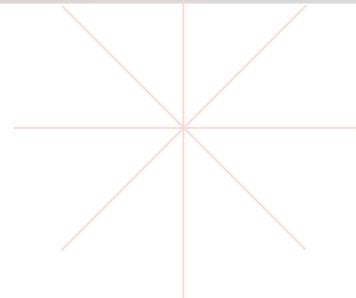
The Italian coffee liquid extract added to the nougat, perfectly matches with the roasted hazelnuts and the dark chocolate.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16031	75g	20



Torroncini

Nougat pieces



Dolcezza Cristallina

Torroncini Tuttemandorle

Friabili con 50% di mandorle pelate

La friabilità del torrone Tuttemandorle, racchiusa in comodi pezzetti già pronti da gustare.

The friability of Tuttemandorle nougat concentrated in small delicious pieces that you can enjoy during the relaxing moments.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16151	130g	15
16196	400g	18



Torroncini Capricci

Torroncini teneri ricoperti ai gusti misti

Ad ognuno il suo gusto: arancia, limone, vaniglia o cioccolato. Questi soffici torroncini ricoperti non sono solo deliziosi ma prevedono anche un'attenta selezione degli ingredienti: gli aromi sono naturali e i coloranti sono certificati da frutta e verdura.

Orange, lemon, vanilla or chocolate, what's your favourite one? These chocolate-covered mini nougats are made with the best ingredients: only natural aromas are used and the colourings are certificated from fruits and vegetables.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16253	130g	15
16265	400g	18



Torroncini Mini mandorle

Teneri con mandorle naturali

La contrapposizione tra la croccantezza delle mandorle naturali e la morbidezza dell'impasto caratterizza questo torrone, disponibile in due diverse grammature.

The contraposition between the crunchy natural almonds and the soft nougat characterizes this product which is available in two different bag sizes.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16152	130g	15
16197	400g	18



Torroncini Pistacchio

Teneri con mandorle e pistacchi tostati

L'aroma del pistacchio, il suo colore verde e la nota inconfondibile del suo profumo, si sposano con la dolcezza ricercata della mandorla e incontrano la tenerezza dell'impasto del torrone.

The unmistakable aroma of the pistachio, its well-known green nuance and its unique scent. In every bite you'll find the perfect equilibrium between the roasted nuts and the soft nougat dough.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16157	130g	15



Torroncini Vegani

Teneri con 30% di mandorle naturali

Da oggi il Natale è un po' più dolce per tutti. Il torrone tenero, prodotto tipicamente con miele ed albume d'uovo, è ripensato e rivoluzionato in chiave veg. Questi ingredienti vengono sostituiti da altri plant based, di primissima qualità. Ricetta innovativa, ma gusto tradizionale: è sempre la mandorla naturale, infatti, a spiccare in perfetto contrasto con il dolce impasto di zuccheri.

Christmas is now sweeter and more inclusive than ever. Nougat, typically made with egg white and honey, is renewed and a vegan recipe has been presented. Those ingredients have been substituted with high-quality plant-based raw materials. Innovative recipe, but same traditional taste: the natural almond is always the main character which perfectly matches with the sweet dough.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16233	130g	15



Torroncini Cranberries

Teneri con mandorle naturali e cranberries

I torroncini ai cranberries si caratterizzano per la perfetta contrapposizione tra la nota acidula del frutto e il sapore dolce tipico del torrone.

Natural roasted almonds and cranberries mix together to obtain an innovative recipe.

Articolo Item	Peso Weight	Pcs Ct
16153	130g	15



IN UN SECOLO, MOLTE COSE CAMBIANO.
MA ALCUNE NO.
TRADIZIONI, VALORI E PASSIONE.
RICETTE, SAPORI, INGREDIENTI.
IN UN MONDO DI INCERTEZZE,
DOLCITAL È UNA GARANZIA.

DAL 1924, IL TORRONE
TRADIZIONALE ITALIANO.

IN A CENTURY, MANY THINGS CHANGE.
BUT SOME OTHERS DON'T.
TRADITIONS, VALUES AND PASSION.
RECIPES, FLAVOURS, INGREDIENTS.
IN A WORLD OF UNCERTAINTIES,
DOLCITAL IS A GUARANTEE.

SINCE 1924, THE ITALIAN
TRADITIONAL NOUGAT.



Scopri tutti
i nostri prodotti
*Discover all our
products*

www.dolcital.it

 @dolcital

 @dolcital

Dolcital
1924

DOLCITAL Srl

Via Passo del Carro, 34 - 35018 S.Martino di Lupari (PD) - Italy
Tel. +39 049 595.2086 - Fax +39 049 946.1141
www.dolcital.it - info@dolcital.it

Luisa Sgambaro
Sales Manager
luisa@dolcital.it

Chiara Cervellin
Export Dept.
cervellin@dolcital.it