

The background features several large, overlapping, semi-transparent shapes in shades of beige, tan, and light brown. A bright pink flower is positioned in the upper right corner. A solid red circle is located in the top left, and another solid red circle is in the lower right. A green shape is visible in the bottom left corner. A yellow and orange hexagonal graphic is placed on the left side.

Dolcital
— 1924 —
GOURMET

Catalogo Torrone 2025

Dolcital
— 1924 —
GOURMET

Il tempo passa, la dolcezza resta.

La storia del torrone Dolcital risale al primo dopoguerra, quando i fratelli Sgambaro decidono di iniziare la produzione di torrone da vendere nelle fiere e nei mercati locali. Storia, tradizione e artigianalità di questa azienda sono racchiusi nella linea gourmet: ingredienti selezionati e packaging accattivanti caratterizzano il mandorlato Dolcital, che cambia veste, ma mantiene il suo gusto unico dal 1924.

Dolcital nougat history goes back to the 1924, when the Sgambaros brothers decided to start producing nougat and to sell it in the local markets. Tradition, attention to details and artisanal techniques are held in the gourmet line: selected ingredients and designed packaging characterize this mandorlato that has a new look but keeps its unique unmistakable taste over the years.



Mandorle

Sottili sfoglie di torrone friabile con 50% di mandorle



Non si era mai visto un torrone in sfoglia, non si era mai proposta in vaso tutta la dolcezza cristallina del mandorlato. Quella prima volta sarà la volta giusta. La volta di Cristalli.

It was the first time a nougat was offered in slices. It was the first time a nougat was sold in a glass jar. That first time was the right time. Cristalli's time.

Cod.	Prodotto - Products	Peso - Weight (g)	Pcs - Ct
16614	Cristalli in vaso	140 g	6

Originali Dolcital, i Cristalli di torrone 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 manuale 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, questi sottili capolavori sono uno dei prodotti simbolo dell'azienda: richiesti in Italia e nel mondo, rappresentano l'incontro perfetto tra tradizione artigianale, intuizione e innovazione.

Cristalli, l'unicità dell'imperfezione

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 it was 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.



Torroncini

Rustici

Friabili con 50% di mandorle



L'elevata quantità di mandorle che arricchisce l'impasto, bilancia il gusto dolce classico del torrone. La cottura di oltre 6 ore, regala la giusta friabilità al mandorlato che si scioglie al palato. Ogni torroncino, rigorosamente tagliato a mano, è differente e, per questo, unico.

The high quantity of almonds used enriches the recipe and balances the classic sweet taste of the nougat. The slow cooking process that lasts at least 6 hours, gives the mandorlato the right friability. Each piece is handcut, different and unique.

Cod.	Prodotto - Products	Peso - Weight (g)	Pcs - Ct
16624	Torroncini Rustici	150 g	12

Torroncini

Pistacchio

Teneri con mandorle e pistacchi



In ogni morso si scopre l'aroma del pistacchio, il suo colore verde e la nota inconfondibile del suo profumo. In ogni morso si cela la dolcezza ricercata nell'abbinamento con la mandorla e si incontra la tenerezza dell'impasto del torrone.

Tasting this nougat is a journey through pistachio's unmistakable aroma and its unique scent. In every bite you'll find the perfect equilibrium between the roasted nuts and the soft nougat dough.

Cod.	Prodotto - Products	Peso - Weight (g)	Pcs - Ct
16623	Torroncini mandorle e pistacchi	150 g	12

Torrone

1000 Mandorle

Torrone tenero con
40% di mandorle



Aggiunte all'impasto bollente, le mandorle si amalgamano lentamente alla dolcezza del torrone. Una notte almeno di riposo negli appositi telai di legno è necessaria perché si raggiunga la perfetta consistenza prima del taglio che avviene rigorosamente a mano. Tecniche artigianali che rimangono visibili anche una volta confezionato il prodotto grazie alla scelta di un packaging che ne esalta i dettagli.

Added when the dough is still hot, the roasted almonds mix slowly into the nougat. An entire night in the wooden frames is necessary to get the perfect consistency before the cut, which is handmade. Timing and artisanal techniques characterize this nougat which is packed with a transparent "dress" that permits to count the quantity of nuts used and to discover the texture of the soft dough.

Cod.	Prodotto - Products	Peso - Weight (g)	Pcs - Ct
16601	1000 Mandorle	180 g	15

Torrone

TorroneBerry

Torrone tenero con
mandorle e cranberries



Lavorato ancora caldo in appositi telai di legno. Tagliato a vista dalle sapienti mani degli artigiani Dolcital. La sua tenerezza si sente in bocca al primo morso, il gusto fruttato dei cranberries persiste fino all'ultimo boccone. Un dolce cadeaux elegantemente confezionato affinché se ne possano scorgere i dettagli.

Spread in special wooden frames when it is still hot, the soft nougat is handcut. The crunchiness of the natural almonds, the fresh flavour of the cranberries, the uniqueness of their meeting. A special gift from Italy packed in a elegant case that permits to see those unique details, typical of this artisan product.

Cod.	Prodotto - Products	Peso - Weight (g)	Pcs - Ct
16605	TorroneBerry	180 g	15

Dolcital
— 1924 —
GOURMET



“
Il gusto vero del
buon torrone italiano
”



Dolcital
— 1924 —
GOURMET

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