



Dolcital
— 1924 —
GOURMET

**“La bellezza piace agli occhi,
la dolcezza conquista l’anima”**

*“Beauty pleases the eyes,
sweetness charms the soul”*

Voltaire

Made in Italy

Dolcital

— 1924 —

GOURMET

La storia del torrone Dolcital comincia nell'estate del 1924, quando l'azienda familiare Sgambaro decide di iniziare la produzione di torrone, portando i suoi prodotti di altissima qualità fra fiere e mercati.

Una tradizione artigianale che abbiamo racchiuso nella linea Gourmet, in cui rivive l'essenza dello stile e della qualità della produzione familiare Dolcital.

Ingredienti di qualità 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 high-quality nougat and to sell it in the city market.

An artisanal tradition holds in the new Gourmet line, in which quality and essence of style live.

High quality ingredients and designed packaging make Dolcital nougat excellent: the product has a new look but it keeps its unique unmistakable taste.

Made in Italy

I LOVE
GOURMET
STYLE



CRISTALLI

Friabili con **50%**
di mandorle

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



GLI ORIGINALI

Dolcital crea un nuovo modo di fare il torrone e lo presenta già tagliato in sottili sfoglie friabili e tenere allo stesso tempo. Queste si spezzano facilmente e possono essere gustate senza sporcarsi le mani in qualsiasi momento.

La mandorla, essicata e tagliata, sprigiona il proprio sapore, donando profumo e gusto al prodotto che diventa irresistibile.

THE ORIGINAL

Dolcital presents a new way of producing nougat: already cut in thin portions friable and soft at the same time. The new shape makes the nougat easy to eat everywhere without dirtying the hands.

The cut almonds release their flavour, making the nougat fragrant and tasty.

CRISTALLI MIELE

Friabili con **49%** miele
e **49%** mandorle italiane

Cod.	Prodotto - Products	Peso - Weight (g)	Pcs - Ct
16615	Cristalli solo mandorle e miele	150g	12



Una ricetta ulteriormente innovativa che prevede l'utilizzo del miele come unico zucchero nell'impasto. Colorito dorato e sapori intensi ne sono la prova. Una versione più ricercata, che necessita una cottura di oltre 16 ore per raggiungere la giusta consistenza.

A nougat recipe which is even more innovative than the classic one. Honey is the only sugar used: the golden colour of the thin slices proves it. A delicate dough that welcomes only Italian blanched almonds and needs more than 16 hours of cooking to be ready.



TORRONCINI TUTTEMANDORLE

Friabili con **50%**
di mandorle

Cod.	Prodotto - Products	Peso - Weight (g)	Pcs - Ct
16621	Torroncini Tuttemandorle	150g	12

Friabili e dal sapore delicato, i torroncini "Tuttemandorle" contengono mandorle pelate e tostate scelte."

Friable and of delicate taste, the Tuttemandorle nougat pieces contain selected blanched and roasted almonds.



TORRONCINI ALLA GRAPPA

Teneri con **40%**
di mandorle

Cod.	Prodotto - Products	Peso - Weight (g)	Pcs - Ct
16622	Torroncini alla Grappa	150g	12

Le mandorle Italiane pelate abbracciano l'aroma fruttato della Grappa Riserva e regalano al palato un gusto indimenticabile.

The Italian blanched almonds embrace the fruity aroma of the Grappa Riserva and give the palate an unforgettable taste.



1000 MANDORLE

Torrone tenero con
40% di mandorle

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

Il taglio a vista mette in evidenza l'abbondanza delle mandorle selezionate per la produzione di questo tenero torrone di più vecchia tradizione.

The nougat is cut in a way that permits to see the selected natural almonds used for the production of this soft cake.



GRANPISTACCHIO

Torrone tenero con
22% mandorle e **18%** pistacchi

Cod.	Prodotto - Products	Peso - Weight (g)	Pcs - Ct
16603	GranPistacchio	180g	15

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

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





Dolcital
— 1924 —
GOURMET



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