

DOLCI&CO.



LAVORARE CON NOI È FACILE!



Per **ORDINI E INFORMAZIONI** chiama sempre il tuo rappresentante di zona.

Entro le h. 13:00 **CONSEGNA 1° GIORNO SUCCESSIVO**

Dopo le h. 13:00 **CONSEGNA 2° GIORNO SUCCESSIVO**

ORDINE MINIMO € 100,00



MANTIENI il giorno concordato per la consegna e presta **ATTENZIONE ALLE CONDIZIONI DI PAGAMENTO**, questo ti garantirà un **SERVIZIO PUNTUALE E PRECISO**.



OGNI ATTREZZATURA ha il suo giusto obiettivo minimo mensile:

Draghetto | 6 Box € 120,00

Nucab 200 | 15 Box € 150,00

Nucab 300 | 20 Box € 200,00

Nucab 400 | 27 Box € 250,00

Vetrina verticale | 20 Box € 250,00

Globo 700 | 35 Box € 350,00

ANCHE IL FORNO ha il suo giusto obiettivo minimo mensile: € 200,00



Attiva la polizza **MANCATO FREDDO** per dormire sonni tranquilli!



Le forniture prevedono il pagamento a **RIMESSA DIRETTA A 7 GG.** al rappresentante

**A DIFFERENZA DEI CASH&CARRY
IL NOSTRO È UN PREZZO
ALL-INCLUSIVE**

Consegna

Prodotto

attrezzatura

Pagamento

Rispettandole queste semplici regole, noi ti garantiamo una vasta gamma di prodotti in costante evoluzione, un ottimo servizio e promozioni continue.



CURIOSITÀ



PEZZI CONFEZIONE



FORNO



DECONGELAMENTO



FRIGGITRICE



MICRO-ONDE



PADELLA



GLUTEN FREE



VEGAN OK



GLUTEN FREE



HAPPY HOUR



BURRO



SPECIAL PRICE

SWEET



experience



VUOI PRENDERE
PER LA GOLA
I TUOI CLIENTI?



PICCOLE PRELIBATEZZE GRANDE PIACERE

Creare un **prodotto naturale** e di alta qualità è la nostra filosofia aziendale ed è per questo che rivolgiamo particolare attenzione nella scelta delle materie prime.

Il **non utilizzo di conservanti e di grassi idrogenati** ci permette di mettere a punto un prodotto genuino, di alta qualità e in continuo perfezionamento.

DOLCI&CO.

SWEET EXPERIENCE



COD. 1658

MACCHIA CAFFE'

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr
Biscotto al cacao farcito con parfait al caffè arabica 100% e cremoso al cioccolato fondente.



COD. 1661

CAPRESE AL CIOCCOLATO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr
Tradizionale dolce da forno con mandorle tostate, burro fresco e cioccolato fondente al 70%.



COD. 1653

TROPICANA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr
Sablé al cacao e pan di spagna al cocco farciti con crema alla banana e crema catalana con fette di banana profumate al rum caraibico ricoperta da una glassa al mango.



COD. 1733

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr
Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco.



COD. 1739

CHEESECAKE ALLA CREMA DI NOCCIOLA E CIOCCOLATO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr
Pasta biscottata al cacao con crema di mascarpone e cioccolato fondente ricoperta con crema di nocciole e cacao.



COD. 1654

CHEESECAKE AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Pasta biscottata con crema di mascarpone e pistacchio ricoperta con crema al cioccolato bianco variegata al pistacchio.



COD. 1651

CILENTANA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta e cremoso di fichi e cioccolato fondente, ricoperto con una confettura di fichi bianchi.



COD. 1656

COSTIERA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Biscotto alle mandorle imbevuto di limoncello e farcito con crema di limoni.



COD. 1652

I TRE CIOCCOLATI

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Cioccolato fondente, al latte e bianco alleggeriti con panna e un soffice strato di pan di Spagna al cacao.



COD. 1660

PASTIERA NAPOLETANA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Tipico dolce napoletano di pasta frolla farcito con ricotta di pecora e grano cotto profumato al millefiori.



COD. 1657

PISTACIA VERA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Biscotto alle mandorle farcito con crema di cioccolato bianco e pistacchio di Sicilia.



COD. 1662

PROFUMO DEL SUD

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Pan di Spagna alle carote, more selvatiche, crema di mascarpone alla vaniglia e gelatina di co d'india.



COD. 1659

TENTAZIONE

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Pan di Spagna alle mandorle e cacao farcito con crema al latte di mandorla e cremoso al cioccolato fondente di origine dominicana 75%.



COD. 1650

TOFFEE

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Pasta frolla farcita con caramello mou e ricoperta con una delicata mousse al cioccolato al latte.



COD. 1680

SACHER

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Biscotto al cacao bagnato al Grand Marnier farcito con una composta di albicocche e ricoperto con una glassa al cioccolato fondente.



COD. 1741

REGINELLA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Cremoso al cioccolato bianco e cannella regina adagiato su un biscotto di mandorle e mela annurca.



COD. 1655

CASSATA SICILIANA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Pan di Spagna leggero e pasta di mandorle al pistacchio di Sicilia farciti con crema di ricotta di pecora e gocchine di cioccolato fondente.



COD. 1639

ANNURCHINO

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pasta di babà bagnata con liquore di mela annurca e farcita con crema di mela annurca profumata alla cannella regina.



COD. 1638

BABÀ AL RHUM

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pasta di babà bagnata con punch al rhum invecchiato, aèrumi e vaniglia Bourbon.



COD. 1738

CASSATINA SICILIANA

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pan di Spagna leggero profumato allo Strega e farcito con crema di ricotta di pecora, cioccolato fondente, marzapane al pistacchio di Sicilia e frutta candita.



COD. 1681

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco.



COD. 1644

COULANT AL PISTACCHIO

DOLCIARIA MARIGLIANO

Coulant al cioccolato fondente con cuore caldo di pistacchio e cioccolato bianco



COD. 1645

DUETTO

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al cioccolato bianco.



COD. 1642

NUVOLA

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pasta biscottata, crema al cioccolato bianco e cioccolato fondente, biscotti al cacao con crema di latte.



COD. 1682

NOCCIOBU'

DOLCIARIA MARIGLIANO

Biscotto al cacao e nocciole ricoperto da crema al cioccolato fondente e ricotta di bufala con interno di cremino alle nocciole campane.



COD. 1643

DELIZIA AL LIMONE

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pan di Spagna bagnato al limoncello, farcito e glassato con crema di limoni.



COD. 76873

**CROSTATA VEGANA
AI FRUTTI DI BOSCO**

DELIFRANCE | 1,1 kg



COD. 78645

**CROSTATA INTEGRALE
CEREALI & FICHI**

DELIFRANCE | 1,1 kg



COD. 28960

TORTA ALLE CAROTE

DELIFRANCE | 1,1 kg



COD. 74774

SORRENTINA YOGURT & LIMONE

DELIFRANCE | 1,1 kg



COD. 74768

**FOCACCIA DOLCE
YOGURT & CIOCCOLATO**

DELIFRANCE | 1,1 kg

**ORE 16/18... LA MERENDA**
IL CLIENTE CERCA RELAX E QUALITÀ

*Per l'esercente il guadagno
è dato dai prodotti di specialità.
I camerieri devono essere gentili
e consigliare i clienti.*

COSA PROPORRE:

*Caffè particolari, torte artigianali,
frolle e monodosi a cucchiaino*



COD. 74964

NEW LADY RING

DELIFRANCE | 14 porzioni | 1,5 kg

*Torta viennese farcita con cubettoni di mele, uvetta e cannella...*

COD. 46333

VIENNESE ALLE MELE*Lasciare scongelare 9 ore in frigorifero | TMC: 3 gg.
VANDEMOORTELE | 12 porzioni | 1,4 kg**Torta al cioccolato, farcita e ricoperta al cioccolato,
decorata con scaglie di cioccolato...*

COD. 28169

CHOCO DOME*Lasciare scongelare 9 ore in frigorifero | TMC: 3 gg.
VANDEMOORTELE | 12 porzioni | 1,1 kg**Torta al cacao, farcita con crema di cioccolato e di cioccolato bianco.
Ricoperta con ganache al cioccolato.*

COD. 42661

DAY&NIGHT CHOCOLATE PIE*Lasciare scongelare 9 ore in frigorifero | TMC: 1 gg.
VANDEMOORTELE | 12 porzioni | 1,1 kg**Una nuova sensazione di torta al cioccolato abbinata al cocco...*

COD. 41285

COCCO&CIOCCO*Lasciare scongelare 9 ore in frigorifero | TMC: 3 gg.
VANDEMOORTELE | 21 porzioni (125 gr. cad.) | 2,8 kg**Torta al gusto di vaniglia, con farcitura di lamponi e spolverata di cocco...*

COD. 40045

COCCO&LAMPONE*Lasciare scongelare 9 ore in frigorifero | TMC: 3 gg.
VANDEMOORTELE | 20 porzioni (85 gr. cad.) | 1,7 kg*



*Dolci e croccanti meringhe,
arricchite da una crema morbida e gustosa.*

COD. 11662

TRANCIO MERINGA

BISTEFANI | 850 gr



*Deliziosa pasta frolla e crema pasticcera al profumo
di limone ricoperta di zucchero a velo e pinoli tostati.*

COD. 11691

TORTA DELLA NONNA

BISTEFANI | 14 porzioni | 1,1 kg



*Una delicata crema pasticcera tra ricchi strati
di fragrante pasta sfoglia.*

COD. 87925

TRANCIO MILLEFOGLIE

BISTEFANI | 1,35 kg



Il dolce tortino dal cuore fondente.

COD. 8708

IL MORO

BISTEFANI | 100 gr



COD. 1730

SALAME AL CIOCCOLATO

TMC: 4 gg.
EFFEPI | 14 porzioni | 1 kg



COD. 11338

PROFITTEROLES

BISTEFANI | 1,3 kg

SWEET KIT

CAPRESE AL CIOCCOLATO

MORO

(12 pezzi)

DUETTO

(12 pezzi)

COLULANT AL PISTACCHIO

(12 pezzi)

CREMA DOLCE SPRAY

TOPPING CIOCCOLATO

SAC A POCHE CREMA

+ IN OMAGGIO 8 MENÙ

€ 109,23

Presentali così...



**IL MORO oppure
COULANT AL PISTACCHIO**

Capovolgere il tortino nel piatto da portata e togliere lo stampo

Riscaldare in microonde a 600 W per 1 minuto

oppure a 700 W per 50 secondi

Controllare che il centro del tortino sia morbido (cremoso).

Decorare con Crema dolce spray e topping al cioccolato, spolverare con zucchero a velo.



DUETTO

Posizionare il dessert sul piatto da portata togliendolo dal vassoio.

Riscaldare in microonde a 700 W per 15 secondi.

Decorare con Crema dolce spray e topping al cioccolato, spolverare con zucchero a velo.



**TORTA CAPRESE
AL CIOCCOLATO**

Tagliare la fetta direttamente da surgelata e posizionarla sul piatto da portata.

Riscaldare in microonde a 700W per 30 secondi.

Decorare con Crema dolce spray e topping al cioccolato, spolverare con zucchero a velo.

SWEET
experience



DOLCI&CO. LE DECORAZIONI

- Senza Glutine.

La qualità di sempre,
senza compromessi.

SENZA
GLUTINE

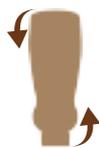
- Il nuovo tappo.

Per decorazioni professionali:
facilita il dosaggio e riduce gli sprechi.



- La nuova bottiglia.

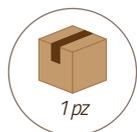
Più maneggevole, facile da
utilizzare. Il nuovo tappo
garantisce l'utilizzo "Top Down".



- Il nuovo formato.

Ora da 1kg, per avere minori
ingombri in cucina.

1Kg



COD. 1251
**TOPPING
FRAGOLA**
CARTE D'OR | 1 kg

COD. 1117
**TOPPING
FRUTTI di BOSCO**
CARTE D'OR | 1 kg

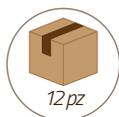
COD. 1020
**TOPPING
CIOCCOLATO**
CARTE D'OR | 1 kg

COD. 100194
**TOPPING
CARAMELLO**
CARTE D'OR | 1 kg



COD. 1476
CREMA DOLCE SPRAY
CARTE D'OR | 500 ml
CONSERVAZIONE +4°C | TMC: 90 GG
SENZA GLUTINE





COD. 8701

KUAKY

Gelato al cioccolato
EFFEPI | 70 ml

COD. 8702

VACHY

Gelato alla vaniglia
EFFEPI | 70 ml

COD. 8705

BARRY

Gelato alla vaniglia
EFFEPI | 70 ml



COD. 74427

COPPA VANIGLIA & CACAO

IDEALI PER MENU' CONTENUTI

SENZA CUCCHIAINO
ALGIDA | 50 gr.



COD. 74429

COPPA VANIGLIA & FRAGOLA

IDEALI PER MENU' CONTENUTI

SENZA CUCCHIAINO
ALGIDA | 50 gr.



COD. 1625

SFOGLIAIDEA DOLCEROTOLO

SURGITAL

peso 1,6 gr. cad. | confezione 1,5 kg.



COD. 2758

CREPES NATURALI Ø 30 cm

1 LIKE | 55 gr



COD. 62017

LACTOSE FREE

IDEALI PER MENU' CONTENUTI

SENZA CUCCHIAINO
ALGIDA | 50 gr.



DOLCI&CO.
LE TORTE



COD. 1689

TORTA CIOCCOLATO

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,2 kg



COD. 1713

TORTA CIOCCOLATO PRETAGLIATA

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,2 kg



COD. 1690

PROFITTEROLES CACAO

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,2 kg



COD. 1693

CROSTATA ALBICOCCA

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1 kg



COD. 1729

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,2 kg



COD. 1711

FORESTA NERA

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,1 kg



COD. 1712

TORTA FRUTTI DI BOSCO

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,45 kg



COD. 8160

TORTA AL LIMONE

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,2 kg



COD. 1709

TORTA DI MELE

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,2 kg

DOLCI&CO.
LE TORTE



85



COD. 1710

TORTA DI MELE PRETAGLIATA

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,2 kg



COD. 1692

TORTA MERINGATA PRETAGLIATA

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 16 porzioni | 1,2 kg



COD. 1691

TRANCIO MERINGA

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 950 gr.



COD. 1688

TORTA PINOLI

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,2 kg



COD. 8163

TORTA PINOLI PRETAGLIATA

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,2 kg



COD. 1687

TRANCIO ST. HONORE'

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,2 kg



COD. 571

TRANCIO TIRAMISU'

EFFEPI

TMC: 4 gg. | 14 porzioni | 1,2 kg



COD. 8200

**SEMIFREDDO
al TORRONCINO**

EFFEPI | 70 gr



AFFOGATO Coppa in vetro

COD. 8204 | **AMARENA**

COD. 8207 | **CREMA FIORENTINA**

COD. 8206 | **CIOCCOLATO**

EFFEPI | 95 gr



CARTE D'OR®



LE MONOPORZIONI

Una variegata gamma
di deliziosi dessert
per ogni gusto.



I CLASSICI... di cui non puoi fare a meno!



TARTUFO
CLASSICO



GRAN LIMONE



COCCO

TARTUFO
CUOR DI CAFFÈ



I BICCHIERI... da gustare in ogni occasione!



CRUMBLE
DI MELE



CHEESECAKE
AI FRUTTI ROSSI



TIRAMISÙ

LE GOLOSE SPECIALITÀ...



CRÈME BRÛLÉE



MOUSSE
AL TORRONCINO



CARTE D'OR®

IL MANTECATO DI SERVIZIO

DEDICATO ALLA RISTORAZIONE





5 L

CACAO



CAFFÈ



YOGURT



TIRAMISÙ



AROMA PANNA



STRACCIATELLA



VANIGLIA



PISTACCHIO



NOCCIOLA



CARAMELLO



LIMONE



AMARENA



FRAGOLA



Gelateria

CARTE
D'OR

IL MANTECATO

PER LA TUA GELATERIA

Se si parla di gelato mantecato, Gelateria è davvero un marchio di garanzia. La grande esperienza, la particolare attenzione per la qualità degli ingredienti e l'architettura unica ed originale delle vaschette rendono inconfondibile la sua presenza all'interno della gelateria.





VANIGLIA, CACAO & COOKIES

gelato alla vaniglia
con variegatura al
cacao magro e biscotti
ricoperti al cacao.

LE CREME

5,5 L



FROZEN YOGURT
con yogurt fresco



PISTACCHIO
con pezzetti
di pistacchi tostati



CIOCCOLATO BIANCO
con riccioli di finissimo
cioccolato bianco



NOCCIOLA
con nocciole
appena tostate

SENZA
GLUTINE



MALAGA
con marsala
e uva passita al whisky



PANNA
con tanta panna fresca

SENZA
GLUTINE



CIOCCOLATO
con cacao dell'Equador



NOCE
con pezzetti
di noce caramellati



SPAGNOLA
con deliziose
amarene



CARAMELLO
con pezzetti
di caramello



VANIGLIA
con vaniglia bourbon
del Madagascar



CAFFÈ
con infuso di caffè
appena tostato e macinato



STRACCIATELLA
con tante scaglie
di cioccolato



CREMA ALL'UOVO
con tuorlo
d'uovo fresco

SENZA
GLUTINE



TIRAMISÙ
con biscotti
al caffè



MENTA E SFOGLIE AL CACAO
una combinazione
fresca e sorprendente



BROWNIE
gelato al cioccolato
fondente, variegatura
al cacao magro e pezzetti
di biscotti morbidi al cacao



NOCCIOLATO
la perfetta combinazione
di deliziosa noccioia
e goloso cioccolato
fondente con il 70%
di cacao dell'Equador



BACIO
con pezzetti
di nocciole appena
tostate



TRIS DI CIOCCOLATO
al latte, bianco
e fondente

LA FRUTTA

5,5 L



LIMONE GELATO
con succo di limoni
di Sicilia



FRAGOLA
con fragole
Senga Sengana

SENZA
GLUTINE



BANANA
con banane dell'Equador

SENZA
GLUTINE



**YOGURT
E FRUTTI DI BOSCO**
yogurt intero fresco
con una deliziosa
variegatura

2,4 L



COCCO
con deliziosa polpa
di cocco



**SORBETTO
ALLA MELA**
con pezzetti
di mela



**SORBETTO
ALLA PESCA**
con pezzetti
di pesca



**SORBETTO
ALL'ANANAS**
con pezzetti
di ananas

I SORBETTI

5,5 L



SORBETTO AL LAMPONE
con polpa e pezzetti
di lampone



SORBETTO AL MELONE
con succo e polpa di melone



SORBETTO AL LIMONE
con succo di limoni
di Sicilia



SORBETTO AL MANDARINO
con succo e polpa
di mandarino



SORBETTO AL MANGO
con polpa e pezzetti
di mango indiano



***"NON SIAMO STATI CHIAMATI A FARE GRANDI COSE,
MA PICCOLE COSE CON GRANDE AMORE"***

Madre Teresa di Calcutta

*Monzagel sostiene Progetto Bambini Chernobyl - Comitato di Misinto
Nato nel 1996 da un gruppo di famiglie di Misinto desideroso di guardare oltre
le pareti delle proprie abitazioni con l'intento di voler portare un aiuto
a chi sfortunatamente si trova in condizioni di bisogno.
L'attenzione va principalmente ai bambini bielorusi
di Zhuravichi e Tikinichi che vivono nelle zone contaminate in seguito alle radiazioni
fuoriuscite dallo scoppio della centrale nucleare di Chernobyl'*



*Progetto Bambini Chernobyl
Comitato di Misinto*

www.progettocernobylmisinto.com



MONZAGEL

E' al servizio del tuo locale

www.monzagal.it

*Nel 2010, dall'unione di 2 aziende di distribuzione Algida con più di trent'anni di presenza sul territorio, nasce **Monzagal***

che opera nel nord milanese, attraverso la scelta dei migliori prodotti per il canale Ho.re.ca. crea progetti di crescita per portare più clienti nel tuo locale e ti fornisce le migliori strategie di vendita.

Sono ben 40 le persone che oggi lavorano in Monzagal.

La squadra per Monzagal è davvero importante, e chi lavora in Monzagal è orgoglioso di farne parte. All'interno dell'azienda, si respira ancora quel sapore di rivalsa, sacrificio e rispetto per le persone che i suoi fondatori, Federico, Mauro e Massimiliano hanno imparato dai loro padri.

ABBIAMO COLLAUDATO IL METODO PER FARTI VENDERE E GUADAGNARE DI PIÙ E FARTI PREFERIRE DAL TUO CLIENTE.



039 6882047

info@monzagal.it



CONTATTACI

039 6882047

info@monzageL.it



www.monzageL.it