

**DOLCI
FANTASIE**

CATALOGO 2026

**prodotti artigianali
dolci**

Linea VEGANA

***senza burro
senza uova
senza latte***

***con farina di riso
e integrale***

solo con latte di soia



Crostatine

cioccolato

pistacchio

crema al latte

Occhi di Bue

marmellata

gusti misti

Quadrotti ai tre cioccolati



Dischi e fiori farciti decorati



Ferri di cavallo



Biscotti allegri



Facciamo festa



Frollini farciti misti



Occhi di marmellata



***Millefoglie al pistacchio
cioccolato e cioccolato bianco***



Canestrelli



Tuffate

Spolverate



Tuffate Bianche



Sbricioline

***al cacao con mandorle, con gocce di cioccolato,
al cacao con cioccolato bianco***



***Biscotti
agli
agrumi***

***Crostatine
mignon
miste***



***Quadrotrini
con creme e marmellate***



con cioccolato e meringa



***Barchette
cioccolato
e smarties***

Baci di dama



Biscotti al mais alle mandorle, cioccolato e uvetta



Minicrock con semi misti e uvetta

o Arachidi



Dischi con semi misti e uvetta



New!



***Trecce
Albicocca***

***... e anche cioccolato, frutti di bosco,
pera e cioccolato, arancio,
mela & cannella***

Biscotti con le arachidi



Vassoi di Biscotti misti





Confezioni da 200gr, 300gr e 600gr

Tortino

giandua, cioccolato bianco, pistacchio



Bingo con crema bianca





Sacherina



Van Gogh



Picasso



Caravaggio

Per i più piccoli



Coccinelle giganti



SOLO CON COLORANTI NATURALI

(barbabietole, carote)



SOLO CON COLORANTI NATURALI
(barbabietole, carote)

Aragostine

Limone



Pistacchio



Cioccolato nero



Cioccolato bianco



Cannoli sfoglia



Coni di sfoglia



Cannoli croccanti bianchi e neri



**PASTA di
MANDORLE**

**Bocconcini
amarena**



Marasche



**Bocconcini
cacao**



***Peschine
con alchermes***



***Peschine
al limone***





***Stelline
bicolore***

Pasticceria Bianca



Pasticceria nera



Cuoricini gianduia



Cuoricini limone



Cuoricini



Cannoli siciliani pistacchio



Torroncini



Occhi di bue

albicocca



cioccolato



Medaglioni misti

frutta



creme



SENZA GLUTINE

New!



Maestri del Senza Glutine

Alta qualità dal Trentino

Fatto a mano



Maestri del Senza Glutine

Alta qualità dal Trentino

Fatto a mano

Muffin

Red velvet



***Cioccolato
nero e bianco***



***...ed anche mela, arancio e cioccolato,
frutti di bosco, albicocca, pera e cioccolato***

Torta della nonna



Torta albicocca e noci miste



Tutte le torte si possono richiedere tonde o a trancio

Torta di mele



Torta pere e cioccolato



Tutte le torte si possono richiedere tonde o a trancio

Torta ricotta e cioccolato



Pastiera napoletana



Tutte le torte si possono richiedere tonde o a trancio

***Crostata di frutta fresca
con crema pasticcera***



***Torta di frutta scomposta
con mascarpone***



Tutte le torte si possono richiedere tonde o a trancio

Torta in cassetta
Crema pasticcera e frutta mista



Tutte le torte si possono richiedere tonde o a trancio

Crostata vari gusti



Tutte le torte si possono richiedere tonde o a trancio

Torta soffice



***pere e cioccolato, ananas, mela e crema,
Banana e cioccolato, crema limone,
cocco e cioccolato, arance e carote
pesche e amaretti***



Tutte le torte si possono richiedere tonde o a trancio

Profumo di autunno



Risona con marmellata di lamponi



Tutte le torte si possono richiedere tonde o a trancio

Picasso
tutto cioccolato



Van Gogh
arancio e cioccolato



Tutte le torte si possono richiedere tonde o a trancio

Sacher



Strudel

con mele, frutti di bosco, pesche, pere e cioccolato



Cassata siciliana



Torta al limone




Torte personalizzate per tutte le occasioni



con foto e decorazioni





A photograph of a wooden surface, possibly a table or floor, with a warm, natural wood grain. In the upper left corner, there is a bundle of dried wheat stalks. In the upper right corner, a dark, polished wooden tray is partially visible, containing a light-colored, round object, possibly a piece of bread or a small cake. The lighting is soft and even, highlighting the textures of the wood and the wheat.

Per informazioni:

Lucia – cell.+39.340.919.2539

Eva Srls – Via Salberegghi, 4a – 37011 Bardolino (VR) - p. iva 04617170230

e-mail: dolci.fantasie@yahoo.com – Facebook/Instagram