



IL PARADISO DELLE BONTÀ

LA TRADIZIONE DEL GELATO ITALIANO





100% Artigianale

Utilizziamo solo latte e panna freschi a km 0, forniti dalla Centrale del Latte di Perugia, per garantire la massima qualità e genuinità. Tutta la nostra pasticceria è artigianale, preparata a mano ogni giorno con passione e ingredienti selezionati.



**LA QUALITÀ
DELLE MATERIE
PRIME,
PRIMA DI TUTTO**



La preparazione di un buon dolce artigianale parte in maniera indiscussa dalla selezione delle materie prime che lo compongono. Gli ingredienti sono scelti attentamente, sono tutti genuini e naturali e sempre provenienti da produttori certificati e processi controllati all'origine; il latte e la panna sono entrambi freschi e il tuorlo delle uova è pastorizzato. Per i gusti frutta si usa frutta fresca e di stagione, proveniente da coltivazioni italiane e controllate. Una volta lavata, pulita e sbucciata la frutta viene frullata e in parte conservata in congelatore per garantire un prodotto genuino anche fuori stagione. Per alcuni gusti frutta, come Arancia e Limone, viene utilizzato il succo spremuto di questi profumati agrumi.



Il Paradiso delle bontà

produzione Torte e Monoporzioni
Artigianali Italiani



**PEZZI UNICI
DI ALTA
PASTICCERIA
ARTIGIANALE**

Morbida, squisita e rotonda al palato una porzione di torta classica o di semifreddo è da sempre un piacere a fine pasto, poiché è un'unione perfetta tra gusto e sapiente lavorazione. Preparare una torta richiede dapprima una scelta accurata delle materie prime, in quanto il loro sapore si trasferisce ad ogni elemento del dolce senza bisogno di aromi industriali.

I nostri Pasticceri, difatti, selezionano con cura gli ingredienti, utilizzando solo quelli freschi, come il latte la panna e la frutta, provenienti da produttori certificati all'origine, come il cacao e le uova.

Un soffice pan di Spagna, ripieno di vaniglia, cioccolato, gianduia, nocciola o di crema chantilly e deliziosa frutta, incontra i gusti di palati esigenti e ricercati, ma anche di chi ama i sapori della tradizione dolciaria italiana, autentici e genuini.

La decorazione bella e ricercata è realizzata a mano come d'antica arte pasticceria e rende ogni torta un pezzo unico, artigianale e di qualità.





Semifreddi



SEMIFREDDO VANIGLIA E CIOCCOLATO

Cod. 412 - 10/12 porzioni

Cod. 413 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Semifreddo alla crema, aromatizzato con bacche di vaniglia, farcito con cioccolato fondente e base di morbido pan di spagna. Per una buona degustazione scongelare 3 ore prima.



SEMIFREDDO YOGURT FRUTTI DI BOSCO

Cod. 423 - 10/12 porzioni

Cod. 424 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Delicato semifreddo allo yogurt, farcito con salsa di frutti di bosco e fondo di pan di spagna. Scongelare 3 ore prima.



SEMIFREDDO NOCCIOLA E GIANDUIA

Cod. 417 - 10/12 porzioni

Cod. 418 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Semifreddo di nocciola pura al 100%, con all'interno granella di nocciole, farcito con cioccolato alla gianduia e base di pan di spagna. Per una buona degustazione scongelare 3 ore prima.



SEMIFREDDO MANDORLA E PISTACCHIO

Cod. 415 - 10/12 porzion

Cod. 416 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Semifreddo composto da una leggera crema alla mandorla, mandorle tostate e farcito con uno strato di pistacchio puro al 100% e base di pan di spagna. Per una buona degustazione scongelare 3 ore prima.



Pasticceria di Qualità



SEMIFREDDO PRIMAVERA

Cod. 421 - 10/12 porzioni

Cod. 422 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Bavarese con spumante al gusto di pesca e arancia, farcito con pezzi di frutta poschè e base di pan di spagna. Per una buona degustazione scongelare 3 ore prima.



SEMIFREDDO FRAGOLA E ANANAS

Cod. 419 - 10/12 porzioni

Cod. 420 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Semifreddo composto con panna fresca, polpa di fragole e pezzi di ananas, ricoperto con glassa alla fragola con base di pan di spagna. Per una buona degustazione scongelare 3 ore prima.



SEMIFREDDO CIOCOCCO E MANDORLA

Cod. 425 - 10/12 porzioni

Cod. 426 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Delizioso semifreddo al cocco, con mandorle tostate e cioccolato fondente con base di pan di spagna. Per una buona degustazione scongelare 3 ore prima.



SEMIFREDDO MERINGATA

Cod. 414 - 10/12 porzioni

1 pezzo x cartone

Soffice semifreddo alla panna con pezzi di meringa e cioccolato. Per una buona degustazione scongelare 2 ore prima.



SEMIFREDDO PERA E CIOCCOLATO

Cod. 445 - 10/12 porzioni

Cod. 456 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Delizioso semifreddo pera e cioccolato con base di pan di Spagna ricoperto di panna e scaglie di cioccolato. Per una buona degustazione scongelare 3 ore prima.



SEMIFREDDO CARMELO SALATO

Cod. 742 - 10/12 porzioni

Cod. 744 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Semifreddo con base di pan di Spagna bianco con una cremosa crema al cioccolato bianco con una nota decisa al caramello salato. Per una buona degustazione scongelare 3 ore prima.



SEMIFREDDO LIMONE

Cod. 429 - 10/12 porzioni

Cod. 430 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Semifreddo con panna fresca, succo di limone e base di pan di Spagna. Per una buona degustazione scongelare 2 ore prima.



SEMIFREDDO RED VELVET

Cod. 785 - 10/12 porzioni

Cod. 786 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Deliziosa cheesecake accompagnata da pan di Spagna alla fragola con salsa al lampone. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.

Torte



TORTA BISCOTTINO

Cod. 459 - 10/12 porzioni

Cod. 469 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Soffice Pan di Spagna al cacao con crema chantilly al biscottino con salsa gianduia e biscotti. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.



TORTA CIOCCO AMARENA

Cod. 454 - 10/12 porzioni

Cod. 455 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Torta composta con morbido pan di Spagna e farcita con crema chantilly e crema al cioccolato, con aggiunta di succose amarene. Per una buona degustazione scongelare 3 ore prima.



TORTA SELVA BIANCA

Cod. 436 - 10/12 porzioni

Cod. 449 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Torta composta con morbido pan di Spagna e farcita con crema chantilly alla nocciola, ricoperta con panna e sfoglie di cioccolato bianco. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.



TORTA PAN DI STELLE

Cod. 490 - 10/12 porzioni

Cod. 411 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Soffice pan di Spagna al cacao con crema di mascarpone e pan di stelle. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.



TORTA FRUTTOSA

Cod. 433 - 10/12 porzioni

Cod. 408 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Torta con crema chantilly, farcita con deliziosa composta di tutti i frutti, con base di pan di spagna. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.



TORTA CIOCCOLATO

Cod. 440 - 10/12 porzioni

Cod. 447 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Pan di spagna farcito con crema al cioccolato e decorata con panne e canoli ripieni di panna. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.



TORTA FORESTA NERA

Cod. 435- 10/12 porzion

Cod. 450- 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Pan di spagna al cioccolato, farcito con chantilly al profumo di zabaione, torrone e amarene. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.



TORTA MIMOSA

Cod. 439 - 10/12 porzioni

Cod. 453- 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Classico dolce con crema chantilly e gocce di cioccolato, composta su morbido pan di spagna. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.



TORTA TIRAMISÙ

Cod. 457 - 10/12 porzioni

Cod. 485 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Vellutata crema al mascarpone che incontra la leggerezza dei savoiardi e la morbidezza del pan di Spagna con bagna al caffè. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.



TORTA SANT HONORE

Cod. 442 - 10/12 porzioni

Cod. 452 - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Dolce tipico della tradizione italiana, farcito con mousse al cioccolato, e decorata con panna e bignè ripieni di crema. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.



TORTA REGINA

Cod. 434 - 10/12 porzioni - **Cod. 410** - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Pan di Spagna farcito con crema chantilly alla ricotta e gocce di cioccolato. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.



TORTA FRUTTI DI BOSCO

Cod. 438 - 10/12 porzioni - **Cod. 448** - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Torta composta con morbido pan di Spagna e farcita con crema chantilly ai frutti di bosco. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.



TORTA DELIZIOSA AL CAPPUCCINO

Cod. 441 - 10/12 porzioni - **Cod. 451** - 6/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Soffice torta con base di pan di Spagna bianco e una soffice crema al cioccolato bianco e caffè. Per una buona degustazione scongelare 4 ore prima.



Torte Special



TORTA BACIOTTA

Cod. 797 - 7/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Base pan di Spagna bianco con crema al gusto Bacio variegato con salsa fondente e glassa gianduia. Per una buona degustazione, scongelare 4 ore prima.



TORTA CARAMEL COOKIES

Cod. 790 - 7/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Base crumble classica con una morbida crema al gusto Lotus e decorata con glassa e biscotto Lotus. Per una buona degustazione, scongelare 4 ore prima.



TORTA BUENA SNACK

Cod. 792 - 7/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Base pan di Spagna bianco con crema al gusto Bueno e decorata con salsa alla gianduia e vari snacks. Per una buona degustazione, scongelare 4 ore prima.



TORTA COOKIES BLACK

Cod. 798 - 7/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Base pan di Spagna al cacao farcito con crema al gusto Oreo variegata con cioccolato extra dark e decorata con granella di biscotto fondente. Per una buona degustazione, scongelare 4 ore prima.



TORTA DUBAI CHOCOLATE

Cod. 791 - 7/8 porzioni

1 pezzo x cartone

Base pan di Spagna al cacao avvolto da una mousse al cioccolato al latte variegata con salsa al pistacchio Dubai e decorato con una glassa al pistacchio. Per una buona degustazione, scongelare 4 ore prima.



Torte Gelato Le Cremose 800g



TORTA PINGUINO

Cod. 793

2 pz x cartone



● **TORTA AMARENA CROCCANTATA**

Cod. 794

2 pz x cartone



● **TORTA NOCCIOLA E PISTACCHIO**

Cod. 795

2 pz x cartone



Dolci al Cucchiaino



PROFITTEROL CIOCCOLATO

Cod. PV1 - Pezzi x Cart. 1 - 1200g

24 bigné ripieni di crema chantilly ricoperti con glassa al cioccolato. Per una buona degustazione, scongelare 4 ore prima.



PROFITTEROL BIANCO

Cod. PV2 - Pezzi x Cart. 1 - 1200g

24 bigné ripieni di crema chantilly al cioccolato ricoperti con glassa al cioccolato bianco. Per una buona degustazione, scongelare 4 ore prima.



TIRAMISÙ VASSOIO

Cod. TS1 - Pezzi x Cart. 1 - 1300g

Deliziosi savoiardi imbevuti di caffè ricoperti da una crema al mascarpone e ricoperto con cacao amaro. Per una buona degustazione, scongelare 4 ore prima.



ZUPPA INGLESE

COD. ZI1 - Pezzi x Cart. 1 - 1300g

Soffice pan di Spagna imbevuto all'alchermes, arricchito da una vellutata crema pasticcera alla vaniglia e un'intensa salsa al cioccolato. Per una buona degustazione, scongelare 4 ore prima.



Sfera Paradiso



SFERA CHANTILLY

Cod. SFE - 12 pz x cartone

Soffice impasto ripieno di delicata crema chantilly.
Per una buona degustazione scongelare 6 ore prima a + 4 °C.



I Bicchieri Bodega 100g



**MASCARPONE E
CIOCCOLATO + gran. amaretto**
Cod. 8323
8 pz x cartone



LIMONE DI SICILIA
Cod. 8369
8 pz x cartone



CHEESECAKE var. fragole
Cod. 8315
8 pz x cartone



● **MANDARINO**
var. mandarino + crumble cioccolato
Cod. 8329
8 pz x cartone



**YOGURT
FRUTTI DI BOSCO**
Cod. 8353
8 pz x cartone



**MOUSSE
CHANTILLY E CAFFÈ**
Cod. 8328
8 pz x cartone



TIRAMISÙ
Cod. 8314
8 pz x cartone



PROFITTEROLES
Cod. 325
10 pz x cartone



CREMA CATALANA
Cod. 8321
8 pz x cartone

Modalità d uso: lasciare scongelare 30/40 minuti oppure passare al microonde 10/15 secondi in base al tipo di attrezzatura che si ha.



Monoporzioni special 100g



COOKIES CARAMEL

Cod. 8316

6 pz x cartone



DUBAI CHOCOLATE

Cod. 8317

6 pz x cartone



BUENA CHE BUENA

Cod. 8318

6 pz x cartone



FRAUNI

Cioccolato bianco e lamponi

Cod. 8319

6 pz x cartone



MANGO E COCCO

Cod. 8320

6 pz x cartone



Le Monoporzioni acetato 100g



MANDORLA E PISTACCHIO

Cod. 386

12 pz x cartone



CAFFÈ PANNA E CIOCCOLATO

Cod. 387

12 pz x cartone



RICOTTA E PERE

Cod. 382

12 pz x cartone



TRE CIOCCOLATI

Cod. 384

12 pz x cartone



COOKIES BLACK
Cod. 388
12 pz x cartone



COCCO E NOCCIOLA
Cod. 383
12 pz x cartone



FRAGOLA E ANANAS
Cod. 381
12 pz x cartone



● **CHEESECAKE NEUTRA**
Cod. 385
12 pz x cartone

Modalità d uso: lasciare scongelare 30/40 minuti oppure passare al microonde 10/15 secondi in base al tipo di attrezzatura che si ha.

● SENZA GLUTINE

■ SENZA LATTOSIO



IL PARADISO DELLE BONTÀ

LA TRADIZIONE DEL GELATO ITALIANO

Il Paradiso delle Bontà S.r.l.

Sede e stabilimento:

Via del Lavoro, 34 - Edificio A/18

06033 Cannara (PG) - Tel. 0742 730257

www.ilparadisodellebonta.it - info@ilparadisodellebonta.it

