

# COSA OFFRIAMO

WHAT DO WE DO?





# MONOPORZIONI

PRODOTTI DI NUOVE FORME E GUSTI RICERCATI  
PER L'ALTA PASTICCERIA.

FORME SEMPLICI E PORZIONI ABBONDANTI  
PER LA PASTICCERIA "DELLA CASA".

IL NOSTRO MEGLIO PER FAR AVERE AI NOSTRI  
CLIENTI IL MIGLIOR DESSERT "FATTO IN CASA".



## SINGLE PORTIONS

PRODUCTS IN A NEW FORMAT AND FLAVOURS  
FOR HIGH-END PASTRY-MAKING AND BAKING.

SIMPLE FORMATS AND GENEROUS PORTIONS  
FOR "HOMEMADE" PASTRY-MAKING AND BAKING.

OUR BEST SO OUR CUSTOMERS CAN HAVE THE  
BEST "HOMEMADE" DESSERT.





**2005**

ACQUISISCE IL SUO PRINCIPALE COMPETITOR  
E OTTIENE LA CERTIFICAZIONE BR/C/IFS -  
UN'AZIENDA MODERNA NEL RISPETTO DELLE  
TRADIZIONI

PASTICCERIA QUADRIFOGLIO ACQUIRED ITS MAIN  
COMPETITOR AND OBTAINED BRC/IFS CERTIFICATION -  
A MODERN COMPANY WITH RESPECT FOR TRADITIONS

**OGGI**

Pasticceria Quadrifoglio continua  
a crescere, la storia si è riempita di persone,  
momenti e avvenimenti. Siamo ancorati al  
patrimonio artigianale italiano e abbiamo  
intenzione di farlo conoscere a più persone  
possibili.

TODAY, Pasticceria Quadrifoglio continues  
to grow, the history has been enhanced  
by other people, events and occurrences.  
We are firmly rooted to our Italian artisanal  
traditions and our aim is to let as many  
people as possible know about it.

**2015**

INIZIA LA PRODUZIONE DI  
NUOVI E UNICI DESSERT  
FRESCHI

THE PRODUCTION OF  
NEW, ONE-OF-A-KIND  
DESSERTS GOT UNDER WAY



# LA PASTICCERIA ARTIGIANALE

CATALOGO PER PRODOTTI FOOD SERVICE.

ARTISANAL BAKING AND CONFECTIONERY  
CATALOGUE FOR FOOD SERVICE PRODUCTS.

	<b>MONOPORZIONI</b> ..... PAG. 19 SINGLE PORTIONS
	<b>TORTE</b> ..... PAG. 67 CAKES
	<b>PROFITEROL</b> ..... PAG. 95 PROFITEROL
	<b>GRAN PASTICCERIA AL CUCCHIAIO</b> ..... PAG. 101 CREAMY DESSERT
	<b>TRANCI</b> ..... PAG. 107 RECTANGULAR SHAPE CAKES
	<b>CREMA PASTICCERA</b> ..... PAG. 119
	<b>IL MONDO DEI SORBETTI</b> ..... PAG. 123
	<b>GELATO ARTIGIANALE</b> ..... PAG. 133





# CREMA CATALANA

CRÈME BRÛLÉE

COD. 81702



Deliziosa crema aromatizzata alla cannella, da flambare con zucchero di canna

Delicious cinnamon flavoured cream



100 g



8



2 ore / hs



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

DA PREPARARE PRIMA  
DEL SERVIZIO PER AVERE  
LA CROCCANTEZZA  
DELLO ZUCCHERO IDEALE





SALSA AI LAMPONI  
PREPARATA DA NOI



## CHEESECAKE NOCCIOLotta

CHEESECAKE HAZELNUT & CHOCOLATE



CREMA  
ALLE NOCCIOLE

COD. 81709



Mousse di formaggio dolce, con ganache di gianduja, su base croccante di biscotto e burro

Sweet cheese mousse decorated with a gianduja ganache, on a crunchy base of biscuits and butter



90 g



8



1 ora / hs



3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

## CHEESECAKE LAMPONE

RASPBERRIES CHEESECAKE



COD. 81711



Salsa fresca ai lamponi, con mousse di formaggio morbido, su biscotto sbriciolato arricchito al burro

Fresh raspberries sauce on a soft cheese mousse with crumble biscuits and butter.



100 g



8



1 ora / hs



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto  
Net weight



Pezzi per scatola  
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C  
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C  
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio  
Tips on service



## CHEESECAKE AI MIRTILLI

BLUEBERRY CHEESECAKE



COD. 60002



Mousse cheesecake sopra alla tradizionale base di biscotti digestive e decorata con salsa ai mirtilli e mirtilli canditi

Mousse Cheesecake over the traditional digestive base and with a sweet blueberries sauce and real blueberries and candie blueberries.



110 g



6



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

## CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO

SALTED CARAMEL CHEESECAKE



COD. 60022



Mousse cheesecake sopra alla tradizionale base di biscotti digestive e decorata con topping al caramello salato

Mousse Cheesecake over the traditional digestive base and with a yummy salted caramel topping



110 g



6



30 minuti / minutes



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C





## CHEESECAKE CIOCCOLATO

CHOCOLATE CHEESECAKE



GOLOSI RICCIOLI DI  
CIOCCOLATO

COD.60001



Morbida mousse cheesecake su croccante biscotto al burro e decorata con riccioli di cioccolato

Soft Cheesecake mousse on a crunchy buttered biscuit and decorated with a dark chocolate curls



110 g



6



30 minuti / minutes



6 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C

## CHEESECAKE LIMONI DI SICILIA

SICILIAN LEMON CHEESECAKE



BASE DI BISCOTTO  
DIGESTIVE  
AL BURRO

COD.60003



Strepitosa mousse al formaggio, con delicata salsa ai limoni mediterranei, su base di croccante biscotto

Delicious cheese mousse, with a delicate mediterranean lemon sauce and a crunchy biscuit base



110 g



6



30 minuti / minutes



6 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto  
Net weight



Pezzi per scatola  
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C  
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C  
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio  
Tips on service

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

CHOCOLATE MOUSSE



CRUNCHY E  
GOLOSO

COD. 60072

Golosa mousse al cioccolato adagiata tra due strati di granella di biscotto al cacao crunchy

Yummy chocolate mousse, layered between chocolate crunchy biscuits



70 g



6



30 minuti / minutes



4-5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C

serve straight from the refrigerator at 5°C

## TIRAMISU'

TIRAMISU'



COD. 60073



Crema di mascarpone su savoiardi imbevuti di caffè, decorata con uno spolvero di cacao

Mascarpone mousse on a based of mini lady-fingers soaked with coffee, decorated with cocoa powder



70 g



6



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto  
Net weight



Pezzi per scatola  
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C  
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C  
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio  
Tips on service



## YOGURT E LAMPONE

YOGURT E LAMPONE'



**COD.60070**



Delicata mousse allo yogurt su un letto di salsa di lamponi, decorata con salsa ai lamponi e granella di biscotti al burro

Soft yogurt mousse on raspberry sauce, decorated with raspberry sauce and pieces of butter cookies



70 g



6



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C  
serve straight from the refrigerator at 5°C

## CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

WILD BERRIES CHEESECAKE



**COD.60071**



Crema al formaggio sormontata da biscotti digestive sbriciolati e frutti di bosco semi-canditi

Cream cheese decorated with granola of digestive cookies and wild berries



70 g



6



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5°C  
serve straight from the refrigerator at 5°C



## YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

YOGURT & BERRIES



COD. 60151



Crema cheesecake allo yogurt su biscotto al burro, arricchita con frutti di bosco e salsa

Yogurt base cheesecake mousse on a base of butter biscuits, enriched with mixed berries and sauce



80 g



6



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C  
serve straight from the refrigerator at 5°C

## TIRAMISU' GLUTEN FREE

TIRAMISU



SENZA GLUTINE

COD.60153



Crema al mascarpone e granella di savoiardi bagnati nel caffè, decorato con cacao amaro

Mascarpone mousse and crumble og lady-fingers soaked in coffee, decorated with cocoa powder



80 g



6



30 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5°C  
serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto  
Net weight



Pezzi per scatola  
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C  
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C  
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio  
Tips on service

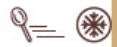


## DEATH BY CHOCOLATE

DEATH BY CHOCOLATE



**COD. 60152**



Mousse al cioccolato intervallata da pan di spagna al cacao e crumble al cacao, decorata con riccioli fondenti

Chocolate mousse layered with cocoa sponge cake and cocoa crumble, decorated with chocolate curls



65 g



6



60 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

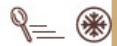
serve straight from the refrigerator at 5°C

## BIRTHDAY CAKE

BIRTHDAY CAKE



**COD. 60154**



Strati di soffice panna si alternano a pan di spagna arricchito di funfetti, decorati con riccioli di cioccolato bianchi e rosa

Whipped cream layered with sponge cake, decorated with pink&white chocolate curls



65 g



6



60 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C



# LEMON TART

## LEMON TART

COD. 60157

Crumble di biscotto su crema al limone, decorata con panna montata, salsa al limone e scorzette candite

Butter cookie's crumble and lemon cream, decorated with whipped cream, lemon curd and lemon zest



80 g



6



4 ora / hs



4 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C  
serve straight from the refrigerator at 5°C

SENZA  
GLUTINE



Peso netto  
Net weight



Pezzi per scatola  
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C  
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C  
Unfrozen product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio  
Tips on service



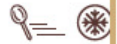
## TRE CIOCCOLATI

3 CHOCOLATES



SENZA  
GLUTINE

COD. 60156



Mousse al cioccolato, ganache e mousse al cioccolato bianco su crumble di biscotto al cacao, decorata con riccioli di cioccolato

Chocolate mousse, chocolate ganache and white chocolate mousse on cocoa crumble, decorated with chocolate curls



80 g



6



60 minuti / minutes



5 giorni / days

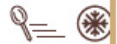
## CAPPUCCINO

CAPPUNCCINO



SENZA  
GLUTINE

COD. 60158



Mousse al caffè e panna su base di biscotto al cacao, decorata con cacao in polvere

Coffee mousse and cream on a base of cocoa cookie, decorated with cocoa powder



80 g



6



60 minuti / minutes



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero +5° C

serve straight from the refrigerator at 5°C



# SEMIFREDDO YOGURT NEL BOSCO

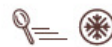
YOGURT INTO THE WILD



GOLOSE  
MERINGHE  
SBRICCIOLATE

SENZA  
GLUTINE

COD. 60105



Semifreddo allo yogurt, su un letto di salsa di frutti di bosco e arricchito da soffici meringhe sbriciolate.

Yogurt gelato on wild berry sauce, decorated with meringa



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C

# SEMIFREDDO CIOCCOLATO BIANCO E MANGO

WHITE CHOCOLATE & MANGO



CREMA AL MANGO,  
FRESCA E TROPICALE

SENZA  
GLUTINE

COD. 60104



Semifreddo alla vaniglia su crema al mango, arricchito con riccioli di cioccolato bianco.

Vanilla gelato on a base of mango sauce, enriched with white chocolate curls



servire direttamente da freezer a -20°C

serve straight from the freezer at -20°C



Peso netto  
Net weight



Pezzi per scatola  
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C  
Thawing time in the refrigerator at 5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C  
Thawed product in the refrigerator at 5°C



Consiglio per il servizio  
Tips on service



## CASSATA GELATO

CASSATA GELATO

COD. 28005



Rivisitazione del famoso dolce siciliano: gelato alla ricotta, gelato al pistacchio, e marzapane, con briciole di frutta candita e cioccolato

The famous sicilian dessert with custard cream, pistachio, sponge cake, cream with candied fruits and chocolates



130 g



16



-



-



servire direttamente dal freezer a -18°C

serve straight from the freezer at -18°C



## CHOCONUT

CHOCONUT



COD. 60808



Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al cioccolato e nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia

On a base of cruchy cocoa and hazelnut biscuit, two delicious mousse: chocolate and hazelnut, decorated with gianduia



80 g



9



1 ora / hs



3 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C  
serve straight from the refrigerator at 5°C

## TIRAMISU'

TIRAMISU'



COD. 60809



Classica crema al mascarpone, su base di pan di spagna bagnato al caffè, decorato con cacao amaro

Mascarpone mousse on sponge cake soaked in coffee, decorated with cacao



80 g



9



1 ora / hs



5 giorni / days



servire direttamente dal frigorifero a +5°C  
serve straight from the refrigerator at 5°C



Peso netto



Pezzi per scatola  
Pieces per case



Tempo di scongelamento in frigorifero a +5°C



Prodotto scongelato in frigorifero a +5°C



Consiglio per il servizio





**LE PROPOSTE DI  
SORBETTI DI PASTICCERIA,  
QUADRIFOGLIO SONO LE PIÙ  
AMPIE SUL MERCATO.**

Non produciamo semilavorati,  
solo prodotti finiti.

Pasticceria Quadrifoglio has the biggest  
selection of sorbets on the market.  
We don't produce semi-processed products,  
only finished products





Yderligere information:

Carefood - Ole Rømers Vej 2 - 6760 Ribe - Tlf. 76 12 21 00 - [www.carefood.dk](http://www.carefood.dk) - [carefood@carefood.dk](mailto:carefood@carefood.dk)