



ON BOARD
CATERING





Chi siamo

Dolce Carollo è un'industria artigianale specializzata nella produzione di pasticceria e gastronomia surgelata. L'impiego di professionisti qualificati e gli ampi spazi di produzione sono alla base della nostra elevata capacità produttiva, che ci consente di soddisfare le esigenze commerciali dei settori del **catering**, dalle **compagnie aeree**, all'**HO.RE.CA.** alla **G.D.O.** Tutto il nostro processo produttivo è conforme agli standard BRC, IFS, HALAL E RAINFOREST.

La nostra filosofia

IDC combina l'autenticità artigianale con l'efficienza industriale, la nostra pasticceria e tutti i prodotti della nostra linea street food sono ancora oggi il risultato di un'accurata e scrupolosa lavorazione artigianale, che ne garantisce l'eccellenza qualitativa.

Efficienza industriale

Gli ampi spazi e il lavoro di un team di 120 persone tra chef, pasticceri e panificatori costituiscono la base della nostra elevata capacità produttiva che ci consente di soddisfare le richieste del mercato di importanti aziende nel campo della ristorazione, come le compagnie aeree. Attualmente la nostra produzione giornaliera è di circa 250.000 unità in un solo turno.



About us

Dolce Carollo is an artisanal industry specialized in the production of frozen pastry and gastronomy. The use of qualified professionals and the large production spaces are the basis of our high production capacity, which allows us to satisfy the commercial needs of the catering sectors, from airlines to HO.RE.CA. to the G.D.O. Our entire production process is fully compliant with BRC, IFS and HALAL standards.

Our vision

IDC combines artisanal authenticity with industrial efficiency. Our first courses, our pastries, all of our products are still the result of an accurate and caring handmade manufacturing, that guarantees the quality-based excellence. We love surprising our customers, constantly suggesting new and practical solutions for their catering.

Industrial efficiency

The big spaces and the work of a team of 120 people that include chefs, pastry chefs and bakers provide the basis for our high rate productive capacity that enables us to satisfy the market demands of important companies in the field of catering, like airline companies. At present our daily production is around 250.000 units in just one shift.



Surgelati di alta qualità

Il nostro processo di surgelazione rapida genera microcristalli di ghiaccio che non alterano la struttura degli alimenti e non generano liquidi in eccesso durante la fase di scongelamento. Le nostre preparazioni vengono portate ad una temperatura di -18°C attraverso un transito costante della durata di 2 ore all'interno di locali a temperatura controllata di -40°C. Il risultato ci permette di ottenere piatti di altissima qualità che mantengono inalterati gusto e caratteristiche una volta serviti al cliente finale.

High quality frozen meals

Our rapid freezing process generates ice microcrystals that do not alter the structure of the food and do not generate excess liquids during the defrosting phase. Our preparations are brought to a temperature of -18°C through a constant transit lasting 2 hours inside rooms at a controlled temperature of -40°C. The result allows us to obtain dishes of the highest quality which maintain their taste and characteristics unaltered once served to the end customer.



I.D.C. S.R.L.

INDUSTRIA DOLCIARIA CAROLLO



via A. Russello, 4
Zona Industriale Carini (Pa)



+39 091 8680646



info@dolcecarollo.it



P. Iva 06045380828





Traditional in a modern way

INDEX

- 5** Antipasti / Appetizers
- 8** Primi / First courses
- 13** Secondi / Second courses
- 16** International Cuisine
- 19** Snack
- 26** Desserts
- 32** Breakfast

Appetizers



Caponata di Melanzane

Eggplant Caponata



**Tipico antipasto siciliano
preparato con melanzane fritte,
cipolla, salsa di pomodoro e
sedano.**

Typical Sicilian appetizer prepared
with fried eggplant, onion, tomato
sauce and celery.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
MELANZANE Eggplant	30g / 1oz
SALSA DI POMODORO Tomato sauce	10g / 0,35oz
CIPOLLA Onion	20g / 0,7oz
SEDANO Celery	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	80 g / 2,8 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelerare per 24 h - Scongelerare a temperatura
ambiente - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Allow to thaw at room temperature -
Shelf Life 18 months

Insalata di Orzo

Barley Salad



**Insalata di orzo con
melanzane, pomodorini confit,
scaglie di grana, pesto di
basilico.**

Barley salad with aubergines,
confit cherry tomatoes, parmesan
flakes, basil pesto.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
ORZO Barley	30g / 1oz
PESTO DI BASILICO Basil pesto	10g / 0,35oz
MELANZANE Eggplant	20g / 0,7oz
POMODORINO CONFIT Cherry tomatoes confit	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	80 g / 2,8 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelerare per 24 h - Scongelerare a temperatura
ambiente - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Allow to thaw at room temperature -
Shelf Life 18 months

Cous Cous Vegetariano

Vegetarian Cous Cous



**Cous Cous con
melanzane, zucchine, peperoni,
pomodorini.**

Cous Cous with eggplants,
courgettes, peppers, cherry
tomatoes.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
COUS COUS Cous Cous	30g / 1oz
PEPERONI e ZUCCHINE Pepper and courgette	20g / 0,7oz
MELANZANE Eggplant	15g / 0,52oz
POMODORINO Cherry tomatoes	15g / 0,52oz
PESO NETTO Net Wt.	80 g / 2,8 oz

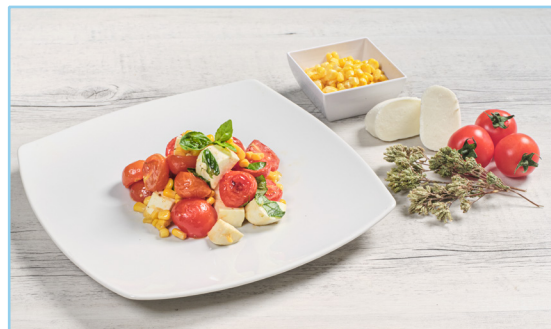
ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

**Scongellare per 24 h - Scongellare a temperatura
ambiente - Scadenza 18 mesi**

Defrost for 24 h - Allow to thaw at room temperature -
Shelf Life 18 months

Caprese Scomposta

Deconstructed Caprese



**Classica insalata all'italiana
con pomodoro fresco,
mozzarella e mais**

Classic Italian salad with fresh
tomato, mozzarella and corn



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
MOZZARELLA Mozzarella Cheese	30g / 1oz
POMODORI Tomatoes	30g / 1oz
MAIS Corn	15g / 0,52oz
BASILICO Basil	5g / 0,1oz
PESO NETTO Net Wt.	80 g / 2,8 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

**Scongellare per 24 h - Scongellare a temperatura
ambiente - Scadenza 18 mesi**

Defrost for 24 h - Allow to thaw at room temperature -
Shelf Life 18 months

First Courses



Lasagna alla Bolognese

Bolognese Lasagna



Pasta fresca all'uovo con ragù alla bolognese, besciamella e basilico tritato.

Fresh egg pasta with Bolognese sauce, béchamel and chopped basil.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PASTA FRESCA ALL'UOVO Fresh egg pasta	120g / 4,2oz
RAGÙ ALLA BOLOGNESE Bolognese Sauce	65g / 2,7oz
BESCIAMELLA Béchamel	20g / 0,7oz
BASILICO TRITATO Chopped Basil	5g / 0,1oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelaire per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Lasagna Vegetariana

Vegetarian Lasagna



Pasta fresca all'uovo con spinaci, peperoni, zucchine, carote, besciamella.

Fresh egg pasta with spinaches, peppers, courgettes, carrots, béchamel.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PASTA FRESCA ALL'UOVO Fresh egg pasta	120g / 4,2oz
PEPERONI, ZUCCHINE, CAROTE Pepper, Courgette and Carrot	60g / 2,1oz
SPINACI Spinaches	20g / 0,7oz
BESCIAMELLA Béchamel	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelaire per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Panzotti Scamorza e Melanzane

Stuffed Panzotti



Panzotti ripieni di scamorza e melanzane, salsa di pomodoro, conditi con elisir di basilico.

Panzotti stuffed with smoked cheese and aubergines, tomato sauce, seasoned with basil elixir.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PASTA RIPIENA Stuffed Pasta	130g / 4,2oz
MELANZANE e SCAMORZA Eggplant and Scamorza	40g / 1,4oz
SALSA DI POMODORO Tomato sauce	40g / 1,4oz
ELISIR DI BASILICO Basil Elixir	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

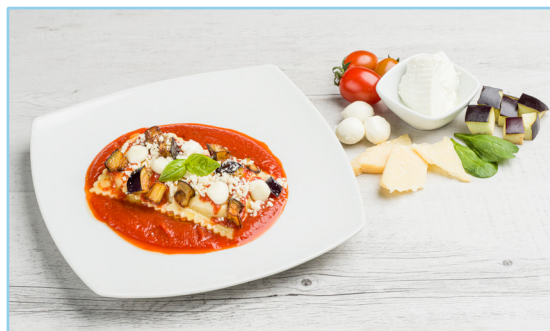
ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelerare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Raviolacci Ricotta e Spinaci

Stuffed Raviolacci



Raviolacci ripieni di ricotta, spinaci, mozzarella e melanzane, salsa di pomodoro, formaggio grattugiato.

Raviolacci stuffed with ricotta, spinaches, mozzarella and eggplants, tomato sauce, grated cheese.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PASTA RIPIENA Stuffed Pasta	130g / 4,58oz
MELANZANE Eggplant	30g / 1,05oz
SALSA DI POMODORO Tomato sauce	30g / 1,05oz
FORMAGGIO GRATTUGIATO Grated cheese	30g / 1,05oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelerare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Gnocchi alla Sorrentina

Sorrentina Gnocchi



Gnocchi di patate con salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico.

Potato dumplings with tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, basil.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
GNOCCHI Potato dumplings	120g / 4,2oz
SALSA DI POMODORO Tomato sauce	60g / 2,1oz
POMODORINO Cherry tomatoes	20g / 0,7oz
MOZZARELLA Mozzarella cheese	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelaire per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Gnocchi ai 4 formaggi

4 Cheese Gnocchi



Gnocchi di patate con emmenthal, taleggio, gorgonzola, formaggio grattugiato.

Potato dumplings with emmenthal, taleggio, gorgonzola, grated cheese.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
GNOCCHI Potato dumplings	120g / 4,2oz
TALEGGIO e GORGONZOLA Taleggio and Gorgonzola	50g / 1,76oz
EMMENTHAL Emmenthal	25g / 0,88oz
FORMAGGIO GRATTUGIATO Grated cheese	25g / 0,88oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelaire per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Sedani ai 3 pomodori

Sedani with three-tomato sauce



Pasta ai tre pomodori con San Marzano, pomodorino di Pachino e pomodorino giallo.

Three tomato pasta with San Marzano, Pachino cherry tomatoes and yellow cherry tomatoes.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PASTA Pasta	100g / 3,5oz
SALSA DI POMODORO Tomato sauce	80g / 2,8oz
POMODORI Tomatoes	20g / 0,7oz
SEDANO Celery	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelaire per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Risotto allo Zafferano

Risotto with Saffron



Risotto mantecato allo zafferano con formaggio grattugiato.

Risotto with saffron and grated cheese.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
RISO Rice	180g / 6,35oz
ZAFFERANO Saffron	20g / 0,7oz
FORMAGGIO GRATTUGIATO Grated cheese	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelaire per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Second Courses



Manzo all'aceto balsamico

Beef stews with balsamic vinegar



Bocconcini di manzo all'aceto balsamico con asparagi e formaggio grattugiato e flan di patate e carote.

Beef stews balsamic vinegar, asparagus with parmesan and potato and carrots flan.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
MANZO Beef	100g / 3,5oz
SALSA DI ACETO BALSAMICO Balsamic Vinegar Sauce	40g / 1,4oz
FLAN DI PATATE E CAROTE Potatoes and Carrots Flan	40g / 1,4oz
ASPARAGI Asparagus	40g / 1,4oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongellare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Polpette di Fassona

Fassona meatballs



Polpette di fassona con salsa di pomodoro, flan di patate e zucchine alla Scapece (aglio, menta, aceto)

Fassona meatballs with tomato sauce, potato flan and Scapece courgettes (garlic, mint, vinegar)



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
POLPETTE DI FASSONA Beef Fassona meatballs	100g / 3,5oz
SALSA DI POMODORO Tomato sauce	20g / 0,7oz
FLAN DI PATATE Potatoes Flan	60g / 2,1oz
ZUCCHINE Courgette	40g / 1,4oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

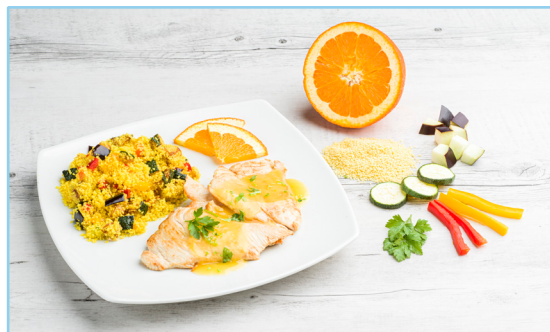
ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongellare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Pollo all'Arancia con Cous Cous

Orange Chicken with couscous



**Pollo all'arancia con
cous cous di verdure (melanzane,
zucchine, peperoni).**

Orange chicken with vegetable
cous cous (eggplants, courgettes,
peppers)



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
POLLO Chicken	80g / 2,8oz
COUS COUS Couscous	80g / 2,8oz
MELANZANE E ZUCCHINE Eggplant and courgette	40g / 1,4oz
PEPERONI Peppers	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongela per 24 h - Riscaldare per 17-19
min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180°
C / 356° F - Shelf Life 18 months

Trancio di Salmone

Salmon Steak



**Trancio di salmone con
pomodori, zucchine, patate,
melanzane**

Salmon steak with tomatoes,
courgettes, potatoes, eggplants.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
SALMONE Salmon	100g / 3,5oz
PATATE Potatoes	40g / 1,4oz
MELANZANE E ZUCCHINE Eggplant and courgette	60g / 2,1oz
POMODORO Tomato	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongela per 24 h - Riscaldare per 17-19
min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180°
C / 356° F - Shelf Life 18 months

International Cuisine



Tempered Toor dhal

Tempered Toor dhal



Dhal di lenticchie speziato, servito con riso Basmati e formaggio Paneer, un'esplosione di sapori indiani.

Spiced lentil dhal with Basmati rice and Paneer cheese, a burst of Indian flavors.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
TOOR DHAL Toor Dhal	80g / 2,8oz
RISO BASMATI Basmati Rice	80g / 2,8oz
PISELLI Peas	30g / 1,05oz
PANEER Paneer	30g / 1,05oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Maiale Brasato

Pork Loin Brased



Lombata di maiale brasata, servita con riso Basmati aromatico, un connubio di sapori classici.

Braised pork loin, served with aromatic Basmati rice, a classic flavor pairing.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
MAIALE BRASATO Pork Loin Brased	80g / 2,8oz
RISO BASMATI Basmati Rice	80g / 2,8oz
VERDURE Vegetables	40g / 1,4oz
CASTAGNE Chestnuts	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Pollo in Salsa Agrodolce

Sweet and Sour Chicken



Pollo in salsa agrodolce, servito su un letto di noodles di verdure croccanti, un equilibrio perfetto di sapori orientali.

Chicken in sweet and sour sauce, on a bed of crispy vegetable noodles, a perfect balance of oriental flavors.

INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
POLLO IN AGRODOLCE Sweet and sour Chicken	80g / 2,8oz
NOODLES DI RISO Rice Noodles	80g / 2,8oz
VERDURE Vegetables	60g / 2,1oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongellare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Noodles di riso vegetariani

Rice Noodles with Vegetables



Noodles di riso leggeri, saltati con verdure fresche e croccanti, un piatto vegetariano ricco di sapore.

Light rice noodles, stir-fried with fresh, crisp vegetables, a flavorful vegetarian dish.

INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
NOODLES DI RISO Rice Noodles	100g / 3,5oz
CAROTE Carrots	40g / 1,4oz
ZUCCHINE Courgettes	40g / 1,4oz
PEPERONI Peppers	40g / 1,4oz
PESO NETTO Net Wt.	220 g / 7,7 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongellare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Snack 



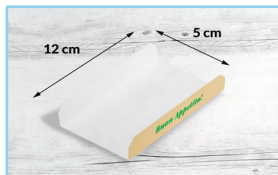
Panino Fesa e Rucola

Sandwich with Turkey Breast and Rocket



Panino con fesa, rucola fresca e crema spalmabile, un panino gourmet per un pranzo veloce e gustoso.

Sandwich with turkey breast, fresh rocket and a flavorful spread, a gourmet sandwich for a tasty lunch



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PANE Bread	120g / 4,23oz
FESA DI TACCHINO Turkey Breast	30g / 1,05oz
RUCOLA Rocket	10g / 0,35oz
FORMAGGIO SPALMABILE Cream Cheese	10g / 0,35oz
PESO NETTO Net Wt.	170 g / 6 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongellare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Ciabatta Vegetariana

Vegetarian Ciabatta



Ciabattina con melanzane zucchini e pomodoro secco

Ciabattina with aubergines, courgettes and dried tomatoes



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PANE CIABATTA Ciabatta Bread	120g / 4,23oz
MELANZANE Eggplant	20g / 0,7oz
ZUCCHINE Courgettes	20g / 0,7oz
POMODORI SECCHI Sun-Dried Tomatoes	10g / 0,35oz
PESO NETTO Net Wt.	170 g / 6 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongellare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Pinsa Pomodoro e Mozzarella

Tomato & Mozzarella Pinsa



Pinsa romana, con salsa di pomodoro fresco, mozzarella e basilico, un classico della tradizione italiana.

Roman pinsa, with fresh tomato sauce, mozzarella and basil, a classic Italian tradition.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PINSA Pinsa	120g / 4,23oz
MOZZARELLA Mozzarella Cheese	30g / 1,05oz
SALSA DI POMODORO Tomato Sauce	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	170 g / 6 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongela per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Focaccia Prosciutto, Mozzarella e Pomodoro

Focaccia Ham, Mozzarella and Tomato



Focaccia farcita con prosciutto cotto e mozzarella, per un pranzo veloce e gustoso.

Focaccia, filled with cooked ham and mozzarella, for a quick and tasty lunch.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
FOCACCIA Focaccia	120g / 4,23oz
PROSCIUTTO Ham	30g / 1,05oz
MOZZARELLA Mozzarella Cheese	10g / 0,35oz
POMODORO Tomato	10g / 0,35oz
PESO NETTO Net Wt.	170 g / 6 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongela per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Calzone Ricotta e Spinaci

Calzone with Spinach and Ricotta



Calzone ripieno con spinaci e ricotta.

Calzone with spinach and ricotta cheese.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
CALZONE Calzone	70g / 2,46oz
SPINACI Spinach	30g / 1,05oz
RICOTTA Ricotta Cheese	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	120 g / 4,2 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Calzone alla Norma

Norma's Calzone



Calzone ripieno con melanzane fritte, pomodoro, mozzarella e ricotta salata, tipico Siciliano.

Calzone filled with fried eggplant, tomato, mozzarella, and salted ricotta, a tribute to Sicily.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
CALZONE Calzone	70g / 2,46oz
MELANZANE Eggplant	20g / 0,7oz
RICOTTA SALATA Salted Ricotta Cheese	20g / 0,7oz
SALSA DI POMODORO Tomato Sauce	10g / 0,35oz
PESO NETTO Net Wt.	120 g / 4,2 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Calzone Pollo, Scalora e Patate

Calzone with Chicken, Scalora, and Potatoes



Calzone ripieno con pollo, scarola e patate, un mix di sapori rustici e avvolgenti.

Calzone filled with chicken, escarole, and potatoes, a mix of rustic and comforting flavors.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
CALZONE Calzone	70g / 2,46oz
POLLO Chicken	20g / 0,7oz
SCALORA Escarole	20g / 0,7oz
PATATE Potatoes	10g / 0,35oz
PESO NETTO Net Wt.	120 g / 4,2 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelaire per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Calzone Pomodoro e Mozzarella

Calzone Tomato and Mozzarella



Calzone ripieno con salsa di pomodoro e mozzarella.

Calzone filled with tomato sauce and mozzarella cheese.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
CALZONE Calzone	70g / 2,46oz
SALSA DI POMODORO Tomato Sauce	30g / 1,05oz
MOZZARELLA Mozzarella Cheese	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	120 g / 4,2 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongelaire per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Arancina Spinaci e Mozzarella

Arancina with Spinach and Mozzarella



Arancina ripiena con spinaci e Mozzarella.

Arancina with spinach and Mozzarella cheese.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
RISO Rice	100g / 3,5oz
SPINACI Spinach	25g / 0,88oz
MOZZARELLA Mozzarella Cheese	25g / 0,88oz
PESO NETTO Net Wt.	150 g / 5,3 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongellare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Arancina alla Norma

Norma's Arancina



Arancina ripiena con melanzane fritte, pomodoro, mozzarella e ricotta salata, tipico Siciliano.

Arancina filled with fried eggplant, tomato, mozzarella, and salted ricotta, a tribute to Sicily.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
RISO Rice	100g / 3,5oz
MELANZANE Eggplant	20g / 0,7oz
RICOTTA SALATA Salted Ricotta Cheese	10g / 0,35oz
SALSA DI POMODORO Tomato Sauce	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	150 g / 5,3 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongellare per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Pizza Margherita

Pizza Margherita



La più classica delle pizze con salsa di pomodoro e mozzarella.

The most classic of pizzas with tomato sauce and mozzarella.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PIZZA Pizza	100g / 3,5oz
MOZZARELLA Mozzarella Cheese	30g / 1,05oz
SALSA DI POMODORO Tomato Sauce	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	150 g / 5,3 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongela per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Mattonella

Mattonella



Tipica pasta sfoglia siciliana condita con prosciutto, pomodoro e mozzarella.

Typical Sicilian savory pastry seasoned with ham, tomato and mozzarella.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
MATTONELLA Mattonella	100g / 3,5oz
MOZZARELLA Mozzarella Cheese	20g / 0,7oz
PROSCIUTTO Ham	20g / 0,7oz
SALSA DI POMODORO Tomato Sauce	10g / 0,35oz
PESO NETTO Net Wt.	150 g / 5,3 oz

ISTRUZIONI DI COTTURA - Cooking instructions

Scongela per 24 h - Riscaldare per 17-19 min a 180° C - Scadenza 18 mesi

Defrost for 24 h - Heat for 17-19 min at 180° C / 356° F - Shelf Life 18 months

Desserts



Cassatina al Forno al Cacao

Cocoa Sicilian Baked Cassatina



Cassatina al forno siciliana
rivisitata, con un cuore di ricotta e cacao.

Sicilian cassata reimagined, with a heart of ricotta and cocoa

INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PASTA FROLLA Shortcrust Pastry	30g / 1,05oz
CREMA DI RICOTTA Ricotta cream	20g / 0,7oz
GOCCE DI CIOCCOLATO Chocolate drops	10g / 0,35oz
PESO NETTO Net Wt.	60g / 2,1oz

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongelare il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Mousse all'Arancia

Orange Mousse



Un tripudio di arancia
in due consistenze: mousse leggera e crema vellutata un dessert fresco e agrumato.

A triumph of orange in two consistencies: light mousse and velvety cream, a fresh and citrusy dessert.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
CREMA ALL' ARANCIA Orange Cream	40g / 1,4oz
MOUSSE ALL' ARANCIA Orange Mousse	40g / 1,4oz
PESO NETTO Net Wt.	80 g / 2,8 oz

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongelare il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Cannolo Siciliano

Sicilian Cannoli



Una delicata crema di ricotta, avvolta nell'abbraccio fragrante della scorza di grano tenero.

A delicate ricotta cheese cream in a crispy waffle.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
CREMA DI RICOTTA Ricotta Cream	40g / 1,4oz
SCORZA Crispy waffle	30g / 1,05oz
ARANCIA CANDITA Candy Orange Peel	10g / 0,35oz
GOCCE DI CIOCCOLATO Chocolate drops	5g / 0,17oz
PESO NETTO Net Wt.	85 g / 3oz

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongela il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Coppa Cannolo Scomposto

Broken Sicilian Cannoli Cup



Scorza di cannolo, crema alla ricotta scorza d'arancia condita.

Cannolo, ricotta cream and candy orange peel.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
CREMA DI RICOTTA Ricotta Cream	40g / 1,4oz
SCORZA CANNOLO Crispy waffle	20g / 0,7oz
ARANCIA CANDITA Candy Orange Peel	10g / 0,35oz
GOCCE DI CIOCCOLATO Chocolate drops	10g / 0,35oz
PESO NETTO Net Wt.	80 g / 2,8 oz

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongela il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Coppa Tiramisù

Tiramisù Cup



Crema tiramisù, pan di spagna al cacao imbevuto al caffè.

Tiramisù cream, cocoa sponge cake with coffee



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
CREMA TIRAMISÙ Tiramisù cream	40g / 1,4oz
PAN DI SPAGNA AL CACAO Cocoa sponge cake	30g / 1,05oz
CACAO Cocoa	10g / 0,35oz
PESO NETTO Net Wt.	80 g / 2,8 oz

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongellare il prodotto a + 4 °C / 39,2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39,2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39,2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39,2° F

Coppa al Pistacchio

Pistachio Cup



Crema di pistacchio, pan di spagna al pistacchio e granella.

Pistachio cream, pistachio sponge cake and sprinkles.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
CREMA PISTACCHIO Pistachio cream	40g / 1,4oz
PAN DI SPAGNA AL PISTACCHIO Pistachio Sponge Cake	30g / 1,05oz
GRANELLA DI PISTACCHIO Pistachio Crumble	10g / 0,35oz
PESO NETTO Net Wt.	80 g / 2,8 oz

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongellare il prodotto a + 4 °C / 39,2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39,2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39,2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39,2° F

Tartalla alla Mandorla

Almond Tartlet



Pasta frolla con sfogliata di mandorle e confettura di albicocche.

Shortcrust pastry with almond puff pastry and apricot jam.

INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PASTA FROLLA Shortcrust Pastry	30g / 1,05oz
MANDORLE Almonds	15g / 0,5oz
CONFETTURA DI ALBICOCCHES Apricot Jam	15g / 0,5oz
PESO NETTO Net Wt.	60 g / 2,1 oz

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongellare il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Tartalla alla Nocciola

Hazelnut Tartlet



Pasta frolla con crema alla nocciola e granella.

Shortcrust pastry with hazelnut cream and crumble.

INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PASTA FROLLA Shortcrust Pastry	30g / 1,05oz
CREMA DI NOCCIOLE Hazelnut Cream	20g / 0,7oz
GRANELLA DI NOCCIOLE Hazelnut Crumble	10g / 0,35oz
PESO NETTO Net Wt.	60 g / 2,1 oz

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongellare il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Frollino al Cioccolato

Chocolate Biscuit



Pasta frolla con crema di cioccolato.

Shortcrust pastry with chocolate cream.

INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PASTA FROLLA Shortcrust Pastry	30g / 1,05oz
CREMA AL CACAO Cocoa Cream	30g / 1,05oz
PESO NETTO Net Wt.	60 g / 2,1 oz

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongelaire il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Frollino ai Frutti di Bosco

Berries Biscuit



Pasta frolla con confettura di frutti di bosco.

Shortcrust pastry with berries jam.

INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PASTA FROLLA Shortcrust Pastry	30g / 1,05oz
CONFETTURA FRUTTI DI BOSCO Berries Jam	30g / 1,05oz
PESO NETTO Net Wt.	60 g / 2,1 oz

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongelaire il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Breakfast



Muffin



Tortino al cioccolato con gocce di cioccolato, Tortino con vaniglia, Tortino con zuppa inglese, Tortino variegato cioccolato e vaniglia.
Chocolate cake with chocolate drops, Cake with vanilla, Cake with english soup, Cake with chocolate and vanilla.

INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
MUFFIN CIOCCOLATO Chocolate Muffin	60 g / 2,1 oz
MUFFIN VANIGLIA Vanilla Muffin	60 g / 2,1 oz
MUFFIN ZUPPA INGLESE English Soup Muffin	60 g / 2,1 oz
MUFFIN VARIEGATO Choco and Vanilla Muffin	60 g / 2,1 oz
PESO NETTO Net Wt.	60 g / 2,1 oz

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongellare il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F
Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Fagottino al Cacao

Cocoa Pastry Pocket



Pasta sfoglia con cioccolato.
Puff pastry with chocolate.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
PASTA SFOGLIA Puff Pastry	40g / 1,4oz
CREMA AL CACAO Cocoa Cream	20g / 0,7oz
PESO NETTO Net Wt.	60 g / 2,1 oz

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongellare il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F
Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Panino all'Albicocca

Apricot Sandwich



Panino con confettura di albicocca.
Sandwich with apricot jam.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
----------------------------	----------------

PANINO Sandwich	40g / 1,4oz
---------------------------	-------------

CONFETTURA ALBICOCCA Apricot Jam	20g / 0,7oz
--	-------------

PESO NETTO Net Wt.	60 g / 2,1 oz
------------------------------	---------------

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongela il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Treccia al Cacao

Cocoa Brioche Braid



Pasta sfoglia con cioccolato.
Puff pastry with chocolate.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
----------------------------	----------------

PASTA SFOGLIA Puff Pastry	40g / 1,4oz
-------------------------------------	-------------

CREMA AL CACAO Cocoa Cream	20g / 0,7oz
--------------------------------------	-------------

PESO NETTO Net Wt.	60 g / 2,1 oz
------------------------------	---------------

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongela il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Cornetto alla Marmellata

Jam Croissant



Pasta sfoglia con marmellata di albicocche.

Puff pastry with apricot jam.



INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
----------------------------	----------------

PASTA SFOGLIA Puff Pastry	40g / 1,4oz
-------------------------------------	-------------

CONFETTURA ALBICOCCA Apricot Jam	20g / 0,7oz
--	-------------

PESO NETTO Net Wt.	60 g / 2,1 oz
------------------------------	---------------

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongela il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Iris alla Crema

Iris with Cream



Brioche ripiena di crema pasticcera.

Brioche filled with custard.

INGREDIENTI Ingredients	PESO Weight
----------------------------	----------------

BRIOCHE Brioche	40g / 1,4oz
---------------------------	-------------

CREMA PASTICCERA Custard	20g / 0,7oz
------------------------------------	-------------

PESO NETTO Net Wt.	60 g / 2,1 oz
------------------------------	---------------

MODALITÀ DI CONSUMO - Mode of consumption

Scongela il prodotto a + 4 °C / 39.2° F
Una volta scongelato, non ricongelare
Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F D

Defrost the product at + 4 °C / 39.2° F
Once defrosted, do not refreeze.
Store for up to 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F



Traditional in a modern way



TYPICAL ITALIAN TRADITION

Our specialties are chosen from the best dishes of the Italian tradition, from first courses to pastries, respecting the original recipes and ingredients.



FROZEN FOOD

We specialize in the production and handling of frozen dishes, from first courses to desserts, through strict compliance with the cold chain.



LOGISTICS

Our logistics organization allows weekly replenishment throughout Italy exclusively at controlled temperatures, in compliance with the cold chain.



PACKAGING CUSTOMIZATION

We supply all the packaging standards in the formats most requested by the market, but we can study particular solutions for every customer need.



ARTISAN PRODUCTION

Our sweets, our first courses, our productions are still today the result of careful and loving manual work, which guarantees their quality and excellence.



INDUSTRIAL EFFICIENCY

The large production spaces and the employment of over 90, including cooks, pastry chefs and bakers, are instead the basis of our high production capacity.



QUALITY CERTIFICATIONS

All of our products, raw materials and manufacturing processes comply with the most important international quality standards **BRC**, **Halal** and **IFS**.



CUSTOMIZATION

We are able to adapt our product to the specific tastes that a particular market may require, by varying its ingredients and content.

DOLCECAROLLO.IT



via A. Russello, 4
Zona Industriale Carini (PA)



+39 091 8680646



info@dolcecarollo.it



www.dolcecarollo.it



@dolcecarollo



@dolcecarollo



@dolcecarollo



@IndustriaDolciariaCarolloSrl



*Since 1966, a tradition
that looks to the future*

DOLCECAROLLO.IT



 via A. Russello, 4
Zona Industriale Carini (Pa)

 +39 091 8680646

 info@dolcecarollo.it

 P. Iva 06045380828

