





Chi siamo

Dolce Carollo nasce dal sogno di Massimo Carollo di esportare la bontà siciliana all'estero, mantenendola fresca come appena creata. E' così, con l'idea della surgelazione dei dolci, che comincia la sua avventura imprenditoriale, una fatica quotidiana, fatta di sveglie nel cuore della notte, lunghi viaggi e invenzioni ingegnose: tutto per far gustare un dolce prodotto in Sicilia, ancora fresco nelle piazze di Napoli. Oggi la I.D.C. (Industria Dolciaria Carollo) Srl è una realtà dinamica ed esperta nel settore alimentare siciliano, gestita in modo efficiente e innovativo da Delia e Vincenzo Carollo, giovani imprenditori ed eredi di Massimo, che portano avanti con dedizione e modernità una tradizione di qualità ed eccellenza. Il nostro marchio "Dolce Carollo" esprime il nostro spirito tradizionale e innovativo: amiamo le nostre origini e tradizioni ma ci sforziamo di ottenere i più alti standard funzionali e moderni sul mercato. L'organizzazione I.D.C. vanta una struttura solida, pronta ad affrontare tutte le nuove sfide poste dai mercati ed è proiettata verso un futuro che speriamo ci darà il privilegio di diventare gli esportatori del food Made in Italy in tutto il mondo.

About us

Dolce Carollo was born from Massimo Carollo's dream of exporting Sicilian goodness abroad, keeping it as fresh as it had just been created. And so, with the idea of freezing sweets, his entrepreneurial adventure begins, a daily effort, made up of alarm clocks in the middle of the night, long journeys and ingenious inventions: all to make people enjoy a sweet product in Sicily, still fresh in the squares of Naples. Today the I.D.C. (Industria Dolciaria Carollo) Srl is a dynamic and expert reality in the Sicilian food sector, managed in an efficient and innovative way by Delia and Vincenzo Carollo, young entrepreneurs and Massimo's heirs, who carry on a tradition of quality and excellence with dedication and modernity. Our "Dolce Carollo" brand expresses our traditional and innovative spirit: we love our origins and traditions but we strive to obtain the highest functional and modern standards on the market. The organization I.D.C. boasts a solid structure, ready to face all the new challenges posed by the markets and is projected into a future that will give us the privilege of becoming exporters of Made in Italy fine food all over the world.

Pasti 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 shock freezing process generates ice microcrystals that do not alter the structure of the food and do not generate excess liquids during the thawing phase. Our preparations are brought to a temperature of -18°C through a constant transit lasting 2 hours inside rooms with a controlled temperature of -40° C. The result allows us to obtain top quality meals that maintain their taste unaltered and characteristics when served to the final customer.





La nostra vision

IDC combina l'autenticità artigianale con l'efficienza industriale. I nostri primi piatti, la nostra pasticceria, tutti i nostri prodotti sono ancora oggi il risultato di un'accurata e scrupolosa lavorazione artigianale, che ne garantisce l'eccellenza qualitativa. La fantasia, la creatività e l'esperienza dei nostri chef sono alla base delle innovative e sorprendenti proposte culinarie. La nostra elevata capacità produttiva che ci permette di soddisfare le richieste del mercato di importanti aziende nel settore della ristorazione, come le compagnie aeree. Attualmente la nostra produzione giornaliera è di circa 100.000 unità, quindi la nostra capacità produttiva potrebbe essere facilmente raddoppiata.

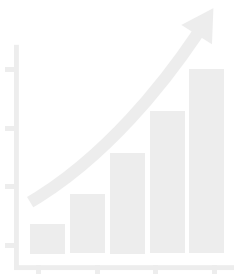
Our vision

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. The fantasy, creativity and experience of our chefs are at the basis of the innovative and amazing culinary proposals. 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 100.000 units, so that our manufacturing capability could be easily doubled.

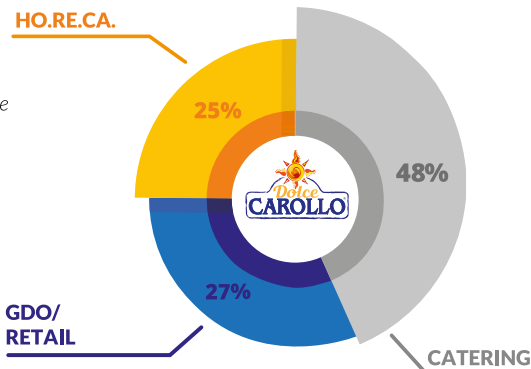
I NOSTRI NUMERI / COMPANY FACTS

- In attività dal 2000
- +/-100.000 pasti al giorno
- Pasti Surgelati: antipasti, primi piatti, dessert, pasticceria
- Segmenti: Compagnie aeree, vendita al dettaglio, HO.RE.CA.
- 150 dipendenti

- Since 2000
- +/-100,000 meals a day
- Frozen appetizer, meals, dessert, snack
- Customer segments: Airline, retail, foodservice
- 150 employees



I.D.C. S.R.L.
INDUSTRIA DOLCIARIA CAROLLO





Personalizzazione prodotti

Possiamo personalizzare i prodotti, in relazione a specifiche richieste. Vegetariano, senza latticini, senza glutine. Possiamo anche sviluppare ricette specifiche o stagionali, seguendo le nostre regole: Ingredienti di alta qualità

Product Customization

We can customize products, related to specific request. Vegetarian, Dairy free, gluten free. We can also develop specific or seasonal recipe, following always our rules: High quality ingredients

PRIVATE LABEL

Customizzazione packaging

Siamo in grado di fornire prodotti in confezioni standard nelle dimensioni più richieste sul mercato. Studiamo inoltre soluzioni particolari per qualsiasi esigenza, realizzando packaging personalizzati e standard specifici, anche in Private Label.

Packaging Customization

We are able to supply products in standard packaging in the most demanded sizes in the market. We also study particular solutions for any need, creating customized packaging and specific standards, even in PL.

HO.RE.CA. / CASH & CARRY

RETAIL / G.D.O.



**PASTICCERIA
/ PASTRY**



STREET FOOD



**GASTRONOMIA
/ GASTRONOMY**





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





INDEX

- 7** Dessert
- 23** Snack
- 36** Gastronomy

Dessert



Cannolo Siciliano Sicilian Cannoli

120g

Una delicata crema di ricotta, avvolta nell'abbraccio fragrante della scorza di grano tenero. Un tocco di zucchero a velo e il colore dell'arancia candita.

A delicate ricotta cheese cream in a crispy waffle, a little bit of icing sugar and our candied orange



Cartone da 10 pezzi

Cartone da 5 pezzi

Cartone da 2 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongellare a + 4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at + 4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months

Cannolo al Pistacchio **Pistachio Cannoli**



120g



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

*A delicate Sicilian pistachio ricotta cream,
wrapped in the fragrant embrace of soft wheat
peel.*



Cartone da 10 pezzi

Cartone da 5 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongellare a +4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at +4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months

Cannolo granella al pistacchio **Cannoli chopped pistachios**

120g

Una delicata crema di ricotta, avvolta nell'abbraccio fragrante della scorza di grano tenero e ricoperta da una pioggia di granella al pistacchio di Sicilia.

A delicate ricotta cream, wrapped in the fragrant embrace of soft wheat peel and covered in a shower of Sicilian pistachio grains.



Cartone da 10 pezzi

Cartone da 5 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongelare a + 4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at + 4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months

Cannolo Siciliano **Sicilian Cannoli**



85g



Una delicata crema di ricotta, avvolta nell'abbraccio fragrante della scorza di grano tenero. Un tocco di zucchero a velo e il colore dell'arancia candita.

A delicate ricotta cheese cream in a crispy waffle, a little bit of icing sugar and our candied orange



Cartone da 16 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongelare a + 4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at + 4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months

Cannolicchio Siciliano ***Sicilian Cannolicchio***

35g

*Versione mignon del classico cannolo siciliano con
crema di ricotta.*

*Mini version of the classic Sicilian cannoli with ricotta
cream.*



Cartone da 30 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongelare a + 4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at + 4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months

Kit Cannolo Siciliano **Sicilian Cannoli Kit**

120g

*Un Kit cannolo completo di 10 cialde cannolo,
2 sac à poche da 500g e arancia candita.*

*A complete cannolo kit with 10 cannolo wafers, 2
500g piping bags and candied orange.*



Cartone da 1 Kit



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongelerare a +4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at +4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months

Cassatina Siciliana

Sicilian Cassatina

95g

Il dolce tradizionale della pasticceria siciliana, con ricotta, pan di spagna, pasta reale e guarnizioni di frutta candita.

The traditional sicilian dessert with ricotta, sponge cake, almond paste and candied fruit garnishes.



Cartone da 12 pezzi



Cartone da 5 pezzi



Cartone da 2 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongelare a + 4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at + 4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months

Cassatina al forno

Baked Cassatina



100g



La versione al forno del dolce tradizionale siciliano, piccolo scrigno di pasta frolla croccante che racchiude crema di ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato.

The baked version of the traditional Sicilian dessert, a small crunchy shortcrust pastry case containing sheep's ricotta cream sweetened with chocolate chips.



Cartone da 12 pezzi

Cartone da 5 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scongelerare a +4 °C / 39.2° F.
Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento
Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Defrost at +4 °C / 39.2° F.
Storage: 48/72 hours after defrosting
Shelf Life 18 months

Cassata Siciliana

Sicilian Cassata

Dolce tradizionale della pasticceria siciliana, con ricotta, pan di spagna, pasta reale e frutta candita.

The traditional sicilian dessert with ricotta, sponge cake, almond paste and candied fruit garnishes.



Cartone da 1 pezzo

1kg



Cartone da 1 pezzo

500g



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongellare a + 4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at + 4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months

Babà con crema **Babà with custard**



140g



Dolce lievitato soffice, imbevuto al Rhum, tipico della pasticceria napoletana, decorato con crema pasticcera.

Soft leavened cake, soaked in rum, typical of Neapolitan patisserie, decorated with custard.



Cartone da 12 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongellare a +4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at +4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months

Babà al Rhum **Babà with Rhum**



140g



Dolce lievitato soffice, imbevuto al Rhum, tipico della pasticceria napoletana.

Soft leavened dessert, soaked in rum, typical of Neapolitan pastry making.

Cartone da 12 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongellare a + 4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at + 4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months



Mini Babà al Rhum **Mini Babà with Rhum**



45g



Versione mignon del dolce lievitato soffice, imbevuto al Rhum, tipico della pasticceria napoletana.

Mini version of the soft leavened dessert, soaked in rum, typical of Neapolitan pastry making.



Cartone da 21 pezzi



Cartone da 4 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongelerare a + 4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at + 4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months

Dessert di Mandorla

Almond Dessert

1 Kg

Piccoli dolcetti a base di mandorle decorati con zucchero e frutta candita

Small almond-based sweets decorated with sugar and candied fruit



Cartone da 1Kg



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongelare a + 4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at + 4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months



Tartalla alla nocciola **Hazelnut Cream Tartlet**



60g



**Pasta frolla con crema alla nocciola e
nocciole tritate**

*Shortcrust pastry with hazelnut cream and
chopped hazelnuts*



Cartone da 24 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongelare a +4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at +4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months

Tartalla all'albicocca **Apricot jam Tartlet**



60g



Pasta frolla con confettura all'albicocca e crumble

Shortcrust pastry with apricot jam and crumble



Cartone da 24 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F

Scongelerare a +4 °C / 39.2° F.

Conservazione: 48/72 ore dallo scongelamento

Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F

Defrost at +4 °C / 39.2° F.

Storage: 48/72 hours after defrosting

Shelf Life 18 months

Snack



Arancina alla Carne

Meat sauce Arancina

200g



*Tipicità siciliana di Riso ripiena con
ragù di carne e piselli*

*Typical Sicilian rice stuffed with
meat sauce and peas*

Cartone da 15 pezzi



Cartone da 2 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi



Forno Ventilato 180°C per 15 min ca.
Fan oven 180°C for approx. 15 min.



Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months

Friggitrice ad aria 200°C per 15 min ca.
Air fryer 200°C for approx. 15 min.

Arancinetta alla Carne

Meat sauce Arancinetta



25g



**Versione mignon della tipicità siciliana di Riso
ripiena con ragù di carne e piselli**

*Mini Version of the typical Sicilian rice stuffed with
meat sauce and peas*

Busta da 1 Kg

trasparente



Cartone da 8 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi



Forno Ventilato 180°C per 15 min ca.
Fan oven 180°C for approx. 15 min.

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months



Friggitrice ad aria 200°C per 15 min ca.
Air fryer 200°C for approx. 15 min.

Arancina al Prosciutto Ham Arancina

200g



Tipicità siciliana di Riso ripiena di Prosciutto e Mozzarella.

Typical Sicilian rice stuffed with Ham and mozzarella.

Cartone da 15 pezzi



Cartone da 2 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi



Forno Ventilato 180°C per 15 min ca.
Fan oven 180°C for approx. 15 min.



Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months

Friggitrice ad aria 200°C per 15 min ca.
Air fryer 200°C for approx. 15 min.

Arancinetta al Prosciutto

Ham Arancinetta

25g



**Versione mignon della tipicità siciliana di Riso
ripiena di Prosciutto e Mozzarella.**

*Mini Version of the typical Sicilian rice stuffed
with Ham and mozzarella*

Busta da 1 Kg

trasparente



Cartone da 8 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi



Forno Ventilato 180°C per 15 min ca.
Fan oven 180°C for approx. 15 min.

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months



Friggitrice ad aria 200°C per 15 min ca.
Air fryer 200°C for approx. 15 min.

Arancina alla Norma Norma's Arancina

200g



Tipicità siciliana di Riso rosso ripiena con pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata

Typical Sicilian red rice stuffed with tomato, fried aubergines and salted ricotta

Cartone da 15 pezzi



Cartone da 2 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi



Forno Ventilato 180°C per 15 min ca.
Fan oven 180°C for approx. 15 min.



Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months

Friggitrice ad aria 200°C per 15 min ca.
Air fryer 200°C for approx. 15 min.

Arancinetta alla Norma

Norma's Arancinetta



25g



Versione mignon della tipicità siciliana di Riso rosso ripiena con pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata

Mini Version of the typical Sicilian red rice stuffed with tomato, fried aubergines and salted ricotta

Busta da 1 Kg

trasparente



Cartone da 8 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi



Forno Ventilato 180°C per 15 min ca.
Fan oven 180°C for approx. 15 min.

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months



Friggitrice ad aria 200°C per 15 min ca.
Air fryer 200°C for approx. 15 min.

Panelle Siciliane **Sicilian Panelle**

18g



Frittelle sottili di pastella di farina di ceci con prezzemolo, croccanti fuori e morbide dentro, tipiche dello street food palermitano.

thin chickpea-flour fritters with parsley, crisp outside and tender inside, iconic Palermo street food.

Cartone 5 buste da 1 Kg

trasparenti



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months

Friggere, da congelato, in olio a 180°C fino a doratura. Lasciare riposare qualche minuto prima di servire
Fry, from frozen, in oil at 180°C until golden. Leave to rest for a few minutes before serving.

Crocchette di Patate

Potato croquettes

30g



**Crocchette di patate da friggere,
condite con prezzemolo tipiche dello
street food siciliano.**

*Potato croquettes to fry, seasoned with
parsley, typical of Sicilian street food.*

Cartone 2 buste da 2,5 Kg



trasparenti



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months

Friggere, da congelato, in olio a 180°C fino a doratura. Lasciare riposare qualche minuto prima di servire
Fry, from frozen, in oil at 180°C until golden. Leave to rest for a few minutes before serving.

Calzone fritto Prosciutto e Mozzarella

Fried Calzone Ham and Mozzarella

Calzone fritto ripieno di prosciutto cotto, mozzarella filante e passata di pomodoro.

Fried calzone stuffed with cooked ham, melty mozzarella and tomato sauce.



Cartone da 20 pezzi

140g



Busta da 1 Kg

40g trasparenti



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months



Scongelare il prodotto in frigorifero a +4°C per circa 5/6 ore, riscaldare in forno a 150°C per circa 10 minuti
Defrost the product in the refrigerator at +4°C for 5/6 hours, heat in the oven at 150°C for approximately 10 min

Calzone al forno Prosciutto e Mozzarella

Baked Calzone Ham and Mozzarella



Calzone al forno ripieno di prosciutto cotto, mozzarella filante e passata di pomodoro.

Baked calzone stuffed with cooked ham, melty mozzarella and tomato sauce.



Cartone da 20 pezzi

140g



Busta da 1 Kg

40g

trasparenti



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months



Scongellare il prodotto in frigorifero a +4°C per circa 5/6 ore, riscaldare in forno a 150°C per circa 10 minuti
Defrost the product in the refrigerator at +4°C for 5/6 hours, heat in the oven at 150°C for approximately 10 min

Mini Pizzette Mini Pizza

40g



Mini pizzetta con pomodoro e mozzarella filante.

Mini pizza with tomato and stringy mozzarella.

Cartone 2 buste da 1 Kg

trasparenti



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months



Scongelare il prodotto in frigorifero a +4°C per circa 5/6 ore, riscaldare in forno a 170°C per circa 10 minuti
Defrost the product in the refrigerator at +4°C for 5/6 hours, heat in the oven at 170°C for approximately 10 min

Mini Ravazzata al Ragù

Mini Ravazzata with Ragù



40g



*Mini ravazzata al forno ripiena
al ragù di carne.*

*Mini baked ravazzata stuffed
with meat sauce.*



Cartone 5 buste da 1 Kg

trasparenti



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months



Scongelare il prodotto in frigorifero a +4°C per circa 5/6 ore, riscaldare in forno a 170°C per circa 10 minuti
Defrost the product in the refrigerator at +4°C for 5/6 hours, heat in the oven at 170°C for approximately 10 min

Gastronomy



Lasagne al ragù

Lasagne with Meat Sauce

*Strati di pasta fresca all'uovo
ripieni di ragù e besciamella*

*Layers of flat fresh egg pasta filled
with meat sauce and béchamel*



300 gr
cartone 13 pezzi

1 Kg
cartone 6 pezzi

1,7 Kg
cartone 3 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months

300 gr  **Forno Ventilato 150°C per 20 min ca.**
Fan oven 150°C for approx. 20 min.

Forno a Microonde 700w per 8 min ca.
Microwave 700w for approx. 8 min.

1 Kg  **Rinvenire il prodotto da surgelato in forno ventilato a 180°C per circa 40 minuti**
Reheat the frozen product in a fan oven at 180°C for approximately 40 minutes

1.7 Kg  **Rinvenire il prodotto da surgelato in forno ventilato a 180°C per circa 45 minuti**
Reheat the frozen product in a fan oven at 180°C for approximately 45 minutes

Timballo di Anelletti *Anelletti's Timbale*



**Anelletti conditi con piselli e
ragù e cotti al forno**

*Anelletti topped with peas and
meat sauce and baked.*

300 gr
cartone 13 pezzi

1 Kg
cartone 6 pezzi

1,7 Kg
cartone 3 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months

300 gr  **Forno Ventilato 150°C per 20 min ca.**
Fan oven 150°C for approx. 20 min.

Forno a Microonde 700w per 8 min ca.
Microwave 700w for approx. 8 min.

1 Kg  **Rinvenire il prodotto da surgelato in forno ventilato a 180°C per circa 40 minuti**
Reheat the frozen product in a fan oven at 180°C for approximately 40 minutes

1.7 Kg  **Rinvenire il prodotto da surgelato in forno ventilato a 180°C per circa 45 minuti**
Reheat the frozen product in a fan oven at 180°C for approximately 45 minutes

Parmigiana di Melanzane **Eggplant Parmigiana**



Strati di melanzane fritte alternati a salsa di pomodoro, mozzarella e formaggio grattugiato, gratinati al forno

Layers of fried eggplant alternated with tomato sauce, mozzarella and grated cheese, baked until golden

300 gr
cartone 13 pezzi

1,7 Kg
cartone 3 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months

300 gr  **Forno Ventilato 150°C per 10 min ca.**
Fan oven 150°C for approx. 10 min.

Forno a Microonde 700w per 8 min ca.
Microwave 700w for approx. 8 min.

1.7 Kg  **Rinvenire il prodotto da surgelato in forno ventilato a 180°C per circa 25 minuti**
Reheat the frozen product in a fan oven at 180°C for approximately 45 minutes



Caponata Siciliana

Sicilian Caponata



Melanzane fritte, cipolle, sedano, olive e capperi conditi con salsa agrodolce

Eggplant fries, onions, celery, olives and seasoned capers with a sweet and sour sauce

300 gr
cartone 13 pezzi



1,7 Kg
cartone 3 pezzi



Modalità di conservazione e consumo / Mode of storage and consumption

Temperatura di conservazione -18° C / -0.4° F
Scadenza 18 mesi

Storage Temperature -18° C / -0.4° F
Shelf Life 18 months

Scongela il prodotto in frigorifero a +4°C. e consumato entro 2/3 giorni.
Defrost the product in the refrigerator at +4°C and consume within 2/3 days.



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



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



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](https://www.facebook.com/dolcecarollo)



[@dolcecarollo](https://www.instagram.com/dolcecarollo)



[@dolcecarollo](https://www.youtube.com/dolcecarollo)



[@IndustriaDolciariaCarolloSrl](https://www.linkedin.com/company/IndustriaDolciariaCarolloSrl)

DOLCECAROLLO.IT



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

+39 091 8680646

info@dolcecarollo.it

P. Iva 06045380828

