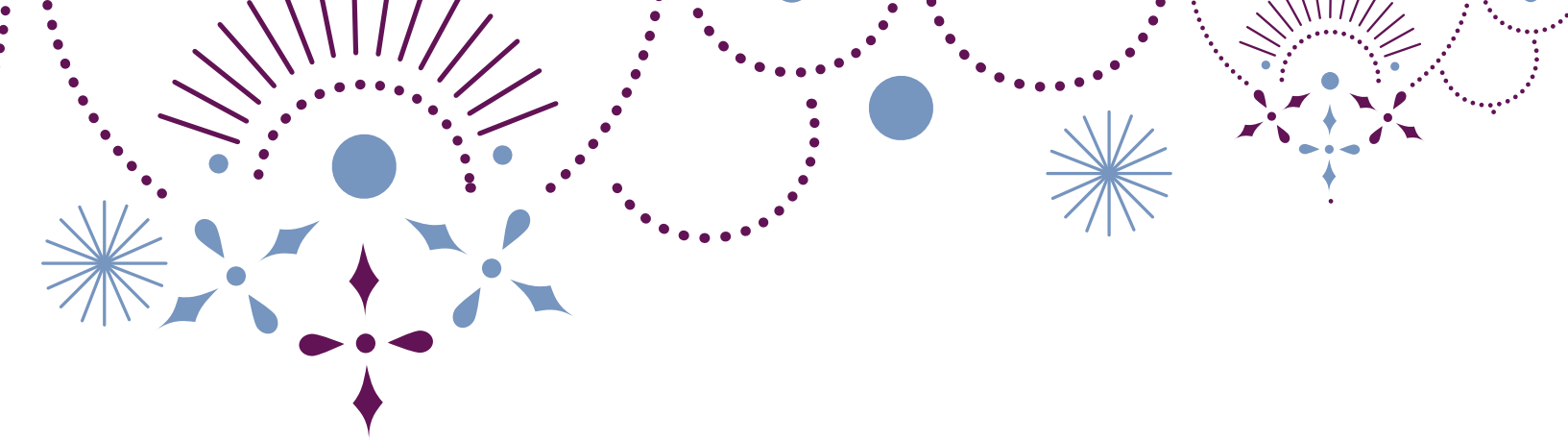




LAVEZZI

dal 1870

Artigiani di Bontà

CATALOGO





LAVEZZI

dal 1870

Artigiani di Bontà

Dal 1870 Lavezzi porta avanti l'arte della pasticceria e della gelateria artigianale italiana.

Oggi la nostra esperienza si traduce in una gamma di prodotti pensati per garantire affidabilità, varietà e qualità costante.

Perché scegliere Lavezzi come partner?

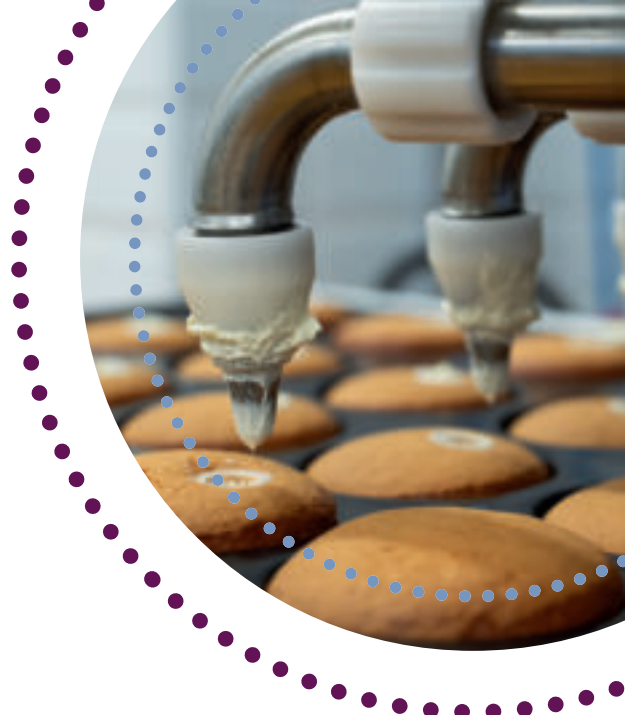
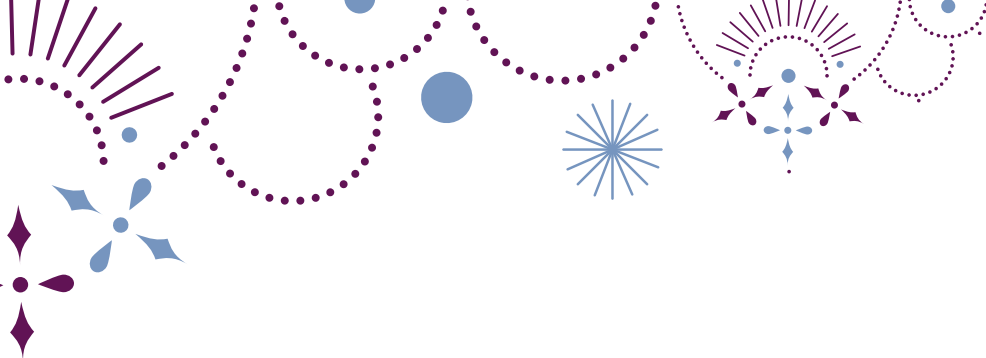
- Gamma completa: monoporzioni, torte, tranci, gelati e dessert di alta qualità.
- Qualità certificata: materie prime selezionate e processi controllati.
- Logistica efficiente: filiera del freddo rigorosa, packaging sicuro e consegne rapide.
- Valore aggiunto: un marchio storico che unisce tradizione e innovazione, capace di fidelizzare il consumatore finale.

L'eleganza del dessert firmato Lavezzi

Ogni creazione Lavezzi è studiata per trasformare il momento del dolce in un'esperienza memorabile.

Dai sorbetti leggeri alle monoporzioni gourmet fino alle torte più raffinate, offriamo soluzioni versatili e pronte da servire, senza rinunciare all'autenticità artigianale.





I vantaggi per il cliente ristoratore

- Praticità: prodotti già pronti e porzionati, con resa costante e tempi di servizio ottimizzati.
- Versatilità in carta: dessert classici e contemporanei, ideali per ristoranti, bistrot, hotel e banqueting.
- Impatto visivo: dolci eleganti e curati, che valorizzano ogni menu.

Con Lavezzi hai un partner affidabile che ti permette di stupire i clienti, ridurre i costi di gestione e mantenere standard qualitativi elevati in ogni servizio.



8

Pronto Dessert



12

Monoporzioni Pasticceria



18

Le Cremose



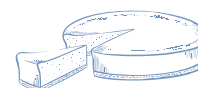
21

Torte di Pasticceria



27

Cheesecake



29

Profiteroles



30

Babà



31

Tranci



32

Linea Service



33

Linea Mignon



36

Monoporzioni Gelato.....



39

Bicchieri Gelato.....



41

Torta Gelato e Brioche.....



41

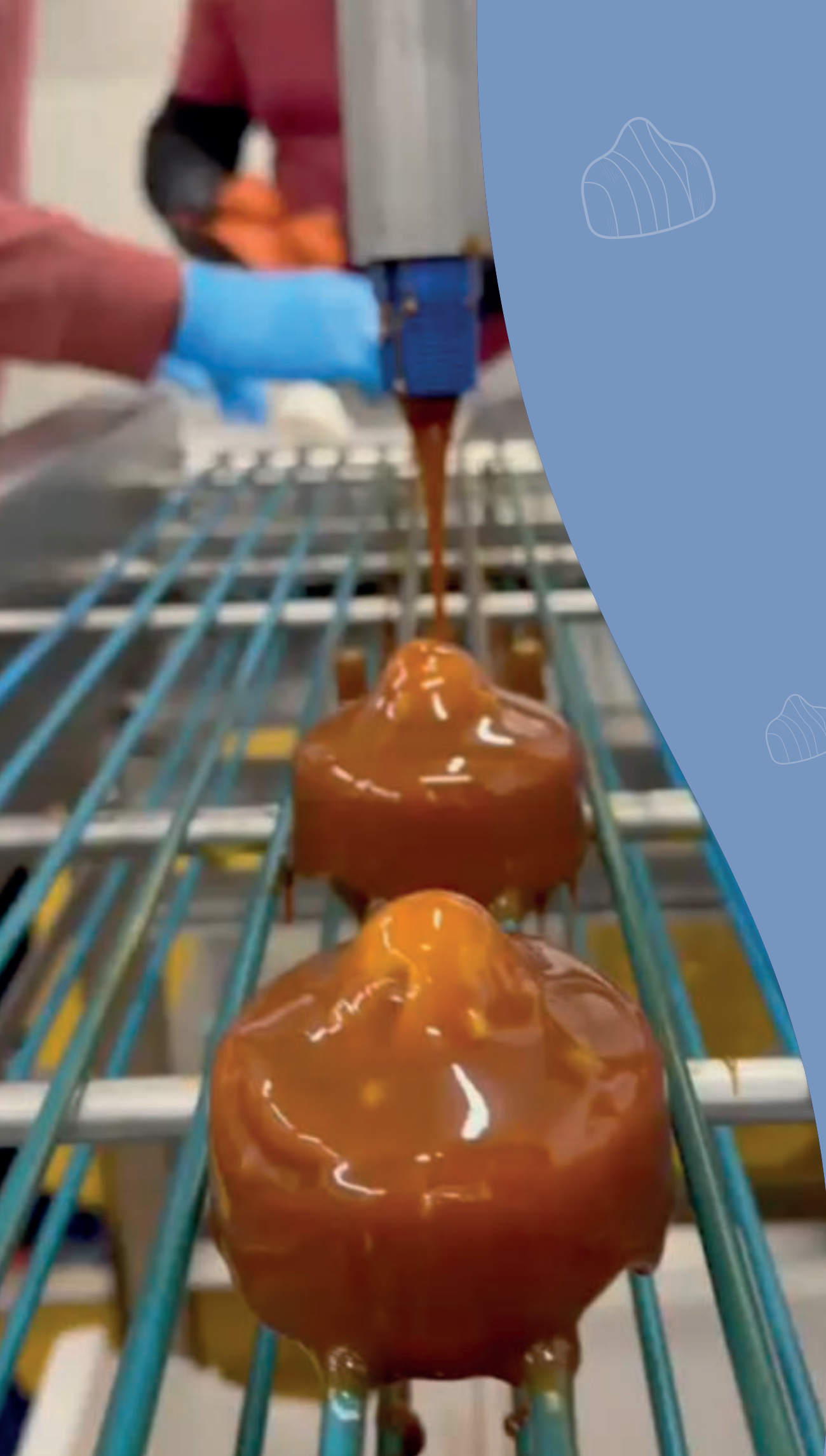
Tranci Gelato.....



42

Gelato in Vaschetta e Carapina.....

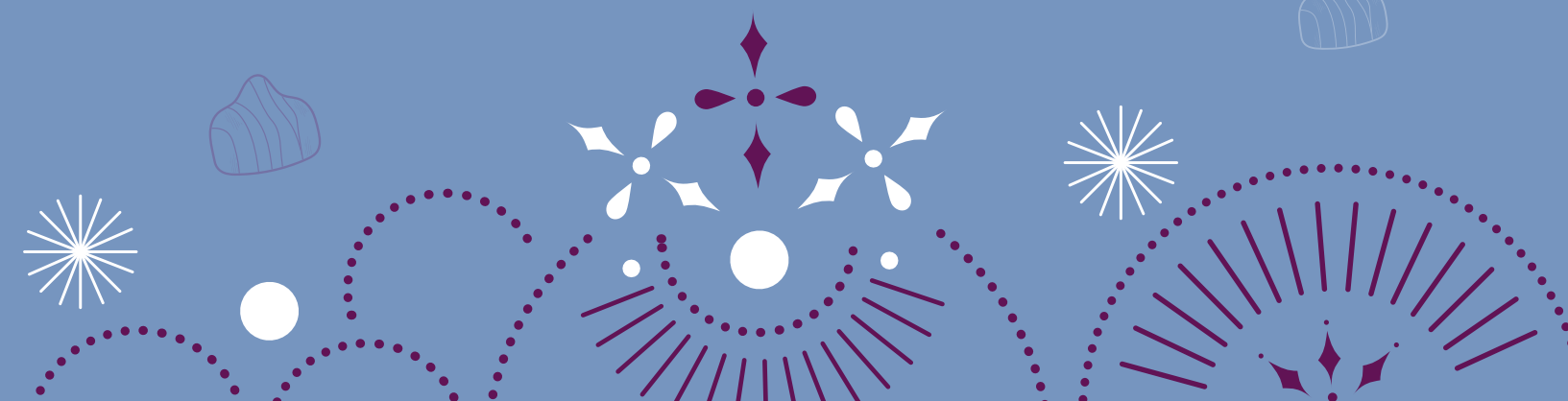




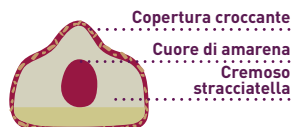
The background is a solid blue color. Scattered throughout are several stylized, light blue line-art icons of desserts, specifically what appear to be small cakes or pastries with vertical ridges. These icons are of varying sizes and are positioned in the upper and middle sections of the page.

Pronto Dessert

- ✓ **Monoporzioni pratiche ed eleganti**
- ✓ **Ripieno cremoso con copertura croccante**
- ✓ **Pronto per essere servito direttamente dal freezer alla tavola**



Pronto dessert



Cuor di Amarena

Delizioso cuore di amarena racchiuso in una cremosa stracciatella, ricoperto di salsa all'amarena, granella di nocciole caramellate, scaglette di cioccolato fondente e granella di meringa.

120 gr Cf da 12 pezzi

Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. PD10



100% Pistacchio

Per gli amanti del pistacchio questo è il dolce che lo rappresenta al 100%. Un cuore di spalmabile, avvolto di un cremoso e infine su base crumble (senza glutine) ricoperto sempre al pistacchio.

130 gr Cf da 12 pezzi

Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. PD11



Delicious

Un cremoso al salt caramel racchiude un cuore di intensa crema al caramello ricoperto da cioccolato granellato al lotus su base crumble al burro salato.

130 gr Cf da 12 pezzi

Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. PD09



Kefir al Mango

Delizioso cremoso al gusto Kefir, con un cuore e salsa al gusto mango su una base di crumble (senza glutine) al cacao.

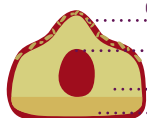
120 gr Cf da 12 pezzi

Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. PD13



LAVEZZI
dal 1870



Copertura al lampone
Cuore al lampone
Cremoso al pistacchio
Granella di pistacchio



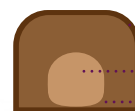
Pistacchio e lampone

Il dolce vegano per eccellenza, un delicato cremoso al pistacchio ripieno e salsato con purea di lamponi, su una base di granella di pistacchio.

120 gr Cf da 12 pezzi

Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. PD08



Copertura cioccolato al latte
Cuore cremoso arachide e mou
Pan di spagna



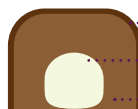
Arachide mou

Delicato semifreddo all'arachide su base di pan di spagna al cioccolato, con cuore di caramel mou e arachidi. Ricoperto da spalmabile cioccolato al latte.

90 gr Cf da 12 pezzi

Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. PD88



Copertura cioccolato al latte
Cuore cremoso al cocco
Pan di spagna scuro



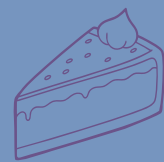
Tahiti

Delicato semifreddo al cocco su base di pan di spagna al cioccolato, con cuore di crema al cocco. Ricoperto da spalmabile cioccolato al latte.

90 gr Cf da 12 pezzi

Dal freezer, subito pronto da gustare

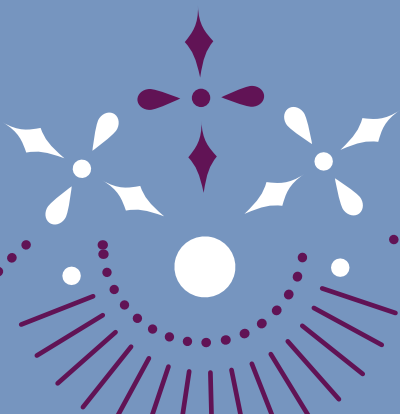
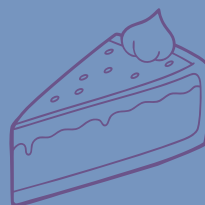
Cod. P801





Pasticceria

- ✓ Dolci tradizionali della pasticceria italiana
- ✓ Originali decorazioni





Delizia al limone

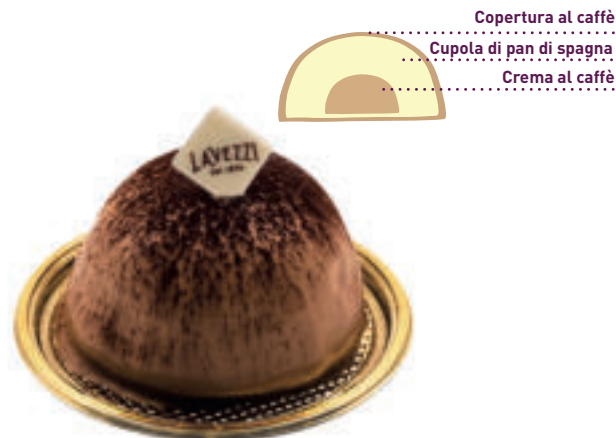
Morbida cupola di pan di spagna, bagnata al limoncello, farcita e ricoperta da una delicata crema al limone.

130 gr Cf da 12 pezzi

Scongellare a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 3 ore

Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P80



Delizia al caffè

Morbida cupola di pan di spagna, bagnata al caffè, farcita e ricoperta da una gustosissima crema al caffè.

130 gr Cf da 12 pezzi

Scongellare a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 3 ore

Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P79



Rock

Semifreddo alla nocciola ripieno di crunchy gianduia con una base biscuit al cacao e copertura al cioccolato e nocciole croccanti.

90 gr Cf da 12 pezzi

Scongellare a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 3 ore

Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P803



Rafael

Semifreddo al cocco e mandorle su base crumble, ripieno di cioccolato bianco e bastoncini di mandorle, glassato con cioccolato bianco e cocco.

90 gr Cf da 12 pezzi

Scongellare a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 3 ore

Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P801



Fetta ice pistacchio

Un fondo di biscotto e cioccolato bianco per la classica cheesecake fredda realizzata con formaggio spalmabile e panna fresca. Guarnita con spalmabile pistacchio Lavezzi, ciocco crunchy bianco e granella di pistacchi tostati.

 120 gr  Cf da 8 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 3 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **PM07**



Fetta ice fantasy

Un fondo di biscotto e cioccolato bianco per la classica cheesecake fredda realizzata con formaggio spalmabile e panna fresca. Guarnita con crema gianduia, ciocco crunchy bianco e cioccolatini Ferrero.

 130 gr  Cf da 8 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 3 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **PM06**



Fetta ice frutti di bosco

Un fondo di biscotto e cioccolato bianco per la classica cheesecake fredda, realizzata con formaggio spalmabile e panna fresca. Guarnita con gelee frutti di bosco e frutti di bosco interi.

 130 gr  Cf da 8 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 3 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **PM05**



Fetta ice arachide mou

Un fondo di biscotto e cioccolato bianco per la classica cheesecake fredda realizzata con formaggio spalmabile e panna fresca. Guarnita con spalmabile arachidi Lavezzi, caramel mou e originali cioccolatini Snickers.

 140 gr  Cf da 8 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 3 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **PM03**



Fetta ice dubai

Un fondo di frolla sbriciolata con pasta kataifi e pasta pistacchio per la classica cheesecake fredda realizzata con formaggio spalmabile al pistacchio e panna fresca. Guarnita con cioccolato al latte e spalmabile al pistacchio con pasta kataifi.

 120 gr  Cf da 8 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 3 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **PM077**



Coconut

Soffice Pan di Spagna al cacao farcito con spalmabile cacao-nocciola, crema di ricotta e farina di cocco. Decorato con farina di cocco e cacao.

 90 gr  Cf da 8 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 3 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **PD73**



Ricotta e pera

Due strati di friabile biscotto con arachidi e mandorle racchiudono da una gustosa crema di ricotta e pere Williams sciroppate.

 100 gr  Cf da 8 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 3 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P781**



Cinque sensi

Una cremosa bavarese alla nocciola e cioccolato con un disco di cereali croccanti, uno strato di rollè al cacao e copertura di glassa al cioccolato fondente, in formato mono.

 100 gr  Cf da 8 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 3 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **PMG86**



LAVEZZI
dal 1870



Babà fungo mono

Dolce tipico della tradizione napoletana, liquoroso al punto giusto, grazie al rum di alta qualità.

 130 gr

 Cf da 10 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 2 ore o in frigo per 4 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4 giorni

Cod. **P720**



Cannoli siciliani grandi

Una cialda croccante profumata al marsala ripiena di ricotta di pecora siciliana e canditi.

 90 gr

 Cf da 10 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 30 minuti

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **QP074**



Cassatina

Soffice pan di spagna bianco, farcito con ricotta zuccherata e frutta candita, in formato mini.

 90 gr

 Cf da 12 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 1 ora o in frigo per 2 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P770**



Tiramisù mini

Fragranti savoiardi imbevuti nel caffè con la nostra crema al mascarpone per il più amato dei dessert. Decorato con spolverata di cacao. Servito in pirottini monoporzione.

 90 gr

 Cf da 6 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 1 ora o in frigo per 2 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4 giorni

Cod. **P782**



Tortino al cioccolato

Irresistibile dessert caldo, un delizioso sformato di pan di spagna che racchiude un cuore cremoso di cioccolato.

 90 gr  Cf da 18 pezzi

 Dal freezer -20° scongelare al microonde per 30/40' a 750w.

 Le prime volte testare il prodotto prima di servirlo per valutare i tempi e watt corretti.

Cod. P890



Panna cotta neutra

Il più delizioso dei dolci al cucchiaino, realizzato con panna fresca e colla di pesce. Da guarnire a piacere. Servito in vasetto di vetro.

 100 gr  Cf da 12 pezzi

 Scongellare a temperatura ambiente per 30 min oppure in frigo per 1 ora

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P9111



Tiramisù ai savoiardi

Fragranti savoiardi imbevuti nel caffè con la nostra crema al mascarpone per il più amato dei dessert. Decorato con spolverata di cacao. Servito in vasetto di vetro.

 120 gr  Cf da 12 pezzi

 Scongellare a temperatura ambiente per 30 min oppure in frigo per 1 ora

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P9130



Profiterole affogato scuro

Tre mini bigné farciti di crema chantilly e affogati in una salsa al cioccolato. Decorato con ciuffi di panna. Servito in vasetto di vetro.

 120 gr  Cf da 12 pezzi

 Scongellare a temperatura ambiente per 30 min oppure in frigo per 1 ora

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P9127



LAVEZZI
dal 1870

Monoporzioni Lactose free



*Contiene lo 0,1% di lattosio



Tiramisù & fragoline

Crumble senza glutine con crema chantilly delattosato e fragoline di bosco. Servito in vasetto di vetro.

*Contiene lo 0,1% di lattosio.



90 gr



Cf da 12 pezzi



Scongellare a temperatura ambiente per 1 ora o in frigo per 2 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. QQ9F5



Arachide & mou

Crumble senza glutine farcito con crema chantilly delattosato alle arachidi e caramel mou. Servito in vasetto di vetro.

*Contiene lo 0,1% di lattosio.



90 gr



Cf da 12 pezzi



Scongellare a temperatura ambiente per 1 ora o in frigo per 2 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. QQGF1

Le cremose



Fantasy

Tre strati di pan di Spagna al cacao, farciti e decorati con panna fresca e ciocco crunchy alla nocciola. Glassata con la nostra spalmabile alla nocciola/cacao e originali cioccolatini Nestlé e Ferrero.

Peso midi: 1000 gr Grande 1700 gr

Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. midi **P61**

Cod. grande **P52**



Rock

Tre strati di pan di Spagna al cacao, farciti e decorati con panna fresca e ciocco crunchy alla nocciola e nocciole caramellate. Glassata con la nostra spalmabile alla nocciola/cacao e originali cioccolatini Ferrero.

Peso midi: 1000 gr Grande 1700 gr

Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. midi **P651**

Cod. grande **P590**



Bisconut

Tre strati di pan di Spagna bianco, farciti e decorati con panna fresca al cioccolato e ciocco crunchy al cioccolato. Glassata con la nostra spalmabile alla nocciola/cacao e originali biscotti Ferrero.

Peso midi: 900 gr Grande 1700 gr

Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. midi **P63**

Cod. grande **P51**



Bonita

Tre strati di pan di Spagna al cacao, farciti e decorati con panna fresca e ciocco crunchy alla nocciola. Glassata con la nostra spalmabile alla nocciola/cacao e originali cioccolatini Ferrero.

Peso midi: 900 gr Grande 1700 gr

Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. midi **P62**

Cod. grande **P53**



LAVEZZI
dal 1870



Cereali

Tre strati di pan di spagna al cacao, farciti e decorati con panna fresca e ciocco crunchy. Glassata con la nostra spalmabile alla nocciola/cacao e originali cioccolatini Ferrero.



Peso midi: 900 gr



Grande 1700 gr



Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. midi **P70**

Cod. grande **P55**



Rafael

Tre strati di pan di spagna bianco, farciti con panna fresca al cocco, cioccolato bianco e mandorle affettate. Decorata con panna al cocco e originali cioccolatini Ferrero.



Peso midi: 900 gr



Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P66**



Pistacchio

Tre strati di pan di spagna bianco, farciti e decorati con panna fresca al pistacchio, cioccolato bianco e pistacchi caramellati. Glassata con nostra spalmabile al pistacchio, pistacchi caramellati e cioccolatini al pistacchio.



900 gr



Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P69**



Bonne nuit

Tre strati di pan di spagna al cacao, farciti e decorati con panna fresca al cioccolato, biscotto sbriciolato e cioccolato fondente. Glassata con cioccolato fondente e originali biscotti Mulino Bianco.



900 gr



Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P696**



Pinguino

Tre strati di pan di Spagna al cacao, farciti e decorati con panna fresca e croccante cioccolato fondente. Glassata con croccante cioccolato fondente e originali merendine Ferrero.

 900 gr

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P67



Amarena

Tre strati di pan di Spagna al cacao, farciti e decorati con panna fresca e salsa all'amarena. Glassata con cioccolato fondente e frutti di bosco.

 900 gr

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P68



Biscoro

Tre strati di pan di Spagna al cacao, farciti e decorati con panna fresca e originale granella di biscotto Oreo. Decorata con panna fresca e originali biscotti Oreo.

 900 gr

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P65



Arachide & mou

Tre strati di pan di Spagna al cacao, farciti e decorati con panna fresca all'arachide, mou e arachidi salate. Glassata con la nostra spalmabile alla nocciola/cacao, arachidi e originali cioccolatini Nestlé.

 900 gr

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P693



LAVEZZI
dal 1870

Torte di Pasticceria



Crostata di albicocche

La classica crostata con marmellata di albicocche.

 1200 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P341**

Cod. pret. **TOC03**



Crostata di visciole

La classica crostata con marmellata di visciole.

 1200 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P340**

Cod. pret. **TOC04**



Crostata di frutti di bosco

La classica crostata con marmellata di frutti di bosco.

 1200 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P342**

Cod. pret. **T06**



Torta di mele

Pasta frolla arricchita da uno strato di pan di spagna e farcita con crema pasticcera e mele Golden.

 1500 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P33**

Cod. pret. **T02**



Torta della nonna

La classica torta della pasticceria italiana. Pasta frolla ripiena di crema pasticcera, decorata con pinoli, mandorle a bastoncini e zucchero a velo.

 1500 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P32

Cod. pret. T04



Pastiera

La classica torta della pasticceria italiana. Pasta frolla ripiena di crema pasticcera e grano.

 1500 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P34

Cod. pret. T03



Cassata al forno

Pasta frolla ripiena con crema di ricotta e gocce di cioccolato.

 1000 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P37



Torta caprese

Torta tradizionale senza creme ma molto appetitosa grazie alla qualità del burro, farina di mandorle e cioccolato fondente. Decorata con una spolverata di zucchero a velo.

 1300 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P31

Cod. pret. T15



LAVEZZI
dal 1870



Ricotta e pera

Friabile biscotto con arachidi e mandorle racchiudono una gustosa crema alla ricotta e pere williams sciropate.



Peso midi: 700 gr



Grande: 1500 gr



DISPONIBILE PRETAGLIATA
A 14 FETTE



Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Grande Cod. **P23** | Midi Cod. **P116**

Cod. pret. **T01**



Delizia al limone

Morbide cupole di pan di spagna ripiene di chantilly al limone, salsate e ricoperte di fresca crema al limone.



1300 gr



8 porzioni



Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P30**



Delizia al caffè

Morbide cupole di pan di spagna ripiene di chantilly al caffè. Salsate e ricoperte di gustosa crema al caffè.



1300 gr



8 porzioni



Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P29**



Partenopea

Uno strato di pan di spagna e due strati di babà al rum, farcito con crema chantilly e amarene. Decorata da riccioli di cioccolato bianco e babà mignon.



1300 gr



DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE



Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P22**

Cod. pret. **T10**



Coconut

Soffice pan di spagna al cacao farcito con spalmabile cacao-nocciola, crema di ricotta e farina di cocco. Decorata con farina di cocco e cioccolato.



Peso midi: 800 gr



Grande: 1500 gr



DISPONIBILE PRETAGLIATA
A 14 FETTE



Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in
frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in
frigo fino a 4/5 giorni

Grande Cod. **P157** | Midi Cod. **P109**
Cod. pret. **T05**



Sacher

Pan di spagna al cacao farcito con confettura di albicocca e copertura con cioccolato fondente.



1300 gr



DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE



Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in
frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in
frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P26**
Cod. pret. **T23**



Cinque sensi

Una cremosa bavarese alla nocciola e cioccolato con un disco di cereali croccanti, uno strato di rollè al cacao e copertura di glassa al cioccolato fondente.



1300 gr cod. **P19**



Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in
frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in
frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P19**



Torta tiramisù

Pan di spagna farcito con la nostra crema al mascarpone per il più amato dei dessert. Decorato con spolverata di cacao.



Peso midi: 700 gr



Grande: 1300 gr



DISPONIBILE PRETAGLIATA
A 14 FETTE



Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in
frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in
frigo fino a 4/5 giorni

Grande Cod. **P27** | Midi Cod. **P119**
Cod. pret. **T22**



LAVEZZI
dal 1870



Tiramisù nuts

Pan di spagna al cacao bagnato al caffè, farcito con crema al mascarpone e spalmabile cacaonocciola Lavezzi.



Peso midi: 800 gr



Grande: 1500 gr



DISPONIBILE PRETAGLIATA
A 14 FETTE



Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in
frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in
frigo fino a 4/5 giorni

Grande Cod. **P28** | Midi Cod. **P120**

Cod. pret. **T19**



Tiramisù e fragoline

Soffice pan di spagna bianco bagnato alla frutta, farcito con crema al mascarpone e fragoline di bosco. Decorato con crema e fragoline.



Peso midi: 800 gr



Grande: 1500 gr



DISPONIBILE PRETAGLIATA
A 14 FETTE



Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in
frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in
frigo fino a 4/5 giorni

Grande Cod. **P281** | Midi Cod. **P121**

Cod. pret. **T14**



Paradiso

Pan di spagna al cacao farcito con spalmabile cacaonocciola Lavezzi e panna. Decorata con riccioli di cioccolato bianco e zucchero a velo.



Peso midi: 800 gr



Grande: 1500 gr



DISPONIBILE PRETAGLIATA
A 14 FETTE



Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in
frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in
frigo fino a 4/5 giorni

Grande Cod. **P21** | Midi Cod. **P115**

Cod. pret. **T16**



Ananas e fragoline

Pan di spagna bagnato alla frutta per questa deliziosa torta estiva con purea di fragole e ananas sciroppate. Decorata con scaglie di cioccolato bianco, fragoline e ananas.



Peso midi: 800 gr



Grande: 1500 gr



DISPONIBILE PRETAGLIATA
A 14 FETTE



Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in
frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservata in
frigo fino a 4/5 giorni

Grande Cod. **P16** | Midi Cod. **P110**

Cod. pret. **T21**



Cremosa al limone

Soffice pan di spagna farcito con delicata crema al limone. Decorata con panna e crema al limone.

 1500 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P169**

Cod. pret. **T29**



Torta cassata siciliana

Soffice pan di spagna bianco, farcito con ricotta zuccherata e frutta candita.

 1000 gr

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P171**



LAVEZZI
dal 1870



Torta ice cheesecake neutra

Dal gusto neutro per poter salsare e guarnire a piacere. Un fondo di biscotto e cioccolato bianco per la classica cheesecake fredda realizzata con formaggio spalmabile e panna fresca.

 1200 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Scongellare a temperatura ambiente per 2/3 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P155**

Cod. pret. **T30**



Torta ice cheesecake alla fragola

Un fondo di biscotto e cioccolato bianco per la classica cheesecake fredda realizzata con formaggio spalmabile e panna fresca. Guarnita con gelee alla fragola e tante fragoline.

 Midi: 700 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Grande: 1600 gr

 Scongellare a temperatura ambiente per 2/3 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. midi **P123**

Cod. grande **P150**

Cod. pret. **T25**



Torta ice cheesecake ai frutti di bosco

Un fondo di biscotto e cioccolato bianco per la classica cheesecake fredda realizzata con formaggio spalmabile e panna fresca. Guarnita con gelee ai frutti di bosco e frutti di bosco.

 Midi: 800 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Grande: 1700 gr

 Scongellare a temperatura ambiente per 2/3 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. midi **P124**

Cod. grande **P151**

Cod. pret. **T26**



Torta ice cheesecake al pistacchio

Un fondo di biscotto e cioccolato bianco per la classica cheesecake fredda realizzata con formaggio spalmabile e panna fresca. Guarnita con spalmabile al pistacchio Lavezzi e pistacchi tostati.

 Midi: 800 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Grande: 1700 gr

 Scongellare a temperatura ambiente per 2/3 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. midi **P1221**

Cod. grande **P154**

Cod. pret. **T41**



Torta ice cheesecake alla nutella

Un fondo di biscotto e cioccolato bianco per la classica cheesecake fredda realizzata con formaggio spalmabile e panna fresca. Guarnita con spalmabile cacao nocciole Lavezzi e riccioli fondenti.

 Midi: 700 gr

 DISPONIBILE PRETAGLIATA
A 14 FETTE

 Grande: 1600 gr

 Scongela a temperatura ambiente per 2/3 ore o
in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in
frigo fino a 4/5 giorni

Cod. midi **P122**

Cod. grande **P152**

Cod. pret. **T27**



Torta ice cheesecake dubai

Un fondo di pasta frolla sbriciolata con pasta kataifi e pasta pistacchio realizzata con formaggio spalmabile al pistacchio. Guarnita con cioccolato al latte e spalmabile al pistacchio con pasta kataifi.

 1500 gr

 DISPONIBILE PRETAGLIATA A 14 FETTE

 Scongela a temperatura ambiente per 2/3 ore o
in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in
frigo fino a 4/5 giorni

Cod. **P156**

Cod. pret. **T201**



LAVEZZI
dal 1870



Profiterole pistacchio a cupola

Bigné fragranti ripieni di crema al pistacchio, salsati e ricoperti di chantilly al pistacchio.



1200 gr



Scongellate a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservato in frigo fino a 5 giorni

Cod. **P0044**



Profiterole scuro a cupola

Bigné fragranti ripieni di crema chantilly, poi salsati e ricoperti di crema al cioccolato.



1200 gr



Scongellate a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservato in frigo fino a 5 giorni

Cod. **P0011**



Profiterole nocciola vassoio/cupola

Bigné fragranti ripieni di chantilly alla nocciola, poi salsati e ricoperti di crema alla nocciola Lavezzi.



1200 gr



Scongellate a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservato in frigo fino a 5 giorni

Cod. vassoio **P0033**

Cod. cupola **P04**



Torta babà alla crema/senza crema

Dolce tipico della tradizione napoletana, nella versione a ciambellone con tanta crema pasticcera.



1800 gr /SENZA CREMA 1500 gr



Scongelare in frigo 12 ore prima



Una volta scongelata, può essere conservato in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P09

Cod. senza crema P10



Torta babà con frutti di bosco

Dolce tipico della tradizione napoletana, nella versione Savarin, bagnato con rum di alta qualità, ripieno di crema pasticcera e decorato con panna e frutti di bosco.



1300 gr



Scongelare in frigo 12 ore prima



Una volta scongelata, può essere conservato in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P100



Torta babà tradizionale

Dolce tipico della tradizione napoletana, nella versione Savarin farcita con crema pasticcera. Decorata con panna fresca.



1800 gr



Scongelare in frigo 12 ore prima



Una volta scongelata, può essere conservato in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P099



Babà fungo BIG

Dolce tipico della tradizione napoletana, nella sua forma inconfondibile, liquoroso al punto giusto, grazie al rum di alta qualità.



500 gr



Cf da 2 pezzi



Scongelare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore



Una volta scongelata, può essere conservato in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P721





Trancio tiramisù savoiardi

Fragranti savoiardi imbevuti al caffè con la crema al mascarpone per il dolce più amato. Decorato con spolvero di cacao, nella versione trancio.

 1200 gr

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservato in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P48



Trancio pistacchio e amarena

Soffice pan di spagna al cacao, farcito con spalmabile al pistacchio Lavezzi ed amarene. Decorato con pistacchi ed amarene.

 1200 gr

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelato, può essere conservato in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P450



Trancio ai frutti di bosco

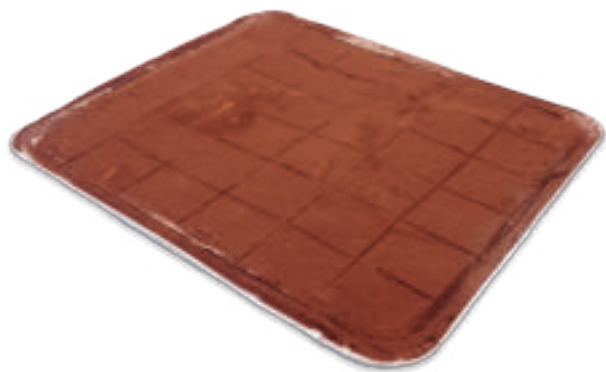
Pan di spagna farcito con crema ai frutti di bosco. Decorato con panna e frutti di bosco.

 1200 gr

 Scongellare a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelato, può essere conservato in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P41



Tiramisù BIG

Fragranti savoiardi imbevuti al caffè con la crema al mascarpone per il dolce più amato. Decorato con spolvero di cacao.

 2000 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA 30 PORZIONI

 Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelato, può essere conservato in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P284



Cremosa al limone BIG

Soffice pan di spagna farcito con delicata crema al limone. Decorata con panna e crema al limone.

 2000 gr  DISPONIBILE PRETAGLIATA 30 PORZIONI

 Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. P283



Profiterole scuro rettangolare

Bigné fragranti ripieni di crema chantilly, poi salsati e ricoperti di crema al cioccolato.

 1200 gr

 Scongela a temperatura ambiente per 4 ore o in frigo per 5 ore

 Una volta scongelato, può essere conservato in frigo fino a 5 giorni

Cod. P01





Babà fungo mignon

Dolce tipico della tradizione napoletana, liquoroso al punto giusto, grazie al rum di alta qualità. Nel formato mignon.

 50 gr

 Cf da 22 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 30 minuti

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4 giorni

Cod. QP131



Cannoli siciliani piccolli

Una cialda croccante profumata al marsala ripiena di ricotta di pecora siciliana e canditi. Nel formato mignon.

 40 gr

 Cf da 24 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 30 minuti

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

Cod. QP05



Tartellette/sfere mignon assortite

Assortimento di tartellette e sfere mignon, colorate e raffinate, perfette per buffet, vetrine ed eventi.

 850 gr / 1,1 Kg  Cf da 30 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 10 minuti o in frigo per circa 30 minuti

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4 giorni

Cod. QPM130 - QPM131



Quadrotti mignon assortiti

Piccoli quadrotti mignon, eleganti e vari, ideali per vetrine e momenti di degustazione.

 1,1 Kg  Cf da 48 pezzi

 Scongela a temperatura ambiente per 30 minuti

 Una volta scongelata, può essere conservata in frigo fino a 4/5 giorni

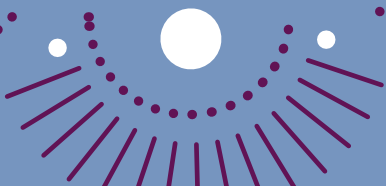
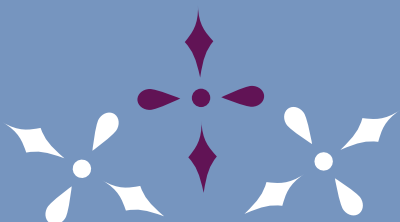
Cod. QPM132





Gelateria

- ✓ Varietà di gusti
- ✓ Cremosi gelati con variegature
- ✓ Pronto per essere gustato direttamente dal freezer



Monoporzioni gelato



Bacio lavezzi scuro

Ricco gelato al bacio con farcitura di nocciole a pezzi, glassato con croccante cioccolato fondente.

100 gr Cf da 15 pezzi

Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G1171



Tartufo bianco

Gelato fior di latte ripieno di gelato al caffè. Il classico tartufo bianco, prodotto in modo artigianale.

90 gr Cf da 12 pezzi

Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G085



Tartufo scuro

Gelato al cioccolato ripieno di gelato alla crema. Il classico tartufo scuro, prodotto in modo artigianale.

90 gr Cf da 12 pezzi

Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G083



Pupazzotti

Gelato fior di panna variegato al cioccolato in simpaticissimi animaletti.

50 gr Cf da 12 pezzi

Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0250



Coppetta baby

Goloso gelato al cioccolato bianco variegato al gianduia ricoperto di confettini al cioccolato.

 120 gr  Cf da 12 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0941



Limone intero

Sorbetto al limone nel classico limone intero.

 120 gr  Cf da 10 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0943



Cocco a metà

Il classico gelato al cocco nel suo guscio originale.

 90 gr  Cf da 8 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0944



Cestino al limone

Sorbetto al limone in un cestino di fette di limone fatto a mano.

 90 gr  Cf da 12 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G093



Cestino agli agrumi

Sorbetto agli agrumi in un cestino di fette di agrumi fatto a mano.

 90 gr  Cf da 12 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G094



Coppetta al limone

Sorbetto al limone nella classica coppetta di plastica.

 80 gr  Cf da 14 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0942



Flute limone

Sorbetto al limone nel classico flute di vetro.

 90 gr  Cf da 12 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G09111



LAVEZZI
dal 1870

Bicchieri gelato



Tiramisù

Gustoso gelato al tiramisù arricchito dal variegato al caffè.

 130 gr  Cf da 6 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0948



Nocciola

Il vero gelato alla nocciola Lavezzi decorato con nocciole tostate.

 130 gr  Cf da 6 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0954



Salt caramel

Gustoso gelato al caramello salato, variegato con caramello dolce.

 130 gr  Cf da 6 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0952



Caffé

Gustoso gelato al caffè variegato al caffè.

 130 gr  Cf da 6 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0950



Arachide & Mou

Gelato di arachidi tostati variegato con caramel mou e gianduja. Farcito con arachidi.

 130 gr  Cf da 6 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0949



Croccante amarena

Ricco gelato al fior di panna variegato all'amarena. Farcito con meringhe e cereali croccanti.

 130 gr  Cf da 6 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0951



Pistacchio

Gustoso gelato al pistacchio decorato con pistacchi tostati.

 130 gr  Cf da 6 pezzi

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0953



Bonita

Gustoso gelato alla nocciola variegato al gianduja. Farcito con cereali croccanti.

 130 gr  Cf da 6 pezzi

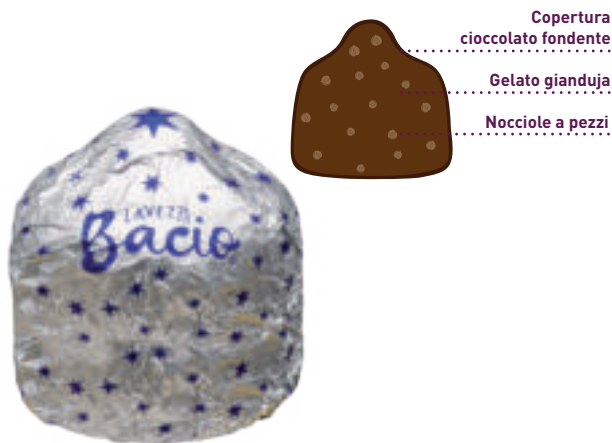
 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G0947



LAVEZZI
dal 1870

Torta gelato e Brioche



Lavezzi bacio BIG

Ricco gelato gianduia con farcitura di nocciole a pezzi, ricoperto di cioccolato fondente.

 1300 gr

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G117



Brioche

Impasto soffice da farcire.

 130 gr  Cf da 12 pezzi

 Scongela al microonde per 30 secondi o a temperatura ambiente per 1/2 ore

 Una volta scongelata, può essere conservata in busta chiusa per 1 giorno

Cod. QPCC01

Tranci gelato



Trancio gelato bonita

Gustoso gelato alla nocciola variegato al gianduia farcito con cereali croccanti e snack Ferrero originali.

 1100 gr

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G2116



Trancio gelato croccante amarena

Ricco gelato al fior di panna variegato all'amarena farcito da meringhe, cereali croccanti e amarene.

 1100 gr

 Dal freezer, subito pronto da gustare

Cod. G2117



4 LITRI

Amarena (GB59)	Fragola (GB53)	Pistacchio (GB67)
Caffè (GB43)	Frutti di bosco (GB54)	Gianduja (GB65)
Cioccolato (GB46)	Bonita (GB59)	Puffo (GB63)
Milk & Ciok (GB59)	Limone (GB57)	Arachide mou (GB68)
Ciocc. fondente (GB47)	Mela Verde (GB61)	Stracciatella (GB69)
Cocco (GB48)	Melone (GB62)	Tiramisù (GB70)
Crema (GB51)	Nocciola (GB64)	Zuppa inglese (GU75)
Fior di panna (GB52)	Biscoro (GB56)	

 2,5 Kg



5 LITRI

Amarena (GA01)	Nocciola (GA26)
Cioccolato (GA08)	Pistacchio (GA29)
Crema (GA13)	Stracciatella (GA31)
Fior di panna (GA14)	Vaniglia (GA33)
Fragola (GA15)	Yogurt, miele e noci (GA35)
Limone (GA19)	
Mela Verde (GA23)	
Mojto (GA24)	

 3 Kg



UP

Amarena (GU01)	Milk & Ciok (GU17)	Limone (GU19)	Salt caramel (GU36)
Ananas (GU02)	Ciocc. fondente (GU09)	Mango (GU20)	Arachide mou (GU33)
Babà (GU03)	Cocco (GU10)	Mela Verde (GU23)	Stracciatella (GU34)
Bacio (GU04)	Crema (GU12)	Melone (GU24)	Tiramisù (GU35)
Banana (GU05)	Fior di panna (GU13)	Nocciola (GU25)	Yogurt miele e
Biscottino (GU11)	Fragola (GU14)	Biscoro (GU27)	noci (GU39)
Caffè (GU06)	Frutti di bosco (GU15)	Pistacchio (GU28)	Zuppa inglese (GU40)
Ciocolato (GU08)	Bonita (GU18)	Puffo (GU30)	Gianduja (GB26)

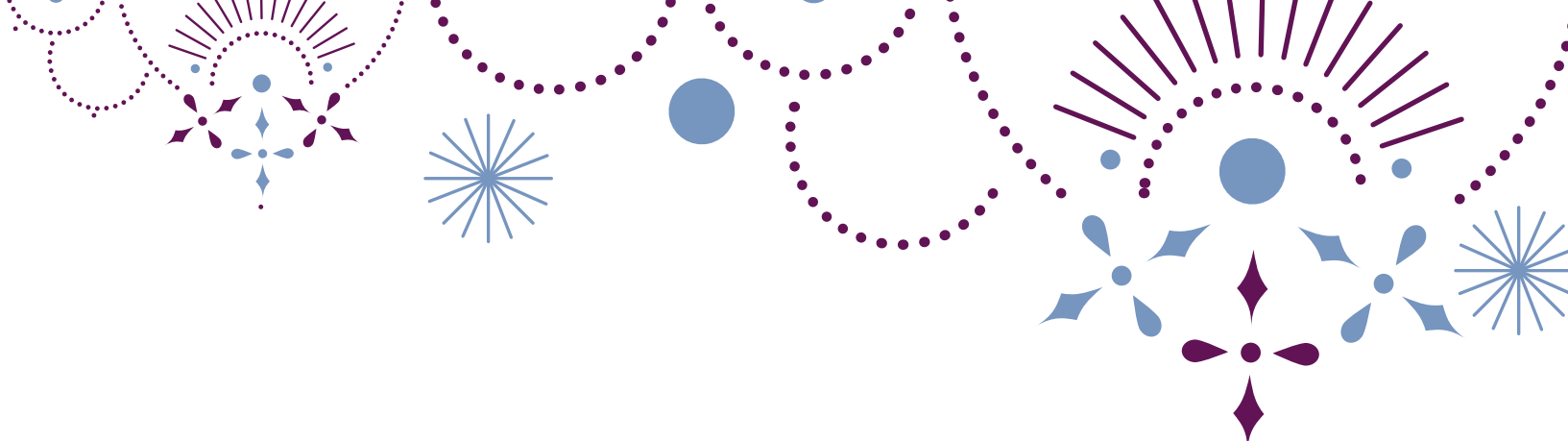
 3 Kg



CARAPINA

Amarena (CA001)	Fragola (CA011)	Arachide mou
Caffè (CA003)	Frutti di bosco	(CA024)
Ciocolato (CA006)	(CA012)	Stracciatella
Milk & Ciok (CA014)	Bonita (CA013)	(CA025)
Ciocc. fondente	Limone (CA016)	Tiramisù (CA026)
(CA004)	Mela Verde (CA015)	Vaniglia (CA027)
Cocco (CA007)	Melone (CA018)	Gianduja (CA020)
Crema (CA009)	Nocciola (CA019)	
Fior di panna	Biscoro (CA1)	
(CA010)	Pistacchio (CA021)	

 3 Kg



LAVEZZI

dal 1870

Artigiani di Bontà

AFI SRL

**Via Orfanotrofia 59,
03040 Ausonia (FR), Italy
Telefono: +39 0776 286395**

 **331 3608096**

info@lavezzidessert.it

www.lavezzidessert.it

