



COFFEELAB & FOOD SRLS



Catalogo



INDICE

01

**Pasticceria
mignon**

02

**Pasticceria
maxi**

03

**Torte e
Crostate**

04

**Torte di
Compleanno**

05

**Torte per
Cerimonie**

06

Torte Nuziali

07

Biscotteria

08

Gastronomia

LEGENDA



Temperatura ideale di
conservazione



Durata della freschezza
del prodotto





Coffee Lab
& food
PRODOTTI MADE IN ITALY



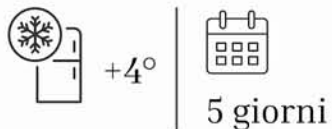
”

PASTICCERIA MIGNON



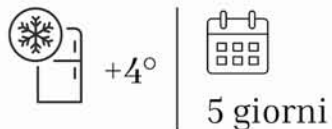
Babà
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



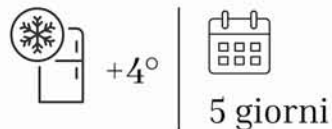
Bignè al cacao
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



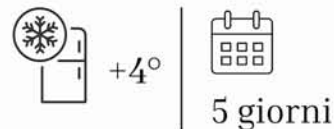
Bignè al caffè
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



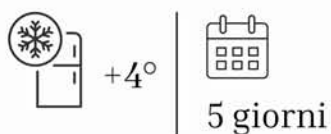
Bignè al limone
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



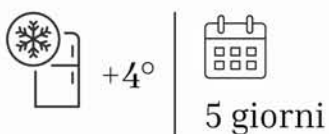
Bignè alla crema
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



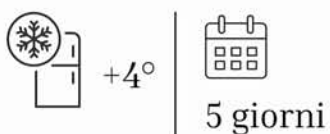
Bignè alla nocciola
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



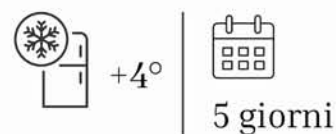
Bignè alla panna
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



Bignè allo zabaione
COD: C10001

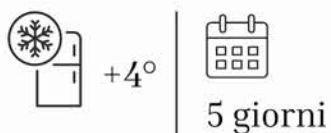
**Modalità di
conservazione:**





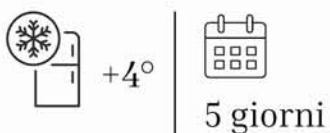
Brasiliani
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



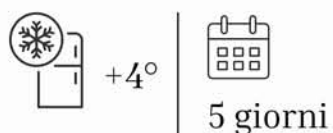
Cannoli siciliani
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



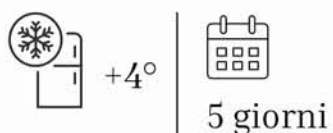
**Tartelle al burro con
frutta**
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



Tartufi scuri
COD: C10001

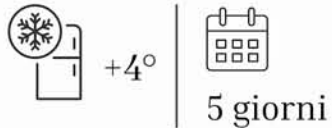
**Modalità di
conservazione:**





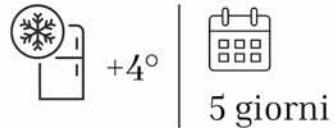
Cannoncino
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



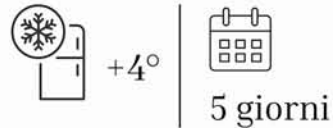
Chiave di violino
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



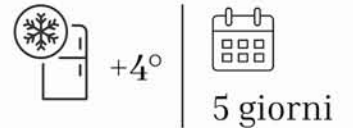
Diplomatico
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



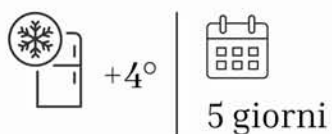
Fiamma
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



Sport
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



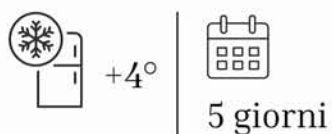
**Tartelle al burro con
fragole**
COD: C10001

**Modalità di
conservazione:**



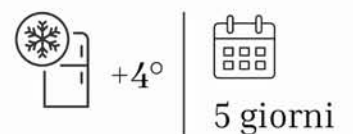
Mini Zeppole al forno

**Modalità di
conservazione:**



Mini Zeppole Fritte

**Modalità di
conservazione:**



”

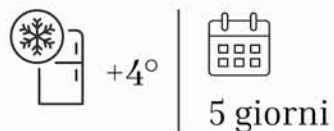
PASTICCERIA MAXI





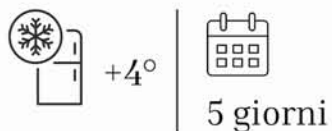
Mono Mimosa

Modalità di conservazione:



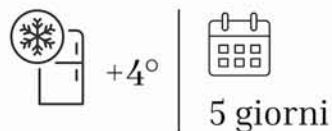
Zeppola alla crema fritta

Modalità di conservazione:



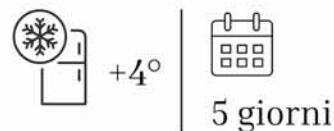
Babà Gigante

Modalità di conservazione:



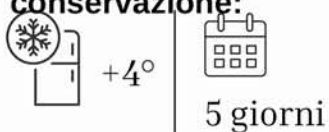
Zeppola alla crema

Modalità di conservazione:



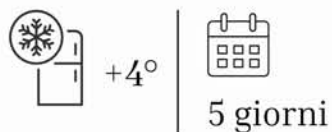
Mono Chantilly Frutta e Fragola

Modalità di conservazione:



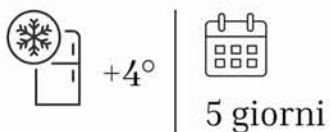
Mono Tiramisù

Modalità di conservazione:



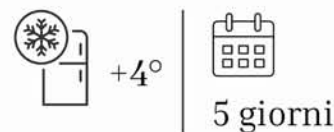
Peccati di Gola

Modalità di conservazione:



Sacher Monoporzione

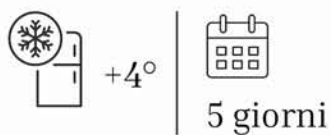
Modalità di conservazione:





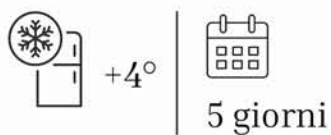
**Bigné
Chantilly**

**Modalità di
conservazione:**



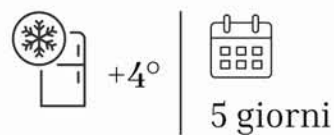
Golosone

**Modalità di
conservazione:**



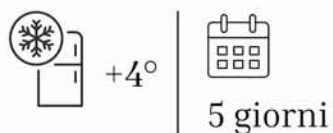
Delizia al Limone

**Modalità di
conservazione:**



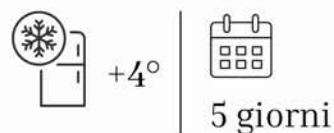
**Cannolo
Gigante** **siciliano**

**Modalità di
conservazione:**



**Vassoio pasticceria
mignon 24pz**

**Modalità di
conservazione:**



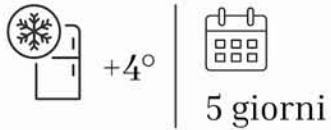


”TORTE E CROSTATE



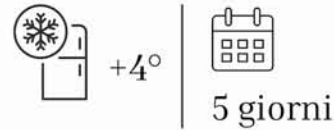
Torta Fragolosa

Modalità di conservazione:



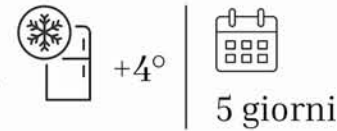
Torta Dorina

Modalità di conservazione:



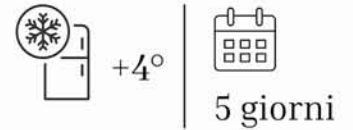
Crostatata con Fragole fresche

Modalità di conservazione:



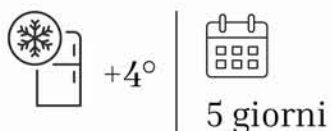
Torta Primavera

Modalità di conservazione:



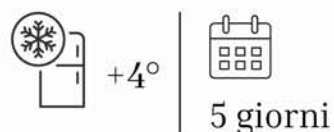
Torta cannonata al cioccolato

Modalità di conservazione:



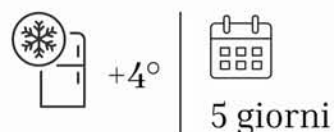
Torta Susanna

Modalità di conservazione:



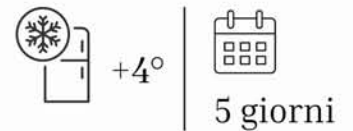
Torta Parole d'amore

Modalità di conservazione:



Meringata ai frutti di bosco

Modalità di conservazione:

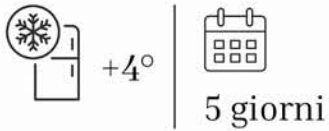






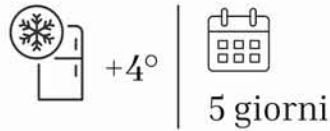
Bambi

Modalità di conservazione:



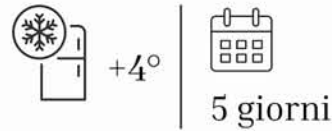
Torta Selva nera

Modalità di conservazione:



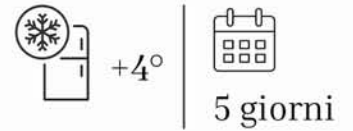
Torta Moretta

Modalità di conservazione:



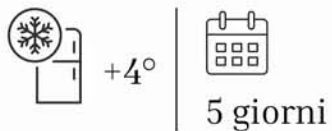
Crostatina al cacao con fragole fresche

Modalità di conservazione:



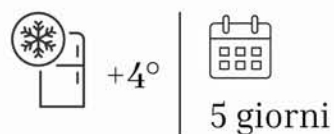
Torta Chantilly al cioccolato

Modalità di conservazione:



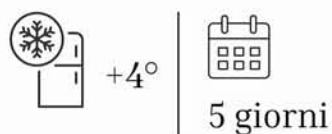
Millefoglie

Modalità di conservazione:



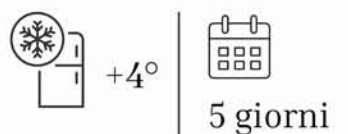
Torta Charlotte

Modalità di conservazione:



Profiteroles

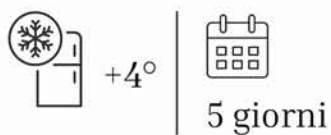
Modalità di conservazione:





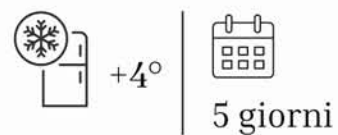
Crostata con frutta fresca

Modalità di conservazione:



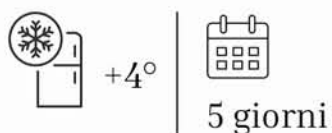
Crostata con marmellata di frutti di bosco

Modalità di conservazione:



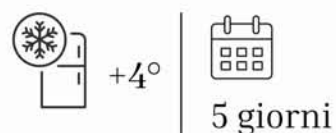
Cuore Naked Chantilly

Modalità di conservazione:



Sbrisolona 300g

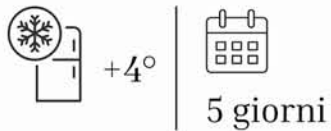
Modalità di conservazione:





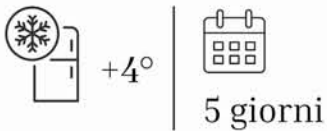
Cheesecake

Modalità di conservazione:



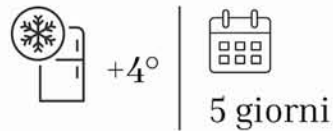
Bomba al cioccolato

Modalità di conservazione:



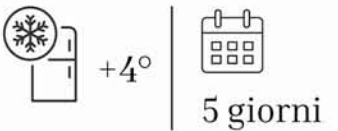
Torta Atollo

Modalità di conservazione:



Cuore Naked

Modalità di conservazione:

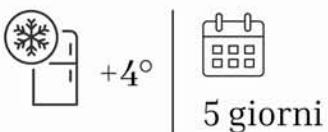


Tiramisù



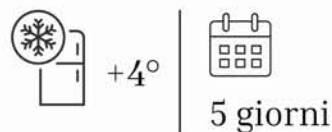
Pastiera

Modalità di conservazione:



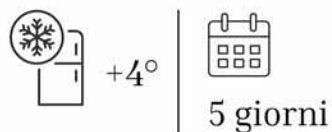
Torta desiderio

Modalità di conservazione:



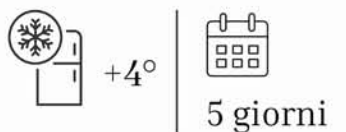
Sacher Torte cuore

Modalità di conservazione:



Torta St.Honorè

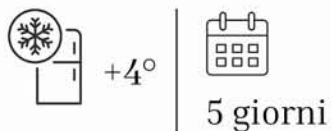
Modalità di conservazione:





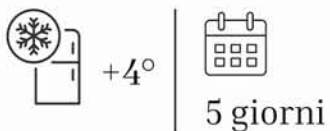
Torta Chantilly

**Modalità di
conservazione:**



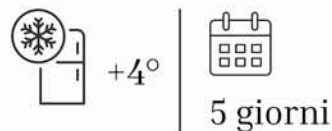
Torta Rossana

**Modalità di
conservazione:**



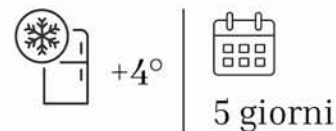
Torta Desireè

**Modalità di
conservazione:**



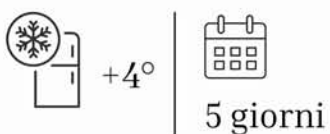
Torta Fabiola

**Modalità di
conservazione:**



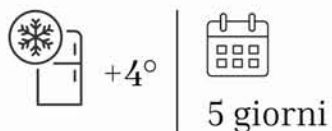
Torta Panna e Frutta

**Modalità di
conservazione:**



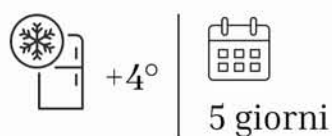
**Torta con crema al
Limone**

**Modalità di
conservazione:**



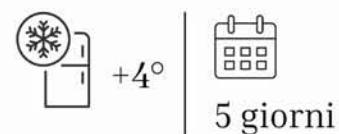
Crostatà al cioccolato

**Modalità di
conservazione:**



Torta Nazzarena

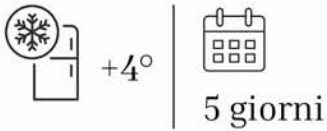
**Modalità di
conservazione:**





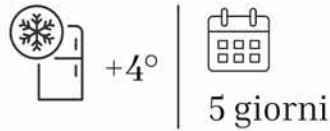
Torta Mimosa

Modalità di conservazione:



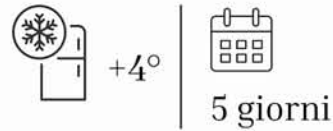
Torta Auguri Papà

Modalità di conservazione:



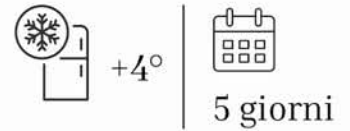
Mr. Gazzetta

Modalità di conservazione:



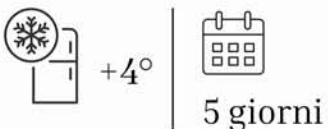
Torta forno Carota

Modalità di conservazione:



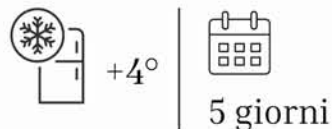
Crostatina Fragoline di bosco

Modalità di conservazione:



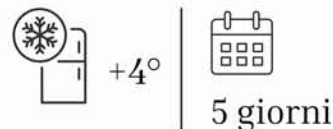
Torta Beauty

Modalità di conservazione:



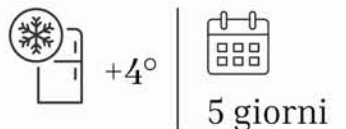
Crostatina con frutti di bosco

Modalità di conservazione:



Torta Naked

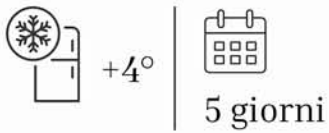
Modalità di conservazione:





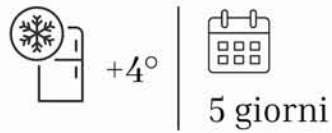
Torta San Valentino

**Modalità di
conservazione:**



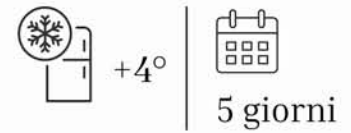
**Cuore Montecarlo
210g**

**Modalità di
conservazione:**



Sacher San Valentino

**Modalità di
conservazione:**



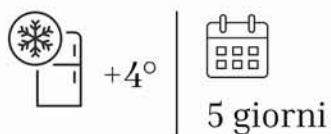
A close-up photograph of a raspberry tart. The tart features a golden-brown lattice crust made of dough strips, woven over a filling of fresh raspberries. A single bright red cherry with a green stem is placed on top of the tart as a garnish. The tart is presented on a white ceramic plate, which is set on a brown, woven placemat. The background is softly blurred, showing a wooden handle, possibly of a knife or spatula. At the top of the image, there are two horizontal bars: a longer pink one on the left and a shorter, lighter pink one on the right. A thin black horizontal line is positioned below the pink bars. The text "TORTE DA FORNO" is overlaid in white, bold, uppercase letters, with a large white quotation mark at the beginning.

” TORTE DA FORNO



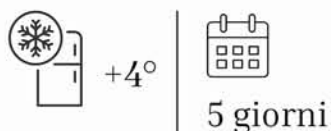
Crostata con marmellata ai frutti di bosco

Modalità di conservazione:



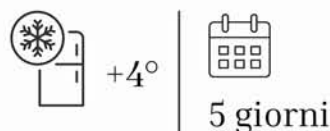
Crostata marmellata albicocca con di

Modalità di conservazione:



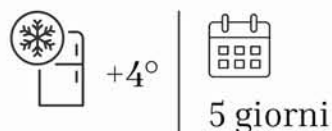
Crostata con marmellata di ciliegia

Modalità di conservazione:



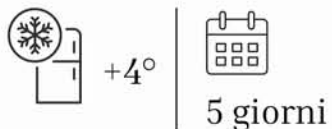
Torta Pere e cacao

Modalità di conservazione:



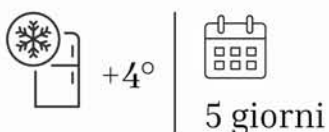
Crostata crema cotta

Modalità di conservazione:



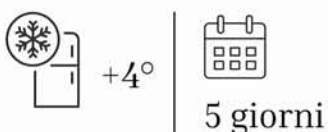
Strudel di mele

Modalità di conservazione:



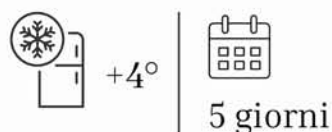
Torta Delizia

Modalità di conservazione:



Torta Melamangio

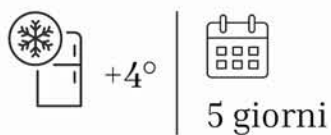
Modalità di conservazione:





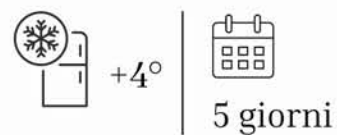
Torta della nonna

**Modalità di
conservazione:**



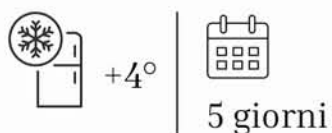
Torta Peramangio

**Modalità di
conservazione:**



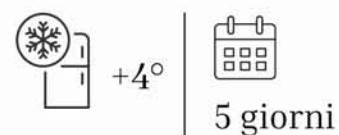
Torta alle noci

**Modalità di
conservazione:**



Torta alle carote

**Modalità di
conservazione:**



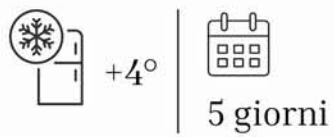
”**TORTE PER
COMPLEANNI**





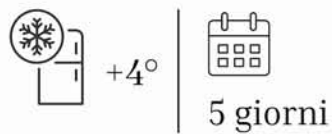
Torta Compleanno

**Modalità di
conservazione:**



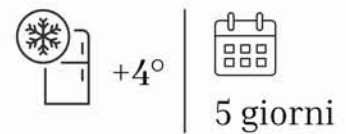
**Naked Cake- Forma di
lettera o di numero
(CACAO)**

**Modalità di
conservazione:**



Torta Festa in Blu

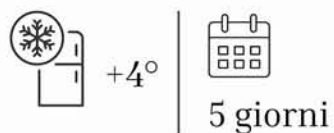
**Modalità di
conservazione:**





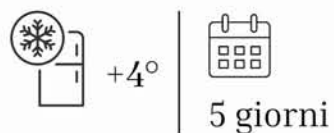
Torta Principessa

Modalità di conservazione:



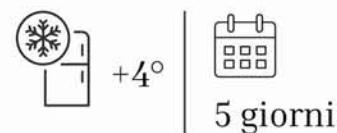
Torta Festa in rosa

Modalità di conservazione:



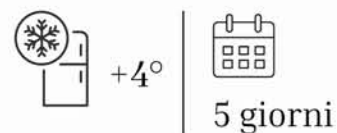
Torta Squadra del cuore

Modalità di conservazione:



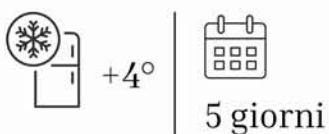
Torta Bing

Modalità di conservazione:



Torta Anniversario

Modalità di conservazione:



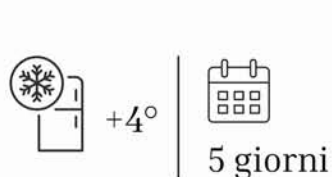
Naked Cake - Forma di lettera o di numero (ROSA)

Modalità di conservazione:



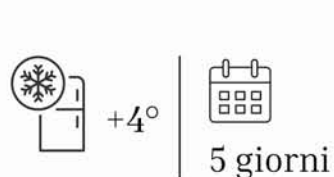
Torta Unicorn

Modalità di conservazione:



Mr Blue

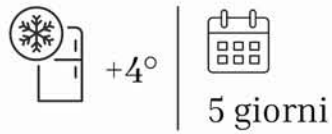
Modalità di conservazione:





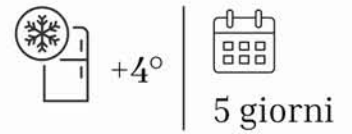
Funky Cake - Forma di Lettera o numero

Modalità di conservazione:



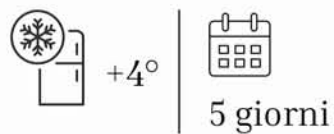
Torta Basket Jersey

Modalità di conservazione:



Naked Cake - Forma di lettera o numero (AZZURRA)

Modalità di conservazione:



Torta Elsa

Modalità di conservazione:



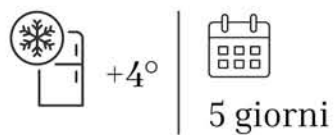
A close-up photograph of a wedding cake with white frosting and pink floral decorations. The cake is decorated with several pink, five-petaled flower-shaped decorations. In the foreground, there are two pink, heart-shaped cake toppers. The background is a soft, out-of-focus pink. At the top of the image, there are two horizontal bars: a dark pink one on the left and a light pink one on the right, separated by a thin black line.

” **TORTE PER
CERIMONIE**



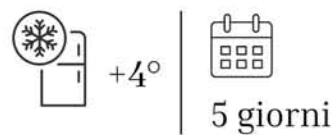
Torta Classica Cerimonia Rosa

Modalità di conservazione:



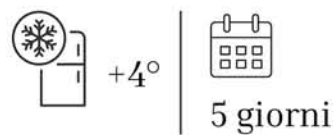
Torta Battesimo Macarons

Modalità di conservazione:



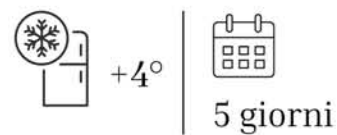
Gender Reveal Cake

Modalità di conservazione:



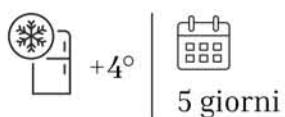
Torta Battesimo Americana

Modalità di conservazione:



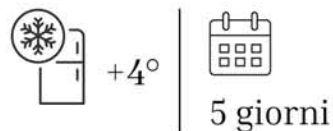
Torta Congratulazioni Dottore

Modalità di conservazione:



Naked Cake - Laurea

Modalità di conservazione:



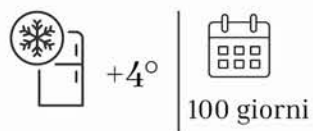


” **BISCOTTERIA**



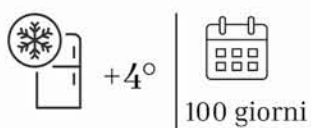
Esse Frolla

Modalità di conservazione:



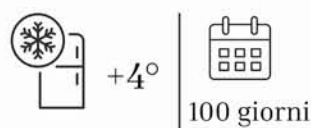
Esse cioccolato

Modalità di conservazione:



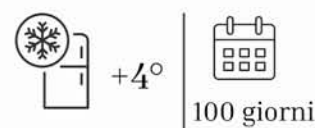
Frolle miste

Modalità di conservazione:



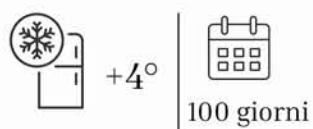
Doblioni

Modalità di conservazione:



Spumoni decorati

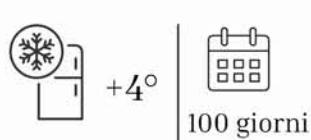
Modalità di conservazione:



Meringa

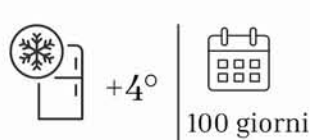
MEINO anche nella variante COOCKIE CON PEZZI DI CIOCCOLATO

Modalità di conservazione:



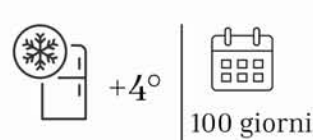
Crostatina Gianduia

Modalità di conservazione:



Crostatina Albicocca

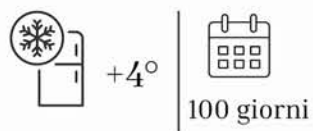
Modalità di conservazione:





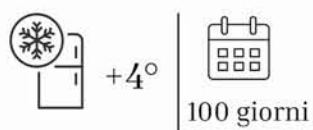
Crostatina ricotta e cioccolato

Modalità di conservazione:



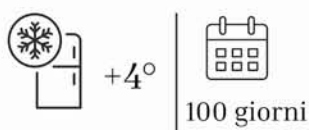
Crostatina Variegata e bianca

Modalità di conservazione:



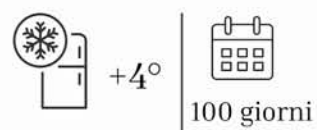
Crostatina Mela

Modalità di conservazione:



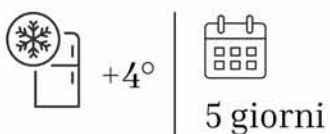
Crostatina Frutti di bosco

Modalità di conservazione:



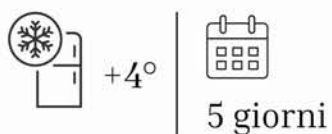
Crostatina Pistacchio o NOCCIOLA

Modalità di conservazione:



Crostatina Pistacchio

Modalità di conservazione:



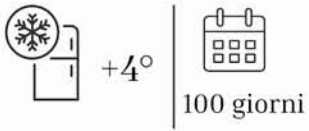
” TORTE NUZIALI





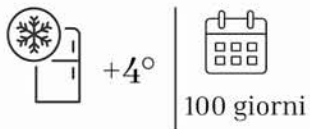
Cestino di frutta

Modalità di conservazione:



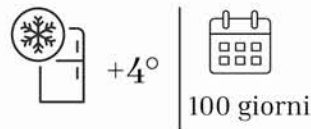
Classica

Modalità di conservazione:



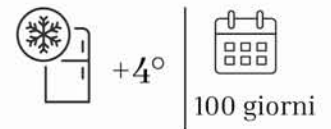
Crostata fragoline di bosco

Modalità di conservazione:



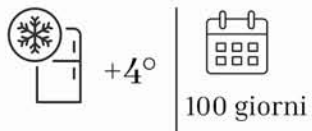
Cubo a piani

Modalità di conservazione:



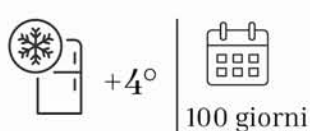
Decorazione cerchi

Modalità di conservazione:



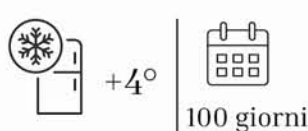
Farfalle

Modalità di conservazione:



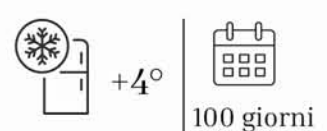
Love rosa

Modalità di conservazione:



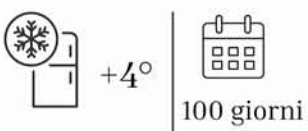
Meringata con frutti di bosco

Modalità di conservazione:



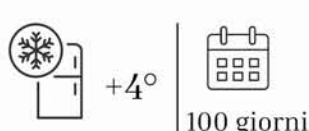
Rosa

Modalità di conservazione:



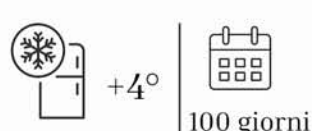
Sigarette e lamponi

Modalità di conservazione:



Torta Corona

Modalità di conservazione:



Torta Mare increspato

Modalità di conservazione:



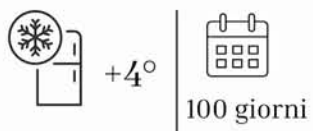


” **GASTRONOMIA**



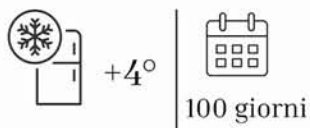
Panettone
gastronomico

Modalità di
conservazione:



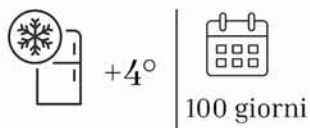
Panini al latte farciti

Modalità di
conservazione:



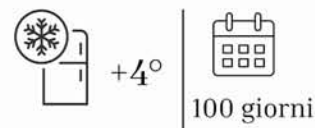
Salatinis e pizzette

Modalità di
conservazione:



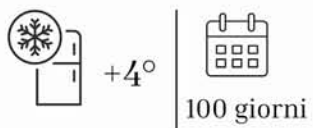
Tartine gelatinate

Modalità di
conservazione:

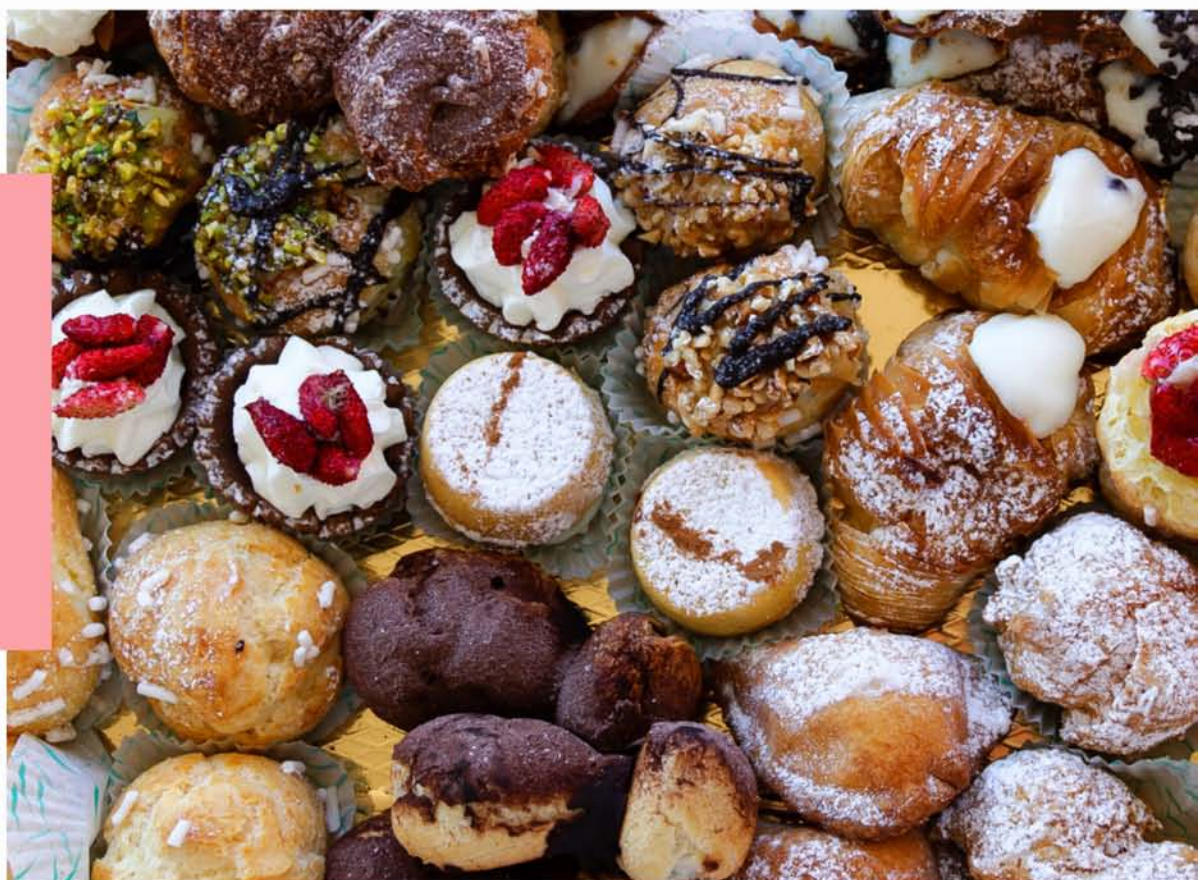


Tramezzini

Modalità di
conservazione:



CONTATTACI



02 8088 6511



a.clapis@coffeelabandfood.it
p.rossi@coffeelabandfood.it