

* *
DOLCEVIVO * *



PRODUCT CATALOG



HARMONY BETWEEN TASTE AND BEAUTY

Because goodness is first savoured with eyes



LA NOSTRA FILOSOFIA

La filosofia **DOLCEVIVO** è quella di considerare ogni prodotto artigianale come avesse una propria anima, con l'obiettivo di valorizzarne l'autenticità fino all'**eccellenza**, esaltando **gusto** e **bellezza**.

La nostra squadra di maestri artigiani rappresenta un perfetto mix di **esperienza** e **freschezza** che ci permette di esplorare soluzioni e tecniche di lavorazione nuove mantenendo un legame forte con la **tradizione**.

Il tutto accompagnato da una selezione di materie prime di **primissima qualità**.

Solo in questo modo riusciamo a regalare ogni giorno **emozioni uniche** ai veri amanti dei Dolci Artigianali Italiani.

OUR PHILOSOPHY

The **DOLCEVIVO** philosophy is to consider each artisan product as having its own soul, with the aim of enhancing its authenticity up to **excellence**, magnifying **taste** and **beauty**.

Our team of pastry masters is a perfect mix of **experience** and **freshness** that allows us to develop **original reinterpretations** while maintaining a strong connection with **Italian pastry tradition**.

All accompanied by a selection of **top quality** raw materials.

Only in this way can we give **unique emotions** every day to true lovers of Italian Artisan Sweets.



INDICE

INDEX

I PANETTONI	8
I BISCOTTI	16
I BAULETTI	24
LE COLOMBE	28

I PANETTTONI



Lasciatevi trasportare dalle emozioni del nostro **Panettone Artigianale**.

Tutte le nostre versioni combinano **sapore** e **digeribilità**, grazie a un lungo processo di lavorazione e alla primissima qualità delle materie prime.

**

EN/ Let yourself be carried away by emotions of our **Artisan Panettone**.

All our versions combine **flavor** and **digestibility**, thanks to a long manufacturing process and the highest quality of raw materials.

CLASSICO

CLASSIC



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ Il Panettone Classico racchiude l'essenza dell'autentico panettone DOLCEVIVO: morbidezza, gusto intenso e digeribilità. Uvetta e Canditi sono perfettamente bilanciati e lasciano respiro a un impasto ricco e gustoso.

EN/ The Classic Panettone is the essence of the authentic DOLCEVIVO panettone: softness, intense taste and digestibility. Raisins and candied fruit are perfectly balanced, giving breath to a rich and tasty dough.

CIOCCOLATO E AMARENA

CHOCOLATE AND BLACK CHERRY



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ Un equilibrio di sapori e consistenze, con gocce di cioccolato fondente e amarene semicandite ad impreziosire un impasto reso soffice dalla nostra lenta lavorazione a mano.

EN/ A balance of flavors and textures, with dark chocolate drops and semi-candied black cherries to embellish a dough made soft by our slow hand-working.

PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

PISTACHIO AND WHITE CHOCOLATE



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ Il sapore della farcitura di pregiata crema di pistacchio abbraccia le dolci sfumature del cioccolato bianco evaporato in cottura, in un Panettone dai gusti vivaci e intensi.

EN/ The fragrant flavor of the precious pistachio cream embraces the sweet nuances of white chocolate evaporated during cooking, in a Panettone with vibrant and intense flavors.

TRIS DI CIOCCOLATO

TRIPLE CHOCOLATE



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ Dedicato agli amanti del vero Panettone artigianale e del cioccolato in tutte le sue sfumature. Un trionfo di dolcezza che inebria dal primo all'ultimo morso, preservando la leggerezza di un impasto reso soffice da una lavorazione lenta e gentile.

EN/ Dedicated to the lovers of real artisan Panettone and chocolate in all its shades. A triumph of sweetness that inebriates from the first to the last bite, preserving the lightness of a dough made soft by a slow and gentle processing.

FICHI E NOCI

FIGS AND WALNUT



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ Un Panettone unico, la cui struttura gioca sui contrasti dei suoi ingredienti principali: la dolcezza e la morbidezza dei fichi da una parte, il sapore pungente e la croccantezza delle noci dall'altra.

EN/ A unique Panettone, whose structure plays on the contrasts of its main ingredients: the sweetness and softness of figs on the one hand, the pungent flavor and crunchiness of walnuts on the other.

FRAGOLINE DI BOSCO E LIMONE

WILD STRAWBERRIES AND LEMON



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ Un accostamento di gusti tanto audace quanto riuscito, che dona un'inaspettata esplosione di sensi al primo assaggio. Il tutto abbracciato da una deliziosa copertura di cioccolato bianco.

EN/ A combination of tastes as daring as it is successful, which gives an unexpected explosion of senses at the first taste. All embraced by a delicious white chocolate coating.

ROCHER

ROCHER-FLAVOURED



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ L'affascinante glassatura di cioccolato fondente e granella di nocciola tostata è il preludio a un interno dal gusto intenso, con un cuore di crema di nocciola ad arricchire un impasto soffice e tenero.

EN/ The fascinating glaze of dark chocolate and toasted hazelnut grains is the prelude to an interior with an intense flavor, with a heart of hazelnut cream to enrich a soft and tender dough.

PESCHE E CHAMPAGNE

PEACHES AND CHAMPAGNE



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ La morbida dolcezza della pesca semicandita unita all'aroma vivace dello Champagne rendono questo Panettone la scelta ideale per chi cerca gusti alternativi e raffinati.

EN/ The soft sweetness of semi-candied peach combined with the vibrant aroma of Champagne make this Panettone the ideal choice for those looking for a sophisticated and alternative taste.

PERE E CIOCCOLATO

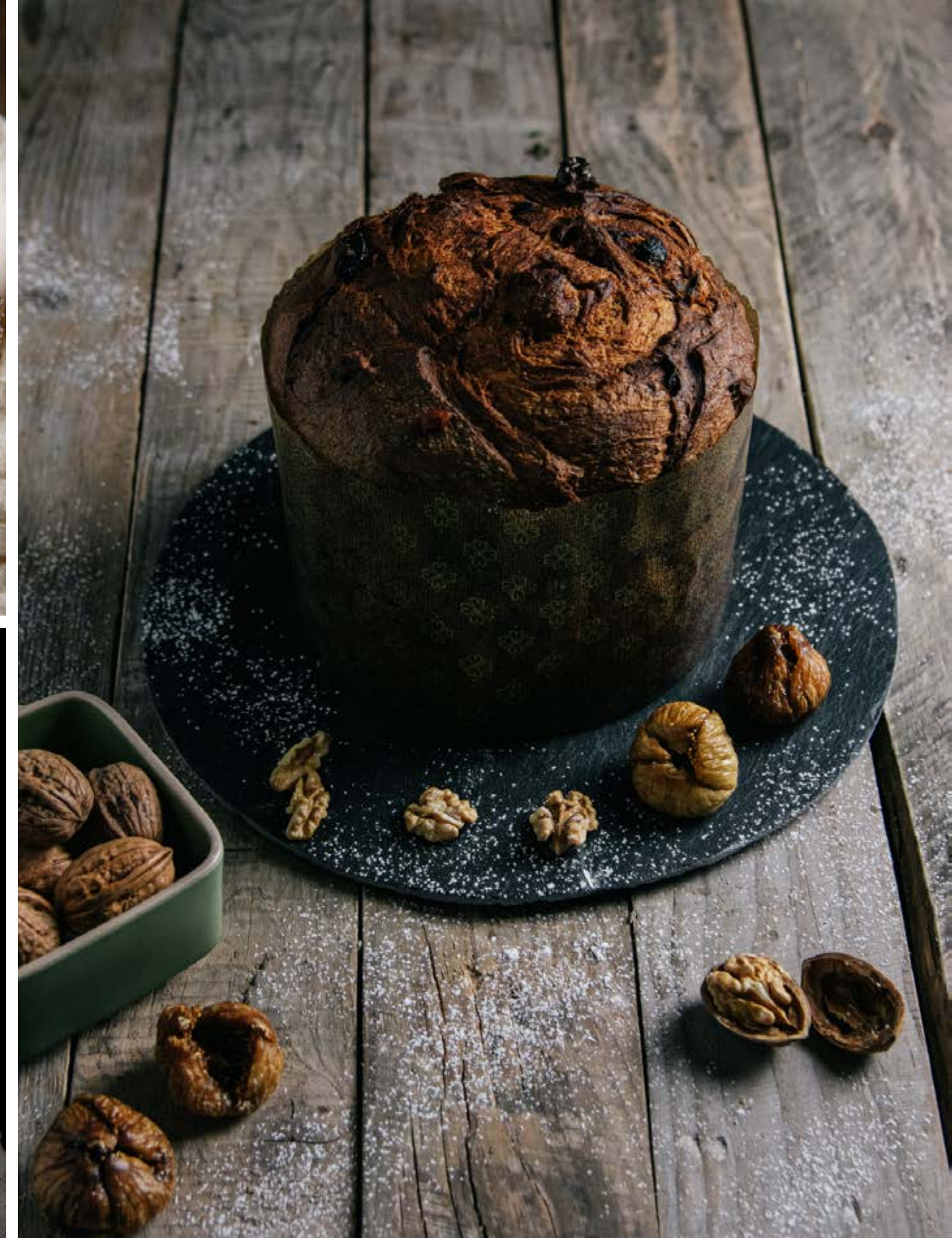
PEAR AND CHOCOLATE



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ Il connubio tra il Cioccolato fondente e le Pere rende questo Panettone una variante ideale per chi cerca sapori dolci ma eleganti.

EN/ The combination of dark chocolate and pears makes this Panettone an ideal variant for those looking for sweet but elegant flavors.



CARAMELLO E MANDARINO

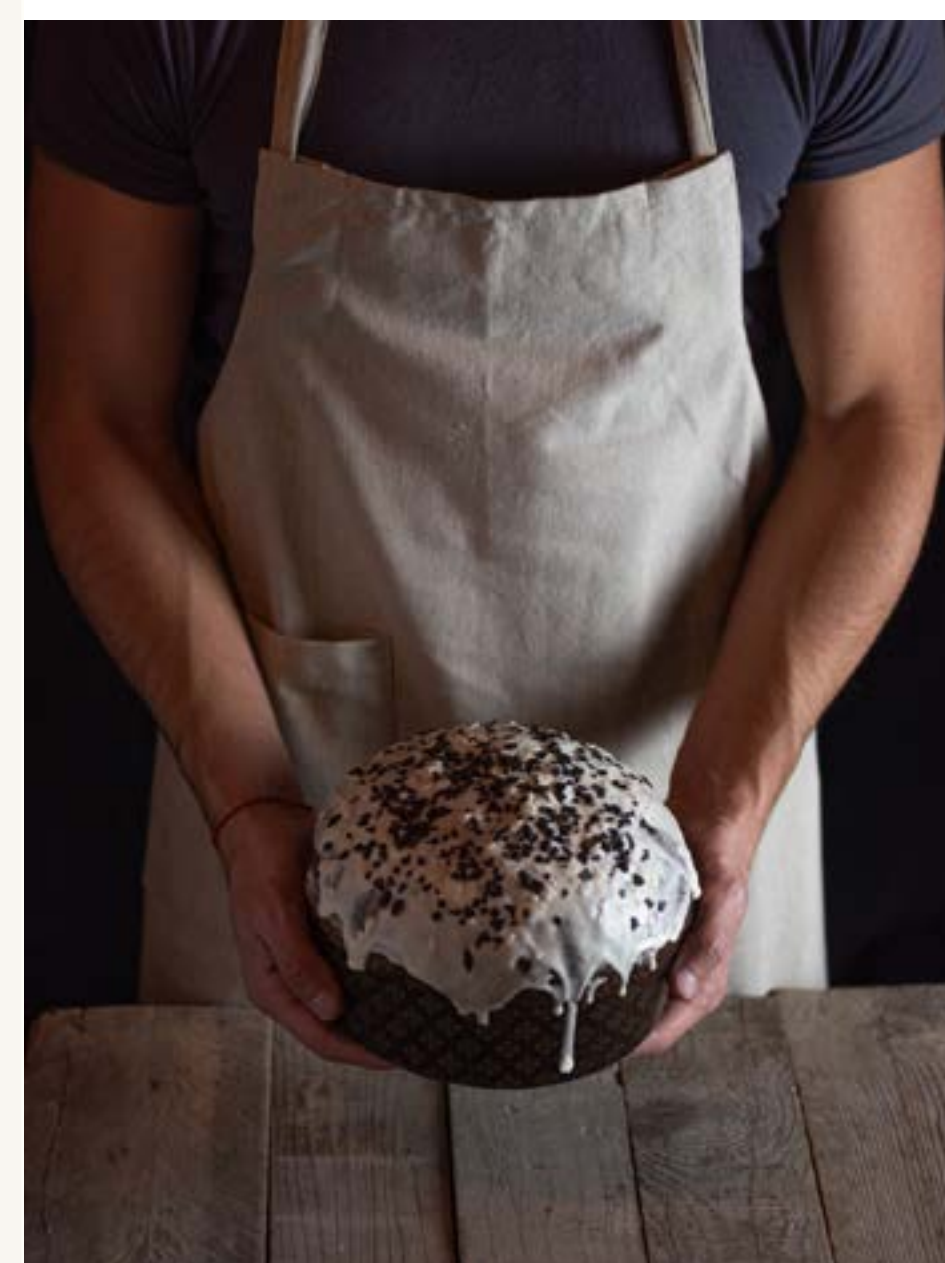
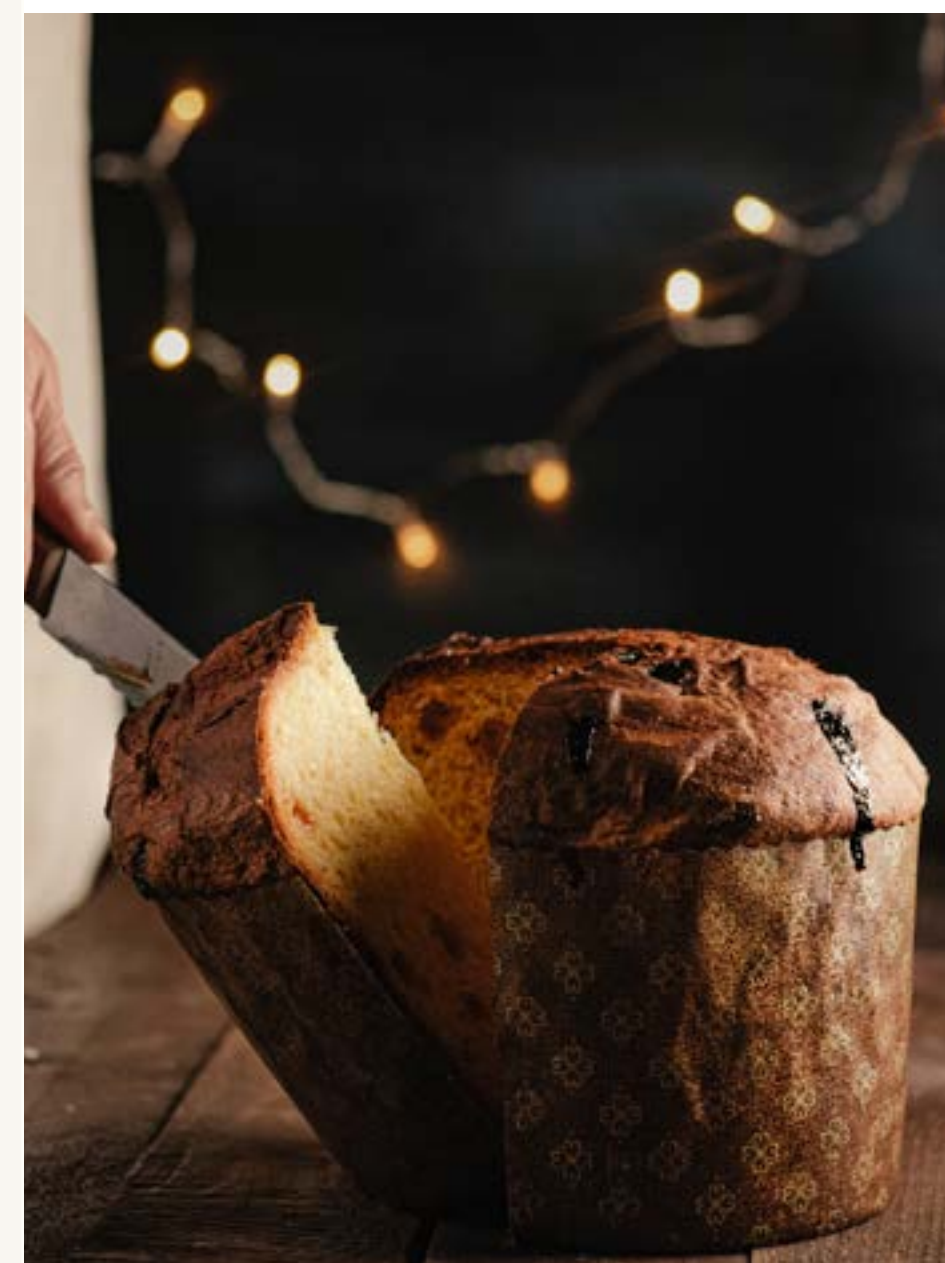
CARAMEL AND MANDARIN



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ Un panettone perfettamente bilanciato che ti colpisce con la dolcezza del caramello sciolto in cottura e ti sorprende con il retrogusto agrumato del Mandarino tardivo di Ciaculli.

EN/ A Panettone with a perfectly balanced flavor which strikes you with the sweetness of melted caramel in cooking and surprises you with the citrus aftertaste of Ciaculli Late Mandarin.



I BISCOTTI



Ognuno dei nostri **Biscotti Artigianali** esalta la ricetta tipica della **tradizione Umbra e Italiana**, con sfumature autentiche coltivate in 40 anni di esperienza e passione.

* *

EN/ Each of our **Artisan Biscuits** enhances the typical recipe of the **Umbrian and Italian tradition**, with authentic nuances grown in 40 years of experience and passion.

I TOZZETTI

CLASSICI CLASSIC



Peso netto/ Net weight :
250 g / 500 g

ITA/ Un biscotto storico che unisce in maniera armoniosa croccantezza e gusto, dando forte risalto alla dolcezza della nocciola. Si sposa alla perfezione con vini muffati, passiti e vin santo.

EN/ A historic biscuit that harmoniously combines crunchiness and taste, highlighting the sweetness of the hazelnut. It goes perfectly with botrytised, passito and vin santo wines.

AL CIOCCOLATO W/CHOCOLATE CHIPS



Peso netto/ Net weight :
250 g / 500 g

ITA/ La dolcezza delle gocce di pregiato cioccolato fondente a creare un gustoso bilanciamento con la croccantezza del Tozzetto, in una versione sfiziosa e audace.

EN/ The sweetness of the fine dark chocolate chips to create a tasty balance with the crunchiness of the Tozzetto, in a delicious and daring version.

PISTACCHIO PISTACHIO



Peso netto/ Net weight :
250 g / 500 g

ITA/ Una variante estremamente seducente dove l'aroma deciso del pistacchio si inserisce con armonia nella struttura organolettica del nostro autentico tozzetto artigianale.

EN/ An extremely seductive variant, where the strong aroma of pistachio fits harmoniously into the organoleptic structure of our artisan tozzetto.

I TOZZETTI

FICHI E NOCI W/FIGS AND WALNUTS



Peso netto/ Net weight :
250 g / 500 g

ITA/ Una variante che ti sorprende con il gioco di contrasti dei suoi ingredienti principali: la dolcezza e la morbidezza dei fichi da una parte, il sapore pungente e la croccantezza delle noci dall'altro.

EN/ A variant that surprises you with the game of contrast of its main ingredients: the sweetness and softness of figs on the one end, the pungent flavor and the crunchiness of

LE CIAMBELLINE

VINO BIANCO W/WHITE WINE



Peso netto/ Net weight :
250 g / 500 g

ITA/ Un biscotto leggero e dal sapore tenace, dominato dall'aroma del celebre Vino Bianco di Orvieto.

EN/ A light biscuit with a strong flavor, dominated by the aroma of the famous Orvieto White Wine.

VINO BIANCO E ANICE

W/WHITE WINE AND ANISE



Peso netto/ Net weight :
250 g / 500 g

ITA/ Le note uniche del Vino Bianco di Orvieto incontrano il sapore fresco dell'anice, in un biscotto adatto ad ogni occasione.

EN/ The unique notes of the Orvieto White Wine meet the fresh flavor of anise, in a biscuit suitable for any occasion.

LE CIAMBELLINE

VINO ROSSO W/RED WINE



Peso netto/ Net weight :
250 g / 500 g

ITA/ Un biscotto dalla consistenza e dal sapore accattivanti, dove il protagonista unico è l'autentico vino rosso di Orvieto.

EN/ A biscuit with a captivating texture and flavor, where the unique protagonist is the authentic Orvieto red wine.

VINO ROSSO E CANNELLA

W/RED WINE AND
CINNAMON



Peso netto/ Net weight :
250 g / 500 g

ITA/ Un biscotto dal sapore dirompente, impreziosito dalle note piccanti della cannella. Prodotto con autentico Vino Rosso di Orvieto, si accompagna perfettamente a vini dessert di alto livello.

EN/ A biscuit with an explosive flavor, embellished with the spicy notes of cinnamon. Produced with authentic Orvieto Red Wine, it goes perfectly with high-level dessert wines.

ALTRI BISCOTTI

PAN DEL PESCATORE



Peso netto/ Net weight :
250 g / 500 g

ITA/ Un biscotto nato per il mare ma perfetto per la tavola. Con le sue tonalità forti date da mandorle, frutti di bosco e uvetta, è ideale per ogni momento della giornata.

EN/ A biscuit born for the sea but perfect for the table. With its strong shades given by almonds, berries and raisins, it is ideal for any time of day.



I BAULETTI



Nati dall'impasto delle Colombe e Panettoni artigianali e resi più soffici grazie a uno specifico processo di lavorazione, i nostri **Bauletti artigianali** sono il lievitato da gustare **ogni giorno dell'anno.**

**

EN/ Born from the dough of handmade Colombe and Panettone and made softer thanks to a specific manufacturing process, our **handmade Bauletti** are the leavened product to be enjoyed **every moment of the day, every moment of the year.**

PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

PISTACHIO AND WHITE CHOCOLATE



Peso netto / Net weight : 500 g

ITA/ Il pistacchio è il protagonista indiscusso di questo delizioso lievitato. È presente nel soffice impasto fin dalle prime fasi di lavorazione e in farcitura dopo la cottura, con una pregiatissima crema.

EN/ Pistachio is the undisputed star of this delicious leavened product. It is present in the soft dough from the earliest stages of processing and in the filling after cooking, with a very precious cream.

FRAGOLINE DI BOSCO E LIMONE

WILD STRAWBERRIES AND LEMON CREAM



Peso netto / Net weight : 500 g

ITA/ L'incontro tra il morbido cuore di crema al limone e la dolcezza delle fragoline di bosco dà vita ad un contrasto di sapori intrigante e seducente.

EN/ The encounter between the soft heart of lemon cream and the sweetness of wild strawberries gives life to an intriguing and seductive contrast of flavors.

BIS DI CIOCCOLATO

DOUBLE CHOCOLATE



Peso netto / Net weight : 500 g

ITA/ La morbidezza del Bauletto impreziosita dal perfetto connubio tra cioccolato bianco e fondente, che sciolti in cottura rilasciano un aroma delicatamente dolce.

EN/ The softness of the Bauletto enriched by the perfect combination of white and dark chocolate, which, melted during cooking, release a delicately sweet aroma.



LE
B
M
C
O
L
O
M
B
E

Le nostre **Colombe** si distinguono per **gusto ed autenticità** in ogni variante. Queste qualità, unite all'eleganza della confezione, le rendono **un prezioso regalo** per se stessi e per le persone che amiamo.

* *

EN/ DOLCEVIVO's Easter Colomba is a **must have** for any Italian Baked Pastry lover. The excellent quality of the product, combined with the elegant packaging, make it **a perfect gift** to ourselves and to the ones we love.

CLASSICA

CLASSIC



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ Morbidezza e gusto intenso, sono queste le principali caratteristiche dell'autentica Colomba DOLCEVIVO. Un impasto fatto ad arte per regalare al tuo palato tutte le emozioni della Pasqua.

EN/ A unique Panettone, whose structure plays on the contrasts of its main ingredients: the sweetness and softness of figs on the one hand, the pungent flavor and crunchiness of walnuts on the other.

TRE CIOCCOLATI

TRIPLE CHOCOLATE



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ Dedicato agli amanti della vera Colomba artigianale e del cioccolato in tutte le sue sfumature. Un trionfo di dolcezza che inebria dal primo all'ultimo morso, preservando la leggerezza di un impasto reso soffice da una lavorazione lenta e gentile.

EN/ A unique Panettone, whose structure plays on the contrasts of its main ingredients: the sweetness and softness of figs on the one hand, the pungent flavor and crunchiness of walnuts on the other.

PISTACCHIO E LAMPONE

PISTACHIO AND RASPBERRY



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ La gustosissima farcitura di pregiata crema di pistacchio abbraccia le dolci sfumature del lampone semicandito, in una Colomba dai gusti vivaci ed emozionanti..

EN/ The fascinating glaze of dark chocolate and toasted hazelnut grains is the prelude to an interior with an intense flavor, with a heart of hazelnut cream to enrich a soft and tender dough.

AGRUMI

CITRUS FRUITS



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ Una Colomba leggera e deliziosa, che ti rapisce con il suo intenso sapore agrumato.

EN/ The fascinating glaze of dark chocolate and toasted hazelnut grains is the prelude to an interior with an intense flavor, with a heart of hazelnut cream to enrich a soft and tender dough.

CARAMELLO E FRUTTI DI BOSCO

CARAMEL AND BERRIES
W



Peso netto / Net weight : 1.000 g / 750 g / 500 g

ITA/ Una Colomba artigianale soffice e gustosa, dove la delicatezza del caramello salato abbraccia il sapore fresco e naturale dei frutti di bosco semicanditi.

EN/ A soft and tasty artisan Colomba, where the delicacy of salted caramel embraces the fresh and natural flavor of semi-candied berries.

ALTRI DOLCI PASQUALI

MORE EASTER SWEETS

PIZZA DI PASQUA DOLCE

EASTER SWEET PIZZA



Peso netto/ Net weight :
750 g

ITA/ Struttura soffice e gusto intenso, impreziositi dalla piccantezza della cannella.

EN/ Soft structure and an intense taste, enhanced by the spiciness of cinnamon.

PIZZA DI PASQUA AL FORMAGGIO

EASTER CHEESE PIZZA



Peso netto/ Net weight :
750 g

ITA/ Un impasto ricco e gustoso, grazie al bilanciamento di Parmigiano, Pecorino e Groviera.

EN/ A rich and tasty dough, thanks to the balance of Parmesan, Pecorino and Gruyere cheese.





* *
DOLCEVIVO
* *

EXCELLENCE FROM THE HEART OF ITALY

* *
DOLCEVIVO
* *

CONTACT US

 +39 338 619 1627 (SALES MANAGER)

 info@dolcevivo.it

 dolcevivo.it

FOLLOW US

 https://www.instagram.com/dolcevivo_it/

 <https://www.facebook.com/dolcevivo>

La Dolce Vita snc di Graziani Cinzia & c.

VAT number: 01276800552

Head office and Production Site:

Via Monte Nibbio 25/A, Orvieto (TR), 05018 ITALY

Photography and Catalog Design: Benedetta Sangiovanni

The use of DOLCEVIVO trademark, texts and images in this catalog is prohibited.