



MARTINUCCI
CAKE IN ITALY

WWW.MARTINUCCI1950.COM

Azienda certificata



Certified Companies



MINI MOUSSE CIOCCOLATO

IT

Pan di spagna con una delicata mousse al cioccolato decorata con topping al cioccolato e riccioli di cioccolato.

EN

Sponge cake with a delicate chocolate mousse garnished with chocolate topping and chocolate curls.

BG

Пандишпан с деликатен декориран шоколадов мус с шоколадов топинг и шоколадови къдрици.

FR

Génoise garnie de mousse au chocolat, nappée au chocolat et décorée avec des copeaux de chocolat.

SP

Bizcocho con mousse de chocolate decorado con topping de chocolate y escamas de chocolate.

CODICE code [1PS0004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [110 g]



MINI MOUSSE LIMONE

CODICE code [1PS0001]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [110 g]

IT
Pan di spagna con una delicata
mousse al limone decorato con
topping al limone e riccioli di
cioccolato gialli.

EN
Sponge cake with a delicate
lemon mousse with lemon
topping and garnished with
yellow chocolate curls.

BG
Пандишпан с деликатен
лимонов мус, украсен с
лимонов топинг и къдрици
шоколадово жълто.

FR
Génoise garnie de
mousse au citron nappée au
citron et décorée avec des
copeaux de chocolat.

SP
Bizcocho con mousse
de limón decorado con
topping de limón y escamas
de chocolate amarillo.

NEW



MINI MOUSSE ALLO YOGURT E FRAGOLA

ITA
Pan di spagna bagnato con una fresca mousse allo yogurt ed un cremoso cuore alla fragola

EN
Sponge cake soaked in a fresh yogurt mousse and a creamy strawberry heart

BG
Пандишпан, напоен с мус от прясно кисело мляко и кремообразно ягодово сърце.

FR
Génoise imbibée d'une mousse de yaourt frais et d'un coeur crémeux à la fraise

SP
Bizcocho bañado en mousse de yogur fresco y cremoso corazón de fresa

CODICE code [1PS0069]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [15]

PESO weight [110 g]

 60^{sec}

NEW

SOUFFLÉ CIOCCOLATO E CARMELLO AL BURRO SALATO

CODICE code [1PS0066]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

ITA
Soufflé al Cioccolato con un
cremoso cuore al caramello al
burro salato

EN
Chocolate lava cake with a
creamy salted butter caramel
heart

BG
Шоколадово суфле с
кремообразно карамелено
сърце с осолено масло.

FR
Soufflé au chocolat avec un
cœur crémeux au caramel au
beurre salé

SP
Soufflé de chocolate con un
corazón cremoso de caramelo
de mantequilla salada



MINI TIRAMISÙ AL MASCARPONE

IT
Savoiardi bagnati al caffè
con una delicata crema al
mascarpone fresco e
spolverata di cacao.

EN
Coffee-soaked
Ladyfingers with a delicate
fresh mascarpone cream
dusted with cocoa.

BG
Бишкоти Савоярди напоени
с кафе, покрити с деликатен
крем от прясно маскарпоне и
поръсени с какао.

FR
Boudoirs trempés dans
le café nappés d'une
crème au mascarpone et
recouverts de cacao en poudre.

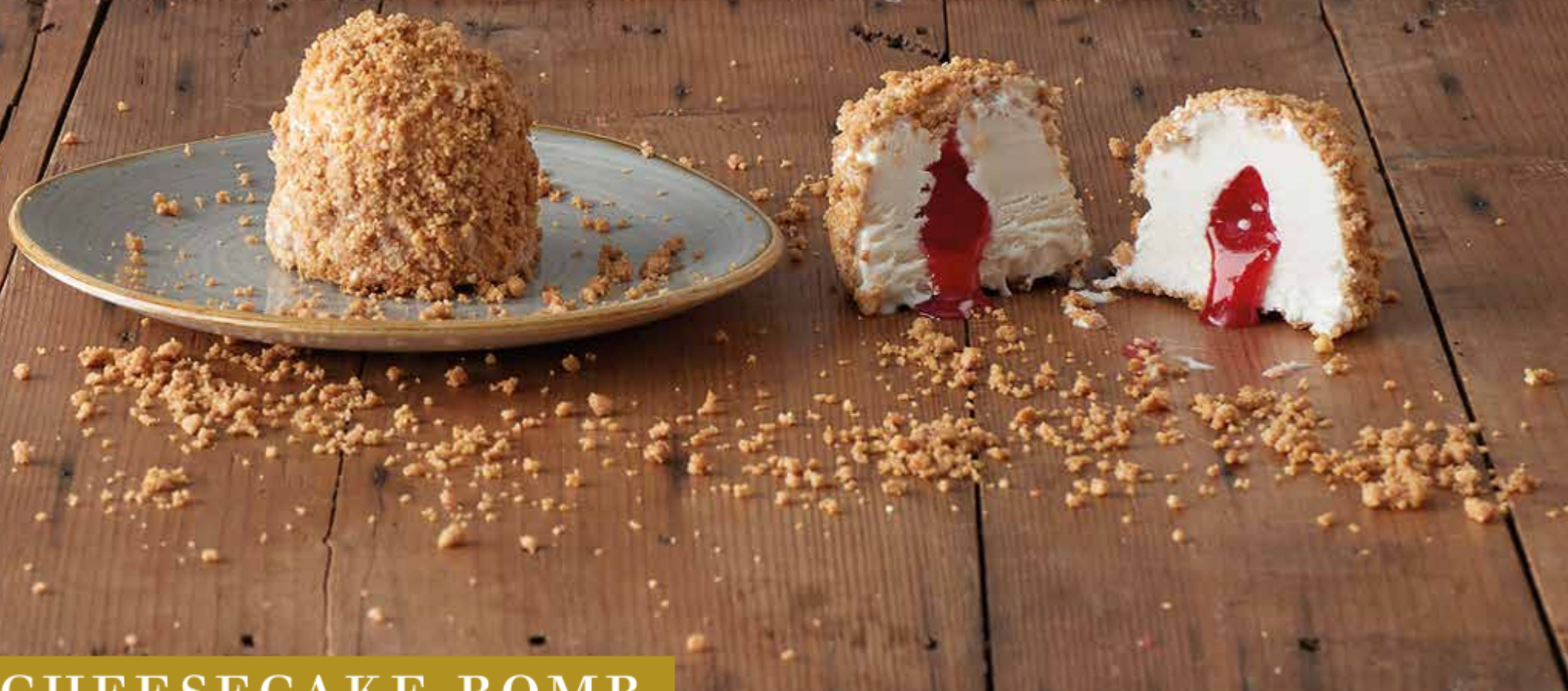
SP
Galletas Savoiardi
empapadas en café
con crema de mascarpone
y cacao en polvo.

CODICE code [1PS0007]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [09]

PESO weight [110 g]

❄️ → 💧 5-10 min



CHEESECAKE BOMB

IT
Semisfera di semifreddo al
Cheese Cream con un cuore
liquido alla fragola con purea di
frutta e ricoperto con crumble
di biscotto digestivo

EN
Semifreddo cheese cream
semisphere with a strawberry
liquid heart with fruit puree and
covered with digestive biscuit
crumble

BG
Полукълбо Semifreddo с
чийз крем със сърце от
ягодова течност и пюре от
плодове, покрито с ронлива
храносмилателна бисквита.

FR
Demi-sphère de crème au
fromage Semifreddo avec un
cœur liquide à la fraise avec
une purée de fruits et recouvert
de crumble de biscuit digestif

SP
Semisferio de crema de queso
semifreddo con corazón líquido
de fresa con puré de frutas y
cubierto con crumble de galleta
digestiva

CODICE code[1GBM064]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [100 g]



DALIA FRUTTI ROSSI

IT
Pan di spagna bagnato alla
fragola intervallato da
una delicata crema al mascar-
pone fresco e decorato
con frutti rossi.

EN
Sponge cake soaked in
strawberry sauce interspersed
with a delicate mascarpone
fresh cream and garnished
with red fruits.

BG
Пан ди Спаня потопен в
ягодов сироп, съчетан
с нежен крем от
маскарпоне и украсен
с червени плодове.


FR
Génoise imbibé de fraise
entrecoupée d'une crème
de mascarpone délicate et
décoré avec
fruits rouges.

SP
Bizcocho remojado en sirope
de fresa intercalado con una
delicada crema mascarpone
fresco y adornado con
frutos rojos.

CODICE code [1PS0012]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [9]

PESO weight [90 g]

 60 sec



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

IT
Soufflè al cioccolato
fondente con un goloso
cuore di cioccolato
liquido.

EN
Chocolate soufflé with
a delicious heart
of liquid
chocolate.

BG
Суфле с тъмен шоколад,
с горещо сърце от течен
шоколад.

FR
Fondants au
cœur
coulant au
chocolat

SP
Soufflé de chocolate
con un delicioso
corazón de chocolate
liquido.

CODICE code [1PS0008]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

 60_{sec}



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO E CIOCCOLATO BIANCO

CODICE code [1PS0033]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

IT
Soufflé al cioccolato
fondente con un goloso
cuore di puro cioccolato
bianco liquido.

EN
Chocolate soufflé
with a delicious heart
with pure liquid
white chocolate.

BG
Суфле с тъмен шоколад
и апетитна сърцевина от чист
течен бял шоколад.

FR
Soufflé au chocolat
noir avec un appétissant
coeur de pur chocolat
blanc liquide.

SP
Soufflé de chocolate
negro con un delicioso
corazón de chocolate
líquido blanco.

 60 sec

NEW



SOUFFLÉ CIOCCOLATO E ARACHIDE SALATO

ITA
Soufflé al Cioccolato
con un cuore all'arachide
salata

EN
Chocolate lava cake
with a salted peanut
heart

BG
Шоколадово суфле
с фъстъчено солено сърце.

FR
Soufflé au chocolat
avec un cœur de
cacahuètes salées

SP
Soufflé de chocolate
con corazón de maní
salado

CODICE code [1PS0067]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

 60^{sec}

NEW

SOUFFLÉ CIOCCOLATO E CARMELLO AL BURRO SALATO

CODICE code [1PS0066]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

ITA
Soufflé al Cioccolato con un
cremoso cuore al caramello al
burro salato

EN
Chocolate lava cake with a
creamy salted butter caramel
heart

BG
Шоколадово суфле с
кремообразно карамелено
сърце с осолено масло.

FR
Soufflé au chocolat avec un
cœur crémeux au caramel au
beurre salé

SP
Soufflé de chocolate con un
corazón cremoso de caramelo
de mantequilla salada



COPPA TIRAMISÙ MASCARPONE

CODICE code [1PS0021]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

IT

Crema mascarpone su una base di pan di spagna, inzuppato al caffè e decorata con cacao.

EN

Mascarpone cream on a layer of coffee-soaked sponge cake and garnished with cocoa.

BG

Крем маскарпоне върху основа от пандишпан напоен в кафе и украсен с какао.

FR

Crème au mascarpone sur une couche de génoise trempée dans la café et décorée avec du cacao.

SP

Capa de bizchoco empapado en café recubierta de crema mascarpone y decorada con cacao en polvo.



COPPA MOUSSE CIOCCOLATO

IT
Delicata mousse al
cioccolato decorata
con riccioli
di cioccolato.

EN
Delicate chocolate
mousse garnished
with chocolate
curls.

BG
Деликатен шоколадов
мус с декорация от
шоколадови къдрици.

FR
Mousse au
chocolat décorée
avec des copeaux
de chocolat.

SP
Mousse de chocolate
decorado con
escamas de
chocolate.

CODICE code [1PS0018]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [95 g]



SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

IT
Dessert con bavarese
al pistacchio, colata
su bisquit e decorata
con granella di pi-
stacchio caramellata,
Prodotto Gluten Free

EN
Dessert with Bavarian
pistachio, poured on
bisque and decorated
with caramelised pi-
stachio grains, Gluten
Free Product

FR
Dessert à la pistache
bavaroise, versé sur
bisque et décoré de
pistache hachées
caramélisés, Produit
sans gluten

BG
Десерт с баварски
шамфъстънен крем,
излят върху бисквита и
украсен с карамелизирани
ядки от шам фъстък.
Продукт без глутен.

SP
Postre de bavarese de
pistacho decorada de
buscui y decorada de
granito de pistacho
caramelizado, Produc-
to sin glute

CODICE code [11PS0015]

UNITÁ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [90 g]



PANNA COTTA AL CAMELLO

IT
Dessert con panna
e latte coperto con
caramello, Prodotto
Gluten Free

EN
Dessert with cream
and milk covered
with caramel, Gluten
Free Product

BG
Десерт със сметана
и мляко, покрито с
карамел.
Продукт без глутен.

FR
Dessert à la crème et
au lait recouvert de
caramel, produit sans
gluten

SP
Postre de nata y
leche cubierto con
caramelo, Producto
sin glute

CODICE code [11PS0013]

UNITÁ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [90 g]



SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

IT
Dessert con bavarese
alla Nocciola, colata
su biscuit e deco-
rata con granella di
nocciola, Prodotto
Gluten Free

EN
Dessert with Bavarian
hazelnut, poured
on bisque and
decorated with grains
hazelnuts, Gluten
Free Product

FR
Dessert à la noisette
bavaroise, versé sur
une bisque et décoré
de noisettes hachées,
Produit sans gluten

BG
Десерт с баварски
лешников крем,
излят върху бисквита
и украсен с гранула от
лешник.
Продукт без глутен.

SP
Postre con bavarese
a la avellana, base de
biscuit y decorada
con granillo de
avellana, Producto
sin gluten

CODICE code [11PS0014]

UNITÁ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [90 g]



CANNOLO SICILIANO RIPIENO

CODICE code [11PS0002]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [10]

PESO weight [110 g]

IT
Cialda ripiena di crema di ricotta con gocce di cioccolato e decorato con un filetto di arancio e una spolverata di zucchero a velo.

EN
Waffle filled with cream cheese with chocolate chips and decorated with a fillet of orange and a dusting of icing sugar.

BG
Вафлена фунийка с пълнеж от крем рикота, парченца шоколад, украсена с резенчета портокалова кора и пудра захар.

FR
Waffle rempli de crème de ricotta aux pépites de chocolat et décoré d'un filet d'orange et un saupoudrage de sucre glace.

SP
Waffle relleno de crema de ricotta con lágrimas de chocolate y decorado con una lámina de naranja y una polvareda de azúcar glas.



14
fette/slices



TART PERE E CIOCCOLATO

CODICE code [1PP1039]

PRETAGLIATO-PRE CUT

PESO weight [1400 g]

IT
Friabile pasta frolla
al cioccolato farcita di crema
alla pera, crema al
cioccolato e pere
sciropate a decorazione.

EN
Friable chocolate
short pastry, stuffed with
pear cream, chocolate
custard and pears in syrup
for decoration.

BG
Крежко шоколадово тесто
с крем от круша, шоколадов
крем и сиропирани круши
за декорация.

FR
Pâte chocolat friable,
farci de crème de poire,
crème pâtissière au
chocolat et poiresau sirop
pour la décoration.

SP
Masa quebrada
de chocolate rellena
de crema de pera, crema
de chocolate y decoración
de peras en almibar .



14

fette/slices



TART RICOTTA E GOCCE CIOCCOLATO

IT

Friabile pasta frolla
al cioccolato con crema
alla ricotta e drops di
cioccolato fondente,

EN

Friable chocolate
short pastry with ricotta
cream cheese and
drops of dark chocolate.

BG

Крежно шоколадово тесто
с крем от рикота и парченца
тъмен шоколад.

FR

Friable pâte brisée
au chocolat avec crème
de fromage ricotta et
de gouttes de chocolat noir.

SP

Masa quebrada
de chocolate con
crema de quesón
y gotas de chocolate negro.

CODICE code [1PP1041]

PRETAGLIATO-PRECU

PESO weight [1300 g]



intera
whole



14
fette/slices



CHEESECAKE FRUTTI ROSSI

CODICE code
[1PF1057] intera-whole
[1PP1057] pretagliato-precut

PESO weight [1450 g]

IT
Uno strato di biscotto
con morbida crema al
formaggio e ricotta,
decorato in superficie
con frutti rossi.

EN
A layer of biscuit with
soft cheese and ricotta
cream, garnished
on the top with
red fruits.

BG
Един слой от бисквити с
мек крем от сирене
и рикота, декорирани на
повърхността
с червени плодове.

FR
Une tôle à biscuits
avec fromage blanc
et le fromage cottage,
décoré sur la surface
de fruits rouges.

SP
Una hoja de la
galleta con crema
de queso blando y queso
cottage, decorado en la
superficie con frutos rojos.



CHEESECAKE FICHI

CODICE code [1PP1066] pretagliato-precut

PESO weight [1600 g]

IT
Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, farcito con marmellata ai fichi e decorato in superficie con fichi a cubetti.

EN
A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, filled with figs jam and garnished on the top with figs-cube.

BG
Един слой от бисквити с мек крем от сирене и рикота, с пълнеж от смокинов конфитюр и декорирано на повърхността с парчета смокини на кубчета.

FR
Une tôle à biscuits avec fromage blanc et le fromage cottage, farcies avec de la confiture de figues et décorées à la surface avec des figues en dés.

SP
Una hoja de la galleta con crema de queso blando y queso cottage, rellenos con mermelada de higos y decorado en la superficie con higos cortados en cubitos.

14
fette/slices



CHEESECAKE CARAMEL

CODICE code [1PP1065] pretagliato-precut

PESO weight [1450 g]

IT

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta ricoperto da un goloso strato di salsa al caramello con burro salato.

EN

A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, covered by a tasty layer of caramel sauce with salted butter.

BG

Един слой от бисквити с меко крема сирене и рикота, покрити с вкусен слой карамелен сос с подсолено масло.

FR

Une tôle à biscuits avec fromage blanc et le fromage cottage, recouvert d'une délicieuse couche de sauce au caramel au beurre salé.

SP

Una hoja de la galleta con crema de queso blando y queso cottage, cubierta con una deliciosa capa de sirope de caramelo con mantequilla salada.



14
fette/slices



intera
whole



TORTA DELLA NONNA

IT
Pasta frolla con crema
pasticcera decorata con
pinoli e mandorle a
bastoncini e zucchero
a velo.

EN
Shortcrust pastry
filled with custard and
garnished with
pine nuts, almonds
and icing sugar.

BG
Маслено тесто с крем
Пастичера, украсено с
кедрови ядки, бадеми на
пръчици и пудра захар.

FR
Pâte sablée fourrée
à la crème pâtissière,
décorée avec des pignons
de pin, des amandes
et du sucre glace.

SP
Masa quebrada con
crema pastelera decorada
con piñones y almendras
troceadas y
azúcar glas.

CODICE code
[1PF1006] intera-whole
[1PP1006] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]



intera
whole



14
fette/slices

TORTA LIMONE MERINGA

CODICE code
[1PF1007] intera-whole
[1PP1007] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

IT
Fondo di pasta frolla
con impasto di crema
al limone, ricoperta
di meringa al limone.

EN
Shortcrust pastry
with lemon custard,
covered with
lemon meringues.

BG
Крежко тесто с пълнеж от
лимонов крем, покрит с
лимонов меренг.

FR
Pâte sablée fourrée à
la crème pâtissière
au citron, décorée avec de la
meringue au citron.

SP
Base de masa quebrada
amasada con crema pastelera
al limón, recubierta de
merengue al limón.



TORTA SACHER

CODICE code [1PP1010] pretagliato-precut

PESO weight [1400 g]

IT
Pan di spagna inzuppato
con rhum bianco, panna
chantilly alla gianduia e
passata di albicocca
ricoperta di cioccolato.

EN
White rum-soaked
sponge cake with
gianduia Chantilly cream and
apricots jam, covered
with chocolate.

BG
Пандишпанов блат, напоен с
бял ром, крем Шантили
от Джандуя и пюре от кайсии
покрити с шоколад.

FR
Génoise trempée dans
du rhum blanc, fourrée à la
crème chantilly de gianduia
et confiture d'abricots,
nappé de chocolat.

SP
Bizcocho empapado
en ron blanco, nata chantilly a
la "gianduia" y crema
de albaricoque, recubierto
de chocolate.



TORTA AI FRUTTI DI BOSCO

CODICE code
[1PO1044] intera-whole
[1PP1044] pretagliato-precut

PESO weight [1550 g]

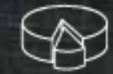
IT
Base di pasta frolla con pan di spagna farcita con crema e panna, ricoperta con frutti di bosco misti, decorata con gelatina di albicocca.

EN
Shortcrust pastry with a layer sponge cake filled with custard and cream, covered with soft fruits and garnished with apricot jelly.

BG
Маслено тесто с панишпан с пълнеж от крем и сметана, покрита с горски плодове и украсена с желе от кайсии.

FR
Couche de pâte sablée et de génoise fourrée avec de la crème patissière et de la crème, décorée avec des fruits de bois et de la gelée d'abricots.

SP
Base de masa quebrada con bizcocho relleno de nata y crema, recubierta de un rico surtido de frutas del bosque, decorados con gelatina de albicocca.



12
fette/slices



intera
whole



TORTA AMARETTO

CODICE code
[1PO1014] intera-whole
[1PP1014] pretagliato-precut

PESO weight [1300 g]

IT
Pan di spagna inzuppato con
liquore amaretto, con panna
chantilly all'amaretto e granella di
nocciole e di amaretto decorata con
panna chantilly alla zuppa inglese e
con amaretti.

EN
Amaretto-soaked sponge cake
with amaretto chantilly cream,
chopped amarettos and nuts, garni-
shed with amarettos
and zuppa inglese chantilly
cream.

BG
Пандишпанов блат, напоен с
ликьор Амарето, със сметана
Шантили ал Амарето, смлени
лешници и Амарето гранула с
украса Шантили крем и
бисквити Амарето.

FR
Génoise trempée dans du liqueur
d'amaretto, fourrée à la crème
chantilly à l'amaretto avec des
noisettes broyées, décorée avec
de la crème chantilly et
des amaretti.

SP
Bizcocho empapado de licor
"amaretto", con nata chantilly
de amaretto y avellanas granuladas
y "amaretto", decorado con nata
chantilly a la "zuppa inglese"
y con galletas "amaretti".



TIRAMISÙ BIG

CODICE code [1PD1050]

PESO weight [1800 g]

IT
Crema mascarpone e
zabaione su una base di pan di
spagna, inzuppato al
caffè e decorata con cacao.

EN
Mascarpone and zabaglione
cream on a layer of
coffee-soaked sponge cake,
garnished with cocoa.

BG
Крем маскарпоне и крем
Дзабайоне върху основа на пандишпан
напоено с кафе и украсено с какао.

FR
Crème au mascarpone et
sabayon sur une couche
de génoise, trempée dans
du café et décorée avec du cacao.

SP
Mascarpone y crema
zabaione sobre una
base de bizcocho, empaado con
café y decorado con cacao.



PROFITEROLES VASCHETTA SCURO

CODICE code [1PD1032]

PESO weight [1200 g]

IT
Bigné farciti
con morbida panna
e ricoperti di salsa
al cioccolato.

EN
Cream puffs
covered
with chocolate
sauce.

BG
Профитероли с пълнеж от мека
сметана и покрити с
шоколадов сос.

FR
Choux
à la crème nappés
d'une sauce
au chocolat noir.

SP
Profiterol
relleno de delicada
nata y recubierto
de chocolate.



NEW

PROFITTEROLES PISTACCHIO VASCHETTA

ITA

Bigné ripieni di crema chantilly ricoperti da crema di pistacchio e decorati con granella di pistacchio

EN

Cream puffs filled with chantilly cream covered with pistachio cream and decorated with chopped pistachios

BG

Профитероли с пълнеж от крем Шантили, покрити с крем от шам фъстък и украсени със зърна от шамфъстък.

FR

Choux à la crème fourrés à la crème chantilly recouverts de crème pistache et décorés de pistaches concassées

SP

Hojaldres de nata rellenos de crema chantilly cubiertos de crema de pistachos y decorados con pistachos picados

CODICE code [1PD1051]

PESO weight [1200 g]



TARTUFO NERO

CODICE code [1GBM001]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]

IT
Gelato al cioccolato
e zabaione con topping
al cioccolato avvolto con
cacao e granella
di nocciole.

EN
Zabaglione and
chocolate ice cream with
chocolate
topping, cocoa
and hazelnuts.

BG
Сладолед с шоколад
и Дзабайоне с шоколадов
топинг, обвит с какао и
зърна от лешници.

FR
Crème glacée au
chocolat et sabayon
nappée de sauce au
chocolat et recouverte de
cacao et de noisettes.

SP
Helado de chocolate
y de zabaione con topping
de chocolate envuelto
con cacao y avellanas
granuladas.



TARTUFO PISTACCHIO

IT

Gelato al pistacchio e mandorla con topping al pistacchio avvolto in granella di pistacchio.

EN

Pistachio ice cream and almonds with pistachio topping, all wrapped in pistachio grains.

BG

Сладолед от шамфъстък и бадем с топинг от шам фъстък, увит в гранула от шамфъстък.

FR

Crème glacée à la pistache et amande avec de la sauce à la pistache enveloppé dans les pistaches hachées.

SP

Helado de pistacho y almendra con salsa de pistacho envuelto en pistachos picados.

CODICE code [1GBM004]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [100 g]



VARIEGATO AMARENA

CODICE code [1GBM501]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [95 g]

IT
Morbido gelato alla
panna variegato
all'amarena e decorato
con amarene.

EN
Soft ice cream with
black cherry topping
and garnished
with black cherries.

BG
Мек сметанов сладолед
с пъстър топинг Амарена и
украшен с вишни.

FR
Crème glacée nappée
de sauce de cerise
noire et décoré
de cerises noires.

SP
Suave helado de
nata de sabor de guindas
y decorado
con guindas.



SORBETTO AL LIMONE

IT
Morbido sorbetto
al limone variegato
al limoncello.

EN
Soft lemon sorbet
with limoncello
topping.

BG
Меко сорбетто
с топинг
лимончело.

FR
Sorbet au citron
avec de la sauce
au limoncello.

SP
Sorbetes
de limón
al limoncello.

CODICE code [1GBM503]

UNITÀ PER CONFEZIONE units per package [12]

PESO weight [95 g]