

Idee Applicative

DESSERT DA PASSEGGIO

*Una base versatile. Otto proposte.
Tante occasioni di vendita.*



IL TIRAMISÙ SI METTE IN VIAGGIO

La **crema al mascarpone**, i **mini savoiardi** e il **formato monoporzione** diventano il punto di partenza per creare una linea completa di dessert: dal grande classico ai gusti più freschi e contemporanei.



1.

UNA BASE, PIÙ PROPOSTE

Una struttura ricorrente su cui costruire gusti e finiture differenti.

2.

UNA VETRINA PIÙ DINAMICA

Varianti classiche, fruttate, premium e golose per ampliare la scelta.

3.

UN FORMATO CONTEMPORANEO

Una monoporzione compatta, pensata per valorizzare il consumo fuori sede.

Proposta 1

Tiramisù Classico

Tutto il gusto riconoscibile del tiramisù, pronto a conquistare anche fuori dal locale.

1. CREMA
AL MASCARPONE
COMPRITAL

2. MINI SAVOIARDI

3. STAMPO EASY BAKE
(40 x 80 mm)



**IL GRANDE CLASSICO PERFETTO PER
ASPORTO E DELIVERY**

- Stampo plumpy rettangolare 40 x 80 mm
- Coperchio plumpy rettangolare



Proposta 2

Dessert Frutti di Bosco

La cremosità del mascarpone incontra la vivacità dei frutti rossi.



UNA PANNA CON MASCARPONE

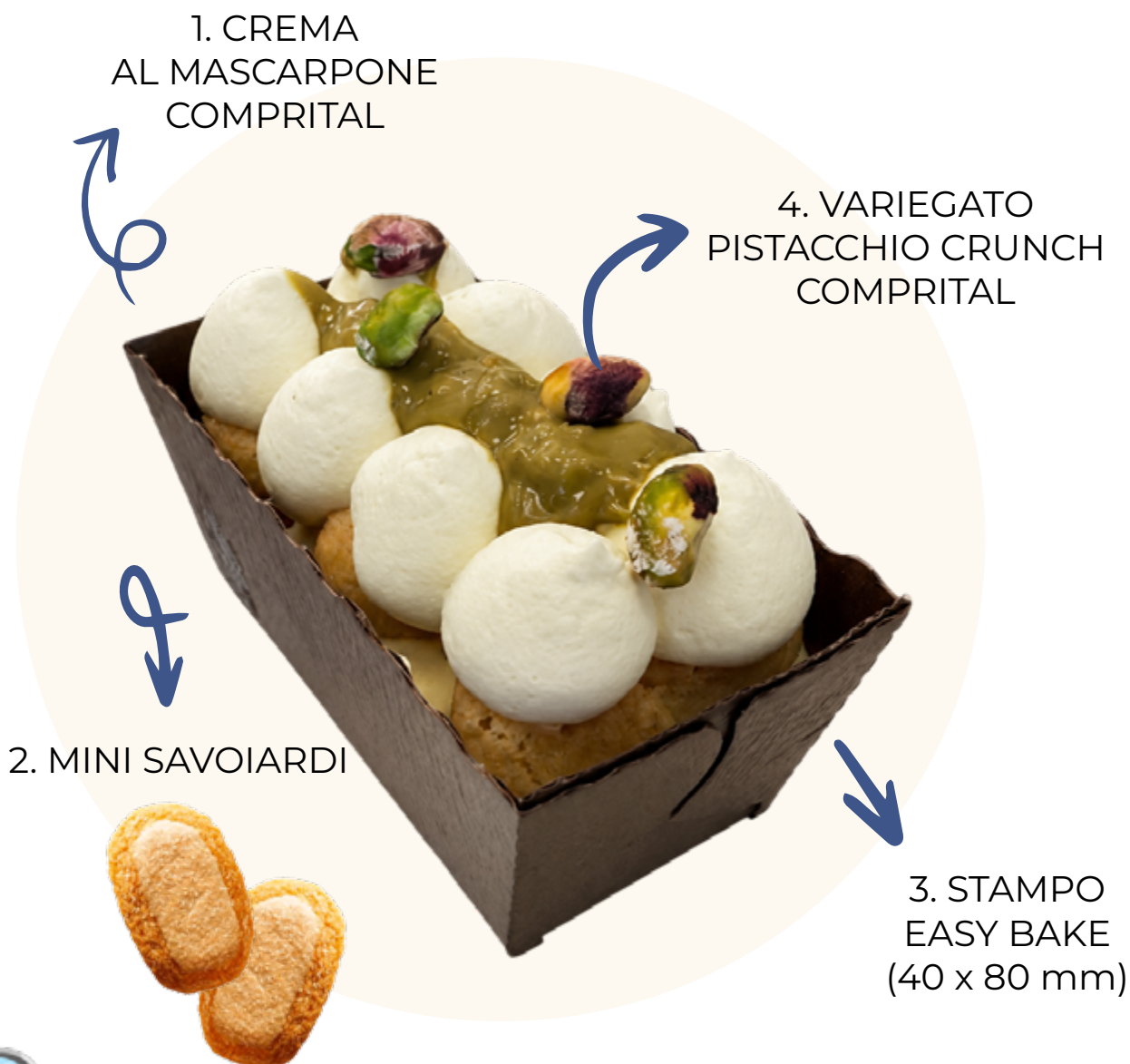
Per le decorazioni e per l'incorporazione è stata utilizzata la **panna Sublime di Elle&Vire**, che con il suo 30% di mascarpone, rende il gusto della crema ancora più ricco.



Proposta 3

Dessert al Pistacchio

Un gusto riconoscibile, valorizzato da una croccantezza sorprendente.



PISTACCHIO, ANCHE CROCCANTE

Per caratterizzare il dessert è stato usato **Variegato Pistacchio Crunch Comprital**, una crema dal gusto intenso arricchita con granella di pistacchio confettata, che aggiunge croccantezza a ogni assaggio.



Proposta 4

Dessert Mango e Passion Fruit

Profumi tropicali e una piacevole nota acidula accendono la cremosità del mascarpone.



UNA VARIANTE VIVACE

Una proposta contemporanea impreziosita con una gelée al mango e passion fruit.



Proposta 5

Dessert Arachide e Caramello

Caramello, cioccolato Gold e arachide: una combo vincente.



UN GUSTO DAL FORTE RICHIAMO

Per la variegatura è stata usata la **Pasta Arachide Tostata Comprital**. La decorazione è completata dal **Cioccolato Gold Callebaut**, scelto per le sue caratteristiche note caramellate.



Proposta 6

Dessert Babà

La cremosità del mascarpone accoglie il profumo inconfondibile del babà.



DUE CLASSICI, UNA NUOVA ESPERIENZA

Una contaminazione tra due grandi classici italiani, reinterpretati in un formato monoporzione contemporaneo.



Proposta 7

Dessert Limone Biscotto

Limone, crema e biscotto: un equilibrio fresco e familiare.



FRESCO, CREMOSO E CROCCANTE

Per dare al dessert il gusto di limone è stato usato **Variegato Limone Biscotto Comprital**, una crema fresca e dolce arricchita da friabili biscotti al burro.



Proposta 8

Dessert Biscotto Speculoos

La dolcezza della cannella che si fa protagonista.



IL LATO SPEZIATO DELLA DOLCEZZA

Per variegare il dessert è stato utilizzato il **Variegato Speculoos Comprital**, dal dolce sapore di cannella e arricchito da granella fine di biscotto.



Semplice da comporre

TRE ELEMENTI, INFINITE INTERPRETAZIONI

1. CREMA AL MASCARPONE COMPRITAL

Una base versatile per dessert classici e nuove interpretazioni, dal tiramisù alla cheesecake.



2. MINI SAVOIARDI 3-5 gr

Il formato ideale per comporre dessert monoporzione e mantenere riconoscibile l'ispirazione al tiramisù.



3. STAMPO EASY BAKE 40 × 80 MM

Un formato compatto che valorizza la presentazione e aiuta a costruire una proposta coordinata.



COSTRUISCI LA TUA LINEA DI **DESSERT** **DA PASSEGGIO!**

Contatta il tuo Agente Dimarno Group
per conoscere i prodotti o richiedere una demo
personalizzata nel tuo laboratorio.



Via del Mandorlo, 4 - 70022 Altamura (BA)
tel. 080 994 9411 - www.dimarnogroup.it
marketing@dimarno.it