



Officine Zuccherine®

IL DESSERT
ITALIANO
DI QUALITÀ





Ci presentiamo!

Officine Zuccherine, brand di Amira s.r.l., è un'azienda campana che realizza dolci semifreddi artigianali rivolti a ristoratori che, per differenziare la propria offerta dalla massa, desiderano offrire ai propri clienti un dessert di eccelsa qualità.

La nostra proposta comprende eleganti e squisite monoporzioni, realizzate con materie prime di altissima qualità e curate in ogni singolo dettaglio.

Basta assaggiarle per provare quello che chiamiamo effetto "Wow!", un'esplosione di gusto per il palato e di stupore per gli occhi!

Inoltre, produciamo gli Zuccherini, monoporzioni semifredde in vetro realizzate in diverse stratificazioni con mousse, biscotti artigianali, cioccolati eccelsi e morbido pan di Spagna. La nostra gamma comprende anche Zuccherini "Gluten Free", la cui caratteristica non va assolutamente a discapito del gusto.

Ma l'ingrediente speciale che rende uniche e irresistibili le nostre creazioni è la passione che da sempre ci contraddistingue nel realizzarle, perché non si può trasmettere un'emozione se prima non la si prova!



LA NOSTRA PASTRY CHEF

Miriam Farina



Officine Zuccherine nasce dal sogno e dalla passione della Pastry Chef Miriam Farina, nonché titolare e fondatrice dell'azienda.

Miriam Farina vanta una formazione di alto livello con M.O.F francesi e Campioni del Mondo tra cui Thierry Bamas, Davide Malizia e Ciro Chiummo, con i quali continua a collaborare tuttora. Questo eccellente percorso di formazione, unito alle sue origini campane e alla sua attenzione alla cura di ogni dettaglio, le ha permesso di ideare un nuovo concept per le sue creazioni, quello dell'artigianalità, in cui la tradizione campana e italiana si fonde con l'uso e la conoscenza delle più moderne tecniche di pasticceria. “Polveri composte” e surrogati nel suo laboratorio non sono assolutamente un'opzione percorribile, neppure valutabile. Le eccellenti materie prime della nostra tradizione e del nostro territorio sono le uniche e indiscusse protagoniste di ogni singola preparazione. Anche nei periodi lavorativi più intensi, non c'è mai una corsa contro il tempo, perché, per Miriam, il pasticciere è un artigiano che con calma e maestria realizza i suoi dolci uno ad uno, ponendo attenzione ad ogni singolo dettaglio. Perché, come dice un antico proverbio, è proprio quello a fare la differenza.



MONOPORZIONI MODERNE

Tecnica e innovazione, dettagli che fanno la differenza.
Tutto questo per regalarvi momenti di gustoso piacere.

Officine
Zuccherine®

LADY

Namelaka al caffè e alla
nociola con cuore di
cioccolato al caffè, glassa alla
nociola e caramello.



cod. articolo **LADY**



140 g.



9 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

GIANDUIOTTO

Mousse al gianduia, cuore croccante di “Tonda e Gentile delle Langhe”, soffice bisquit, glassa al cioccolato al latte e granella di nocciola.



cod. articolo **GIA**



110 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

AMBRA

Frolla alla vaniglia, cremoso al cioccolato al caramello gold, mousse al cioccolato bianco, glassa al caramello e mandorle caramellate.



cod. articolo **AB**



130 g.



9 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

SNICKERS

Croccante alle arachidi, biscuit al cacao, cremoso al caramello salato, mousse al cioccolato al latte, ricoperto da un pralinato alle arachidi.



cod. articolo **SN**



130 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



TEMPI DI SCONGELAMENTO
20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

SOPHIA

Cre moso al cioccolato bianco, cuore di fondente belga, cremoso alla nocciola, morbido pan di Spagna e glassa al cioccolato con granella di nocciole del Piemonte, servita su un sablé alle nocciole.



cod. articolo **SO**



130 g.



9 Pz.



0/4°
2 giorni



20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

NUVOLA

Mousse al cocco con cuore morbido di cioccolato fondente, cocco rapè e soffice biscotto al cioccolato.



cod. articolo **NU**



110 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENE



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO E CAFFÈ



Tartelletta al cacao, morbido pan di Spagna, cremoso al cioccolato e caffè, crema al mascarpone e cacao in polvere.



cod. articolo **TRC**



130 g.



9 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

BACIO

Cremoso al cacao e granella di nocciole, glassa al cioccolato e granella di nocciole.

NUOVA
RICETTA
PIÙ
CREMOSO



cod. articolo **BA**



110 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

AMÉLIE

Frolla al cacao, cremoso al cioccolato fondente, mousse al caffè, caramello e nocciola, glassa al caramello.



cod. articolo **AM**



140 g.



9 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

GIANDUIOTTO AL PISTACCHIO

Namelaka al pistacchio con all'interno pistacchi croccanti, glassa al pistacchio e granella di pistacchio.



cod. articolo **GIAP**



110 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

GOCCIA

Mousse alla vaniglia, cuore morbido al caffè espresso napoletano, soffice bisquit, glassa al cioccolato fondente, servita su un sablé al cacao e nocciole.



cod. articolo **GO**



120 g.



9 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

QUEEN ELIZABETH

Mousse di cioccolato bianco e fava di tonka, biscotto al tè, in ogni sfera una nocciola del Piemonte, ricoperta da glassa a specchio.



cod. articolo **QU**



140 g.



9 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

MALIZIA

Dolce al trancio stratificato con uno strato di nocciole e cioccolato fondente, una gelèe ai lamponi e una mousse alla fragola. Ricoperto da una glassa al lampone e cioccolato fondente.



cod. articolo **ML**



110 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

GIULIA

Adagiato su un friabile biscotto, un abbraccio di due semisfere con al centro un disco di pasta frolla. Nella semisfera inferiore mousse al caramello gold e glassa alle nocciole. Nella semisfera superiore mousse alla vaniglia con foglia d'oro.



cod. articolo **GIU**



100 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

PERA

Mousse al cioccolato bianco con cuore di cioccolato fondente e pera spadellata, ricoperta da glassa velluto.



cod. articolo **PE**



140 g.



6 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA




Officine
Zuccherine®

MELA

Mousse alla vaniglia, cuore morbido con mele e nota di cannella, soffice bisquit, glassa lucida rossa.



cod. articolo **CM**



130 g.



9 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

MIA

Mousse al mango con cuore di mango a cubetti, ricoperta da glassa alle arachidi e decorata con girandola di cioccolato al mango.



cod. articolo **MIA**



110 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

SARA

Dolce al trancio con una base croccante di corn flakes, un morbido bisquit al limone, una mousse all'ananas e lime.



cod. articolo **SARA**



110 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

CLOE

Mousse al pistacchio, cuore morbido ai frutti di bosco, soffice dacquoise, glassa al pistacchio con granella di pistacchio.



cod. articolo **CL**



100 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



20 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

SOLE

Mousse al cioccolato bianco, cuore morbido al passion fruit, soffice dacquoise, glassa al cioccolato bianco con granella di pistacchio con polvere oro.



cod. articolo **SL**



100 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



TEMPI DI SCONGELAMENTO
20 Min.

ALLERGENI



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA



MONOPORZIONI DELLA TRADIZIONE

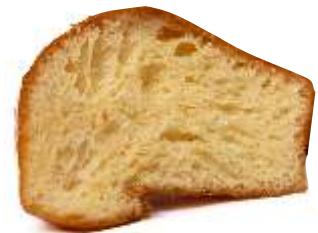
I nostri dolci della tradizione, realizzati in monoporzioni
con rivisitazioni e tecniche moderne.

Officine
Zuccherine®

BABÀ

Babà classico napoletano con bagna leggera al rum Giamaica.

DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO MEDIO 140G.



cod. articolo **BCG**

cod. articolo **BCM**



200 g.
140 g.



10 Pz.

0/4°



2 giorni



90/120 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

PROFITEROLES

Morbidi bignè di pasta choux ripieni di crema al gianduia e ricoperti da una glassa al cioccolato fondente, adagiati su un morbido biscotto al cioccolato e nocciole. Decorati con foglia d'oro.



cod. articolo **SO**



145 g.



6 Pz.

0/4°



2 giorni



90/120 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

DELIZIA DELLA COSTIERA

Morbido pan di Spagna,
crema pasticciera al limone,
ricoperta con una soffice
montata.



cod. articolo **DCM**



150 g.



6 Pz.

0/4°



2 giorni



90/120 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

DELIZIA ALLA FRAGOLA

Morbido pan di Spagna con un interno di chantilly e cubetti di fragole fresche, ricoperta da una montata di panna alla fragola.



cod. articolo **DCF**



160 g.



6 Pz.

0/4°



2 giorni



90/120 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Streusel alle mandorle, crema
al formaggio e gelée ai frutti
rossi, decorata con frutti di
bosco freschi.



cod. articolo **CHFM**



120 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



30 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

CHEESECAKE AL CANNOLO SICILIANO

Streusel alle mandorle e cialde di cannolo, crema di ricotta con gocce di cioccolato fondente, decorata con un mini cannolo farcito.



cod. articolo **CHCA**



130 g.



12 Pz.



0/4°
2 giorni



TEMPI DI SCONGELAMENTO
30 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

RICOTTA PERA E CIOCCOLATO

Biscotto alle mandorle,
mousse di ricotta , spadellata
di pere , ganache al
cioccolato.



cod. articolo **RPC**



120 g.



12 Pz.

0/4°



2 giorni



30 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA



ZUCCHERINI
i dolci in "vetro"

Dolci semifreddi in vetro.
Un fine pasto delizioso e versatile.

Officine
Zuccherine®

ZUCCHERINO TORRONE E PISTACCHIO

— 1 —

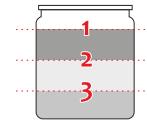
Granella di pistacchio e
torrone scomposto

— 2 —

Mousse al torrone
antico

— 3 —

Mousse al pistacchio
e biscotto artigianale



cod. articolo **TP**



110 g.



9 Pz.



10/15 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
AGUSCIO



ARACHIDI



SOIA

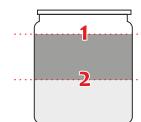
ZUCCHERINO TIRAMISÙ AL CAFFÈ ESPRESSO

— 1 —

Cacao in polvere su
savoiardo artigianale
con caffè espresso,
mousse al tiramisù con nota
di Sambuca

— 2 —

Savoiardo
bagnato al caffè espresso



cod. articolo **TR**



100 g.



9 Pz.



10/15 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



ARACHIDI



SOIA

ZUCCHERINO DELIZIA AL LIMONE

— 1 —

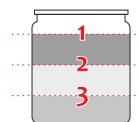
Gelée e zest di limone
su mousse al limone

— 2 —

Pan di Spagna su
crema pasticciera

— 3 —

Mousse al limone



cod. articolo **DL**



150 g.



9 Pz.



10/15 Min.

ALLERGENI



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



ARACHIDI



SOIA

ZUCCHERINO BABÀ AL PISTACCHIO

— 1 —

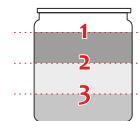
Granella di pistacchio

— 2 —

Crema al pistacchio
su babà artigianale al rum

— 3 —

Crema al pistacchio



cod. articolo **BP**



120 g.



9 Pz.



10/15 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



ARACHIDI



SOIA

ZUCCHERINO NUVOLA DI STELLE

— 1 —

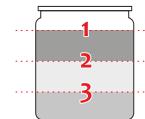
Biscotto Pan di Stelle

— 2 —

Mousse alla vaniglia

— 3 —

Biscotto al cacao
su crema di cioccolato
alle nocciole



cod. articolo **NS**



110 g.



9 Pz.



10/15 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



ARACHIDI



SOIA

ZUCCHERINO CHE BUONO

— 1 —

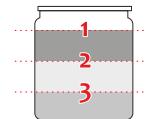
Buono su cremoso di cioccolato
al caramello gold

— 2 —

Mousse alla vaniglia con
nocciole caramellate su
biscotto artigianale

— 3 —

Cremoso di cioccolato
al caramello gold



cod. articolo **CB**



120 g.



9 Pz.



10/15 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



ARACHIDI



SOIA

ZUCCHERINO CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

— 1 —

Frutti di bosco

— 2 —

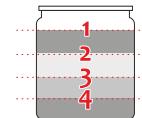
Gelée ai frutti di bosco

— 3 —

Crema al formaggio

— 4 —

Streusel di biscotto
artigianale



cod. articolo **CHF**



140 g.



9 Pz.



10/15 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



ARACHIDI



SOIA

ZUCCHERINO CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

— 1 —

Scaglie di cioccolato fondente

— 2 —

Crema al formaggio

— 3 —

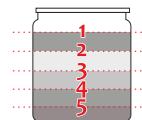
Crema al cioccolato alle nocciole

— 4 —

Crema al formaggio

— 5 —

Streusel di biscotto
artigianale



cod. articolo **CHC**



140 g.



9 Pz.



10/15 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



ARACHIDI



SOIA

ZUCCHERINO PISTACCHIO E CROCCANTE ALL' AMARENA

— 1 —

Biscotto croccante alle nocciole
e amarene

— 2 —

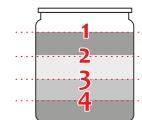
Cre moso al cioccolato bianco

— 3 —

Variegato all'amarena

— 4 —

Cre moso al pistacchio



cod. articolo **PCA**



120 g.



9 Pz.



10/15 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



ARACHIDI



SOIA

ZUCCHERINO MOU, CARAMELLO E ARACHIDI

— 1 —

Arachidi caramellate

— 2 —

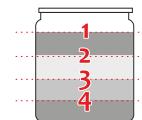
Cremoso al cioccolato bianco

— 3 —

Variegato al caramello

— 4 —

Cremoso arachidi e mou



cod. articolo **CAM**



130 g.



9 Pz.



10/15 Min.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



ARACHIDI



SOIA



SOUFFLÉ

Deliziose sorprese dal
cuore fluido e cremoso

Officine
Zuccherine®

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Soufflé al cioccolato fondente
con un cuore fluido e cremoso



Modalità di servizio

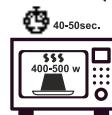
1 togliere il coperchio
trasparente al tortino



2 Adagiare in un piattino
da portata.



3 Riscaldare nel microonde
per 40-50 sec. a 400/500 W
*(il tempo può variare in base
al microonde).*



4 All'uscita, spolverare con
zucchero a velo e servire.



cod. articolo **SCIOC**



110 g.



12 Pz.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO

Soufflé al pistacchio con un cuore fluido e cremoso



Modalità di servizio

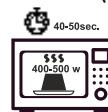
1 togliere il coperchio trasparente al tortino



2 Adagiare in un piattino da portata.



3 Riscaldare nel microonde per 40-50 sec. a 400/500 W
(il tempo può variare in base al microonde).



4 All'uscita, spolverare con zucchero a velo e servire.



cod. articolo **SPIS**



110 g.



12 Pz.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

SOUFFLÉ AL CARAMELLO

Soufflé al caramello con un cuore fluido e cremoso



Modalità di servizio

1 togliere il coperchio trasparente al tortino



2 Adagiare in un piattino da portata.



3 Riscaldare nel microonde per 40-50 sec. a 400/500 W
(Il tempo può variare in base al microonde).



4 All'uscita, spolverare con zucchero a velo e servire.



cod. articolo **SCAR**



110 g.



12 Pz.

ALLERGENI:



GLUTINE



LATTICINI



UOVA



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA



Un piccolo ma attento assortimento di monoporzioni e zuccherini in vetro "Gluten free" e "Lacto free".

La nostra selezione dedicata è stata realizzata per garantire qualità e gusto senza compromessi.

Officine
Zuccherine®

ZUCCHERINO CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO GLUTEN FREE



— 1 —

Frutti di bosco

— 2 —

Morbida crema di ricotta
con nota di vaniglia

— 3 —

Gelée di frutti rossi

— 4 —

Streusel alle mandorle



cod. articolo **GLF**



140 g.



9 Pz.



30 Min.

ALLERGENI:



LUPINI



ARACHIDI



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

ZUCCHERINO CHEESECAKE AL CIOCCOLATO GLUTEN FREE

— 1 —

Streusel di biscotto artigianale

— 2 —

Morbida crema al cioccolato

— 3 —

Morbida crema di ricotta

— 4 —

Streusel alle mandorle



cod. articolo **GLC**



140 g.



9 Pz.



TEMPO DI SCONGELAMENTO
30 Min.

ALLERGENI:



LUPINI



ARACHIDI



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA



ZUCCHERINO CHEESECAKE AL PISTACCHIO

— 1 —

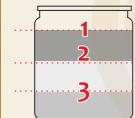
Granella di pistacchio

— 2 —

Crema di ricotta
e pistacchio

— 3 —

Streusel alle mandorle



cod. articolo **GLPI**



140 g.



9 Pz.



TEMPO DI SGONGLAIAMENTO
30 Min.

ALLERGENI:



LUPINI



ARACHIDI



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA



TIRAMISÙ LACTO FREE*

Classica crema al tiramisù, con pan di Spagna bagnato al caffè.

*PRODOTTO NELLO
STABILIMENTO DI
CAPRANICA (VT)
E DISTRIBUITO
DA AMIRA S.R.L.



cod. articolo **TRLF**



95 g.



9 Pz.

0/4°



2 giorni



30 Min.

ALLERGENI:



LUPINI



ARACHIDI



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA



MONO CHOCONUT*

Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al cioccolato e nocciola, ricoperta da glassa al gianduia.

*PRODOTTO NELLO
STABILIMENTO DI
CAPRANICA (VT)
E DISTRIBUITO
DA AMIRA S.R.L.



cod. articolo **CHOG**



95 g.



9 Pz.

0/4°



2 giorni



30 Min.

ALLERGENI:



LUPINI



ARACHIDI



FRUTTA
A GUSCIO



SOIA

PREMIUM PARTNER



Officine Zuccherine
Amira s.r.l.

Laboratorio: Via G. D'Annunzio n. 9/12/15
81040 CURTI – CASERTA - ITALIA

Contatti: tel. +39 0823 577859
cell. +39 353 3246799
info@officinezuccherine.it

ordini@officinezuccherine.it
officinezuccherine.it

Responsabile Commerciale
Francesco Lamberti
Tel. 339 2318442
francescolamberti@libero.it

SEGUICI SU



officinezuccherine.it

