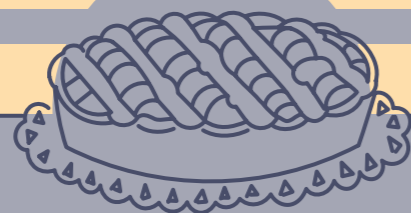


# catalogo prodotti





## Una buona storia di famiglia.

*A good family story.*

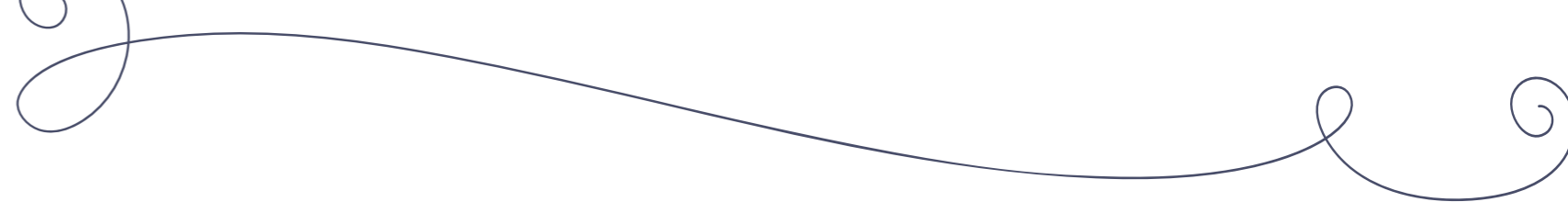
Dagli anni novanta, Viva Dolce afferma la sua identità nel rispetto per la tradizione e nei sapori tipici della terra partenopea. Protagonisti nel mercato italiano di prodotti di qualità surgelati, amiamo raccontarci attraverso il gusto delle eccellenze campane, come la nostra Sfogliatella Napoletana e reinventarci con impegno in squisite dolci creazioni e non solo. Il tutto per offrire ai nostri clienti l'artigianalità e l'attenzione che ogni giorno dedichiamo alla creazione di vere e proprie bontà per il palato.

*Since the nineties, Viva Dolce has made its name promoting the traditions and typical flavours of Naples. As specialists in quality frozen goods, we pride ourselves in giving a taste of the excellence of Campania, like with our Sfogliatella Napoletana and have reinvented ourselves to offer sweet delicacies, among other things. Every day, we offer our customers products that are entirely home-made and a real delight to the palate.*



Dall'inizio alla fine, raccontarci  
sarà un piacere.

*From start to finish, telling us will be a pleasure.*



## — il dolce

Antiche ricette tramandate di generazione in generazione. La scelta degli ingredienti migliori. L'amore e l'attenzione per la qualità di chi, quotidianamente, li modella in forme nuove, sulla scia della tradizione. Mani sapienti, ancora capaci di sorprendere. Di dare vita alla materia e profumo alla nostra storia. A scriverla insieme a noi, pasticceri e tecnici altamente qualificati. Sempre rispettando le regole.

Quelle interne, che ci siamo dati anni e anni fa per essere i migliori. E quelle del mercato, al quale guardiamo ormai da leader di settore. Al quale abbiamo ancora molto da dire.

*Ancient recipes handed down from generation to generation. The choice of the best ingredients. The love and attention for the quality of those who, every day, shape them into new forms, in the wake of tradition. Skilled hands, still capable of surprising. To give life to matter and perfume to our history. Highly qualified pastry chefs and technicians wrote it together with us. Always respecting the rules.*

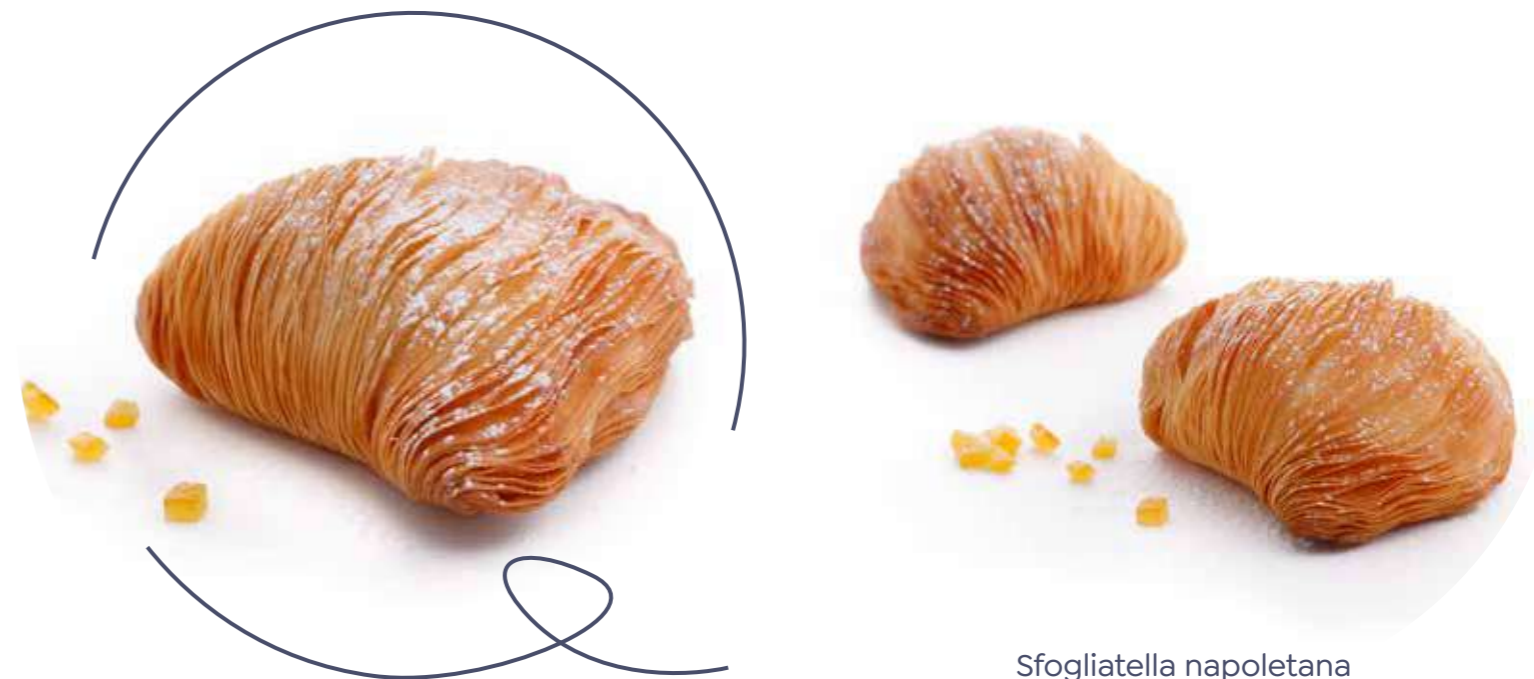
*The internal ones, which we gave ourselves years and years ago to be the best. And those of the market, which we now look to as sector leaders. To whom we still have a lot to say.*





# sfogliatella napoletana

*neapolitan sfogliatella*



Sfogliatella napoletana  
Neapolitan sfogliatella  
**Santa Rosa**

Sfogliatella napoletana  
Neapolitan sfogliatella  
**Grande Big**



Sfogliatella napoletana  
Neapolitan sfogliatella  
**Mignon**



Sfogliatella napoletana  
Neapolitan sfogliatella  
**Micro**



**SFOGLIATELLA NAPOLETANA**  
NEAPOLITAN SFOGLIATELLA

Santa Rosa	ASF015	140 g	60 pz	200°C	30-35 min	2 cm
Supreme	MIAS13	130 g	24 pz	200°C	30-35 min	2 cm
Grande Big	ASF013	110 g	75 pz	200°C	30-35 min	2 cm
Mignon Supreme	MIMS12	40 g	80 pz	200°C	25-30 min	2 cm
Mignon	MSF012	40 g	7 pz	200°C	25-30 min	2 cm
Micro	MSF014	25 g	7 pz	200°C	25 min	2 cm



# frolla napoletana

neapolitan frolla



Frolla napoletana  
Neapolitan frolla  
**Grande 130 Big 130**



Frolla napoletana  
Neapolitan frolla  
**Grande Big**



Frolla napoletana  
Neapolitan frolla  
**Mignon**



Frolla napoletana  
Neapolitan frolla  
**Micro**



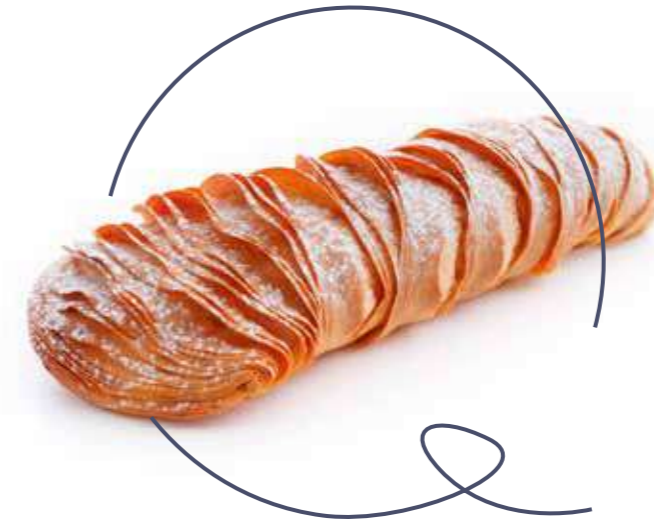
**FROLLA NAPOLETANA**  
NEAPOLITAN FROLLA

Grande 130 Big 130	AFR012	130 g	60 pz	180°C	30-35 min	2 cm
Supreme	MIAF13	130 g	24 pz	180°C	30-35 min	2 cm
Grande Big	AFR013	110 g	80 pz	180°C	30-35 min	2 cm
Mignon Supreme	MIFR12	40 g	80 pz	180°C	25-30 min	2 cm
Mignon	MFR012	35 g	7 kg	180°C	25-30 min	2 cm
Micro	MFR014	25 g	7 kg	180°C	25 min	2 cm



# coda d'aragosta

lobster tail



Coda d'aragosta  
Lobster tail  
**Grande 130 Big 130**



Coda d'aragosta  
Lobster tail  
**Grande Big**



Coda d'aragosta  
Lobster tail  
**Media Medium**



Coda d'aragosta  
Lobster tail  
**Mignon**



Coda d'aragosta  
Lobster tail  
**Micro**



**CODA D'ARAGOSTA**  
**LOBSTER TAIL**

Grande 130 Big 130	AKA017	130 g	60 pz	180°C	40 min	20 cm
Grande Big	AKA015	105 g	75 pz	180°C	30-35 min	20 cm
Media Medium	AKA011	60 g	7 kg	180°C	25-30 min	20 cm
Mignon Supreme	AKAM12	30 g	80 pz	180°C	25-30 min	2 cm
Mignon	AKA012	30 g	7 kg	180°C	25-30 min	2 cm
Micro	AKA014	25 g	7 kg	180°C	25 min	2 cm



Pastiera napoletana  
Neapolitan pastiera  
**Cento 100 g**



Pastiera napoletana  
Neapolitan pastiera  
**Mignon**

Pastiera napoletana  
Neapolitan pastiera  
**Grande Big**



**PASTIERA NAPOLETANA**  
NEAPOLITAN PASTIERA

Grande Big	PASTG3	700 g	5 pz	160°C	55 min	2 cm
Cento 100 g	PASTG4	100 g	60 pz	170°C	35 min	2 cm
Mignon Supreme	MIPA01	28 g	80 pz	170°C	25-30 min	2 cm
Mignon	PAST01	28 g	5,5 kg	170°C	25-30 min	2 cm

pastiera napoletana  
neapolitan pastiera



Capresina monoporzione  
Single-portion caprese  
**Cacao Cocoa**



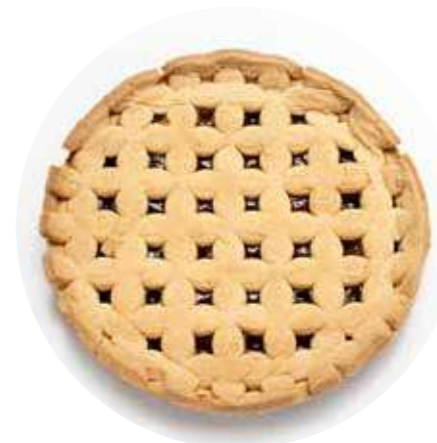
Capresina monoporzione  
Single-portion caprese  
**Limone Lemon**



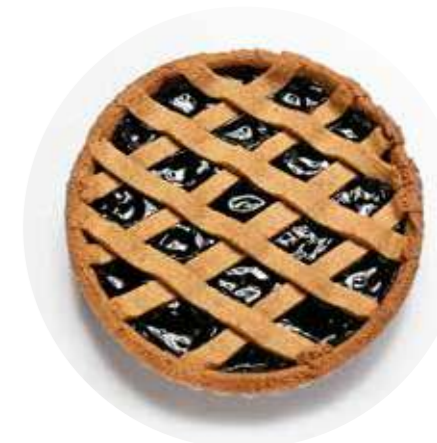
Capresina Supreme  
Supreme caprese  
**Cacao mignon Cocoa mignon**



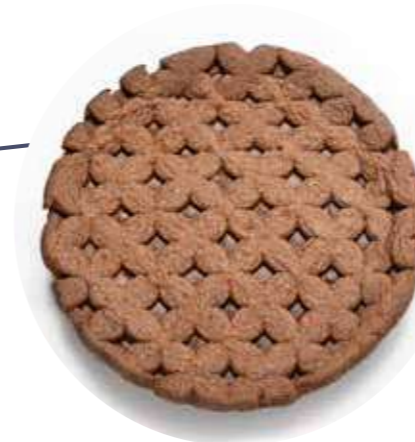
Capresina Supreme  
Supreme caprese  
**Limone mignon Lemon mignon**



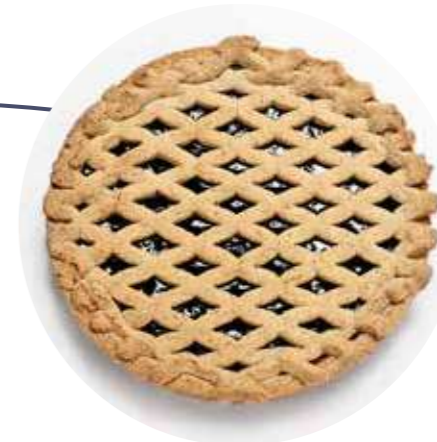
Crostata Supreme Supreme tart  
**Albicocca Apricot**



Crostata Supreme Supreme tart  
**Visciola Sour cherry**



Crostata Supreme Supreme tart  
**Cacao e nocciole  
Cocoa and hazelnuts**



Crostata Supreme Supreme tart  
**Grano saraceno e frutti di bosco  
Buckwheat and berries**

## capresina caprese



CAPRESINA CAPRESE						
Cacao monoporzione <i>Cocoa single-portion</i>	ACAN03	70 g	60 pz	170°C	25-30 min	2 cm
Limone monoporzione <i>Lemon single-portion</i>	ACAB05	70 g	60 pz	170°C	25-30 min	2 cm
Cacao mignon Supreme <i>Cocoa mignon Supreme</i>	MIMC04	27 g	80 pz	170°C	15-20 min	2 cm
Limone mignon Supreme <i>Lemon mignon Supreme</i>	MIMC06	27 g	80 pz	170°C	15-20 min	2 cm

## crostata supreme supreme tart



CROSTATA SUPREME SUPREME TART						
Albicocca <i>Apricot</i>	LCRA01	500 g	10 pz	0/4 °C	8/10 h	Prodotto cotto
Visciola <i>Sour cherry</i>	LCRV04	500 g	10 pz	0/4 °C	8/10 h	Prodotto cotto
Cacao e nocciola <i>Cocoa and hazelnuts</i>	LCRC02	500 g	9 pz	0/4 °C	8/10 h	Prodotto cotto
Grano saraceno e frutti di bosco <i>Buckwheat and berries</i>	LCRF03	500 g	10 pz	0/4 °C	8/10 h	Prodotto cotto



Tappi per sfogliatelle  
Disc-shaped

Pasta frolla  
Shortcrust dough

Pasta sfoglia  
Puffpastry dough

Ricotta  
Sugared ricotta


basi semifinished dough

**TAPPI PER SFOGLIATELLE**  
DISC-SHAPED

			
Santa Rosa	ATA027	65 g	125 pz
Grande Big	ATA025	55 g	150 pz
Mignon	MTA026	16 g	6 kg
Micro	MTA027	14 g	10 kg

**BASI**  
SEMIFINISHED DOUGH

			
Pasta frolla Shortcrust dough	PFR012	1000 g	10 kg
Pasta sfoglia Puffpastry dough	APA012	1000 g	10 kg
Ricotta Sugared ricotta	RIC022	-	6 kg
Ricotta Sugared ricotta	RIC023	-	3,5 kg

 3/5 h - 26-28°C

inverno/winter 8-12 h (18-22 °C)  
estate/summer 3-6 h (25-30 °C)

inverno/winter 8-12 h  
estate/summer 6-8 h  
20 - 22° C



Cornetto da lievitare  
Croissant to be leavened  
**Vuoto super Empty super**



Cornetto da lievitare  
Croissant to be leavened  
**Vuoto curvo Empty curved**



Cornetto da lievitare  
Croissant to be leavened  
**Albicocca Apricot**



Cornetto da lievitare  
Croissant to be leavened  
**Crema Cream**



Cornetto da lievitare  
Croissant to be leavened  
**Cicream Cicream**



Cornetto da lievitare  
Croissant to be leavened  
**Mignon dolce Mignon sweet**



**CORNETTO DA LIEVITARE**  
CROISSANT TO BE LEAVENED

Vuoto super <i>Empty super</i>	LCO009	80 g	100 pz	180°C	15-17 min	6 cm
Vuoto curvo <i>Empty curved</i>	LCO003	70 g	100 pz	180°C	15-17 min	6 cm
Albicocca <i>Apricot</i>	LCO004	85 g	100 pz	175/180°C	15-17 min	6 cm
Crema <i>Cream</i>	LCO006	85 g	100 pz	175/180°C	15-17 min	6 cm
Cicream <i>Cicream</i>	LCO005	85 g	100 pz	175/180°C	15-17 min	6 cm
Mignon dolce <i>Mignon sweet</i>	SCOM01	30 g	6 kg	175/180°C	13-15 min	6 cm

cornetto da lievitare  
*croissant to be leavened*



Cornetto pronto forno  
Croissant preleavened  
**Vuoto Empty**



Cornetto pronto forno  
Croissant preleavened  
**Albicocca glassato Apricot**



Cornetto pronto forno  
Croissant preleavened  
**Ciocream glassato Ciocream**



Cornetto pronto forno  
Croissant preleavened  
**Luxury Luxury**



Conchiglia  
Shell croissant  
**Ciocream zuccherata Sugared Ciocream**



Cornetto pronto forno  
Croissant preleavened  
**Crema glassato Cream**



Cornetto pronto forno  
Croissant preleavened  
**Miele glassato curvo Curved honey**



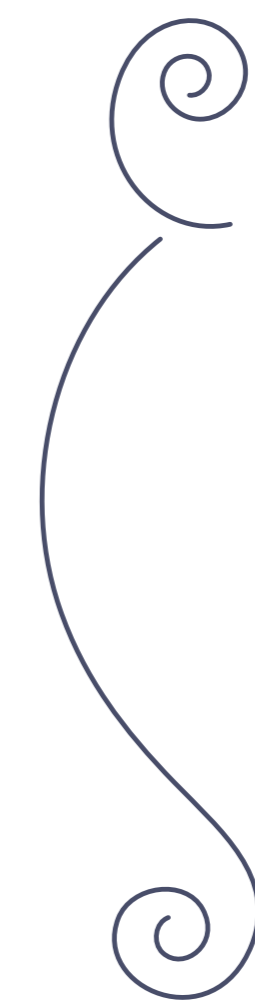
Cornetto pronto forno  
Croissant preleavened  
**Cereali e frutti di bosco Cereals mixed berries**



Cornetto pronto forno  
Croissant preleavened  
**Mignon vuoto Empty mignon**



Conchiglia  
Shell croissant  
**Panna latte Cream milk**



cornetto pronto forno *croissant preleavened*

*shell croissant* conchiglia



CORNETTO PRONTO FORNO CROISSANT PRELEAVENED						
Vuoto Empty	LCPF01	75 g	50 pz	175 °C	20-22 min	2 cm
Albicocca glassato Apricot	LCPF04	95 g	55 pz	175 °C	20-22 min	2 cm
Ciocream glassato Ciocream	LCPF05	95 g	55 pz	175 °C	20-22 min	2 cm
Crema glassato Cream	LCPF06	85 g	55 pz	175 °C	20-22 min	2 cm
Miele glassato curvo Curved Honey	LCPF13	75 g	50 pz	175 °C	20-22 min	2 cm
Cereali e frutti di bosco Cereals mixed berries	LCPF90	75 g	50 pz	175 °C	20-22 min	2 cm



CORNETTO PRONTO FORNO CROISSANT PRELEAVENED						
Luxury Luxury	LCPF02	85 g	50 pz	175 °C	20-22 min	2 cm
Mignon vuoto Empty mignon	LCPF65	25/30 g	4kg	175 °C	20 min	2 cm
CONCHIGLIA SHELL CROISSANT						
Ciocream zuccherata Sugared Ciocream	ACH005	90 g	60 pz	180/190 °C	20-22 min	1 cm
Panna latte Cream milk	ACH006	90 g	60 pz	180/190 °C	20-22 min	1 cm



Biscotti artigianali  
*Artisan biscuits*  
**Integrale ai 4 cereali**  
*4-grain wholemeal*



Biscotti artigianali *Artisan biscuits*  
**Integrale Kamut e cacao** *Wholemeal kamut and cocoa*



Sablé artigianali *Artisan sablé*  
**Cacao Cocoa**



Sablé artigianali *Artisan sablé*  
**Grano saraceno** *Buckwheat*



Sablé artigianali *Artisan sablé*  
**Vaniglia** *Vanilla*



biscotti artigianali *artisan biscuits*

sablé artigianali *artisan sablé*



BISCOTTI ARTIGIANALI ARTISAN BISCUITS				
Integrale ai 4 cereali <i>4-grain wholemeal</i>	SF-LBCS03	10 g	2 cf × 60 pz	Prodotto cotto
Integrale kamut e cacao <i>Wholemeal kamut and cocoa</i>	SF-LBCS06	10 g	2 cf × 60 pz	Prodotto cotto



SABLÉ ARTIGIANALI ARTISAN SABLÉ				
Cacao <i>Cocoa</i>	SF-LBCS02	10 g	2 cf × 60 pz	Prodotto cotto
Vaniglia <i>Vanilla</i>	SF-LBCS04	10 g	2 cf × 60 pz	Prodotto cotto
Grano saraceno <i>Buckwheat</i>	SF-LBCS05	10 g	2 cf × 60 pz	Prodotto cotto



Bauletto tradizionale *Traditional bauletto*  
**Arancia Orange**



Bauletto tradizionale *Traditional bauletto*  
**Gocce di cioccolato *Chocolate chips***



**BAULETTO TRADIZIONALE**  
*TRADITIONAL BAULETTO*

Arancia *Orange*

BAUL01

500 g

3 pz

Prodotto cotto

Gocce di cioccolato *Chocolate chips*

BAUL02

500 g

3 pz

Prodotto cotto

bauletto tradizionale  
*traditional bauletto*



Il gusto di una pausa,  
tra un impegno e l'altro.

*The taste of a break, between your commitments.*

## — il salato

Per dare quel gusto in più agli aperitivi, agli incontri con gli amici o ai meeting tra colleghi, abbiamo studiato uno snack su misura. Dal formato mignon per le tante varianti di rustici, mini quiche e pizzette. Spuntini morbidi e croccanti proprio come le ore tarde del pomeriggio, con una leggera doratura a metà strada tra il sorgere del sole e il suo tramonto.

*To give more taste to your aperitifs, to your meetings with friends and colleagues, we have arranged tailored snacks. You can find sfogliatelle and rustici in nice mignon sizes. Soft crunchy snacks like the late hours of the afternoon with a light gilt halfway between the sunrise and its sunset.*





rusti rusti

rustic rustici



Rusti Rusti  
Cuore di burro tonno  
*Butterheart tuna*



Rusti Rusti  
Cuore di burro wurstel  
*Butterheart wurstel*



Rusti Rusti  
Cuore di burro olive  
*Butterheart olive*



Rusti Rusti  
Cuore di burro spinaci  
*Butterheart spinach*



Rusti Rusti  
Cuore di burro prosciutto  
*Butterheart ham*



Rusti Rusti  
Cuore di burro pizzata  
*Butterheart mini pizza*



Rustici Rustic  
Mignon mix  
*Mignon mix*



Rustici Rustic  
Mignon wurstel  
*Mignon wurstel*



**RUSTI**  
RUSTI

Cuore di burro Tonno <i>Butterheart tuna</i>	MRUB68	14 g	2 kg	200°C	18-20 min	2 cm
Cuore di burro Wurstel <i>Butterheart wurstel</i>	MRUB65	18 g	2 kg	200°C	18-20 min	2 cm
Cuore di burro Olive <i>Butterheart olive</i>	MRUB64	14 g	2 kg	200°C	18-20 min	2 cm
Cuore di burro Spinaci <i>Butterheart spinach</i>	MRUB63	14 g	2 kg	200°C	18-20 min	2 cm



**RUSTI**  
RUSTI

Cuore di burro Prosciutto <i>Butterheart ham</i>	MRUB61	14 g	2 kg	200°C	18-20 min	2 cm
Cuore di burro Pizzata <i>Butterheart mini pizza</i>	MPZB66	14 g	2 kg	200°C	18-20 min	2 cm

**RUSTICI**  
RUSTIC

Mignon mix <i>Mignon mix</i>	MRU020	25 g	7 kg	200°C	18-20 min	2 cm
Mignon wurstel <i>Mignon wurstel</i>	MRU022	25 g	7 kg	200°C	18-20 min	2 cm



Mini quiche *Mini quiche*  
**Zucchine Zucchini**



Mini quiche *Mini quiche*  
**Funghi Mushrooms**



Mini quiche *Mini quiche*  
**Spinaci Spinach**



Mini quiche *Mini quiche*  
**Piselli e carote Peas and carrots**



Mini quiche *Mini quiche*  
**Formaggio Cheese**



**MINI QUICHE**  
MINI QUICHE

Zucchine <i>Zucchini</i>	MQUBZ5	25 g	80 pz	180°C	20-22 min	2 cm
Funghi <i>Mushrooms</i>	MQUBU6	25 g	80 pz	180°C	20-22 min	2 cm
Spinaci <i>Spinach</i>	MQUBS3	25 g	80 pz	180°C	20-22 min	2 cm
Piselli e carote <i>Peas and carrots</i>	MQUBP4	25 g	80 pz	180°C	20-22 min	2 cm
Formaggio <i>Cheese</i>	MQUBF1	25 g	80 pz	180°C	20-22 min	2 cm

mini quiche  
mini quiche





---

**IDCAM SRL**

Località Taurana  
AREA P.I.P., Lotto 27 – 84010  
San Marzano sul Sarno (SA)

Ph. + 39.081.5297891  
info@vivadolce.it  
P. iva/c. f. 03565891219

[www.vivadolce.it](http://www.vivadolce.it)

