

JESOLDOLCE

19



61

VENEZIA



50 YEARS

Nel 1961 Jesoldolce nasce come pasticceria artigianale nel cuore di Jesolo e, grazie all'idea del prodotto prelievitato, in breve tempo si trasforma da piccolo laboratorio ad industria moderna, conservando i segreti e i sapori della tradizione dolciaria. Jesoldolce cresce e si attrezza con le migliori macchine industriali, ma sono soprattutto la capacità di chi vi lavora e la sapienza nel creare gli impasti che continuano, ancora oggi, a fare la differenza.

Jesoldolce opened as an artisan pastry shop in the heart of Jesolo in 1961. Thanks to the idea of pre-risen products, the business quickly changed from a small shop to a modern industry that maintained the secrets and flavours of traditional pastry-making. As Jesoldolce grew, its facilities were equipped with the best industrial machinery, but it is primarily the skill of the workers and expertise in producing pastry doughs that continue to make the difference today.



ABOUT

4-19

PRODUCTS

20-75

HOW TO COOK

76-77

MENÙ

i MELANGE
46



i TUTTO BURRO
48



i MINI
52



le VEGANE
20



i CLASSICI
24



le SFOGLIE
56



i KRAPPEN & CO
60



i SALATI
64



gli ARTIGIANALI
30



i MAXI
36



i CEREALI
42



da LIEVITARE
68



at HOME
74





**FORNIRE
IL MIGLIOR
SERVIZIO
PER CREARE
UN'ESPERIENZA
PIACEVOLE,
QUESTO
È QUELLO
CHE FA LA
DIFFERENZA.**

Providing the best service to create an enjoyable experience, that is what makes the difference.



RICETTE, UNA TRADIZIONE CREATIVA.

Recipes, a creative tradition.

Grazie alla nostra lunga tradizione e all'esperienza di pasticceri, vantiamoquisite ricette ormai storiche, ancor oggi utilizzate, che si accompagnano alla creatività e all'abilità di crearne sempre di nuove. Nel nostro laboratorio interno i tecnici alimentari studiano e ricercano sempre nuovi prodotti, sperimentando e andando incontro alle richieste dei nostri clienti e alle tendenze del mercato, sempre più orientato al benessere e alla genuinità.

Thanks to our long tradition and experienced pastry-makers, we still make use of exquisite recipes that are now "historical", but also have the creativity and skill to regularly create new ones. Food technicians in our in-house laboratory continually investigate and research new products, experimenting and striving to satisfy customer needs and market trends, with an increasing focus on healthy, authentic products.





PERSONE, IL NOSTRO VALORE AGGIUNTO.

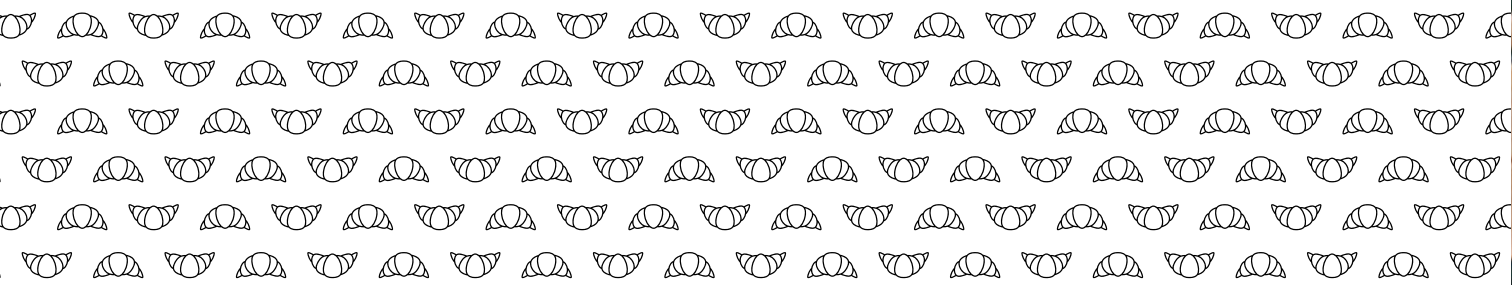
People, our added value.

Le persone sono senza dubbio uno dei nostri ingredienti speciali. La qualità dei nostri prodotti dipende molto da chi lavora in Jesoldolce, alcuni fin dalla nascita dell'azienda. La professionalità e l'esperienza sono per noi fattori vincenti. Quando parliamo di persone, pensiamo anche ai nostri clienti storici, fedeli alla bontà dei nostri prodotti. Infine ci sono le persone che vogliamo incontrare, nuovi partner con la voglia di offrire un prodotto più buono e di qualità ai loro clienti.

People are undoubtedly one of our "special ingredients". The quality of our products depends greatly on our employees, some of whom have been with the company since the beginning. At Jesol Dolce, professionalism and experience are a winning combination. When we speak of people, we are also thinking of our long-term clients who are loyal to our delicious products. Finally, there are the people we would like to meet, new partners interested in offering better, high-quality products to their customers.







SCEGLI IL TUO PREFERITO, NE ABBIAMO UNO PER OGNI GUSTO!

Choose your favourite, we have something for everyone!





IL SEGRETO DELLA GENUINITÀ.

The secret to authenticity.

Gli ingredienti che utilizziamo sono frutto di una costante ricerca e impegno per creare un prodotto buono e genuino: il miglior burro, una confettura di altissima qualità, farine dalle maggiori proprietà organolettiche come la farina di grani antichi o quella di frumento di tipo 1 e la farina di semola di grano duro, aromi naturali e nessun colorante. Privilegiamo alimenti sani e di qualità, come vuole la nostra tradizione artigiana, guidati dalle conoscenze tecniche e dall'esperienza, perché in Jesoldolce viene prima di tutto il prodotto.

The ingredients that we use are the result of continuous research and a commitment to creating delicious, authentic products – the best butter, premium jams, flours having the finest organoleptic properties (including flours from ancient grains, type “1” Italian flour and Durum wheat semolina flour), natural flavourings and no colourings. True to our artisan roots and guided by technical knowledge and experience, we focus on healthy, high-quality foods because the products come first at Jesoldolce.

100% VEGANE! BRIOCHES SANE E NATURALI.

100 % vegan! Healthy and natural brioches.

100% vegane e con lievito madre! In linea con la nuova normativa, i prodotti sono, non solo senza uova e burro, ma anche senza olio di palma. Utilizziamo farina 1, più ricca di sali minerali e proteine perché meno raffinata, e semola di grano duro, ricca di antiossidanti naturali e fibre, rispondendo così non solo alle esigenze di chi sceglie un'alimentazione vegana, ma anche di tutti coloro che prediligono prodotti leggeri senza rinunciare al gusto.

100% vegan and made with natural yeast! In accordance with the new regulation, these products are not just free of eggs and butter, they are also palm oil-free. We use type "1" Italian flour (richer in minerals and proteins since it is less refined) and Duram wheat semolina (rich in natural antioxidants and fibre) to meet the needs not only of vegans, but of anyone who prefers light products without sacrificing the taste.



Brioche vegana dritta VUOTA

Straight vegan brioche
PLAIN

1370



70 g
60 pz
25 min
170°

Brioche vegana curva ALBICOCCA

Curved vegan brioche
APRICOT

1371







80 g
60 pz
25 min
170°

**Croissant dritto vegano
VUOTO**

Straight vegan croissant
PLAIN

1380







-  70 g
-  40 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant dritto vegano
ALBICOCCA**

Straight vegan croissant
APRICOT

1381







-  80 g
-  40 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant dritto vegano
ARANCIA E QUINOA**

Straight vegan croissant
ORANGE AND QUINOA

1385







-  85 g
-  40 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant dritto vegano
CIOCCOLATO**

Straight vegan croissant
CHOCOLATE

1383X







-  80 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant dritto vegano
LIME E SAMBUCO**

Straight vegan croissant
LIME AND ELDERFLOWER

1388X



-  80 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°




i
CLASSICI

**Cornetto Albergo
VUOTO**

Hotel Italian croissant
PLAIN

1110







-  39 g
-  80 pz
-  20 min
-  170°

**Cornetto Albergo
ALBICOCCA CON ZUCCHERO**

Hotel Italian croissant
APRICOT WITH SUGAR

1111G





-  45 g
-  80 pz
-  20 min
-  170°

**Cornetto Albergo
CREMA CON ZUCCHERO**

Hotel Italian croissant
CREAM WITH SUGAR

1112G



-  45 g
-  80 pz
-  20 min
-  170°

Cornetto Albergo
CREMA NOCCIOLA E CIOCCOLATO

Hotel Italian croissant
HAZELNUT AND CHOCOLATE CREAM

1113



⌚ 45 g
📦 80 pz
🕒 20 min
🔥 170°

Gondola
VUOTA

Gondola
PLAIN

1100D



⌚ 60 g
📦 60 pz
🕒 20 min
🔥 170°

Gondola
ALBICOCCA CON ZUCCHERO

Gondola
APRICOT WITH SUGAR

1101G



⌚ 70 g
📦 60 pz
🕒 20 min
🔥 170°

Storica
ALBICOCCA

Storica
APRICOT

1191G



⌚ 75 g
📦 40 pz
🕒 20 min
🔥 170°

Fagottino con Decor
CIOCCOLATO

Decorated Swiss roll
CHOCOLATE

1153CK



⌚ 73 g
📦 60 pz
🕒 20 min
🔥 170°

Fagottino con Decor
CREMA

Decorated Swiss roll
CREAM

1152CK



⌚ 73 g
📦 60 pz
🕒 20 min
🔥 170°





JESOLDOLCE

**Fagottino cioccolato
CREMA NOCCIOLA E GOCCE
DI CIOCCOLATO FONDENTE**

Chocolate Swiss roll
HAZELNUT CREAM
AND DARK CHOCOLATE CHIPS

1153



-  73 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°





I CLASSICI

**Viennese
FRUTTI DI BOSCO**

Viennese pastry
BERRY

1178



-  70 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Fagottino
CREMA**

Swiss roll
CREAM

1152



-  73 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Danese
MELE**

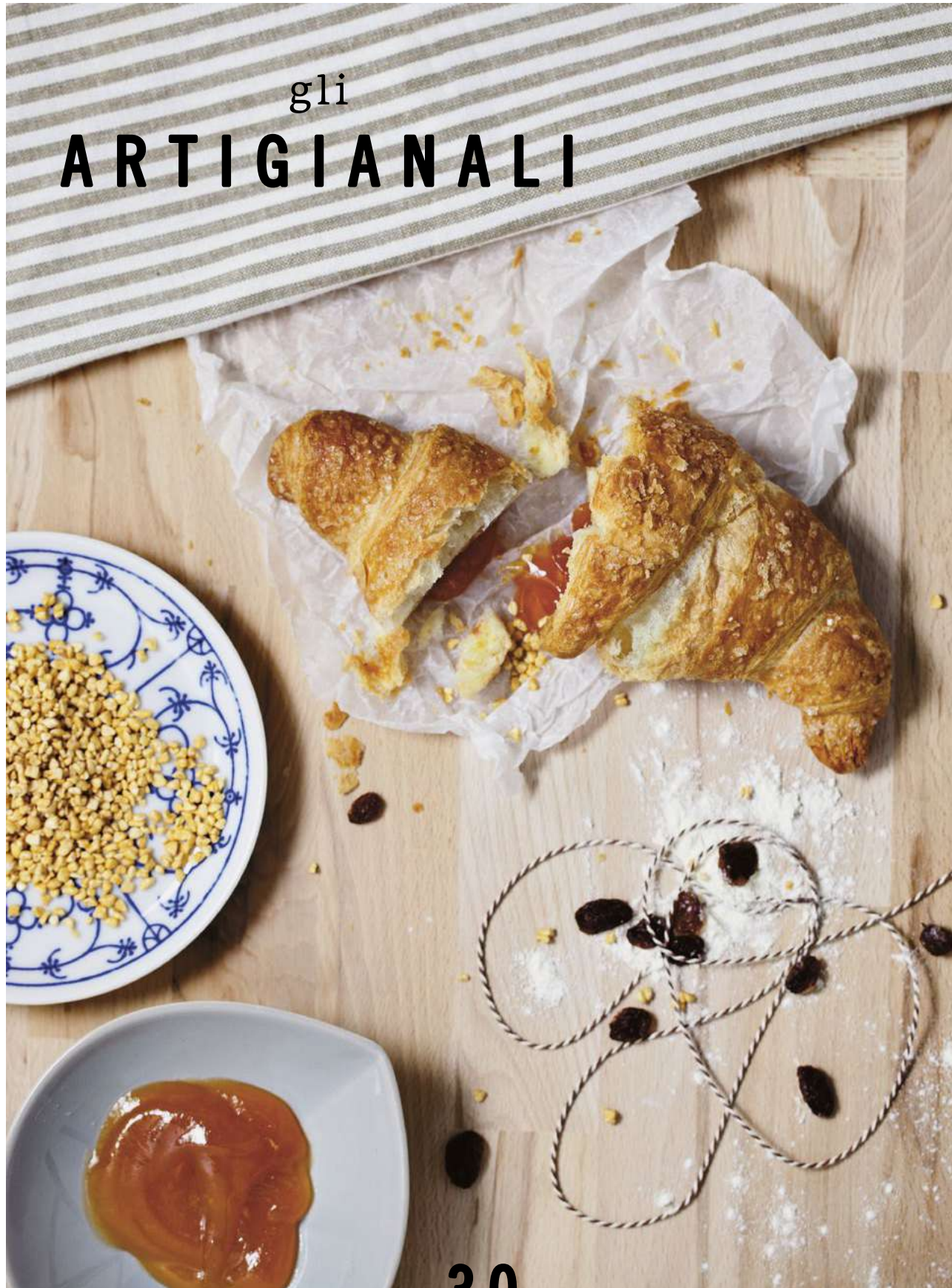
Danish
APPLE

1174



-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

gli
ARTIGIANALI



30

**Croissant artigianale curvo
VUOTO**

Curved artisan croissant
PLAIN

1300






-  65 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant artigianale dritto
VUOTO**

Straight artisan croissant
PLAIN

1300DR



-  65 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant artigianale dritto
VUOTO CON ZUCCHERO**

Straight artisan croissant
PLAIN WITH SUGAR

1300DRG



-  65 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant artigianale curvo
ALBICOCCA**

Curved artisan croissant
APRICOT

1301



-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant artigianale curvo
ALBICOCCA CON ZUCCHERO**

Curved artisan croissant
APRICOT WITH SUGAR

1301G



-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant artigianale dritto
ALBICOCCA**

Straight artisan croissant
APRICOT

1301DR







-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant artigianale curvo
CREMA**

Curved artisan croissant
CREAM

1302







-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant artigianale curvo
CREMA CON ZUCCHERO**

Curved artisan croissant
CREAM WITH SUGAR

1302G






-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant artigianale curvo
CREMA NOCCIOLA E CIOCCOLATO**

Curved artisan croissant
HAZELNUT AND CHOCOLATE CREAM

1303



-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

Croissant artigianale dritto
ARANCIA CON ZUCCHERO

Straight artisan croissant
CITRUS WITH SUGAR

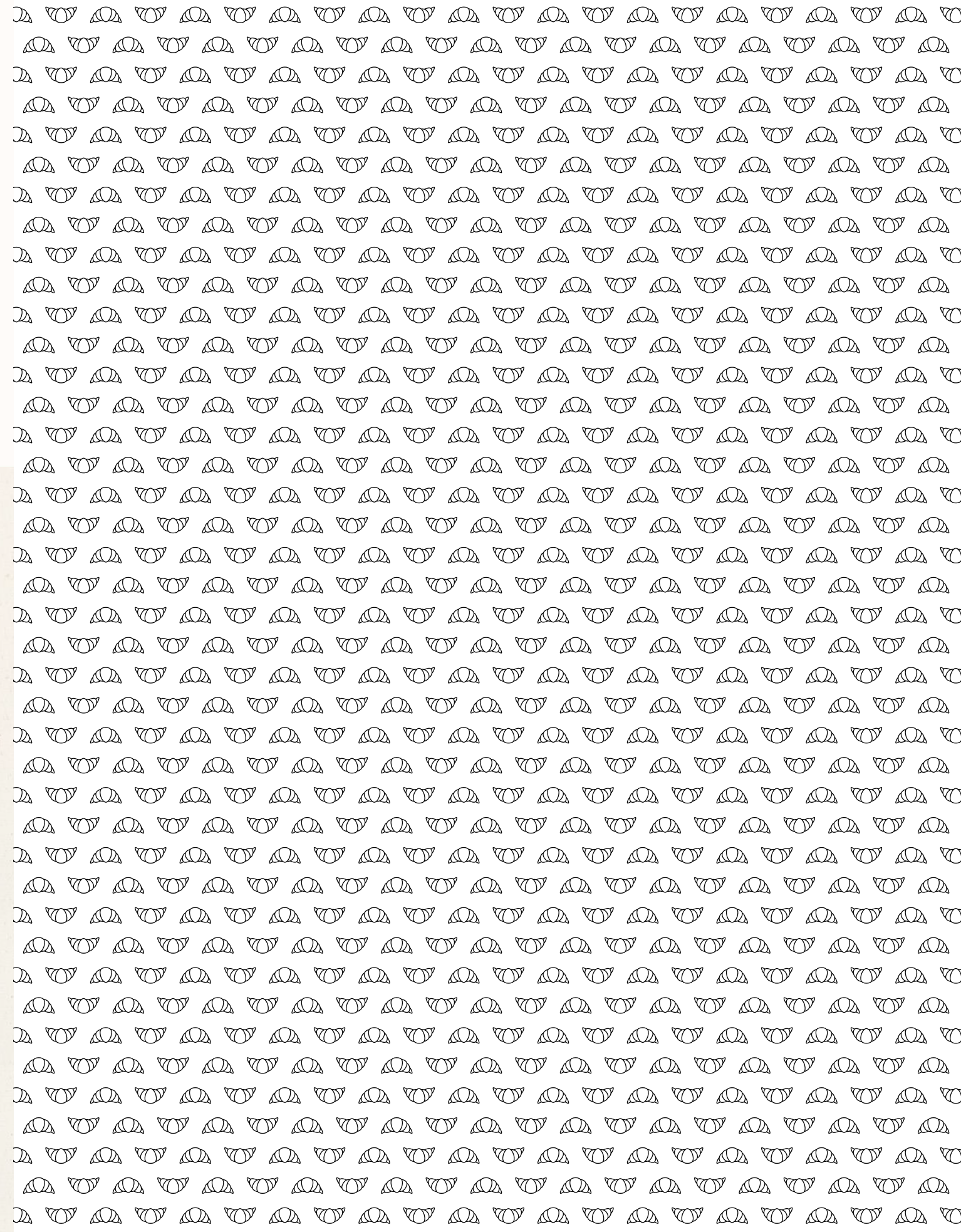
1305G



-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Il gusto incontra
l'esperienza
e la genuinità,
un croissant preparato
in maniera semplice,
come da tradizione.**

Flavour meets experience and authenticity,
a croissant that is made simply, following tradition.





of the world's misinfor-
 mething in family life
 or. Over-closeness, the
 perhaps even something
 survive. Murray says we are
 ed by a world of hostile
 happiness and security.
 things, the looser our
 come. The family pro-
 g off the world. Small
 s proliferate. I tell Mur-
 nfusion can't possibly be
 family. What
 n. He
 st in
 We ap... survival
 ow become ent're
 f the c... nily
 ve reality
 a heartles...
 e."

i
MAXI

**Maxi croissant curvo
 VUOTO**

Curved maxi croissant
 PLAIN

1600



- 75 g
- 50 pz
- 20 min
- 170°

**Maxi croissant curvo
 ALBICOCCA**

Curved maxi croissant
 APRICOT

1601



- 90 g
- 50 pz
- 20 min
- 170°

**Maxi croissant curvo
 ALBICOCCA CON ZUCCHERO**

Curved maxi croissant
 APRICOT WITH SUGAR

1601G



- 90 g
- 50 pz
- 20 min
- 170°

**Maxi croissant dritto
CREMA CON ZUCCHERO**

Curved maxi croissant
CREAM

1602



-  90 g
-  50 pz
-  20 min
-  170°

**Maxi ciocco croissant dritto
CREMA NOCCIOLA
CON GOCCE DI CIOCCOLATO**

Straight maxi choc croissant
HAZELNUT CREAM
WITH CHOCOLATE CHIPS

1603CK



-  85 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Maxi croissant dritto
CREMA NOCCIOLA
CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO**

Maxi straight croissant
HAZELNUT CREAM
WITH CHOC CHIPS

1603DR







-  95 g
-  50 pz
-  20 min
-  170°

**Incontro al cacao
CREMA NOCCIOLA**

Cocoa swirl croissant
HAZELNUT CREAM

1613







-  85 g
-  50 pz
-  20 min
-  170°

**Incontro rosso
LAMPONE**

Red swirl croissant
RASPBERRY

1618





-  85 g
-  50 pz
-  20 min
-  170°

**Maxi fagottino
CREMA**

Maxi Swiss roll
CREAM

1152MAXI







-  95 g
-  50 pz
-  20 min
-  170°

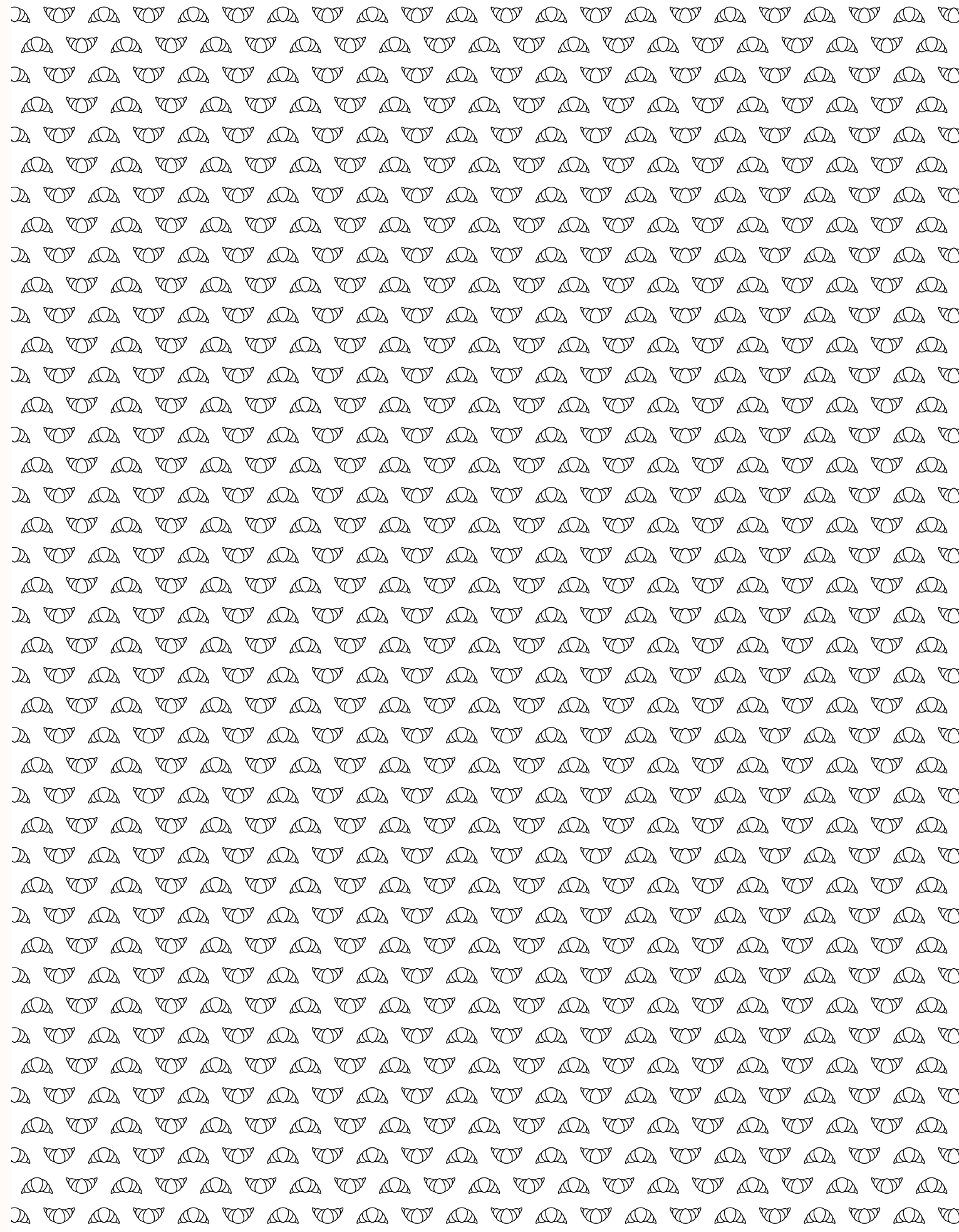
**Maxi fagottino cioccolato
CREMA NOCCIOLA E GOCCE
DI CIOCCOLATO FONDENTE**

Maxi chocolate Swiss roll
HAZELNUT CREAM
AND DARK CHOCOLATE CHIPS

1153MAXI



-  95 g
-  50 pz
-  20 min
-  170°









i
CEREALI

**Croissant dritto
INTEGRALE VUOTO**

Straight croissant
PLAIN WHOLE GRAIN

1800






-  67 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant dritto
INTEGRALE MIELE**

Straight croissant
HONEY WHOLE GRAIN

1808







-  75 g
-  60 pz
-  22 min
-  170°

**Croissant dritto
FARRO VUOTO**

Straight croissant
PLAIN SPELT

1810 *



-  70 g *
-  75 g **
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Croissant dritto
FARRO E FRUTTI DI BOSCO**

Straight croissant
SPELT AND BERRY

1818 **

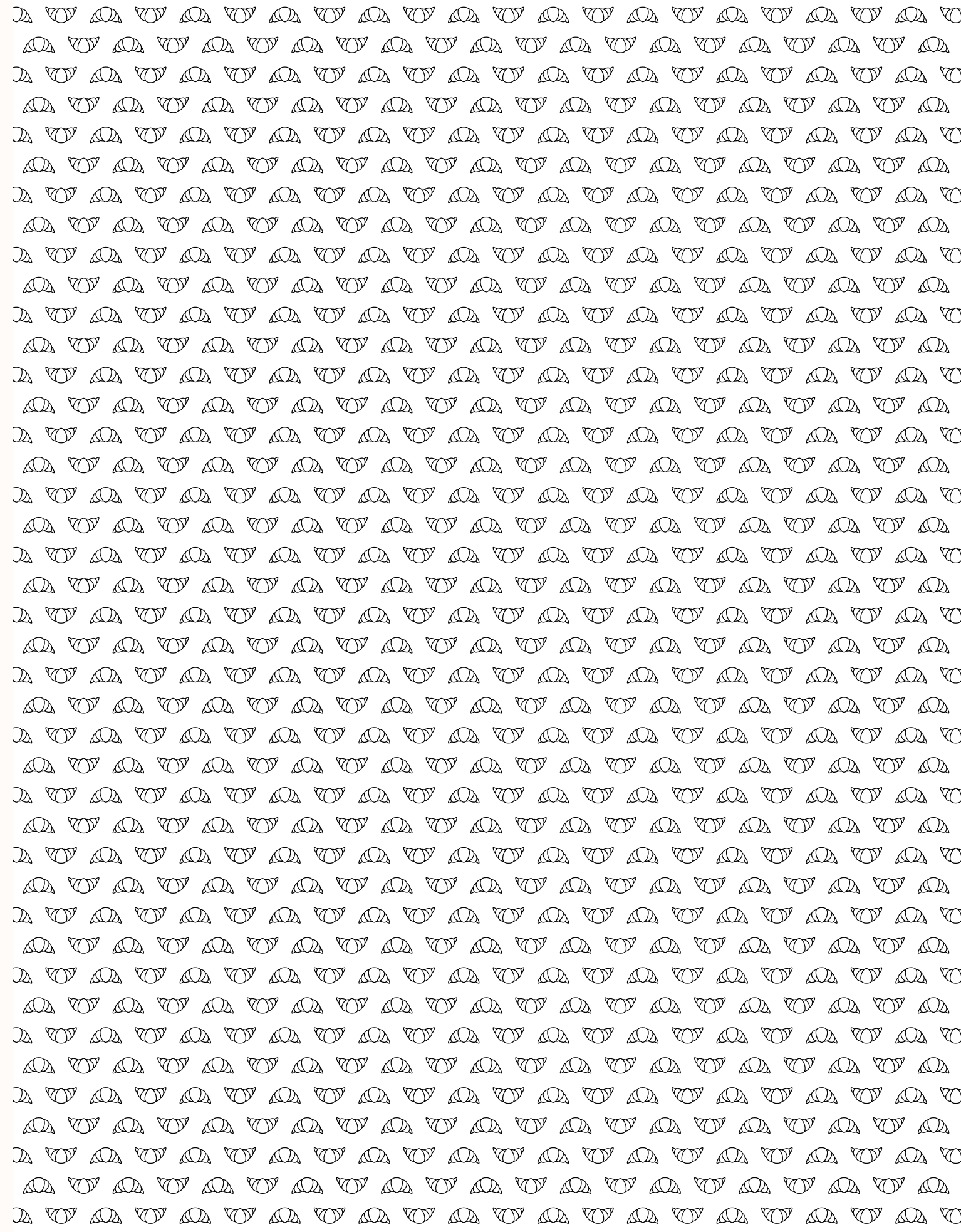
Croissant dritto
5 CEREALI CON MIELE

Straight croissant
5 CEREALS WITH HONEY

1828



-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°



i MELANGE



Croissant dritto VUOTO

Straight croissant
PLAIN

1320



-  65 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

Croissant curvo ALBICOCCA

Curved croissant
APRICOT

1321



-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°







i
**TUTTO
BURRO**

**Croissant tutto burro
VUOTO CON ZUCCHERO**

All-butter croissant
PLAIN WITH SUGAR

1330 TBX



-  60 g
-  60 pz
-  20 min
-  180°

**Croissant tutto burro
ALBICOCCA CON ZUCCHERO**

All-butter croissant
APRICOT WITH SUGAR

1331 TBX



-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  180°

**Croissant tutto burro
CREMA CON ZUCCHERO**

All-butter croissant
CREAM WITH SUGAR

1332 TBX



-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  180°

**Croissant tutto burro
MELA CON ZUCCHERO**

All-butter croissant
APPLE WITH SUGAR

1334 TBX



-  75 g
-  60 pz
-  20 min
-  180°

**Fagottino tutto burro
ALBICOCCA**

All-butter Swiss roll
APRICOT

1151 TBX



-  73 g
-  60 pz
-  20 min
-  180°

**Fagottino tutto burro cioccolato
CREMA NOCCIOLA E GOCCE
DI CIOCCOLATO FONDENTE**

All-butter chocolate Swiss roll
HAZELNUT CREAM AND
DARK CHOCOLATE CHIPS

1153 TBX







-  73 g
-  60 pz
-  20 min
-  180°

**Goloso tutto burro
PERA ZENZERO E CANNELLA**

All-butter Goloso
PEAR GINGER AND CINNAMON

1703



-  90 g
-  60 pz
-  20 min
-  180°







i
MINI

**Cornetto mini
VUOTO**

Mini Italian croissant
PLAIN

1120 TBX



-  27 g
-  132 pz
-  18 min
-  170°

**Cornetto mini
ALBICOCCA**

Mini Italian croissant
APRICOT

1121






-  35 g
-  150 pz
-  18 min
-  170°

**Cornetto mini farro
VUOTO**

Mini spelt cornetto
PLAIN

1820



-  40 g
-  80 pz
-  18 min
-  170°

Mini ASSORTITI

Mini pastries ASSORTED

4004



-  5 kg
-  166 pz
-  18 min
-  170°

Fagottino mini ALBICOCCA

Mini Swiss roll APRICOT

1161



-  27 g
-  166 pz
-  18 min
-  170°

Danese mini MELE E UVA SULTANINA

Mini Danish APPLE AND RAISIN

1171







-  27 g
-  166 pz
-  18 min
-  170°

Fagottino mini cioccolato CREMA NOCCIOLA E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Chocolate mini Swiss roll HAZELNUT CREAM AND DARK CHOCOLATE CHIPS

1143






-  27 g
-  166 pz
-  18 min
-  170°

Viennese mini FRUTTI DI BOSCO

Mini Viennese pastry BERRY

1148



-  27 g
-  166 pz
-  18 min
-  170°

le SFOGLIE



Strudino MELE E UVA SULTANINA

Strudel
APPLE AND RAISIN

1414



⌚ 85 g
📏 70 pz
🕒 20 min
🔥 200°

Fra'goloso CREMA LATTE E FRAGOLA

Fra'goloso
CUSTARD AND STRAWBERRIES

1419



⌚ 95 g
📏 40 pz
🕒 20 min
🔥 180°

Delizia PERE

Delight
PEAR

1425




⌚ 80 g
📏 72 pz
🕒 20 min
🔥 200°

**Delizia burro
PERE E CIOCCOLATO**

Butter Delight
PEAR AND CHOCOLATE

1433






-  80 g
-  40 pz
-  20 min
-  180°

**Delizia
YOGURT E FRUTTI DI BOSCO**

Delight
YOGURT AND BERRY

1428






-  80 g
-  40 pz
-  20 min
-  200°

**Treccia
CREMA**

Braid
CREAM

148240







-  78 g
-  40 pz
-  20 min
-  200°

**Treccia
NOCCIOLA**

Braid
HAZELNUT

148940



-  78 g
-  40 pz
-  20 min
-  200°

**Una dolcezza
leggera e fragrante,
fatta di ingredienti
semplici e buoni,
per un momento da
condividere e assaporare.**

A delicate, fragrant sweetness produced with simple, fine ingredients, offering an experience to share and savour.

i KRAPPEN & CO



Krapfen VUOTO

Doughnut
PLAIN

360024

🕒 62 g
📦 24 pz



Krapfen ALBICOCCA

Doughnut
APRICOT

360124

🕒 85 g
📦 24 pz



Krapfen CREMA

Doughnut
CREAM

360224

🕒 85 g
📦 24 pz



**Krapfen midi
CREMA**

Medium doughnut
CREAM

365240



⌚ 45 g
📦 40 pz

Ciambella

Ring doughnut

1153TB



⌚ 55 g
📦 40 pz

**Tortello
VUOTO**

Fritter
PLAIN

3670 X

⌚ 12 g
📦 35 pz



**Tortello
CIOCCOLATO**

Fritter
CHOCOLATE

3670

⌚ 12 g
📦 3 kg
210 pz



**Frittella
VENEZIANA**

Fritter
VENETIAN

3686 X

⌚ 12 g
📦 3 kg
200 pz



**Tortello
CREMA**

Fritter
CREAM

3672 X

⌚ 20 g
📦 20 pz



**Tortello
ZABAIONE**

Fritter
ZABAGLIONE

3672

⌚ 20 g
📦 4 kg
160 pz



KRAPFEN & CO

Scongelaire il prodotto a temperatura ambiente per almeno 2 ore mantendolo nella sua confezione. Consumare entro massimo 24 ore dallo scongelamento. Prima di servire spolverare con zucchero a velo o semolato.

Thaw at room temperature for 2 hours while keeping it in its pack. Consume within a maximum of 24 hours of thawing. Before serving, sprinkle with powdered sugar or granulated.







i
SALATI

Cornetto dritto
SALATO

Straight Italian croissant
SAVOURY

1900







-  65 g
-  60 pz
-  20 min
-  180°

Cornetto mini dritto
SALATO

Straight mini Italian croissant
SAVOURY

1920



-  30 g
-  150 pz
-  20 min
-  180°

Cornetto tutto burro dritto
SALATO

Straight all-butter cornetto
SAVOURY

1930 TBX



-  65 g
-  60 pz
-  20 min
-  170°

**Pizzetta sfoglia
POMODORO 6 KG**

Mini puff pastry pizza
TOMATO 6 KG

1516



⌚ 20 g
📦 260 pz
🕒 15 min
🔥 180°

**Pizzetta sfoglia
POMODORO E FORMAGGIO**

Mini puff pastry pizza
CHEESE AND TOMATO

1526



⌚ 23 g
📦 6 kg
260 pz
🕒 15 min
🔥 180°

**Pizzetta sfoglia
POMODORO E FORMAGGIO QUADRATA**

Mini puff pastry pizza
TOMATO AND CHEESE SQUARE PASTRY

1526Q



⌚ 25 g
📦 4 kg
160 pz
🕒 15 min
🔥 180°

**Pizzetta sfoglia
POMODORO E FORMAGGIO TONDA**

Mini puff pastry pizza
TOMATO AND CHEESE ROUND PASTRY

1526T



⌚ 23 g
📦 6 kg
260 pz
🕒 15 min
🔥 180°

**Salatini
GUSTI MISTI**

Mini savoury pastries
MIXED TASTE

95104

⌚ 4 kg
🕒 18 min
🔥 190°



POMODORO
TOMATO

WÜRSTEL
WÜRSTEL

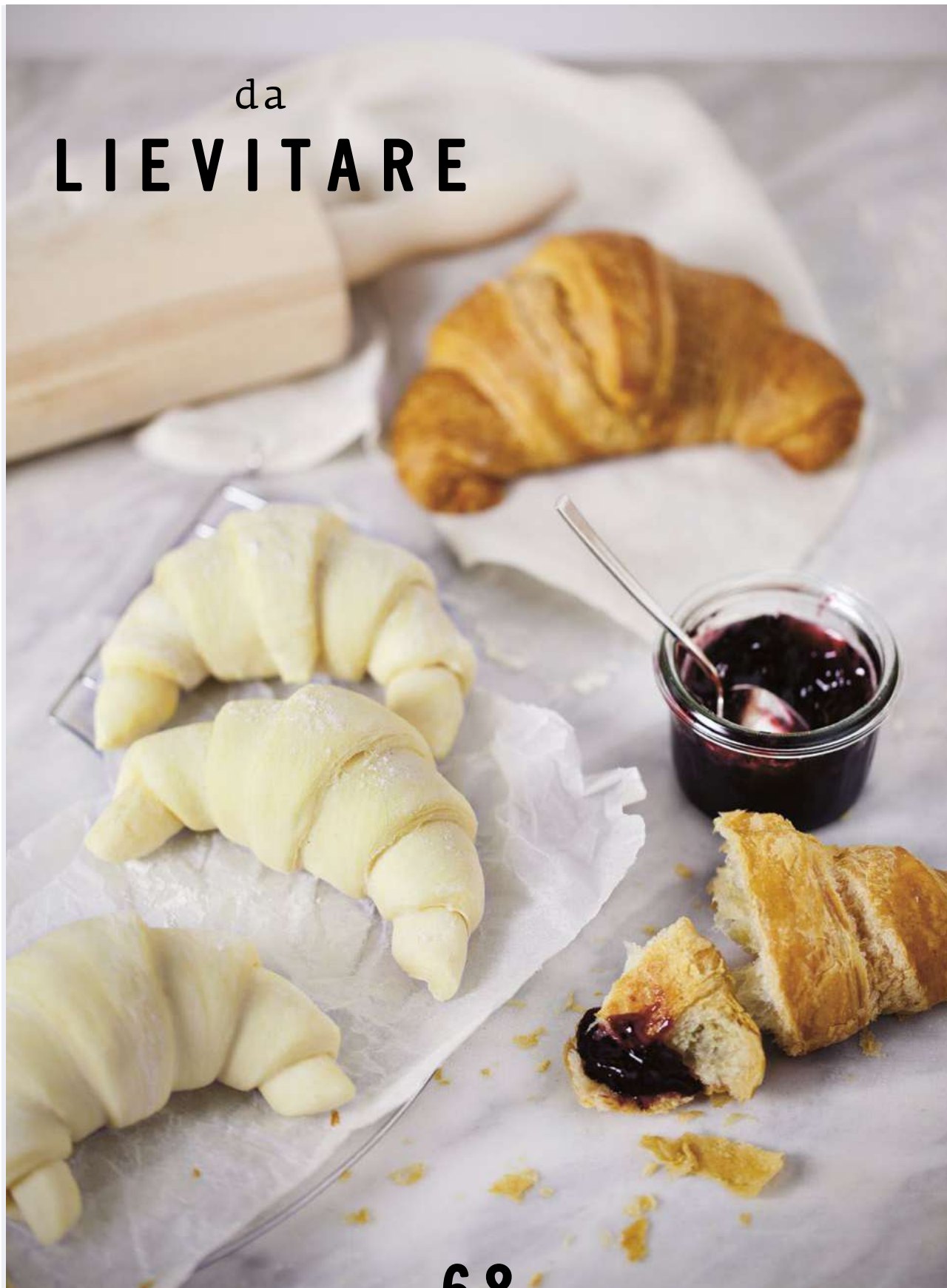


SPINACI
SPINACH

TONNO
TUNA

FORMAGGIO
CHEESE

da
LIEVITARE







**Fagottino
CREMA**

Swiss roll
CREAM

2152







-  70 g
-  100 pz
-  16/18 min
-  170°

**Fagottino cioccolato
CREMA NOCCIOLA E GOCCE
DI CIOCCOLATO FONDENTE**

Chocolate Swiss roll
HAZELNUT CREAM AND
DARK CHOCOLATE CHIPS

2153






-  73 g
-  100 pz
-  16/18 min
-  170°

**Croissant artigianale curvo
VUOTO**

Curved artisan croissant
PLAIN

2300







-  65 g
-  100 pz
-  16-18 min
-  170°

**Croissant artigianale dritto
VUOTO**

Straight artisan croissant
PLAIN

2300DR







-  65 g
-  100 pz
-  16-18 min
-  170°

**Croissant curvo
ALBICOCCA**

Curved croissant
APRICOT

2301







-  75 g
-  100 pz
-  16-18 min
-  170°

**Maxi croissant curvo
VUOTO**

Curved maxi croissant
PLAIN

2600







-  86 g
-  80 pz
-  16-18 min
-  170°

**Croissant dritto
INTEGRALE MIELE**

Straight croissant
HONEY WHOLE GRAIN

2808







-  76 g
-  100 pz
-  16-18 min
-  170°

**Cornetto mini dritto
VUOTO**

Straight mini Italian croissant
PLAIN

2110







-  27 g
-  200 pz
-  16-18 min
-  170°

**Cornetto mini dritto
ALBICOCCA**

Straight mini Italian croissant
APRICOT

2111







-  35 g
-  200 pz
-  16-18 min
-  170°

Cornetto curvo
SALATO

Curved Italian croissant
Savoury

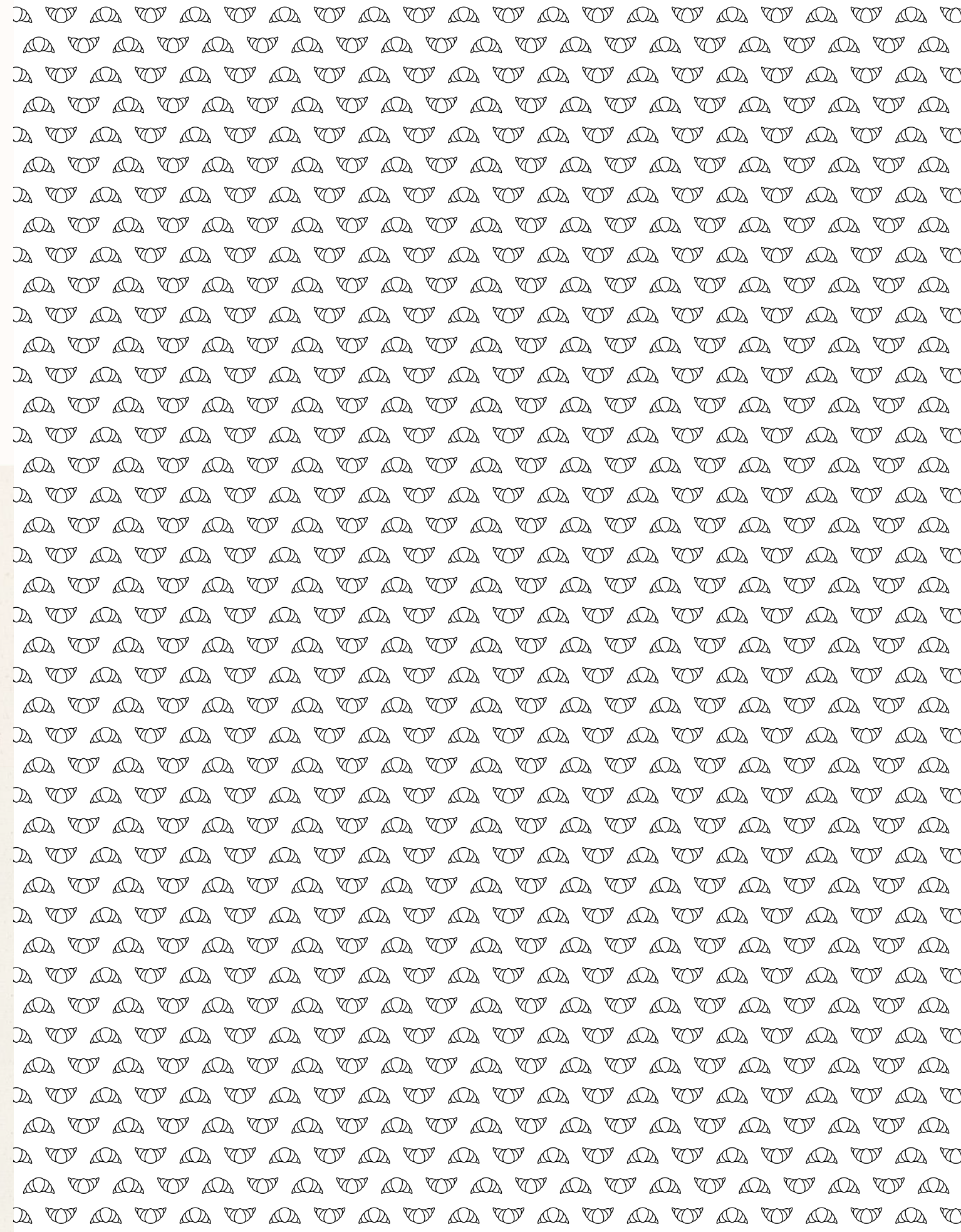
2900C

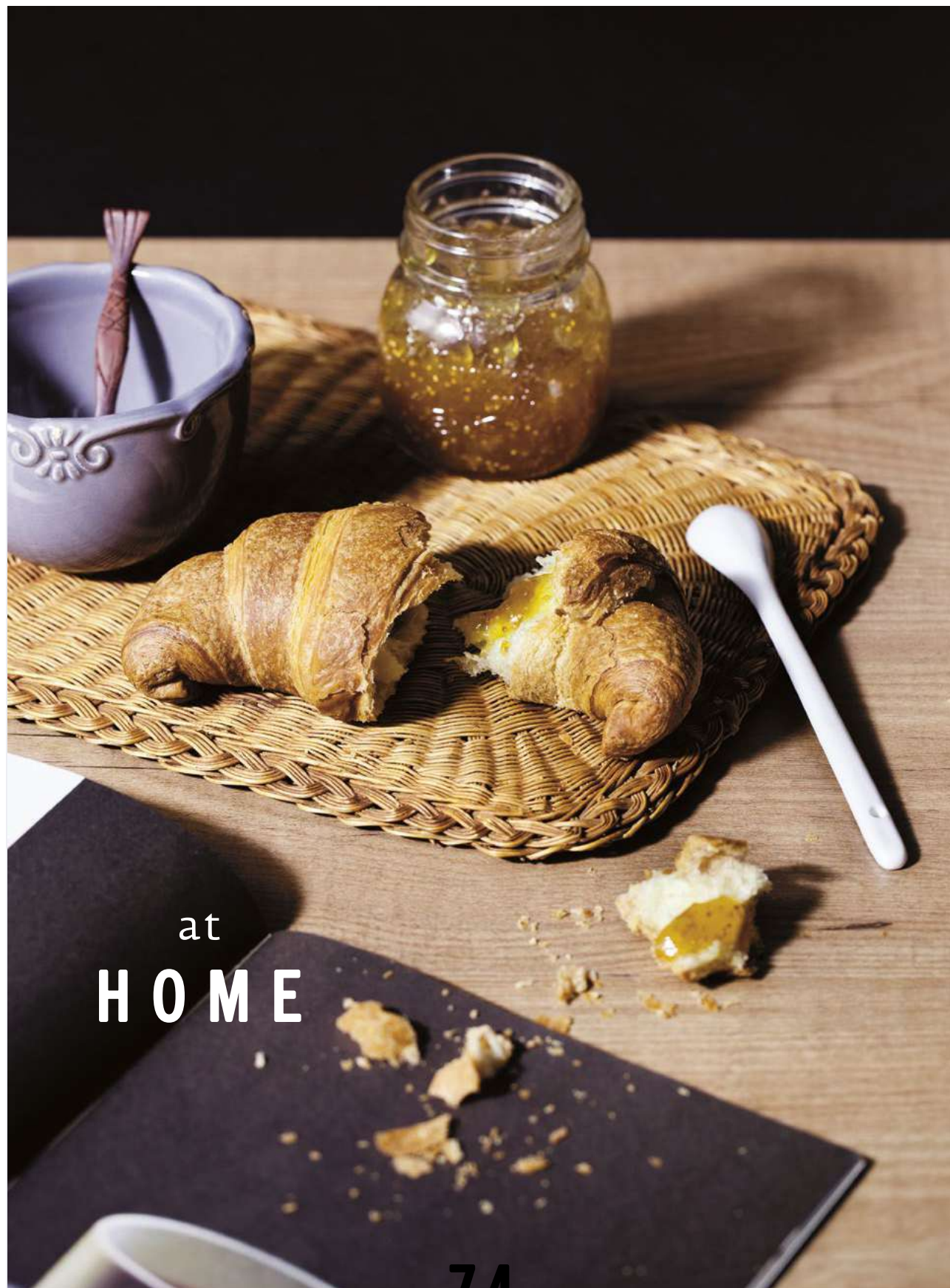


-  57 g
-  100 pz
-  16-18 min
-  170°

Disporre i prodotti sulle teglie e lasciar lievitare per 10-12 ore a temperatura ambiente (18-20°C circa). Se si utilizza la cella di lievitazione: far lievitare il prodotto a 28-30°C e u.r.75% per circa 2 ore. Preriscaldare il forno a 170°C. Cuocere per circa 16-18 minuti.

Place the products on baking sheets and let rise for 10-12 hours at room temperature (approximately 18-20°C). If you use a proofer, set to 28-30°C and 75% relative humidity and let rise for approximately 2 hours. Preheat the oven to 170°C. Bake for approximately 16-18 minutes.









at
HOME

Fagottino cioccolato
CREMA NOCCIOLA
CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Chocolate Swiss roll
HAZELNUT CREAM
WITH CHOCOLATE CHIPS

1153CF







-  73 g
-  6 pz
-  20 min
-  170°

Croissant curvo
ALBICOCCA

Curved croissant
APRICOT

1301CF







-  74 g
-  6 pz
-  20 min
-  170°

Incontro al cacao
CREMA NOCCIOLA

Cocoa swirl croissant
HAZELNUT CREAM

1313CF



-  74 g
-  6 pz
-  20 min
-  170°

JESOLDOLCE

**Krapfen
ALBICOCCA**

Doughnut
APRICOT

3601CF



75 g

6 pz

**Krapfen
CREMA**

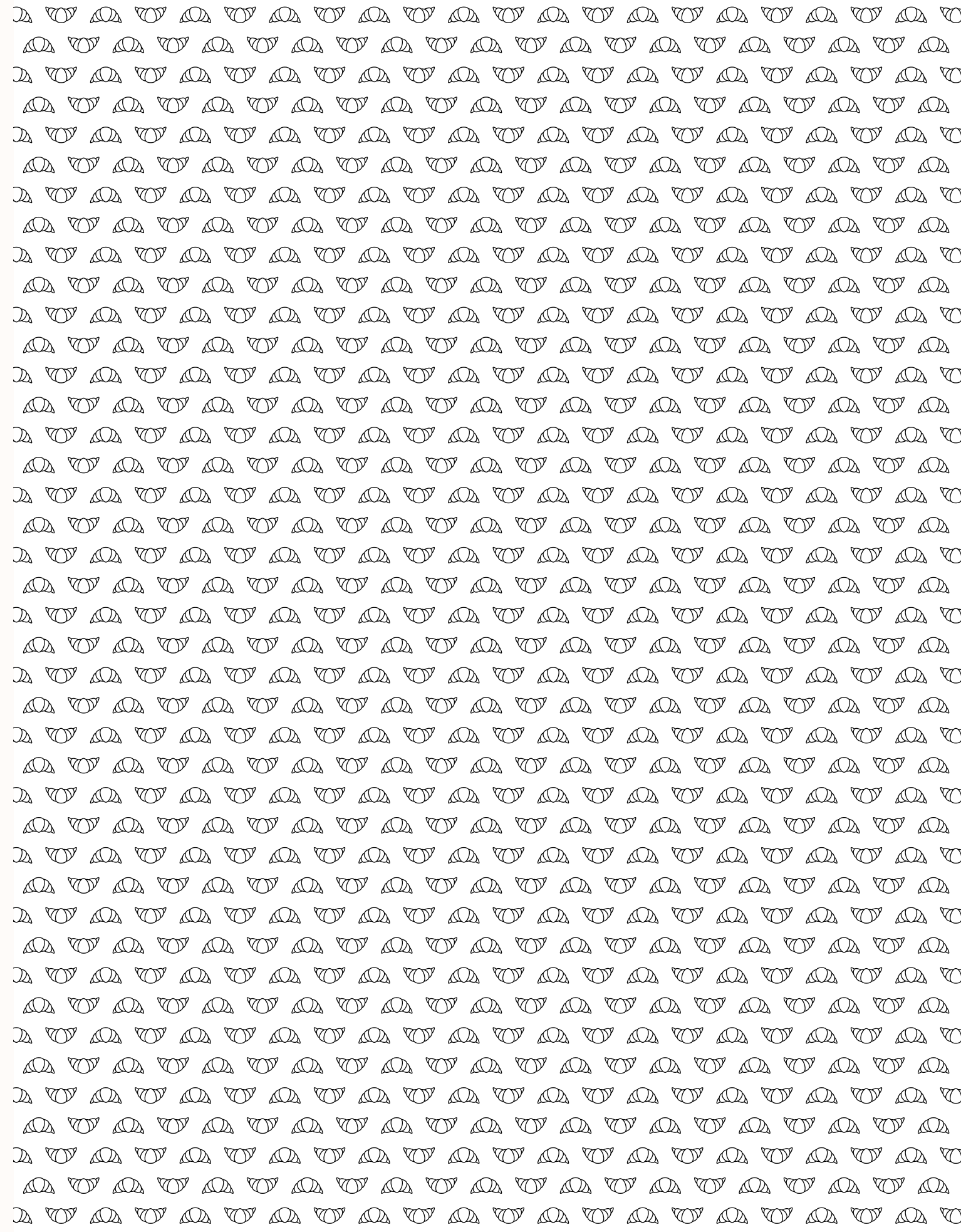
Doughnut
CREAM

3602CF



75 g

6 pz



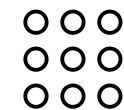
HOW TO COOK



**UN PRODOTTO PRESENTATO E SERVITO
A REGOLA D'ARTE, FA LA DIFFERENZA!**

A FOOD PRODUCT, PROPERLY PRESENTED
AND SERVED, MAKES ALL THE DIFFERENCE!

1



Predisporre la carta da forno sulla teglia e disporre i prodotti ben distanziati.

Place baking paper on baking sheet and arrange the products, spacing them appropriately.



2



Preriscaldare il forno ad una temperatura di 170°C circa, prima di infornare attendere 10 minuti. Cuocere per circa 20 minuti evitando di aprire il forno durante la cottura.

Preheat the oven to about 170°C, wait 10 minutes before baking. Bake for about 20 minutes without opening the oven if possible.



3



Una volta cotti, decorare i prodotti con sciroppo di zucchero o zucchero a velo.

Once baked, garnish the products with sugar syrup or powdered sugar.





INSIEME PER UN LOCALE CHE SI DISTINGUA!

Working together to make your establishment stand apart!

Art direction and graphic DOGTROT
Photography CRISTINA GALLIENA
Styling INTERNOCONCUCINA
Photolithography LUCE
Print GRAFICHE ANTIGA

Si ringraziano Bar Città Giardino di Treviso
e H-Farm, due eccellenze del territorio
che devono il loro successo a due ingredienti
fondamentali: la passione e le persone che vi lavorano.

JESOLDOLCE S.r.l.
Via Confin 49/A 30020 Torre di Mosto Venezia-Italy
T +39 0421325385 F +39 0421 325224 info@jesoldolce.com

