




TREBONTA'
AMORE PASSIONE QUALITA'

**dolci preparati
ogni giorno
*per te***

trebonta.it

Trebontà

realizza specialità dolciarie che all’amore e alla passione, unisce la qualità delle materie prime.

È finissima pasticceria eseguita ogni giorno da maestri artigiani nel rispetto delle antiche ricette. Selezione attenta di ingredienti provenienti dal territorio, tecnica e manifattura accurate, originalità nell’accostamento dei gusti, soddisfano la richiesta dei palati più raffinati ed esigenti.

Trebontà con Dolci Andriesi racconta e propone i dolci della tradizione locale.

Il pastrotto

è la rivisitazione moderna e originale di un'antica ricetta pugliese. Si presenta con un caldo colore dorato decorato con zucchero a velo e farcito con deliziose creme, frutta fresca, yogurt e cioccolato.

Il Pastrotto è unico, preparato ogni mattina, è declinato nei gusti particolari e creativi suggeriti dai nostri pasticciere.




il Pastrotto

DOLCE ANDRIESE

te dolci preparati ogni giorno per

il pastrotto

A volte glassato, ricoperto con zucchero a velo con gustose decorazioni per l'occhio ed il palato



Frolla prodotta con farine scelte e uova di qualità

Farciture con deliziose creme, confetture di frutta, yogurt, cioccolato o ricotta

i classici



Babà berry

Pasta frolla classica, crema pasticciera, confettura di fragole e pezzi di babà imbevuti al rum

COD ART: DAPC01



Brown

Pasta frolla alla castagna, crema pasticciera al cioccolato fondente con pezzi di marroni

COD ART: DAPC02



Caramello salato

Pasta frolla classica, crema pasticciera con cuore di caramello ed un pizzico di sale

COD ART: DAPC03



Delizioso

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cocco e crema di nocciola

COD ART: DAPC10



Desiderio

Pasta frolla classica, crema pasticciera e crema di nocciola

COD ART: DAPC11



Dream

Pasta frolla al cacao, crema pasticciera al cioccolato bianco e frutti di bosco

COD ART: DAPC12



Cassata

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta con mix di canditi

COD ART: DAPC04



Chic

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla nocciola e cioccolato bianco

COD ART: DAPC05



Classico

Pasta frolla classica e crema pasticciera

COD ART: DAPC06



Emotion

Pasta frolla classica, cioccolato bianco e gianduia

COD ART: DAPC13



Fragolo

Pasta frolla classica, crema pasticciera allo yogurt e confettura di fragola

COD ART: DAPC14



Gustoso

Pasta frolla classica, crema pasticciera allo yogurt bianco e confettura di frutti di bosco

COD ART: DAPC15



Classico Plus

Pasta frolla classica, crema pasticciera e confettura di amarene

COD ART: DAPC07



Dark

Pasta frolla al cacao, crema pasticciera al cioccolato fondente e menta

COD ART: DAPC08



Delicato

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta e agrumi

COD ART: DAPC09



Incanto

Pasta frolla integrale, crema pasticciera, lime e menta

COD ART: DAPC16



Nero arancia

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cioccolato fondente con rum e arancia

COD ART: DAPC17



Paradiso

Pasta frolla classica e crema di latte

COD ART: DAPC18

i classici



Passion

Pasta frolla classica, crema pasticciera al passion fruit e confettura di ciliegia

COD ART: DAPC19



Pastiera

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta, canditi d'arancia e gocce di cioccolato fondente

COD ART: DAPC20



Pistacchio caramel

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta, pistacchio e cuore di caramello

COD ART: DAPC21



Sublime

Pasta frolla al cacao, crema pasticciera alla ricotta, pezzi di pera, cannella e noci sgusciate

COD ART: DAPC28



Sweet

Pasta frolla classica, crema pasticciera al miele e noci sgusciate

COD ART: DAPC29



Tiramisù

Pasta frolla classica, crema pasticciera al tiramisù e chicchi di caffè

COD ART: DAPC30



Pistacchio nero

Pasta frolla classica, crema pasticciera al pistacchio e gocce di cioccolato fondente

COD ART: DAPC22



Profumato

Pasta frolla classica, crema pasticciera al pistacchio e crema di nocciola

COD ART: DAPC23



Riccopera

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta, pezzi di pera e gocce di cioccolato fondente

COD ART: DAPC24



Torrone

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla mandorla e gocce di cioccolato fondente

COD ART: DAPC31



Tradizionale

Pasta frolla classica, crema pasticciera, marmellata di arance, canditi e uva sultanina

COD ART: DAPC32



White

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cioccolato bianco, granella di nocciole e gocce di cioccolato bianco

COD ART: DAPC33



Ricotta e amarena

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta con pezzi di amarena

COD ART: DAPC25



Soft

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta con crema di pistacchio

COD ART: DAPC26



Star

Pasta frolla classica, crema pasticciera allo yogurt e melograno

COD ART: DAPC27



Yellow

Pasta frolla classica, crema pasticciera e cuore di crema al limone

COD ART: DAPC34



Zabaione

Pasta frolla classica, crema pasticciera allo zabaione e gocce di cioccolato bianco

COD ART: DAPC35



Zenzero integrale

Pasta frolla integrale, crema pasticciera, zenzero e cannella

COD ART: DAPC36

i glassati



Ananas

Pasta frolla classica, crema pasticciera al succo di ananas e pezzi di ananas sciroppata e glassa al cioccolato bianco

COD ART: DAPG01



Banana

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla banana, gocce di c. fondente e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG02



Bonito

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla nocciola, gianduia e glassa al cioccolato al latte

COD ART: DAPG03



Delicious

Pasta frolla al cacao, crema di latte, cuore di cioccolato fondente e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG10



Moccacino

Pasta frolla classica, crema pasticciera al caffè e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG11



Peperoncino

Pasta frolla al cacao, crema pasticciera al cioccolato fondente e peperoncino e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG12



Cappuccino

Pasta frolla classica, crema pasticciera al caffè e glassa al cioccolato al latte

COD ART: DAPG04



Caramel

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cioccolato al latte con cuore di caramello e glassa al cioccolato al latte

COD ART: DAPG05



Cheri

Pasta frolla al cacao, crema pasticciera al cioccolato fondente con ciliegia al maraschino e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG06



Pistacchioso

Pasta frolla classica, crema pasticciera al pistacchio con cuore di crema di pistacchio e glassa al c. bianco al pistacchio e granella di pistacchio

COD ART: DAPG13



Prelibato

Pasta frolla al vincotto di fichi, crema pasticciera alla ricotta e marmellata di fichi e glassa al cioccolato bianco

COD ART: DAPG14



Raffaello

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cocco con cuore di cioccolato bianco, glassa di cioccolato bianco e farina di cocco

COD ART: DAPG15



Ciocopink

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cioccolato con confettura di fragole e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG07



Coconut

Pasta frolla classica, crema di latte al cocco e glassa al cioccolato fondente con farina di cocco

COD ART: DAPG08



Dandy

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cioccolato fondente, gianduia, nocciole intere e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG09



Rochè

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla nocciola, granella di nocciole e gianduia e glassa di cioccolato al latte

COD ART: DAPG16



Snikers

Pasta frolla classica, crema pasticciera alle arachidi, cuore di caramello, arachidi salate e glassa al cioccolato al latte

COD ART: DAPG17



Stellato

Pasta frolla al cacao, crema di latte con cuore di gianduia, stelline di zucchero e glassa di cioccolato al latte

COD ART: DAPG18

i senza lattosio

il pastrotto



Classico

Pasta frolla classica, crema pasticciera

COD ART: DASL01



Classico Plus

Pasta frolla classica, crema pasticciera e confettura d'amarena

COD ART: DASL02



Delizioso

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cocco con cuore di crema di nocciola vegana

COD ART: DASL03



Desiderio

Pasta frolla classica, crema pasticciera e cuore di nocciola vegana

COD ART: DASL04



Nocciola

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla nocciola

COD ART: DASL05



Pistacchio

Pasta frolla classica, crema pasticciera al pistacchio

COD ART: DASL06

Preparazione e conservazione

Scongellare il prodotto in frigo a +4° per circa 12 ore.

Prima di servire si consiglia di riscaldare il prodotto in forno preriscaldato a 180° per 1 minuto o in microonde per circa 20 secondi.

Conservare il prodotto a temperatura costante tra i -18° e i -20°

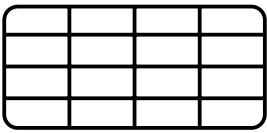
Il conservatore deve essere ben chiuso e non sovraccaricato.

Non ricongelare il prodotto dopo lo scongelamento, la catena del freddo non deve essere interrotta.



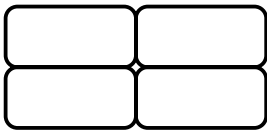
Peso

120-130 G



Pezzi

16 Pz. per confezione



Ordine

Minimo d'ordine:
4 Confezioni per gusto



Il pastrotto cuore caldo

La pasta frolla viene impastata con polvere di pregiato cacao amaro per ottenerne il gusto tipico. Il pastrotto, all'interno presenta un delizioso "cuore" cremoso e avvolgente, irrinunciabile per gli appassionati di dolci al cioccolato. Va servito caldo in moda da mantenere la morbidezza del "cuore".

Può essere accompagnato da panna montata aromatizzata alla vaniglia o da una quenelle di gelato.



il Pastrotto
Cuore Caldo

il pastrotto cuore caldo

prodotto fornito crudo



Frolla classica

Pasta frolla classica con cuore al cioccolato

COD ART: DACC01



Frolla al cacao

Pasta frolla al cacao con cuore al cioccolato

COD ART: DACC02

Conservazione e consumo

Conservare il prodotto tra -18° e -20°
Il prodotto è distribuito crudo e fornito in stampo di alluminio.

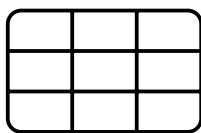
Segue cottura in forno preriscaldato a 185° per circa 13 minuti.

Mantenere la catena del freddo.



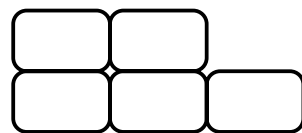
Peso

110 G



Pezzi

9 Pz. per confezione



Ordine

Minimo d'ordine:
5 conf. per gusto



Il pastrotto semifreddo

è una fantastica variante semifredda de Il Pastrotto.

Il semifreddo è prodotto in differenti gusti, uno strato fragrante di pasta frolla associato ad una croccante copertura di cioccolato finissimi e purissimi.



il Pastrotto
Semifreddo

il pastotto semifreddo



Ai 3 cioccolati

Semifreddo al cioccolato fondente, al latte e bianco con cuore di gianduia ricoperto con cioccolato fondente

COD ART: DAPS01



Cheesecake

Semifreddo allo yogurt con cuore di frutti di bosco ricoperto con cioccolato bianco

COD ART: DAPS02



Cioccolato bianco e frutti di bosco

Semifreddo al c. bianco con cuore ai frutti di bosco ricoperto con c. fondente

COD ART: DAPS03



Pistacchio

Semifreddo al pistacchio con cuore di gianduia ricoperto con cioccolato bianco al pistacchio

COD ART: DAPS10



Rochè

Semifreddo alla nocciola e granella di nocciole con cuore di gianduia ricoperto con cioccolato al latte e granella di nocciole

COD ART: DAPS11



Tartufo bianco

Semifreddo al cioccolato bianco e al caffè ricoperto con cioccolato bianco e meringhe di zucchero

COD ART: DAPS12



Cocco e cioccolato bianco

Semifreddo al cocco con cuore di cioccolato bianco ricoperto con c. al latte

COD ART: DAPS04



Exotic e mango

Semifreddo ai frutti esotici e purea di mango ricoperto con cioccolato bianco

COD ART: DAPS05



Frutti di bosco e amarena

Semifreddo ai frutti di bosco con cuore di amarena ricoperto con c. bianco

COD ART: DAPS06



Tartufo nero

Semifreddo al cioccolato e alla nocciola ricoperto con cioccolato fondente cacao e zucchero

COD ART: DAPS13



Yogurt e gianduia

Semifreddo allo yogurt con cuore di gianduia ricoperto con cioccolato bianco

COD ART: DAPS14



Limone

Semifreddo al limone con cuore di crema al limone ricoperto con cioccolato bianco

COD ART: DAPS07



Nero arancia

Semifreddo al cioccolato fondente con confettura di arance, ricoperto con cioccolato fondente

COD ART: DAPS08



Pesca e mango

Semifreddo alla pesca e purea di mango ricoperto con cioccolato bianco

COD ART: DAPS09

il pastrotto semifreddo

Conservazione e consumo

Conservare il prodotto tra -16° e -18°

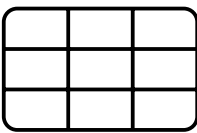
Non interrompere la catena del freddo

Consumare il prodotto dopo averlo stemperato fuori dal congelatore per circa 1 minuto



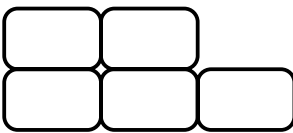
Peso

80 G



Pezzi

9 Pz. per confezione



Ordine

Minimo d'ordine:
5 conf. per gusto



assaggia...
e poi mi dici!





Il trenocelle

è una specialità creata dai gelatai di Andria nei favolosi anni '50 del secolo scorso, ancor prima del boom economico.

Ingredienti del territorio di altissima qualità come latte fresco, panna montata e tre nocciole, dette localmente nocelle, sono la perfetta combinazione per il successo di un gran gelato artigianale preparato secondo la tradizione e oggi declinato in tanti gusti tutti da scoprire e gustare in una cialda croccantissima ricorperta internamente con cioccolato al latte.



il Trenocelle

GELATO ANDRIESE

il trenocelle



Trenocelle caffè

Panna, nocciole intere tostate, gelato al caffè ricoperto con cioccolato al latte e granella di nocciole pralinata

COD ART: DATR01



Trenocelle cioccolato

Panna, nocciole intere tostate, gelato al cioccolato ricoperto con cioccolato fondente

COD ART: DATR02



Trenocelle cocco

Panna, nocciole intere tostate, gelato al cocco ricoperto con cioccolato al latte e cocco rapè

COD ART: DATR03



Trenocelle nocciola

Panna, nocciole intere tostate, granella di nocciole pralinata, gelato alla nocciola ricoperto con cioccolato al latte

COD ART: DATR04



Trenocelle nocciola e caramello

Panna, nocciole intere tostate, gelato alla nocciola con cuore di caramello, ricoperto con cioccolato al latte e cioccolato bianco

COD ART: DATR05



Trenocelle pistacchio

Panna, nocciole intere tostate, gelato al pistacchio ricoperto con cioccolato bianco al pistacchio e granella di pistacchio

COD ART: DATR06

il trenocelle senza lattosio



Trenocelle alla nocciola

Panna senza lattosio, nocciole intere tostate, gelato senza lattosio alla nocciola, ricoperto con cioccolato vegano e granella di nocciole pralinate

COD ART: DATS01



Trenocelle al pistacchio

Panna senza lattosio, nocciole intere tostate, gelato senza lattosio al pistacchio, ricoperto con cioccolato vegano e granella di pistacchio

COD ART: DATS02

Conservazione e consumo

Conservare il prodotto tra -18° e -20°

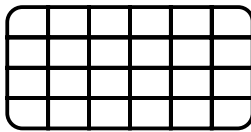
Non interrompere la catena del freddo.

Consumare il prodotto dopo averlo stemperato fuori dal congelatore per circa 1 minuto.



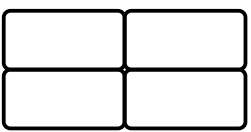
Peso

100 G



Pezzi

24 Pz. per confezione



Ordine

Minimo d'ordine: 4 conf. per gusto



Il gelatino

è l'erede del famoso 'moretto' anni '60, cono gelato alla nocciola, al torroncino di mandorle o al cioccolato, ricoperto di cioccolato fondente. Oggi, la filiera è composta da piccoli cono di gelato declinati in vari gusti.

Disponibile la variante mononocella con una pregiata nocciola intera nel cestino di cialda.




il Gelatino

GELATO ARTIGIANALE

il mini cono



Mini cono caffè

Gelato al caffè ricoperto con cioccolato al latte e granella di nocciole caramellate

COD ART: DAMC01



Mini cono cioccolato

Gelato al cioccolato ricoperto con cioccolato fondente

COD ART: DAMC02



Mini cono cocco

Gelato al cocco ricoperto con cioccolato al latte e cocco rapè

COD ART: DAMC03



Mini cono fior di latte

Gelato al fior di latte ricoperto con cioccolato bianco

COD ART: DAMC04



Mini cono nocciola

Gelato alla nocciola ricoperto con cioccolato al latte

COD ART: DAMC05



Mini cono pistacchio

Gelato al pistacchio ricoperto con cioccolato bianco al pistacchio e granella di pistacchio

COD ART: DAMC06



Conservazione e consumo

Conservare il prodotto tra -18° e -20°. Non interrompere la catena del freddo. Consumare il prodotto dopo averlo stemperato fuori dal congelatore per circa 1 minuto.

il mononocella



Mononocella caffè

Panna, nocciola intera tostata, gelato al caffè ricoperto con cioccolato e granella di nocciole caramellate

COD ART: DAMN01



Mononocella cioccolato

Panna, nocciola intera tostata, gelato al cioccolato ricoperto con cioccolato fondente

COD ART: DAMN02



Mononocella cocco

Panna, nocciola intera tostata, gelato al cocco ricoperto con cioccolato al latte e cocco rapè

COD ART: DAMN03



Mononocella fior di latte

Panna, nocciola intera tostata, gelato al fior di latte ricoperto con cioccolato bianco

COD ART: DAMN04



Mononocella nocciola

Panna, nocciola intera tostata, gelato alla nocciola, granella di nocciola pralinata, ricoperto con cioccolato al latte

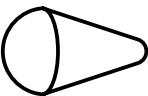
COD ART: DAMN05



Mononocella pistacchio

Panna, nocciola intera tostata, gelato al pistacchio ricoperto con cioccolato bianco al pistacchio e granella di pistacchio

COD ART: DAMN06



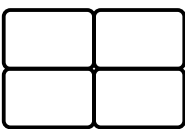
Peso

Mini Cono: 55 G
Mononocella: 40 G



Pezzi

Confezione da 2 kg con assortimento max 4 gusti.



Ordine

Minimo d'acquisto: n. 4 confezioni da 2 kg

Il mezzo pezzo

è un gelato alla nocciola e al cioccolato, panna, granella di nocciole tostate, pepite di cioccolato fondente e pan di spagna imbevuto al liquore rosso (Alchermes), veniva preparato in occasione della festa patronale di Andria in onore di Santa Maria dei Miracoli e San Riccardo.

Si consumava stando seduti ai tavolini nella piazza principale della città mentre dalla cassa armonica le bande intonavano la musica delle più celebri romanze del melodramma italiano.

Un accostamento unico, un piacere sublime!

<i>gelato alla nocciola</i>	<i>pan di spagna imbevuto al liquore di alchermes</i>	<i>pepite di cioccolato fondente</i>	<i>panna</i>	<i>gelato al cioccolato</i>
-----------------------------	---	--------------------------------------	--------------	-----------------------------



il Mezzo Pezzo

GELATO ANDRIESE

il mezzo pezzo



Gusto nocciola

Gelato alla nocciola e al cioccolato, panna, granella di nocciola, pepite di cioccolato fondente e pan di spagna imbevuto al liquore rosso (Alchermes)

COD ART: DAMP01



Gusto pistacchio

Gelato al pistacchio e al cioccolato, panna, granella di pistacchio, pepite di cioccolato fondente e pan di spagna imbevuto al liquore rosso (Alchermes)

COD ART: DAMP02

Conservazione e consumo

Conservare il prodotto tra -18° e -20°

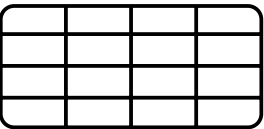
Non interrompere la catena del freddo.

Consumare il prodotto dopo averlo stemperato fuori dal congelatore per circa 1 minuto.



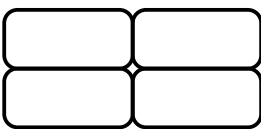
Peso

110-115 G



Pezzi

16 Pz. per confezione



Ordine

Minimo d'acquisto: n. 4 confezioni



Il siberiano



è un dolce tipico creato dai gelatai di Andria e preparato secondo la ricetta tradizionale.
È un semifreddo farcito con crema al torrone di mandorle italiane e mix di canditi aromatizzato al liquore “San Marzano”. È proposto alla distribuzione porzionato in formato rettangolare glassato con cioccolato extra fondente che aggiunge al siberiano un’autentica croccantezza.

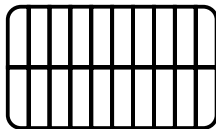
È confezionato singolarmente in fogli di alluminio.

COD ART: DASB01



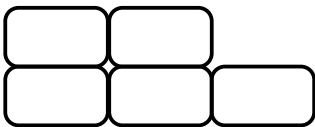
Peso

80-90 G



Pezzi

20 Pz. per confezione



Ordine

Minimo d’acquisto: n. 5 confezioni



DOLCIANDRIESI



il Siberiano

DOLCE ANDRIESE

La zeppola

Trebontà rivisita la ricetta tradizionale della zeppola con ingredienti di altissima qualità rendendo il suo gusto unico e sublime.



la Zeppola
ARTIGIANALE

la zeppola



Classica al forno

Peso: 10 gr circa

COD ART: ZEF001



Classica frita

Peso: 15 gr circa

COD ART: ZEFR01



Cacao al forno

Peso: 10 gr circa

COD ART: ZFCA01

Pezzi

2 confezioni da 1,5 kg

Pezzi

1 confezione da 3kg

Pezzi

2 confezioni da 1,5 kg

Conservazione e consumo

Conservare il prodotto tra -18° e -20°

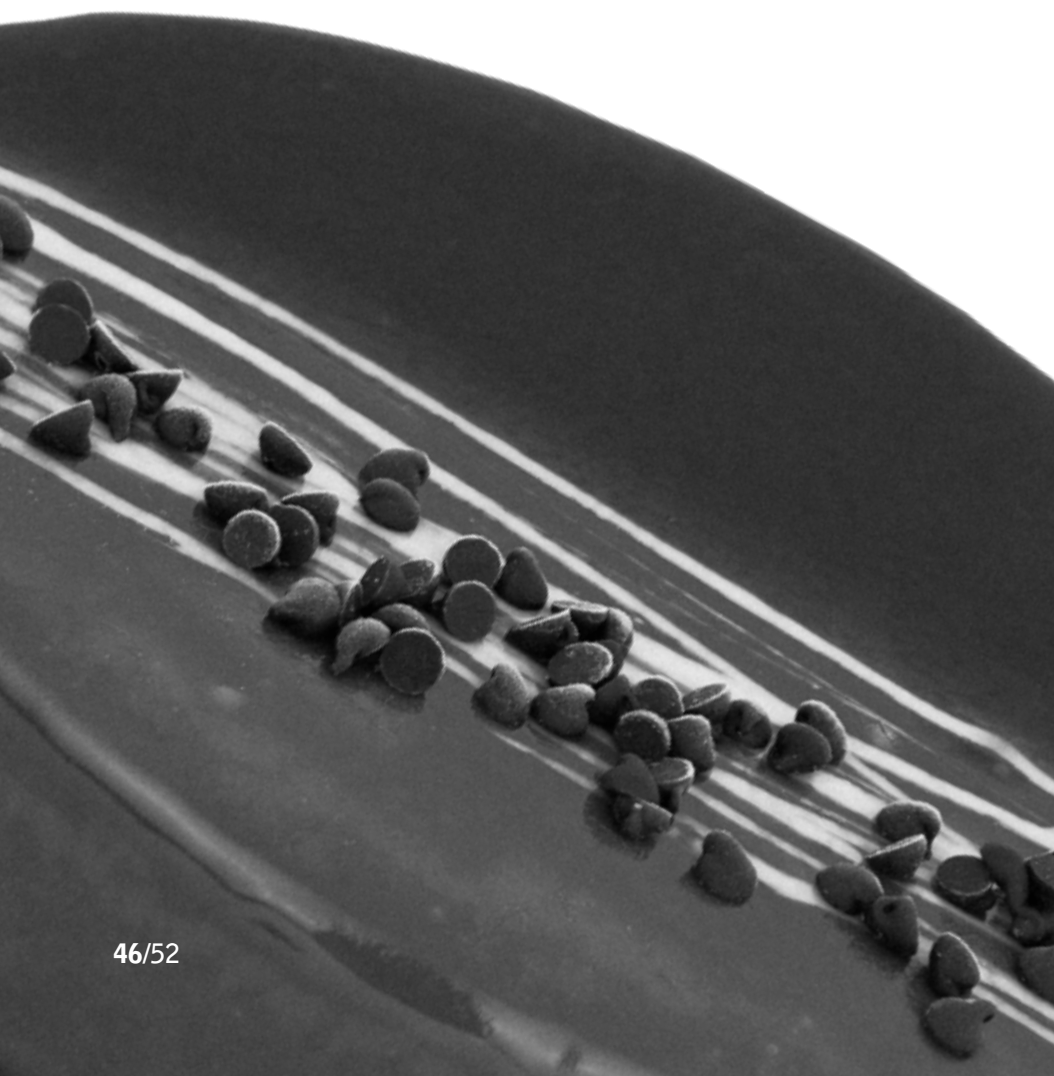
Non interrompere la catena del freddo.
Rinvenire il prodotto in forno preriscaldato a 180° per circa 2 minuti e farcire a proprio piacimento



I semifreddi

sono dolci eleganti e freschi che uniscono la cremosità di una mousse alla freschezza di un gelato.

Trebontà propone delicati gusti con il perfetto equilibrio tra leggerezza e semplicità, ideali per ogni stagione.



i Semifreddi

DOLCI ARTIGIANALI

Senza lattosio

torte moderne



3 Cioccolati

Semifreddo ai tre cioccolati, cuore di gianduia e glassa al cioccolato fondente su base di pasta frolla.

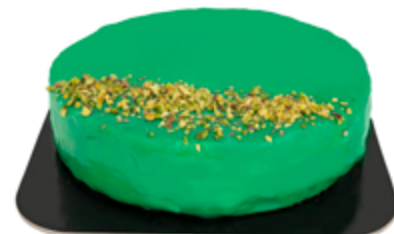
COD ART: TMSM01



Frutti di bosco

Semifreddo ai frutti di bosco, cuore di confettura di frutti di bosco e glassa neutra su base di pasta frolla.

COD ART: TMSM02



Pistacchio

Semifreddo al pistacchio, cuore di gianduia e glassa neutra su base di pasta frolla.

COD ART: TMSM03



Rochè

Semifreddo alla nocciola, cuore di gianduia e granella di nocciole e glassa al cioccolato fondente su base di pasta frolla.

COD ART: TMSM04

Conservazione e consumo

Conservare il prodotto tra -18° e -20°
Non interrompere la catena del freddo.

Consumare il prodotto dopo averlo
stemperato fuori dal congelatore per
circa 2/3 minuti

Peso

1,150 KG

Pezzi

1 per gusto

Ordine

Minimo d'acquisto
n. 4 torte per gusto



Bonito

Biscotto di pasta frolla al burro con semifreddo alla nocciola, gianduia ricoperto con cioccolato al latte e strisce di cioccolato fondente

COD ART: HICE01



Dandy

Biscotto di pasta frolla al burro con semifreddo al cioccolato, gianduia e nocciole intere ricoperto con cioccolato fondente e strisce di cioccolato al latte

COD ART: HICE02



Raffaello

Biscotto di pasta frolla al burro con semifreddo al cocco e cioccolato bianco ricoperto con cioccolato bianco e cocco rapè

COD ART: HICE03



Snikers

Biscotto di pasta frolla al burro con semifreddo alla nocciola, caramello e arachidi salate ricoperto con c. al latte e strisce di c. bianco

COD ART: HICE04

Conservazione e consumo

Conservare il prodotto tra -16° e -18°
Non interrompere la catena del freddo.

Consumare il prodotto dopo averlo
stemperato fuori dal congelatore per
circa 1 minuto

Peso

25 GR

Pezzi

Confezione da 2 kg con
assortimento max 4 gusti.

Ordine

Minimo d'acquisto
n. 4 confezioni da 2 kg





TREBONTÀ
di Michele Losito
Via W. A. Mozart, 25
76123 Andria (BT)

info@trebonta.it
www.trebonta.it
p.iva 07631710725

trebonta.it

