



NASO&GOLA

SPECIALITÀ ALIMENTARI



Semplicemente irresistibili... attenzione, le torte Naso&Gola creano dipendenza! Soffici o croccanti, semplici o farcite, tutte fatte con ingredienti accuratamente selezionati per regalarti momenti di piacevole golosità.

Just irresistible... be careful, the Naso&Gola cakes create addiction! Soft or crisp, simple or stuffed, all made with high-selected ingredients to give you moments of pleasant greediness.



TORTE DOLCI • sweet cakes



TORTE DOLCI

sweet cakes

TORTE DOLCI

sweet cakes

Dalle ricette della tradizione italiana nascono le specialità dolciarie di Naso&Gola. Torte tradizionali e speciali ottime a colazione o a merenda, sono il dessert ideale per concludere un pranzo o una cena.

Stupiscono per la loro varietà, inebriano con i loro profumi intensi, conquistano al primo assaggio.

Comode perchè già pronte ma fragranti come appena sfornate, deliziano grandi e piccini in un qualunque momento della giornata siano presi da un'irrefrenabile voglia di dolce...

Per la tua comodità le puoi trovare nella tradizionale forma rotonda, disponibile in tre formati, e in un pratico trancio, ideale per essere tagliato a fette.

Il gusto e la genuinità delle materie prime rendono le nostre torte indicate anche per gastronomie, ristoranti, alberghi e catering desiderosi di offrire alla propria clientela un prodotto fresco di ottima qualità.

The confectionery specialties of Naso&Gola come from the traditional Italian recipes.

Special and traditional pies great for breakfast or for a snack, they're the best dessert to complete a lunch or a dinner.

They surprise at their variety, they attract with their intense sweet smell, they win your heart at the first taste. Easy because ready-to-eat but scented as just taken out of the oven, they delight grown-ups and children in any time of day in which an unarrestable sweet craving attack them...

For your greater convenience you can find them in traditional round bases of three different weights and in a square shape, very nice to slice. Their flavor and the first matter quality make them suitable also for delicatessen, hotels, restaurants and catering eager to offer to their customers a particular and fresh product.



FORMATI TORTE DOLCI

sweet cakes size

Le torte Naso&Gola sono disponibili nel classico formato rotondo o nel formato a tranci ideale per essere tagliato a fette.

The Naso&Gola sweet cake are available in the classical round shape or in square shape, easy to slice.

formato <i>size</i>	pezzi per scatola <i>pieces per carton</i>
MIGNON	CONFEZIONE DA 4 PEZZI 4 PIECES PER CARTON
NORMALE NORMAL	CONFEZIONE SINGOLA SINGLE PACKAGES
TRANCIO SLICE	CONFEZIONE DA 2 PEZZI 2 PIECES PER CARTON
MAXI	CONFEZIONE SINGOLA SINGLE PACKAGES





▶ TORTA DI MELE

apple pie

Il sapore della tradizionale torta di mele arricchito con un goloso strato di crema pasticcera. Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, mele, gelatina.

The traditional apple-pie flavour enriched with a greedy layer of custard.

Ingredients: short pastry, custard, apples, jelly.



▶ TORTA DI MELE E MIRTILLI

apple and bilberry cake

Un dessert insolito che accosta la dolcezza delle mele alla delicatezza di succosi mirtilli. Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, mele, mirtilli, gelatina.

An unusual dessert that associates the sweetness of apples with the delicacy of juicy blueberries. Ingredients: short pastry, custard, apples, blueberries, jelly.



▶ TORTA DI PERE E NOCI

pear and walnut cake

La scioglievolezza delle pere si scontra con la croccantezza delle noci per una torta dal sapore inconfondibile.

Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, pere, noci, uvetta sultanina, gelatina.

The melting of pears clashes with the crispness of walnuts to make an unmistakable tasted cake. Ingredients: short pastry, custard, pears, walnuts, raisins, jelly.



TORTE DOLCI

sweet cakes

▶ TORTA DI LIMONE

lemon cake

Tipico della tradizione italiana, un dolce ideale per chiudere un pasto importante.

Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, aroma al limone, limone, gelatina.

Typical of the Italian tradition, an ideal pie to complete an important meal.

Ingredients: short pastry, custard, lemon flavour, lemon, jelly.



▶ TORTA ALL'ARANCIA

orange cake

Profumata e ricca di vitamina C, la torta all'arancia Naso&Gola regala momenti di gusto intenso. Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, aroma all'arancia, arancia, gelatina.

Sweet smelling and full of vitamin C, the Naso&Gola orange cake gives you moments of intense taste. Ingredients: short pastry, custard, orange flavour, orange, jelly.



▶ TORTA DI PESCA

peach cake

Una farcitura dolce e cremosa per ricordare i sapori dell'estate. Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, aroma alla pesca, pesca sciroppata, gelatina.

A sweet and creamy filling to remember the summertime tastes. Ingredients: short pastry, custard, peach flavour, syruped peach, jelly.





► TORTA ELENA

elena cake

Una ricetta esclusiva e prelibata in cui la leggerezza delle pere si unisce alla golosità del cioccolato fondente. Davvero sfiziosa se servita con una tazza di cioccolata calda e guarnita con fette di pera fresca o gherigli di noce tagliati a metà. Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, pere, cioccolato fuso.

An exclusive and delicious recipe in which the lightness of pears compounds with the delicacy of dark chocolate. Really pleasant-tasting if served with a hot chocolate or black tea cup and garnished with fresh pear slices or walnuts halves. Ingredients: short pastry, custard, pears, melted chocolate.



► TORTA DELLA NONNA

peasant pie

La classica torta casalinga dalla golosa farcitura. Il suo gusto equilibrato e la genuinità degli ingredienti la rendono il dolce più adatto per le feste di compleanno dei bambini, anche se i grandi non potranno non apprezzare una fetta di questa torta alla fine di ogni pasto, magari sorseggiando un bicchiere di Moscato. Ingredienti: pasta frolla, crema chantilly al limone, zucchero a velo.

The classical home cake with a mouth-watering filling. Its balanced flavor and the genuinity of the ingredients make it the greatest dessert for all the children birthday parties, even if adults will surely love a slice of this cake at the end of every meal, maybe sipping a sweet Moscato glass. Ingredients: short pastry, Chantilly lemon flavoured cream, icing sugar.



TORTE DOLCI

sweet cakes

► DOLCE AL FORMAGGIO

cheese cake

Conosciuta sin dai tempi dell'antica Grecia, la torta di formaggio è una specialità americana che Naso&Gola ha personalizzato con il gusto tutto italiano degli amaretti.

Lasciati incantare dal suo gusto vellutato e abbandonati alla sua cremosità!

A piacere, puoi presentarla guarnita con amaretti sbriciolati. Ingredienti: formaggio tenero, uova, zucchero, amaretti.

Famous since the Ancient Greece times, the cheesecake is an American specialty. Naso&Gola has "customized" it with the whole Italian flavor of amaretti (macaroons). Let its velvety taste charms you and indulge yourself on its creamy softness! At pleasure, you can present the pie garnished with crunched amaretti. Ingredients: cream cheese, eggs, sugar, amaretti.



► DOLCE AL CIOCCOLATO

chocolate cake

Agli amanti del cioccolato di tutte le età è dedicata questa torta, una vera tentazione a cui è molto difficile resistere... Nessuno potrà mai rifiutare una fetta di questo dolce! Se preferisci, puoi tagliare la torta orizzontalmente in modo da ottenere due dischi e farcirla con crema pasticcera o marmellata d'albicocche. Ingredienti: cioccolato fondente, uova, farina, zucchero, liquore.

Dedicated to all the chocolate lovers, this cake is a true temptation very difficult to resist... Nobody will ever deny a slice of this dessert! If you want, you can cut the cake horizontally in order to make two different layers and fill them with custard or apricot jam. Ingredients: dark chocolate, eggs, flour, sugar, liqueur.





▶ TORTA DI MELE RUSTICHE

peasant apple pie

Una torta perfetta per una merenda leggera e nutriente. Ingredienti: farina, zucchero, uova, pere, gelatina.

An ideal pie for a light and nutritive snack.

Ingredients: flour, sugar, eggs, pears, jelly.



▶ TORTA DI RICOTTA

ricotta cake

Un'innovativa versione della tradizionale crostata. Buonissima, diventa un raffinato dessert se servita con zabaione o con una salsa di fragola o cioccolato.

Ingredienti: pasta frolla, ricotta, uva sultana.

An innovative version of the traditional tart.

Very tasty, it becomes an exquisite dessert if served with a "zabaione" cream or a strawberry or chocolate sauce.

Ingredients: short pastry, ricotta cheese, raisins.



▶ TORTA DI RICOTTA E AMARETTI

ricotta and macaroons cake

Una variante della crostata di ricotta per chi predilige il gusto netto degli amaretti.

Ingredienti: pasta frolla, ricotta, amaretti.

A variant of the ricotta tart for those who love the sharp flavour of Amaretti.

Ingredients: short pastry, ricotta cheese, Amaretti.



TORTE DOLCI

sweet cakes

▶ TORTA DI PERE

pear cake

Ingredienti semplici per una torta deliziosa, ricca di fibra e povera di grassi. Accompagnata da una tazza di cioccolato calda è la merenda perfetta per i più golosi. Ingredienti: farina, zucchero, uova, pere, gelatina.

Simple ingredients for a delicious pie. rich in fibre and lacking in fats. Served with a cup of hot chocolate is the greatest snack for the best gourmets. Ingredients: flour, sugar, eggs, pears, jelly.



▶ TORTA DI MIRTILLI

bilberry cake

I mirtilli, piccoli frutti benefici per la vista e potenti vasocostrittori, sono l'ingrediente principale di questa torta deliziosa. Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, mirtilli, gelatina.

The main ingredients of this delicious cake are the blueberries, little fruits beneficial for sight and great vasoconstrictors. Ingredients: short pastry, custard, bilberry, jelly.



▶ TORTA DI RIBES

ribes cake

Una croccante pastafrolla ricoperta di vellutata crema pasticcera a cui, dopo la cottura, vengono uniti succosi ribes e morbida gelatina. Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, ribes, gelatina.

A crispy short-pastry covered with a velvet custard that, once baked, is garnished with juicy redcurrants and a soft jelly. Ingredients: short pastry, custard, redcurrants, jelly.





▶ TORTA DI CILIEGIA

cherry pie

Se è vero che una ciliegia tira l'altra questo vale anche per la nostra torta di ciliegie. Davvero difficile fermarsi a una sola fetta!

Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, ciliegie, gelatina.

An Italian proverb says that one cherry leads another and we warn you that this saying stands also for our cherry pie because it's very difficult to stop after just one slice! Ingredients: short pastry, custard, cherries, jelly.



▶ TORTA DI ANANAS

pineapple cake

Il tocco esotico dell'ananas rende questo dolce particolarmente leggero senza nulla togliere al gusto. Provala anche con una salsa di yogurt o una pallina di gelato alla crema!

Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, ananas, gelatina.

The exotic touch of pineapple make this cake particularly light even though it doesn't take away anything to its taste. Try it also with a yogurt sauce or with a bit of ice cream. Ingredients: short pastry, custard, pineapple, jelly.



▶ TORTA DI MARRONI

marroni cake

Un dessert fatto per l'inverno, caratterizzato dalla dolcezza dei marron glacé.

Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, marron glacé, gelatina.

A winter made dessert, featured by the sweetness of marron-glacé.

Ingredients: short pastry, custard, marron glacé, jelly.



TORTE DOLCI

sweet cakes

▶ TORTA DI FRAGOLE DI BOSCO

wild strawberry cake

Una ricca farcitura di crema pasticcera e tante piccole fragoline selvatiche, i frutti di bosco più amati da grandi e piccini. Ancora più appetitosa se guarnita con ciuffi di panna montata o accompagnata da gelato alla vaniglia e un bicchiere di Amarone o Moscato rosa. Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, fragoline di bosco, gelatina.

A rich custard filling and many little strawberries, the most loved wild fruits by grown-up and children. Even more appetizing if garnished by touches of spray whipped cream or accompanied by vanilla ice cream and a glass of Amarone or Moscato rosè. Ingredients: short pastry, custard, wild strawberries, jelly.



▶ TORTA DI FICHI

fichi cake

Noi di Naso&Gola scegliamo sempre solo i migliori ingredienti.

Per questa torta, ad esempio, abbiamo utilizzato solo i fichi più succosi e maturi. Per esaltare la sua dolcezza, servila con creme fraiche, gelato alla vaniglia o una delicata crema pasticcera. Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, fichi, gelatina.

Nasoe&Gola always chooses only the best ingredients.

For example, to make this pie we've used the most juicy and ripen figs. In order to exalt its sweetness, serve it with French creme fraiche, vanilla ice cream or a delicate custard. Ingredients: short pastry, custard, figs, jelly.





▶ TORTA DI LAMPONI

raspberry cake

Una torta classica e delicata, dalla personalità unica. Divertiti a decorarla in tutti i modi che la fantasia ti suggerisce (per esempio, puoi utilizzare lamelle di mandorla o foglioline di menta fresca) e offrila ai tuoi ospiti insieme ad un bicchiere di Sherry. Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, lamponi, gelatina.

A classical and delicate pie, with a unique personality. Enjoy yourself and decorate it in all the way your fantasy suggests to you (for example, you can use almond thin layers or fresh mint leaflets) and offer your personalized cake to your guests with a glass of sherry. Ingredients: short pastry, custard, raspberries, jelly.



▶ TORTA AI FRUTTI BOSCO

wildberries cake

In una grigia giornata invernale, non c'è niente di meglio che gustarsi una bella tazza di tè. Perché non aggiungere piacere a piacere concedendosi una fetta della nostra fantastica torta? I suoi frutti di bosco, ricchi di vitamine, ti serviranno per affrontare con dolcezza la stagione più fredda dell'anno. Ingredienti: pasta frolla, crema pasticcera, frutti di bosco misti, gelatina.

In a grey winter day, there's nothing better than drinking a nice cup of tea. Why don't you add pleasure to pleasure indulging yourself with a slice of our fantastic pie? Its wild fruits, full of vitamins, will help you facing with sweetness the coldest season of the year. Ingredients: short pastry, custard, mixed wild fruits, jelly.



TORTE DOLCI

sweet cakes

descrizione <i>description</i>	codice <i>code</i>	formato <i>size</i>	peso <i>weight</i>	pezzi per scatola <i>pieces per carton</i>
TORTA DI MELE <i>APPLE CAKE</i>	734	MIGNON	350 g	4
	733	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	733	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA DI MELE E MIRTILLI <i>APPLE AND BILBERRY CAKE</i>	736	MIGNON	350 g	4
	735	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	735	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA DI PERE E NOCI <i>PEAR AND WALNUT CAKE</i>	738	MIGNON	350 g	4
	737	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	737	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA DI LIMONE <i>LEMON CAKE</i>	740	MIGNON	350 g	4
	739	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	739	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA DI ARANCIA <i>ORANGE CAKE</i>	742	MIGNON	350 g	4
	741	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	741	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA ALLA PESCA <i>PEACH CAKE</i>	744	MIGNON	350 g	4
	743	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	743	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA ELENA <i>ELENA CAKE</i>	746	MIGNON	350 g	4
	745	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	745	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA DELLA NONNA <i>GRANDMOTHER CAKE</i>	748	MIGNON	350 g	4
	747	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	747	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
DOLCE AL FORMAGGIO <i>CHEESE CAKE</i>	758	MIGNON	400 g	4
	757	NORMALE/NORMAL	900 g	1
	x	MAXI	1,6 Kg	1
DOLCE AL CIOCCOLATO <i>CHOCOLATE CAKE</i>	760	MIGNON	400 g	4
	759	NORMALE/NORMAL	800 g	1
	x	MAXI	1,6 Kg	1
TORTA DI MELE RUSTICA <i>PEASANT APPLE CAKE</i>	756	MIGNON	350 g	4
	755	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA DI RICOTTA <i>RICOTTA CAKE</i>	750	MIGNON	350 g	4
	749	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	749	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA DI RICOTTA E AMARETTI <i>RICOTTA AND MACAROONS CAKE</i>	752	MIGNON	350 g	4
	751	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	751	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA ALLE PERE <i>PEAR CAKE</i>	754	MIGNON	350 g	4
	753	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA AI MIRTILLI <i>BILBERRY CAKE</i>	722	MIGNON	350 g	4
	721	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	721	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA AL RIBES <i>RIBES CAKE</i>	720	MIGNON	350 g	4
	719	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	719	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA ALLE CILIEGIE <i>CHERRY CAKE</i>	724	MIGNON	350 g	4
	723	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	723	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA ALL'ANANAS <i>PINEAPPLE CAKE</i>	718	MIGNON	350 g	4
	717	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	717	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA AI MARRONI <i>MARRONI CAKE</i>	732	MIGNON	350 g	4
	731	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	731	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA ALLE FRAGOLE DI BOSCO <i>FOREST STRAWBERRY CAKE</i>	728	MIGNON	350 g	4
	727	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	727	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA AI FICHI <i>FICHI CAKE</i>	730	MIGNON	350 g	4
	729	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	729	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA AI FRUTTI DI BOSCO <i>WILDBERRIES CAKE</i>	716	MIGNON	350 g	4
	715	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	715	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1
TORTA AI LAMPONI <i>RASPBERRY CAKE</i>	726	MIGNON	350 g	4
	725	NORMALE/NORMAL	1,2 Kg	1
	725	TRANCIO/SLICE	1,2 Kg	2
	x	MAXI	2,2 Kg	1

► Naso&Gola S r l - Uninomiale

Località La Villa 35/A - 43053 Compiano - Parma
uffici/office:
Tel. +39 (0)521 776970 - Fax +39 (0)521 706836
magazzino/warehouse:
Tel. +39 (0)525 811208 - Fax +39 (0)525 306091

► www.nasoegola.com - info@nasoegola.com

► Naso&Gola USA LLC

329 South Mayfair Avenue #524
Daly City, CA 94015-1404
Phone: 650.756.6826

► us@nasoegola.com