

L'ECCITANTE GUSTO DI TUTTI I GIORNI DEL CIOCCOLATO DOBLA:

Lascia che spocci dolcemente l'indulgenza



INNOVATION IN
CHOCOLATE

L'ECCITANTE GUSTO DI TUTTI I GIORNI DEL CIOCCOLATO DOBLA

Lascia che spocci dolcemente l'indulgenza

Come sappiamo, stiamo vivendo tutti momenti difficili. Queste sfide stanno anche influenzando il comportamento dei consumatori: i consumatori sono più attenti, cercano la sicurezza e sono focalizzati sui loro bisogni essenziali.

Allo stesso tempo, vediamo che i essi cercano momenti di relax. È nella nostra natura. Il cibo svolge un ruolo molto importante nella nostra vita e nei nostri tempi liberi, dà la sensazione di normalità e di solidarietà.

Dolci come torte, pasticcini, dessert e gelati soddisfano molto questa esigenza. Vediamo molte espressioni di speranza, amore, primavera ed estate. Questo può anche essere espresso con dolci prelibatezze.

Pertanto, Dobra ha fatto una selezione del cioccolato per permettere di dare un'espressione che si adatta all'esigenza del consumatore. Questo ti supporterà nel creare valore aggiunto per i tuoi clienti e la tua azienda, in modo intelligente.

Lascia che fiorisca di nuovo una dolce indulgenza.

That's the Dobra Touch



INNOVATION IN
CHOCOLATE

Florale e Amore

Per esprimere speranza, ringraziare e amare
con una dolce indulgenza

Rose 2D white
73269 (128 pcs)

Rose 2D red
78247 (128)

Ricetta: Lampone e Vaniglia
creato dal pastry chef Michel Willaume



INNOVATION IN
CHOCOLATE



Rose 2D pink



Ricetta: Lampone alla Rosa
creato dal pastry chef Otto Tay



NEW



Rose 2D white

73269 (128 pcs)

Big rose: 72 pcs ; Small rose: 56 pcs



NEW

Peach blossom

78317 (140 pcs)



Ø 14 mm

Mini pearl assortment

77287 (312 pcs)

Mini pearl red (104 pcs)
Mini pearl pink (104 pcs)
Mini pearl white (104 pcs)

Peach blossom



Ricetta: Frutta Fresca
creato dal pastry chef Bart de Gans



Peach blossom

Ricetta: Wafer con gelato alla fragola
creato dal pastry chef Maurits van der Vooren



Ricetta: Macaron alla rosa
creato dal pastry chef Jerome Binaya



Pink flower



Truffle shell white

Buttercup



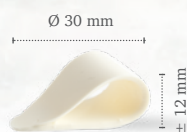
Ricetta: Tartufi di primavera
creato dal pastry chef Otto Tay



Buttercup
78227 (±302 pcs)



Pink flower
78222 (±302 pcs)



Bow white
77208 (128 pcs)



Rose midi dark/white
72184 (±330 pcs)



Rose midi dark/white

Ricetta: Gelato al cioccolato
creato dal pastry chef Maurits van der Vooren

Mini elegance
assortment



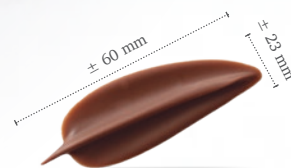
Ricetta: Gelato al caramello
creato dal pastry chef Maurits van der Vooren



Twist green
77471 (80 pcs)



Twist red
77342 (80 pcs)



Elegance milk
77056 (160 pcs)



Mini elegance assortment
71552 (576 pcs)

Elegance dark (192 pcs)
Elegance white (192 pcs)
Elegance milk (192 pcs)



Heart dark/red
78349 (±235 pcs)



Heart red
78350 (±395 pcs)

Aria di Primavera & Estate

Esprimere queste stagioni con una dolce
indulgenza

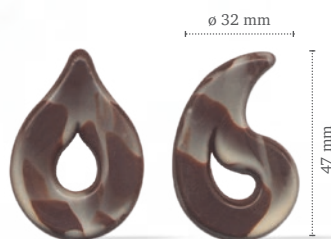
Ricetta: Tartufo al cioccolato e Dulce de leche
creato dal pastry chef Bart de Gans



INNOVATION IN
CHOCOLATE



Spiral dark
77051 (80 pcs)



Puccini assortment
71266 (±295 pcs)



Forest shavings mini dark
71179 (1 kg = ±475 pcs)

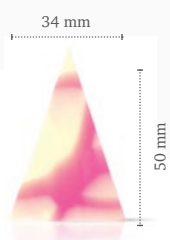


Ricetta: Meringa alla nocciola
creato dal pastry chef Bart de Gans



Diablo Spring

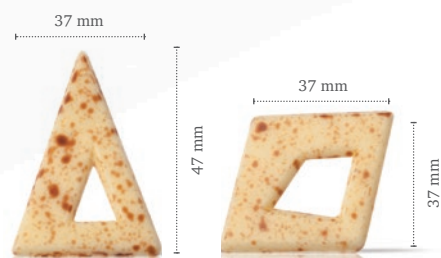
Ricetta: Flower pot al cioccolato TAKE AWAY
creato dal pastry chef Maurits van der Vooren



Diablo spring
78229 (± 290 pcs)



**Diablo triangle
dark/white**
73227 (± 290 pcs)



Blizzard assortment
73196 (± 262 pcs)



..... Truffle shell white

Ricetta: Tartufi al cioccolato
creato dal pastry chef Bart de Gans
e Maurits van der Vooren



Truffle shell dark
77013 (504 pcs)
Volume 5ml (0,17 oz)



Truffle shell milk
77011 (504 pcs)
Volume 5ml (0,17 oz)



Truffle shell white
77012 (504 pcs)
Volume 5ml (0,17 oz)

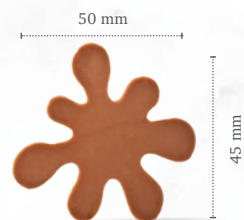
NEW



Panatella thin dark
71418 (± 270 pcs)



Twister dark/white
41159 (± 3150 pcs = 1,5 kg)



Splash milk
77179 (195 pcs)



**Cigarillo multi color
assortment**
78013 (± 210 pcs)



Mini bars assortment
71530 (230 pcs)

Splash milk



Ricetta: Monoporzione al mirtillo
creato dal pastry chef Otto Tay

Twister dark/white



Ricetta: Tiramisu
creato dal pastry chef Maurits van der Vooren

I NOSTRI CHEF PASTICCERI



Bart de Gans



Graham Mairs



Maurits van der Vooren



Michel Willaume



Monica Kate



Otto Tay



Jerome Binaya



irca

SINCE 1919

**INNOVATION IN
CHOCOLATE**

That's the Dobla Touch

DOBLA BV

Galileistraat 26
1704 SE, Heerhugowaard, The Netherlands

T +31 (0)72 576 07 77
F +31 (0)72 574 60 14

Creating chocolate excitement since 1950

dobla.com    

IRCA S.p.A.

Via degli Orsini, 5
21013 Gallarate (VA) Italia

T +39 (0)331 284111
F +39 (0)331 284199

IRCA.EU   