



CATALOGO
RETAIL





Chi siamo

Dolce Carollo è un'industria artigianale specializzata nella produzione di pasticceria e gastronomia surgelata. L'impiego di professionisti qualificati e gli ampi spazi di produzione sono alla base della nostra elevata capacità produttiva, che ci consente di soddisfare le esigenze commerciali dei settori del **catering**, dalle **compagnie aeree**, all'**HO.RE.CA.** alla **G.D.O.** Tutto il nostro processo produttivo è conforme agli standard BRC, IFS, HALAL E RAINFOREST.

La nostra filosofia

IDC combina l'autenticità artigianale con l'efficienza industriale, la nostra pasticceria e tutti i prodotti della nostra linea street food sono ancora oggi il risultato di un'accurata e scrupolosa lavorazione artigianale, che ne garantisce l'eccellenza qualitativa.

Efficienza industriale

Gli ampi spazi e il lavoro di un team di 120 persone tra chef, pasticceri e panificatori costituiscono la base della nostra elevata capacità produttiva che ci consente di soddisfare le richieste del mercato di importanti aziende nel campo della ristorazione, come le compagnie aeree. Attualmente la nostra produzione giornaliera è di circa 250.000 unità in un solo turno.



About us

Dolce Carollo is an artisanal industry specialized in the production of frozen pastry and gastronomy. The use of qualified professionals and the large production spaces are the basis of our high production capacity, which allows us to satisfy the commercial needs of the catering sectors, from airlines to HO.RE.CA. to the G.D.O. Our entire production process is fully compliant with BRC, IFS and HALAL standards.

Our vision

IDC combines artisanal authenticity with industrial efficiency. Our first courses, our pastries, all of our products are still the result of an accurate and caring handmade manufacturing, that guarantees the quality-based excellence. We love surprising our customers, constantly suggesting new and practical solutions for their catering.

Industrial efficiency

The big spaces and the work of a team of 120 people that include chefs, pastry chefs and bakers provide the basis for our high rate productive capacity that enables us to satisfy the market demands of important companies in the field of catering, like airline companies. At present our daily production is around 250.000 units in just one shift.



Surgelati di alta qualità

Il nostro processo di surgelazione rapida genera microcristalli di ghiaccio che non alterano la struttura degli alimenti e non generano liquidi in eccesso durante la fase di scongelamento. Le nostre preparazioni vengono portate ad una temperatura di -18°C attraverso un transito costante della durata di 2 ore all'interno di locali a temperatura controllata di -40°C. Il risultato ci permette di ottenere piatti di altissima qualità che mantengono inalterati gusto e caratteristiche una volta serviti al cliente finale.



High quality frozen meals

Our rapid freezing process generates ice microcrystals that do not alter the structure of the food and do not generate excess liquids during the defrosting phase. Our preparations are brought to a temperature of -18°C through a constant transit lasting 2 hours inside rooms at a controlled temperature of -40°C. The result allows us to obtain dishes of the highest quality which maintain their taste and characteristics unaltered once served to the end customer.

I.D.C. S.R.L.

INDUSTRIA DOLCIARIA CAROLLO

via A. Russello, 4
Zona Industriale Carini (Pa)

+39 091 8680646

info@dolcecarollo.it

P. Iva 06045380828



Cannolo Siciliano

Sicilian Cannoli



Il classico della tradizione siciliana: crema di ricotta, scorza croccante, gocce di cioccolato e frutta candita.

The classic of the Sicilian tradition: ricotta cream, crunchy zest, chocolate chips and candied fruit.

Codice Code	PF1974
Unità di vendita Selling unit	Master Box 1 Master Box 1
Formato prodotto Product size	11 x 2,7 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack
Peso prodotto Product weight	120 g
Confezioni per cartone Pack per box	12 x 2 pz 12 x 2 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	14 x 12 strati 14 x 12 layers
Temperatura di cons. Storage Temperature	-18° C -0.4° F
Scadenza Shelf life	18 mesi 18 months



Dim: 16x9x4 cm
Weight: 260 g



Sec. box: 33x15x20 cm
Total Weight: 577 Kg

Modalità di consumo: Scongellare a +4 °C / 39.2° F. Non ricongelare. Conservare 48/72 ore a +4 °C / 39.2° F

Mode of consumption: Thaw the product at +4 °C / 39.2° F. Once thawed, do not refreeze. Store 48/72 hours at +4 °C / 39.2° F

Cassatina Siciliana

Sicilian Cassatina



Crema di ricotta con gocce di cioccolato racchiusa dalla pasta reale e dal pan di Spagna. Il tutto decorato con glassa di zucchero, ciliegia e scorzetta d'arancia.

ricotta cream with chocolate drops enclosed in marzipan and sponge cake. All decorated with icing sugar, cherry and orange zest.

Codice Code	PF1975
Unità di vendita Selling unit	Master Box 1 Master Box 1
Formato prodotto Product size	Ø 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack
Peso prodotto Product weight	95 g
Confezioni per cartone Pack per box	12 x 2 pz 12 x 2 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	14 x 12 strati 14 x 12 layers
Temperatura di cons. Storage Temperature	-18° C -0.4° F
Scadenza Shelf life	18 mesi 18 months



Dim: 16x9x4 cm
Weight: 210 g



Sec. box: 33x15x20 cm
Total Weight: 476 Kg

Modalità di consumo: Scongellare a +4 °C / 39.2° F. Non ricongelare. Conservare 48/72 ore a +4 °C / 39.2° F

Mode of consumption: Thaw the product at +4 °C / 39.2° F. Once thawed, do not refreeze. Store 48/72 hours at +4 °C / 39.2° F

Cassata Siciliana

Sicilian Cassata



Dolce tradizionale della pasticceria siciliana, con ricotta, pan di spagna, pasta reale e frutta candita.

The traditional sicilian dessert with ricotta, sponge cake, almond paste and candied fruit garnishes.

Codice Code	PF1452
Unità di vendita Selling unit	CRT Box
Formato prodotto Product size	Ø 20 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack
Peso prodotto Product weight	500 g
Confezioni per cartone Pack per box	1 da 1 pezzo 1 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	15 x 20 strati 15 x 20 layers
Temperatura di cons. Storage Temperature	-18° C -0.4° F
Scadenza Shelf life	18 mesi 18 months



Dim: 21x22x6,2 cm
Peso /Weight: 705 g



Dim: 21x22x6,2 cm
Peso /Weight: 232,5 Kg

Modalità di consumo: Scongelare a + 4 °C / 39.2° F. Non ricongelare. Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F

Mode of consumption: Thaw the product at + 4 °C / 39.2° F. Once thawed, do not refreeze. Store 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Cassatina scomposta

Deconstructed Cassata



New!

Codice Code	PF2108
Unità di vendita Selling unit	Master Box 1 Master Box 1
Formato prodotto Product size	Ø 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack
Peso prodotto Product weight	95 g
Confezioni per cartone Pack per box	12 x 2 pz 12 x 2 pcs
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	14 x 12strati 14 x 12 layers
Temperatura di cons. Storage Temperature	-18° C -0.4° F
Scadenza Shelf life	18 mesi 18 months



Dim: 16x9x4 cm
Weight: 210 g



Sec. box: 33x15x20 cm
Total Weight: 476 Kg

Modalità di consumo: Scongelare a + 4 °C / 39.2° F. Non ricongelare. Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F

Mode of consumption: Thaw the product at + 4 °C / 39.2° F. Once thawed, do not refreeze. Store 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F

Una rivisitazione moderna del classico dolce siciliano, con ricotta, frutta candita e pan di Spagna, servito in un modo completamente nuovo e originale.

A modern reinterpretation of the classic Sicilian dessert, with ricotta, candied fruit and sponge cake, served in a completely new and original way.

Mini Babà al Rhum

Mini Babà with Rhum



Dolce lievitato soffice, imbevuto al Rhum, tipico della pasticceria napoletana.

Soft leavened dessert, soaked in rum, typical of Neapolitan pastry making.

Codice Code	PF1948B
Unità di vendita Selling unit	Master Box 1 Master Box 1
Formato prodotto Product size	4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack
Peso prodotto Product weight	45 g
Confezioni per cartone Pack per box	9 da 4 pezzi 9 of 4 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	14 x 12 strati 14 x 12 layers
Temperatura di conservazione Storage Temperature	-18° C -0.4° F
Scadenza Shelf life	18 mesi 18 months



Dim: 17x10x4 cm
Peso /Weight: 230g



Dim: 33x15x20 cm
Peso /Weight: 382 Kg

Modalità di consumo: Scongelare a + 4 °C / 39.2° F. Non ricongelare. Conservare 48/72 ore a + 4 °C / 39.2° F

Mode of consumption: Thaw the product at + 4 °C / 39.2° F. Once thawed, do not refreeze. Store 48/72 hours at + 4 °C / 39.2° F



Since 1966, a tradition that looks to the future



Io cucino, Tu inforni!

by Massimo Carollo

*Le specialità della tradizione
italiana, pronte da infornare
col gusto e la qualità
di una volta*



DOLCECAROLLO.IT

Lasagna alla Bolognese 220g

Bolognese Lasagna



New!

Strati di pasta fresca all'uovo ripieni di ragù e besciamella

Layers of flat fresh egg pasta filled with meat sauce and béchamel

Codice	PF2109
Code	
Unità di vendita	Master Box 1
Selling unit	Master Box 1
Formato prodotto	13 cm
Product size	
Confezionamento	Flowpack
Packaging	
Peso prodotto	220 g
Product weight	
Confezioni per cartone	1 x 16 pz
Pack per box	1 x 16 pcs
Cartoni per Pallet	14 x 12strati
Boxes per pallet	14 x 12 layers
Temperatura di conservazione	-18° C
Storage Temperature	-0.4° F
Scadenza	18 mesi
Shelf life	18 months



Dim: 17x10x4 cm
Peso /Weight: 3.9 Kg



Dim: 33x15x20 cm
Peso /Weight: 676 Kg

Modalità di consumo: Scongelaire il prodotto in frigorifero.

Defrost the product in the refrigerator.



Forno Ventilato 150°C per 14 min ca.
Fan oven 150°C for approx. 14 min.

Forno a Microonde per 2-3 min ca.
Microwave for approx. 2-3 min.

Lasagna alla Bolognese 1Kg

Bolognese Lasagna



Strati di pasta fresca all'uovo ripieni di ragù e besciamella

Layers of flat fresh egg pasta filled with meat sauce and béchamel

Codice	PF1791
Code	
Unità di vendita	CRT
Selling unit	Box
Formato prodotto	13 cm
Product size	
Confezionamento	Cartone
Packaging	Box
Peso prodotto	1 kg
Product weight	
Confezioni per cartone	1 da 6 pezzi
Pack per box	1 of 6 pieces
Cartoni per Pallet	9 x 9 strati
Boxes per pallet	9 x 9 layers
Temperatura di conservazione	-18° C
Storage Temperature	-0.4° F
Scadenza	18 mesi
Shelf life	18 months



Dim: 38x24x8 cm
Peso /Weight: 3 Kg



Dim: 80x120x134 cm
Peso /Weight: 448 Kg



Forno Ventilato 150°C per 14 min ca.
Fan oven 150°C for approx. 14 min.

Forno a Microonde per 2-3 min ca.
Microwave for approx. 2-3 min.

Arancinette alla Carne

Arancinette with meat sauce



Mini arancine di riso ripiene con ragù di carne e piselli.

Mini rice balls stuffed with meat sauce and peas

Arancinette al Prosciutto

Arancinette with Ham



Mini arancine di riso ripiene con prosciutto e mozzarella.

Mini rice balls stuffed with ham and mozzarella.

Codice	PF2074
Code	
Unità di vendita	Master Box 1
Selling unit	Master Box 1
Formato prodotto	Ø 2 cm
Product size	
Confezionamento	Flowpack
Packaging	
Peso prodotto	25 g
Product weight	
Confezioni per cartone	12 da 8 pezzi
Pack per box	12 of 8 pieces
Cartoni per Pallet	14 x 12 strati
Boxes per pallet	14 x 12 layers
Temperatura di conservazione	-18° C
Storage Temperature	-0.4° F
Scadenza	18 mesi
Shelf life	18 months
 Dim: 16x9x4 cm	 Sec. box: 33x15x20 cm
Weight: 220 g	Total Weight: 444 Kg


Modalità di consumo: da congelato
Consumption method: frozen



Forno Ventilato 180°C per 10 min ca.
Fan oven 180°C for approx. 10 min.



Friggitrice ad aria 200°C per 10 min ca.
Air fryer 200°C for approx. 10 min.

Codice	PF2075
Code	
Unità di vendita	Master Box 1
Selling unit	Master Box 1
Formato prodotto	Ø 2 cm
Product size	
Confezionamento	Flowpack
Packaging	
Peso prodotto	25 g
Product weight	
Confezioni per cartone	12 da 8 pezzi
Pack per box	12 of 8 pieces
Cartoni per Pallet	14 x 12 strati
Boxes per pallet	14 x 12 layers
Temperatura di conservazione	-18° C
Storage Temperature	-0.4° F
Scadenza	18 mesi
Shelf life	18 months
 Dim: 16x9x4 cm	 Sec. box: 33x15x20 cm
Weight: 220 g	Total Weight: 444 Kg



Forno Ventilato 180°C per 10 min ca.
Fan oven 180°C for approx. 10 min.



Friggitrice ad aria 200°C per 10 min ca.
Air fryer 200°C for approx. 10 min.

Arancina alla Carne

Arancina with meat sauce



Una delle specialità dello Street Food Siciliano, fatta con riso ripieno con ragù di carne e piselli.

One of the Sicilian Street Food specialties, made with rice stuffed with meat sauce and peas



Arancina al Prosciutto

Arancina with Ham



Un'altra variante del classico dello Street Food Siciliano, fatta con riso ripieno con prosciutto e mozzarella.

Another variant of the Sicilian Street Food classic, made with rice stuffed with ham and stringy mozzarella.

Codice	PF1364
Code	
Unità di vendita	Master Box 2
Selling unit	Master Box 2
Formato prodotto	Ø 5 cm
Product size	
Confezionamento	Flowpack
Packaging	
Peso prodotto	200 g
Product weight	
Confezioni per cartone	16 da 2 pezzi
Pack per box	16 of 2 pieces
Cartoni per Pallet	12 x 6 strati
Boxes per pallet	12 x 6 layers
Temperatura di conservazione	-18° C
Storage Temperature	-0.4° F
Scadenza	18 mesi
Shelf life	18 months
 Dim: 16x9x7,15 cm	 Dim: 33x19x29 cm
Peso /Weight: 430 g	Peso /Weight: 536 Kg

Modalità di consumo: da congelato
Consumption method: frozen





Forno Ventilato 180°C per 35 min ca.

Fan oven 180°C for approx. 35 min.



Friggitrice ad aria 200°C per 20 min ca.

Air fryer 200°C for approx. 20 min.

Codice	PF1365
Code	
Unità di vendita	Master Box 2
Selling unit	Master Box 2
Formato prodotto	Ø 5 cm
Product size	
Confezionamento	Flowpack
Packaging	
Peso prodotto	200 g
Product weight	
Confezioni per cartone	16 da 2 pezzi
Pack per box	16 of 2 pieces
Cartoni per Pallet	12 x 6 strati
Boxes per pallet	12 x 6 layers
Temperatura di conservazione	-18° C
Storage Temperature	-0.4° F
Scadenza	18 mesi
Shelf life	18 months
 Dim: 16x9x7,15 cm	 Dim: 80x120x210 cm
Peso /Weight: 430 g	Peso /Weight: 536 Kg



Forno Ventilato 180°C per 35 min ca.

Fan oven 180°C for approx. 35 min.



Friggitrice ad aria 200°C per 20 min ca.

Air fryer 200°C for approx. 20 min.

Packaging

MASTER BOX

Master Box 1

Dim: 329x151x201 mm

Master Box 2

Dim: 330x190x290 mm





Traditional in a modern way



TYPICAL ITALIAN TRADITION

Our specialties are chosen from the best dishes of the Italian tradition, from first courses to pastries, respecting the original recipes and ingredients.



FROZEN FOOD

We specialize in the production and handling of frozen dishes, from first courses to desserts, through strict compliance with the cold chain.



LOGISTICS

Our logistics organization allows weekly replenishment throughout Italy exclusively at controlled temperatures, in compliance with the cold chain.



PACKAGING CUSTOMIZATION

We supply all the packaging standards in the formats most requested by the market, but we can study particular solutions for every customer need.



ARTISAN PRODUCTION

Our sweets, our first courses, our productions are still today the result of careful and loving manual work, which guarantees their quality and excellence.



INDUSTRIAL EFFICIENCY

The large production spaces and the employment of over 90, including cooks, pastry chefs and bakers, are instead the basis of our high production capacity.



QUALITY CERTIFICATIONS

All of our products, raw materials and manufacturing processes comply with the most important international quality standards **BRC**, **Halal** and **IFS**.



CUSTOMIZATION

We are able to adapt our product to the specific tastes that a particular market may require, by varying its ingredients and content.

DOLCECAROLLO.IT



I.D.C. S.R.L.
INDUSTRIA DOLCIARIA CAROLLO



via A. Russello, 4
Zona Industriale Carini (PA)



+39 091 8680646



info@dolcecarollo.it



www.dolcecarollo.it



@dolcecarollo



@dolcecarollo



@dolcecarollo



@IndustriaDolciariaCarolloSrl





*Since 1966, a tradition
that looks to the future*

DOLCECAROLLO.IT

I.D.C. S.R.L.
INDUSTRIA DOLCIARIA CAROLLO

via A.Russello, 4
Zona Industriale Carini (Pa)

+39 091 8680646

info@dolcecarollo.it

P. Iva 06045380828

