



CATALOG

TARTE APERITIVE & CUPE DE CIOCOLATĂ





♡
to the
Moon
And back

TARTE CANOLLI



TEDESCO
semilavorati di dolcezza
Produce in Italia

Tarte rotunde



Tarte mici rotunde

Dimensiuni

D: 42 mm H: 20 mm

Masa netă (aprox): 10 g

Masa netă cutie(aprox): 2.5 kg

Număr bucăți/cutie: 250

Tip aluat

Dulce

Fraged



Tarte mari rotunde

Dimensiuni

D: 70 mm H: 20 mm

Masa netă (aprox): 30 g

Masa netă cutie(aprox): 3 kg

Număr bucăți/cutie: 100

Tip aluat

Dulce

Fraged



Tarte mici rotunde cacao

Dimensiuni

D: 42 mm H: 20 mm

Masa netă (aprox): 10 g

Masa netă cutie(aprox): 2.5 kg

Număr bucăți/cutie: 250

Tip aluat

Dulce

Fraged

Tarte pătrate



Tarte mici pătrate

Dimensiuni

L: 40 mm H: 50 mm

Masa netă (aprox): 11.6 g

Masa netă cutie(aprox): 2.9 kg

Număr bucăți/cutie: 250

Tip aluat

Dulce

Fraged



Tarte mari pătrate

Dimensiuni

L: 75 mm H: 50 mm

Masa netă (aprox): 46 g

Masa netă cutie(aprox): 2.2 kg

Număr bucăți/cutie: 48

Tip aluat

Dulce

Fraged



Tarte mici pătrate cacao

Dimensiuni

L: 40 mm H: 50 mm

Masa netă (aprox): 15.6 g

Masa netă cutie(aprox): 2.9 kg

Număr bucăți/cutie: 250

Tip aluat

Dulce

Fraged

Tarte bărcuță



Tarte mici bărcuță

Dimensiuni

L: 70 mm H: 20 mm

Masa netă (aprox): 10 g

Masa netă cutie(aprox): 2.2 kg

Număr bucăți/cutie: 250

Tip aluat

Dulce

Fraged



Tarte mici bărcuță cacao

Dimensiuni

L: 70 mm H: 20 mm

Masa netă (aprox): 10 g

Masa netă cutie(aprox): 2.5 kg

Număr bucăți/cutie: 250

Tip aluat

Dulce

Fraged



TEDESCO
semilavorati di dolcezza

Canolli



Canolli miki

Dimensiuni

Ø: 16 mm H: 70 mm

Masa netă (aprox): 10 g

Masa netă cutie(aprox):1.5 kg

Număr bucăți/cutie: 250

Tip aluat

Dulce



Canolli mari cacao

Dimensiuni

Ø: 25 mm H: 135 mm

Masa netă (aprox): 30 g

Masa netă cutie(aprox):2.7 kg

Număr bucăți/cutie: 100

Tip aluat

Dulce



Canolli mari ciocolată interior

Dimensiuni

Ø: 25 mm H: 135 mm

Masa netă (aprox): 30 g

Masa netă cutie(aprox):2.7 kg

Număr bucăți/cutie: 100

Tip aluat

Dulce



Canolli mari

Dimensiuni

Ø: 25 mm H: 135 mm

Masa netă (aprox): 30 g

Masa netă cutie(aprox):2.7 kg

Număr bucăți/cutie: 100

Tip aluat

Dulce



TEDESCO
semilavorati di dolcezza

TARTE
VAFE
MACARONS
BOUCHÉ

/ *masdeu* /

Produse în Spania

Conuri și rulouri din napolitană



Conuri mini cu spanac include suport de carton

Dimensiuni

H: 75 Ø 25 mm

Număr bucăți/cutie: 260

Tip aluat

Neutru

DIS503



Conuri mini cu roșii include suport de carton

Dimensiuni

H: 75 Ø 25 mm

Număr bucăți/cutie: 260

Tip aluat

Neutru

DIS504



Conuri mini negre include suport de carton

Dimensiuni

H: 75 Ø 25 mm

Număr bucăți/cutie: 260

Tip aluat

Neutru

DIS505



Conuri mini include suport de carton

Dimensiuni

H: 75 Ø 25 mm

Număr bucăți/cutie: 286

Tip aluat

Neutru

DIS501



Conuri mini cacao și nuci include suport de carton

Dimensiuni

H: 75 Ø 25 mm

Număr bucăți/cutie: 198

(rezistente la umiditate)

Tip aluat

Dulce

DIS264



Conuri mini cacao și nuci include suport de carton

Dimensiuni

H: 75 Ø 25 mm

Număr bucăți/cutie: 180

(rezistente la umiditate)

Tip aluat

Dulce

DIS582



Mix - Conuri mini cacao 4 arome (pe verticală): cacao, cacao cu nuci, lămâie, căpșuni

Dimensiuni

H: 75 Ø 25 mm

Număr bucăți/cutie: 180

Tip aluat

Dulce

DIS590



Mix - Conuri mini 4 arome

Dimensiuni

H: 75 Ø 25 mm

Număr bucăți/cutie: 260

Tip aluat

Neutru

DIS502



Suport paletă pentru cornete mini de carton pentru 32 buc

INCLUS ÎN CUTIE pentru cod DIS502



Conuri și rulouri de vafă



Rulouri mini cu cacao, biscuit și nuci

Dimensiuni
L/Ø: 50 / 25 mm
Număr bucăți/cutie: 165
(rezistente la umiditate)

Tip aluat
Dulce
DIS268



Tarte din foietaj



Vol-au-vent

Dimensiuni
L/Ø: 45 x 83 mm
Număr bucăți/cutie: 72
(se recomandă coacerea produsului gata umplut 5 min înainte de servire)

Tip aluat
Neutru
DIS200



Vol-au-vent

Dimensiuni
L/Ø: 45/70 mm
Număr bucăți/cutie: 90
(se recomandă coacerea produsului gata umplut 5 min înainte de servire)

Tip aluat
Neutru
DIS201



Vol-au-vent

Dimensiuni
L/Ø: 35/55 mm
Număr bucăți/cutie: 100
(se recomandă coacerea produsului gata umplut 5 min înainte de servire)

Tip aluat
Neutru
DIS204



Mini Vol-au-vent

Dimensiuni
L/Ø: 27/35 mm
Număr bucăți/cutie: 240
(se recomandă coacerea produsului gata umplut 5 min înainte de servire)

Tip aluat
Neutru
DIS202



Mini Vol-au-vent pătrat

Dimensiuni
H/L: 25/30 mm
Număr bucăți/cutie: 240
(se recomandă coacerea produsului gata umplut 5 min înainte de servire)

Tip aluat
Neutru
DIS206



Tarte aluat fraged cu unt



Tarte mici

Dimensiuni
H: 18 Ø: 40 mm
Număr bucăți/cutie: 280

Tip aluat
Neutru
DIS252

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici cacao

Dimensiuni
H: 18 Ø: 40 mm
Număr bucăți/cutie: 280

Tip aluat
Dulce
DIS249

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici

Dimensiuni
H: 18 Ø: 40 mm
Număr bucăți/cutie: 280

Tip aluat
Dulce
DIS251

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici drepte simple

Dimensiuni
H: 20 Ø: 38 mm
Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat
Neutru
DIS401

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici drepte negre

Dimensiuni
H: 20 Ø: 38 mm
Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat
Neutru
DIS405

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici simple

Dimensiuni
H: 20 Ø: 38 mm
Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat
Dulce
DIS400

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici drepte cacao

Dimensiuni
H: 20 Ø: 38 mm
Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat
Dulce
DIS402

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici drepte cu ceapă

Dimensiuni
H: 20 Ø: 38 mm
Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat
Sărate
DIS406

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici drepte cu susan

Dimensiuni
H: 20 Ø: 38 mm
Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat
Neutru
DIS407

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici simple dreptunghiulare

Dimensiuni
H/L/I: 20 x 55 x 27 mm
Număr bucăți/cutie: 144

Tip aluat
Dulce
DIS411

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici cacao dreptunghiulare

Dimensiuni
H/L/I: 20 x 55 x 27 mm
Număr bucăți/cutie: 144

Tip aluat
Dulce
DIS412

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici drepte dreptunghiulare neutre

Dimensiuni
H/L/I: 20 x 55 x 27 mm
Număr bucăți/cutie: 144

Tip aluat
Neutru
DIS410

(rezistente la umiditate, se pot coace)

Tarte aluat fraged cu unt



Tarte rotunde drepte simple

Dimensiuni
H: 17 Ø: 50 mm
Număr bucăți/cutie: 200

Tip aluat
Dulce
DIS281

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici pătrate cu margini drepte

Dimensiuni
H: 16 L: 35 mm
Număr bucăți/cutie: 240

Tip aluat
Dulce
DIS283

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte pătrate cu margine dreaptă

Dimensiuni
H: 20 L: 70 mm
Număr bucăți/cutie: 96

Tip aluat
Dulce
DIS284

(rezistente la umiditate, se pot coace)

Tarte cu diverse forme



Tarte mini lingură

Dimensiuni
L: 75 mm l: 36 mm
Număr bucăți/cutie: 252

Tip aluat
Neutru
DIS230

(se pot coace)



Tarte mici gustare

Dimensiuni
H: 16 Ø: 40 mm
Număr bucăți/cutie: 480

Tip aluat
Neutru
DIS240

(se pot coace)



Tarte medii Snack

Dimensiuni
H: 20 Ø: 70 mm
Număr bucăți/cutie: 180

Tip aluat
Neutru
DIS243

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici stea

Dimensiuni
D: 20 x 35 mm
Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat
Neutru
DIS246

(se pot coace)



Tarte mici croc

Dimensiuni
H: 10 Ø: 45 mm
Număr bucăți/cutie: 640

Tip aluat
Neutru
DIS255

(se pot coace)



Tarte Sablée mari dulci

Dimensiuni
H: 25 Ø: 280 mm
Număr bucăți/cutie: 10

Tip aluat
Dulci
DIS250

(se pot coace)



Tarte Sablée medii dulci

Dimensiuni
H: 17 Ø: 110 mm
Număr bucăți/cutie: 72

Tip aluat
Dulci
DIS257

(se pot coace)

Tarte lalea din napolitană



Vafă coș lalea medie interior cacao

Dimensiuni
H: 40 Ø: 115 mm
Număr bucăți/cutie: 120
(rezistente la umiditate)

Tip aluat
Dulce
DIS171

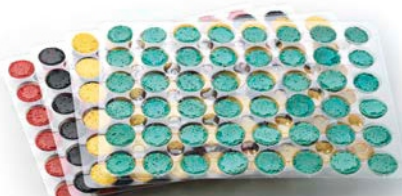


Vafă coș lalea mini interior cacao

Dimensiuni
H: 18 Ø: 55 mm
Număr bucăți/cutie: 144
(rezistente la umiditate)

Tip aluat
Dulce
DIS112

Macarons



Sortiment Macaron vară coacăz roșu, lămâie, turquoise, negru

Dimensiuni
Ø: 35 mm
Număr bucăți/cutie: 384
(se recomandă să se umple cu cel puțin 5 ore înainte de servire)

Tip aluat
Dulce
DIS618



Mix de Macaron 6 arome natural, cacao, fructe de pădure, portocală, fistic, violet

Dimensiuni
Ø: 35 mm
Număr bucăți/cutie: 576
(se recomandă să se umple cu cel puțin 5 ore înainte de servire)

Tip aluat
Dulce
DIS610



Mix de Macaron primăvară fructe de pădure, cacao, portocale, fistic

Dimensiuni
Ø: 35 mm
Număr bucăți/cutie: 384
(se recomandă să se umple cu cel puțin 5 ore înainte de servire)

Tip aluat
Dulce
DIS617



Macaron mare natural

Dimensiuni
Ø: 70 mm
Număr bucăți/cutie: 48
(se recomandă să se umple cu cel puțin 5 ore înainte de servire)

Tip aluat
Dulce
DIS691



Macaron mare fructe de pădure

Dimensiuni
Ø: 70 mm
Număr bucăți/cutie: 48
(se recomandă să se umple cu cel puțin 5 ore înainte de servire)

Tip aluat
Dulce
DIS692



Macaron mare cacao

Dimensiuni
Ø: 70 mm
Număr bucăți/cutie: 48
(se recomandă să se umple cu cel puțin 5 ore înainte de servire)

Tip aluat
Dulce
DIS690





Suport paletă din plastic pentru mini cornete 32 buc

Dimensiuni

L/I/H: 33/26,9/7 mm

Număr bucăți/cutie: 4

HA109



Suport dreptunghi din plastic pentru mini cornete 8 buc

Dimensiuni

L/I/H: 33,5/5,5/7 mm

Număr bucăți/cutie: 12

HA100



Suport din plastic individual pentru cornete 1 buc

Dimensiuni

L/I/H: 5,4/5,7/6,3 mm

Număr bucăți/cutie: 15

HA106



Suport pătrat din plastic pentru mini cornete 9 buc

Dimensiuni

L/I/H: 13,5/13,5/7 mm

Număr bucăți/cutie: 8

HA101



Suport paletă din plastic pentru mini cornete 38 buc

Dimensiuni

L/I/H: 39/29/7 mm

Număr bucăți/cutie: 10

HA102



Suport dreptunghi din plastic pentru mini cornete 4 buc

Dimensiuni

L/I/H: 17/4,5/6 mm

Număr bucăți/cutie: 10

HA103



Suport turn 3 etaje plastic pentru 48 mini cornete

Dimensiuni

H/L: 38/25 mm

Număr bucăți/cutie: 1

HA108



Suport turn 5 etaje plastic pentru 100 mini cornete

Dimensiuni

H/L: 70/35 mm

Număr bucăți/cutie: 1

HA104



Suport turn plastic pentru 56 macarons

Dimensiuni

H/L: 28,5/13 mm

Număr bucăți/cutie: 2

HA111



Suport paletă de plastic pentru 32 macarons

Dimensiuni

L/I/H: 33/26,9/7 mm

Număr bucăți/cutie: 4

HA110

The image features two éclairs on a dark, textured surface. The éclair on the left is whole, showing a golden-brown, slightly puffed top and a filling of yellow cream piped in a swirl. The éclair on the right is partially cut, revealing the same yellow cream filling. The background is dark, and the entire scene is framed by a diagonal white and orange design on the right side.

CHOUX
ÉCLAIR
NUCI
BLATURI
COJI SAVARINĂ

Coji de nuci, éclair, coji savarină, blaturi



Coji de nuci

Dimensiuni

L/I/H: 30/20/15 mm

Număr bucăți/cutie: 2 kg

(se umple și se servește)

Tip aluat

Neutru



Coji éclair congelate

Dimensiuni

L: 140 mm

Număr bucăți/cutie: 150

(se umple și se servește)

Tip aluat

Neutru



Mini coji éclair confelate

Dimensiuni

L: 60 mm

Număr bucăți/cutie: 2 kg

(se umple și se servește)

Tip aluat

Neutru



Coji mini choux congelate

Dimensiuni

Ø: 35 mm

Număr bucăți/cutie: 1,8 kg

(se umple și se servește)

Tip aluat

Neutru



Coji choux congelate

Dimensiuni

Ø: 70 mm

Număr bucăți/cutie: 1,2 kg

(se umple și se servește)

Tip aluat

Neutru



Mini savarină cu suport - cu unt

Dimensiuni

H: 20 Ø: 35 mm

Număr bucăți/cutie: 240

(se înmoaie în sirop și se consumă)

Tip aluat

Dulce



Coji savarină cu suport - cu unt

Dimensiuni

H: 30 Ø 62 mm

Număr bucăți/cutie: 120

(se înmoaie în sirop și se consumă)

Tip aluat

Dulce



Foi cu miere

Dimensiuni

L/I: 60/40 cm

Număr bucăți/cutie: 16

Tip aluat

Dulce





CUPE DE CIOCOLATĂ VERITABILĂ BELGIANĂ

Lucrate manual

Smet
SINCE 1963


NOAK
tout sweet

Cupe de ciocolată Belgiană veritabilă



Cupe cești de cafea

Dimensiuni
Ø/H: 45/21 mm
Număr bucăți/cutie: 312

Tip ciocolată
Albă
6171



Cupe cești de cafea

Dimensiuni
Ø/H: 44/21 mm
Număr bucăți/cutie: 312

Tip ciocolată
Neagră
6170



Cupe Marie José

Dimensiuni
Ø/H: 50/45 mm
Număr bucăți/cutie: 132

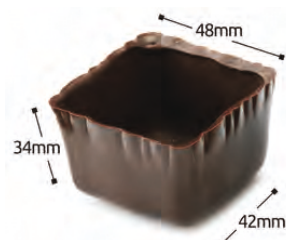
Tip ciocolată
Neagră
6120



Cupe Snobinette

Dimensiuni
Ø/H: 27/26 mm
Număr bucăți/cutie: 270

Tip ciocolată
Neagră
6110



Cupe de ciocolată pătrate mari

Dimensiuni
42 x 48 x 34 mm
Număr bucăți/cutie: 240

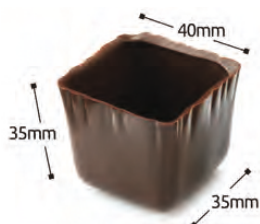
Tip ciocolată
Neagră



Cupe de ciocolată pătrate

Dimensiuni
42 x 48 x 34 mm
Număr bucăți/cutie: 240

Tip ciocolată
Lapte



Cupe de ciocolată pătrate mici

Dimensiuni
35 x 40 x 35 mm
Număr bucăți/cutie: 240

Tip ciocolată
Neagră



Cupe de ciocolată pătrate mici

Dimensiuni
35 x 40 x 35 mm
Număr bucăți/cutie: 240

Tip ciocolată
Lapte



Cupe de ciocolată pătrate mici

Dimensiuni
35 x 40 x 35 mm
Număr bucăți/cutie: 240

Tip ciocolată
Căpșuni



Cupe de ciocolată pătrate mici

Dimensiuni
35 x 40 x 35 mm
Număr bucăți/cutie: 240

Tip ciocolată
Portocală



Cupe mini

Dimensiuni
Ø/H: 45/13 mm
Număr bucăți/cutie: 264

Tip ciocolată
Neagră
6180



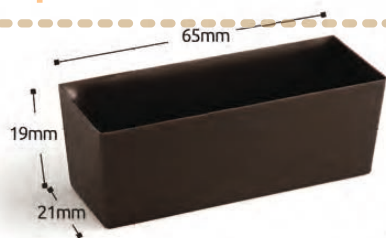
Cupe de ciocolată mini

Dimensiuni
32 x 30 mm
Număr bucăți/cutie: 176

Tip ciocolată
Neagră



Cupe de ciocolată Belgiană veritabilă



Cupe de ciocolată dreptunghi lung

Dimensiuni 65 x 21 x 19 mm
Tip ciocolată Neagră
Număr bucăți/cutie: 280



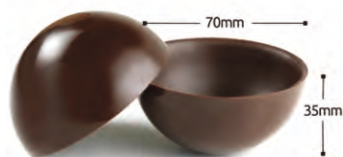
Cupe de ciocolată inimă

Dimensiuni 30 x 39 x 49 mm
Tip ciocolată Lapte
Număr bucăți/cutie: 240



Cupe de ciocolată inimă

Dimensiuni 30 x 39 x 49 mm
Tip ciocolată Căpșuni
Număr bucăți/cutie: 240



Cupe de ciocolată semisfere

Dimensiuni 70 x 35 mm
Tip ciocolată Neagră
Număr bucăți/cutie: 40



Alegeți din gama de produse Omnia Gusti pentru a da o savoare deosebită produselor dumneavoastră de candybar!

Tarte cu cremă de brânză și lămâie

Cremă de brânză Debic		500 g
Lapte condensat îndulcit		300 g
Piure de lămâie Andros		100 g
Extract de vanilie		20 g
Tarte DIS403		20 buc



Fructe feliate, întregi sau bucăți: zmeură, mere, coacăze sau căpșuni – puteți alege din gama noastră de fructe congelate

Mod de lucru

Bateți într-un bol crema de brânză.
Adăugați laptele condensat gradual bătând până conținutul devine fin.
Adăugați piureul de lămâie și extractul de vanilie.
Umpleți tartele. Decorați cu bucățile de fructe.
Dați la rece minim 2 ore.



Tarte cu mascarpone și fructe

Căpșuni și afine		
Cream & Mascarpone Debic		1Kg
Umplutură de zmeură (60%),		200 g
Umplutură de vișine (40%),		
Umplutură de căpșuni		
Confit de portocală Andros		50 g
Zahăr pudră		150 g
Tarte DIS283 pătrate		50 buc



Mod de lucru

Bateți Cream & mascarpone cu zahărul.
Adăugați în timpul mixării confitul de portocale și extractul de vanilie.
Umpleți tartele. Adăugați umplutura de zmeură cu un poș.
Ornați cu fructe. Dați la frigider minim 2 ore.

TIP CIOCOLATĂ	Cantitate (g)	Frîscă DEBIC Stand and Overrun (g)	Unt DEBIC Traditional optional (g)	Zahăr optional (g)
Veliche Sensation 72	100	200	10	10
Veliche Temptation 64	100	150		-
Veliche Emotion 58	100	140		-
Veliche Essential 54	100	140		-
Veliche Intense 35	100	100		-
Veliche Obsession 30	100	70		-



Life beans



- ☯ Dacă ganache-ul se taie înseamnă că a fost prea mult bătut. Pentru a-l repara se repune pe baie de abur până devine lichid. Se dă din nou la rece și poate fi refolosit.
- ☯ Dacă doriți un gust deosebit la baterea ganache-ului se poate adăuga și esență de cafea.

OMNIA
CHEFS SUPPLIER

gusti

SC OMNIA GUSTI SRL

ADRESA: Str. Avram Iancu nr. 15, Otopeni, Ilfov



www.omniagusti.ro



[OmniaGustiChefsSupplier](#)



[omnia.gusti.chefs.supplier](#)



vanzari@omniagusti.ro

office@omniagusti.ro



0751 250 337