sciòre

COLTI E COTTI,
I DOLCI CHE
PROFUMANO
DI NAPOLI.

Cultured and cooked,
these desserts
capture the essence
of Naples.

già cotti
ready baked

tipici
traditional

pronti da servire
ready to serve

Dall'innesto tra tradizione e innovazione, sboccia Sciòre, la nuova linea a marchio Viva Dolce. Un florilegio di prodotti rivoluzionari, che vede protagoniste delizie già cotte, coltivate per soddisfare le richieste e i gusti delle vetrine più esigenti. Il connubio perfetto tra qualità ed efficienza, colori e profumi, in un'esplosione di sapori Made in Italy. Sciòre è il fior fiore di una pasticceria realizzata con materie prime selezionate e pronta da servire.

Grafting of tradition and innovation give life Sciòre, the new Viva Dolce brand line. A range of revolutionary products, which cooked delights are the highlight, cultivated to satisfy the requests and tastes of the most demanding stores. The perfect combination of quality and efficiency, colours and perfumes, in an explosion of Italian flavours. Sciòre is one of the finest pastries made with selected raw materials and ready to serve.

bellassaje

CAMPANA. DI PIÙ, NAPOLETANA.

From the region of Campania. Neapolitan, to be more precise.

Abbiamo fatto fare una capriola di gusto alla sfogliatella, la regina della pasticceria partenopea e, dal medesimo involucro, è nata Bellassaje. Fuori, la stessa fragranza della tipica sfoglia che, sinuosa come un tessuto dalle mille pieghe, avvolge un ripieno sorprendente ad ogni colore. Un'evoluzione non solo nella forma ma anche nel gusto: nove sapori pronti a raccontare di come una tradizione possa viaggiare oltre la propria terra, indossando sempre l'aspetto di come mamma l'ha fatta. Semplicemente, Bellassaje.

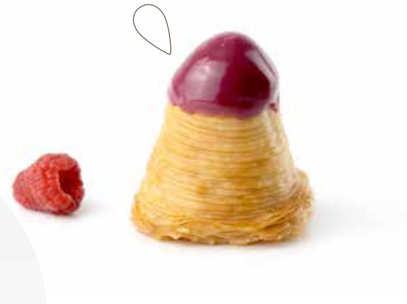
We have created a sfogliatella with an explosion of flavours, the queen of the Neapolitan pastry, from which Bellassaje was also generated. Outside, the same fragrance of the typical dough that, like a fabric with a thousand folds, wraps a surprising filling with every colour. An evolution, not only in form but also in taste: nine flavours ready to tell how a tradition can travel beyond its own land, always characterised by "how mum did it". Simply, Bellassaje.

Bellassaje (MLSC19)
arancia/*orange*

Bellassaje (MLSC22)
pistacchio/*pistachio*

Bellassaje (MLSC27)
crema pasticcera/
custard cream

Bellassaje (MLSC20)
lampone/*raspberry*



Bellassaje (MLSC24)
cioccolato/*chocolate*

Bellassaje (MLSC26)
zabaione/*zabaione*

Bellassaje (MLSC23)
caffè/*coffee*

Bellassaje (MLSC25)
nocciola/*hazelnut*

Bellassaje (MLSC21)
limone/*lemon*

bignè

LA CREMA PIÙ BUONA CHE C'È

The best cream there is.

Li abbiamo realizzati in una precisa misura, quella che si può afferrare tra due dita, pronti a essere assaporati in un solo boccone. Soffici e dorati, come richiesto dalle ricette più antiche, i nostri Bignè racchiudono tutta la cremosità di sapori scelti da eccellenti pasticceri.

Colorati come i petali in primavera, sono pronti a valorizzare ogni vetrina e a servire tutta la qualità di ingredienti scrupolosamente selezionati. Da oggi, il m'ama non m'ama non avrà più lo stesso sapore.

We made them in a precise measure, one that can be grasped between two fingers, ready to be savoured in one bite. Soft and golden, as required by the oldest recipes, our cream puffs contain all the roundness of flavors chosen by our excellent confectioners.

Coloured like petals in spring, they are ready to enhance each store and offer all the quality of carefully selected ingredients. From today, the "he loves me/ he loves me not" will not have the same taste.

Bignè (MLSC01)
arancia/*orange*

Bignè (MLSC04)
pistacchio/*pistachio*

Bignè (MLSC09)
crema pasticcera/
custard cream

Bignè (MLSC05)
caffè/*coffee*

Bignè (MLSC02)
lampone/*raspberry*

Bignè (MLSC08)
zabaione/*zabaione*

Bignè (MLSC06)
cioccolato/*chocolate*

Bignè (MLSC07)
nocciola/*hazelnut*

Bignè (MLSC03)
limone/*lemon*

tarteletta

QUANDO
IL GUSTO È
SCOPERTO.

When the taste
is discovered.

Gustose e invitanti come poche, le Tartelette sono una gioia per gli occhi e una goduria per il palato. Il loro nido di pasta frolla accoglie nove gustose varianti di sapore, racchiuse, come rose immortali, da una cupola di ganache. Nocciola, caffè, arancia, pistacchio, solo per citarne alcune. Mini creazioni di pasticceria capaci di deliziare con uno sguardo e conquistare con un morso.

Tasty and inviting as few others are, the Tartelette are a joy for the eyes and a pleasure for the palate. Their pastry nest contains nine tasty variations of flavour, enclosed, like immortal roses, by a dome of ganache. Hazelnut, coffee, orange, pistachio, just to name a few. Mini pastry creations able to delight with a look and conquer with a bite.

Tarteletta (MLSC18)
crema pasticcera/*custard cream*

Tarteletta (MLSC13)
pistacchio/*pistachio*

Tarteletta (MLSC10)
arancia/*orange*

Tarteletta (MLSC14)
caffè/*coffee*

Tarteletta (MLSC11)
lampone/*raspberry*

Tarteletta (MLSC17)
zabaione/*zabaione*

Tarteletta (MLSC15)
cioccolato/*chocolate*

Tarteletta (MLSC16)
nocciola/*hazelnut*

Tarteletta (MLSC12)
limone/*lemon*

Cheesecake

HOME MADE.
IN NAPLES.

Grazie al giusto mix tra fusione culturale e materie prime di qualità, Sciòre ospita nel suo bouquet di prodotti la Cheesecake. Proposta in una sapiente rivisitazione, è stata vestita di quattro varianti di gusto: cioccolato, caramello, frutti di bosco, pistacchio. Con più storia di quello che si crede, è pronta a soddisfare i palati più esigenti che vogliono godere di un momento di estrema dolcezza, dal sapore intenso e inequivocabile.

Thanks to the right mix of cultural fusion and quality raw materials, Sciòre hosts Cheesecake in its bouquet of products. Proposed in a skilful reinterpretation, it has been created in four taste variants: chocolate, caramel, berries, pistachio. With more history than is to be believed, it is ready to satisfy the most demanding palates who want to enjoy a moment of extreme sweetness, with an intense and unmistakable flavour.

Cheesecake (MLSC32)
caramello/*caramel*

Cheesecake (MLSC31)
cioccolato/*chocolate*

Cheesecake (MLSC30)
frutti di bosco/mixed *berries*

Cheesecake (MLSC29)
pistacchio/*pistachio*

tradizionali

CASA, DOLCISSIMA CASA.

Home (very) sweet home.

Il profumo della tradizione, più intenso di quello di un prato fiorito, ha il gusto di cinque prodotti: il Cannolo, la Pastierina, la Capresina al Cacao e quella al Limone e, infine, Bellassaje, proposta con il classico ripieno di ricotta e canditi all'arancia. Tutta l'autenticità di sapori tipici, realizzati nel rispetto di antiche ricette e proposti in una versione nuova: quella già cotta. I Tradizionali sono l'estratto dell'esperienza artigianale che incontra la sapiente scelta di ingredienti di prima qualità e, da subito, appaiono, pronti a offrire un'esperienza di gusto ricercata e affine al territorio.

The scent of tradition, more intense than that of a flowery meadow, has the taste of five products: the Cannolo, the Pastierina, the Capresina al Cacao and the one with Lemon and, finally, Bellassaje, stuffed with the classic ricotta and candied orange. All the authenticity of typical flavours, made in compliance with ancient recipes and proposed in a new version: the one already cooked. The "Tradizionali" are the extract of an artisan experience that meets the wise choice of ingredients of the highest quality. They immediately appear ready to offer an encounter of refined taste which is attuned to the territory.

Tradizionale (MLSC34)
cannolo/*cannolo*

Tradizionale (MLSC33)
pastierina/*pastierina*

Tradizionale (MLSC36)
capresina cacao/*caprese cocoa*

Tradizionale (MLSC35)
capresina limone/caprese *lemon*

Tradizionale (MLSC28)
bellassaje ricotta e arancia candita/
bellassaje ricotta and candied orange

sciore

Bellassaje	44 g	30 pz *30 pcs*	Scongelare a +5°C per 3 ore oppure a temperatura ambiente per 2 ore. *Defrost at +5°C about 3 hours or at room temperature about 2 hours.*
Bignè	15 g	72 pz *72 pcs*	Scongelare a +5°C per 2 ore oppure a temperatura ambiente per 1 ora. *Defrost at +5°C about 2 hours or at room temperature about 1 hour.*
Tarteletta	24 g	60 pz *60 pcs*	Scongelare a +5°C per 2 ore oppure a temperatura ambiente per 1 ora. *Defrost at +5°C about 2 hours or at room temperature about 1 hour*
Cheesecake	19 g	96 pz *96 pcs*	Scongelare a +5°C per 3 ore oppure a temperatura ambiente per 1 ora. *Defrost at +5°C about 3 hours or at room temperature about 1 hour.*
Cannolo	26 g	42 pz *42 pcs*	Scongelare a +5°C per 2 ore oppure a temperatura ambiente per 1 ora. *Defrost at +5°C about 2 hours or at room temperature about 1 hour.*
Pastierina	23 g	36 pz *36 pcs*	Scongelare a +5°C per 2 ore oppure a temperatura ambiente per 1 ora, quindi spolverizzare la superficie con zucchero a velo. *Defrost at +5°C about 2 hours or at room temperature about 1 hour. Sprinkle with icing sugar.*
Capresina	15 g	96 pz *96 pcs*	Scongelare a +5°C per 1 ora oppure a temperatura ambiente per 30 minuti. Prima di servire, lasciare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti. Spolverizzare con zucchero a velo. *Defrost at +5°C about 1 hours or at room temperature about 30 minutes. Before serving, allow product standing at room temperature about 30 minutes. Sprinkle with icing sugar.*

I prodotti una volta scongelati non vanno ricongelati.
Once thawed, do not refreeze the products.

SCIÒRE È UN
PRODOTTO DI:

Sciòre is
a product of:

VIVA DOLCE

FA BUONI ANCHE I SALATI

I D C A M s.r.l.
Località Taurana,
AREA P.I.P., Lotto 27
84010 San Marzano
sul Sarno (SA)
tel. +39.081.5297891
info@vivadolce.it
www.vivadolce.it

MADE IN Italy 100% NAPOLETANO

ilaboratoria