



2024
CATALOGO





DUCI nasce nel 2014 dall'intuizione di due giovani ragazzi, con l'obiettivo di creare un'eccellenza dolciaria per il settore HO.RE.CA.

Attraverso la creazione di prodotti di alta qualità e un servizio completo di fornitura e logistica, ci siamo guadagnati la fiducia di numerosi ristoranti che ci hanno scelto come partner.

Per questo motivo, oggi vogliamo ringraziare anche te per aver scelto pensare al tuo dolce insieme a noi!

Il team DUCI



1

MATERIE PRIME

Per ogni nostra ricetta il punto di partenza è sempre lo stesso: assicurarci di utilizzare le migliori materie prime che il nostro territorio riesce a offrirci.

Ricerchiamo profumi e sapori autentici per rendere il momento del dolce un piacere unico!



2

SIAMO ARTIGIANI

Da DUCI abbiamo fatto una scelta coraggiosa, cioè quella di mantenere le tecniche di produzione artigianali all'interno di un sistema produttivo seriale.

Lavoriamo tutti i prodotti singolarmente, partendo dalle basi, scegliendo la strada della pasticceria moderna ma non artefatta.



3

PENSATI PER TE

I nostri prodotti sono pensati per essere buoni ma, al tempo stesso, sappiamo che devono essere pratici per il ristoratore nella sua gestione.

Ogni prodotto viene abbattuto e surgelato per mantenere nel tempo i sapori e le caratteristiche organolettiche, oltre alla possibilità di essere stoccati e quindi gestiti in modo efficiente.

VEGANA

CIOCCOLATO & MANDORLA

Mousse vegana al cioccolato fondente e latte di cocco, su un disco di caprese biscuit alle mandorle. Panna 100% vegana alle mandorle tostate.



MOUSSE PISTACCHIO

Mousse al pistacchio tostato su uno strato di frolla al cioccolato. Guarnito con glassa al pistacchio tostato.



RICOTTA, PISTACCHIO & CIOCCOLATO

Mousse alla ricotta, su una base di frolla al cioccolato. Guarnito con ganache al pistacchio tostato.





CIOCCOLATO & CARMELLO SALATO

Ganache al cioccolato fondente su uno strato di caramello salato, all'interno di un cestino di frolla al cioccolato fondente. Guarnita con panna montata.



VERDELLO PIE

Crema al verdello siciliano su una base di frolla al burro. Guarnito da un fiocco di meringa caramellata.

CHEESE CAKES

Scopri la nostra selezione e scegli le tue preferite



CLASSICA

Crema al formaggio e mascarpone (al forno) su una base di frolla al burro. Guarnita con un fiocco di panna montata.




FREDDA

Crema al formaggio e panna su una base di frolla al burro.



ALLA BIRRA

Crema al formaggio e mascarpone (al forno) con birra nera al caffè su una base di frolla al burro. Guarnita con un fiocco di panna alla birra scura.



AL BURRO DI ARACHIDI

Crema al formaggio e mascarpone (al forno) arricchita con burro di arachidi. Guarnita con un fiocco di panna alle arachidi salate.

American Inspired

CARROT CAKE

Mousse al formaggio aromatizzata alla vaniglia, tra due strati di spagna alle carote e noci.

RED VELVET

Mousse al formaggio aromatizzata alla vaniglia, tra due strati di pan di spagna rosso.

DEVIL CAKE

Mousse al cioccolato, tra due strati di pan di Spagna al cioccolato.

READY TO SERVE



CIOCCO- NOCCIOLA

Semifreddo al cioccolato e nocciola, su una base di pan di Spagna al cioccolato. Con glassa al cioccolato fondente.



FRUTTI ROSSI & CIOCCOLATO

Semifreddo ai frutti rossi su una base di frolla al cioccolato. Con glassa ai frutti rossi.



COCCO & CIOCCOLATO

Semifreddo al cocco su una base di frolla al cioccolato. Con glassa al cioccolato fondente.



MANDORLA & CAFFÈ

Semifreddo alle mandorle tostate su una base di frolla al cioccolato. Con glassa al caffè.

*Informazioni sulla gestione di questi prodotti nella **sezione B** della pagina 22.

READY TO SERVE

Semifreddi



Sorbetti al bicchiere



*Informazioni sulla gestione di questi prodotti nella **sezione B** della pagina 22.

I CLASSICI

Tortini dal cuore caldo



PISTACCHIO

CIOCCOLATO

*Informazioni sulla gestione di questi prodotti nella
sezione C della pagina 22.

Tradizione Siciliana

TIRAMISÙ AL BICCHIERE

Crema al mascarpone e
caffè su una base di
savoiaro biscuit.
Guarnito con polvere di
cacao amaro.



CASSATA SICILIANA

Crema di ricotta e gocce
di cioccolato fonde,te,
tra due strati "nudi" di
pan di Spagna. Con
glassa allo zucchero
e ciliegia candita.



*Informazioni sulla gestione di questi prodotti nella
sezione A della pagina 22.



CUPOLOTTI

Tortine soffici glassate.



CIOCCOLATO



LIMONE &
SEMI DI
PAPAVERO



PISTACCHIO



NOCCIOLA



MANDORLA

Ottimo da
accompagnare con
un pallina di gelato
artigianale DUCI.



*Informazioni sulla gestione di questi
prodotti nella **sezione D** della pagina 23.



CLASSICO

PISTACCHIO

CIOCCOLATO

FRUTTI ROSSI

Cubotto Brownies

Morbido cubotto di cioccolato fondente, arricchito da nocciole intere.

Ottimo da accompagnare con un pallina di gelato artigianale DUCI.



*Informazioni sulla gestione di questi prodotti nella **sezione D** della pagina 23.

GELATI

*Informazioni sulla gestione di questi prodotti nella **sezione E** della pagina 23.

CIOCCOLATO (B. LATTE)



VANIGLIA



MANDARINO



CIOCCOLATO (B. ACQUA)



FIORDILATTE



LIMONE E MENTA



CIOCCOLATO RAGUSANO



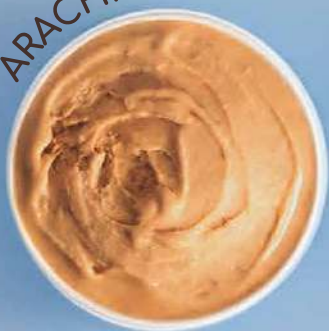
STRACCIATELLA



LIMONE



ARACHIDI



PISTACCHIO



FRAGOLA



TORRONE



NOCCIOLA



ARANCIA ROSSA



GRANITE

*Informazioni sulla gestione di questi prodotti nella **sezione F** della pagina 23.



PISTACCHIO



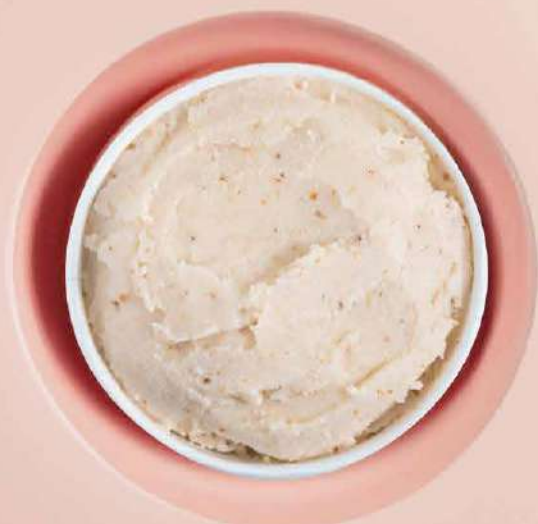
LIMONE



CIOCCOLATO



FRAGOLA



MANDORLA



CHEESECAKE AMERICANA

Crema al formaggio e mascarpone (al forno) su una base di biscotto digestive. Guarnita con panna montata.



CHEESECAKE ALLA BIRRA

Crema al formaggio e mascarpone con riduzione di birra stout su una base di biscotto digestive. Con panna alla birra stout.

CHEESECAKE AL BURRO DI ARACHIDI

Crema infornata al formaggio e mascarpone, arricchita con burro di arachidi su una base di frolla al cioccolato fondente. Guarnita con panna montata alle arachidi.





CIOCCOLATO & CARMELLO SALATO

Ganache al cioccolato fondente su uno strato di caramello salato, all'interno di un cestino di frolla al cioccolato fondente. Guarnita con panna montata.



VERDELLO PIE

Crema al verdello siciliano, su una base di biscotto digestive, guarnita con ciuffi di meringa caramellata.

MISSISSIPPI AL CIOCCOLATO

Base di frolla al cioccolato fondente, pan di Spagna al cioccolato e caffè e budino di cioccolato fondente. Guarnita con ciuffi panna montata.





TIRAMISÙ

Crema al mascarpone e caffè tra due dischi di savoiardo. Guarnita con una spolverata di cacao amaro.



CASSATA SICILIANA

Crema di ricotta con gocce di cioccolato, all'interno di un guscio di pan di Spagna. Con glassa allo zucchero, granella di pistacchi e spicchi di arance candite e ciliegie.



CAPRESE VEGANA

Torta soffice al cioccolato fondente, con latte di cocco e farina di mandorle.



VEGANA

TORTE FRESCHE

Disponibili su ordinazione

MIMOSA

Crema al limone, tra due strati di pan di spagna. Ricoperta da un filo di panna e trucioli di pan di spagna al limone.

FEDORA

Crema alla ricotta, tra due strati di pan di Spagna. Ricoperta da un filo di crema alla ricotta e scaglie di mandorle siciliane tostate.

FRAGOLINA

Crema diplomatica alla vaniglia bourbon, arricchita da fragoline di bosco, tra due strati di pan di Spagna. Ricoperta da un filo di panna, granella di pistacchi e fragoline di bosco in superficie.

TORTE A CUPOLOTTO



CIOCCOLATO



MANDORLA



LIMONE & SEMI
DI PAPAVERO



NOCCIOLA



PISTACCHIO

CROSTATE



CREMA ALLE
NOCCIOLE

ALBICOCCA

ARANCIA



PISTACCHIO

FRAGOLA





Gestione del prodotto

A

CLASSICHE

- Rigenerazione consigliata: in frigo (+4°C) per circa 6 ore
- Rigenerazione SHOCK: temperatura ambiente per circa 1 ora
- Temperatura di servizio: +4°C
- Shelf Life (da rigenerato): 3gg

B

PRODOTTI READY TO SERVE

- Temperatura di servizio: -18°C e attendere solo qualche minuto prima di servirla.

C

TORTINI DAL CUORE CALDO

COTTO: estrarre il prodotto dal pirottino di alluminio. Riscaldare in microonde dai 30 ai 55 sec (secondo la potenza del vostro forno).

CRUDO: infornare con il pirottino di alluminio a 180° per 12/13 minuti. Lasciare riposare 5 minuti prima di servirlo.

D CUPOLOTTI/TORTE CUPOLOTTO BAKERY/BROWNIE

- Rigenerazione: temperatura ambiente per circa 1 ora
- Temperatura di servizio: temperatura ambiente
- Shelf Life (da rigenerato): 5gg

E GELATERIA

- Rigenerazione: in banco gelateria (-13°C) per circa 12 ore
- Temperatura di servizio: -13°C
- Shelf Life (da rigenerato): 5gg

F GRANITERIA

- Rigenerazione: in banco graniteria (-8°C) per circa 12 ore
- Temperatura di servizio: -8°C
- Shelf Life (da rigenerato): 5gg



www.duci.biz +39 392 3160738

Via Agrigento, 18 (CATANIA) info@duci.biz

f @ @ducilamonofficina

