PASTICCERIA

La Dolce Vita

Produzione Artigianale



CATALOGO
PRODOTTI 2024-2025



La nostra produzione è rigorosamente artigianale e punta alla valorizzazione delle tradizionali e antiche ricette montanare e di famiglia.
Tuttavia non disdegna l'innovazione grazie al continuo aggiornamento professionale su tecniche e materie prime.

PASSIONE E TRADIZIONE DAL 1938

La Pasticceria La Dolce Vita (in origine Pasticceria Mordini) nasce nel lontano 1938 dalla volontà di Pietro e Giuseppina Mordini che iniziano la produzione di dolci tipici con ricette molto semplici e locali. Viene poi portata avanti a partire dal 1966 da loro figlio Lorenzo, insieme alla consorte Gabriella.
Dal 1989 il figlio di Lorenzo, Graziano, e sua moglie Barbara continuano la tradizione pasticcera inserendo anche i servizi caffetteria, gelateria e oggettistica, ampliando i locali con altri due adiacenti al primo.
Oggi la pasticceria realizza in maniera artigianale torte, paste, pasticcini, biscotteria, gelati, granite, frappè, cioccolata calda in 48 gusti diversi e tanto altro.

Il più formidabile
appuntamento
per i « golosoni »
è quello alla
PASTICCERIA MORDINI
Via Roma n. 59
Pievepelago
qui c'è tutto
in versione... dolcissima:
torte Favorita, Ortisei,
La Ricciolina, St. Honoré,
Charlot, Semifreddi,
Dolci al cucchiaio,
Erbazzone
Pasticceria Mignon
e normale
e ancora
potrete chiedere rinfreschi
per matrimoni e battesimi
e ricevimenti in genere
con corredo di spumanti
vermout e champagne





La Biscotteria

Antiche ricette mantenute vive dalla passione: cantuccini alla mandorla, cantuccini al cioccolato, biscotti di farina di mais, biscottoni della nonna, zuccherini montanari, il tradizionale croccante in rotolo o a pezzetti, i famosi biscotti al mirtillo o al lampone, e tanti altri...

I Cantuccini



I cantuccini sono biscotti secchi tipici della pasticceria tosco-emiliana, croccanti e delicatamente dolci. Si gustano a fine pasto, buoni al naturale, ma inzuppati nel Vin Santo, formano una coppia dai sapori insuperabili.
Quelli tradizionali sono con le mandorle, ma noi li proponiamo anche in altri gusti.



CANTUCCINI FARINA DI CASTAGNE E NOCCIOLE dell'Alto Appennino Modenese

Peso netto all'origine:
300 GR



CANTUCCINI ALLE MANDORLE

Peso netto all'origine:
300 GR



CANTUCCINI AL MIRTILLO

Peso netto all'origine:
300 GR



CANTUCCINI AL CIOCCOLATO

Peso netto all'origine:
300 GR

I Biscotti Tradizionali Montanari



La nostra produzione di biscotti artigianali tipici montanari è l'ideale per concedersi momenti di pura dolcezza.
Li confezioniamo ancora caldi per mantenere intatto il loro gusto squisito, usiamo solo ingredienti genuini, diamo massimo interesse alla lavorazione di frutti di bosco locali, in particolare castagne, nocciole, mirtilli e lamponi, che vengono conservati dopo il procedimento di "abbattimento" per poterli lavorare tutto l'anno come se fossero stati appena raccolti.



ZUCCHERINI MONTANARI

Peso netto all'origine:
300 GR



BISCOTTI AL LAMPONE

Peso netto all'origine:
300 GR



BISCOTTI AL MIRTILLO

Peso netto all'origine:
300 GR



BISCOTTI DELLA NONNA

Peso netto all'origine:
300 GR



BISCOTTI DELLA NONNA INTEGRALI

Peso netto all'origine:
300 GR



BISCOTTI INTEGRALI AL FARRO

Peso netto all'origine:
300 GR



BISCOTTI ALLE MELE

Peso netto all'origine:
300 GR



BISCOTTI MELE E CURCUMA

Peso netto all'origine:
300 GR



BISCOTTI MELE E CANNELLA

Peso netto all'origine:
300 GR



BISCOTTI DI FARINA GIALLA

Peso netto all'origine:
300 GR



MERINGHE

Peso netto all'origine:
100 GR

Il Croccante



Il croccante è un dolce tipico della nostra montagna.
Quello tradizionale è a base di zucchero e mandorle che esaltano il gusto unico e la croccantezza.
Oltre alle mandorle, le nocciole, il sesmo, i pistacchi, le arachidi e le noci sono protagonisti delle sue diverse preparazioni.



CROCCANTE AL GUSTO DI:
Sesamo, Mandorle, Nocciole, Arachidi, Noci, Pistacchio

Peso netto all'origine:
150 GR

Le Frappe



Le frappe sono croccanti e delicate sfoglie fritte tipiche del periodo di Carnevale.
Sono un dolce molto friabile, ottenuto tirando sottilmente un semplice impasto successivamente fritto e cosparso di zucchero a velo per il tocco finale.

FRAPPE

Peso netto all'origine: 200 GR









Le crostate casalinghe

I sapori autentici di una volta invitano a regalarsi momenti di dolcezza con le nostre crostate, perfette da inzuppare in una colazione dal sapore genuino, ma anche da gustare a merenda o come dessert. Ecco come nascono le nostre torte: abbinando i frutti di bosco locali ad una pasta frolla decisamente morbida. Oltre alle classicissime crostate di marmellata con frutti di bosco locali, abbiamo quella di albicocca, limone, gianduja e cioccolato.

TUTTE LE BASI DELLE NOSTRE CROSTATE SONO DI PASTA FROLLA



CROSTATA AL MIRTILLO NERO dell'Alto Appennino Modenese

Peso netto all'origine: 350 GR



CROSTATA AL LAMPONE dell'Alto Appennino Modenese

Peso netto all'origine: 350 GR



CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO dell'Alto Appennino Modenese

Peso netto all'origine: 350 GR



CROSTATA ALL'ALBICOCCA

Peso netto all'origine: 350 GR



CROSTATA AL GIANDUJA O AL CIOCCOLATO

Peso netto all'origine: 350 GR



CROSTATA AL LIMONE

Peso netto all'origine: 350 GR

I Panettoni



I nostri Panettoni dall'inconfondibile gusto che abbraccia tutti gli ingredienti, sono perfetti per rendere soffice e profumato il dolce natalizio per eccellenza. Nell' aria il loro profumo che esce dalle nostre cucine durante le feste...



PANETTONE CON SOLO UVETTA

PANETTONE CON CIOCCOLATO

PANETTONE CON
CIOCCOLATO E CROCCANTE



PANETTONE ALLE CASTAGNE







PANETTONE CON PISTACCHIO

PANETTONE AL MIRTILLO

Le Colombe



Lasciati sorprendere dalla qualità e dai gusti, classici ed originali delle nostre Colombe artigianali, soffici e digeribili, racchiuse in simpatiche confezioni, pronte per essere assaporate.
Preparate nel rispetto della tradizione pasticcera, per tutelare profumi e sapori e ottenere un dolce soffice e altamente digeribile grazie alla qualità degli ingredienti scelti.



COLOMBA CON SOLO UVETTA

COLOMBA CON CIOCCOLATO

COLOMBA CON PISTACCHIO









COLOMBA AL MIRTILLO

COLOMBA CON
CIOCCOLATO E CROCCANTE

Caramelle, Gelatine e Dragée





CARAMELLE ALLA MORA
200 gr

CARAMELLE AL MIRTILLO
200 gr

GELATINE AL MIRTILLO
200 gr

DRAGÉE AL MIRTILLO
150 gr











Specialità al mirtillo

Il segreto delle nostre squisite confetture, infusi, nettari, liquori, sciroppi e mirtilli sciroppati è l'utilizzo di poco zucchero, di mirtilli di prima scelta della nostra montagna e la giusta consistenza ottenuta con l'esperienza di tanti anni di lavoro.
Il risultato è un prodotto di alta qualità, dal profumo delicato e sapore inconfondibile. Un gusto che incontra tutti i palati, ideale per le vostre colazioni ed in qualsiasi momento della giornata per potere godere del gusto prelibato e tanto salutare del nostro mirtillo.





Mirtilli Neri Selvatici Sciroppati

Peso netto: 310 GR



Succo di Mirtilli Neri Selvatici

Peso netto: 200 GR



Nettare di Mirtilli Neri Selvatici

Peso netto: 200 GR



Confettura Extra di Mirtilli Neri Selvatici

Peso netto: 270 GR



Infuso al Mirtillo

Peso netto: 100 GR



Liquore Mirtillino

500 ml
Alc. 25% Vol.

Liquore Mirtillino

200 ml
Alc. 25% Vol.

ESPOSITORI PERSONALIZZATI



ESPOSITORE

Misure:

ALTEZZA CM 150
LARGHEZZA CM 60
PROFONDITA' CM 40

Puo' contenere fino a 100
pacchetti di biscotti

SI REALIZZANO SU ORDINAZIONE
ESPOSITORI SU MISURA E PERSONALIZZATI

COSTO ESPOSITORE PICCOLO
EURO 100,00 + Iva

ESPOSITORE PICCOLO OMAGGIO
con ordine minimo di 120 pacchetti

COSTO ESPOSITORE GRANDE
EURO 200,00 + iva

POSSIBILITA' DI GRAFICA PERSONALIZZATA

Possiamo stampare le etichette con il Vostro logo

PASTICCERIA

La Dolce Vita

Produzione Artigianale



Via Roma, 96/98
41027 PIEVEPELAGO (MO)
Tel: 0536 72060 - Cell: 334 6069791
Email: ladolcevita.pievepelago@gmail.com
Web: www.ladolcevitapasticceria.com

la_dolce__vita

La dolce vita bar pasticceria
gelateria oggettistica