

We

CAKE DESIGN · CURIOSITÀ · PERSONAGGI · EVENTI

n.4

Marzo-Aprile 2017
saracinodolci.com

Love pastry

Editoriale · Prezzi, prezzi e ancora prezzi

Intervista · **Cecile Beaud**

Tutorial: Cecile Beaud

Approfondimenti sul prodotto · La Wafer Paper

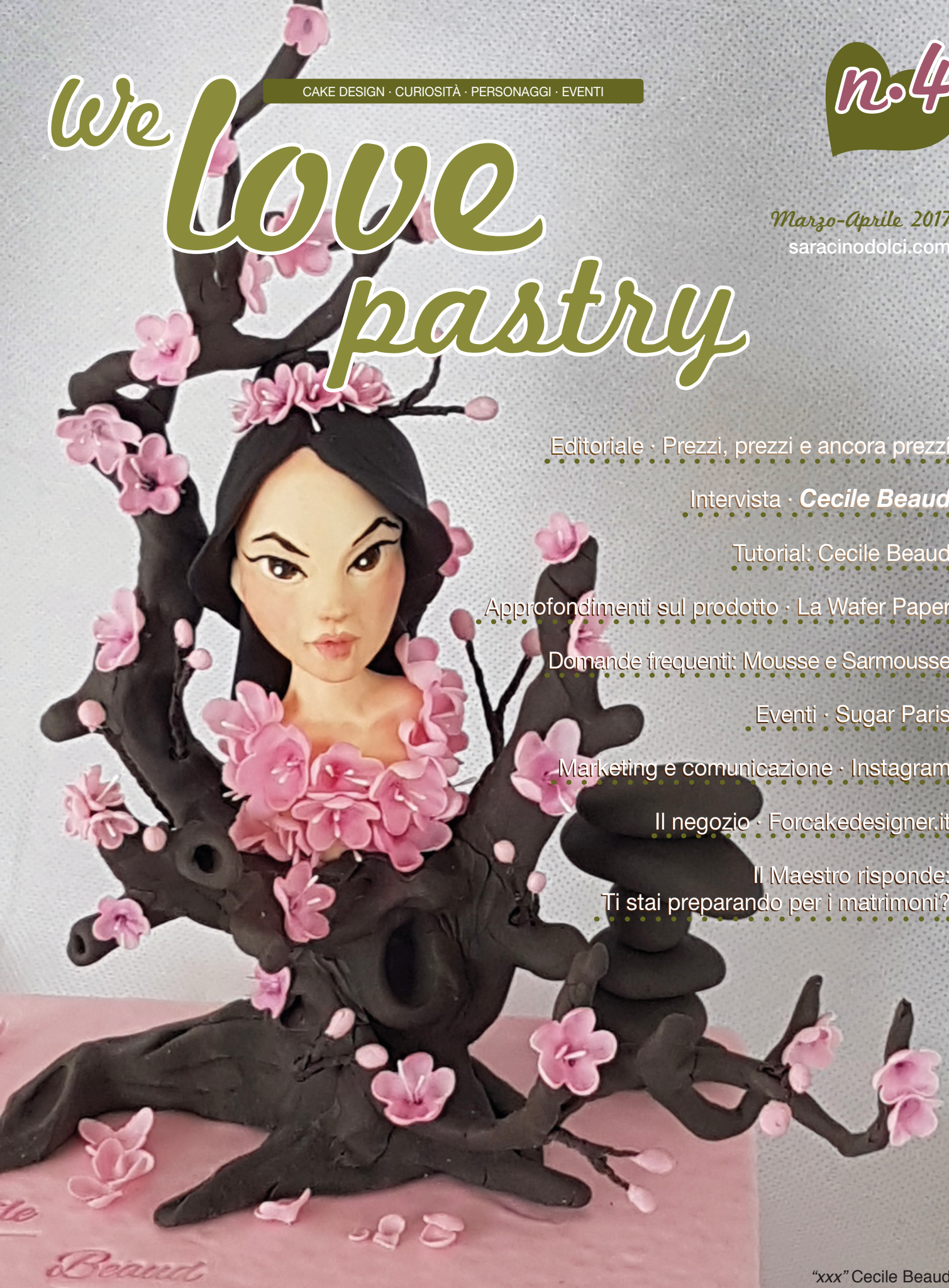
Domande frequenti: Mousse e Sarmousse

Eventi · Sugar Paris

Marketing e comunicazione · Instagram

Il negozio · Forcakedesigner.it

Il Maestro risponde:
Ti stai preparando per i matrimoni?



“xxx” Cecile Beaud

■ ■ Made in Italy


We love pastry

Prezzi, prezzi e ancora prezzi



*C'è poco da dire, se hai un negozio il problema dei prezzi è all'ordine del giorno. Alcuni dettaglianti ricaricano di pochissimo gli articoli in modo da convincere i clienti a comprare da loro. L'unica arma che sembra vincente è il prezzo basso. Se fai un'offerta vendi, se tieni i prezzi normali non esce un grammo di pasta di zucchero, giusto? **Sbagliato.***

Mi dispiace, ma la tecnica dei prezzi bassi per vendere è esattamente l'arma migliore per morire in fretta.

Ogni volta che prezzi un prodotto ricordati che da qualche parte nel mondo ci sarà qualcuno che offre un prezzo più basso del tuo. Magari perché ha comprato uno stock di merce a un costo favorevole, o ha merce in scadenza oppure perché lavora solo on line. Se il tuo margine è di 0,50 euro su un kilo di prodotto quanti chili devi vendere in una giornata per sopravvivere?

Molte aziende produttrici vendono a tutti, senza prezzi di riferimento, senza esclusive territoriali, senza tutele per i partner commerciali, lasciando questi ultimi a farsi la guerra pensando che sarà il mercato a fare il prezzo. È una tecnica molto utilizzata perché è facile da mettere in pratica, ma se vendi tutto a tutti e decidi di non tutelare nessuno lasci il mercato allo sbaraglio.

Noi abbiamo fatto una scelta completamente diversa ed è per questo che lavoriamo da anni con gli stessi distributori. Chi lavora con noi spesso è partito acquistando pochi prodotti. La fiducia nasce col tempo, con una politica commerciale precisa e costante. Condizioni economiche uguali per tutti, prezzi e sconti certi e validi in tutte le zone di Italia e d'Europa.

Mi capita spesso di ascoltare il distributore locale che racconta di come si sia impegnato per imporre il brand di qualche azienda con anni di duro lavoro, convincendo i clienti riluttanti a provare il prodotto, spesso senza alcun aiuto da parte dell'azienda produttrice. Dopo gli sforzi fatti e i risultati raggiunti, scopre che proprio lì vicino c'è un nuovo distributore che propone ai clienti prezzi più bassi per gli stessi prodotti mettendolo fuori gioco.

La Saracino consente ai negozianti di lavorare con una copertura territoriale, con prezzi minimi di mercato e richiami a chi tenta di fare "il furbo" svendendo il prodotto.

*Offre inoltre un supporto tecnico e commerciale attraverso la collaborazione con cake designer e pasticceri che hanno sposato la stessa filosofia aziendale e che sanno di avere un referente attento e corretto. Costanti incrementi di fatturato hanno premiato i nostri partner più attenti. **Se stai lavorando con aziende che non ti assistono adeguatamente ricordati che esistono alternative serie e concrete.***

SARACINO • We Love Pastry



Cécile Beaud

Ho dedicato la prima parte della mia vita ad aiutare nel suo lavoro mio marito commerciante, cosa che mi ha aperto verso gli altri ma che non mi lasciava tempo sufficiente per l'attività creativa che sentivo dentro di me. Quando ho avuto più tempo a mia disposizione mi sono chiesta come avrei potuto svegliarmi un mattino dicendo: amo quello che faccio. Un bel giorno ho visto passare in rete la foto di una torta che un amico aveva realizzato con la pasta di zucchero. Più tardi, passando davanti a un negozio ho visto una confezione di questo prodotto, l'ho acquistata e la mia vita è cambiata.

Di tentativo in tentativo, quasi senza rendermene conto, sono cresciuta professionalmente e le reazioni dei miei fan hanno contribuito a spingermi sempre più lontano. Alla fine è arrivato il primo successo in un Salone del Cake Design e l'entusiasmo dei miei amici che mi hanno spinto a organizzare dei corsi e



sviluppare un'attività di insegnamento nel cake design.

Qual è il mio miglior ricordo? Impossibile da scegliere tra i molti istanti magici che ho vissuto sinora, ma quello che mi spinge a perfezionare le mie qualità professionali e la mia tecnica è la gioia che provo quando vedo il miglioramento delle creazioni dei miei allievi dopo il mio insegnamento. Un giorno un'amica si è commossa sino alle lacrime quando a fine giornata ha visto il risultato del suo lavoro ... e questo non ha prezzo!



Amare e vivere il momento presente: questa è la mia spinta ideale.

Ho provato tutte le marche di pasta di zucchero per poter dare dei buoni consigli durante i corsi ma anche per tenere un corso di qualità. Dico spesso ai miei allievi che è possibile apprendere da soli, come ho fatto io, ma i corsi sono fatti per fare risparmiare tempo. Ma attenti a non farvi fuorviare da un modello carino. Iscrivetevi a un corso che vi dia adeguati vantaggi e ponete domande intelligenti: **a che cosa mi serve questo corso? Mi fornisce una tecnica che potrà aiutarmi in futuro? Quali altri vantaggi mi offre?**

Forte di una lunga esperienza le mie mani sono sempre tornate alla Saracino. La Pasta Model è la migliore del mercato e non ha alcun difetto: facile da modellare, perfetta per integrarla, ottima per colorarla, sopporta bene anche i climi caldi e ha una resa eccezionale. Dietro il nome Saracino c'è inoltre una azienda di

La Pasta Model Saracino è la migliore del mercato e non ha alcun difetto: facile da modellare, perfetta per integrarla, ottima per colorarla, sopporta bene anche i climi caldi e ha una resa eccezionale. Dietro il nome Saracino c'è inoltre una azienda di famiglia che corrisponde al mio spirito creativo.


famiglia che corrisponde al mio spirito creativo.

Quale consiglio posso dare alle appassionate che desiderano divenire Cake Designer? Bisogna dotarsi dei mezzi per raggiungere obiettivi ambiziosi. Vale a dire avere una buona formazione di base di pasticceria, frequentare corsi ma soprattutto mettere tutto sé stessi in quello che si fa utilizzando prodotti di qualità.

Come vedo il mio futuro?

Io credo che nella propria vita tutto sia già stato scritto e che bisogna solamente aprire gli occhi e cogliere il momento presente. Ho la grande opportunità che le mie creazioni mi fanno viaggiare molto più di

quanto non avrei pensato e magari avrò la possibilità di incontrarvi.

Potrete comunque contattarmi a cecilebeaud@gmail.com o lanciandomi un messaggio su Facebook  **la mia valigia è sempre pronta!**

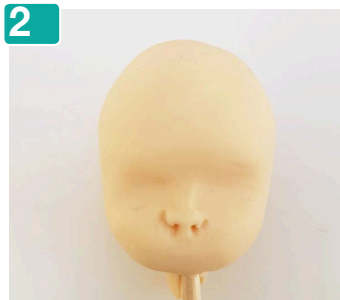
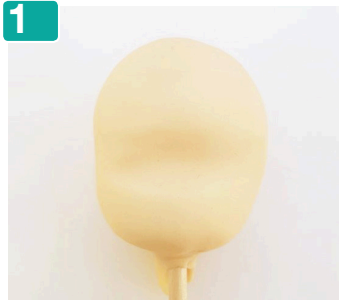
Cécile

La sirenetta

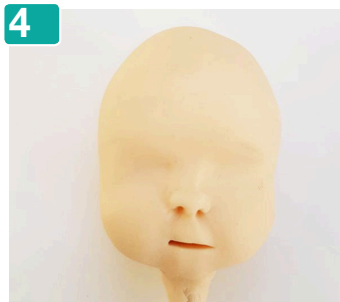
di Cécile Beaud



1. Incominciate con il formare una pallina e segnate con il vostro pollice o un attrezzo lo spazio per gli occhi.



3. Marcate la massa per la bocca scavando sotto il naso, da entrambe le parti.



5. Piegate il labbro superiore e intagliate leggermente la pasta sotto quello inferiore per farlo risaltare.



2. Usate una piccola quantità di pasta per il naso e formate le narici.

4. Intagliate delicatamente la bocca della stessa larghezza del naso.

6. Tracciate gli occhi.

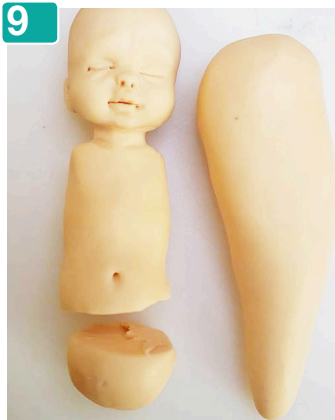
7. Posizionate le orecchie inserendo due palline di pasta.



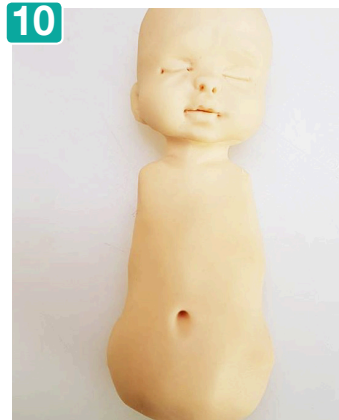
8. Formate un pezzo di pasta a forma di pera per creare il corpo.



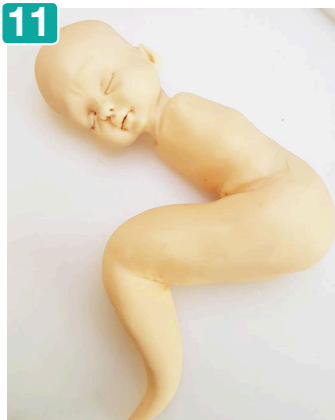
9. Tagliate il corpo sotto l'ombelico e formate un pezzo di pasta per creare la coda della sirena.



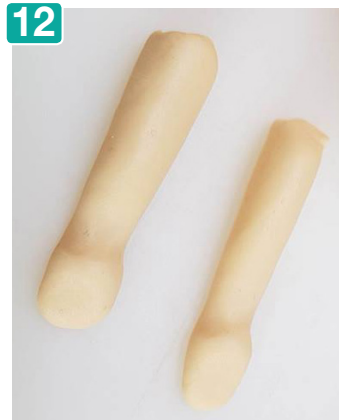
10. Formate il corpo e incollatelo alla testa.



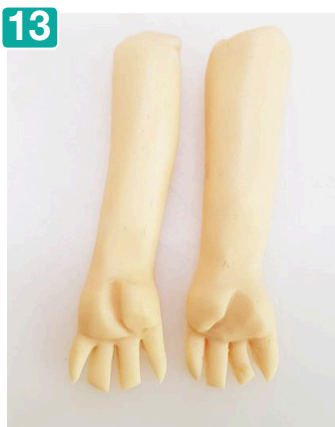
11. Incollate la coda al dorso e date la posizione che desiderate.



12. Formate due piccoli pezzi di pasta a forma di carota per fare le braccia, tracciate la posizione del polso e appiattite leggermente per sagomare le dita.



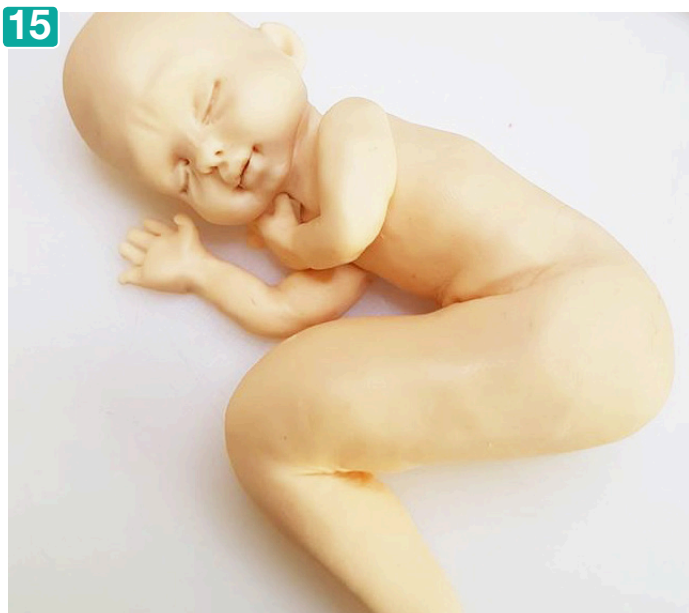
13. Tagliate le dita e marcate la posizione del pollice.



14. Marcate leggermente l'interno del gomito e lisciate le dita.



15• Posizionate le braccia nella forma che meglio desiderate.



21• Posizionate le pinne. Io ho aggiunto un nastro sulla testa della sirenetta



16• Incidete con la punta di uno scalpellino per disegnare le scaglie.



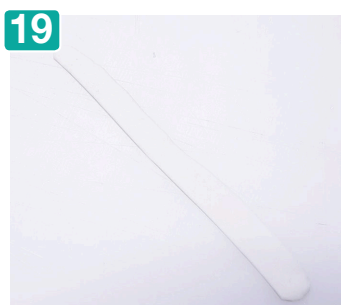
22• Colorate in rosa e ... SII É una bambina !!!!



17• Preparate le pinne della coda 18• Espandetele e marcatele con prendendo due palline di pasta e un attrezzo.
appiattitele come dimostrato sulla foto.



19• Tagliate una striscia di pasta per 20• Orlate
creare le altre pinne.



la Wafer Paper



Jungle
Style



Pink Baby
Style



Dots & Stripes
Style

10 utili indicazioni

- 1.** La **Wafer Paper**, in italiano ostia o cialda, è un prodotto a base di fecola di patata e olio d'oliva ideale per l'**arte del cake design**.
- 2.** Questo fantastico tipo di carta può essere colorato con qualsiasi tipo di colorante alimentare e utilizzato come un foglio con la quale creare decorazioni di ogni tipo per ornare i dolci.
- 3.** È un prodotto privo di glutine, ed è pertanto adatto ai celiaci. Non contiene prodotti o tracce di prodotti animali e conseguentemente è adatto ai vegani.
- 4.** La **Saracino** propone due tipi di grammature: 0,27 mm e 0,50 mm. Il primo è più adatto per le decorazioni mentre il secondo si presta molto bene a strutture di torte alte e larghe.
- 5.** L'olio di oliva contenuto nella **Wafer Paper** permette una lavorazione più agevole del foglio, che può essere riscaldato con le mani e così ammorbidito.
- 6.** L'ostia si può tagliare con le forbici o con dei cutter nel caso di realizzazioni particolari quali petali di fiori.
- 7.** Il collante classico per la **Wafer Paper** è l'acqua, ma la **Saracino** offre anche un collante specifico per una migliore adesione del foglio alle torte.
- 8.** La **Wafer Paper** si può stampare con una stampante a colori alimentari. La **Saracino** mette a disposizione nove diversi decori, pronti all'uso, che consentono la realizzazione di simpatici modelli tridimensionali o la copertura delle torte.
- 9.** Le decorazioni in **Wafer Paper** possono essere conservate in frigorifero con l'accortezza di non inserirle in un ambiente troppo umido.
- 10.** La **Wafer Paper** si presta a decorare torte vere. Anche in questo caso l'umidità potrebbe compromettere la decorazione, perciò è bene prevedere una copertura adeguata.



Domande Frequenti sul Sarmousse



CHE COS'È UNA MOUSSE

Si può semplicemente definire una mousse come panna stabilizzata e aromatizzata che può essere utilizzata per la creazione di splendidi dessert.

CHE COS'È IL SARMOUSSE

È uno stabilizzante di sapore neutro, a base di gelatina bovina e zuccheri, che permette di amalgamare e consolidare la panna montata in tempi medi, facilitando il lavoro del pasticciere e consentendo la preparazione di più dessert con la stessa quantità di panna. Potrà infatti attingere dalla vaschetta della planetaria quanto serve per almeno mezz'ora prima che la panna finisca per gelatinare. È uno dei prodotti storici dell'azienda che il maestro Emanuele Saracino ha progettato circa 10 anni fa.

COME VA UTILIZZATO IL SARMOUSSE?

Il Sarmousse va miscelato nella planetaria lentamente con la panna fresca semi-montata, fredda, per almeno un minuto. La proporzione è di 100 grammi di Sarmousse per un litro di panna fresca. Il prodotto non utilizzato dovrà essere poi conservato ben chiuso nel suo sacchetto, in luogo fresco e asciutto.

COME SI AROMATIZZA UNA MOUSSE?

Con una delle paste aromatizzanti della serie LE SUPREME della Saracino, alle creme o alla frutta. La proporzione è di 80 / 100 grammi di pasta aromatizzante per litro di panna fresca. Sarà sufficiente miscelare la pasta aromatizzante per qualche minuto nella planetaria per amalgamarla perfettamente con la panna. Il composto sarà poi versato su stampini o su contenitori.

IL SARMOUSSE PUÒ ESSERE UTILIZZATO SIA CON PANNA VEGETALE SIA CON PANNA DEL LATTE?

Il miglior risultato è garantito dall'uso della panna del latte fresca. In alternativa si può utilizzare anche quella UHT, a lunga conservazione. Non è invece adatta la panna

vegetale che al suo interno contiene ingredienti che non permettono un amalgama ottimale del Sarmousse.

DOVE VA MESSA LA MOUSSE PER ULTIMARE LA PREPARAZIONE?

Gli stampini o i contenitori dove abbiamo versato la mousse vanno messi nel freezer, a bassa temperatura, fintanto che il composto assumerà un aspetto consistente. Potrà poi conservarla in frigorifero per servirla morbida. La durata della mousse equivale al tempo di scadenza della panna fresca, ed è perciò pari a due / tre giorni. Se la mousse va conservata in freezer, dove può durare per qualche mese, sarà necessario attendere circa mezz'ora prima di servirla, in maniera che il composto si ammorbidisca.

QUALE È IL PROBLEMA SE UNA MOUSSE “SMONTA”?

Il problema principale può essere rappresentato da una miscelazione insufficiente tra panna e Sarmousse, che non è stato amalgamato bene e conseguentemente non diviene perfettamente efficace. Un altro problema può essere rappresentato da un tempo insufficiente di abbattimento di temperatura in frigorifero. Nel settore professionale si utilizzano abbattitori, che hanno tempi veloci e garantiscono risultati perfetti, mentre nel settore privato dovremo utilizzare il frigorifero domestico, non sempre di grande qualità.

COME VA DECORATA UNA MOUSSE?

Utili suggerimenti e varie soluzioni di preparazione sono fornite dal ricettario appositamente predisposto dalla Saracino. Si possono apprendere abbinamenti assai eleganti di mousse alla frutta e frutta fresca, di mousse alla crema e decori di frutta secca o granelle, abbinamenti di mousse e composizioni al bicchiere.

9 – VI SONO ALTRI USI PER IL SARMOUSSE?

Sì. Il Sarmousse è anche un perfetto “ferma panna” che permette di stabilizzare la panna fresca una volta montata impedendo che si smonti.





20-21-22 Aprile 2017

SUGARPARIS

PARIGI

www.salon-sugar.com

Sugar Paris è l'evento francese dedicato alla pasticceria tradizionale e alla decorazione delle torte che si svolge in aprile al Parc Floral presso i padiglioni della storica sede fieristica parigina.

Dal 20 al 22 di questo mese gli stand della fiera saranno inondati dal profumo e dalla bellezza della pasticceria.

Reduce dal successo dei circa 20.000 visitatori dello scorso anno, Sugar Paris anche quest'anno promette un evento entusiasmante, con grandi ospiti ed appuntamenti.

Le aree scelte dagli organizzatori sono:

Pasticceria, Cake Design, Cioccolato.

All'interno della manifestazione sarà possibile quindi scoprire le nuove tendenze della pasticceria, degli ingredienti e delle tecniche per rendere i propri dolci sempre più buoni e sempre più belli, e naturalmente assaggiare i prodotti della pasticceria francese, da sempre punto di riferimento mondiale del settore.

Infatti quando si parla di pasticceria tradizionale francese la nostra mente va ai grandi classici come i Macarons, la Saint Honoré, la Tarte Tatin. Durante i tre giorni dell'evento sarà possibile scoprire i "trucchi" per realizzare al meglio questi dolci, grazie anche a chef pasticceri d'eccezione.

Nel settore del cake design non possiamo dimenticare le cake designers italiane: Mary Presicci (Mary Torte) Federica (Kikka) Cipolla – La Belle Aurore - che rappresentano degnamente il nostro paese affiancando grandi maestri quali Karen Portaleo e Ron Ben Israel.

I concorsi saranno ispirati a tre tecniche:

- ***Wedding Cakes*** con tema "I supereroi"
- ***Tower Cake*** a tema libero
- ***Piccoli mostri*** riservato a bambini tra gli 8 e i 14 anni.



Instagram



Stiamo lavorando a un progetto nuovo: Instagram. Si tratta di un **social network** che permette agli utenti di **scattare foto, applicare filtri, e condividerle**.



È particolarmente diffuso e frequentato dalle appassionati del **cake design** e non poteva mancare la nostra presenza. In questo social stiamo inserendo moltissime foto professionali, ad alta definizione, di torte monumentali, creazioni in 3D e dessert fatte da pasticceri e professionisti.

Sono molto gradite perché danno spunto a nuove idee e mostrano in concreto cosa si può fare con i prodotti Saracino.

A tale proposito stiamo creando un archivio fotografico che diventerà presto disponibile per tutti i clienti. Ci saranno foto di tutti gli articoli a catalogo, foto di torte, monoporzioni, modelling creativo e così via.

Si tratta di un patrimonio fotografico creato negli anni particolarmente utile per chi vende on line o per chi deve sviluppare nuovi prodotti.

saracinodolci.com



Lo show promette bene: la Fabrik à Gatò offrirà oltre 200 ore di workshops, con classi animate dalla presenza di grandi maestri che consentiranno di apprendere o migliorare le proprie conoscenze in materia.

Presso lo stand Saracino Cecile Beaud, la più nota cake designer francese, terrà una serie di dimostrazioni insieme con alcune delle più prestigiose cake designer di questo paese.

Troverete inoltre un maxi uovo di Pasqua arricchito con centinaia di decorazioni inviate dalle partecipanti al nostro concorso. Vi attendiamo numerosi!



FORCAKEDESIGNER.IT

INTERVISTA con *Luigi e Silvia*
titolare del negozio *Forcakedesigner.it*

Forcakedesigner.it di Luigi e Silvia nasce dalla volontà di creare un punto di riferimento per tutti gli appassionati di Cake Design in Italia e Europa. Da una parte l'interesse per quella che definiremmo evoluzione della pasticceria e non semplice moda, dall'altra la volontà di creare una propria identità professionale, hanno permesso la nascita di una realtà commerciale di successo e tutt'ora in evoluzione.

Fondamentale per la nascita della nostra attività è stata l'iniziale fiducia dei genitori di Silvia, Nicola e Tina, veri e propri Venture Capital di Forcakedesigner che con l'occasione ringraziamo.

La parte più bella della nostra attività sono i nostri clienti, che con i loro consigli, con la loro soddisfazione ci permettono di esistere e di andare avanti con tenacia e positività.

Sin da subito abbiamo deciso di investire nella *Pasta da Modellaggio della Saracino*, prodotto che iniziava allora a riscuotere i primi successi tra il pubblico.

Pian piano è diventata il prodotto di punta della nostra attività, in quanto considerata sia da noi che dai nostri clienti uno dei migliori prodotti in commercio non solo in Italia ma anche nel mondo. Si distingue infatti per il piacevole gusto, il gradevole sapore e l'ottima lavorabilità.

Durante il nostro percorso professionale, abbiamo conosciuto Sara, agli albori della sua carriera, con la quale abbiamo stretto un rapporto prima di amicizia e poi professionale.

Sara Stefanelli



"Grazie ai nostri clienti, che con i loro consigli, con la loro soddisfazione ci permettono di esistere e di andare avanti con tenacia e positività."



Tutti i suoi lavori vengono realizzati con la Pasta Model Saracino, per lei insostituibile.

La collaborazione con Sara Stefanelli, diventata la nostra Cake Designer di riferimento, ci ha permesso di realizzare corsi e dimostrazioni per i nostri clienti, rigorosamente con prodotti Saracino. Caratteristica principale della nostra attività e modo di lavorare è l'attenzione al cliente, che cerchiamo di servire in maniera puntuale e rapida, riuscendo a far recapitare i prodotti ordinati nel tempo più breve possibile. Grande attenzione mettiamo nella continua ricerca e selezioni di prodotti professionali e di qualità, ricerca che stiamo ampliando al più ampio settore della Pasticceria.

seguici su facebook  xxxx
Tel. xxxx



Ti stai preparando per i matrimoni?

di Emanuele Saracino

Inizia il caldo, il tempo è bello e le giornate lunghe, il clima ideale per festeggiare con amici e parenti un momento così importante come il matrimonio. La foto di rito davanti a un calice di vino e una bellissima torta decorata rimarrà stampata nella mente degli sposi e di tutti gli invitati. Purtroppo alle volte succede che la torta non dia il risultato sperato. La pasticceria è arte e tecnica applicata alla chimica e alla fisica. Molte cake designer e pasticceri se lo dimenticano, ma senza avere conoscenze specifiche il disastro è dietro l'angolo.

Regola numero uno: il tempo sarà sempre inferiore a quello necessario per la realizzazione della torta che avevi in mente! Trovare il giusto equilibrio tra arte e guadagno è la cosa più difficile da affrontare. Quanto puoi fare pagare una rosa se hai impiegato due ore per farla? Quanto tempo ti è costato il topper dei due sposi fatti a mano? E se devi pagare un collaboratore per queste realizzazioni quanto lo devi retribuire?

Far capire ai clienti quanto costa in termini di tempo e lavoro una torta per un matrimonio è difficile e laborioso e solo clienti entusiasti potranno accettare di spendere prezzi elevati. Un album fotografico fatto bene e convincente è il primo passo per presentare in modo immediato e concreto il momento magico del taglio della torta.

Far vedere e toccare con mano qualche creazione è un altro passo fondamentale. Potrebbero innamorarsi di una rosa rossa in cioccolato plastico o di una torta in esposizione



Regola numero due: d'estate fa caldo.

È sbagliato lasciare una torta in esposizione al sole per 4 ore a 36 gradi e sperare di mangiarla! O si scioglierà completamente o assaggerete un dessert poco appetibile. Sembra una banalità ma capita sistematicamente. La torta lasciata in un posto sbagliato, i tempi sbagliati (e chi organizza matrimoni sa quanto i tempi possano dilatarsi all'infinito), le MANI sbagliate. Ricordate che la panna è un prodotto delicato e così pure la stessa glassa per la copertura. La panna potrebbe sciogliersi e fare sciogliere la pasta di zucchero, oppure il grasso di cui è composta potrebbe irrancidire.

Regola numero tre: il trasporto di una torta monumentale è rischioso. Assicuratevi di prendere tutte le contromisure del caso. Non attaccate i fiori con un filo di acqua, sperando che possano superare le buche di una strada dissestata per arrivare al ristorante scelto dalla coppia in questione. Non speriate che i camerieri prendano il dolce senza farlo cadere se non vi siete armati di un vassoio apposito per torte così grandi e importanti. Non crediate che gli invitati avranno particolare riguardo per la torta, non ponetela accanto allo zio che berrà qualche bicchiere in più e che si metterà a ballare nelle vicinanze del dolce per dimostrare di essere ancora giovane e vigoroso.

Regola numero quattro: l'assaggio del dolce è il momento che molti invitati prediligono e che aspettano da giorni. Non puoi permetterti di sbagliare.

Una volta convinti gli sposi sulla bellezza della torta non sei che a metà dell'opera. Preparati perché arriverà la solita tiritera: "sì, bella, ma chissà se buona?"

Qui deve entrare la vera capacità del pasticciere. Dimostrare con i fatti la bontà delle proprie torte è una parte fondamentale del lavoro. Fate assaggiare qualcosa alla coppia scettica, dimostrate con la bontà dei vostri dolci cosa significa davvero acquistare una torta da voi. Mille foglie, tiramisù e altre torte delicate, con i giusti accorgimenti, possono tranquillamente essere ricoperte e dare un effetto stupendo al vostro dolce. Bisogna solo sapere come fare e quali prodotti utilizzare.

Ricordate che un cliente soddisfatto è la migliore referenza che potrete avere. Non trascurate mai il passaparola tra invitati, molto probabilmente i prossimi vostri clienti saranno proprio loro.

VISITA IL NOSTRO SITO

www.saracinodolci.com



SCOPRI IL NEGOZIO PIÙ VICINO A TE!

ISCRIVITI ALLE NOSTRE **NEWSLETTER**
PER ESSERE SEMPRE AGGIORNATI SULLE NOVITÀ SARACINO
E PER RICEVERE IN ANTEPRIMA I NOSTRI STRAORDINARI
VIDEO TUTORIAL CON I PIÙ FAMOSI *Cake Designers*.



XXX

Vi aspettiamo a SUGAR PARIS
20-22 Aprile 2017



■ ■ Made in Italy

SARACINO
We love pastry

Saracino srl · Via Retrone 34
36077 Altavilla Vic.na VICENZA ITALY
Tel. +39 0444 413434
saracinodolci.com

