





Caffetteria - Pasticceria - Cioccolateria  
Buffet di dolci per eventi



## *La mia storia*

Nasce figlio d'arte nel 1988 a Barletta, diventando già nel 2011 Campione Mondiale di Pasticceria, poco dopo apre la sua pasticceria "Daloiso", un luogo in cui la tradizione della Pasticceria Italiana e la modernità di un nuovo concetto di dolcezza trovano il loro equilibrio perfetto.

Nel 2014 entra a far parte dell'AMPI, l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, con il primato del più giovane accademico di sempre; nello stesso anno vince la prima edizione de Il Più Grande Pasticcere, nota trasmissione di RAI 2 e apre il Bistrot, ristorante di soli dolci nel cuore del centro storico della sua città natale.

Nel 2016 il Maestro Antonio decide di esportare la qualità della Pasticceria Made In Italy aprendo MR BA', un'esclusiva boutique di dolci a Tongling, in Cina.

Nel 2017 vince la medaglia d'oro con la squadra Marche al Simposio AMPI a Recanati e il premio Barawards rilasciato dal Bargiornale alla Miglior Pasticceria.

Nel 2018 riceve una menzione speciale Regina Colomba posizionandosi tra i primi 10 in Italia e unico nel territorio pugliese.

*Antonio Daloiso*



# Tradizionale

*Glassa Mandorle*

La colomba tradizionale è autentica, per veri golosi che amano gustare l'esagerazione della bontà attraverso un percorso sensoriale fatto di arancia e limone, con farcitura glassata.



# Amarena

*Glassa Mandorle*

Il dolce esplosivo dell'amarena e la glassa alle mandorle s'incontrano in una colomba audace e prosperosa, dal sapore estremo ma al contempo dall'assoluta dolcezza. Da provare per assaporare tutta la passione di un connubio perfetto e sognante.

# Tre Cioccolati

*Glassa Mandorle e Cacao*

All'interno cioccolato fuso con l'impasto farcito da 3 cioccolati: bianco, latte e fondente. Un'esplosione di golosità nell'incredibile piacere del cioccolato, per chi desidera perdersi nella bontà concedendosi un lusso di sapore.



# Nocciola

## *Glassa Nocciola*

Per chi ama il classico sapore della nocciola la colomba presenta al suo interno cuori di nocciola ed è farcita di una delicata glassa nocciolata. La colomba è accompagnata nel confezionamento da una raffinata crema alla nocciola da utilizzare a piacimento.

Da non perdere!



# Pistacchio

## *Glassa Pistacchio*

Per veri amanti del genere, la colomba si presenta con impasto al pistacchio con all'interno cubetti di pistacchio farcito con golosa glassa al pistacchio. La colomba è accompagnata nel confezionamento da un'irresistibile crema spalmabile al pistacchio da utilizzare a piacimento. Insomma, un'esplosione di gusto deciso dal sapore indimenticabile.



# Albicocca

## *Glassa Mandorle*

Caratterizzato dall'estrema leggerezza dell'impasto vanigliato e il gusto dell'albicocca. La colomba si presenta con glassa alle mandorle e cristalli di zucchero.



# Tiramisù

## *Glassa Cioccolato Bianco*

Abbiamo riportato in una colomba il sapore del dolce italiano più celebre al mondo, per tutti gli appassionati di Tiramisù una colomba al caffè con crema panna latte, sapori che nella loro fusione ricreano il gusto del tiramisù con una glassa di copertura al cioccolato bianco e una spolverata di cacao.





ANTONIO  
DALISO

# La Nocciola

Un uovo bigusto dove la parte esterna del cioccolato al latte incontra il cremino alla nocciola nella parte interna



# Il Pistacchio

un uovo bigusto , dove il cioccolato bianco della parte esterna incontra il cremino al pistacchio della parte interna



# Il Caffè

Un uovo bigusto , dove il cioccolato al latte della parte esterna incontra il cremino al caffè nella parte interna



# Kinder

Un uovo bigusto , dove il cioccolato al latte incontra il cioccolato bianco, all'interno troviamo il cioccolato bianco ed all'esterno il latte con una decorazione che scende.



# L'extra DARK 70%

Per i veri appassionati di fondente , a chi piace quella amarezza spinta , un uovo interamente al cioccolato fondente 70%



# Il Vegano

Per chi fa una scelta di vita , per chi deve seguire dei regimi alimentari dettati dalle intolleranze o allergie e non vuole rinunciare al cioccolato , un uovo al cioccolato al latte Vegano



# Il Bianco

per i più golosi ,per chi ama a dolcezza un uovo interamente al cioccolato bianco



# Il Latte

Per i tradizionalisti , per gli amanti del classico un uovo interamente al cioccolato al latte



# Il Fondente

Per gli amanti del cioccolato , a chi piace quella punta di amarezza , un uovo interamente al cioccolato fondente



# Il Disney

per i più piccoli o semplicemente per chi vuole personalizzare il suo uovo con una stampa un uovo al cioccolato al latte



# Il Colorato

per chi è stravagante , per chi si sente di tanti colori , un uovo al cioccolato fondente con un pizzico di fantasia



# Pistacchio CROUNCH

per i veri appassionati del pistacchio , due strati di cioccolato al pistacchio si alternano con piestacchi e cremino al pistacchio





# Nocciola CROUNCH

Per gli amanti della nocciola due strati di cioccolato al latte si alternano con un cremino alla nocciola e nocciole a pezzi

# Caramello e Arachidi salati

per i più golosi , abbiamo un doppio strato di cioccolato al latte che si alterna con arachidi salate ed un caramello super goloso



**DALOISO**  
MAESTRI PASTICCERI



Via R. Margherita, 100  
76121 Barletta (BT) – Italia  
Tel. (+39) 328 824 7830 - Tel. (+39) 0883 529685  
info@daloiso.it - www.daloiso.it