



SEST<sup>o</sup>SEN<sup>o</sup>  
*Cream*



**IL TARTUFO**  
— *della* —  
*Riviera dei Cedri*



*Nello splendido scenario della “Riviera dei Cedri” i nostri Tartufi nascono dalla selezione delle migliori materie prime, trasformate con la cura e la passione di una volta, per preservare il gusto e l’aroma del vero gelato artigianale italiano.*

*Among the breathtaking scenery of the “Riviera dei Cedri” (north west coast of the Italian region of Calabria), our Tartufo ice cream is made from a selection of the best traditional ingredients from all over Italy.*

*Once selected, our superior ingredients are processed with devotion and in accordance with fine local culinary tradition in order to produce the taste and quality of authentic Italian artisanal ice cream.*



**IL TARTUFO**  
— *della* —  
*Riviera dei Cedri*



## Nocciola & Cacao

*Tartufo artigianale alla Nocciola Trilobata delle Langhe IGP & Cacao Seleção con cuore morbido al cioccolato fondente Grand Cru.*

*Hazelnut and cacao artisan Tartufo ice cream with a soft heart of Grand Cru dark chocolate, made with “PGI Nocciola Trilobata delle Langhe” (PGI hazelnuts from the Italian region of Piemonte) & Cacao Seleção.*



## Cedro

*Tartufo artigianale al Cedro “Liscio Diamante” con cuore di purea morbida e canditi al Cedro.*

*Citron artisan Tartufo ice cream with a heart of soft purée and candied citron, made with the highest quality of “Liscio Diamante” Citron.*



## Nero Fondente

*Tartufo artigianale al cioccolato fondente Grand Cru al cuore di rum e fiori d'arancio.*

*Grand Cru extra dark chocolate artisan Tartufo ice cream,  
with a heart of orange blossom and rum.*



## Noci & Fichi

*Tartufo artigianale alla Noce di Sorrento IGP con cuore di fichi caramellati e cotto di fichi di Calabria.*

*Walnut and fig artisan Tartufo ice cream, with a heart of caramelized figs and fig essence typical of Calabria. Made with PGI "Noce di Sorrento" (PGI walnuts from Sorrento - Amalfi Coast).*



## Caffè & Cioccolato

*Tartufo artigianale caffè con cuore morbido  
di cioccolato al caffè.*

*Coffee and chocolate artisan Tartufo ice cream,  
with a soft heart of coffee and chocolate.*



## Pistacchio & Cioccolato

*Tartufo artigianale al pesto di Pistacchi di Bronte DOP con cuore morbido al cioccolato fondente Grand Cru.*

*Pistachio and chocolate artisan Tartufo ice cream, with a soft heart of Gran Cru dark chocolate.  
Made with PDO “Pistacchio di Bronte” (PDO Sicilian Pistachio from Bronte).*



## Nocciola & Pistacchio

*Tartufo artigianale al pesto di Nocciola Trilobata delle Langhe IGP con cuore di crema di Pistacchi di Bronte DOP.*

*Hazelnut and Pistachio artisan Tartufo ice cream, with a creamy heart of PDO “Pistacchio di Bronte” (PDO Sicilian Pistachio from Bronte). Made with PGI “Nocciola Trilobata delle Langhe” (PGI hazelnuts from the Italian region of Piemonte).*



## Gianduiotto

*Tartufo artigianale Gianduia con cuore di crema morbida al  
Cacao Seleção & Nocciole IGP Piemonte.*

*Gianduia nut chocolate artisan Tartufo ice cream, with a heart of soft Cacao & Hazelnut cream.  
Made with Cacao Seleção & PGI hazelnuts from Piemonte.*



## Bianco & Lamponi

*Tartufo artigianale al Cioccolato Bianco con essenza di Limone di Rocca Imperiale IGP con cuore di crema morbida ai lamponi.*

*White Chocolate artisan Tartufo ice cream with lemon essence of PGI “Limone di Rocca Imperiale” (PGI Lemon from Rocca Imperiale - Italian region of Calabria) and a soft heart of raspberry cream.*



SESTOSENSO  
*Cream*

*Golosità e Passione*

**IL TARTUFO**  
— *della* —  
*Riviera dei Cedri*

**MADE IN CALABRIA - ITALY**

**Laboratorio di gelateria artigianale**

[www.sestosensocream.it](http://www.sestosensocream.it)

**TARTUFI • SEMIFREDDI • MANTECATI • DESSERT**

**SERVIZIO CATERING**

**FORNITURE PER RISTORANTI • BAR • HOTEL**



[www.sestosensocream.it](http://www.sestosensocream.it)

C.so del Tirreno, 269 - 87020 Santa Maria del Cedro (Cs)

tel. 0985 937245 • cell. 393 9203871