

PASQUA 2024

Listino prezzi



N PASTICCERIA
NAPOLEONE

Tradizione e Artigianalità

Un meticoloso lavoro artigianale contraddistingue da sempre tutta la nostra produzione che negli anni ha ottenuto numerosi riconoscimenti, ed è considerata una delle migliori d'Italia. Una tradizione di famiglia che si ritrova in ogni preparazione per dare continuità alle ricette storiche della nostra pasticceria, realizzate da sempre con ingredienti di altissima qualità privilegiando prodotti d'eccellenza per un'ottima resa nelle lavorazioni.

Mani appassionate ed esperte, trasformano ogni giorno le materie prime in dolcezze che si fanno apprezzare e ricordare per la semplicità del gusto ed il piacere che regalano ad ogni palato, riportando ad ogni assaggio sensazioni e profumi del tempo passato, con quel tocco di innovazione dato da una costante e continua ricerca di nuovi abbinamenti e nuove creazioni.





La Pasticceria

Per noi non sono "dolci".

Per noi sono emozioni che si rinnovano ogni volta: vedere lievitare, farcire, decorare, creare nuove forme e nuove combinazioni di ingredienti che miscelandosi tra loro creano eccellenze del gusto, ci incanta ancora oggi dopo 45 anni, come fosse il primo giorno.

Si dice che la pasticceria sia un'arte.

Certamente lo è, ma è pur vero che creare "pezzi unici" ogni volta, ha qualcosa di magico: che sia un panettone o un pandoro, ci ritroviamo sempre a guardare incantati quello che viene fuori da pochi ingredienti selezionatissimi e quasi sempre del nostro meraviglioso territorio, e che ci sorprende con una forma ed un colore simile ma mai uguale all'altro.

Non una maestria, ma un vero e proprio innamoramento del nostro saper fare con dolcezza, tante piccole opere d'arte da gustare con piacere.

Colomba Classica

Un morbido impasto di burro, uova, farina e bacche di vaniglia tahiti ricoperto da una croccante glassa di mandorle e amaretto, con all'interno cubetti di arancia candita che donano una gradevolissima nota agrumata.

Grazie alla lunga ed attenta lievitazione e all'utilizzo di materie prime di alta qualità, la colomba classica ha un gusto raffinato e piacevole.



Colomba Classica (1 kg)
45,00 euro (IVA compresa)



Colomba rosa ai quattro cioccolati

Una sapiente miscela di
cioccolati sceltissimi, rende
l'impasto particolarmente
profumato e ricco di
sapore con un gusto che
rimane impresso e che
caratterizza questa
colomba dalla copertura
in pregiato cioccolato
Ruby, per una finitura
elegante e raffinata



Colomba rosa
ai quattro cioccolati (1,2 Kg.)
60,00 euro (IVA compresa)



Colomba latte e caffè

Una colomba che sembra dare il buongiorno!

Un impasto prezioso con latte e caffè che regala morbidezza, profumo e sapore, completando la dolcezza di questa colomba ricoperta di una glassa di cioccolato bianco.

Delicata e piacevolissima al gusto, è la perfetta compagna della tavola dalla colazione alla cena.

Un sapore nuovo da non perdere assolutamente!

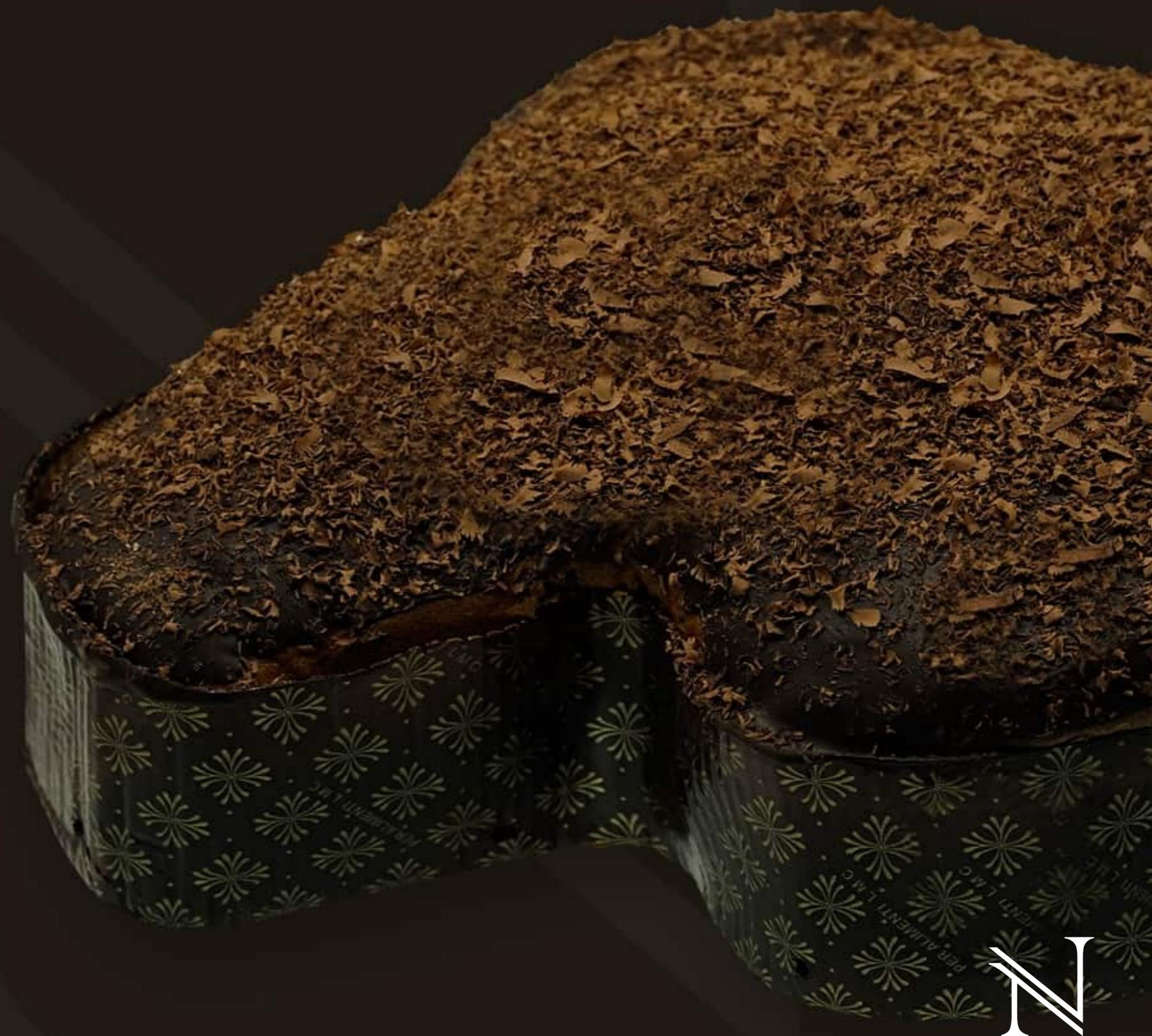
Colomba
latte e caffè (1 kg)
50,00 euro (IVA compresa)



Colomba al cioccolato fondente

Classica? Assolutamente no!
Il cioccolato fondente
sorprende ad ogni assaggio
per il suo carattere forte ed
elegante al tempo stesso: un
sapore di altri tempi sempre
attuale e vincente.

Colomba
al cioccolato fondente (1 kg)
45,00 euro (IVA compresa)



N

Colomba alle mandorle ed amarena

Un connubio particolare quello di amarene e mandorle per una colomba che rimane tradizionale nell'impasto ed è innovativa per i due ingredienti che la caratterizzano, arricchendo il soffice impasto di sapori che conquistano il palato.

Colomba alle mandorle
ed amarene (1 Kg.)
50,00 euro (IVA compresa)



N

Colomba cioccolato e pistacchio

Un verde che conquista,
quello del pistacchio che
ricopre la colomba soffice
e profumata regalándole
un sapore unico e
gradevolissimo al palato,
fondendo con armonia
tutti gli aromi.

Colomba al cioccolato
e pistacchio (1,2 Kg)
50,00 euro (IVA compresa)



N

Colomba al caramello salato

Il caramello salato tipicizza l'impasto dolce della colomba caratterizzandola con la copertura glassata che si fonde con la morbidezza dell'interno già dal primo morso, creando una fantasia di sapori del tutto inaspettata.

Colomba
al caramello salato (1,2 Kg.)
45,00 euro (IVA compresa)



N

Packaging

E' tanto importante per noi dedicare la giusta attenzione alla "confezione" dei nostri prodotti.

Teniamo in considerazione il logo il naming, il colore, la forma, il materiale e tutto ciò che può contribuire ad impreziosire il contenuto.

Un packaging ben realizzato racconta il nostro prodotto e la nostra azienda.

Un vero e proprio biglietto di presentazione.



N



NP

NP

NPASTICCERIA
NAPOLEONE

Via S. Agnese n 4/b 02100 Rieti - tel 0746.203346
pasticcerianapoleone.com