PASQUA 2026

Listino prezzi

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)

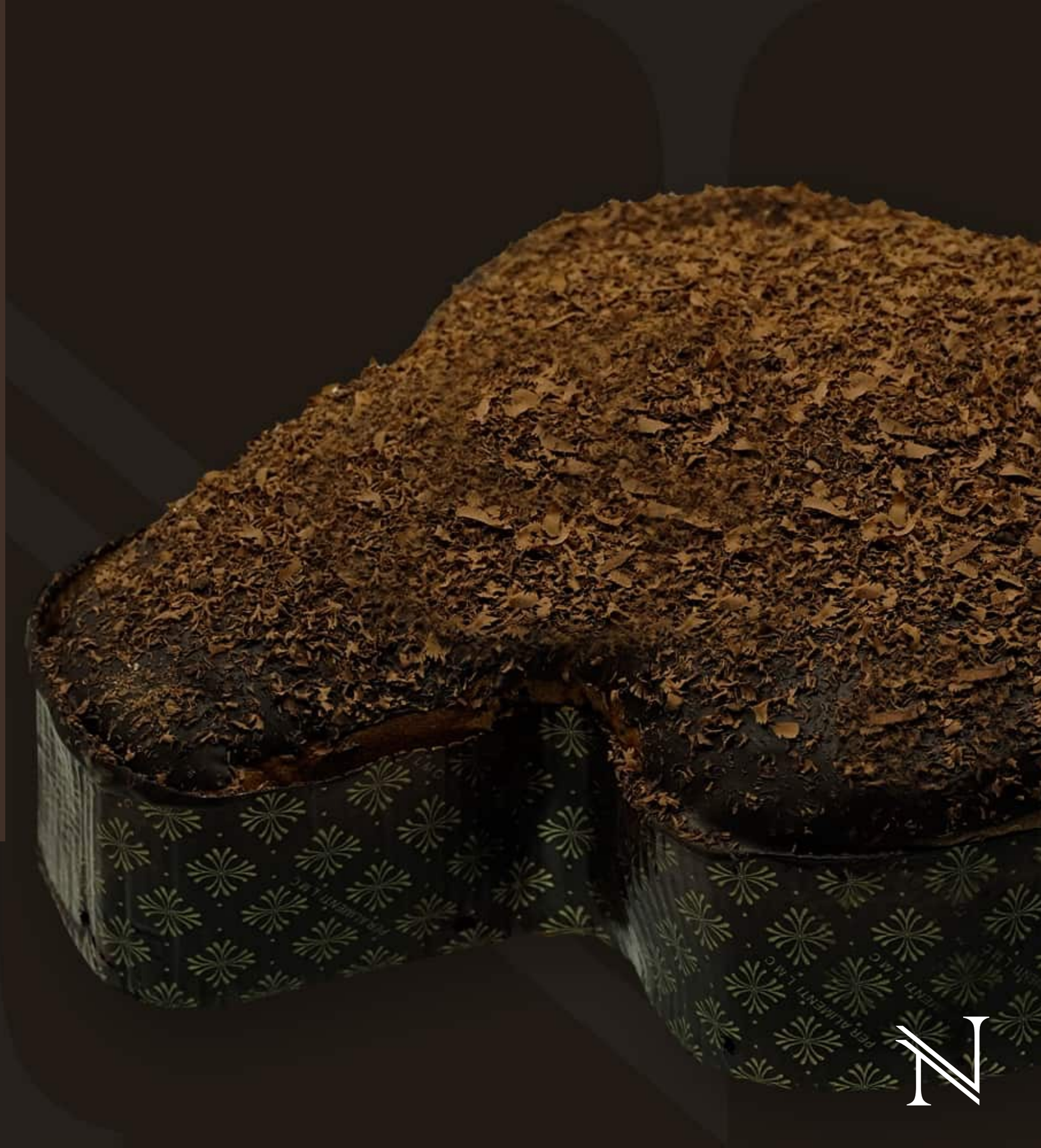
Colomba rosa ai quattro cioccolati

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 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)

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)

Colomba cioccolato e pistacchio

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

Colomba al cioccolato e pistacchio (1,2 Kg) **60,00 euro** (IVA compresa)

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.

PASTICCERIA
NAPOLEONE

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