

Babà



babà mignon



Babà mignon da 30 pz (25 farciti + 5 rum) : € 12,00 al pz

Babà mignon da 15 pz (10 farciti + 5 rum) : € 12,00 al pz

babà mignon



Monoporzione Savarin



Crema al pistacchio



Crema e amarene



Panna e fragole

Monoporzione Babà



*Kinder
(cioccolato bianco e nero)*



Crema e fragole



Nocciolata

Tronco Babà



Panna e cioccolato



Crema e fragole

18,00 € al pz

Sformati Babà



*Crema chantilly
e gocce di cioccolato*



*Crema
e frutta mista*



*Panna
e nocciolata*

*Al rum
non farcito*

I Babà

I babà sono confezionati in scatole per alimenti e sono conservati alle seguenti temperature:

- prodotto fresco da 0° a +4° (scadenza 7 giorni)

Codici e Formati

Cod. BM	Babà Mignon	Cod. TB	Tronco babà
Cod. BS	Babà savarin	Cod. SB	Sformato babà
Cod. MB	Babà monoporzione		

I Gusti (disponibili per tutti i formati di babà)

Tutte le farciture sono con crema chantilly e aromi vari.

I gusti contrassegnati da asterisco sono con ricotta e aromi vari.

Cod.	Gusto	Cod.	Gusto	Cod.	Gusto
1	Panna	14	Panna e cioccolato	27	Oreo
2	Bacio	15	Pinguino	28	Pan di stelle
3	Cassata	16	Pistacchio	29	Crema e frutta
4	Cocco e nocciolata	17	Rum	30	Crema e amarena
5	Crema e fragola	18	Ricotta e pera	31	Caramello
6	Delizia al limone	19	Tiramisù	32	Ricotta e fichi
7	Fragoloso	20	Menta	33	Nocciotella
8	Frutti di bosco	21	Rocher	34	Croccotella
9	Cioccolato bianco	22	Zuppa inglese	35	Kiwi
10	Melone	23	Cocco e fragola	36	Marron glacè
11	Nocciola	24	Arancia	37	Wafer
12	Cioccolato	25	Banacao	38	Mimosa
13	Panna e fragoline	26	Biscotto		

N.B. Per comporre il codice prodotto utilizzare il Codice del “Formato” (in lettere) unitamente al Codice del “Gusto” (in numeri). *es: BM12 = Babà mignon al cioccolato.*

Confezioni e pesi

Babà mignon		Monoporzione Babà/Savarin		Tronco Babà		Sformato Babà	
Confezioni	Peso	Confezioni	Peso	Confezioni	Peso	Confezioni	Peso
da 15 pz	550 gr. c.a.	da 6 pz	500 gr. c.a.	da 1 pz	1200 gr. c.a.	da 1 pz	1100 gr. c.a.
da 30 pz	1100 gr. c.a.	da 9 pz	800 gr. c.a.	da 1 pz	1400 gr. c.a. (con babà mignon)	da 1 pz	1600 gr. c.a.

Rotoli e Tranci



Rotoli

Cod. RO39 **Pistacchio**

*Pan di spagna al pistacchio,
mousse ricotta e pistacchio,
e croccante alle mandorle.
Decorato con panna al
pistacchio e croccante.*



Cod. RO40 **Cuor di Fragola**

*Pan di spagna, crema
chantilly e fragoline di
bosco. Decorato con riccioli
di cioccolato alla fragola.*



Rotoli



Cod. RO41
Limone e Fragoline

Pan di spagna, mousse al limone e fragoline di bosco. Decorato con panna al limone.



Cod. RO42
Yo-pesca

Pan di spagna, mousse allo yogurt e pesche sciroppate, meringhe. Decorato con meringhe sbriciolate

Rotoli



Cod. RO43

Panna e Nocciolata

Pan di spagna al cacao, panna, nocciolata e granella di nocciole. Decorato con panna e cacao e granella di nocciole.

11,00 € al pz.



Cod. RO44

Cocco e Nocciolata

Pan di spagna al cacao, panna, nocciolata. Decorato con scaglie di cocco.

Rotoli



Cod. RO45
Meringato

*Pan di spagna,
panna e nocciolata.
Decorato con meringhe
sbriciolate.*



Cod. RO46
Tiramisù

*Pan di spagna al cacao,
panna, mascarpone e caffè.
Decorato con cacao.*

Rotoli

Cod. RO47
Oreo

*Pan di spagna al cacao,
mousse alla vaniglia,
biscotti Oreo.
Decorato con panna.*



I Rotoli

I rotoli sono confezionati in scatole per alimenti e sono conservati alle seguenti temperature:

- *prodotto fresco da 0° a +4° (scadenza 7 giorni)*

Confezioni e pesi

Confezioni	Peso
da 1 pz	1100 gr. c.a.



Cod. TR48
Frutti di bosco

*Pan di spagna,
mousse alla vaniglia e
composta di frutti di bosco.
Bagna al Maraschino.*



Cod. TR49
Fetta a latte

*Pan di spagna al cacao,
crema al latte e panna.
Decorata con cioccolato
fondente.*

Tranci



Cod. TR50
Tiramisù al caffè

*Savoiardi, panna,
mascarpone.
Bagna al caffè.*



Cod. TR51
Tiramisù al limone

*Savoiardi, mascarpone e
panna a limone.
Bagna al Limoncello.*

I Tranci

I tranci sono confezionati in scatole per alimenti e sono conservati alle seguenti temperature:

- *prodotto fresco da 0° a +4° (scadenza 7 giorni)*

Confezioni e pesi

Confezioni	Peso
da 1 pz	1100 gr. c.a.

Torte




Bella Napoli®
Antica Pasticceria Artigianale

Torte

Cod. TGS48
Noemi

*Wafer e croccante di
nocciole sbriciolati, crema
alla nocciola e crema al
cioccolato al latte. Decorata
con cioccolato e granella di
nocciola.*



Cod. TGS16
Cocco e Nocciolata

*Pan di spagna al cacao,
mousse ricotta panna e cocco,
nocciolata. Decorata con
zucchero a velo e cacao.*



Cod. TGS09
Bounty

*Pan di spagna al cacao,
mousse ricotta cocco e
nocciolata.
Decorata con zucchero a
velo e cacao.*



Torte



Cod. TGS85
Wafer

Pan di spagna al cacao, bavarese al cioccolato bianco e salsa al caramello con wafer sbriciolati. Decorata salsa al caramello e wafer sbriciolati.



Cod. TGS56
Rocher

Pan di spagna al cacao, panna, nocciolata e crema nocciola. Bagna alla vaniglia. Decorata con riso soffiato al cioccolato.



Cod. TGS63
Strega

Pan di spagna al cacao, panna, crema allo Strega. Bagna allo Strega. Decorata con glassa al cioccolato fondente allo Strega.

Torte



Cod. TGS19
Cremino

Tavoletta di cioccolato a latte con mousse alla gianduia e mousse al caffè.



Cod. TGS66
Venere

Biscotto alla nocciola, panna, nocciolata. Decorata con glassa al cioccolato fondente.



Cod. TGS06
Bacio

Pan di spagna al cacao con crema e granella di nocciole. Bagna allo Strega e Rum. Decorato con cioccolato gianduia e granella di nocciole.

Torte



Cod. TGS22
Cubabà

Pan di spagna al cacao, panna, nocciolata, doppio strato di babà ripieno con panna. Bagna al Rum. Decorata con cacao.



Cod. TGS24
Cubana

Pan di spagna al cacao, panna, nocciolat, granella di amaretto. Bagna all'Amaretto. Decorata con cacao.



Cod. TGS31
Foresta

Pan di spagna al cacao, crema pasticcera bianca e mousse al cioccolato. Bagna al Rum. Decorata con riccioli di cioccolato.

Torte



Cod. TGS70
Azteca

Biscotto alla nocciola, bavarese alla nocciola di Giffoni (IGP) e variegata al cioccolato. Copertura al cacao.



Cod. TGS08
Pan di Stelle

Biscotto Pan di Stelle sbriciolato, panna e nocciolata. Bagna allo Strega. Decorata con biscotti Pan di Stelle e cioccolato.



Cod. TGS54
Ricotta Pere e Cioccolato

Biscotto alla nocciola, panna, ricotta, cioccolato e pere sciropate. Decorata con glassa al cioccolato.

Torte



Cod. TGS05
Baby

Pan di spagna al cacao, panna, nocciolata e bagna analcolica. Decorata con panna e nocciolata



Cod. TGS81
Banacao

Pan di spagna al cacao, panna alla banana, panna al cioccolato e praline di cioccolato. Decorata con cioccolato fondente



Cod. TGS43
Pavlova
al cioccolato

Pan di spagna, crema al mascarpone, cioccolato bianco, e biscotti sbriciolati. Bagna al caffè. Decorata con meringhe sbriciolate e cacao.

Torte



Cod. TGS62
Setteveli

Pan di spagna al cacao, mousse al cioccolato, mousse alla nocciola, praline di cioccolato al latte. Bagna alla nocciola. Decorata con cioccolato fondente.



Cod. TGS10
Caprese

Farina di mandorle e cioccolato. Decorata con zucchero a velo.



Cod. TGS58
Sacher

Pan di spagna al cacao, confettura di albicocche. Decorata con glassa al cioccolato fondente.

Torte



Cod. TGS11
Cassata

Pan di spagna, con crema alla ricotta, gocce di cioccolato fondente e frutta candita. Bagna allo Strega. Decorata con pasta di zucchero e frutta candita.



Cod. TGS82
Siciliana

Pan di spagna, panna e ricotta. Bagna allo Strega. Decorata con granella di amaretto e cannoli siciliani.



Cod. TGS20
Croccoamarena

Pan di spagna, panna, cioccolato fondente, bavarese alla vaniglia e amarene. Decorata con riso soffiato al cioccolato.

Torte



Cod. TGS53
Ricotta e pera

Biscotto alla nocciola, panna, ricotta e pere sciropate. Decorata con zucchero a velo.



Cod. TGS51
Ricotta e mandorle

Biscotto alla nocciola, mousse di ricotta, panna e mandorle. Decorata con mandorle e caramello.



Cod. TGS52
Ricotta e noci

Biscotto alla nocciola, mousse di ricotta, panna e noci. Decorata con glassa al cioccolato fondente e noci.

Torte



Cod. TGS45

Ricotta e pistacchio

Biscotto alla nocciola, mousse di ricotta, panna e pistacchio. Decorata con glassa al pistacchio.



Cod. TGS47

Pistacchio e torroncino

Biscotto alla nocciola, mousse di panna, ricotta e pistacchio, crema e granella di torrone. Decorata con glassa al cioccolato fondente.



Cod. TGS83

Cheesecake ai frutti di bosco

Pan di spagna al cacao, mousse di ricotta e cioccolato bianco. Decorata con salsa ai frutti di bosco.

Torte

Cod. TGS02
Anello babà

*Pan di spagna, panna,
nocciolata e babà. Bagna al
Rum. Decorata con babà.*



Cod. TGS35
Mokita

*Pan di spagna al cacao,
savoardi, cioccolato e panna.
Bagna al caffè.
Decorata con cacao.*

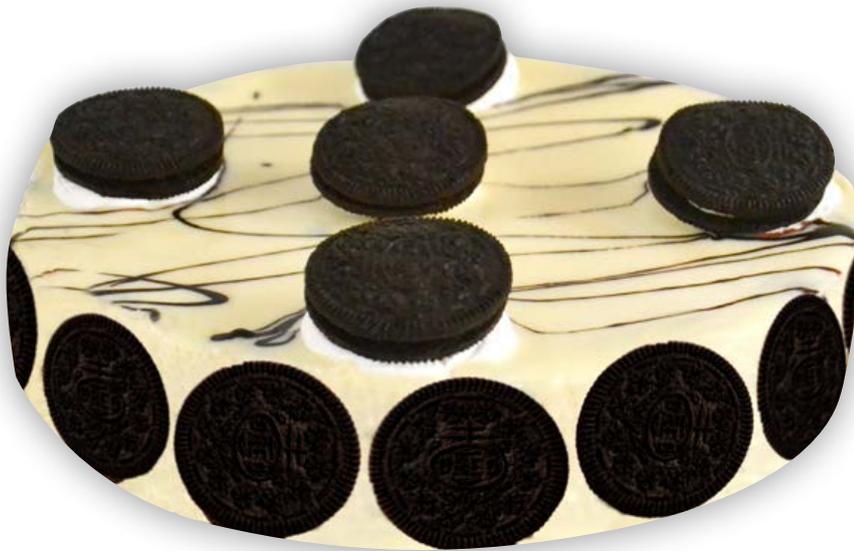


Cod. TGS34
Moka

*Pan di spagna al cacao,
crema semifredda al caffè.
Bagna al caffè. Decorata
con praline di cioccolato
fondente.*



Torte



Cod. TGS07
Oreo

Pan di spagna al cacao, biscotto Oreo sbriciolato e crema vanigliata. Bagna alla vaniglia. Decorata con biscotti Oreo.



Cod. TGS36
Mont Blanc

Millefoglie con panna, cioccolato e crema alla castagna. Decorata con tagliatelle di zucchero alla castagna.



Cod. TGS41
Pastiera

Pasta frolla con ricotta, grano e frutta candita.

Torte



Cod. TGS26
Cuor di fragola

Pan di spagna, crema chantilly e fragoline di bosco. Bagna al liquore alla fragola. Decorata con riccioli di cioccolata a fragola.



Cod. TGS28
Delizia al limone

Pan di spagna, crema chantilly al limone. Bagna al Limoncello. Decorata con panna al limone.



Cod. TGS15
Cocco e fragoline

Pan di spagna, mousse al cocco e composta di fragoline di bosco. Decorata con salsa di fragoline di bosco.

Torte



Cod. TGS55
Fior di fragola
Pan di Spagna, mousse alla vaniglia con composta di fragole. Decorata con gelatina.



Cod. TO91
Crostata di frutta
Pasta frolla al cacao, crema pasticcera e panna. Decorata con frutta mista.



Cod. TGS50
Ricotta e fragoline
Biscotto alla nocciola, mousse di ricotta, panna e fragoline. Decorata con salsa di fragoline.

Torte

Cod. TGS49

Ricotta e fichi

*Biscotto alla nocciola, mousse di ricotta, panna e fichi.
Decorata con fichi canditi.*



Cod. TGS86

Mascarpone e fragoline

*Pan di spagna, mousse al mascarpone e fragoline.
decorata con salsa alle fragoline.*



Cod. TGS39

Limone e fragoline

*Pan di spagna, mousse al limone e fragoline di bosco.
Bagna al Limoncello.
Decorata con glassa al limone.*



Torte



Cod. TGS67
Vento d'estate

Pan di spagna, crema chantilly. Bagna al Maraschino. Decorata con frutta mista.



Cod. TGS69
Yo-pesca

Pan di spagna, mousse di yogurt e panna e pesche sciroppate. Bagna alla pesca. Decorata con gelatina alla pesca.



Cod. TGS87
Zuppa di frutta

Pan di spagna, crema chantilly e frutta mista. Bagna al Maraschino. Decorata con panna e frutta.

Le Torte

Le torte sono confezionate in scatole per alimenti e sono conservate alle seguenti temperature:

- *prodotto fresco da 0° a +4° (scadenza 7 giorni)*

Confezioni e pesi

Confezioni	Peso
da 1 pz	600 gr. c.a. *
da 1 pz	1200 gr. c.a.

** A richiesta alcune torte possono essere realizzate nella pezzatura da 600 gr.*

Monoporzioni



Monoporzioni



Cod. MN05
Cocco e Nocciolata

Pan di spagna al cacao, mousse ricotta panna e cocco, nocciolata. Decorata con zucchero a velo e cacao



Cod. MN22
Piramide

Pan di spagna al cacao, crema al mascarpone e cioccolato fondente con cuore di caffè. Decorata con cacao.



Cod. MN38
Venere

Biscotto alla nocciola, panna, nocciolata. Decorata con glassa al cioccolato fondente.



Cod. MN40
Wafer

Pan di spagna al cacao, bavarese al cioccolato bianco. Bagna allo Strega. Decorata con wafer caramellati e sbriciolati.



Cod. MN01
Bacio

Pan di spagna al cacao, gianduia e granella di nocciole. Bagna al Rum. Decorato con cioccolato gianduia e granella di nocciole.



Cod. MN33
Rocher

Pan di spagna al cacao, panna, nocciolata e crema nocciola. Bagna al Rum. Decorata con riso soffiato al cioccolato.

Monoporzioni



Cod. MN07
Cremino

Tavoletta di cioccolato a latte con mousse alla gianduia e mousse al caffè.



Cod. MN37
Tiramisù

Pan di spagna al cacao, mascarpone, panna e caffè. Bagna alla vaniglia. Decorata con cacao.



Cod. MN10
Delizia al cioccolato

Pan di spagna al cacao, crema chantilly al cioccolato. Bagna al Rum.



Cod. MN34
Rotolo panna e nocciolata

Pan di spagna al cacao, panna, nocciolata e granella di nocciola.



Cod. MN06
Coccoro

Pan di spagna, mousse di ricotta e cocco con cuore di nocciolata. Decorata con glassa al cioccolato fondente.



Cod. MN25
Profitteroles al cioccolato fondente

Bigné con crema chantilly. Decorati con cioccolato fondente.

Monoporzioni



Cod. MN26
Profiteroles
al cioccolato
al latte

*Bigné con crema chantilly.
Decorati con cioccolato al latte.*



Cod. MN24
Profiteroles
al cioccolato
bianco

*Bigné con crema chantilly.
Decorati con cioccolato bianco e
caramello.*



Cod. MN41
Pistacchio e
torroncino

*Biscotto alla nocciola, mousse
di panna, ricotta e pistacchio,
crema e granella di torrone.
Decorata con glassa al
cioccolato fondente.*



Cod. MN30
Ricotta e noci

*Biscotto alla nocciola, mousse di
ricotta, panna e noci. Decorata
con glassa al cioccolato
fondente e noci.*



Cod. MN09
Delizia al caffè

*Pan di spagna con crema
chantilly al caffè.
Bagna al caffè.*



Cod. MN29
Ricotta e mandorle

*Biscotto alla nocciola, mousse
di ricotta, panna e mandorle.
Decorata con mandorle e
caramello.*

Monoporzioni



Cod. MN31
Ricotta e pera

Biscotto alla nocciola, panna, ricotta e pere sciroppate. Decorata con zucchero a velo.



Cod. MN27
Ricotta e fichi

Biscotto alla nocciola, mousse di ricotta, panna e fichi. Decorata con fichi canditi.



Cod. MN03
Cassata

Pan di Spagna, con crema alla ricotta, gocce di cioccolato fondente e frutta candita. Bagna allo Strega. Decorata con pasta di zucchero e frutta candita.



Cod. MN36
Siciliana

Pan di Spagna, panna e ricotta. Decorata con frutta candita.



Cod. MN17
Zuppa inglese

Pan di Spagna, crema e panna alla zuppa inglese. Decorata con praline di cioccolato fondente.



Cod. MN15
Melone

Pan di Spagna, crema chantilly al melone. Decorata con panna al melone.

Monoporzioni



Cod. MN04
Cocco e fragoline

Pan di spagna, mousse al cocco e composta di fragoline di bosco. Decorata con salsa di fragoline di bosco.



Cod. MN11
Delizia a fragola

Pan di spagna, crema chantilly alla fragola. Bagna al liquore alla fragola.



Cod. MN42
Fior di fragola

Pan di spagna, mousse alla vaniglia con composta di fragole. Bagna al Maraschino. Decorata con gelatina di fragole.



Cod. MN02
Cheesecake ai frutti di bosco

Pan di spagna al cacao, mousse di ricotta e cioccolato bianco. Decorata con salsa ai frutti di bosco.



Cod. MN14
Frutti di bosco

Pan di spagna, crema chantilly ai frutti di bosco. Decorata con panna ai frutti di bosco



Cod. MN19
Yo-pesca

Pan di spagna, mousse di yogurt e panna, pesche sciropate. Decorata con gelatina alla pesca.

Monoporzioni



Cod. MN12
**Delizia
al limone**

*Pan di Spagna,
crema chantilly a limone.
Bagna al Limoncello.*



Cod. MN35
**Rotolo
limone e fragoline**

*Pan di Spagna,
mousse al limone e
fragoline di bosco*



Cod. MN43
**Tiramisù
al limone**

*Savoiardi, mascarpone e
panna a limone.
Bagna al Limoncello.*



Cod. MN23
**Profitteroles
al limone**

*Bigné con crema
chantilly al limone. Decorati
con panna al limone.*

Le Monoporzioni

Le monoporzioni sono confezionate in scatole per alimenti e sono conservate alle seguenti temperature:

- *prodotto fresco da 0° a +4° (scadenza 7 giorni)*

Confezioni e pesi

Confezioni	Peso
da 6 pz	500 gr. c.a.
da 9 pz	800 gr. c.a.

Mignon



Mignon: Finger Food



Panna e nocciolata



Menta e nocciolata



Pistacchio e babà



Ricotta e pera



Limone e fragola

Mignon: Trancetti



Frutti di bosco



Limone e fragoline



Banana



Pistacchio



Malaga



Cocco e nocciolata

Mignon: mini-monoporzioni

Ricotta e pera



*Code d' Aragosta
tutti i gusti in descrizione
alla pagina successiva*

Cocco e nocciolata



Delizia al limone



I Mignon

I Mignon sono confezionati in scatole per alimenti e sono conservati alle seguenti temperature:

- prodotto fresco da 0° a +4° (scadenza 7 giorni)

Codici e Formati

Cod. FF	Finger Food
Cod. TA	Trancetti
Cod. MM	Mini - monoporzioni
Cod. CD	Code d'Aragosta

I Gusti

Finger Food, Trancetti e Code d'aragosta

I gusti disponibili sono gli stessi previsti per i babà (Vedi pag.8).

Per i trancetti sono disponibili anche i seguenti gusti:

- | | |
|-------------|-------------------------------|
| 39 Caprese | 41 Mele |
| 40 Mandorla | 42 Pasticcino crema e amarena |

Cod. Gusti per mini mpz

- 21 Cocco e nocciolata
- 22 Delizia al limone
- 23 Ricotta e pera

Gusti per code d'aragosta

- 31 Nocciola
- 32 Nutella
- 33 Pistacchio
- 34 Cioccolato bianco
- 35 Kinder
- 36 Nocciotella
- 37 Limone

N.B. Per comporre il codice prodotto utilizzare il Codice del "Formato" (in lettere) unitamente al Codice del "Gusto" (in numeri). es: FF2 = Finger Food al bacio.

Confezioni e pesi

Finger Food		Trancetti		Mini mpz		Code d'aragosta	
Confezioni	Peso	Confezioni	Peso	Confezioni	Peso	Confezioni	Peso
da 25 pz	-	da 15 pz	600 gr.	da 15/30 pz	-	da 15/30 pz	-

Cannolo croccante



Cannolo croccante



Cannolo croccante
Arachidi e mandorle caramellate

I cannoli croccanti

I cannoli croccanti sono confezionati in scatole per alimenti e sono conservati alle seguenti temperature:

- *prodotto fresco da 0° a +4° (scadenza 60 giorni)*

Codici e Gusti

Cod. CR200 Cioccolato

Cod. CR201 Nocciola

Cod. CR202 Pistacchio

Cod. CR203 Cioccolato bianco

Cod. CR204 Ciocc. bianco e nero

Cod. CR205 Limone

Cod. CR206 Zabaione

Cod. CR207 Zuppa inglese

Cod. CR208 Caffè

Confezioni, pesi e prezzi

Confezioni	Peso
da 21 pz	1000 gr. c.a.

Riccìa e brolla



Riccia e Frolla

Riccia e Frolla sono confezionati in scatole per alimenti e sono conservati alle seguenti temperature:

- *prodotto fresco da 0° a +4° (scadenza 7 giorni)*

Confezioni e pesi

Confezioni	Peso
da 10 pz	

EXTRA

Le Mozzarelle

Le nostre Mozzarelle sono confezionate in contenitori per alimenti e conservate a temperatura da 0° a +4°

- *Mozzarella Fior di Latte (scadenza 7-10 giorni)*
- *Mozzarella di Bufala (scadenza 3-5 giorni)*
- *Treccia e Zizzona (scadenza 3-5 giorni)*
- *Provola Affumicata nel Siero (scadenza 7 giorni)*

Tipi

Mozzarella Fior di Latte
Mozzarella di Bufala
Zizzona e Treccia di Bufala
Provola Affumicata fresca

Pezzature e Vendita

Pezzature	Peso
Fior di Latte	al kg
Bufala	500 gr / al kg
Zizzona	1 kg
Treccia	1 kg
Provola Affumicata	1 kg / al kg

Torte da Cerimonia

