

*De Vivo*







POMPEI



OL  
S  
AND  
STO

# 70 ANNI DI STORIA

Settant'anni e due generazioni dopo, la stessa regola vive ancora nei lievitati della pasticceria De Vivo, oggi capitanata da Marco con l'ausilio della moglie Ester e la figlia Simona. Nel cuore di una delle città più importanti e visitate d'Italia, ubicata in via Roma, tra gli scavi archeologici e il santuario di Pompei, la pasticceria De Vivo offre ogni giorno una vastissima selezione di prodotti tipici napoletani, fatti con passione e sapienza.

Delizie in cui perdersi tra la morbidezza di una pastiera, la croccantezza di una calda sfogliatella, fino ad inebriarsi del profumo del rum di un babà appena bagnato.

De Vivo non è solo pasticceria.

Gustosi gelati, assolutamente artigianali, sono preparati con cura utilizzando solo ingredienti freschi e naturali. Una caffetteria di alta professionalità accompagna ogni piccolo peccato di gola e piacevoli momenti da concedersi da soli o in compagnia.

*70 years and 2 generations later, the same policy is at the base of the production of leavened products in the De Vivo bakery, run today by Marco, his wife Ester and daughter Simona.*

*In the heart of one of the most ancient and historical cities of Campania, still today one of the most important and most visited cities in Italy. Located in via Roma, standing between the Sanctuary of Pompei and the famous ruins, the De Vivo bakery offers every day a great range of typical Neapolitan products, prepared with passion and knowledge. Delicacies will make you forget where you are: the softness of the pastiera, the crunchiness of a sfogliatella, or the sweet smell of a babà which has just been dipped in rum will transport you to a tasty, happy place.*

*De Vivo is not only a bakery. It offers handmade ice cream prepared with the freshest ingredients, a spot-on bar which allows to get the best drink to match with the desserts: a great place with great food to enjoy alone or in company.*

UNA STORIA CHE HA ORIGINE  
PRIMA DELLA SECONDA GUERRA  
MONDIALE, UNA STORIA  
RACCONTATA DA OGNI SINGOLA  
PRELIBATEZZA DELLA PASTICCERIA  
DE VIVO.

Nella nascente pompei degli anni '30, i nonni de vivo avevano un importante e rinomato panificio in cui vigeva una regola fondamentale: l'utilizzo del lievito madre.

*A history starting before the Second World War, a history told by every single delicacy of the De Vivo bakery. In the early thirties, the De Vivo family owned a famous and well-known bakery in the booming city of Pompei, with one fundamental policy: the use of starter dough.*



36  
ore

36 leavening  
hours

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

without any  
food dyes  
nor additives

# LIEVITO MADRE

I lievitati De Vivo sono nati sotto la “regola” del lievito madre seguendo un lungo processo di crescita, una lievitazione di 36 ore. Del resto, si sa, per le cose buone non bisogna avere fretta e Marco De Vivo, assieme al suo team, ogni giorno lavora con passione e dedizione alle ricette di una volta. Con la semplicità di quando la preparazione di un dolce era un rito lento e dovizioso.

*The De Vivo leavened products are born following the “rule” of the starter dough, and “grow up” through a long and complex leavening process. The leavening lasts for 36 hours, and we know that to get a great product, one must not rush; Marco knows that too, and that is why, together with his team, he challenges himself every day in working with passion and commitment following the recipes his grandparents left him, focusing on the simplicity and attention to detail which differentiates the traditional methods from the modern ones.*





Marco De Vivo ha formato nel tempo un team di professionisti e collaboratori che nel lavoro non mettono solo competenza e serietà, ma soprattutto cuore e passione.

Un team pieno di entusiasmo per un lavoro che richiede sforzi e sacrifici continui, quei sacrifici che fanno crescere e che fanno migliorare.

*The team assembled by Marco De Vivo is committed to the art of working with passion and precision, through knowledge and heart. A team enthusiastic to take on new challenges, and makes sacrifices toward a common goal, becoming better and more motivated from time to time.*

# 5 SENSES

Ogni prodotto subisce attenti e scrupolosi controlli. I 5 sensi della qualità, ossia i colori, i sapori, gli odori, la morbidezza e la croccantezza, passano attraverso il rigoroso controllo di Marco De Vivo.

*Every product is always carefully quality checked. The 5 senses of quality, the colours, the relish, the scents, the softness and the crunchiness undergo the rigorous supervision of Marco De Vivo.*





POMPEI

CATALOGO  
CONTINUATIVO



POMPEI

# PANZUPPATI

Il "Panzuppato" è un dolce lievitato, realizzato con un soffice impasto e arricchito con diversi ingredienti del territorio. Moltissime le varianti proposte, prelibatezze da assaporare tutto l'anno.

*The "Panzuppato" is a leavened cake, made with a soft dough and enriched with different local ingredients. There are many variations proposed, delicacies to be savored all year round.*

---

Pezzi per cartone: 4

---

Peso netto: 450 gr

---

Shelf life: 120 giorni





*panzupato*  
**CHOCORHUM**

Un soffice impasto al cacao con gocce di cioccolato fondente, imbevuto in un infuso al Rhum Jamaica.

*A soft cocoa dough with dark chocolate chips, soaked in a Rhum Jamaica infusion.*

---

Codice articolo: PANZUPPO2



*panzupato*  
**LIMONCELLO**

Un soffice e delicato impasto bianco, imbevuto in un infuso al limoncello di Sorrento IGP.

*A soft and delicate white dough, soaked in a Sorrento IGP limoncello infusion.*

---

Codice articolo: PANZUPPO3



*panzupato*  
**CAFFE**

Un soffice impasto al cacao arricchito da gocce di cioccolato fondente, bagnato da un infuso al caffè espresso napoletano.

*A soft cocoa dough enriched with dark chocolate chips, soaked in a Neapolitan espresso coffee infusion.*

---

Codice articolo: PANZUPPO1

# PANBAULETTO

*pack morbido*

Il "Panbauletto" è un dolce lievitato, realizzato con un soffice impasto e arricchito con diversi ingredienti del territorio. Moltissime le varianti proposte, prelibatezze da assaporare tutto l'anno in due proposte di packaging, fascia o scatola.

*The "Panbauletto" is a leavened cake, made with a soft dough and enriched with different local ingredients. There are many variations proposed, delicacies to be savored all year round in two different packaging options, sleeve or box.*

---

Pezzi per cartone: 12

---

Peso netto: 400 gr

---

Shelf life: 5 mesi





## *panbauletto* FRUTTI DI BOSCO

Un soffice impasto i cui protagonisti sono: lamponi, fragole, fragoline di bosco, mirtilli, more e ribes con delicato ripieno di ganache alla vaniglia e pezzi di frutti rossi e aromatizzato con infuso alla vaniglia, con copertura al cioccolato bianco.

*A soft dough featuring: raspberries, strawberries, wild strawberries, blueberries, blackberries and currants with a delicate filling of vanilla ganache and pieces of red fruits and flavored with vanilla infusion, covered with white chocolate.*

---

Codice articolo: PANBL113G350



## *panbauletto* CHOCORHUM

Un delicato impasto al cacao con gustoso ripieno di ganache al cioccolato fondente 61% e infuso al Rhum Jamaïque bianco, con copertura al cioccolato e pezzi di cioccolato fondente.

*A delicate cocoa mixture with a tasty filling of 61% dark chocolate ganache and white Rhum Jamaïque, with chocolate coating and pieces of dark chocolate.*

---

Codice articolo: PANBL110G350



## *panbauletto* PISTACCHIO

Un soffice impasto arricchito con una delicata ganache al Pistacchio di Sicilia e gustose scaglie di cioccolato fondente, aromatizzato con infuso alla vaniglia con copertura al cioccolato bianco e pasta pistacchio.

*A soft dough enriched with a delicate Sicilian Pistachio ganache and tasty dark chocolate flakes, flavored with vanilla infusion with white chocolate coating and pistachio paste.*

---

Codice articolo: PANBL115G350



## *panbauletto* DELIZIA AL LIMONE

Un soffice impasto farcito con delicata ganache al cioccolato bianco e limone della costiera, bagnato con liquore di limoni di Sorrento IGP e copertura al cioccolato bianco per rievocare il sapore della costiera.

*A soft dough filled with delicate white chocolate and lemon ganache from the Amalfi coast, soaked with Sorrento IGP lemon liqueur and white chocolate coating to evoke the flavor of the Amalfi coast.*

---

Codice articolo: PANBL111G350



## *panbauletto* SANTA ROSA

Il dolce impasto è arricchito con il ripieno della sfogliatella napoletana: gemme di ricotta di vaccino, semola, arancia candita con intrigante sfumatura di cannella di Ceylon e un ripieno di ganache al gusto di crema pasticcera e amarene candite con infuso alla vaniglia.

*The sweet dough is enriched with the filling of the Neapolitan sfogliatella: cow's milk ricotta curds, semolina, candied orange with an intriguing hint of Ceylon cinnamon and a ganache filling flavored with custard cream and candied black cherries with vanilla infusion.*

---

Codice articolo: PANBL118G350



## *panbauletto* NOCCIOLATO

Il dolce impasto del panbauletto, aromatizzato alla nocciola, è arricchito con gemme di pasta nocciola, pezzi di cioccolato al latte e fondente e farcito con una delicata e irresistibile crema alla nocciola con infuso agli agrumi, copertura al cioccolato bianco, nocciola e granelle di nocciole Campane.

*The sweet dough of the panbauletto, flavored with hazelnut, is enriched with hazelnut paste buds, pieces of milk and dark chocolate and stuffed with a delicate and irresistible hazelnut cream with citrus infusion, white chocolate coating, hazelnut and crushed Campanian hazelnuts.*

---

Codice articolo: PANBL121G350



## *panbauletto* YOGURT E MANDARINO

Un soffice impasto arricchito con pasta di mandarino e scorza di mandarino candito, con delicato ripieno di crema di yogurt aromatizzato con infuso di mandarino, con copertura al cioccolato bianco e mandarino candito.

*A soft dough enriched with mandarin paste and candied mandarin peel, with a delicate yogurt cream filling flavored with mandarin infusion, topped with white chocolate and candied mandarin.*

---

Codice articolo: PANBL125G350



## *panbauletto* CHOCOCARAMEL

Un soffice impasto arricchito con gocce di cioccolato al caramello, farcito con una delicata crema al cioccolato al latte e caramello, bagnato con un delicato infuso alla vaniglia, con copertura al caramello e gocce di cioccolato al caramello.

*A soft dough enriched with caramel chocolate chips, filled with a delicate milk chocolate and caramel cream, bathed in a delicate vanilla infusion, with a caramel coating and caramel chocolate chips.*

---

Codice articolo: PANBL126G350

# PANBAULETTO

*pack rigido*

Il "Panbauletto" è un dolce lievitato, realizzato con un soffice impasto e arricchito con diversi ingredienti del territorio. Moltissime le varianti proposte, prelibatezze da assaporare tutto l'anno in due proposte di packaging, fascia o scatola.

*The "Panbauletto" is a leavened cake, made with a soft dough and enriched with different local ingredients. There are many variations proposed, delicacies to be savored all year round in two different packaging options, sleeve or box.*

---

Pezzi per cartone: 15

---

Peso netto: 400g

---

Shelf life: 5 mesi

*panbauletto*  
**FRUTTI DI BOSCO**  
*berries bread*

Codice articolo: PANBL113G350S



*panbauletto*  
**DELIZIA AL LIMONE**  
*lemon delight bread*

Codice articolo: PANBL111G350S

*panbauletto*  
**CHOCORHUM**  
*chocorhum bread*

Codice articolo: PANBL110G350S



*panbauletto*  
**SFOGLIATELLA  
SANTA ROSA**  
*sfogliatella Santa Rosa bread*

Codice articolo: PANBL118G350S

*panbauletto*  
**PISTACCHIO**  
*pistachio bread*

Codice articolo: PANBL115G350S



*panbauletto*  
**NOCCIOLATO**  
*hazelnut bread*

Codice articolo: PANBL121G350S

*panbauletto*  
**CHOCOCARAMEL**  
*chococaramel bread*

Codice articolo: PANBL126G350S



*panbauletto*  
**YOGURT  
E MANDARINO**  
*yogurt and mandarin bread*

Codice articolo: PANBL125G350S

# I NOSTRI BABARINI

## *in barattolo*

I Babarini in barattolo, una specialità sempre presente nella nostra tradizione, proposta in tre versioni: imbevuto in un infuso di “Limoncello di Sorrento IGP”, nell’infuso “Rhum Jamaica” o nell’infuso “Caffè Espresso Napoletano”. Un ottimo dessert ideale da gustare da solo oppure da abbinare con fantasia e gusto.

Il prodotto si presta al trasporto e ad una lunga conservazione.

*Babarini in a jar, is a speciality that has always been present in our tradition, offered in three versions: soaked in an infusion of “Limoncello di Sorrento IGP”, in the infusion “Rhum Jamaica” or the infusion “Neapolitan Espresso Coffee”. An excellent dessert ideal to be enjoyed alone or to be combined with imagination and taste.*

*The product is suitable for transport and long storage.*

---

Pezzi per cartone: 12



*De Vivo*

PASTICCERIA ITALIANA  
IN POMPEI DAL 1955

**BABÀ  
AL RHUM**



## *babàrini* RHUM

Piccoli e soffici babà immersi in un infuso al rum.  
*Small and soft babà dipped in rum infusion.*

---

Codice articolo: BAB0201G290C  
Peso: 290gr

---

Codice articolo: BAB0201G500C  
Peso: 500gr

---

Shelf life: 36 mesi



## *babàrini* CAFFÈ

Piccoli e soffici babà immersi in un infuso al caffè.  
*Small and soft babà dipped in coffee infusion.*

---

Codice articolo: BAB0203G290C  
Peso: 290gr

---

Shelf life: 36 mesi



## *babàrini* LIMONCELLO

Piccoli e soffici babà immersi in un infuso al limoncello.  
*Small and soft babà dipped in limoncello infusion.*

---

Codice articolo: BAB0202G290C  
Peso: 290gr

---

Codice articolo: BAB0202G500C  
Peso: 500gr

---

Shelf life: 36 mesi



## *babàrini* GIN

Piccoli e soffici babà immersi in un infuso al Gin.  
*Small and soft babà dipped in Gin infusion.*

---

Codice articolo: BAB0204G290C  
Peso: 290gr

---

Shelf life: 24 mesi

# I NOSTRI BABÀ

## *in vasocottura*

I Babà in vasocottura De Vivo sono un lievito cotto in un barattolo di vetro che permette di mantenere inalterate le caratteristiche di elasticità e scioglievolezza della pasta, proprie del babà. Proposto in diverse varianti: classico al Rhum, Chocorum, Delizia al limone e Mojito.

Il prodotto si presta al trasporto e ad una lunga conservazione.

*Babà in vasocottura De Vivo is a leavened product baked in a glass jar that allows the dough to retain its characteristic elasticity and melt-in-the-mouth texture, typical of the babà. Proposed in different variants: classic with rhum, Chocorum, lemon delight and Mojito.*

*The product is suitable for transport and long storage*

---

Pezzi per cartone: 9

Shelf life: 9 mesi





*babà*  
**RHUM**

Babà lievitato in vasocottura.  
*Leavened babà in vasocottura*

---

Codice articolo: BAB0201VCG400  
Peso: 350gr



*babà*  
**DELIZIA AL LIMONE**

Babà lievitato in vasocottura con un ripieno di  
crema al limone e infuso al limoncello.  
*Babà leavened in a pot with a filling of lemon  
cream and infused with limoncello.*

---

Codice articolo: BAB0204VCG400  
Peso: 400gr



*babà*  
**CHOCORHUM**

Babà lievitato in vasocottura con un ripieno di  
crema di cioccolato e rhum e infuso al rhum.  
*Babà leavened in a jar with a filling of chocolate  
and rum cream and rum infusion*

---

Codice articolo: BAB0205VCG400  
Peso: 400gr



*babà*  
**PISTACCHIO**

Babà lievitato in vasocottura con un ripieno di  
crema al pistacchio e infuso al rhum.  
*Babà leavened in a pot with a filling of pistachio  
cream and rum infusion*

---

Codice articolo: BAB0208VCG400  
Peso: 400gr

# BOX TRIS BABÀ

## *Napoli Experience*

Una box che racchiude tre versioni di barattoli di babarini: imbevuto in un infuso di “Limoncello di Sorrento IGP”, nell’infuso “Rhum” “Jamaïque” e nell’infuso “Caffè espresso Napoletano”.

Un ottimo dessert ideale da gustare da solo oppure da abbinare con fantasia e gusto, per regalare un’esperienza degustativa del dolce tipico napoletano.

Il prodotto si presta al trasporto e una lunga conservazione.

*A box containing three versions of babà jars: soaked in a “Limoncello di Sorrento IGP” infusion, in a “Rhum Jamaïque” infusion, and in a “Neapolitan Espresso Coffee” infusion.*

*An excellent dessert, perfect to enjoy on its own or to pair creatively and tastefully, offering a tasting experience of the classic Neapolitan sweet.*

*The product is suitable for transportation and has a long shelf life.*

---

Codice articolo: BOX3BABNP

---

Pezzi per cartone: 9

---

Peso netto: 600 gr

---

Shelf life: 36 mesi



It's De Vivo experience

De Vivo

De Vivo

De Vivo

De Vivo

De Vivo

De Vivo

# I NOSTRI BABARINI

*fai da te*

Un capolavoro artigianale tipico napoletano da realizzare in modo semplice e veloce a casa tua. La confezione contiene un kit per la preparazione in 24 babàrini, facili da preparare grazie alle istruzioni presenti nella confezione.

*An artisanal masterpiece of Neapolitan tradition, easy to make even in the comfort of your own home. The box includes a kit for the preparation of 24 babarini, as well as a set of easy-to-follow instructions to prepare them.*

---

Codice articolo: BOX020BAB24

Pezzi per cartone: 4

Shelf life: 6 mesi





De Vivo

PARFUMERIE ITALIANA

Abbinati  
Reali facciate

De Vivo

Abbinati  
Reali facciate

De Vivo

PARFUMERIE ITALIANA

De Vivo  
N°1  
ALCOLICO  
LATIZZATO  
C'AGRUMI

De Vivo

# I NOSTRI BISCOTTI

## *dolci*

Biscotti fatti a mano, uno per volta, preparati con ingredienti semplici e naturali, senza conservanti e coloranti. La scelta della materia prima è attenta e scrupolosa per creare un prodotto dal sapore autentico che ricordi le tradizioni del territorio.

*Handmade biscuits, one at a time, prepared with simple and natural ingredients, without preservatives and artificial colours. The choice of the raw material is careful and scrupulous to create a product with an authentic flavor that recalls the traditions of the territory.*

---

Pezzi per cartone: 12

---

Peso netto: 200g

---

Shelf life: 6 mesi





*biscotti*  
**MANDORLE & AGRUMI  
DELLA COSTIERA**

*Almond biscuits &  
citrus fruits of the coast.*

---

Codice articolo: BISCO214G200



*biscotti*  
**AL LIMONE  
DI SORRENTO**

*Lemon biscuits of Sorrento.*

---

Codice articolo: BISCO212G200



*biscotti*  
**AL CIOCCOLATO  
& ARANCIA**

*Chocolate biscuits & orange.*

---

Codice articolo: BISCO219G200



*biscotti*  
**AL CAFFÈ**

*Coffee biscuits.*

---

Codice articolo: BISCO218G200



*biscotti*  
**ALLE NOCCIOLE**

*Biscuits with nuts.*

---

Codice articolo: BISCO204G200



*biscotti*  
**AL PISTACCHIO  
DI SICILIA**

*Pistachio biscuits of Sicily.*

---

Codice articolo: BISCO201G200



*biscotti*  
**AI FICHI CILENTANI  
& NOCI DI SORRENTO**

*Cilento fig biscuits & Sorrento nuts.*

---

Codice articolo: BISCO205G200



*biscotti*  
**NAPOLETANI**

Biscotti al cioccolato e amarena.  
*Chocolate and black cherry biscuits.*

---

Codice articolo: BISCO220G200

# I NOSTRI BISCOTTI

## *salati*

Biscotti salati ideali per un aperitivo o per uno snack salato. Fatti a mano, uno per volta, preparati con ingredienti semplici e naturali, senza conservanti e coloranti. La scelta della materia prima è attenta e scrupolosa per creare un prodotto dal sapore autentico che ricordi le tradizioni del territorio.

*Savory cookies, ideal for an aperitif or a savory snack.*

*Handmade biscuits, one at a time, prepared with simple and natural ingredients, without preservatives and artificial colours. The choice of the raw material is careful and scrupulous to create a product with an authentic flavor that recalls the traditions of the territory.*

---

Pezzi per cartone: 12

---

Peso netto: 200g

---

Shelf life: 6 mesi





*biscotti*  
**SALATI PROVOLONE  
& NOCI**

*Savoury biscuits provolone & walnuts.*

---

Codice articolo: BISC0226G200



*biscotti*  
**SALATI PESTO  
& POMODORO**

*Savory biscuits pesto & tomato.*

---

Codice articolo: BISC0225G200



*biscotti*  
**SALATI FORMAGGIO  
ERBORINATO & NOCI**

*Savory biscuits blue-veined cheese  
and walnuts.*

---

Codice articolo: BISC0230G200

# I NOSTRI BISCOTTI

## *stagionali*

I biscotti stagionali sono tipici biscotti della tradizione natalizia napoletana.

*Seasonal biscuits are traditional Neapolitan Christmas biscuits.*

---

Pezzi per cartone: 12

---

Peso netto: 200g

---

Shelf life: 6 mesi



## *biscotti* ROCCOCÒ



Il Roccocò è un biscotto tipico delle festività natalizie della tradizione partenopea. I nostri roccocò sono preparati a mano uno per uno secondo l'antica ricetta tramandata da generazioni, a forma di ciambella più o meno duro, con un impasto a base di mandorla e "pisto napoletano", composto da cannella, noce moscata, chiodi di garofano e coriandolo, un mix di spezie sapientemente miscelate che sprigionano un aroma armonico e protagonista di gran parte dei dolci natalizi campani.

*The roccocò is a typical Christmas biscuit of Neapolitan tradition. Our roccocò are handmade following an ancient recipe passed down through generations: a round shape, like a doughnut, with an almond based dough and "pisto napoletano" (Neapolitan mash) combining cinnamon, nutmeg, cloves and coriander, an herbal mix unleashing an harmonic aroma typical to all Christmas sweets of the region.*

---

Codice articolo: BISC0207G200

## *biscotti* MUSTACCIOLO



Il Mustacciolo è uno dei grandi classici della tradizione natalizia campana proposto in due versioni, classico e ripieno. È un particolare dolcetto dalla forma romboidale, ricoperto di glassa al cioccolato. I nostri Mustaccioli vengono preparati a mano uno per uno secondo l'antica ricetta tramandata da generazioni. L'impasto è a base di miele e cioccolato, arancia e "pisto napoletano",

composto da cannella, noce moscata, chiodi di garofano e coriandolo, un mix di spezie sapientemente miscelate che sprigionano un aroma armonico e protagonista di gran parte dei dolci natalizi campani.

*The Mustacciolo is a must of the Neapolitan Christmas tradition, in its two versions: classic and stuffed. It's a peculiar sweet, characterized by a rhomboid shape and covered in chocolate icing. Our Mustaccioli are handmade following an ancient recipe passed down through generations. The dough is made of honey, chocolate, orange and "pisto napoletano" (Neapolitan mash) combining cinnamon, nutmeg, cloves and coriander, an herbal mix unleashing an harmonic aroma typical to all Christmas sweets of the region.*

---

Codice articolo: BISC0211G200

# BISCOTTI

*ad alto contenuto  
proteico*

Snack ideale per una carica energetica,  
naturale e gustosa.

Biscotti a basso indice glicemico, fonte di  
proteine naturali con farina integrale e avena.

*Ideal snack for a natural and tasty energy  
boost.*

*Low glycemic index biscuits, a source of  
natural protein, made with wholemeal flour  
and oats.*

---

Pezzi per cartone: 12

---

Peso netto: 200g

---

Shelf life: 6 mesi





*biscotti fit*  
**CIOCCOLATO  
& MANDORLA**

*Fit chocolate and almond biscuits*

---

Codice articolo: BISC0232G200



*biscotti fit*  
**CIOCCOLATO,  
CACAO  
& MANDORLA**

*Fit chocolate, cocoa and almond biscuits*

---

Codice articolo: BISC0233G200

# BACCELLI

## *nocciola e cioccolato*

Un biscotto stick in cui la friabile frolla con pezzetti di nocciola incontra una golosa copertura al cioccolato.

*A stick biscuit in which the crumbly shortcrust pastry with pieces of hazelnut meets a delicious chocolate coating.*

---

Codice articolo: BISCO231G200

Pezzi per cartone: 12

Peso netto: 200g

Shelf life: 6 mesi





*De Vivo*  
BACCELLI  
NOCCIOLA E  
CIOCCOLATO



# I NOSTRI BISCOTTI

## *luxury*

La novità di casa De Vivo sono i nostri friabili biscotti confezionati in scatole di latta pregiate, veri e propri scrigni preziosi da regalare o condividere. Due formati contenenti un mix di biscotti, dolci e salati, che richiamano i sapori e le tradizioni del nostro territorio.

*Introducing the newest creation from De Vivo: our light and crumbly biscuits, beautifully presented in premium tin boxes, perfect as exquisite gifts to share with the ones you love. Two sizes available, each featuring a carefully curated mix of sweet and savoury biscuits inspired by the flavours and traditions of our territory.*

---

Shelf life: 6 mesi

DeVivo

Handcrafted Chocolates  
in Florence, Italy, since 1865





*tris*

## BISCOTTI SALATI

Biscotti provolone e noci,  
Biscotti formaggio erborinato e noci,  
Biscotti acciughe e papaccelle.

*Provolone and walnut biscuits,  
Blue-veined cheese and walnut biscuits,  
Anchovy and papaccelle biscuits.*

---

Codice articolo: BOXTRISBISCO2

---

Peso: 250gr

---

Pezzi cartone: 4



*tris*

## BISCOTTI DOLCI

Biscotti al limone,  
Biscotti napoletani,  
Biscotti cioccolato e arancia.

*Lemon biscuits,  
Neapolitan biscuits,  
Chocolate and orange biscuits.*

---

Codice articolo: BOXTRISBISCO1

---

Peso: 250gr

---

Pezzi cartone: 4



*duo*

## BISCOTTI MIX

Biscotti al limone,  
Biscotti formaggio erborinato e noci.

*Lemon biscuits,  
Blue-veined cheese and walnut biscuits.*

---

Codice articolo: BOXDUOBISCO2

---

Peso: 100gr

---

Pezzi cartone: 12



*duo*

## BISCOTTI DOLCI

Biscotti al limone,  
Biscotti napoletani.

*Lemon biscuits,  
Neapolitan biscuits.*

---

Codice articolo: BOXDUOBISCO1

---

Peso: 100gr

---

Pezzi cartone: 12

# CREME *spalmabili*

Creme spalmabili preparate nel nostro laboratorio con cura e passione, selezionando materie prime di alta qualità tipiche italiane, senza l'aggiunta di grassi idrogenati, coloranti e conservanti.

*Spreadable creams prepared in our laboratory with care and passion, selecting typical Italian high quality raw materials, without the addition of hydrogenated fats, artificial colours and preservatives.*

---

Pezzi per cartone: 12

---

Peso netto: 220g

---

Shelf life: 9 mesi



crema  
spalmabile

---

PISTACCHIO

---

*De Vivo*



*crema  
spalmabile*  
**CIOCCOLATO  
AL LATTE**

*Spreadable cream milk chocolate.*

Codice articolo: CS0204G240



*crema  
spalmabile*  
**EXTRA  
FONDENTE**

*Spreadable cream extra dark.*

Codice articolo: CS0203G240



*crema  
spalmabile*  
**PISTACCHIO  
DI SICILIA 30%**

*Spreadable cream with 30% pistachio.*

Codice articolo: CS0205G240



*crema  
spalmabile*  
**ALLA NOCCIOLA  
30%**

*Spreadable cream with  
30% hazelnut.*

Codice articolo: CS0206G240



*crema  
spalmabile*  
**ZABAIONE**

*Spreadable cream Zabaione.*

Codice articolo: CS0207G240



*crema  
spalmabile*  
**AL LIMONE**

*Spreadable cream with lemon.*

Codice articolo: CS0213G240

# PEPITE *di Pompei*

Una preziosa pepita di gustoso cioccolato fondente al 61%, con ripieno avvolgente di spalmabile in diversi gusti (chocorum, limoncello, strega, pistacchio e zabaione). Singoli o in preziosi packaging, sono irresistibili!

*A precious nugget of tasty 61% dark chocolate flavour, with an enveloping spreadable filling in different flavors (chocorum, limoncello, strega, pistachio and Zabaione). Singles or in precious packaging, they are irresistible!*

---

Pezzi per cartone: 8 scatole da 4 pz

Peso singolo pepita: 30g

Shelf life: 5 mesi



*pepita*  
LIMONCELO



Codice articolo: BALLSCAT00

*pepita*  
PISTACCHIO



*pepita*  
RHUM



*pepita*  
STREGA



*pepita*  
ZABAIONE





*box*  
**50 PEZZI**

Codice articolo: BALLSCAT01

Shelf life: 5 mesi

Pezzi cartone: 50



*De Vivo*

PASTICCERIA ITALIANA  
IN FOMPI DAL 1958

*De Vivo*

PASTICCERIA ITALIANA  
IN FOMPI DAL 1958

# MORBIDONI

## *di Pompei*

I “Morbidoni” nascono per accontentare chi non riesce a rinunciare tutto l’anno al tradizionale Torrone “Muollo” Napoletano. Gustosi torroncini morbidi con un guscio croccante di cioccolato fondente o al latte, che avvolge un interno morbidissimo di cioccolato in diversi gusti: pistacchio, limoncello, nocciola, cioccolato, choco-rhum.

*“Morbidoni” were created to satisfy those who can’t resist traditional Neapolitan “Muollo” nougat all year around. Delicious, soft nougat bars with a crunchy dark or milk chocolate shell enveloping a smooth chocolate interior in a variety of flavors: pistachio, limoncello, hazelnut, chocolate and choco-rhum.*

---

Codice articolo: MORB01

Pezzi per cartone: 4 scatole da 5 pz

Peso netto: 200g

Shelf life: 5 mesi





*morbidoni*  
LIMONCELLO



*morbidoni*  
CHOCORHUM



*morbidoni*  
CIOCCOLATO



*morbidoni*  
PISTACCHIO

*morbidoni*  
NOCCIOLA



LIQUORI  
*liqueurs*

Una curata selezione di liquori.  
*A careful selection of liqueurs.*

---





## *crema* **DI LIMONE**

*lemon cream of Sorrento*

---

Codice articolo: LIQ0203G200  
Peso: 200ml  
Pezzi per cartone: 16 mesi

---

Codice articolo: LIQ0203G500  
Peso: 500ml  
Pezzi per cartone: 12 mesi



## **NOCILLO**

*Nocillo*

---

Codice articolo: LIQ0206G200  
Peso: 200ml  
Pezzi per cartone: 16 mesi

---

Codice articolo: LIQ0206G500  
Peso: 500ml  
Pezzi per cartone: 12 mesi



## **FINOCCHIETTO**

*fennel*

---

Codice articolo: LIQ0207G200  
Peso: 200ml  
Pezzi per cartone: 16 mesi

---

Codice articolo: LIQ0207G500  
Peso: 500ml  
Pezzi per cartone: 12 mesi



## **LIMONCELLO**

*limoncello*

---

Codice articolo: LIQ0202G200  
Peso: 200ml  
Pezzi per cartone: 16 mesi

---

Codice articolo: LIQ0202G500  
Peso: 500ml  
Pezzi per cartone: 12 mesi

# CAFFÈ

*coffee*

La nostra miscela di caffè nasce dall'esigenza della famiglia De Vivo, di offrire ai propri clienti l'espresso napoletano per eccellenza di alta qualità, cremoso e avvolgente, che coniughi le caratteristiche tipiche del vero caffè napoletano nel rispetto della tradizione, con l'innovazione, attraverso la ricerca e la selezione di materie prime di alta qualità.

Una miscela che nasce dall'armoniosa combinazione di 7 pregiate monorigini centro-sud americane, per dar vita ad un caffè delicato e gentile. Una tostatura "Vienna Roast" per esaltare i sentori e gli aromi di nocciola, caramello, cacao, al fine di regalare ai clienti la "pausa caffè De Vivo": un momento emozionale che appaghi i palati più raffinati.

Miscela di caffè De Vivo Arabica 80% macinata.

*Our coffee blend was born from the need of the De Vivo family, to offer its customers the Neapolitan espresso par excellence of high quality, creamy and enveloping, which combines the typical characteristics of true Neapolitan coffee in respect of tradition, with innovation, through the research and selection of high quality raw materials. A blend that comes from the harmonious combination of the 7 fine Central-South American single origins, to create a delicate and gentle coffee. A "Vienna Roast" roasting to enhance the hints and aromas of hazelnut, caramel, cocoa, in order to give customers the "De Vivo coffee break": a memorable moment that satisfies the most refined palates.*

*Blend of De Vivo arabica coffee 80% ground.*



caffè in cialde  
COFFEE EXPERIENCE  
DeVivo

COFFEE  
EXPERIENCE  
Caffè in cialde  
DeVivo  
LOT 123456789 1000g

DeVivo

LOT 123456789



*caffè*  
**IN BARATTOLO**

*Coffee in a jar.*

---

Codice articolo: CAF02G2502

---

Peso: 250gr

---

Pezzi cartone: 6

---

Shelf life: 24 mesi



*buste*  
**CAFFÈ**

1kg di caffè in grani.  
*1kg of coffee beans.*

---

Codice articolo: CAF02KG101

---

Peso: 1 kg

---

Pezzi cartone: 1

---

Shelf life: 24 mesi



*cialde*  
**CAFFÈ**

*Coffee capsules.*

---

Codice articolo: CAF02P0504

---

Peso: 350gr

---

Pezzi cartone: 9 scatole da 50 cialde

---

Shelf life: 24 mesi

# VIAGGIO *dei sensi*

È un vero e proprio “Viaggio dei Sensi” in quanto è una scatola che permette di fare un viaggio di gusto tra i sapori, colori e profumi della tradizione pasticceria italiana.

Prodotti confezionati.

*It is a real “Journey of the Senses” as it is a box that allows you to make a journey of taste among the flavors, colors and aromas of the Italian pastry tradition.*

*Packaged products.*

---

Shelf life: 5 mesi

Pezzi per cartone: 2





*panbauletto*  
**DELIZIA AL LIMONE**

+ *panbauletto*  
**PISTACCHIO**

*Lemon delight bread*  
*+ Pistachio bread*

---

Codice articolo: BOX2PANBL



*panbauletto*  
**DELIZIA AL LIMONE**  
+ **LIMONCELLO**

*Lemon delight bread*  
*+ Limoncello*

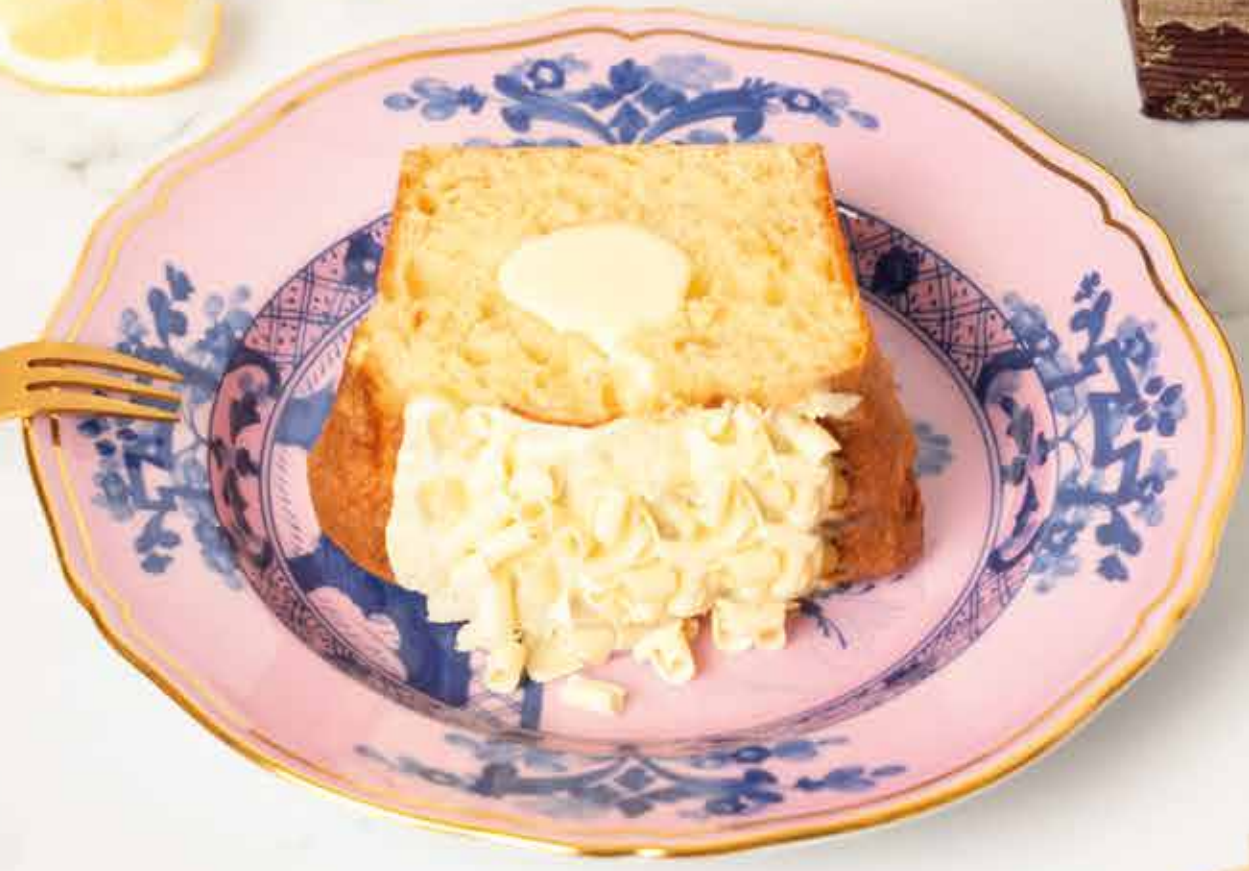
---

Codice articolo: BOXSC2L11202



Vivo

Vivo



# SEZIONE HORECA

## *I babarini*

I Babarini in barattolo, una specialità sempre presente nella nostra tradizione, proposta in due versioni: imbevuto in un infuso di “Limoncello di Sorrento IGP” o nell’infuso “Rhum Jamaica”. Un ottimo dessert ideale da gustare da solo oppure da abbinare con fantasia e gusto.

Sono previsti dei comodi contenitori con i Babarini per la ricarica dei boccioni.

Il prodotto si presta al trasporto e ad una lunga conservazione.

*Babarini in a jar, is a speciality that has always been present in our tradition, offered in two versions: soaked in an infusion of “Limoncello di Sorrento IGP” or in the infusion “Rhum Jamaica”. An excellent dessert ideal to be enjoyed alone or to be combined with imagination and taste.*

*Convenient containers with Babarini are available for refilling the bottles.*

*The product is suitable for transport and long storage.*

---

Codice articolo: 00000

---

Pezzi per cartone: 4

---

Peso netto: 1 kg

---

Disponibile anche: 750gr/  
2 kg/3kg e 5 kg, solo su  
prenotazione





*boccione*

**BABÀ**

*limoncello, rhum*

---

Peso: 3 litri

Codice articolo: BAB0201LT3

Shelf life: 18 mesi

---

Peso: 4 litri

Codice articolo: BAB0202LT4

Shelf life: 18 mesi

---

Peso: 5,5 litri

Codice articolo: BAB0203LT5,5

Shelf life: 18 mesi

---

Peso: 8 litri

Codice articolo: BAB0204LT8

Shelf life: 18 mesi



*pet*

**BABÀ**

*limoncello, rhum*

---

Peso: 1,2 kg

Codice articolo: BAB0201G1200

Shelf life: 36 mesi



POMPEI

CATALOGO  
DI NATALE





PASSIONE  
CAMPANIA

PASSIONE  
CAMPANIA

De Vivo è “Passione Campania”.

Siamo Campani, appassionati della nostra attività, amiamo il nostro territorio, le sue tipicità e ogni giorno raccontiamo, con i nostri prodotti, la storia della nostra terra per valorizzare e far conoscere la nostra meravigliosa Campania.

Proprio per questo abbiamo creato 12 Lievitati legati alla nostra regione:

**Sfogliatella SantaRosa**

**Delizia Limone**

**Albicocca e Mandorle**

**Fichi e Noci**

**Cassata Napoletana**

**Nocciolato**

**Sacher del Vesuvio**

**Ricotta e pere**

**Pompeiano**

**Pellecchiella e Cioccolato (lactose free)**

**Caponata**

**Tortano**

Questi prodotti sono riconoscibili grazie al marchio “DE VIVO PASSIONE CAMPANIA” riportato su ogni confezione.

*De Vivo is “Passione Campania”*

*We are Campani, passionate about our art, we love our territory and its characters and every day we tell, through our products, its history to valorize it and show it to the world.*

*That’s why we created these 12 Leavened, each of one celebrating a different tradition of our land:*

***Sfogliatella SantaRosa***

***Delizia Limone***

***Albicocca e Mandorle***

***Fichi e Noci***

***Cassata Napoletana***

***Nocciolato***

***Sacher del Vesuvio***

***Ricotta e pere***

***Pompeiano***

***Pellecchiella e Cioccolato (lactose free)***

***Caponata***

***Tortano***

*These products are defined by the sign “Passione Campania” reported on the packaging.*





*Christmas Collection*  
**PANETTONI  
NON FARCITI**

---

ALBICOCCA E MANDORLE

FICHI E NOCI

PELLECCHIELLA E CIOCCOLATO  
*(lactose free)*

MILANESE

CIOCCOLATO

POMPEIANO

CHRISTMAS TREE LIEVITATO





PASSIONE  
CAMPANIA

*panettone*

# ALBICOCCHE & MANDORLE

Il soffice panettone De Vivo è arricchito con pasta di mandorla e albicocche, qualità “pellecchiella del Vesuvio”, considerata la più prestigiosa e dolce tra le varietà, in quanto ha una polpa particolarmente dolce. Questa caratteristica insieme alla pasta di mandorla, rendono il panettone particolarmente soffice e amabile.

*The soft De Vivo panettone enriched with “Vesuvius pellecchiella” apricots and almond paste. Pellecchiella is considered to be the sweetest of the apricot varieties, due to its pulp. Together with the almond paste, the two flavors make for a particularly soft and enjoyable panettone.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

albicocca  
pellecchiella  
del vesuvio



Glassa con mandorle,  
albicocche e granella di zucchero  
*Almond, apricot end rocky  
sugar icing*

Gemme  
di pasta  
di mandorla  
*Almond paste  
gems*



Albicocche “pellecchiella”  
del vesuvio candite  
*Candied vesuvius  
“pellecchiella” apricots*

Codice articolo: PAN106

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg

Solo su prenotazione:

Peso netto: 750gr

Codice articolo: PAN0106K0,75

Peso netto: 2 kg

Codice articolo: PAN0106K2.0

Peso netto: 3 kg

Codice articolo: PAN0106K3.0

I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI  
CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.



*panettone*

# TRADIZIONALE MILANESE

È il classico, quello dell'antica ricetta milanese, il dolce tipico della tradizione natalizia italiana. La particolarità dei canditi, dell'uvetta e delle bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar ne connotano una morbidezza e un profumo unici.

*The classic, the ancient traditional Italian Christmas cake of the city of Milan. The carefully selected candied fruits, raisins and Madagascar Bourbon vanilla beans give it a unique scent and texture.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

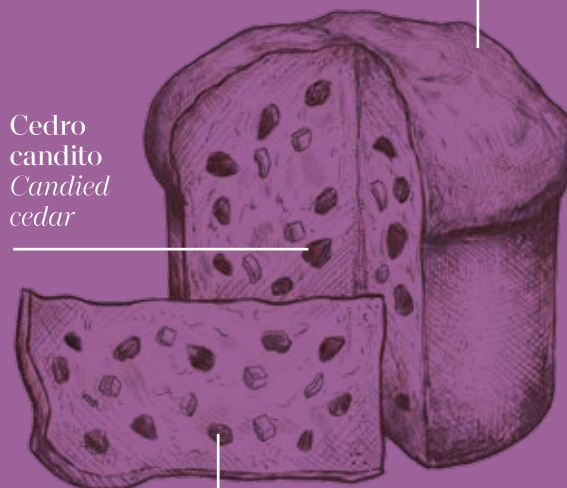
bacche  
di vaniglia  
bourbon del  
madagascar

uvetta  
australiana



Scorza d'arancia candita  
*Candied orange peel*

Cedro  
candito  
*Candied  
cedar*



Uvetta australiana  
*Australian raisins*

Codice articolo: PAN101

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg

Solo su prenotazione:

Peso netto: 750gr

Codice articolo: PAN0101K0,75

Peso netto: 2 kg

Codice articolo: PAN0101K2.0

Peso netto: 3 kg

Codice articolo: PAN0101K3.0

Peso netto: 5 kg

Codice articolo: PAN0101K5.0

I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI  
CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.



# *panettone* CIOCCOLATO

Morbido e gustoso impasto, farcito con pezzi di puro cioccolato, con copertura al cioccolato. L'equilibrio del gusto del cioccolato all'interno del delicato impasto, lo rendono inconfondibile ed irresistibile nello stesso tempo.

*Soft and tasty cocoa flavored dough, studded with chunks of chocolate and topped with chocolate. The well-balanced chocolate taste paired with the delicate dough, make this simply irresistible for cake lovers.*

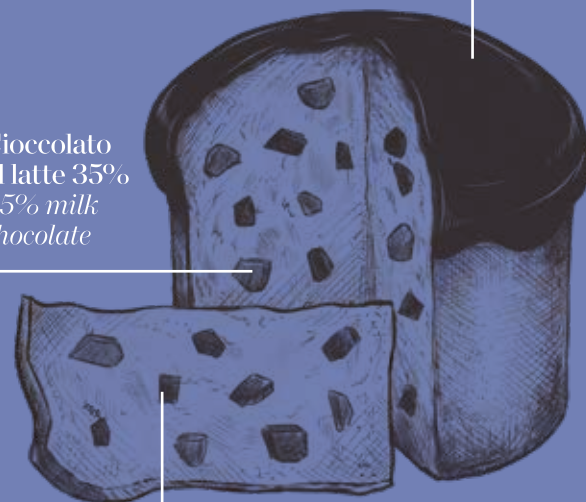
36 ore	senza coloranti né additivi chimici	cioccolato al latte 35%	cioccolato fondente 61%
-----------	--	-------------------------------	-------------------------------



I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI  
CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.

Copertura cioccolato  
fondente 61%  
*61% dark chocolate topping*

Cioccolato  
al latte 35%  
*35% milk  
chocolate*



Cioccolato  
fondente 61%  
*61% dark  
chocolate*

Codice articolo: PAN102

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg

Solo su prenotazione:

Peso netto: 750gr

Codice articolo: PAN0102K0,75

Peso netto: 2 kg

Codice articolo: PAN0102K2.0

Peso netto: 3 kg

Codice articolo: PAN0102K3.0

Peso netto: 5 kg

Codice articolo: PAN0102K5.0





PASSIONE  
CAMPANIA

# *panettone* **FICHI & NOCI**

Un soffice panettone in cui si incontrano i fichi bianchi cilentani e le noci della costiera sorrentina, con copertura al cioccolato: prodotti tipici dell'eccellenza campana.

*A soft panettone dough bringing together the white Cilento figs and the Sorrento coast walnuts, all of it topped with chocolate: two renowned delicacies of Campania.*

**36  
ore**

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

fichi  
bianchi  
del cilento

noci di  
sorrento



Copertura cioccolato  
fondente 61%  
61% dark chocolate  
topping

Fichi bianchi  
del Cilento  
*White Cilento  
figs*



Noci di sorrento  
*Sorrento walnuts*

Codice articolo: PAN107

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg

I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI  
CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.





PASSIONE  
CAMPANIA

*panettone*

# PELLECCHIELLA & CIOCCOLATO SENZA LATTOSIO

Il soffice impasto, privo di lattosio, è arricchito con albicocche qualità "Pellecchiella del Vesuvio", considerata la più prestigiosa e dolce tra le varietà in quanto ha una polpa particolarmente dolce, con aggiunta di pezzi di cioccolato senza lattosio conferendo un retrogusto di note di frutta secca tostata. Il panettone è ricoperto da una glassa alle mandorle altamente selezionate. Anche nella versione rivisitata senza lattosio del panettone albicocche, mandorle e cioccolato, è garantita la bontà e il gusto dei lievitati De Vivo.

*The soft, lactose-free dough is enriched with "Pellecchiella del Vesuvio" apricots, considered the most prestigious and sweetest of the varieties due to their particularly sweet pulp. The addition of lactose-free chocolate chips lends a toasted nutty aftertaste. The panettone is topped with a glaze made with carefully selected almonds. Even in the revisited lactose-free version of the apricot, almond, and chocolate panettone, the goodness and flavor of De Vivo leavened products are guaranteed.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

cioccolato  
senza  
lattosio

burro  
senza  
lattosio

albicocche  
pellecchiella  
del vesuvio



Burro senza lattosio  
*Lactose-free butter*

Albicocche  
"pellecchiella"  
del vesuvio  
candite  
*Candied  
vesuvius  
"pellecchiella"  
apricots*



Cioccolato senza lattosio  
*lactose-free chocolate*

Codice articolo: PAN138

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg

I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI  
CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.





PASSIONE  
CAMPANIA

## *panettone* POMPEIANO

Il "Panettone Pompeiano", soffice e gustoso, richiama tutti i sapori e profumi dell'antica Pompei: miele, fichi, noci, albicocca del Vesuvio, datteri, uva sultanina, mandorle, nocciole, frutti di bosco, frutta e spezie che si usavano all'epoca, rappresentati negli affreschi presenti negli Scavi di Pompei. La degustazione conduce ad un viaggio sensoriale e affascinante, che rievoca le usanze degli antichi abitanti di Pompei.

*The "Panettone Pompeiano", soft and tasty, recalls all the flavors and aromas of ancient Pompeii: honey, figs, walnuts, apricots from Vesuvius, dates, sultanas, almonds, hazelnuts, berries, fruit and spices that were used at the time, represented in the frescoes present in the Pompeii excavations. The tasting leads to a sensorial and fascinating journey, which recalls the customs of the ancient inhabitants of Pompeii.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

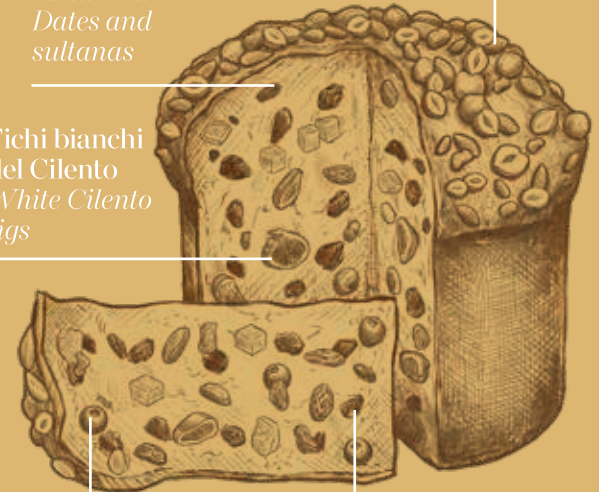
frutta  
e spezie  
antiche



Glassa con miele,  
mandorle,  
noci, e nocciole  
campane.  
*Glaze with honey,  
almonds,  
walnuts,  
and campanian  
hazelnuts.*

Datteri e uva  
sultanina  
*Dates and  
sultanas*

Fichi bianchi  
del Cilento  
*White Cilento  
figs*



Frutti di bosco  
canditi  
*Candied wild  
berries*

Albicocche  
"pellecchiella"  
del vesuvio candite  
*Candied vesuvius  
"pellecchiella"  
apricots*

Codice articolo: PAN133

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg



# *panettone* CHRISTMAS TREE LIEVITATO

L'Albero di Natale, da sempre simbolo per eccellenza del Natale, assume una consistenza lievitata. Un soffice impasto farcito con pezzetti di gustosa Gianduja e bagnato alla vaniglia. La glassa al pistacchio e le palline decorative di cioccolato, lo rendono un dono perfetto per le festività natalizie.

*The Christmas Tree, always the symbol par excellence of Christmas, takes on a leavened consistency. A soft dough filled with pieces of tasty Gianduja and soaked in vanilla. The pistachio glaze and decorative chocolate balls make it a perfect gift for the Christmas holidays.*

36  
ore

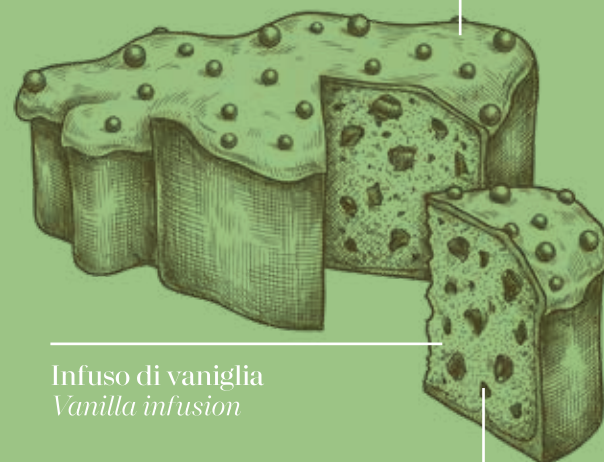
senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

gianduja

pistacchio  
di sicilia



Copertura al cioccolato bianco  
e pasta pistacchio di Sicilia  
con palline di cioccolato  
*White chocolate coating  
and Sicilian pistachio paste  
with chocolate balls*



Infuso di vaniglia  
*Vanilla infusion*

Pezzi di  
cioccolato  
Gianduja  
*Gianduja  
chocolate  
pieces*



IMBEVUTO  
CON BAGNA ALCOLICA  
*soaked in an alcoholic dip*

Codice articolo: PAN136

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg



*Christmas Collection*  
**PANETTONI  
FARCITI**

Gli ingredienti riportati nel catalogo sono indicativi e non vincolanti. La pasticceria De Vivo si riserva la facoltà di apportare le modifiche ritenute necessarie; pertanto fanno fede le etichette apposte sulle confezioni dei singoli prodotti.

*OUR FILLINGS*

*The ingredients contained in the catalogue descriptions may not be final. The De Vivo bakery and patisserie shop reserves the right to change the ingredients if deemed necessary; therefore, customers are advised to check the ingredients on the packaging of each product.*

SFOGLIATELLA SANTA ROSA

DELIZIA A LIMONE

CASSATA NAPOLETANA

SACHER DEL VESUVIO

NOCCIOLATO

FRUTTI DI BOSCO

RICOTTA E PERE

CHOCOCARAMEL

PISTACCHIO

CHOCORHUM

BOMBARDINO





PASSIONE  
CAMPANIA

*panettone*

# SFOGLIATELLA SANTA ROSA

Il panettone richiama il dolce tipico della tradizione napoletana, “la sfogliatella Santa Rosa”, nata nel Monastero di Santa Rosa, a Conca dei Marini. Il dolce impasto è arricchito con il ripieno della sfogliatella napoletana: gemme di ricotta di vaccino, semola, arancia candita con intrigante sfumatura di cannella di Ceylon e un ripieno di crema pasticcera e amarene candite con infuso alla vaniglia.

*This Panettone is inspired by the traditional Neapolitan dessert, the “sfogliatella di Santa Rosa”, born in the Santa Rosa monastery located in Conca dei Marini. The sweet dough is enriched with the typical sfogliatella filling: cow’s milk ricotta gems, semolina, candied orange and an intriguing Ceylon cinnamon aroma paired with a custard and candied sour cherry filling with hints of vanilla.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

ricotta  
fresca  
di vaccino

amarene  
candite



I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI  
CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.

Scorze di  
arancia candita  
*Candied orange  
peel*

Copertura al  
cioccolato bianco  
e amarene  
*White chocolate  
topping and  
sour cherry*

Gemme di  
ricotta fresca  
di vaccino,  
semola  
*Semolino, fresh  
cow ricotta  
gems*



Infuso  
alla cannella  
di ceylon  
e alla vaniglia  
*Infusion  
with Ceylon  
cinnamon  
and vanilla*

Ganache al gusto di  
crema pasticcera e  
amarene  
*Sour cherry and  
custard ganache*



**FARCITO E IMBEVUTO  
CON BAGNA ALCOLICA**  
*with a filling and soaked  
in an alcoholic dip*

Codice articolo: PAN121K1,0

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg





PASSIONE  
CAMPANIA

## panettone NOCCIOLATO

Il panettone Nocciolato vuole essere un omaggio ad un pregiato frutto del territorio campano: la Nocciola, tipica del Salernitano, la cui coltivazione è antichissima. Nota per il suo sapore particolarmente aromatico, ha una polpa bianca molto consistente e una forma perfettamente rotondeggiante, con un valore altamente nutritivo. Il dolce impasto del panettone è arricchito con delle gemme di pasta nocciola, pezzi di cioccolato al latte e fondente e farcito con delicata ed irresistibile crema alla nocciola, con infuso agli agrumi, copertura al cioccolato bianco, nocciola e granelle di nocciole campane.

*The Panettone Nocciolato is a tribute to a renowned Campanian fruit: the round Campanian hazelnut, typical of the Salerno province, where it has been grown since ancient times. It stands out for its aromatic flavor, as well as its white delicate but consistent pulp and its almost perfectly round shape, all of which is topped with a fairly high nutritional value. The sweet panettone dough is enriched with hazelnut paste gems, milk chocolate and dark chocolate chunks and it is stuffed with a delicate and irresistible hazelnut cream, paired with a citrus infusion, a white chocolate and hazelnut topping all of which is sprinkled with crushed Campanian hazelnut.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

nocciola  
campana



I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI  
CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.

Copertura cioccolato bianco e  
nocciola con granella di  
nocciola campana  
*White chocolate and hazelnut  
topping with crushed  
Campanian hazelnuts*

Pezzi di  
cioccolato al  
latte 35%  
*35% milk  
chocolate  
chunks*



Impasto arricchito  
con gemme  
di pasta alla  
nocciola e infuso  
agli agrumi  
*Dough enriched  
with hazelnut  
paste gems and a  
citrus infusion*

Crema  
alla nocciola  
campana  
*Campanian  
hazelnut  
cream*

Pezzi di  
cioccolato  
fondente  
61%  
*61% dark  
chocolate  
chunks*



**FARCITO E IMBEVUTO  
CON BAGNA ALCOLICA**  
*with a filling and soaked  
in an alcoholic dip*

Codice articolo: PAN123K1,0

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg



*panettone*

# FRUTTI DI BOSCO

Un panettone ricco di profumi che richiama tutta la freschezza dei frutti di bosco. Lamponi, fragole, fragoline di bosco, mirtilli, more e ribes sono i piccoli protagonisti che danno vita a questo fragrante lievitato con delicato ripieno di crema alla vaniglia e pezzi di frutti rossi e aromatizzato con infuso alla vaniglia, con copertura al cioccolato bianco.

*A panettone rich in flavor meets the typical freshness of berries. Raspberries, strawberries, wild strawberries, blueberries, blackberries and currant are the many characters of this tasteful play along with a creamy filling of vanilla ganache studded with red berries chunks, flavored with a vanilla flavored liquor and topped with white chocolate.*

36  
ore

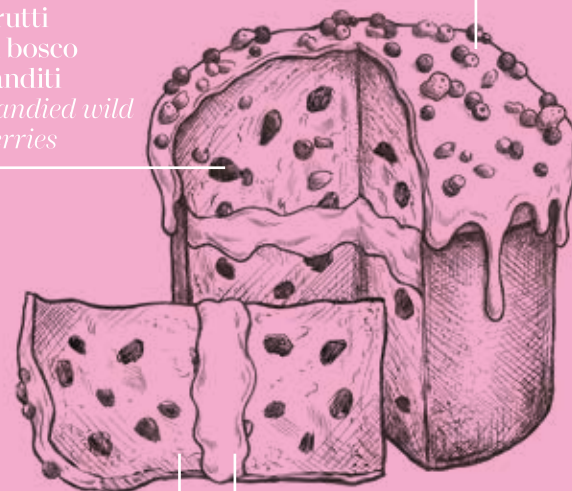
senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

frutti  
rossi  
canditi



Copertura al cioccolato  
bianco e frutti rossi canditi  
*White chocolate topping and  
candied wild berries*

Frutti  
di bosco  
canditi  
*Candied wild  
berries*



Infuso  
alla vaniglia  
*Vanilla  
infusion*

Farcitura  
con splanabile  
alla vaniglia  
*Vanilla cream  
filling*



FARCITO E IMBEVUTO  
CON BAGNA ALCOLICA  
*with a filling and soaked  
in an alcoholic dip*

Codice articolo: PAN113K1,0

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg



# panettone CHOCORHUM

Un delicato impasto al cacao con gustoso ripieno di crema al cioccolato fondente 61% monorigine e infuso al rhum Jamaïque bianco con copertura al cioccolato e pezzi di cioccolato.

*A light cocoa flavored dough with a tasty 61% dark chocolate and rum jamaïque filling, covered in chocolate and chocolate chips.*

36  
ore

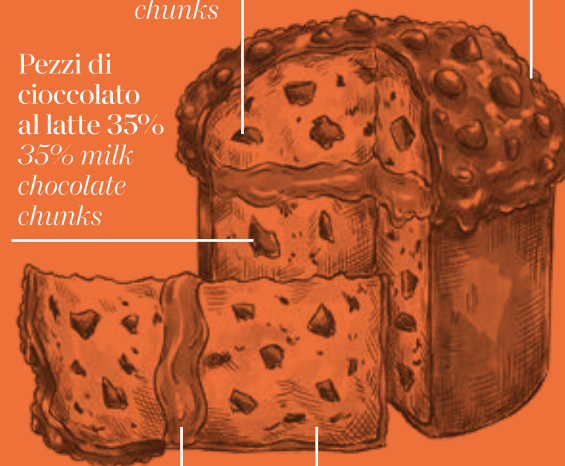
senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

rum  
jamaïque



Copertura cioccolato  
fondente 61%  
61% dark chocolate  
topping

Pezzi di  
cioccolato  
al latte 35%  
35% milk  
chocolate  
chunks



Ganache  
al rum  
e cioccolato  
fondente 61%  
61% dark  
chocolate  
and rum  
ganache

Impasto al cacao  
con infuso al rhum  
jamaïque bianco  
*Cocoa dough  
infused with  
white Jamaica  
rum*



**FARCITO E IMBEVUTO  
CON BAGNA ALCOLICA**  
*with a filling and soaked  
in an alcoholic dip*

Codice articolo: PAN110K1,0

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg

Solo su prenotazione:

Peso netto: 2,4 kg

Codice articolo: PAN110K2.4

Peso netto: 3,8 kg

Codice articolo: PAN110K3.8

Peso netto: 6 kg

Codice articolo: PAN110K6.0





PASSIONE  
CAMPANIA

*panettone*

# SACHER DEL VESUVIO

Il delicato impasto al cacao, con pezzi di puro cioccolato, si ispira al tipico dolce viennese “la Sacher”, che impreziosito con le albicocche “qualità pellecchiella”, acquista una connotazione tipicamente campana, per la caratteristica particolarmente dolce e succosa della polpa, tipica di questa qualità di albicocca del Vesuvio.

Il richiamo al sapore del famoso dolce austriaco è dato dalla farcitura del morbido e gustoso impasto: un ripieno di delicata confettura di albicocca, un infuso alla vaniglia e una copertura al cioccolato.

*The delicate cocoa dough studded with pure chocolate chunks inspired by the typical dessert of the Austrian capital, enriched with “Pellecchiella” apricots takes on a more Campanian feature, especially for the juiciness and sweetness of the apricot pulp, even more so accentuated in this variety. The memory of the Austrian dessert is kept in the filling: soft, delicate apricot marmalade, a vanilla infusion and all of this topped with a dark chocolate icing.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

albicocche  
“pellecchiella”  
del vesuvio

cioccolato  
fondente  
61%



I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI  
CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.

Copertura cioccolato  
fondente 61%  
61% dark  
chocolate topping

Albicocca  
“pellecchiella”  
“Pellecchiella”  
apricots

Impasto  
al cacao con  
infuso alla  
vaniglia  
Cocoa dough  
with vanilla



Confettura  
di albicocche  
“pellecchiella”  
del Vesuvio  
“Pellecchiella” Vesuvio  
apricot marmalade



**FARCITO E IMBEVUTO  
CON BAGNA ALCOLICA**  
*with a filling and soaked  
in an alcoholic dip*

Codice articolo: PAN122K1,0

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg





PASSIONE  
CAMPANIA

*panettone*

# CASSATA NAPOLETANA

Tutto il sapore della cassata all'interno di un soffice impasto lievitato, nella sua versione napoletana, con pezzi di ricotta di pecora, pezzi di cioccolato fondente, una gustosa farcitura di crema al pistacchio, aromatizzato con un infuso di agrumi.

La copertura di cioccolato bianco e decoro di frutta candita rievocano momenti di festa e felicità.

*All the good of cassata in a soft dough, as it is Neapolitan tradition, studded with chunks of sheep ricotta and dark chocolate, a pistachio cream filling and flavored with a citrus infusion. White chocolate topping and the candied fruit decorations are perfect to happily celebrate any special occasion.*

36  
ore

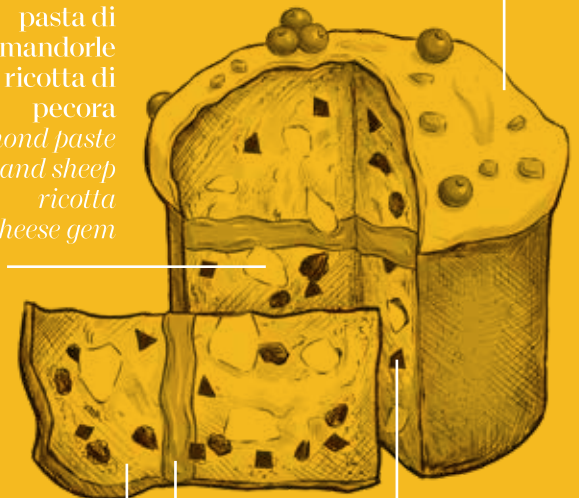
senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

ricotta  
fresca  
di pecora



Copertura al cioccolato bianco,  
ciliegia rossa candita,  
arancia candita  
*White chocolate topping, candied  
red cherry, candied orange*

Gemme di  
pasta di  
mandorle  
e ricotta di  
pecora  
*Almond paste  
and sheep  
ricotta  
cheese gem*



Infuso  
di agrumi  
*Citrus  
infusion*

Farcitura  
con spalmabile  
al pistacchio  
di Sicilia  
*Sicilia pistachio  
cream filling*

Pezzi di  
cioccolato  
fondente  
61%  
*61% dark  
chocolate  
chunks*



**FARCITO E IMBEVUTO  
CON BAGNA ALCOLICA**  
*with a filling and soaked  
in an alcoholic dip*

Codice articolo: PAN109K1,0

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg





PASSIONE  
CAMPANIA

# panettone RICOTTA & PERE

Un soffice impasto lievitato che si ispira alla torta classica ricotta e pera, dolce tipico della Costiera. Il delicato impasto è arricchito con una farcitura di crema alla ricotta e pezzi di pere semicandite, infuso alle pere, con copertura al cioccolato bianco e pere.

*A soft leavened dough inspired by the classic ricotta and pear cake, a typical sweet of the Amalfi Coast. The delicate dough is enriched with a filling of ricotta cream and pieces of semi-candied pears, pear infusion, with a white chocolate and pear coating.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

ricotta  
di mucche

pere  
semicandite



Copertura al cioccolato  
bianco e pere  
*Candied pear and white  
chocolate topping*

Crema alla  
ricotta  
*Ricotta cream*



Pere  
semicandite  
*Semi-candied  
pear*

Infuso alle pere  
*Pear infusion*



FARCITO E IMBEVUTO  
CON BAGNA ALCOLICA  
*with a filling and soaked  
in an alcoholic dip*

Codice articolo: PAN134K1,0

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg



# *panettone* PISTACCHIO

Il soffice impasto del panettone è arricchito con una delicata crema al pistacchio di Sicilia e gustose scaglie di cioccolato fondente e cioccolato al latte, aromatizzato con infuso alla vaniglia, con copertura al cioccolato bianco, pasta pistacchio e granella di pistacchio.

*The soft leavened dough of Panettone is enriched with a smooth Sicilia pistachio ganache and tasty dark chocolate and milk chocolate flakes, all of it flavoured with a vanilla infusion and topped with pistachio paste and white chocolate.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

pistacchio  
di sicilia



Copertura al cioccolato  
bianco e pasta pistacchio  
di Sicilia  
*White chocolate and Sicilia  
pistachio paste topping*

Spalmabile  
al pistacchio  
di Sicilia  
*Sicilia  
pistachio  
cream*



Cioccolato  
al latte 35%  
*35% milk  
chocolate*

Cioccolato  
fondente 61%  
*61% dark  
chocolate*

Infuso  
di vaniglia  
*Vanilla  
infusion*



**FARCITO E IMBEVUTO  
CON BAGNA ALCOLICA**  
*with a filling and soaked  
in an alcoholic dip*

Codice articolo: PAN115K1,0

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg





PASSIONE  
CAMPANIA

*panettone*  
**DELIZIA  
LIMONE**

L'impasto del panettone farcito con delicata crema al cioccolato bianco e limone della costiera, bagnato con liquore di limoni di Sorrento IGP e copertura al cioccolato bianco per rievocare il sapore della costiera.

*Panettone dough filled with a light white chocolate and lemon ganache, soaked in IGP Sorrento lemon liquor and covered in white chocolate: the Sorrento coast if it were a cake.*

**36  
ore**

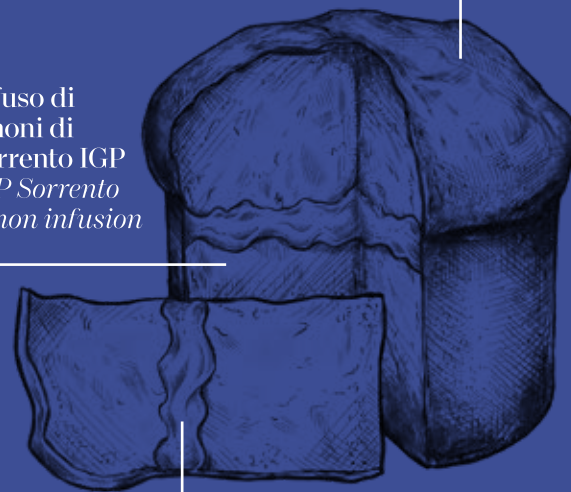
senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

liquore  
di limoni  
sorrento  
igp



Copertura al cioccolato  
bianco  
*White chocolate topping*

Infuso di  
limoni di  
Sorrento IGP  
*IGP Sorrento  
lemon infusion*



Ganache alla crema  
di cioccolato bianco  
e limoni della costiera  
*Light white chocolate  
and lemon ganache*



**FARCITO E IMBEVUTO  
CON BAGNA ALCOLICA**  
*with a filling and soaked  
in an alcoholic dip*

Codice articolo: PAN111K1,0

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg

Solo su prenotazione:

Peso netto: 2,4 kg

Codice articolo: PAN111K2.4

Peso netto: 3,8 kg

Codice articolo: PAN111K3.8

Peso netto: 6 kg

Codice articolo: PAN111K6.0



# panettone CHOCOCARAMEL

Il soffice impasto del panettone è arricchito con gocce di cioccolato al caramello, farcito con una delicata crema al cioccolato al latte e una variegatura al caramello, bagnato con un delicato infuso alla vaniglia.

Copertura con cioccolato al caramello e gocce di cioccolato al caramello.

*The soft panettone dough is enriched with caramel chocolate drops, filled with a delicate milk chocolate cream and a caramel swirl, soaked in a delicate vanilla infusion. Caramel chocolate topping and caramel chocolate drops.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

cioccolato  
al latte

caramello



Copertura cioccolato al caramello  
con gocce di cioccolato al caramello  
*Caramel chocolate and caramel  
chocolate drops topping*

Pezzi  
di cioccolato  
al caramello  
*Caramel  
chocolate  
chunks*



Crema  
al cioccolato  
al latte  
e variegato  
al caramello  
*Milk chocolate  
cream and  
caramel variegate*

Infuso  
alla vaniglia  
*Vanilla  
infusion*



FARCITO E IMBEVUTO  
CON BAGNA ALCOLICA  
*with a filling and soaked  
in an alcoholic dip*

Codice articolo: PAN126K1,0

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg

NOVITÀ



# *panettone* BOMBARDINO

Il panettone bombardino, particolarmente gustoso, richiama una bevanda a base di panna, zabaione caldo e caffè, tipico delle località sciistiche italiane e particolarmente apprezzato nei rifugi per scaldare il fisico e lo spirito durante il freddo. Un impasto al caffè con gocce di cioccolato, bagnato con infuso al caffè e con una gustosa farcitura di crema spalmabile zabaglione, con copertura di cioccolato bianco e cacao.

*The Bombardino panettone, particularly delicious, evokes a drink made with cream, hot zabaglione, and coffee – typical of Italian ski resorts and especially appreciated in mountain lodges for warming both body and spirit in the cold. A coffee-flavored dough with chocolate chips, soaked with a coffee infusion and filled with a delicious zabaglione spread, topped with white chocolate coating and cocoa.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

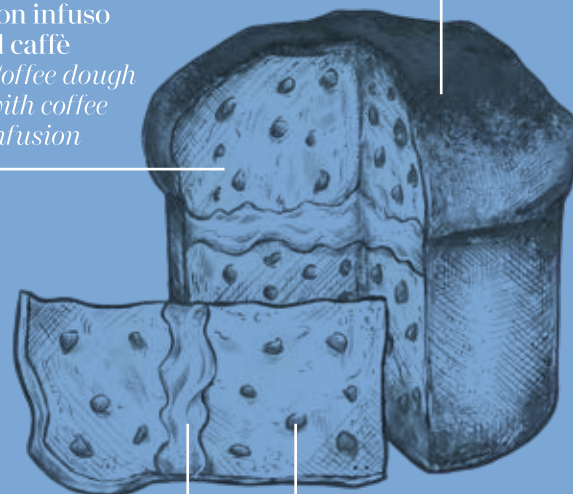
spalmabile  
allo  
zabaione

infuso  
al caffè



Copertura  
con cioccolato  
bianco e cacao  
*Covered  
with white  
chocolate  
and cocoa*

Impasto al caffè  
con infuso  
al caffè  
*Coffee dough  
with coffee  
infusion*



Spalmabile  
zabaione  
*Spreadable  
Zabaglione*

Gocce  
di cioccolato  
*Chocolate  
chips*



FARCITO E IMBEVUTO  
CON BAGNA ALCOLICA  
*with a filling and soaked  
in an alcoholic dip*

Codice articolo: PAN0137K1,0

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 1 kg

*panettoni*  
**LUXURY  
BOX**

---

TRADIZIONALE MILANESE  
ALBICOCCHIE E MANDORLE  
DELIZIA LIMONE  
POMPEIANO



*panettone*  
**TRADIZIONALE  
MILANESE**

---

Codice articolo: PAN101L1,0

---

Peso: 1 kg

---

Pezzi cartone: 2



*panettone*  
**ALBICOCCA  
& MANDORLE**

---

Codice articolo: PAN106L1,0

---

Peso: 1 kg

---

Pezzi cartone: 2



*panettone*  
**DELIZIA  
LIMONE**

---

Codice articolo: PAN111L1,0

---

Peso: 1 kg

---

Pezzi cartone: 2



*panettone*  
**POMPEIANO**

---

Codice articolo: PAN133L1,0

---

Peso: 1 kg

---

Pezzi cartone: 2



*Christmas Collection*  
**PANETTONI**  
**SALATI**

---

CAPONATA

TORTANO

SALMONE AFFUMICATO  
E ACQUA DI MARE





PASSIONE  
CAMPANIA

## *panettone* **CAPONATA**

Si ispira alla Caponata Napoletana, un piatto povero tipico della tradizione napoletana, la cui protagonista è la “fresella”, un pane biscottato bagnato e condito con pomodorini e melanzane sott’olio. Il soffice impasto lievitato salato è arricchito con pezzi di pomodorini e melanzane “cima di viola” sott’olio, tipiche del territorio napoletano “Agro Nocerino Sarnese”, utilizzate prevalentemente per essere conservate sott’olio.

### SAVOUR PANETTONE

*Inspired by the Neapolitan Caponata, a traditional poor dish whose main character is the “fresella”, a hard-baked bread paired with cherry tomatoes and oil pickled eggplants. The soft leavened savory dough is enriched with tomato and “cima di viola” eggplant chunks, a local cultivar from the “Agro Nocerino Sarnese”, typically pickled in oil.*

**36  
ore**

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

melanzana  
“cima di  
viola”



Pezzi di  
pomodori  
*tomato*  
*chunks*



Pezzi di melanzane  
sott’olio  
*Oil pickled eggplants*  
*chunks*

Codice articolo: PANS104

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 700gr





PASSIONE  
CAMPANIA

*panettone*

# TORTANO N'ZOGNA E PEPE

Si ispira al "Casatiello sugna e pepe" che non può mancare sulla tavola pasquale napoletana e che per tradizione viene consumato il Sabato Santo e il lunedì di "Pasquetta". Un soffice impasto lievitato salato arricchito con sugna, pepe, pancetta, pecorino, capicollo, salame, aglio e peperoncino.

*It is inspired by the "Casatiello sugna e pepe" that is a must on the Neapolitan Easter table and traditionally eaten on Easter Saturday and Easter Monday.*

*A soft salt leavened dough enriched with lard, pepper, bacon, pecorino, capicollo, salami, garlic and chilli pepper.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

sugna

salumi  
selezionati



Copertura  
con peperoncino,  
pepe, salumi e tarallini  
*hot chili, black pepper,  
cured meats  
and tarallini topping*



Impasto con pepe,  
pancetta, pecorino,  
salame, aglio,  
e peperoncino  
*Dough enriched  
with black pepper,  
pork underbelly,  
sheep's cheese, salami,  
garlic and hot chili*

Codice articolo: PANSA113

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 700gr



*panettone*

# SALMONE AFFUMICATO & ACQUA DI MARE

Un delicato impasto salato con salmone affumicato, sesamo, acqua di mare e olive. Copertura con prezzemolo.

*SAVOUR PANETTONE*

*A delicate salted dough with smoked salmon with sesame, seawater, and olives topped with parsley.*

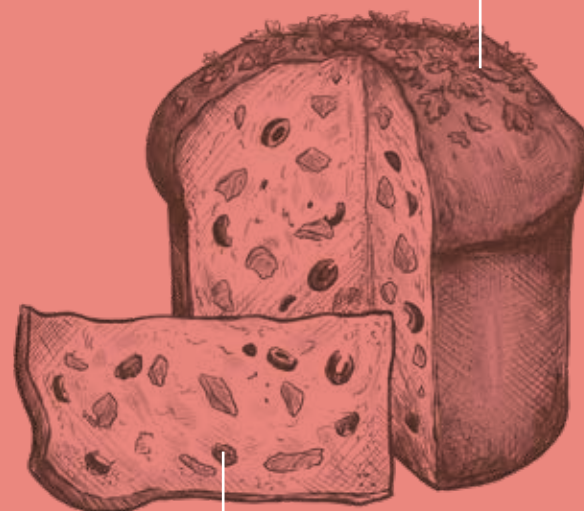
36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

salmone  
affumicato  
e olive



Copertura prezzemolo  
*Parsley topping*



Impasto salato  
con salmone  
affumicato, acqua  
di mare e olive  
*Savoury dough  
with smoked  
salmon, sea water,  
and olives*

Codice articolo: PANSA112

Pezzi per cartone: 1

Solo su prenotazione  
Peso netto: 800 gr

I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI  
CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.



# UN VIAGGIO DEI SENSI

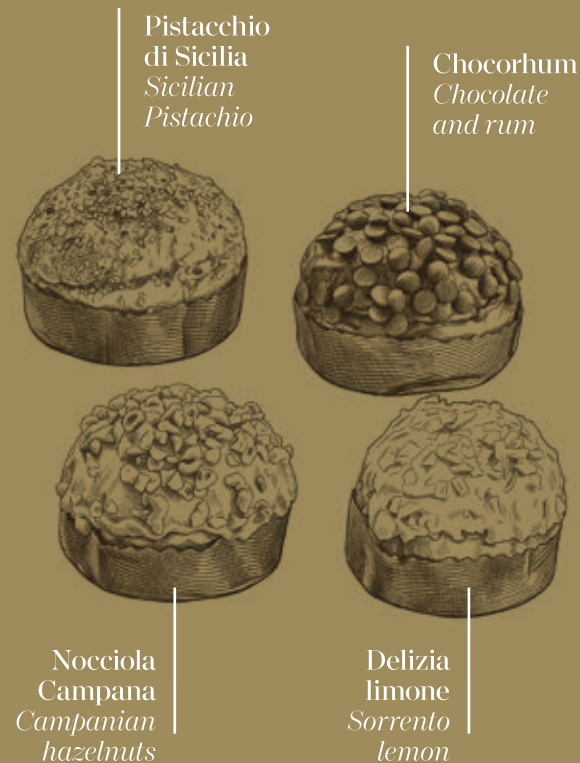
*gift box*

È un vero e proprio "Viaggio dei Sensi": un viaggio di gusto tra i sapori della tradizione.

Composta da 4 soffici prodotti lievitati di circa 400 gr, attraverso i quali è possibile fare una degustazione di materie prime d'eccellenza: limoni di Sorrento, nocciole Campane, pistacchio di Sicilia, cioccolato gianduja e rum.

*"A journey for your senses" a real journey through the five senses: travel among our traditional tastes.*

*A true "Journey through the Senses", a box. The box contains 4 soft leavened loaves for a trip among traditional Italian desserts and their flavors, colors and scents, each one valuing ingredients of excellence: the Sorrento lemon, Campanian hazelnuts, Sicilian pistachios, "gianduja" chocolate and rum.*



Codice articolo: BOX4PAN20

Pezzi per cartone: 2 scatole

Peso panettoncino: 400 gr



*Christmas Collection*

PANDORI

---

CLASSICO

GIANDUJA

PISTACCHIO



# *pandoro* CLASSICO

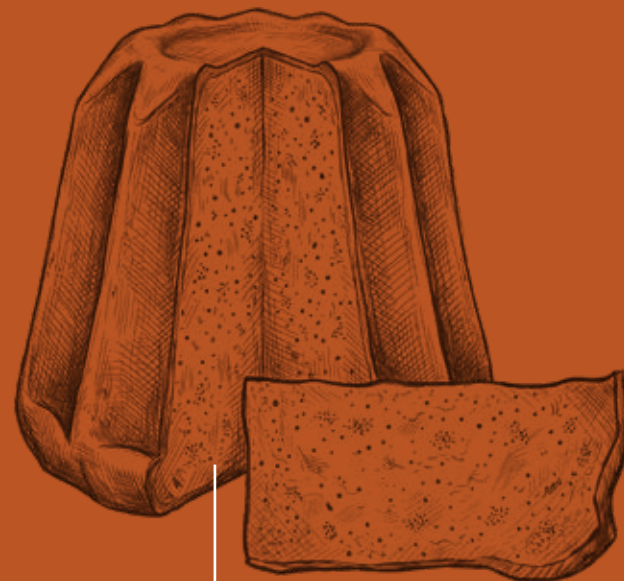
Dolce simbolo del Natale, noto per la tipica forma di stella a 8 punte. Una pasta lievitata soffice e gustosa, di colore dorato con un intenso profumo di vaniglia.

*Symbolic Christmas sweet, recognizable by its 8 pointed star shape. A soft and tasty golden coloured leavened dough, with an intense vanilla aroma..*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

bacche  
di vaniglia  
bourbon del  
madagascar



Bacche di vaniglia  
bourbon del  
Madagascar  
*Madagascar bourbon  
vanilla beans*

Codice articolo: PAN116

Pezzi per cartone: 4

Peso netto: 900 gr



# *pandoro* GIANDUJA

Dolce simbolo del Natale, noto per la tipica forma di stella a 8 punte. Una pasta lievitata soffice e gustosa con bacche di vaniglia bourbon del Madagascar, copertura con glassa gianduja e granella di nocciole campane. Comoda sac a poche con spalmabile alla gianduja.

*A sweet symbol of Christmas, known for its characteristic eight-pointed star shape.*

*A soft and delicious leavened pastry with Madagascar bourbon vanilla beans, topped with gianduja icing and chopped Campanian hazelnuts.*

*Convenient piping bag with gianduja spread.*

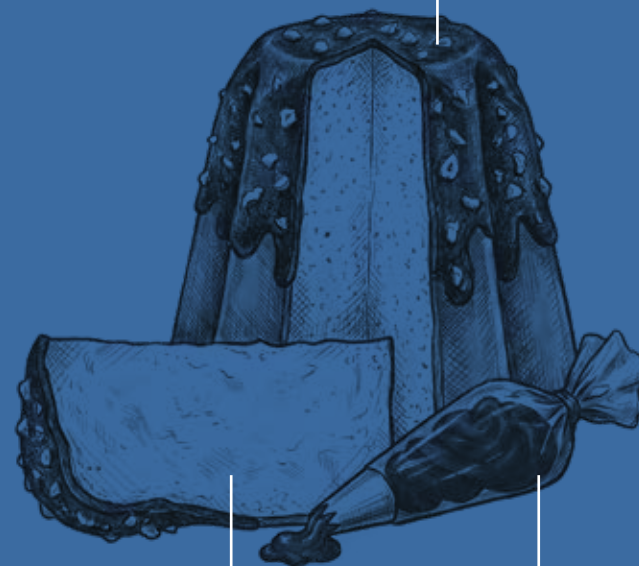
36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

nocciole  
campane



Glassa gianduja  
e granella di nocciole  
campane  
*Gianduja icing  
and crushed  
campanian  
hazelnuts*



Bacche  
di vaniglia  
bourbon del  
Madagascar  
*Madagascar  
bourbon  
vanilla beans*

Sac a poche  
con spalmabile  
alla gianduja  
*Piping bag  
with gianduja  
spread*

Codice articolo: PAN117

Pezzi per cartone: 4

Peso: 1 kg

Peso totale pandoro +  
sac a poche: 1,2 kg



# *pandoro* PISTACCHIO

Dolce simbolo del Natale, noto per la tipica forma di stella a 8 punte. Una pasta lievitata soffice e gustosa di colore dorato con un intenso profumo di vaniglia decorata con glassa pistacchio e granella di pistacchio.

Comoda sac a poche con spalmabile al pistacchio.

*The champion of Christmas desserts, with its typical 8-pointed star shape. A soft and tasty golden leavened dough with intense hints of vanilla decorated with pistachio icing and crumbs. Convenient piping bag with gianduja spread.*

36  
ore

senza  
coloranti  
né additivi  
chimici

pistacchio  
sicilia



Glassa pistacchio  
e granella  
di pistacchio  
di Sicilia  
*Pistachio icing  
and crushed  
Sicilia pistachios*



Pasta lievitata  
vanigliata  
*Vanilla flavored  
leavened dough*

Sac a poche  
con spalmabile  
al pistacchio  
di Sicilia  
*Sac a poche  
with Sicilia  
pistachio  
cream*

Codice articolo: PAN124

Pezzi per cartone: 4

Peso: 1 kg

Peso totale pandoro +  
sac a poche: 1,2 kg



*Christmas Collection*  
**GIFT**

---

TOMBOLA DI CIOCCOLATO



# TOMBOLA DI CIOCCOLATO

*pazzo chi joca  
e pazzo chi nun ghioca*

Un'esperienza di gusto e tradizione: la tombola di cioccolato De Vivo e' un omaggio ad un'icona della tradizione Natalizia Napoletana. Ogni cartella è realizzata con cioccolato di altissima qualità, unendo i numeri iconici del gioco a un sapore intenso e avvolgente. Perfetta per sorprendere gli ospiti, celebrare i momenti di festa e regalarsi un pizzico di dolce magia.

*An experience of taste and tradition: the De Vivo chocolate tombola is a tribute to an icon of the Neapolitan Christmas tradition. Each card is made with the highest quality chocolate, combining the iconic numbers of the game with an intense and enveloping flavor. Perfect for surprising guests, celebrating moments of celebration and giving yourself a pinch of sweet magic.*



Cioccolato  
di alta qualità  
*High-quality  
chocolate*

Marzapane  
*Marzipan*

Codice articolo: TOMBCIO01

Peso: 110gr

Pezzi cartone: 6 scatole

Shelf life: 6 mesi

© **Pasticceria De Vivo**

Via Roma 36, Pompei (NA) • Italy  
Tel: (+39) 081 863 11 63

Centro commerciale "La Cartiera"  
Tel: (+39) 081 850 38 37

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



*De Vivo*

---