



PASTICCERIA
NAPOLEONE

RIETI

NATALE 2024

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.



Riconoscimenti

Sono tanti i riconoscimenti avuti negli anni che ci hanno regalato l'orgoglio di vedere premiata non solo la nostra pasticceria, ma anche il territorio a cui apparteniamo e che ogni giorno è per noi fonte di ispirazione per la creazione di nuove specialità legate alle tradizioni semplici e buone di sempre, ed ai prodotti ricercati e selezionati con passione e cura.



Panettone Day

— SOLO PER ARTIGIANI VERI —

Classico

1° Classificato

Miglior Panettone Tradizionale
PANETTONE DAY 2023

Anis

1° Classificato

Miglior Panettone Creativo
PANETTONE DAY 2021

Flamingo

1° Classificato

Miglior Panettone al Cioccolato Ruby
PANETTONE DAY 2019

Ri-Quadro

Menzione d'Onore

Lievitato al Cubo
PREMIO SPECIALE NOVACART 2023



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.

PANETTONE CLASSICO

Un impasto fragrante e di colore giallo, con alveoli costellati di uvetta e deliziosi cubetti di arancia e cedro canditi.

Una lunga lievitazione e l'impiego delle migliori materie prime donano al panettone un'incredibile morbidezza ed una molteplicità di aromi.

Ricoperto da una croccante glassa con mandorle intere e granella di zucchero.

Il risultato del panettone classico è un'esplosione di gusto e profumi che riportano alle tante tradizioni natalizie.

45,00 euro confezionato (1 kg)

3,00 euro shopper bag

135,00 euro (3 kg)

225,00 euro (5 kg)

(iva inclusa)



Panettone Day

— SOLO PER ARTIGIANI VERI —

1° Classificato

Miglior Panettone Tradizionale
PANETTONE DAY 2023

PASTICCERIA
NAPOLEONE

RIETI



anís

IL PANETTONE ALL'ANICE STELLATO

ANIS

È il profumo dell'anice stellato la peculiarità distintiva di questo panettone che aggiunge ai tanti sapori, l'elemento olfattivo e gustativo intenso ed inebriante di questa spezia dalla caratteristica forma a stella.

Tutti gli ingredienti si miscelano tra loro in un impasto che prende corpo da un'attenta lavorazione artigianale ed una lunga lievitazione, restituendo sofficità, gusto ed un profumo che evoca le dolci atmosfere natalizie di famiglia.

50,00 euro confezionato

3,00 euro shopper bag
(iva inclusa)



Panettone Day
— SOLO PER ARTIGIANI VERI —
Miglior Panettone Creativo Dolce - 2021

PASTICCERIA
NAPOLEONE
RIETI

N



FLAMINGO

FLAMINGO ROSA

Vincitore del Primo Premio nella categoria Ruby Callebaut, alla finale del ``Panettone Day`` a Milano. Il panettone con un mantello di cioccolato rosa ottenuto dalla preziosa e selezionatissima fava di cacao Ruby senza l'aggiunta di coloranti ed aromi.

Un dono della natura dal bouquet fruttato che si fonde perfettamente con il sapore delle pepite di cioccolato sia fondente che al latte, avvolte in un morbido impasto.

Ad impreziosire Il Flamingo, una decorazione scintillante realizzata con la foglia di oro alimentare.

57,00 euro confezionato (1,2 Kg.)

3,00 euro shopper bag
(iva inclusa)

Panettone Day
— GOLD FOR ARTISTEYES YEAR —

1°

Classificato
Miglior Panettone
al cioccolato Ruby

Panettone Day 2019

PASTICCERIA
NAPOLEONE
— RIETI —

35

trentacinque

— LIMITED EDITION —



35 trentacinque

La tradizione del panettone più classico rivisitata con un'esplosione di sapori con il Pistacchio al 35% e gocce di cioccolato per un gusto che conquista al primo assaggio.

Una copertura con glassa e un crumble di pistacchi seduce anche i palati più esigenti.

All'interno una confezione di crema di Pistacchio al 35% con relativa sac à poche per la farcitura.

Una Limited Edition per un panettone che rinnova la tradizione sulle tavole natalizie

60,00 euro confezionato (1,2 Kg.)

3,00 euro shopper bag
(iva inclusa)

PASTICCERIA
NAPOLEONE

RIETI

PANETTONE AL CIOCCOLATO

Panettone soffice e fragrante punteggiato da gocce di cioccolato fondente e con un morbido impasto di colore giallo intenso.

Ha un carattere deciso con aromi ben pronunciati ed un gusto persistente rafforzato dalla copertura di cioccolato fondente.

47,00 euro confezionato

3,00 euro shopper bag
(iva inclusa)

PASTICCERIA
NAPOLEONE

RIETI



SABINO

La particolarità di questo panettone è quella di inserire tra gli ingredienti, il prodotto più importante del nostro territorio: l'olio extra vergine di oliva DOP della Sabina.

Il panettone ottenuto è più leggero, molto fragrante e con un profumo particolarmente originale che si fa ricordare a lungo.

45,00 euro confezionato

3,00 euro shopper bag
(iva inclusa)

PANETTONE AL CARAMELLO



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

48,00 euro confezionato
3,00 euro shopper bag
(iva inclusa)

PASTICCERIA
NAPOLEONE

RIETI



PANETTONE LATTE E CAFFÈ'

Un panettone che sembra dare il buongiorno!

Un impasto prezioso con latte e caffè che regala morbidezza, profumo e sapore, completando la dolcezza di questo panettone ricoperto di una glassa di cioccolato bianco.

Delicato e piacevolissimo al gusto, è la perfetta compagna della tavola dalla colazione alla cena.

Un sapore nuovo da non perdere assolutamente!

48,00 euro confezionato

3,00 euro shopper bag
(iva inclusa)



PANDORO

Con la sua caratteristica forma a stella, il pandoro veste le tavole natalizie con l'eleganza della sua dominante linea alta e slanciata.

Un impasto soffice ed areato pieno di gusto ed aroma che si fonde con il sapore dello zucchero a velo da spolverare sopra un attimo prima di servirlo e gustarlo.

48,00 euro confezionato

3,00 euro shopper bag
(iva inclusa)



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

RIETI

Pasticceria F.lli Napoleone

www.pasticcerianapoleone.com

Via Sant'Agnese, 4 B - 02100 Rieti | tel. 0746 203346 | Email: napoleonepasticceria@gmail.com