

Babà



Bella Napoli®
Antica Pasticceria Artigianale

babà mignon



Babà mignon da 30 pz (25 farciti + 5 rum) :

€ 11,00 al pz

Babà mignon da 15 pz (10 farciti + 5 rum) :

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



6

Stormati 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

<i>Cod. BM</i>	<i>Babà Mignon</i>
<i>Cod. BS</i>	<i>Babà savarin</i>
<i>Cod. MB</i>	<i>Babà monoporzione</i>

<i>Cod. TB</i>	<i>Tronco babà</i>
<i>Cod. SB</i>	<i>Sformato babà</i>

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

- 1 *Panna*
- 2 *Bacio*
- 3 *Cassata*
- 4 *Cocco e nocciolata*
- 5 *Crema e fragola*
- 6 *Delizia al limone*
- 7 *Fragoloso*
- 8 *Frutti di bosco*
- 9 *Cioccolato bianco*
- 10 *Melone*
- 11 *Nocciola*
- 12 *Cioccolato*
- 13 *Panna e fragoline*

Cod. Gusto

- 14 *Panna e cioccolato*
- 15 *Pinguino*
- 16 *Pistacchio*
- 17 *Rum*
- 18 *Ricotta e pera*
- 19 *Tiramisù*
- 20 *Menta*
- 21 *Rocher*
- 22 *Zuppa inglese*
- 23 *Cocco e fragola*
- 24 *Arancia*
- 25 *Banacao*
- 26 *Biscotto*

Cod. Gusto

- 27 *Oreo*
- 28 *Pan di stelle*
- 29 *Crema e frutta*
- 30 *Crema e amarena*
- 31 *Caramello*
- 32 *Ricotta e fichi*
- 33 *Nocciotella*
- 34 *Croccotella*
- 35 *Kiwi*
- 36 *Marron glacè*
- 37 *Wafer*
- 38 *Mimosa*

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



Bella Napoli®
Antica Pasticceria Artigianale

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
Cuo 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 pezzo



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

Tranci



**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.

Tranoi



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

Torte



Bella Napoli®
Antica Pasticceria Artigianale

Torte

**Cod. TGS48
Noemi**

Wafer e croccante di nocciola 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

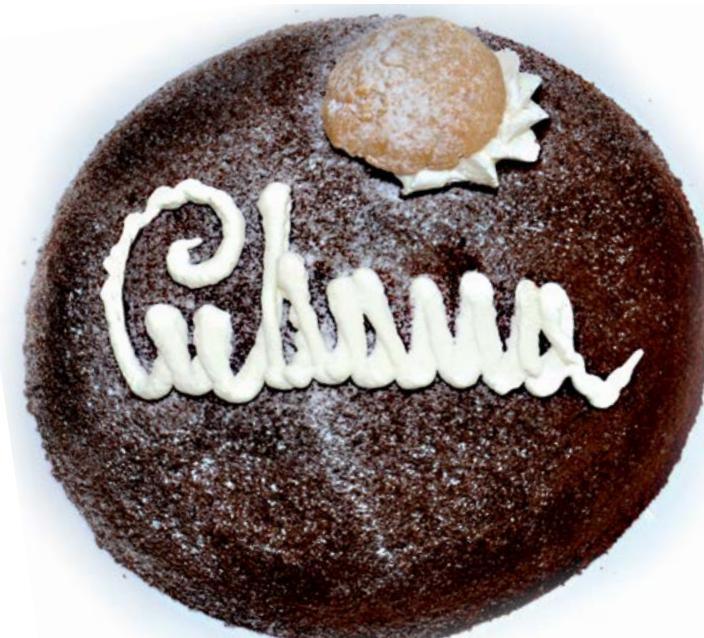
Pan di spagna al cacao con crema e granella di nocciole. Bagna allo Strega e Rum. Decorato con cioccolato gianduia e granella di nocciole.

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, nocciolata, granella di amaretto. Bagna all'Amaretto. Decorata con cacao.



Cod. TGS31
Forestà

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 sciroppate. 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
cioccolata. 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
Croccoaamarena**

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 sciroppate.
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

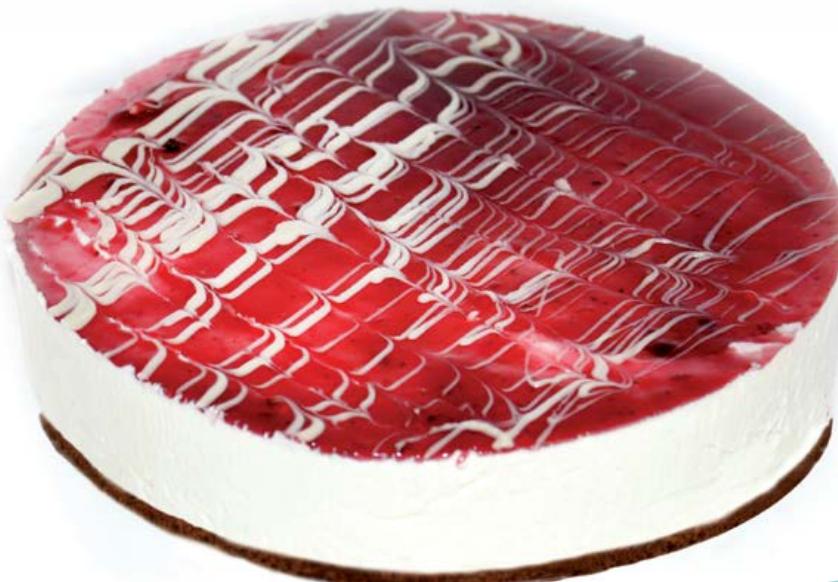
Biscotto alla nocciola, mousse di ricotta, panna e pistacchio.
Decorata con glassa al pistacchio.



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,
nocciole e babà. Bagna al
Rum. Decorata con babà.



**Cod. TGS35
Mokita**

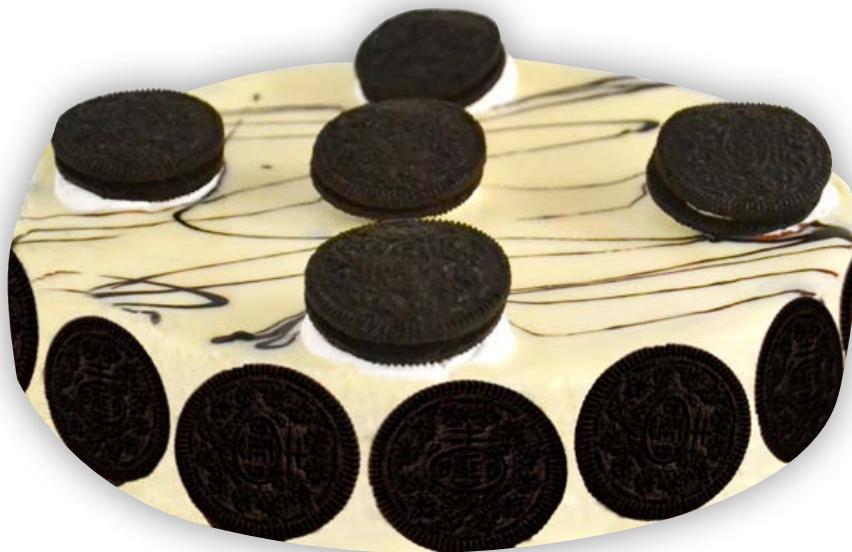
Pan di spagna al cacao,
savoiardi, cioccolato e panna.
Bagna al caffè.
Decorata con cacao.



**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 cioccolato 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



Bella Napoli®
Antica Pasticceria Artigianale

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 nocciola. Bagna al Rum. Decorato con cioccolato gianduia e granella di nocciola.



**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
Coccooro**

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



**Cod. MN25
Profitteroles
al cioccolato
fondente**

Bignè con crema chantilly. Decorati con cioccolato fondente.

Monoporzioni



**Cod. MN26
Profitteroles
al cioccolato
al latte**

Bignè con crema chantilly.
Decorati con cioccolato al latte.



**Cod. MN24
Profitteroles
al cioccolato
bianco**

Bignè 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 sciroppate. 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**

Bignè 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



Bella Napoli®
Antica Pasticceria Artigianale

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



Cocco e nocciolata



Delizia al limone



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



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 Gusci

*Cod. CR200 Cioccolato
Cod. CR201 Nocciole
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.

Riccia e frolla



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 da 10 pz	Peso

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)
- Provolone Affumicata nel Siero (scadenza 7 giorni)

Tipi

Mozzarella Fior di Latte

Mozzarella di Bufala

Zizzona e Treccia di Bufala

Provolone Affumicata fresca

Pezzature e Vendita

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

Torte da Cerimonia

