



Capolavori di alta Pasticceria Italiana

“Positano Forno e Cremeria” è un’azienda italiana impegnata a valorizzare la qualità e la tipicità dei prodotti in modo innovativo e sempre proiettato al soddisfacimento dei palati più esigenti.

Valorizzare le eccellenze del territorio è la nostra mission.

Il principale obiettivo, ciò per cui lavoriamo ogni giorno con perseveranza, è che ogni nostro prodotto sia evocativo di un’emozione: vogliamo che il nostro tarallo napoletano suggerisca il profumo del pane appena sfornato nel forno sotto casa; che il nostro cannolo siciliano riporti negli occhi di chi lo addenta i colori sgargianti di una vetrina appena allestita in una pasticceria siciliana; che la nostra crostata alla marmellata, mangiata a colazione con la famiglia oppure offerta agli amici durante una pausa dallo studio, risvegli il ricordo di quei pomeriggi d’infanzia in cui la nonna impastava la pasta frolla sul tavolo imbiancato di farina, inondando la casa di un profumo dolce e vanigliato.

Forti di una lunghissima esperienza nel settore commerciale, “Positano Forno e Cremeria” fonda la sua attività quotidiana su un elemento fondamentale: la passione per il buon cibo e per le specialità della tradizione. Ogni giorno l’azienda lavora per offrire ai suoi clienti i prodotti migliori, frutto della selezione delle realtà manifatturiere e delle materie prime che meglio esprimono le eccellenze del territorio. Tutto è preparato artigianalmente, secondo tradizione (ma con un’attenzione al moderno gusto internazionale) dai migliori maestri pasticceri.



Masterpieces of Italian Pastry

Positano Forno e Cremeria is an Italian company interested in enhancing our products quality and uniqueness in an innovative way, always directed to satisfy the most demanding palates. Our mission is to develop the territory excellence, represented by the highest quality ingredients and the local business realities with which we choose to collaborate. We privilege the artisan work in order that our sweet or savory bakery products represent everytime a moment of delight. Our goal, for which we work everyday with perseverance, is that every product of “Positano Forno and Cremeria” is evocative of an emotion: we want our Neapolitan tarallo to suggest the scent of freshly baked bread; also, we want our Sicilian cannoli to suggest the bright colors of a Sicilian pastry; finally, we want our jam tart, eaten at breakfast with the family, to awake the memory of those childhood afternoons in which the grandmother used to knead the shortcrust pastry on the floured table, flooding the house with a sweet scent.

With a long experience in the commercial area, “Positano Forno e Cremeria” bases its daily activity on a fundamental element: the passion for good food and traditional specialties. The company works everyday to offer its customers the best products, as the result of a selection of manufacturing that best express the excellence of the territory. Everything is handmade, according to tradition (but with an attention to the modern international taste) by the best pastry chefs.

Le Selezioni

Ogni giorno l'azienda lavora per offrire ai propri clienti i prodotti migliori, frutto della selezione delle realtà manifatturiere e delle materie prime che meglio esprimono le eccellenze del territorio.

Every day the company works to offer its customers the best products, the result of the selection of manufacturing and raw materials that best express the excellence of the territory.



Frolla



Salati



Mandorla

*Scegliere
non è mai stato
tanto dolce.*



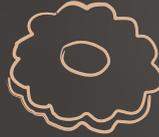
Ripieni



Sfoglia



Crostata



Frolla

Una pasta estremamente friabile
e di consistenza quasi “cremosa”

I prodotti della Linea Frolla sono unici perché a metà tra biscotti e pasticcini. Ideali per l'ora del
the, eccezionale la produzione artigianale dedicata alla prima colazione.

*An extremely crumbly
and almost “creamy” paste.*

This products are very popular because they are halfway between biscuits and pastries.
Ideal for tea time. The artisanal production for breakfast is extraordinary.

Ferretti al cioccolato

La nostra pasta frolla, leggera e friabile, si piega in forma di un piccolo ferro di cavallo e intinge le estremità nel più goloso cioccolato. Ideali per accompagnare il caffè, per la merenda, per una pausa dallo studio o per chiudere in dolcezza una cena.

Chocolate Ferretti

Our light and crumbly shortcrust pastry folds into a small horseshoe and dips the ends into the most delicious choco-late. Ideal for accompanying coffee, for a snack, for a break or for a sweet dinner end.

cod. F020E | 📦 250 g

cod. F020P | 📦 1,5 Kg



Frrolla

Baci di Dama al Cacao

Chocolate "Lady's Kisses"

cod. F028E | 📦 200 g

cod. F028P | 📦 1,5 Kg



Baci di Dama *"Lady's Kisses"*

cod. F027E | 📦 200 g

cod. F027P | 📦 1,5 Kg



Occhio di Bue all'Albicocca

Apricot Occhio di Bue

cod. F023E |  200 g cod. F023P |  1,5 Kg



Occhio di Bue alla Nocciola

Hazelnut Occhio di Bue

cod. F024E |  200 g cod. F024P |  1,5 Kg



Occhio di Bue alla Ciliegia

Cherry Occhio di Bue

cod. F022E |  200 g cod. F022P |  1,5 Kg

Frolla

Gemelli

Twins

cod. F029E | 📦 200 g cod. F029P | 📦 1.5 Kg



Farfalle alla Ciliegia

Cherry Butterfly

cod. F013E | 📦 200 g cod. F013P | 📦 1,5 Kg



Canestrelli

Canestrelli

cod. F021E | 📦 200 g cod. F021P | 📦 1.5 Kg



Fagottini alla Ciliegia

Cherry Fagottini

cod. F017E | 📦 200 g cod. F017P | 📦 1,5 Kg

Fagottini alla Nocciola

Hazelnut Fagottini

cod. F019E | 📦 200 g cod. F019P | 📦 1,5 Kg



Fagottini all'Albicocca

Apricot Fagottini

cod. F018E | 📦 200 g cod. F018P | 📦 1,5 Kg



Forno e Cremeria

Cerchiamo di interpretare i gusti e i desideri dei nostri clienti, che al giorno d'oggi sono consumatori sempre più consapevoli e interessati a conoscere in ogni loro dettaglio i prodotti che decidono di acquistare. Per questo motivo scegliamo solo materie prima di altissima qualità. I maestri artigiani di "Positano Forno e Cremeria" operano ogni giorno uno studio di innovazione e di miglioramento delle preparazioni classiche, per adattare le ricette della più solida tradizione pasticceria italiana al gusto moderno e conferire alla nostra vasta gamma di prodotti un respiro e una fruibilità internazionali. Positano Forno e Cremeria si propone ambiziosamente di diventare rappresentante dell'arte pasticceria italiana e dei suoi valori di bontà, tradizione e bellezza in tutto il mondo.

Bakery and Cream

We try to interpret the tastes and desires of our customers who, nowadays, are consumers more interested in knowing every detail about the products they decide to buy. For this reason we only choose the highest quality's materials. "Positano Forno e Cremeria" does a study of innovation and improvement of classic preparations, to adapt the recipes of the most solid Italian pastry tradition to modern taste and give our wide range of products an international flavor. "Positano Forno e Cremeria" is ambitiously proposing to become the representative of the Italian pastry art and its values of goodness, tradition and beauty all over the world.





Dipieni

Quella che si dice una vera
delizia per il palato.

Nascosto sotto una crosta croccante o friabile, si cela un cuore cremoso che vi
farà impazzire di golosità.

*What is said to be a real treat
for the palate.*

Hidden under a crispy or crumbly crust, there is a creamy heart that will drive you crazy.

Aragostine alla Nocciola

Croccanti fuori, morbide dentro, farcite di golosissimo cioccolato e spolverate di zucchero al velo: le aragostine sono una delizia per gli occhi e per il palato. Vengono tradizionalmente chiamate così perché la loro forma ricorda quella del carapace di un'aragosta. Gustale quando vuoi, da solo o in compagnia. Stupisci i tuoi ospiti accompagnandole al the o al caffè.

Hazelnut Aragostine

Crispy outside, soft inside, filled with a delicious chocolate cream and covered with icing sugar: the "lobsters" are a delight for the eyes and for the palate. They are traditionally called in this way because their shape suggests that of a lobster carapace. Taste it when you want, alone or with friends.



cod. F043E | 📦 250 g

cod. F043P | 📦 1.5 Kg

Dipieni



Aragostine al Pistacchio
Pistachio Aragostine

cod. R051E | 200 g cod. R051P | 1.5 Kg



Aragostine al Limone
Lemon Aragostine

cod. R044E | 200 g cod. R044P | 1.5 Kg



Aragostine all'Arancia
Orange Aragostine

cod. R052E | 200 g cod. R052P | 1.5 Kg



Aragostine alla Vaniglia
Vanilla Aragostine

cod. R064E | 200 g cod. R064P | 1.5 Kg



Cannolo Siciliano al Pistacchio
Sicilian Cannolo with Pistachio

cod. R060E | 📦 200 g cod. R060P | 📦 1,5 Kg



Cannolo Siciliano all'Arancia
Sicilian Cannolo with Orange

cod. R061E | 📦 200 g cod. R061P | 📦 1,5 Kg



Cannolo Siciliano alla Vaniglia
Sicilian Cannolo with Vanilla

cod. R062E | 📦 200 g cod. R062P | 📦 1,5 Kg



Cannolo Siciliano al Limone
Sicilian Cannolo with Lemon

cod. R059E | 📦 200 g cod. R059P | 📦 1,5 Kg

Dipienì



Tartelle alla Nocciola
Hazelnut Tart

cod. R047E | ☞ 200 g cod. R047P | ☞ 1,5 Kg



Tartelle al Limone
Lemon Tart

cod. R048E | ☞ 200 g cod. R048P | ☞ 1,5 Kg

Cannolo Napoletano alla Nocciola
Neapolitan Cannolo with Hazelnut

cod. R045E | 🇮🇹 200 g cod. R045P | 🇮🇹 1.5 Kg



Cannolo Napoletano al Limone
Neapolitan Cannolo with Lemon

cod. R046E | 🇮🇹 200 g cod. R046P | 🇮🇹 1.5 Kg

Cannolo Napoletano al Pistacchio
Neapolitan Cannolo with Pistachio

cod. R063E | 🇮🇹 200 g cod. R063P | 🇮🇹 1.5 Kg





Mandorla

Se la chiamano anche “pasta reale”
un motivo ci sarà!

I dolcetti a base di mandorle sono irresistibili in tutte le loro varianti:
morbidi, decorati con frutta candita, al cocco: uno tira l'altro.

*If they also call it “real pasta”
there will be a reason!*

Almond paste is one of the finest preparations of Italian pastry.
Almond sweets are irresistible in all their variations: soft, decorated
with candied fruit, coconut: one leads to another.

Pasta di mandorla mix

Veri e propri gioielli culinari. I più classici tra i biscotti, quelli che non deludono mai. Un cabaret di paste di mandorle che accontenta i gusti più disparati. Arricchite con mandorle intere o ciliegie candite, sono ideali da offrire con il the o il caffè e da condividere con le persone che ami. Sono perfette anche come come idea regalo.

Mandorla Mix Pasta

Real culinary jewels. The most classic biscuits, those that never disappoint. A cabaret of almond paste that satisfies all the tastes. Enriched with whole almonds or candied cherries, the almond paste mix of "Positano Forno e Cremeria" are ideal to offer with tea or coffee and to share with the people you love. They are also perfect as a gift idea.



cod. F04IE |  250 g

cod. F04IP |  1,5 Kg

Mandorla

Mandorlini

cod. M044E |  200 g cod. M044P |  1,5 Kg



Bon Bon al Cocco

Coconut Bon Bon

cod. M045E |  200 g cod. M045P |  1,5 Kg





Amaretto Morbido
Soft Amaretto

cod. M040E | 200 g cod. M040P | 1.5 Kg





Salati

Sfizi e capricci, gusti decisi

La scelta giusta per chi ama fare una pausa con uno snack ricco di sapore.
Una linea perfetta per gli appassionati dei tipici prodotti da forno italiani.



Fancy and whims, definite tastes

A snack full of flavor for those who love the traditional
Italian bakery products.

Tarallo Napoletano

Protagonista indiscusso della tradizione partenopea. Rotondo, intrecciato, friabile: gustalo per un aperitivo con gli amici, per una pausa ricca di sapore o per cominciare in bellezza una cena in famiglia.

Neapolitan Tarallo

Born as poor food (prepared by kneading the “sfriddo”, that is the leftovers of the bread dough, with pork and pepper), the neapolitan tarallo has become a product of great culinary value.



cod. S0001 |  250g



Sfoglia

Dolce semplice e “rassicurante”

Un vero e proprio capolavoro di "ingegneria pasticceria".

La nostra sfoglia dolce è ottima da sola, per gustare una per una tutte le sue "millefoglie", oppure farcita con crema, confettura o cioccolato.

Crispy chunks of shortcrust pastry

Puff pastry is a true masterpiece of "pastry engineering".

Our sweet pastry is excellent on its own, or stuffed with cream, jam or chocolate.



Quadretti ai Frutti di Bosco

cod. S005E |  135 g



Quadretti all'Albicocca

cod. S006E |  135 g



Mini Strudel al Limone

cod. S008E |  135 g



Mini Strudel alla Mela

cod. S007E |  135 g



Ventagli

cod. S003E |  135 g



Sorrisi

cod. S004E |  135 g



Crostate



Crostata all'Albicocca

Crostate monoporzione, fatte a mano una per una dai nostri maestri pasticceri. Una pasta frolla friabile e leggerissima ospita al suo interno, sotto l'intreccio della superficie, una deliziosa confettura all'albicocca. Gusta una crostatina a merenda o dopocena e regalati un autentico momento di delizia.

Apricot Tart

Crostate Single portion tarts, handmade one by one by our pastry chefs. Crumbly and light pastry contains, under its surface, a delicious apricot jam. Enjoy a tart during your break time or after dinner and give yourself a real moment of delight.

cod. N050S |  160 g



Crostatina alla Nocciola

cod. N049S | 160 g



Crostatina alla Ciliegia

cod. N052S | 160 g



Crostatina ai Frutti di Bosco

cod. N051S | 160 g



Trancio di Crostata

alla Nocciola

cod. C060L | 180 g

all'Albicocca

cod. C058L | 180 g

ai Frutti di Bosco

cod. C061L | 180 g

alla Ciliegia

cod. C059L | 180 g



POSITANO FORNO E CREMERIA

Delli Paoli, Guida & Ass. srls - Via Francesco Baracca, 32
81025 Marcianise - Italy - ph +39 (0) 823 82 0708
sales@studiopmi.it