



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.



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.

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.*



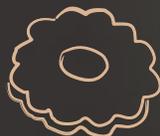
Ripieni



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. F020C | 📦 170 g

cod. F020P | 📦 1.5 kg

Frolla

Baci di Dama al Cacao

cod. F028C | 🍪 170 g

cod. F028P | 🍪 1.5 Kg



Baci di Dama

cod. F027C | 🍪 170 g

cod. F027P | 🍪 1.5 Kg



Occhio di Bue all'Albicocca

cod. F023C | ☞ 170 g cod. F023P | ☞ 1.5 Kg

Occhio di Bue alla Nocciola

cod. F024C | ☞ 170 g cod. F024P | ☞ 1.5 Kg



Occhio di Bue alla Ciliegia

cod. F022C | ☞ 170 g cod. F022P | ☞ 1.5 Kg

Frolla



Farfalle alla Ciliegia

cod. F013C | 📦 170 g cod. F013P | 📦 1,5 Kg

Canestrelli

cod. F021C | 📦 170 g cod. F021P | 📦 1,5 Kg





Fagottini alla Ciliegia

cod. F017C | ☪ 170 g cod. F017P | ☪ 1,5 Kg

Fagottini alla Nocciola

cod. F019C | ☪ 170 g cod. F019P | ☪ 1,5 Kg



Fagottini all'Albicocca

cod. F018C | ☪ 170 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.



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.



Espositore Display box



Capienza:
6 Scomparti da 8 vaschette

Contains:
6 Compartment of 8 packs



Dimensioni (PxBxH)
70x50x112cm

Dimensions (LxWxH)
70x50x112cm



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. F043C | 🍪 170 g
cod. F043P | 🍪 1.5 Kg

Dipienì



Aragostine al Pistacchio

cod. R051C | ☞ 170 g cod. R051P | ☞ 1,5 kg



Aragostine al Limone

cod. R044C | ☞ 170 g cod. R044P | ☞ 1,5 Kg



Aragostine alla Vaniglia

cod. R064C | ☞ 170 g cod. R064P | ☞ 1,5 Kg



Cannolo Siciliano alla Nocciola

cod. R058C | ☞ 170 g cod. R058P | ☞ 1.5 Kg



Cannolo Siciliano al Pistacchio

cod. R060C | ☞ 170 g cod. R060P | ☞ 1.5 Kg



Cannolo Siciliano alla Vaniglia

cod. R062C | ☞ 170 g cod. R062P | ☞ 1.5 Kg



Cannolo Siciliano al Limone

cod. R059C | ☞ 170 g cod. R059P | ☞ 1.5 Kg

Dipienì



Tartelle alla Nocciola

cod. R047C | ☞ 170 g cod. R047P | ☞ 1.5 Kg



Tartelle al Limone

cod. R048C | ☞ 170 g cod. R048P | ☞ 1.5 Kg

Cannolo Napoletano alla Nocciola

cod. R045C | 🥯 170 g cod. R045P | 🥯 1.5 Kg



Cannolo Napoletano al Limone

cod. R046C | 🥯 170 g cod. R046P | 🥯 1.5 Kg



Cannolo Napoletano al Pistacchio

cod. R063C | 🥯 170 g cod. R063P | 🥯 1.5 Kg



FORNIO & CREMERIA
Positano
IL BUON GUSTO ITALIANO


CILIEGIA
PASTRY FILLED WITH
cherry jam

PRODUCT OF
italy



NO
PASTRY FILLED WITH
hazelnut
PRODUCT OF
italy





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

cod. M04IC | 170 g cod. M04IP | 1.5 Kg

Amaretto Morbido

cod. M040C | 170 g cod. M040P | 1.5 Kg





Fantasia di Mandorla Siciliana

cod. M042C | ☞ 170 g cod. M042P | ☞ 1.5 Kg



Pasta di Mandorla agli Agrumi di Sicilia

cod. M043C | 170 g cod. M043P | 1.5 Kg



Pizzicotti di Pasta di Mandorle

cod. M046C | 170 g cod. M046P | 1.5 Kg



Pasta di Mandorla al Cedro

cod. M044C | 170 g cod. M044P | 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.

cod. S0001 |  250g

Tarallo Napoletano extra

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 extra

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.



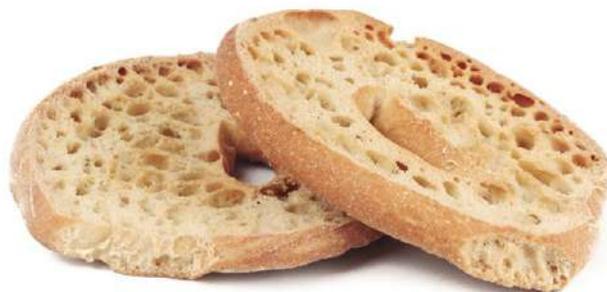
Treccine Mandorlate

cod. S003 |  230 g



Freselline Integrali

cod. S0010 |  300 g



Freselline Bianche

cod. S0008 |  300 g



Staglia

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.

Puff pastry is a true masterpiece of "pastry engineering": a slow, precise and meticulous preparation.

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

cod. S008E |  135 g

Mini Strudel al Limone

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.

Lemon Mini Strudel

A mini version of the classic strudel, to be enjoyed in a single bite. Crumbly puff pastry stuffed with a delicious lemon cream. Perfect for accompanying the afternoon tea or for a sweet dinner with friends.



Mini Strudel Mela e Uvetta

cod. S007E |  135 g



Quadretti ai Frutti di Bosco

cod. S005E |  135 g



Quadretti all'Albicocca

cod. S006E |  135 g



Sfogliatine

cod. S004E |  150 g



Ventagliette

cod. S003E |  150 g



Crostate



Crostatina 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 |  2 x 80 g



Crostatina alla Ciliegia

cod. N052S | 🍷 2 x 80g



Crostatina alla Nocciola

cod. N049S | 🍷 2 x 80g



Crostatina ai Frutti di Bosco

cod. N051S | 🍷 2 x 80g



POSITANO FORNO E CREMERIA

Delli Paoli, Guida & Ass. srls - Via Francesco Baracca, 46
81025 Marcianise - Italy - ph +39 (0) 823 82 0708

sales@positanofornocremeria.it

positanofornocremeria.it



Seguici su:

Positano Forno e Cremeria