



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.



Salati



Mandorla



Sfoglia

*Scegliere
non è mai stato
tanto dolce.*



Crostata



Ripieni



Frolla



Cantuccini

Frolla



Canestrelli
buttery shortbread biscuits



Baci di Dama
Classic Lady's Kisses biscuits



Baci di Dama al Cacao
Cocoa Lady's Kisses biscuits



Ferretti al Cioccolato
Chocolate-Glazed biscuits



Occhio di Bue all'Albicocca
Apricot jam filled biscuits



Occhio di Bue alla Ciliegia
Cherry jam filled biscuits



Occhio di Bue alla Nocciola
Hazelnut cream filled biscuits



Farfalle alla Ciliegia
Cherry jam filled biscuits



Fagottini alla Ciliegia
Cherry jam filled biscuits



Fagottini all'Albicocca
Apricot jam filled biscuits



Fagottini alla Nocciola
Hazelnut cream filled biscuits



Cantuccini



Cantuccini alle Mandorle
Cantuccini cookies with almonds



Cantuccini al Cioccolato
Cantuccini cookies with chocolate chips



Cantuccini al Pistacchio
Cantuccini cookies with pistachios

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



Aragostine alla Nocciola
Hazelnut cream filled lobster tails "Aragostine"

Dipienini



Aragostine al Pistacchio
Pistachio cream filled lobster tails "Aragostine"



Aragostine al Limone
Lemon cream filled lobster tails "Aragostine"



Aragostine alla Vaniglia
Vanilla cream filled lobster tails "Aragostine"



Cannolo Napoletano alla Nocciola
Hazelnut cream filled Neapolitan Cannoli



Cannolo Napoletano al Pistacchio
Pistachio cream filled Neapolitan Cannoli

Cannolo Napoletano al Limone
Lemon cream filled Neapolitan Cannoli





Cannoli Siciliani alla Nocciola
Hazelnut cream filled Sicilian Cannoli



Cannoli Siciliani al Pistacchio
Pistachio cream filled Sicilian Cannoli



Cannoli Siciliani alla Vaniglia
Vanilla cream filled Sicilian Cannoli



Cannoli Siciliani al Limone
Lemon cream filled Sicilian Cannoli



Tartelle al Limone
Lemon cream filled mini tarts



Tartelle alla Nocciola
Hazelnut cream filled mini tarts





Mandorla



Fantasia di Mandorla Siciliana
Assorted Sicilian almond biscuits



Amaretto morbido
Soft almond Amaretto



Pasta di Mandorla al Cedro di Sicilia
Almond biscuits with candied Ceder



Pasta di Mandorla agli Agrumi di Sicilia
Almond biscuits with citrus fruits



Pizzicotti di Manndorla Siciliana
Classic almond biuscuits

Tarallo Napoletano Extra
Tradition Neapolitan tarallo with almonds



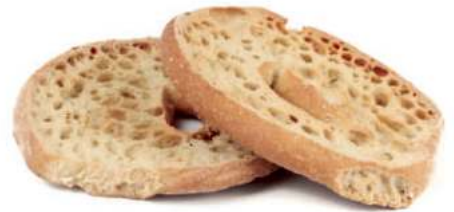
Salati



Treccine Mandorlate
Treccine with almonds



Freselle Integrali
Wholewheat Freselle bread



Freselle Bianche
Classic Freselle bread



Cialde Cannoli



Cialde di Cannolo Siciliano Grandi
Sicilian Cannoli shells - big



Cialde di Cannolo Siciliano Mignon
Sicilian Cannoli shells - mignon



Sfaglia

Mini Strudel al Limone
Mini strudel filled with lemon jam



Mini Strudel alla Mela e Uvetta
Mini strudel filled with raisin and apple jam



Quadrotti ai frutti di Bosco
Wildberries jam filled puff pastries biscuits



Quadrotti all'Albicocca
Apricot jam filled puff pastries biscuits



Sfogliatine
Sugared puff pastries biscuits



Ventagliette
Sugared puff pastries biscuits



Crustate



Crostatina all'Albicocca
Apricot jam filled Tarts



Crostatina alla Nocciola
Hazelnut cream filled Tarts



Crostatina alla Ciliegia
Cherry jam filled Tarts



Crostatina ai Frutti di Bosco
Wildberries jam filled Tarts



POSITANO FORNO & CREMERIA

Delli Paoli, Guida & Ass. Srl, Via Baracca 46, 81025 Marcianise (CE)
t +39 (0)823 82 07 08 | sales@positanofornocremeria.it

positanofornocremeria.it

follow us

