



# 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 ti 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



Ripieni

*Scegliere  
non è mai stato  
tanto dolce.*



Crostata



Frolla



Cantuccini

FOOD  
SERVICE

*novità*

VASSOIO **1,5 KG**





Conetti alla Nocciola con granella  
*Hazelnut cones with grains*



Conetti al Caramello salato con granella  
*Salt Caramel cones with grains*



Conetti al Pistacchio con granella  
*Pistachio cones with grains*



Conetti alla Nocciola bianca con codine  
*White hazelnut cones with sugar sprinkles*



Cestino Smarties  
*Confetti Tarts*



Cestino al Pistacchio  
*Pistachio tarts*



Barchette al Cioccolato  
con granella di Nocciola  
*Chocolate tart with grains of hazelnut*



Barchette al Cioccolato Bianco  
con granella di Nocciola  
*White Chocolate tart with grains of hazelnut*

# Cannoli Crocco

VARI GUSTI



*CRUNCHY CANNOLI*

*Various Flavors*

# Frolla



**Canestrelli**  
*Buttery shortbread cookies*



**Baci di Dama**  
*Classic Lady's Kisses biscuits*



**Ferretti al Cioccolato**  
*Chocolate-Glazed shortbread*



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*



**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 Comparti 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*



**Cannolo Siciliano alla Nocciola**  
*Hazelnut cream filled Sicilian Cannoli*



**Cannoli al Pistacchio**  
*Pistachio cream filled Sicilian Cannoli*



**Cannolo Siciliano alla Vaniglia**  
*Vanilla cream filled Sicilian Cannoli*



**Cannoli al Limone**  
*Lemon cream filled Sicilian Cannoli*



**Tartelle al Limone**  
*Lemon cream filled mini tarts*



**Tartelle alla Nocciola**  
*Hazelnut cream filled mini tarts*



FORNO & CREMERIA  
**Positano**  
IL BUON GUSTO ITALIANO

  
**CILIEGIA**  
PASTRY FILLED WITH  
*cherry jam*

PRODUCT OF  
*Italy*



**NO...**  
PASTRY FILLED WITH  
*hazelnut cream*  
PRODUCT OF  
*Italy*



# 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*

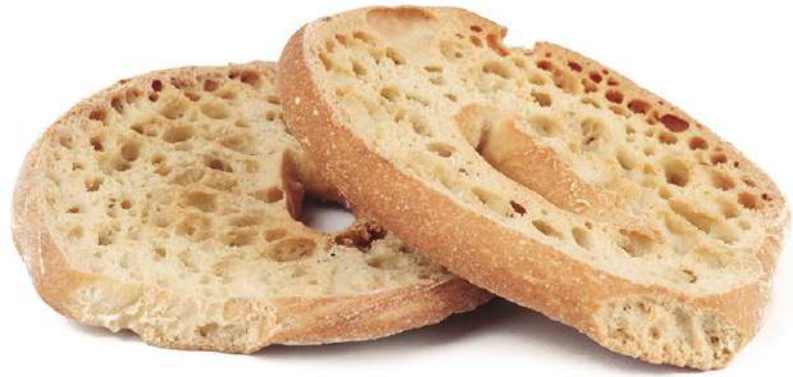


**Pizzicotti di Manndorla Siciliana**  
*Classic almond biscuits*

# Salati



Tarallo Napoletano Extra  
*Tradition Neapolitan tarallo with almonds*



Freselle Bianche  
*Classic Freselle bread*



Freselle Integrali  
*Wholewheat Freselle bread*



*Crostatate*

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*



# Cialde Cannoli



Cialde di Cannolo Siciliano Grandi  
*Sicilian Cannoli shells - big -*



Cialde di Cannolo Siciliano Mignon  
*Sicilian Cannoli shells - mignon*





POSITANO FORNO E CREMERIA

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

[sales@positanofornocremeria.it](mailto:sales@positanofornocremeria.it)

[positanofornocremeria.it](http://positanofornocremeria.it)



Seguici su:

**Positano Forno e Cremeria**