

TRADIZIONE

*Simonetti*

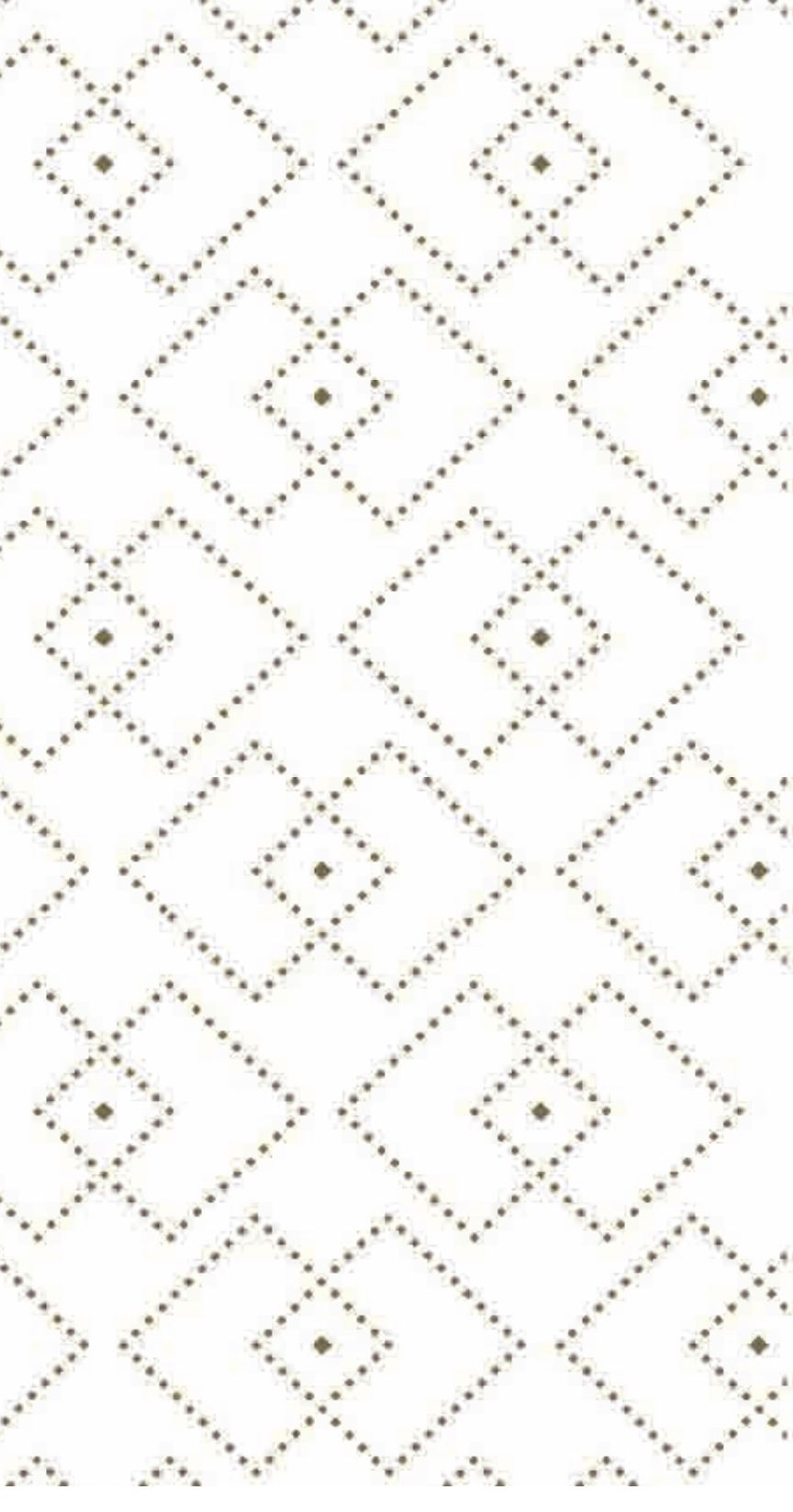
CONTEMPORANEA





*Scegli il dessert giusto  
per il tuo locale*

Tutti gli ingredienti sono prodotti in sede usando le migliori materie prime



# Prodotto già pronto da servire

DESSERT PRONTI DA GUSTARE APPENA TOLTI DAL FRIGORIFERO  
SENZA BISOGNO DI ATTESE O SCONGELAMENTO.  
CONSISTENZA VELLUTATA E CREMOSA, IDEALE PER ESSERE  
SERVITI SUBITO. PERFETTO PER CHI VUOLE UN DOLCE SEMPRE  
PRONTO E VELOCE





# Il Cazzimbocchio



## LA STORIA

Il Cazzimbocchio lo abbiamo sentito nominare tutti,  
ma non tutti sanno di preciso cos'è.

Da buoni napoletani lo utilizziamo per dare un nome a quella cosa che in qualche modo ci capita sempre davanti i piedi...quasi fino ad infastidirci. Ci piace pensare che San Pietro durante il suo primo pellegrinaggio a Napoli, inciampò su di un sasso: "Eminenza" - si udi - "Accort 'o cazzimbocchio!". Così fu chiamato quello che oggi più comunemente conosciamo come sanpietrino.

Ebbene sì, 'o cazzimbocchio non è nient'altro che quel sassolino che profuma di storia nelle nostre più belle città, e siccome il nostro mestiere è quello di addolcire palati, abbiamo pensato di farne un dolce!

*Pronti al cucchiaino*





# Pistacchio



CROCCANTE SEMIFREDDO AL PISTACCHIO  
RICOPERTO CON CRUMBLE DI PISTACCHIO DI  
BRONTE E UN GOLOSO CUORE DI PISTACCHIO.

**Ingredienti:** PANNA, LATTE, destrosio, zucchero, sciroppo di glucosio disidratato, olio di cocco, maltodestrina, proteine del LATTE, pasta PISTACCHIO 9%, crema al PISTACCHIO 1.5% (olio di semi di girasole, zucchero, LATTE parzialmente scremato in polvere, PISTACCHI 20%, emulsionante: E322 [lecitina di girasole]), farina di FRUMENTO 00, farina di MANDORLE, BURRO, granella di MANDORLE pralinate.

**Allergeni:**

Contiene LATTE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO

Potrebbe contenere tracce di:

UOVA E PRODOTTI E BASE DI UOVA, SOIA, ARACHIDI,  
ANIDRIDE SOLFOROSA.

Conservare a temperatura di - 18° C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

Si consiglia di consumare a temperatura fredda

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1540kJ/368kcal
GRASSI	11,2g
di cui SATURI	7g
CARBOIDRATI	60,4g
di cui ZUCCHERI	24,2g
FIBRE	0g
PROTEINE	6,4g
SALE	0g



# Amarena



CROCCANTE SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA  
RICOPERTO CON CRUMBLE DI NOCCIOLE E UN  
GOLOSO CUORE DI AMARENA.

**Ingredienti:** PANNA, LATTE, destrosio, zucchero, sciroppo di glucosio disidratato, olio di cocco, maltodestrina, proteine del LATTE, pasta alla vaniglia 3% (sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, LATTE magro condensato, acqua, aroma naturale di vaniglia, estratti vegetali), amarene candite 1.5% (ciliegie, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA), farina di FRUMENTO 00, farina di MANDORLE, BURRO, olio di semi di girasole, cacao in polvere, NOCCIOLE, LATTE scremato in polvere, emulsionante E322 lecitina di girasole, aromi.

**Allegeni:**

contiene LATTE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFOROSA

Potrebbe contenere tracce di:

UOVA E PRODOTTI E BASE DI UOVA, SOIA, ARACHIDI

Conservare a temperatura di - 18° C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

Si consiglia di consumare a temperatura fredda

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1785kJ/427kcal
GRASSI	18,2g
di cui SATURI	9g
CARBOIDRATI	61,5g
di cui ZUCCHERI	26g
FIBRE	0g
PROTEINE	4,2g
SALE	0g

# Nocciola



CROCCANTE SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA  
RICOPERTO CON CRUMBLE DI NOCCIOLE E UN  
GOLOSO CUORE ALLA NOCCIOLA.

Ingredienti: PANNA, LATTE, destrosio, zucchero, sciroppo di glucosio disidratato, olio di cocco, maltodestrina, proteine del LATTE, pasta NOCCIOLA 9%, crema alla NOCCIOLA 1.5% (zucchero, olio di semi di girasole, NOCCIOLE, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante lecitina di SOIA, aromi), farina di MANDORLE, BURRO, farina di FRUMENTO 00, cacao in polvere, granella di NOCCIOLA pralinata.

Allergeni:

Contiene LATTE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO

Potrebbe contenere tracce di:

UOVA E PRODOTTI E BASE DI UOVA, SOIA, ARACHIDI, ANIDRIDE SOLFOROSA.

Conservare a temperatura di - 18° C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

Si consiglia di consumare a temperatura fredda

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1741kJ/416kda
GRASSI	17,4g
di cui SATURI	8,2g
CARBOIDRATI	58,5g
di cui ZUCCHERI	24,9g
FIBRE	0g
PROTEINE	6,4g
SALE	0g





# Cioccolato



CROCCANTE SEMIFREDDO ALLA GIANDUIA  
RICOPERTO CON CRUMBLE DI CIOCCOLATO E UN  
GOLOSO CUORE ALLA GIANDUIA

**Ingredienti:** PANNA, LATTE, destrosio, zucchero, sciroppo di glucosio disidratato, olio di cocco, maltodestrina, proteine del LATTE, pasta gianduia 9% (NOCCIOLE 60%, cacao magro, olio vegetale, lecitina di girasole, aroma naturale), crema alla NOCCIOLA 1.5% (olio di semi di girasole, cacao in polvere 10%, NOCCIOLE 9.5%, LATTE scremato in polvere, emulsionante E322 lecitina di girasole, aromi), farina di MANDORLE, BURRO, farina di FRUMENTO 00, cacao in polvere, granello di NOCCIOLE pralinate.

**Allergeni:**

Contiene LATTE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO

Potrebbe contenere tracce di:

UOVA E PRODOTTI E BASE DI UOVA, SOIA, ARACHIDI,  
ANIDRIDE SOLFOROSA.

Conservare a temperatura di - 18° C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

Si consiglia di consumare a temperatura fredda

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1730kJ/414kcal
GRASSI	16,4g
di cui SATURI	9,2g
CARBOIDRATI	60,1g
di cui ZUCCHERI	25,1g
FIBRE	0g
PROTEINE	6,4g
SALE	0g

# Cocco e frutti di bosco



CROCCANTE SEMIFREDDO AL COCCO  
RICOPERTO CON CRUMBLE DI MANDORLE  
E COCCO, CON GOLOSO CUORE DI FRUTTI DI BOSCO.

**Ingredienti:** PANNA, LATTE, destrosio, zucchero, sciroppo di glucosio disidratato, olio di cocco, maltodestrina, proteine del LATTE, pasta di COCCO 9% (COCCO 60%, cacao magro, olio vegetale, lecitina di girasole, aroma naturale), crema di FRUTTI DI BOSCO 1.5% (olio di semi di girasole, cacao in polvere 10%, COCCO 9.5%, LATTE scremato in polvere, emulsionante E322 lecitina di girasole, aromi), farina di MANDORLE, BURRO, farina di FRUMENTO 00, cacao in polvere, granella di NOCCIOLE pralinate.

## Allergeni:

Contiene LATTE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO.

Potrebbe contenere tracce di:

UOVA E PRODOTTI E BASE DI UOVA, SOIA, ARACHIDI,  
ANIDRIDE SOLFOROSA.

Conservare a temperatura di -18° C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

Si consiglia di consumare a temperatura fredda.

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1730kJ/414kcal
GRASSI	16,4g
di cui SATURI	9,2g
CARBOIDRATI	60,1g
di cui ZUCCHERI	25,1g
FIBRE	0g
PROTEINE	6,4g
SALE	0g



# Limone



CROCCANTE SEMIFREDDO AL LIMONE  
RICOPERTO CON CRUMBLE E UN  
GOLOSO CUORE DI CREMA DI LIMONE.

**Ingredienti:** PANNA, LATTE, destrosio, zucchero, sciroppo di glucosio disidratato, olio di cocco, maltodestrina, proteine del LATTE, pasta LIMONE 9% (LIMONE 60%, cacao magro, olio vegetale, lecitina di girasole, aroma naturale), crema di LIMONE 1.5% (olio di semi di girasole, cacao in polvere 10%, LIMONE 9.5%, LATTE scremato in polvere, emulsionante E322 lecitina di girasole, aromi), farina di MANDORLE, BURRO, farina di FRUMENTO 00, cacao in polvere, granella di NOCCIOLE pralinate.

## Allergeni:

Contiene LATTE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO

Potrebbe contenere tracce di:

UOVA E PRODOTTI E BASE DI UOVA, SOIA, ARACHIDI,  
ANIDRIDE SOLFOROSA.

Conservare a temperatura di -18° C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

Si consiglia di consumare a temperatura fredda

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1730kJ/414kcal
GRASSI	16,4g
di cui SATURI	9,2g
CARBOIDRATI	60,1g
di cui ZUCCHERI	25,1g
FIBRE	0g
PROTEINE	6,4g
SALE	0g



# CAZZIMBOCCHIO CUORE CALDO

*Special Edition*

Basta un tocco di calore...e si scioglie il cuore



Disponibile nei gusti cioccolato, nocciola,  
pistacchio e amarena



# NEAPOLITAN DESSERT MONOPORZIONI

## Le Mini Torte



*Pronte al cucchiaino*





# Ammore

Amarena, Pistacchio



# Crocicante

Crocicante al pistacchio  
disponibile alla nocciola



# Crocicante

Crocicante alle mandorle  
e alla nocciola



# Croccante

Croccante alle mandorle  
e amarena



# Cheesecake

Formaggio dolce e pistacchio



# Cheesecake

Formaggio dolce e frutti di bosco



A round cheesecake with a thick, golden-brown crust and a smooth, orange-colored filling. The top is garnished with several dark chocolate chips. The cheesecake sits on a gold-colored metal plate. Scattered around the plate are more chocolate chips, a slice of orange, and orange zest strips. The background is a plain, light-colored surface.

# Cheesecake

Formaggio dolce, arancia,  
stracciatella, fondente,  
Altre varianti:  
Fragola, caramello

A small, round cake on a gold-colored metal plate. The cake has a light-colored, textured base (pan di Spagna) and is topped with a thick layer of white cream piped in decorative peaks. The cream is garnished with golden-brown crumbs and a slice of fresh lemon. The plate is surrounded by scattered golden-brown crumbs on a white surface.

# Luna a Limone

Crema al profumo di limone  
Pan di Spagna



# Nocciolina Americana

Arachidi, caramello salato,  
cioccolato



# Nero

Biscotto,  
cioccolato fondente,  
vaniglia



# Stella

Cioccolato, biscotto,  
fior di panna



# Balocco

Biscotto, cioccolato,  
nocciaola



# La Sfera

Tartellina croccante,  
gianduia, nocciola  
e cacao



# A' Fravulella

Tartellina croccante  
con cioccolato bianco,  
vaniglia e fragoline





# Riggiulella

Crostatina al cocco  
e frutti di bosco



# O' Fiaschetto

Cioccolato bianco,  
latte, fondente



# Ricotta e Pera

Ricotta dolce, pera nostrana



# L'Ovetto

Cioccolato al latte,  
cioccolato bianco,  
fior di panna



# Tiramisù

Savoiardi, crema mascarpone,  
caffè e cacao



# Tiramisù al limone

Savoiardi, crema mascarpone,  
limone

# BABA' CUP

Babà in bicchiere 300cl  
con crema  
vari gusti





# Mimosa

Limone e cioccolato bianco

# Le Torte



*Pronte al cucchiaino*





# Snickers

Crema al burro  
gusto snickers



# Biscuits

Torta in semifreddo o mousse  
gusto biscuits





# Cheesecake

Torta in semifreddo o mousse  
ai frutti di bosco





# Hippo

Torta in semifreddo o mousse  
gusto nocciolata bianca





# Kinder

Torta in semifreddo o mousse  
gusto Kinder





# Balocco

Torta in semifreddo o mousse  
gusto Baiocco alla nocciola



# Nutellotto

Torta in semifreddo o mousse  
gusto nutellotto





# Oreo

Torta in semifreddo o mousse  
crema fondente, oreo,  
vaniglia





# Stella

Torta in semifreddo o mousse  
biscotti pan di stelle,  
cioccolato gianduia





# Spicchio 4 gusti

Torta in semifreddo o mousse  
4 gusti  
Amarena, hippo,  
Kinder, pistacchio





# Pistacchio e Galak

Torta in semifreddo o mousse  
pistacchio e  
crema di cioccolato bianco





# Kinder bueno



Torta in semifreddo o mousse  
pretagliata in 12 fette  
crema bueno



# Oreo pretagliata

Torta in semifreddo o mousse  
pretagliata in 12 fette  
crema fondente oreo, vaniglia





# Kinder pretagliata

Torta in semifreddo o mousse  
pretagliata in 12 fette  
gusto Kinder





# Snickers pretagliata

Torta in semifreddo o mousse  
pretagliata in 12 fette  
caramello, arachidi,  
cioccolato gianduia





# Balocco pretagliata

Torta in semifreddo o mousse  
pretagliata in 12 fette  
gusto baiocco  
alla nocciola





# Kinder fantasy

Torta in semifreddo o mousse  
gusto Kinder





# Linea Banqueting

*Eleganza e praticità per i vostri ricevimenti*



# CAKE



ZUPPA INGLESE



CROCCANTE



VANIGLIA



NOCCIOLA



CAFFÈ



LIMONE

# CAKE



RICOTTA



BANANA



LAMPONE



CIOCCOLATO E RUM



PERA



CIOCCOLATO

# CAKE



MANGO



ARANCIA



COCCO



FRAGOLA



CARAMELLO



AMARENA

# FINGER FOOD



KINDER



TARTUFO CRUMBLE



RICOTTA E PERA



CARAMELLO SALATO



LAMPONE



CROCCANTE  
NOCCIOLATO



AMARENA E PISTACCHIO



FRAGOLINA



OREO



# Solo da decongelare

(Monoporzioni)





# Francesina

pasta sfoglia con crema e amarena  
o al cioccolato





# Sbriciolata

Pasta frolla sbriciolata  
con crema al pistacchio  
varianti amarena  
e cioccolato alla nocciola





# Donuts

Frittella dolce glassata  
e imbottita



# Pastiera



La pastiera napoletana è un dolce partenopeo a base di pasta frolla, con crema di grano, ricotta e canditi.



# Babà

Il babà è un dolce da forno a pasta lievitata con lievito di birra, bagnato con il rum, di origine francese e divenuto tipico della pasticceria napoletana.



Trattiene il rum nell'impasto



# Babà Savarin

pasta lievitata

con lievito di birra, bagnato con il rum,  
ricoperto da crema chantilly e amarene





# Babaiola mono porzione

Crostata, burro, ricotta,  
crema di limoni di sorrento





# Fiocco di panna

Brioche con ricotta e panna





# Fiocco di pistacchio

Brioche con ricotta e crema di pistacchio





# Fiocco di cioccolato

Brioche con ricotta e crema al cioccolato





# Caprese

La torta caprese è un antico dolce napoletano, originario dell'isola di Capri, torta morbida al centro e croccante all'esterno una delizia a base di cioccolato e mandorle





# Zeppola di San Giuseppe

Le zeppole di San Giuseppe sono soffici ciambelle di pasta choux fritte o al forno, che si sposano con la crema e l'amarena, esistono anche delle varianti al pistacchio ed al cioccolato





# Delizia al limone

La delizia al limone è un dolce tipico campano, amatissimo ovunque. Una sorta di reginetta della pasticceria. Cupoletta ripiena di crema di limone





# Occhio di bue

Dolce in pasta frolla  
gusti marmellata, cioccolato, pistacchio





# Cup Cake

una crema leggera





# Profiteroles

Bigné riempito di crema pasticceria,  
crema chantilly, panna o gelato  
ricoperto con crema al cioccolato





Solo da decongelare  
(Torte)





# Crostata albicocca

Crostata, burro  
confettura di albicocca  
disponibile in vari gusti





# Snickers Bakery

Crostata, burro,  
gusto snickers





# Nutella biscuits Bakery

Crema, burro,  
gusto biscuits



# Happy Pippo Bakery

Crema, burro,  
gusto happy pippo





# Kinder Bakery

Crema, burro,  
gusto kinder



# Babaiola

Crostata, burro, ricotta,  
crema di limoni di sorrento





# Caprese

La torta caprese è un antico dolce napoletano, originario dell'isola di Capri, torta morbida al centro e croccante all'esterno una delizia a base di cioccolato e mandorle





# Torta Babà

Il babà è un dolce da forno a pasta lievitata con lievito di birra, bagnato con il rum, di origine francese e divenuto tipico della pasticceria napoletana.





# Bueno white Bakery

Crema, burro  
gusto bueno al cioccolato bianco



Da cuocere





# Sfogliatella

## Riccia

La sfogliatella si divide in due tipologie riccia & frolla, la prima conquista il palato con la sua croccantezza esterna che avvolge il morbido ma consistente ripieno: la seconda di soffice pasta frolla con una spolverata di zucchero a velo che la ricopre ed anticipa deliziosamente il sapore cremoso della ricotta e dei canditi.





# Sfogliatella frolla

La sfogliatella si divide in due tipologie riccia & frolla, la prima conquista il palato con la sua croccantezza esterna che avvolge il morbido ma consistente ripieno: la seconda di soffice pasta frolla con una spolverata di zucchero a velo che la ricopre ed anticipa deliziosamente il sapore cremoso della ricotta e dei canditi.



130gr



# Pasticciotto Amarena

Il pasticcio è un dolce di origine leccese o napoletano, fatto di un guscio di pasta frolla ed un ripieno di crema ed amarena





# Pasticciotto al cioccolato

Il pasticcio è un dolce di origine leccese o napoletano, fatto di un guscio di pasta frolla ed un ripieno di crema e cioccolato.





# Pasticciotto al pistacchio

Il pasticcio è un dolce di origine leccese  
o napoletano, fatto di un guscio di pasta frolla  
ed un ripieno di crema al pistacchio





# Biscotto Amarena

Pasta frolla  
impasto cioccolato e amarena





# Cornetto Ischitano

Pasta sfoglia e pasta brioche  
che si baciano per creare  
un fantastico intreccio da cuocere



Pain au chocolat &  
croissant chocolat



Croissant pistacchio



Croissant nocciola e  
croissant vuoto



Pain au chocolat nocciola



Croissant crema amarena



Croissant frutti di bosco

# Croissant Francese

(burro 82%)





# Crostatina

Crostata, burro  
marmellata ai frutti di bosco,  
albicocca e cioccolato





# SPECIALE *Natale* **PANETTONI**

Lievitazione  
naturale 24 ore



*Classico*  
UVETTA E FRUTTA CANDITA



*Pistacchio*  
"L'ORO VERDE DI BRONTE"



*Pellicchiella  
del Vesuvio*



*Rum Pera  
e Cioccolato*



*Caramello Salato  
e Arachidi*



*Frutti di bosco*



*Cioccolato Fondente*



*Cioccolato Bianco  
e Frutti di Bosco*



*Cioccolato al latte*

# SPECIALE *Natale*



SPECIALE

# Pasqua UOVA



SPECIALE *Pasqua* COLOMBE



*Classica*



*Pistacchio*



*Cioccolato*



*Limone*



*Fondente*



*Mela annurca*



# IL GELATO ARTIGIANALE





# San Valentino





# Red Velvet

Panna, formaggio dolce, buccia di limone,  
pan di spagna al cioccolato rosso



*Solo da decongelare*



# Mono vaniglia e fragola

Mono in semifreddo o mousse,  
vaniglia e confettura di fragole

*Pronto al cucchiaino*



# Cuore di Bosco

Cheesecake formaggio fresco  
confettura di frutti di bosco  
con variante al cioccolato



*Pronto al cucchiaino*



# Cuori a 3 veli

Tris di cioccolato bianco,  
latte, fondente



*Pronto al cucchiaino*



# Cream tart

Cuore di pasta frolla  
con crema chantilly con varianti



*Pronto al cucchiaino*



SEGUICI E ORDINA SU



CAZZIMBOCCHIO

VIA I~ TRAVERSA CASERTA,12  
80026 CASORIA (NA)  
TEL. 081 04 82 158