CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO



CATALOGO

CIOCCOLATO E DOLCEZZE INVERNALI

disponibili dall'autunno

NATALE



PRALINE ALBERELLO DI NATALE

ARANCIA E GIANDUIA

Un guscio festoso custodisce un incontro perfetto tra freschezza e rotondità, pensato per celebrare il Natale. Il cioccolato bianco si unisce all'arancia, esaltata dall'intensità aromatica dell'olio essenziale. Il cuore svela una morbida combinazione di cioccolato al latte, fondente e una ricca pasta alla nocciola.
Una sinfonia di contrasti dove le note agrumate sposano la cremosità del gianduia.
Ogni dettaglio cromatico è affidato a selezionati estratti e concentrati vegetali coloranti.
Un'esperienza di puro piacere, perfetta per impreziosire i momenti di festa.

80g/10 pz

Shelf life:
2 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00018



BOMBE DI CIOCCOLATA
NATALIZIE SPEZIATE
CALENDARIO DELL'AVVENTO



Bombe di cioccolata
Christmas edition 3 pezzi
190g

Shelf life:
12 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00019



Calendario dell'Avvento
24 caselle di diversa grammatura

Shelf life:
3 mesi
Codice Prodotto:
LABPFFEST00044

Solo su richiesta
e disponibilità

TORRONI



LA SELEZIONE TORRONI

MANDORLE E PISTACCHI, AL CIOCCOLATO, AL LAMPONE

La tradizione dolciaria delle feste si rinnova in una collezione di torroni da 160g caratterizzata da un rigoroso equilibrio di consistenze e sapori.

La linea propone il grande classico alle Mandorle e Pistacchi, dove la frutta secca sposa armonicamente miele e albume d'uovo, e varianti moderne dal profilo gourmet.

Tra queste, la versione al Cioccolato Fondente 80% con nocciole, mandorle e pistacchi offre un'esperienza intensa e avvolgente, mentre l'esclusivo Torrone al Lampone stupisce il palato con note fruttate e fresche.

Ogni ricetta è studiata per regalare un perfetto contrasto tra morbidezza e croccantezza.
Una proposta sofisticata e contemporanea, ideale da condividere in famiglia o da servire come raffinato fine pasto festivo.



Torrone
Mandorle e Pistacchi
160g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFDOLCE00009



Torrone al cioccolato
160g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFDOLCE00007



Torrone al lampone
160g

Shelf life:
2 mesi
Codice Prodotto:
LABPFDOLCE00008

MARRON GLACÉS

Una raffinata proposta del Laboratorio Cannavacciuolo che celebra i profumi intensi dell'autunno. Questi imperdibili frutti nascono da una rigorosa selezione di pregiati marroni di provenienza piemontese. Il rigoroso processo di canditura li trasforma in morbide delizie impreziosite da vaniglia Bourbon.
Un omaggio culinario alla terra d'adozione dello Chef, perfetto da servire come piccolo dessert festivo. La confezione da 120g rappresenta la scelta ideale per concedersi una pausa ricercata nelle giornate fredde. Una creazione gourmet studiata per offrire un'esperienza di assoluta dolcezza ed eleganza a tavola.



6 pz

Shelf life:
Data di scadenza riportata su confezione
Codice Prodotto:
LABPFDOLCE00005

DRAGÉES



DRAGÉES

NOCCIOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO, ALLE GELÉE DI FRUTTA

Una ricercata collezione di specialità al cioccolato pensata per offrire un percorso gustativo completo e originale.

La linea include i dragées con nocciole tostate, un assortimento dove il cioccolato fondente, al latte e bianco caramellato incontrano note fruttate di fragola, lampone, passione e yuzu. Si affiancano i dragées alle gelée di frutta, caratterizzati da un raffinato guscio di cioccolato fondente al 61%.

Questo scrigno racchiude un cuore morbido alla purea di lampone, albicocca e bergamotto, finemente impreziosito da note botaniche di cardamomo e fava tonka. Un sorprendente gioco di consistenze e sfumature aromatiche, ideale per regalarsi un momento di ricercata dolcezza.



Dragées nocciole ricoperte di cioccolato
210g

Shelf life:
12 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00012



Dragées alle Gelée di frutta
270g

Shelf life:
3 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00010

CIOCCOLATO
CIOCCOLATINI



CREMINI, PRALINE AL CIOCCOLATO MULTIGUSTO, CUORICINI DI CIOCCOLATO

Una raffinata collezione di specialità al cioccolato pensata per deliziare il palato attraverso accostamenti intensi e contemporanei.

La linea include i classici Cremini a tre strati, dove la dolcezza del cioccolato al latte si fonde con la ricchezza e la cremosità della Nocciola del Piemonte.

Si affiancano le Praline Multigusto in confezione da 9 pezzi (80g), un assortimento che spazia tra gusci bianchi, fondenti e al latte con ricercati ripieni alla fragola e liquore o lime, menta e Rhum.

Completano la selezione i Cuoricini di Cioccolato, dove la croccantezza delle coperture fondenti e al latte racchiude un cuore morbido alla purea e liquore di lampone con una delicata nota finale di rosa. Una proposta gourmet versatile, ideale per impreziosire le pause caffè o da servire come elegante fine pasto.



Cremini
80g/9 pz

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00008



Praline al cioccolato multigusto
80g/9 pz

Shelf life:
3 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00011



Cuoricini di cioccolato
70g/ 9 pz

Shelf life:
3 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00009

PRALINE VEGAN
DI CIOCCOLATO GUSTO TROPICANA

Una pregiata selezione di cioccolatini vegani che racchiude l'intensità dei tropici in un guscio perfetto. La croccante copertura di cioccolato fondente (61% e 70% min. di cacao) custodisce un ripieno sorprendente, dove il pralinato alle mandorle incontra la dolcezza esotica della noce di cocco.
Le note agrumate e vibranti del succo di yuzu si fondono con la delicatezza dell'olio di cocco e l'aroma avvolgente delle bacche di vaniglia. Un viaggio di sapori ricercati e contrasti Perfetti.

80g/9 pz

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00013



VEGAN

TENTAZIONI DI CIOCCOLATO, PRALINE “SEGRETI” DI CIOCCOLATO

Una ricercata collezione di confezioni esclusive nate per offrire un viaggio sensoriale nel mondo dell’alta pasticceria da meditazione.

La linea include l’elegante box Tentazioni di Cioccolato da 400g, un assortimento premium che spazia da dragée, tartufi e crunchy fino a filetti di frutta candita e torroncini, con accostamenti audaci come zafferano e pepe di timut.

Si affiancano le Praline “Segreti”, una preziosa selezione studiata per esplorare le migliori declinazioni del cioccolato fondente, al latte e bianco.
All’interno, i ripieni rivelano un perfetto bilanciamento tra infusi liquorosi come Chartreuse e mirto, accenti botanici di tè verde tostato ed estratti fruttati di pompelmo e lampone.

Una proposta sofisticata e dal profilo aromatico complesso, ideale per stupire gli estimatori con un dono memorabile nelle occasioni speciali.



Tentazioni di cioccolato
400g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00015



Praline “segreti” di cioccolato
90g

Shelf life:
3 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00014

BOMBE DI CIOCCOLATO
MISTE 3 PEZZI

Un'irresistibile e scenografica proposta firmata dal Laboratorio Cannavacciuolo per i momenti più freddi. La confezione da 180g racchiude tre sfere assortite nei gusti classica, gianduia e all'arancia. Ideate per creare una densa cioccolata calda in pochi minuti, basta tuffarle nel latte caldo e attendere la magia.
Ogni variante si distingue per una selezione di pregiati cioccolati di copertura combinati con rigore. Un perfetto equilibrio tra l'intensità del cacao, la dolcezza della nocciola e la freschezza agrumata dell'arancia. La scelta ideale per concedersi una pausa gourmet avvolgente o per un'idea regalo originale e di alto livello.

180g

Shelf life:
12 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00006



CIOCCOLATO
SPALMABILI



CREMA SPALMABILE
AL LAMPONE, AL PISTACCHIO, NOCCIOLE E CACAO, IL TRIS

Una collezione di creme gourmet da 200g caratterizzate da una consistenza vellutata e da un profilo aromatico intenso.

La linea propone la versione al Lampone, dedicata agli amanti dei sapori fruttati e ideale per impreziosire il gelato, e la ricercata variante al Pistacchio, che si distingue per una ricetta d'eccellenza con il 51,6% di materia prima.

Completa le referenze singole la crema Nocciole e Cacao, strutturata con il 43% di nocciole tostate e perfetta per la colazione o per la farcitura di dolci fatti in casa. Per chi desidera esplorare l'intero percorso gustativo, l'esclusivo Tris Creme Spalmabili racchiude tutte e tre le varianti in un'elegante confezione regalo.
Una proposta versatile e avvolgente, studiata per elevare con stile ogni momento di pausa quotidiana.



Crema spalmabile al lampone
200g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFSPALM00002



Crema spalmabile al pistacchio
200g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFSPALM00001



Crema spalmabile nocciole e cacao
200g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFSPALM00003



Il tris
200g per vaso

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFSPALM00004

VEGAN

CIOCCOLATO
TAVOLETTE



TAVOLETTE DI CIOCCOLATO

LAMPONE E PISTACCHIO, GRAN CRÙ 68% E RISO SOFFIATO, AL LATTE CON NOCCIOLE, FONDENTE E FRUTTA SECCA, GUSTO “TROPICAL”, BIANCO, FRAGOLA E PISTACCHI

Una collezione di sei tavolette gourmet da 100g studiate per offrire un perfetto equilibrio tra l’intensità del cacao e ingredienti selezionati di altissima qualità. La gamma propone i grandi classici al Latte con nocciole tostate e Fondente 61% con frutta secca e arancia candita, affiancati dal Cioccolato Gran Crù 68% monorigine Ghana con riso soffiato.
La ricerca aromatica si esprime nelle varianti fruttate, a partire dall’abbinamento Lampone e Pistacchio fino all’esotica tavoletta Tropical a base di frutto della passione, mango e cocco rapè. Completa la linea l’originale tavoletta Bianco, Fragola e Pistacchi, arricchita da granella pralinata e cereali al lampone. Sei creazioni dal rigore impeccabile, ideali per concedersi un momento di ricercata e golosa gratificazione.



Tavoletta di cioccolato lampone e pistacchio
100g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00004



Tavoletta di cioccolato Gran Crù 68% e riso soffiato
100g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00003



Tavoletta di cioccolato al latte con nocciole
100g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00001



Tavoletta di cioccolato fondente e frutta secca
100g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00002



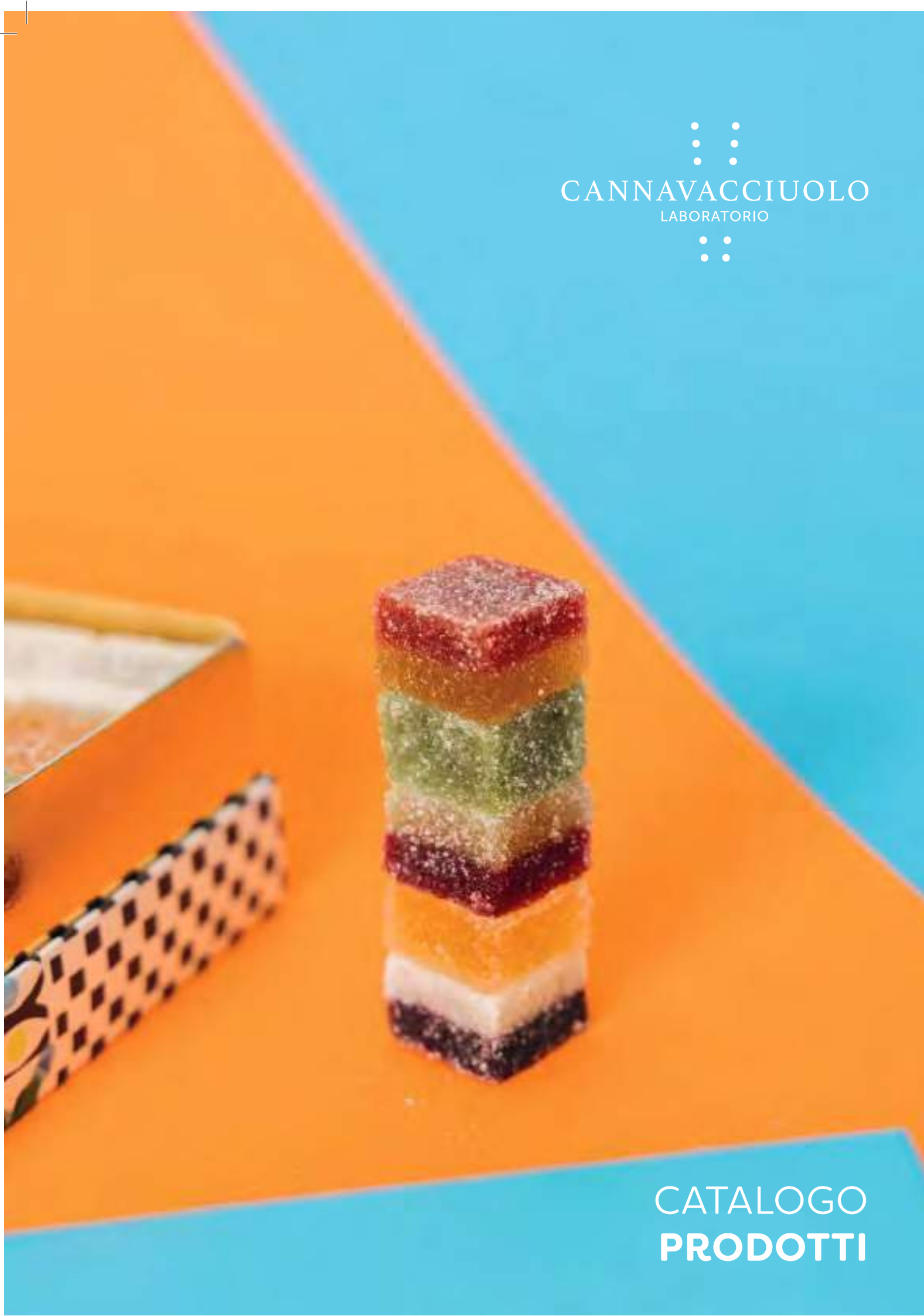
Tavoletta di cioccolato gusto “tropical”
100g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00007



Tavoletta di cioccolato bianco, fragola e pistacchi
100g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00005



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CATALOGO
PRODOTTI

DOLCI
VASOCOTTURE



I BABÀ IN VASOCOTTURA
DEL LABORATORIO CANNAVACCIUOLO

La tradizione partenopea incontra la tecnologia culinaria moderna nella selezione di babà firmata dallo Chef Antonino Cannavacciuolo.
Ogni proposta celebra la straordinaria sofficità e la perfetta alveolatura dell'impasto, esaltate da bagnature intense e profili aromatici inconfondibili.

Dal classico connubio tra Rhum e note agrumate, alle varianti fresche ed esclusive al limoncello e caffè, fino all'inedita versione "Black" con cacao e cereali torrefatti. Il segreto della fragranza risiede nella moderna tecnica della vasocottura, che sigilla alla perfezione gli aromi e preserva la spiccata morbidezza del dolce nel tempo.

Una collezione di dessert d'eccellenza, pronti da gustare, pensata per chi ricerca un'esperienza sensoriale contemporanea, decisa e avvolgente.



Babà classico
380g

Shelf life:
8 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00002



Babà al limoncello
380g

Shelf life:
8 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00003



Babà caffè e limoncello
380g

Shelf life:
8 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00004



Babà black al rum
380g

Shelf life:
8 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00011

LE TORTE CAPRESI
IN VASOCOTTURA

Il Laboratorio Cannavacciuolo reinterpreta la grande tradizione campana della Torta Caprese attraverso la moderna tecnologia della cottura direttamente in vetro.
Il segreto di questa linea risiede nel metodo del sottovuoto, che sigilla perfettamente l'umidità e la tipica morbidezza dell'impasto, sprigionando all'apertura i profumi avvolgenti di un dolce come appena sfornato.

La ricchezza della farina di mandorle definisce la struttura interna di entrambe le ricette, declinate nella versione classica al cioccolato e nella variante fresca e agrumata al limone.
Un perfetto connubio tra memoria olfattiva ed evoluzione culinaria, studiato per offrire un fine pasto elegante, contemporaneo e dal sapore autentico.



Torta caprese classica
145g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00005



Torta caprese al limone
130g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00006

PASTIERA

La freschezza della ricotta incontra il bouquet agrumato delle scorze di arancia e limone candito in questa reinterpretazione di pastiera firmata Cannavacciuolo. Il dolce, legato ai ricordi d'infanzia dello Chef, viene reinterpretato grazie alla moderna tecnica della vasocottura.

Questo speciale formato in vetro custodisce l'umidità e i profumi originali della ricetta, preservando la qualità degli ingredienti fino all'apertura. Una proposta contemporanea che trasforma la specialità pasquale in una raffinata merenda da gustare in ogni momento.

L'innovazione tecnologica incontra così la memoria olfattiva, garantendo un'esperienza gustativa intatta e avvolgente.



210g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00001

CHEESECAKE ALLE VISCIOLE

Una raffinata interpretazione di un grande classico internazionale, valorizzata dalla moderna tecnologia della vasocottura. Ogni assaggio rivela un'armoniosa stratificazione di consistenze, a partire dalla base friabile di biscotto alla ricotta. Il cuore del dolce è composto da una vellutata crema di formaggio impreziosita da delicate note di limone, vaniglia e cannella. A rifinire la creazione interviene una pregiata confettura di visciole, varietà di ciliegie selvatiche molto apprezzata dallo Chef. Un dessert d'eccellenza dal colore rosso vivo, perfetto per sigillare con eleganza qualsiasi occasione conviviale.



200g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00007

DOLCI

BISCOTTI



BISCOTTI
DIAMANTI, AL LIMONE, COOKIES

La biscotteria fine del Laboratorio Cannavacciuolo propone un'esperienza gustativa ricercata, ideale per elevare ogni pausa quotidiana o il fine pasto.

La selezione unisce la precisione della pasticceria contemporanea a profili aromatici intensi e texture dalla friabilità impeccabile.
Dai preziosi Diamantini — che racchiudono in un'unica confezione le sfumature di vaniglia, pistacchio e cioccolato — fino ai Biscotti al Limone, caratterizzati da una vivace e fresca nota agrumata grazie all'utilizzo di scorze candite e oli essenziali.
Studiati per accompagnare con eleganza un buon caffè, un tè pregiato o un infuso fruttato, questi frollini rappresentano una proposta versatile e sofisticata, perfetta per un regalo esclusivo o per un momento di puro piacere da condividere.



Diamanti
200g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFBISC00004



Biscotti al limone
200g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFBISC00001



Cookies
200g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFBISC00003

BISCOTTI ALLA NOCCIOLA E RISO NERO - VEGAN

Una proposta d'eccellenza che testimonia l'evoluzione del Laboratorio Cannavacciuolo verso una pasticceria moderna, vegana e attenta alla sostenibilità. Questi frollini esclusivi si distinguono per un profilo sensoriale originale, dove la nota calda e predominante della nocciola incontra le sfumature aromatiche e tostate della farina di riso nero. La totale assenza di ingredienti di origine animale nulla toglie alla straordinaria fragranza e friabilità della struttura. Un accostamento brillante e inclusivo, studiato per offrire un momento di puro piacere a tutti coloro che scelgono uno stile di vita plant-based senza scendere a compromessi con l'alta pasticceria.



200g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFBISC00005

VEGAN

BISCOTTI “BACI” AL CIOCCOLATO

Una raffinata creazione in cui la semplicità incontra l’alta pasticceria moderna del Laboratorio Cannavacciuolo. Questi piccoli capolavori sono definiti da un guscio croccante di finissimo cioccolato fondente e al latte, che racchiude e custodisce la straordinaria friabilità di un frollino alla nocciola.

Un connubio studiato per offrire un perfetto equilibrio di consistenze e un piacere intenso sin dal primo morso. Concepiti come un momento di puro relax da concedersi senza fretta, rappresentano un’elegante idea regalo o una sofisticata coccola personale.
Un dessert indimenticabile che trasforma il rito quotidiano del dolce in una piccola, esclusiva celebrazione.



210g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFBISC00002

DOLCI



GELÈE DI FRUTTA

Una selezione esclusiva di morbide caramelle gelée nate per esaltare la purezza della frutta senza l'uso di aromi artificiali. Attraverso un rigoroso processo di gelificazione e un perfetto bilanciamento zuccherino, la collezione offre abbinamenti innovativi studiati per armonizzare dolcezza e acidità.

Ogni proposta si rivela un'esplosione cromatica e gustativa, caratterizzata da stratificazioni ricercate e accostamenti inediti che sorprendono il palato.
Rifinite con una delicata copertura di zucchero superficiale dopo il taglio, le gelée sono custodite in un'elegante confezione firmata dal Laboratorio Cannavacciuolo.
Un'esperienza di pura dolcezza, ideale per un regalo raffinato o per un piccolo momento di piacere.



250g 25 pz

Shelf life:
2 mesi
Codice Prodotto:
LABPFDOLCE00004

MARSHMALLOWS MISTI

Una raffinata selezione che reinventa un grande classico della confetteria in chiave moderna ed elegante. La confezione racchiude un assortimento differenziato in quattro varianti di gusto studiate dal Laboratorio Cannavacciuolo: l'intensità del cioccolato fondente, la delicatezza aromatica della vaniglia, la freschezza della purezza dei frutti di bosco e la ricchezza avvolgente del pralinato alle nocciole.

Ogni pezzo si distingue per una consistenza incredibilmente soffice e leggera, frutto di un perfetto bilanciamento degli ingredienti. Custoditi in un'elegante confezione da 36 pezzi, sono ideali per sorprendere gli ospiti durante un evento o per regalarsi un momento di golosa spensieratezza.



150g 36 pz

Shelf life:
2 mesi
Codice Prodotto:
LABPFDOLCE00006

BEVERAGE



LE PROPOSTE BEVERAGE
DELLA SELEZIONE CANNAVACCIUOLO

La collezione Beverage firmata Cannavacciuolo propone un viaggio sensoriale tra le eccellenze spumantistiche e i distillati più iconici d'Italia, pensati per elevare ogni momento di convivialità.

La linea unisce la freschezza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato, ideale per l'aperitivo con le sue note di mela e agrumi, alla struttura dell'Alta Langa DOCG Blanc de Blancs, affinato 30 mesi sui lieviti e perfetto per i secondi piatti di pesce.

A completare la selezione, il Limoncello celebra le radici campane dello Chef con una ricetta storica a base di limoni freschi, priva di coloranti e aromi artificiali, da servire ghiacciata. Ogni proposta è studiata per garantire un perfetto equilibrio organolettico, offrendo una gamma versatile e di alto livello per accompagnare con eleganza dall'apertura al rito del fine pasto.



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato
75cl

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00032



Blancs de Blancs
75cl

Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00008



Limoncello
50cl

Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00019

SALATI

LA BOTTEGA





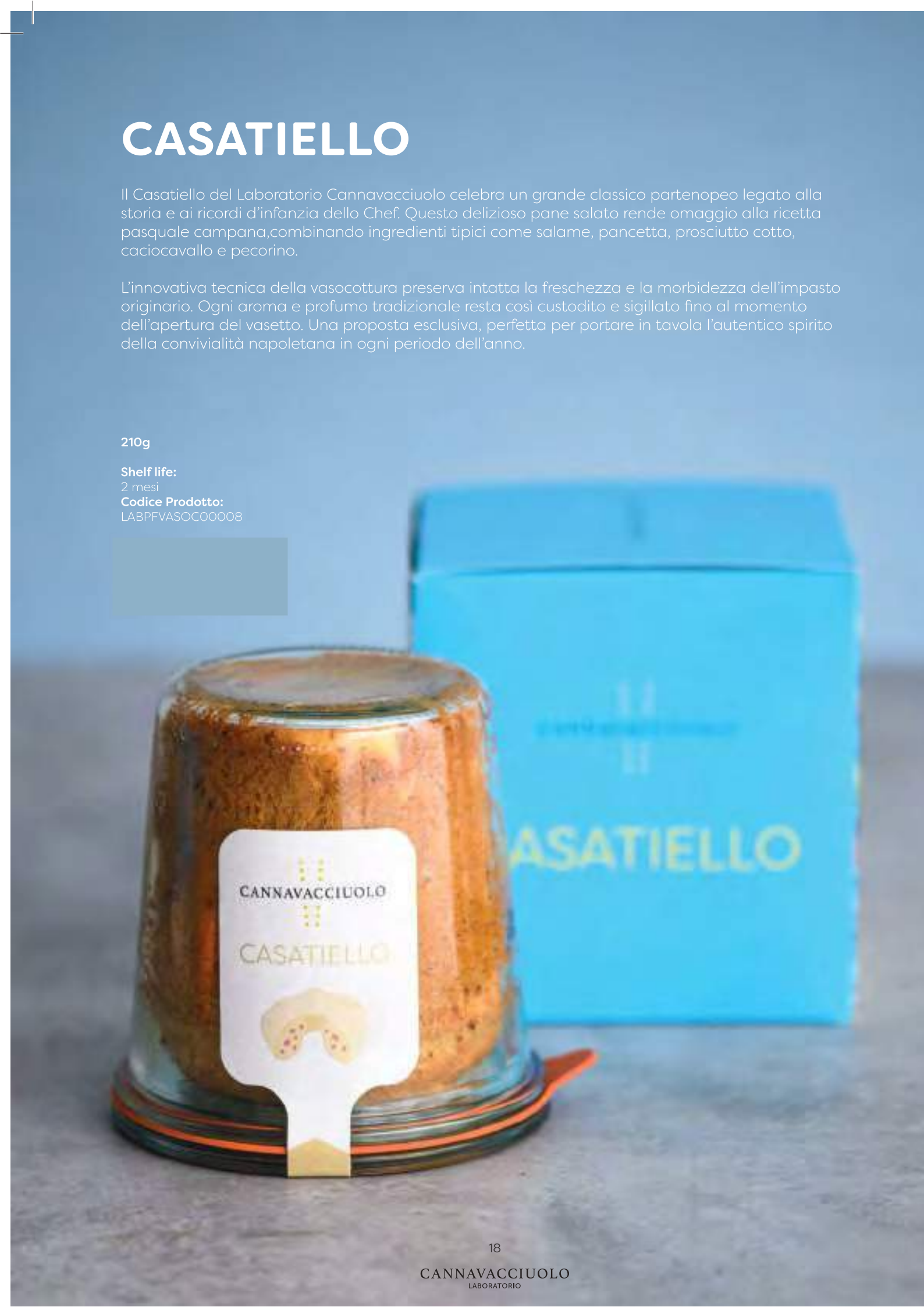
CASATIELLO

Il Casatiello del Laboratorio Cannavacciuolo celebra un grande classico partenopeo legato alla storia e ai ricordi d'infanzia dello Chef. Questo delizioso pane salato rende omaggio alla ricetta pasquale campana,combinando ingredienti tipici come salame, pancetta, prosciutto cotto, caciocavallo e pecorino.

L'innovativa tecnica della vasocottura preserva intatta la freschezza e la morbidezza dell'impasto originario. Ogni aroma e profumo tradizionale resta così custodito e sigillato fino al momento dell'apertura del vasetto. Una proposta esclusiva, perfetta per portare in tavola l'autentico spirito della convivialità napoletana in ogni periodo dell'anno.

210g

Shelf life:
2 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00008



GLI SNACK PER L'APERITIVO
DELLA SELEZIONE CANNAVACCIUOLO

La proposta di snack salati del Laboratorio Cannavacciuolo è studiata per elevare il momento dell'aperitivo e accendere ogni brindisi con energia e carattere.

Questa selezione unisce consistenze incredibilmente fragranti a profili gustativi decisi, ideali da abbinare a cocktail ricercati, calici di vino bianco o fresche bollicine.

La gamma spazia dall'accostamento audace e piccante dei Piselli al Wasabi, arricchiti dalle note intense di rafano e senape, alla leggerezza delle Fave alla Pizzaiola, che celebrano la tradizione mediterranea con pomodori secchi e origano.
A completare la linea, le classiche Mandorle Salate offrono la semplicità intramontabile della frutta secca tostata alla perfezione. Una collezione versatile e sfiziosa, pensata per trasformare i momenti di pura convivialità in un'esperienza di gusto originale.



Tris salato "gli sfiziosi"
Confezione da tre vasi

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFSALATO00011

LA BOTTEGA SALATA
DEL LABORATORIO CANNAVACCIUOLO

La selezione salata firmata dallo Chef Cannavacciuolo propone un viaggio gastronomico attraverso i prodotti simbolo della tradizione culinaria italiana, unendo Nord e Sud in un'unica dispensa d'eccellenza.
La linea celebra ingredienti di altissima qualità, rigorosamente selezionati per garantire prestazioni e tenuta di cottura impeccabili in cucina.

Il Piemonte è rappresentato dal Riso Carnaroli italiano coltivato nel novarese, celebre per la capacità di assorbire i condimenti e ideale per risotti cremosi e dal perfetto equilibrio.

Dalla Campania arriva invece la Pasta di Gragnano I.G.P., proposta nelle storiche varianti delle Linguine e dei Mezzi Paccheri Lisci; entrambi i formati, realizzati con grano 100% italiano e trafilati al bronzo, si distinguono per una struttura straordinariamente porosa e rugosa, studiata per catturare e trattenere alla perfezione ogni sugo. Una proposta versatile e prestigiosa, pensata per trasformare ogni pasto in un momento di raffinata convivialità e grande cucina d'autore.



Riso carnaroli italiano
1kg

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00016



Linguine
pasta di Gragnano I.G.P.
500g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00020



Mezzi paccheri lisci
pasta di Gragnano I.G.P.
500g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00022

PASSATA, PACCHETELLE

PASSATA DI “POMODORINI DI COLLINA”, PACCHETELLE PELATE DI POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO D.O.P.

La selezione di conserve della Bottega Cannavacciuolo nasce per portare in tavola l’autentico sapore della tradizione mediterranea attraverso ingredienti nobili e rigorosamente selezionati. La linea celebra i profumi intensi e la naturale dolcezza delle materie prime, offrendo la base ideale per arricchire la dispensa e firmare ogni ricetta con un tocco d’autore.

La gamma unisce la Passata di Pomodorini di Collina, ricca, vellutata e preparata con pomodorini tagliati a filetti, alle prestigiose Pacchetelle Pelate di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P., coltivate sulle ricche terre vulcaniche e rinomate per la polpa succosa e il sapore piacevolmente intenso.

Custodite in eleganti vasetti di vetro per preservarne intatti i profumi inconfondibili, queste specialità rappresentano l’eccellenza culinaria campana. Una proposta versatile e immancabile, pensata per trasformare i piatti di ogni giorno in momenti di raffinata e gustosa convivialità.



Passata di “pomodorini di collina”
550g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00025



Pacchetelle pelate di pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.
550g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00024

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO



500ml

Shelf life:
come da confezione

Lo Chef Cannavacciuolo ha scelto di portare tra i prodotti della sua dispensa una novità che sa di Toscana: l'olio extra vergine di oliva Casanova, prodotto nella cantina La Spinetta. Una realizzazione attenta, che ci porta all'olfatto aromi di erbe fresche, pomodoro verde e carciofo. Il sapore è consistente ma al contempo delicato, grazie ad un processo di lavorazione a freddo che preserva tutte le caratteristiche di questo olio versatile e pieno di gusto.

Un consiglio di abbinamento: esalta il sapore di piatti come la Panzanella toscana, e si abbina perfettamente con la tartare di Fassona piemontese.

SOTT'OLI

GIARDINIERA SOTT'OLIO, CAVOLO CAPPUCCIO IN AGRODOLCE SOTT'OLIO, CIPOLLA ROSSA SOTT'OLIO

La selezione di vegetali sott'olio della Bottega Cannavacciuolo celebra l'autenticità dei sapori dell'orto attraverso proposte gourmet studiate per arricchire la dispensa con carattere ed eleganza.

La linea si distingue per l'accurata selezione di ortaggi 100% italiani ad altissimo standard qualitativo, valorizzati dall'abbraccio dell'olio extravergine d'oliva e da sfumature agrumate e agrodolci bilanciate.

La gamma spazia dalla classica Giardiniera, un trionfo di consistenze croccanti tra peperoni, cipolle, sedano, cavoli, carote e fagiolini, al Cavolo Cappuccio in agrodolce, profumato all'alloro e pepe. Fino alla Cipolla Rossa Sott'olio, intensa e naturalmente dolce, perfetta per impreziosire taglieri di formaggi e antipasti raffinati.

Ogni specialità è custodita in vetro per preservare intatta la fragranza originaria delle materie prime, offrendo soluzioni versatili per elevare l'ora dell'aperitivo o firmare contorni d'autore.



Giardiniera sott'olio
400g

Shelf life:
La data di scadenza è riportata sulla capsula.
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00015



Cavolo cappuccio in agrodolce sott'olio
420g

Shelf life:
La data di scadenza è riportata sulla capsula.
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00009



Cipolla rossa sott'olio
400g

Shelf life:
La data di scadenza è riportata sulla capsula.
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00010

BOTTARGA DI MUGGINE GRATTUGIATA

Per lo Chef Cannavacciuolola bottarga rappresenta l'oro del Mediterraneo, un ingrediente ittico d'eccellenza dal valore inestimabile. Questa selezione di muggine proviene direttamente dalla Sardegna, origine pregiata e apprezzata dai palati gourmet.

Grazie a un rigoroso processo di selezione, il prodotto garantisce uno standard qualitativo superiore e un profilo aromatico straordinario. Caratterizzata da un sapore forte e deciso, è ideale per impreziosire e dare profondità a piatti a base di pesce, dagli antipasti ai secondi. La versione grattugiata è l'ingrediente ideale dello Chef per elevare un piatto di spaghetti e trasformare ogni assaggio in un piccolo lusso gastronomico.

70g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00001



SARDINE A FILETTI, AFFUMICATE IN OLIO DI OLIVA

I Filetti di Sardine Affumicate in Olio di Oliva del Laboratorio Cannavacciuolo uniscono l'eccellenza della materia prima a una profonda storia di passioni e ricordi familiari.
Questo prodotto evoca le intense giornate d'infanzia dello Chef dedicate alla pesca subacquea insieme al padre, racchiudendo l'autentico sapore del mare.

I filetti vengono lavorati con estrema cura per preservarne la consistenza tenera e la ricchezza nutrizionale, tra cui l'alto contenuto di Omega-3. La delicata affumicatura con fumo naturale di faggio dona una nota aromatica elegante e inconfondibile che avvolge il palato. Una raffinata proposta da dispensa, ideale per elevare gli antipasti o per dare un tocco d'autore ai primi piatti.

330g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00012



LE SPECIALITÀ DI MARE
DELLA BOTTEGA CANNAVACCIUOLO

La selezione ittica del Laboratorio Cannavacciuolo celebra l'essenza marina attraverso ingredienti d'élite, studiati per arricchire la tavola moderna con puro gusto e raffinata semplicità.

La linea propone eccellenze dal profilo aromatico limpido, profondo e straordinariamente intenso, nate da una rigorosa selezione delle migliori materie prime del Mediterraneo.

La gamma si compone dei Filetti di Alici in olio di oliva, caratterizzati da un sapore pulito e inconfondibile, ideali per dare carattere ad antipasti, aperitivi e primi piatti.

A questi si affianca la Colatura di Alici Riserva, un condimento liquido di altissimo pregio culinario ottenuto da un prolungato processo di maturazione naturale. Bastano poche gocce di questa preziosa riserva per elevare la struttura gustativa di qualsiasi piatto, dai classici spaghetti alle sperimentazioni gastronomiche più sofisticate.



Filetti di alici
in olio di oliva
45g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00030



Colatura
di alici riserva
50ml

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00028

LE SELEZIONI ITTICHE PREMIUM DELLA BOTTEGA CANNAVACCIUOLO

La linea ittica d'élite della Bottega Cannavacciuolo propone una ricercata selezione culinaria dedicata ai sapori più nobili e profondi del Mediterraneo. La gamma si distingue per standard gastronomici superiori, offrendo ingredienti di assoluto pregio studiati per i palati più esigenti e per la ristorazione d'autore.

Protagonista della selezione è il tonno rosso, declinato nei Filetti in olio di oliva, dalla carne compatta e dal profilo equilibrato, e nella pregiatissima Bottarga Riserva.
Quest'ultima è proposta sia nella versatile versione grattugiata, ideale per una spinta sapida immediata, sia nel formato intero sottovuoto da cento grammi, perfetto per essere affettato al momento su carpacci e primi piatti.

Una collezione di alta gamma dal carattere deciso ed elegante, pensata per trasformare la cucina contemporanea in un'esperienza gourmet memorabile.



Bottarga di tonno rosso grattugiata riserva
4g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00027



Bottarga di tonno rosso pezzo intero sottovuoto
100g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00026



Tonno rosso filetti in olio di oliva
230g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00029

DESIGN



LA COLLEZIONE HOME FRAGRANCE VANILLE & CIGAR

Nata per l'accoglienza esclusiva nei boutique hotel Laqua Collection, questa linea home & lifestyle si traduce in una firma sensoriale di rara distinzione per gli spazi privati.

La collezione propone la Candela Profumata in vetro, dove l'aroma profondo del tabacco nobile si unisce alla dolcezza ipnotica della vaniglia orientale e a note di testa speziate.

Si affianca il Diffusore per Ambiente con midollini naturali, caratterizzato da un preludio tonificante di coriandolo, chiodi di garofano e limone, che sfuma in un cuore vellutato di pesca e cocco su un fondo di legni nobili. Due creazioni dal design raffinato ed essenziale, studiate per arredare l'aria e trasformare ogni stanza in un santuario di benessere.

Candela profumata vanilla and cigar Laqua collection 225g

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00030

Diffusore per ambiente vanilla and cigar Laqua collection 500ml

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00031



IL MERCHANDISING UFFICIALE
DELLA COLLEZIONE CANNAVACCIUOLO

La linea di merchandising ufficiale firmata Antonino Cannavacciuolo propone una selezione di articoli esclusivi dal design curato e d'impatto, ideali come prestigiose idee regalo per gli appassionati di alta cucina.
La collezione unisce estetica moderna e funzionalità attraverso l'impiego di materiali selezionati di alta qualità e una rigorosa precisione nei dettagli.

La gamma include il grembiule da Chef in puro cotone, caratterizzato da un taglio contemporaneo, dettagli regolabili e finiture ricamate per garantire massima vestibilità e professionalità ai fornelli.

A questo si affianca l'iconico Tony Bear, l'orsetto peluche da collezione alto 46 centimetri interamente realizzato in Italia, completo di una fedele riproduzione rimovibile della giacca da Chef. Una proposta versatile e originale, studiata per aggiungere un tocco iconico e di carattere all'ambiente domestico.



Grembiule da chef
Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00003



Tony Bear peluche

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00008

SET 6 PIATTI STELLA
TIPO SCAMPO, TIPO SCAROLA

Un'esclusiva linea in porcellana Premium nata dalla collaborazione con il prestigioso brand Villeroy& Boch, pensata pervalorizzare l'estetica della tavola contemporanea.

Il design unico si ispira a un ingrandimento fotografico di una delle creazioni più iconiche dello Chef Antonino Cannavacciuolo, trasformandosi in una vivace pennellata di colore.

Questo set da tavola per due persone unisce l'eccellenza e la resistenza dei materiali a un'estetica di forte personalità, ideale per esaltare l'impiattamento. Una soluzione raffinata che aggiunge calore e originalità alla mise en place, perfetta per trasformare ogni momento di condivisione in un evento visivo e gastronomico.



Set 6 piatti stella tipo scampo

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00010



Set 6 piatti stella tipo scarola

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00011

LA LINEA ACCESSORI E STRUMENTI DA CUCINA
CANNAVACCIUOLO

La selezione di complementi e attrezzature professionali firmata dallo Chef Cannavacciuolo è progettata per unire l'eleganza del design italiano a prestazioni culinarie di altissimo livello.

Ogni elemento della collezione risponde a rigorosi standard di resistenza e funzionalità, offrendo soluzioni strutturate per durare nel tempo e valorizzare la preparazione e il servizio in tavola.

Protagonista della linea è la Lasagnera Patrimonio in acciaio inox lucido, uno strumento di cottura versatile e lavabile in lavastoviglie, impreziosito dalla firma dello Chef serigrafata sul lato.

Questo accessorio si distingue per un innovativo coperchio a doppia funzione in acciaio e legno di ciliegio, studiato sia per preservare il calore delle pietanze in forno sia per trasformarsi in un sofisticato vassoio d'appoggio. Una proposta esclusiva e durevole, pensata per chi desidera portare l'alta cucina e la massima precisione tecnologica nella propria dimensione domestica.



Lasagnera

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00004

PACKAGING



IL PACKAGING E GLI ACCESSORI REGALO
DELLA SELEZIONE CANNAVACCIUOLO

La linea di accessori per il confezionamento firmata dal Laboratorio Cannavacciuolo è progettata per completare ogni omaggio con una nota di assoluta eleganza e rigore stilistico.

Questa proposta si distingue per un design curato che richiama fedelmente le tonalità e gli elementi grafici del packaging ufficiale, garantendo una memorabile continuità visiva.

Realizzate secondo i più alti standard della cartotecnica italiana, le esclusive Shopper della collezione offrono una struttura resistente e confortevole, valorizzata da pratiche maniglie in puro cotone. Si tratta di soluzioni funzionali e di grande impatto visivo, studiate per custodire i vostri doni preziosi e trasformare l'esperienza del regalo in un rito sofisticato.

Una scelta trasversale ideale per valorizzare al meglio ogni creazione gastronomica della selezione, aggiungendo un tocco finale di classe e professionalità.



Box esperienza small logata

Dimensioni:
25x29x16 cm
Codice Prodotto:
LABPACKTRAS00015



Box Natale bianca logata

Dimensioni:
32x25x34 cm
Codice Prodotto:
LABPACKTRASP00004



Shopper Cannavacciuolo premium "small"

Dimensioni:
28,5x28x30 cm
Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00028



Shopper bianca medium

Dimensioni:
32x20x32 cm
Codice Prodotto:
LABPACKCONF00120

Box esperienza medium logata

Dimensioni:
37x37x16 cm
Codice Prodotto:
LABPACKTRAS00014

Shopper Cannavacciuolo premium "large"

Dimensioni:
42x30x30 cm
Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00027

Shopper bianca small

Dimensioni:
18x8x24 cm
Codice Prodotto:
LABPACKCONF00121

SOMMARIO

DOLCI - VASOCOTTURE 2

DOLCI - BISCOTTI 7

DOLCI 11

BEVERAGE 14

SALATI - LA BOTTEGA 16

DESIGN 28

PACKAGING 33