CANNAVACCIUOLO

LABORATORIO

CATALOGO GENERALE PRODOTTI 2025

CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

BABÀ CLASSICO



Il babà, un classico della tradizione napoletana, capace di attraversare tutta l'Italia senza mai perdere la sua identità.

Al primo assaggio, le note del Rhum prevalgono e conquistano il palato, che riconosce la sofficità dell'impasto e la freschezza del Sud Italia.

Note agrumate si uniscono ad un tocco di cannella, per dare vita ad un prodotto realizzato con la tecnica della vasocottura.

380g

Ingredienti:
acqua, zucchero, **UOVA**, farina di **FRUMENTO**, bagna aromatizzata al rum 9,2% (acqua, zucchero, aroma), **BURRO**, miele millefiori, lievito di birra, sale, scorza di limone, scorza di arancia, stecche di cannella.

Può contenere **MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA**.

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.
Una volta aperto, mantenere in frigorifero coperto e consumare entro 2 giorni.

Shelf life:
8 mesi

EAN:
8055205690084

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1036kJ - 246Kcal
Grassi	8,2g
di cui acidi grassi saturi	4,9g
Carboidrati	38g
di cui zuccheri	28g
Fibre	0,9g
Proteine	4,3g
sSale	0,37g

Codice Prodotto: 000000U3
P.A. 12€ P.V. 22€
Min imballaggio 4pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

BABÀ AL LIMONCELLO

Una versione diversa dal classico Babà, che abbraccia ancora di più la tradizione napoletana e le origini dello Chef Cannavacciuolo, con l'intensità del liquore al limoncello a sostituire il Rhum. La sofficità dell'impasto, così come il profumo di limoni, sono preservati dalla tecnica di preparazione in vasocottura.



380g

Ingredienti:
acqua, zucchero, **UOVA**, farina di **FRUMENTO**, liquore limoncello 9,2% (acqua, alcool, zucchero, limoni, antiossidante: acido ascorbico), **BURRO**, miele millefiori, lievito di birra, sale.

Può contenere **MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA**.

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.
Una volta aperto, mantenere in frigorifero coperto e consumare entro 2 giorni.

Shelf life:
6 mesi

EAN:
8055205690121

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1085kJ - 258Kcal
Grassi	7,7g
di cui acidi grassi saturi	4,6g
Carboidrati	43g
di cui zuccheri	35g
Fibre	0,9g
Proteine	4,1g
Sale	0,34g

Codice Prodotto: 000000U5
P.A. 12€ P.V. 22€
Min imballaggio 4pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

BABÀ CAFFÈ E LIMONCELLO



380g

Quali sono le tre cose che fanno pensare a Napoli, alla Campania e alla tradizione partenopea? Semplice: babà, caffè e limoncello. Tre prodotti da sempre amati dallo Chef che i pasticcieri del Laboratorio Cannavacciuolo hanno s sapientemente combinare in un dolce unico.

Da qui nasce il babà caffè e limoncello, un prodotto di alta pasticceria freschissimo, realizzato con la tecnica della vasocottura, proprio come tutti i babà del nostro Laboratorio. Il suo impasto soffice accoglie l'aroma intenso del caffè e del limoncello, per tutti coloro che amano i sapori decisi anche nelle proposte più dolci.

.

Ingredienti:
acqua, zucchero, **UOVA**, farina di **FRUMENTO**, liquore limoncello 9,2% (acqua, alcool, zucchero, limoni, antiossidante: acido ascorbico), **BURRO**, caffè 0,1%, miele millefiori, lievito di birra, sale.

Può contenere **MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA**.

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.
Una volta aperto, mantenere in frigorifero coperto e consumare entro 2 giorni.

Shelf life:
6 mesi

EAN:
8055205690640

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1085kJ - 258Kcal
Grassi	7,7g
di cui acidi grassi saturi	4,6g
Carboidrati	43g
di cui zuccheri	35g
Fibre	0,9g
Proteine	4,1g
Sale	0,34g

Codice Prodotto: 000001HO
P.A. 12€ P.V. 22€
Min imballaggio 4pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

TORTA CAPRESE CLASSICA

Dolce della tradizione napoletana realizzato direttamente nel suo contenitore di vetro. Nel momento in cui lo aprirai, il profumo del cioccolato si sprigionerà, come accade aprendo il forno dopo la cottura.

Il sapore delle mandorle ti porterà direttamente sull'isola di Capri, luogo in cui tradizionalmente ha origine questa ricetta.
.



200g

Ingredienti:
farina di **MANDORLE, BURRO, UOVA,** zucchero a velo, zucchero, albume d'**UOVO**, cacao in polvere, **MANDORLE**, tuorlo d'**UOVO**.

Può contenere **NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE**.

Conservazione:
Conservare in frigorifero. Una volta aperto, mantenere in frigorifero coperto e consumare entro 2 giorni.

Shelf life:
4 mesi

EAN:
8055205690176

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2032kJ - 490Kcal
Grassi	37g
di cui acidi grassi saturi	13g
Carboidrati	22g
di cui zuccheri	22g
Fibre	4,5g
Proteine	14g
Sale	0,14g

Codice Prodotto: 000000UO
P.A. 9€ P.V. 16,50€
Min imballaggio 4pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

TORTA CAPRESE AL LIMONE



150g

Il Laboratorio di pasticceria di Chef Cannavacciuolo si ingegna ogni giorno per trovare nuove tecniche di cottura, con l'obiettivo di creare prodotti freschi fino al momento dell'apertura.

Nasce così la caprese al limone, una variante golosa del classico dolce napoletano, realizzata con la tecnica della vasocottura.

Una volta aperta, sarai sorpreso di percepire l'intenso aroma di limone come se fosse stata appena sfornata. Una merenda leggera, che racconta la storia dell'isola di Capri e degli agrumi del sud Italia.
.

Ingredienti:
farina di **MANDORLE**, albume d'**UOVO**, zucchero a velo, zucchero, olio extravergine d'oliva, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia.), tuorlo d'**UOVO**, zucchero, fecola di patate, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero) 3%, scorza di limone 4,4%, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), liquore limoncello (acqua, alcool, zucchero, limoni, antiossidante: acido ascorbico), olio essenziale di limone 0,1%, sale, concentrati vegetali (cartamo, limone).

Può contenere **NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE**.

Conservazione:
Conservare in frigorifero. Una volta aperto, mantenere in frigorifero coperto e consumare entro 2 giorni.

Shelf life:
4 mesi

EAN:
8055205690183

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62 - 28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2032kJ - 433Kcal
Grassi	30g
di cui acidi grassi saturi	5,3g
Carboidrati	30g
di cui zuccheri	27g
Fibre	3,2g
Proteine	9,1g
Sale	0,64g

Codice Prodotto: 000000UP
P.A. 9€ P.V. 16,50€
Min imballaggio 4pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

PASTIERA



La freschezza della ricotta si unisce al sapore agrumato della scorza di arancia e limone candito, per dare vita alla pastiera firmata Cannavacciuolo realizzata in vasocottura.

Una dolce creazione che sa di ricordi d'infanzia e tradizioni dello Chef: uno dei suoi dolci preferiti da bambino, e che oggi ripropone nel Laboratorio artigianale in un formato speciale, quasi una merenda in vaso, che conserva tutta la freschezza degli ingredienti fino al momento dell'apertura.

.

210g

Ingredienti:
RICOTTA (siero di **LATTE**, sale), **GRANO** cotto (acqua, **GRANO** 20%, sale), zucchero, **UOVA**, **LATTE** fresco, scorza di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), scorza di arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), farina di **FRUMENTO**, **BURRO** di centrifuga, tuorlo d'**UOVO**, zucchero a velo (zucchero semolato, amido di mais), farina di **MANDORLE**, scorza di limone, scorza di arancia, vaniglia in polvere, sale.

Può contenere **NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA.**

Conservazione:
Conservare in frigorifero. Una volta aperto, mantenere in frigorifero coperto e consumare entro 2 giorni.

Shelf life:
4 mesi

EAN:
8055205690190

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1383kJ - 333Kcal
Grassi	18g
di cui acidi grassi saturi	9,4g
Carboidrati	36g
di cui zuccheri	17g
Fibre	3,3g
Proteine	5,7g
Sale	0,36g

Codice Prodotto: 000000V6
P.A. 9€ P.V. 16,50€
Min imballaggio 4pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CHEESECAKE ALLE VISCIOLE

Grazie alla tecnica della vasocottura utilizzata nel Laboratorio Cannavacciuolo questa cheesecake alle visciole racchiude la freschezza di tantissimi sapori diversi. Ad ogni assaggio potrai scoprire la friabilità del suo biscotto alla ricotta, che accompagna una crema di formaggio e gli aromi di limone, vaniglia e cannella.

In ultimo, la protagonista di questa torta: la confettura di visciole, una pregiata varietà di ciliegie molto amate dello Chef.

Lasciati conquistare da un grande classico della pasticceria con una nota di dolcezza color rosso acceso, il dessert ideale per ogni occasione.
.



200g

Ingredienti:
RICOTTA FORMAGGIO spalmabile (37%) (**LATTE, PANNA, FORMAGGIO** (da **LATTE** vaccino), proteine del **LATTE**, sale, addensanti: farina di semi di carrube, gomma di guar, fermenti), visciolata (16%) (visciole (32%), prugne, ciliegie, amarene, albicocche, mele), zucchero, sciroppo di glucosio, fruttosio, gelificanti: pectine, acidificanti: acido tartarico e acido citrico), **UOVA**, zucchero, crema di **RICOTTA** ovina (**RICOTTA** ovina 66% (siero di **LATTE** ovino, **LATTE** ovino), zucchero 33%, sale), **PANNA** (**PANNA** da **LATTE**, addensante: carragenina), farina di **FRUMENTO**, amarene, **BURRO**, scorza di limone, scorza d'arancia, **LATTE**, cannella, lievito in polvere (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; amido di mais), vaniglia Bourbon.

Può contenere **NOCI, NOCCIOLE, SEMI DI SESAMO, MANDORLE, ARACHIDI, PISTACCHI, SOIA, SENAPE.**

Conservazione:
Conservare in frigorifero. Una volta aperto, mantenere in frigorifero coperto e consumare entro 2 giorni.

Shelf life:
4 mesi

EAN:
8055205690657

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1382kJ - 331Kcal
Grassi	20g
di cui acidi grassi saturi	13g
Carboidrati	31g
di cui zuccheri	24g
Fibre	1,7g
Proteine	6,6g
Sale	0,51g

Codice Prodotto: 000001GP
P.A. 8,18€ P.V. 15€
Min imballaggio 4pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

COOKIES

Il biscotto ideale per mettere d'accordo tutta la famiglia. I cookies creati dal Laboratorio Cannavacciuolo sono un trionfo di dolcezza e golosità. Una colazione o una merenda sfiziosa per i bambini, ma anche per gli adulti che vogliono cedere a questo irresistibile peccato di gola.



250g

Ingredienti:
pepite di cioccolato al latte (zucchero, **LATTE** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, estratto naturale di vaniglia, emulsionante: lecitina), farina di **GRANO** tenero tipo 00, **BURRO**, zucchero a velo (zucchero semolato, amido di mais), **UOVA**, zucchero, sale, agente lievitante: bicarbonato d'ammonio, vaniglia in polvere.

Può contenere **SOIA, MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDi.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
4 mesi

EAN:
8055205690169

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2144kJ - 313Kcal
Grassi	27g
di cui acidi grassi saturi	17g
Carboidrati	60g
di cui zuccheri	42g
Fibre	2g
Proteine	7,5g
Sale	0,53g

Codice Prodotto: 000000WF
P.A. 6€ P.V. 11€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

DIAMANTINI



Vaniglia, pistacchio o cioccolato? I biscotti più preziosi creati dal Laboratorio sono un'esplosione di gusto qualsiasi sia il gusto che si è fortunati di trovare.

I biscotti diamantini sono friabili e golosi, tre gusti diversi in unica confezione ognuno dei quali lascia senza fiato.

Ideali per la colazioni, da abbinare al caffè a fine pasto sono una coccola di dolcezza di cui, una volta provati, non si può più fare a meno

200g

Ingredienti:
farina di **GRANO** tenero tipo 00, **BURRO**, zucchero, zucchero a velo (zucchero semolato, amido di mais), cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, estratto naturale di vaniglia), **PISTACCHIO**, cacao in polvere, tuorlo d'**UOVO**, farina di **MANDORLE**, sale, bacche di vaniglia.

Può contenere **NOCI, NOCCIOLE, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
4 mesi

EAN:
8055205690152

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2414kJ - 580Kcal
Grassi	40g
di cui acidi grassi saturi	13g
Carboidrati	47g
di cui zuccheri	13g
Fibre	3,6g
Proteine	6,1g
Sale	0,46g

Codice Prodotto: 00000069
P.A. 8,18€ P.V. 15€
Min imballaggio 5pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

BISCOTTI AL LIMONE

Da un ricordo d'infanzia di Chef Cannavacciuolo il Laboratorio artigianale di pasticceria ha voluto ricreare questo grande classico: il biscotto al limone.

L'aroma di limone che si sprigiona in cottura e che permane nel gusto è inimitabile e ti farà innamorare dopo il primo assaggio.

La leggerezza e il profumo di limone creano un biscotto che riporta alla semplicità della cucina delle nonne con la qualità ed il gusto della pasticceria moderna.



250g

Ingredienti:
scorza di limone candito 34,5% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), farina di **GRANO** tenero tipo 00, **BURRO**, zucchero a velo (zucchero semolato, amido di mais), **UOVA**, zucchero, agente lievitante: bicarbonato d'ammonio, scorza di limone grattugiato 0,28%, sale, olio essenziale di limone 0,06%.

Può contenere **SOIA.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
4 mesi

EAN:
8055205690145

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2016kJ - 481Kcal
Grassi	23g
di cui acidi grassi saturi	15g
Carboidrati	61g
di cui zuccheri	31g
Fibre	1,9g
Proteine	5,9g
Sale	0,2g

Codice Prodotto: 0000008C
P.A. 8,18€ P.V. 15€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

BISCOTTI ALLA NOCCIOLA E RISO NERO - VEGAN

Lo Chef Cannavacciuolo e i suoi ragazzi del Laboratorio artigianale hanno abbracciato il mondo della pasticceria vegana e sostenibile. Nasce così una creazione fragrante e profumata: biscotti che portano con sé una nota predominante di nocciola, accompagnata dalla sfumatura aromatica del riso nero.

Un accostamento brillante, che tutti potranno gustare senza pensieri.



V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

250g

Ingredienti:
margarina vegetale (oli vegetali di **SOIA** e cocco, acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, conservante: potassio sorbato, correttore di acidità: acido citrico, aromi), farina di **GRANO** tenero tipo 00, farina di riso nero (20%), farina di **NOCCIOLE** (20%), zucchero, amido di riso, scorza di limone, sale.

Può contenere **NOCI, SEMI DI SESAMO, MANDORLE, ARACHIDI, PISTACCHI, SENAPE.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
4 mesi

EAN:
8055205690626

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2414kJ - 580Kcal
Grassi	40g
di cui acidi grassi saturi	13g
Carboidrati	47g
di cui zuccheri	13g
Fibre	3,6g
Proteine	6,1g
Sale	0,46g

Codice Prodotto: 000001GR
P.A. 7,09€ P.V. 13€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CREMINI

Dolce, cremoso, speciale. Serviva un tocco in più per un cioccolatino, il cremino, che dal 1800 allieta i caffè con amici e parenti. Per questo, il Laboratorio Cannavacciuolo ha rivisitato la ricetta originale del cremino, aggiungendo il un tocco personale ai suoi tre strati. Il risultato è all'insegna del piacere, un sapore semplice ma intenso e, sicuramente, mai noioso.

Delizia le tue colazioni, le tue pause caffè e i tuoi caffè con gli amici con questo unico e inimitabile compagno di avventure: è pronto a regalarti un momento di gioia.



9PZ
80g

Ingredienti:
NOCCIOLA del Piemonte (34%), cioccolato al **LATTE** (burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, fave di cacao, zucchero, estratto naturale di vaniglia, emulsionante: lecitina di **SOIA**, estratto di malto d'**ORZO**).

Può contenere **MANDORLE, NOCI, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, UOVA.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
6 mesi

EAN:
8055205690497

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2624kJ - 633Kcal
Grassi	51g
di cui acidi grassi saturi	19g
Carboidrati	32g
di cui zuccheri	31g
Fibre	4,8g
Proteine	10g
Sale	0,11g

Codice Prodotto: 000001AF
P.A. 14,18€ P.V. 26€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

PRALINE AL CIOCCOLATO MULTIGUSTO



9PZ
80g

Tutte le sensazioni più belle sono racchiuse nelle praline al cioccolato del Laboratorio artigianale di pasticceria Cannavacciuolo.

Porta i gusti della mia pasticceria sempre con te. Le praline al cioccolato ti accompagneranno e ti supporteranno in ogni momento della giornata.

Dall'unione tra materie prime d'eccellenza, innovazione e le competenze dei pasticceri del Laboratorio, nasce questa confezione.

Se la felicità avesse una forma e un gusto, sarebbe in parte simile a una pralina.

Ingredienti:
cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero, **LATTE** scremato, emulsionanti: lecitina di **SOIA**, lecitina di girasole, estratto di vaniglia), cioccolato al **LATTE** (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero, fave di cacao, zucchero, emulsionanti: lecitina di girasole, lecitina di **SOIA**, estratto di vaniglia, estratto di malto d'**ORZO**.), cioccolato fondente (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia, aroma all'arancia), pralinati **NOCCIOLA, MANDORLE** e cocco (zucchero, **NOCCIOLE, MANDORLE**, cocco, estratto di vaniglia), preparazione a base di burro di cacao e succo di frutta della passione, yuzu e lampone (zucchero, burro di cacao 32,8%, succo di frutta della passione disidratato (zucchero, frutto della passione), maltodestrina, succo di yuzu, lampone in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**), **PANNA** (**PANNA**, addensante: carragenina), **BURRO,** zucchero, purea di lampone, purea di lime, liquore al lampone, olio di semi di vinacciolo, purea di cocco, liquore al cocco (acqua, zucchero, alcool, **LATTE** scremato e cocco, aromi naturali), zucchero invertito, pasta di **PISTACCHIO**, liquore limoncello (acqua, alcool, zucchero, limoni, acido ascorbico), liquore all'arancia (alcool, distillato di scorze d'arancia), sciroppo di glucosio, rhum, farina di **PISTACCHIO**, stabilizzante: sorbitolo, farina di cocco, menta, pepe di Timut, emulsionante: lecitina di girasole, sale, antiossidante: acido citrico, pepe rosa, olio essenziale di arancia, olio essenziale di limone, alcool, Decorazione superficiale: (burro di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di **SOIA**, estratto di vaniglia, **LATTE** intero in polvere, pasta di cacao, coloranti (E102*, E 110*, E 127, E129*, E133, E170, E153, E171, E172), antiagglomerante (E551)).
Può contenere **MANDORLE, NOCI, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, UOVA.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
3 mesi

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2624kJ - 633Kcal
Grassi	51g
di cui acidi grassi saturi	19g
Carboidrati	32g
di cui zuccheri	31g
Fibre	4,8g
Proteine	10g
Sale	0,11g

EAN:
8055205690466

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Codice Prodotto: 000001AE
P.A. 13,64€ P.V. 25€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

PRALINE COCCO E VANIGLIA - VEGAN

Il primo sapore che incontrerai sarà quello intenso del cioccolato fondente. Quando avrà conquistato tutto il tuo palato, lascerà spazio all'aroma più dolce e delicato di cocco e vaniglia, che danzano insieme in una cremosa ganache.

Oltre al gusto, le mie praline cocco e vaniglia raccontano di materie prime biologiche e vegane, oltre alla storia di un cioccolato prodotto nel pieno rispetto dei coltivatori, nei luoghi d'origine delle fave di cacao e dello zucchero di canna.



V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

9PZ 80g

Ingredienti:
cioccolato fondente (fave di cacao dal Perù, zucchero di canna, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole. Cacao 70 % min.), bevanda al cocco (20%) (acqua, latte di cocco (9,4%) acqua, cocco 2,5%, amido di riso, sale marino, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di cocco), zucchero grezzo di barbabietola, olio di cocco (6%), scorza di limone, pasta di vaniglia (0,08%) (sciroppo di zucchero di canna, vaniglia concentrata, polvere di bacche di vaniglia, semi di vaniglia esausti, zucchero di canna).

Può contenere **NOCI, SEMI DI SESAMO, NOCCIOLE, ARACHIDI, PISTACCHI, MANDORLE, LATTE, SOIA.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
3 mesi

EAN:
8055205690633

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1953kJ - 471Kcal
Grassi	35g
di cui acidi grassi saturi	22g
Carboidrati	30g
di cui zuccheri	24g
Fibre	7,6g
Proteine	5,7g
Sale	0,03g

Codice Prodotto: 000001GM
P.A. 13,64€ P.V. 25€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CUORICINI DI CIOCCOLATO

La dolcezza dei cuoricini di cioccolato vale più di mille parole.

Innamorati e non, da oggi avete un cuore nuovo, dal sapore dolce e dall'anima di cioccolato, da regalare a chi è importante. Nascono nel Laboratorio Cannavacciuolo eleganti scatole di cuoricini di cioccolato, adatti a tutti i palati più fini.

Tre tipologie di cioccolato, tre ripieni originali e avvolgenti: i cuoricini al cioccolato bianco abbracciano uno scrigno di passion fruit e pepe di Timut, mentre quelli al cioccolato fondente nascondono il sapore del lampone e della rosa. Infine, l'aroma del caramello salato si cela tra le forme a cuore del cioccolato al latte.



9PZ
80g

Ingredienti:
cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero, **LATTE** scremato, emulsionante: lecitina di girasole, estratto di vaniglia), cioccolato al **LATTE** (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero, fave di cacao, emulsionante:lecitina di girasole, estratto di vaniglia), preparazione a base di burro di cacao e succo di frutto della passione (zucchero,burro di cacao 32,8%, succo di frutto della passione disidratato (zucchero, frutto della passione) 17,3%, emulsionante: lecitina di **SOIA**), cioccolato fondente (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, estratto di vaniglia), **PANNA** (**PANNA**, addensante: carragenina), zucchero, purea di lampone, preparazione a base di burro di cacao e lampone (zucchero, burro di cacao 35,9%, lampone disidratato 11,5%, emulsionante: lecitina di **SOIA**), **BURRO**, liquore al lampone, olio di semi di vinacciolo, sciroppo di glucosio, stabilizzante: sorbitolo, alcool, emulsionante: lecitina di girasole, pepe di Timut, sale, aroma. Decorazione superficiale: (burro di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia, **LATTE** intero, coloranti (E 171, E 102, E 170, E 127, E 172), antiagglomerante E 551
Può contenere **MANDORLE, NOCI, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, UOVA.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
3 mesi

EAN:
8055205690480

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2244kJ - 539Kcal
Grassi	37g
di cui acidi grassi saturi	21g
Carboidrati	45g
di cui zuccheri	41g
Fibre	2,1g
Proteine	4,2g
Sale	0,13g

Codice Prodotto: 000001AG
P.A. 13,09€ P.V. 24€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

DRAGEES - NOCCIOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO

Considerati una golosa alternativa ai classici confetti, i dragées sono deliziose nocciole tostate ricoperte di cioccolato di altissima qualità. Nel Laboratorio Cannavacciuolo realizziamo di tante versioni, tutte racchiuse in una preziosa confezione regalo.

Dal cioccolato fondente al cioccolato bianco caramellato; dalla fragola al cioccolato al latte; dal frutto della passione allo Yuzu, un profumatissimo agrume giapponese... insomma, ce n'è per tutti i gusti. Non resta che scoprire il tuo preferito.



210g

Ingredienti:
NOCCIOLE tostate, cioccolato al lampone (zucchero, burro di cacao 35,9%, lampone in polvere 11,5%, emulsionante: lecitina di **SOIA**), cioccolato al succo di yuzu (zucchero, burro di cacao 34,4%, maltodestrina, succo di yuzu 2,4 %, emulsionante: lecitina di **SOIA**), cioccolato alla fragola (zucchero, burro di cacao 37,9%, maltodestrina, fragole in polvere 14,2 %, emulsionante: lecitina di girasole), cioccolato al frutto della passione (zucchero, burro di cacao (32,8%), succo di frutto della passione disidratato (zucchero, frutto della passione) 17,3%, emulsionante: lecitina di **SOIA**), cioccolato Guanaja fondente(cacao 70% minimo) (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), cioccolato bianco (burro di cacao, zucchero, **LATTE** scremato in polvere, siero di **LATTE, BURRO**, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), cioccolato Jivara al **LATTE** (cacao 40% minimo) (burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, fave di cacao, zucchero rosso, estratto naturale di vaniglia emulsionante: lecitina di **SOIA**, estratto di malto d'**ORZO**, agente di rivestimento: gommalacca.

Può contenere **MANDORLE, NOCI, PISTACCHI.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
1 anno

EAN:
8055205690473

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2585kJ - 623Kcal
Grassi	49g
di cui acidi grassi saturi	17g
Carboidrati	35g
di cui zuccheri	32g
Fibre	4,6g
Proteine	8,1g
Sale	0,09g

Codice Prodotto: 000001AH
P.A. 19,09€ P.V. 35€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

TAVOLETTA AL LAMPONE E PISTACCHI

Un'esperienza sensoriale unica, una tavoletta al lampone che si fonde in bocca.

La tavoletta lampone e pistacchio è il risultato di una lavorazione che unisce sapori accesi e inconfondibili. Un grande classico completamente rivisitato, un dolce immancabile nella tua dispensa.



V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

100g

Ingredienti:
zucchero, burro di cacao 31%, lampone in polvere 11,5 %, **PISTACCHI** 10%, emulsionante: lecitina di **SOIA**.

Può contenere **MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, cereali contenenti GLUTINE, LATTE, UOVA.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
6 mesi

EAN:
8055205690268

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2439kJ - 586Kcal
Grassi	40g
di cui acidi grassi saturi	21g
Carboidrati	52g
di cui zuccheri	50g
Fibre	2,5g
Proteine	3,4g
Sale	<0,01g

Codice Prodotto: 00000060
P.A. 8,18€ P.V. 15€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CIOCCOLATO GRAN CRÙ

Esistono cioccolati e cioccolati. E poi ci sono quelli gourmet, come il cioccolato gran cru 68% e riso soffiato.

Il cioccolato del Laboratorio Cannavacciuolo è fatto con la materia prima migliore, i nostri abili pasticcieri sanno sempre come lavorare al meglio il sovrano più indiscusso della patîsserie antica e moderna.



100g

Ingredienti:
cioccolato fondente (fave di cacao del Ghana, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, estratto naturale di vaniglia), granella di riso soffiato 10% (riso soffiato, zucchero semolato, sciroppo di glucosio, zucchero caramellato, olio di girasole alto oleico, miele). Cacao 68% min.

Può contenere **MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, LATTE, cereali contenenti GLUTINE, UOVA**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
6 mesi

EAN:
8055205690251

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2382kJ - 573Kcal
Grassi	41g
di cui acidi grassi saturi	25g
Carboidrati	39g
di cui zuccheri	33g
Fibre	9,0g
Proteine	8,4g
Sale	<0,01g

Codice Prodotto: 00000061
P.A. 7,09€ P.V. 13€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTA SECCA

Un'esperienza sensoriale unica, una tavoletta al cioccolato fondente con frutta secca che ti lascerà senza parole.

Il cioccolato del Laboratorio Cannavacciuolo è fatto con la materia prima migliore, i nostri abili pasticcieri sanno sempre come lavorare al meglio il sovrano più indiscusso della patîsserie antica e moderna.



100g

Ingredienti:
cioccolato fondente (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, estratto naturale di vaniglia.), scorza d'arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), frutta secca a guscio 6% (**NOCCIOLE** tostate 2%, **PISTACCHI** 2%, **MANDORLE** 2%), biscotti ai cereali ricoperti di cioccolato al **LATTE**: (zucchero, burro di cacao, caramello (**LATTE** scremato, siero di **LATTE**, zucchero, **BURRO**, aroma), biscotti ai cereali (farina di **FRUMENTO**, zucchero, malto di **FRUMENTO,** amido di **FRUMENTO**, agente lievitante: E500ii, sale, burro di cacao, aroma naturale), **LATTE** intero in polvere, fave di cacao, agenti di rivestimento (maltodestrina, gommalacca), emulsionante: lecitina di **SOIA**. Cacao 61% min.

Può contenere **NOCI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, UOVA.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
6 mesi

EAN:
8055205690244

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2362kJ - 569Kcal
Grassi	41g
di cui acidi grassi saturi	22g
Carboidrati	38g
di cui zuccheri	33g
Fibre	9,0g
Proteine	9,1g
Sale	0,06g

Codice Prodotto: 00000063
P.A. 6€ P.V. 11€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CIOCCOLATO AL LATTE CON NOCCIOLE

Un'esperienza sensoriale unica, una tavoletta di cioccolato gourmet latte e nocciole che renderà unici i tuoi momenti di relax. Pura gioia per il tuo palato.

Il cioccolato del Laboratorio Cannavacciuolo è fatto con la materia prima migliore, i nostri abili pasticcieri sanno sempre come lavorare al meglio il sovrano più indiscusso della patîsserie antica e moderna.



100g

Ingredienti:
cioccolato al **LATTE** (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, fave di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, estratto naturale di vaniglia), **NOCCIOLE** tostate 10%. Cacao 39% min.

Può contenere **MANDORLE, NOCI, UOVA, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, cereali contenenti GLUTINE.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
6 mesi

EAN:
8055205690237

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2473kJ - 595Kcal
Grassi	43g
di cui acidi grassi saturi	22g
Carboidrati	42g
di cui zuccheri	41g
Fibre	4,0g
Proteine	8,0g
Sale	0,18g

Codice Prodotto: 00000062
P.A. 5,45€ P.V. 10€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CREMA SPALMABILE NOCCIOLE E CACAO

Nel Laboratorio Cannavacciuolo prende vita una morbida crema dal sapore avvolgente, perfetta per vivere attimi di pura golosità e iniziare ogni giornata con la giusta dose di dolcezza.

Il gusto equilibrato di nocciole e cacao le dona una consistenza vellutata al palato, e la rende ideale per la farcitura dei tuoi dolci preferiti o per essere spalmata su una fetta di pane a colazione.



V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

200g

Ingredienti:
NOCCIOLE tostate 43%, zucchero, cacao magro in polvere 9%, grassi vegetali (burro di cacao, olio di girasole, olio di cartamo), riso in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, vaniglia in polvere.

Può contenere **MANDORLE, NOCI, PISTACCHI, LATTE.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
6 mesi

EAN:
8055205690459

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2410kJ - 580Kcal
Grassi	41g
di cui acidi grassi saturi	6,3g
Carboidrati	40g
di cui zuccheri	38g
Fibre	6,9g
Proteine	8,9g
Sale	0,01g

Codice Prodotto: 000000XO
P.A. 9€ P.V. 16,50€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO

Il Laboratorio Cannavacciuolo voleva creare un prodotto che esaltasse al massimo l'intenso gusto di pistacchio che in tantissimi adorano e ricercano

Nasce così una crema spalmabile composta per il 51% di puro pistacchio, vellutata e delicata al palato.

Potrai farcire i tuoi dolci fatti in casa, spalmarla su una fetta di pane, o accompagnarla ad una coppa di gelato. L'ingrediente segreto delle tue ricette da portare in tavola.

Qualunque sarà la tua scelta di abbinamento, il suo gusto ti conquisterà sin da subito. Immancabile nella tua dispensa!



VEGAN

200g

Ingredienti:
PISTACCHI 51,6%, zucchero, grassi vegetali (burro di cacao, olio di girasole, olio di cartamo), riso in polvere, sale, emulsionante: lecitina di girasole.

Può contenere **MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, LATTE.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
6 mesi

EAN:
8055205690435

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2367kJ - 568Kcal
Grassi	37g
di cui acidi grassi saturi	5,9g
Carboidrati	43g
di cui zuccheri	40g
Fibre	3,2g
Proteine	13g
Sale	0,54g

Codice Prodotto: 000000XP
P.A. 12€ P.V. 22€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CREMA SPALMABILE AL LAMPONE

Questa crema spalmabile nasce nel Laboratorio Cannavacciuolo da dei veri amanti del lampone.

La spalmabile al lampone ha una consistenza unica: cremosa vellutata ed avvolgente. L'aroma e l'intenso gusto del lampone esplodono in bocca regalando un'esperienza gustativa unica.

La spalmabile al lampone è perfetta da spalmare sul pane a merenda, per arricchire un gelato o come ingrediente per diverse preparazioni dolci.

Non aspettare a provare questa spalmabile che ti conquisterà al primo cucchiaio.



VEGAN

200g

Ingredienti:
grassi vegetali (burro di cacao, olio di girasole, olio di cartamo), zucchero, riso in polvere, lampone in polvere, emulsionante: lecitina di girasole.

Può contenere **MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, LATTE.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
6 mesi

EAN:
8055205690442

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	2487kJ - 597Kcal
Grassi	41g
di cui acidi grassi saturi	5,4g
Carboidrati	55g
di cui zuccheri	46g
Fibre	1,3g
Proteine	0,6g
Sale	0g

Codice Prodotto: 00000115
P.A. 10,91€ P.V. 20€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

TRIS CREME SPALMABILI

Le creme spalmabili morbide e dal sapore avvolgente nascono per i piccoli momenti di pura golosità, per iniziare ogni giornata con la giusta dose di dolcezza.
Il loro gusto equilibrato e la consistenza che dà una piacevole sensazione vellutata al palato le rende ideali per la farcitura dei tuoi dolci preferiti o per essere semplicemente spalmate sul pane per una colazione o merenda super nutriente ed energetica.

Ingredienti immancabili in tutte le nostre creazioni sono la passione per i gusti semplici e un'attenzione particolare nella lavorazione artigianale, volta ad esaltare il sapore delle materie prime per ottenere sempre prodotti di alto livello.

Prova tutti i gusti con questa confezione da 3 pezzi: spalmabile nocciola e cacao, spalmabile al lampone, spalmabile al pistacchio.



V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

3 x 200g

CREMA SPALMABILE AL LAMPONE
Ingredienti:
grassi vegetali (burro di cacao, olio di girasole, olio di cartamo), zucchero, riso in polvere, lampone in polvere, emulsionante: lecitina di girasole.
Può contenere **MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, LATTE.**

Dichiarazione nutrizionale 100g
Energia: 2487kJ / 597kcal
Grassi: 41g - di cui acidi grassi saturi: 5,4g
Carboidrati: 55g - di cui zuccheri 46g
Fibre: 1,3g - Proteine: 0,6g - Sale: 0g

CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO
Ingredienti:
PISTACCHI 51,6%, zucchero, grassi vegetali (burro di cacao, olio di girasole, olio di cartamo), riso in polvere, sale, emulsionante: lecitina di girasole.
Può contenere **MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE.**

Dichiarazione nutrizionale 100g
Energia: 2367kJ / 568kcal
Grassi: 37g - di cui acidi grassi saturi: 5,9g
Carboidrati: 43g - di cui zuccheri 40g
Fibre: 3,2g - Proteine: 13 g - Sale: 0,54 g

CREMA SPALMABILE NOCCIOLA E CACAO
Ingredienti: NOCCIOLE tostate 43%, zucchero, cacao magro in polvere 9%, grassi vegetali (burro di cacao, olio di girasole, olio di cartamo), riso in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, vaniglia in polvere.
Può contenere **MANDORLE, NOCI, PISTACCHI, LATTE.**

Dichiarazione nutrizionale 100g
Energia: 2410 kJ / 580 kcal,
Grassi: 41g - di cui acidi grassi saturi: 6,3g
Carboidrati: 40g - di cui zuccheri 38g
Fibre: 6,9g - Proteine: 8,9 g - Sale: 0,01 g

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare entro una settimana dall'apertura.

Shelf life:
6 mesi

EAN:
8055205690510

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Codice Prodotto: 000001CT
P.A. 31,09€ P.V. 57€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

TORRONE

Un classico della pasticceria italiana prende forma nel Laboratorio Cannavacciuolo. Un torrone croccante e ricco di mandorle e pistacchi, realizzato secondo la tradizionale ricetta: zucchero, miele e albume d'uovo incontrano il sapore della frutta secca, in una miscela dolcissima che prende forma con un'attenta lavorazione a mano.



Ingredienti:
MANDORLE, zucchero, miele, PISTACCHI, albume d'**UOVO**, glucosio, ostia (fecola di patate, acqua, olio vegetale (oliva)).

Può contenere: **NOCI, NOCCIOLE, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E DERIVATI.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto.

Shelf life:
2 mesi

EAN:
8055205691210

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1771kJ - 423Kcal
Grassi	23g
di cui acidi grassi saturi	1,9g
Carboidrati	45g
di cui zuccheri	43g
Fibre	5g
Proteine	9,1g
sSale	0,03g

Codice Prodotto: 000001U2
P.A. 9,82€ P.V. 18,00€
Min imballaggio 4pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

MARRON GLACÉS

Una novità che profuma di autunno, in casa Cannavacciuolo: gli impedibili Marrons Glacés, nati da un processo lungo e complesso di lavorazione, che trasforma i marroni, tanto ricercati in questo periodo dell'anno, in dolci delizie simili a canditi.

La loro provenienza piemontese sottolinea l'importanza dei prodotti locali per il nostro Laboratorio, e celebra l'amore che lo Chef Cannavacciuolo nutre per la propria terra d'adozione. Una pausa perfetta nelle fredde giornate e da servire come piccolo dessert durante le festività in famiglia.



120g
6 pz

Ingredienti:
marroni, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, estratto naturale di vaniglia Bourbon.

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto.

Shelf life:
6 mesi

EAN:
8055205691012

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1472kJ - 347Kcal
Grassi	1,2g
di cui acidi grassi saturi	0g
Carboidrati	81g
di cui zuccheri	56g
Proteine	1,3g
sSale	0,02g

Codice Prodotto: 000001PX
P.A. 12,55€ P.V. 23,00€
Min imballaggio 4pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

GELÈE DI FRUTTA

Le caramelle gelée alla frutta sono realizzate artigianalmente senza aromi artificiali.

Morbide e colorate, sono un'esplosione di gusto, accuratamente ricercato attraverso la giusta concentrazione zuccherina e un attento processo di gelificazione.

Dopo il taglio, vengono passate nello zucchero e confezionate in un'elegante scatola.

Cinque gusti innovativi e accuratamente studiati per bilanciare sapori e acidità della frutta.



250g
25 pz

MELA VERDE: un gusto esplosivo, capace di spiccare da solo senza l'abbinamento di nessun altro frutto

COCCO E CILIEGIA: un accostamento armonico, sia a livello gustativo che su un piano cromatico, perché la gelée si divide in due strati, il bianco del cocco che si unisce al rosso ciliegia

POMPELMO E PEPE DI TIMUT: l'aspetto balsamico del pepe di timut ricorda il profumo di pompelmo, tanto da rivelarsi l'abbinamento perfetto

FRAGOLA E KALAMANSI: l'aroma delicato della fragola crea un contrasto interessante con il forte profumo del kalamansi, creando una gelée due strati gustosissima

ANANAS, LIME E LAMPONE: uno strato è interamente dedicato all'ananas sotto forma di frutto e al lime presente come scorza per donare fragranza, mentre l'altro rende protagonista l'intensità del lampone.

Ingredienti:
zucchero, sciroppo di glucosio, succo di pompelmo (10%), purea di mela verde (10%) [mela verde (97,00 %), acidificante [acido citrico], antiossidante [E300]], purea di frutta: Fragole (6%), purea di kalamansi (6%), purea di lampone (5%), Purea di ananas (5%), purea di ciliegia (4%), crema di noce di cocco (4%) [crema di cocco [cocco, acqua]], pectina gialla in polvere [addensante [E440(i)], saccarosio, correttori di acidità [E450iii, E332ii, acido citrico]], acido citrico, concentrato vegetale colorante [maltodestrina, concentrato [cartamo, spirulina], sciroppo di zucchero, correttori di acidità:acido citrico [E330]], lime, pepe di Timut.

Può contenere **ANIDRIDE SOLFOROSA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO (NOCI, NOCI DI PECAN, PISTACCHI, MANDORLE, NOCCIOLE), CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO), LATTE, SEDANO, SENAPE, SESAMO, SOIA, UOVA.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto.

Shelf life:
2 mesi

EAN:
8055205691210

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62 - 28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1362kJ - 321Kcal
Grassi	1,3g
di cui acidi grassi saturi	1,1g
Carboidrati	77g
di cui zuccheri	70g
Fibre	1g
Proteine	0,3g
sSale	0,13g

Codice Prodotto: 000001U0
P.A. 16,36€ P.V. 30,00€
Min imballaggio 4pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

PROSECCO CANNAVACCIUOLO

Chi beve Prosecco non lo fa mai da solo. Per questo, molti lo descrivono come un elisir di lunga vita, il giusto coronamento di una gioia condivisa.

Una bollicina fresca e versatile, da stappare in vari momenti della giornata e in molte occasioni, per allietare ogni momento conviviale.



75cl

Terreno: argilloso, calcareo

Vendemmia: manuale nel mese di settembre

Abbinamenti: per la sua versatilità è il vino ideale per il momento dell'aperitivo, per accompagnare antipasti a base di pesce, salumi e formaggi.

Profilo organolettico: vino molto versatile di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Caratterizzato da note molto fini ed eleganti di agrumi e mela. Al palato ben equilibrato, fresco, vivace.

Tipo: Bollicine

Temperatura di servizio: si consiglia di servire a temperatura di 6 – 8 °C in calici di cristallo a forma di "tulipano" per esaltarne gli aromi ed il perlage

EAN:
8055205690756

Codice Prodotto: 000000AP
P.A. 14,26€ P.V. 29€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CANNAVACCIUOLO BLANCS DE BLANCS

Un regalo classico e intramontabile.

Sorprendi chi ami con un regalo elegante nella forma e nel gusto: il Blanc de Blancs Alta Langa DOCG 2019 è uno Chardonnay giallo paglierino brillante, lasciato fermentare e affinato esclusivamente in vasche d'acciaio.

Il suo profumo agrumato e floreale lo rende perfetto da accostare a secondi piatti di pesce, con un retrogusto di burro e crosta di pane leggero e avvolgente.



75cl

Denominazione: Alta Langa D.O.C.G.

Tipo: Bollicine

Origine: Piemonte

Dosaggio alla sboccatura: zero

Affinamento: almeno 36 mesi

Anno: 2019

Grado Alcolico: 12,5%

Colore: giallo brillante

Profumo: floreale, agrumato, fruttato

Gusto: all'assaggio è fresco ed elegante; le delicate note di burro e crosta di pane accompagnano il finale cremoso ma persistente. Il perlage è finissimo e avvolgente

Vitigno: 100% Chardonnay

Temperatura di servizio: 6-8°C

EAN:
8055205691227

Codice prodotto: 000001UW
P.A.22,13€ P.V. 45€
Min imballaggio: 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

LIMONCELLO



50cl

Liquore simbolo partenopeo il limoncello del Laboratorio Cannavacciuolo nasce a Vico Equense come lo Chef, è frutto della grande passione di Giacomo e Maria per la penisola sorrentina e per i suoi frutti. Un prodotto che ci riporta indietro nel tempo. L'antica formula del limoncello di Vico è conosciuta solo agli abitanti del territorio, questo lo rende un prodotto unico.

L'aroma dolce e rinfrescante conquisterà tutti i cuori!

Vi basterà aprire la bottiglia a fine pasto per rievocare i profumi e gli aromi del golfo di Napoli

Ingredienti:
acqua, alcol, zucchero, limoni freschi min 30%, acido ascorbico.
Prodotto artigianale. Non contiene coloranti.
Non contiene aromi artificiali.

Grado alcolico:
30% Vol.

Consumazione:
servire ghiacciato

Conservazione:
non esporre al sole

Shelf life:
come da confezione

EAN:
8055205690787

Codice prodotto: 000000Y2
P.A.12,30€ P.V. 25€
Min imballaggio: 12pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

RISO CARNAROLI ITALIANO

Il riso è uno dei simboli del novarese, terra d'adozione di Chef Cannavacciuolo e terra di nascita di sua moglie Cinzia

Dopo un'attenta selezione, il laboratorio Cannavacciuolo ha selezionato un riso Carnaroli artigianale coltivato da un piccolo produttore di riso in Provincia di Novara per deliziarti.



1kg

Ingredienti:
100% Riso Carnaroli italiano

Coltivato a:
Casalbeltrame (NO)

Confezione:
sottovuoto

Tempo di cottura:
13 minuti circa

Conservazione:
in un luogo fresco e asciutto.

Shelf life:
come da confezione

EAN:
8055205690725

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1451kJ -347Kcal
Grassi	0,3g
di cui acidi grassi saturi	0,1g
Carboidrati	78g
di cui zuccheri	0,3g
Fibre	1,4g
Proteine	7,4g
Sale	0,0001g

Codice prodotto: 000000YB
P.A 6,92€ P.V. 12€
Min imballaggio: 4pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO



500ml

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.

Cultivar:
frantoio, leccino, moraiolo

Uliveti:
ulivi nel comune di Terricciola (località Casanova), in provincia di Pisa – Toscana

Oleificazione:
dopo una selezione accurata, le olive vengono raccolte a mano, per poi essere immediatamente frante nella tenuta Casanova. Il processo di frangitura avviene a freddo, con una temperatura massima di 15 °C. Il materiale che viene utilizzato per la realizzazione dell'olio è proviene unicamente dalla prima spremitura.

Shelf life:
come da confezione

EAN:
8055205691005

Codice prodotto: 000001MQ
P.A. 15,18€ P.V. 27€
Min imballaggio: 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CASATIELLO



200g

Un classico partenopeo.

La tradizione napoletana non conosce limiti nel nostro Laboratorio artigianale, che racconta la storia di Chef Cannavacciuolo attraverso i sapori che lo hanno visto crescere.

Il nostro nuovo Casatiello napoletano è un inno alla tradizionale ricetta pasquale campana, un delizioso pane salato che richiama tutti gli ingredienti classici, tra cui salame, pancetta, caciocavallo e pecorino.

La sua realizzazione con la tecnica della vasocottura ti permetterà di assaporarlo in tutta la sua freschezza, perché ogni aroma sarà racchiuso e conservato fino al momento dell'apertura.

.

Ingredienti:
farina di **FRUMENTO, LATTE**, strutto, pancetta arrotolata (carne di suino, sale, pepe, aromi naturali), salame Milano (carne di suino, sale, vino, destrosio, spezie, antiossidanti: ascorbato di sodio, acido ascorbico, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio), prosciutto cotto scelto (carne di suino, acqua, amido, sale, destrosio, aromi, stabilizzante: carragenina, antiossidante: eritorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), **UOVA** sode, formaggio Caciocavallo a cubetti (**LATTE**, caglio, sale), **UOVA**, lievito di birra, formaggio Pecorino Romano grattugiato (**LATTE** di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici), formaggio Parmigiano Reggiano (**LATTE**, sale, caglio), tuorlo d'**UOVO**, sale, zucchero, pepe. Trattato con alcool etilico in superficie.

Può contenere **NOCCIOLE, MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SOIA.**

Conservazione:
Conservare in un luogo fresco e asciutto

Shelf life:
4 mesi

EAN:
8055205690992

Prodotto da:
Laboratorio Cannavacciuolo S.r.l.
Via XXV Aprile, 60/62
28019 Suno (NO)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1481kJ - 355Kcal
Grassi	22g
di cui acidi grassi saturi	9,0g
Carboidrati	25g
di cui zuccheri	4,2g
Fibre	2,4g
Proteine	14g
Sale	1,7g

Codice prodotto: 000001MR
P.A. 9€ P.V.16,50€
Min imballaggio: 4pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

TONNO ROSSO A FILLETTI SOTT'OLIO D'OLIVA

Pescato nel mare Mediterraneo (Mare di Sardegna) nel rispetto della pesca etica e sostenibile.

I filetti sono ottenuti seguendo tecniche di lavorazione artigianale, tramandate di generazione in generazione.



340g

Ingredienti:
TONNO ROSSO (thunnus thynnus) (**PESCE**), olio di oliva, sale.

Può contenere **CROSTACEI**.

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.
Una volta aperto, mantenere in frigorifero coperto e consumare entro 2 giorni.

Shelf life:
come da confezione

EAN:
8055205690671

Prodotto e confezionato da:
Tharros Pesca di Pino Spanu
Via Dei Mestieri snc
09072 Cabras (OR)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1886kJ - 457Kcal
Grassi	45g
di cui acidi grassi saturi	8,5g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
proteine	13g
sale	0,16g

Codice prodotto: 000000YT
P.A. 19,09€ P.V. 35€
Min imballaggio: 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

BOTTARGA DI MUGGINE

Per lo Chef Cannavacciuolo la bottarga è il vero caviale del Mediterraneo, un prodotto ittico senza eguali. La nostra proposta è una bottarga di muggine che proviene dalla Sardegna, la più pregiata e apprezzata. Viene accuratamente selezionata per garantire un'eccellente qualità ed essiccata in modo naturale per una genuinità del prodotto al 100%.

Avendo un sapore piuttosto forte e deciso, la bottarga si presta molto bene per arricchire soprattutto piatti a base di pesce, dagli antipasti ai primi e secondi piatti. La versione che più amata dallo Chef è senza dubbio la bottarga grattugiata sugli spaghetti: un piccolo lusso da riservare per una cena davvero speciale. Provare per credere!



70g

Ingredienti:
UOVA DI MUGGINE (Mugil Cephalus), sale.

Contiene **PESCE.**

Conservazione:
Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.
Una volta aperto, mantenere in frigorifero coperto e consumare entro 2 giorni.

Shelf life:
come da confezione

EAN:
8055205690671

Prodotto e confezionato da:
Tharros Pesca di Pino Spanu
Via Dei Mestieri snc
09072 Cabras (OR)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1453kJ - 347Kcal
Grassi	22,4g
di cui acidi grassi saturi	8g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
proteine	36,4g
sale	1,93g

Codice prodotto: 00000184
P.A. 8,18€ P.V. 15€
Min imballaggio: 6pz

CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

FILETTI DI SARDINE AFFUMICATE SOTT'OLIO

Sardine affumicate sott'olio di oliva, un prodotto che nasce nel Mar Cantabrico, pescato secondo principi etici e sostenibili e lavorato artigianalmente: queste sono le qualità ricercate dal Laboratorio Cannavacciuolo per i suoi prodotti da dispensa, adatti ad ogni preparazione e che nascondono una storia più profonda.

I ricordi d'infanzia dello Chef, le giornate all'insegna della pesca subacquea con suo padre, sono racchiusi in questo prodotto che porta con sé il sapore del mare.



380g

Ingredienti:
FILETTI DI SARDINA (Sardinia Pilchardus), olio di oliva, sale, fumi naturali

Contiene **PESCE.**

Conservazione:
Conservare in frigorifero +2/+6° C.
Una volta aperto ricoprire d'olio, conservare in frigorifero e consumare entro 4/5 giorni.

Peso sgocciolato: 200 g

Shelf life:
come da confezione

EAN:
8055205690763

Prodotto e confezionato da:
Tharros Pesca di Pino Spanu
Via Dei Mestieri snc
09072 Cabras (OR)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1435kJ - 343Kcal
Grassi	28,6g
di cui acidi grassi saturi	7,1g
Carboidrati	<0,1g
di cui zuccheri	<0,1g
proteine	18,6g
sale	1,3g

Codice prodotto: 00000187
P.A. 13,09€ P.V. 24€
Min imballaggio: 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

MEZZI PACCHERI LISCI – PASTA DI GRAGNANO I.G.P.



500g

La nostra dispensa si popola di nuove proposte, 100% italiane e dal sapore ineguagliabile: i mezzi paccheri lisci accompagneranno i tuoi pranzi in compagnia, facendosi ricordare a lungo.

La loro realizzazione parte dagli ingredienti che da sempre rendono la pasta un prodotto genuino e unico nella sua semplicità: semola di grano duro e acqua.

Nello specifico, per questa speciale pasta di Gragnano I.G.P., viene scelta l'acqua che sgorga direttamente dal Monte Faito.

Un'attenta trafilatura al bronzo, il processo che permette alla pasta di assumere la sua forma, rende la superficie porosa, per abbracciare meglio i condimenti e rendere la tua esperienza gustativa insuperabile.

100% grano italiano

Trafilatura al bronzo

Ingredienti:
Semola di GRANO duro, acqua.

Può contenere: **SOIA, SESAMO, SENAPE**

Tempo di cottura:
14 minuti

Conservazione:
in un luogo fresco e asciutto.

Shelf life:
come da confezione

EAN:
8055205691098

Prodotto e confezionato da:
Antiche Tradizioni Di Gragnano Srl
Via Saletta, 9 - 80054 Gragnano (NA) - Italia

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1508kJ - 356Kcal
Grassi	1,2g
di cui acidi grassi saturi	0,26g
Carboidrati	70,6g
di cui zuccheri	3,53g
Fibre	13,3g
Proteine	13,0g
Sale	0,002g

Codice prodotto: 000001UC
P.A. 3,17€ P.V. 5,50€
Min imballaggio: 12pz

CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

LINGUINE PASTA DI GRAGNANO I.G.P.

Semola di grano duro 100% italiano e acqua: non serve nient'altro per realizzare l'inconfondibile pasta di Gragnano, esclusivamente trafilata al bronzo per conferirle una consistenza squisitamente porosa.

Questo importante dettaglio le permette di trattenere sughi e condimenti in un lungo abbraccio ricco di gusto.

Porta in tavola il sapore delle Linguine, prodotto immancabile della dispensa salata di Chef Cannavacciuolo.



500g

100% grano italiano

Trafilatura al bronzo

Ingredienti:
Semola di GRANO duro, acqua.

Può contenere: **SOIA, SESAMO, SENAPE**

Tempo di cottura:
10 minuti

Conservazione:
in un luogo fresco e asciutto.

Shelf life:
come da confezione

EAN:
8055205691104

Prodotto e confezionato da:
Antiche Tradizioni Di Gragnano Srl
Via Saletta, 9 - 80054 Gragnano (NA) - Italia

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1508kJ - 356Kcal
Grassi	1,2g
di cui acidi grassi saturi	0,26g
Carboidrati	70,6g
di cui zuccheri	3,53g
Fibre	13,3g
Proteine	13,0g
Sale	0,002g

Codice prodotto: 000001UD
P.A. 3,17€ P.V. 5,50€
Min imballaggio: 12pz

CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

PASSATA DI "POMODORINI DI COLLINA"

L'infanzia dello Chef Cannavacciuolo sa di ragù della domenica e conserve di salse al pomodoro. Non poteva mancare, tra i prodotti della sua dispensa, la passata di pomodorini di collina, vellutata e dal profumo inconfondibile. Una preparazione che celebra la tradizione campana, e che racchiude all'interno di un barattolo di vetro tutta la qualità e il sapore del Sud Italia.



540g

Ingredienti:
Pomodorino al naturale pelato tagliato a filetti (100%).

Conservazione:
in un luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore (< 25 °C). Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni.

Shelf life:
come da confezione

EAN:
8055205690701

Prodotto e confezionato da:
SFT S.r.l. – Via Romani,112- 80048 – Sant'Anastasia (NA) nello stabilimento in via Santa Maria la Carità, 391-80057 – Sant'Antonio Abate (NA)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	99,6kJ - 23,8Kcal
Grassi	0,2g
di cui acidi grassi saturi	0,0g
Carboidrati	3,6g
di cui zuccheri	3,3g
Proteine	1,6g
Sale	0,3g

Codice prodotto: 000001C7
P.A. 5,18€ P.V. 9,50€
Min imballaggio: 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

PACCHETELLE PELATE DI POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO D.O.P.



550g

Un pomodoro succoso, ricco di gusto, coltivato alle pendici del Vesuvio: un prodotto speciale, che racconta le origini dello Chef Cannavacciuolo e la meraviglia delle tradizioni campane. Il marchio D.O.P non fa che esaltare ancora di più la qualità indiscussa dei pomodorini del Piennolo del Vesuvio, raccolti a piena maturazione, pelati e conservati all'interno di vasetti di vetro, per lasciare inalterati sapore e profumi inconfondibili.

Ingredienti:
"Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P." (100%) Paese di origine: ITALIA.

Conservazione:
in un luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore (< 25 °C). Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni.

Shelf life:
come da confezione

EAN:
8055205690695

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	104kJ - 25Kcal
Grassi	0,2g
di cui acidi grassi saturi	0,0g
Carboidrati	4,6g
di cui zuccheri	3,3g
Fibre	1,6g
Proteine	1,2g
Sale	0,3g

Codice prodotto: 000001C9
P.A. 6,27€ P.V. 11,50€
Min imballaggio: 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

GIARDINIERA SOTT'OLIO

I sapori dell'orto

Il vetro è il miglior materiale per conservare e preservare il sapore dei prodotti sott'olio, come la giardiniera, un trionfo di ortaggi freschissimi: peperoni, cipolle, sedano, cavoli, carote e fagiolini uniscono il loro aroma a quello dell'olio extravergine d'oliva e dell'aceto di vino.

Una ricca sorpresa per i tuoi antipasti o gli aperitivi in compagnia.



350g

Ingredienti:
peperoni, cipolle, SEDANO, cavoli, carote, fagiolini (in proprozione variabile), olio di semi di girasole altoleico, olio extra vergine di oliva, aceto di vino (l'aceto contiene SOLFITI), zucchero, sale.

Peso netto: 350 g

Peso sgocciolato: 290 g

Conservazione:
una volta aperta la confezione conservare in frigorifero.

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

EAN:
8055205691173

Prodotto e confezionato da:
Pisaroni Mauro e Bruno Soc. Agricola Via Po 1 Soarza di Villanova sull'Arda, 29010 (PC)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	425kJ - 101Kcal
Grassi	5,15g
di cui acidi grassi saturi	0,75g
Carboidrati	12,25g
di cui zuccheri	6,75g
Proteine	1,45g
Sale	1,65g

Codice prodotto: 000001UM
P.A. 9,27€ P.V. 17,00€
Min imballaggio: 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CIPOLLA ROSSA SOTT'OLIO

Delizie sott'olio

Il sapore intenso della cipolla sott'olio racchiuso in vaso, per preservare tutto l'aroma di un prodotto gustoso e 100% italiano.

Ogni processo, dalla coltivazione all'imbottigliamento, è eseguito con cura artigianale, per portare sulla tua tavola solo alta qualità.



350g

Ingredienti:
cipolla, olio di semi di girasole altoleico, olio extra vergine di oliva, aceto di vino (l'aceto contiene SOLFITI), zucchero, sale.

Peso netto: 350 g

Peso sgocciolato: 290 g

Conservazione:
una volta aperta la confezione conservare in frigorifero.

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

EAN:
8055205691180

Prodotto e confezionato da:
Pisaroni Mauro e Bruno Soc. Agricola Via Po 1 Soarza di Villanova sull'Arda, 29010 (PC)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	378kJ - 91Kcal
Grassi	5,95g
di cui acidi grassi saturi	0,90g
Carboidrati	7,85g
di cui zuccheri	4,40g
Proteine	1,40g
Sale	1,45g

Codice prodotto: 000001UN
P.A. 8,18€ P.V. 15,00€
Min imballaggio: 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

CAVOLO CAPPUCCIO IN AGRODOLCE SOTT'OLIO

Sapori sott'olio

La dispensa salata dello Shop Cannavacciuolo si apre a nuovi squisiti prodotti da portare in tavola, come il cavolo cappuccio in agrodolce sott'olio.

Un barattolo di vetro che preserva tutto il sapore dell'ortaggio, unendolo agli aromi di olio extravergine d'oliva, aceto di vino e alloro.



390g

Ingredienti:
cavolo cappuccio, alloro, olio di semi di girasole altoleico, olio extra vergine di oliva, aceto di vino (l'aceto contiene SOLFITI), zucchero, sale, pepe.

Peso netto: 390 g

Conservazione:
una volta aperta la confezione conservare in frigorifero.

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

EAN:
8055205691197

Prodotto e confezionato da:
Pisaroni Mauro e Bruno Soc. Agricola Via Po 1 Soarza di Villanova sull'Arda, 29010 (PC)

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	439kJ - 105Kcal
Grassi	7,25g
di cui acidi grassi saturi	1,05g
Carboidrati	7,80g
di cui zuccheri	3,85g
Proteine	1,55g
Sale	1,40g

Codice prodotto: 000001UO
P.A. 8,18€ P.V. 15,00€
Min imballaggio: 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

GREMBIULE DA CHEF



Cosa sarebbe uno Chef senza il suo grembiule? Una vera e propria divisa, un segno che contraddistingue in cucina e ci trasmette un senso di sicurezza e professionalità, anche quando stiamo solo muovendo i primi passi tra i fornelli.

Nasce una nuova versione del grembiule firmato Cannavacciuolo, con un taglio più moderno e dettagli che ne migliorano la vestibilità. Regolabile e adattabile ad ogni tipo di corpo, sarà il regalo portafortuna per chi inizia il proprio percorso da Chef.

Un prodotto realizzato artigianalmente in puro cotone, per garantire la cura di ogni piccolo dettaglio. Le tinte panna del logo ricamato sulla tasca centrale riprendono i colori della monobretella regolabile e dei lacci, cuciti in vita per chiusura posteriore a fiocco.

Unisex

Taglia Unica

Prodotto in Italia

Logo ricamato sull'ampia tasca frontale

Monobretella a "U" cucita alla pettorina e attaccata tramite occhiello, regolabile
100% cotone

Lunghezza al ginocchio

Lavabile in lavatrice a basse temperature

EAN:
8055205691203

Codice Prodotto: 000001SA
P.A. 22,38€ P.V. 42€
Min imballaggio 6pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

TONY BEAR PELUCHE

Tony Bear nasce dalla collaborazione con un laboratorio artigianale italiano: ogni cucitura è realizzata a mano, con precisione e amore per i dettagli. Solo i migliori materiali per l'orsetto di peluche ufficiale di Antonino Cannavacciuolo, a partire dalla divisa da Chef fedelmente riprodotta.

Un regalo che arriverà direttamente a casa tua all'interno di un elegante sacchetto di cotone, destando gioia e stupore in grandi e piccini.



Prodotto 100% made in Italy

Altezza: 46 cm

Lavabile a mano a basse temperature

Giacchino da Chef rimovibile

Non adatto a bambini di età inferiore ai 12 mesi

EAN:
055205690664

Codice prodotto: 000000YD
P.A. 47,42€ P.V. 89€
Min imballaggio: 1pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

LASAGNERA PATRIMONIO



In cucina non può mancare una deliziosa lasagna! Per questo, meriti il miglior strumento per esprimere la tua creatività. Dopo un'accurata ricerca, ho selezionato la mia lasagnera ideale e ho voluto prendesse il mio nome.

Il nuovo prodotto Made in Italy della Linea Patrimonio, adatto a tutte le cotture in forno. La mia firma è stata serigrafata sull'elegante corpo in acciaio inox lucido. Il coperchio in legno di ciliegio superiormente e in acciaio inox inferiormente, è perfetto sia per mantenere la pietanza al caldo, sia come base d'appoggio per il servizio al tavolo.

Dimensioni: 35×22 cm

Garanzia: 25 anni

Materiale: acciaio

Prodotto utilizzabile in forno

Prodotto Lavabile in Lavastoviglie

Firma dello Chef serigrafata sul lato della vostra lasagnera.

EAN:
8055205690831

Codice prodotto: 000000UU
P.A. 119,88€ P.V. 225€
Min imballaggio: 1pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

PASTAIOLA PATRIMONIO



Preparare un'ottima pasta è arte. Per questo, meriti sempre il miglior strumento per esprimere la tua creatività. Dopo un'accurata ricerca, ho selezionato la mia pastaiola ideale e ho voluto prendesse il mio nome. Questa pastaiola è inimitabile ed è targata Lagostina.

Fondo a 3 strati Acciaio-Alluminio-Acciaio ad elevato spessore. La fusione dei 2 metalli crea una totale integrazione della base con il corpo della pentola garantendo un'ottimale diffusione del calore lungo tutta la superficie. Il cestello scolapasta incorporato, concepito per agevolare sia la cottura che la scolatura, elimina i tempi tra le due operazioni a favore di una perfetta preparazione della pasta, per una cottura a regola d'arte.

In regalo il servispaghetti e il dosa spaghetti in legno di frassino

Dimensioni: Ø 24 cm

Garanzia: 25 anni

Materiale: acciaio

Prodotto Lavabile in Lavastoviglie

Firma dello Chef serigrafata sul lato della vostra pastaiola.

EAN:
8055205690831

Codice prodotto: 000000UT
P.A. 137,99€ P.V. 259€
Min imballaggio: 1pz



CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO

RISOTTIERA PATRIMONIO

Preparare un buon risotto è arte. Per questo, meriti sempre il miglior strumento per esprimere la tua creatività. Dopo un'accurata ricerca, ho selezionato la mia risottiera ideale e ho voluto prendesse il mio nome. Questa risottiera è inimitabile ed è targata Lagostina.

Le spesse pareti ed il fondo brevettato della risottiera Patrimonio by Lagostina permettono al calore di diffondersi uniformemente, mantenendo costante la temperatura interna, per una cottura a regola d'arte.

Il coperchio, in legno di ciliegio, completa il suo design, dall'eleganza unica... questa risottiera è buona e bella.



Dimensioni: Ø 24 cm

Garanzia: 25 anni

Materiale: acciaio

Prodotto Lavabile in Lavastoviglie

Firma dello Chef serigrafata sul lato della vostra risottiera.

EAN:
8055205690855

Codice prodotto: 000000AV
P.A. 121,48€ P.V. 228€
Min imballaggio: 1pz



RIEPILOGO COLLETTAME

	PEZZI PER CARTONE	PEZZI PER BANCALE	CARTONI PER BANCALE	DIMENSIONE PRODOTTO HxLxP cm	DIMENSIONE BANCALE	PESO LORDO PRODOTTO KG	PESO A CARTONE KG	PESO A BANCALE KG
Babà 380g	16	288	18	16x11x11	80x120x150	1	16,8	302,4
Torte vasocottura	24	432	18	12x11x11	80x120x150	0,59	14,96	269,28
Biscotti	24	432	18	18x9,5x7	80x120x150	0,3	8	144
Spalmabili	18			9x10x9				
Tris spalmabili	6			9x27x9				
Vino	6	234	39	31x9				
Olio	6			21x8x8				
Limoncello	12			27x8x5				
Tonno	24			4,5x12,5x10				
Bottarga	36			9x6,5				
Sardine	10			11x7				
Pasta	12					0,5	13	
Pomodori	6							
Sott'oli	12							
Grembiule	12							
Tony bear	6							
Lasagnera Pastiera Risottiera	1							
Set piatti	1							

SMALTIMENTO AMBIENTALE PRODOTTI

TIPOLOGIA PRODOTTO	PACKAGING	MODALITÀ SMALTIMENTO
VASOCOTTURE	• Vaso vetro • Guarnizione • Scatola esterna	• GL 70 (raccolta vetro) • Gomma (verifica disposizione del tuo comune • PAP 21 (raccolta carta)
BISCOTTI	• Scatola • Sacchetto plastica	• PAP 21 (raccolta carta) • Raccolta plastica
CIOCCOLATINI	• Scatola • Fascia • Cuscino interno	• PAP 21 (raccolta carta) • PAP 21 (raccolta carta) • PAP 22 (raccolta carta)
DRAGEES	• Carta rivestimento • Tappo in metallo • Tubo	• PAP 22 (raccolta carta) • FE 40 (raccolta metallo) • PAP 21 (raccolta carta)
SPALMABILI	• Vaso vetro • Capsula • Scatola	• GL 70 (raccolta vetro) • FE 40 (raccolta metallo) • PAP 21 (raccolta carta)
TAVOLETTE CIOCCOLATO	• Scatola	• CPAP 81 (raccolta carta)
CANTINA	• Bottiglia in vetro	• GL 70 (raccolta vetro)
RISO	• Busta plastica • Scatola esterna	• 7 (raccolta plastica) • PAP 21 (raccolta carta)
LIMONCELLO	• Bottiglia in vetro • Tappo in plastica • Capsula	• GL 70 (raccolta vetro) • LDPE + SEBS (raccolta plastica) • C/PVC 90 (raccolta plastica)
OLIO TOSCANO	• Bottiglia in vetro • Tappo in plastica • Scatola esterna	• GL 70 (raccolta vetro) • C/HDPE (raccolta plastica) • PAP 20 (raccolta carta)
TONNO	• Latta • Scatola esterna	• FE 40 (raccolta metallo) • PAP 21 (raccolta carta)
BOTTARGA / SARDINE	• Vaso vetro • Capsula	• GL 70 (raccolta vetro) • FE 40 (raccolta metallo)
POMODORI	• Vaso vetro • Capsula	• GL 70 (raccolta vetro) • FE 40 (raccolta metallo)
PASTA	• Cavallotto • Sacchetto • Bottoni	• PAP 22 (raccolta carta) • OTHER 7 (raccolta plastica) • FE 40 (raccolta metallo)
SOTT'OLI	• Capsula • Barattolo	• C/FE 91 (raccolta metallo) • GL 70 (raccolta vetro)
GREMBIULE	• Scatola esterna	• PAP 21 (raccolta carta)
PENTOLE	• Scatola esterna	• PAP 22 (raccolta carta)

SMALTIMENTO AMBIENTALE PACKAGING SECONDARIO

PACKAGING	MODALITÀ SMALTIMENTO
• Scatola in cartone ondulato	• PAP 20 (raccolta carta)
• Bancale in legno	• FOR 50 (LEGNO) Raccolta differenziata
• Pellicola trasparente	• PSC 7 (raccolta plastica)

SOMMARIO

VASOCOTTURE 2
- Babà classico 2
- Babà limoncello 3
- Babà caffè e limoncello 4
- Torta caprese classica 5
- Torta caprese al limone 6
- Pastiera 7
- Cheesecake alle visciole 8

BISCOTTI 9
- Cookies 9
- Diamanti 10
- Biscotti al limone 11
- Biscotti alla nocciola e riso nero - vegan 12

CIOCCOLATO - CIOCCOLATINI 13
- Cremini 13
- Praline al cioccolato e multigusto 14
- Praline cocco e vaniglia - vegan 15
- Cuoricini di cioccolato 16
- Dragees - nocciole ricoperte di cioccolato 17

CIOCCOLATO - TAVOLETTE 18
- Tavoletta al lampone e pistacchi 18
- Cioccolato Gran Crù 19
- Cioccolato fondente e frutta secca 20
- Cioccolato al latte con nocciole 21

CIOCCOLATO - SPALMABILI 22
- Crema spalmabile nocciole e cacao 22
- Crema spalmabile al pistacchio 23
- Crema spalmabile al lampone 24
- Tris creme spalmabili 25

ALTRI DOLCI 26
Torrone 26
Marron glacés 27
Gelèe di frutta 28

CANTINA 29
Prosecco Cannavacciuolo 29
Cannavacciuolo Blanc de blancs Alta Langa D.O.C.G 2019 30
Limoncello 31

LA BOTTEGA 32
Riso carnaroli italiano 32
Olio extravergine di oliva toscano 33
Casatiello 34
Tonno rosso a filetti sott'olio 35
Bottarga di Muggine 36
Filetti di sardine affumicate sott'olio 37
Mezzi paccheri lisci 38
Linguine 39
Passata 40
Pacchetelle 41
Giardiniera 42
Cipolla rossa sott'olio 43
Cavolo cappuccio in agrodolce sott'olio 44

DESIGN 45
Grembiule da chef 45
Tony Bear - Peluche 46
Lasagnera Patrimonio 47
Pastaiola Patrimonio 48
Risottiera Patrimonio 49

RIEPILOGO COLLETTAME 50

SMALTIMENTO AMBIENTALE PRODOTTI 51

SMALTIMENTO AMBIENTALE PACKAGING SECONDARIO 52

CONTATTI

telefono: +39 0322 85054
shop.antoninocannavacciuolo.it
laboratorio@antoninocannavacciuolo.it
cannavacciuolo_lab

CANNAVACCIUOLO

LABORATORIO

NATALE



LA TRADIZIONALE PASTICCERIA NATALIZIA ASSUME NUOVE SFUMATURE NEL LABORATORIO ARTIGIANALE CANNAVACCIUOLO.

Dalle sapienti mani dello Chef Antonino Cannavacciuolo e della sua squadra di pasticceri professionisti, nasce una linea di panettoni e dolci di Natale di alta qualità.

Gustose versioni, che vantano una lievitazione di 36 ore con 5 passaggi d'impastamento e una lavorazione artigianale con "pirlatura" manuale. La paziente preparazione prevede anche 7 ore di riposo a "testa" in giù.

Solo gli ingredienti più freschi possono rendere possibile una realizzazione dal sapore tutto artigianale: tuorlo d'uovo*, burro di alta qualità*, lievito madre e vaniglia bourbon del Madagascar.

Anche il confezionamento, curato da maestri della cartotecnica italiana, esalta l'importanza dell'artigianalità e la cura del dettaglio.

* Ingredienti non presenti nella versione vegana

PANETTONE CLASSICO

La dolcezza della tradizione natalizia trova casa in un soffice impasto candito



Prodotto dolciario da forno
a lievitazione naturale.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 351 kcal/ 1468 kJ - Grassi 17 g di cui acidi grassi saturi 10 g - Carboidrati 42 g di cui zuccheri 23 g - Fibre 2,4 g
Proteine 6,3 g - Sale 0,18 g

Ingredienti: farina di FRUMENTO (GRANO tenero tipo 00), BURRO,uva sultanina, zucchero, acqua, tuorlo d'UOVO , scorza d'arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele millefiori,sale, vaniglia in polvere.

Può contenere MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, SOIA, ARACHIDI

Formato: 1 kg
Shelf-life: 4 mesi

COD: 0000006L
prezzo cessione: 26,73€ | prezzo pubblico: 49





PANETTONE AL GIANDUIA

Un manto di nocciole croccanti nasconde un cuore al gianduia, che si sposa con un morbidissimo impasto senza canditi.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con gianduia, pasta di agrumi candita e glassa con farina di mandorle, armelline, farina di nocciole e decorazione con pepite di cioccolato e granella di zucchero.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 449 kcal/ 1873 kJ - Grassi 27 g di cui acidi grassi saturi 11 g - Carboidrati 43 g di cui zuccheri 24 g - Fibre 2,6 g - Proteine 8,3 g - Sale 0,372 g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO (GRANO tenero tipo 00), gianduia al LATTE (zucchero, NOCCIOLE, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA.) (19%), BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVO, acqua, lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta d'arancia candita 2% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito 1% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele millefiori, sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: zucchero, pepite di cioccolato al LATTE 2,5% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, estratto di vaniglia, emulsionante: lecitina di SOIA.), zucchero in granella 1,5%, farina di MANDORLE 0,9%, albume d'UOVO, armelline 0,3%, farina di NOCCIOLE 0,3%, farina di riso, fecola di patate, fibra vegatale di agrumi, cacao in polvere.

Può contenere NOCI, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI

Formato: 1 kg
Shelf-life: 4 mesi

COD: 0000006O

prezzo cessione: 32,18€ | prezzo pubblico: 59





PANETTONE AL LIMONCELLO

Una ricca farcitura di liquore al limoncello esalta il morbidissimo impasto agrumato, costellato in superficie da cubetti di limone candito e avvolto da glassa al cioccolato bianco.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta con farcitura al liquore limoncello e glassa con cioccolato bianco.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 399 kcal/ 1673 kJ - Grassi 18 g di cui acidi grassi saturi 10 g - Carboidrati 53 g di cui zuccheri 31 g - Fibre 2 g - Proteine 5,2 g - Sale 0,38 gg - Sale 0,38 g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, scorza di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), BURRO, zucchero, acqua, tuorlo d'UOVO, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), miele millefiori, sale, olio essenziale di limone, vaniglia in polvere.

Farcitura: sciroppo di glucosio, liquore limoncello 3,4% (acqua, alcool, zucchero, limoni, antiossidante: acido ascorbico), zucchero, acqua, succo di limone, amido di mais, miscela a base di pectina (addensanti: pectina amidata, stabilizzanti: difosfato disodico, destrosio, acidificanti: fosfato tricalcico), concentrati vegetali (cartamo, limone), olio essenziale di limone, acidificante: acido citrico.

Glassa: cioccolato bianco 8.4% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), olio di vinacciolo, scorza di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), concentrato vegetale colorante (cartamo, limone), olio essenziale di limone.

Può contenere: MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA

Formato: 1 kg
Shelf-life: 4 mesi

COD: 000000ST
prezzo cessione: 32,18€ | prezzo pubblico: 59





PANETTONE ALLA MELANNURCA CAMPANA IGP



Una limited edition che ha origine nel Laboratorio Cannavacciuolo, che ripropone la ricercatezza del Panettone alla Melannurca Campana IGP: il suo nome è già sinonimo di prodotto di qualità, accuratamente scelto dallo Chef in persona, come richiamo delle sue amate origini. L'impasto agrumato avvolge cubetti di melannurca candita, una sorpresa ad ogni morso. Lo riveste una colata di glassa al cioccolato bianco, impreziosita da perle croccanti, che daranno alla vostra tavola di Natale un tocco scenografico. Il cuore di questo Panettone in serie limitata è una farcitura di ganache al cioccolato bianco e vaniglia, avvolgente e golosissima.

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con Melannurca Campana IGP candita e pasta di agrumi canditi con farcitura e glassa con cioccolato bianco.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 424 kcal/ 1770 kJ – Grassi 24 g di cui acidi grassi saturi 12 g – Carboidrati 46 g di cui zuccheri 26 g – Fibre 2 g – Proteine 5,9 g – Sale 0,3 g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, Melannurca Campana IGP candita 16% (Melannurca Campana I.G.P., sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone), BURRO, tuorlo d'UOVO, zucchero, pasta di arancia candita 2% (scorza di arancia candita, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, pasta di limone candito 1% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Farcitura: cioccolato bianco 8% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, estratto di vaniglia), PANNA (PANNA, addensante: carragenina), umidificante: sorbitolo, aroma vaniglia alcolico, vaniglia Bourbon in polvere, sale.

Glassa: cioccolato bianco 9% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, estratto di vaniglia), olio di vinacciolo, perle croccanti al cioccolato bianco 2,4% (burro di cacao, zucchero, LATTE intero), biscotti ai cerali 2% (farina di GRANO, zucchero, malto di GRANO, amido di GRANO, agente lievitante E500ii, sale, burro di cacao, aroma naturale, emulsionante: lecitina di girasole, maltodestrina, agenti di rivestimento: gommalacca, aroma naturale di vaniglia).

Può contenere MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA.

Formato: 1 kg
Shelf-life: 4 mesi

COD: 0000015P

prezzo cessione: 34,91€ | prezzo pubblico: 64





PANETTONE SENZA CANDITI E SENZA UVETTA

Tutto il sapore agrumato del Classico, ma senza canditi e senza uvetta, un impasto liscio, privo di uvetta o cubetti canditi alla frutta, da assaporare in tutto il suo retrogusto alla vaniglia. L'ultimo tocco di croccantezza è dato dalla glassa alle mandorle.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con pasta di agrumi candita (6,1%), e glassa (10,5%) con mandorle, armelline e farina di nocciole.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1726 kJ / 414 kcal – Grassi 24g di cui acidi grassi saturi 15g – Carboidrati 41g di cui zuccheri 13g – Fibre 2,8g – Proteine 7,5g – Sale 0,56g.

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, BURRO, acqua, tuorlo d'UOVO, zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita 3,7% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito 1,2% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1,2% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, sale, vaniglia Bourbon in polvere. Ingredienti glassa: zucchero, zucchero in granella, albume d'UOVO, MANDORLE 1,1%, acqua, armelline 0,4%, farina di NOCCIOLE 0,4%, farina di riso, fecola di patate.

Può contenere: NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SOIA

Formato: 1 kg
Shelf-life: 3 mesi

COD: 000001TC

prezzo cessione: 26,73€ | prezzo pubblico: 49





PANETTONE ALBICOCCA E CIOCCOLATO

Albicocca e cioccolato, un abbinamento vincente, goloso, che il Laboratorio Cannavacciuolo ha voluto sperimentare per la creazione di un nuovo Panettone speciale. Una deliziosa ganache di cioccolato e panna compone il morbido impasto, costellato di cubetti di albicocca candita. Una dolce sensazione per il palato, che sperimenterà anche un incontro più croccante con la glassa e le pepite di cioccolato che ricoprono la creazione.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con albicocche candite a cubetti (20,8%), pasta di cacao (1,9%), pasta di arancia candita (1,9%), e glassa (11,5%) con cioccolato fondente di copertura.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1638 kJ / 392 kcal – Grassi 20g di cui acidi grassi saturi 12g – Carboidrati 44g di cui zuccheri 21g – Fibre 3,4g – Proteine 6,2g – Sale 0,38g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, albicocche candite a cubetti 20,8% (albicocche, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), BURRO, acqua, tuorlo d'UOVO, zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di cacao 1,9%, pasta di arancia candita 1,9% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), cacao in polvere 1,3%, panna (LATTE, addensante: carragenina), miele, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: cioccolato fondente di copertura guanaja 6,5% (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), olio di semi di vinacciolo, pepite di cioccolato fondente di copertura 1,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitine (SOIA).

Può contenere: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.

Formato: 1 kg
Shelf-life: 4 mesi

COD: 000001T9

prezzo cessione: 33,27€ | prezzo pubblico: 61





MANDORLATO

Un classico natalizio dal morbido impasto candito si arricchisce di mandorle croccanti e pepite di zucchero.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone con pasta di agrumi candita (4%), e glassa (15,3%) con mandorle, armelline e farina di nocciole e decorazione con zucchero in granella.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1664 kJ / 397 kcal – Grassi 18g di cui acidi grassi saturi 10g – Carboidrati 50g di cui zuccheri 28g – Fibre 3,0g – Proteine 6,5g – Sale 0,38g.

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, BURRO, uvetta sultanina 13,6% (uva essiccata, olio di semi di girasole), acqua, tuorlo d'UOVO, scorze d'arancia candita a cubetti 8,2% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero) zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita 2% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, pasta di limone candito 1% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: MANDORLE 4,8%, zucchero, zucchero in granella 2%, albume d'UOVO, acqua, armelline 0,5%, farina di NOCCIOLE 0,5%, farina di riso, fecola di patate.

Può contenere: NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SOIA.

Formato: 750 gr
Shelf-life: 4 mesi

COD: 000001TD
prezzo cessione: 27,27€ | prezzo pubblico: 50





PANETTONE PERE, CANNELLA E ZENZERO 750 GR



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con pere candite a cubetti (13,5%), zenzero candito a cubetti (8,1%), cannella (0,8%), pasta di arancia candita (1,9%), e glassa (17,5%) con cioccolato bianco

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1629 kJ / 389 kcal – Grassi 18g di cui acidi grassi saturi 11g – Carboidrati 49g di cui zuccheri 25g – Fibre 2,6g – Proteine 6,0g – Sale 0,41g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, BURRO, pere candite a cubetti 13,5% (pere, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), acqua, tuorlo d'UOVA fresche, zenzero candito a cubetti 8,1% (zenzero, zucchero), zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita 1,9% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), cannella 0,8%, sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: zucchero, cioccolato bianco Blond Dulcey 3,3% (burro di cacao, zucchero, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE, BURRO, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), cioccolato bianco 3,3% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitine di girasole, estratto naturale di vaniglia), albume d'UOVA fresche, zucchero di canna, MANDORLE, armelline, farina di NOCCIOLE, farina di riso, fecola di patate.

Può contenere: NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SOIA.

Formato: 750 gr
Shelf-life: 4 mesi

COD: 000001YU prezzo cessione: 28,91€ | prezzo pubblico: 53





PANETTONE INTEGRALE AL CIOCCOLATO E FRUTTI ROSSI 750 GR



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con farina di frumento integrale (13,4%), con fragoline candite (6,9%), lamponi canditi (6,9%), mirtilli rossi canditi (6,9%), gocce di cioccolato fondente (5,2%) e pasta di agrumi canditi (4%), con glassa (22%) al cioccolato fondente e lampone.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1728 kJ / 413 kcal – Grassi 21g di cui acidi grassi saturi 11g – Carboidrati 48g di cui zuccheri 27g – Fibre 3,9g – Proteine 6,8g – Sale 0,40g.

Ingredienti:
Impasto: BURRO, farina di FRUMENTO integrale 13,4%, farina di FRUMENTO, acqua, tuorlo d'UOVO, fragoline candite 6,9% (fragoline, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone, succo di sambuco), lamponi canditi 6,9% (lamponi, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone), mirtilli rossi canditi 6,9% (mirtilli rossi, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone), zucchero, lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), gocce di cioccolato fondente di copertura 5,2% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitine (SOIA)), pasta di arancia candita 2% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, pasta di limone candito 1% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: zucchero, cioccolato fondente di copertura 4% (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), preparazione a base di burro di cacao e lampone (zucchero, burro di cacao 1,4%, lampone in polvere 0,5%, emulsionante: lecitina di girasole), zucchero in granella, albume d'UOVO, MANDORLE 2%, armelline, NOCCIOLE, farina di riso, fecola di patate, fibre vegetali (agrumi).

Può contenere: NOCI, ANACARDI (NOCI DI ACAGIU'), NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.

Formato: 750 gr
Shelf-life: 4 mesi

COD: 000001YX prezzo cessione: 30€ | prezzo pubblico: 55





STELLA DI NATALE VEGANA AL MANGO E ZENZERO

Il Dolce di Natale vegano lievitato a forma di stella dall'impasto sofficissimo. Ogni morso svela l'inconfondibile dolcezza del mango che si fonde con la nota speziata dello zenzero candito. A impreziosire la delicata glassa alle mandorle con granella di zucchero.



Prodotto dolciario da forno
a lievitazione naturale

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1486 kJ / 354 kcal – Grassi 14g di cui acidi grassi saturi 6,2g – Carboidrati 50g di cui zuccheri 22g – Fibre 2,2g – Proteine 5,4g – Sale 0,53g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, mango candito a cubetti 15,5% (mango, zucchero, sciroppo di glucosio), acqua, margarina (oli vegetali di SOIA e cocco, acqua, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, conservante: potassio sorbato, correttore di acidità: acido citrico, aromi), zucchero, lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), bevanda di soia (acqua, SOIA), zenzero candito a cubetti 5,2% (zenzero, zucchero), olio extra vergine di oliva, burro di cacao, pasta di arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), amido di mais, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), sale, emulsionante: lecitine (SOIA), curcuma in polvere, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: zucchero in granella, zucchero, bevanda di soia (acqua, SOIA), MANDORLE, NOCCIOLE, farina di riso, semola rimacinata di GRANO duro, armelline, fibre vegetali (agrumi).

Può contenere: UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, NOCI, ANACARDI (NOCI DI ACAGIU'), NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
Può contenere: xxx

Formato: 750 gr
Shelf-life: 3 mesi

COD: 000001Z1 prezzo cessione: 37,37€ | prezzo pubblico: 50





PANETTONE CLASSICO 500 gr

La dolcezza della tradizione natalizia trova casa in un soffice impasto candito



Prodotto dolciario da forno
a lievitazione naturale.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 351 kcal/ 1468 kJ - Grassi 17 g di cui acidi grassi saturi 10 g - Carboidrati 42 g di cui zuccheri 23 g - Fibre 2,4 g
Proteine 6,3 g - Sale 0,18 g

Ingredienti: farina di FRUMENTO (GRANO tenero tipo 00), BURRO,uva sultanina, zucchero, acqua, tuorlo d'UOVO , scorza d'arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele millefiori,sale, vaniglia in polvere.

Può contenere MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, SOIA, ARACHIDI

Formato: 500 gr
Shelf-life: 4 mesi

COD: 0000006K

prezzo cessione: 19,09€ | prezzo pubblico: 30





PANETTONE AL GIANDUIA 500 gr

Un manto di nocciole croccanti nasconde un cuore al gianduia, che si sposa con un morbidissimo impasto senza canditi.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con gianduia, pasta di agrumi candita e glassa con farina di mandorle, armelline, farina di nocciole e decorazione con pepite di cioccolato e granella di zucchero.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 449 kcal/ 1873 kJ - Grassi 27 g di cui acidi grassi saturi 11 g - Carboidrati 43 g di cui zuccheri 24 g - Fibre 2,6 g - Proteine 8,3 g - Sale 0,372 g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO (GRANO tenero tipo 00), gianduia al LATTE (zucchero, NOCCIOLE, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA.) (19%), BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVO, acqua, lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta d'arancia candita 2% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito 1% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele millefiori, sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: zucchero, pepite di cioccolato al LATTE 2,5% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, estratto di vaniglia, emulsionante: lecitina di SOIA.), zucchero in granella 1,5%, farina di MANDORLE 0,9%, albume d'UOVO, armelline 0,3%, farina di NOCCIOLE 0,3%, farina di riso, fecola di patate, fibra vegatale di agrumi, cacao in polvere.

Può contenere NOCI, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI

Formato: 500 gr
Shelf-life: 4 mesi

COD: 0000006M
prezzo cessione: 20,36€ | prezzo pubblico: 32





PANETTONE SENZA CANDITI E SENZA UVETTA 500 gr

Tutto il sapore agrumato del Classico, ma senza canditi e senza uvetta, un impasto liscio, privo di uvetta o cubetti canditi alla frutta, da assaporare in tutto il suo retrogusto alla vaniglia. L'ultimo tocco di croccantezza è dato dalla glassa alle mandorle.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con pasta di agrumi candita (6,1%), e glassa (10,5%) con mandorle, armelline e farina di nocciole.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1726 kJ / 414 kcal – Grassi 24g di cui acidi grassi saturi 15g – Carboidrati 41g di cui zuccheri 13g – Fibre 2,8g – Proteine 7,5g – Sale 0,56g.

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, BURRO, acqua, tuorlo d'UOVO, zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita 3,7% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito 1,2% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1,2% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, sale, vaniglia Bourbon in polvere. Ingredienti glassa: zucchero, zucchero in granella, albume d'UOVO, MANDORLE 1,1%, acqua, armelline 0,4%, farina di NOCCIOLE 0,4%, farina di riso, fecola di patate.

Può contenere: NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SOIA

Formato: 500 gr
Shelf-life: 3 mesi

COD: 000001Z3

prezzo cessione: 19,09€ | prezzo pubblico: 30



