



Marturano

— ARTE PASTICCERA —





L'ECCELLENZA ARTIGIANALE

L'unione tra innovazione, ricerca e tradizione dà vita a Marturano Arte Pasticcera.

Vere e proprie creazioni artigianali, che ogni giorno maestri pasticceri sperimentano in laboratorio per dare vita a nuove ricette, oltre a quelle tradizionali. Nascono così prodotti nuovi che rispondono alle tendenze in evoluzione dei consumatori, ma che rispettano i valori fondanti dell'azienda: qualità, artigianalità e innovazione.



Usiamo materie prime e ingredienti selezionati con cura



Prepariamo i nostri dolci a mano e li rifiniamo con grande passione



Creiamo prodotti sempre nuovi con proposte originali

Indice



Le Monoporzioni
pag. 5



Le Torte
pag. 29

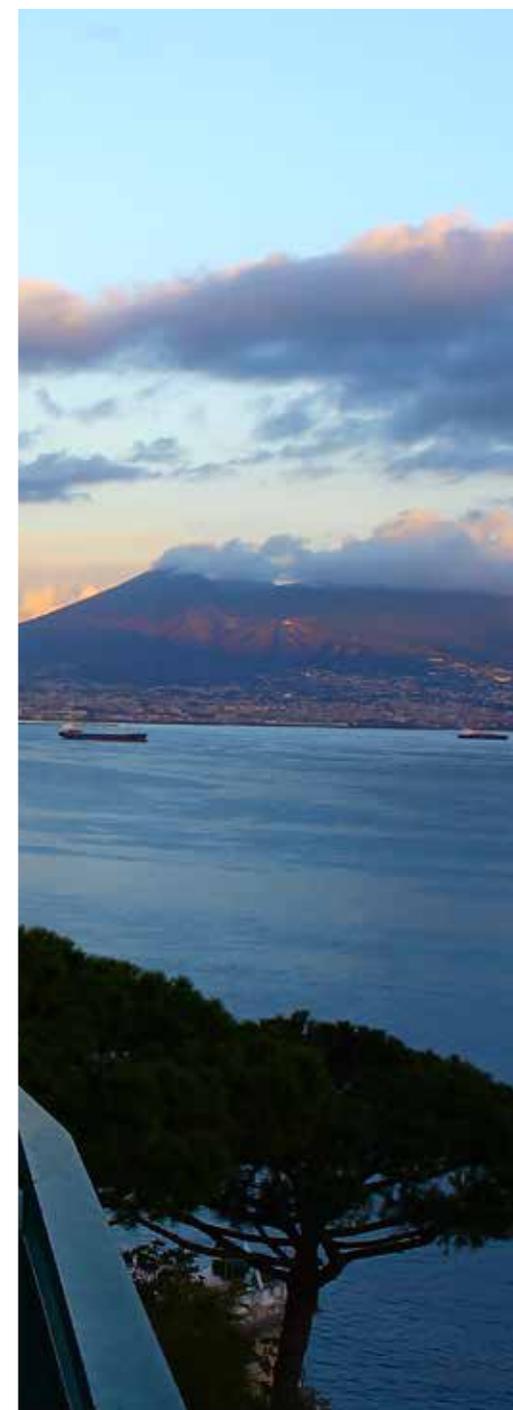


Le Coppette
pag. 46



I Buccaccielli
pag. 49

Prodotti made in Italy realizzati con materie prime e ingredienti selezionati con cura e passione, nel rispetto della qualità e della tradizione tutta italiana.



Le Monoporzioni



Più recenti e molto apprezzati a tutte l'età, le monoporzioni sono ideali per piccole coccole "dolci". Oltre che buone, sono belle da vedere e da gustare in qualsiasi momento. Sono in grado di soddisfare il palato di tutti e decorate a mano e con la massima minuziosità.

MANDORLATO

I MANDORLATI sono la nuova specialità di Martorano Arte Pasticcera: i più desiderati dell'intera collezione. Queste monoporzioni, frutto dell'esperienza dei suoi maestri pasticceri, sono vere e proprie creazioni artistiche. Grazie all'utilizzo di tradizionali materie prime, selezionate e lavorate alla perfezione, realizziamo questi gelati monoporzione, ricoprendoli di mandorle caramellate.



Mandorlato al Pistacchio

Gelato al pistacchio, variegato con crema al pistacchio e mandorle caramellate.

Selezione di prodotti tipici, lavorati con cura e passione.

marturanopasticceria.com



Mandorlato Kinder

Gelato al Fiordilatte variegato con crema di nocciole e cioccolato bianco ricoperto da mandorle caramellate

Mandorlato all'Amarena

Gelato al fiordilatte variegato con deliziose amarene ricoperto di mandorle caramellate



L'ECCELLENZA ARTIGIANALE



Mandorlato al Limone

Gelato al fiordilatte variegato al limone e ricoperto di croccanti mandorle caramellate!



Mandorlato alla Nocciola

Gelato alla nocciola variegato con crema di nocciole, ricoperto di mandorle caramellate



Mandorlato Frutti di Bosco

Gelato al fiordilatte variegato ai frutti di bosco e ricoperto di croccanti mandorle caramellate!





Perla Caffè

Semifreddo al caffè,
Pan di Spagna al cacao,
cuore di intenso liquore
al caffè



Perla Nera

Semifreddo alla nocciola,
Pan di Spagna bagnato al cacao, glassa
e cuore al cioccolato fondente





Perla Pistacchio e Cioccolato Bianco

Deliziosa perla al pistacchio con cuore croccante di cioccolato bianco e Pan di Spagna bagnato al liquore Strega

Perla Limone e Crema

Semifreddo ai limoni di Sicilia con cuore di crema al limone e granella croccante



L'ECCELLENZA ARTIGIANALE

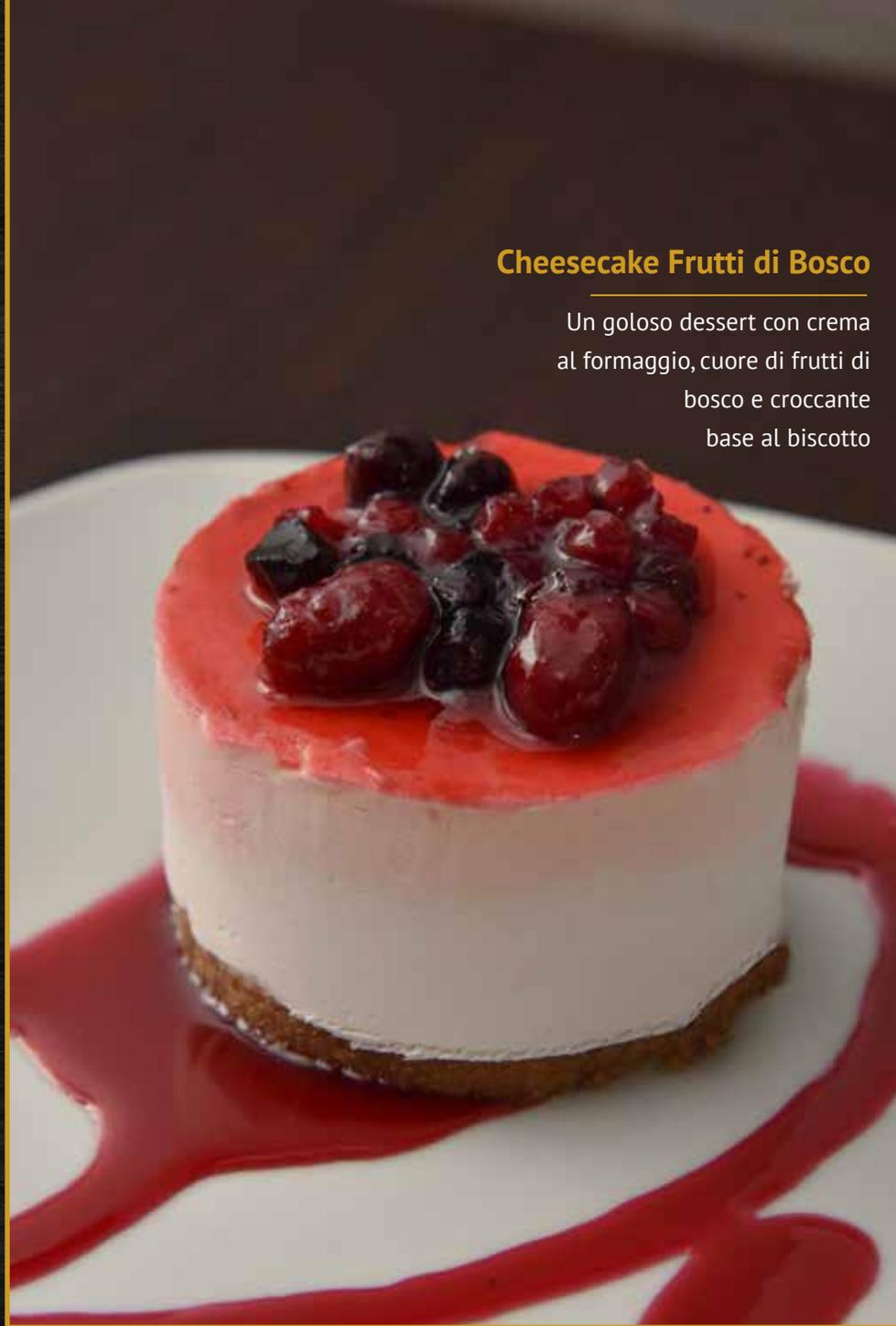


Cheesecake

Delizioso dessert con crema al formaggio e crumble di croccanti biscotti integrali

Cheesecake Frutti di Bosco

Un goloso dessert con crema al formaggio, cuore di frutti di bosco e croccante base al biscotto





Bianco Bosco

Crema al latte variegata con frutti di bosco ricoperto da un croccante cioccolato bianco

La scelta accurata delle materie prime





Per un risultato eccellente la preparazione dell'impasto e delle miscele è il punto di partenza di tutto! Praticiamo una selezione accurata delle materie prime che ci permette di realizzare dessert di prima qualità, lavorati e rifiniti a mano e che soddisfino anche i palati più esigenti. Ne risulta un'esperienza di gusto intensa che lascia a bocca aperta.

L'ECCELLENZA ARTIGIANALE



Crocante all'Amarena

Cuore di amarena e semifreddo al fior di latte ricoperti da un croccante velo di cioccolato fondente



Wafernut

Un goloso semifreddo gianduia racchiude un cuore di croccante wafer al cioccolato





Crocante Pistacchio e Mandorle

Cuore di cremoso pistacchio avvolto da un delicato semifreddo alla mandorla e copertura di pistacchio



Choco Arancio

Delizioso semifreddo gianduia che racchiude un cuore di arancia con scorzette di arance candite e copertura al cioccolato





Cupolotto al Cioccolato

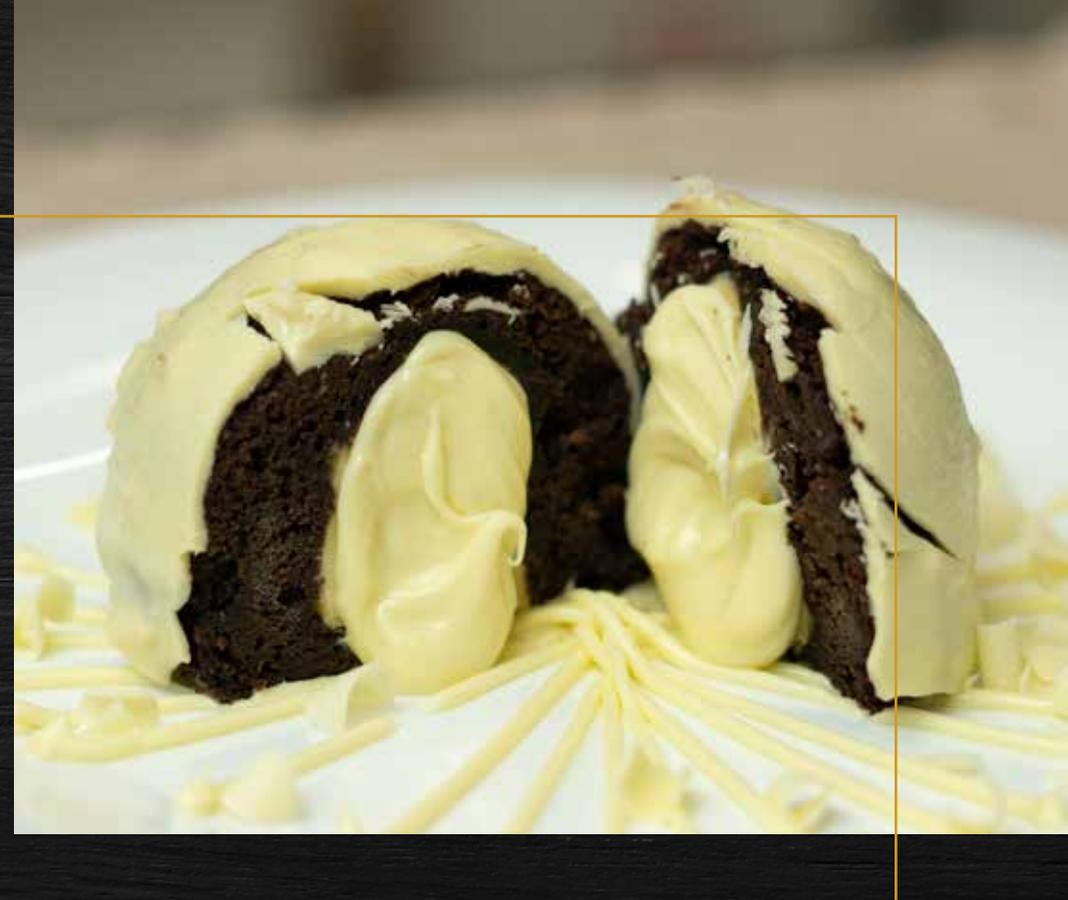
Soffice cake al
cioccolato racchiude
un cuore di crema alle
nocciole



CUPOLOTTO

Cupolotto al Pistacchio

Soffice cake al cioccolato racchiude un cuore di crema al pistacchio



Cupolotto al Cioccolato Bianco

Soffice cake al cioccolato racchiude un cuore di crema al cioccolato bianco



L'ECCELLENZA ARTIGIANALE



Caramel

Amabile contrasto fra il salato delle arachidi e la dolcezza del cioccolato al latte e del caramello mou



OroNero

Base di biscotto al cacao ricoperta da una soffice crema a base di formaggio fresco e biscotti sbriciolati



Stella

Base di biscotto al cacao, semifreddo al biscotto e cuore di cioccolato al latte

Cereali

Base di Pan di Spagna, con semifreddo al fior di latte, cuore di riso soffiato e copertura di cioccolato al latte



L'ECCELLENZA ARTIGIANALE



Pulcinella

Cioccolato bianco e al latte
stratificato con crema gianduia e riso
soffiato croccante



Vesuvio Fondente

Croccante cioccolato fondente di
Modica al 72%, semifreddo alla vaniglia
e morbido pan di spagna al cacao





Raffaello

Crema al cocco con cuore di nocciola e base pan di spagna alla nocciola

Martueño

Semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato bianco alla nocciola e granella croccante





Panna Cotta

Semifreddo al fior di latte come richiede la tradizione



Baiocco

Semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato al latte e granella di biscotti





Tiramisù della Casa

Crema al mascarpone, pan di Spagna e savoiardi inzuppati al caffè

Tiramisù mono

Morbido pan di Spagna al cacao, bagnato al caffè, con l'aggiunta di un semifreddo al gusto tiramisù con variegatura di cioccolato alla nocciola e gustosissime gocce di cioccolato. Ovviamente con l'immancabile spolverata di cacao in superficie.



L'ECCELLENZA ARTIGIANALE



Babà

Dolce tipico napoletano
conosciuto per il suo soave
aroma al rhum e la
sofficietà del suo impasto



Biscotto amarena

Pasta frolla dalla forma rettangolare con
un morbido ripieno di pan di Spagna, amarene e cacao





Chocobabà

Soffice babá inzuppato in una delicata bagna al rum, farcito di crema Chantilly e ricoperto da delizioso cioccolato al latte.

Cassata Siciliana

Pan di Spagna bagnato al liquore Strega, ricotta siciliana con gocce di cioccolato fondente e pasta di mandorle





Delizia al limone

Cupoletta di Pan di Spagna con
bagna al limoncello e crema
diplomatica aromatizzata al
limone



Sorrentino

Delicato semifreddo al limone, Pan di Spagna e pepite croccanti





Ischitani Marturano

L'unione tra i due impasti dà al nostro cornetto ischitano morbidezza, fragranza e un colore caratteristico che lo contraddistingue da tutti gli altri, aggiunta ad un'elevata profumazione data dalla qualità delle eccellenti materie prime. Disponibile al gusto crema amarena oppure semplice, da farcire a proprio piacimento.



Finger Sweets

Mini dessert adatti alla banchettistica o menu degustazioni, disponibili nei gusti: cheesecake alle fragole, caramel, variegato gianduia, pistacchio e tiramisù

Torta Martueño

Semifreddo al cioccolato bianco, cuore di nocciola e crumble con copertura croccante alla nocciola

Le Torte



Quale miglior prodotto da offrire per festeggiare eventi particolari, per concludere cene o pranzi o semplicemente per concedersi un peccato di gola. Tantissimi sono gli ingredienti utilizzati e combinati insieme per accontentare qualsiasi palato. Marturano Arte Pasticcera offre una vasta scelta: dalle torte tradizionali a quelle più innovative!

*Disponibili nei formati:
Dettaglio (700gr ca.)
Torta grande (1,2 Kg ca.)*



Baiocco

Semifreddo alla nocciola, crema di nocciole tostate e glassa alla nocciola



Sorrento

Delicato semifreddo al limone, Pan di Spagna e pepite croccanti



Torta Mandorlata Nocciola

Gelato alla nocciola, variegato con crema alla nocciola, ricoperto di mandorle caramellate

Torta Mandorlata Amarena

Gelato al fior di latte, variegato all'amarena, ricoperto di mandorle caramellate



OroNero

Pan di Spagna al cacao, crema a base di formaggio fresco e glassa al cioccolato fondente





Gocciolo

Base di cookie salato cotto al forno con gocce di cioccolato fondente e semifreddo al biscotto variegato al cioccolato.



Cereali

Soffice Pan di Spagna al cacao, crema al latte ricoperta da cereali soffiati e cioccolato bianco

Stella

Semifreddo al biscotto su un Pan di Spagna bagnato al cacao e una morbida copertura di cioccolato al latte



Roché

Semifreddo alla nocciola e un velo di croccanti nocciole su Pan di Spagna al cacao



LA PASTIERA: UN CLASSICO



In epoca greco-romana la Pastiera era l'offerta sacrificale simbolo di rinascita primaverile, che le sacerdotesse di Cecere, durante i riti primaverili, portavano in processione insieme alle uova ed a fasci di grano, tutti simboli di vita nascente. La decorazione a "grata" di pasta frolla sulla pastiera, in numero di sette strisce complessive (quattro in un senso e tre nel senso trasversale) a croce greca, formano la "planimetria" di neapolis così come ancora oggi si presenta con i tre Decumani e con i Cardini che li attraversano.



Pastiera dei Decumani

Dolce tipico campano con pasta frolla, ricotta, grano e acqua millefiori

Bianco Bosco

Crema al latte variegata con frutti di bosco ricoperto da un croccante cioccolato bianco



Cheesecake cotta

Crema al formaggio fresco, croccante base di biscotti integrali cotta al forno





TRONCHETTO

Tronchetto alla Nocciola

Gelato alla nocciola,
variegato con crema di nocciole e
ricoperto di mandorle caramellate

I nostri mandorlati diventano veri e propri tronchetti gelato!

marturanopasticceria.com



Tronchetto al Pistacchio

Gustoso Gelato al pistacchio con crema al pistacchio e ricoperto da mandorle caramellate



Tronchetto all'Amarena

Gelato al fiordilatte, variegato all'amarena e ricoperto di mandorle caramellate





Cheesecake ai Frutti di bosco

Crema al formaggio, croccante base di biscotto e morbido cuore ai frutti di bosco



Cheesecake Nuvola

Delicata crema al formaggio su una croccante base al biscotto



Double Chocolate

Torta realizzata con semifreddo alla gianduia, croccante wafer e cuore di Nutella e nocciole intere.

Torta Caprese

Classico della pasticceria campana con cioccolato e granella di mandorle



Torta Caprese al Limone

Soffice torta al limone con granella di mandorle



Nocciolato



Albicocca



Crema Amarena



Pistacchio



Frutti di Bosco



Marmorizzata al Cioccolato



CIAMBELLOTTI

Nocciolato

Cake al cioccolato cotta al forno con farcitura di gianduia, calotta al latte e granella di nocciola

Pistacchio

Cake al cioccolato cotta al forno con farcitura, calotta e granella di pistacchio

Albicocca

Cake bianca cotta al forno con farcitura albicocca e ricoperta di zucchero a velo

Frutti di bosco

Cake bianca, farcitura di frutti di bosco con calotta al cioccolato bianco e ricoperta di frutti di bosco

Crema amarena

Cake bianca farcita con crema ricoperta da una calotta al gusto crema ricoperta di amarena e amaretto

Marmorizzato

Cake bigusto ricoperta di gianduia e gocce di cioccolato



Integrale frutti di bosco

Cake integrale cotta al forno con
farcitura ai frutti di bosco
ricoperta di zucchero a velo



Tutte le torte Marturano sono realizzate dai nostri artigiani, maestri nel valorizzare ogni ingrediente facendone risaltare il gusto, raccontando così la storia della meravigliosa terra di Napoli.

LE BAKERY AMERICANE

Macarons

Crema al limone di Sicilia,
triplo strato di Pan di Spagna e
decorazione con macarons

Gianduia

Triplo strato di Pan di Spagna al cacao,
variegato alla gianduia

Martueño

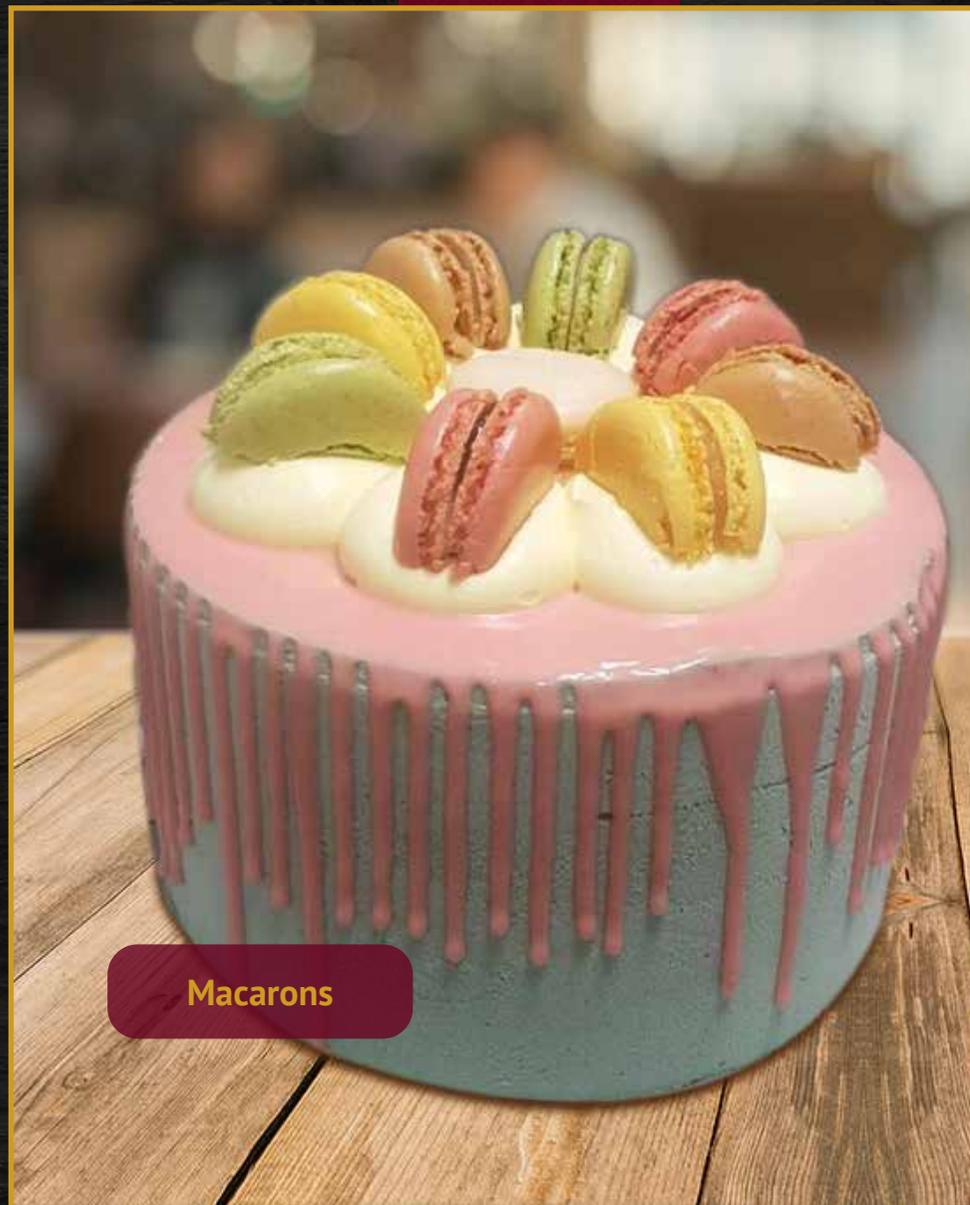
Triplo strato di Pan di Spagna al cacao, con
crema al cioccolato bianco e nocciola

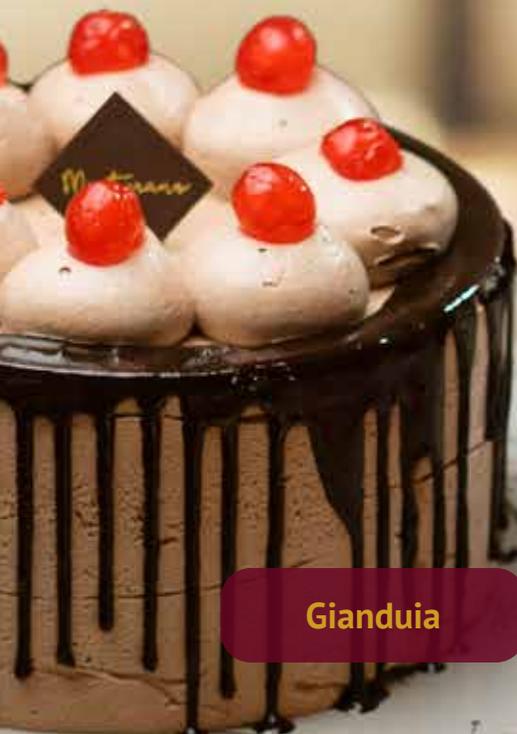
OroNero

Triplo strato di Pan di Spagna bagnato al
cacao, crema alla vaniglia e biscotti Oreo
sbriciolati

Red Velvet

Morbido Pan di Spagna con crema al
formaggio secondo la tradizione





Gianduia



Oreo



Martueño



Red Velvet



Bakery Stella

Triplo strato di Pan di Spagna al cacao, variegato alla gianduia e biscotti tritati



Bakery Oreo

Triplo Pan di Spagna al cacao,
variegato fondente e con granella
di biscotti



Le Coppette



Babà, Pistacchio e Crema Chantilly

Soffice babà con crema chantilly e crema al pistacchio

Marturano offre la sua versione **street food del babà**: un dolce della tradizione pasticceria partenopea cambia veste per rendersi più pratico e quindi degustarlo a qualsiasi ora del giorno per strada, al bar, ovunque ci si trovi. Un babà bagnato nel rum, stratificato in un bicchiere con crema chantilly in abbinamento a cioccolato gianduja, crema al pistacchio o fragoline.

Disponibili in vetro ed in plastica

LE COPPETTE: IL BABÀ STREET FOOD



Babà, Fragole e Crema Chantilly

Soffice babà con crema chantilly e fragoline



Babà, Nocciolata e Crema Chantilly

Soffice babà con crema chantilly e crema gianduia





La tradizione pasticceria napoletana è una vera e propria arte, con origini lontane, spesso influenzate da un misto di culture....ed è proprio l'amore per la nostra terra che trasmettiamo attraverso i nostri prodotti, mettendo in risalto ogni singolo ingrediente in un gusto unico, specchio della nostra città.

I Buccaccielli



Un nuovo concetto di gusto in formato vasetto, **O'Buccacciell Marturano** è un prodotto che racchiude in un piccolo barattolo o "buccacciello" una prelibatezza cremosa tutta da gustare, da consumare al bar o dove si vuole, utilizzando un semplice cucchiaino. **Realizzato a Napoli**, città dalla storicità gastronomica conosciuta in tutto il mondo, i nostri Buccaccielli sapranno soddisfare i più variegati palati, grazie ai diversi gusti: cioccolato, nocciola, pistacchio e tanti altri.

I BUCCACCIELLI: DELIZIOSI GUSTI IN UN NUOVO FORMATO BARATTOLO



Wafer

Crema al cioccolato al latte variegata con croccanti pezzi di wafer alla nocciola



Stella

Deliziosa crema al biscotto variegata con crema gianduia e granella di biscotti al cacao



OroNero

Croccante biscotto al cioccolato fondente immerso in una morbida crema alla vaniglia



Tiramisù

Soffice Pan di Spagna bagnato al caffè con una crema al mascarpone e spolvero di cacao amaro.



Chococard

Deliziosa crema gianduia variegata con pezzetti di biscotto e cioccolato al latte



Cereali

Morbida crema al latte variegata con cereali soffiati ricoperti da un velo di cioccolato al latte e crema di nocciole



Bajocco

Una gustosa crema di nocciole variegata con croccanti biscotti di pasta frolla e granella di nocciole



Martueño

Una delicata crema di cioccolato bianco alla nocciola variegata con una croccante granella di riso soffiato al latte



Croccante all'Amarena

Soffice crema al fior di latte variegata all'amarena e un croccante al cioccolato



Choco Caramel

Gustoso Toffee caramel variegato con cioccolato al latte e arachidi salate





Scatola Monoporzione

Per i suoi prodotti Marturano Arte Pasticceria confeziona scatole originali, comode da trasportare, dalla grafica bella ed elegante. Ciascuna scatola può contenere 6 o 8 pezzi.

Scatola Coppetta

Le scatole per le Coppette, che sono disponibili sia in vetro che in plastica, sono ideate per 6 pezzi.



Scatola Buccaccielli

Le scatole per i Buccaccielli sono disponibili per 6 pezzi monogusto.





Marturano
— ARTE PASTICCERA —

Marturano Arte Pasticcera

Sede e Stabilimento
via Campana 252,
Pozzuoli (NA)

info@marturanopasticceria.com

www.marturanopasticceria.com

