



Marturano

— ARTE PASTICCERA —





Napoli, culla di tradizioni e passioni

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.

Marturano

About Marturano **3**

Monoporzioni **7**

Torte **17**

Coppe Gelato **31**

Coppe babà **34**

Il Packaging **35**

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

Viaggiamo in giro per l'Italia per portare nei nostri laboratori solo il meglio, perché convinti che alla base di un dolce eccezionale ci sia la cura nei particolari, che si tratti di ingredienti o di una lavorazione attenta ai dettagli.

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

L'esperienza del nostro staff, giovani professionisti appassionati della lavorazione artigianale, il cui know how è garantito da continui corsi di aggiornamento, per trattare ogni prodotto come se fosse il più importante della nostra attività

Creiamo prodotti Made in Italy sempre nuovi con proposte originali

Noi di Marturano non ci accontentiamo del presente, per questo puntiamo al futuro con un impegno quotidiano, quello per la ricerca e lo sviluppo di nuove frontiere del gusto, nel rispetto delle esigenze alimentari di ogni consumatore







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.

ARA GON ESE

Gli Aragonesi sono la specialità di Marturano 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.





Aragonese al Pistacchio

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



Aragonese Bigusto

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



Aragonese all'Amarena

Gelato al fiordilatte variegato con deliziose amarene ricoperto di mandorle caramellate



Aragonese alla Nocciola

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



Roche Nocciola

Gelato alla nocciola
variegato alla nutella e
granella di nocciole



Roche Bianco

Gelato al cocco variegato al cioccolato
bianco e granella di nocciole



Roche Pistacchio

Gelato al pistacchio variegato al
cioccolato bianco e granella di
pistacchio



Cheesecake

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



Cupolotto al Cioccolato

Soffice cake al cioccolato racchiude un cuore di crema alle nocciole



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



Cheesecake Frutti di Bosco

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



Perla Pistacchio e Cioccolato Bianco

Semifreddo al pistacchio con cuore croccante di cioccolato bianco e base di Pan di Spagna



Perla Limone e Crema

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



Babà

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



Bianco Bosco

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



Croccante all'Amarena

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



Croccante Pistacchio e Mandorle

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



Cassata Siciliana

Base di Pan di Spagna, ricotta siciliana con gocce di cioccolato fondente e pasta di mandorle



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



Biscuit

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



Panna Cotta

Semifreddo al fior di latte come richiede
la tradizione



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



Sorrentino

Delicato semifreddo al limone, Pan di Spagna e pepite croccanti di cioccolato al limone



Delizia al limone

Cupoletta di Pan di Spagna bagnato al limoncello e crema chantilly al gusto limone



Tiramisù della Casa

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè



Delizia al tiramisù

Cupoletta di Pan di Spagna bagnato al caffè e crema chantilly al gusto caffè



Red Velvet

Morbidi strati di Pan di Spagna rosso farciti con crema al formaggio, decoro di Pan di Spagna

NEW



Ricotta e Pere

Due morbidi biscotti alla nocciola racchiudono una delicata crema di ricotta farcita con pezzetti di pera.

NEW



Love Chocolate

Crema chantilly e pan di spagna al cioccolato ricoperto da una deliziosa ganache di cioccolato



Boscochoc

Amabile contrasto fra il semifreddo ai frutti di bosco e cioccolato con frutti di bosco freschi e base di pan di spagna al cioccolato

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!



Baiocco

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



Torta Martueño

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



Sorrento

Delicato semifreddo al limone, Pan di Spagna e pepite croccanti



OroNero

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



Torta Mandorlata Pistacchio

Gelato al pistacchio, variegato con crema al pistacchio, ricoperto di mandorle caramellate

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



Cereali

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



Bianco Bosco

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



Stella

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



Cheesecake Nuvola

Delicata crema al formaggio su una croccante base al biscotto



Roché

Semifreddo alla nocciola ricoperto da un velo di croccante cioccolato fondente



Tronchetto alla Nocciola

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



Tronchetto all'Amarena

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



Tronchetto al Pistacchio

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

LE BAKERY AMERICANE



Rochè

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



Bakery Fantasy

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



Bakery Baiocco

Triplo strato di Pan di Spagna al cacao, con crema di nocciole e granella croccante



Bakery Martueño

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



Bakery Ovetto

Triplo strato di Pan di Spagna al cacao, variegato con semifreddo al cioccolato al latte



TORTE DA FORNO



Pastiera dei Decumani

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



Ciambellone al Limone

Cake al limone cotto al forno



Torta Caprese al Limone

Soffice cake al limone con granella di mandorle



Torta Caprese

Classico della pasticceria campana con cioccolato e granella di mandorle



Ciambellone Marmorizzato

Cake allo yogurt e al cacao cotto al forno



Soffice al Cocco

Soffice cake al cocco con gocce di cioccolato



Soffice al Cacao

Soffice cake al cacao
cotto al forno



Soffice Cacao e Pere

Soffice cake al cacao con pezzetti di
pera cotto al forno



Soffice alle Mele

Delicato cake alle mele con pezzetti di
mela cotto al forno



Soffice allo yogurt

Soffice cake allo yogurt cotto al forno



Soffice Marmorizzata

Soffice cake allo yogurt variegato al cacao



Soffice al Limone

Soffice cake al limone decorata con croccante granella di meringhe



Soffice integrale ai frutti di bosco

Soffice cake integrale ai frutti di bosco cotta al forno



Crostata all'Albicocca

Fragrante pasta frolla ricoperta di marmellata all'albicocca



Crostata ai Mirtilli

Fragrante pasta frolla ricoperta di marmellata ai mirtilli



Crostata integrale all'arancia

Fragrante pasta frolla ricoperta di marmellata di arance



Crostata al Cioccolato

Fragrante pasta frolla ricoperta da una crema di nocciole



Crostata alle Mele

Fragrante pasta frolla ricoperta di marmellata di mele



Crostata alla Ciliegia

Fragrante pasta frolla ricoperta da un velo di marmellata alle Ciliegie



Crostata integrale ai mirtili

Fragrante pasta frolla ricoperta da un velo di marmellata ai Mirtili



Prodotti tipici della Campania



Cornetto Ischitano

L'unione tra i due impasti brioche e sfoglia dona a questo cornetto morbidezza, fragranza e un colore caratteristico che lo contraddistingue da tutti gli altri.



Polacca aversana

Dolce tipico di Aversa, composto da due dischi di pasta brioche che racchiudono una farcitura di crema pasticcera arricchita da golose amarene sciroppate.

COPPE GELATO

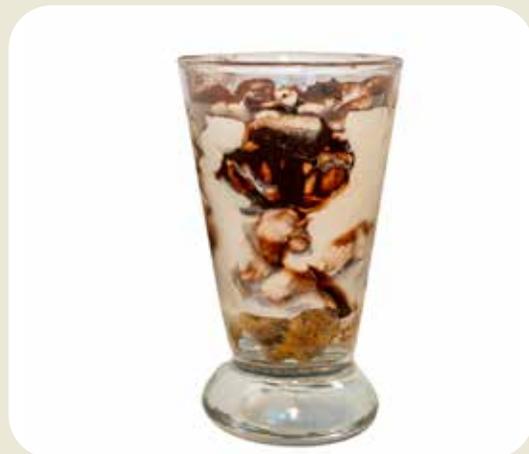


Sapori tradizionali, ingredienti sani e genuini e una lavorazione artigianale rendono il gelato italiano un simbolo di bontà per gli appassionati di tutto il mondo. Le coppe Gelato Marturano sono oltre che pratiche, belle alla vista ma soprattutto gustosissime.



Coppa Caffè

Gelato alla panna variegata al caffè.
Decorata con chicchi di cioccolato al caffè



Coppa Tiramisù

Gelato alla panna variegata al caffè con
savoiaro



Coppa Spagnola

Gelato alla panna variegato all' amarena
e decorato con ciliegie amarenate



Coppa Stracciatella

Gelato alla crema variegato al cioccolato



Coppa Frutti di Bosco

Gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorata con mirtilli e ribes



Flute Limoncello/Cantalupo

Sorbetto al limone con variegatura al limoncello. Disponibile anche nella variante cantalupo



Coppa Nocciola e Cioccolato

Gelato alla nocciola e cioccolato amaro con fondo cremoso al cioccolato



Coppa Pistacchio

Gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati



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



Babà, Pistacchio e Crema Chantilly

Soffice babà con crema chantilly e crema al pistacchio









Marturano Arte Pasticceria

Sede e Stabilimento
via Campana 252,
Pozzuoli (NA)

info@marturanopasticceria.com

www.marturanopasticceria.com

