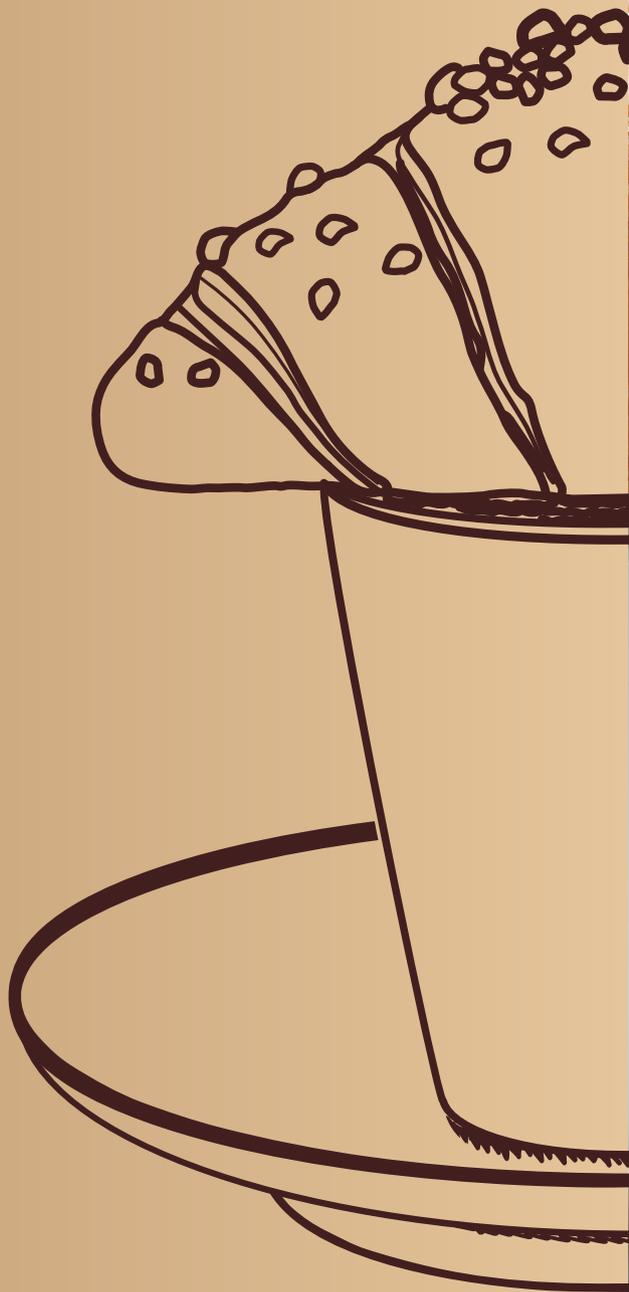


2022



«NESSUN INCANTO È PARI
ALLA DOLCEZZA DEL CUORE...»

Jane Austen



MISSION

Tanta passione
con un solo obiettivo:
consentire a tutto
il mondo di **gustare**
la cultura pasticceria
italiana.

FILOSOFIA

ingredienti
più **naturali e genuini**
possibile



processi
più **industriali**
possibili

gusto e aspetto
più **artigianali**
possibili



I NUMERI

30 anni di esperienza sul mercato

45 nuovi prodotti ogni anno

250 impiegati

2.000 analisi microbiologiche all'anno

50.000 analisi fisico-chimiche all'anno

1.300.000 pezzi al giorno

I NOSTRI VALORI

 **Cultura**

 **Sostenibilità**

 **One step ahead**

LE CERTIFICAZIONI



ISO 14001

SA 8000

ISO 45001

LE CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO

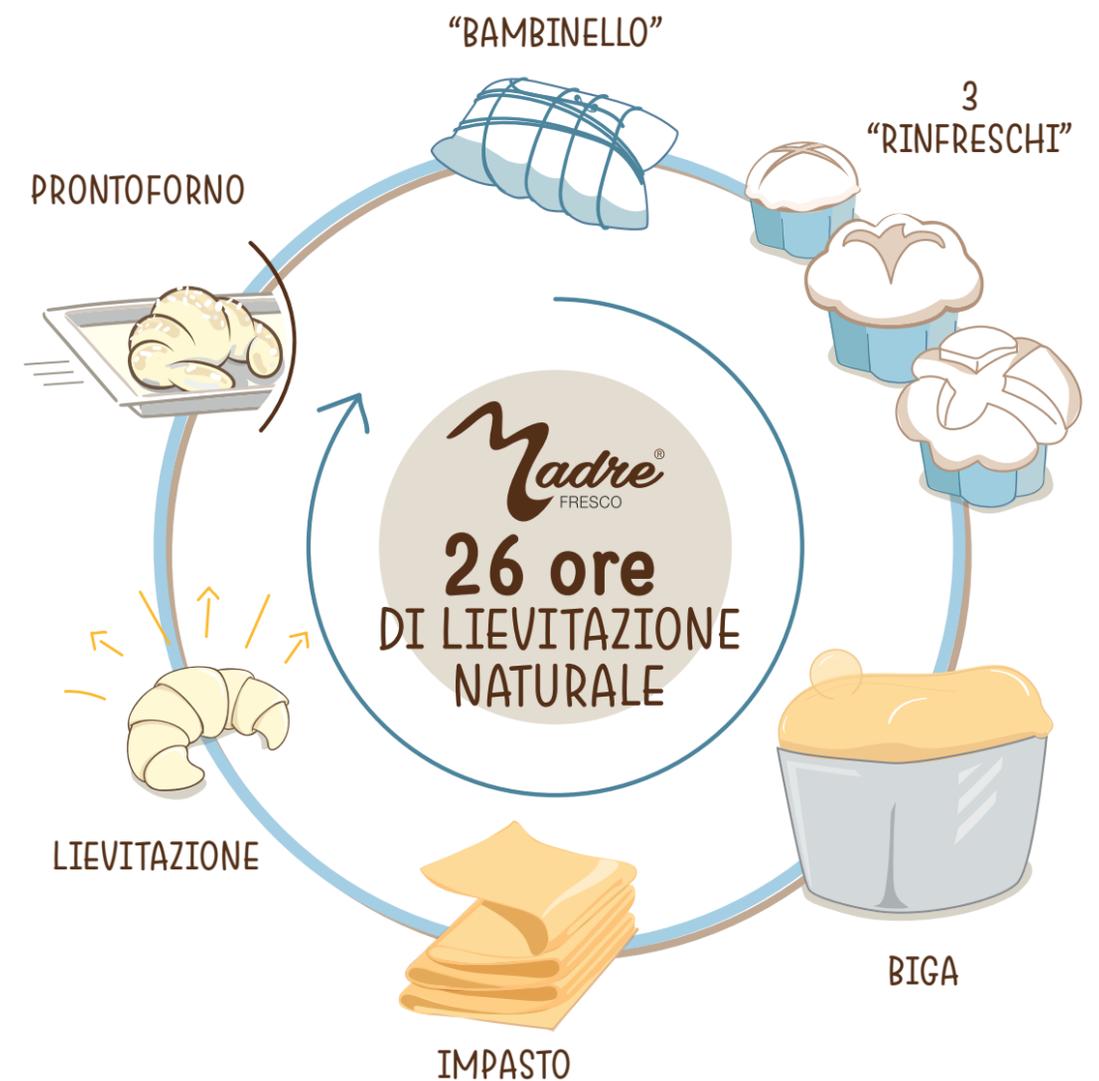


In conformità con le dichiarazioni dei fornitori e le nostre liste ingredienti possiamo autocertificare i nostri prodotti:



CUPIELLO **Madre**[®]
FRESCO

Un miracolo che si ripete ogni giorno
rendendo i nostri prodotti
più buoni, più digeribili e friabili più a lungo.



Nella **Casa MadreCupiello** viviamo ogni giorno la storia di un equilibrio antico, dove l'amore per la tradizione sposa la tecnologia più sorprendente.

Il lievito MadreCupiello Fresco, con tutta la cura che merita, viene sottoposto ad un trattamento affettuoso e premuroso di rinfresco sino ad una completa maturazione di **26 ore**.

La linea "**Madre**" è frutto della creatività di **Cupiello** e della sua capacità di unire gli ingredienti più antichi e naturali, come farina, uova, zucchero, burro al **Lievito MadreCupiello Fresco**.

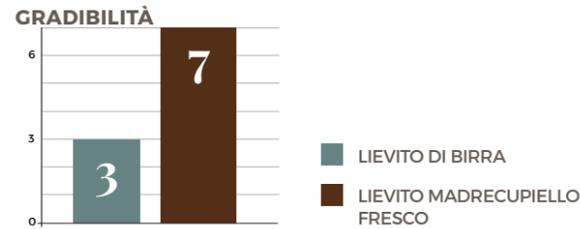
Madre[®]
FRESCO

I cornetti preparati con **Lievito MadreCupiello Fresco** sono:



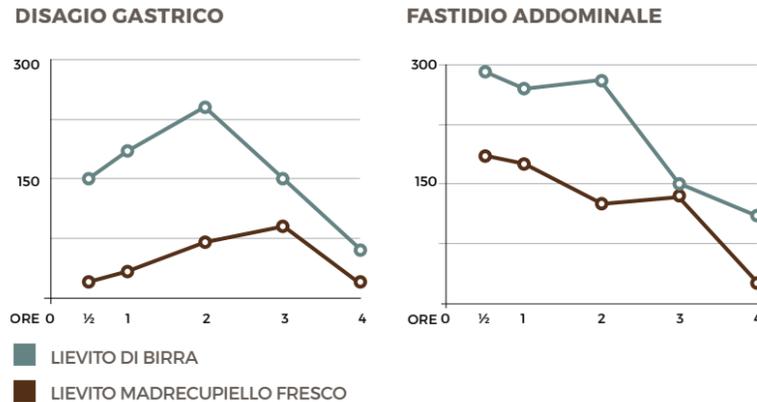
+buoni

piacciono molto di più al 100% dei soggetti (*)



+digeribili

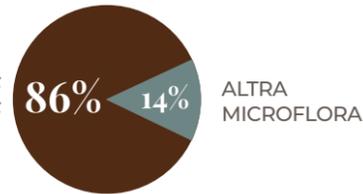
sono più graditi perché nelle 4 ore successive all'ingestione **provocano meno fastidi addominali**, gonfiore e disagio gastrico rispetto a quelli preparati con lievito di birra.



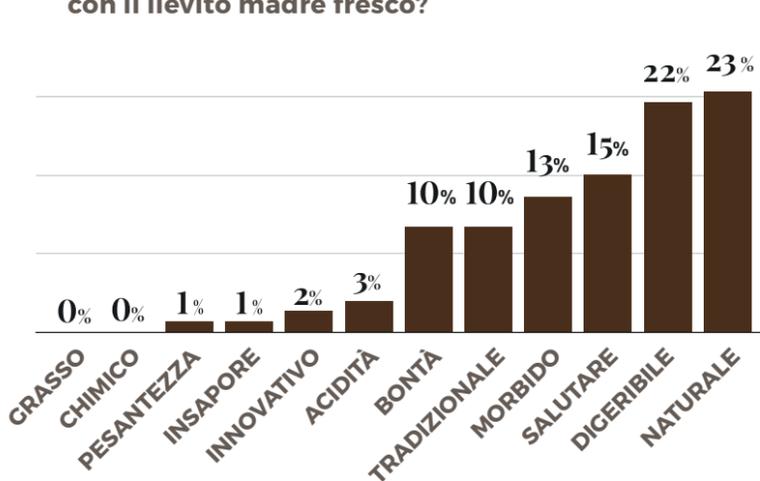
friabili + a lungo

perché il Lievito MadreCupiello Fresco (**) è composto in prevalenza dal "*Lactobacillus sanfranciscensis*" che garantisce vantaggi unici e **presenta le seguenti proprietà (***)** antimicrobiche:
 - rallentamento del rafferramento
 - antimuffa
 - prevenzione alterazione filante

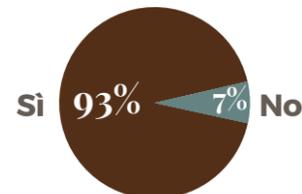
LACTOBACILLUS SANFRANCISCENSIS



***Quali caratteristiche attribuisce ai prodotti con il lievito madre fresco?



Sapendo che nel luogo in cui fa colazione ci sono cornetti con lievito madre fresco, sarebbe invogliato/a nel provarli?



...e finalmente nella lista ingredienti:

Ingredienti: **Lievito Naturale**
 (grano duro, acqua, lievito naturale, sale, zucchero, zucchero di canna (1,4%), gelatina di FRUMENTO, semi naturali colorati E102-E104), **Lievito Madre Fresco** (14%), FRUMENTO DI FRUMENTO, acqua, sale di FRUMENTO, acqua, zucchero, zucchero di canna (1,4%), gelatina di FRUMENTO, semi naturali colorati, agenti gelificanti E40, acidi coloranti E102.



(*) ANALISI DELLA GRADIBILITÀ E DELL'IMPATTO SUI PROCESSI DIGESTIVI DELL'INGESTIONE DI CORNETTI A LIEVITO MADRECUPIELLO COMPARATI AL MEDESIMO IMPASTO MA CON LIEVITO DI BIRRA. Metodologia DOPPIO CIECO: né i soggetti né l'intervistatore conoscono lo scopo della ricerca. 2 giorni di dieta bilanciata, 3° giorno somministrazione di 2 cornetti (200g), eseguita per ciascun lievito. Campione: 30 soggetti. Rosario Cuomo, Associate Professor of Gastroenterology Dpt of Clinical Medicine and Surgery, Federico II University Hospital School of Medicine.

(**) ACCERTAMENTO DELLA DIVERSITÀ MICROBICA RICORRENTE IN IMPASTI ACIDI IMPIEGATI PER LA PRODUZIONE DI CORNETTI A LIEVITAZIONE NATURALE MADRECUPIELLO. Metodologia: Analisi Metagenomiche. Danilo Ercolini, Professore Associato di Microbiologia, Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II
 (***) CARATTERISTICHE DEL LACTOBACILLUS SANFRANCISCENSIS Functional and Technological Aspects of Sourdough Fermentation with LACTOBACILLUS SANFRANCISCENSIS Gamze Yazar e Sebnem Tavman
 (****) Analisi del Questionario dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo



Scansiona il qr code e scopri di più



Diversi formati per diverse esigenze

• **Maxi**
100-130g



• **Gran**
85-95g



• **Standard**
65-80g



• **Hotel**
40-55g



• **Primini**
20-35g



Segmentazione dell'offerta per soddisfare le esigenze del mercato

Best



MyBioma

per favorire la diversità
del tuo microbioma
intestinale



100% naturale



Ischia London MILANO

Forme ed impasti per
Pasticceria

Better



VEGAN

senza uova
senza latte



Margarina
"Tocco di burro all'italiana"



Integrali
ricco di fibre

Good

**LIEVITO
DI BIRRA**



Burro
impasto alla francese

Margarina



Cornetti Lievito MadreCupiello Fresco 12



Cornetti Lievito Birra 36



Sfoglie 40



Muffin 45



Tortine 49



Ciambelle/Donut e Bomboloni 53



Pasticceria e Torte 58



Salati 63

il nostro **Zadre**[®] FRESCO quotidiano



Un miracolo che si ripete da 60 anni per cornetti più buoni, più digeribili e friabili più a lungo.

- PRONTOFORNO Pronto da cuocere
- Peso netto dichiarato (g)
- Temperatura forno ventilato (°C)
- Tempo scongelamento temp. amb. (min.)
- Da scongelare
- Pezzi per cartone (UV) (pz)
- Tempo di preparazione (min.)
- Disponibile nel formato Retail / Cash&Carry



Cuor di Madre
FRESCO

L'irresistibile
leggerezza del gusto.



*La nuova gamma di cornetti friabili e sfogliati
con **Lievito MadreCupiello Fresco**
per una bontà ed una digeribilità unica.*



Più buoni, più digeribili e più friabili.

L'utilizzo di Lievito MadreCupiello Fresco, 26 ore di lievitazione naturale ed una lista ingredienti tutta naturale rendono questi cornetti la scelta migliore per una perfetta colazione all'Italiana.



1R2508



Dritto Vuoto

Indoratura shine

75 60 170°C 23-27 min



1R2530

Grancornetto Vuoto

Indoratura shine

77 48 170°C 23-27 min



1R2666



Grancornetto Vuoto

Indoratura shine

89 36 170°C 23-27 min



1R2531



**Grancornetto Extrafarcito
confettura Albicocca**

Rifinito con zucchero cristallino. Extrafarcitura con confettura di Albicocche del Parco Nazionale del Vesuvio, varietà "Pellecchiella" senza aromi aggiunti.

97 48 170°C 23-27 min



1R2128/N



Cornetto confettura Albicocca

Rifinito con zucchero cristallino. Farcito con confettura di Albicocche del Parco Nazionale del Vesuvio, varietà "Pellecchiella" senza aromi aggiunti.

77 60 170°C 23-27 min



1R2532



Grancornetto Crema Chantilly

Indoratura shine e fiocchi di zucchero.

97 48 170°C 23-27 min



1R2730

Cornetto Crema

Rifinito con zucchero.



1R2731



Cornetto Multicereali con Segale e Frutti di Bosco

Lucidato con zucchero di canna



NEW

1R2750

Grancornetto "Troppofarcito" Crema

Rifinito con fiocchi di zucchero. Con 25 grammi di farcitura.

Disponibili anche in formato **Hotel!**



1R2584



Hotel Dritto Vuoto

Indoratura shine



1R2533



Grancornetto Extrafarcito Nocciola

Indoratura shine e crispies al cacao



1R2585



Hotel Dritto confettura Albicocca

Rifinito con zucchero cristallino, farcito con confettura albicocche del Vesuvio varietà "Pellecchiella" senza aromi aggiunti



1R2586



Hotel Dritto Crema Chantilly

Rifinito con fiocchi di zucchero

44 80 170°C 18-22 min

100% naturale



La gamma per i consumatori che ricercano la massima qualità sotto tutti gli aspetti: ingredienti ricchi e naturali (farina di farro, olio EVO, burro, solo aromi e farciture naturali), gusto inimitabile ed imballi ecosostenibili. La perfetta colazione naturale al 100%. **no conservanti, no mono-digliceridi, no aromi artificiali**



1R8880ST

Vuoto

Rifinito con zucchero carrare

65 45 170°C 18-22 min



1R2587



Hotel Dritto Nocciola

Rifinito con con crispies al cacao.

44 80 170°C 18-22 min



1R8882ST



Confettura Albicocca

Rifinito con zucchero di canna e farcito con confettura di Albicocche del Parco Nazionale del Vesuvio varietà "Pellecchiella". Senza aromi aggiunti

89 45 170°C 18-22 min



1R2592



Hotel Dritto Multicereali

Rifinito con semi, 100% Farina integrale

53 80 170°C 18-22 min



1R8881ST

Multicereali e Miele

Rifinito con zucchero di canna, fiocchi d'avena e semi di grano saraceno

90 45 160°C 20-24 min



Madre VEGAN

La bontà e la leggerezza dei cornetti con lievito madre fresco **senza grassi di origine animale**, adatti a rispondere ai nuovi trend di mercato, vegani, vegetariani e intolleranti al lattosio.



Madre Vegan

Madre VEGAN

1R5555

MyBioma®

MyBioma è ricco in Lievito MadreCupiello Fresco ed è fonte di fibra da **dieci origini diverse**, per rendere il tuo microbioma eterogeneo e ricco in specie.

75 48 170°C 23-27 min



Il prodotto è stato disegnato per conto della Fresystem SpA dal Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II e nell'ambito delle attività della Task Force di Ateneo per gli Studi sul Microbioma.



L'UNICO CORNETTO DISEGNATO PER FAVORIRE LA DIVERSITÀ DEL TUO MICROBIOMA INTESTINALE GRAZIE A

10 FONTI DI FIBRE



London

CROISSANT VEGANO MULTICEREALI



1R2741

VEGANCROISSANT "LONDON" MULTICEREALI



Vegan croissant multicereali con tutte le caratteristiche per soddisfare le tendenze dei gusti europei. Si contraddistingue per la forma, nuova e altamente innovativa, tipica dell'alta pasticceria artigianale e per l'impasto arricchito con Lievito MadreCupiello Fresco che dona al prodotto una lunga friabilità e soprattutto un'alta digeribilità.

80 45 170°C 23-27 min



1R2368

Buonsenso Cereali e Mirtilli Rossi

Rifinito con zucchero di canna e semi di grano saraceno.

*- 30% di zuccheri**

90 36 170°C 23-27 min

VEGAN
Buonsenso

*fino a -30% di zuccheri**

*Rispetto alle merendine tipo pasta sfoglia più vendute. Fonte AIDEPI, per maggiori info: www.aidepi.it/claims-comparativi

1R2369

Buonsenso Cereali Vuoto

Rifinito con zucchero di canna e semi di grano saraceno.

75 36 170°C 18-22 min



1R2304

Vuoto

Rifinito con zucchero di canna.

68 60 170°C 23-27 min



1R2305

Vegano confettura Albicocca

Rifinito con zucchero carrare farcito con confettura Albicocche del Parco Nazionale del Vesuvio, senza aromi aggiunti.

85 60 170°C 23-27 min



1R2365

VeganOk Vuoto

Rifinito con zucchero di canna.

68 60 170°C 23-27 min



1R2366

VeganOk confettura Albicocca

Rifinito con zucchero carrare farcito con confettura Albicocche del Parco Nazionale del Vesuvio, senza aromi aggiunti.

85 60 170°C 23-27 min



1R2496

VeganOk Frutti di Bosco

Rifinito con crusca di frumento e semi, zucchero di canna e zuccheri rossi. Farcito con preparato frutti di bosco.

85 60 170°C 23-27 min



1R2397

Multicereali Frutti di Bosco

Rifinito con granuli di grano saraceno e zucchero di canna. Farcito con preparato ai frutti di bosco.

90 60 170°C 23-27 min



1R2522

Cioccolato

Rifinito con scaglette di cioccolato.

85 60 170°C 23-27 min



1R2347

Hotel Vuoto

Rifinito con zucchero di canna.

37 90 170°C 23-27 min



Madre Integrali

Per rispondere agli attuali food trend legati alla ricerca del benessere, salute e leggerezza, si amplia la gamma degli integrali. Lievito madre fresco ed ingredienti selezionati.



1R3140
Primino Cereali e Miele
Rifinito con zucchero di canna

27 80 170°C 18-22 min



NEW 1R2740F
Dritto Integrale Multicereali
Rifinito con fiocchi d'avena

75 55 170°C 23-27 min



1R2406
Multicereali Vuoto
Rifinito con zucchero di canna

75 55 170°C 18-22 min



1R2114/N
Dritto ai Cereali e Miele
Rifinito con zucchero e cereali

79 60 170°C 23-27 min



1R2398
Multicereali e Miele
Rifinito con fiocchi d'avena . Farcito con preparato al miele

90 60 170°C 18-22 min



1R1046234
Dritto Cereali e Miele
Rifinito con fiocchi d'avena tostati

77 65 170°C 23-27 min

Madre Classic

Tocco di burro all'Italiana

Lievitazione Naturale ottenuta utilizzando il Lievito MadreCupiello Fresco custodito e rinfrescato nella casa MadreCupiello



1R2570
Extrafarcitura confettura Albicocca
Rifinito con zucchero cristallino e farcito con confettura di Albicocche del Parco Nazionale del Vesuvio, varietà "Pellecchiella", senza aromi aggiunti.

95 54 170°C 23-27 min



1R2571
Extrafarcitura Crema
Rifinito con granella di zucchero.

95 54 170°C 23-27 min



1R2572
Extrafarcitura Nocciola
Rifinito con granella di cioccolato

95 54 170°C 23-27 min



Ischia

CORNETTO DOPPIO IMPASTO

Ischia è il nuovo cornetto dall'estetica altamente innovativa: la sua forma, bellissima, più corta e più panciuta, fa sì che la farcitura venga esaltata al massimo e lo rende ideale per le pasticcerie. È caratterizzato da un doppio impasto, composto da pasta sfoglia sovrapposta a pasta brioche, che lo rende fragrante e morbido allo stesso tempo.



1R2760

CORNETTO "ISCHIA" DOPPIO IMPASTO



80 40 170°C 23-25 min

Cottura ideale 160°C per 25 minuti

Madre Bella Pasticceria

Realizzata secondo la tipica ricetta napoletana. Con Lievito Naturale MadreCupiello Fresco.

1R2377

Neapolis Artigianale Vuoto

Rifinito con zucchero fiocchi di neve. Pasta brioche.

Curvatura solo delle punte
FAST BAKE 170° 18-22 min



75 40 160°C 20-24 min

1R2399

Neapolis Crema e Amarena Fabbri

Rifinito con zucchero cristallino. Pasta brioche.

Farciture sovrapposte
FAST BAKE 170° 18-22 min



94 36 160°C 20-24 min

1R2703



Neapolis maxi cornetto glassato

Rifinito con con glassa alla nocciola. Pasta brioche.

120 38 170°C 23-27 min





Madre Margarina

Tipica offerta in linea con la tradizione dolciaria italiana.

Madre Margarina



Ideale per essere farcito post-cottura. Anche con dosatore.



MILANO

Il nuovo cornetto caratterizzato dalla forma semplice e tradizionale, tipica dell'alta pasticceria artigianale. È la risposta alla tendenza di oggi di farcire sul punto vendita un prodotto vuoto. La forma, bellissima, più corta e più panciuta, fa sì che la farcitura venga esaltata al massimo.

NEW
1R2743
CORNETTO MILANO



80 45 170°C 23-27 min

Madre Margarina



1R2126/N

Vuoto

Rifinito con zucchero brillo.

68 60 170°C 23-27 min



1R2119/N

Grancornetto Vuoto

Rifinito con zucchero carrare.

80 55 170°C 23-27 min



1R2118/N



Grancornetto confettura Albicocca

Rifinito con zucchero carrare, farcito con confettura di Albicocche del Parco Nazionale del Vesuvio varietà "Pellecchiella", senza aromi aggiunti.

95 55 170°C 23-27 min



1R2116/N

Grancornetto Crema

Rifinito con codette di zucchero



1R2117N

Grancornetto Nocciola

Rifinito con scagliette di cioccolato.

movida

1R2407

Maxi Movida Vuoto

Rifinito con uova e zucchero.

*Grande formato ideale per "i golosi della notte".
Forma e dimensione perfette per le vostre
personalizzazioni con strabordanti farciture
e golose rifiniture*



Madre Tocco di burro all'italiana

Un Melange di burro e margarina per un gusto tipicamente italiano.



1R3144

Primino Vuoto

Indoratura shine



1R3145

Primino Crema

Rifinito con codette di zucchero.



1R3146

Primino confettura Albicocca

Rifinito con zucchero cristallino, farcito con confettura di Albicocche del Parco Nazionale del Vesuvio, varietà "Pellecchiella", senza aromi aggiunti.



1R3140

Primino Cereali e Miele

Rifinito con zucchero di canna.



1R3141

**Primino ReCacao
Bicolore Nocciola**

Rifinito con zucchero

🕒 33 📦 80 📅 170°C ⌚ 18-22 min



1R2264

**Primino ReBosco
Bicolore Frutti di Bosco**

Rifinito con zucchero di canna

🕒 33 📦 80 📅 170°C ⌚ 23-27 min



1R2275N

Pistacchio

Rifinito con granelle di mais color pistacchio

🕒 85 📦 55 📅 170°C ⌚ 23-27 min



1R2173N

**Cornetto curvo extrafarfocitura
confettura albicocca**

Rifinito con zucchero carrare, farcito con confettura di Albicocche del Parco Nazionale del Vesuvio, varietà "Pellecchiella", senza aromi aggiunti

🕒 95 📦 55 📅 170°C ⌚ 25-30 min



1R1046051

Dritto Vuoto

Rifinito con zucchero

🕒 69 📦 70 📅 170°C ⌚ 18-22 min



1B2165/N

Vuoto

Rifinito con zucchero brillo

🕒 72 📦 55 📅 170°C ⌚ 23-27 min



1R2172N

**Cornetto curvo extrafarfocitura
crema**

Rifinito con zucchero a quadrotti, extrafarfocito con crema

🕒 95 📦 55 📅 170°C ⌚ 25-30 min



1R2174N

**Cornetto curvo
extrafarfocitura nocciola**

Rifinito con scaglette di cioccolato fondente, extrafarfocito con crema nocciola

🕒 95 📦 55 📅 170°C ⌚ 18-22 min



Madre Re Bicolore

Impasti bicolore, farciture differenziate in due diversi formati.



1R3141

Primino ReCacao Bicolore Nocciola

Rifinito con zucchero

33 80 170°C 18-22 min



1R2264

Primino ReBosco Bicolore Frutti di Bosco

Rifinito con zucchero di canna

33 80 170°C 23-27 min

1R2465



RediCuori Bicolore Cioccolato Bianco

Rifinito con decorazioni di zucchero a forma di cuore. Impasto bicolore, farcito con cioccolato bianco

101 36 170°C 18-22 min



Madre Re Bicolore



1R2481



ReBosco Bicolore Extrafarcito Frutti di Bosco

Rifinito con zucchero

90 48 170°C 23-27 min



1R2474



ReNocciola Bicolore Extrafarcito Nocciola

Indoratura shine

89 48 170°C 23-27 min



1R2480UTZ



ReCacao Bicolore Extrafarcito Cacao

Indoratura shine

90 48 170°C 23-27 min

Madre Re Bicolore

Cornetti Lievito di Birra

Per rispondere all'esigenze del mercato, oltre alla gamma con Lievito Madre Cupiello Fresco, Cupiello propone impasti basici con lievito di birra, stratificati con margarina o burro.

Lievito di birra



Cornetti Lievito di Birra

1R2197

Dritto Vuoto

Indoratura shine.



47 75 170°C 18-22 min

1R2198

Dritto Albicocca

Indoratura shine e rifinito con zucchero



52 75 170°C 18-22 min

1R2361

Dritto Crema

Rifinito con codette di zucchero



52 75 170°C 18-22 min

———— Cornetti Lievito di Birra ————



1R2362

Dritto Nocciola

Rifinito con codette di cacao

52 75 170°C 18-22 min



1R2221

Grancornetto Vuoto

Senza rifinitura

Ideale da personalizzare

77 55 170°C 23-27 min



1R2108B

Grancornetto Vuoto

Indoratura shine

72 55 170°C 23-27 min

———— Cornetti Lievito di Birra ————



1R2109B

Grancornetto Albicocca

Rifinito con zucchero

87 55 170°C 23-27 min



1R2115B

Grancornetto Crema

Rifinito con codette di zucchero

87 55 170°C 23-27 min



1R2113B

Grancornetto Nocciola

Rifinito con scaglette di cioccolato fondente

87 55 170°C 23-27 min



Sfoglie

Una linea ricca e golosa, a base di pasta lievitata e pasta sfoglia per la prima colazione e i dessert. Fagotti, strudel con mele ed altri golosi formati.



VEGAN

1B2495



Fagotto CerealDark Caffarel®

Rifinito con granella crunchy Gold&Black. Ripieno di irresistibile cioccolato fondente Dark Caffarel®

🕒 101 📦 32 🗓️ 190°C ⌚ 23-27 min



VEGAN

1B2624



Fagotto Gusto ACE carote fresche e agrumi Vegan

Rifinito con zucchero di canna. Con carote fresche e extra-farcitura agli agrumi italiani

🕒 95 📦 60 🗓️ 170°C ⌚ 23-27 min

VEGAN WILD

Treccia multicereali croccante all'esterno e morbida all'interno, grazie alla farcitura di dolce sciroppo d'acero e di succo di aronia. Una ricetta innovativa e originale, versatile per ogni momento della giornata. Adatta per chi segue una dieta vegetariana e vegana.

NEW

1B2739S

TRECCIA "VEGANWILD" MULTICEREALI ARONIA* E ACERO

* Le bacche di Aronia sono un vero dono della Natura, grazie all'elevato contenuto di vitamine e sali e alla più alta concentrazione di antiossidanti fra tutti i frutti.



🕒 95 📦 36 🗓️ 170°C ⌚ 25-30 min



Madre FRESCO

NEW

1B2732

Treccia CuordiMadre

Rifinita con zucchero.

🕒 89 📦 70 🗓️ 190°C ⌚ 25-30 min



1B2423



Tris SuperSfoglia Coffee Break

Rifiniti con zucchero cristallino. Sfogliatina alla crema, Intreccio albicocca, Fagotto con gocce di cioccolato fondente. Senza Lievito

🕒 35 📦 130 🗓️ 170°C ⌚ 18-22 min



1B2125

Cioccopan con gocce di Cioccolato Fondente

Rifinito con zucchero

🕒 69 📦 70 🗓️ 190°C ⌚ 25-30 min



1C2708



Treccia Noci Pecan

Ricetta tradizionale danese

🕒 95 📦 48 🗓️ 190°C ⌚ 17-20 min



1T3999

Treccia Crema

Rifinita con zucchero

🕒 89 📦 70 🗓️ 190°C ⌚ 25-30 min



1B2145

Pain au chocolat - Tocco di burro all'italiana

Indoratura shine

🕒 73 📦 70 🗓️ 170°C ⌚ 23-27 min



1C2537

Pain au chocolat - Tutto burro al 19%

Farcito con cioccolato

🕒 85 📦 90 🗓️ 170°C ⌚ 23-27 min



1T3997



Treccia Nocciola

Rifinita con zucchero

🕒 89 📦 70 🗓️ 190°C ⌚ 25-30 min



1B3135

Pancannolo Nocciola

Indoratura shine

🕒 83 📦 70 🗓️ 190°C ⌚ 25-35 min



1B2189N



Gran Paffutella alla Nocciola

Rifinita con zucchero

🕒 79 📦 55 🗓️ 170°C ⌚ 23-27 min



1B3102F



Maxi Fagotto Nocciola

Rifinito con nocciole a fette e scagliette di cioccolato. Farcito con crema nocciola

🕒 115 📦 40 🗓️ 170°C ⌚ 28-30 min



1T1017730

Melizia Mele

Rifinita con zucchero cristallino

🕒 102 📦 70 🗓️ 190°C ⌚ 25-30 min



1B3113

Melizia Crema Mele

Rifinita con zucchero cristallino

🕒 100 📦 70 🗓️ 190°C ⌚ 25-30 min


1B3142
Strudel con Mele e Uvette

Rifinita con zucchero


1C2545
Girella Crema Uvetta

Farcita con crema pasticcera e uvetta


1C2544
Danesina con Crema

Farcita con crema rifinita con scagliette di nocciole e mandorle


1C2497
Conchiglia Lattepanna Supersfoglia

1C2499
Conchiglia Nocciola Supersfoglia


Muffin

Linea già cotta solo da scongelare, da proporre come fi ne pasto o merenda, in vetrina o al piatto. Sono disponibili allo yogurt, al doppio cioccolato, ai mirtilli, all'albicocca...



Muffin

Muffin



NEW

1F7590



MUFFIN BY BACI

Farcito con crema alla nocciola Baci® Perugina® e crema al cioccolato fondente Perugina®

Con una frase d'amore sul fondo del pirottino.

🕒 67 📦 36 🌡️ 20°C ⌚ 60 min



1F2415



Mini Muffin Yogurt Albicocca

Rifinito con granella di zucchero. Farcito con confettura albicocche del Vesuvio varietà Pellicchiola.

🕒 29 📦 40 🌡️ 20°C ⌚ 60 min



1F2414



Mini Muffin Yogurt farcito Bianco Ciok

Rifinito con granella di nocciole. Impasto al cacao - 100% yogurt italiano

🕒 31 📦 40 🌡️ 20°C ⌚ 60 min



1F4180



Muffin Yogurt

Con pirottino classico. 100% yogurt italiano

🕒 57 📦 30 🌡️ 20°C ⌚ 60 min



1F4182



Muffin Doppio Cioccolato

Con pirottino classico. 100% yogurt italiano

🕒 57 📦 40 🌡️ 20°C ⌚ 60 min



1F4172C



Granmuffin Artigianale Mirtilli

Con pirottino margherita. 100% yogurt italiano

🕒 87 📦 60 🌡️ 20°C ⌚ 90 min



1F4173C



Granmuffin Artigianale Doppio Cioccolato

Con pirottino margherita. 100% yogurt italiano

🕒 87 📦 60 🌡️ 20°C ⌚ 90 min



1F2293



Deluxe Muffin Integrale Frutti di Bosco

Rifinito con fiocchi d'avena, con pirottino tulipano

🕒 90 📦 24 🌡️ 20°C 🕒 120 min



1R2524R



Muffin Triplo Ciok

Ripieno di crema nocciola e decorato con chunky di cioccolato fondente. Con pirottino tulipano.

🕒 113 📦 24 🌡️ 20°C 🕒 120 min



1F2252



Deluxe Muffin Confettura Albicocche del Vesuvio

Con pirottino tulipano. 100% yogurt italiano

🕒 90 📦 24 🌡️ 20°C 🕒 120 min



Tortine

Le tortine monoporzione sono la nuova tendenza nei bar italiani.



1F2581



Sublime

Rifinito con cioccolato bianco e polvere di cocco. Delizioso cuore di cioccolato bianco e biscottini avvolto da un morbido impasto.

🕒 125 📦 16 🌡️ 20°C ⌚ 120 min



1F2396



DolceCocco GlutenNo

Con una bustina di cocco rapè e pirottino da esposizione

Ricetta senza glutine

🕒 77 📦 24 🌡️ 20°C ⌚ 90 min



1F1030410



Dolce alle Mele

Con 50% di mela fresca Melinda. Con pirottino da esposizione

Con 1/2 mela Melinda

🕒 90 📦 50 🌡️ 20°C ⌚ 90 min



1C2573



Mini Capresina Cacao

Con mandorle e cioccolato fondente.

Tipicità Napoletane

🕒 26 📦 80 🌡️ 170°C ⌚ 15-20 min



1F2379



Veganciok all'arancia

Tortina monoporzione con pezzi di cioccolato e arancia candita - pirottino da esposizione

🕒 82 📦 24 🌡️ 20°C ⌚ 60 min



1F2294



Tortina Carote Vegana

Con carote fresche - pirottino da esposizione

🕒 77 📦 24 🌡️ 20°C ⌚ 90 min



1C2744

Pasticciotto Crema e Amarena

Pasta frolla farcita con crema e confettura di amarena.

🕒 110 📦 30 🌡️ 20°C ⌚ 60 min



1CP00757

Tarte Tatin ricetta normande

🕒 120 📦 40 🌡️ 20°C ⌚ 90 min


1CP01018

Tortina frolla Lampone

Pasta frolla al burro con crema di mandorle, con purea di lamponi e con il 37% di lamponi interi

Con 37% di lamponi interi

110 30 20°C 120 min


1CP00756

Tarte Tatin Mela

Pasta brisè al burro con il 78% di mela fresca

Con 78% di mele fresche

120 40 20°C 120 min


1CP01017

Tortina frolla Mela

Pasta frolla al burro con il 65% di mele fresche, sia in pezzi che in purea.

Con 65% di mele fresche

120 40 20°C 120 min

Ciambelle/donut e bomboloni

Le referenze ideali per soddisfare i palati dei bambini e degli adulti golosi. Disponibili in tanti gusti e colori differenti. Perfetti da servire durante tutta la giornata





1C49870

Mini Ciambella / Donut

Rifinita con zucchero

22 75 20°C 60 min



1C29930

Mini Ciambella / Donut Ciok

Ricoperta con cioccolato

36 60 20°C 15-20 min



1C61910

Ciambella / Donut Tutti Ciok

Rifinita con codette di zucchero colorate.
Farcita con crema cacao

75 24 20°C 60 min



1C61220

Ciambella / Donut Fragola

Rifinita con decorazioni alla fragola

75 24 20°C 90 min



1C15515P

Ciambella / Donut

Rifinita con zucchero

49 36 20°C 60 min



1C53120

Ciambella / Donut Drizzleciok

Ricoperta con cioccolato

63 36 20°C 60 min



1C22920

Ciambella / Donut Ciok

Farcita nocciola e ricoperta cioccolato

75 24 20°C 60 min



1C61640

Ciambella / Donut Tris: Ciok, Pinky & White

Ciok: semiricoperta di cioccolato e scaglette di cioccolato
Pinky: semiricoperta di cioccolato rosa e codette di zucchero
White: semiricoperta di cioccolato bianco e codette di zucchero

52 36 20°C 60 min



1C29920

Mini Ciambella / Donut Bianco

Ricoperta con cioccolato bianco.

40 60 20°C 15-20 min



1C65511

Ciambella / Donut Zucchero Glassato

Ricoperta con glassa

52 72 20°C 90 min



1C22026

Ciambella / Donut Semiricoperta Ciok

Semiricoperta di cioccolato e scaglette di cioccolato

55 36 20°C 60 min



1C60661

Ciambella / Donut Rosa

Ricoperta di cioccolato rosa

60 36 20°C 60 min



1C62930

Ciambella Crema

Rifinita con zucchero. Farcita alla crema

70 24 20°C 90 min



1C1152271

La Graffa Gran Ciambella

Rifinita con zucchero. Ricetta Italiana Palm Free

70 40 20°C 90 min



1C1038959

Bombolone / Krapfen Vuoto

Rifinita con zucchero

55 48 20°C 60 min



1C4098

Bombolone / Krapfen Albicocca

Rifinita con zucchero

70 48 20°C 90 min



1C2190

La Graffa Maxi Ciambella

Rifinita con zucchero. Ricetta Italiana. Palm Free

100 36 20°C 120 min



1C4101

Mini Bombolone / Krapfen Crema

Rifinito con zucchero

27 100 20°C 60 min



1C4099

Bombolone / Krapfen Crema

Rifinita con zucchero

70 48 20°C 120 min



1C4100

Bombolone / Krapfen Ciok

Rifinito con zucchero

70 48 20°C 90 min

Pasticceria e Torte

Assortimento di dolci e pasticcini dalle differenti forme, farciture e rifiniture che arricchiscono la vetrina



1CP01818

Eclair Bigné glassati Ciok

15cm - Vassoio 15 pezzi

80 60 20°C 90 min



1CP01820

Eclair Bigné glassati Vaniglia

15cm - Vassoio 15 pezzi

80 60 20°C 90 min



1CP01819

Eclair Bigné glassati Caffè

15cm - Vassoio 15 pezzi

80 60 20°C 60 min



1CP01873

Chouquette Bigné Tondi

Rifinito con zucchero in granelle. 3,5/4 cm 14g

14 540 170°C 18-22 min



1C7124

Crepes

Diametro 27 cm

40 50 20°C 60 min



1CP61512

Mini Macarons Classici

5 gusti: cioccolato, limone, lampone, caffè, pistacchio e vaniglia Astuccio da 36 pz

13 144 20°C 60 min





1C1168335
GIÀ COTTI
Babà Monoporzione

🕒 100 📦 10 🌡️ 20°C ⌚ 35 min



1C2453
Mini Pastierina Napoletana
Ricetta a base di grano

🕒 27 📦 80 🌡️ 200°C ⌚ 15-20 min



NEW **1C2705**
Morbidino al latte

Soffici e profumati mini panini lievitati. Perfetti per buffet. Grazie al loro gusto neutro, sono perfetti al naturale o da riempire con farcitura dolce o salata.

🕒 22 📦 150 🌡️ 22°C ⌚ 30 min



1C2627
Brioche col tupper
Ricetta siciliana. Già cotta

🕒 90 📦 17 🌡️ 170°C ⌚ 18-22 min



1C4138
GIÀ COTTI
Pastierina Napoletana
Ricetta a base di grano

🕒 100 📦 24 🌡️ 20°C ⌚ 120 min



1C3122
Mini Coda d'Aragosta

🕒 30 📦 166 🌡️ 200°C ⌚ 25-30 min



1CP61441
c&c
Macarons al Pistacchio

🕒 13 📦 288 🌡️ 20°C ⌚ 60 min



1CP61440
c&c
Macarons alla Vaniglia

🕒 12 📦 288 🌡️ 20°C ⌚ 60 min



1C3119
retail
Mini Sfogliatella Riccia Napoletana
Ripiena di ricotta e canditi

🕒 30 📦 176 🌡️ 200°C ⌚ 30-35 min



1C1154954
Mini Sfogliatella Frolla Napoletana
Ripiena di ricotta e canditi

🕒 35 📦 170 🌡️ 200°C ⌚ 25-30 min



1CP61445
c&c
Macarons al Cioccolato

🕒 13 📦 288 🌡️ 20°C ⌚ 90 min



1CP61443
c&c
Macarons al Lampone

🕒 13 📦 288 🌡️ 20°C ⌚ 60 min

1C31117
Sfogliatella Riccia Napoletana
Ripiena di ricotta e canditi

🕒 110 📦 60 🌡️ 200°C ⌚ 30-35 min

1C3120
Frolla Napoletana
Ripiena di ricotta e canditi

🕒 110 📦 60 🌡️ 200°C ⌚ 30-35 min



1CP01817

Pancake

Conf: da 2 pz - diametro da 10 cm

35 100 0-4°C 180 min



1CP00107

Crostata Mela

Pasta sfoglia con uova fresche farcita con purea di mele fresche. 750g - Già porzionata: 10 porzioni.

Con 46% di mele fresche

75* 10x10 20°C 120 min



1CP05203

Flan (spesso)

Pasta frolla farcita con crema con uova fresche profumata alla vaniglia. 1100g - Già porzionata: 10 porzioni.

110* 10x8 20°C 120 min



1CP02360

Torta Pera

Pasta sablè al burro con crema frangipane, tipica francese costituita da 2/3 di crema di mandorle e 1/3 di crema pasticcera, con mezza pera e cubetti di pere. 950g - Già porzionata: 8 porzioni.

119* 8x4 20°C 120 min



1CP02370

Torta Mela

Pasta frolla al burro farcita con purea di mele con pezzi e fette di mele. 950g - Già porzionata: 8 porzioni.

Con 65% di mele fresche

119* 8x4 20°C 60 min

*peso riferito alla porzione

Salati

Aperitivi, buffet, snack e le nuove tendenze dello street food.



1R3143



Primino Cornetto Salato

Ideale per buffet e catering
Tocco di burro all'italiana

22 80 170°C 18-22 min



1R2363



Cornetto Dritto Salato Rifinito Multicereali

Rifinito con semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino e fiocchi d'avena. Tocco di burro all'italiana.

66 60 170°C 18-22 min




1C8163
Pizzette Sfoglia Buffet

Ideale per buffet e catering


1C8162
Salatini 6 Gusti Misti Buffet

Gusti assortiti: prosciutto cotto e ricotta, olive e ricotta, spinaci e ricotta, salame e ricotta, wurstel, cornetto vuoto


1C1168426
Panino Napoletano

Pasta pizza farcito con mozzarella, salame, mortadella e grana padano. Per una resa ottimale preriscaldare il forno ventilato a 160°C e scaldare il prodotto per circa 10 minuti


1C7171

Mini Arancino di riso

Panati prefritti: riso, ragù, piselli e mozzarella Per una resa ottimale, cuocere in friggitrice a 180°C per 4 minuti circa.


1C8015

Tris di fritti Mignon

Panati prefritti: gusti assortiti: arancini di riso, crocchè con mozzarella, timballi di pasta. Per una resa ottimale, cuocere in friggitrice a 180°C per 4 minuti circa



NEW

1C12439523

Cotoletta Vegetariana

Gustosa e croccante alternativa 100% vegetale alla classica cotoletta. Ad alto contenuto proteico. Adatto per una dieta vegetariana. Certificato V-Label Europe Vegetarian. Già cotto.


1C7173

Crocchè

Panati prefritti: patate e mozzarella Per una resa ottimale, cuocere in friggitrice a 180°C per 6-7minuti circa


1C2440
Panzerotto Pomodoro e Mozzarella

Pasta pizza. Per una resa ottimale preriscaldare il forno ventilato a 160°C e scaldare il prodotto per circa 10 minuti



NEW

1C12447211

Sensational Burger Veggy

Burger veggie 100% proteine vegetali, gustoso quanto un classico burger. Con proteine di soia e proteina di frumento. Adatto ad una alimentazione vegana. Certificato V-Label Europe. Fonte di Proteine.

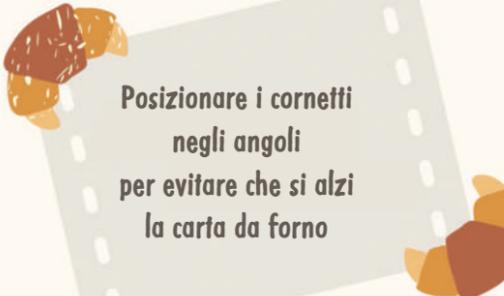
 **come preparare
i nostri cornetti** 

 **usa sempre
forni ventilati**

distanzia correttamente i cornetti

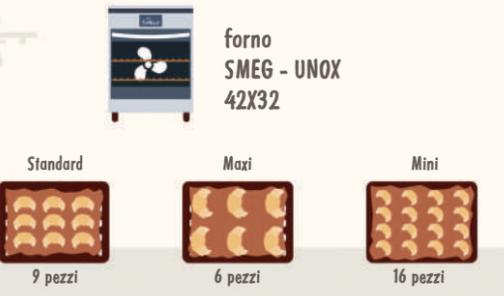


**Posizionare i cornetti
negli angoli
per evitare che si alzi
la carta da forno**



**forno
SMEG - UNOX
42X32**

Standard 9 pezzi Maxi 6 pezzi Mini 16 pezzi



**forno
SMEG - UNOX - POLIN
60x40**

Standard 16 pezzi Maxi 10 pezzi Mini 30 pezzi



**forno
GASTRONORM
53x32**

Standard 9 pezzi Maxi 6 pezzi Mini 20 pezzi



**Controlla sempre le specifiche
riportate sulla confezione** **NON usare
il vapore**



 **5 minuti dalla fine della cottura bisogna
invertire le teglie e farle ruotare di 180
gradi per una cottura più uniforme**



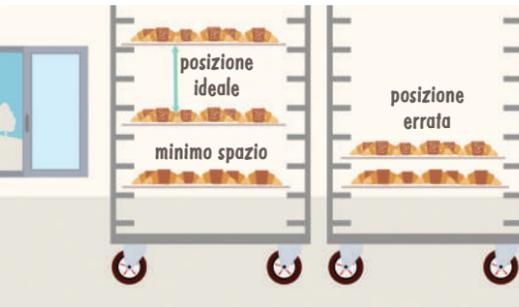
**Raffredda in luoghi freschi
e ventilati almeno 5 minuti
prima di esporli in vetrina**

minimo spazio

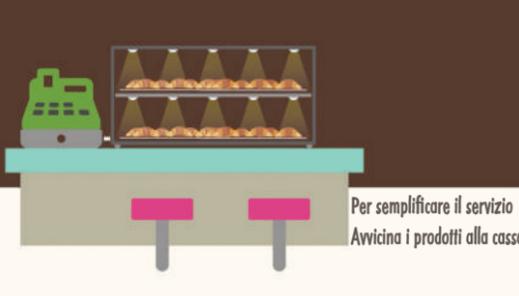


**posizione
ideale** **posizione
errata**

minimo spazio



**Per semplificare il servizio
Avvicina i prodotti alla cassa**



**Inserisci i segnaposto
e non sovrapporre i cornetti**



**vou arricchiere il prodotto?
inserisci la farcitura tra la 1ma e la 2nda spira
e lascia un ricciolo di crema che fuoriesce**




Scansiona
il qr code e
scopri di più

Mettere in teglia

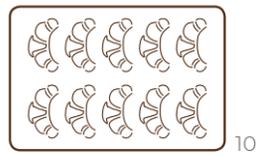
BAKERY SMEG - UNOX
- POLIN
600x400

BAKERY SMEG -
UNOX
435x320

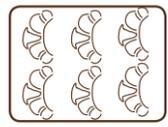
GASTRONORM
1/1
530x320

GASTRONORM
2/1
650x530

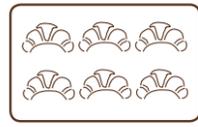
cornetti maxi



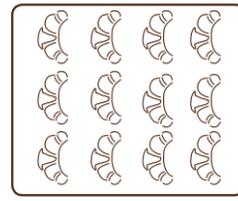
10



6

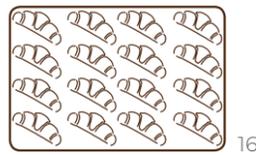


6

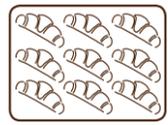


12

cornetti standard dritto



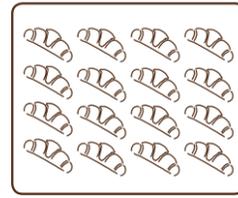
16



9

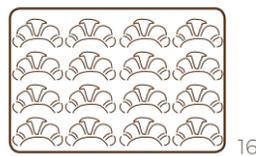


8

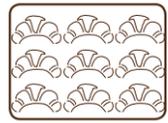


16

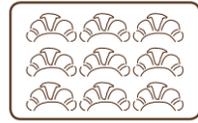
cornetti standard curvo



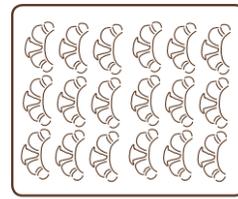
16



9

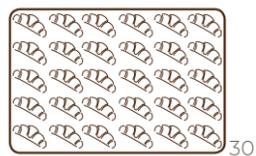


9

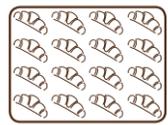


18

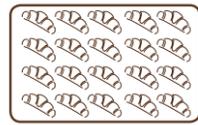
cornetti piccoli (Hotel e Primini)



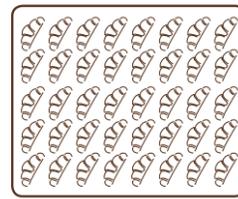
30



16



20



40

sfoglie standard (80/100 g)



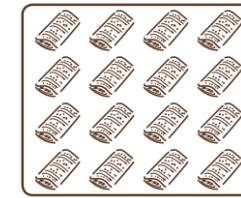
12



6

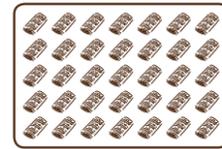


8



16

viennoiserie mini



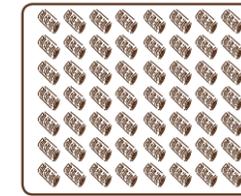
35



20

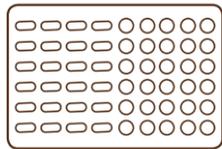


28

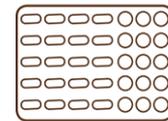


56

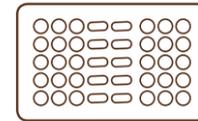
panati mini



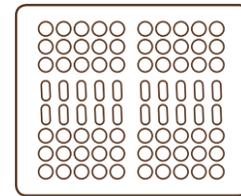
52



35

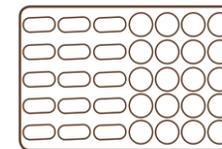


40

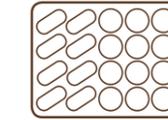


80

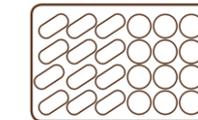
panati 60g



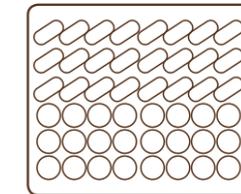
35



20

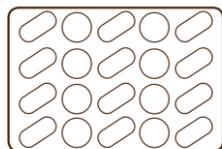


24

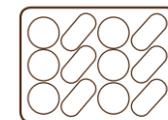


48

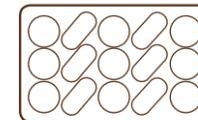
panati maxi



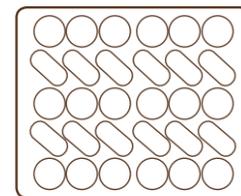
18



12



15



30



L'Italia del breakfast.



Finito di stampare nel mese di Gennaio 2022.
Tutti i diritti sono riservati a norma di legge
e a norma delle convenzioni internazionali.

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta
con mezzi elettronici, meccanici o altri,
senza autorizzazione scritta.



Cupiello è il marchio foodservice della Fresystem spa, azienda specializzata
nella produzione e commercializzazione di gastronomia italiana surgelata.



Riviera di Chiaia, 215 - 80121 Napoli - Tel. 081 400816 - fax 081 419059 - www.cupiello.com



Finito di stampare nel mese di Gennaio 2022.

www.cupiello.com