



MASTRANGELO

*Dolcezze Pasquali*





  
**MASTRANGELO**

All'azienda *Mastrangelo*, giovane e innovativa, abbiamo ben presente il valore della tradizione e dei sapori di una volta. La ricchezza del gusto ereditata dalla nostra terra, il Molise, ci consente oggi di proporre dolci di altissima qualità, legati al passato ma riproposti con moderna creatività. L'attenzione dedicata alla selezione delle materie prime, spazia tra la rustica farina di mais, di farro, di frumento, alle uova freschissime e locali, alle mandorle, al cioccolato, all'uva passita... Un incontro di ingredienti che, sapientemente lavorati con metodo artigianale, danno vita a vere e proprie delizie ricercate dal palato e dall'olfatto più fini. I prodotti tipici che la nostra azienda propone rappresentano l'eccellenza della nostra regione, a cominciare da quelli presenti tutto l'anno a quelli in produzione per le Feste:

- il *Capoccio*, dolce a forma di panettone, preparato con farina di mais e gocce di cioccolato, confezionato a mano nelle versioni più classiche e in quelle sempre originali ed invitanti che rendono ogni regalo un ricordo indelebile. È molto gradito durante tutto l'anno e particolarmente apprezzato nel periodo di Natale, quando gusto e tradizione si sposano in un convivio familiare dai sapori antichi;
- il *Pan Villano*, squisita prelibatezza al mais e liquore alla vaniglia, ricoperta di una glassa di Nocciole pralinate. Mezza cupola di bontà che traduce in festa ogni momento d'incontro;
- il *Pan Capoccio*, dolce al mais nella forma del plum cake diversificato in tanti squisiti gusti, anche fruttati e liquorosi;
- i *Pasticcini*, delicati e variegati, rigorosamente confezionati a mano;
- La *Torta Capoccio al Pistacchio*, nella cui confezione è compresa la crema spalmabile al pistacchio, anch'essa di nostra produzione, è tra le ultime novità aziendali;
- i *Mostaccioli* e i *Torrioni*, morbidi o croccanti per allietare i momenti di festa natalizia;
- il *Capoccio di Pasqua al Mais* nella tradizionale forma della colomba in varianti liquorose o classico con gocce di cioccolato.

L'azienda *Mastrangelo*, è sinonimo di tradizione dolciaria legata alla semplicità e alla bontà che le generazioni molisane continuano a tramandarsi. Benvenuti nella nostra Regione.

# Torta Capoccio al Pistacchio

*Dolce al mais con pistacchi e mandorle.  
All'interno della confezione è contenuto un barattolino di crema spalmabile al pistacchio.*

*Novità Pasqua 2016 a forma della tradizionale Colomba Pasquale per rendere ancor più speciale degustare questo dolce tanto apprezzato.*



COD.	DESCRIZ. PRODOTTO	PESO g	CONF. cm	PZ per Ct.
10911	Torta Capoccio di Pasqua Dolce al mais al Pistacchio	400	26x11xh36	6

*Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto*



**NOVITÀ PASQUA 2016**



## Capoccio di Pasqua

*Dolce al mais bagnato al Limoncello e ricoperto di cioccolato bianco*

Morbida e profumatissima di limoncello, con una gustosa copertura di cioccolato bianco e tanta, tanta croccante granella di zucchero. Un'invito alla bella stagione, strizzando l'occhio alla tradizione del Capoccio al Mais.

COD.	DESCRIZ. PRODOTTO	PESO g	CONFEZ. cm	PZ per Ct.
30751	Capoccio di Pasqua Dolce al mais e Limoncello, ricoperto di ciocc. bianco	1000	26x26xh11	6

*Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto*



## Capoccio di Pasqua

*Dolce al mais con rum e gocce di puro cioccolato fondente*

Il dolce che appassiona i palati abituati ai sapori intensi e profumati, che amano il connubio tra la forza del cioccolato, l'esoticità del Rum e la morbidezza dell'uvetta. È il dolce perfetto da gustare per le occasioni di festa!

COD.	DESCRIZ. PRODOTTO	PESO g	CONFEZ. cm	PZ per Ct.
30103	Capoccio di Pasqua Dolce al mais e Rum, e gocce di cioccolato fondente	1000	26x26xh11	6



## Capoccio di Pasqua

*Dolce al mais con gocce di puro cioccolato fondente*

*Il nostro tipico dolce al mais cambia forma per allietare tutti i palati nel tepore delle giornate Pasquali.*

COD.	DESCRIZ. PRODOTTO	PESO g	CONFEZ. cm	PZ per Ct.
30902	Capoccio di Pasqua mais, nocciole e gocce di cioccolato	900	26x11xh36	6

*La confezione contiene bustina di zucchero a velo.*



## Capoccio di Pasqua

*Dolce al mais con gocce di puro cioccolato fondente*

*Dolce al mais nella originale confezione di tessuto da cucina, disponibile in vari colori e manifattura.*

COD.	DESCRIZ. PRODOTTO	PESO g	CONFEZ. cm	PZ per Ct.
30901	Capoccio di Pasqua mais, nocciole e gocce di cioccolato	900	27x20xh9	6

*Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto*



## Capoccio di Pasqua

*Dolce al mais con gocce di puro cioccolato fondente*

Il Capoccio di Pasqua è una specialità che arriva dalla tradizione del Sannio Molisano, creato con ingredienti semplici e freschissimi. Uova, farina di mais, farina di frumento, nocciole e gocce di cioccolato fondente danno vita a un impasto friabile, fragrante e profumato.

COD.	DESCRIZ. PRODOTTO	PESO g	CONFEZ. cm	PZ per Ct.
30903	Capoccio di Pasqua mais, nocciole e gocce di cioccolato	700	29x22xh9	12

## Capoccio di Pasqua

*Dolce al mais con uvetta e frutti rossi*

Ingredienti nuovi e profumati.  
Freschezza tutta da scoprire.

COD.	DESCRIZ. PRODOTTO	PESO g	CONFEZ. cm	PZ per Ct.
30102	Capoccio di Pasqua con uvetta e frutti rossi	400	19x19xh7	6

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto



## I Misteri

*Croccanti e ricchi di fiocchi di mais con morbida uvetta*

Abbiamo dedicato questo biscotto alla più suggestiva e antica tradizione di Campobasso, la "Sagra dei Misteri" che si celebra in occasione del Corpus Domini. La visione della Processione dei Misteri è sempre una grande emozione, così come la scoperta del sapore sempre nuovo e fragrante di queste dolcezze.

COD.	DESCRIZ. PRODOTTO	PESO g	CONFEZ. cm	PZ per Ct.
20220	Misteri con uvetta e fiocchi di mais	220	9x6xh20	12



## Le Belle Donne all'Amarena

*Fagottini di frolla ripieni di confettura di Amarena*

Morbidi e gustosi, si prestano a coccolare i tuoi momenti speciali.

COD.	DESCRIZ. PRODOTTO	PESO g	CONFEZ. cm	PZ per Ct.
80403	LE BELLE DONNE fagottini di frolla ripieni di confettura di amarena	220	9x6xh20	12

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto



# Torte Capriziosa

*Torte liquorose con cioccolato bianco e fondente.*

Le Torte Capriziose nelle varianti:  
"BIANCA", ricca di granella di mandorle tostate, cioccolato bianco e bagnata con freschissimo Limoncello;  
"NERA", al cioccolato fondente, granella di mandorle tostate, inzuppata di Rum.

COD.	DESCRIZ. PRODOTTO	PESO g	CONFEZ. cm	PZ per Ct.
40500	Torta Capriziosa BIANCA (8 porzioni)	450	19x19xh7	6
40400	Torta Capriziosa NERA (8 porzioni)	450	19x19xh7	6

Le confezioni contengono bustina di zucchero a velo.

*Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto*





**MOLIDOLCE s.r.l.**

Via Alcide De Gasperi, 50 - Ripalimosani (CB)

Tel. e Fax +39 0874 390236

[info@molidolce.it](mailto:info@molidolce.it)

[www.molidolce.it](http://www.molidolce.it)

