



DOLCI PER PASSIONE







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, dà 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 di Pasqua, dolce a forma di colomba, 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 indimenticabile. Il dolce giusto che unisce gusto e tradizione per un convivio familiare dai sapori antichi;
- il Pan Capoccio, dolce al mais nella forma del plum cake diversificato in tanti squisiti gusti, anche fruttati e liquorosi;
- Dolce Capoccio al Pistacchio, nella cui confezione è compresa la crema spalmabile al pistacchio di nostra produzione;
- Il Pan Fruttato, dolce lievitato. Le sue note fruttate lo rendono fresco e leggero; vanta un impasto morbido grazie all'uso di lievito madre. È confezionato in una tovaglietta dalla stampa originale ed elegante, riutilizzabile in cucina.
- Le Colombe lievitate: dalla versione più classica, preparata con lievito madre, frutta semicandita e ricoperta di una sottile glassa con tante mandorle, a quella ricca di amarene e cioccolato bianco, al fondente con chunks croccanti e golosi... tutte sempre e comunque per un gran piacere del palato.

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.



#### cioccolato bianco e amarena

I profumi inebrianti della primavera, insieme alla lievitazione lenta, in questo connubbio di dolcezza e freschezza.

Lievito madre lungamente lavorato, burro freschissimo, tuorlo d'uovo, amarena sapientemente accostata a cubetti di cioccolato bianco.

Un gusto imperdibile.

Cod. 30802 Peso 1000 g Pezzi per cartone 6 Confezione cm 33,5x23,5x14







### 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. 30751 Peso 1000 g Pezzi per cartone 6 Confezione cm 26x26x11

### CAPOCCIO di Pasqua

Confezione cm 26x26x11

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'intensità del Rum e la morbidezza dell'uvetta. È il dolce perfetto da gustare per le occasioni di festa!

Cod. 30103
Peso 1000 g
Pezzi per cartone 6







# TORTA CAPOCCIO al Pistacchio

Dolce al mais con pistacchi, mandorle e crema spalmabile al pistacchio.

> Cod. 10911 **Peso** 700 g Crema Pistacchio 150 g Pezzi per cartone 8 Confezione cm 20x20x10

La confezione contiene: torta e crema.

### TORTA NERA Capriziosa

Torta liquorosa ricca di granella di mandorle tostate, cioccolato fondente e inzuppata di Elisir Rum. (8 porzioni)

Cod. 40400 **Peso** 450 g Pezzi per cartone 6 Confezione cm 19x19x7

## TORTA BIANCA Capriziosa

Torta liquorosa ricca di granella di mandorle tostate, cioccolato bianco e bagnata con Elisir Limoncello. (8 porzioni)

Cod. 40500 **Peso** 450 g Pezzi per cartone 6 Confezione cm 19x19x7





15



### Molidolce s.r.l.

Via Alcide De Gasperi, 50 - 86025 Ripalimosani (CB) Te. e fax +39 0874 390236 info@molidolce.it • www.molidolce.it

