



CATALOGO PRODOTTI

# chi siamo







# MICHELE PEPE

Nel cuore del **Parco Nazionale del Cilento**, tra colline verdeggianti, uliveti secolari e vigneti baciati dal sole, nasce la nostra azienda: **Cilentum Dessert.** 

È proprio qui, in questo angolo di paradiso, che il nostro fondatore, **Michele Pepe**, ha mosso i primi passi nel mondo della pasticceria, tra le ricette tramandate di generazione in generazione e gli insegnamenti raccolti nei prestigiosi laboratori della CAST Alimenti, sotto la guida di maestri di fama internazionale. Con la curiosità di un artigiano e la precisione di un artista, Michele ha perfezionato la sua arte, affinando **tecniche e segreti** attraverso esperienze in alcune delle migliori pasticcerie e hotel d'Italia.

# Indice







# **TORTE**

RICOTTA E PERA	pag.8
TORTA AI CINQUE CIOCCOLATI	pag.9
TORTA BANANA E CIOCCOLATO	pag.10
RICOTTA E FICHI	pag.11
TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO	pag.12
TORTA PISTACCHIO BRONTE E CIOCCOLATO	pag.13
TORTA AL MASCARPONE E PISTACCHIO	pag.14
TORTA FRAGULELLA	pag.15
TORTA CAPRESE AI LIMONI CILENTANI	pag.16
TORTA DELLA NONNA	pag.17
TORTA SBRICIOLONA CREMA E VISCIOLE	pag.18

#### **MONOPORZIONI**

SPUMONE AL CAFFÈ ESPRESSO	pag.22
SPUMONE AL CARAMELLO	pag.23
TARTUFO CELENTANO	pag.24
SPUMONE CASSATA	pag.25
DELIZIA AL LIMONE	pag.26
SPUMONE AL CIOCCOLATO	pag.27
BICCHIERE CHEESECAKE ALLE FRAGOLINE	pag.28
BICCHIERE CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO	pag.29
BICCHIERE TIRAMISÙ	pag.30
CREPEES	pag.31

#### SALATI PRONTO FORNO

PARMIGIANA DI MELANZANE pag.34
TORTINO PATATE E PORCINI pag.35

#### SALATI DA FARCIRE

MARITOZZO SALATO pag.38
TASCA DI PANE BIANCO pag.39
TASCA DI PANE AI CEREALI pag.40





# RICOTTA E PERA

Crema di ricotta di bufala, pere Williams e bisquit alla nocciola di Giffoni

1200 G

# TORTA AI CINQUE CIOCCOLATI

Mousse al cioccolato al latte, bianco e fondente, su strati di bisquit al cacao grezzo e cacao rosso

1200 G

\* prodotto surgelato

\*\* scongelare il prodotto a temperatura +5°C fino a completo scongelamento

 $\}$ 

<sup>\*</sup> prodotto surgelato

<sup>\*\*</sup> scongelare il prodotto a temperatura +5°C fino a completo scongelamento



# TORTA BANANA E CIOCCOLATO

Mousse di cioccolato fondente con cremoso alla banana, biscotto morbido alla banana e caramello

1200 G

# **RICOTTA E FICHI**

Crema di ricotta di bufala, con fichi del Cilento e bisquit alla nocciola di Giffoni

1200 G

\* prodotto surgelato

<sup>\*</sup> prodotto surgelato

<sup>\*\*</sup> scongelare il prodotto a temperatura +5°C fino a completo scongelamento

<sup>\*\*</sup> scongelare il prodotto a temperatura +5°C fino a completo scongelamento



# TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO

Torta soffice con mandorle e cioccolato

1200 G

# TORTA PISTACCHIO BRONTE E CIOCCOLATO

Pan di Spagna con mousse al cioccolato, mousse al pistacchio e glassa al cioccolato

1200 G

13

\* prodotto surgelato

\*\* scongelare il prodotto a temperatura +5°C fino a completo scongelamento

<sup>\*</sup> prodotto surgelato

<sup>\*\*</sup> scongelare il prodotto a temperatura +5°C fino a completo scongelamento



# TORTA AL MASCARPONE E PISTACCHIO

Crumble croccante con crema di mascarpone e cuore al pistacchio di Bronte

1200 G

# TORTA FRAGULELLA

Pan di Spagna aromatizzato, con crema pasticcera, fragoline di bosco e glassa alle fragole

1200 G

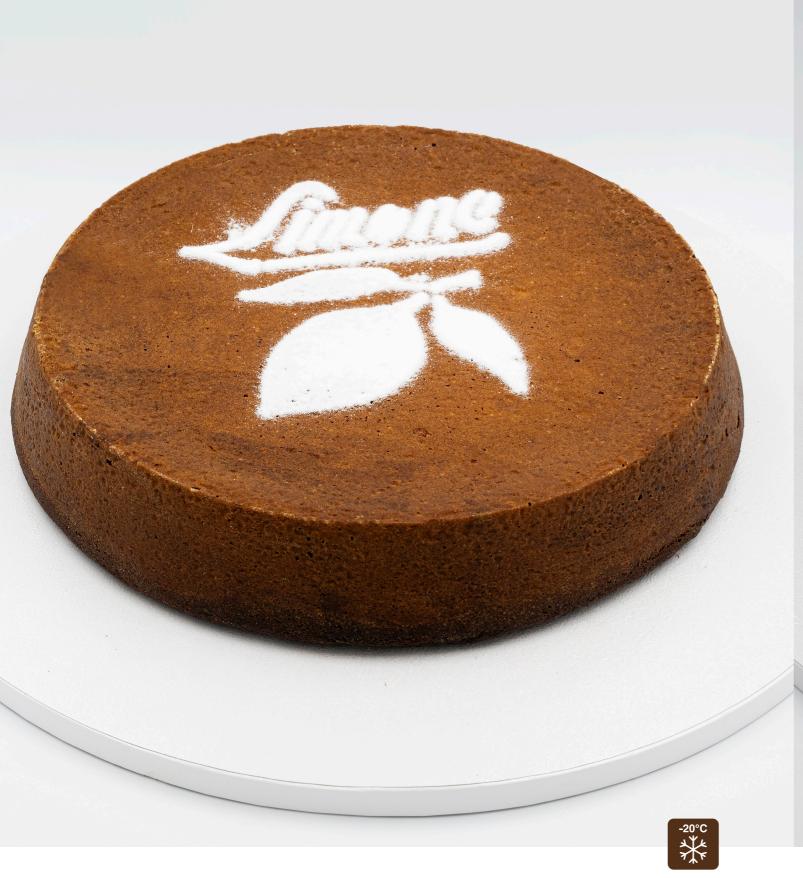
15

\* prodotto surgelato

\*\* scongelare il prodotto a temperatura +5°C fino a completo scongelamento

<sup>\*</sup> prodotto surgelato

<sup>\*\*</sup> scongelare il prodotto a temperatura +5°C fino a completo scongelamento





# TORTA CAPRESE AI LIMONI CILENTANI

Torta soffice con mandorle, aromatizzata con limoni del Cilento

1200 G

# TORTA DELLA NONNA

Pasta frolla con crema pasticcera, amarene semi candite e frutta secca

1500 G

17

\* prodotto surgelato

\*\* scongelare il prodotto a temperatura +5°C fino a completo scongelamento

<sup>\*</sup> prodotto surgelato

<sup>\*\*</sup> scongelare il prodotto a temperatura +5°C fino a completo scongelamento





# TORTA SBRICIOLONA CREMA E VISCIOLE

Sbriciolata di pasta frolla con mandorle, crema pasticcera e ciliegie visciole

1500 G



<sup>\*</sup> prodotto surgelato
\*\* scongelare il prodotto a temperatura +5°C fino a completo scongelamento















# SPUMONE AL CAFFÈ ESPRESSO

Mousse al mascarpone con cuore al caffè espresso

100 G

\* prodotto surgelato

\*\* tirare fuori dal freezer e attendere 20 minuti; il prodotto sarà pronto da servire

# SPUMONE CARAMELLO

Mousse al mascarpone con crumble croccante e caramello salato

100 G

23

\* prodotto surgelato

\*\* tirare fuori dal freezer e attendere 20 minuti; il prodotto sarà pronto da servire



# SEMIFREDDO TARTUFO CILENTANO

Semifreddo al cioccolato con un cuore ai fichi del Cilento.

100 G

\* prodotto surgelato

\*\* tirare fuori dal freezer e attendere 5 minuti; il prodotto sarà pronto da servire

# SEMIFREDDO SPUMONE CASSATA

Semifreddo alla crema pasticcera e cioccolato.

100 G

\* prodotto surgelato

\*\* tirare fuori dal freezer e attendere 5 minuti; il prodotto sarà pronto da servire



# **DELIZIA AL LIMONE**

Pan di Spagna aromatizzato al limoncello con crema ai limoni del Cilento

100 G

\* prodotto surgelato

\*\* tirare fuori dal freezer e attendere 20 minuti; il prodotto sarà pronto da servire

# SPUMONE AL CIOCCOLATO

Mousse al mascarpone con cuore al cioccolato e mirtilli

100 G

27

\* prodotto surgelato

\*\* tirare fuori dal freezer e attendere 20 minuti; il prodotto sarà pronto da servire











# BICCHIERE CHEESECAKE FRAGOLINE

Crema di ricotta di bufala e formaggio spalmabile con crumble di biscotto e fragoline di bosco

100 G

\* prodotto surgelato



# BICCHIERE CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO

Crema di ricotta di bufala e formaggio spalmabile con crumble di biscotto e caramello salato

100 G

29

\* prodotto surgelato

<sup>\*\*</sup> tirare fuori dal freezer e attendere 20 minuti; il prodotto sarà pronto da servire

<sup>\*\*</sup> tirare fuori dal freezer e attendere 20 minuti; il prodotto sarà pronto da servire







# **BICCHIERE TIRAMISÚ**

Savoiardi bagnati al caffè espresso con crema al mascarpone e cacao

100 G

\* prodotto surgelato

\*\* tirare fuori dal freezer e attendere 20 minuti; il prodotto sarà pronto da servire

















#### PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane panate con mozzarella di bufala e salsa di pomodoro San Marzano

100 G

\* prodotto surgelato

\*\* scongelare il prodotto e riscaldarlo in forno a 180°C per 4/5 minuti, oppure, se congelato, utilizzare il microonde in modalità defrost per il tempo necessario

#### **TORTINO PATATE E PORCINI**

Tortino cremoso con patate e funghi porcini

100 G

\* prodotto surgelato

\*\* scongelare il prodotto e riscaldarlo in forno a 180°C per 4/5 minuti, oppure, se congelato, utilizzare il microonde in modalità defrost per il tempo necessario 35





# MARITOZZO SALATO

Soffice brioche salata da farcire

30 G

\* prodotto surgelato

\*\* scongelare il prodotto a temperatura ambiente o in microonde in modalità defrost, quindi farcire a piacere con salse, affettati, salmone, verdure e formaggi

# TASCA DI PANE BIANCO

Tasca di pane bianco da farcire

\* prodotto surgelato

55 G

\*\* scongelare il prodotto a temperatura ambiente o in microonde in modalità defrost, quindi farcire a piacere con salse, affettati, salmone, verdure e formaggi





Tasca di pane ai cereali da farcire

55 G

<sup>\*</sup> prodotto surgelato
\*\* scongelare il prodotto a temperatura ambiente o in microonde in modalità defrost, quindi farcire a
piacere con salse, affettati, salmone, verdure e formaggi



















Prodotto Peso Specifiche Descrizione

TORTE			
RIOOTTA E PERA	1200g	surgelato	Orema di ricotta di bufala, pere Williams e bisquit alla nocciola di Giffoni Ricotta di bufala, fichi dei
TORTA BANANA E 010000LATO	1200g	surgelato	Mousse al oloccolato fondente, oremoso di polpa banana,biscotto morbido alla banana, caramello
TORTA AI OINQUE OIOOOOLATI	1200g	surgelato	Mousse al oloccolato al latte, bianco e fondente, su strati di bisquit al cacac grezzo e cacac rosso
RIOOTTA E FIOHI	1200g	surgelato	Orema di ricotta di bufaia, con fichi dei Oliento e biaquit alla nocciola di Giffoni
TORTA OAPRESE AL OIOOOOLATO	1200g	surgelato	Torta soffice con mandorle e ciccociato. Orumbie crocoante con orema di mascarpone e cucre al pistacchi
TORTA PISTACOHIO BRONTE E OIOCOCLATO	1200g	surgelato	Pan di Spagna con mousse al oloccolato, mousse al pistacchio e glassa al oloccolato
TORTA AL MASOARPONE E PISTAOOHIO	1200g	surgelato	Orumbie crocoante con crema di mascarpone e cuore al pistacchio di Bronte
TORTA FRAGULELLA	1200g	surgelato	Pan di Spagna aromatizzato, con orema pasticoera, fragoline di bosco e giassa alle fragole
TORTA OAPRESE AI LIMONI OILENTANI	1200g	surgelato	Torta soffice con mandorie, aromatizzata con ilmoni dei Ollento
TORTA DELLA NONNA	1600g	surgelato	Pasta frolla con crema pasticoera, amarene semi candite e frutta secca
TORTA SBRIDIOLONA OREMA E VISOIOLE	1600g	surgelato	Sbrioloista di pasta frolla con mandorie, orema pasticoera e olliegie visclole
MONOPORZIONE			
SPUMONE AL OAFFÉ ESPRESSO	100g	surgelato	Mousse al masoarpone con cuore al caffé espresso
SPUMONE AL OARAMELLO	100g	surgelato	Mousse al masoarpone con orumbie crocoante e caramello salato
TARTUFO OELENTANO	100g	surgelato	Semifreddo al oloccolato con un oucre al flichi del Oliento.
SPUMONE OASSATA	100g	surgelato	Semifreddo alla crema pasticcera e cioccolato
DELIZIÁ LIMONE	100g	surgelato	Pan di Spagna aromatizzato al limonoello con orema al limoni del Ollento
SPUMONE AL OIOOOOLATO	100g	surgelato	Mousse al masoarpone con oucre al cloccolato e mirtilli
BIOCHIERE OHESSOAKE ALLE FRAGOLINE	100g	surgelato	Orema di ricotta di bufaia e formaggio spalmabile con crumbie di biscotto e fragoline di bisco
BIOCHIERE CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO	100g	surgelato	Orema di ricotta di bufala e formaggio spalmabile con crumbie di biscotto e caramello salato
BIOCHIERE TIRAMISU'	100g	surgelato	Savolardi bagnati al caffé espresso con crema al mascarpone e cacac
CREPEES	100g	surgelato	Orêpe morbida riplegata a mezzaluna, farolta con gelato alla orema.
SALATI PRONTO FORNO			
PARMIGIANA DI MELENZANE	110g	surgelato	Melanzane panate con mozzarella di bufaia e saisa di pomodoro San Marzano
TORTINO PATÀTE E POROINI	110g	surgelato	Tortino oremoso con patate e funghi poroini
SALATI DA FARCIRE			
MÁRITOZZO SÁLÁTO	30g	surgelato	Tasoa di pane bianoo da faroire
TASOA DI PANE BIANOO	55g	surgelato	Tasoa di pane al oereali da farcire
TASOA DI PANE AI OEREALI	55g	surgelato	Soffice bricohe saista da faroire

#### **GLI INGREDIENTI**

Dal connubio di tradizione ed avanguardia nasce "Cilentum Dessert", sintesi perfetta di qualità, territorialità e genuinità. Ci contraddistingue la meticolosa attenzione dedicata alla scelta delle materie prime e la passione tramandataci. La freschezza dei prodotti accuratamente selezionati, la certezza di una lavorazione scrupolosa e sempre attenta, sono per voi garanzia di sicurezza e qualità, per noi motivo d'orgoglio.

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA PANNA FRESCA **BURRO UOVA FRESCHE** UOVA PASTORIZZATE ZUCCHERO ITALIANO CACAO VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. DELLE COLLINE SALERNITANE FARINE NAZIONALI CIOCCOLATO PURO LIMONI CILENTANI LIMONI DELLA COSTIERA AMALFITANA FICO BIANCO D.O.P. DEL CILENTO MIELE DEL CILENTO PISTACCHI DI BRONTE NOCCIOLE GIFFONI POLPE DI FRUTTA FRESCA MANDORLE BARESI PERE WILLIAMS

Cilentum Dessert S.R.L. possiede le certificazioni:
BRC GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY
IFS INTERNATIONAL FOOD STANDARD

a conferma del nostro impegno costante per offrirti prodotti di altissima qualità.





di Pepe M. Via Palmento 25/27/29 84049 Castel San Lorenzo (SA) P.iva 05289050659 cod.sdi x2ph38j