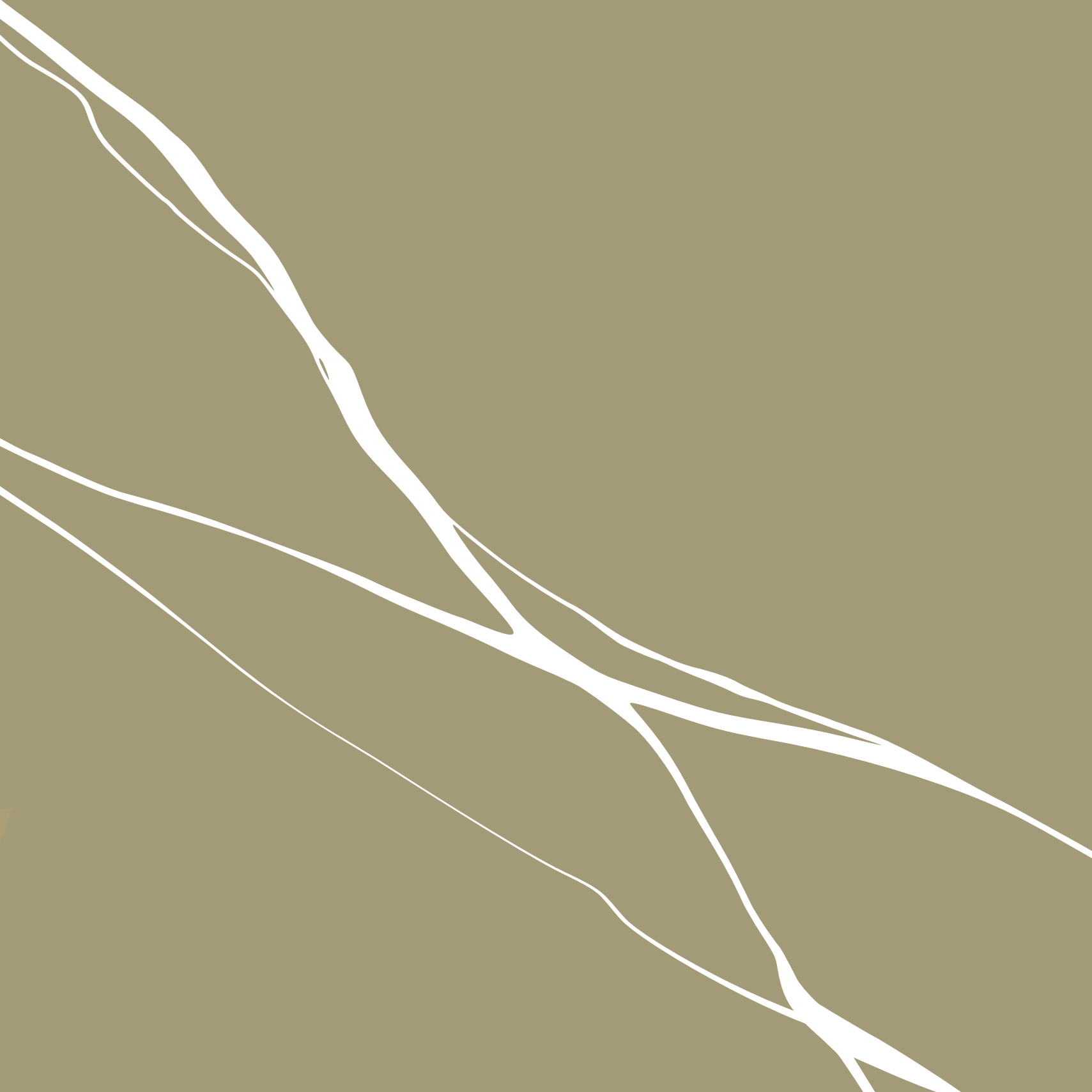


Abstract, flowing, olive-green lines that sweep across the page from the bottom left towards the top right, creating a sense of movement and organic form.

De Vivo





P O M P E I



De Vivo





OLTRE 60 ANNI DI STORIA

Nella nascente **Pompei** degli anni '30, i nonni De Vivo avevano un importante e rinomato panificio in cui vigeva una regola fondamentale: l'utilizzo del lievito madre. Sessant'anni e due generazioni dopo, la stessa regola vive ancora nei lievitati della pasticceria De Vivo, oggi capitanata da Marco con l'ausilio della moglie Ester e la figlia Simona. Nel cuore di una delle città più importanti e visitate d'Italia ubicato in Via Roma, tra gli scavi archeologici e il santuario di Pompei, la pasticceria De Vivo offre ogni giorno una **vastissima selezione di prodotti tipici napoletani**, fatti con passione e sapienza. delizie in cui perdersi tra la morbidezza di una pastiera, la croccantezza di una calda sfogliatella, fino ad inebriarsi del profumo del rum di un babà appena bagnato. Un'esplosione di piacere non solo partenopeo, la pasticceria De Vivo prepara torte dal design innovativo pronte a regalare **un'emozione sia visiva che gustativa**.

DE VIVO

dal 1955 a Pompei

In the nascent Pompeii of the 1930s, the De Vivo grandparents had an important and renowned bakery in which a fundamental rule was in force: the use of mother yeast. Sixty years and two generations later, the same rule still lives on in the leavened products of the De Vivo pastry shop, today led by Marco with the help of his wife Ester and daughter Simona.

In the heart of one of the most important and visited cities in Italy located in Via Roma, between the archaeological excavations and the sanctuary of Pompeii, the De Vivo pastry shop offers every day a huge selection of typical Neapolitan products, made with passion and wisdom. delights in which to get lost in the softness of a pastiera, the crunchiness of a hot sfogliatella, until you get drunk with the scent of rum of a freshly wet baba. An explosion of pleasure not only in Naples, the De Vivo pastry shop prepares cakes with an innovative design ready to give both a visual and a gustatory emotion.

**"UNA STORIA RACCONTATA
DA OGNI SINGOLA
PRELIBATEZZA DELLA
PASTICCERIA DE VIVO."**

A story told by every single delicacy of the De Vivo pastry shop. "

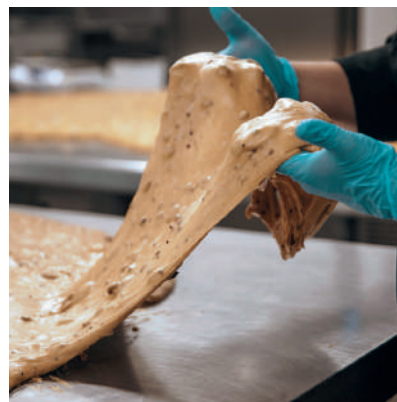




TRADIZIONE PASTICCERA

I lievitati De Vivo sono nati sotto la “regola” del lievito madre seguendo un lungo processo di crescita, una lievitazione di 36 ore. Del resto, si sa, per le cose buone non bisogna avere fretta e Marco De Vivo, assieme al suo team, ogni giorno lavora con passione e dedizione alle ricette di una volta. Con la semplicità di quando la preparazione di un dolce era un rito lento e dovizioso. Marco De Vivo ha formato nel tempo un team di professionisti e collaboratori che nel lavoro non mettono solo competenza e serietà, ma soprattutto cuore e passione. Un team pieno di entusiasmo per un lavoro che richiede sforzi e sacrifici continui, quei sacrifici che fanno crescere e che fanno migliorare.

The De Vivo leavened products are born following the “rule” of the starter dough, and “grow up” through a long and complex leavening process. The leavening lasts for 36 hours, and we know that to get a great product, one must not rush; Marco knows that too, and that is why, together with his team, he challenges himself every day in working with passion and commitment following the recipes his grandparents left him, focusing on the simplicity and attention to detail which differentiates the traditional methods from the modern ones. The team assembled by Marco De Vivo is committed to the art of working with passion and precision, through knowledge and heart. A team enthusiastic to take on new challenges, and makes sacrifices toward a common goal, becoming better and more motivated from time to time.



PASSIONE CAMPANIA



De Vivo è "Passione Campania". Siamo Campani, appassionati della nostra attività, amiamo il nostro territorio, le sue tipicità e ogni giorno raccontiamo, con i nostri prodotti, la storia della nostra terra per valorizzare e far conoscere la nostra meravigliosa Campania.

Questi prodotti sono riconoscibili grazie al marchio "DE VIVO PASSIONE CAMPANIA" riportato su ogni confezione.

We are Campani, passionate about our art, we love our territory and its characters and every day we tell, through our products, its history to valorize it and show it to the world.

These products are defined by the sign "Passione Campania" reported on the packaging.

36 ORE

Senza coloranti nè additivi chimici.
Without any food dyes, no additives.





De Vivo
BISCOTTI
SALATI
CON
OCIO DI
RENTO

De Vivo
BISCOTTI
CAFFÈ

De Vivo
BISCOTTI SALATI
CON ORIGANO
& SALE

De Vivo
BISCOTTI
CAFFÈ

De Vivo
BISCOTTI SALATI
CON ORIGANO
& SALE

De Vivo
BISCOTTI
POMPEANI

De Vivo
BISCOTTI
SALATI

PRODOTTI CONFEZIONATI

PRODOTTI CONFEZIONATI

packaged products

DOLCE LIEVITATO

De Vivo offre una vasta gamma di prodotti, delizie da proporre tutto l'anno che racchiudono tutti i sapori e l'essenza della tradizione napoletana.

De Vivo offers a wide range of products, delights to be offered all year round that contain all the flavors and essence of the Neapolitan tradition.



I NOSTRI PANBAULETTI

DOLCI LIEVITATI

leavened cakes

PAN BAULETTI DE VIVO

Il "Panbauletto" è un dolce lievitato, realizzato con un soffice impasto e arricchito con diversi ingredienti del territorio. Moltissime le varianti proposte, prelibatezze da assaporare tutto l'anno in due proposte di packaging, fascia o scatola.

The "Panbauletto" is a leavened cake, made with a soft dough and enriched with different local ingredients. There are many variations proposed, delicacies to be savored all year round in two different packaging proposals, band or box.

6.0

LINEA DOLCE

SHELF LIFE 5 MESI - 1 CT. 12 PZ - 400G



PANBAULETTO FRUTTI DI BOSCO

Un soffice impasto i cui protagonisti sono: lamponi, fragole, fragoline di bosco, mirtilli, more e ribes con delicato ripieno di ganache alla vaniglia e pezzi di frutti rossi e aromatizzato con infuso alla vaniglia, con copertura al cioccolato bianco.

A soft dough whose protagonists are: raspberries, strawberries, wild strawberries, blueberries, blackberries and currants with a delicate filling of vanilla ganache and pieces of red fruits and flavored with vanilla infusion, covered with white chocolate.



PANBAULETTO CHOCORHUM

Un delicato impasto al cacao con gustoso ripieno di ganache al cioccolato fondente 61% e infuso al Rhum Jamaïque bianco, con copertura al cioccolato fondente e pezzi di cioccolato fondente.

A delicate cocoa mixture with a tasty filling of 61% dark chocolate ganache and white Rhum Jamaïque, with chocolate coating and pieces of dark chocolate.



PANBAULETTO PISTACCHIO

Un soffice impasto arricchito con una delicata ganache al Pistacchio di Sicilia e gustose scaglie di cioccolato fondente, aromatizzato con infuso alla vaniglia con copertura al cioccolato bianco e pasta pistacchio.

A soft dough enriched with a delicate Sicilian Pistachio ganache and tasty dark chocolate flakes, flavored with vanilla infusion with white chocolate coating and pistachio paste.



PANBAULETTO DELIZIA AL LIMONE

Un soffice impasto farcito con delicata ganache al cioccolato bianco e limone della costiera, bagnato con liquore di limoni di Sorrento IGP e copertura al cioccolato bianco per rievocare il sapore della costiera.

A soft dough filled with delicate white chocolate and lemon ganache from the Amalfi coast, soaked with Sorrento IGP lemon liqueur and white chocolate coating to evoke the flavor of the Amalfi coast.



PANBAULETTO SFOGLIATELLA SANTA ROSA

Il dolce impasto è arricchito con il ripieno della sfogliatella napoletana: gemme di ricotta di vaccino, semola, arancia candita con intrigante sfumatura di cannella di Ceylon e un ripieno di ganache al gusto di crema pasticcera e amarene candite con infuso alla vaniglia.

The sweet dough is enriched with the filling of the Neapolitan sfogliatella: cow's milk ricotta buds, semolina, candied orange with an intriguing hint of Ceylon cinnamon and a filling of ganache flavored with custard and candied black cherries with vanilla infusion.



PANBAULETTO NOCCIOLATO

Il dolce impasto del panbauletto, aromatizzato alla nocciola, è arricchito con delle gemme di pasta nocciola, pezzi di cioccolato al latte e fondente e farcito con delicata ed irresistibile crema alla nocciola, con infuso agli agrumi, copertura al cioccolato bianco, nocciola e granelle di nocciole di Giffoni.

The sweet dough of the panbauletto, flavored with hazelnut, is enriched with hazelnut paste buds, pieces of milk and dark chocolate and stuffed with delicate and irresistible hazelnut cream, with citrus infusion, white chocolate covering, hazelnut and chopped hazelnuts from Giffoni.



PANBAULETTO YOGURT E MANDARINO

Un soffice impasto arricchito con pasta di mandarino e scorza di mandarino candito, con delicato ripieno di crema di yogurt e aromatizzato con infuso di mandarino, con copertura al cioccolato bianco e mandarino candito.

A soft dough enriched with mandarin paste and candied mandarin peel, with a delicate yogurt cream filling and flavored with mandarin infusion, with white chocolate and candied mandarin topping.



PANBAULETTO CHOCOCARAMEL

Un soffice impasto, arricchito con gocce di cioccolato al caramello, farcito con una delicata crema al cioccolato al latte e caramello, bagnato con un delicato infuso alla vaniglia, con copertura al caramello e gocce di cioccolato al caramello.

A soft dough, enriched with caramel chocolate chips, filled with a delicate milk chocolate and caramel cream, bathed in a delicate vanilla infusion, with a caramel coating and caramel chocolate chips.





LINEA DOLCE

SHELF LIFE 5 MESI - 1 CT. 15 PZ - 400G

6.1

PANBAULETTO FRUTTI DI BOSCO

berries bread



PANBAULETTO DELIZIA AL LIMONE

lemon delight bread



PANBAULETTO CHOCORHUM

chocorhum bread



PANBAULETTO SFOGLIATELLA SANTA ROSA

Sfogliatella Santa Rosa bread



PANBAULETTO PISTACCHIO

pistachio bread



PANBAULETTO NOCCIOLATO

hazelnut bread



PANBAULETTO CHOCOCARAMEL

chococaramel bread



PANBAULETTO YOGURT E MANDARINO

yogurt and mandarin bread







TORTE LIEVITATE

PRODOTTI CONFEZIONATI



TORTA PASTIERA

Una soffice torta di pasta lievitata che si ispira alla pastiera napoletana, che racchiude il sapore del grano ed il profumo dei fiori d'arancio, farcita con una gustosa crema di ricotta e grano, ricoperta al cioccolato bianco e scorze di arancia candite. /

A soft leavened dough cake inspired by the Neapolitan pastiera, which contains the flavor of wheat and the scent of orange blossoms, stuffed with a tasty ricotta cheese and wheat cream, covered with white chocolate and candied orange peel.

- Shelf life 5 mesi - 1 ct. 4 pz. 400gr



TORTA RICOTTA E PERA

Una soffice torta di pasta lievitata che si ispira alla classica ricotta e pera, dolce tipico della costiera, farcita con una crema alla ricotta e pezzi di pere candite, glassata al cioccolato bianco e pere. /

A soft yeast dough cake inspired by the classic ricotta and pear cake, typical dessert of the Amalfi coast, filled with ricotta cream, pieces of candied pears, glazed with white chocolate and pears.

- Shelf life 5 mesi - 1 ct. 4 pz. 400gr



TORTA BABÀ

Una soffice torta di pasta lievitata che si ispira al babà napoletano che racchiude tutto il profumo, il sapore e la soffice scioglievolezza del babà, bagnata con un infuso al rum. /

A soft leavened dough cake inspired by the Neapolitan baba which contains all the fragrance, flavor and softness of babà, wet with a rum infusion.

- Shelf life 5 mesi - 1 ct. 4 pz. 300gr

8.0



I NOSTRI BABÀ

IL BABÀ DE VIVO SI PUÒ GUSTARE IN 2 TIPOLOGIE

babà de vivo can be tasted in 2 type

DOLCE LIEVITATO

I Babarini in barattolo, una specialità da sempre presente nella nostra tradizione, proposta in tre versioni: imbevuto in un infuso di "Limoncello di Sorrento IGP", nell'infuso "Rhum Jamaica" o nell'infuso "Caffè Espresso Napoletano". Un ottimo dessert ideale da gustare da solo oppure da abbinare con fantasia e gusto.

I Babà in vasocottura De Vivo è un lievitato cotto in un barattolo di vetro che permette di mantenere inalterate le caratteristiche di elasticità e scioglievolezza della pasta, proprie del babà. Proposto in diverse varianti: classico al Rhum, Chocorhum, Delizia al limone e Mojito.

Entrambe le versioni si prestano al trasporto e ad una lunga conservazione.

Babarini in a jar, a specialty that has always been present in our tradition, offered in three versions: soaked in an infusion of "Limoncello di Sorrento IGP", in the infusion "Rhum Jamaica" or in the infusion "Neapolitan Espresso Coffee". An excellent dessert ideal to be enjoyed alone or to be combined with imagination and taste.

I Babà in vasocottura De Vivo is a leavened product cooked in a glass jar that allows to maintain the characteristics of elasticity and meltiness of the dough, typical of the babà, unaltered. Proposed in different variants: classic with rum, Chocorhum, lemon delight and Mojito.

Both versions are suitable for transport and long storage.

1.0

BABÀ IN VASOCOTTURA

1.0

PRODOTTI CONFEZIONATI



BABÀ RHUM

Babà lievitato in vasocottura. / Leavened babà in vasocottura.

- Shelf life 9 mesi - 1 ct. 9 pz
350g - 500g



BABÀ DELIZIA AL LIMONE

Babà lievitato in vasocottura con un ripieno di crema al limone e infuso al limoncello. / Babà leavened in a pot with a filling of lemon cream and infused with limoncello.

- Shelf life 9 mesi - 1 ct. 9 pz
400g - 550g



BABÀ CHOCO RHUM

Babà lievitato in vasocottura con un ripieno di crema cioccolato e rhum e infuso al rhum. / Babà leavened in jars with a filling of chocolate and rum cream and rum infusion.

- Shelf life 9 mesi - 1 ct. 9 pz
400g - 550g



BABÀ MOJITO

Babà lievitato in vasocottura con crema e infuso al gusto di mojito. / Babà leavened in jars with cream and mojito-flavored infusion.

- Shelf life 9 mesi - 1 ct. 9 pz
400g



BABÀ PISTACCHIO

Babà lievitato in vasocottura con un ripieno di crema al pistacchio e infuso al rhum. / Babà leavened in a pot with a filling of pistachio cream and rum infusion.

- Shelf life 9 mesi - 1 ct. 9 pz.
400gr



BABÀ NOCCIOLA

Babà lievitato in vasocottura con un ripieno di crema alla nocciola e infuso al rhum. / Babà leavened in a pot with a filling of hazelnut cream and rum infusion.

- Shelf life 9 mesi - 1 ct. 9 pz.
400gr

BABÀ IN BARATTOLO

PRODOTTI CONFEZIONATI

1.1



BABÀRINI RHUM

Piccoli e soffici babà immersi in infuso al rhum. / Small and soft babà dipped in rum infusion.

- Shelf life 36 mesi - 1 ct. 12 pz
290g - 500g



BABÀRINI LIMONCELLO

Piccoli e soffici babà immersi in infuso al limoncello. / Small and soft babà dipped in limoncello infusion.

- Shelf life 36 mesi - 1 ct. 12 pz
290g - 500g



BABÀRINI CAFFÈ

Piccoli e soffici babà immersi in infuso al caffè. / Small and soft babà dipped in coffee infusion.

- Shelf life 36 mesi - 1 ct. 12 pz
290g



I NOSTRI BISCOTTI

PRODOTTI CONFEZIONATI

packaged products

DOLCE LIEVITATO

Biscotti fatti a mano, uno per volta, preparati con ingredienti semplici e naturali, senza conservanti e coloranti. La scelta della materia prima è attenta e scrupolosa per creare un prodotto dal sapore autentico e che ricorda le tradizioni del territorio.

Handmade biscuits, one at a time, prepared with simple and natural ingredients, without preservatives and dyes. The choice of the raw material is careful and scrupulous to create a product with an authentic flavor that recalls the traditions of the territory.

2.0



BISCOTTI DOLCI

2.0

SHELF LIFE 8 MESI - 1 CT. 12 PZ - 200G



BISCOTTI MANDORLE & AGRUMI DELLA COSTIERA

Almond biscuits & citrus fruits of the coast.



BISCOTTI AL LIMONE DI SORRENTO

Lemon cookies of Sorrento



BISCOTTI AL CIOCCOLATO & ARANCIA

Chocolate cookies & orange.



BISCOTTI AL CAFFÈ

Coffee biscuits.



BISCOTTI ALLE NOCCIOLE
Cookies with nuts.



BISCOTTI POMPEANI
pompeani biscuits



BISCOTTI AL PISTACCHIO DI SICILIA
Pistachio cookies of Sicily.



BISCOTTI MANDORLA, CILIEGIA E PISTACCHIO
Almond cookies, cherry and pistachio



BISCOTTI NAPOLETANI
biscotti al cioccolato e amarena/ chocolate and black cherry biscuits.



BISCOTTI AI FICHI CILENTANI & NOCI DI SORRENTO
Cilento fig biscuits & sorrento nuts.

BISCOTTI STAGIONALI

2.1

SHELF LIFE 5 MESI - 1 CT. 12 PZ - 200G



ROCCOCÒ

Il Roccocò è un biscotto tipico delle festività natalizie della tradizione partenopea. I nostri roccocò sono preparati a mano uno per uno secondo l'antica ricetta tramandata da generazioni, a forma di ciambella più o meno duro, con un impasto a base di mandorla e "pisto napoletano", composto da cannella, noce moscata, chiodi di garofano e coriandolo, un mix di spezie sapientemente miscelate che sprigionano un aroma armonico e protagonista di gran parte dei dolci natalizi campani.

The roccocò is a typical Christmas biscuit of Neapolitan tradition. Our roccocò are handmade following an ancient recipe passed down through generations: a round shape, like a doughnut, with an almond based dough and "pisto napoletano" (Neapolitan mash) combining cinnamon, nutmeg, cloves and coriander, an herbal mix unleashing an harmonic aroma typical to all Christmas sweets of the region.



MUSTACCIULO MORBIDO

Il Mustacciolo è uno dei grandi classici della tradizione natalizia campana proposto in due versioni, classico e ripieno. È un particolare dolcetto dalla forma romboidale, ricoperto di glassa al cioccolato. I nostri Mustaccioli vengono preparati a mano uno per uno secondo l'antica ricetta tramandata da generazioni. L'impasto è a base di miele e cioccolato, arancia e "pisto napoletano", composto da cannella, noce moscata, chiodi di garofano e coriandolo, un mix di spezie sapientemente miscelate che sprigionano un aroma armonico e protagonista di gran parte dei dolci natalizi campani.

The Mustacciuolo is a must of the Neapolitan Christmas tradition, in its two versions: classic and stuffed. It's a peculiar sweet, characterized by a rhomboid shape and covered in chocolate icing. Our Mustaccioli are handmade following an ancient recipe passed down through generations. The dough is made of honey, chocolate, orange and "pisto napoletano" (Neapolitan mash) combining cinnamon, nutmeg, cloves and coriander, an herbal mix unleashing an harmonic aroma typical to all Christmas sweets of the region.



BISCOTTI SALATI

2.2

SHELF LIFE 6 MESI - 1 CT. 12 PZ - 200G



BISCOTTI ACCIUGHE E PAPACELLE

anchovy biscuits and papacelle
peppers



BISCOTTI SALATI PROVOLONE & NOCI

Salty biscuits provolone & walnuts.



BISCOTTI SALATI PESTO & POMODORO

Savory biscuits pesto & tomato.



BISCOTTI OLIO, ORIGANO & SALE

oil, oregano & salt biscuits.



BISCOTTI SALATI GORGONZOLA & NOCI

Savory biscuits gorgonzola and
walnuts.



De Vivo
PASTICCERIA ITALIANA
IN POMPEI DAL 1955

De Vivo
PASTICCERIA ITALIANA
IN POMPEI DAL 1955

De Vivo
PASTICCERIA ITALIANA
IN POMPEI DAL 1955

De Vivo
PASTICCERIA ITALIANA
IN POMPEI DAL 1955

BISCOTTI LUXURY

2.3

La novità di casa De Vivo sono i nostri friabili biscotti confezionati in scatole di latta pregiate, veri e propri scrigni preziosi da regalare o condividere. Due formati contenenti un mix di biscotti, dolci e salati, che richiamano i sapori e le tradizioni del nostro territorio.



TRIS BISCOTTI SALATI

Biscotti provolone e noci,
Biscotti gorgonzola e noci,
Biscotti acciughe e papacelle.
/ Provolone and walnut biscuits,
Gorgonzola and walnut biscuits,
Anchovy and papacelle biscuits.

- Shelf life 6 mesi - 1 ct. 4 pz
250gr



TRIS BISCOTTI DOLCI

Biscotti al limone,
Biscotti napoletani,
Biscotti cioccolato e arancia
/ Lemon biscuits,
Neapolitan biscuits,
Chocolate and orange biscuits.

- Shelf life 8 mesi - 1 ct. 4 pz
250gr



DUO BISCOTTI MIX

Biscotti al limone,
Biscotti gorgonzola e noci.
/ Lemon biscuits,
Gorgonzola and walnut biscuits.

- Shelf life 6 mesi - 1 ct. 12 pz
100gr



DUO BISCOTTI DOLCI

Biscotti al limone,
Biscotti napoletani.
/ Lemon biscuits,
Neapolitan biscuits.

- Shelf life 8 mesi - 1 ct. 12 pz
100gr



SFOGLIATELLA CHIPS

SHELF LIFE 5 MESI - CHIPS 14 PZ. (CIRCA 100GR) - 1 CT. 9 PZ.

La novità di casa De Vivo sono le **Sfogliatella Chips**, dischi caramellati leggeri, versatili e croccanti. Uno snack che sa di tradizione ricavato dai dischi di sfogliatella da farcire con una gustosa crema alla nocciola o al pistacchio.

NOCCIOLA

Chips di sfogliatella caramellata con crema alla nocciola / Caramelized Sfogliatella chips with hazelnut cream.

- Spalmabile: 60g

PISTACCHIO

Chips di sfogliatella caramellata con crema al pistacchio / Caramelized Sfogliatella chips with pistachio cream.

- Spalmabile: 60g



3.0

SFOGLIATELLA CHIPS SALATA

SHELF LIFE 4 MESI - CHIPS 14 PZ. (CIRCA 100GR) - 1 CT. 9 PZ.

La novità di casa De Vivo sono le **Sfogliatella Chips salate**, dischi leggeri, versatili e croccanti con fiocchi di sale bianco di Cipro e pepe. Uno snack che sa di tradizione ricavato dai dischi di sfogliatella da farcire.



SFOGLIATELLA CHIPS SALATA

Chips di sfogliatella con fiocchi di
sale bianco di Cipro e pepe /
Sfogliatella chips with white Cyprus
salt flakes and pepper.

3.1



CREME SPALMABILI

4.0

SHELF LIFE 9 MESI - 1 CT. 12 PZ - 220G

Creme spalmabili preparate nel nostro laboratorio con cura e passione, selezionando materie prime di alta qualità tipiche italiane, senza l'aggiunta di grassi idrogenati, coloranti e conservanti.

Spreadable creams prepared in our laboratory with care and passion, selecting typical Italian high quality raw materials, without the addition of hydrogenated fats, dyes and preservatives.



CREMA SPALMABILE CIOCCOLATO AL LATTE

Spreadable cream
milk chocolate.



CREMA SPALMABILE EXTRA FONDENTE

Spreadable cream
extra dark.



CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO DI SICILIA 30%

Spreadable cream
with 30% pistachio.



CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA 30%

Spreadable cream
with 30% hazelnut.



CREMA SPALMABILE ZABAIONE

Spreadable cream
eggnog.



CREMA SPALMABILE DELIZIA AL LIMONE

Spreadable cream
lemon delight.



LINGOTTO AL CIOCCOLATO

SHELF LIFE 10 MESI - 1 CT. 12 PZ - 250G



FRUTTI ROSSI

Cioccolato artigianale
fondente 60% e frutti rossi /
60% handmade dark chocolate and
red berries.



PISTACCHIO

Cioccolato artigianale
fondente 60% e pistacchio di Sicilia /
60% handmade dark chocolate and
pistachio from Sicily.



NOCCIOLATO

Cioccolato artigianale
fondente 60% e nocciole di Giffoni /
60% handmade dark chocolate and
and hazelnuts from Giffoni.



MANDORLATO AL LATTE

Cioccolato artigianale al latte
e mandorle italiane /
Handmade milk chocolate
and Italian almonds.



NOCCIOLATO AL LATTE

Cioccolato artigianale al latte
e nocciole di Giffoni /
Handmade milk chocolate and
hazelnuts from Giffoni.

5.0



LIQUORI

LIQUEURS

6.0

UNA CURATA SELEZIONE DI LIQUORI.

A careful selection of liqueurs.



CREMA DI LIMONE

lemon cream of sorrento.

- 1 ct. 16pz 200g
- 1 ct. 12pz 500g



NOCILLO

nocillo.

- 1 ct. 16pz 200g
- 1 ct. 12pz 500g



FINOCCHIETTO

fennel.

- 1 ct. 16pz 200g
- 1 ct. 12pz 500g



LIMONCELLO

limoncello.

- 1 ct. 16pz 200g
- 1 ct. 12pz 500g

CAFFÈ DE VIVO

La nostra miscela di caffè nasce dall'esigenza della famiglia De Vivo, di offrire ai propri clienti l'espresso napoletano per eccellenza di alta qualità, cremoso e avvolgente, che coniughi le caratteristiche tipiche del vero caffè napoletano nel rispetto della tradizione, con l'innovazione, attraverso la ricerca e la selezione di materie prime di alta qualità. Una miscela che nasce dall'armoniosa combinazione di 7 pregiate monorigini centro-sud americane, per dar vita ad un caffè delicato e gentile. Una tostatura "Vienna Roast" per esaltare i sentori e gli aromi di nocciola, caramello, cacao, al fine di regalare ai clienti la "pausa caffè De Vivo": un momento emozionale che appaghi i palati più raffinati.



Our coffee blend was born from the need of the De Vivo family, to offer its customers the Neapolitan espresso par excellence of high quality, creamy and enveloping, which combines the typical characteristics of true Neapolitan coffee in respect of tradition, with the innovation, through the research and selection of high quality raw materials. A blend that comes from the harmonious combination of 7 fine Central-South American single origins, to create a delicate and gentle coffee. A "Vienna Roast" roasting to enhance the hints and aromas of hazelnut, caramel, cocoa, in order to give customers the "De Vivo coffee break": a emotional moment that satisfies the most refined palates.

CAFFÈ

COFFEE EXPERIENCE

7.0

MISCELA DI CAFFÈ DE VIVO ARABICA 80% MACINATA.

Blend of De Vivo arabica coffee 80% ground.



CAFFÈ IN BARATTOLO

Coffee in a jar.

- Shelf life 24 mesi - 1 ct. 6pz 250g



BUSTE CAFFÈ

1 kg di caffè in grani.
1 kg of coffee beans.

- Shelf life 24 mesi



VIAGGIO DEI SENSI

PRODOTTI CONFEZIONATI

packaged products

DOLCE LIEVITATO

É un vero e proprio "Viaggio del Sensi" in quanto è una scatola che permette di fare un viaggio di gusto tra i sapori colori e profumi della tradizione pasticceria italiana.

It is a real "Journey of the Senses" as it is a box that allows you to make a journey of taste among the flavors, colors and aromas of the Italian pastry tradition.

8.0

VIAGGIO DEI SENSI

8.0



PANBAULETTO DELIZIA AL LIMONE + PANBAULETTO PISTACCHIO

Lemon delight bread
+ Pistachio bread.

- 1 ct. 2 pz
400 g e 400 g



PANBAULETTO DELIZIA AL LIMONE + LIMONCELLO

Lemon delight bread
+ limoncello.

- 1 ct. 2 pz
400 g e 500ml





De Vivo

PASTICCERIA ITALIANA
IN POMPEI DAL 1955

BABÀ
AL LIMONCELLO



Shelf life 6 mesi - 1 ct. 4 pz

BABÀRINI FAIDATE

I BABÀRINI REALI FAIDATE

do it yourself royal babarini

DOLCE LIEVITATO

Un capolavoro artigianale tipico napoletano da realizzare in modo semplice e veloce a casa tua. La confezione contiene un kit per la preparazione di 24 babarini, facili da preparare grazie alle istruzioni presenti nella confezione.

An artisanal masterpiece on Neapolitan tradition, easy to make even in the comfort of your own home. The box includes a kit for the preparation of 24 babarini, as well as a set of easy-to-follow instruction to prepare them.

9.0

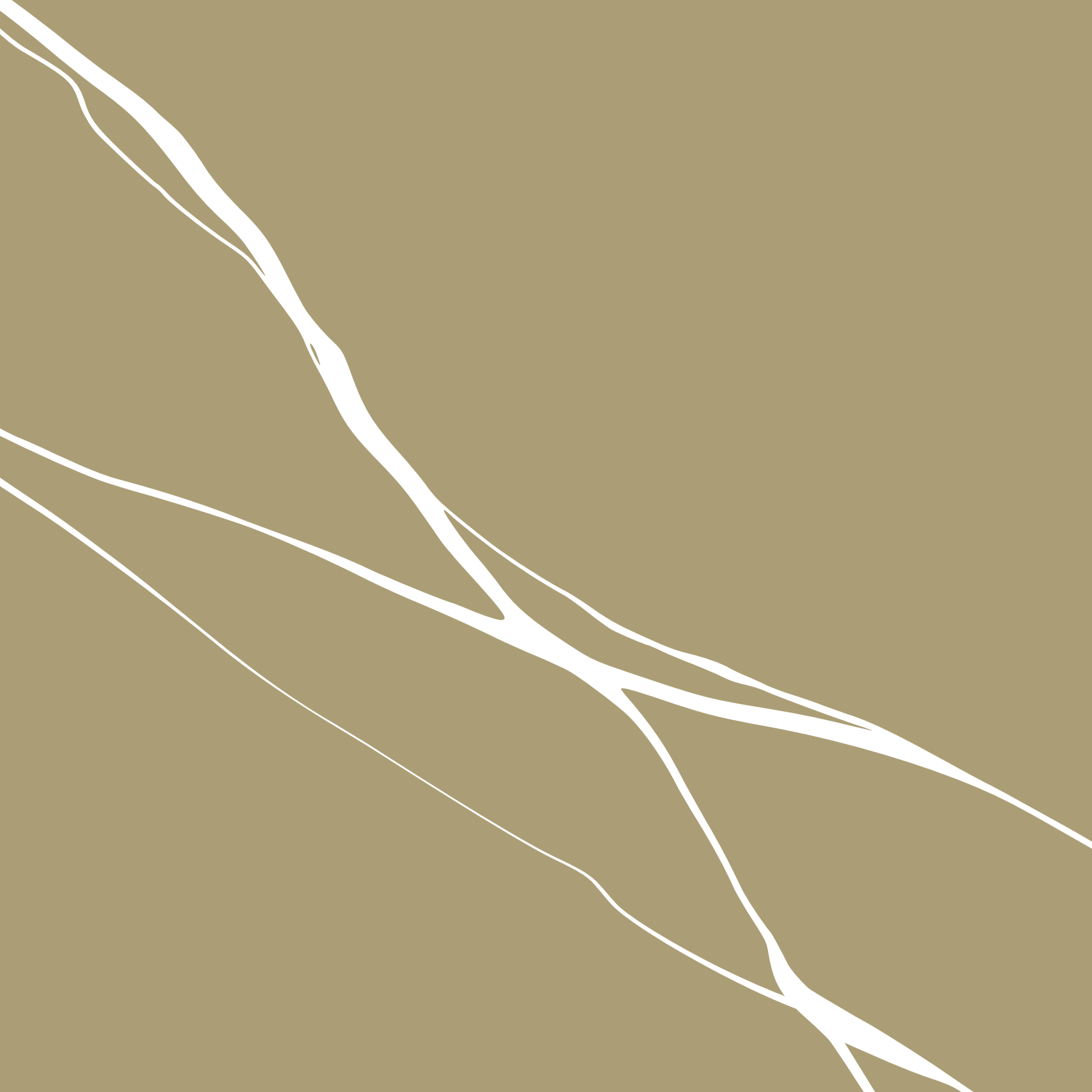


© **PASTICCERIA DE VIVO**

Via Roma 36, Pompei (NA) - Italy
Tel.: (+39) 081 863 11 63

Centro commerciale "La Cartiera"
Tel.: (+39) 081 850 38 37

www.lapasticceriadevivo.it



**oltre 60 anni
di storia**

