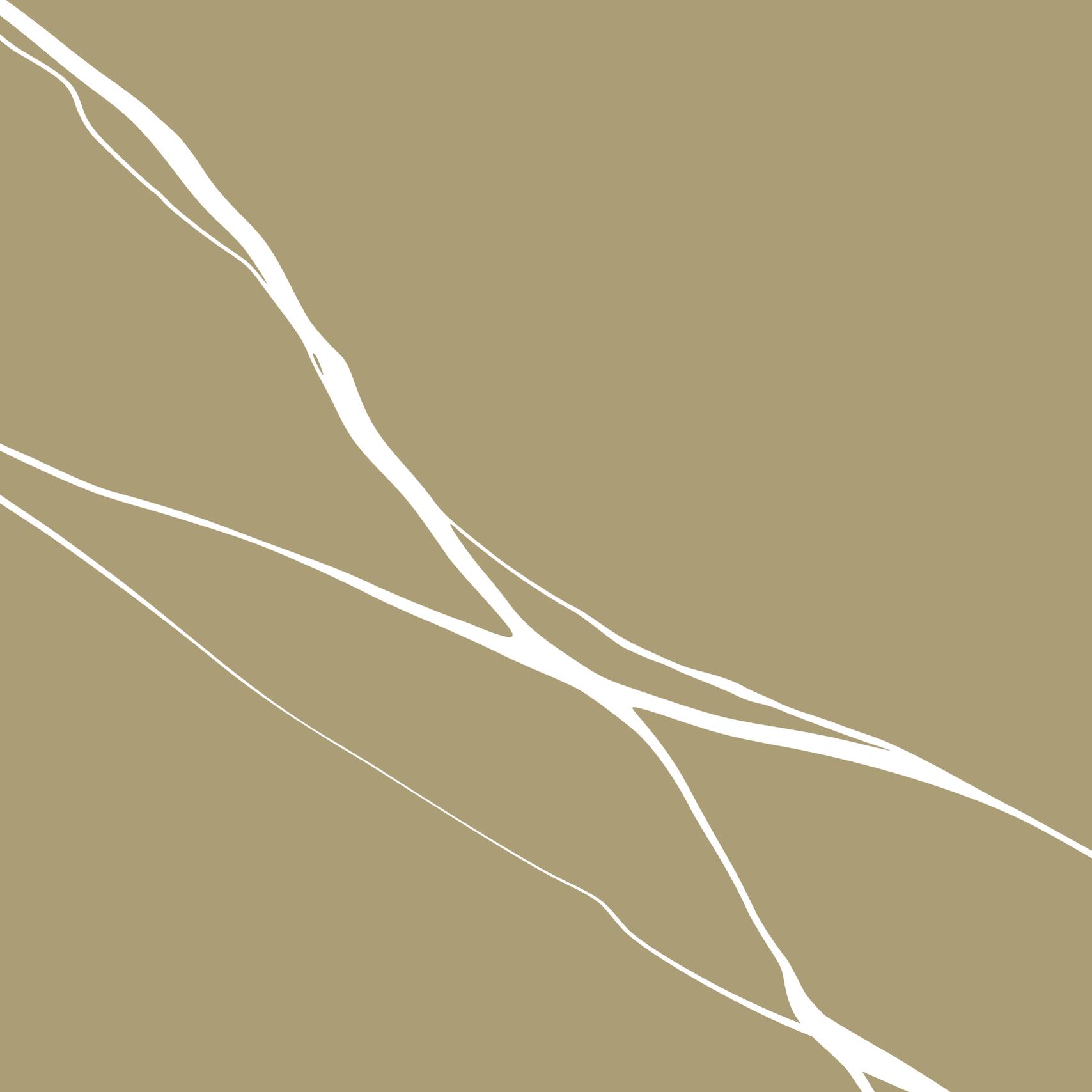


A stylized, dark olive-green graphic of an olive branch with several main stems and smaller twigs, extending from the bottom left towards the top right of the page.

De Vivo

PASTICCERIA ITALIANA
IN POMPEI DAL 1955

LIEVITATI
di NATALE





P O M P E I



OLTRE 70 ANNI DI STORIA



Una storia che ha origine prima della Seconda Guerra Mondiale, una storia raccontata da ogni singola prelibatezza della pasticceria De Vivo.

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.

Settant'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, ubicata 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 rhum di un babà appena bagnato.

De Vivo non è solo pasticceria.

Gustosi gelati, assolutamente artigianali, sono preparati con cura utilizzando solo ingredienti freschi e naturali. Una caffetteria di alta professionalità accompagna ogni piccolo peccato di gola e piacevoli momenti da concedersi da soli o in compagnia.





A history starting before the Second World War, a history told by every single delicacy of the De Vivo bakery. In the early thirties, the De Vivo family owned a famous and well-known bakery in the booming city of Pompei, with one fundamental policy: the use of starter dough.

70 years and 2 generations later, the same policy is at the base of the production of leavened products in the De Vivo bakery, run today by Marco, his wife Ester and daughter Simona.

In the heart of one of the most ancient and historical cities of Campania, still today one of the most important and most visited cities in Italy. Located in via Roma, standing between the Sanctuary of Pompei and the famous ruins, the De Vivo bakery offers every day a great range of typical Neapolitan products, prepared with passion and knowledge. Delicacies will make you forget where you are: the softness of the pastiera, the crunchiness of a sfogliatella, or the sweet smell of a babá which has just been dipped in rhum will transport you to a tasty, happy place.

De Vivo is not only a bakery. It offers handmade ice cream prepared with the freshest ingredients, a spot-on bar which allows to get the best drink to match with the desserts: a great place with great food to enjoy alone or in company.

LIE VITO MA DRE

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.

36 ORE

36 LEAVENING
HOURS

SENZA
COLORANTI
NE ADDITIVI
CHIMICI

WITHOUT ANY
FOOD DYES
NOR ADDITIVES

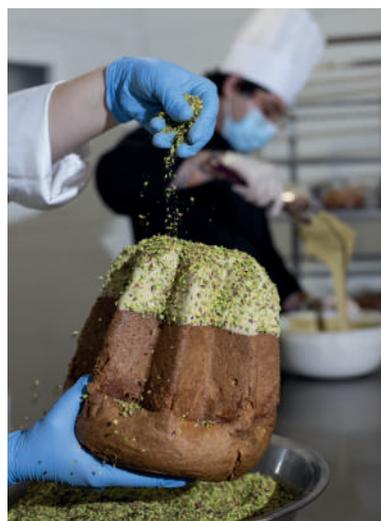




5 SE NSI

Ogni prodotto subisce attenti e scrupolosi controlli. I 5 sensi della qualità, ossia i colori, i sapori, gli odori, la morbidezza e la croccantezza, passano attraverso il rigoroso controllo di Marco De Vivo.

Every product is always carefully quality checked. The 5 senses of quality, the colours, the relish, the scents, the softness and the crunchiness undergo the rigorous supervision of Marco De Vivo.





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.

Proprio per questo abbiamo creato 10 Lievitati legati alla nostra regione:

Sfogliatella SantaRosa

Delizia Limone

Albicocca e mandorle

Fichi&Noci

Cassata Napoletana Lievitata

Nocciolato

Sacher Vesuvio

Ricotta e pere (novità)

Pompeiano

Torta di mele e albicocche
(lactose free)

Caponata

Monaco Porcino

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

De Vivo is "Passione Campania" 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.

That's why we created these 10 Leavened, each of one celebrating a different tradition of our land:

Sfogliatella SantaRosa

Delizia Limone

Albicocca e mandorla

Fichi&Noci

Cassata Napoletana Lievitata

Nocciolato

Sacher Vesuvio

Ricotta e pere (novità)

Pompeiano

Torta di mele (lactose free)

Caponata

Monaco Porcino

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

PASSIONE



CAMPANIA

PASSIONE CAMPANIA





De Vivo

CHRISTMAS COLLECTION

PANETTONI FARCITI 1.3kg E 1kg

SFOGLIATELLA SANTA ROSA
DELIZIA A LIMONE
CASSATA
SACHER
NOCCIOLATO
RICOTTA E PERE
FRUTTI DI BOSCO
CHOCOCARAMEL
PISTACCHIO
CHOCORHUM

PANETTONI LUXURY BOX (in latta) • 1kg

MILANESE
ALBICOCCA E MANDORLE
DELIZIA A LIMONE
POMPEIANO

PANETTONI 1 kg

ALBICOCCA E MANDORLE
FICHI E NOCI
TORTA DI MELE
E ALBICOCHE (*lactose free*)
MILANESE
CIOCCOLATO
PAN TRINACO
POMPEIANO

CHRISTMAS BOX

GIFT BOX "UN VIAGGIO DEI SENSI"
BOX "UN VIAGGIO DEI SENSI
NAPOLI EXPERIENCE"
BOX "PANETTONE FAI DA TE"

PANETTONI SALATI

CAPONATA
MONACO PORCINO

PANETTONI GOURMET LUXURY

SALMONE AFFUMICATO
& ACQUA DI MARE
(*gourmet luxury*)
TARTUFO
(*gourmet luxury*)

PANDORI CLASSICO GAINDUJA PISTACCHIO





PANETTONI

panettone

SFOGLIATELLA SANTA ROSA

Il panettone richiama il dolce tipico della tradizione napoletana, "la sfogliatella Santa Rosa", nata nel Monastero di Santa Rosa, a Conca dei Marini. 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 crema pasticcera e amarene candite con infuso alla vaniglia.

This Panettone is inspired by the traditional Neapolitan dessert, the "sfogliatella di Santa Rosa", born in the Santa Rosa monastery located in Conca dei Marini. The sweet dough is enriched with the typical sfogliatella filling: cow's milk ricotta gems, semolina, candied orange and an intriguing Ceylon cinnamon aroma paired with a custard and candied sour cherry filling with hints of vanilla.

FRESH COW RICOTTA
CANDIED SOUR CHERRY



PASSIONE



CAMPANIA

RICOTTA
FRESCA
DI VACCINO

AMARENE
CANDITE



FARCITO E IMBEVUTO
CON BAGNA ALCOLICA
WITH A FILLING AND SOAKED
IN AN ALCOHOLIC DIP

VARIANTE
da 1,3 KG e da 1 KG

panettone DELIZIA LIMONE

L'impasto del panettone farcito con delicata crema 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.

Panettone dough filled with a light white chocolate and lemon ganache, soaked in IGP Sorrento lemon liquor and covered in white chocolate: the Sorrento coast if it were a cake.

IGP SORRENTO LEMON LIQUOR



LIQUORE
DI LIMONI
SORRENTO
IGP



**FARCITO E IMBEVUTO
CON BAGNA ALCOLICA**
WITH A FILLING AND SOAKED
IN AN ALCOHOLIC DIP

VARIANTE
da 1,3 KG e da 1 KG

panettone ALBICOCCHE & MANDORLE

Il soffice panettone De Vivo è arricchito con pasta di mandorla e albicocche, qualità "pellecchiella del Vesuvio", considerata la più prestigiosa e dolce tra le varietà, in quanto ha una polpa particolarmente dolce. Questa caratteristica insieme alla pasta di mandorla, rendono il panettone particolarmente soffice e amabile.

The soft De Vivo panettone enriched with "Vesuvius pellecchiella" apricots and almond paste. Pellecchiella is considered to be the sweetest of the apricot varieties, due to its pulp. Together with the almond paste, the two flavors make for a particularly soft and enjoyable panettone.

VESUVIUS "PELLECCHIELLA" APRICOTS



PASSIONE



CAMPANIA

ALBICOCCHE
"PELLECCHIELLA"
DEL VESUVIO

I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.

panettone FIGHI & NOCI

Un soffice panettone in cui si incontrano i fichi bianchi cilentani e le noci della costiera sorrentina, con copertura al cioccolato: prodotti tipici dell'eccellenza campana.

A soft panettone dough bringing together the white Cilento figs and the Sorrento coast walnuts, all of it topped with chocolate: two renowned delicacies of Campania.

WHITE CILENTO FIGS
SORRENTO WALNUTS



PASSIONE

CAMPANIA

FICHI
BIANCHI
DEL CILENTO

NOCI DI
SORRENTO

panettone CASSATA NAPOLETANA

Tutto il sapore della cassata all'interno di un soffice impasto lievitato, nella sua versione napoletana, con pezzi di ricotta di pecora, pezzi di cioccolato fondente, una gustosa farcitura di crema al pistacchio, aromatizzato con un infuso di agrumi. La copertura di cioccolato bianco e decoro di frutta candita rievocano momenti di festa e felicità.

All the good of cassata in a soft dough, as it is Neapolitan tradition, studded with chunks of sheep ricotta and dark chocolate, a pistachio cream filling and flavored with a citrus infusion. White chocolate topping and the candied fruit decorations are perfect to happily celebrate any special occasion.

FRESH SHEEP RICOTTA



RICOTTA
FRESCA
DI PECORA



**FARCITO E IMBEVUTO
CON BAGNA ALCOLICA**
WITH A FILLING AND SOAKED
IN AN ALCOHOLIC DIP

VARIANTE
da 1,3 KG e da 1 KG

I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.

panettone SACHER DEL VESUVIO

Il delicato impasto al cacao, con pezzi di puro cioccolato, si ispira al tipico dolce viennese "la Sacher", che impreziosito con le albicocche "qualità pellecchiella", acquista una connotazione tipicamente campana, per la caratteristica particolarmente dolce e succosa della polpa, tipica di questa qualità di albicocca del Vesuvio.

Il richiamo al sapore del famoso dolce austriaco è dato dalla farcitura del morbido e gustoso impasto: un ripieno di delicata confettura di albicocca, un infuso alla vaniglia e una copertura al cioccolato.

The delicate cocoa dough studded with pure chocolate chunks inspired by the typical dessert of the Austrian capital, enriched with "Pellecchiella" apricots takes on a more Campanian feature, especially for the juiciness and sweetness of the apricot pulp, even more so accentuated in this variety. The memory of the Austrian dessert is kept in the filling: soft, delicate apricot marmalade, a vanilla infusion and all of this topped with a dark chocolate icing.

VESUVIUS "PELLECCHIELLA" APRICOTS
DARK CHOCOLATE 61%



PASSIONE



CAMPANIA

ALBICOCHE
"PELLECCHIELLA"
DEL VESUVIO

CIOCCOLATO
FONDENTE
61%



FARCITO E IMBEVUTO
CON BAGNA ALCOLICA
WITH A FILLING AND SOAKED
IN AN ALCOHOLIC DIP

VARIANTE
da 1,3 KG e da 1 KG

panettone NOCCIOLATO

Il panettone Nocciolato vuole essere un omaggio ad un pregiato frutto del territorio campano: la Nocciola tonda di Giffoni, tipica del Salernitano, la cui coltivazione è antichissima. Nota per il suo sapore particolarmente aromatico, ha una polpa bianca molto consistente e una forma perfettamente rotondeggiante, con un valore altamente nutritivo. Il dolce impasto del panettone 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 Panettone Nocciolato is a tribute to a renowned Campanian fruit: the round Giffoni hazelnut, typical of the Salerno province, where it has been grown since ancient times. It stands out for its aromatic flavor, as well as its white delicate but consistent pulp and its almost perfectly round shape, all of which is topped with a fairly high nutritional value. The sweet panettone dough is enriched with hazelnut paste gems, milk chocolate and dark chocolate chunks and it is stuffed with a delicate and irresistible hazelnut cream, paired with a citrus infusion, a white chocolate and hazelnut topping all of which is sprinkled with crushed Giffoni hazelnut.

GIFFONI HAZELNUT



PASSIONE



CAMPANIA

NOCCIOLA
DI GIFFONI



**FARCITO E IMBEVUTO
CON BAGNA ALCOLICA**
WITH A FILLING AND SOAKED
IN AN ALCOHOLIC DIP

VARIANTE
da 1,3 KG e da 1 KG

panettone

TORTA DI MELE E ALBICOCCHIE SENZA LATTOSIO

Il soffice impasto del panettone De Vivo privo di lattosio, nasce per soddisfare l'esigenza di far degustare la bontà del panettone anche alle persone intolleranti al lattosio. Dopo un'attenta ricerca e selezione di prodotti senza lattosio, in particolare il burro italiano privo di lattosio, nasce questo nuovo panettone, particolarmente leggero. L'impasto, privo di lattosio, è arricchito con pezzi di mela annurca campana IGP e pezzi di albicocche "qualità pellecchiella del Vesuvio" e cannella. Il goloso panettone si ispira alla tradizionale "Torta di mele" fatta in casa, rievocando il suo inconfondibile profumo e intramontabile sapore, evocando ricordi di famiglia.

The soft dough of the lactose-free De Vivo panettone was created to satisfy the need to let people who are intolerant to lactose taste the goodness of panettone. After careful research and selection of lactose-free products, in particular lactose-free Italian butter, this new, particularly light panettone is born. The dough, lactose-free, is enriched with pieces of PGI Annurca apple from Campania and pieces of Pellecchiella del Vesuvio quality apricots and cinnamon. The delicious panettone is inspired by the traditional homemade "Apple pie", recalling its unmistakable scent and timeless flavour, evoking family memories.

APRICOTS VESUVIO "PELLECCHIELLA"
ANNURCA APPLE
LACTOSE-FREE



PASSIONE



CAMPANIA

MELE
ANNURCA
CAMPANA
IGP

ALBICOCHE
"PELLECCHIELLA"
DEL VESUVIO

SENZA
LATTOSIO

I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.

panettone RICOTTA & PERE

Un soffice impasto lievitato che si ispira alla torta classica ricotta e pera, dolce tipico della Costiera. Il delicato impasto è arricchito con una farcitura di crema alla ricotta e pezzi di pere semicandite, infuso alle pere, con copertura al cioccolato bianco e pere.

A soft leavened dough inspired by the classic ricotta and pear cake, a typical sweet of the Amalfi Coast. The delicate dough is enriched with a filling of ricotta cream and pieces of semi-candied pears, pear infusion, with a white chocolate and pear coating.

COW RICOTTA CHEESE
SEMI-CANDIED PEARS



RICOTTA
DI MUCCHE

PERE
SEMICANDITE



FARCITO E IMBEVUTO
CON BAGNA ALCOLICA
WITH A FILLING AND SOAKED
IN AN ALCOHOLIC DIP

VARIANTE
da 1,3 KG e da 1 KG

panettone

FRUTTI DI BOSCO

Un panettone ricco di profumi che richiama tutta la freschezza dei frutti di bosco. Lamponi, fragole, fragoline di bosco, mirtilli, more e ribes sono i piccoli protagonisti che danno vita a questo fragrante lievitato con delicato ripieno di crema alla vaniglia e pezzi di frutti rossi e aromatizzato con infuso alla vaniglia, con copertura al cioccolato bianco.

A panettone rich in flavor meets the typical freshness of berries. Raspberries, strawberries, wild strawberries, blueberries, blackberries and currant are the many characters of this tasteful play along with a creamy filling of vanilla ganache studded with red berries chunks, flavored with a vanilla flavored liquor and topped with white chocolate.

CANDIED RED BERRIES



FRUTTI
ROSSI
CANDITI



**FARCITO E IMBEVUTO
CON BAGNA ALCOLICA**
WITH A FILLING AND SOAKED
IN AN ALCOHOLIC DIP

VARIANTE
da 1,3 KG e da 1 KG

panettone CHOCO-CARAMEL

Il soffice impasto del panettone è arricchito con gocce di cioccolato al caramello, farcito con una delicata crema al cioccolato al latte e e una variegatura al caramello, bagnato con un delicato infuso alla vaniglia. Copertura con cioccolato al caramello e gocce di cioccolato al caramello.

The soft panettone dough is enriched with caramel chocolate drops, filled with a delicate milk chocolate cream and a caramel swirl, soaked in a delicate vanilla infusion. Caramel chocolate topping and caramel chocolate drops.

MILK CHOCOLATE
CARAMEL



CIOCCOLATO
AL LATTE

CARAMELLO



**FARCITO E IMBEVUTO
CON BAGNA ALCOLICA**
WITH A FILLING AND SOAKED
IN AN ALCOHOLIC DIP

VARIANTE
da 1,3 KG e da 1 KG

panettone PISTACCHIO

Il soffice impasto del panettone è arricchito con una delicata crema al pistacchio di Sicilia e gustose scaglie di cioccolato fondente e cioccolato al latte, aromatizzato con infuso alla vaniglia, con copertura al cioccolato bianco, pasta pistacchio e granella di pistacchio.

The soft leavened dough of Panettone is enriched with a smooth Sicilia pistachio ganache and tasty dark chocolate and milk chocolate flakes, all of it flavoured with a vanilla infusion and topped with pistachio paste and white chocolate.

SICILIA PISTACHIO



PISTACCHIO
DI SICILIA



**FARCITO E IMBEVUTO
CON BAGNA ALCOLICA**
WITH A FILLING AND SOAKED
IN AN ALCOHOLIC DIP

VARIANTE
da 1,3 KG e da 1 KG

panettone TRADIZIONALE MILANESE

È il classico, quello dell'antica ricetta milanese, il dolce tipico della tradizione natalizia italiana. La particolarità dei canditi, dell'uvetta e delle bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar ne connotano una morbidezza e un profumo unici.

The classic, the ancient traditional Italian Christmas cake of the city of Milan. The carefully selected candied fruits, raisins and Madagascar Bourbon vanilla beans give it a unique scent and texture.

MADAGASCAR BOURBON VANILLA BEANS
AUSTRALIAN RAISINS



BACCHE
DI VANIGLIA
BOURBON DEL
MADAGASCAR

LIVETTA
AUSTRALIANA

panettone CIOCCOLATO

Morbido e gustoso impasto, farcito con pezzi di puro cioccolato, con copertura al cioccolato. L'equilibrio del gusto del cioccolato all'interno del delicato impasto, lo rendono inconfondibile ed irresistibile nello stesso tempo.

Soft and tasty cocoa flavored dough, studded with chunks of chocolate and topped with chocolate. The well-balanced chocolate taste paired with the delicate dough, make this simply irresistible for cake lovers.

MILK CHOCOLATE 35%
DARK CHOCOLATE 61%



CIOCCOLATO
35%
AL LATTE
61%
FONDENTE

panettone GHOCORHUM

Un delicato impasto al cacao con gustoso ripieno di crema al cioccolato fondente 61% monorigine e infuso al rhum Jamaïque bianco con copertura al cioccolato e pezzi di cioccolato.

A light cocoa flavored dough with a tasty 61% dark chocolate and rhum jamaïque filling, covered in chocolate and chocolate chips.

RHUM JAMAÏQUE



RHUM
JAMAÏQUE



**FARCITO E IMBEVUTO
CON BAGNA ALCOLICA**
WITH A FILLING AND SOAKED
IN AN ALCOHOLIC DIP

VARIANTE
da 1,3 KG e da 1 KG

PAN TRINACO

E' il classico panettone dalla forma alta. La particolarità dell'uvetta sultanina di Zibibbo con semini macerata nel Marsala, delle scorze di Mandarino, delle bacche di vaniglia, ne connotano una morbidezza e una fragranza uniche.

It is the classic tall panettone. The particularity of the Zibibbo sultanas with seeds macerated in Marsala, of the Mandarin peels, of the vanilla pods, characterize a unique softness and fragrance.

PANTELLERIA RAISINS
MANDARIN



UVETTA
SULTANINA
DI ZIBIBBO
CON SEMINI

MANDARINO

PANETTONE POMPEIANO

Il "Panettone Pompeiano", soffice e gustoso, richiama tutti i sapori e profumi dell'antica Pompei: miele, fichi, noci, albicocca del Vesuvio, datteri, uva sultanina, mandorle, nocciole, frutti di bosco, frutta e spezie che si usavano all'epoca, rappresentati negli affreschi presenti negli Scavi di Pompei. La degustazione conduce ad un viaggio sensoriale e affascinante, che rievoca le usanze degli antichi abitanti di Pompei.

The "Panettone Pompeiano", soft and tasty, recalls all the flavors and aromas of ancient Pompeii: honey, figs, walnuts, apricots from Vesuvius, dates, sultanas, almonds, hazelnuts, berries, fruit and spices that were used at the time, represented in the frescoes present in the Pompeii excavations. The tasting leads to a sensorial and fascinating journey, which recalls the customs of the ancient inhabitants of Pompeii.

ANCIENT FRUIT AND SPICES



PASSIONE



CAMPANIA

FRUTTA
E SPEZIE
ANTICHE

PANETTONI LUXURY BOX

Variante da 1 kg



TRADIZIONALE
MILANESE



PASSIONE
CAMPANIA
ALBICOCGHE
& MANDORLE



PASSIONE
CAMPANIA
DELIZIA
LIMONE



PASSIONE
CAMPANIA
POMPEIANO



PANETTONI
salati

panettone CAPONATA

Si ispira alla Caponata Napoletana, un piatto povero tipico della tradizione napoletana, la cui protagonista è la "fresella", un pane biscottato bagnato e condito con pomodorini e melanzane sott'olio.

Il soffice impasto lievitato salato è arricchito con pezzi di pomodorini e melanzane "cima di viola" sott'olio, tipiche del territorio napoletano "Agro Nocerino Sarnese", utilizzate prevalentemente per essere conservate sott'olio.

SAVOUR PANETTONE

Inspired by the Neapolitan Caponata, a traditional poor dish whose main character is the "fresella", a hard-baked bread paired with cherry tomatoes and oil pickled eggplants. The soft leavened savory dough is enriched with tomato and "cima di viola" eggplant chunks, a local cultivar from the "Agro Nocerino Sarnese", typically pickled in oil.

"CIMA DI VIOLA" EGGPLANTS



PASSIONE



CAMPANIA

PANETTONE
SALATO

MELANZANA
"CIMA DI
VIOLA"

I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.

panettone MONACO PORCINO

Si ispira al tipico formaggio campano "provolone del Monaco DOP": formaggio stagionato ottenuto con il latte della vacca Agerolese, prodotto nell'area della Penisola Sorrentina, sui Monti Lattari. L'impasto lievitato salato è arricchito con pezzi di provolone del Monaco e funghi porcini di Avellino che ne caratterizzano il gusto intenso.

SAVOUR PANETTONE

Inspired by the typical Campanian cheese "Provolone del Monaco DOP": aged cheese curdled from the Agerolese cow, made only in the Sorrento Peninsula, on the Monti Lattari (Milky Mountains). The leavened dough is enriched with provolone del Monaco chunks and the intensely flavour Avellino porcini mushroom.

DOP PROVOLONE DEL MONACO
AVELLINO PORCINI MUSHROOM



PANETTONE
SALATO

PROVOLONE
DEL MONACO
DOP

FUNGI
PORCINI
DI AVELLINO

I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.



PANETTONI
GOURMET
luxury

panettone
SALMONE
AFFUMIGATO
& ACQUA DI MARE

Un delicato impasto salato con salmone affumicato, sesamo, acqua di mare e olive. Copertura con prezzemolo.

SAVOUR PANETTONE

A delicate salted dough with smoked salmon with sesame, seawater, and olives topped with parsley.

SMOKED SALMON
OLIVES



BAN
Luxury

PANETTONE
SALATO

SALMONE
AFFUMICATO
E OLIVE

I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.

panettone TARTUFO

Soffice impasto al tartufo con copertura di grani di pepe.
All'interno della confezione troverete un barattolino di delicata crema salata al tartufo bianco per meglio degustare il panettone.

SAVOURY PANETTONE

Soft truffle dough covered with peppercorns.
Inside the package you will find a small jar of delicate white truffle salted cream to better taste the panettone.

WHITE TRUFFLE



BAN
Luxury

PANETTONE
SALATO

TARTUFO
BIANCO

I DECORI DELLA PRESENTE IMMAGINE SONO PURAMENTE INDICATIVI CON IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE MEGLIO IL PRODOTTO.

A stylized white graphic of a tree branch or root system, starting from the left edge and extending towards the bottom right. The main trunk is thick and tapers as it branches into several thinner, more delicate lines. The background is a solid, muted gold color.

PANDORO

PANDORO CLASSICO

Dolce simbolo del Natale, noto per la tipica forma di stella a 8 punte. Una pasta lievitata soffice e gustosa, di colore dorato con un intenso profumo di vaniglia.

Symbolic Christmas sweet, recognizable by its 8 pointed star shape. A soft and tasty golden coloured leavened dough, with an intense vanilla aroma.

MADAGASCAR BOURBON VANILLA BEANS



BACCHE
DI VANIGLIA
BOURBON
DEL
MADAGA
SCAR

PANDORO GIANDUJA

Dolce simbolo del Natale, noto per la tipica forma di stella a 8 punte. Una pasta lievitata soffice e gustosa di colore dorato con un intenso profumo di vaniglia, arricchita con farcitura di crema alla gianduja e decorata con glassa gianduja e granella di nocciole.

The champion of Christmas desserts, with its typical 8-pointed star shape. A soft and tasty golden leavened dough with intense hints of vanilla, enriched with a gianduja spread filling and decorated with gianduja icing and crushed hazelnuts.

GIFFONI HAZELNUT



NOCCIOLA
DI GIFFONI



FARCITO
WITH A FILLING

PANDORO PISTACCHIO

Dolce simbolo del Natale, noto per la tipica forma di stella a 8 punte. Una pasta lievitata soffice e gustosa di colore dorato con un intenso profumo di vaniglia, arricchita con farcitura di crema al pistacchio e decorata con glassa pistacchio e granella di pistacchio.

The champion of Christmas desserts, with its typical 8-pointed star shape. A soft and tasty golden leavened dough with intense hints of vanilla, enriched with a pistachio spread filling and decorated with pistachio icing and crumbs.

SICILIA PISTACHIO



PISTACCHIO
DI SICILIA



FARCITO
WITH A FILLING



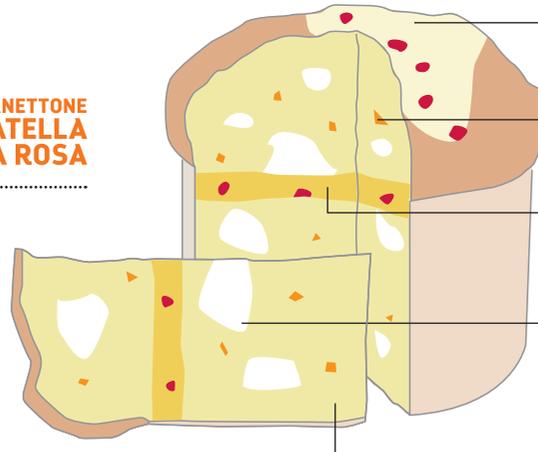
FARCITURE

Gli ingredienti riportati nel catalogo sono indicativi e non vincolanti. La pasticceria De Vivo si riserva la facoltà di apportare le modifiche ritenute necessarie; pertanto fanno fede le etichette apposte sulle confezioni dei singoli prodotti.

OUR FILLINGS

The ingredients contained in the catalogue descriptions may not be final. The De Vivo bakery and patisserie shop reserves the right to change the ingredients if deemed necessary; therefore, customers are advised to check the ingredients on the packaging of each product.

**PANETTONE
SFOGLIATELLA
SANTA ROSA**



copertura al cioccolato
bianco e amarene

white chocolate topping
and sour cherry

scorze di arancia candita

candied orange peel

ganache al gusto di crema
pasticcera e amarene

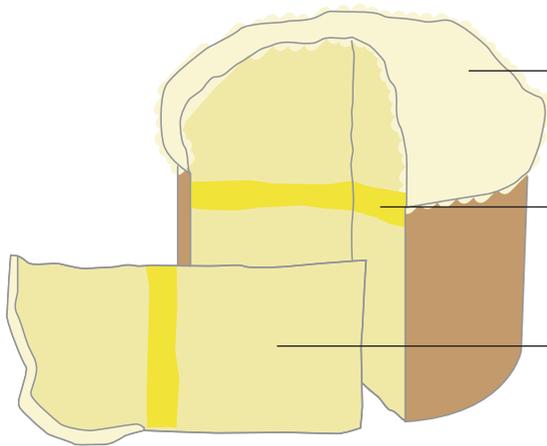
sour cherry and custard ganache

gemme di ricotta fresca
di vaccino, semola

semolino, fresh cow ricotta gems

impasto aromatizzato
alla cannella di ceylon
e infuso alla vaniglia

vanilla infusion and ceylon
cinammon flavored dough



copertura al cioccolato bianco

white chocolate topping

ganache alla crema
di cioccolato bianco
e limoni della costiera

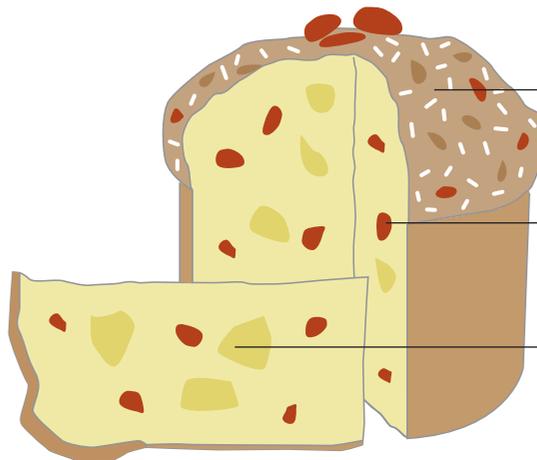
light white chocolate
and lemon ganache

impasto aromatizzato con
infuso di limoni di Sorrento IGP

IGP Sorrento lemon infusion
flavored dough

**PANETTONE
DELIZIA LIMONE**

**PANETTONE
ALBICOCCH
E MANDORLE**



glassa con mandorle,
albicocche e granella
di zucchero

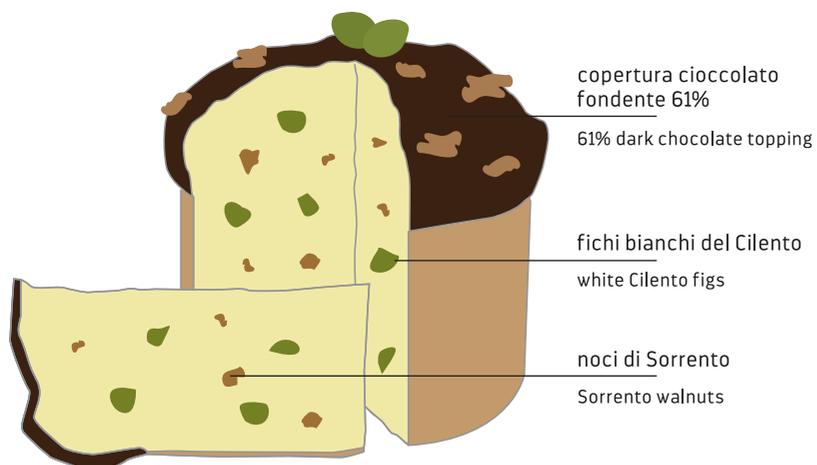
almond, apricot and rocky
sugar icing

albicocche "pellecchiella"
del vesuvio candite

candied vesuvius "pellecchiella"
apricots

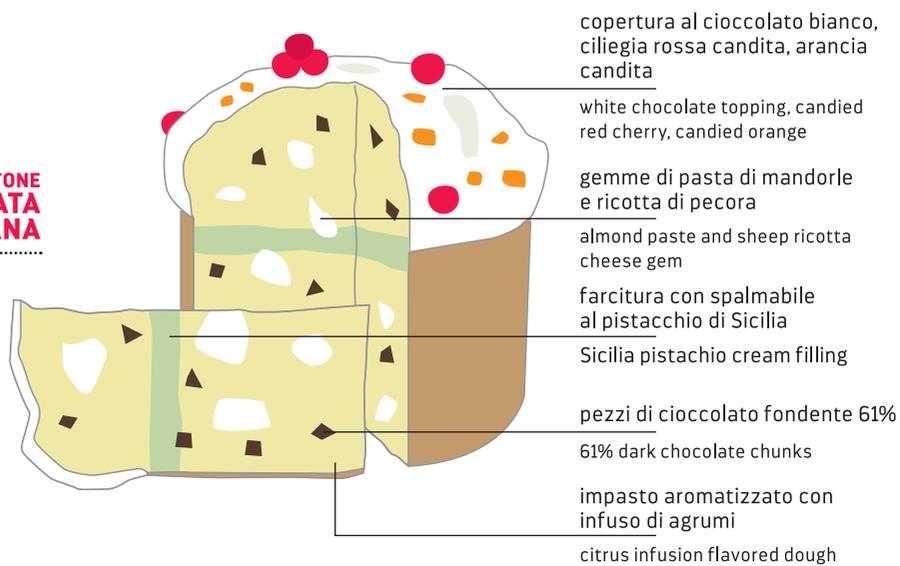
gemme di pasta di mandorla

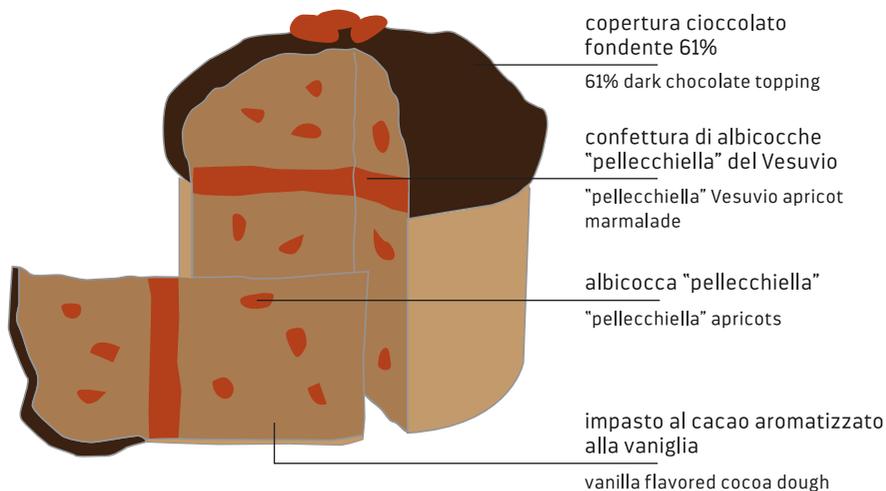
almond paste gems



PANETTONE FICHI & NOCI

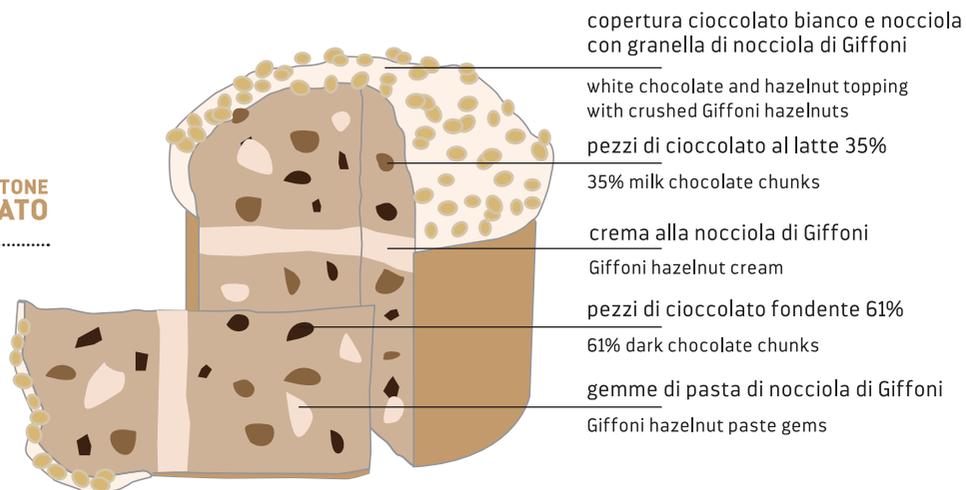
PANETTONE CASSATA NAPOLETANA



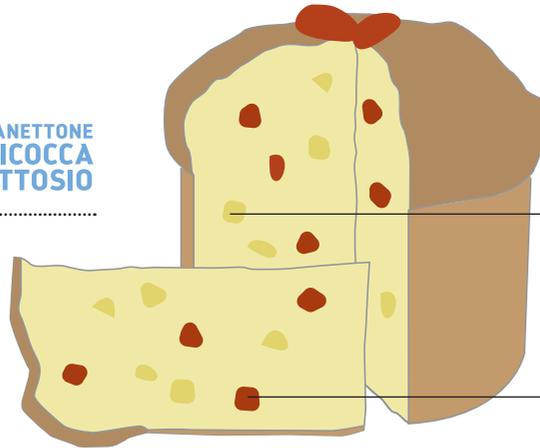


**PANETTONE
SACHER
DEL VESUVIO**

**PANETTONE
NOCCIOLATO**



**PANETTONE
TORTA DI MELE E ALBICOCCA
SENZA LATTOSIO**

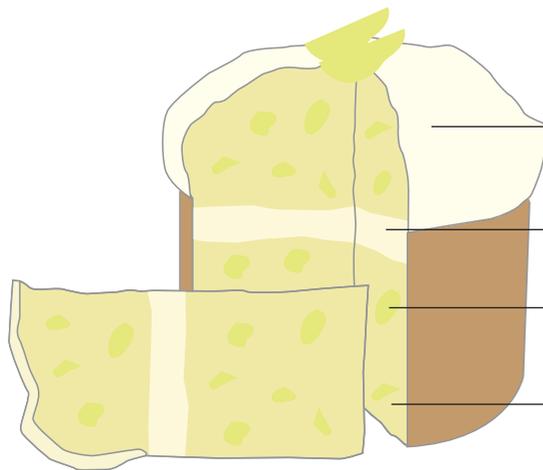


pezzi di mela annurca
campana IGP

pieces of Annurca apple
IGP

albicocche pellecchiella
del Vesuvio

candied Vesuvio "pellecchiella"
apricots



copertura al cioccolato
bianco e pere

candied pear and white
chocolate topping

crema alla ricotta

ricotta cream

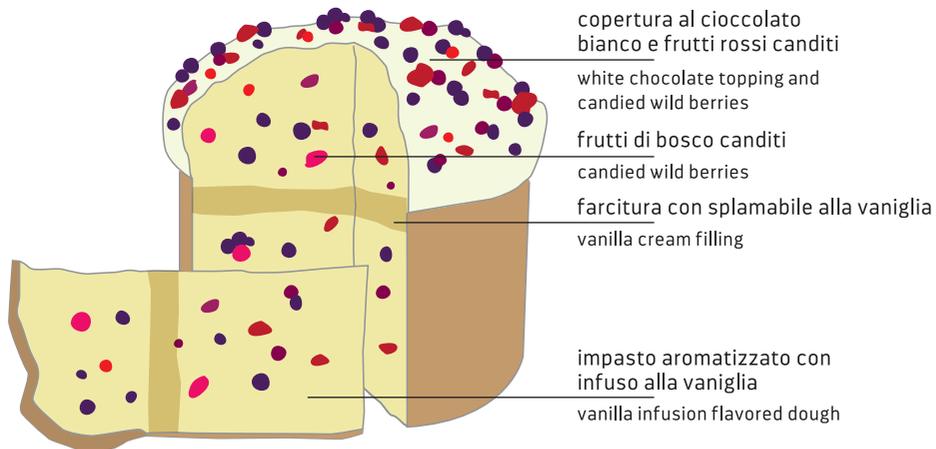
pere semicandite

semi-candied pear

impasto aromatizzato
con infuso alle pere

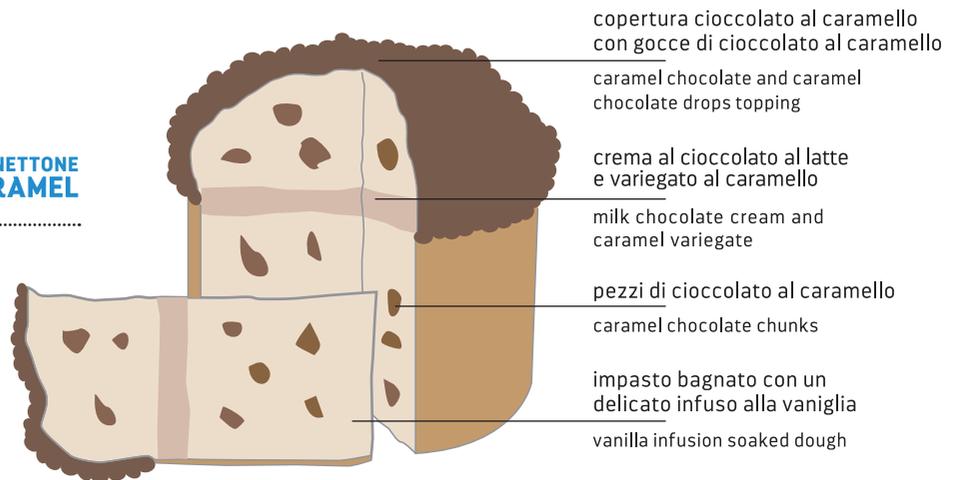
pear infusion flavored dough

**PANETTONE
RICOTTA E PERE**

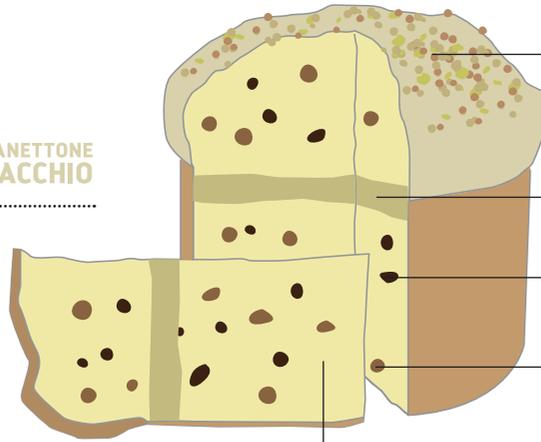


PANETTONE FRUTTI DI BOSCO

PANETTONE CHOCOCARAMEL



**PANETTONE
PISTACCHIO**



copertura al cioccolato
bianco e pasta pistacchio
di bronte

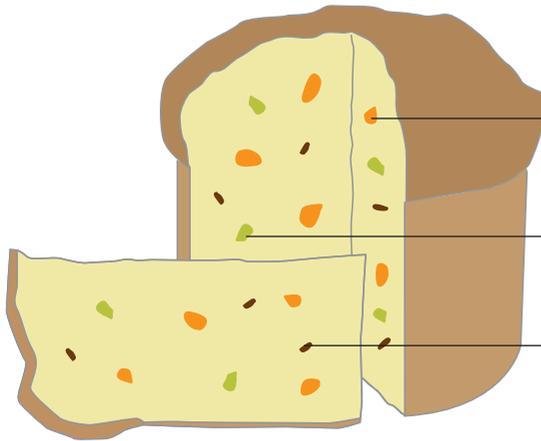
white chocolate and bronte
pistachio paste topping

spalmabile al pistacchio di Sicilia
Sicilia pistachio cream

cioccolato fondente 61%
61% dark chocolate

cioccolato al latte 35%
35% milk chocolate

impasto aromatizzato
con infuso di vaniglia
vanilla infusion flavored dough



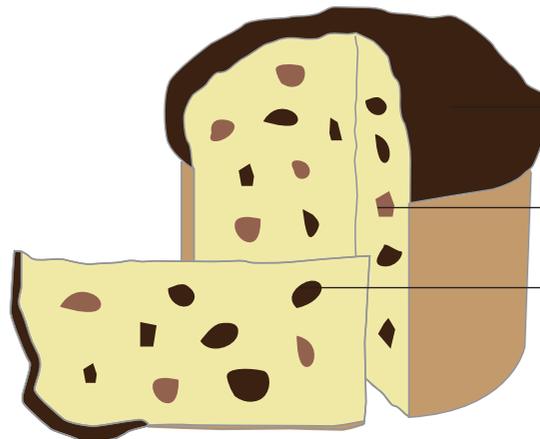
scorza d'arancia candita
candied orange peel

cedro candito
candied cedar

uvetta australiana
australian raisins

**PANETTONE
TRADIZIONALE
MILANESE**

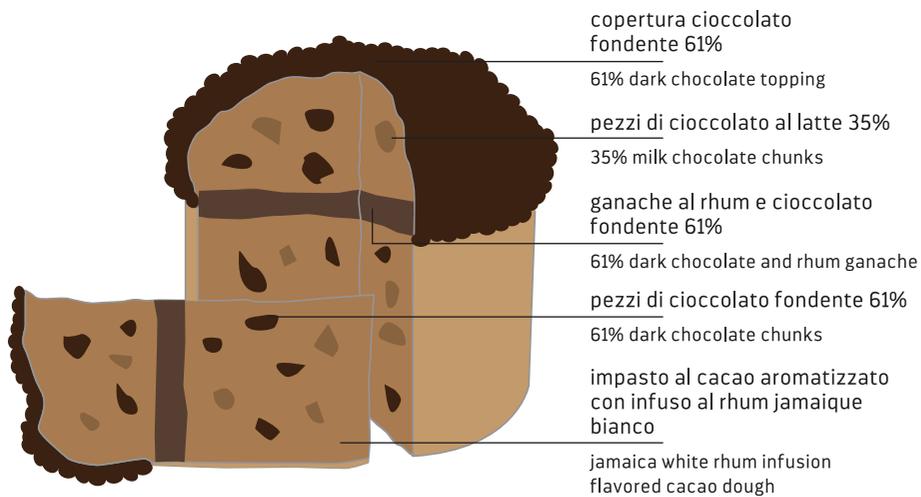
**PANETTONE
CIOCCOLATO**



copertura cioccolato
fondente 61%
61% dark chocolate topping

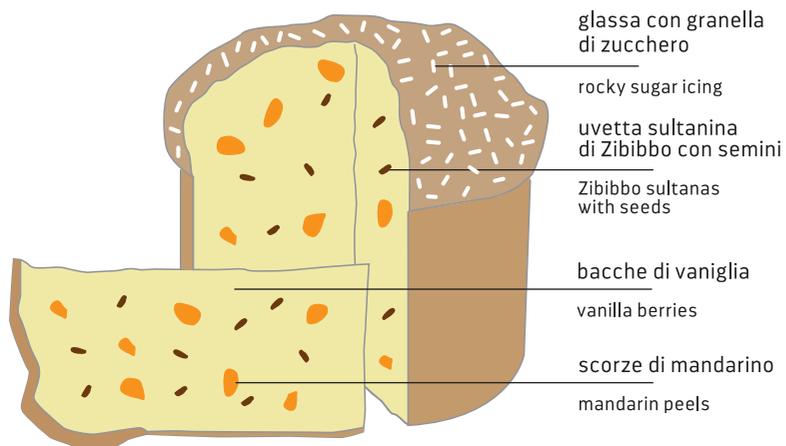
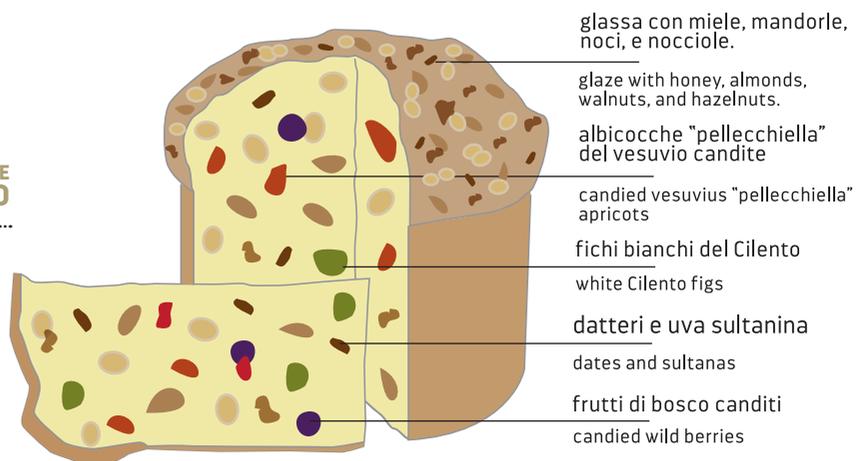
cioccolato al latte 35%
35% milk chocolate

cioccolato fondente 61%
61% dark chocolate



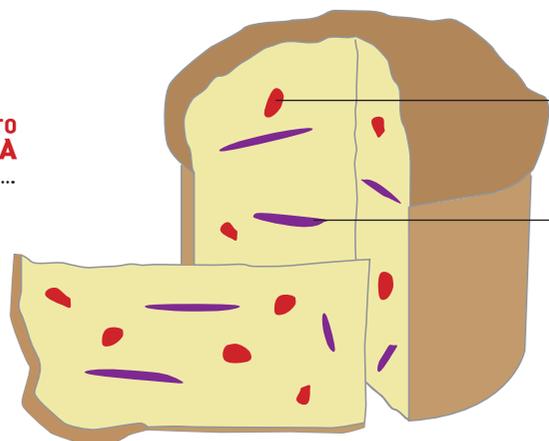
PANETTONE CHOCORHUM

PANETTONE POMPEIANO



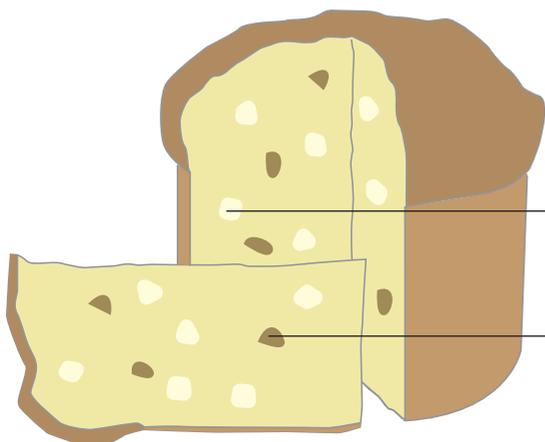
PAN TRINACO

**PANETTONE SALATO
CAPONATA**



pezzi di pomodori
tomato chunks

pezzi di melanzane sott'olio
oil pickled eggplants chunks

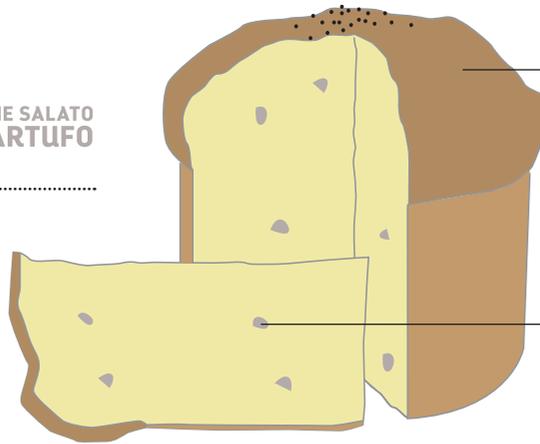


pezzi di provolone
del monaco DOP
DOP provolone del monaco chunks

funghi porcini secchi
di Avellino
dried Avellino porcini
mushroom chunks

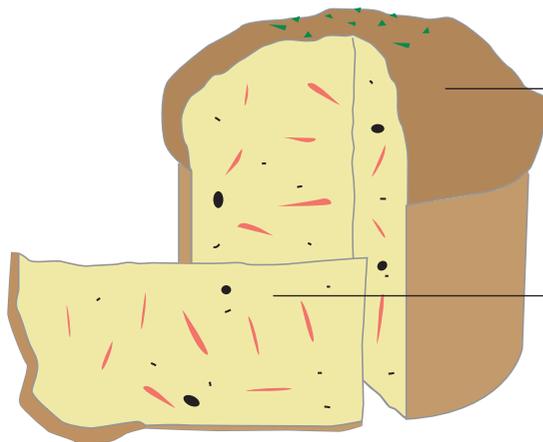
**PANETTONE SALATO
MONACO PORCINO**

PANETTONE SALATO
TARTUFO



copertura pepe in grani
grain pepper topping

pezzi di tartufo bianco
white truffles chunks

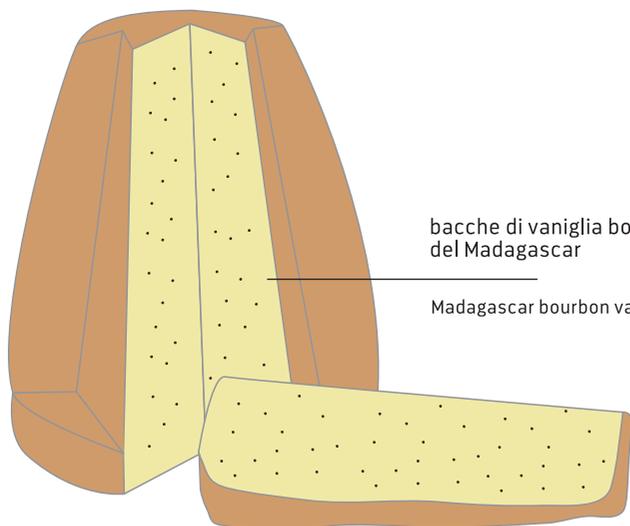


copertura prezzemolo
parsley topping

impasto salato
con salmone affumicato,
acqua di mare e olive

savoury dough with smoked
salmon, sea water, and olives

PANETTONE SALATO
SALMONE AFFUMICATO
& ACQUA DI MARE



**PANDORO
CLASSICO**

bacche di vaniglia bourbon
del Madagascar

Madagascar bourbon vanilla beans

**PANDORO
GIANDUJA**



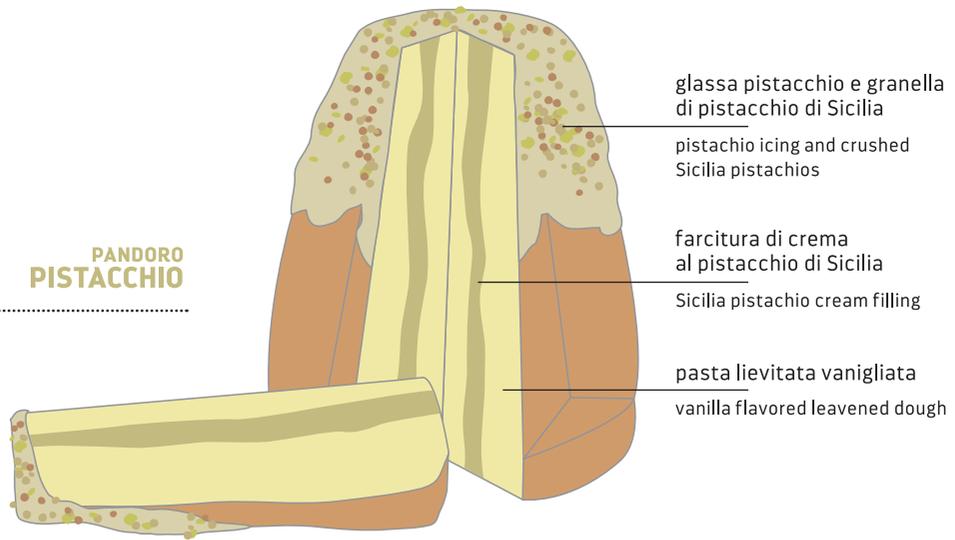
glassa gianduja e granella
di nocciola di Giffoni

gianduja icing and crushed
Giffoni hazelnuts

farcitura di crema alla gianduja
gianduja cream filling

pasta lievitata vanigliata
vanilla flavored leavened dough

**PANDORO
PISTACCHIO**



TOMBOLA DI CIOCCOLATO

PAZZO CHI JOCA E PAZZO CHI NUN GHIOCA

Un'esperienza di gusto e tradizione: la tombola di cioccolato De Vivo e' un omaggio ad un'icona della tradizione Natalizia Napoletana.

Ogni cartella è realizzata con cioccolato di altissima qualità, unendo i numeri iconici del gioco a un sapore intenso e avvolgente. Perfetta per sorprendere gli ospiti, celebrare i momenti di festa e regalarsi un pizzico di dolce magia.

An experience of taste and tradition: the De Vivo chocolate tombola is a tribute to an icon of the Neapolitan Christmas tradition.

Each card is made with the highest quality chocolate, combining the iconic numbers of the game with an intense and enveloping flavor. Perfect for surprising guests, celebrating moments of celebration and giving yourself a pinch of sweet magic.



PANETTONE FAIDATE



Due soffici panettoncini lievitati di circa 300 gr, con sei barattolini di spalmabili De Vivo e gustose decorazioni, per stimolare la fantasia e creare abbinamenti personalizzati.

Two soft leavened panettoni weighing approximately 300 g, with six jars of De Vivo spreads and tasty decorations, to stimulate the imagination and create personalized combinations.



IMBEVUTO CON
BAGNA ALCOLICA
SOAKED IN AN
ALCOHOLIC DIP

UNVIAGGIO DEI SENSI

gift box



Composta da 4 soffici prodotti lievitati di circa 400 gr, attraverso i quali è possibile fare una degustazione di materie prime d'eccellenza: limoni di Sorrento, nocciole di Giffoni, pistacchio di Sicilia, cioccolato gianduja e rum.

Panettoncini:

- Nocciolato
- Delizia Limone
- Pistacchio
- Chocorhum

È un vero e proprio
"Viaggio dei Sensi":
un viaggio di gusto
tra i sapori
della tradizione.

**"A journey for your senses"
A real journey through
the five senses: travel
among our traditional tastes.**

A true "Journey through the Senses", a box. The box contains 4 soft leavened loaves for a trip among traditional Italian desserts and their flavors, colors and scents, each one valuing ingredients of excellence: the Sorrento lemon, Giffoni hazelnuts, Sicilian pistachios, "gianduja" chocolate and rum.

UNVIAGGIO DEI SENSI

Napoli experience



È un vero e proprio
"Viaggio dei Sensi":
un viaggio di gusto
tra i sapori e le tradizioni
natalizie di Napoli.

"A journey for your senses"
a real journey of taste
between flavors and traditions
Christmas celebrations in Naples.

Box composta da una cartella
della tombola napoletana in
biscotto ricoperto da cioccolato,
corni portafortuna di
marzapane e due panettoncini
lievitati di circa 400 gr, al gusto
di pistacchio e delizia al limone.

Box composed of a Neapolitan
tombola card made of biscuit
covered in chocolate, lucky
marzipan horns and two
leavened panettoni weighing
approximately 400 g, flavored
with pistachio and lemon
delight.





LE IMMAGINI FOTOGRAFICHE
PRESENTI NELLE PAGINE DESCRITTIVE
HANNO IL SOLO SCOPO
DI PRESENTARE IL PRODOTTO
Pertanto i prodotti
potrebbero subire modifiche.



THE PHOTOS ON THE
DESCRIPTION PAGES
MAY NOT CORRESPOND
TO THE REAL PRODUCT
Due to the artisanal
nature of the product.

EDIZIONE NATALE 2025

De Vivo

PASTICCERIA ITALIANA
IN POMPEI DAL 1955

POMPEI (NA) - ITALY

via Roma 36
tel. (+39) 081 863 11 63

Centro Commerciale "La Cartiera"
tel. (+39) 081 850 38 37

www.lapasticceriadevivo.it

