



CAZZIMBOCCHI



Nous avons tous entendu parler du "cazzimbocchio", mais tout le monde ne sait pas exactement de quoi il s'agit. En bons napolitains, nous l'utilisons pour donner un nom à cette chose qui, d'une manière ou d'une autre, se trouve toujours devant nos pieds... presque au point d'être gênante.

Nous aimons à penser que saint pierre, lors de son voyage en Italie, s'est inspiré de la tradition napolitaine et qu'il s'est inspiré de la culture napolitaine. nous aimons à penser que saint pierre, lors de son premier pèlerinage à Naples, a trébuché sur une pierre, il entendit : "eminence" - "accort 'o cazzimbocchio !".

C'est ainsi qu'est né ce que nous appelons aujourd'hui plus communément sanpietrino. Eh bien, oui, 'o cazzimbocchio n'est rien d'autre que ce caillou qui parfume l'histoire de nos plus belles villes.

De l'histoire de nos plus belles villes, et comme notre métier est deet comme notre métier est d'adoucir les palais, nous avons pensé en faire un gâteau!

We have all heard about the "Cazzimbocchio" but not everyone knows what it exactly is.

As good Neapolitans, we use this word to name something that is always in our way, right in front of us ... almost bothering us, a tedious "whatchamacallit".

We like to believe that during his pilgrimage in Naples, Saint Peter himself tripped over a rock: "Your Eminence" – someone heard – "Look out for the cazzimbocchio!".

That's how the Sanpietrino – a square shaped rock used to make roads and pavements - got its name.

That's right, the Cazzimbocchio is nothing more than that small square shaped rock with the scent of history used in our most beautiful cities. Since our business is to sweeten your taste buds, we thought to make a dessert of it!

CIOCOLATO

#2300



SEMIFREDDO CROUSTILLANT AU GIANDUJA
RECOUVERT D'UN CRUMBLE DE
CHOCOLAT ET D'UN DÉLICIEUX CŒUR DE
NOISETTES.

Ingédients : BLE, LAIT, dextrose, sucre, sirop, sirop de glucose déshydraté, huile de coco, maltodextrine, protéines de lait, maltodextrine, 9% de pâte de noisettes (60% hazels, cacao, huile végétale, lécithine de tournesol, arôme naturel), crème de noisettes, crème 1,5% (huile de tournesol, poudre de cacao 10%, poudre de hazelnut noisette 9,5%, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant e322 lécithine de tournesol, arôme), farine d'amande, beurre, farine de blé 00, cacao, poudre de cacao, noisettes enrobées de pralin.

Allergènes:

contient du LAIT, DU GLUTEN, DES NOIX.

peut contenir des traces de :

OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS, SOJA,
ARACHIDES, DIOXYDE DE SOUFRE.

conservé à une température de - 18° c.

Ne pas recongeler le produit une fois décongelé.

recommandé pour être consommé à une température
froide

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1730kJ/414kcal
GRASSI	16,4g
di cui SATURI	9,2g
CARBOIDRATI	60,1g
di cui ZUCCHERI25,1g	
FIBRE	0g
PROTEINE	6,4g
SALE	0g

NOCCIOLA

#2301



PARFAIT CROUSTILLANT AUX NOISETTES
RECOUVERT D'UN CRUMBLE DE
NOISETTES ET D'UN CŒUR DE NOISETTES QUI
DONNE L'EAU À LA BOUCHE.

Ingrédients: : PAIN, LAIT, dextrose, sucre, sirop de glucose déshydraté, huile de noix de coco, maltodextrine, protéines de LAIT, huile de coco, pâte de noisettes 9%, noisettes, LAIT, crème de noisettes 1,5% (sucre, huile de tournesol, noisettes, LAIT écrémé en poudre, lactosérum) lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre, lactose, émulsifiant lécithine de soy, arômes, farine d'ALMONDES, BEURRE, farine de ble 00, cacao en poudre, granulé de noix de hazelnut pralinées.

Allergènes:

contient du LAIT, DU GLUTEN, DES NOIX.

peut contenir des traces de :

OEUFES ET PRODUITS À BASE D'OEUFES, SOJA,
ARACHIDES, DIOXYDE DE SOUFRE.

conservé à une température de - 18° c.

Ne pas recongeler le produit une fois décongelé.

recommandé pour être consommé à une température froide

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1741kJ/416kcal
GRASSI	17,4g
di cui SATURI	8,2g
CARBOIDRATI	58,5g
di cui ZUCCHERI	24,9g
FIBRE	0g
PROTEINE	6,4g
SALE	0g

PISTACCHIO

#2302



SEMIFREDDO CROUSTILLANT À LA PISTACHE
RECOUVERT D'UN CRUMBLE DE PISTACHES DE
BRONTE ET D'UN APPÉTISSANT CŒUR DE
PISTACHE.

Ingédients: PAIN, LAIT, dextrose, sucre, sirop de glucose déshydraté, huile de noix de coco, maltodextrine, huile de coco, protéines du lait, pâte de pistaches. LAIT, pâte de pistaches 9%, crème de pistaches 1,5% (huile de tournesol, sucre, LAIT demi-écrémé en poudre, LAIT pistacho, LAIT écrémé en poudre, pistacocchi 20%, émulsifiant : e322, lécithine de tournesol), farine de ble 00, farine d'AMANDE, ALMONDES, BEURRE, grains d'ALMONDES pralinées.

Allergènes:

contient du LAIT, DU GLUTEN, DES NOIX.

peut contenir des traces de :

OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF, SOJA,
ARACHIDES, DIOXYDE DE SOUFRE.

conserver à une température de - 18° c.

Ne pas recongeler le produit une fois décongelé.

recommandé pour être consommé à une température
froide

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1540kJ/368kcal
GRASSI	11,2g
di cui SATURI	7g
CARBOIDRATI	60,4g
di cui ZUCCHERI	24,2g
FIBRE	0g
PROTEINE	6,4g
SALE	0g

AMARENA

#2303



PARFAIT CROUSTILLANT À LA VANILLE
RECOUVERT D'UN CRUMBLE DE NOISETTES
ET D'UN DÉLICIEUX CŒUR DE CERISES NOIRES.

Ingrédients: BLE, LAIT, dextrose, sucre, sirop de glucose, huile de noix de coco, maltodextrine, protéines de lait, huile de coco, (sirop de glucose-fructose, sucre, lait concentré écrémé, eau, arôme naturel de vanille), cerises confites 1,5% (cerises, sirop de glucose-fructose, sucre, LAIT concentré écrémé, eau, arôme naturel de vanille, extraits végétaux, cerises, sirop de glucose-fructose, sucre, conservateur : sulphur anhydroxide), farine de blé 00, farine AMANDES, BEURRE, huile de tournesol, cacao en poudre, noisettes, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant e322 lécithine de tournesol, arômes.

Allergènes:

contient du LAIT, DU GLUTEN, DES NOIX.

peut contenir des traces de :

OEUFs ET PRODUITS À BASE D'OEUFs, SOJA,
ARACHIDES, DIOXYDE DE SOUFRE.

conservé à une température de - 18° c.

Ne pas recongeler le produit une fois décongelé.

recommandé pour être consommé à une température froide

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1785kJ/427kcal
GRASSI	18,2g
di cui SATURI	9g
CARBOIDRATI	60,4g
di cui ZUCCHERI	26g
FIBRE	0g
PROTEINE	4,2g
SALE	0g

LIMONE

#2304



PARFAIT CROUSTILLANT AU CITRON RECOUVERT DE CRUMBLE ET D'UN COEUR DE CRÈME AU CITRON.

Ingrédients: BLE, LAIT, dextrose, sucre, sirop de glucose déshydraté, huile de coco, maltodextrine, protéines du lait, 9% de pâte de citron (citron 60%, cacao maigre, huile végétale, huile de tournesol), cacao, huile végétale, lécithine de tournesol, arôme naturel), crème de citron, crème citron 1,5% (huile de graines de tournesol, poudre de cacao 10%, citron 9,5%, poudre de lait écrémé, émulsifiant e322 lécithine de tournesol, arôme), farine d'AMANDE, BEURRE, farine de blé 00, cacao, noisettes décortiquées pralinées.

Allergènes:

contient du LAIT, DU GLUTEN, DES NOIX.

peut contenir des traces de :

OEUFs ET PRODUITS À BASE D'OEUFs, SOJA, ARACHIDES, DIOXYDE DE SOUFRE.

conservé à une température de - 18° c.

Ne pas recongeler le produit une fois décongelé.

recommandé pour être consommé à une température froide

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1730kJ/414kcal
GRASSI	16,4g
di cui SATURI	9,2g
CARBOIDRATI	60,1g
di cui ZUCCHERI24,2g	25,1g
FIBRE	0g
PROTEINE	6,4g
SALE	0g

COCCO
#2305



SEMIFREDDO CROUSTILLANT À LA NOIX DE COCO RECOUVERT DE CRUMBLE D'AMANDES ET DE NOIX DE COCO, AVEC UN DÉLICIEUX CŒUR DE BAIES.

Ingédients: : BLE, LAIT, dextrose, sucre, huile de coco, maltodextrine, sirop de glucose, protéines de LAIT, maltodextrine, 9% de sucre, maltodextrine, 9% de pâte de cocoa (60% cocoa, cacao, huile végétale, huile de tournesol). cacao, huile végétale, lécithine de tournesol, arôme naturel, crème 1,5% (huile de tournesol, poudre de cacao 10%, cocoa 9,5%) poudre de cacao 10%, cocoa 9,5%, LAIT écrémé poudre, émulsifiant e322 lécithine de tournesol, arômes, farine d'AMANDE, BEURRE, farine de blé 00, cacao, poudre de cacao, noisettes décortiquées pralinées.

Allergènes:

contient du LAIT, DU GLUTEN, DES NOIX.

peut contenir des traces de :

OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF, SOJA, ARACHIDES, DIOXYDE DE SOUFRE.

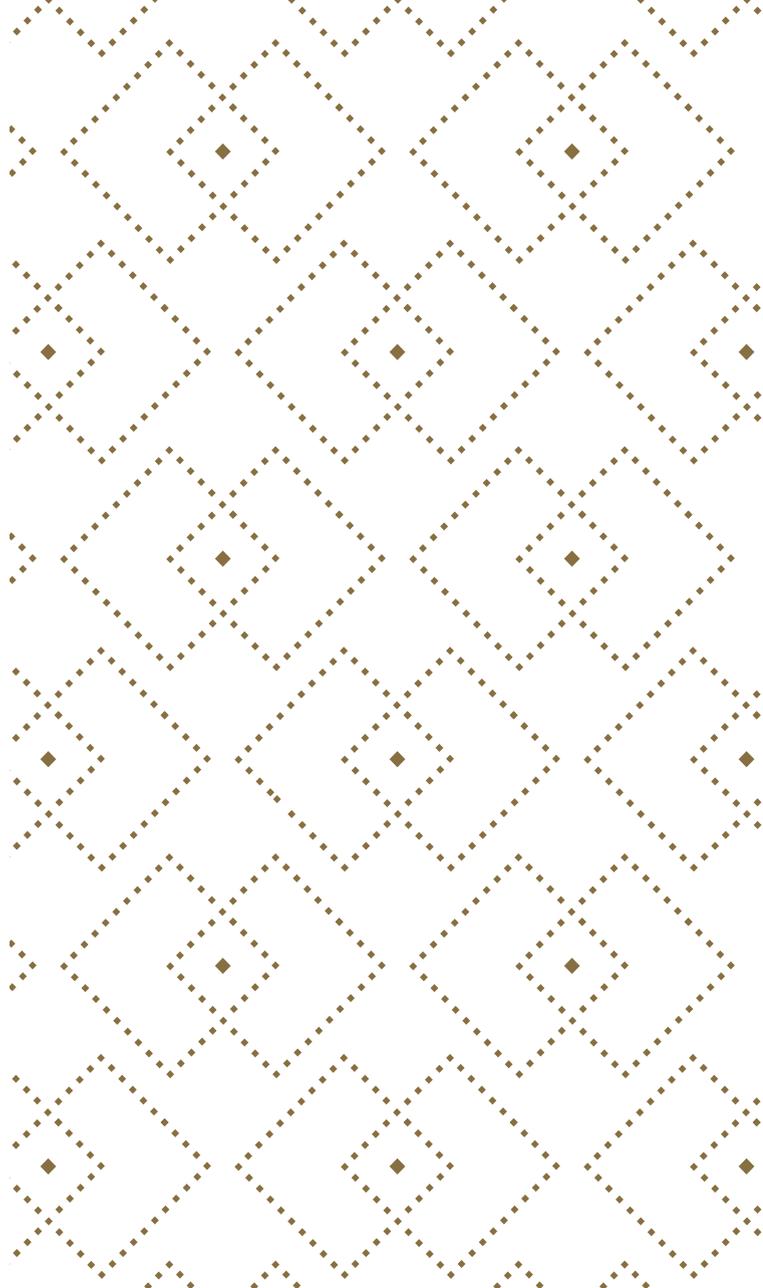
conservé à une température de - 18° c.

Ne pas recongeler le produit une fois décongelé.

recommandé pour être consommé à une température froide

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1730kJ/414kcal
GRASSI	16,4g
di cui SATURI	9,2g
CARBOIDRATI	60,1g
di cui ZUCCHERI24,2g	25,1g
FIBRE	0g
PROTEINE	6,4g
SALE	0g

LE MINI- TORTE



'A FRAVULELLA

TARTELETTE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT
VANILLE BLANCHE ET FRAISES
#2306



BALOCCEO

BISCUIT, CHOCOLAT, NOISETTE
#2307



AMMORE

CERISE NOIRE, PISTACHE

#2308



EROCCANTE

CROQUANT AVEC VARIANTES D'AMANDES,
NOISETTE, PISTACHE

#2309



L'OVETTO

CHOCOLAT AU LAIT, CHOCOLAT
BLANC, FIOR DI PANNA

#2310



CHEESECAKE

AU FROMAGE DOUX, ORANGE
,STRACCIATELLA, FONDANT

AUTRES VARIANTES :

BAIES

FRAISE, PISTACHE, CAMEL

#2311



LA SFERA

TARTELETTE CROQUANTE,
GIANDUJA, NOISETTE ET CACAO

#2312



LUNA À LIMONE

CRÈME PARFUMÉE AU CITRON, PAIN

D'ESPAGNE
#2313



NERO

BISCUIT, CHOCOLAT NOIR, VANILLA

#2314



NOCCIOLINA AMERICANA

CACAHUÈTES, CARAMEL SALÉ, CHOCOLAT

#2315



'O FIASCHETTO

CHOCOLAT BLANC, LAIT, NOIR

#2316



RICOTTA E PERA

RICOTTA DOUCE, POIRE LOCALE

#2317



RIGGIULELLA

TARTE À LA NOIX DE COCO ET AUX BAIES

#2318

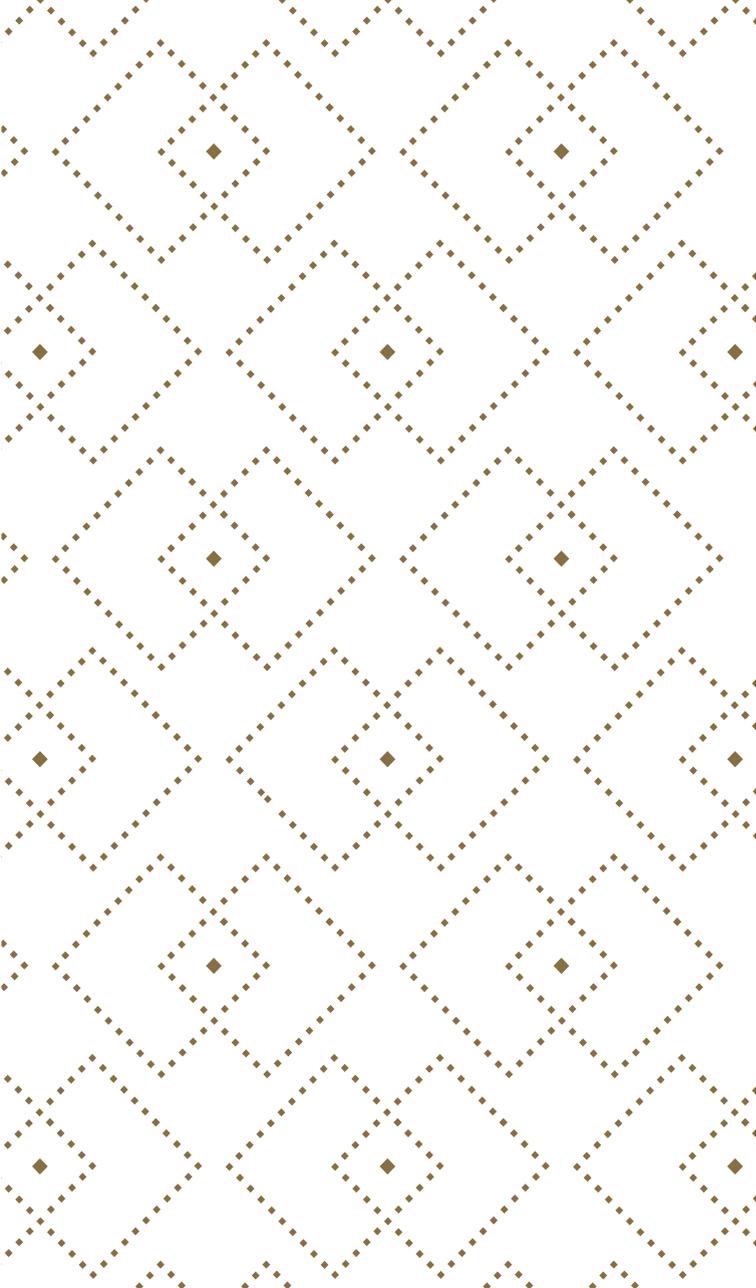


STELLA

CHOCOLAT, BISCUIT, CRÈME

#2319





Ingredienti:

BLE, LAIT, dextrose, sucre, sirop de glucose déshydraté, huile de coco, noix de coco, maltodextrine, protéines de LAIT, pâte de vanille 3% (sirop de glucose-fructose, sucre, LAIT écrémé concentré, eau, arôme naturel de vanille, extraits de plantes)
cerises confites 1,5% (cerises, sirop de glucose-fructose, sucre, conservateur : sulfure ANHYDRIDE SULFUREUX), farine de blé 00, farine D'AMANDES, BEURRE, huile de tournesol, poudre de cacao, noisettes poudre, noisettes, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant E322, lécithine de tournesol, arômes.

Allergènes:

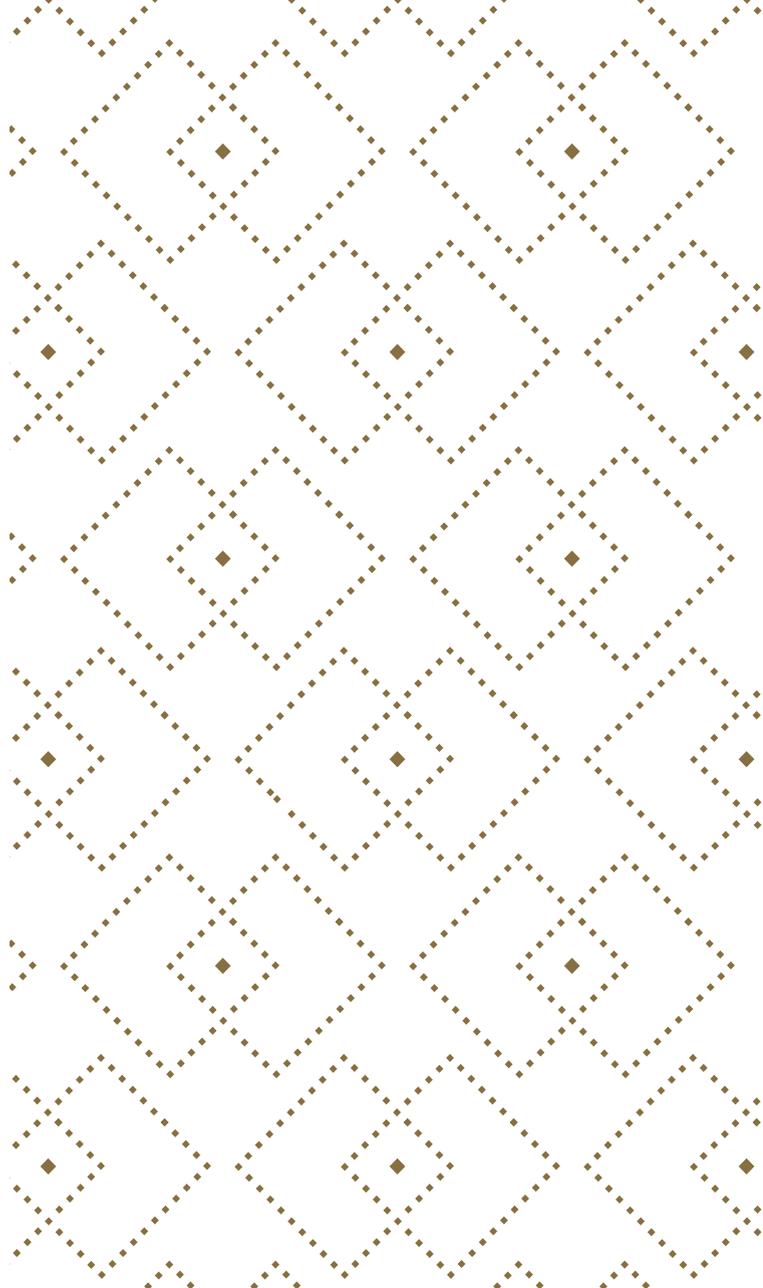
contient du LAIT, des GLUTENS, des NOISETTES, ANHYDRIDE SULFUREUX
peut contenir des traces de:
oeufs et produits à base d'oeufs, soja, arachides

Conserver à une température de - 18° C.
Ne pas recongeler le produit une fois décongelé.

Recommandé pour être consommé à une température froide

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1785kJ/427kcal
GRASSI	18,2g
di cui SATURI	9g
CARBOIDRATI	61,5g
di cui ZUCCHERI26g	
FIBRE	0g
PROTEINE	4,2g
SALE	0g

LE TORTE



BAIOCCO PRETAGLIATA

GATEAU SEMIFREDDO OU MOUSSE, 12
TRANCHES, SAVEUR NOISETTE

#2320



BUENO WHITE BAKERY

CREME AU BEURRE, SAVEUR
KINDER BUENO, CHOCOLAT
BLANC

#2321



KINDER FANTASY

GATEAU EN SEMIFREDDO OU EN
MOUSSE, GOÛT KINDER
#2322



HAPPY HIPPO

GATEAU EN SEMIFREDDO OU EN
MOUSSE, SAVEUR NOISETTE
#2323 BLANCHE



SNICKERS BAKERY

CRÈME AU BEURRE, GOÛT SNICKERS

#2324



NUTELLA BISCUITS BAKERY

CRÈME AU BEURRE, SAVEUR BISCUITS

#2325



HAPPY HIPPO BAKERY

CRÈME AU BEURRE, SAVEUR HAPPY HIPPO
#2326



KINDER BAKERY

CRÈME AU BEURRE, SAVEUR KINDER
#2327



CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

GATEAU EN SEMIFREDDO OU EN MOUSSE,
FROMAGE FRAIS, FRUITS ROUGES

#2328



PISTACCHIO E GALAK

GATEAU EN SEMIFREDDO OU EN MOUSSE,
CREME A LA PISTACHE ET AU
CHOCOLAT BLANC

#2329



KINDER BUENO PRETAGLIATA

SEMIFREDDO OU GATEAU MOUSSE, 12
TRANCHES, KINDER BUENO CREAM

#2330



OREO PRETAGLIATA

GATEAU OU MOUSSE SEMIFREDDO, 12
TRANCHES, CREME FONDANTE OREO,

VANILLE

#2331



PAN DI STELLE

GATEAU SEMIFREDDO OU MOUSSE,
BISCUITS PAN DI STELLE, GIANDUJA AU
CHOCOLAT

#2332



KINDER PRETAGLIATA

TORTA IN SEMIFREDDO O MOUSSE,
GUSTO KINDER

#2333



BAIOCCO

GATEAU EN SEMIFREDDO OU EN MOUSSE,
BISCUITS, VANILLE, CHOCOLAT
NOISETTE

#2334



SNICKERS DÉJÀ COUPÉ

GATEAU SEMIFREDDO OU MOUSSE, 12
TRANCHES, CARAMEL, CACAHUETES,
CHOCOLAT GIANDUJA

#2335



EUORI A 3 VELI

TRIO DE CHOCOLAT BLANC, LAIT,
FONDANT

#2336



RED VELVET

CR»ME, FROMAGE DOUX, ECORCE DE CITRON,
GENOISE AU CHOCOLAT ROUGE

#2337



MONO VANIGLIA E FRAGOLA

MONO EN SEMIFREDDO OU EN MOUSSE,
VANILLE, CONFITURE DE FRAISES

#2338



EUORE DI BOSEO

GATEAU AU FROMAGE A LA CREME,
CONFITURE DE FRUITS ROUGES

#2339



BABBAIOLA

CROSTATA AU BEUR,
RICOTTA, CREME DE CITRON
DE SORRENTO

#2340

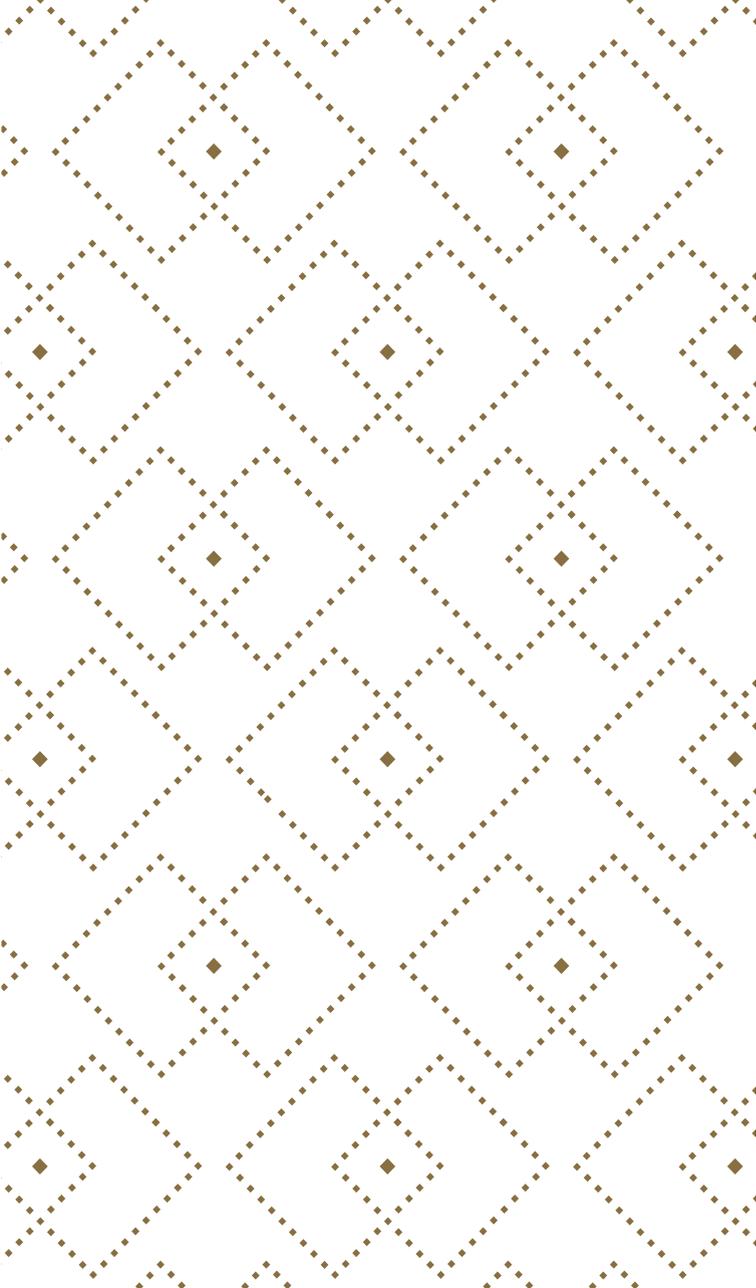


CROSTATA AI FRUTTI ROSSI

BEUR, CONFITURE DE FRUITS
ROUGES. DISPONIBLES EN DIFFERENTS
SAVEURS

#2341





Ingédients:

BLE, LAIT, dextrose, sucre, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose déshydraté, huile de coco, noix de coco, maltodextrine, protéines de LAIT, pâte de vanille 3% (sirop de glucose-fructose, sucre, LAIT écrémé concentré, eau, arôme naturel de vanille arôme naturel de vanille, extraits de plantes) cerises confites 1,5% (cerises, sirop de glucose-fructose, sucre, conservateur : soufre ANHYDRIDE SULFUREUX), farine de blé 00, farine d'AMANDES, AMANDES, BEURRE, huile de tournesol, poudre de cacao, noisettes poudre, noisettes, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant e322 lécithine de tournesol, arômes.

Allergènes:

contient du LAIT, des GLUTENS, des NOISETTES, ANHYDRIDE SULFUREUX
peut contenir des traces de:
oeufs et produits à base d'oeufs, soja, arachides

Conserver à une température de - 18° C.
Ne pas recongeler le produit une fois décongelé.

Recommandé pour être consommé à une température froide

VALORI MEDI	per 100g di prodotto
ENERGIA	1785kJ/427kcal
GRASSI	18,2g
di cui SATURI	9g
CARBOIDRATI	61,5g
di cui ZUCCHERI26g	
FIBRE	0g
PROTEINE	4,2g
SALE	0g

SFOGLIATELLA

#2342



La sfogliatella est divisée en deux types: la pâte frisée et la pâte brisée. La première conquiert le palais avec son extérieur croustillant qui enveloppe la garniture moelleuse mais ferme.

La seconde est faite de pâte brisée moelleuse, recouverte d'une couche de sucre glace qui anticipe délicieusement la saveur crémeuse de la ricotta et des fruits confits.

#234210



TORTA BABÀ

#2343

BABÀ

#2344

Le Babà est un gâteau cuit au four avec une pâte levée avec de la levure de bière, imbibée de rhum, d'origine française et est devenu typique de la pâtisserie napolitaine.



PASTICCIOTTO

DIVERS GOÛTS : CRÈME DE CERISE NOIRE ;
CHOCOLAT ; PISTACHIO ; CONFITURE

Le pasticciotto est un gâteau d'origine de Lecce
, composé d'une pâte brisée et d'une garniture
de crème et de cerises noires ou de divers
goûts.

#2345



OCCIO DI BUE

PÂTE BRISÉE, GOÛTS DE CONFITURE,
CHOCOLAT OU PISTACHE

#2346



CAPRESE

#2347

La torta caprese est un ancien gâteau napolitain, originaire de l'île de Capri, un gâteau moelleux au centre et croustillant à l'extérieur. de chocolat et d'amandes.



#234710



ZEPPOLA DI SAN GIUSEPPE

Les zeppole de San Giuseppe sont des beignets en pâte à choux frits ou cuits au four, qui se marient bien avec la crème et la cerise noire, il existe également des variantes à la pistache et au chocolat.

#2348



PASTIERA

La pastiera napolitaine est un dessert napolitain à base de pâte brisée, avec de la crème de blé, de la ricotta et des fruits

#2349



DELIZIA A LIMONE

Le délice au citron est une friandise typique de la costière Amalfitana, appréciée partout. une sorte de reine de la pâtisserie. dôme rempli de crème au citron.

#2350



PROFITEROLES

La profiterole est un dessert français composé d'un chou à la crème fourré de crème pâtissière, de crème chantilly, de crème ou de glace et recouvert d'une couche de crème, de chocolat ou de caramel.

#2351



TIRAMISÙ

DOIGTS DE DAME, CRÈME AU
MASCARPONE, CAFÉ ET CACAO

#2352

Le tiramisu classique est le dessert
Italien par excellence. L'un des
plus délicieux et des plus connus au
monde.



WEDDING & PARTY



WEDDING & PARTY

*"Non immaginate
che dolcezza ci fa
vedervi sorridere
al taglio della torta"*



TRADIZIONE CONTEMPORANEA

Est un projet très intéressant.

Nous prenons la culture napolitaine et nous l'interprétons de manière moderne sans bouleverser la tradition, comme nous l'aimons !

Votre partenaire pour une authentique expérience culinaire napolitaine

La société Sfizi e Delizie est spécialisée dans la distribution de produits alimentaires authentiques de Naples. Nous avons pour but de partager avec vous le meilleur de la production locale, en mettant en avant la tradition culinaire napolitaine à travers des produits de qualité supérieure.

Produits « veraci »

Nos produits sont issus d'une production « verace », c'est-à-dire véritable et authentique, respectant les recettes et méthodes traditionnelles de Naples. Nous travaillons directement avec des producteurs locaux pour vous garantir des saveurs fidèles à celles que l'on trouve dans la région napolitaine.

L'Apéro avec « Sfizi »

Sous la bannière « Sfizi », nous vous accompagnons dès l'apéro avec une gamme variée de produits secs et d'épicerie fine, emblématiques de l'apéritif napolitain.

Le Dessert avec « Delizie »,

Nous vous emmenons jusqu'au dessert en vous proposant de véritables délices sucrés farcis de saveurs incroyables. Nos desserts sont conçus pour ravir vos papilles gustatives et apporter une touche finale exquise à vos repas.

Chaque produit de Sfizi e Delizie est sélectionné avec soin pour vous offrir une expérience culinaire complète, du salé au sucré, tout en respectant l'authenticité et la richesse de la gastronomie napolitaine.





Sfizi & Delizie Sàrl - 0215253695
info@sfizi-delizie.ch - www.sfizi-delizie.ch
Place du Tilleul 1, 1026 Denges

