



NAPPI FOR DELICIOUS COFFEE

nappi[®]
— 1911 —

**GOLOSOTTA
BISCOTTELLA
NAPPIROCK
PISTACCHIOSO
PEANUTS BUTTER
CIOCCOLATO AL LATTE
COFFEE CRUNCH
RAPH CRUNCH
PISTACCHIO CRUNCH
SALTED CARAMEL
CIOKOBON WAFER**





GOLOSOTTA

Crema al gusto nocciola e cacao

Hazelnut and cocoa flavour



SWEET ● ● ● ● ○

SMOOTH ● ● ● ● ●

SALTY ● ○ ○ ○ ○

USE ● ● ● ● ●

PACKAGING



6 KG
SECCHIO
BUCKET

RACCOMENDATO:

Utilizzare la Golosotta come decorazione e guarnizione dell'elaborato
Use Nappi Golosotta as decoration and topping





ingredienti e procedimento per
GOLOSOTTA ICED COFFEE



STEP 5



DECORARE CON GOLOSOTTA NAPPI
DECORATE WITH GOLOSOTTA NAPPI

STEP 4



**COMPLETARE CON GELATO ALLA NOCCIOLA
O PANNA**
ADD HAZELNUT GELATO OR WHIPPED CREAM

STEP 3



VERSARE UN CAFFE' ESPRESSO NON ZUCCHERATO
POUR ONE FREE SUGAR COFFEE

STEP 2



**RIEMPIRE IL BICCHIERE CON 100 GRAMMI
DI LATTE E 4/5 CUBETTI DI GHIACCIO**
FILL THE GLASS WITH 100 GRAMS OF MILK AND 4/5 ICE CUBES

STEP 1



**GUARNIRE IL FONDO DEL BICCHIERE
CON 50 GRAMMI DI GOLOSOTTA NAPPI**
*FILL THE BOTTOM OF THE GLASS
WITH 50 GRAMS OF GOLOSOTTA NAPPI*





BISCOTTELLA

BISCOTTELLA

Crema di nocciole e cacao, con granella di biscotti

Hazelnut and cocoa cream with biscuit's grain



SWEET ● ● ● ○ ○

SMOOTH ● ● ● ● ○

SALTY ● ○ ○ ○ ○

USE ● ● ● ● ●

PACKAGING



6 KG
SECCHIO
BUCKET

RACCOMENDATO:

Utilizzare la granella di biscotto Nappi come decorazione e guarnizione dell'elaborato

Use a Nappi granular cookies as decoration and topping



BISCOTTELLA

ingredienti e procedimento per
BISCOTTELLA ICED COFFEE

nappi
1911

STEP 5



DECORARE CON GRANELLA DI BISCOTTO NAPPI
DECORATE WITH NAPPI GRANULAR COOKIES

STEP 4



**COMPLETARE CON GELATO ALLA VANIGLIA
O PANNA**
ADD WHIPPED CREAM OR VANILLA GELATO

STEP 3



VERSARE UN CAFFE' ESPRESSO NON ZUCCHERATO
POUR ONE FREE SUGAR COFFEE

STEP 2



**RIEMPIRE IL BICCHIERE CON 100 GRAMMI
DI LATTE E 4/5 CUBETTI DI GHIACCIO**
FILL THE GLASS WITH 100 GRAMS OF MILK AND 4/5 ICE CUBES

STEP 1



**DECORARE IL FONDO DEL BICCHIERE
CON 50 GRAMMI DI VARIEGATO BISCOTTELLA NAPPI**
*DECORATES THE BOTTOM OF THE GLASS
WITH 50 GRAMS OF BISCOTTELLA NAPPI VARIEGATE*





NappiRock



NAPPIROCK

Crema di nocciole e cacao arricchita con granella di Nocciole tostata

Hazelnut and cocoa cream with roasted hazelnut grain

SWEET ● ● ● ○ ○

SMOOTH ● ● ● ● ○

SALTY ● ○ ○ ○ ○

USE ● ● ● ● ●

PACKAGING



1 KG
TOPPING
BOTTLE



6 KG
SECCHIO
BUCKET

RACCOMENDATO:

Utilizzare la granella di nocciola pralinata Nappi come decorazione e guarnizione dell'elaborato

Use a Nappi caramelized roasted chopped hazelnut as decoration and topping

NappiRock

ingredienti e procedimento per
NAPPIROCK ICED COFFEE

nappi
1911

STEP 5



DECORARE CON NAPPIROCK + GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA NAPPI

DECORATE WITH NAPPIROCK VARIEGATE + NAPPI CARAMELIZED ROASTED CHOPPED HAZELNUT

STEP 4



COMPLETARE CON GELATO ALLA NOCCIOLA O PANNA

ADD HAZELNUT GELATO OR WHIPPED CREAM

STEP 3



VERSARE UN CAFFE' ESPRESSO NON ZUCCHERATO

POUR ONE FREE SUGAR COFFEE

STEP 2



RIEMPIRE IL BICCHIERE CON 100 GRAMMI DI LATTE E 4/5 CUBETTI DI GHIACCIO

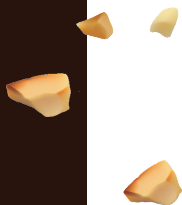
FILL THE GLASS WITH 100 GRAMS OF MILK AND 4/5 ICE CUBES

STEP 1



DECORARE IL FONDO DEL BICCHIERE CON 50 GRAMMI DI TOPPING NAPPIROCK

DECORATES THE BOTTOM OF THE GLASS WITH 50 GRAMS OF NAPPIROCK TOPPING





Pistacchioso



PISTACCHIOSO

Crema fluida al pistacchio dal colore brillante
Fluid Pistachio cream

SWEET ●●●○○
SMOOTH ●●●●●
SALTY ●●○○○
USE ●●●●●

PACKAGING



1 KG
TOPPING
BOTTLE

RACCOMENDATO:

Utilizzare la granella di pistacchio pralinata verde Nappi come decorazione e guarnizione dell'elaborato

Use a Nappi caramelized roasted chopped green pistachio as decoration and topping





ingredienti e procedimento per
PISTACCHIOSO ICED COFFEE



STEP 5



DECORARE CON PISTACCHIOSO + GRANELLA DI PISTACCHIO PRALINATA VERDE NAPPI

*DECORATE WITH PISTACCHIOSO + NAPPI
CAMELIZED ROASTED CHOPPED GREEN PISTACHIO*

STEP 4



COMPLETARE CON GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO O PANNA

ADD WHITE CHOCOLATE GELATO OR WHIPPED CREAM

STEP 3



VERSARE UN CAFFE' ESPRESSO NON ZUCCHERATO

POUR ONE FREE SUGAR COFFEE

STEP 2



RIEMPIRE IL BICCHIERE CON 100 GRAMMI DI LATTE E 4/5 CUBETTI DI GHIACCIO

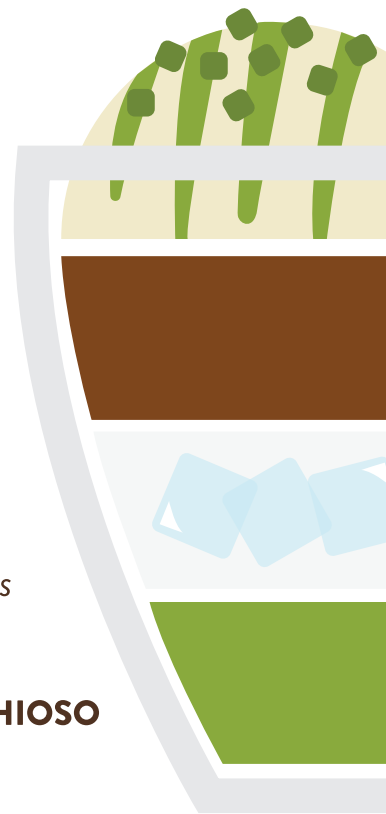
FILL THE GLASS WITH 100 GRAMS OF MILK AND 4/5 ICE CUBES

STEP 1



DECORARE IL FONDO DEL BICCHIERE CON 50 GRAMMI DI TOPPING PISTACCHIOSO

*DECORATES THE BOTTOM OF THE GLASS
WITH 50 GRAMS OF PISTACCHIOSO TOPPING*



Peanuts butter



PEANUTS BUTTER

Crema di arachidi salate

Salted peanuts cream

| | |
|--------|-----------|
| SWEET | ● ● ○ ○ ○ |
| SMOOTH | ● ● ● ● ● |
| SALTY | ● ● ● ● ○ |
| USE | ● ● ● ● ● |

PACKAGING



1 KG
TOPPING
BOTTLE

RACCOMENDATO:

Utilizzare il topping peanuts butter Nappi come decorazione e guarnizione dell'elaborato

Use a Nappi peanuts butter topping as decoration





ingredienti e procedimento per
PEANUTS ICED COFFEE

nappi
1911

STEP 5



**DECORARE CON PEANUTS BUTTER
+ GRANELLA DI ARACHIDI PRALINATA NAPPI**

*DECORATE WITH PEANUTS BUTTER + NAPPI
CARAMELIZED ROASTED CHOPPED PEANUTS*

STEP 4



**COMPLETARE CON GELATO ALLA VANIGLIA
O PANNA**

ADD VANILLA GELATO OR WHIPPED CREAM

STEP 3



VERSARE UN CAFFE' ESPRESSO NON ZUCCHERATO

POUR ONE FREE SUGAR COFFEE

STEP 2



**RIEMPIRE IL BICCHIERE CON 100 GRAMMI
DI LATTE E 4/5 CUBETTI DI GHIACCIO**

FILL THE GLASS WITH 100 GRAMS OF MILK AND 4/5 ICE CUBES

STEP 1



**DECORARE IL FONDO DEL BICCHIERE
CON 50 GRAMMI DI PEANUTS BUTTER TOPPING**

DECORATES THE BOTTOM OF THE GLASS

WITH 50 GRAMS OF PEANUTS BUTTER TOPPING



CIOCCOLATO al latte



CIOCCOLATO AL LATTE

Salsa al gusto di cioccolato al latte

Milk chocolate sauce

SWEET ● ● ● ● ●
SMOOTH ● ● ● ● ●
SALTY ○ ○ ○ ○ ○
USE ● ● ● ● ●

PACKAGING



1 KG
TOPPING
BOTTLE

RACCOMENDATO:

Utilizzare la salsa di cioccolato al latte come decorazione e guarnizione dell'elaborato

Use Nappi Milk chocolate sauce as decoration and topping



ingredienti e procedimento per
CHOCOLATE ICED COFFEE

STEP 5



DECORARE CON TOPPING CIOCCOLATO AL LATTE
DECORATE WITH TOPPING MILK CHOCOLATE NAPPI

STEP 4



**COMPLETARE CON GELATO AL CIOCCOLATO
O PANNA**
ADD HAZELNUT GELATO OR WHIPPED CREAM

STEP 3



VERSARE UN CAFFE' ESPRESSO NON ZUCCHERATO
POUR ONE FREE SUGAR COFFEE

STEP 2



**RIEMPIRE IL BICCHIERE CON 100 GRAMMI
DI LATTE E 4/5 CUBETTI DI GHIACCIO**
FILL THE GLASS WITH 100 GRAMS OF MILK AND 4/5 ICE CUBES

STEP 1



**GUARNIRE IL FONDO DEL BICCHIERE
CON 50 GRAMMI DI TOPPING CIOCCOLATO AL LATTE NAPPi**
*FILL THE BOTTOM OF THE GLASS
WITH 50 GRAMS OF MILK CHOCOLATE SAUCE TOPPING NAPPi*



Coffee Crunch

COFFEE CRUNCH

Crema di caffè arricchita con biscotti crunch al caffè
Coffee cream enriched with coffee crunch biscuits



SWEET ● ● ● ○ ○
SMOOTH ● ● ● ● ○
SALTY ○ ○ ○ ○ ○
USE ● ● ● ● ○

PACKAGING



3,5 KG
SECCHIO
BUCKET

RACCOMENDATO:

Utilizzare cacao in polvere 10/12 Nappi o chicchi di caffè come decorazione e guarnizione dell'elaborato

Use a Nappi cocoa powder or coffee beans as decoration and topping



Coffee Crunch

ingredienti e procedimento per COFFEE CRUNCH ICED COFFEE

nappi
1911

STEP 5



**DECORARE CON CACAO IN POLVERE 10/12
NAPPI O CHICCHI DI CAFFÈ**

*DECORATE WITH NAPPI COCOA POWDER
OR COFFEE BEANS*

STEP 4



**COMPLETARE CON GELATO ALLA VANIGLIA
O PANNA**

ADD VANILLA GELATO OR WHIPPED CREAM

STEP 3



VERSARE UN CAFFÈ ESPRESSO NON ZUCCHERATO

POUR ONE FREE SUGAR COFFEE

STEP 2



**RIEMPIRE IL BICCHIERE CON 100 GRAMMI
DI LATTE E 4/5 CUBETTI DI GHIACCIO**

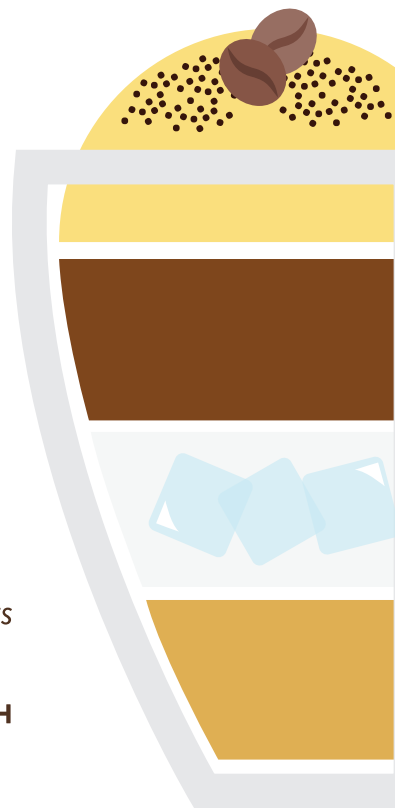
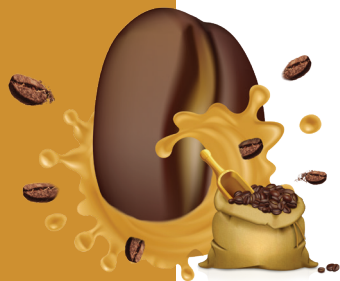
FILL THE GLASS WITH 100 GRAMS OF MILK AND 4/5 ICE CUBES

STEP 1



**DECORARE IL FONDO DEL BICCHIERE
CON 50 GRAMMI DI VARIEGATO COFFEE CRUNCH**

*DECORATES THE BOTTOM OF THE GLASS
WITH 50 GRAMS OF COFFEE CRUNCH VARIEGATE*



Raph



RAPH CRUNCH

Crema al gusto di cioccolato bianco e mandorla, arricchito con cocco rapè + bastoncini di mandorle tostate e granella di biscotto crunch
Cream of white chocolate and almond, enriched with coconut grains and roasted almond flakes and crunchy biscuits grain



SWEET ● ● ● ● ○
SMOOTH ● ● ● ○ ○
SALTY ○ ○ ○ ○ ○
USE ● ● ● ○ ○

PACKAGING



**3,5 KG
SECCHIO
BUCKET**

RACCOMENDATO:

Utilizzare bastoncini di mandorla tostate Nappi + Cocco rapè Nappi come decorazione e guarnizione dell'elaborato

Use Nappi finger roasted peeled almond + coconut grain as decoration and topping



Raph

CRUNCH



STEP 5



**DECORARE CON BASTONCINI DI MANDORLA TOSTATA
NAPPI + COCCO RAPE' NAPPI**

DECORATE WITH NAPPI FINGER ROASTED PEELED ALMOND

STEP 4



**COMPLETARE CON GELATO ALLA VANIGLIA
O PANNA**

ADD VANILLA GELATO OR WHIPPED CREAM

STEP 3



VERSARE UN CAFFE' ESPRESSO NON ZUCCHERATO

POUR ONE FREE SUGAR COFFEE

STEP 2



**RIEMPIRE IL BICCHIERE CON 100 GRAMMI
DI LATTE E 4/5 CUBETTI DI GHIACCIO**

FILL THE GLASS WITH 100 GRAMS OF MILK AND 4/5 ICE CUBES

STEP 1



**DECORARE IL FONDO DEL BICCHIERE
CON 50 GRAMMI DI VARIEGATO RAPH CRUNCH**

*DECORATES THE BOTTOM OF THE GLASS
WITH 50 GRAMS OF RAPH CRUNCH VARIEGAE*

nappi
1911





Pistacchio Crunch

PISTACCHIO CRUNCH

Crema di pistacchio con pezzi di pistacchio crunch

Pistachio cream with pieces of pistachio crunch



SWEET ● ● ○ ○ ○

SMOOTH ● ● ● ● ●

SALTY ● ● ● ● ○

USE ● ● ● ● ●

PACKAGING



3,5 KG
SECCHIO
BUCKET

RACCOMENDATO:

Utilizzare il Variegato Pistacchio crunch Nappi come decorazione e guarnizione dell'elaborato

Use a Nappi Pistachio Crunch variegato as decoration and topping





ingredienti e procedimento per
**PISTACCHIO CRUNCH
ICED COFFEE**



STEP 5



DECORARE CON GRANELLA DI PISTACCHIO PRALINATA VERDE NAPPÌ

DECORATE WITH NAPPÌ CARAMELIZED ROASTED CHOPPED GREEN PISTACHIO

STEP 4



COMPLETARE CON GELATO ALLA VANIGLIA O PANNA

ADD VANILLA GELATO OR WHIPPED CREAM

STEP 3



VERSARE UN CAFFÈ ESPRESSO NON ZUCCHERATO

POUR ONE FREE SUGAR COFFEE

STEP 2



RIEMPIRE IL BICCHIERE CON 100 GRAMMI DI LATTE E 4/5 CUBETTI DI GHIACCIO

FILL THE GLASS WITH 100 GRAMS OF MILK AND 4/5 ICE CUBES

STEP 1



DECORARE IL FONDO DEL BICCHIERE CON 50 GRAMMI DI VARIEGATO PISTACCHIO CRUNCH

DECORATES THE BOTTOM OF THE GLASS WITH 50 GRAMS OF PISTACHIO CRUNCH VARIEGATE



Salted Caramel



SALTED CARAMEL

Crema di caramello salato

Salted caramel cream

SWEET ● ● ○ ○ ○

SMOOTH ● ● ● ● ●

SALTY ● ● ● ○ ○

USE ● ● ● ● ●

PACKAGING



1 KG
TOPPING
BOTTLE

RACCOMENDATO:

Utilizzare il topping Salted Caramel Nappi come decorazione e guarnizione dell'elaborato

Use Nappi Salted Caramel Topping as decoration and topping



**Salted
Caramel**



ingredienti e procedimento per

SALTED CARAMEL ICED COFFEE

nappi
1911

STEP 5



DECORARE CON TOPPING SALTED CARAMEL NAPPI
DECORATE WITH NAPPI TOPPING SALTED CARAMEL NAPPI

STEP 4



**COMPLETARE CON GELATO ALLA VANIGLIA/
PEANUTS BUTTER O PANNA**
ADD CHOCOLATE GELATO OR WHIPPED CREAM

STEP 3



VERSARE UN CAFFE' ESPRESSO NON ZUCCHERATO
POUR ONE FREE SUGAR COFFEE

STEP 2

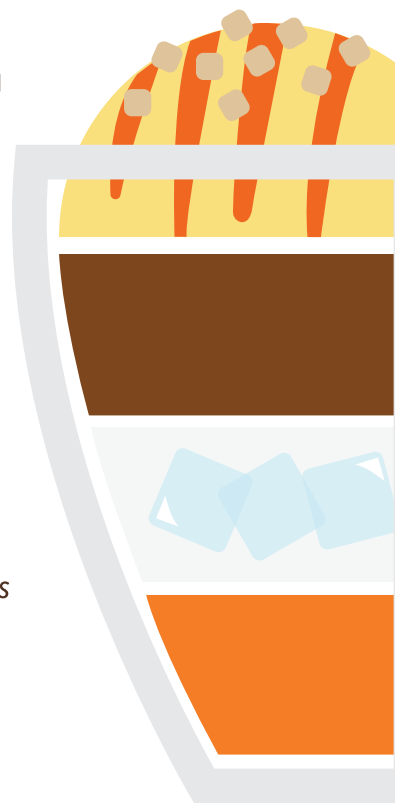


**RIEMPIRE IL BICCHIERE CON 100 GRAMMI
DI LATTE E 4/5 CUBETTI DI GHIACCIO**
FILL THE GLASS WITH 100 GRAMS OF MILK AND 4/5 ICE CUBES

STEP 1



**DECORARE IL FONDO DEL BICCHIERE
CON 50 GRAMMI DI SALTED CARAMEL**
*DECORATES THE BOTTOM OF THE GLASS
WITH 50 GRAMS OF TOPPING SALTED CARAMEL*



ciokobon WAFFER

CIOKOBON WAFER

Crema alla nocciola con pezzi di wafer

Hazelnut cream with wafer's pieces



SWEET ● ● ● ● ○

SMOOTH ● ● ● ● ○

SALTY ● ○ ○ ○ ○

USE ● ● ● ● ○

PACKAGING



3,5 KG
SECCHIO
BUCKET

RACCOMENDATO:

Utilizzare la nuova granella di cialda wafer Nappi come decorazione e guarnizione dell'elaborato

Use NEW Nappi granular wafer as decoration and topping



ciokobon
WAFER

ingredienti e procedimento per
CIOKOBON ICED COFFEE

nappi
1911

STEP 5



DECORARE CON NUOVA GRANELLA DI CIALDA WAFER NAPPI

DECORATE WITH NEW GRANULAR WAFER NAPPI

STEP 4



**COMPLETARE CON GELATO ALLA VANIGLIA
O PANNA**

ADD VANILLA GELATO OR WHIPPED CREAM

STEP 3



VERSARE UN CAFFE' ESPRESSO NON ZUCCHERATO

POUR ONE FREE SUGAR COFFEE

STEP 2



**RIEMPIRE IL BICCHIERE CON 100 GRAMMI
DI LATTE E 4/5 CUBETTI DI GHIACCIO**

FILL THE GLASS WITH 100 GRAMS OF MILK AND 4/5 ICE CUBES

STEP 1



**DECORARE IL FONDO DEL BICCHIERE
CON 50 GRAMMI DI VARIEGATO CIKOBON WAFER**

*DECORATES THE BOTTOM OF THE GLASS
WITH 50 GRAMS OF VARIEGATE CIKOBON WAFER*





SWEET

INDICA LA SENSAZIONE DI SAPORE DOLCE O GRADEVOLEZZA DELLO ZUCCHERO AL PALATO

INDICATE THE SWEET TASTE AND THE SUGAR PLESANTNESS OF THE PRODUCT

SMOOTH

INDICA LA FLUIDITA' DEL PRODOTTO NONCHE' LA LAVORABILITA' E LA SPATOLABILITA'.

INDICATE THE PRODUCT SMOOTHNESS AND ITS SPREADING AND WORKABILITY CHARACTERISTICS

SALTY

INDICA LA SENSAZIONE DEL SALATO-DOLCE ALL'INTERNO DEL PRODOTTO

INDICATE THE SWEET-SAVORY FLAVOR OF THE PRODUCT

USE

INDICA LA VERSATILITA' DEL PRODOTTO APPLICABILE PER ELABORATI DI GELATERIA , PASTICCERIA, YOGURTERIA, CREPERIA E HO.RE.CA.

INDICATE HOW THE PRODUCT CAN BE FLEXIBLE AND HOW IT IS SUITABLE FOR DIFFERENT USES: PASTRY, GELATO, YOGURT, CREPES AND FOOD SERVICE





NAPPI 1911 S.P.A.

VIA FERROVIA 194 - SAN GENNARO VESUVIANO - NAPOLI | ITALY

WWW.NAPPI.COM - INFO@NAPPI.COM

The background of the entire image is a dark brown color with a repeating pattern of light brown line-art icons. These icons include various coffee-related items such as coffee cups, coffee beans, coffee grinders, and coffee makers, scattered across the top and bottom portions of the page.

nappi[®]
— 1911 —

nappi.com