

nappi[®]
1911

PREMIUM QUALITY



NOCCIOLA

GOLDEN SELECTION

La selezione oro delle paste Nocciola

• HAZELNUT PASTES FOR GELATO AND PASTRY •



Vi presentiamo la selezione oro delle paste Nocciola

La Golden Selection Nappi offre una vasta selezione di paste di Nocciole pure al 100%, o con un lieve tocco di aroma per esaltare il gusto naturale delle nocciole. Ideali per il settore gelateria e pasticceria diverse per intensità e profilo aromatico, tostatura delle nocciole e cremosità.

The Golden Selection Nappi offers a wide selection of 100% pure Hazelnut pastes or with a light touch of aroma to enhance the natural taste of hazelnuts. Ideal for the ice cream and pastry sector different in intensity and aromatic profile, toasted hazelnuts and creaminess.

La filiera ecosostenibile

Selezione

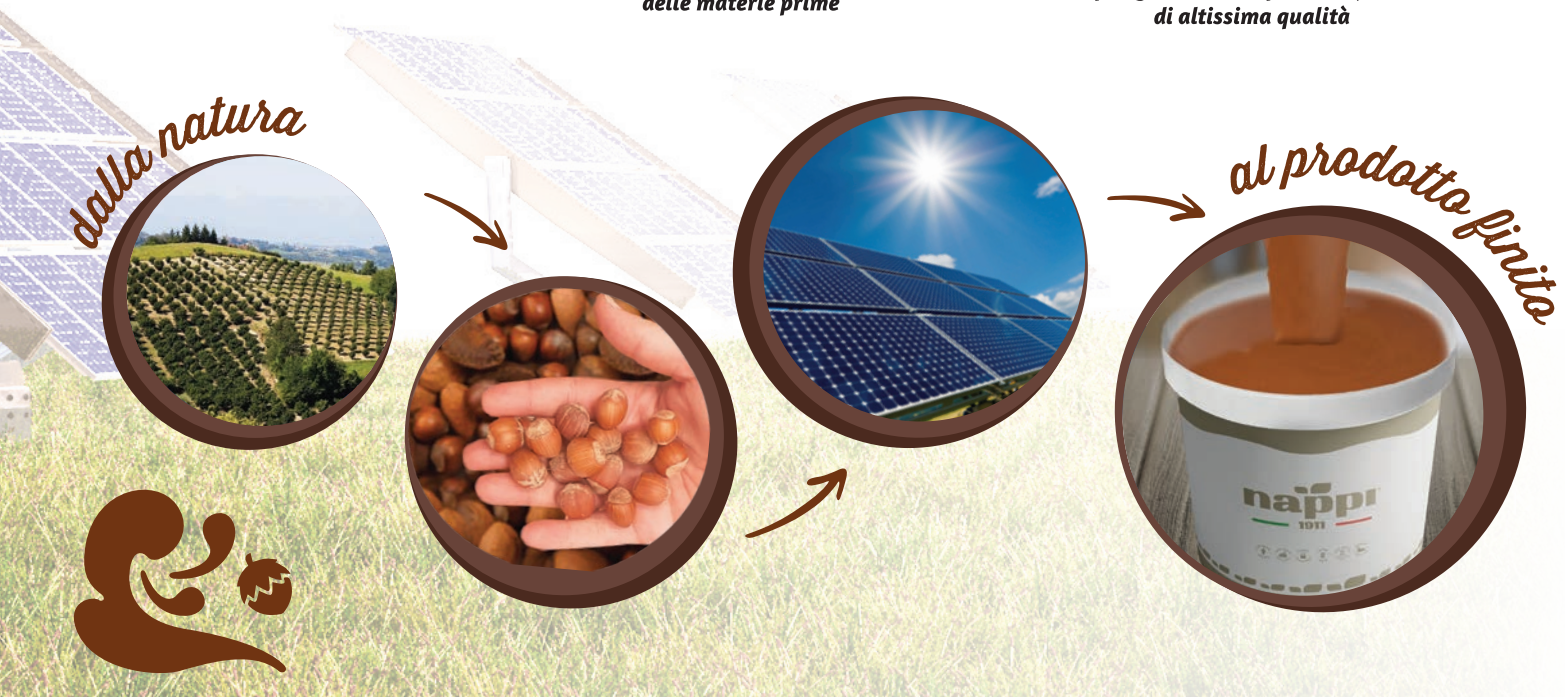
Utilizziamo materie prime selezionate e certificate

Ecosostenibilità

utilizzo di energie rinnovabili per la trasformazione delle materie prime

Tradizione

Utilizziamo tecniche produttive all'avanguardia con la cultura di oltre 100 anni di produzione per garantire un prodotto finito di altissima qualità






Nocciola

IGP PIEMONTE



NEW

PASTA NOCCIOLA IGP PIEMONTE



 2x3Kg

Pasta Nocciola dal gusto fine e persistente, ottenuta dalla lavorazione della ricercata Nocciola Piemonte I.G.P riconosciuta come la più pregiata al mondo. La sua eleganza aromatica e le intatte caratteristiche organolettiche delle nocciole la rendono Unica grazie anche agli scrupolosi controlli del Consorzio di Tutela della Nocciola Piemonte I.G.P. Pasta dalla tostatura leggera ideale per il gelato e tutti gli elaborati dal gusto pregevole.

/ Hazelnut paste with a fine and persistent taste, obtained from the processing of the Piemonte hazelnut recognized I.G.P. as the finest in the world. Its aromatic elegance and the intact organoleptic characteristics of hazelnuts make it Unique thanks also to the scrupulous controls of the Hazelnut Protection Consortium Piemonte I.G.P. Lightly roasted pasta ideal for an ice cream and all elaborate products with a fine taste.



COLORE
COLOUR

SAPORE
TASTE

ORIGINE
ORIGIN

TOSTATURA
ROASTING

CHIARA
LIGHT

**FINE
PERSISTENTE**
PERSISTENT
FLAVOUR

IGP PIEMONTE
IGP PIEMONTE

LEGGERA
LIGHT





Nocciola ITALIA P



PASTA NOCCIOLA ITALIA P     2x5Kg 

Pasta nocciola, dal colore gentile, ideale per il gelato e pasticceria e per tutti gli elaborati dal gusto armonico e delicato, ottenuto da una tostatura media di nocciole selezionate italiane, con lieve aggiunta di aroma per esaltare il sapore deciso della nocciola.
Pure hazelnut paste, with a gentle color, ideal for ice cream and for all products with a harmonious and delicate taste, obtained from a medium roasting of selected Italian hazelnuts, with addition of aroma to enhance the strong taste of the hazelnut.



COLORE COLOUR	SAPORE TASTE	ORIGINE ORIGIN	TOSTATURA ROASTING
MEDIO CHIARA MEDIUM LIGHT	DELICATA DELICATE	ITALIA ITALY	MEDIA MEDIUM

Nocciola ITALIA P DARK

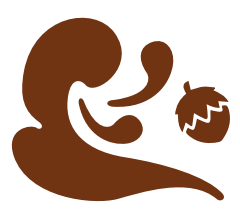


PASTA NOCCIOLA ITALIA P DARK     2x5Kg 

Pasta nocciola, dal colore marcato e vivace, ideale per il gelato e per tutti gli elaborati di pasticceria dal gusto intenso e ben definito.
/ hazelnut paste, with a marked and lively color, ideal for ice cream and pastry products with an intense and well-defined taste.



COLORE COLOUR	SAPORE TASTE	ORIGINE ORIGIN	TOSTATURA ROASTING
SCURA DARK	INTENSO E MARCATO INTENSE AND STRONG	ITALIA ITALY	FORTE STRONG



Nocciola

IGP GIFFONI



NEW

PASTA NOCCIOLA GIFFONI IGP



2x3Kg

Pasta Nocciola dal gusto dolce e persistente, ottenuta dalla lavorazione della pregiata Nocciola Tonda di Giffoni, una delle varietà più prestigiose Italiane in assoluto. La sua intensità aromatica e le intatte caratteristiche organolettiche delle nocciole la rendono nobile grazie anche agli scrupolosi controlli del Consorzio di Tutela della Nocciola Giffoni I.G.P.

/ Hazelnut paste with a sweet and persistent taste, obtained from the processing of the precious Tonda di Giffoni Hazelnut, one of the most absolutely prestigious Italians. Its aromatic intensity and the intact organoleptic characteristics of the hazelnuts make it noble thanks also to the scrupulous controls of the Consortium for the Protection of Hazelnut Giffoni I.G.P. Ideal for an ice cream and all the elaborate ones with a superfine taste.



COLORE
COLOUR

SAPORE
TASTE

ORIGINE
ORIGIN

TOSTATURA
ROASTING

CHIARA
LIGHT

DELICATO
DELICATE

IGP GIFFONI
IGP GIFFONI

LEGGERA
LIGHT

Nocciola

ITALIA

stabilizzata



NEW

PASTA NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA



2x3Kg

Finissima pasta di nocciole stabilizzata pronta all'uso. Gusto intenso ottenuto da una piccola quantità di aroma. Appositamente creata per eliminare il fenomeno dell'affioramento dell'olio di nocciole, ha una consistenza cremosa ed omogenea e non richiede di essere rimescolata.

/ Very fine stabilized hazelnut paste ready to use. Intense aroma obtained from a bit quantity of aroma. Specially created to eliminate the phenomenon of hazelnut oil surfacing, it has a creamy and homogeneous consistency and does not need to be stirred.



COLORE
COLOUR

SAPORE
TASTE

ORIGINE
ORIGIN

TOSTATURA
ROASTING

SCURA
DARK

INTENSO
INTENSE

ITALIA
ITALY

FORTE
DARK





PASTA NOCCIOLA® MEDITERRANEA® 2x5Kg

Pasta nocciola pura, dal colore marcato e vivace, ideale per il gelato e per tutti gli elaborati dal gusto intenso e ben definito, ottenuto da una tostatura forte di nocciole accuratamente selezionate.

/ Pure hazelnut paste, with a marked and lively color, ideal for ice cream and for all elaborate products with an intense and well-defined taste, obtained from an intense roasting of carefully selected hazelnuts.



Nocciola

MEDITERRANEA®



COLORE COLOUR	SAPORE TASTE	ORIGINE ORIGIN	TOSTATURA ROASTING
SCURA DARK	NETTO E DEFINITO STRONG TASTE	MEDITERRANEO MEDITERRANEAN	FORTE STRONG



*Una tradizione
da oltre 100 anni*





nappi[®]
1911



Amore per la Natura

Nappi, amore e passione da quattro generazioni.

	PASTA NOCCIOLA HAZELNUT PASTE	COLORE COLOUR	SAPORE TASTE	ORIGINE ORIGIN	TOSTATURA ROASTING	IMBALLO PACKAGING
NEW	IGP PIEMONTE	CHIARA LIGHT	FINE PERSISTENTE PERSISTENT FLAVOUR	IGP PIEMONTE IGP PIEMONTE	LEGGERA LIGHT	2 x 3 Kg 2 x 6,61 Lbs
	ITALIA P	MEDIO CHIARA MEDIUM LIGHT	DELICATA DELICATE	ITALIA ITALY	MEDIA MEDIUM	2 x 5 Kg 2 x 11,02 Lbs
	ITALIA P DARK	SCURA DARK	INTENSO E MARCATO INTENSE AND STRONG	ITALIA ITALY	FORTE STRONG	2 x 5 Kg 2 x 11,02 Lbs
NEW	IGP GIFFONI	CHIARA LIGHT	DELICATA DELICATE	IGP GIFFONI IGP GIFFONI	LEGGERA LIGHT	2 x 3 Kg 2 x 6,61 Lbs
NEW	ITALIA STABILIZZATA	SCURA DARK	INTENSO INTENSE	ITALIA ITALY	FORTE STRONG	2 x 3 Kg 2 x 6,61 Lbs
	MEDITERRANEA	SCURA DARK	NETTO E DEFINITO STRONG TASTE	MEDITERRANEO MEDITERRANEAN	FORTE STRONG	2 x 5 Kg 2 x 11,02 Lbs

scopri di più su

NAPPI.COM/NOCCIOLA





nappi[®]
— 1911 —

NAPPI, A FAMILY COMPANY SINCE 1911

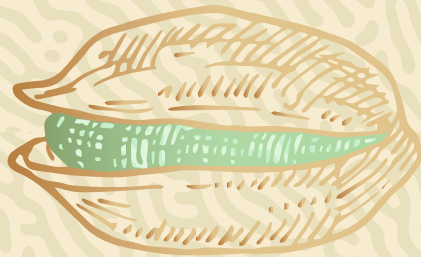
Nappi Loves Quality 



NAPPI.COM

nappi[®]
1911

PREMIUM QUALITY



PISTACCHIO

GOLDEN SELECTION

La selezione oro delle paste Pistacchio

• PISTACCHIO PASTES FOR GELATO AND PASTRY •



PREMIUM QUALITY



PISTACCHIO

GOLDEN SELECTION

Vi presentiamo la selezione oro delle paste Pistacchio

**La Golden Selection Nappi offre una vasta selezione di paste di Pistacchi pure al 100%.
Ideali per il settore gelateria e pasticceria
diverse per intensità e profilo aromatico, tostatura dei pistacchi e cremosità.
L'eccellenza degli ingredienti, un'attenta selezione ed accurata lavorazione dei pistacchi
garantiscono un prodotto finito di altissima qualità.**

The Golden Selection Nappi offers a wide selection of 100% pure Pistachio paste.
Ideal for the ice cream and pastry sector
different in intensity and aromatic profile, pistachio roasting and creaminess.
The excellence of the ingredients, a careful selection and careful processing of pistachios
guarantee a finished product of the highest quality.

La filiera ecosostenibile

Selezione

Utilizziamo materie prime selezionate e certificate

Ecosostenibilità

utilizzo di energie rinnovabili per la trasformazione delle materie prime

Tradizione

Utilizziamo tecniche produttive all'avanguardia con la cultura di oltre 100 anni di produzione per garantire un prodotto finito di altissima qualità

dalla natura



al prodotto finito



Pistacchio

PREMIUM SICILIA®

Ingredienti: **100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.**

NEW

PASTA PISTACCHIO PREMIUM SICILIA®



2x3Kg

Una vera eccellenza italiana. Pasta finissima e pregiata che si distingue per il suo gusto intenso, ricco e persistente. Senza aggiunta di aromi o coloranti artificiali è ottenuta dalla tostatura media. Ideale per il gelato e tutti gli elaborati di alta pasticceria.

/ A true Italian excellence. Very fine and precious pasta that stands out for its intense, rich and persistent taste. Without the addition of artificial flavors or colorings, it is obtained from medium roasting and is ideal for ice cream and all high-quality pastry products.



COLORE
COLOUR

SAPORE
TASTE

ORIGINE
ORIGIN

TOSTATURA
ROASTING

NATURALE
MARRONE / VERDE
NATURAL
BROWN / GREEN

INTENSO PERSISTENTE
LIEVEMENTE SAPIDO
INTENSE PERSISTENT
SLIGHTLY SALTY

SICILIA BRONTE
SICILY BRONTE

MEDIA
FORTE
MEDIUM
STRONG



Pistacchio

SICILIA

NEW

PASTA PISTACCHIO SICILIA



2x3Kg

Pasta finissima e pregiata che si distingue per il suo gusto intenso, ricco e persistente. Senza aggiunta di aromi è colorato con clorofilla naturale che gli dona un colore verde tenue.

E' ottenuta dalla tostatura media di selezionati pistacchi siciliani. Ideale per il gelato e per tutti gli elaborati di alta pasticceria.

/Very fine and precious pasta that stands out for its intense taste, rich and persistent. Without artificial flavorings, it is colored with chlorophyll natural which gives it a soft green color. It is obtained from the medium roasting of selected Sicilian pistachios.

Ideal for ice cream and for other pastry creation creations.



COLORE
COLOUR

SAPORE
TASTE

ORIGINE
ORIGIN

TOSTATURA
ROASTING

VERDE
TENUE
SOFT
GREEN

INTENSO
INTENSE

SICILIA / ITALIA
SICILY / ITALY

MEDIA
MEDIUM

Pistacchio

MEDITERRANEO

Il meglio del pistacchio mediterraneo

PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO



2x3Kg

Pasta Pistacchio pura, dal colore intenso ma naturale tipico del frutto, ideale per il gelato e per tutti gli elaborati dal gusto marcato e ben definito, accuratamente selezionati. Senza aggiunta di coloranti.

/ Pure Pistachio Paste, with the intense but natural color of the typical fruit, ideal for ice cream and for all products with a marked and well-defined taste, carefully selected Without addition of dyes.



COLORE
COLOUR

SAPORE
TASTE

ORIGINE
ORIGIN

TOSTATURA
ROASTING

NATURALE
NATURAL

LIEVEMENTE SAPIDO
SLIGHTLY SALTY

MEDITERRANEO
MEDITERRANEAN

INTENSA
INTENSE



Pistacchio

MEDITERRANEO VERDE

PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO VERDE



2x3Kg

Pasta Pistacchio pura, dal colore verde ottenuto con una piccola aggiunta di clorofilla naturale, ideale per il gelato e la pasticceria dal gusto marcato e ben definito grazie alla tostatura intensa di pistacchi mediterranei accuratamente selezionati.

/ Pure Pistachio Paste, with a green color obtained with a small addition of natural chlorophyll, ideal for ice cream and pastry with a marked and well-defined taste, obtained from an intense roasting of carefully selected Mediterranean pistachios.



COLORE
COLOUR

SAPORE
TASTE

ORIGINE
ORIGIN

TOSTATURA
ROASTING

VERDE
LIGHT

LIEVEMENTE SAPIDO
SLIGHTLY SALTY

MEDITERRANEO
MEDITERRANEAN

INTENSA
INTENSE



Pistacchio PURO

PASTA PISTACCHIO PURO



2x3Kg

NEW

Pasta Pistacchio dal colore verde ottenuto dalla clorofilla, ideale per il gelato e per tutti gli elaborati dal gusto marcato e ben definito, ottenuto da una tostatura intensa di pistacchi mediterranei accuratamente selezionati.

/ Pistachio paste with a green color obtained from chlorophyll, ideal for ice cream and for all products with a marked and well-defined taste, obtained from an intense roasting of carefully selected Mediterranean pistachios.



COLORE
COLOUR

SAPORE
TASTE

ORIGINE
ORIGIN

TOSTATURA
ROASTING

**VERDE
INTENSO**
INTENSE
GREEN

TIPICO DEL FRUTTO
TYPICAL OF FRUIT

MEDITERRANEO
MEDITERRANEAN

INTENSA
INTENSE



*Una tradizione
da oltre 100 anni*





nappi[®]
1911



Amore per la Natura

Nappi, amore e passione da quattro generazioni.

PASTA PISTACCHIO PISTACCHIO PASTE	COLORE COLOUR	SAPORE TASTE	ORIGINE ORIGIN	TOSTATURA ROASTING	IMBALLI PACKAGING
PREMIUM SICILIA	NATURALE MARRONE / VERDE NATURAL BROWN / GREEN	INTENSO PERSISTENTE LIEVEMENTE SAPIDO INTENSE PERSISTENT SLIGHTLY SALTY	SICILIA BRONTE SICILY BRONTE	MEDIA FORTE MEDIUM STRONG	2 x 3 Kg 2 x 6,61 Lbs
SICILIA	VERDE TENUE SOFT GREEN	INTENSO INTENSE	SICILIA / ITALIA SICILY / ITALY	MEDIA MEDIUM	2 x 3 Kg 2 x 6,61 Lbs
MEDITERRANEO	NATURALE NATURAL	LIEVEMENTE SAPIDO SLIGHTLY SALTY	MEDITERRANEO MEDITERRANEAN	INTENSA INTENSE	2 x 3 Kg 2 x 6,61 Lbs
MEDITERRANEO VERDE	VERDE LIGHT	LIEVEMENTE SAPIDO SLIGHTLY SALTY	MEDITERRANEO MEDITERRANEAN	INTENSA INTENSE	2 x 3 Kg 2 x 6,61 Lbs
PISTACCHIO PURO	VERDE INTENSO INTENSE GREEN	TIPICO DEL FRUTTO TYPICAL OF FRUIT	MEDITERRANEO MEDITERRANEAN	INTENSA INTENSE	2 x 3 Kg 2 x 6,61 Lbs

scopri di più su

NAPPI.COM/PISTACCHIO



nappi[®]
— 1911 —

NAPPI, A FAMILY COMPANY SINCE 1911

Nappi Loves Quality



NAPPI.COM