

näppi®

— 1911 —

2023

Le nuove proposte

new gelato and pastry products

nappi.com/new-2023



nappi 1911

la garanzia di essere produttori da quattro generazioni

Nel 1911 ha inizio la storia dell'Azienda Nappi con un piccolo laboratorio di cernita delle Nocchie e Frutta fresca per poi diversificare la propria produzione e realizzare nuove referenze.

Oggi siamo presenti, con più di 2000 articoli, in oltre 87 paesi al Mondo e da quattro generazioni produciamo nei nostri stabilimenti referenze per Gelateria, Pasticceria, Yogurteria, Industria Dolciaria e HO.RE.CA.

La Nappi è in continua crescita per affrontare al meglio le complesse richieste del mercato globale in cui si trova ad operare, attenta da sempre ad un'idea di economia ecosostenibile con impianti fotovoltaici e generatori termici.

/ The history of Nappi 1911 begins in 1911 in a small factory where hazelnuts and fresh fruit was selected. Over the years production expanded to include a diverse range of new items and products.

We are now found in over 87 countries with more than 2000 different products, that for four generations have been produced inside our premises and are used by gelato, pastry, yogurt stores as well as pastry industries and HORECA.

Nappi 1911 keeps on growing to better face the complex demands coming from the a global market. We are committed towards an eco-sustainable economy with the use of photovoltaic plants, heat generators and biomass cogeneration plants that reduce the CO2 emissions.

BASİ

e preparati in polvere

bases for gelato



Basi

e preparati in polvere

nappi
1911

Basi bilanciate e di semplice formulazione per la creazione di miscele neutre per gelati a crema o frutta.

/ Well balanced preparation with an easy formula for the creation of neutral mixture, used for the preparation of cream or fruit gelato/ice-creams.



NEW

Base Purissima Latte

150 g/Lt
Latte/
Milk

Base crema con ingredienti nobile etichetta pulita dal sapore naturale del latte ideale per la costruzione di gelati con paste grasse
Cream base with noble ingredients and clean label with natural flavour of milk ideal for nuts ice cream

6x3 Kg



NEW

Base Purissima Frutta

150 g/Lt
Acqua/
Water

Base frutta ben bilanciata con etichetta pulita e zuccheri derivanti dalla frutta, ricca in fibre e dalla struttura cremosa ben spatolabile
Fruit base with clean label and deriving sugars from fruit, rich in fiber and with a creamy structure

6x3 Kg



NEW

Base Cortina 50

50 g/Lt
Latte/
Milk

Base crema super cremosa a basso dosaggio con ingredienti nobili e un piacevole sapore di panna.
Super creamy low dosage cream base with noble ingredients with a nice cream flavour

6x2 Kg



best flavoring for gelato

PASTE







Paste

nappi
1911

Le Paste Nappi sono caratterizzanti per il Gelato e pasticceria al gusto tipico

/ *Paste Nappi are flavoring for ice cream and pastry world*

			
NEW Pasta leche merengada	60 g	Preparato per gelato al gusto tipico di “leche merengada” <i>Ice-cream preparation at typical flavour of “leche merengada”</i>	6x3,5 Kg
NEW Pasta Gianduja	100 g	Preparato per gelato al gusto tipico di gianduja <i>Ice-cream preparation at typical flavour of “gianduja”</i>	6x5 Kg
NEW Pasta Kiss me	130/ 140 g	Preparato per gelato al gusto tipico di gianduja con granelle di nocciola <i>Ice-cream preparation at typical flavour of gianduja with Roasted Chopped Hazelnuts</i>	6x5 Kg
NEW Pasta Vanilla France	30 g	Preparato per gelato al gusto tipico di vaniglia <i>Ice-cream preparation at typical flavour of vanilla</i>	6x3,5 Kg

the excellence for gelato and pastry

VARIEGATI



Variegati

na'ppi
1911

Un'eccellente gamma di prodotti, dall'aspetto liscio o con intrusione di pezzi (granelle di frutta secca e caramellate, frutta, amarene, granelle di biscotto) ottenuti dalla costante ricerca di materie prime selezionate e di altissima qualità. Sono prodotti atti a soddisfare le più esigenti richieste di mercato, ideali per variegare e decorare il gelato, i semifreddi, lo yogurt, le crepes, le torte ed ogni altro elaborato artigianale di pasticceria o gelateria.

/ An excellent range of products, with a smooth appearance or with intrusion of pieces (dried and caramelized fruit grains, fruits, sour cherries, biscuit grains) obtained from the constant search for selected raw materials of the highest quality. They are products for variegating and decorating ice cream, semifreddo, yogurt, crepes, cakes and any other artisanal pastry or ice cream product.

Variegato Passion Fruit



Variegato Nocciola Crock



NEW

Variegato Passion Fruit
Passion fruit Variegate

Passion fruit polpa e pezzi.
Passion fruit sauce with pulp and pieces

2x3,5 Kg

NEW

Variegato Nocciola Crock
Hazelnut crock variegate

Crema alla nocciola con granelloni di nocciola
tostata
Hazelnut cream with crunchy roasted chopped
hazelnuts

2x3,5 Kg

Gelato ready to use and more!

GOLOSOTTA



Golosotta

nappi
1911

Golosotta è ready to use da versare direttamente in vaschetta, ideale per glassare le torte, variegare il gelato, lo yogurt, come topping su crepes e waffle o rendere speciale l'ultimo morso del cono!

/ Golosotta is ready to use to directly into the ice cream tub, ideal for glazing cakes, variegated ice cream, yogurt, as a topping on crepes and waffles or make special the last bite of cone!



NEW

Golosotta Tiramisù

Crema al gusto tiramisù, pronta da utilizzare direttamente nella vaschetta gelato
Cream at Tiramisù flavour, ready to use directly in the ice-cream tub

2x3,5 Kg

NEW

Golosotta Fondente

Dark chocolate Golosotta

Finissima e piacevole crema al gusto di cioccolato fondente, pronta da utilizzare direttamente nella vaschetta gelato
Cream at dark chocolate, ready to use directly in the ice-cream tub

2x6 Kg



SCAN ME!



Scarica la nuova brochure delle Golosotte!
download golosotta brochure



Sweet Coating

COPERTURA



Copertura

nappi
1911

Prodotto di facile utilizzo per la realizzazione di gelati su stecco, praline e semifreddi che solidifica a contatto con il freddo creando uno strato sottile e croccante

/ Product used for preparing ice-cream sticks, praline and semifreddi. It becomes solid at cold temperatures creating a crunchy thin layer



NEW

Copertura
Pistacchio

Copertura al gusto di pistacchio
Pistachio flavour coating

6x2 Kg

*perfetta per
i semifreddi*



*ideale per la
stracciatella*



*come copertura
croccante per i
cremini*



Scopri le altre proposte della linea coperture Nappi
Discover Nappi Coating for pastry and gelato

SCAN ME!



Yo! it's very good!

FROZEN YOGURT



Soft

nappi
1911

Preparati per gelati soft / *Powder preparation for soft gelato*



NEW

Frozen yogurt

400 g mix
250 g yogurt fresco
1 Lt di latte /
400 g mix
250 g yogurt
1 Lt of Milk

Ideale per gelato soft al gusto di yogurt con l'aggiunta di yogurt fresco
Ideal base for soft ice-cream serve, adding fresh yogurt

8x1.6 Kg



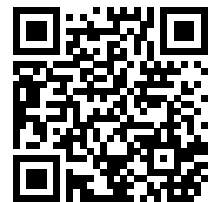
Topping

Rendi speciale lo yogurt con i topping Nappi.

Try the special Nappi toppings, also with crunchy pieces!

visit Nappi Topping Page

SCAN ME!



Disponibili 400g - 1Kg / Available 400g - 1 Kg

Amarena

con

COINTREAU

NEW

PRODUCT OF

italy



Amarene

con Cointreau

nappi[®]
1911

Amarene Nappi allo sciroppo con Cointreau.

Un'esclusiva dal sapore unico.

Nappi cherries in syrup with Cointreau.

An exclusive with a unique flavour.

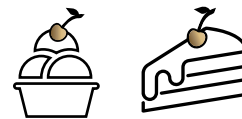
**AMARENA AU
SIROP**



ideal with
COCKTAIL



**AUX SAVEURS
DE COINTREAU[®]**



ideal with
GELATO & PASTRY

ÉDITION EXCLUSIVE



Oltre 110 anni di storia...

Un'azienda familiare, cresciuta e rinnovata,
affermata negli anni come partner ideale
delle migliori industrie dolciarie nel mondo.

Oggi siamo pronti a diventare
un nuovo punto di riferimento
degli artigiani pasticceri e gelatieri!

Nappi *Loves* Quality 





nappi.com/new-2023