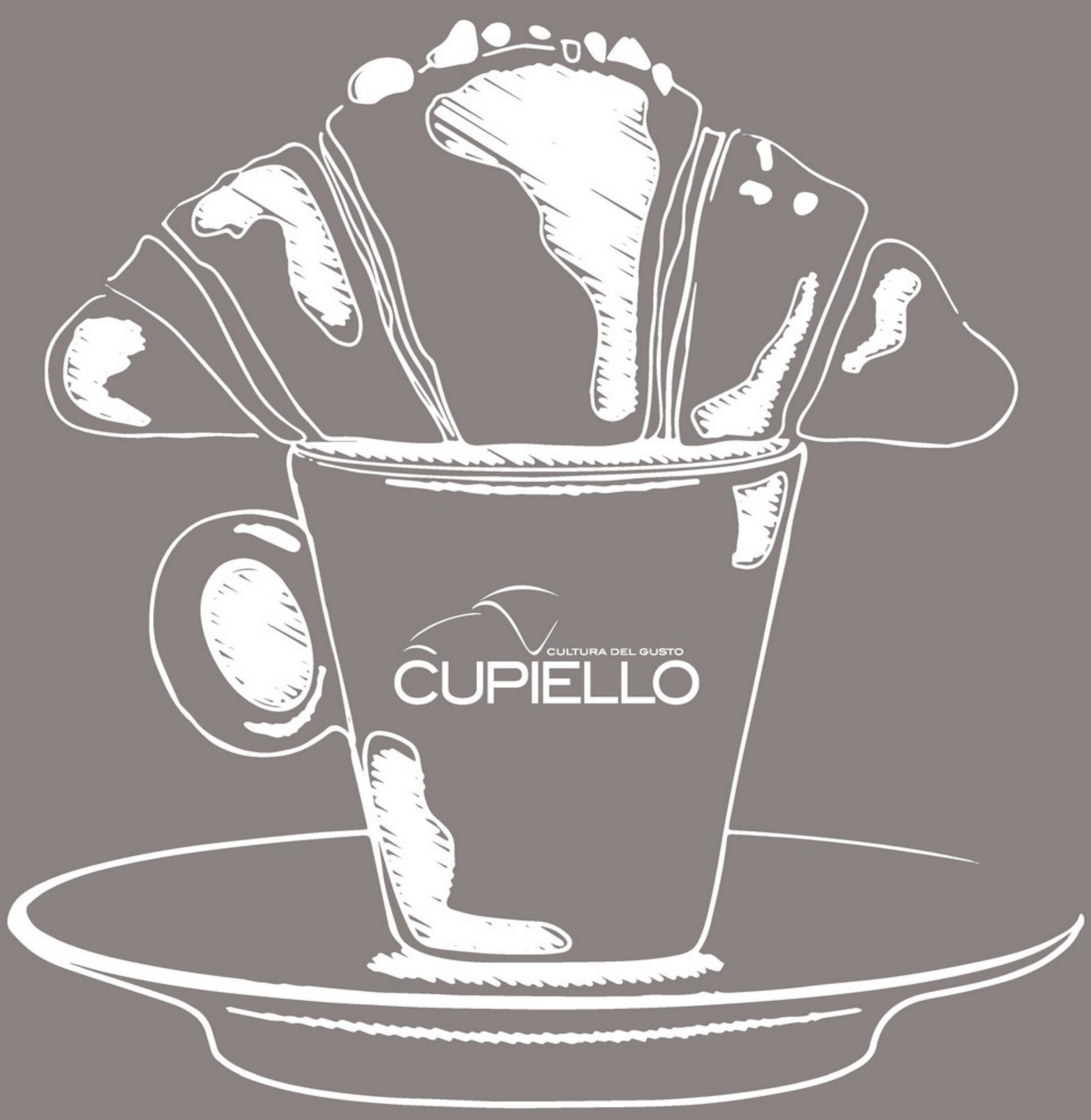
“L’Amore non può essere descritto. Deve essere assaggiato.”



2018

MISSION

Tanta passione con un solo obiettivo:
permettere a tutto il mondo di gustare
la **cultura italiana** e **napoletana**
di pasticceria dolce e salata

CUPIELLO

La nostra Filosofia:

ingredienti
più naturali possibili

processi
più industriali possibilii

gusto e aspetto
più artigianali possibili

CUPIELLO

OGNI GIORNO

Produciamo

1.300.000 pz

I nostri numeri:

25 anni di esperienza sul mercato

45 nuovi prodotti ogni anno

250 persone

50.000 analisi chimico fisiche annue

2.000 microbiologiche annue

Le nostre certificazioni:

AMBIENTE

ISO 14001
Certificazione Ambientale

EMAS
Registrazione

- **100% dei rifiuti riciclabile è riciclato**
- **100% uso cartoni riciclati in prossimità**
- **Riduzione volume indifferenziato**
- **Riduzione dal 2010 al 2016 per kg prodotto:**
  - rifiuti prodotti: -17,6%
  - emissione CO^2: -16%
  - acqua: -55%

ETICA

SA8000
Responsabilità Sociale
d'Impresa e Etica

OHSAS18001
Sicurezza luoghi di lavoro

- **No Ogm**
- **No grassi idrogenati**
- **Uova da allevamento a terra**
- **Olio di palma Segregato**

PRODUZIONE

IFS
International Certification

BRC
International Certification

- **Innovazione focalizzata su massimizzare il valore del nostro cliente e dei consumatori**
- **Preferenza nell'acquisto da fornitori locali**
- **Preferenza nell'acquisto di materie prime di eccellenza a filiera controllata** (es. Albiccocca Pellecchiella del Vesuvio)

In Italia
1 su 4
è di nostra
produzione

CUPIELLO Madre® FRESCO

La nostra forza

36ore di
Lievitazione Naturale
più **buoni**, *più* **digeribili**,
friabili *più a lungo*

Nella ***Casa MadreCupiello***
viviamo ogni giorno la storia di un equilibrio antico,
dove l'amore per la tradizione sposa la tecnologia più sorprendente.
*È qui che il lievito "**mamma**",*
con tutta la cura che merita, viene sottoposto ad un trattamento
affettuoso e premuroso di rinfresco
*sino ad una completa maturazione di **36 ore**.*
*Ed è qui che nasce la gamma "**Madre**",*
*frutto della creatività di **Cupiello***
e della sua capacità di unire gli ingredienti più antichi e naturali:
farina uova, zucchero, burro
*e **Lievito Madre fresco**.*

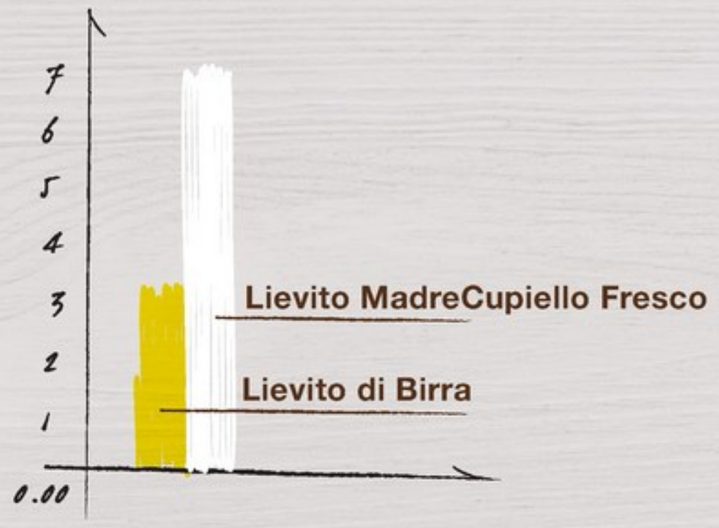
Un miracolo che si ripete ogni giorno
rendendo i nostri prodotti
più buoni, **più digeribili** e **friabili** più a lungo

La lievitazione naturale è ottenuta
utilizzando **lievito Madre fresco**
custodito e rinfrescato nella CasaMadre **Cupiello**

+buoni

I cornetti preparati con lievito
MadreCupiello Fresco
piacciono molto di piu
al 100% dei soggetti.

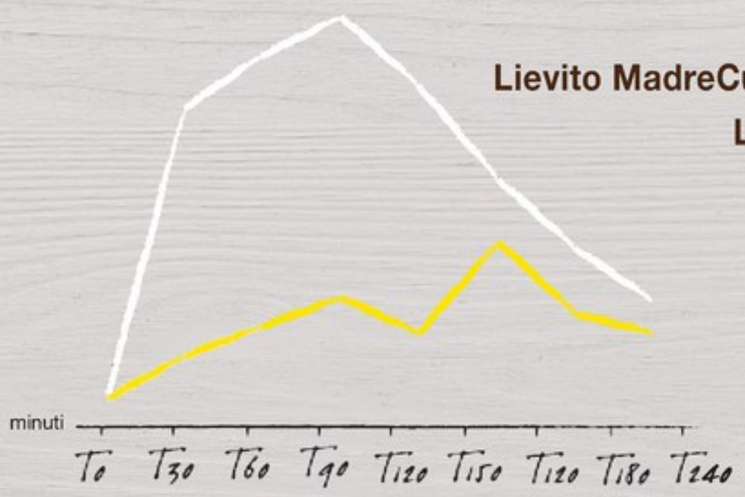
***gradibilità**



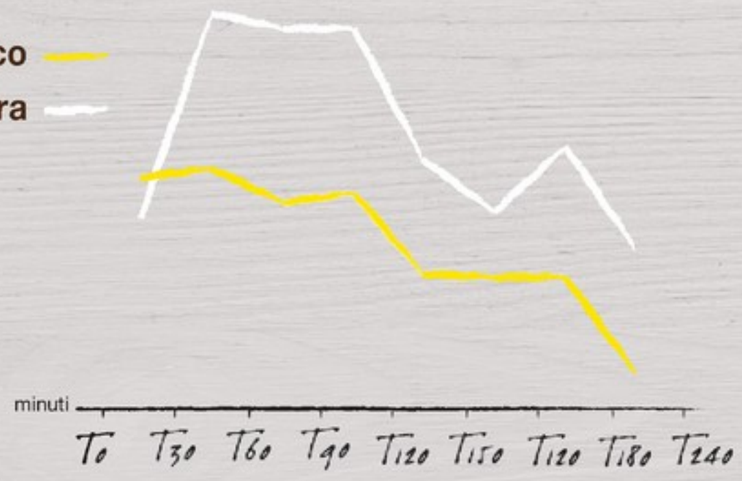
+digeribili

I cornetti preparati con Lievito MadreCupiello Fresco
sono piu graditi perchè nelle 4 ore successive all'ingestione,
provocano meno fastidi addominali,
gonfiore e disagio gastrico rispetto a quelli preparati con lievito di birra.

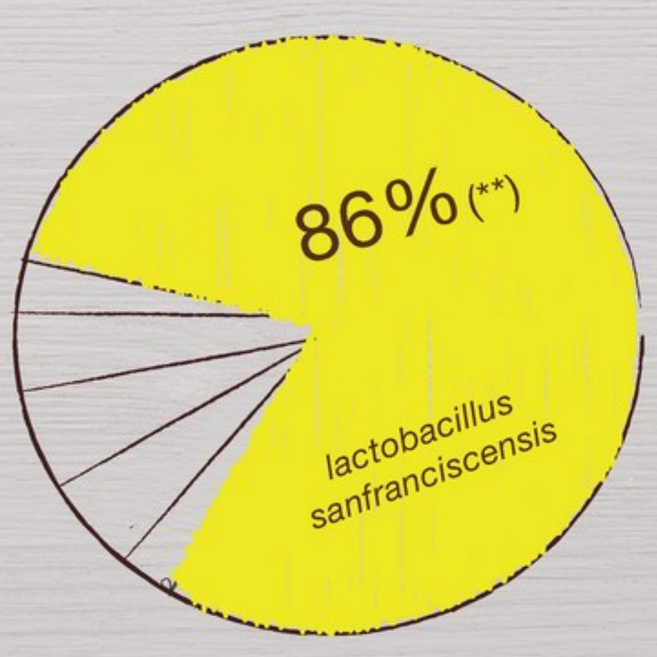
***disagio gastrico**



***fastidio addominale**



friabili + a lungo



(**) Il lievito MadreCupiello Fresco
è composto in prevalenza dal
"lactobacillus sanfranciscensis"
che garantisce vantaggi unici.
(***) Proprietà antimicrobiche:
- rallentamento del raffermamento
- antimuffa
- prevenzione alterazione filante

FONTI:

(*) ANALISI DELLA GRADIBILITÀ E DELL'IMPATTO SUI PROCESSI DIGESTIVI DELL'INGESTIONE DI CORNETTI A LIEVITO MADRECUPIELLO COMPARATI AL MEDESIMO IMPASTO MA CON LIEVITO DI BIRRA.
Metodologia DOPPIO CIECO: né i soggetti né l'intervistatore conoscono lo scopo della ricerca.
2 giorni di dieta bilanciata, 3° giorno somministrazione di 2 cornetti (200g), eseguita per ciascun lievito.
Campione: 30 soggetti.
Rosario Cuomo, Associate Professor of Gastroenterology Dpt of Clinical Medicine and Surgery,
Federico II University Hospital School of Medicine

(**) ACCERTAMENTO DELLA DIVERSITÀ MICROBICA RICORRENTE IN IMPASTI ACIDI IMPIEGATI PER LA PRODUZIONE DI CORNETTI A LIEVITAZIONE NATURALE MADRECUPIELLO
Metodologia: Analisi Metagenomiche
Danilo Ercolini, Professore Associato di Microbiologia
Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II

(***) CARATTERISTICHE DEL LACTOBACILLUS SANFRANCISCENSIS
Functional and Technological Aspects of Sourdough Fermentation whith LACTOBACILLUS SANFRANCISCENSIS
Gamze Yazar e Sebnem Tavman

CUPIELLO Madre FRESCO

diversi formati per diverse esigenze

1 rifinitura

1 farcitura

CUPIELLO

Maxi
100-130g

Gran
85-95g

Standard
65-80g

Buffet
35-40g

Primini
20-25g

Segmentazione dell'offerta
unica soluzione
per soddisfare le esigenze
del mercato

Madre best

Buonsenso
- meno grassi
- meno zuccheri

MadreNatura
100%naturale
- no conservanti
- no monodigliceridi
- no aromii artificiali

Neapolis
- pasta brioche

Madre better

Vegano
- senza uova
- senza latte

Madre
Nelle stratificazioni
- margarina
- "tocco di burro all'italiana"
- Burro

Integrali
- ricco di fibre

Lievito di Birra good

Nelle stratificazioni

Burro
- impasto alla francese

Margarina

Legenda

- Peso netto dichiarato
- Tempo di cottura
- Pezzi per cartone
- Scongelamento
- Temperatura forno ventilato
- Disponibile nel formato Retail - Cash&Carry

CORNETTI

Ci vorrebbe una sveglia che rilascia profumo di cornetto.

(david_isayBlog, Twitter)

Noi parliamo
Lievito Madre fresco!

LINEA Madre® FRESCO

Buoni, digeribili e friabili più a lungo:
l'impiego esclusivo di **Lievito MadreCupiello fresco**
fa di questi cornetti con ***36 ore di lievitazione naturale***
la perfetta colazione all'Italiana.

BUONO

DIGERIBILE

SOSTENIBILE

MADRENATURA

100% naturale

CUPIELLO Madre® FRESCO

no *conservanti,* ***no*** *mono-digliceridi,* ***no*** *aromi artificiali*

Ingredienti pasta Madrenatura:

Farina di frumento, burro, lievito naturale "fresco" (17%), acqua, zucchero, farina di farro, uova, lievito, glutine di frumento, sale, malto, olio extravergine di oliva, aromi naturali.

Packaging ecosostenibile:

busta oxobiodegradabile, nastro in carta riciclabile, cartone realizzato riciclando in prossimità il macero di carta del nostro stabilimento.

MADRENATURA

100%
naturale

180400981

Lady Vuoto
Rifinito con zucchero

53 | 60 | 170°C | 18-22 minuti

Impasto con farina di farro
Formato più adatto ai nuovi consumi

180400813

Vuoto
Rifinito con zucchero carrare

65 | 45 | 170°C | 18-22 minuti

180400982

Multicereali e miele
Rifinito con fiocchi di avena,
zucchero di canna e semi di grano saraceno

90 | 45 | 160°C | 20-24 minuti

180400816

Nocciola
Rifinito con scagliette di cioccolato

90 | 45 | 170°C | 23-27 minuti

Cacao non alcalinizzato

180400814

Confettura albicocca senza aromi aggiunti
Rifinito con zucchero di canna

89 | 45 | 170°C | 23-27 minuti

Albicocche del Parco Nazionale
del Vesuvio varietà "pellecchiella"

Neapolis

Neapolis

La riscoperta di un impasto in soffice pasta brioche
che richiama la vera tradizione pasticciera napoletana

180400853

Cuor di Luna
Rifinito con cuori di zucchero e farcito con cioccolato bianco

99 | 36 | 160°C | 20-24 minuti

Pasta bicolore
FAST BAKE 170° 18-22 minuti

Veneziana
in Viennoiserie

180400877

Veneziana Madre
Rifinita con glassa alle mandorle

68 | 45 | 160°C | 20-24 minuti

Facile da tagliare e farcire
FAST BAKE 170° 18-22 minuti

Buonsenso

Meno grassi* **+ Mirtillo rosso**
Meno zuccheri* **+ Lievito Madre Fresco**

180400862

Buonsenso cereali vuoto

Rifinito con zucchero di canna e semi di grano saraceno

75 | 36 | 170°C | 23-27 minuti

- 50% zuccheri*
- 30% grassi *

180400983

Buonsenso cereali e mirtilli rossi

Rifinito con zucchero di canna e semi di grano saraceno

90 | 36 | 170°C | 23-27 minuti

- 30% zuccheri*
-30% grassi *

*Rispetto alle merendine tipo pasta sfoglia più vendute.
Fonte AIDEPI, per maggiori info: www.aidepi.it/claims-comparativi

Vegani

La bontà e la leggerezza dei cornetti con lievito madre fresco senza grassi di origine animale, adatti a rispondere ai nuovi trend di mercato, vegani, vegetariani ed intolleranti al lattosio.

Madre FRESCO

180400984

Hotel vegano vuoto

Rifinito con zucchero di canna

37 | 90 | 170°C | 18-22 minuti

Segregato RSPO

180400850

Vegano vuoto

Rifinito con zucchero di canna

68 | 60 | 170°C | 23-27 minuti

180400985

Vegano Multicereali frutti di bosco

Rifinito con granuli di grano saraceno e zucchero di canna

90 | 60 | 170°C | 23-27 minuti

Fonte di fibre
Segregato RSPO

180400851

Vegano confettura albicocche senza aromi aggiunti

Rifinito con zucchero carrare

85 | 60 | 170°C | 23-27 minuti

Albicocche del Parco Nazionale del Vesuvio varietà “pellecchiella”

prontoforno

Integrali

Per rispondere agli attuali food trend legati alla ricerca del benessere,
salute e leggerezza, si amplia la gamma degli integrali.
Lievito madre fresco ed ingredienti selezionati….

180400985

Vegano Multicereali frutti di bosco

Rifinito con granuli di grano saraceno e zucchero di canna

90 | 60 | 170°C | 23-27 minuti

Multicereali
Fonte di fibre

VEGANO

180400226

Primini cereali e miele

Rifinito con zucchero di canna

27 | 80 | 170°C | 18-22 minuti

180400914

Multicereali e miele

Rifinito con fiocchi d'avena

90 | 60 | 170°C | 23-27 minuti

Fonte di fibre

180400196

Dritto cereali e miele

Rifinito con zucchero e cereali

79 | 60 | 170°C | 23-27 minuti

180400982

Multicereali e miele

Rifinito con fiocchi di avena, zucchero di canna e semi di grano saraceno

90 | 45 | 160°C | 20-24 minuti

Impasto multicereale
100% Naturale

MADRENATURA

Madre FRESCO

Tocco di burro all'italiana

Un Melange di burro e margarina per un gusto tipicamente italiano.

180400080

Primini vuoto

Lucidato con zucchero brillo

22 | 80 | 170°C | 18-22 minuti

180400854

Primini confettura albicocca senza aromi aggiunti

Rifinito con zucchero cristallino

27 | 80 | 170°C | 18-22 minuti

Albicocche del Parco Nazionale del Vesuvio varietà "pellecchiella

180400855

Primini crema

Rifinito con codette di zucchero

27 | 80 | 170°C | 18-22 minuti

180400081

Primini Recacao nocciola

Rifinito con zucchero

33 | 80 | 170°C | 18-22 minuti

Pasta bicolore

180400226

Primini cereali e miele

Rifinito con zucchero di canna

27 | 80 | 170°C | 18-22 minuti

180400856

Primini Rebosco frutti di bosco

Rifinito con zucchero di canna

33 | 80 | 170°C | 18-22 minuti

Pasta bicolore

180400884

Dritto mandorle

Rifinito con mandorle a fette

90 | 55 | 170°C | 23-27 minuti

180400857

Vuoto

Lucidato con zucchero brillo

72 | 55 | 170°C | 23-27 minuti

prontoforno

Tutto burro

Creatività tutta italiana e gusto francese

180400875

Mini multicereali vuoto

Rifinito con semi di lino e semi di girasole

22 | 150 | 170 °C | 18-22 minuti

TuttoBurro 18%
No lievito madre

Madre FRESCO

i Re

Impasti bicolore, farciture differenziate in due diversi formati.

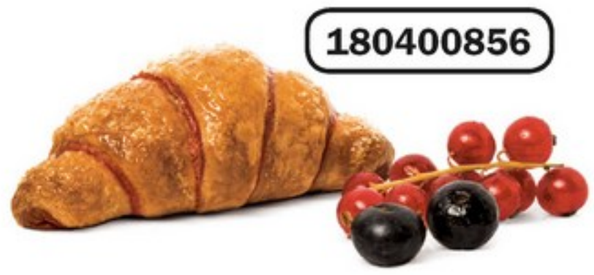
180400081

Primini Recacao nocciola

Rifinito con zucchero

33 | 80 | 170 °C | 18-22 minuti

Pasta bicolore



180400856

Primini Rebosco frutti di bosco

Rifinito con zucchero di canna

33 | 80 | 170 °C | 18-22 minuti

Pasta bicolore

180400864

Recacao

Rifinito con zucchero

84 | 55 | 170 °C | 23-27 minuti

Pasta bicolore

180400791

Renocciola

Rifinito con zucchero di canna

89 | 55 | 170 °C | 23-27 minuti

Pasta bicolore - Extrafarcitura

Madre FRESCO

180400865

Rebosco frutti di bosco

Rifinito con zucchero di canna

84 | 55 | 170 °C | 23-27 minuti

Pasta bicolore

Re

Da una madre generosa
nascono ogni giorno
nuove generazioni di cornetti

Madre FRESCO

+ ingredienti naturali = MADRENATURA = **100% naturale**

+ margarina = Madre FRESCO **Margarina**

+ tocco di burro = Madre FRESCO **Tocco di Burro**

+ cereali = Madre FRESCO **Integrali**

+ margarina - uova - latte = Madre FRESCO VEGANO
- grassi
- zuccheri
BuonSenso

+ burro = Madre FRESCO **Burro**

+ tradizione Napoletana = Madre FRESCO Neapolis

BUONO · DIGERIBILE · SOSTENIBILE

Per saperne di più leggi la ricerca sul nostro **lievito madre fresco** su:
www.cupiello.com

Lievito di birra

Per rispondere all'esigenze del mercato, oltre alla gamma Madre, Cupiello propone impasti basici con lievito di birra, stratificati con margarina o burro.

180400391

Grancornetto vuoto

Lucidato con zucchero brillo

72 | 55 | 170°C | 23-27 minuti

180400822

Grancornetto nocciola

Rifinito con scagliette di cioccolato fondente

87 | 55 | 170°C | 23-27 minuti

180400915

Grancornetto albicocca

Lucidato e rifinito con zucchero

87 | 55 | 170°C | 23-27 minuti

180400917

Grancornetto crema

Rifinito con codette di zucchero

87 | 55 | 170°C | 23-27 minuti

VIENNOISERIE

“L’arte di preparare dolci è molto più che sapere eseguire ricette alla perfezione:
è un vero e proprio gesto d’amore.”

Novità

MuesliCroc

I benefici della melagrana in un delizioso impasto al muesli

Impasto con granola-muesli 16%
Ricca farcitura con ribes e melagrana
Rifinito con semi di girasole, sesamo, lino e fiocchi d'avena
Lievito MadreCupiello fresco

180400986

Mueslicroc vegano con ribes e melagrana

Rifinito con semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino e fiocchi di avena

85 | 36 | 170 °C | 23-27 minuti

Fagotto Madre cereali antichi e miele

Fonte di fibre
Con cereali antichi
Farcitura al miele al 40% senza aromi
Lievito MadreCupiello fresco

Un impasto di cereali antichi
farcito con miele senza aromi.
Un mix di benessere e bontà.

180400988

Fagotto madre cereali antichi e miele deluxe

Rifinito con zucchero di canna e grano saraceno

85 | 36 | 170 °C | 23-27 minuti

Madre FRESCO

Viennoiserie

180400205

Melizia mele

Rifinita con zucchero cristallino

102 | 70 | 190°C | 25-30 minuti

180400931

Melizia crema mele

Rifinita con zucchero cristallino

100 | 70 | 190°C | 25-30 minuti

180400990

Conchiglia nocciola

Rifinita con zucchero

84 | 50 | 190°C | 25-30 minuti

180400686

Treccia nocciola

Rifinita con zucchero

89 | 70 | 190°C | 25-30 minuti

180400921

Treccia crema

Rifinita con zucchero

89 | 70 | 190°C | 25-30 minuti

180400173

Pancannolo nocciola

Soluzione lucidante

83 | 70 | 190°C | 25-30 minuti

180400877

Veneziana Madre

Rifinita con glassa alle mandorle

68 | 45 | 160°C | 20-24 minuti

Pasta brioche

180400794

Gran fagotto nocciola

Rifinito con nocciole a fette e scagliette di cioccolato

91 | 60 | 170°C | 28-30 minuti

Tocco di burro all'italiana

180400991

Pancake

Confezione da 2 pezzi

35 | 100 | 0-4°C | 180 minuti

già cotti
Tradizione americana

180400989

Dublè bigusto crema latte e nocciola

Lucidato con zucchero brillo

78 | 60 | 170°C | 23-27 minuti

Tocco di burro all'italiana

180400918

Cioccopan con gocce di cioccolato fondente

Rifinito con zucchero

69 | 70 | 190°C | 25-30 minuti

180400797

Mini coda d'aragosta

30 | 166 | 200°C | 25-30 minuti

Tipicità Napoletane

TORTINE

La creatività è contagiosa, trasmettila.

Tortine

Novità

Zenzerodose

La tua dose quotidiana di zenzero

180400992

Zenzerodose

50 | 30 | 20°C | 60 minuti

Farcito con 7g di zenzero puro

DolceCocco

Tutta la golosità del cioccolato unita al sapore unico ed esotico del cocco in una ricetta senza glutine

Gluten NO
RICETTA SENZA GLUTINE

Novità

180400993

Dolcecocco GlutenNo

77 | 24 | 20°C | 90 minuti

Ricetta senza glutine
All'interno del cartone
2 bustine di cocco rapè

180400987

Tortino con meno di 100Kcal mele vegano

Rifinito con fiocchi di avena tostata

48 | 60 | 20°C | 60 minuti

Meno di 100Kcal
Con il 48% di pezzi di mela fresca italiana

180400872

Veganciok all'arancia

Con pezzi di cioccolato e arancia

82 | 24 | 20°C | 90 minuti

180400804

Tortina carote vegana

77 | 24 | 20°C | 90 minutii

Con carote fresche

MUFFIN

La vita è dolce se glielo concedi.

già cotti

Novità

180400995

Mini Muffin Yogurt con confettura albicocche senza aromi aggiunti

Rifinito con granella di zucchero

29 | 40 | 20°C | 60 minut

180400994

Mini muffin farcito bianco ciok

Rifinito con granella di nocciole - Impasto al cacao

31 | 40 | 20°C | 60 minuti

MiniMuffin

Come quelli della mamma....
Deliziosi mini in due differenti varianti:
biancociok e albicocca dl Vesuvio

180400795

Muffin yogurt

Con pirottino classico

55 | 30 | 20°C | 60 minuti

180400398

Muffin doppio cioccolato

Con pirottino classico

57 | 40 | 20°C | 60 minuti

180400922

Granmuffin artigianale doppio cioccolato

Con pirottino margherita

87 | 60 | 20°C | 90 minuti

CIAMBELLE BOMBOLONI

Bisognerebbe essere capaci a non perdere mai di vista
quella magia che ci rende bambini per sempre.

Ciambelle Bomboloni

Le referenze ideali per soddisfare i palati dei bambini e degli adulti golosi.
Oggi disponibili in tanti gusti e colori differenti.
Perfetti da servire durante tutta la giornata.

180400932

Nocciolato ciok

Ricoperta cioccolato e nocciole

64 | 24 | 20°C | 60 minuti

180400183

Ciok

Farcita con crema di nocciola e ricoperta di cioccolato

75 | 24 | 20°C | 90 minuti

180400182

Tris: Ciok, Pinky & White

Ciok: semiricoperta di cioccolato e scagliette di cioccolato
Pinky: semiricoperta di cioccolato rosa e codette di zucchero
White: semiricoperta di cioccolato bianco e codette di zucchero

52 | 36 | 20°C | 60 minuti

180400996

La Graffa

Rifinita con zucchero

70 | 40 | 20°C | 90 minuti

Tipicità Napoletane

180400796

La Maxi Graffa

Rifinita con zucchero

100 | 36 | 20°C | 90 minuti

Tipicità Napoletane

180400960

Bombolone Krapfen vuoto

Rifinito con zucchero

55 | 48 | 20°C | 60 minuti

TORTE

Una festa senza la torta è un incontro e basta.

Tutta la raffinatezza della pasticceria d'oltralpe
in formati comodi e versatili

già cotti

8 porzioni **180400997** *10 porzioni* **180400891**

Torta mela golose

8/10 porzioni

Pasta frolla al burro farcita con purea di mele con pezzi e fette di mele

119* 24 20°C 120 minuti

65% di mele fresche

180401000

Crostata mela essenziali

10 porzioni

Pasta sfoglia con uova fresche farcita con purea di mele fresche

75* 100 20°C 120 minuti

46% di mele fresche

180400998

Torta pera golose

8 porzioni

Pasta sablè al burro con crema frangipane, tipica francese costituita da 2/3 di crema di mandorle e 1/3 di crema pasticcera, con mezze pere e cubetti di pere

119* 24 20°C 120 minuti

44% di pere

SALATI

Ci dev'essere qualcosa di stranamente sacro nel sale.
Lo ritroviamo nelle nostre lacrime e nel mare.

(Khalil Gibran)

prontoforno

180401002

SfogliaMadreSpinaci

Farcito con ricotta e spinaci
Rifinito con semi di sesamo

100 | 45 | 170°C | 18-22 minuti

Lievito MadreCupiello Fresco
Ideale per la pausa pranzo

Novità

SfogliaMadreSpinaci

Più gusto alla tua pausa pranzo

180401001

SfogliaMadrePizza

Farcito con pomodoro e mozzarella
Rifinito con semi di papavero

100 | 45 | 170°C | 18-22

Lievito MadreCupiello Fresco
Ideale per la pausa pranzo

Novità

SfogliaMadrePizza

Più gusto alla tua pausa pranzo

Madre FRESCO

. . . mettere in teglia

come preparare i nostri cornetti

usa sempre forni ventilati

distanzia correttamente i cornetti

Posizionare i cornetti
negli angoli per evitare
che si alzi la carta da forno

forno
SMEG - UNOX
43X32

standard — 9 pezzi
maxi — 6 pezzi
mini — 16 pezzi

forno
SMEG - UNOX - POLIN
60X40

standard — 16 pezzi
maxi — 10 pezzi
mini — 30 pezzi

forno
GASTRONORM
53X32

standard — 9 pezzi
maxi — 6 pezzi
mini — 20 pezzi

Controlla sempre le specifiche
riportate sulla confezione

NON usare
il vapore

5 minuti dalla fine della cottura
bisogna invertire le teglie e farle
ruotare di 180 gradi per una cottura
più uniforme

5 minuti dalla fine della cottura
bisogna invertire le teglie e farle
ruotare di 180 gradi per una cottura
più uniforme

raffredda in luoghi freschi
e ventilati almeno 5 minuti
prima di esporli in vetrina

Per semplificare il servizio
Avvicina i prodotti alla cassa

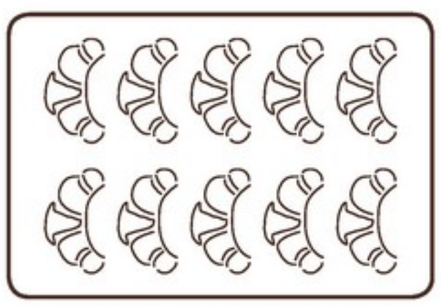
inserisci i segnagusto
e non sovrapporre
i cornetti

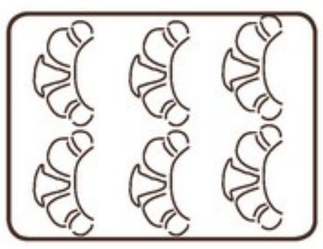
vuoi arricchire il prodotto?
inserisci la farcitura
tra la 1ª e la 2ª spira e lascia
un ricciolo di crema che fuoriesce

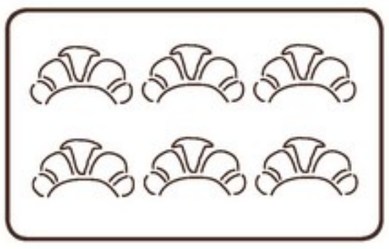
Mettere in teglia

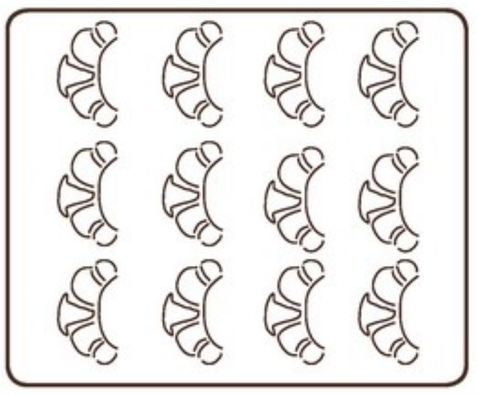
BAKERY SMEG - UNOX - POLIN	BAKERY SMEG - UNOX	GASTRONORM 1/1	GASTRONORM 2/1
600x400	435x320	530x320	650x530

cornetti maxi

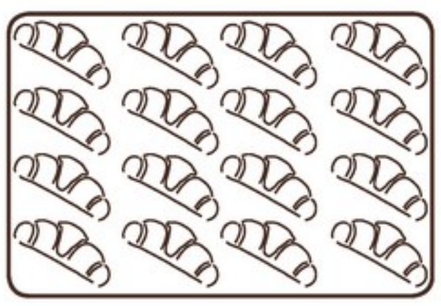

10

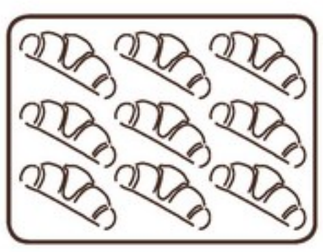

6

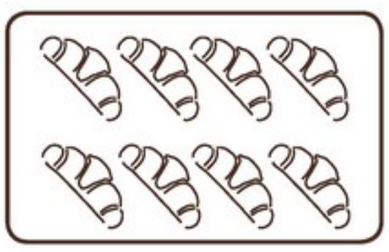

6

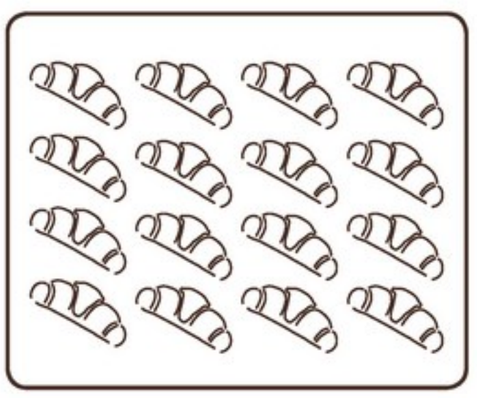

12

cornetti standard dritto

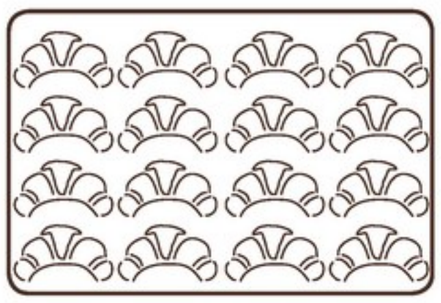

16

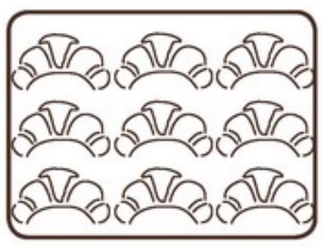

9

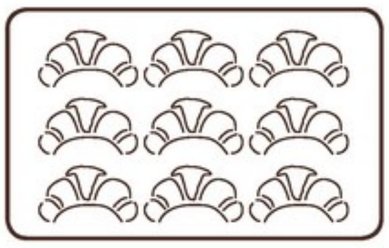

8

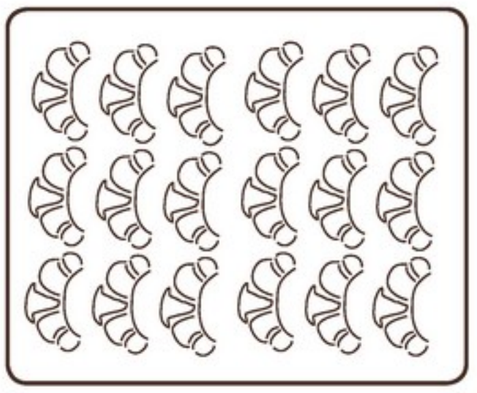

16

cornetti standard curvo

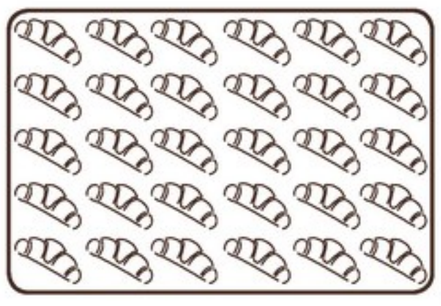

16

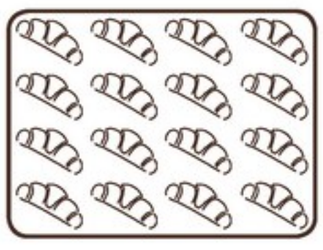

9

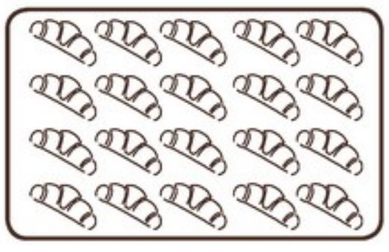

9

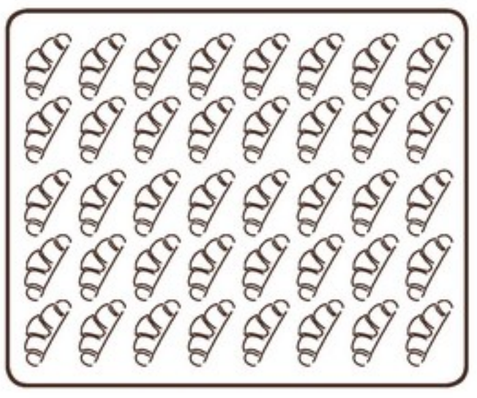

18

cornetti piccoli (Buffet e Primini)

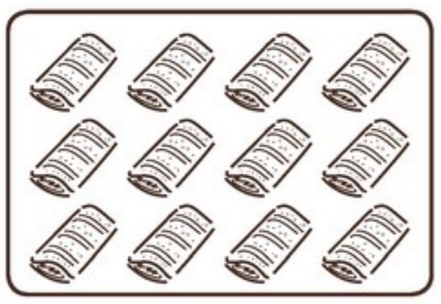

30

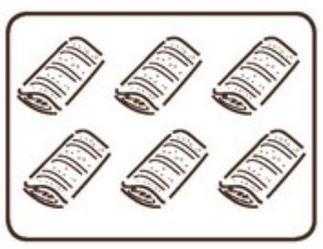

16

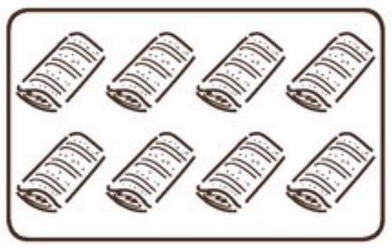

20

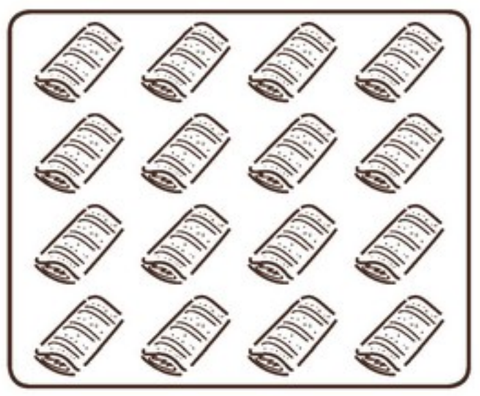

40

viennoiserie standard (80/100 g)

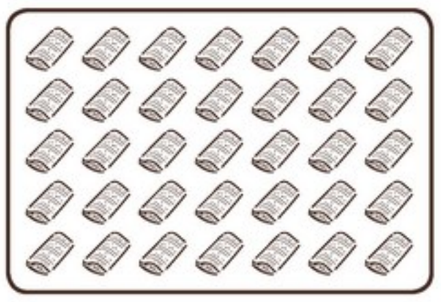

12

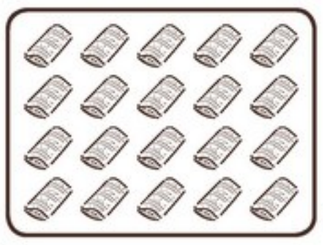

6

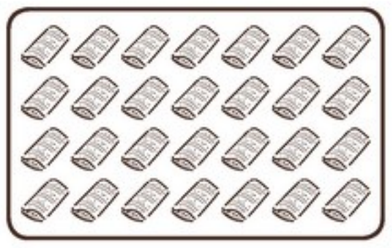

8

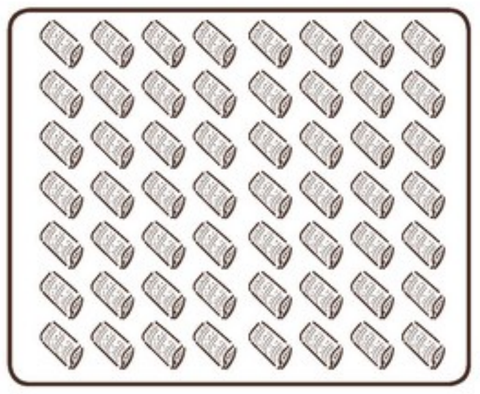

16

viennoiserie mini

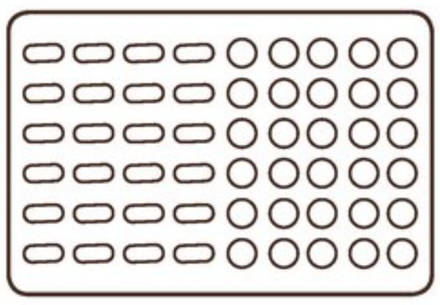

35

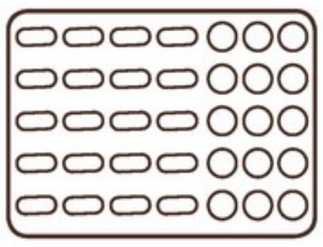

20

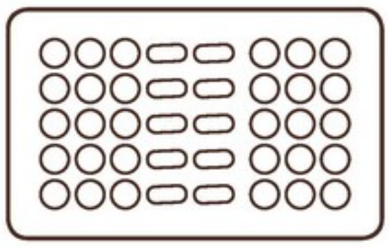

28

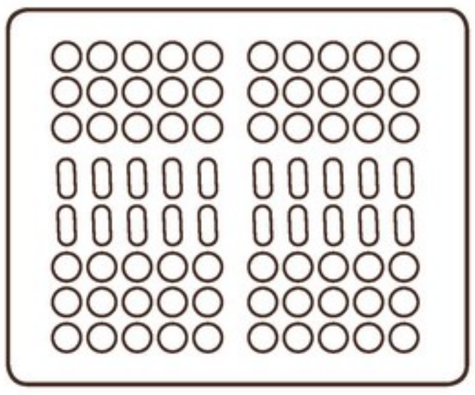

56

panati mini


52


35


40

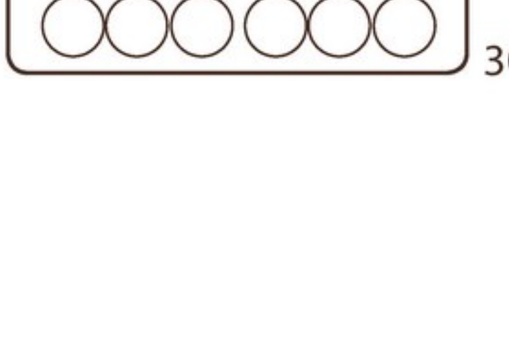

80

panati 60g

35

20

24


48

panati maxi

18

12

15

30

CULTURA DEL GUSTO

CUPIELLO