2026

scopri l'Assortimento

Hotel

CULTURA DEL GUSTO®
CUPIELLO

PRONTOFORNO

Madre "Tuttoburro"

con LIEVITO Madre FRESCO

1R3210 - MINI CROISSANT "PARIS"

Lucidato con zucchero brillo.

35 | 90 | 170°C | 18-22 min

PRONTOFORNO

Madre "Tocco di burro all'italiana"

con LIEVITO Madre FRESCO

1R3144 - PRIMINO VUOTO

Lucidato con zucchero brillo.

22 | 80 | 170°C | 18-22 min

1R4246 - PRIMINO ALBICOCCA

Rifinito con zucchero carrare, con confettura di albicocche del Vesuvio, varietà "Pellecchiella"

27 | 80 | 170°C | 18-22 min

1R3145 - PRIMINO CREMA

Rifinito con codette di zucchero

27 | 80 | 170°C | 18-22 min

1R3141 - PRIMINO RECACAO BICOLORE NOCCIOLA

Rifinito con zucchero.

33 | 80 | 170°C | 18-22 min

PRONTOFORNO

Madre Plant Based

PLANT BASED

con LIEVITO Madre FRESCO

1R2347 - PLANT BASED VUOTO

Rifinito con zucchero di canna. Vegan.

37 | 90 | 170°C | 18-22 min

PRONTOFORNO

Lievito di Birra

1R4310 - MINI CROISSANT DRITTO VUOTO

Lucidato con zucchero.

30 | 100 | 170°C | 18-22 min

1R2197 - DRITTO VUOTO

Lucidato con zucchero brillo.

47 | 75 | 170°C | 18-22 min

1R2198 - DRITTO ALBICOCCA

Rfinito con zucchero, con confettura di albicocche del Vesuvio, varietà "Pellecchiella"

52 | 75 | 170°C | 18-22 min

1R2361 - DRITTO CREMA

Rifinito con codette di zucchero

52 | 75 | 170°C | 18-22 min

1R2362 - DRITTO NOCCIOLA

Rifinito con codette di cacao

52 | 75 | 170°C | 18-22 min

PRONTOFORNO

Le Sfoglie

1B2423 - TRIS SUPER-SFOGLIA COFFEE BREAK

Rifiniti con zucchero cristallino. Sfogliatina alla crema, intreccio all'albicocca e fagotto con gocce di cioccolato fondente

Senza lievito.

35 | 130 | 170°C | 18-22 min

Ciambelle Bomboloni

GIÀ COTTI

1C49870 - MINI CIAMBELLA DONUT
Rifinita con zucchero.

22 | 75 | 20° | 60 min

1C29930 - MINI CIAMBELLA DONUT CIOK
Ricoperta cioccolato.

36 | 60 | 20° | 60 min

1C29920 - MINI CIAMBELLA DONUT BIANCO CIOK
Ricoperta bianco ciok.

40 | 60 | 20° | 60 min

1C15515P - CIAMBELLA / DONUT
Rifinita con zucchero.

49 | 36 | 20°C | 60 min

1C61640 - CIAMBELLA / DONUT TRIS CIOK, PINKY & WHITE
Semiricoperte di: Cioccolato e scagliette di cioccolato, Cioccolato rosa e codette di zucchero, Cioccolato bianco e codette di zucchero

52 | 36 | 20°C | 60 min

1C4101- MINI BOMBOLONE / KRAPFEN CREMA
Rifinito con zucchero.

27 | 100 | 20°C | 60 min

1C1038959 - BOMBOLONE / KRAPFEN VUOTO
Ø 10 CM Confezione da 2 pezzi

55 | 48 | 20°C | 60 min

Tipicità Napoletane

PRONTOFORNO

1C3119 - MINI SFOGLIATELLA RICCIA NAPOLETANA
Ripiena di ricotta e canditi

30 | 180 | 200°C | 25-30 min

Salati

Ideali per buffet e catering

PRONTOFORNO

1R3143 - PRIMINO CORNETTO SALATO
Tocco di burro all'italiana.

con LIEVITO Madre FRESCO

22 | 80 | 170°C | 18-22 min

1C7171 - MINI ARANCINO DI RISO
Riso, ragù, piselli e mozzarella
Per una resa ottimale, cuocere in friggitrice a 180°C per 4 minuti circa

25 | 230 | 180°C | 5-6 min

CUPIELLO

scopri l'assortimento HOTEL

legenda

- Peso netto grammi / pezzo
- Pezzi / cartone
- Temperatura forno ventilato
- Temperatura di scongelamento
- Tempo di cottura

Settembre 2026

Assortimento Hotel

La prima colazione è un momento fondamentale del soggiorno dei tuoi clienti. Per renderla speciale, Cupiello ha pensato ad una gamma completa di prodotti dedicati.

La qualità è assicurata dalla scelta di **materie prime selezionate** e dall'utilizzo del **Lievito Madre Cupiello Fresco** che rende i nostri prodotti più buoni e più fragranti.

Dai classici cornetti, in tante formulazioni – Plant Based inclusa – alle sfoglie, passando dalle tipicità napoletane a quelle internazionali, fino ad arrivare ai prodotti salati.

Prodotti di size, gusti e prezzi per ogni esigenza.

CULTURA DEL GUSTO®
CUPIELLO

È il marchio foodservice della Fresystem spa, azienda specializzata nella produzione e commercializzazione di gastronomia italiana surgelata.

Tecnologia
fresystem® fine italian pastry

Riviera di Chiaia, 215 - 80121 Napoli - Tel. 081 400816 - fax 081 419059 - www.cupiello.com