

CATALOGO

2021

ZAPPONINI
ROMA 1905



CONFISERIE
ALBERTO ZAPPONINI
BISCUITS

ALBERTO ZAPPONINI

BISCOTTI
GENTILINI

AMERICAN BAR

...	...
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...

Several people standing on the sidewalk in front of the shop.

ALBERTO ZAPPININI BISCOTTI GENTILINI

CHAMPAGNE

CONFETTERIA

ALBERTO ZAPPININI

BISCOTTERIA

WIRLIGORI

COGNAC

BRAY

BRAY

BRAY

BRAY

BRAY

BRAY

BRAY

BRAY
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY

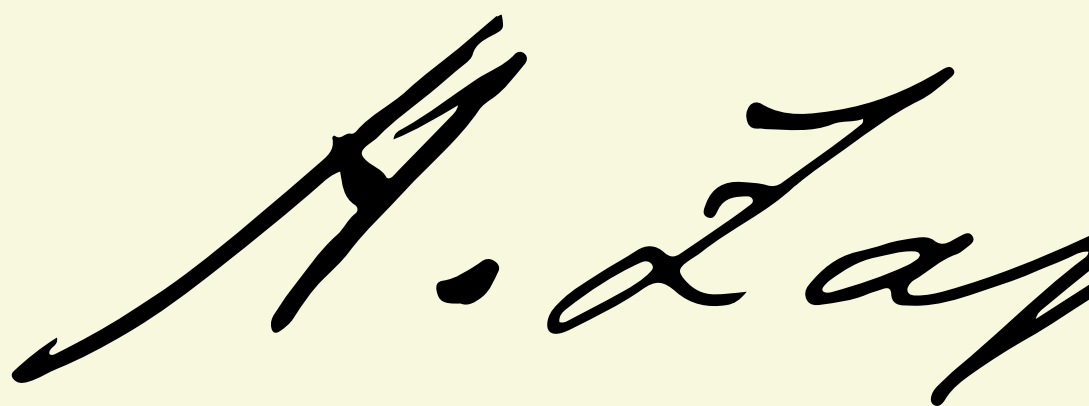
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY
BRAY

UNA DOLCE STORIA ROMANA

Alberto Zapponini è il sesto dei sette figli di Paolo Zapponini e Teresa Ricci, nato a Ferrara ma cresciuto nel fermento della Roma di fine '800. Nel 1905, ad appena 25 anni, intraprende l'avventura dolciaria aprendo il suo primo negozio in una delle più frequentate vie della Capitale in espansione, Via Nazionale, specializzandosi in confetteria, biscotteria e piccola pasticceria.

Proprio in Via Nazionale 195, accanto all'allora Palazzo delle Belle Arti ed oggi Palazzo delle Esposizioni, nasce il prodotto destinato a divenire un riferimento nel mercato dolciario capitolino e il vero e proprio marchio di fabbrica dell'azienda: il Bonbon Zapponini. "Non dimenticate quel nome così caro ai vostri bambini, Zapponini" recitava il claim dell'epoca.

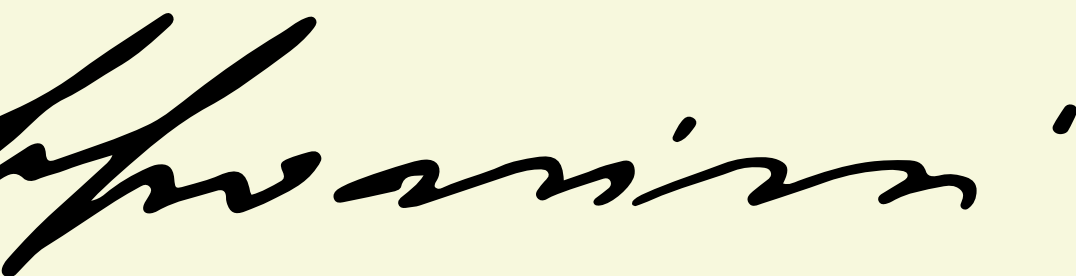
Negli anni a seguire l'attività si espande e, con gli anni 30, si sviluppa con l'apertura di altri quattro punti vendita in Via Due Macelli 26, Via Tomacelli 5/7, Piazza Venezia 5 e Via Candia 52.

A large, stylized handwritten signature in black ink, appearing to read 'A. Zapponini', positioned at the bottom right of the page.

In tutte le “Confiserie Alberto Zapponini” i prodotti dolciari sono accompagnati da specialità di vini, liquori e distillati provenienti dalle migliori case estere e nazionali.

Nel corso degli anni sono numerosi gli attestati di qualità ricevuti, per impegno e professionalità, fino a ottenere per l'attività dolciaria il riconoscimento di Fornitore Ufficiale della Real Casa (Brevetto Reale n.540) ritenuta meritevole di innalzare lo Stemma Reale sull'insegna della fabbrica e per il suo fondatore, nel 1956, l'onorificenza di Grande Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

Oggi la tradizione si rinnova con la quarta generazione della Famiglia Zapponini spinta dal desiderio di proporre prodotti amati ora quanto allora, con la stessa passione per le cose belle, buone e ben fatte.

A large, stylized handwritten signature in black ink, likely reading 'Zapponini', positioned at the bottom of the page.

INDICE

IL BON BON	9
GIANDUIA	9
LIQUORE	11
MANDORLE E NOCCIOLE	13
MANDORLA TARTUFATA	15
LA COLOMBA	17
IL PANETTONE	19
CLASSICO	19
GLASSATO	21
AL MOSCATO	23
LA PRALINA	25
LA SPALMABILE	27



IL BON BON AL GIANDUIA

Morbido ripieno Gianduia prodotto con l'impiego di pregiate "Nocciole Piemonte I.G.P." e ricoperto di cioccolato al latte e fondente.

INGREDIENTI: Cioccolato Gianduia, Fondente e Latte (burro di cacao, zucchero, "Nocciola Piemonte I.G.P.", pasta di cacao, latte intero in polvere, latte scremato in polvere. Emulsionante: lecitina di soia. Aromi naturali: vaniglia.). Prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte I.G.P.". Possono contenere tracce di altra frutta a guscio. Senza glutine.

Cioccolato Gianduia cacao min. 51,1%. Cioccolato al Latte cacao min. 38,5%. Cioccolato Fondente 66,6%

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Pezzi ogni 100gr: 14ca.

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL BON BON AL LIQUORE

Limoncello, Mandarino, Irish Cream, Rhum, Sambuca.

Le specialità e il meglio della liquoreria tradizionale italiana con aromi intensi dei pregiati distillati.

Per soddisfare tutti i gusti in ogni occasione.

INGREDIENTI: Cioccolato Fondente cacao min. 71,5% - Cioccolato al Latte cacao min. 32,0% - Cioccolato Bianco.

Ingredienti: Cioccolato Fondente, Bianco e Latte (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte scremato in polvere. Emulsionante: lecitina di soia. Aromi naturali: vaniglia.), zucchero, acqua, alcool, Rhum invecchiato (1,1%), Brandy (0,8%), cacao amaro in polvere, caffè arabica. Addensante: gomma arabica. Agente di rivestimento: gomma lacca. Aromi naturali: olio essenziale di limone, olio essenziale di mandarino, sambuca. Aromi: vanillina.

Possono contenere tracce di frutta a guscio. Senza glutine

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Pezzi ogni 100gr: 14ca.

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL BON BON MANDORLE E NOCCIOLE

Pregiata selezione di Mandorle di Toritto e “Nocciole Piemonte IGP” ricoperte di cioccolato bianco, di cioccolato al latte e di cioccolato fondente con solo burro di cacao.

INGREDIENTI: Cioccolato Fondente, Latte e Bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte scremato in polvere. Emulsionante: lecitina di soia. Aromi naturali: vaniglia), Mandorla di Toritto (11,9%), "Nocciola Piemonte I.G.P."* (10,6%). Addensante: gomma arabica. Agente di rivestimento: gomma lacca. Possono contenere tracce di altra frutta a guscio. Senza glutine.
Cioccolato Fondente cacao min. 62,9%. Cioccolato al Latte cacao min. 32%. Cioccolato Bianco.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Pezzi ogni 100gr: 14ca.

*disponibili anche senza zuccheri aggiunti

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL BON BON MANDORLA TARTUFATA

Una selezione sceltissima di mandorle “Filippo Cea” del “Presidio Slow Food” di Toritto circondate da una sottilissima sfoglia di caramello speziato con chiodi di garofano, cannella e aroma naturale di vaniglia.

Un doppio strato di cioccolato bianco e fondente e, poi, una spolverata di cacao amaro perfezionano una specialità di gran classe.

INGREDIENTI: Cioccolato bianco e fondente (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao. Emulsionante: lecitina di soia. Aromi naturali: vaniglia), Mandorla di Toritto (BA) del "Presidio Slow Food" (30,3%), zucchero di canna, cacao amaro in polvere, cannella Regina, chiodi di garofano. Aromi naturali: vaniglia. Possono contenere tracce di altra frutta a guscio. Senza glutine
Cioccolato Fondente cacao min. 98,1%, Cioccolato Bianco

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Pezzi ogni 100gr: 14ca.

ZAPPONINI
ROMA 1905



LA COLOMBA

La nostra Colomba prodotta artigianalmente seguendo l'Antica Ricetta, racchiude tutto il gusto della tradizione Pasquale. Un impasto soffice ottenuto utilizzando solo ingredienti di prima scelta, lasciato lievitare naturalmente e arricchito di morbida arancia candita. Glassata e decorata con mandorle intere per darle un sapore unico.

**PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON GLASSA 10%,
DECORATO CON GRANELLA DI ZUCCHERO 2% E MANDORLE 2%.**

INGREDIENTI: farina di frumento, scorzone d'arancia candita 24% (cubetti di arancio, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio), tuorlo d'uovo, burro, zucchero di canna, lievito naturale (farina di frumento), emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sciroppo di zucchero invertito, sciroppo di glucosio-fruttosio, malto d'orzo, sale, aromi.

INGREDIENTI DELLA GLASSA E DELLA DECORAZIONE: zucchero, albume d' uovo, "Nocciola Piemonte IGP", mandorle, armelline, farina di riso. Può contenere tracce di soia.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

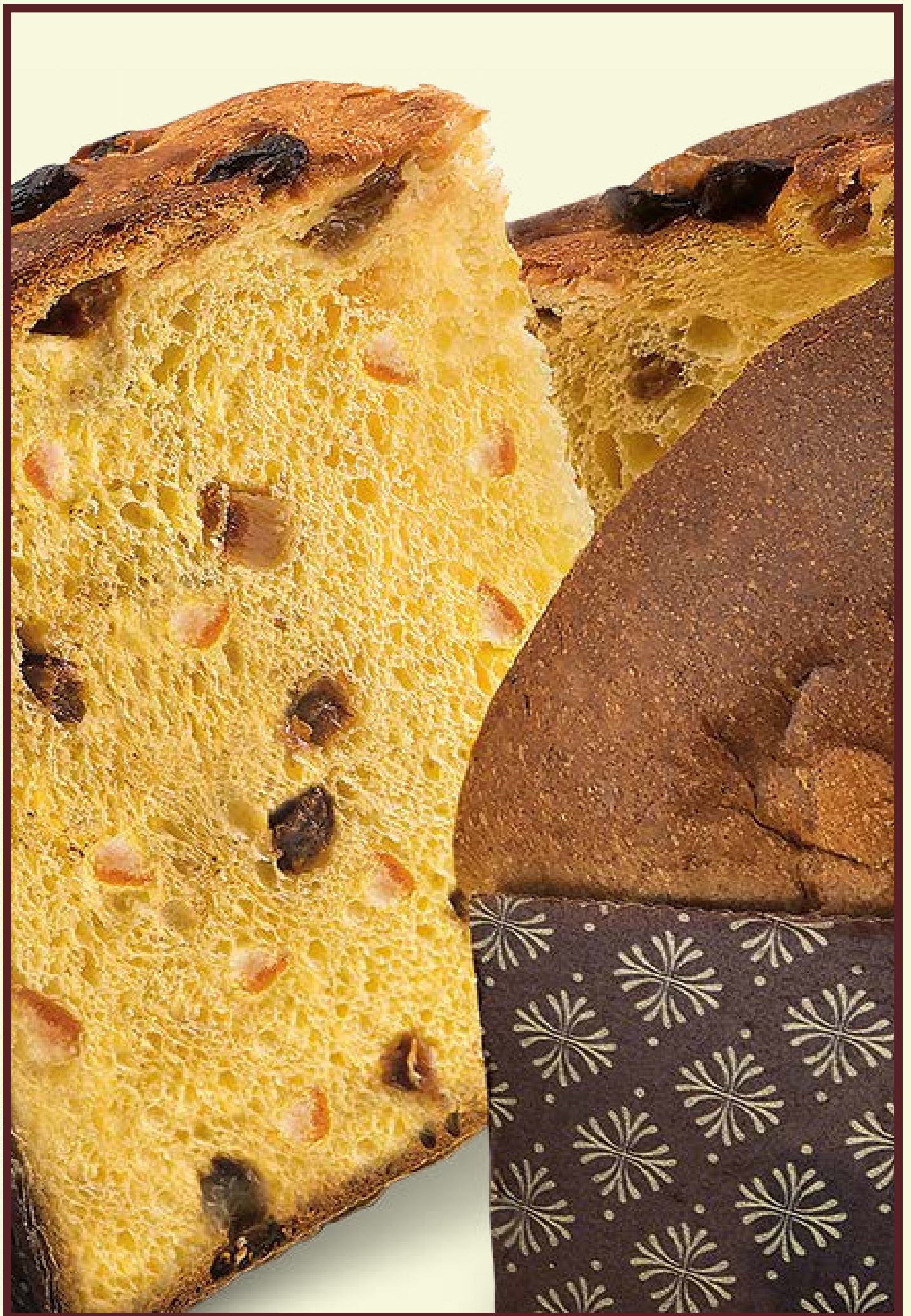
Energia	1628 kJ / 388
kcal	
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	9.0 g
Carboidrati	53 g
di cui zuccheri	35 g
Proteine	7.0 g
Sale	0.35 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO	1000 g
PESO LORDO	1050 g
ALTEZZA	58 mm
ALTEZZA AL CENTRO	130 mm
LUNGHEZZA TESTA-CODA	318 mm
LUNGHEZZA ALA-ALA	225 mmw

Termine minimo di conservazione: 6 - 8 mesi ad una temperatura max di 18-20°C

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL PANETTONE CLASSICO

Il nostro panettone per eccellenza prodotto artigianalmente seguendo l'Antica Ricetta.

Un impasto soffice ottenuto utilizzando solo ingredienti di prima scelta.

Dalla farina di qualità al lievito madre, dalle uova da galline cage-free al burro di filiera piemontese Ricco di uvetta e canditi.

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI: farina di frumento, uva sultanina 16%, tuorlo d'uovo, scorze d'arancia candita 11% (scorze di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), burro, zucchero di canna, lievito naturale (farina di frumento, acqua), emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di zucchero invertito, malto d'orzo, sale, aromi. Può contenere soia e frutta a guscio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	1631 kJ / 389
kcal	
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	8.5 g
Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	32 g
Proteine	6.2 g
Sale	0.29 g

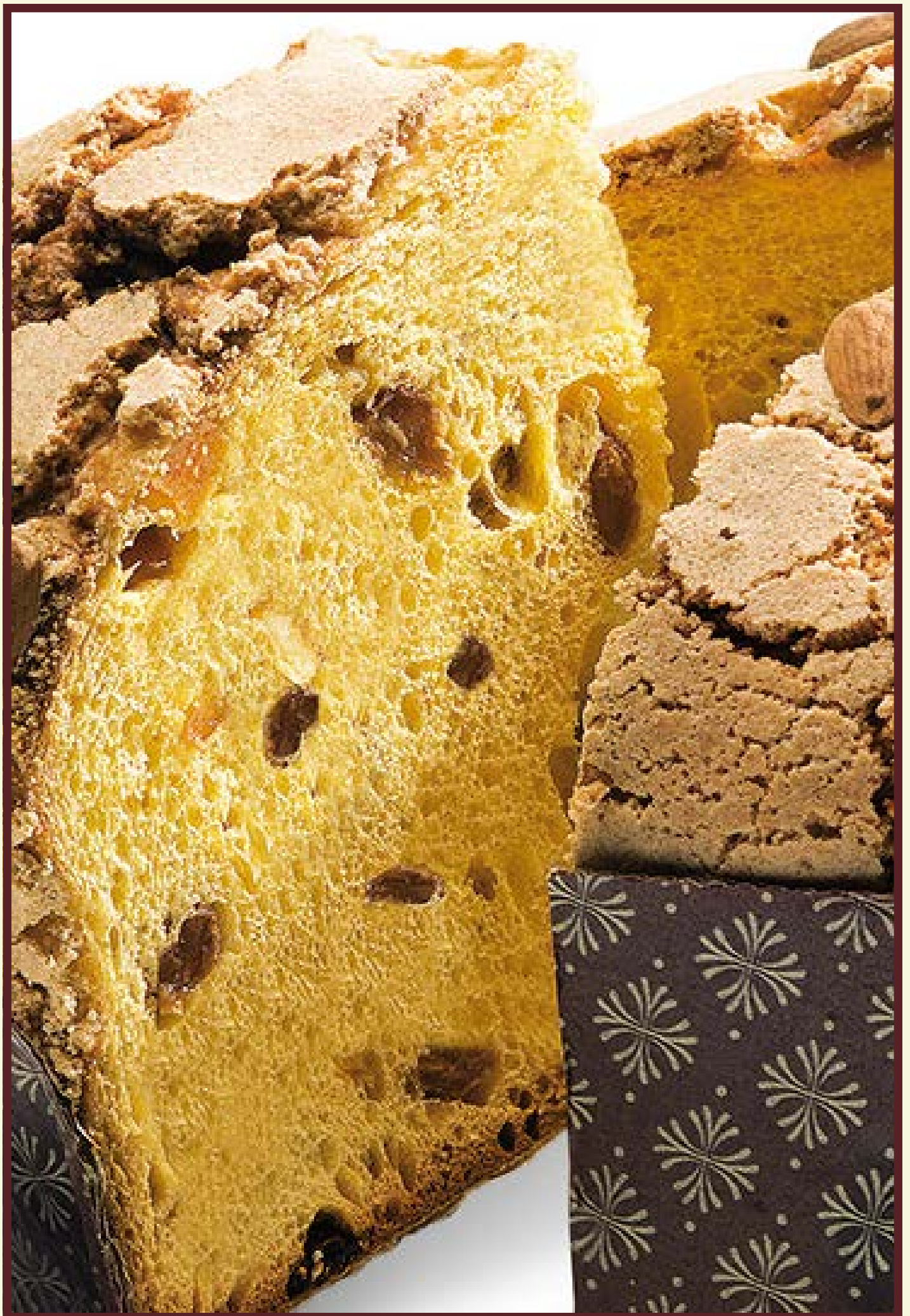
CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO	1000 g
PESO LORDO	1050 g
DIAMETRO	210 mm
ALTEZZA	70 mm
ALTEZZA AL CENTRO	130 mm

Disponibile anche da 3kg

Termine minimo di conservazione: 6 - 8 mesi ad una temperatura max di 18-20° C.

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL PANETTONE GLASSATO

Il Panettone prodotto artigianalmente preparato nel rispetto della più antica tradizione con materie prime di qualità. Ricoperto con glassa e decorato con mandorle intere e nocciole delle Langhe.

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON GLASSA 8%, DECORATO CON MANDORLE 2%

INGREDIENTI: farina di frumento, uva sultanina 16%, tuorlo d'uovo, scorze d'arancia candita 11% (scorze di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), burro, zucchero di canna, lievito naturale (farina di frumento, acqua), emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di zucchero invertito, malto d'orzo, sale, aromi.

INGREDIENTI DELLA GLASSA E DELLA DECORAZIONE: zucchero, albume d'uovo, "Nocciola Piemonte IGP", mandorle, armelline, farina di riso. Può contenere soia e altra frutta a guscio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

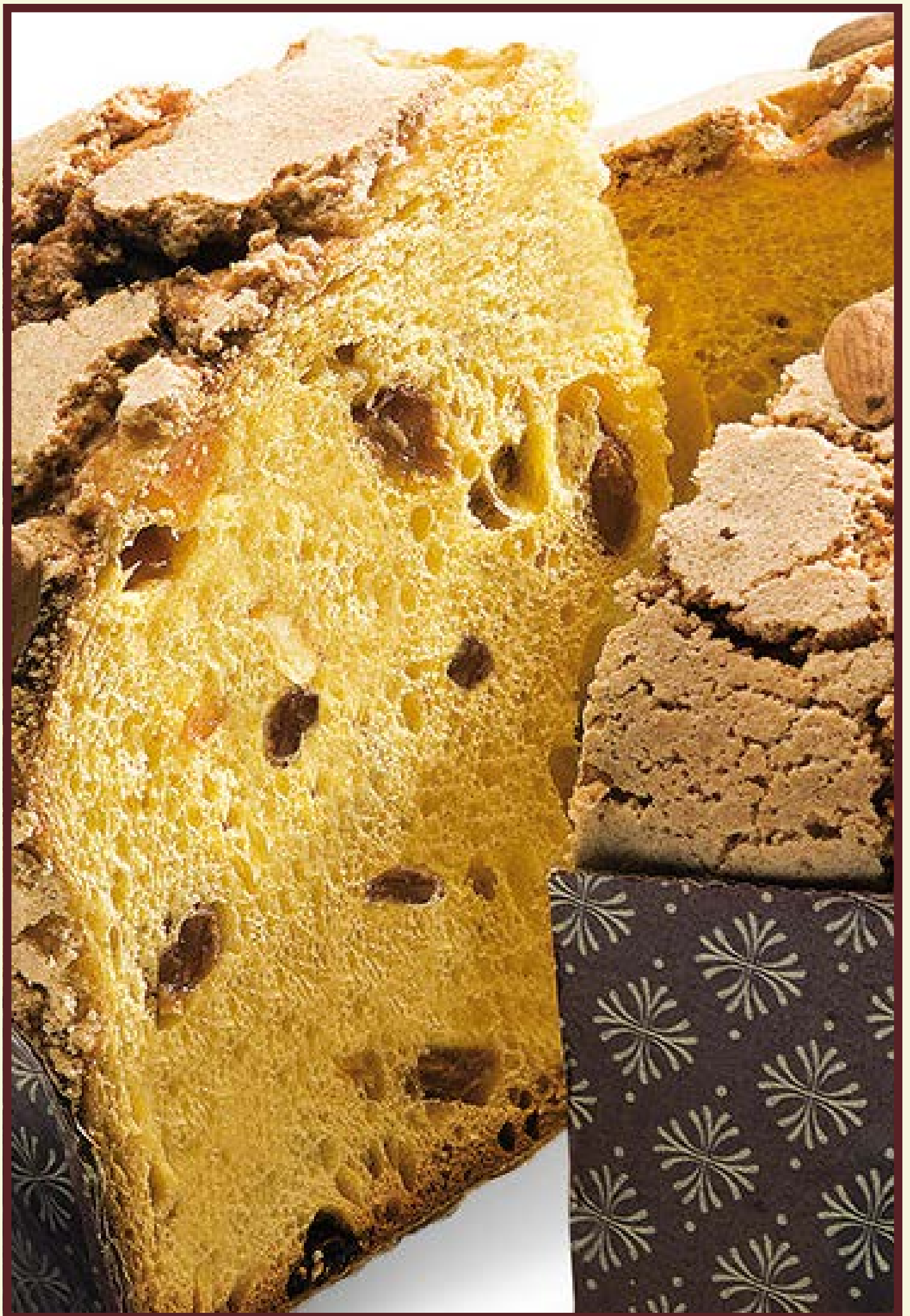
Energia	1638 kJ / 390
kcal	
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	7.9 g
Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	34 g
Proteine	6.6 g
Sale	0.27 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO	1000 g
PESO LORDO	1050 g
DIAMETRO	210 mm
ALTEZZA	70 mm
ALTEZZA AL CENTRO	130 mm

Termine minimo di conservazione: 6 - 8 mesi ad una temperatura max di 18-20° C.

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL PANETTONE AL MOSCATO

Il Panettone prodotto artigianalmente dal gusto unico che nasce dall'unione della Antica Ricetta con l'alta qualità del Moscato. Un impasto soffice ottenuto utilizzando solo ingredienti di prima scelta. Ricoperto di glassa e decorato con mandorle intere.

**PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE
CON GLASSA 8%, DECORATO CON GRANELLA DI ZUCCHERO 2% E
MANDORLE 2%**

INGREDIENTI: farina di frumento, uva sultanina 23%, tuorlo d'uovo, burro, lievito naturale (farina di frumento, acqua), zucchero di canna, succo d'uva, emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; vino Piemonte DOC Moscato 2,2%, vino liquoroso, sciroppo di zucchero invertito, sciroppo di glucosio-fruttosio, burro di cacao, malto d'orzo, sale, aromi.

INGREDIENTI DELLA GLASSA E DELLA DECORAZIONE: zucchero, albume d'uovo, "Nocciola Piemonte IGP", mandorle, armelline, farina di riso. Può contenere soia e altra frutta a guscio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	1574 kJ / 375 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	7.5 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	29 g
Proteine	6.8 g
Sale	0.28 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO	1000 g
PESO LORDO	1050 g
DIAMETRO	210 mm
ALTEZZA	70 mm
ALTEZZA AL CENTRO	130 mm

Termine minimo di conservazione: 6 - 8 mesi ad una temperatura max di 18-20° C.

ZAPPONINI
ROMA 1905



LA PRALINA

Le dolci praline prodotte artigianalmente con nocciole viterbesi ricoperte di zucchero. Croccanti, gustose e fatte con amore, semplicemente irresistibili!

NOCCIOLE PRALINATE

INGREDIENTI: Nocciole, zucchero, aromi. Può contenere tracce di uova, soia, latte, cereali contenenti glutine.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	1631 kJ / 389
kcal	
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	8.5 g
Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	32 g
Proteine	6.2 g
Sale	0.29 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO 300 g

ZAPPONINI
ROMA 1905

Z-APPONINI
ROMA 1905

LA SPALMABILE
CIOCCOLATO ARTIGIANALE

A. Zapparoni

330ml

51/153

LA SPALMABILE

La nostra crema di cioccolato fondente artigianale realizzata con materie prime di qualità.

Gusto intenso del cioccolato pronto per essere spalmato e gustato in ogni occasione.

CREMA NOCCIOLATA FONDENTE

INGREDIENTI: Oli e grassi vegetali non idrogenati (olio di semi di girasole, burro di cacao), zucchero, cacao magro in polvere (26%), nocciole 12%, latte scremato in polvere, emulsionante: E322, lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di soia, uova, cereali contenenti glutine.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	2459 kJ /578
kcal	
Grassi	41 g
di cui acidi grassi saturi	9 g
Carboidrati	44 g
di cui zuccheri	41 g
Proteine	5.3 g
Sale	0.03 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO	400 g
------------	-------

ZAPPONINI
ROMA 1905

ZAPPONINI

ROMA 1905

info@zapponini1905.com

zapponini1905.com