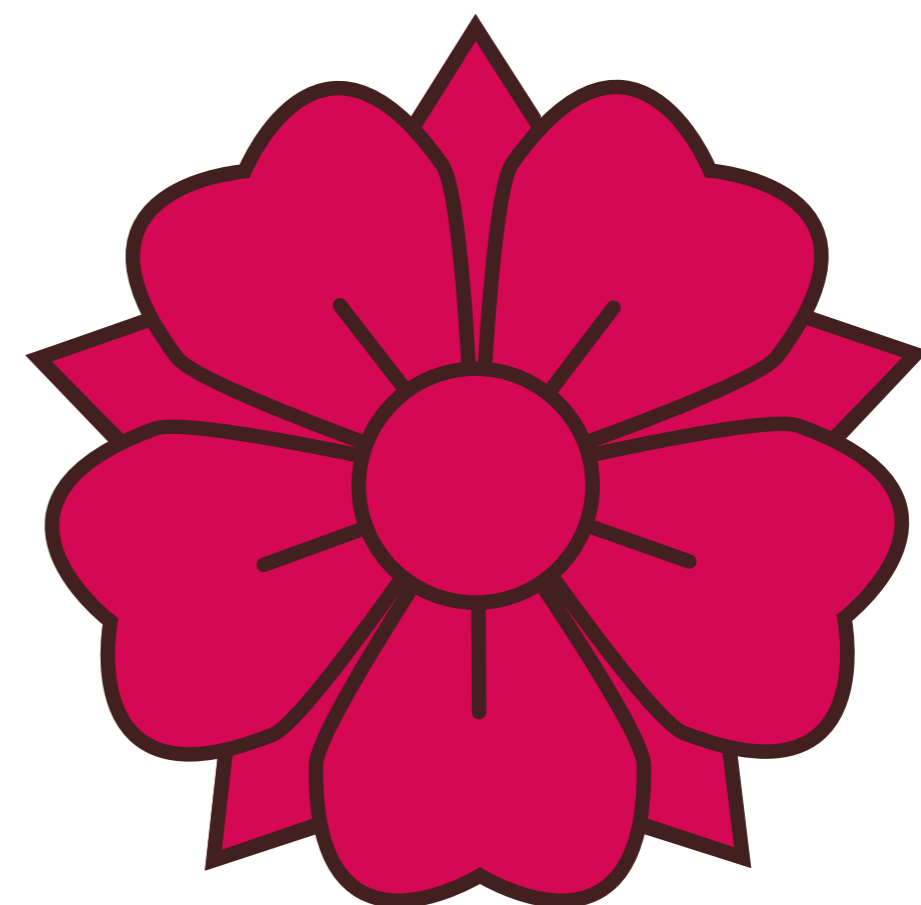
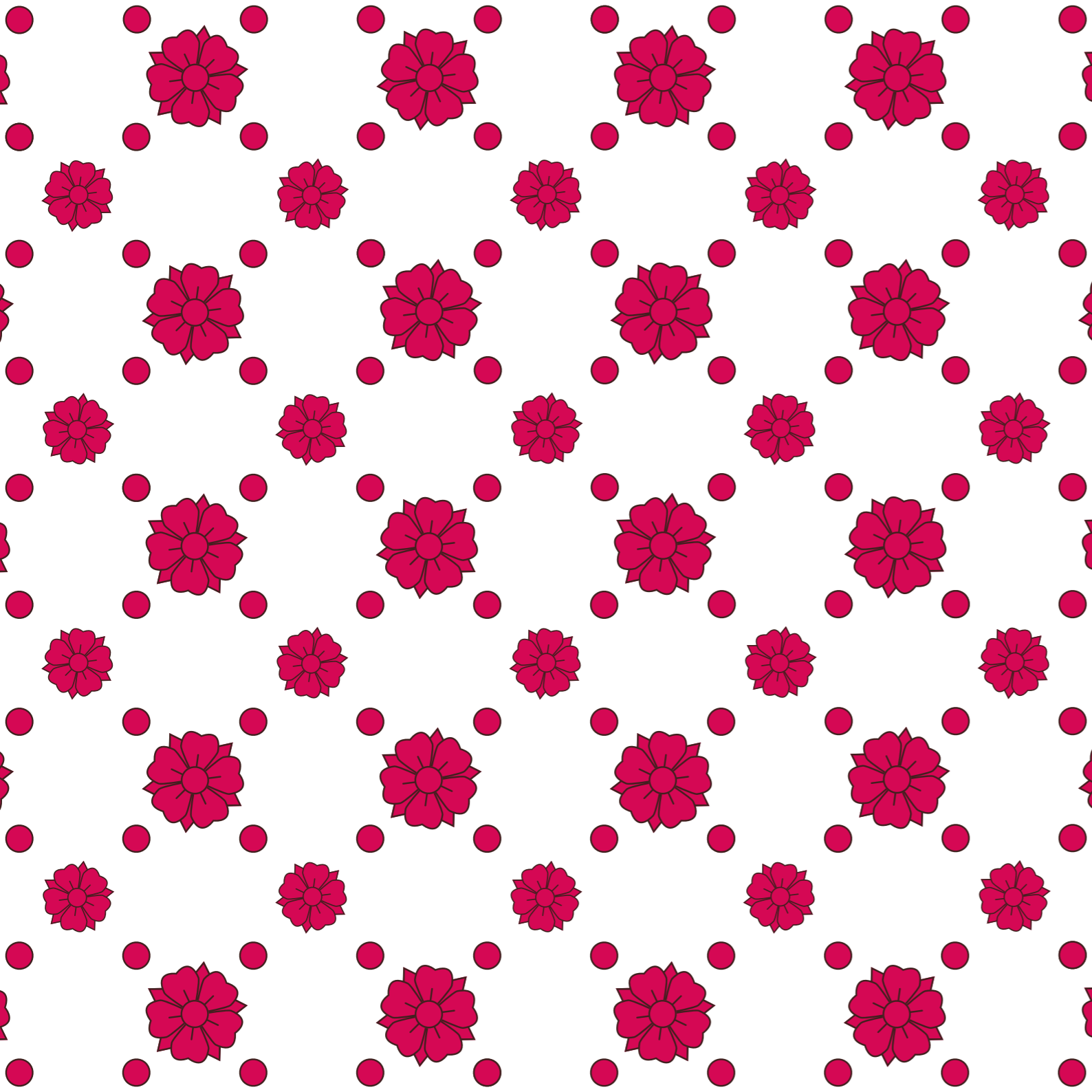


GIANCARLO DE ROSA

TRADIZIONE ITALIANA DAL 1987



CATALOGO PRODOTTI





“Le mie radici sono tutte qui: nel grano coltivato sugli storici terreni di famiglia, nella scienza del lievito madre e nella ricerca degli ingredienti più pregiati.

Questo per offrirvi prodotti sinceri, nel segno di una nuova tradizione. Dal 1987.”

*Giancarlo
De Rosa*



IL PANETTONE

Ingredienti selezionati: puro lievito madre, farine provenienti da grano coltivato sui terreni della famiglia De Rosa, profumi pregiati per un lievitato di eccellenza, il Panettone firmato Giancarlo De Rosa. Perfetta alchimia di sapori nel segno di una nuova tradizione.



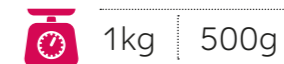
La lunga e lenta lievitazione, il lievito madre artigianale e le farine di grano coltivato su terreni italiani, danno vita a un impasto soffice e profumato. Arricchito da uva passa e agrumi canditi, è il perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione.



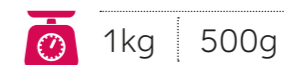
Un tripudio di bontà dedicato ai più golosi: la dolcezza del cioccolato bianco, la morbidezza del cioccolato al latte e il sapore deciso del cioccolato fondente danno vita a un panettone gustoso, ideale per chi ama il trionfo del cioccolato in tutta la sua bontà.



La glassa arricchita con mandorle intere e granella di zucchero ricopre il soffice panettone tradizionale. La giusta combinazione di morbidezza e croccantezza al palato regalano un'esplosione di gusto.



Tutto il morbido sapore delle nocciole più pregiate si unisce al cioccolato al latte e al gianduja in un connubio goloso e avvolgente: l'impasto ne fa da cornice con la sua lunga lievitazione, l'utilizzo del lievito madre e farine scelte 100% italiane.





Il lievitato per eccellenza in una veste insolita: il connubio di succosi frutti di bosco canditi accompagnati dalla golosità del cioccolato bianco. Perfetto per chi ama consistenze e sapori insoliti.

 1kg | 500g



Raffinatezza ed eleganza sono le parole d'ordine sensoriali per questo panettone unico nel suo genere: il caramello salato si unisce al cioccolato fondente esaltandone il bouquet aromatico. Un'intensa esplosione di gusto per momenti di puro edonismo.

 1kg | 500g [SU ORDINAZIONE](#)



L'albicocca candita dona un sapore fresco e profumato, esaltando la vaniglia selezionata presente nell'impasto. Una coccola per il palato, buona da gustare non solo a Natale ma tutto l'anno.

 1kg | 500g



Una golosa crema e piccole inclusioni di pistacchi impreziosiscono il voluttuoso impasto. La tradizione si reinventa nel panettone dedicato ai palati più esigenti.

 1kg | 500g [SU ORDINAZIONE](#)



Il gusto intenso e sapido del pistacchio è seguito dalla dolcezza zuccherina della pasta di mandorla, due ingredienti che fanno da padrone all'impasto fragrante del lievitato. Sapori decisi, dedicati a coloro che amano sperimentare.

 1kg | 500g [SU ORDINAZIONE](#)



L'impasto morbido e scioglievole, dato dalla lievitazione naturale e l'utilizzo di farine italiane, è inondato dagli aromi dolci e freschissimi dei migliori agrumi scelti: arancia e limone canditi sono i protagonisti di questo panettone.

 1kg | 500g [SU ORDINAZIONE](#)



Tutta la freschezza dei limoni con una leggera nota alcolica sono in perfetta armonia con l'impasto morbido e setoso del panettone, a lievitazione lunga e naturale. Per chi ricerca sapori estivi con un tocco di vivacità nel proprio lievitato.

 1kg | 500g [SU ORDINAZIONE](#)



Una glassa all'amaretto con mandorle intere e granella di zucchero abbraccia un impasto con una farcitura unica di mela candita e noci. Impreziosito da fichi canditi, questo panettone presenta note olfattive aromatiche e intense.

 1kg | 500g [SU ORDINAZIONE](#)



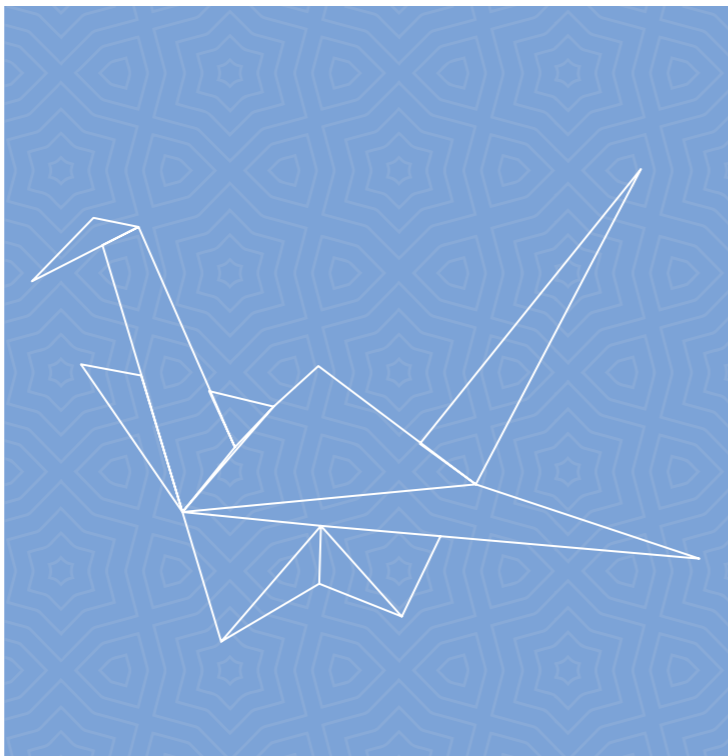
Dalla perfetta unione tra cioccolato fondente e l'aroma fragrante del caffè, nasce questa versione golosa e raffinata del panettone. Per chi ama gusti intensi e travolgenti, contornati da un impasto di prima qualità.

 1kg | 500g **SU ORDINAZIONE**



La scarpatura all'amaretto impreziosita da mandorle intere e granella di zucchero avvolge l'impasto, arricchito con mela candita e noci. Un'ode ai sapori autunnali da gustare tutto l'anno.

 1kg | 500g



Immediato e semplice, proprio come la poesia a cui viene dedicato, il panettone Haiku: piccole pepite di albicocca candita e morbide castagne rendono questo lievitato un omaggio al Giappone.

 1kg | 500g





LA COLOMBA

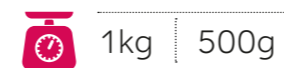
Lievitata per trentasei ore, la Colomba è realizzata secondo metodo artigianale selezionando con cura gli ingredienti, orgogliosamente italiani. A partire dalle farine che coltiviamo nei nostri terreni incontaminati, a pochi chilometri dall'oasi naturale "Giardino di Ninfa". Dall'esperienza di Giancarlo De Rosa, tra i più importanti Maestri Lievitisti, nasce questo lievitato, pura alchimia di sapori.



La colomba tradizionale è realizzata con puro lievito madre con lievitazione naturale. Degna di nota è l'arancia candita, tagliata in pezzi più grandi per rimanere morbida e succosa anche dopo cottura. Note agrumate e impasto scioglievole per questo lievitato da ricorrenza.



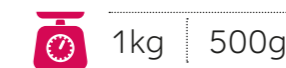
Lievitazione naturale, lenta, per questo lievitato dalla consistenza soffice e setosa: arricchita con pezzetti di albicocca candita che conferisce una spiccata aromaticità fruttata.



La freschezza del limoncello conferisce all'impasto della colomba un gusto fresco e frizzante, con una nota leggermente alcolica. Tutto il gusto del limone in ogni morso di questo lievitato.



L'inconfondibile gusto del pistacchio verde avvolge il soffice impasto, creando un gioco di texture leggere, cremose e croccanti. Dedicato ai palati più esigenti che non rinunciano al sapore della tradizione.





La combinazione di cioccolato fondente, al latte e gianduia si fondono nella colomba dedicata ai più golosi; le piccole pepite nell'impasto e la glassa amaretto, con gianduia e granella di nocciola, regalano una consistenza *crunchy* a questo lievitato d'eccellenza.

 1kg | 500g



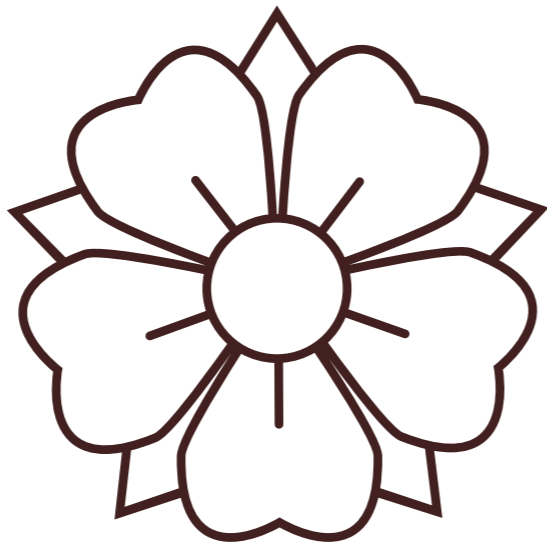
Come rubini, i frutti di bosco canditi (fragole, ribes, more, mirtilli) impreziosiscono l'impasto donando un profumo e un gusto intensi. Il cioccolato bianco ricopre il lievitato: dedicato a chi ama osare.

 1kg | 500g



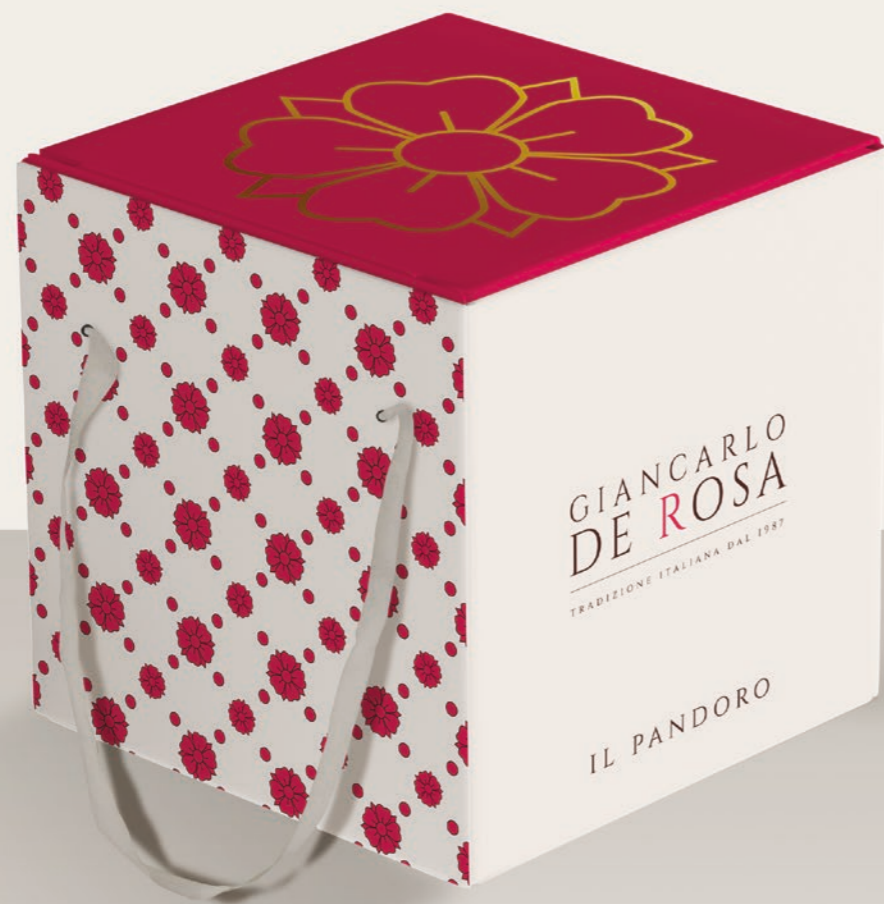
La soffice struttura accoglie la golosa combinazione di cioccolato fondente, al latte e bianco. Il cioccolato fondente con la sua intensità smorza la dolcezza degli altri cioccolati. Il risultato è un dolce intrigante e prezioso.

 1kg | 500g





EVITUS ITALIA



IL PANDORO

Un'esperienza sensoriale racchiusa nel Pandoro di Giancarlo De Rosa. La dolcezza della vaniglia, la morbidezza del burro, combinate con le farine provenienti da grano coltivato sui terreni della famiglia De Rosa, sono esaltate dalla lievitazione di 36 ore realizzata con puro lievito madre. Perfetta alchimia di sapori nel segno di una nuova tradizione.



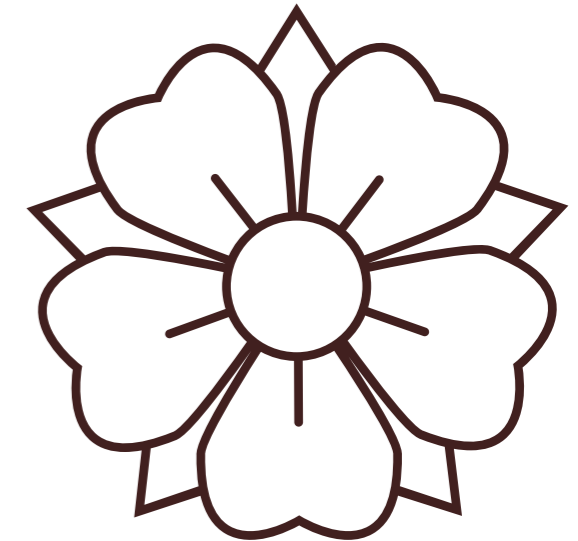
Segue la ricetta di una volta l'impasto del pandoro: solo burro, vaniglia selezionata, uova, zucchero, farina e lo storico lievito madre. Un soffice tuffo nei sapori di un tempo.



Il pandoro è impreziosito dalla crema avvolgente arricchita con intense note di caffè tostato e dalla presenza raffinata del cioccolato bianco. Un tripudio di dolcezza, buono tutto l'anno.



Dedicato a chi ama l'incontro tra la golosità della gianduia e il sapore deciso delle gocce di cioccolato fondente, con la grande morbidezza del lievito d'eccellenza. Perfetto per concedersi una coccola di gusto.





I MINI

Tutto il buono dei prodotti da forno ma in versione mignon: piccoli, buoni, irresistibili. Realizzati con farine provenienti da grano coltivato sui terreni di famiglia e ingredienti selezionati, sono perfetti da portare sempre con sé, per una pausa golosa o un piccolo peccato di gola.



Tra tradizione e innovazione, questo lievitato si reinventa in formato mignon, con la stessa formula di gusto e ricercatezza: impasto soffice dato dalla lunga e lenta lievitazione, arricchito da uva passa e frutta candita. Un piccolo dolce sfizio.



100g



Fragole, ribes, more, mirtilli e finissimo cioccolato bianco. Un delizioso abbinamento tra le note astringenti dei frutti di bosco e quelle dolci del cioccolato, in formato "petit": ideale per chi ama sperimentare.



100g



Nocciole pregiate e cioccolato fondente si incontrano con la leggerezza dell'impasto lievitato naturalmente: è così che nasce il panettone prêt-à-porter. Piccolo nel formato, grande nel gusto.



100g



Dedicato ai più curiosi che amano il gusto dei più pregiati cioccolati fondente, al latte e bianco, questo panettone in miniatura è perfetto per coloro che ricercano un lievitato setoso e goloso.



100g





Il contrasto di sapori caratteristico del caramello salato esalta l'intensità del cioccolato fondente. Protagonista assoluto di questa creazione è l'impasto: la lunga e lenta lievitazione regala un'intensa esperienza di gusto.



La bontà dell'impasto a lunga e lenta lievitazione è resa ancora più golosa dal connubio tra gianduvia e gocce di cioccolato. Perfetto per concedersi una coccola di gusto, in formato mini.



L'impasto tradizionale del pandoro si declina in formato mignon: piccolo, buono, irresistibile grazie alle morbide note di vaniglia, dell'avvolgente cremosità del burro e dalla dolcezza dello zucchero.



Il piccolo pandoro è impreziosito dal gusto intenso e avvolgente del caffè, e dalla presenza raffinata del cioccolato bianco. Un tripudio di dolcezza, buono tutto l'anno.





I GIANPAN

E se riuscissi a mangiare un ricordo? Giancarlo de Rosa ha creato i GianPan: un'irresistibile leggerezza appena sfornata con solo lievito madre, farine provenienti da grani coltivati in Italia e ingredienti selezionati, nella tipica forma del bauletto. Combinazioni dolci e salate che riportano alla memoria tutto il sapore di una volta.



Morbidi e succosi pezzi di arancia, limone e cedro canditi conferiscono al lievitato sapori freschi e aromatici. Perfetto per chi ama le note agrumate e frizzanti.

 350g



Un impasto d'eccezione arricchito con raffinato caramello salato e cioccolato fondente. Un'insolita e travolgente combinazione per una pausa di puro piacere.

 350g



Un equilibrato mix tra la freschezza dei frutti di bosco e la dolcezza conferita dal cioccolato bianco. Buono così com'è o in perfetto abbinamento con il gelato.

 350g



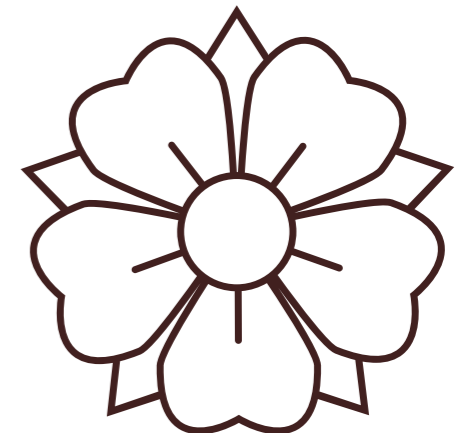
L'impasto soffice viene arricchito con deliziosi pezzetti di albicocca candita, dolci e croccanti. Il risultato è una texture unica e un sapore dolce e fruttato.

 350g



Cioccolato fondente, cioccolato al latte e cioccolato bianco sono i protagonisti di questo lievitato. Dedicato a chi proprio non può fare a meno del cioccolato.

 350g





La dolcezza del Grana Padano si armonizza con l'intensità del provolone piccante. Un pane strutturato dal sapore forte e corposo, dedicato a chi ama gli accenti di gusto.

 350g



Nasce dalla tradizione e si rinnova in questa ricetta tutta da gustare: pane burro e alici. Un binomio unico dal sapore senza tempo.

 350g



In questa versione di pan bauletto, il lievitato concilia il sapore deciso del parmigiano con la croccantezza dei semi di sesamo sparsi in superficie.

 350g



Tutta la genuinità delle verdure dell'orto all'interno di un lievitato d'eccezione: le verdure disidratate all'interno dell'impasto garantiscono un sapore intenso e una shelf life lunga.

 350g



Si ispira alla cucina francese il pane gourmet realizzato con burro scelto e granella di noci inglobate nell'impasto. Perfetto per accompagnare gustosi formaggi erborinati.

 500g



Grani antichi coltivati nella zona del Parco Nazionale del Circeo, in provincia di Latina alla base di questo lievitato: arricchito con mix di semi che regala una consistenza croccante.

 500g



I profumi speziati e i colori intensi del curry abbinati con la croccantezza inimitabile dei semi di zucca. Ideale per chi ama sperimentare.

 500g



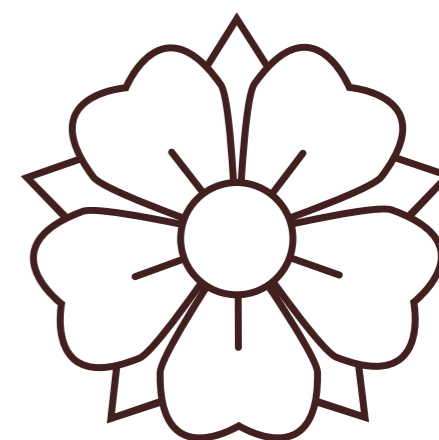
Sapido, saporito, morbido, profumato. Con la sua semplicità risulterà raffinato e avvolgente, perfetto in accompagnamento a pietanze sia dolci sia salate.

 500g



Le proprietà benefiche della curcuma racchiuse nell'impasto del pan bauletto. A copertura, una cascata di semi di papavero tostati.

 500g





I BISCOTTI

Friabili, gustosi, profumati: i biscotti firmati Giancarlo De Rosa sono realizzati con farine da grani coltivati sui terreni di famiglia e ingredienti pregiati che arricchiscono l'impasto voluttuoso. Piccoli gioielli da regalare o da regalarsi, per momenti di puro gusto.



Dalla tradizione toscana, questi biscottini di frolla e mandorle croccanti sono ideali da inzuppare.



Anche alle nocciole e al cioccolato



Tutta l'intensità e l'aromaticità del vino si sprigiona nelle friabili ciambelle. Perfetti per chi ama i gusti intensi.



Il nome si rifà alla loro forma: piccoli biscottini rotondi cosparsi di zucchero, burrosi e fragranti, sono davvero dei diamanti deliziosi.



Ideali per la colazione o per una pausa dolce, i canestrelli sono realizzati con farina di mais, che conferisce una consistenza rustica. Una vera coccola di dolcezza.



La caratteristica forma allungata rende questi bastoncini perfetti per l'inzuppo. Le mandorle regalano una croccantezza unica.



Due fragranti gusci di farina di mandorle racchiudono un morbidissimo cuore di crema al cioccolato: dedicato ai più golosi.





I BABÀ

Reinterpretati in chiave moderna, i babà in vasocottura di Giancarlo De Rosa sono cotti in barattoli di vetro che ne mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche. L'impasto elastico e spugnoso è declinato in diverse bagne: dalle più classiche a quelle più insolite. Un tripudio di gusto irrinunciabile.



Il più classico dei babà, inzuppato con un'intensa bagna al rum. Al morso si sprigiona il bouquet aromatico del liquore, le cui note alcoliche sono arrotondate dalla morbidezza del burro.



Il sapore frizzante e acidulo del mandarino si sposa perfettamente con la dolcezza dell'impasto del babà. Soffice e spugnoso, è il perfetto fine pasto.



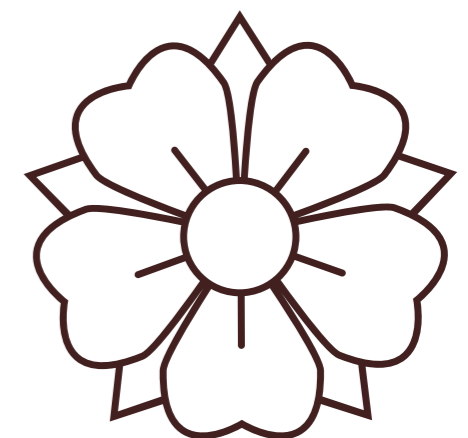
Il succo delle arance più mature bagna l'impasto a lenta lievitazione: le note agrumate, esaltate dalla vaniglia, regalano al dessert una morbidezza e scioglievolezza straordinari.



L'impasto tradizionale si unisce alla bagna al limoncello, regalando un'esperienza di gusto unica grazie alla freschezza dei limoni e alle note zuccherine del liquore.



Il sapore inconfondibile del liquore simbolo di Benevento imbibisce il lievitato firmato De Rosa. Un connubio unico che restituisce al palato un gusto vellutato e aromatico.





LE SPALMABILI

Sono realizzate artigianalmente con solo materie prime selezionate, le creme spalmabili firmate Giancarlo De Rosa. Da gustare a cucchiariate, sul pane e i lievitati, sulla frutta fresca, sul gelato o come ingrediente per le creazioni in cucina e in pasticceria.



La più classica delle creme spalmabili: le nocciole selezionate donano una texture ricca, corposa e avvolgente. Una vera coccola per il palato.



200g



Il gusto inconfondibile della nocciola si accompagna con l'aroma del cioccolato, creando un connubio perfetto in questa spalmabile.



200g



Golosa crema bianca arricchita di croccante riso soffiato: una consistenza originale che conquisterà davvero tutti.



200g



Il gusto molto intenso e inconfondibile del cioccolato fondente. Anche Proteica: a basso contenuto di zuccheri e ricca di proteine.



200g

Anche in versione Fondente Protein



Pistacchi selezionati danno vita a questa crema irresistibile. Anche Proteica: tutta la golosità in versione healthy.



200g

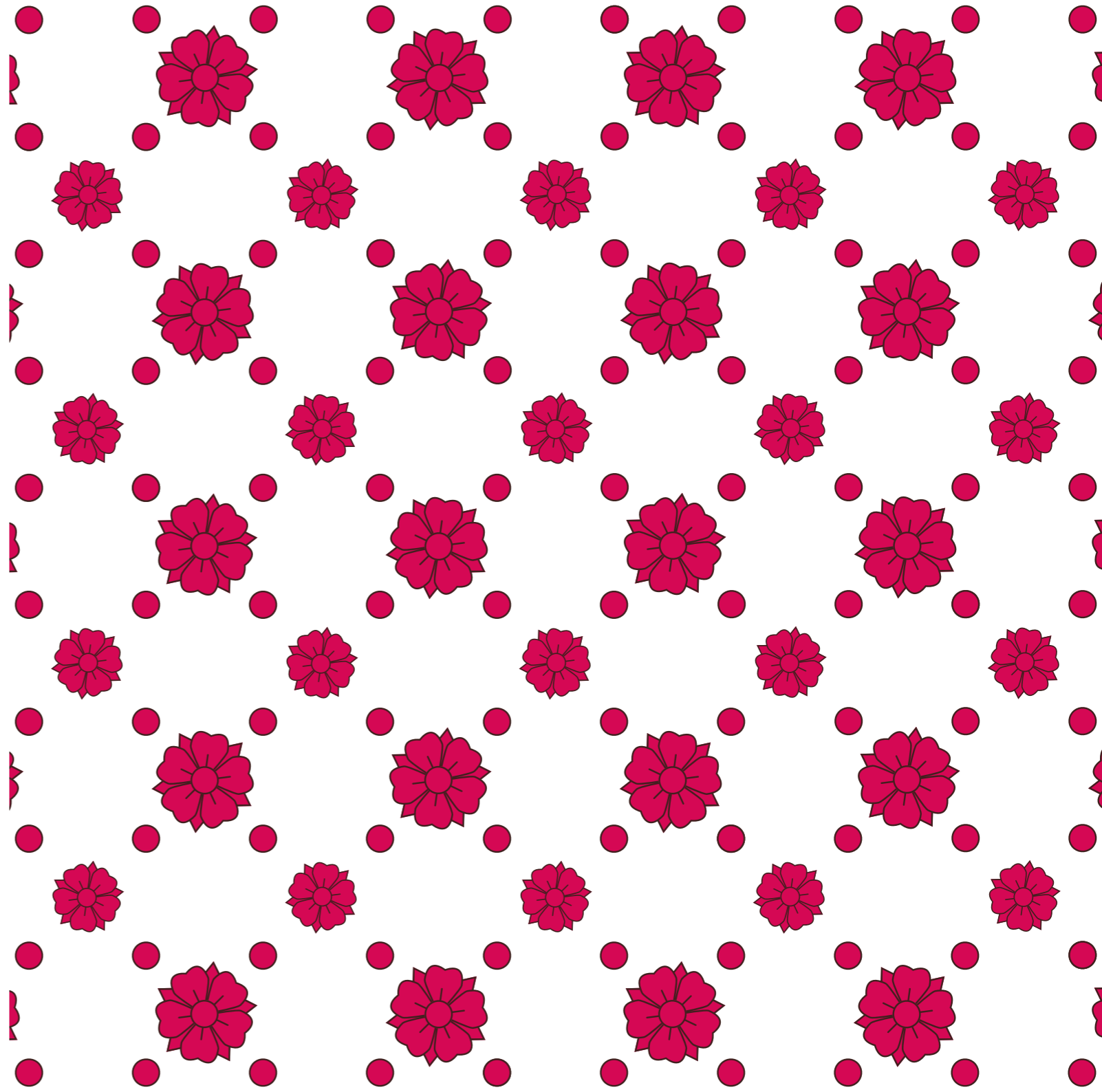
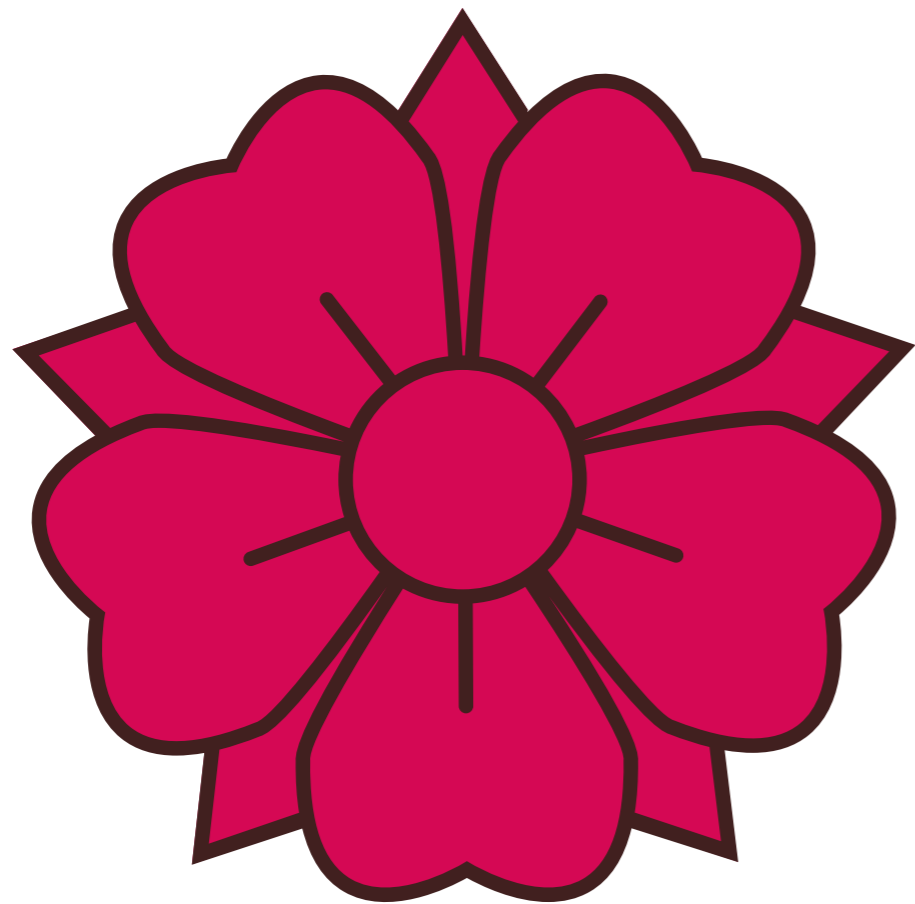
Anche in versione Pistacchio Protein



La lenta lavorazione esalta tutte le sfumature aromatiche delle arachidi tostate. È il prodotto perfetto da utilizzare con ricette sia dolci sia salate.



200g



*Giancarlo
De Rosa*

WWW.GIANCARLODEROSA.IT

Via Erodoto 39 - 04100 Borgo Carso (LT) - Tel. +39 0773 439015