



NOBISVENTI

*Consorzio enogastronomico*



Catalogo prodotti 2023





Ci sono quei sapori che non si possono dimenticare. I dolci e i biscotti che faceva la nonna, i gianduiotti e i cioccolatini che sono divenuti simbolo della capitale sabauda.

La Bottega del Goloso vi ridona quelle sensazioni: le ricette dell'antica pasticceria torinese e l'arte del cioccolato declinata tra tradizione e innovazione.

Il nostro laboratorio di Paesana nasce nel 2005 dall'esperienza di famiglia nella storica pasticceria Dulcas, che ha lavorato a Torino dal 1968 fino al 2002. A raccogliere la sua eredità dolciaria, nel 2004, è stato di Marco Terragno. Nelle sue mani è poi cresciuta la Bottega del Goloso, mettendo sempre al centro ricerca e sperimentazione.

Così, accanto alle mitiche "Battjaie" di meliga, ai torcetti al burro e ai crumiri di Re Vittorio, ecco la nostra pasticceria fresca, che parte dalle classiche "bignole" per arrivare a nuovi piccoli capolavori di design dolciario.

Le nostre torte giocano col gusto modulando consistenze diverse e la mitica Sacher si trasforma magicamente in una pralina. Lo zabaione abbinato al cioccolato è una chicca imperdibile per tutti gli appassionati. Il cremino trova casa in una vaschetta, come il gelato, e conquista "sposato" a gusti che vanno da bonet al tiramisù, fino alla liquirizia.

Il cioccolato della Bottega del Goloso nasce da fave di cacao ricercate: non dimentica la ricetta del classico gianduiotto e i cuneesi al rum, ma abbraccia anche il rosa della varietà Ruby, il caramello e il pistacchio.

La Bottega del Goloso, che ha avuto due riconoscimenti di Eccellenza Artigiana Piemonte per la pasticceria e per il cioccolato, distribuisce i suoi prodotti in oltre cento punti vendita tra Torino e prima cintura e si sta affacciando all'Italia e all'estero con le sue proposte cult.

E con una moglie napoletana come si fa a non aprire la porta a ricette di altre regioni italiane? Con il nostro babà al rum in vasocottura portiamo sulle tavole tutto il gusto intenso della Campania. Ed è solo l'inizio.



# BABBÀ



## BABBÀ CLASSICO AL RHUM

### INGREDIENTI:

Zucchero, acqua, uova (Italia) farina di grano tenero 00, rhum (alcool 70%, (aromi, coloranti: E150b) 9%), strutto, lievito di birra, sale, scorza di limone.

**LBG01** | peso: 330 g | pz. x box: 6 | durata: 10 mesi

## BABBÀ AL LIMONCELLO

### INGREDIENTI:

Zucchero, acqua, uova (Italia) farina di grano tenero 00, limoncello (alcool 70%, (aromi, coloranti: E150b) 9%), strutto, lievito di birra, sale, scorza di limone.

**LBG02** | peso: 330 g | pz. x box: 6 | durata: 10 mesi



# LINGOTTI



## CREMINO AL PURO CIOCCOLATO FONDENTE

### INGREDIENTI:

Puro cioccolato extra fondente cacao min. 55%; (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma di vaniglia naturale), crema gianduia; (zucchero, olio di girasole, nocciole (8%), latte scremato in polvere, cacao magro (5%), lattosio, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi), crema alla nocciola; (oli vegetali (girasoli, palma), zucchero, nocciole, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di soia, aromi), olio di semi di girasole, Nocciole Piemonte IGP.

**LBG03** | peso: 240 g | pz. x box: 10 | durata: 12 mesi



## LINGOTTO AL CREMINO

### INGREDIENTI:

Puro cioccolato al latte; (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, massa di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma di vaniglia naturale), puro cioccolato bianco; (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma di vaniglia naturale), crema gianduia; (zucchero, olio di girasole, nocciole (8%), latte scremato in polvere, cacao magro (5%), lattosio, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi), crema alla nocciola; (oli vegetali (girasoli, palma), zucchero, nocciole, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di soia, aromi), olio di semi di girasole, Nocciole Piemonte IGP.

**LBG04** | peso: 240 g | pz. x box: 10 | durata: 12 mesi



## LINGOTTO AL BUNET

### INGREDIENTI:

Cioccolato al latte; (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma), crema gianduia; (zucchero, olio di girasole, nocciole (8%), latte scremato in polvere, cacao magro (5%), lattosio, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi), amaretti (zucchero armelline, albume d'uovo), Nocciole Piemonte IGP, aromi, coloranti E150b, caffè in polvere.

**LBG05** | peso: 240 g | pz. x box: 10 | durata: 12 mesi



## LINGOTTO AL CAFFÈ

### INGREDIENTI:

Puro cioccolato al latte; (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, massa di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma di vaniglia naturale), crema al caffè; (zucchero, oli e grassi vegetali (oli girasoli, grassi di palma), caffè in polvere (8%), cacao magro in polvere, latte in polvere, aroma naturale di caffè, emulsionante: lecitina di soia), Nocciole Piemonte IGP, caffè solubile, sale.

**LBG06** | peso: 240 g | pz. x box: 10 | durata: 12 mesi



LINGOTTI



### LINGOTTO NOCCIOLATO

**INGREDIENTI:**

Puro cioccolato al latte; (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, massa di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma di vaniglia naturale), crema gianduia; (zucchero, olio di girasole, nocciole (8%), latte scremato in polvere, cacao magro (5%), lattosio, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi), crema alla nocciola; (oli vegetali (girasoli, palma), zucchero, nocciole, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di soia, aromi), olio di semi di girasole, Nocciole Piemonte IGP.

**LBG07** | peso: 240 g | pz. x box: 10 | durata: 12 mesi



### LINGOTTO AL GIANDUJOT

**INGREDIENTI:**

Puro cioccolato al latte; (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, massa di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma di vaniglia naturale), crema gianduia; (zucchero, olio di girasole, nocciole (8%), latte scremato in polvere, cacao magro (5%), lattosio, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi), crema alla nocciola; (oli vegetali (girasoli, palma), zucchero, nocciole, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di soia, aromi), olio di semi di girasole, Nocciole Piemonte IGP.

**LBG08** | peso: 240 g | pz. x box: 10 | durata: 12 mesi



### LINGOTTO AL TIRAMISÙ

**INGREDIENTI:**

Puro cioccolato al latte; (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, massa di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma di vaniglia naturale), crema al caffè; (zucchero, oli e grassi vegetali (oli girasoli, grassi di palma), caffè in polvere (8%), cacao magro in polvere, latte in polvere, aroma naturale di caffè, emulsionante: lecitina di soia), Nocciole Piemonte IGP, caffè solubile, sale.

**LBG09** | peso: 240 g | pz. x box: 10 | durata: 12 mesi



### LINGOTTO ALLA LIQUIRIZIA

**INGREDIENTI:**

Puro cioccolato extra fondente cacao min. 55%; (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma di vaniglia naturale), crema gianduia; (zucchero, olio di girasole, nocciole (8%), latte scremato in polvere, cacao magro (5%), lattosio, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi), crema alla nocciola; (oli vegetali (girasoli, palma), zucchero, nocciole, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di soia, aromi), olio di semi di girasole, Nocciole Piemonte IGP.

**LBG10** | peso: 240 g | pz. x box: 10 | durata: 12 mesi



LINGOTTI



### LINGOTTO AL CARAMELLO SALATO

**INGREDIENTI:**

Cioccolato al latte e caramello; (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte scremato in polvere zucchero caramellizzato (1,5%), emulsionante: lecitina di soia, aroma, spezie, estratto naturale di vaniglia), Puro cioccolato al latte; (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, massa di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma di vaniglia naturale), crema alla nocciola; (oli vegetali (girasoli, palma), zucchero, nocciole, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di soia, aromi), olio di semi di girasole, Nocciole Piemonte IGP, sale di maldon (1%).

**LBG11** | peso: 240 g | pz. x box: 10 | durata: 12 mesi



### LINGOTTO AL PISTACCHIO

**INGREDIENTI:**

puro cioccolato bianco, (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma di vaniglia naturale), crema pistacchio; (zucchero, oli e grassi vegetali (oli girasoli, grassi di palma), pistacchi (15%), latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, coloranti (antociani, curcumina), emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale), olio di semi

**LBG12** | peso: 240 g | pz. x box: 10 | durata: 12 mesi



# NOBISVENTI

*Consorzio enogastronomico*

[info@nobisventi.it](mailto:info@nobisventi.it) - [www.nobisventi.it](http://www.nobisventi.it)