

la pasticceria

Fondata nel 1985 dal M° Pasticcere *Giuseppe Di Biase* e ubicata lungo la storica via San Berardino, la pasticceria Di Biase e il suo laboratorio artigianale vengono rilevati nel 2005 dal nipote M° Pasticcere *Angelo Grippa*, che dopo un decennio di studi e ricerca, presenta le tradizionali ricette che ricordano i sapori del dolce fatto in casa, con prodotti freschi e genuini, e quelle caratterizzate da nuovi gusti al passo coi tempi, in un mix di tradizione ed innovazione.

Ogni dolce col suo carattere, dal gusto alla decorazione nulla è lasciato al caso. Prima di fare la loro comparsa in vetrina, i dolci sono pensati e modellati per stimolare i sensi e venire incontro alle esigenze dei più svariati palati. Un concetto nuovo di pasticceria, nel quale il M° *Angelo Grippa* non stravolge il mondo dolciario italiano ma lo arricchisce, valorizzandone la storia e promuovendone le tradizioni.



pan

Ciao sono *pan*, ma tutti mi chiamano *panettone* e ti ringrazio per avermi preferito.

Lo sai, sono un *lievitato di madre natura*, che durante la fase di crescita mi nutre e mi coccola.

Mia madre mi riempie di fermenti lattici, come il *sanfranciscensis lactobacillus*, i quali mi rendono molto digeribile. Mangio tanta farina di grano lavato, che mi conferisce struttura e sapore; tante uova, ma solo quelle di gallina bianca livornese, molto proteiche e povere di colesterolo; il burro di latteria, che preferisco, perché mi dona sofficià; zucchero di canna grezzo, che mi addolcisce naturalmente. Sono ghiotto di uva sultanina e di canditi, ma solo quelli al naturale.

Io profumo di burro, di arancia, di cedro, limone e vaniglia; sono semplice fresco e naturale, come *pasta madre* mi ha fatto.

Via San Berardino, 21
84025 Eboli (SA)
Tel. +39.0828.367033
info@angelogrippa.it
www.angelogrippa.it



i lievitati di madre natura



classico

Il lievitato della tradizione con uva sultanina e canditi. Disponibile anche solo con uva sultanina.



tè nero

Lievitato con infuso di tè nero, arancia candita e cioccolato fondente 72%.



panalburni

Lievitato con infuso di tè Pu-erh, funghi chiodini canditi dei Monti Alburni e cioccolato fondente 72%.

pandoro sfogliato

Pandoro tradizionale lievitato con pasta madre.



frutti rossi

Lievitato con frutti di bosco canditi e copertura al cioccolato bianco.



pan del sele

Lievitato con nespola, more selvatiche e fragole candite provenienti dalla Piana del Sele.



tre impasti

Panettone tradizionale a tripla lievitazione con uva sultanina e canditi.



cioccolato e pera

Lievitato con pera candita, rum invecchiato e cioccolato fondente 61%.



jevulese

Lievitato con albicocche jevulesi (ebolitane) candite.

gingerapple

Mandorlato con mela annurca, uvetta cilena e zenzero candito.



percoche e vino

Lievitato con percoche candite in vino Aglianico.



panciauliello

Lievitato con olive nere in salamoia, pomodori essiccati e aglio candito.

