



con un occhio sempre rivolto all'ambiente

Le nostre scatole per biscotti sono al 100% riciclabili. La parte esterna è composta da carta proveniente dalla gestione responsabile delle foreste ed è priva di plastificazione. La parte interna, invece, è composta da plastica e pellicola alimentare, totalmente riciclabile.



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

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, valorizzando la storia e promuovendone le tradizioni.

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

la pasticceria

i biscotti

ANGELOGRIPPA
PASTICCERIA

i biscotti



frollini al caramello salato

Frollini senza uova, con farina di tipo 1 da grano lavato e arricchiti da caramello salato.



frollini allo zucchero candito e zenzero

Frollino al burro, caratterizzato dallo zucchero candito e da note di zenzero; adatto per il breakfast con tè verde.



frollini al burro

I classici frollini, con burro da panna all'83%, farina da grano lavato e uova da allevamento biologico; adatti per la prima colazione.



frollini integrali

Farina integrale da grano lavato, burro da panna all'83% e uova da allevamento biologico; per un frollino dal gusto pieno.



ciaulielli

Frollini agrodolci senza latte e uova con pomodori essiccati, olive nere e aglio; ottimi per gustosi aperitivi.



morzelle

Tipici biscotti ebolitani alle nocciole e mandorle; adatti come pre dessert o fine pranzo, accompagnati da vini passiti.