



Catalogo prodotti



# Indice



La storia.....	5
Polacca.....	10
Torta Polacca.....	12
Tradizione Napoletana.....	14
Riccia e Frolla.....	15
Polacca rustica.....	18
Torta Polacca rustica.....	20







# La storia

**Lievitale** nasce nel 1992 grazie alla caparbieta e la volontà dei tre **fratelli Vitale**: Enzo, Angelo ed Emiliano.

La loro storia inizia qualche anno prima, esattamente nel 1982. Dopo la perdita dell'amato padre, i tre fratelli, non ancora maggiorenni, decidono di continuare l'attività dello stesso, proseguendo la gestione del bar di famiglia.

*Sotto la guida di sapienti maestri pasticceri napoletani che hanno trasferito tutti i segreti della tradizione dolciaria Napoletana, nasce la pasticceria **Pink House** ad oggi una eccellenza riconosciuta nell'intera provincia di Napoli e Caserta.*





**Pink** LIVE YOUR PINK  
**House** 1992

# Da oltre 30 anni

Pasticceria e tradizione









*La Polacca*  
dolcezzaaversana







# La Polacca

deliziosa crema pasticcera e amarene racchiuse  
da una morbida pasta brioche.  
*Simbolo della dolcezza aversana.*



# Polacca

Pronto forno

## Crema e amarena



### Ingredienti

**Impasto:** *farina* tipo Manitoba, *farina 00*, margarina, acqua, grassi vegetali, *uova*, zucchero, sale, lievito, aroma naturale, miele.

**Farcitura:** *latte* intero, zucchero, farina 00, tuorlo *d'uovo*, aroma naturale, sale, purea di amarena 2,6%.



Gr 140



Pz 50



**1° Metodo di cottura:** Scongela la polacca in frigorifero per almeno 8 ore, poi cuoci a 180° per 20 minuti.

**2° Metodo di cottura:** Rimuovi la polacca dal freezer e intanto preriscalda il forno a 190°. Cuoci a 165° per 12 minuti, poi, gira la teglia e cuoci per altri 8 minuti.

## Pistacchio



### Ingredienti

**Impasto:** *farina* tipo Manitoba, *farina 00*, margarina, acqua, grassi vegetali, *uova*, zucchero, sale, lievito, aroma naturale, miele.

**Farcitura:** *latte* intero, zucchero, farina 00, tuorlo *d'uovo*, aroma naturale, sale, *pistacchio* mediterraneo. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.



Gr 140



Pz 50



**1° Metodo di cottura:** Scongela la polacca in frigorifero per almeno 8 ore, poi cuoci a 180° per 20 minuti.

**2° Metodo di cottura:** Rimuovi la polacca dal freezer e intanto preriscalda il forno a 190°. Cuoci a 165° per 12 minuti, poi, gira la teglia e cuoci per altri 8 minuti.



# Cioccolato



## Ingredienti

**Impasto:** *farina* tipo Manitoba, *farina 00*, margarina, acqua, grassi vegetali, *uova*, zucchero, sale, lievito, aroma naturale, miele.

**Farcitura:** *latte* intero, zucchero, farina 00, *amido* (mais, riso, frumento) tuorlo *d'uovo*, aroma naturale, sale, cacao, rum)



Gr 140



Pz 50



**1° Metodo di cottura:** Scongela la polacca in frigorifero per almeno 8 ore, poi cuoci a 180° per 20 minuti.

**2° Metodo di cottura:** Rimuovi la polacca dal freezer e intanto preriscalda il forno a 190°. Cuoci a 165° per 12 minuti, poi, gira la teglia e cuoci per altri 8 minuti.

# Mela



## Ingredienti

**Impasto:** *farina* tipo Manitoba, *farina 00*, margarina, acqua, grassi vegetali, *uova*, zucchero, sale, lievito, aroma naturale, miele.

**Farcitura:** *latte* intero, zucchero, farina 00, tuorlo *d'uovo*, aroma naturale, sale, mele al 90%, amido modificato, correttori di acidità: acido citrico, citrato tripotassico, cloruro di calcio, miele, addensante (acido ascorbico); conservante (sorbato di potassio), aroma di mela



Gr 140



Pz 50



**1° Metodo di cottura:** Scongela la polacca in frigorifero per almeno 8 ore, poi cuoci a 180° per 20 minuti.

**2° Metodo di cottura:** Rimuovi la polacca dal freezer e intanto preriscalda il forno a 190°. Cuoci a 165° per 12 minuti, poi, gira la teglia e cuoci per altri 8 minuti.

Tutti i prodotti della linea "La polacca dolcezza aversana®", sono rigorosamente lavorati in maniera artigianale con prodotti freschi e controllati, il peso del prodotto indicato in descrizione potrebbe dunque variare leggermente per eccesso o per difetto.



# Torta Polacca

Cotta e abbattuta



## Crema e amarena



### Ingredienti

**Impasto:** *farina* tipo Manitoba, *farina 00*, margarina, acqua, grassi vegetali, *uova*, zucchero, sale, lievito, aroma naturale, miele.

 **1° Metodo di cottura:** Scongela la torta polacca a temperatura ambiente e servirla calda o fredda.



Kg 1



Pz 2

**Farcitura:** *latte* intero, zucchero, amido (mais, riso, *frumento*), tuorlo *d'uovo*, aroma naturale, sale, purea di amarena 2,6%.

**2° Metodo di cottura:** Rimuovi la torta polacca dal freezer e inseriscila nel microonde in modalità DEFROST per circa 3 minuti.



## Pistacchio



### Ingredienti

**Impasto:** *farina* tipo Manitoba, *farina 00*, margarina, acqua, grassi vegetali, *uova*, zucchero, sale, lievito, aroma naturale, miele.

 **1° Metodo di cottura:** Scongela la torta polacca a temperatura ambiente e servirla calda o fredda.



Kg 1



Pz 2

**Farcitura:** *latte* intero, zucchero, amido (mais, riso, *frumento*), tuorlo *d'uovo*, aroma naturale, sale, *pistacchio* mediterraneo.

**2° Metodo di cottura:** Rimuovi la torta polacca dal freezer e inseriscila nel microonde in modalità DEFROST per circa 3 minuti.




## Cioccolato



### Ingredienti

**Impasto:** *farina* tipo Manitoba, *farina 00*, margarina, acqua, grassi vegetali, *uova*, zucchero, sale, lievito, aroma naturale, miele.

 **1° Metodo di cottura:** Scongela la torta polacca a temperatura ambiente e servila calda o fredda.



Kg 1



Pz 2

**Farcitura:** *latte* intero, zucchero amido (mais, riso, *frumento*), tuorlo *d'uovo*, aroma naturale, sale, cacao in polvere, rum.

**2° Metodo di cottura:** Rimuovi la torta polacca dal freezer e inseriscila nel microonde in modalità DEFROST per circa 3 minuti.



## Mela



### Ingredienti

**Impasto:** *farina* tipo Manitoba, *farina 00*, margarina, acqua, grassi vegetali, *uova*, zucchero, sale, lievito, aroma naturale, miele.

 **1° Metodo di cottura:** Scongela la torta polacca a temperatura ambiente e servila calda o fredda.



Kg 1



Pz 2

**Farcitura:** *latte* intero, zucchero, *farina 00*, tuorlo *d'uovo*, aroma naturale, sale, mele al 90%, amido modificato, correttori di acidità: acido citrico, citrato tripotassico, cloruro di calcio, addensante (sorbato di potassio), aroma di mela

**2° Metodo di cottura:** Rimuovi la torta polacca dal freezer e inseriscila nel microonde in modalità DEFROST per circa 3 minuti.

Tutti i prodotti della linea "La polacca dolcezza aversana®", sono rigorosamente lavorati in maniera artigianale con prodotti freschi e controllati, il peso del prodotto indicato in descrizione potrebbe dunque variare leggermente per eccesso o per difetto.





# Tradizione Napoletana

il dolce tipico della tradizione napoletana,  
nelle due classiche declinazioni *riccia e frolla*.





# Riccia

Pronto forno


## Ingredienti

**Impasto:** farina di *frumento*, strutto, acqua, sale, zucchero.

**Farcitura:** acqua, sale, semola di grano duro, *ricotta* di vaccino, zucchero, aromi naturali, *uova*.

 Gr 150

 Pz 30

 190° x 18/20 min.



# Frolla

Pronto forno


## Ingredienti

**Impasto:** *farina* 00, acqua, sale, zucchero, strutto, ammoniaca.

**Farcitura:** acqua, sale, semola di grano duro, *ricotta* di vaccino, zucchero, aromi naturali, *uova*.

 Gr 150

 Pz 38

 190° x 18/20 min.

I prodotti sono *rigorosamente lavorati in maniera artigianale* con prodotti freschi e controllati, il peso del prodotto indicato in descrizione potrebbe dunque variare leggermente per eccesso o per difetto.



# La Polacca rustica

dalla tradizione all'evoluzione,  
la polacca diventa rustica.





# Polacca rustica

Pronto forno

## Ricotta e salame



### Ingredienti

**Impasto:** *farina manitoba*, *farina 00*, sale, margarina, grassi vegetali, zucchero, miglioratore, lievito, **uova**, acqua, miele

**Farcitura:** *ricotta*, salame Napoli, uova, sale, pepe nero



Gr 150



Pz 25



**1° Metodo di cottura:** Scongela la polacca in frigorifero per almeno 8 ore, poi cuoci a 180° per 20 minuti.

**2° Metodo di cottura:** Rimuovi la polacca dal freezer e intanto preriscalda il forno a 190°. Cuoci a 165° per 12 minuti, poi, gira la teglia e cuoci per altri 8 minuti.

## Peperoni, salsiccia e provola



### Ingredienti

**Impasto:** *farina 0*, *farina 00*, sale, margarina, grassi vegetali, zucchero, miglioratore, lievito, **uova**, acqua, miele

**Farcitura:** peperoni, salsiccia, provola silana affumicata, olive nere, sale, aglio



Gr 150



Pz 25



**1° Metodo di cottura:** Scongela la polacca in frigorifero per almeno 8 ore, poi cuoci a 180° per 20 minuti.

**2° Metodo di cottura:** Rimuovi la polacca dal freezer e intanto preriscalda il forno a 190°. Cuoci a 165° per 12 minuti, poi, gira la teglia e cuoci per altri 8 minuti.



## Salsiccia e friarielli



### Ingredienti

**Impasto:** farina 0, farina 00, sale, margarina, grassi vegetali, zucchero, miglioratore, lievito, uova, acqua, miele

**Farcitura:** salsiccia, friarielli, provola silana affumicata, besciamella, aglio, peperoncino, pepe nero, olio di semi di girasole, sale, latte fresco intero



Gr 150



Pz 25



**1° Metodo di cottura:** Scongela la polacca in frigorifero per almeno 8 ore, poi cuoci a 180° per 20 minuti.

**2° Metodo di cottura:** Rimuovi la polacca dal freezer e intanto preriscalda il forno a 190°. Cuoci a 165° per 12 minuti, poi, gira la teglia e cuoci per altri 8 minuti.

## Melanzane e provola



### Ingredienti

**Impasto:** farina 0, farina 00, sale, margarina, grassi vegetali, zucchero, miglioratore, lievito, uova, acqua, miele

**Farcitura:** melanzane, pomodoro, provola silana affumicata, sale, aglio, basilico, olio di semi di girasole



Gr 150



Pz 25



**1° Metodo di cottura:** Scongela la polacca in frigorifero per almeno 8 ore, poi cuoci a 180° per 20 minuti.

**2° Metodo di cottura:** Rimuovi la polacca dal freezer e intanto preriscalda il forno a 190°. Cuoci a 165° per 12 minuti, poi, gira la teglia e cuoci per altri 8 minuti.

Tutti i prodotti della linea "La polacca dolcezza aversana®", sono rigorosamente lavorati in maniera artigianale con prodotti freschi e controllati, il peso del prodotto indicato in descrizione potrebbe dunque variare leggermente per eccesso o per difetto.



# Torta polacca rustica

Pronto forno



## Ricotta e salame



 Gr 650 circa  Pz 2

### Ingredienti

**Impasto:** *farina manitoba, farina 00*, sale, margarina, grassi vegetali, zucchero, miglioratore, lievito, **uova**, acqua, miele

**Farcitura:** *ricotta*, salame Napoli, uova, sale, pepe nero



**1° Metodo di cottura:** Scongela la torta polacca per almeno un'ora, intanto preriscalda il forno a 190°C. Cuoci, poi, a 170°C per 16 minuti e gira la teglia cuocendo per ulteriori 5-6 minuti.

**2° Metodo di cottura:** Scongela la torta polacca in frigorifero per almeno 8 ore, poi cuoci a 180° per 20 minuti.



## Peperoni, salsiccia e provola



 Gr 650 circa  Pz 2

### Ingredienti

**Impasto:** *farina 0, farina 00*, sale, margarina, grassi vegetali, zucchero, miglioratore, lievito, **uova**, acqua, miele

**Farcitura:** peperoni, salsiccia, provola silana affumicata, olive nere, sale, aglio



**1° Metodo di cottura:** Scongela la torta polacca per almeno un'ora, intanto preriscalda il forno a 190°C. Cuoci, poi, a 170°C per 16 minuti e gira la teglia cuocendo per ulteriori 5-6 minuti.

**2° Metodo di cottura:** Scongela la torta polacca in frigorifero per almeno 8 ore, poi cuoci a 180° per 20 minuti.



## Salsiccia e friarielli



 Gr 650 circa  Pz 2

### Ingredienti

**Impasto:** *farina 0*, *farina 00*, sale, margarina, grassi vegetali, zucchero, miglioratore, lievito, *uova*, acqua, miele

**Farcitura:** salsiccia, friarielli, provola silana affumicata, besciamella, aglio, peperoncino, pepe nero, olio di semi di girasole, sale, latte fresco intero



**1° Metodo di cottura:** Scongela la torta polacca per almeno un'ora, intanto preriscalda il forno a 190°C. Cuoci, poi, a 170°C per 16 minuti e gira la teglia cuocendo per ulteriori 5-6 minuti.

**2° Metodo di cottura:** Scongela la torta polacca in frigorifero per almeno 8 ore, poi cuoci a 180° per 20 minuti.



## Melanzane e provola



 Gr 650 circa  Pz 2

### Ingredienti

**Impasto:** *farina 0*, *farina 00*, sale, margarina, grassi vegetali, zucchero, miglioratore, lievito, *uova*, acqua, miele

**Farcitura:** melanzane, pomodoro, provola silana affumicata, sale, aglio, basilico, olio di semi di girasole



**1° Metodo di cottura:** Scongela la torta polacca per almeno un'ora, intanto preriscalda il forno a 190°C. Cuoci, poi, a 170°C per 16 minuti e gira la teglia cuocendo per ulteriori 5-6 minuti.

**2° Metodo di cottura:** Scongela la torta polacca in frigorifero per almeno 8 ore, poi cuoci a 180° per 20 minuti.

Tutti i prodotti della linea "La polacca dolcezza aversana®", sono rigorosamente lavorati in maniera artigianale con prodotti freschi e controllati, il peso del prodotto indicato in descrizione potrebbe dunque variare leggermente per eccesso o per difetto.





Le immagini hanno il solo scopo di illustrare i prodotti.  
Le foto dei prodotti sono state realizzate da Franco Mozzillo su commissione di **Sweet Italy s.r.l.**, concessionario del marchio "la polacca dolcezza aversana".

La loro illecita riproduzione sarà tutelata dal titolare a norma di legge.  
**Sweet Italy s.r.l.** è disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.

Ideazione e realizzazione



**Emagraphic  
& Partners**  
agenzia pubblicitaria





**Sweet Italy s.r.l.**

SEDE OPERATIVA  
Via G. Carducci, 10 - 81031 Aversa (CE)  
Tel.: 081 183 99597  
Cell.: 334 783 7227

