

Catalogo Prodotti



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)
Tel. 0825.449443 e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it



Il **Forno Guarino** nasce nel 1980 a Mirabella Eclano (Av) da Nicola Guarino

Nicola, da sempre affascinato dall'antica arte della panificazione e lievitazione comincia il suo percorso con un piccolissimo laboratorio. Nel corso degli anni, grazie alla caparbità e l'immensa passione per l'arte bianca da produttore di solo pane, comincia la produzione di altri prodotti da forno...salati e dolci. Attualmente il grosso del lavoro si svolge utilizzando un forno a legna da Nicola stesso progettato e realizzato



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. 0825.449443 e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Panettoni artigianali senza conservanti



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. 0825.449443 e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Panettone classico con Canditi



PANETTONE CLASSICO CON CANDITI

in confezione da **500 gr.**

in confezione da **1000 gr.**

La **lievitazione** è una parte determinante del **panettone artigianale FORNO GUARINO** che richiede l'impiego di lievito madre, lo custodiamo amorevolmente tutto l'anno per iniziare poi a rinfrescarlo e rinforzarlo già 3 mesi prima di iniziare la produzione.

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.



Ingredienti:

farina 00, tuorlo d'uovo, burro, zucchero, uvetta, acqua, lievito madre, arancia candita, aromi naturali, cedro candito, miele, malto, sale

Glassa:

albume d'uovo, zucchero, farina di nocciole, amido di mais, fecola, farina di mandorle, sale



VALORI NUTRIZIONALI PER 100gr

| | |
|-----------------|-------------------|
| CALORIE | 410 Kcal (1714kj) |
| PROTEINE | 7g |
| CARBOIDRATI | 57,5g |
| DI CUI ZUCCHERI | 33g |
| GRASSI | 16,5g |
| DI CUI INSATURI | 9g |
| FIBRE | 1g |
| SALE | 0,3g |

PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. **0825.449443**

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. 0825.449443 e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Panettone Cioccolato e Limone



PANETTONE CIOCCOLATO E LIMONE

in confezione da **500 gr.**

in confezione da **1000 gr.**

La **lievitazione** è una parte determinante del **panettone artigianale FORNO GUARINO** che richiede l'impiego di lievito madre, lo custodiamo amorevolmente tutto l'anno per iniziare poi a rinfrescarlo e rinforzarlo già 3 mesi prima di iniziare la produzione.

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.



Ingredienti:

farina 00, tuorlo d'uovo, burro, zucchero, cioccolato 70%, gianduia, acqua, lievito madre, limone candito, aromi naturali, miele, malto, sale



VALORI NUTRIZIONALI PER 100gr

| | |
|-----------------|-------------------|
| CALORIE | 410 Kcal (1714kj) |
| PROTEINE | 7g |
| CARBOIDRATI | 57,5g |
| DI CUI ZUCCHERI | 33g |
| GRASSI | 16,5g |
| DI CUI INSATURI | 9g |
| FIBRE | 1g |
| SALE | 0,3g |

PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. **0825.449443**

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. 0825.449443 e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Panettone con Uvetta



PANETTONE CON UVETTA

in confezione da **500 gr.**

in confezione da **1000 gr.**

La **lievitazione** è una parte determinante del **panettone artigianale FORNO GUARINO** che richiede l'impiego di lievito madre, lo custodiamo amorevolmente tutto l'anno per iniziare poi a rinfrescarlo e rinforzarlo già 3 mesi prima di iniziare la produzione.

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.



Ingredienti:

farina 00, tuorlo d'uovo, burro, zucchero, uvetta, acqua, lievito madre, miele, malto, sale



VALORI NUTRIZIONALI PER 100gr

| | |
|-----------------|-------------------|
| CALORIE | 410 Kcal (1714kj) |
| PROTEINE | 7g |
| CARBOIDRATI | 57,5g |
| DI CUI ZUCCHERI | 33g |
| GRASSI | 16,5g |
| DI CUI INSATURI | 9g |
| FIBRE | 1g |
| SALE | 0,3g |

PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. **0825.449443**

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. 0825.449443 e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Panettone Natale è...



PANETTONE NATALE E'...

in confezione da **500 gr.**

in confezione da **1000 gr.**

...dalla continua ricerca di sapori e accostamenti che potessero farci ritornare un po' bambini è nato poi il panettone che abbiamo deciso di chiamare "**c'era una volta a natale...**" cosa c'era?

C'era il profumo del mandarino, del cioccolato dei mostaccioli, dei roccò, del pisto... quel profumo che inondava la nostra cucina. Dal ricordo di quelle sere di natale ecco nato il nostro panettone.

All'interno ci sono mandorle e nocciole, un po' di mosto cotto, mandarino e cioccolato.

La **lievitazione** è una parte determinante del **panettone artigianale FORNO GUARINO** che richiede l'impiego di lievito madre, lo custodiamo amorevolmente tutto l'anno per iniziare poi a rinfrescarlo e rinforzarlo già 3 mesi prima di iniziare la produzione.

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.



PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. **0825.449443**

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. **0825.449443** e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Panettone Fichi e Amarene



PANETTONE FICHI E AMARENE

in confezione da **500 gr.**

in confezione da **1000 gr.**

La Campania è terra di tanti frutti

Noi abbiamo scelto i fichi, quelli bianchi del cilento ,in abbinamento alle amarene abbiamo creato il Panettone Fichi e Amarene.

La **lievitazione** è una parte determinante del **panettone artigianale FORNO GUARINO** che richiede l'impiego di lievito madre, lo custodiamo amorevolmente tutto l'anno per iniziare poi a rinfrescarlo e rinforzarlo già 3 mesi prima di iniziare la produzione.

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.



PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. 0825.449443

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. 0825.449443 e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Panettone alla Mela Annurca



PANETTONE ALLA MELA ANNURCA

in confezione da **500 gr.**

in confezione da **1000 gr.**

La Campania è terra di tanti frutti

Noi abbiamo scelto la mela annurca, abbiamo creato il Panettone Alla Mela Annurca.

La **lievitazione** è una parte determinante del **panettone artigianale FORNO GUARINO** che richiede l'impiego di lievito madre, lo custodiamo amorevolmente tutto l'anno per iniziare poi a rinfrescarlo e rinforzarlo già 3 mesi prima di iniziare la produzione.

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.



PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. 0825.449443

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. 0825.449443 e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Panettone Olio Evo e Verbena



Panettone Olio Evo e Verbena
in confezione da **500 gr.**

La **lievitazione** è una parte determinante del Plumcacke artigianale **FORNO GUARINO** che richiede l'impiego di lievito madre, lo custodiamo amorevolmente tutto l'anno per iniziare poi a rinfrescarlo e rinforzarlo già 3 mesi

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.



PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. 0825.449443

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. 0825.449443 e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Colombe artigianali senza conservanti



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. 0825.449443 e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Colomba Tradizionale



Colomba Tradizionale

in confezione da **500 gr.**

in confezione da **1000 gr.**

Colomba tradizionale : farina 00 **arancia** candita, tuorlo d'uovo, burro, zucchero, acqua, lievito madre ,pasta arancia pura, miele, pasta di melo, sale, germe di grano

La **lievitazione** è una parte determinante della **colomba artigianale** **FORNO GUARINO** che richiede l'impiego di lievito madre, lo custodiamo amorevolmente tutto l'anno per iniziare poi a rinfrescarlo e rinforzarlo già 3 mesi prima di iniziare la produzione.

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.



PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. 0825.449443

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. 0825.449443 e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Colomba Fiorita



Colomba Fiorita

in confezione da **500 gr.**

in confezione da **1000 gr.**

Colomba Fiorita: farina00, tuorlo d'uovo, burro, zucchero, arancia candita, acqua, lievito madre, pasta di mandorla in cubetti, aroma mandorla (mandorle, acqua, zucchero), pasta di mela annurca, miele, sale, vaniglia, germe di grano.

burro ai fiori: fiori d'arancio, a chillea, sambuco, calendula, zafferano

Glassa: zucchero, amido di mais, fecola, farina di mandorle, farina di nocciolo, albume, sale, gocce di mandorla amara

La **lievitazione** è una parte determinante della **colomba artigianale FORNO GUARINO** che richiede l'impiego di lievito madre, lo custodiamo amorevolmente tutto l'anno per iniziare poi a rinfrescarlo e rinforzarlo già 3 mesi prima di iniziare la produzione.

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.



PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. **0825.449443**

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. **0825.449443** e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Colomba al Caffè



Colomba al Caffè

in confezione da **500 gr.**

in confezione da **1000 gr.**

Colomba al Caffè: farina00, cremino cioccolato e nocciole (fondente, latte, bianco, pasta nocciole, granella nocciole, sale) tuorlo d'uovo, burro, zucchero, acqua, lievito madre, barbabietola, miele, pasta caffè, pasta di mela annurca, sale germe di grano

Glassa: zucchero, amido di mais, fecola, farina di mandorle, farina di nocciole, albume, sale, gocce di mandorla amara

La **lievitazione** è una parte determinante della **colomba artigianale** **FORNO GUARINO** che richiede l'impiego di lievito madre, lo custodiamo amorevolmente tutto l'anno per iniziare poi a rinfrescarlo e rinforzarlo già 3 mesi prima di iniziare la produzione.

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.



PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. **0825.449443**

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. **0825.449443** e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Colomba alla Mela Annurca



Colomba alla Mela Annurca

in confezione da **500 gr.**

in confezione da **1000 gr.**

Colomba alla Mela Annurca: farina00, tuorlo d'uovo, burro, mele candite, zucchero, pasta di mela annurca, acqua, lievito madre, caramello, miele, aroma arancia, sale, vaniglia, germe di grano

Glassa: zucchero, amido di mais, fecola, farina di mandorle, farina di noccioline, albume, sale, gocce di mandorla amara

La **lievitazione** è una parte determinante della **colomba artigianale FORNO GUARINO** che richiede l'impiego di lievito madre, lo custodiamo amorevolmente tutto l'anno per iniziare poi a rinfrescarlo e rinforzarlo già 3 mesi prima di iniziare la produzione.

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.



PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. **0825.449443**

e-mail: **info@fornoguarino.it**



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. **0825.449443** e-mail: **info@fornoguarino.it**

www.fornoguarino.it

Colomba Cioccolato e Limone



Colomba Cioccolato e Limone

in confezione da **500 gr.**

in confezione da **1000 gr.**

Colomba Cioccolato e Limone: farina00, tuorlo d'uovo, burro, zucchero, limone candito, cioccolato, acqua, lievito madre, aroma arancia, miele, pasta di mela annurca, sale germe di grano

Glassa: zucchero, amido di mais, fecola, farina di mandorle, farina di noccioline, albume, sale, gocce di mandorla amara

La **lievitazione** è una parte determinante della **colomba artigianale FORNO GUARINO** che richiede l'impiego di lievito madre, lo custodiamo amorevolmente tutto l'anno per iniziare poi a rinfrescarlo e rinforzarlo già 3 mesi

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.



PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. **0825.449443**

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. **0825.449443** e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Biscotti



Arancia, Zafferano e Mandorle: farina 00, burro, zucchero a velo, arancia candita, mandorle, cioccolato, pasta di arancia, sale, zafferano

Biscotti al Caramello: farina ambra, burro, zucchero, panna, zucchero di canna, zenzero, sale

Biscotti al Cioccolato: farina, burro, zucchero a velo, tuorlo d'uovo, cacao in polvere, sale, cremino alla nocciola (cioccolato bianco, pasta nocciola, burro di cacao, burro anidro, fior di sale)

Biscotti Limone e Mandorle: farina ambra, burro, zucchero a velo, mandorle al cioccolato (mandorle, cioccolato, sale) limone candito, pasta limone, sale

Biscotti all' Olio e Verbena: farina ambra, zucchero di canna, burro, tuorlo d'uovo, albume, olio alla verbena, crusca, baking

Il prodotto non contiene nessun tipo di additivi o conservanti artificiali, per questo si consiglia preferibilmente di consumarlo entro 30 giorni dalla data di produzione.

PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. 0825.449443

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. 0825.449443 e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it

Il nostro è un viaggio ostinato e costante alla ricerca della materia prima, sempre rispettata, per farla esprimere nella propria è reale qualità.

All'esperienza nell'utilizzo del forno a legna e della lievitazione di **Nicola Guarino** da quest'anno si affianca la tecnica e l'inventiva del pasticciere **Antonino Maresca** che ama dire: **“In pasticceria non esistono trucchi... Se sei educato nel gusto, riesci a capire dove togliere e dove mettere.”**

Il nostro obiettivo è sempre e solo quello di emozionare e lasciare un ricordo indelebile in chi assaggia il nostro prodotto.



*La nostra scatola è stata disegnata da **Rosalinda Acampora**, che dopo un'attenta ricerca sulle antiche ceramiche campane, ha voluto far sì che potesse essere uno scrigno nel quale riporre i vostri ricordi.*



PER INFORMAZIONI SUI PREZZI

Tel. **0825.449443**

e-mail: info@fornoguarino.it



Forno Guarino - Contrada Arenara - 83036 - Mirabella Eclano (Av)

Tel. **0825.449443** e-mail: info@fornoguarino.it

www.fornoguarino.it