

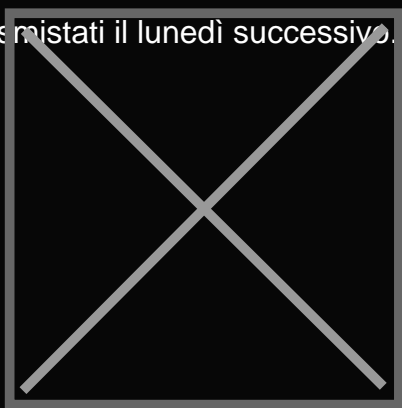
Sfogliatelle, Sfogliacampanelle e Babà a portata di click

sfogliacampanella-ecommerce-e3fdb5b7

La Sfogliacampanella, il dolce due in uno (una sfogliatella con il cuore di babà) ideato da Vincenzo Ferrieri, patron della pasticceria Sfogliatelab, leccornia tanto apprezzata dai napoletani e dai turisti che la degustano presso l'omonimo store di San Biagio dei Librai o presso la storica pasticceria di piazza Garibaldi (Napoli), è diventata anche il nome del dominio del primo e-commerce di sole sfogliatelle e babà lanciato in Italia.

Su www.sfogliacampanella.it sono acquistabili le sfogliacampanelle in tutti i gusti, il classico babà napoletano, le sfogliatelle dolci (disponibili in 11 gusti: frutti di bosco, mandorla, bacio, ricotta e pere, limoncello, pistacchio, albicocca, arancia, nocciola, oreo e, ovviamente, quella classica), e le sfogliatelle salate (disponibili in 7 varianti: provola e melanzane, provola e peperoni, provola e zucchine, ricotta e salame, salsicce e friarielli, scarola e provola, soffritto). Il servizio è garantito nei giorni lavorativi. Le consegne avvengono in 24 ore. Gli ordini avviati nel fine settimana vengono

smistati il lunedì successivo.



La Sfogliacampanella

Non è una sfogliatella, non è un babà, né tanto meno un dolce alla ricotta. Una ricetta rimasta per quasi un secolo nella memoria di una storica famiglia di pasticceri partenopei, i Ferrieri, torna a vivere. La sintesi della tradizione pasticceria del capoluogo campano si chiama "Sfogliacampanella", un dolce

che non finisce mai di stupire con i suoi tre strati di gusto: presenta all'esterno la sfogliata a pasta riccia e dentro, avvolto in un cuore di cioccolato e in una raffinata mousse a base di ricotta, il babà in versione mignon. Sembra facile ma non lo è. Il segreto è nella crema di ricotta miscelata. Un dolce che invita chi lo assaggia a prendersi del tempo, obbliga i golosi a concedersi diversi momenti di piacere assaporando la tradizione che lo accompagna e - magari - cercando di indovinare la sua antica e preziosa ricetta.

Se oggi questo dolce speciale, con oltre 100 anni di storia alle spalle, è tornato finalmente in commercio lo si deve solo a Vincenzo Ferrieri, titolare del marchio SfogliateLab, esponente di una famiglia di maestri pasticceri. *“Da ragazzo ho sempre avuto la passione per la pasticceria creativa – spiega **Vincenzo Ferrieri**. Con la Sfogliacampanella vogliamo ricalcare la tradizione culinaria della sfogliatella e dare avvio a un nuovo rito del piacere, portandolo in giro partendo ovviamente da Napoli”.*

La Sfogliacampanella è oggi degustabile in 13 diverse declinazioni: classica, al caffè, al croccantino, al panettone, al pistacchio, all'arancia, al cioccolato bianco, al gusto bacio, e nelle versioni estive al limone, alla pesca, ai frutti di bosco, al cocco e alla fragola. Ed, infine, un “must eat” dell'estate 2017 è la sfogliacampanella – gelato disponibile in diversi gusti (la farcitura di ricotta è sostituita con un buonissimo gelato artigianale).