



MARCELLO RAPISARDI

Tradizione extra-ordinaria

CHI SIAMO



MARCELLO RAPISARDI

Classe 1983, energico, creativo e inarrestabile. La sua formazione professionale inizia nei ristoranti, prosegue nei laboratori di pasticceria e tocca le vette delle cucine stellate. Ha lavorato con Ernst Knam, Moreno Cedroni, Andrea Berton, Heston Blumenthal, Ezio Santin, Claudio Sadler e molti altri. Nel 2015 apre a Milano il suo laboratorio e nel 2018 viene nominato “Miglior pasticcere emergente” dal Gambero Rosso.

Cucina sempre e non sta mai fermo.

FRANCESCA GORZA

Nata a Como nel lontano 1982, una laurea in Scienze Umane dell'Ambiente e un master in enologia e Marketing l'hanno portata a lavorare tra aziende e ristoranti stellati. Si occupa dei clienti e dell'assaggio di tutti i prodotti.

GELATINE ARTIGIANALI

Ci piace stupire e far gioire i nostri clienti: ecco perché abbiamo scelto le **caramelle** come mezzo di espressione.

Tutti ricordiamo il magico momento in cui – da piccoli – qualcuno che ci voleva bene ci offriva una caramella.

Ora siamo tutti grandi, ma ci meritiamo comunque una coccola... magari “condita” con qualcosa di inaspettato!

Scopri i gusti e le varietà delle nostre **gelatine artigianali**.

FRUTTA:

- **Lampone e anice**
- **Mango**
- **Pera e vaniglia**
- **Albicocca e lavanda**
- **Frutti di bosco**
- **Ananas**

VERDURA:

- **Arancia, peperone e Campari**
- **Sedano, lime e Mezcal**
- **Zucca e zenzero**



Lavoriamo su
ordinazione per
garantirti **qualità e
freschezza.**

PRALINE E CIOCCOLATO

Tavolette e praline sono un **must** per qualsiasi attività.

Il **cioccolato** è un prodotto bello da vendere, regalare e presentare. Il cioccolato è **versatile**, e noi con lui! Scopri alcuni dei nostri gusti e ricorda che **lavoriamo sempre su ordinazione a 360°**.

Possiamo realizzare praline e tavolette con il tuo logo o con un gusto fatto apposta per te.

Le nostre praline hanno un ripieno vellutato e una sottile copertura di cioccolato fondente Venezuela 60%.

PRALINE:

- **Ganache fondente 70%**
- **Ganache fava tonka**
- **Ganache cioccolato al latte e zenzero**
- **Pralinato alle mandorle**
- **Passion fruit e liquirizia**
- **Fondente e rosmarino**



PERSONALIZZAZIONE

Sei un laboratorio di pasticceria, un ristorante, un hotel, o un piccolo produttore (apicoltori, torrefattori, distillatori, aziende agricole) e vorresti un gusto **TUTTO TUO**?

Faccelo sapere: lavoreremo per te alla tua **ricetta esclusiva**.

La personalizzazione è il cuore pulsante del nostro lavoro. Ci piace raggiungere obiettivi insieme ai nostri clienti e la creazione di un prodotto esclusivo è sicuramente il modo migliore per farlo.

Ecco come lavoriamo:

- **BRAINSTORMING PROGETTO**
Ci racconti tutto ciò che vorresti fare.
- **SVILUPPO RICETTE**
Realizziamo la tua ricetta a regola d'arte.
- **SCELTA PACKAGING/TIRATURA**
"L'abito non fa il monaco" ... a meno che il monaco non sia in vendita!
Se non hai già delle confezioni che vuoi usare, ti possiamo proporre varie modalità di personalizzazione.
- **QUOTAZIONE**
Elaboriamo la quotazione in fase preliminare, tenendo conto delle tue esigenze, quali tempistiche di sviluppo, quantità prodotta e gestione del prodotto.
- **PRODUZIONE E CONSEGNA**
Realizziamo il tuo prodotto dopo l'approvazione del test.



Cosa puoi fare con i prodotti personalizzati?

- **Corporate gift**
- **Realizzazione di un corner shop/pop-up store**
- **Welcome gift**
- **Appreciation gift**
- **Bomboniere**
- **Fornitura per il tuo locale**

CONTATTI

Se ti abbiamo incuriosito e ti interessa avere maggiori informazioni, puoi conoscerci meglio qui:

www.pasticceriarapisardi.com

Instagram @pasticceriarapisardi

Facebook Pasticceriarapisardi

Resta
aggiornato
con la nostra
newsletter.

[Iscriviti!](#)

Oppure puoi metterti in contatto con noi per ricevere il nostro listino e tutte le informazioni di cui potresti aver bisogno:

MAIL info@pasticceriarapisardi.com

pasticceriarapisardi@gmail.com

TELEFONO +39 02 8421 5008

MOBILE +39 347 7321 406 (Francesca)

INDIRIZZO Marcello Rapisardi
Piazzale F. Bacone 12,
20129 MILANO (MI)

A presto!
Marcello e Francesca