MASTRANGELO®

Il primo Capoccio non si scorda mai.
25 anni di storia, da Molidolce a Mastrangelo.

Catalogo Natale 2026

2001 - 2026

2001 - 2026

25



Riproduzione fotografica con Al del Capoccio n. 1 conservato in azienda dal 2001

“Da venticinque anni, impastiamo sogni, passione e memoria,
trasformando i profumi autentici del Molise
in dolci emozioni da condividere.
Ogni creazione Mastrangelo racconta la forza di una terra sincera,
il valore del lavoro fatto con il cuore e la dolcezza di una tradizione
che continua a vivere, crescere e sorprendere nel tempo.”

2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

MASTRANGELO

Nel 2001, forti della giovinezza e del passionale entusiasmo che porta con sé, abbiamo dato vita a un sogno che oggi è una realtà consolidata e in continua evoluzione. L’esperienza, le difficoltà, l’ingegno, lo studio ma anche le intuizioni e la passione per ciò che abbiamo sempre fatto, ci hanno insegnato che le capacità operative, creative, le conoscenze pratiche e tecniche hanno bisogno di un collante indispensabile: la collaborazione e l’intesa con tutti i componenti che lavorano nella nostra azienda.

Non consideriamo retorica quella che ci porta a definire la dolceria Mastrangelo come una grande famiglia, perché lo siamo, a tutti gli effetti. È importante perciò, ringraziare i nostri dipendenti e i collaboratori, tutti altamente qualificati, che ci sostengono con un lavoro straordinario di squadra e senza i quali non avremmo potuto raggiungere un annivarsario tanto importante che ci vede festeggiare i 25 anni di attività. Continuiamo a sognare, a realizzare prodotti artigianali all’altezza dei nostri principi di tradizione, genuinità e qualità, cercando di soddisfare le aspettative raffinate dei nostri clienti.

Una missione che ci vede impegnati anche a valorizzare il nostro territorio attraverso la scelta di materie prime molisane e a usarle per dar forma e sapore ad antiche, tradizionali ricette.

Non ci resta quindi che invitarvi a gustare la nostra regione e le sue meraviglie anche attraverso il palato: storia, cultura, arte, natura, possono essere confezionate in un dolce Capoccio da condividere con parenti e amici.

Gabriella Mastrangelo,
Salvatore Ruggiero.
Michele Minadeo



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

 Immagine generata con AI

Pan Capoccio

L'originaria forma a cupola del Capoccio si trasforma in quella a tronchetto del Pan Capoccio. È una specialità dal gusto semplice e genuino che riscopre i sapori di una volta. Soffice, gustoso e intensamente profumato, si adatta a tutte le occasioni. Con il richiestissimo ritorno del **Pan Capoccio Classico** senza aromatizzazioni liquorose, si celebra la tradizione più pura.

ELISIR STREGATO

Tronchetto al mais con gocce di cioccolato fondente ed Elisir Stregato
Codice prodotto **10401**
Peso **400 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 25x8x12**

ELISIR LIMONCELLO

Tronchetto al mais fruttato agli agrumi con Elisir al Limoncello
Codice prodotto **10402**
Peso **400 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 25x8x12**

ELISIR RUM

Tronchetto classico al mais con Elisir Rum e Cioccolato
Codice prodotto **10404**
Peso **400 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 25x8x12**

CLASSICO

Tronchetto al mais, nocciole e cioccolato fondente
Codice prodotto **10350**
Peso **400 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 25x8x12**



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Torta Capriziosa

La nostra torta "Capriziosa", nella variante "nera" (al cioccolato) e quella "bianca" (al cioccolato bianco), è una gustosissima rivisitazione della nota torta "Caprese". L'abbiamo arricchita di bagne liquorose al Rum e al Limoncello, per conferire un tono più intenso e profumato. L'impasto è, per entrambi i gusti, ricco di granella di mandorle tostate che si sposano perfettamente con la consistenza morbida e vellutata del Dolce. Una torta semplice ma dal sapore irresistibile.

TORTA NERA

Torta liquorosa ricca di granella di mandorle tostate, cioccolato fondente e inzuppata di Elisir al Rum (8 porzioni). La confezione contiene bustina di zucchero a velo.

Codice prodotto **40400**
Peso **450 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 19x19x7**

TORTA BIANCA

Torta liquorosa ricca di granella di mandorle tostate, cioccolato bianco e bagnata con freschissimo Elisir Limoncello (8 porzioni). La confezione contiene bustina di zucchero a velo

Codice prodotto **40500**
Peso **450 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 19x19x7**

Immagine generata con AI



8 Immagine generata con AI

2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

I Deliziosi Pani

Mastrangelo ripropone in una nuova veste **I Deliziosi Pani**, la linea di soffici specialità lievitate, racchiuse in eleganti nuovi astucci. Una proposta che unisce tradizione e gusto. Morbidi, profumati e piacevolmente dolci, regalano un'esperienza autentica e avvolgente.
La linea comprende tre varianti dal gusto unico:
Cioccomiele, con cioccolato fondente e al latte, petali di mandorla e miele;
Pan Fruttato, è una *novità per la combinazione degli ingredienti:* alle pesche, noci e granella di amaretto;
Bacio Villano, *novità assoluta*, con pere, nocciole e cioccolato fondente.
Una collezione che celebra i sapori della tradizione con lo stile e la creatività firmati Mastrangelo.

CIOCCOMIELE
Codice prodotto **10406**
Peso **350 g**
Pezzi per cartone **4**
Confezione **cm 27x12x12**

PAN FRUTTATO
Codice prodotto **10407**
Peso **350 g**
Pezzi per cartone **4**
Confezione **cm 27x12x12**

BACIO VILLANO
Codice prodotto **10408**
Peso **350 g**
Pezzi per cartone **4**
Confezione **cm 27x12x12**



Questa **SPECIALE EDIZIONE** del "**CAPOCCIO IMPAGLIATO**" sarà venduta all'interno di una scatola trasparente: una teca celebrativa per ricordare i nostri 25 anni.

2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Capoccio Impagliato
Special Edition

Per celebrare i suoi primi **25 anni di storia**, Dolceria Mastrangelo torna alle origini con un'**edizione speciale e limitata** del suo prodotto simbolo: il Capoccio, nella versione originaria di confezionamento "impagliato". È proprio da qui che tutto è iniziato, nel 2001, quando l'azienda – allora conosciuta come "Molidolce" – scelse di raccontare il proprio territorio attraverso un dolce autentico, ispirato alla tradizione contadina molisana. Il Capoccio, il cui nome richiama la "pannocchia" nel dialetto locale, nasce infatti dalla reinterpretazione della semplice "pizza di granone", trasformata in una creazione golosa grazie all'incontro tra farina di mais e cioccolato fondente.
Oggi, a distanza di 25 anni, questo dolce torna protagonista nel catalogo di Natale in una veste che omaggia la sua storia, riportando in vita l'emozione delle origini. Un ritorno autentico, che celebra non solo un prodotto, ma un legame profondo con la terra, le tradizioni e la passione artigianale che da sempre contraddistinguono la Dolceria Mastrangelo.
Un anniversario importante, un dolce senza tempo. Il Capoccio.

Codice prodotto **10900/ANNIVERSARIO**
Peso **1000 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 18x18x20**

 Immagine generata con AI



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Capoccio – astuccio

Cambia vestito ma non cambia sostanza! Il pratico ed elegante astuccio con manico in cordino, ospita quello che ormai possiamo definire uno dei dolci tipici del Molise più amati. Preparato con farina di mais BIOLOGICA al 100%, il Capoccio è la scelta naturale che si sposa con la tradizione antica della nostra ricetta: nocciole locali, cioccolato fondente al 48% di cacao, uova freschissime.

Codice prodotto **10904**
Peso **900 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 18x18x20**

 Immagine generata con AI



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Capoccio Stregato

Il nostro Capoccio si arricchisce di quell'armonia, gusto e profumi intensi che solo la speciale nota liquorosa di *Elisir Stregato* sa conferire. Da quest'anno è nel nuovo astuccio, pratico ed elegante.

Codice prodotto **10910**
Peso **1000 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 18,5x18,5x18,5**

Immagine generata con AI



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Il Capoccio nel sacco!

Il Capoccio classico, dolce tipico del Molise, è qui proposto nell'elegante confezione tessile a sacchetto. Un'idea in più per un regalo da ricordare. La scelta naturale che si sposa con la tradizione antica della nostra ricetta, prevede l'utilizzo di nocciole locali, cioccolato fondente al 48% di cacao, farina di mais BIOLOGICA al 100%, uova freschissime e quella passione che muove il nostro amore per ciò che facciamo!

Codice prodotto **10901**
Peso **900 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 14x18x20**
Sacchetto **cm 33xh37**

 Immagine generata con AI



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Dolce Capoccio
al Pistacchio

Dolce morbido al pistacchio e mandorle, goloso e profumato di Elisir alla vaniglia, con una ricetta ancor più ricca di gusto e di profumi.
La crema spalmabile con oltre il 30% di pistacchio, in barattoloino all'interno della confezione, rimane un plus golosissimo.

Codice prodotto **10911**
Peso **700 g**
Crema Pistacchio **150 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 20x20x13,5**

Immagine generata con AI



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Panettone
Fico Croccante

Un panettone dal carattere unico e avvolgente: FICO CROCCANTE di Mastrangelo **è la novità del Natale 2026**, pensata per sorprendere e conquistare al primo assaggio. Unisce la dolcezza naturale dei fichi semicanditi alla piacevole croccantezza della granella di croccantino, il tutto esaltato da una delicata crema spalmabile al 40% di Mandorla, cacao e un pizzico di sale per esaltarne il sapore, che dona equilibrio e raffinatezza a ogni morso. Mastrangelo, sempre pronto a regalare sapori unici, firma così un'esperienza di gusto sorprendente, dedicata a chi ama i contrasti armoniosi e i sapori autentici.

Codice prodotto **10811**
Peso Panettone **950 g / 1100 g con crema**
Barattolino crema **150 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 24,5x24,5x18**

Immagine generata con AI



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Panettone
Mediterraneo

Morbido e fragrante di burro fresco, tuorli, lievito madre, granella di pistacchi, con cubi di cioccolato al pistacchio, gustosi e profumatissimi. Il panettone Mediterraneo è accompagnato dalla voluttuosa crema contenuta nella confezione con oltre il 30% di pistacchio. Una ricca, golosa bontà!

Codice prodotto **10805**
Peso Panettone **850 g**
Crema di Pistacchio **150 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione cm **24,5x24,5x18**

Immagine generata con AI



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Panettone
Biancamarena

Il morbido impasto del panettone BIANCAMARENA è arricchito da succose amarene di primissima qualità e da goloso cioccolato bianco che si fondono armoniosamente nell'impasto. È un panettone dal sapore fresco e fruttato che sfida senza timore i palati alla ricerca di novità.

Codice prodotto **10803**
Peso **1000 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm cm 24,5x24,5x18**

 Immagine generata con AI



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezza

25

Panettone
Nero Perfetto

Una creazione dedicata agli amanti del cioccolato: il panettone NERO PERFETTO, con un impasto soffice al cioccolato fondente, panna vellutata e con marasche succose, il tutto avvolto da una delicata glassa di zucchero al cacao. Un equilibrio perfetto tra intensità e dolcezza, pensato per chi non si accontenta del solito panettone.

Codice prodotto **10810**
Peso **1000 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 24,5x24,5x18**

Immagine generata con AI



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Panettone
Classico

Alla tradizione non si rinuncia mai e noi la conserviamo nel panettone CLASSICO, nel cui morbido impasto trova giusta collacazione un'amalgama profumatissima agrumata, composta da cubetti all'arancia semicandita e uvetta.

Codice prodotto **10804**
Peso **1000 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 24,5x24,5x18**

 Immagine generata con AI



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Panettone
Ambrato

Ricco di succose albicocche il cui leggero gusto asprigno si contrappone armoniosamente con il delizioso dolce del pregiato miele del Molise. Il panettone è ricoperto da una glassa leggera di petali di mandorle, in un impasto morbido e "lussurioso", fresco e allo stesso tempo intenso.

Codice prodotto **10809**
Peso **1000 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 24,5x24,5x18**

Immagine generata con AI



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Panettone
Cioccubico

È uno dei nostri panettoni che possiamo annoverare tra gli intramontabili, poiché il suo ingrediente principale, il cioccolato fondente, è tra i più amati dai palati ricercatori del gusto forte e intenso. Arricchito da una leggera glassa e deliziose nocciole, l'eccellente qualità di questo prodotto è pari alla sua bontà.

Codice prodotto **10801**
Peso **1000 g**
Pezzi per cartone **6**
Confezione **cm 24,5x24,5x18**

Immagine generata con AI



2001 - 2026 - venticinque anni di dolcezze

25

Croccantini

Friabili alla frutta secca, nocciole e mandorle ricoperti di cioccolato fondente
Codice prodotto **21500**
Peso **200 g**
Pezzi per cartone **8**
Confezione **cm 12x12x12**

Torroni

MORBIDO • ELISIR STREGATO

Ricoperto di cioccolato fondente
Codice prodotto **21200**
Peso **200 g**
Pezzi per cartone **12**
Confezione **cm 30x6x2,5**

MORBIDO • ELISIR RUM

Ricoperto di cioccolato fondente
Codice prodotto **21100**
Peso **200 g**
Pezzi per cartone **12**
Confezione **cm 30x6x2,5**

 Immagine generata con AI

MASTRANGELO

Molidolce s.r.l.
Via Alcide De Gasperi, 50
86025 Ripalimosani (CB)
Tel. e fax +39 0874 390236
info@molidolce.it
www.mastrangelodolci.it

Dolceria Mastrangelo - Molidolce

dolceriamastrangelo