



Catalogo prodotti

# Indice



La storia.....	2
Polacca.....	10
Tortino Polacca.....	12
Torta Polacca.....	14
Tradizione Napoletana.....	16
Riccia e Frolla.....	17
Bomboniera.....	18
Polacca rustica.....	22
Torta Polacca rustica.....	24



# La storia

**La Polacca** è il dolce tipico per eccellenza di **Aversa**, fondata dai Normanni, detta "*Città delle 100 Chiese*" e famosa in tutto il mondo per le sue eccellenze eno-gastronomiche e musicali.

Le origini di questo dolce sono avvolte nella leggenda. **Ad Aversa la Polacca è una vera e propria istituzione.** La sua fama, però, l'ha spinta ben oltre i confini del territorio casertano, conquistando chiunque al primo assaggio. Si racconta che molti furono i personaggi illustri amanti della polacca: dal Presidente della Repubblica *Giovanni Leone*, all'imprenditore *Umberto Agnelli*, al cantante *Roberto Murolo* fino a *Papa Giovanni Paolo II* che ebbe modo di assaggiarla la prima volta nel 1990, quando fece tappa nella città di Aversa.

La Polacca, nella sua versione originale, è costituita da una **pasta morbida**, lievitata e avvolta su se stessa che racchiude un **cuore di crema pasticcera associata ad amarene sciropate**. Di questo goloso e profumato dolce se ne possono gustare due tipi:

**Il primo**, più antico, è la Polacca monoporzione, che si consuma di solito al mattino, accompagnandola al rituale caffè.

**Il secondo** è invece la Torta Polacca che viene normalmente servita a fine pranzo in particolare la domenica e nei giorni di festa.

Con lo scopo di tramandare la ricetta originale di questo dolce tipico, prodotto esclusivamente in maniera artigianale, i **Fratelli Vitale della storica pasticceria Pink House**, hanno deciso di registrarne il marchio e di **promuovere la Polacca e la città di Aversa in tutto il mondo.**



# Da oltre 30 anni

Pasticceria e tradizione



La Pasticceria **Pink House** nasce nel 1992 grazie alla caparbia e la volontà dei tre *fratelli Vitale*: Enzo, Angelo ed Emiliano.

La loro storia inizia qualche anno prima, esattamente nel 1982, quando dopo la perdita dell'amato padre, i tre fratelli non ancora maggiorenni, decidono di continuare l'attività del padre 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 House**





# 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 40

 175° x 18 min.  
+ 3 min. a forno spento






## 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 40

 175° x 18 min.  
+ 3 min. a forno spento


## 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 40

 175° x 18 min.  
+ 3 min. a forno spento




## 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 40

 175° x 18 min.  
+ 3 min. a forno spento

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.

# Tortino Polacca

Pronto forno • Cotta e abbattuta



## 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, amido (mais, riso, *frumento*), tuorlo *d'uovo*, aroma naturale, sale, purea di amarena 2,6%



Gr 80



Pz 50



195' x 15 min.



## Cioccolato

### Ingredienti

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

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



Gr 80



Pz 50



195' x 15 min.



## Pistacchio

### Ingredienti

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

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



Gr 80



Pz 50



195' x 15 min.

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

Pronto forno • Cotta e abbattuta




## 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, amido (mais, riso, frumento), tuorlo d'uovo, aroma naturale, sale, purea di amarena 2,6%.

 Gr 750  Pz 2  
 190' x 20 min.





## Pistacchio

### Ingredienti

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

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

 Gr 750  Pz 2  
 190' x 20 min.






## Cioccolato

### Ingredienti

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

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

 Gr 750  Pz 2  
 190' x 20 min.



## 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, addensante (sorbato di potassio), aroma di mela.

 Gr 750  Pz 2  
 190' x 20 min.

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* 00, acqua, sale, zucchero, strutto, ammoniaca.

**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 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.

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.

# Bomboniera

Cotta e abbattuta



## Crema e amarena

Crema pasticceria e amarene finissime, il tutto racchiuso tra morbida pasta frolla e zucchero a velo vanigliato.

### Ingredienti

**Impasto:** farina 00, zucchero, margarina, uova, sale, aromi naturali, latte intero in polvere, agenti lievitanti (difosfato disidrico, carbonato acido di sodio).

**Farcitura:** zucchero, latte, panna, amido (mais, riso, frumento), tuorlo, sale, aroma naturale vaniglia, amarena visciolata.



Gr 100



Pz 16



Scongelare temperatura ambiente x 2/3 ore o in forno 180 gradi per 3/4 min

## Pistacchio e nocciola

Crema al pistacchio e crema di nocciola, il tutto racchiuso tra morbida pasta frolla e zucchero a velo vanigliato.

### Ingredienti:

**Impasto:** farina 00, zucchero semolato, margarina, uova pastorizzate, sale iodato, aromi, vanillina pura, latte intero in polvere, agenti lievitanti (disossato disidrico, carbonato acido di sodio), zucchero a velo.

**Farcitura pistacchio:** latte fresco, zucchero, amido (mais, riso, frumento), tuorlo, panna, aroma vaniglia, sale, pistacchio mediterraneo.

**Farcitura nocciola:** zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (soia, colza, girasole e mais in proporzione variabile), grassi (palma), cacao magro in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, nocciole (2%), latte cremato in polvere, emulsionante (E322 lecitina di soia), aromi, liquore strega 70%vol.



Gr 100



Pz 16



Scongelare temperatura ambiente x 2/3 ore o in forno 180 gradi per 3/4 min



## Cioccolato

Crema pasticceria e crema di nocciola, il tutto racchiuso tra morbida pasta frolla e zucchero a velo vanigliato.

### Ingredienti

**Impasto:** farina 00, zucchero semolato, margarina, uova pastorizzate, sale iodato, aromi, vanillina pura, latte intero in polvere, agenti lievitanti (disossato disidrico, carbonato acido di sodio), zucchero a velo, cacao in polvere.

**Per la crema:** latte fresco, zucchero, amido (mais, riso, frumento), tuorlo, panna, aroma vaniglia, sale.

**Per la crema nocciola:** zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (soia, colza, girasole e mais in proporzione variabile), grassi (palma), cacao magro in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, nocciole (2%), latte cremato in polvere, emulsionante (E322 lecitina di soia), aromi, liquore strega 70%vol.



Gr 100



Pz 16



Scongelare temperatura ambiente x 2/3 ore o in forno 180 gradi per 3/4 min

## Mela

Crema pasticceria e cubetti di mela, il tutto racchiuso tra morbida pasta frolla e zucchero a velo vanigliato.

### Ingredienti

**Impasto:** farina 00, zucchero, margarina, uova, sale, aromi naturali, latte intero in polvere, agenti lievitanti (disossato disidrico, carbonato acido di sodio).

**Farcitura:** zucchero, latte, panna, amido (mais, riso, frumento), tuorlo, sale, aroma naturale vaniglia, mele al 90%, correttori di acidità: acido citrico, cloruro di calcio, citrato tripotassico; antiossidante (acido ascorbico), aroma naturale di mela, conservante (sorbato di potassio).



Gr 100



Pz 16



Scongelare temperatura ambiente x 2/3 ore o in forno 180 gradi per 3/4 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

Cotta e abbattuta

## Ricotta e salame



### Ingredienti

**Impasto:** *farina 0, farina 00*, sale, margarina, zucchero, miglioratore, lievito, **latte** in polvere, **uova**, acqua

**Farcitura:** *ricotta*, salame, sale



Gr 150



Pz 35



200° x 18 min.

## Salsiccia e friarielli



### Ingredienti

**Impasto:** *farina 0, farina 00*, sale, margarina, zucchero, miglioratore, lievito, **latte** in polvere, **uova**, acqua

**Farcitura:** salsiccia, friarielli, olio di girasole, aglio, **latte**, burro, **farina**, grana, sale



Gr 150



Pz 35



200° x 18 min.

## Peperoni e provola



### Ingredienti

**Impasto:** *farina 0, farina 00*, sale, margarina, zucchero, miglioratore, lievito, **latte** in polvere, **uova**, acqua

**Farcitura:** peperoni, provola, grana, olio di girasole, latte, burro, **farina**, sale



Gr 150



Pz 35



200° x 18 min.

## Parmiggiana di melanzane



### Ingredienti

**Impasto:** *farina 0, farina 00*, sale, margarina, zucchero, miglioratore, lievito, **latte** in polvere, **uova**, acqua

**Farcitura:** melanzane, olio di girasole, sale, pomodoro, cipolla, provola, grana



Gr 150



Pz 35



200° x 18 min.

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

Cotta e abbattuta



## Ricotta e salame

### Ingredienti

**Impasto:** *farina 0*, *farina 00*, sale, margarina, zucchero, miglioratore, lievito, *latte* in polvere, *uova*, acqua

**Farcitura:** *ricotta*, salame, sale

Kg 1 Pz 2

180° x 5 min.

Scongelaire per 2/3 h a temperatura +5° o in microonde per 2/3 min.



## Peperoni e provola

### Ingredienti

**Impasto:** *farina 0*, *farina 00*, sale, margarina, zucchero, miglioratore, lievito, *latte* in polvere, *uova*, acqua

**Farcitura:** peperoni, provola, *grana*, olio di girasole, *latte*, burro, *farina*, sale

Kg 1 Pz 2

180° x 5 min.

scongelare per 2/3 h a temperatura +5° o in microonde per 2/3 min.



## Salsiccia e friarielli

### Ingredienti

**Impasto:** *farina 0*, *farina 00*, sale, margarina, zucchero, miglioratore, lievito, *latte* in polvere, *uova*, acqua

**Farcitura:** salsiccia, friarielli, olio di girasole, aglio, *latte*, burro, *farina*, *grana*, sale

Kg 1 Pz 2

180° x 5 min.

Scongelaire per 2/3 h a temperatura +5° o in microonde per 2/3 min.



## Parmiggiana di melanzane

### Ingredienti

**Impasto:** *farina 0*, *farina 00*, sale, margarina, zucchero, miglioratore, lievito, *latte* in polvere, *uova*, acqua

**Farcitura:** melanzane, olio di girasole, sale, pomodoro, cipolla, provola, sale, *grana*

Kg 1 Pz 2

180° x 5 min.

Scongelaire per 2/3 h a temperatura +5° o in microonde per 2/3 min.

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.



