



PASTICCERIA
LISTINO PREZZI
ESTATE

2025



CONDIZIONI DI VENDITA GENERALI

Imballo in cassa termica e cartone antiurto gratuito per acquisto. Importo minimo d'ordine €250,00.

1° ORDINE:

Pagamento anticipato

ORDINI SUCCESSIVI:

250€ + iva spese di spedizione 15,00€ + iva 22%

Da 250€ + iva a 350€ + iva spese di spedizione 5,00€+ iva 22%

Porto franco oltre € 350,00 + iva

Per altre condizioni consultare il referente di zona

IMPORTI:

Iva 10% esclusa

Bcc Roma

Iban: IT7700832762960000000801780

info@nomadafood.it | www.nomadafood.it

INDICE

le monoporzioni - BRECIANA	pag. 3
le monoporzioni - CHEESE CAKE	pag. 3
le monoporzioni - RED VELVET	pag. 4
le monoporzioni - CIOCCO3	pag. 4
le monoporzioni - SACHER	pag. 5
le monoporzioni - COCCOZEST	pag. 5
le monoporzioni - ECLAIR AL CAFFÈ	pag. 6
le monoporzioni - ECLAIR AGLI AGRUMI	pag. 6
le verrine - CHEESE CAKE	pag. 7
le verrine - COCCOZEST	pag. 7
le verrine - TIRAMISÙ	pag. 7



LA PASTICCERIA

LE MONOPORZIONI



BRESCIANA

Biscotto bresciano alle mandorle e nocciole, crema allo zabaione, soffice alla vaniglia bagnato al maraschino, trucioli di cioccolato gianduia.

FORMATO
pezzi collo

SHELF LIFE DATA
PROD.

90 g
5 pezzi

8 gg



CHEESE CAKE

Biscotto croccante, mousse al formaggio ai frutti rossi, mousse al formaggio con fava tonka, gelatina di frutti rossi.

FORMATO
pezzi collo

SHELF LIFE DATA
PROD.

90 g
5 pezzi

8 gg



LA PASTICCERIA

LE MONOPORZIONI



RED VELVET

Soffice alla barbabietola, bagna al lampone, crema leggera al mascarpone.

FORMATO
pezzi collo

SHELF LIFE DATA
PROD.

90 g
5 pezzi

8 gg



CIOCCO3

Soffice al cacao, mousse al cioccolato fondente, al latte, bianco e perle croccanti al cioccolato fondente.

FORMATO
pezzi collo

SHELF LIFE DATA
PROD.

90 g
5 pezzi

8 gg



LA PASTICCERIA

LE MONOPORZIONI



SACHER

Soffice alle mandorle e cacao, confettura di albicocca, glassa al cioccolato fondente..

FORMATO
pezzi collo

SHELF LIFE DATA
PROD.

90 g
5 pezzi

8 gg



COCCOZEST

Soffice cocco e mandorle, crema chantilly all'arancia, gelatina di mango.

FORMATO
pezzi collo

SHELF LIFE DATA
PROD.

90 g
5 pezzi

8 gg



LA PASTICCERIA

LE MONOPORZIONI



ECLAIR AL CAFFÈ

Base bigné, pralinato alle nocciole, namelaka montata al cioccolato al latte e caffè..

FORMATO
pezzi collo

SHELF LIFE DATA
PROD.

90 g
5 pezzi

8 gg



ECLAIR AGLI AGRUMI

Base bigné, crema chantilly agli agrumi, meringa italiana fiammeggiata.

FORMATO
pezzi collo

SHELF LIFE DATA
PROD.

90 g
5 pezzi

8 gg



LA PASTICCERIA

LE VERRINE



CHEESE CAKE

Crumble croccante alle mandorle, mousse al formaggio e fava tonka, gelatina ai frutti rossi.

FORMATO
pezzi collo

SHELF LIFE DATA
PROD.

140 g
10 pezzi

8 gg



COCCOZEST

Crema chantilly al lime, soffice cocco e mandorle bagnato al passion fruit, gelatina di mango.

FORMATO
pezzi collo

SHELF LIFE DATA
PROD.

140 g
10 pezzi

8 gg



TIRAMISÙ

Soffice savoiardo bagnato al caffè, crema montata la mascarpone, cacao.

FORMATO
pezzi collo

SHELF LIFE DATA
PROD.

140 g
10 pezzi

8 gg



Thomas Mattiello, classe 1983, chef, inizia il suo percorso professionale tra la provincia di Treviso e Venezia, per poi proseguire la sua formazione in città dal respiro internazionale come Milano, Barcellona e Marrakech. Esperienze che gli permettono di costruire un'identità culinaria eclettica e personale, fondata sulla contaminazione e sull'arte dell'equilibrio. Nel 2012 fa ritorno in Riviera del Brenta (Venezia) dove apre il Ristorante Galleria24, portando con sé un bagaglio ricco di influenze e tecniche. La sua cucina si distingue per l'uso di materie prime selezionate, tecniche di cottura attente e una passione autentica che si traduce in piatti capaci di sorprendere e raccontare. Il gioco creativo tra consistenze, ingredienti e colori dà vita a una cucina territoriale reinterpretata con eleganza e modernità.

Dal cuore della ricerca gastronomica nasce Nómada

Nato nel 2019, Nómada è un progetto gastronomico dedicato alla creazione di prodotti artigianali di alta qualità, pensati per soddisfare le esigenze dei professionisti e degli amanti della cucina contemporanea.

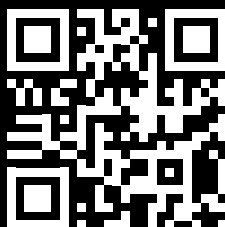
Il laboratorio Nómada, grazie all'impiego di tecnologie alimentari evolute, ha dato nuovo slancio alla produzione artigianale, offrendo prodotti confezionati pronti all'uso, ideali per punti vendita e realtà del settore food che ricercano qualità, praticità e gusto.

Con l'apertura del nuovo punto vendita a Camponogara, Nómada amplia la propria offerta: oltre alla vendita diretta di tutta la propria produzione, propone anche un servizio di catering personalizzato a domicilio, pensato per eventi privati, cerimonie o momenti speciali.

A firmare la linea di pasticceria del nuovo spazio è lo chef Nicola Agostini, classe '95, con un percorso maturato nelle più rinomate pasticcerie del padovano. Eleganza, gusto e tecnica si fondono in una proposta raffinata che include dolci al trancio, torte per ricorrenze realizzate su misura e una linea dedicata al settore HORECA, composta da monoporzioni e dolci da esposizione.

“Nómada è ricerca, qualità e visione contemporanea del gusto. Un laboratorio di sapori in continua evoluzione, che parla a chi cerca il meglio ogni giorno, con passione e cura per ogni dettaglio.”

CREA NUOVI PIATTI E CICHETTI PER IL TUO MENÙ,
SELEZIONA UN NUOVO PRODOTTO PER IL TUO PUNTO VENDITA.



VUOI SCOPRIRE TUTTA LA NOSTRA GAMMA? INQUADRA IL QR-CODE

Nomada food srl

via nuova 90, 30010 | Calcroci di Camponogara, Venezia

P.Iva: 04885340275 | Email: Info@nomadafood.it

www.nomadafood.it