



...Neapolitans say often "O babà!"
to someone they want
demonstrate their affection,
to make him understand
how good he is...



Only Good Italy Srls - Crotone (KR) Italy - Via XXV Aprile, 98 - Tel. +39 333 7770770 - info@onlygooditaly.com



...i napoletani
spesso sono soliti dire "O babà!"
a qualcuno a cui vogliono
dimostrare il proprio affetto,
per fargli capire quanto è buono...

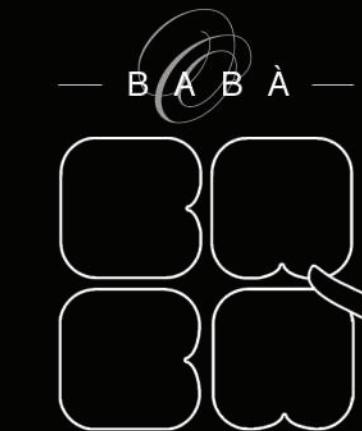


A LIEVITAZIONE NATURALE

La vasocottura è una tecnica che consente di cuocere il babà direttamente all'interno dell'apposito vasetto di vetro utilizzando il forno tradizionale. Lavorato con doppia lievitazione di cui la seconda direttamente nel vaso cottura. Dopo la vasocottura, il dolce si conserva sottovuoto, mantenendo la fragranza, i profumi, la giusta umidità e gli aromi dell'impasto tipico del prodotto appena sfornato. Il risultato? Un prodotto fresco, genuino, di alta qualità, capace di resistere per molto tempo senza conservanti.

Per il consumo: tirare la linguetta della guarnizione e sganciare i gancetti di sicurezza. Con un coltello staccare il babà dai bordi e versare il contenuto in un piatto. Può essere consumato tal quale. Può essere servito anche accompagnato da crema pasticcera, gelato o panna. Un prodotto tradizionale con una cottura innovativa che ne migliora la qualità e che fa del nostro, non un semplice Babà ma... "O Babà".

NATURAL LEAVENING



The "Vasocottura" (Cooking Pot) is a technique that allows you to cook the babà directly inside the special glass jar using the traditional oven. Worked with double leavening of which the second directly in the cooking pot. After the vasocottura, the cake is vacuum-sealed conserved, keeping the fragrance, all the aromas and the right humidity of the dough, typical of the freshly baked product. The result? A fresh, genuine, high quality, able to resist for a long time without preservatives.

For consumption: pull the seal tongue and unhook the safety hooks.

With a knife detach the babà from the edges and pour the contents into a dish.

It can be consumed as it is. It can also be served with custard, ice cream or cream.

A traditional product with an innovative cooking technique that improves its quality and makes it not a simple Babà but... "**O Babà**".



LEVAGE NATURELLE

La "Vasocottura" (marmite de cuisson) est une technique qui permet de cuire le babà directement à l'intérieur du bocal en verre spécial à l'aide du four traditionnel. Travaillé à double levée dont la seconde directement dans la marmite. La «vasocottura» (marmite de cuisson) est une technique qui permet de cuire le babà directement à l'intérieur du bocal en verre spécial à l'aide du four traditionnel. Travaillé à double levée dont la seconde directement dans la marmite. Après la vasocottura, le gâteau est conservé sous vide, en gardant le parfum, tous les arômes et la bonne humidité de la pâte, typique du produit fraîchement cuit.

Le résultat? Un produit frais, authentique, de haute qualité, capable de résister longtemps sans agent de conservation. Pour la consommation: tirez sur la languette du joint et décrochez les crochets de sécurité. À l'aide d'un couteau, détachez le babà des bords et versez le contenu dans un plat. Il peut être consommé tel quel. Il peut également être servi avec de la crème pâtissière, de la glace ou de la crème. Un produit traditionnel avec une technique de cuisson innovante qui améliore sa qualité et en fait un simple Babà mais... "**O Babà**".