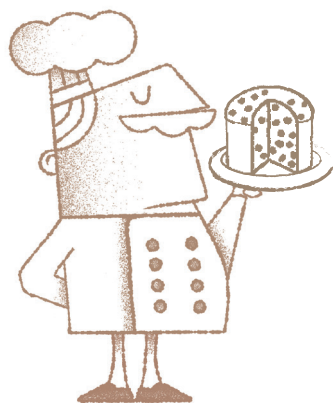


ERCOLI 1928



CARTA DEI PANETTONI E DEI PANDORI

ERCOLI

Nato dall'esperienza dei nostri pasticceri, il panettone classico a marchio Ercoli è un prodotto artigianale realizzato come da tradizione, con ingredienti selezionati e una particolare attenzione a tutte le fasi di lavorazione.

PANETTONE CLASSICO 1 kg € 26,50

ALAJMO

Una famiglia padovana unita dalla passione per la gastronomia di qualità. I lievitati di Alajmo sono preparati con ingredienti naturali, senza conservanti e grassi idrogenati.

PANDORO 750 gr € 46,00

ANTONIAZZI

Dal primo laboratorio aperto a Mantova nel 1968, la famiglia Antoniazzi è arrivata a rappresentare un marchio di prestigio. I panettoni, grazie alla preparazione con il solo lievito naturale, si mantengono fragranti e in perfette condizioni anche per due mesi.

PANETTONE CLASSICO 1 kg € 48,00

PANETTONE ALLE FRAGOLINE DI BOSCO 750 gr € 48,00

DE VIVO

A Pompei, dal 1955, la storia inizia con un panificio in cui vigeva una regola fondamentale: l'utilizzo del lievito madre. Regola che vale ancora oggi e che connota la produzione di tutti i lievitati della pasticceria De Vivo e accompagna le preparazioni rituali dei dolci.

PANETTONE TRADIZIONALE MILANESE 1 kg € 42,00

PANETTONE SFOGLIATELLA 1,2 kg € 48,00

PANETTONE CASSATA € 48,00

LIEVITATA NAPOLETANA 1,2 kg

PANETTONE FICHI E NOCI 1 kg € 42,00

PANETTONE SACHER DEL VESUVIO 1,2 kg € 48,00

PANETTONE CHOCO RUM 1,2 kg € 48,00

PANDORO PISTACCHIO 1,2 kg € 48,00

PANDORO GIANDUJA 1,2 kg € 48,00

DOLCEMASCOLO

Insignito del premio speciale di miglior Pasticcere Emergente d'Italia dalla guida Pasticceri e Pasticcerie 2021 del Gambero Rosso, Matteo Dolcemascolo ha dedicato la propria vita all'arte pasticceria nel suo laboratorio di Frosinone.

PANETTONE TRADIZIONALE 1 kg € 39,00

PANETTONE CIOCCOLATO E LAMPONE 1 kg € 39,00

FIASCONARO

Un'azienda nata negli anni '50 che da subito si mette in mostra nell'alta pasticceria siciliana. Negli anni '90 però le nuove generazioni decidono di interpretare in chiave mediterranea un dolce tipico del nord Italia, quel panettone che oggi mette Fiasconaro tra i più buoni del Bel Paese.

PANETTONE TRADIZIONALE 1 kg € 20,00

PANETTONE MAXIMUS TRADIZIONALE 10 kg € 280,00

PANETTONE CLASSICO ALLA MALVASIA € 13,00

DELLE LIPARI DOC 500 gr

PANETTONE CLASSICO ALLA MALVASIA € 28,00

DELLE LIPARI DOC 1 kg

PANETTONE ALBICOCCA E CIOCCOLATO 1 kg € 23,00

PANETTONE PERA E CIOCCOLATO € 23,00

INCARTATO A MANO 1 kg

PANETTONE NERO SUBLIME 1 kg € 38,00

PANETTONE ORO DI MANNA 1 kg € 38,00

PANETTONE ORO VERDE 1 kg € 36,00

PANETTONE ORO BIANCO 1 kg € 35,00

PANETTONE ORO NERO 1 kg € 36,00

PANETTONE ALLE MANDORLE DI SICILIA € 42,00

DOLCE & GABBANA 1 kg

PANETTONE AGRUMI E ZAFFERANO € 42,00

DOLCE & GABBANA 1 kg

PANETTONE ALLE NOCCIOLE DI SICILIA € 49,00

DOLCE & GABBANA 800 gr + crema 200 gr

PANETTONE AL PISTACCHIO DI SICILIA € 49,00

DOLCE & GABBANA 800 gr + crema 200 gr

PANETTONE TRADIZIONALE AL VECCHIO € 59,00

SAMPERI DOLCE & GABBANA 1 kg + bottiglia 30 ml

IGINIO MASSARI

Da Brescia, una vera celebrazione dell'Alta Pasticceria: quattro lievitazioni e due impasti per un bilanciamento perfetto di gusto e un bouquet aromatico creato dal connubio di cubetti di arancia candita, uvetta Sei Corone, glassa all'amaretto

PANETTONE TRADIZIONALE 1 kg	€ 60,00
PANETTONE AL CIOCCOLATO 1 kg	€ 65,00

MACELLARO

Tre generazioni di pasticceri e una vera e propria azienda agricola, dove il chilometro zero non è un numero a caso ma l'indirizzo di quasi tutti i prodotti. Il panettone di Pietro Macellaro, vera eccellenza cilentana, è impastato con la tecnica di lavorazione dei tre impasti e una lenta lievitazione di 52 ore. Le materie prime sono accuratamente selezionate, senza additivi, in parte autoprodotte e certificate Bio. Il risultato è un prodotto morbido, digeribile e leggero, con un perfetto equilibrio di gusto e sapore.

PANETTONE CLASSICO 1 kg	€ 48,00
PANETTONE FICO E CIOCCOLATO 1 kg	€ 48,00

MUZZI

Nel 1795 nasce a Foligno come un piccolo laboratorio e ancora oggi, con tecniche all'avanguardia, adottano la stessa attenzione agli ingredienti utilizzati, producendo l'eccellenza dei dolci natalizi con ricette secolari.

PANETTONCINO CLASSICO ALTO 80 gr	€ 4,00
PANETTONE CLASSICO BASSO 1 kg	€ 24,50
PANETTONE CLASSICO BASSO 3 kg	€ 88,00
PANETTONE CLASSICO BASSO 5 kg	€ 115,00
PANETTONE BASSO TUTTA UVETTA 1 kg	€ 21,00
PANETTONE BASSO CIOCCO GHIOTTO 1 kg	€ 25,00
PANETTONE AL TIRAMISÙ 500 gr	€ 15,00
PANETTONE BASSO AI MARRON GLACÉS 750 gr	€ 24,00
PANDORINO CLASSICO 80 gr	€ 4,00
PANDORO CLASSICO LABORATORIO 1 kg	€ 21,00
PANDORO CLASSICO INCARTATO ANIMALIER 1 kg	€ 24,50
CUOR DI PANDORO CLASSICO IN SCATOLA REGALO 1 kg	€ 26,00
PANDORO GOCCE DI CIOCCOLATO 1 kg	€ 25,00

OLIVIERI 1882

L'azienda di famiglia Olivieri 1882 ad Arzignano è attiva da quasi 140 anni e oggi è pluripremiata per la produzione di lievitati di eccellenza. Il panettone Olivieri è stato premiato dal Gambero Rosso tra i Migliori Panettoni Artigianali d'Italia.

PANETTONE CLASSICO 900 gr	€ 39,00
PANETTONE AI TRE CIOCCOLATI 750 gr	€ 39,00
PANETTONE GIANDUJA 750 gr	€ 39,00
PANDORO 750 gr	€ 39,00

PEPE

Pluripremiato e riconosciuto tra le eccellenze italiane, è il panettone tradizionale carico di profumi e sapori caratteristici della Campania. È un prodotto morbido e soffice con una perfetta armonia di tutti gli elementi che lo compongono.

PANETTONE TRADIZIONALE 1 kg	€ 43,00
PANETTONE SENZA CANDITI 1 kg	€ 43,00
PANETTONE AL LIMONCELLO 1 kg	€ 47,00
PANETTONE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO 1 kg	€ 45,00
PANETTONE AL CAFFÈ 1 kg	€ 46,00
PANETTONE INTEGRALE AI FRUTTI DI BOSCO 1 kg	€ 45,00
PANETTONE ZENZERO E LIMONE 1 kg	€ 43,00

PERBELLINI

Dalla metà dell'800 la Rinomata Offelleria assicura lavorazioni completamente artigianali, nella famosa culla veronese. Un lavoro legato alla natura e non alla frenesia delle produzioni industriali.

PANDORO 850 gr	€ 25,00
----------------	---------

POSILLIPO

Dalle Marche, il panettone tradizionale che nel 2016 ha ottenuto il premio come migliore d'Italia. Un prodotto completamente artigianale lavorato dalle sapienti mani di mastri pasticceri, capaci di regalare un'esperienza di gusto straordinaria.

PANETTONE CLASSICO 1 kg	€ 38,00
PANETTONE TRADIZIONALE MILANESE 2 kg	€ 99,00
PANETTONE AL CIOCCOLATO FONDENTE 70% 1 kg	€ 39,00
PANETTONE AMARENE DI CANTIANO E PISTACCHI 1 kg	€ 39,00

TIRI

Da oltre sessant'anni la famiglia Tiri si dedica all'arte della lievitazione, in provincia di Potenza, in quella che viene riconosciuta come la prima pasticceria al mondo di soli dolci lievitati. Le migliori materie prime selezionate personalmente dal Maestro Tiri, tre lunghissime lievitazioni, 72 ore di lavorazione e un lievito madre centenario danno vita a un panettone insuperabile per morbidezza, digeribilità, profumo e gusto.

PANETTONE TRADIZIONALE 1 kg	€ 52,00
PANETTONE CAFFÈ E CIOCCOLATO BIANCO 1 kg	€ 52,00
PANETTONE AL CARMELLO SALATO 1 kg	€ 52,00