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* — *€ 28,00*

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* — *€ 48,50*

AT PÂTISSIER ANDREA TORTORA

Dopo aver lavorato per anni al fianco di chef stellati e pasticcieri pluripremiati, nel 2017 Andrea Tortora lancia il suo AT Pâtissier, che vuole offrire grandi lievitati in chiave elegante e contemporanea.

PANETTONE MILANO *1 kg* — *€ 55,00*

PANETTONE CIOCCOLATO *1,2 kg* — *€ 67,00*

DE VIVO

La storia inizia a Pompei nel 1955, 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 SACHER DEL VESUVIO *1,2 kg* — *€ 52,00*

PANETTONE CASSATA LIEVITATA NAPOLETANA *1,2 kg* — *€ 52,00*

PANCHOCO RHUM *1,2 kg* — *€ 52,00*

PANSFOGLIATELLA SANTA ROSA *1,2 kg* — *€ 52,00*

PANDELIZIA AL LIMONE *1,2 kg* — *€ 52,00*

PANDORO ALBICOCCA *1 kg* — *€ 48,00*

PANDORO FARCITO PISTACCHIO *1,2 kg* — *€ 52,00*

PANETTONE SALATO PANE DI RINFORZO *700 gr* — *€ 42,00*

PANETTONE SALATO PANMONACO PORCINO *700 gr* — *€ 42,00*

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 pasticcera nel suo laboratorio di Frosinone.

PANETTONE CLASSICO *950 gr* — *€ 44,50*

PANETTONE CIOCCOLATO E LAMPONE *950 gr* — *€ 44,50*

PANETTONE PERA E CIOCCOLATO *950 gr* — *€ 44,50*

FIASCONARO

Un'azienda nata negli anni '50 che si è da subito messa in mostra nell'alta pasticceria siciliana. Negli anni '90 le nuove generazioni decidono di interpretare in chiave mediterranea il tipico dolce del nord, realizzando un panettone amato oggi in tutta Italia.

PANETTONE TRADIZIONALE INCARTATO A MANO *1 kg* — *€ 20,50*

PANETTONE ALBICOCCA E CIOCCOLATO DI MODICA IGP INCARTATO A MANO *1 kg* — *€ 24,00*

PANETTONE CLASSICO ALLA MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOC SCATOLA *500 Kg* — *€ 13,50*

PANETTONE CLASSICO ALLA MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOC *1 kg* — *€ 30,50*

PANETTONE ALLE MANDORLE DI SICILIA D&G *1 kg* — *€ 42,00*

PANETTONE AGLI AGRUMI E ALLO ZAFFERANO DI SICILIA D&G *100 gr* — *€ 16,00*

PANETTONE AGLI AGRUMI E ALLO ZAFFERANO DI SICILIA D&G *1 kg* — *€ 42,00*

PANETTONE AI 2 CIOCCOLATI D&G *1 kg* — *€ 42,00*

PANETTONE PERA E CIOCCOLATO INCARTATO A MANO *1 kg* — *€ 24,00*

PANETTONE ALLE NOCCIOLE DI SICILIA D&G *800 gr + crema 200 gr* — *€ 53,00*

PANETTONE AL PISTACCHIO DI SICILIA D&G *800 gr + crema 200 gr* — *€ 53,00*

PANETTONE TRADIZIONALE CON VINO PERPETUO SICILIANO VECCHIO SAMPERI D&G *1 Kg + boccetta 30 ml* — *€ 60,00*

PANETTONE ORO VERDE *1 kg* — *€ 37,50*

PANETTONE ORO BIANCO *1 kg* — *€ 35,00*

PANETTONE ORO NERO *1 kg* — *€ 35,00*

PANETTONE MAXIMUS TRADIZIONALE *10 kg* — *€ 355,00*

ERCOLI 1928

GABBIANO

Nel pieno centro storico di Pompei, la Pasticceria Gabbiano unisce la tradizione dolciaria partenopea ad una grande tecnica sui prodotti lievitati. I panettoni di Salvatore Gabbiano sono genuini, preparati con lievito madre, burro e ingredienti selezionati, che li rendono unici.

PANETTONE MILANO *1 kg*	*€ 48,00*
PANETTONE PELLECCHIELLA *1 kg*	*€ 48,00*
PANETTONE ARANCIOCCO *1 kg*	*€ 48,00*
PANETTONE AL PISTACCHIO *1 kg*	*€ 52,00*
PANBABÀ AL RHUM *1 kg*	*€ 48,00*

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*	*€ 65,00*
PANETTONE AL CIOCCOLATO *1 kg*	*€ 67,00*

LUNARDI

Un laboratorio nato da due fratelli e dalla loro passione per le cose buone, artigianali e di qualità. Il loro panettone nel 2021 si è classificato terzo alla Panettone World Cup.

PANETTONE CLASSICO *1 kg*	*€ 46,00*
PANETTONE CIOCCOLATO *800 gr*	*€ 42,00*

MUZZI

Un piccolo laboratorio nato nel 1795 a Foligno che ancora oggi, con tecniche all'avanguardia, conserva la stessa attenzione agli ingredienti utilizzati, producendo l'eccellenza dei dolci natalizi con ricette secolari.

PANETTONCINO CLASSICO ALTO IN ASTUCCIO LA GRAN CLASSICA *80 gr*	*€ 4,50*
PANETTONE BASSO TUTTA UVETTA LA GRAN CLASSICA *1 kg*	*€ 24,50*
PANETTONE CLASSICO BASSO IN CAPPELLIERA LA GRAN CLASSICA *1 kg*	*€ 40,50*
PANETTONE CLASSICO BASSO LA GRAN CLASSICA IN SCATOLA *3 kg*	*€ 88,00*
PANETTONE IMBEVUTO AL RUM E GOCCE DI CIOCCOLATO IN SCATOLA *1 kg*	*€ 35,50*
PANETTONE CIOCCO GHIOTTO CON GOCCE DI CIOCCOLATO AL CIOCCOLATO FONDENTE 70% INCARTATO ANIMALIER *1 kg*	*€ 25,00*
PANETTONE CLASSICO BASSO INCARTATO ANIMALIER *1 kg*	*€ 24,50*
PANETTONE AL TIRAMISÙ INCARTATO ANIMALIER *500 gr*	*€ 16,00*
PANDORINO CLASSICO IN ASTUCCIO LA GRAN CLASSICA MUZZI *80 gr*	*€ 4,50*
CUOR DI PANDORO CLASSICO IN SCATOLA LA GRAN CLASSICA *1 kg*	*€ 27,00*
PANDORO CLASSICO INCARTATO ANIMALIER *1 kg*	*€ 24,50*
PANDORO GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 70% INCARTATO ANIMALIER *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*	*€ 42,50*
PANETTONE AI 3 CIOCCOLATI *750 gr*	*€ 42,50*
PANETTONE VEGAN *500 gr*	*€ 32,50*
PANDORO CLASSICO *750 gr*	*€ 42,50*

PASTICCERIA CUNEO

Una pasticceria piemontese che produce esclusivamente dolci senza glutine. I suoi panettoni, soffici e ricchi di gusto, seguono una lenta lavorazione artigianale. Con uvetta e canditi oppure con gocce di cioccolato, sono ricoperti con una croccante glassa alle mandorle di Avola.

PANETTONE CLASSICO CON MANDORLE ,UVETTA E CANDITI SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO *800 gr*	*€ 36,50*
PANETTONE GOCCE DI CIOCCOLATO E MANDORLE SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO *800 gr*	*€ 36,50*

PASTICCERIA 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.

PANETTONE IN SCATOLA ANNI '900 *850 gr*	*€ 28,50*
OFFELLA D'ORO EDIZIONE LIMITATA 150° ANNIVERSARIO IN CAPPELLIERA *850 gr*	*€ 38,50*
PANDORO IN CONFEZIONE CARTA *850 gr*	*€ 27,00*

POSILLIPO DOLCE OFFICINA

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*	*€ 47,50*
PANETTONE AL CIOCCOLATO FONDENTE 70% *1 kg*	*€ 49,50*

RENATO BOSCO

Famoso per la sua pizza gourmet, Renato Bosco approfondisce con curiosità il mondo della pasticceria e dei lievitati. Il risultato? Una panettone fragrante e perfettamente bilanciato.

PANETTONE *1 kg*	*€ 46,00*

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*	*€ 54,00*
PANETTONE ALBICOCCA E GIANDUJA *1 kg*	*€ 54,00*
PANETTONE AL CARAMELLO SALATO *1 kg*	*€ 59,50*