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*

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*	*€ 59,00*
PANETTONE ALBICOCCA E CIOCCOLATO *1 kg*	*€ 59,00*

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 CASSATA LIEVITATA NAPOLETANA *1,2 kg*	*€ 53,00*
PANETTONE CHOCO RHUM *1,2 kg*	*€ 53,00*
PANETTONE DELIZIA AL LIMONE *1,2 kg*	*€ 53,00*
PANETTONE SACHER DEL VESUVIO *1,2 kg*	*€ 53,00*
PANETTONE SFOGLIATELLA SANTA ROSA *1,2 kg*	*€ 53,00*
PANDORO FARCITO PISTACCHIO *1,2 kg*	*€ 53,00*

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 *1 kg*	*€ 22,00*
PANETTONE MAXIMUS TRADIZIONALE *10 kg*	*€ 365,00*
PANETTONE ALBICOCCA E CIOCCOLATO DI MODICA IGP *1 kg*	*€ 25,00*
PANETTONE PERA E CIOCCOLATO *1 kg*	*€ 25,00*
PANETTONE CLASSICO ALLA MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOC *500 gr*	*€ 14,00*
PANETTONE ORO BIANCO *1 kg*	*€ 36,00*
PANETTONE ORO NERO *1 kg*	*€ 36,00*
PANETTONE ORO VERDE *1 kg*	*€ 39,00*
PANETTONE AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA DOLCE&GABBANA *100 gr*	*€ 16,50*
PANETTONE AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA DOLCE&GABBANA *1 kg*	*€ 49,00*
PANETTONE AL CIOCCOLATO DOLCE&GABBANA *1 kg*	*€ 49,00*
PANETTONE AL PISTACCHIO DI SICILIA DOLCE&GABBANA *800 gr + crema 200 gr*	*€ 60,00*
PANETTONE ALLE MANDORLE DI SICILIA DOLCE&GABBANA *1 kg*	*€ 49,00*
PANETTONE ALLE NOCCIOLE DI SICILIA DOLCE&GABBANA *800 gr + crema 200 gr*	*€ 60,00*
PANETTONE TRADIZIONALE CON VINO PERPETUO VECCHIO SAMPERI DOLCE&GABBANA *1 kg + bottiglia 30 ml*	*€ 66,00*

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*	*€ 52,00*
PANETTONE AL PISTACCHIO *1 kg*	*€ 57,50*
PANETTONE ALBICOCCA PELLECCHIELLA *1 kg*	*€ 52,00*
PAN BABÀ AL RHUM *1 kg*	*€ 52,00*

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*	*€ 56,00*
PANETTONE CIOCCOLATO *800 gr*	*€ 52,00*

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 *100 gr*	*€ 4,50*
PANETTONE CLASSICO BASSO *1 kg*	*€ 25,00*
PANETTONE CLASSICO BASSO IN CAPPELLIERA *1 kg*	*€ 41,00*
PANETTONE CLASSICO BASSO *3 kg*	*€ 88,00*
PANETTONE BASSO TUTTA UVETTA *1 kg*	*€ 25,00*
PANETTONE CIOCCO GHIOTTO *1 kg*	*€ 26,00*
PANETTONE AL TIRAMISÙ *500 gr*	*€ 16,00*
PANETTONE IMBEVUTO AL RUM E GOCCE DI CIOCCOLATO *1 kg*	*€ 40,00*
PANDORINO CLASSICO *80 gr*	*€ 4,50*
PANDORO CLASSICO INCARTATO ANIMALIER *1 kg*	*€ 25,00*
CUOR DI PANDORO CLASSICO IN SCATOLA REGALO *1 kg*	*€ 27,00*
PANDORO GOCCE DI CIOCCOLATO *1 kg*	*€ 26,00*

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*	*€ 44,00*
PANETTONE AI TRE CIOCCOLATI *750 gr*	*€ 44,00*
PANDORO *750 gr*	*€ 44,00*

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*	*€ 37,50*
PANETTONE GOCCE DI CIOCCOLATO E MANDORLE *Senza Glutine - Senza Lattosio 800 gr*	*€ 37,50*

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.

OFFELLA D'ORO *850 gr*	*€ 38,50*
PANETTONE *850 gr*	*€ 32,00*
PANDORO *850 gr*	*€ 32,00*

POSILLIPO

Dalle Marche, il panettone tradizionale 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 *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*
PANDORO *800 gr*	*€ 52,50*
PANETTONE AL CARAMELLO SALATO *1 kg*	*€ 59,50*