



PASSIONE PER LA BONTÀ

Bontà che nasce dal rispetto dell'antica ricetta del Panettone della Tradizione Milanese.

La scrupolosa cura nella scelta delle materie prime, la lavorazione artigianale, la lenta lievitazione naturale e il raffreddamento non forzato garantiscono la freschezza e la fragranza del nostro panettone, classico nella forma bassa e "scarpato" con il caratteristico taglio a croce, secondo la ricetta milanese.

La migliore qualità degli ingredienti per ottenere un prodotto d'eccellenza

Lievito naturale a pasta acida, uova, latte, burro, zucchero, miele, scorze candite di arancia di Sicilia, cedro candito, uvetta sultanina.

La ricetta milanese prevede:

Non meno del 20% in peso di uvetta sultanina, scorze di arancia candite e cedro candito sull'impasto (calibro minimo 8x8),

Non meno del 10% in peso di materia grassa butirrica sull'impasto.

No coloranti, no lievito di birra, amido, grassi vegetali, siero di latte e derivati, lecitina di soia, Ogm Free!

Lievitazione naturale

Il lievito naturale è un impasto costituito esclusivamente da acqua e farina di frumento, acidificato dall'attività fermentativa di lieviti e batteri lattici derivanti dalla "madre".

La lievitazione naturale permette al panettone di sviluppare tutte le migliori qualità organolettiche, garantendo una digeribilità superiore.

Senza conservanti

Il lievito naturale contiene un elevatissimo numero di microrganismi (saccaromiceti e lattobacilli) che moltiplicandosi continuamente provocano una lievitazione ottimale.

Questa straordinaria flora è anche in grado di sopraffare eventuali germi patogeni, ragion per cui, nel panettone tradizionale non servono i conservanti.

Lavorazione artigianale

La lenta lievitazione finale si realizza in condizioni di tempo, temperatura ed umidità derivanti dalla lunga esperienza dei nostri mastri pasticceri. La pasta così ottenuta si presenta soffice ed alveolata con un aroma tipico della lievitazione a pasta acida.

Personalizza la tua confezione natalizia

Confezioni	Cesti Natalizi	Scatole	Scatole Magnum
Paste Lievitate			
Panettone artigianale Kg 1	*	*	
Veneziana artigianale Kg 1	*	*	
Pandoro artigianale Kg 1	*	*	
Panettone artigianale Kg 1,5	*		
Veneziana artigianale Kg 1,5	*		
Panettone artigianale Kg 2			*
Panettone artigianale Kg 3			*
Panettone artigianale Kg 5			*
Veneziana artigianale Kg 2			*
Vini			
Bottiglia Fragolino	*	*	
Bottiglia Prosecco	*	*	
Bottiglia Moscato Asti	*	*	
Bottiglia Brut Classico	*	*	
Bottiglia Passito	*		
Specialità			
Amaretti morbidi gr. 200	*		
Torrone artigianale gr. 200	*		
Marrons glaces gr. 300	*		
Vasetto frutta sciroppata	*		
Vasetto confettura marmellata	*		
Praline cioccolato assortite gr. 300	*		
Biscotteria frolla artigianale gr. 500	*		
Gianduiotti gr. 200	*		
			Max. 1 pasta lievitata Max. 2 vini
			Max. 1 pezzo



Cesti Natalizi



Scatole



Scatole Magnum



PASSIONE PER LA BONTÀ



PASSIONE PER LA BONTÀ

STRENNE NATALIZIE

Confezioni natalizie

Paste Lievitate

- Panettone artigianale Kg 1
- Veneziana artigianale Kg 1
- Pandoro artigianale Kg 1
- Panettone artigianale Kg 1,5
- Veneziana artigianale Kg 1,5
- Panettone artigianale Kg 2
- Panettone artigianale Kg 3
- Panettone artigianale Kg 5
- Veneziana artigianale Kg 2

Vini

- Bottiglia Fragolino
- Bottiglia Prosecco
- Bottiglia Moscato Asti
- Bottiglia Brut Classico
- Bottiglia Passito



Specialità

- Amaretti morbidi gr. 200
- Torrone artigianale gr. 200
- Marrons glaces gr. 300
- Vasetto frutta sciroppata
- Vasetto confettura marmellata
- Praline cioccolato assortite gr. 300
- Biscotteria frolla artigianale gr. 500
- Gianduiotti gr. 200

Confezioni

- Cesto regalo
- Scatole
- Scatole Magnum