CANNAVACCIUOLO

LABORATORIO

NATALE



LA TRADIZIONALE PASTICCERIA NATALIZIA ASSUME NUOVE SFUMATURE NEL LABORATORIO CANNAVACCIUOLO.

L'eccellenza della pasticceria natalizia firmata dal Laboratorio Cannavacciuolo emerge attraverso un processo produttivo rigoroso e metodico.

Ogni lievitato segue un ciclo di 36 ore con cinque passaggi di impastamento e una pirlatura eseguita con estrema precisione. Il riposo a "testa" in giù per 7 ore garantisce una struttura alveolata e una sofficità impeccabile.

La selezione di materie prime superiori come il burro* d'alta qualità, il tuorlo d'uovo*, il lievito madre e la vaniglia Bourbon del Madagascar, definisce un profilo sensoriale profondo e persistente.

Il confezionamento, curato da maestri della cartotecnica, curato nei minimi dettagli, preserva l'integrità di un prodotto di alta gamma destinato ai palati più esigenti.

* Ingredienti non presenti nella versione vegana

PANETTONE CLASSICO

Il Panettone Classico celebra l'autentico profilo aromatico delle festività attraverso un soffice impasto a lievitazione naturale. La ricetta bilancia con precisione la dolcezza dell'uva sultanina e la consistenza delle scorze d'arancia candita, arricchendo il corpo del dolce con un pregiato bouquet di paste di mandarino, limone e arancia. Burro selezionato, tuorlo d'uovo e miele millefiori conferiscono una struttura vellutata e un colore dorato, esaltati dal profumo naturale della vaniglia in polvere. Ogni fetta offre un'esperienza gustativa equilibrata, fedele ai canoni della tradizione dolciaria da forno. Un formato da 1 kg ideale per condividere i sapori più iconici e ricercati del Natale.



Prodotto dolciario da forno
a lievitazione naturale.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 351 kcal/ 1468 kJ - Grassi 17 g di cui acidi grassi saturi 10 g - Carboidrati 42 g di cui zuccheri 23 g - Fibre 2,4 g
Proteine 6,3 g - Sale 0,18 g

Ingredienti: farina di FRUMENTO (GRANO tenero tipo 00), BURRO,uva sultanina, zucchero, acqua, tuorlo d'UOVO , scorza d'arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele millefiori,sale, vaniglia in polvere.

Può contenere MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, SOIA, ARACHIDI

Formato: 1 kg
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00003
EAN: 8055205690022





PANETTONE AL GIANDUIA

Un connubio intenso e avvolgente che vede protagonista il gianduia al latte, fuso in un soffice impasto a lievitazione naturale. Questo panettone, privo di uvetta e canditi in pezzi, sprigiona un bouquet agrumato grazie alle paste di arancia, limone e mandarino sapientemente bilanciate. La superficie è rifinita da una glassa ricca alle mandorle, nocciole e armelline, decorata con pepite di cioccolato e croccante granella di zucchero. Ogni fetta rivela la qualità della vaniglia Bourbon e del miele millefiori, offrendo un'esperienza sensoriale strutturata e profonda. Un formato da 1 kg pensato per chi esige un dessert di alta pasticceria dal carattere deciso e vellutato.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con gianduia, pasta di agrumi candita e glassa con farina di mandorle, armelline, farina di nocciole e decorazione con pepite di cioccolato e granella di zucchero.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 449 kcal/ 1873 kJ - Grassi 27 g di cui acidi grassi saturi 11 g - Carboidrati 43 g di cui zuccheri 24 g - Fibre 2,6 g - Proteine 8,3 g - Sale 0,372 g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO (GRANO tenero tipo 00), gianduia al LATTE (zucchero, NOCCIOLE, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA.) (19%), BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVO, acqua, lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta d'arancia candita 2% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito 1% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele millefiori, sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: zucchero, pepite di cioccolato al LATTE 2,5% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, estratto di vaniglia, emulsionante: lecitina di SOIA.), zucchero in granella 1,5%, farina di MANDORLE 0,9%, albume d'UOVO, armelline 0,3%, farina di NOCCIOLE 0,3%, farina di riso, fecola di patate, fibra vegatale di agrumi, cacao in polvere.

Può contenere NOCI, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI

Formato: 1 kg
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00005
EAN: 8055205690039





PANETTONE AL LIMONCELLO

Un'esplosione di freschezza mediterranea racchiusa in un soffice impasto a lievitazione naturale.Questo panettone senza uvetta celebra il limone in ogni sfumatura: dal cuore cremosofarcito con liquore limoncello alla fragranza della pasta di limone e degli oli essenziali.La copertura è un raffinato guscio di cioccolato bianco e scorze candite, che dona unapiacevole nota croccante a ogni morso. Un dessert solare e profumato, ideale per chicerca un'alternativa agrumata e vivace alla ricetta classica. Selezione e materieprime d'eccellenza si incontrano in un formato da 1 kg dedicato ai palati più raffinati.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta con farcitura al liquore limoncello e glassa con cioccolato bianco.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 399 kcal/ 1673 kJ - Grassi 18 g di cui acidi grassi saturi 10 g - Carboidrati 53 g di cui zuccheri 31 g - Fibre 2 g - Proteine 5,2 g - Sale 0,38 gg - Sale 0,38 g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, scorza di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), BURRO, zucchero, acqua, tuorlo d'UOVO, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), miele millefiori, sale, olio essenziale di limone, vaniglia in polvere.

Farcitura: sciroppo di glucosio, liquore limoncello 3,4% (acqua, alcool, zucchero, limoni, antiossidante: acido ascorbico), zucchero, acqua, succo di limone, amido di mais, miscela a base di pectina (addensanti: pectina amidata, stabilizzanti: difosfato disodico, destrosio, acidificanti: fosfato tricalcico), concentrati vegetali (cartamo, limone), olio essenziale di limone, acidificante: acido citrico.

Glassa: cioccolato bianco 8.4% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), olio di vinacciolo, scorza di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), concentrato vegetale colorante (cartamo, limone), olio essenziale di limone.
Può contenere: MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA

Formato: 1 kg
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00010
EAN: 8055205690053





PANETTONE ALLA MELANNURCA CAMPANA IGP



Una limited edition che ha origine nel Laboratorio Cannavacciuolo, che ripropone la ricercatezza del Panettone alla Melannurca Campana IGP: il suo nome è già sinonimo di prodotto di qualità, accuratamente scelto dallo Chef in persona, come richiamo delle sue amate origini. L'impasto agrumato avvolge cubetti di melannurca candita, una sorpresa ad ogni morso. Lo riveste una colata di glassa al cioccolato bianco, impreziosita da perle croccanti, che daranno alla vostra tavola di Natale un tocco scenografico. Il cuore di questo Panettone in serie limitata è una farcitura di ganache al cioccolato bianco e vaniglia, avvolgente e golosissima.

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con Melannurca Campana IGP candita e pasta di agrumi canditi con farcitura e glassa con cioccolato bianco.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 424 kcal/ 1770 kJ – Grassi 24 g di cui acidi grassi saturi 12 g – Carboidrati 46 g di cui zuccheri 26 g – Fibre 2 g – Proteine 5,9 g – Sale 0,3 g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, Melannurca Campana IGP candita 16% (Melannurca Campana I.G.P., sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone), BURRO, tuorlo d'UOVO, zucchero, pasta di arancia candita 2% (scorza di arancia candita, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, pasta di limone candito 1% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Farcitura: cioccolato bianco 8% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, estratto di vaniglia), PANNA (PANNA, addensante: carragenina), umidificante: sorbitolo, aroma vaniglia alcolico, vaniglia Bourbon in polvere, sale.

Glassa: cioccolato bianco 9% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, estratto di vaniglia), olio di vinacciolo, perle croccanti al cioccolato bianco 2,4% (burro di cacao, zucchero, LATTE intero), biscotti ai cerali 2% (farina di GRANO, zucchero, malto di GRANO, amido di GRANO, agente lievitante E500ii, sale, burro di cacao, aroma naturale, emulsionante: lecitina di girasole, maltodestrina, agenti di rivestimento: gommalacca, aroma naturale di vaniglia).
Può contenere MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA.

Formato: 1 kg
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00012
EAN: 8055205690428





PANETTONE ALBICOCCA E CIOCCOLATO

Albicocca e cioccolato, un abbinamento vincente, goloso, che il Laboratorio Cannavacciuolo ha voluto sperimentare per la creazione di un nuovo Panettone speciale. Una deliziosa ganache di cioccolato e panna compone il morbido impasto, costellato di cubetti di albicocca candita. Una dolce sensazione per il palato, che sperimenterà anche un incontro più croccante con la glassa e le pepite di cioccolato che ricoprono la creazione.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con albicocche candite a cubetti (20,8%), pasta di cacao (1,9%), pasta di arancia candita (1,9%), e glassa (11,5%) con cioccolato fondente di copertura.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1638 kJ / 392 kcal – Grassi 20g di cui acidi grassi saturi 12g – Carboidrati 44g di cui zuccheri 21g – Fibre 3,4g – Proteine 6,2g – Sale 0,38g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, albicocche candite a cubetti 20,8% (albicocche, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), BURRO, acqua, tuorlo d'UOVO, zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di cacao 1,9%, pasta di arancia candita 1,9% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), cacao in polvere 1,3%, panna (LATTE, addensante: carragenina), miele, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: cioccolato fondente di copertura guanaja 6,5% (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), olio di semi di vinacciolo, pepite di cioccolato fondente di copertura 1,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitine (SOIA).

Può contenere: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.

Formato: 1 kg
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00011
EAN: 8055205691128





PANETTONE PERE E CIOCCOLATO



Un'esclusiva rivisitazione del dolce natalizio, pensata per chi non ama i canditi tradizionali e l'uvetta.Il soffice impasto a lievitazione naturale racchiude dolci pezzi di pera candita e golose pepite di cioccolato al latte, profumate da una raffinata pasta di arancia, limone e mandarino.La superficie è arricchita da una ricca glassa croccante alle mandorle, armelline e nocciole. Una scenografica decorazione con granella di zucchero e ulteriori pepite di cioccolato completa questo capolavoro di pasticceria.Perfetto per stupire gli ospiti durante le festività con un connubio di sapori moderno e sofisticato.

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con pera candita, cioccolato, pasta di agrumi candita e glassa con farina di mandorle, armelline, farina di nocciole e decorazione con pepite di cioccolato e granella di zucchero.

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO (GRANO tenero tipo 00), BURRO, pera candita 10% (pera, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), tuorlo d'UOVO, pepite di cioccolato al LATTE 10% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, estratto di vaniglia, emulsionante: lecitina.), acqua, zucchero, lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita 2% (scorza di arancia candita, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito 1%(scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele millefiori, sale, vaniglia in polvere.

Glassa: zucchero, albume d'UOVO, pepite di cioccolato al LATTE 1,4% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, estratto di vaniglia, emulsionante: lecitina.), granella di zucchero 2,5%, farina di MANDORLE 0,9%, armelline 0,3%, farina di NOCCIOLE 0,3%, farina di riso.
Può contenere: NOCI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI e SOIA.

Formato: 1 kg
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00016
EAN: 8055205690411





NOVITÀ

PANETTONE CAFFÈ E CIOCCOLATO

Il Panettone Caffè e Cioccolato unisce un impasto soffice a ingredienti selezionati. Il cuore racchiude pepite di cioccolato al latte e note agrumate di arancia, mandarino e limone. La ricca farcitura unisce la cremosità della panna alla delicatezza del cioccolato bianco e all'aroma del caffè. La superficie è definita da una glassa lucida con croccanti chicchi di cioccolato aromatizzati. Un'esperienza sensoriale intensa, ideale per arricchire i momenti di festa con un gusto deciso.



Prodotto dolciario da forno
a lievitazione naturale

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 474 kcal/ 1973 kJ - Grassi 31 g di cui acidi grassi saturi 17 g - Carboidrati 40 g di cui zuccheri 23 g - Fibre 2,2 g - Proteine 7 g - Sale 0,3 g

Ingredienti:
Impasto: farina di GRANO tenero 00, pepite di cioccolato al LATTE 16% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, estratto di vaniglia, emulsionante: lecitina. Cacao 32% min.), BURRO, tuorlo d'UOVO, acqua, zucchero, lievito madre (acqua, farina di GRANO tenero 00), pasta di arancia candita (scorza di arancia candita, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), cioccolato fondente 1,2% (Fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia. Cacao 61% min.), pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), enzimi di FRUMENTO (farina di FRUMENTO, enzimi di FRUMENTO), miele, sale, vaniglia.

Farcitura: PANNA (PANNA, addensante: carragenina), cioccolato bianco 4,7% (zucchero, burro di cacao min.31%, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, estratto di vaniglia), glucosio, zucchero invertito, burro di cacao, BURRO, caffè in polvere 0,4%, liquore al caffè (caffè, zucchero, alcol, acqua, aromi naturali).

Glassa: cioccolato bianco 6,2% (zucchero, burro di cacao min. 31%, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, estratto di vaniglia), olio di vinacciolo, chicchi di cioccolato al caffè 0,7% (Fave di cacao, zucchero, burro di cacao, caffè 1,6%, estratto di caffè, maltodestrina, emulsionante: lecitina di girasole, agente di rivestimento: gommalacca, estratto di vaniglia. Cacao 57% min.), cioccolato al LATTE 0,4% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, fave di cacao, estratto di vaniglia, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia. Cacao 39% min.), caffè in polvere 0,01%.
Può contenere: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI.

Formato: 1 kg
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00016
EAN: 8055205690503





Disponibile
da Novembre

PANDORO

Il Pandoro nasce da un processo tecnico rigoroso che valorizza l'utilizzo del lievito madre. Una paziente lievitazione di 18 ore a basse temperature all'interno dello stampo permette lo sviluppo di una struttura vellutata e una sofficità costante.
La formula prevede ingredienti selezionati come uova fresche, burro di alta qualità e vaniglia Bourbon, che conferiscono al prodotto un colore dorato e un profilo aromatico profondo.
Inclusa nella confezione, la bustina di zucchero impalpabile insaporito con vere bacche di vaniglia consente di rifinire il dolce prima della degustazione.
Un formato da 1 kg studiato per offrire un'esperienza gustativa d'eccellenza, espressione di tecnica e precisione nella cottura al forno.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1882 kJ / 451 kcal – Grassi 29g di cui acidi grassi saturi 18g – Carboidrati 39g di cui zuccheri 12g – Fibre 2,1g – Proteine 8,3g – Sale 0,52g

Ingredienti:
Farina di FRUMENTO, BURRO, UOVA fresche, zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), TUORLO d'uovo, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), LATTE, burro di cacao, lievito di birra, sale, vaniglia Bourbon in polvere. Bustina di zucchero impalpabile – ingredienti: zucchero, amido di mais, vaniglia Bourbon in polvere.
Può contenere: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SOIA.

Formato: 1 kg
Shelf-life: 2 mesi

COD: LABPFFEST00017
EAN: 8055205691166





NOVITÀ

PANETTONE STILE BONET

Il fascino intramontabile della pasticceria piemontese incontra la morbidezza delle feste nel Panettone Stile Bonet. Questo soffice dolce a lievitazione naturale rende omaggio al celebre dessert al cucchiaio, accogliendo nell'impasto un goloso connubio di cioccolato al latte e delicata pasta di mandorle. Privo di uvetta e canditi a pezzi, il lievitato rivela sfumature di cacao e note agrumate che rievocano perfettamente l'equilibrio aromatico della ricetta tradizionale. La superficie è impreziosita da una ricca glassa guarnita con gocce di cioccolato, che dona una consistenza irresistibilmente croccante al primo morso. Confezionato nel formato da 750 g, è il perfetto punto d'incontro tra l'intensità del cacao e la soffice armonia del Natale.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con cioccolato al latte (13,3%), pasta di mandorle (6,9%), pasta di arancia candita (1,8%) e glassa (13%) con gocce di cioccolato.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1838 kJ / 441 kcal – Grassi 27g di cui acidi grassi saturi 15g – Carboidrati 39g di cui zuccheri 19g – Fibre 4,0g – Proteine 8,5g – Sale 0,43g

Ingredienti:
Impasto: BURRO, farina di FRUMENTO, acqua, tuorlo d'UOVA fresche, gocce di cioccolato al latte di copertura 7,3% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitine (SOIA)), pasta di MANDORLE 6,9%, preparato a base di farine di cereali con cacao in polvere (farina di GRANO tenero, cacao magro in polvere, cacao in polvere, farina di ORZO maltato, farina di FRUMENTO torrefatto, glutine di FRUMENTO, lievito madre essiccato in polvere (farina di FRUMENTO, acqua), antiossidante: acido ascorbico), cioccolato al latte di copertura 6% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, fave di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita 1,8% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di cacao, cacao in polvere, miele millefiori, panna (crema di LATTE, stabilizzante: carragenina), pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), sale, aromi, vaniglia Bourbon in polvere.
Glassa: zucchero, albume d'UOVA fresche, gocce di cioccolato al latte di copertura 2% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitine (SOIA)), MANDORLE, armelline, NOCCIOLE, farina di riso, fecola di patate.

Può contenere: NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.

Formato: 750 g
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00041
EAN: 8055205691739





PANETTONE INTEGRALE AL CIOCCOLATO E FRUTTI ROSSI 750 GR

Un panettone dal profilo moderno che unisce la struttura della farina integrale alla vivacità di fragoline, lamponi e mirtilli rossi canditi. L'impasto a lievitazione naturale è impreziosito da gocce di cioccolato fondente e un profumato bouquet di agrumi, senza uvetta né canditi in pezzi. La copertura presenta una glassa gourmet al cioccolato fondente e lampone, rifinita con granella di zucchero e mandorle croccanti.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con farina di frumento integrale (13,4%), con fragoline candite (6,9%), lamponi canditi (6,9%), mirtilli rossi canditi (6,9%), gocce di cioccolato fondente (5,2%) e pasta di agrumi canditi (4%), con glassa (22%) al cioccolato fondente e lampone.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1728 kJ / 413 kcal – Grassi 21g di cui acidi grassi saturi 11g – Carboidrati 48g di cui zuccheri 27g – Fibre 3,9g – Proteine 6,8g – Sale 0,40g.

Ingredienti:
Impasto: BURRO, farina di FRUMENTO integrale 13,4%, farina di FRUMENTO, acqua, tuorlo d'UOVO, fragoline candite 6,9% (fragoline, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone, succo di sambuco), lamponi canditi 6,9% (lamponi, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone), mirtilli rossi canditi 6,9% (mirtilli rossi, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone), zucchero, lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), gocce di cioccolato fondente di copertura 5,2% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitine (SOIA)), pasta di arancia candita 2% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, pasta di limone candito 1% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: zucchero, cioccolato fondente di copertura 4% (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), preparazione a base di burro di cacao e lampone (zucchero, burro di cacao 1,4%, lampone in polvere 0,5%, emulsionante: lecitina di girasole), zucchero in granella, albume d'UOVO, MANDORLE 2%, armelline, NOCCIOLE, farina di riso, fecola di patate, fibre vegetali (agrumi).

Può contenere: NOCI, ANACARDI (NOCI DI ACAGIU'), NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.

Formato: 750 gr
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00013
EAN: 8055205691418





NUOVO FORMATO

PANETTONE SENZA CANDITI E SENZA UVETTA 750 gr

Tutto il sapore agrumato del Classico, ma senza canditi e senza uvetta, un impasto liscio, privo di uvetta o cubetti canditi alla frutta, da assaporare in tutto il suo retrogusto alla vaniglia. L'ultimo tocco di croccantezza è dato dalla glassa alle mandorle.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con pasta di agrumi candita (6,1%), e glassa (10,5%) con mandorle, armelline e farina di nocciole.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1726 kJ / 414 kcal – Grassi 24g di cui acidi grassi saturi 15g – Carboidrati 41g di cui zuccheri 13g – Fibre 2,8g – Proteine 7,5g – Sale 0,56g.

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, BURRO, acqua, tuorlo d'UOVO, zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita 3,7% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito 1,2% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1,2% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, sale, vaniglia Bourbon in polvere. Ingredienti glassa: zucchero, zucchero in granella, albume d'UOVO, MANDORLE 1,1%, acqua, armelline 0,4%, farina di NOCCIOLE 0,4%, farina di riso, fecola di patate.

Può contenere: NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SOIA

Formato: 750 g
Shelf-life: 3 mesi

COD: LABPFFEST00042
EAN: 8055205691746





PANETTONE MANDORLATO 750G

Il Panettone Mandorlato reinterpreta la tradizione natalizia attraverso un impasto soffice a lievitazione naturale, ricco di uvetta e scorze d'arancia candite. Il profilo aromatico è definito da una selezione di paste d'agrumi e vaniglia Bourbon, che conferiscono una fragranza intensa e avvolgente. La superficie è caratterizzata da una glassa croccante alle mandorle, nocciole e armelline, decorata con pepite di zucchero in granella. Un equilibrio perfetto tra morbidezza e croccantezza.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone con pasta di agrumi candita (4%), e glassa (15,3%) con mandorle, armelline e farina di nocciole e decorazione con zucchero in granella.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1664 kJ / 397 kcal – Grassi 18g di cui acidi grassi saturi 10g – Carboidrati 50g di cui zuccheri 28g – Fibre 3,0g – Proteine 6,5g – Sale 0,38g.

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, BURRO, uvetta sultanina 13,6% (uva essiccata, olio di semi di girasole), acqua, tuorlo d'UOVO, scorze d'arancia candita a cubetti 8,2% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero) zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita 2% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, pasta di limone candito 1% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: MANDORLE 4,8%, zucchero, zucchero in granella 2%, albume d'UOVO, acqua, armelline 0,5%, farina di NOCCIOLE 0,5%, farina di riso, fecola di patate.

Può contenere: NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SOIA.

Formato: 750 gr
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00014
EAN: 8055205691135





NOVITÀ

PANETTONE STILE STRUDEL DI MELE 750 G

Un'inedita armonia d'autunno incontra la tradizione natalizia nel Panettone Stile Strudel di Mele. Questo soffice dolce a lievitazione naturale avvolge il palato con un impasto profumato alla cannella, arricchito da mela candita e uvetta sultanina. Privo di scorze di agrumi a pezzi, il lievitato accoglie note agrumate delicate che richiamano i sapori intensi del celebre dolce di montagna. Una golosa glassa con zucchero di canna rifinisce la superficie, donando una consistenza ideale a ogni fetta. Confezionato nel formato da 750 g, è il perfetto equilibrio tra l'aroma avvolgente delle spezie e la morbidezza delle feste.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con uvetta (13,2%), mela candita (8%), pasta di arancia candita (1,9%), cannella (0,8%) e glassa (14%) con zucchero di canna.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1703 kJ / 407 kcal – Grassi 21g di cui acidi grassi saturi 13g – Carboidrati 49g di cui zuccheri 28g – Fibre 2,0g – Proteine 5,7g – Sale 0,36g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, BURRO, uvetta sultanina 13,2% (uva essiccata, olio di semi di girasole), acqua, tuorlo d'UOVA fresche, mela candita 8% (mela, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone), zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita 1,9% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele millefiori, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), cannella 0,8%, sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: zucchero di canna 4,8%, farina di GRANO tenero tipo "00", BURRO.

Può contenere: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SOIA.

Formato: 750 g
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00043
EAN: 8055205691753





VESUVIO STILE RED VELVET 900 G

Un lievitato scenografico ispirato alla Red Velvet, caratterizzato da un impasto rosso naturale con mirtilli rossi canditi e pepite di cioccolato bianco. Il cuore rivela una cremosa farcitura alla panna e vaniglia Bourbon, completata da una glassa al burro di cacao e lampone. Un'esperienza gustativa intensa e originale.



Prodotto dolciario da forno
a lievitazione naturale

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1811 kJ / 434 kcal – Grassi 26g di cui acidi grassi saturi 14g – Carboidrati 44g di cui zuccheri 25g – Fibre 2,2g – Proteine 5,8g – Sale 0,37g

Ingredienti:
Impasto: BURRO, farina di FRUMENTO, mirtilli rossi canditi 11,2% (mirtilli rossi, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone), acqua, tuorlo d'UOVA fresche, pepite di cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTOSIO, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitine, aroma naturale di vaniglia), farina integrale di FRUMENTO germogliata, zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele millefiori, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), sale, concentrati vegetali (ravanello, mela, ribes nero), coloranti: acido carminico, rosso di barbabietola; vaniglia Bourbon in polvere.
Farcitura: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitine di girasole, estratto naturale di vaniglia), panna (crema di LATTE, addensante: carragenina), aromi, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, stabilizzante: sorbitolo, vaniglia Bourbon in polvere, sale.
Glassa: preparazione a base di burro di cacao e lampone (zucchero, burro di cacao 2,8%, lampone in polvere 0,9%, emulsionante: lecitine di girasole), olio di semi di vinacciolo, concentrati vegetali (ravanello, mela, ribes nero).
Può contenere MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SOIA.

Formato: 900 gr
Shelf-life: 4 mesi
COD: LABPFFEST00036
EAN: 8055205691432





STELLA DI NATALE VEGANA AL MANGO E ZENZERO 750G

Questa specialità vegana a forma di stella offre un impasto estremamente soffice a lievitazione naturale, privo di ingredienti di origine animale. Il gusto esotico del mango candito si sposa con la vivace nota speziata dello zenzero, mentre la glassa alle mandorle e granella di zucchero rifinisce il profilo sensoriale. Un equilibrio ricercato tra dolcezza e freschezza, ideale per chi cerca un'alternativa vegetale di alta qualità.



Prodotto dolciario da forno
a lievitazione naturale

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1486 kJ / 354 kcal – Grassi 14g di cui acidi grassi saturi 6,2g – Carboidrati 50g di cui zuccheri 22g – Fibre 2,2g – Proteine 5,4g – Sale 0,53g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, mango candito a cubetti 15,5% (mango, zucchero, sciroppo di glucosio), acqua, margarina (oli vegetali di SOIA e cocco, acqua, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, conservante: potassio sorbato, correttore di acidità: acido citrico, aromi), zucchero, lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), bevanda di soia (acqua, SOIA), zenzero candito a cubetti 5,2% (zenzero, zucchero), olio extra vergine di oliva, burro di cacao, pasta di arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), amido di mais, pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), sale, emulsionante: lecitine (SOIA), curcuma in polvere, vaniglia Bourbon in polvere.
Glassa: zucchero in granella, zucchero, bevanda di soia (acqua, SOIA), MANDORLE, NOCCIOLE, farina di riso, semola rimacinata di GRANO duro, armelline, fibre vegetali (agrumi).

Può contenere: UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, NOCI, ANACARDI (NOCI DI ACAGIU'), NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.

Formato: 750 gr
Shelf-life: 3 mesi

COD: LABPFFEST00015
EAN: 8055205691425





PANETTONE CLASSICO 500 gr

Il Panettone Classico da 500 g racchiude l'essenza del Natale in un soffice impasto a lievitazione naturale con uva sultanina e scorze d'arancia candita. Il profilo aromatico è rifinito da un pregiato mix di paste d'agrumi, miele millefiori e vaniglia, garantendo una struttura vellutata e fragrante. Una sintesi perfetta di equilibrio e gusto, ideale per celebrare la tradizione nel formato medio.



Prodotto dolciario da forno
a lievitazione naturale.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 351 kcal/ 1468 kJ - Grassi 17 g di cui acidi grassi saturi 10 g - Carboidrati 42 g di cui zuccheri 23 g - Fibre 2,4 g
Proteine 6,3 g - Sale 0,18 g

Ingredienti: farina di FRUMENTO (GRANO tenero tipo 00), BURRO,uva sultanina, zucchero, acqua, tuorlo d'UOVO , scorza d'arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele millefiori,sale, vaniglia in polvere.

Può contenere MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, SOIA, ARACHIDI

Formato: 500 gr
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00004
EAN: 8055205690015





PANETTONE AL GIANDUIA 500 gr

Il Panettone al Gianduia da 500 g fonde un soffice impasto a lievitazione naturale con il gusto intenso di un cuore al gianduia al latte, senza uvetta né canditi. Il profilo aromatico è esaltato da note di agrumi e vaniglia Bourbon, completato da una glassa croccante alle mandorle e nocciole con pepite di cioccolato.
Una creazione ricercata che bilancia perfettamente cremosità e fragranza.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con gianduia, pasta di agrumi candita e glassa con farina di mandorle, armelline, farina di nocciole e decorazione con pepite di cioccolato e granella di zucchero.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 449 kcal/ 1873 kJ - Grassi 27 g di cui acidi grassi saturi 11 g - Carboidrati 43 g di cui zuccheri 24 g - Fibre 2,6 g - Proteine 8,3 g - Sale 0,372 g

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO (GRANO tenero tipo 00), gianduia al LATTE (zucchero, NOCCIOLE, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA.) (19%), BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVO, acqua, lievito madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta d'arancia candita 2% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito 1% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele millefiori, sale, vaniglia Bourbon in polvere.

Glassa: zucchero, pepite di cioccolato al LATTE 2,5% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, estratto di vaniglia, emulsionante: lecitina di SOIA.), zucchero in granella 1,5%, farina di MANDORLE 0,9%, albume d'UOVO, armelline 0,3%, farina di NOCCIOLE 0,3%, farina di riso, fecola di patate, fibra vegatale di agrumi, cacao in polvere.

Può contenere NOCI, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI

Formato: 500 gr
Shelf-life: 4 mesi

COD: LABPFFEST00006
EAN: 8055205690046





PANETTONE SENZA CANDITI E SENZA UVETTA 500 gr

Questo panettone da 500 g offre la morbidezza del grande lievitato classico in una versione priva di uvetta e canditi in pezzi. L'impasto sprigiona un intenso aroma di vaniglia Bourbon e agrumi, completato da una croccante glassa alle mandorle, nocciole e granella di zucchero. Una scelta raffinata che punta sulla purezza delle consistenze e su una fragranza avvolgente.



Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Panettone senza uvetta e senza scorze di agrumi canditi a pezzi, con pasta di agrumi candita (6,1%), e glassa (10,5%) con mandorle, armelline e farina di nocciole.

Dichiarazione nutrizionale 100 gr:
Energia 1726 kJ / 414 kcal – Grassi 24g di cui acidi grassi saturi 15g – Carboidrati 41g di cui zuccheri 13g – Fibre 2,8g – Proteine 7,5g – Sale 0,56g.

Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, BURRO, acqua, tuorlo d'UOVO, zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita 3,7% (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di limone candito 1,2% (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta di mandarino candito 1,2% (scorza di mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, sale, vaniglia Bourbon in polvere. Ingredienti glassa: zucchero, zucchero in granella, albume d'UOVO, MANDORLE 1,1%, acqua, armelline 0,4%, farina di NOCCIOLE 0,4%, farina di riso, fecola di patate.

Può contenere: NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SOIA

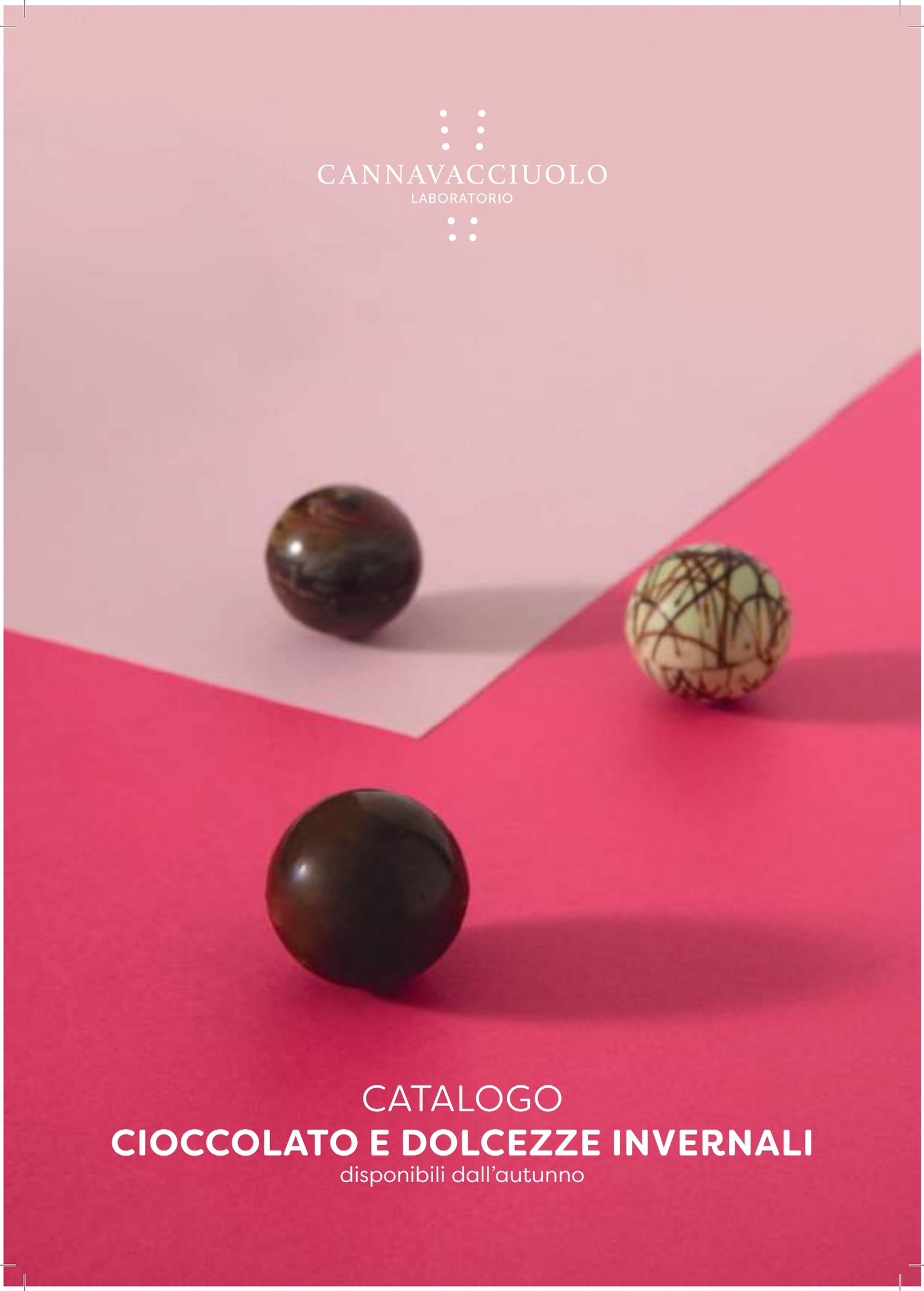
Formato: 500 gr
Shelf-life: 3 mesi

COD: LABPFFEST00008
EAN: 8055205691388





CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO



CATALOGO

CIOCCOLATO E DOLCEZZE INVERNALI

disponibili dall'autunno

NATALE



PRALINE ALBERELLO DI NATALE

ARANCIA E GIANDUIA

Un guscio festoso custodisce un incontro perfetto tra freschezza e rotondità, pensato per celebrare il Natale. Il cioccolato bianco si unisce all'arancia, esaltata dall'intensità aromatica dell'olio essenziale. Il cuore svela una morbida combinazione di cioccolato al latte, fondente e una ricca pasta alla nocciola.
Una sinfonia di contrasti dove le note agrumate sposano la cremosità del gianduia.
Ogni dettaglio cromatico è affidato a selezionati estratti e concentrati vegetali coloranti.
Un'esperienza di puro piacere, perfetta per impreziosire i momenti di festa.

80g/10 pz

Shelf life:
2 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00018



BOMBE DI CIOCCOLATA
NATALIZIE SPEZIATE
CALENDARIO DELL'AVVENTO



Bombe di cioccolata
Christmas edition 3 pezzi
190g

Shelf life:
12 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00019



Calendario dell'Avvento
24 caselle di diversa grammatura

Shelf life:
3 mesi
Codice Prodotto:
LABPFFEST00044

Solo su richiesta
e disponibilità

TORRONI



LA SELEZIONE TORRONI
MANDORLE E PISTACCHI, AL CIOCCOLATO, AL LAMPONE

La tradizione dolciaria delle feste si rinnova in una collezione di torroni da 160g caratterizzata da un rigoroso equilibrio di consistenze e sapori.

La linea propone il grande classico alle Mandorle e Pistacchi, dove la frutta secca sposa armonicamente miele e albume d'uovo, e varianti moderne dal profilo gourmet.

Tra queste, la versione al Cioccolato Fondente 80% con nocciole, mandorle e pistacchi offre un'esperienza intensa e avvolgente, mentre l'esclusivo Torrone al Lampone stupisce il palato con note fruttate e fresche.

Ogni ricetta è studiata per regalare un perfetto contrasto tra morbidezza e croccantezza.
Una proposta sofisticata e contemporanea, ideale da condividere in famiglia o da servire come raffinato fine pasto festivo.



Torrone
Mandorle e Pistacchi
160g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFDOLCE00009



Torrone al cioccolato
160g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFDOLCE00007



Torrone al lampone
160g

Shelf life:
2 mesi
Codice Prodotto:
LABPFDOLCE00008

MARRON GLACÉS

Una raffinata proposta del Laboratorio Cannavacciuolo che celebra i profumi intensi dell'autunno. Questi imperdibili frutti nascono da una rigorosa selezione di pregiati marroni di provenienza piemontese. Il rigoroso processo di canditura li trasforma in morbide delizie impreziosite da vaniglia Bourbon.
Un omaggio culinario alla terra d'adozione dello Chef, perfetto da servire come piccolo dessert festivo. La confezione da 120g rappresenta la scelta ideale per concedersi una pausa ricercata nelle giornate fredde. Una creazione gourmet studiata per offrire un'esperienza di assoluta dolcezza ed eleganza a tavola.



6 pz

Shelf life:
Data di scadenza riportata su confezione
Codice Prodotto:
LABPFDOLCE00005

DRAGÉES



DRAGÉES
NOCCIOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO, ALLE GELÉE DI FRUTTA

Una ricercata collezione di specialità al cioccolato pensata per offrire un percorso gustativo completo e originale.

La linea include i dragées con nocciole tostate, un assortimento dove il cioccolato fondente, al latte e bianco caramellato incontrano note fruttate di fragola, lampone, passione e yuzu. Si affiancano i dragées alle gelée di frutta, caratterizzati da un raffinato guscio di cioccolato fondente al 61%.

Questo scrigno racchiude un cuore morbido alla purea di lampone, albicocca e bergamotto, finemente impreziosito da note botaniche di cardamomo e fava tonka. Un sorprendente gioco di consistenze e sfumature aromatiche, ideale per regalarsi un momento di ricercata dolcezza.



Dragées nocciole ricoperte di cioccolato
210g

Shelf life:
12 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00012



Dragées alle Gelée di frutta
270g

Shelf life:
3 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00010

CIOCCOLATO
CIOCCOLATINI



CREMINI,
PRALINE AL CIOCCOLATO MULTIGUSTO,
CUORICINI DI CIOCCOLATO

Una raffinata collezione di specialità al cioccolato pensata per deliziare il palato attraverso accostamenti intensi e contemporanei.

La linea include i classici Cremini a tre strati, dove la dolcezza del cioccolato al latte si fonde con la ricchezza e la cremosità della Nocciola del Piemonte.

Si affiancano le Praline Multigusto in confezione da 9 pezzi (80g), un assortimento che spazia tra gusci bianchi, fondenti e al latte con ricercati ripieni alla fragola e liquore o lime, menta e Rhum.

Completano la selezione i Cuoricini di Cioccolato, dove la croccantezza delle coperture fondenti e al latte racchiude un cuore morbido alla purea e liquore di lampone con una delicata nota finale di rosa. Una proposta gourmet versatile, ideale per impreziosire le pause caffè o da servire come elegante fine pasto.



Cremini
80g/9 pz

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00008



Praline al cioccolato multigusto
80g/9 pz

Shelf life:
3 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00011



Cuoricini di cioccolato
70g/ 9 pz

Shelf life:
3 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00009

PRALINE VEGAN
DI CIOCCOLATO GUSTO TROPICANA

Una pregiata selezione di cioccolatini vegani che racchiude l'intensità dei tropici in un guscio perfetto. La croccante copertura di cioccolato fondente (61% e 70% min. di cacao) custodisce un ripieno sorprendente, dove il pralinato alle mandorle incontra la dolcezza esotica della noce di cocco.
Le note agrumate e vibranti del succo di yuzu si fondono con la delicatezza dell'olio di cocco e l'aroma avvolgente delle bacche di vaniglia. Un viaggio di sapori ricercati e contrasti Perfetti.

80g/9 pz

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00013



V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

TENTAZIONI DI CIOCCOLATO, PRALINE “SEGRETI” DI CIOCCOLATO

Una ricercata collezione di confezioni esclusive nate per offrire un viaggio sensoriale nel mondo dell’alta pasticceria da meditazione.

La linea include l’elegante box Tentazioni di Cioccolato da 400g, un assortimento premium che spazia da dragée, tartufi e crunchy fino a filetti di frutta candita e torroncini, con accostamenti audaci come zafferano e pepe di timut.

Si affiancano le Praline “Segreti”, una preziosa selezione studiata per esplorare le migliori declinazioni del cioccolato fondente, al latte e bianco.
All’interno, i ripieni rivelano un perfetto bilanciamento tra infusi liquorosi come Chartreuse e mirto, accenti botanici di tè verde tostato ed estratti fruttati di pompelmo e lampone.

Una proposta sofisticata e dal profilo aromatico complesso, ideale per stupire gli estimatori con un dono memorabile nelle occasioni speciali.



Tentazioni di cioccolato
400g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00015



Praline “segreti” di cioccolato
90g

Shelf life:
3 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00014

BOMBE DI CIOCCOLATO
MISTE 3 PEZZI

Un'irresistibile e scenografica proposta firmata dal Laboratorio Cannavacciuolo per i momenti più freddi. La confezione da 180g racchiude tre sfere assortite nei gusti classica, gianduia e all'arancia. Ideate per creare una densa cioccolata calda in pochi minuti, basta tuffarle nel latte caldo e attendere la magia.
Ogni variante si distingue per una selezione di pregiati cioccolati di copertura combinati con rigore. Un perfetto equilibrio tra l'intensità del cacao, la dolcezza della nocciola e la freschezza agrumata dell'arancia. La scelta ideale per concedersi una pausa gourmet avvolgente o per un'idea regalo originale e di alto livello.

180g

Shelf life:
12 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00006



CIOCCOLATO
SPALMABILI



CREMA SPALMABILE
AL LAMPONE, AL PISTACCHIO, NOCCIOLE E CACAO, IL TRIS

Una collezione di creme gourmet da 200g caratterizzate da una consistenza vellutata e da un profilo aromatico intenso.

La linea propone la versione al Lampone, dedicata agli amanti dei sapori fruttati e ideale per impreziosire il gelato, e la ricercata variante al Pistacchio, che si distingue per una ricetta d'eccellenza con il 51,6% di materia prima.

Completa le referenze singole la crema Nocciole e Cacao, strutturata con il 43% di nocciole tostate e perfetta per la colazione o per la farcitura di dolci fatti in casa. Per chi desidera esplorare l'intero percorso gustativo, l'esclusivo Tris Creme Spalmabili racchiude tutte e tre le varianti in un'elegante confezione regalo.
Una proposta versatile e avvolgente, studiata per elevare con stile ogni momento di pausa quotidiana.



Crema spalmabile al lampone
200g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFSPALM00002



Crema spalmabile al pistacchio
200g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFSPALM00001



Crema spalmabile nocciole e cacao
200g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFSPALM00003



Il tris
200g per vaso

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFSPALM00004

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

CIOCCOLATO
TAVOLETTE



TAVOLETTE DI CIOCCOLATO

LAMPONE E PISTACCHIO, GRAN CRÙ 68% E RISO SOFFIATO, AL LATTE CON NOCCIOLE, FONDENTE E FRUTTA SECCA, GUSTO “TROPICAL”, BIANCO, FRAGOLA E PISTACCHI

Una collezione di sei tavolette gourmet da 100g studiate per offrire un perfetto equilibrio tra l’intensità del cacao e ingredienti selezionati di altissima qualità. La gamma propone i grandi classici al Latte con nocciole tostate e Fondente 61% con frutta secca e arancia candita, affiancati dal Cioccolato Gran Crù 68% monorigine Ghana con riso soffiato.
La ricerca aromatica si esprime nelle varianti fruttate, a partire dall’abbinamento Lampone e Pistacchio fino all’esotica tavoletta Tropical a base di frutto della passione, mango e cocco rapè. Completa la linea l’originale tavoletta Bianco, Fragola e Pistacchi, arricchita da granella pralinata e cereali al lampone. Sei creazioni dal rigore impeccabile, ideali per concedersi un momento di ricercata e golosa gratificazione.



Tavoletta di cioccolato lampone e pistacchio
100g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00004



Tavoletta di cioccolato Gran Crù 68% e riso soffiato
100g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00003



Tavoletta di cioccolato al latte con nocciole
100g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00001



Tavoletta di cioccolato fondente e frutta secca
100g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00002



Tavoletta di cioccolato gusto “tropical”
100g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00007



Tavoletta di cioccolato bianco, fragola e pistacchi
100g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFCIOCCO00005


CANNAVACCIUOLO
LABORATORIO
CATALOGO
PRODOTTI

DOLCI
VASOCOTTURE



I BABÀ IN VASOCOTTURA
DEL LABORATORIO CANNAVACCIUOLO

La tradizione partenopea incontra la tecnologia culinaria moderna nella selezione di babà firmata dallo Chef Antonino Cannavacciuolo.
Ogni proposta celebra la straordinaria sofficità e la perfetta alveolatura dell'impasto, esaltate da bagnature intense e profili aromatici inconfondibili.

Dal classico connubio tra Rhum e note agrumate, alle varianti fresche ed esclusive al limoncello e caffè, fino all'inedita versione "Black" con cacao e cereali torrefatti. Il segreto della fragranza risiede nella moderna tecnica della vasocottura, che sigilla alla perfezione gli aromi e preserva la spiccata morbidezza del dolce nel tempo.

Una collezione di dessert d'eccellenza, pronti da gustare, pensata per chi ricerca un'esperienza sensoriale contemporanea, decisa e avvolgente.



Babà classico
380g

Shelf life:
8 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00002



Babà al limoncello
380g

Shelf life:
8 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00003



Babà caffè e limoncello
380g

Shelf life:
8 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00004



Babà black al rum
380g

Shelf life:
8 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00011

LE TORTE CAPRESI
IN VASOCOTTURA

Il Laboratorio Cannavacciuolo reinterpreta la grande tradizione campana della Torta Caprese attraverso la moderna tecnologia della cottura direttamente in vetro.
Il segreto di questa linea risiede nel metodo del sottovuoto, che sigilla perfettamente l'umidità e la tipica morbidezza dell'impasto, sprigionando all'apertura i profumi avvolgenti di un dolce come appena sfornato.

La ricchezza della farina di mandorle definisce la struttura interna di entrambe le ricette, declinate nella versione classica al cioccolato e nella variante fresca e agrumata al limone.
Un perfetto connubio tra memoria olfattiva ed evoluzione culinaria, studiato per offrire un fine pasto elegante, contemporaneo e dal sapore autentico.



Torta caprese classica
145g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00005



Torta caprese al limone
130g

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00006

PASTIERA

La freschezza della ricotta incontra il bouquet agrumato delle scorze di arancia e limone candito in questa reinterpretazione di pastiera firmata Cannavacciuolo. Il dolce, legato ai ricordi d'infanzia dello Chef, viene reinterpretato grazie alla moderna tecnica della vasocottura.

Questo speciale formato in vetro custodisce l'umidità e i profumi originali della ricetta, preservando la qualità degli ingredienti fino all'apertura. Una proposta contemporanea che trasforma la specialità pasquale in una raffinata merenda da gustare in ogni momento.

L'innovazione tecnologica incontra così la memoria olfattiva, garantendo un'esperienza gustativa intatta e avvolgente.



210g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00001

CHEESECAKE ALLE VISCIOLE

Una raffinata interpretazione di un grande classico internazionale, valorizzata dalla moderna tecnologia della vasocottura. Ogni assaggio rivela un'armoniosa stratificazione di consistenze, a partire dalla base friabile di biscotto alla ricotta. Il cuore del dolce è composto da una vellutata crema di formaggio impreziosita da delicate note di limone, vaniglia e cannella. A rifinire la creazione interviene una pregiata confettura di visciole, varietà di ciliegie selvatiche molto apprezzata dallo Chef. Un dessert d'eccellenza dal colore rosso vivo, perfetto per sigillare con eleganza qualsiasi occasione conviviale.



200g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00007

DOLCI
BISCOTTI



BISCOTTI
DIAMANTI, AL LIMONE, COOKIES

La biscotteria fine del Laboratorio Cannavacciuolo propone un'esperienza gustativa ricercata, ideale per elevare ogni pausa quotidiana o il fine pasto.

La selezione unisce la precisione della pasticceria contemporanea a profili aromatici intensi e texture dalla friabilità impeccabile.
Dai preziosi Diamantini — che racchiudono in un'unica confezione le sfumature di vaniglia, pistacchio e cioccolato — fino ai Biscotti al Limone, caratterizzati da una vivace e fresca nota agrumata grazie all'utilizzo di scorze candite e oli essenziali.
Studiati per accompagnare con eleganza un buon caffè, un tè pregiato o un infuso fruttato, questi frollini rappresentano una proposta versatile e sofisticata, perfetta per un regalo esclusivo o per un momento di puro piacere da condividere.



Diamanti
200g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFBISC00004



Biscotti al limone
200g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFBISC00001



Cookies
200g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFBISC00003

BISCOTTI ALLA NOCCIOLA E RISO NERO - VEGAN

Una proposta d'eccellenza che testimonia l'evoluzione del Laboratorio Cannavacciuolo verso una pasticceria moderna, vegana e attenta alla sostenibilità. Questi frollini esclusivi si distinguono per un profilo sensoriale originale, dove la nota calda e predominante della nocciola incontra le sfumature aromatiche e tostate della farina di riso nero. La totale assenza di ingredienti di origine animale nulla toglie alla straordinaria fragranza e friabilità della struttura. Un accostamento brillante e inclusivo, studiato per offrire un momento di puro piacere a tutti coloro che scelgono uno stile di vita plant-based senza scendere a compromessi con l'alta pasticceria.



200g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFBISC00005

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

BISCOTTI “BACI” AL CIOCCOLATO

Una raffinata creazione in cui la semplicità incontra l’alta pasticceria moderna del Laboratorio Cannavacciuolo. Questi piccoli capolavori sono definiti da un guscio croccante di finissimo cioccolato fondente e al latte, che racchiude e custodisce la straordinaria friabilità di un frollino alla nocciola.

Un connubio studiato per offrire un perfetto equilibrio di consistenze e un piacere intenso sin dal primo morso. Concepiti come un momento di puro relax da concedersi senza fretta, rappresentano un’elegante idea regalo o una sofisticata coccola personale.
Un dessert indimenticabile che trasforma il rito quotidiano del dolce in una piccola, esclusiva celebrazione.



210g

Shelf life:
4 mesi
Codice Prodotto:
LABPFBISC00002

DOLCI



GELÈE DI FRUTTA

Una selezione esclusiva di morbide caramelle gelée nate per esaltare la purezza della frutta senza l'uso di aromi artificiali. Attraverso un rigoroso processo di gelificazione e un perfetto bilanciamento zuccherino, la collezione offre abbinamenti innovativi studiati per armonizzare dolcezza e acidità.

Ogni proposta si rivela un'esplosione cromatica e gustativa, caratterizzata da stratificazioni ricercate e accostamenti inediti che sorprendono il palato.
Rifinite con una delicata copertura di zucchero superficiale dopo il taglio, le gelée sono custodite in un'elegante confezione firmata dal Laboratorio Cannavacciuolo.
Un'esperienza di pura dolcezza, ideale per un regalo raffinato o per un piccolo momento di piacere.



250g 25 pz

Shelf life:
2 mesi
Codice Prodotto:
LABPFDOLCE00004

MARSHMALLOWS MISTI

Una raffinata selezione che reinventa un grande classico della confetteria in chiave moderna ed elegante. La confezione racchiude un assortimento differenziato in quattro varianti di gusto studiate dal Laboratorio Cannavacciuolo: l'intensità del cioccolato fondente, la delicatezza aromatica della vaniglia, la freschezza della purezza dei frutti di bosco e la ricchezza avvolgente del pralinato alle nocciole.

Ogni pezzo si distingue per una consistenza incredibilmente soffice e leggera, frutto di un perfetto bilanciamento degli ingredienti. Custoditi in un'elegante confezione da 36 pezzi, sono ideali per sorprendere gli ospiti durante un evento o per regalarsi un momento di golosa spensieratezza.



150g 36 pz

Shelf life:
2 mesi
Codice Prodotto:
LABPFDOLCE00006

BEVERAGE



LE PROPOSTE BEVERAGE
DELLA SELEZIONE CANNAVACCIUOLO

La collezione Beverage firmata Cannavacciuolo propone un viaggio sensoriale tra le eccellenze spumantistiche e i distillati più iconici d'Italia, pensati per elevare ogni momento di convivialità.

La linea unisce la freschezza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato, ideale per l'aperitivo con le sue note di mela e agrumi, alla struttura dell'Alta Langa DOCG Blanc de Blancs, affinato 30 mesi sui lieviti e perfetto per i secondi piatti di pesce.

A completare la selezione, il Limoncello celebra le radici campane dello Chef con una ricetta storica a base di limoni freschi, priva di coloranti e aromi artificiali, da servire ghiacciata. Ogni proposta è studiata per garantire un perfetto equilibrio organolettico, offrendo una gamma versatile e di alto livello per accompagnare con eleganza dall'apertura al rito del fine pasto.



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato
75cl

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00032



Blancs de Blancs
75cl

Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00008



Limoncello
50cl

Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00019

SALATI

LA BOTTEGA





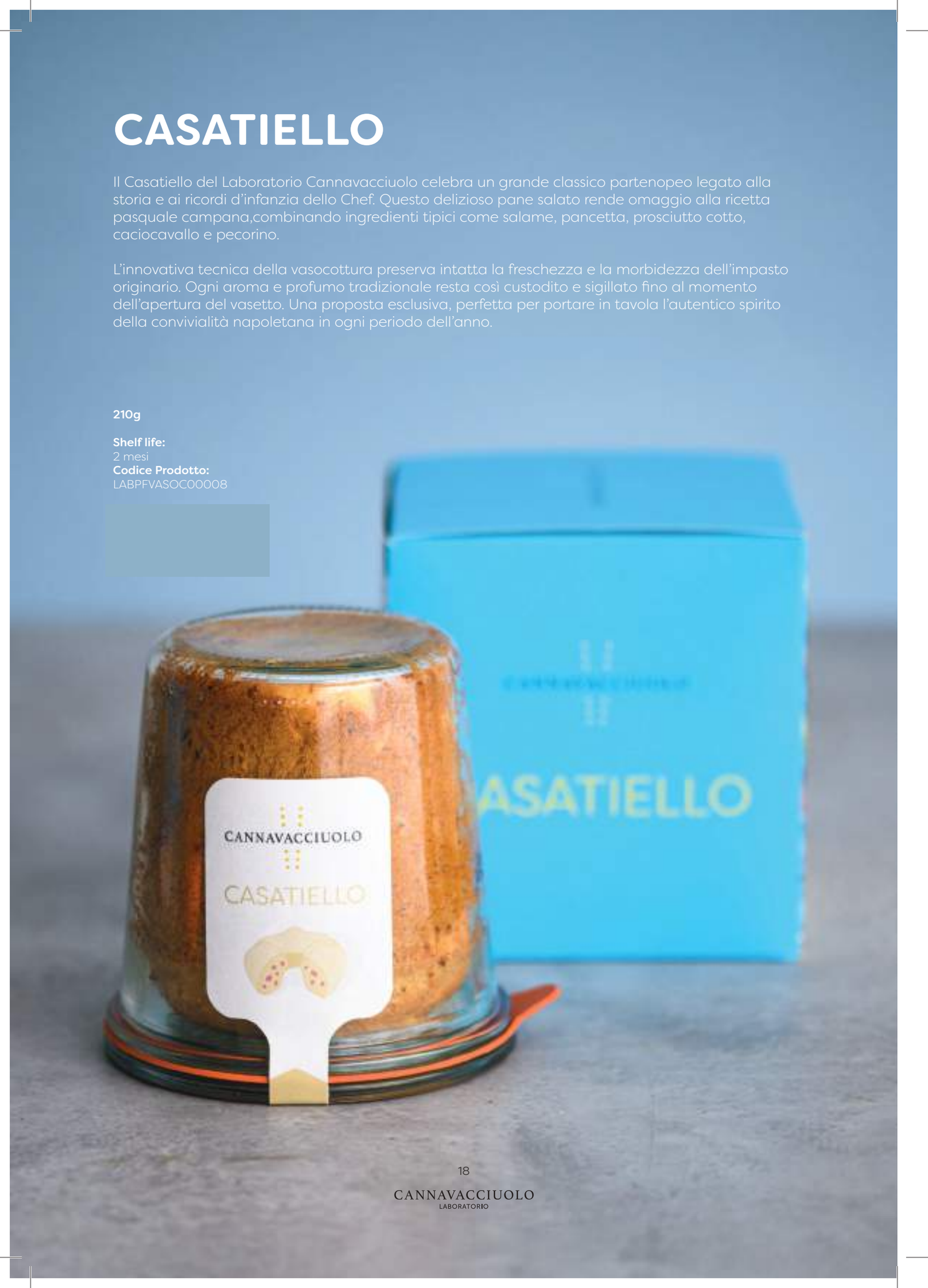
CASATIELLO

Il Casatiello del Laboratorio Cannavacciuolo celebra un grande classico partenopeo legato alla storia e ai ricordi d'infanzia dello Chef. Questo delizioso pane salato rende omaggio alla ricetta pasquale campana,combinando ingredienti tipici come salame, pancetta, prosciutto cotto, caciocavallo e pecorino.

L'innovativa tecnica della vasocottura preserva intatta la freschezza e la morbidezza dell'impasto originario. Ogni aroma e profumo tradizionale resta così custodito e sigillato fino al momento dell'apertura del vasetto. Una proposta esclusiva, perfetta per portare in tavola l'autentico spirito della convivialità napoletana in ogni periodo dell'anno.

210g

Shelf life:
2 mesi
Codice Prodotto:
LABPFVASOC00008



GLI SNACK PER L'APERITIVO
DELLA SELEZIONE CANNAVACCIUOLO

La proposta di snack salati del Laboratorio Cannavacciuolo è studiata per elevare il momento dell'aperitivo e accendere ogni brindisi con energia e carattere.

Questa selezione unisce consistenze incredibilmente fragranti a profili gustativi decisi, ideali da abbinare a cocktail ricercati, calici di vino bianco o fresche bollicine.

La gamma spazia dall'accostamento audace e piccante dei Piselli al Wasabi, arricchiti dalle note intense di rafano e senape, alla leggerezza delle Fave alla Pizzaiola, che celebrano la tradizione mediterranea con pomodori secchi e origano.
A completare la linea, le classiche Mandorle Salate offrono la semplicità intramontabile della frutta secca tostata alla perfezione. Una collezione versatile e sfiziosa, pensata per trasformare i momenti di pura convivialità in un'esperienza di gusto originale.



Tris salato "gli sfiziosi"
Confezione da tre vasi

Shelf life:
6 mesi
Codice Prodotto:
LABPFSALATO00011

LA BOTTEGA SALATA
DEL LABORATORIO CANNAVACCIUOLO

La selezione salata firmata dallo Chef Cannavacciuolo propone un viaggio gastronomico attraverso i prodotti simbolo della tradizione culinaria italiana, unendo Nord e Sud in un'unica dispensa d'eccellenza.
La linea celebra ingredienti di altissima qualità, rigorosamente selezionati per garantire prestazioni e tenuta di cottura impeccabili in cucina.

Il Piemonte è rappresentato dal Riso Carnaroli italiano coltivato nel novarese, celebre per la capacità di assorbire i condimenti e ideale per risotti cremosi e dal perfetto equilibrio.

Dalla Campania arriva invece la Pasta di Gragnano I.G.P., proposta nelle storiche varianti delle Linguine e dei Mezzi Paccheri Lisci; entrambi i formati, realizzati con grano 100% italiano e trafilati al bronzo, si distinguono per una struttura straordinariamente porosa e rugosa, studiata per catturare e trattenere alla perfezione ogni sugo. Una proposta versatile e prestigiosa, pensata per trasformare ogni pasto in un momento di raffinata convivialità e grande cucina d'autore.



Riso carnaroli italiano
1kg

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00016



Linguine
pasta di Gragnano I.G.P.
500g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00020



Mezzi paccheri lisci
pasta di Gragnano I.G.P.
500g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00022

PASSATA, PACCHETELLE

PASSATA DI “POMODORINI DI COLLINA”, PACCHETELLE PELATE DI POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO D.O.P.

La selezione di conserve della Bottega Cannavacciuolo nasce per portare in tavola l’autentico sapore della tradizione mediterranea attraverso ingredienti nobili e rigorosamente selezionati. La linea celebra i profumi intensi e la naturale dolcezza delle materie prime, offrendo la base ideale per arricchire la dispensa e firmare ogni ricetta con un tocco d’autore.

La gamma unisce la Passata di Pomodorini di Collina, ricca, vellutata e preparata con pomodorini tagliati a filetti, alle prestigiose Pacchetelle Pelate di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P., coltivate sulle ricche terre vulcaniche e rinomate per la polpa succosa e il sapore piacevolmente intenso.

Custodite in eleganti vasetti di vetro per preservarne intatti i profumi inconfondibili, queste specialità rappresentano l’eccellenza culinaria campana. Una proposta versatile e immancabile, pensata per trasformare i piatti di ogni giorno in momenti di raffinata e gustosa convivialità.



Passata di “pomodorini di collina”
550g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00025



Pacchetelle pelate di pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.
550g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00024

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO



500ml

Shelf life:
come da confezione

Lo Chef Cannavacciuolo ha scelto di portare tra i prodotti della sua dispensa una novità che sa di Toscana: l'olio extra vergine di oliva Casanova, prodotto nella cantina La Spinetta. Una realizzazione attenta, che ci porta all'olfatto aromi di erbe fresche, pomodoro verde e carciofo. Il sapore è consistente ma al contempo delicato, grazie ad un processo di lavorazione a freddo che preserva tutte le caratteristiche di questo olio versatile e pieno di gusto.

Un consiglio di abbinamento: esalta il sapore di piatti come la Panzanella toscana, e si abbina perfettamente con la tartare di Fassona piemontese.

SOTT'OLI

GIARDINIERA SOTT'OLIO, CAVOLO CAPPUCCIO IN AGRODOLCE SOTT'OLIO, CIPOLLA ROSSA SOTT'OLIO

La selezione di vegetali sott'olio della Bottega Cannavacciuolo celebra l'autenticità dei sapori dell'orto attraverso proposte gourmet studiate per arricchire la dispensa con carattere ed eleganza.

La linea si distingue per l'accurata selezione di ortaggi 100% italiani ad altissimo standard qualitativo, valorizzati dall'abbraccio dell'olio extravergine d'oliva e da sfumature agrumate e agrodolci bilanciate.

La gamma spazia dalla classica Giardiniera, un trionfo di consistenze croccanti tra peperoni, cipolle, sedano, cavoli, carote e fagiolini, al Cavolo Cappuccio in agrodolce, profumato all'alloro e pepe. Fino alla Cipolla Rossa Sott'olio, intensa e naturalmente dolce, perfetta per impreziosire taglieri di formaggi e antipasti raffinati.

Ogni specialità è custodita in vetro per preservare intatta la fragranza originaria delle materie prime, offrendo soluzioni versatili per elevare l'ora dell'aperitivo o firmare contorni d'autore.



Giardiniera sott'olio
400g

Shelf life:
La data di scadenza è riportata sulla capsula.
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00015



Cavolo cappuccio in agrodolce sott'olio
420g

Shelf life:
La data di scadenza è riportata sulla capsula.
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00009



Cipolla rossa sott'olio
400g

Shelf life:
La data di scadenza è riportata sulla capsula.
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00010

BOTTARGA DI MUGGINE GRATTUGIATA

Per lo Chef Cannavacciuolola bottarga rappresenta l'oro del Mediterraneo, un ingrediente ittico d'eccellenza dal valore inestimabile. Questa selezione di muggine proviene direttamente dalla Sardegna, origine pregiata e apprezzata dai palati gourmet.

Grazie a un rigoroso processo di selezione, il prodotto garantisce uno standard qualitativo superiore e un profilo aromatico straordinario. Caratterizzata da un sapore forte e deciso, è ideale per impreziosire e dare profondità a piatti a base di pesce, dagli antipasti ai secondi. La versione grattugiata è l'ingrediente ideale dello Chef per elevare un piatto di spaghetti e trasformare ogni assaggio in un piccolo lusso gastronomico.

70g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00001



SARDINE A FILETTI, AFFUMICATE IN OLIO DI OLIVA

I Filetti di Sardine Affumicate in Olio di Oliva del Laboratorio Cannavacciuolo uniscono l'eccellenza della materia prima a una profonda storia di passioni e ricordi familiari.
Questo prodotto evoca le intense giornate d'infanzia dello Chef dedicate alla pesca subacquea insieme al padre, racchiudendo l'autentico sapore del mare.

I filetti vengono lavorati con estrema cura per preservarne la consistenza tenera e la ricchezza nutrizionale, tra cui l'alto contenuto di Omega-3. La delicata affumicatura con fumo naturale di faggio dona una nota aromatica elegante e inconfondibile che avvolge il palato. Una raffinata proposta da dispensa, ideale per elevare gli antipasti o per dare un tocco d'autore ai primi piatti.

330g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00012



LE SPECIALITÀ DI MARE
DELLA BOTTEGA CANNAVACCIUOLO

La selezione ittica del Laboratorio Cannavacciuolo celebra l'essenza marina attraverso ingredienti d'élite, studiati per arricchire la tavola moderna con puro gusto e raffinata semplicità.

La linea propone eccellenze dal profilo aromatico limpido, profondo e straordinariamente intenso, nate da una rigorosa selezione delle migliori materie prime del Mediterraneo.

La gamma si compone dei Filetti di Alici in olio di oliva, caratterizzati da un sapore pulito e inconfondibile, ideali per dare carattere ad antipasti, aperitivi e primi piatti.

A questi si affianca la Colatura di Alici Riserva, un condimento liquido di altissimo pregio culinario ottenuto da un prolungato processo di maturazione naturale. Bastano poche gocce di questa preziosa riserva per elevare la struttura gustativa di qualsiasi piatto, dai classici spaghetti alle sperimentazioni gastronomiche più sofisticate.



Filetti di alici
in olio di oliva
45g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00030



Colatura
di alici riserva
50ml

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00028

LE SELEZIONI ITTICHE PREMIUM DELLA BOTTEGA CANNAVACCIUOLO

La linea ittica d'élite della Bottega Cannavacciuolo propone una ricercata selezione culinaria dedicata ai sapori più nobili e profondi del Mediterraneo. La gamma si distingue per standard gastronomici superiori, offrendo ingredienti di assoluto pregio studiati per i palati più esigenti e per la ristorazione d'autore.

Protagonista della selezione è il tonno rosso, declinato nei Filetti in olio di oliva, dalla carne compatta e dal profilo equilibrato, e nella pregiatissima Bottarga Riserva.
Quest'ultima è proposta sia nella versatile versione grattugiata, ideale per una spinta sapida immediata, sia nel formato intero sottovuoto da cento grammi, perfetto per essere affettato al momento su carpacci e primi piatti.

Una collezione di alta gamma dal carattere deciso ed elegante, pensata per trasformare la cucina contemporanea in un'esperienza gourmet memorabile.



Bottarga di tonno rosso grattugiata riserva
4g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00027



Bottarga di tonno rosso pezzo intero sottovuoto
100g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00026



Tonno rosso filetti in olio di oliva
230g

Shelf life:
come da confezione
Codice Prodotto:
LABSHOPFOOD00029

DESIGN



LA COLLEZIONE HOME FRAGRANCE VANILLE & CIGAR

Nata per l'accoglienza esclusiva nei boutique hotel Laqua Collection, questa linea home & lifestyle si traduce in una firma sensoriale di rara distinzione per gli spazi privati.

La collezione propone la Candela Profumata in vetro, dove l'aroma profondo del tabacco nobile si unisce alla dolcezza ipnotica della vaniglia orientale e a note di testa speziate.

Si affianca il Diffusore per Ambiente con midollini naturali, caratterizzato da un preludio tonificante di coriandolo, chiodi di garofano e limone, che sfuma in un cuore vellutato di pesca e cocco su un fondo di legni nobili. Due creazioni dal design raffinato ed essenziale, studiate per arredare l'aria e trasformare ogni stanza in un santuario di benessere.

Candela profumata vanilla and cigar Laqua collection 225g

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00030

Diffusore per ambiente vanilla and cigar Laqua collection 500ml

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00031



IL MERCHANDISING UFFICIALE
DELLA COLLEZIONE CANNAVACCIUOLO

La linea di merchandising ufficiale firmata Antonino Cannavacciuolo propone una selezione di articoli esclusivi dal design curato e d'impatto, ideali come prestigiose idee regalo per gli appassionati di alta cucina.
La collezione unisce estetica moderna e funzionalità attraverso l'impiego di materiali selezionati di alta qualità e una rigorosa precisione nei dettagli.

La gamma include il grembiule da Chef in puro cotone, caratterizzato da un taglio contemporaneo, dettagli regolabili e finiture ricamate per garantire massima vestibilità e professionalità ai fornelli.

A questo si affianca l'iconico Tony Bear, l'orsetto peluche da collezione alto 46 centimetri interamente realizzato in Italia, completo di una fedele riproduzione rimovibile della giacca da Chef. Una proposta versatile e originale, studiata per aggiungere un tocco iconico e di carattere all'ambiente domestico.



Grembiule da chef
Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00003



Tony Bear peluche

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00008

SET 6 PIATTI STELLA
TIPO SCAMPO, TIPO SCAROLA

Un'esclusiva linea in porcellana Premium nata dalla collaborazione con il prestigioso brand Villeroy& Boch, pensata pervalorizzare l'estetica della tavola contemporanea.

Il design unico si ispira a un ingrandimento fotografico di una delle creazioni più iconiche dello Chef Antonino Cannavacciuolo, trasformandosi in una vivace pennellata di colore.

Questo set da tavola per due persone unisce l'eccellenza e la resistenza dei materiali a un'estetica di forte personalità, ideale per esaltare l'impiattamento. Una soluzione raffinata che aggiunge calore e originalità alla mise en place, perfetta per trasformare ogni momento di condivisione in un evento visivo e gastronomico.



Set 6 piatti stella tipo scampo

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00010



Set 6 piatti stella tipo scarola

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00011

LA LINEA ACCESSORI E STRUMENTI DA CUCINA

CANNAVACCIUOLO

La selezione di complementi e attrezzature professionali firmata dallo Chef Cannavacciuolo è progettata per unire l'eleganza del design italiano a prestazioni culinarie di altissimo livello.

Ogni elemento della collezione risponde a rigorosi standard di resistenza e funzionalità, offrendo soluzioni strutturate per durare nel tempo e valorizzare la preparazione e il servizio in tavola.

Protagonista della linea è la Lasagnera Patrimonio in acciaio inox lucido, uno strumento di cottura versatile e lavabile in lavastoviglie, impreziosito dalla firma dello Chef serigrafata sul lato.

Questo accessorio si distingue per un innovativo coperchio a doppia funzione in acciaio e legno di ciliegio, studiato sia per preservare il calore delle pietanze in forno sia per trasformarsi in un sofisticato vassoio d'appoggio. Una proposta esclusiva e durevole, pensata per chi desidera portare l'alta cucina e la massima precisione tecnologica nella propria dimensione domestica.



Lasagnera

Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00004

PACKAGING



IL PACKAGING E GLI ACCESSORI REGALO
DELLA SELEZIONE CANNAVACCIUOLO

La linea di accessori per il confezionamento firmata dal Laboratorio Cannavacciuolo è progettata per completare ogni omaggio con una nota di assoluta eleganza e rigore stilistico.

Questa proposta si distingue per un design curato che richiama fedelmente le tonalità e gli elementi grafici del packaging ufficiale, garantendo una memorabile continuità visiva.

Realizzate secondo i più alti standard della cartotecnica italiana, le esclusive Shopper della collezione offrono una struttura resistente e confortevole, valorizzata da pratiche maniglie in puro cotone. Si tratta di soluzioni funzionali e di grande impatto visivo, studiate per custodire i vostri doni preziosi e trasformare l'esperienza del regalo in un rito sofisticato.

Una scelta trasversale ideale per valorizzare al meglio ogni creazione gastronomica della selezione, aggiungendo un tocco finale di classe e professionalità.



Box esperienza small logata

Dimensioni:
25x29x16 cm
Codice Prodotto:
LABPACKTRAS00015



Box Natale bianca logata

Dimensioni:
32x25x34 cm
Codice Prodotto:
LABPACKTRASP00004



Shopper Cannavacciuolo premium "small"

Dimensioni:
28,5x28x30 cm
Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00028



Shopper bianca medium

Dimensioni:
32x20x32 cm
Codice Prodotto:
LABPACKCONF00120

Box esperienza medium logata

Dimensioni:
37x37x16 cm
Codice Prodotto:
LABPACKTRAS00014

Shopper Cannavacciuolo premium "large"

Dimensioni:
42x30x30 cm
Codice Prodotto:
LABSHOPDESIGN00027

Shopper bianca small

Dimensioni:
18x8x24 cm
Codice Prodotto:
LABPACKCONF00121

SOMMARIO

DOLCI - VASOCOTTURE 2

DOLCI - BISCOTTI 7

DOLCI 11

BEVERAGE 14

SALATI - LA BOTTEGA 16

DESIGN 28

PACKAGING 33