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

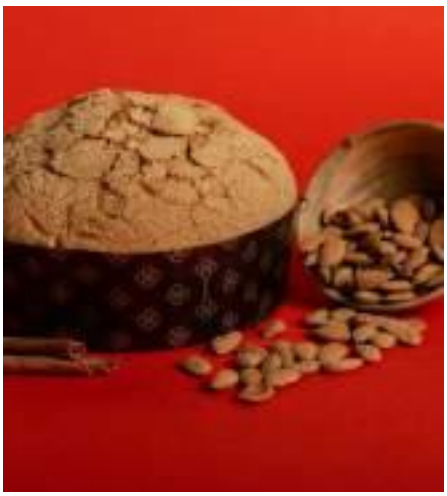
Ingredienti:
Impasto: farina di FRUMENTO, BURRO, uvetta sultanina 13,2% (uva essiccata, olio di semi di girasole), acqua, tuorlo d'UOVA fresche, mela candita 8% (mela, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone), zucchero, pasta madre (farina di FRUMENTO, acqua), pasta di arancia candita 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





VEGAN

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



