

PANETTONE, GATEAUX  
ET COLOMBES DE PAQUES

*Gâteaux traditionnellement  
savoureux pour la passion*



## *Les ingrédients simples de qualité*

Le levain est la reine de nos produits au levain et c'est encore celui qui s'est transmis au fil des années par nos grands-parents.

C'est grâce à elle que panettone et colombe lèvent naturellement et ont une pâte plus digeste, qui peut aussi se conserver 40 jours après cuisson.

le produit est donc plus sain et plus sûr et vous pouvez le consommer même plusieurs jours après l'achat.

Les différences entre les produits au levain naturel et les produits à base de levure de bière sont immédiatement perceptibles en apparence. dans la consistance et la saveur uniques que seule une levure naturelle peut donner.

Nos pâtes sont élaborées avec des farines provenant exclusivement de céréales italiennes. Pour cela, nous nous appuyons sur des producteurs et des meuniers de confiance, qui garantissent un produit de qualité, avec des contrôles rigoureux tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Nous n'utilisons que du beurre de centrifugation, obtenu à partir de lait frais juste traité dans des fermes italiennes sélectionnées.

La production par centrifugation donne au beurre une qualité supérieure et une saveur plus douce que le beurre utilisé pour côté à côté.

En tant que boulangers et artisans, nous ne pouvons choisir que le meilleur pour nos produits au levain.



## PANETTONE TRADITIONNEL AUX FRUITS CONFITS



Un classique de la production de Noël : le traditionnel panettone au levain naturel, avec délicieux zeste d'orange confit. Fabriqué avec le levain historique et levé pendant 72 heures pour une digestibilité maximale.

Les écorces d'oranges confites, fixées dans les alvéoles de la pâte levée naturellement, donnent un parfum délicat à la pâte et la maintiennent également particulièrement douce et fondante en bouche.

### Les ingrédients

Farine de BLÉ tendre type '0', raisins secs (14,96%), JAUNE D'ŒUF, BEURRE, sucre de canne, eau, écorces d'oranges confites (6,3%) (écorces d'oranges confites, sirop de glucose-fructose de maïs, sucre de canne, jus de citron), LEVURE NATURELLE (farine de BLÉ TENDRE type '0', eau) glucose de maïs, miel, LAIT EN POUDRE, émulsifiant : lécithine de SOJA, sel, essence d'orange.

## PANETTONE AU CHOCOLAT NOIR



Une délicieuse variante du traditionnel panettone au levain naturel, avec des pépites de chocolat très fines et un délicieux glaçage au chocolat noir. Fait avec du levain et levé pendant des heures, pour une digestibilité maximale. Sans raisins secs ni fruits confits.

Les pépites de chocolat noir, serties dans les alvéoles de la pâte levée naturellement, donnent un arrière-goût de cacao amer qui se marie parfaitement avec le parfum de la pâte et le glaçage noir très fin : un dessert pour les bacs sucrés !

### Les ingrédients

Farine de BLÉ TENDRE type '0', pépites de chocolat noir (18,8%) (pâte de cacao, sucre de canne, émulsifiant lécithine de SOJA) BEURRE, JAUNE D'ŒUF, sucre, eau, LEVURE NATURELLE (farine de blé tendre, eau) glucose, miel LAIT poudre, sel, crème, cacao, pectine.

## PANETTONE AUX CERISES NOIRES



Une délicieuse variante du traditionnel panettone au levain naturel, au goût profond mais délicat de cerises noires au sirop. Fabriqué avec du levain et levé pendant 72 heures, pour une digestibilité maximale.

Chaque bouchée de ce panettone est une expérience pour votre palais : la griotte rencontre la douceur et le parfum de la pâte dans un mélange sensoriel qui vous conquiert !

### Les ingrédients

Farine de BLÉ TENDRES type '0', cerises noires (19,2%) (cerises noires, sucre, sirop de glucose, eau, acidifiant : acide citrique, jus concentré de cerise noire, colorant : anthocyanes extraites de plantes, arômes), BEURRE, JAUNE D'ŒUF, eau, sucre semoule, LEVURE NATURELLE (farine de BLÉ TENDRE type '0', eau), glucose de maïs, miel, LAIT EN POUDRE, émulsifiant : lécithine de SOJA, sel, arôme naturel de cerise noire, poudre de vanille.

## PANETTONE AUX FRUITS SAUVAGES



Une délicieuse variante du traditionnel panettone au levain naturel, avec des fruits rouges frais et des gouttes de chocolat blanc. Fabriqué avec du levain et levé pendant 72 heures, pour une digestibilité maximale.

un triomphe de fruits rouges : groseilles rouges, cassis, fraises, mûres, myrtilles dans une explosion d'arômes et de saveurs qui vous envoûtera. Mais nous vous proposons également une autre gourmandise : un délicieux glaçage au chocolat blanc.

### Les ingrédients

Farine GRAN SOFT type '0' baies (20%) (groseille, cassis, fraise, mûre, myrtille, sirop de glucose-fructose, saccharose. Acidifiant : Acide citrique E330. Conservateur : sorbate de potassium E202), BEURRE, JAUNE D'ŒUF, eau, sucre semoule, LEVURE NATURELLE (farine de BLÉ TENDRE type '0', eau), pépites de chocolat blanc (7,5%), miel, LAIT EN POUDRE, émulsifiant : lécithine de SOJA, sel.

# PANETTONE BIO TRADITIONNEL



Le gâteau de Noël par excellence en version bio a l'alvéolation irrégulière typique, complètement levé naturellement et sans arômes artificiels ni conservateurs. Les céréales italiennes biologiques et la fraîcheur citronnée des oranges confites rehaussent son goût classique mais intemporel.

## Ce qui le rend spécial

Les oranges confites, fixées dans les alvéoles de la pâte levée naturellement, donnent un parfum délicat à la pâte et la maintiennent également particulièrement douce et fondante au palais. Un dessert qui va vous faire craquer !

\* Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique certifiée.

## Les ingrédients

Farine de BLÉ TENDRES type "0" (\*), raisins secs (\*), (14,96%), JAUNE D'ŒUF (\*), BEURRE (\*), sucre de canne (\*), eau, écorces d'oranges confites (\*), (6,3%) (écorces d'oranges confites (\*), sirop de glucose-fructose (\*), sucre de canne (\*), jus de citron (\*)), LEVURE NATURELLE (\*), (BLÉ TENDRES type "0" (\*), eau), glucose de maïs (\*), miel (\*), LAIT EN POUDRE (\*), émulsifiant : lécithine de SOJA (\*), sel, essence d'orange (\*).

(\* Les ingrédients biologiques

Il peut contenir des traces de fruits à coque, lait et dérivés, œufs et dérivés

# PANETTONE AU CHOCOLAT BIO



Le gâteau de Noël par excellence en version bio a l'alvéolation irrégulière typique, complètement levé naturellement et sans arômes artificiels ni conservateurs.

Les céréales biologiques italiennes et les gouttes de chocolat noir rehaussent la saveur, donnant une touche de douceur supplémentaire.

## Ce qui le rend spécial

Les pépites de chocolat, incrustées dans les alvéoles de la pâte levée naturellement, donnent un arrière-goût de cacao amer qui se marie parfaitement avec la douceur et le parfum du dessert bio. Une expérience gustative à croquer !

\* Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique certifiée.

## Les ingrédients

Farine de BLÉ TENDRE type "0" (\*), pépites de chocolat noir (\*), (18,8%) (pâte de cacao (\*), sucre de canne (\*), émulsifiant : lécithine de SOJA (\*)), BEURRE (\*), JAUNE D'ŒUF (\*), (sucre de canne (\*), eau, LEVURE NATURELLE (\*), (farine de BLÉ TENDRE type "0" (\*), eau), glucose de maïs (\*), miel (\*), LAIT EN POUDRE (\*), sel.

(\* Les ingrédients biologiques

Il peut contenir des traces de fruits à coque



## *COLOMBE DE PÂQUES TRADITIONNELLE*

Amandes, noisettes et sucre semoule à l'extérieur. Farine italienne, jaune d'œuf, eau et levain à l'intérieur. Des ingrédients simples qui, combinés à une levée de plus de 72 heures, donnent vie à la traditionnelle colombe de Pâques, faite à la main pour vous. Fruits confits artisanaux avec écorce d'orange de Calabre Washington, jaune d'œuf de poules élevées en plein air, farines de blé italiennes, beurre à base de crème 100% italienne, miel d'acacia

### **Les ingrédients**

Farine de BLÉ TENDRE type "0", écorces d'oranges confites (18,65%) [écorces d'oranges confites, sirop de glucose-fructose, sucre de canne, jus de citron], BEURRE, JAUNE D'ŒUF, eau, sucre de canne, LEVURE NATURELLE [farine de BLÉ TENDRE type "0", eau], miel, glucose de maïs, LAIT EN POUDRE, sel, essence d'orange.

### **Les ingrédients du glaçage**

sucre de canne, blanc d'ŒUF, sucre semoule, farine d'AMANDE, farine de NOISSETTE, farine de maïs, fécule de pomme de terre.

## COLOMBE DE PÂQUES À LA PISTACHE



Le dessert est réalisé avec le levain historique et levé pendant 72 heures, pour une digestibilité maximale. Le long processus de travail rend la colombe moelleuse, comme si elle sortait du four. En plus : sac poche à tartiner pistache. Pâte molle aromatisée à la pistache et glaçage au chocolat blanc, parsemé de grains de pistache parfumés, avec l'ajout de pistaches entières.

### Les ingrédients

Farine de BLÉ TENDRE type "0", BEURRE, JAUNE D'ŒUF, eau, sucre semoule, LEVURE NATURELLE (farine de BLE TENDRE type "0", eau), pâte de pistache (5,1%), miel, LAIT en poudre, miel, émulsifiant : lécithine de SOJA, sel. Les ingrédients du glaçage : chocolat blanc (sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel : vanille)

### CRÈME DE PISTACHE

Sucre, huile de tournesol, beurre de cacao, pistache (15%), poudre de LAIT écrémé, LACTOSE, lécithine de tournesol.

## COLOMBE DE PÂQUES À LA CERISE AIGRE



Un glaçage croquant recouvre la colombe de Pâques au levain naturel sous les yeux attentifs de nos maîtres boulangers. La griotte explose en son cœur très moelleux, pour un goût unique qui conquiert petits et grands. Griottes, jaune d'œuf de poules élevées en plein air, farine de blé italienne, beurre à base de crème 100% italienne, miel d'acacia.

### Les ingrédients

Farine de BLÉ TENDRE type "0", écorces d'oranges confites (18,7%) [écorces d'oranges confites, sirop de glucose-fructose, sucre de canne, jus de citron], BEURRE, JAUNE D'ŒUF, eau, sucre de canne, LEVURE NATURELLE [farines de BLE TENDRE type "0", eau], miel, glucose de maïs, LAIT EN POUDRE, sel, essence d'orange.

**Cassonade**, blanc D'ŒUF, SUCRE SEMOULE, FARINE D'AMANDE, farine de noisette, farine de maïs, fécule de pomme de terre.

## COLOMBE DE PÂQUES AU LIMONCELLO ET GOUTTES DE CHOCOLAT BLANC



Sa pâte est incroyablement douce et digeste grâce au levain naturel. la colombe artisanale au limoncello et chocolat blanc est un chef-d'œuvre.

Zeste de citron sicilien, cultivé naturellement dans les champs de l'île italienne ensoleillée et confit dans notre laboratoire. Pour la garniture, du limoncello parfumé et des gouttes de chocolat blanc artisanal, méticuleusement créés à la main, pour une colombe au caractère décisif et essentiel.

### Les ingrédients

Farine de BLÉ TENDRE type "0", écorces de citron (14,5%) [écorce de citron, sirop de glucose, sucre de canne], BEURRE, JAUNE D'ŒUF, eau, sucre, LEVURE NATURELLE [farine de BLE TENDRE type "0", eau], chocolat blanc gouttes (4,6%) [sucre, beurre de cacao, LAIT EN POUDRE, émulsifiant : lécithine de SOJA], pâte de limoncello (1,43%) [sucre, beurre de cacao, sirop de glucose, eau, jus de citron, arôme naturel, épaississant (agar-agar)], miel, glucose de maïs, LAIT EN POUDRE, sel.

### Les ingrédients du glaçage

Chocolat blanc [sucre, beurre de cacao, POUDRE DE LAIT, émulsifiant : lécithine de SOJA].

## COLOMBE DE PÂQUES AUX BAIES ET GOUTTES DE CHOCOLAT BLANC



Fabriquée selon la tradition, c'est une nouveauté de notre ligne de Pâques. sa richesse réside dans le travail artisanal de la pâte et dans le choix des ingrédients, soigneusement sélectionnés par les maîtres boulangers.

la colombe est composée de groseilles rouges, de cassis, de fraises, de mûres et de myrtilles.

### Les ingrédients

Farine de BLÉ TENDRE type "0", baies (30%) [groseille, cassis, fraise, mûre, myrtille, sirop de glucose-fructose, saccharose. Acidifiant : Acide citrique E330. Conservateur : sorbate de potassium E202], BEURRE, JAUNE D'ŒUF, eau, sucre semoule, LEVURE NATURELLE [farine de BLÉ TENDRE type "0", eau], pépites de chocolat blanc (7,5%), miel, LAIT EN POUDRE, émulsifiant : lécithine de SOJA, sel.

### Les ingrédients du glaçage

Sucre de canne, blanc d'ŒUF, sucre semoule, farine d'AMANDE, farine de NOISETTE, farine de maïs, fécule de pomme de terre, cacao.

## COLOMBE BIOLOGIQUE TRADITIONNELLE



Le goût de la colombe biologique artisanale rencontre la qualité de matières premières exclusivement biologiques, soigneusement sélectionnées par nos maîtres boulangers. Le croquant du glaçage extérieur enveloppe la douceur du cœur, naturellement levé pendant plus de 72 heures, pour une expérience à savourer tranche par tranche. Fruits confits artisanaux avec écorce d'orange de Calabre Washington, jaune d'œuf de poules élevées en plein air, farine de blé italienne, beurre à base de crème 100% italienne, miel d'acacia. Tous les ingrédients sont bio et Made in Italy.

### Les ingrédients

Farine de BLÉ TENDRE type "0"\*, écorces d'oranges confites\* (18,65%) [écorces d'oranges confites\*, sirop de glucose-fructose\*, sucre de canne\*, jus de citron\*], BEURRE\*, JAUNE D'ŒUF\*, eau, sucre de canne\*, LEVURE NATURELLE\* [farine de BLÉ TENDRE type « 0 »\*, eau], miel\*, glucose de maïs\*, LAIT EN POUDRE\*, sel, essence d'orange\*.

### Les ingrédients du glaçage

Sucre de canne\*, blanc d'ŒUF\*, sucre semoule\*, farine d'AMANDE\*, farine de NOISETTE\*, farine de maïs\*, fécule de pomme de terre\*.

(\*) Ingrédients biologiques.

## GÂTEAU DE PÂQUES VÉGÉTALIEN



La colombe végétalienne a un cœur moelleux, riche en ingrédients authentiques, sans œufs ni protéines de lait. C'est un gâteau de Pâques produit avec tout l'amour de nos maîtres boulangers : son goût est traditionnel et, en même temps, innovant, grâce à la sélection de matières premières exclusivement biologiques. Un vrai plongeon de douceur, à partager avec ceux que l'on aime dans des moments privilégiés.

La colombe végétalienne est composée uniquement d'ingrédients biologiques, sans protéines ni additifs d'origine animale. Un levain de plus de 72 heures rend le produit moelleux et hautement digestible ; la garniture à l'orange confite sicilienne se marie bien avec le glaçage croquant et l'enrobage de sucre semoule.

### Les ingrédients

Farine de BLE TENDRE type "0"\*, écorces d'orange confites\* (23%) [écorces d'orange confites\*, sirop de glucose-fructose\*, sucre de canne\*, jus de citron\*], LEVURE NATURELLE\* [BLE TENDRE type "0" (\*), eau], eau, huile de tournesol\*, farine d'ÉPEAUTRE\*, gluten de BLÉ\*, protéines de SOJA\*, émulsifiant : lécithine de SOJA\*, sel, essence d'orange\*

### Les ingrédients du glaçage

Sucre de canne (\*), farine de BLÉ TENDRES type "0" (\*), farine d'AMANDE\*, farine de NOISETTE\*, amidon de maïs\*, épaississant (farine de guar), sucre semoule (\*)

(\*) Ingrédients biologiques.