

PANETTONI, DOLCI  
E COLOMBE PASQUALI

*Dolci per tradizione  
gustosi per passione.*



## *Ingredienti semplici e di qualità*

La pasta madre è la regina dei nostri lievitati ed è ancora quella tramandata negli anni dai nostri nonni. È grazie a lei che i panettoni e le colombe lievitano naturalmente e hanno un impasto più digeribile, che si conserva anche per 40 giorni dopo la cottura. Così il prodotto è più sano e sicuro e puoi consumarlo anche diversi giorni dopo l'acquisto.

Le differenze tra prodotti lievitati naturalmente e con lievito di birra sono immediatamente percepibili nell'aspetto, nella consistenza e nel sapore unici che solo un lievito naturale può conferire.

I nostri impasti sono realizzati con farine provenienti esclusivamente da grani italiani. Per questo ci affidiamo a coltivatori e mugnai di fiducia, che garantiscono un prodotto di qualità, con rigorosi controlli lungo la filiera.

Utilizziamo solo burro di centrifuga, ottenuto da latte fresco appena munto in selezionate fattorie italiane.

La produzione da centrifuga conferisce al burro una qualità superiore e un sapore più dolce rispetto al burro da affioramento. Da panificatori e artigiani, non potevamo che scegliere il meglio per i nostri lievitati.



## PANETTONE TRADIZIONALE CON CANDITI



Un classico della produzione natalizia: il panettone tradizionale a lievitazione naturale, con deliziose scorzette di arancia candita. Realizzato con la storica pasta madre e lievitato oltre 72 ore, per una massima digeribilità. Le scorzette di arance candite, incastonate negli alveoli dell'impasto lievitato naturalmente, donano un delicato profumo all'impasto e inoltre lo mantengono particolarmente soffice e scioglievole al palato.

### Ingredienti

Farina di GRANO TENERO tipo "0", uva sultanina(14,96%), TUORLO D'UOVO, BURRO, zucchero di canna, acqua, scorze di arancia candita(6,3%)(scorze di arancia candita, sciroppo di glucosio-fruttosio da mais, zucchero di canna, succo di limone), LIEVITO NATURALE ( farina di GRANO TENERO tipo "0", acqua), glucosio da mais, miele, LATTE IN POLVERE, emulsionante: lecitina di SOIA, sale, essenza di arancia.

## PANETTONE CIOCCOLATO FONDENTE



Una golosa variante del panettone tradizionale a lievitazione naturale, con finissime gocce di cioccolato e golosissima glassa al cioccolato fondente. Realizzato con pasta madre e lievitato oltre 72 ore, per una massima digeribilità. Senza uvetta e frutta candita.

Le gocce di cioccolato fondente, incastonate negli alveoli dell'impasto lievitato naturalmente, donano un retrogusto di cacao amaro che si sposa perfettamente con la fragranza dell'impasto e la finissima glassa fondente: un dolce per i più golosi!

### Ingredienti

Farina di GRANO TENERO tipo "0", gocce di cioccolato fondente ( 18,8%) ( pasta di cacao ,zucchero di canna, emulsionante lecitina di SOIA) BURRO, TUORLO D'UOVO, zucchero , acqua, LIEVITO NATURALE ( farina di grano tenero, acqua) glucosio, miele LATTE in polvere, sale , panna, cacao, pectina.

## PANETTONE ALL'AMARENA



Una golosa variante del panettone tradizionale a lievitazione naturale, dal gusto profondo ma delicato delle amarene scioppate. Realizzato con pasta madre e lievitato oltre 72 ore, per una massima digeribilità.

Ogni morso di questo panettone è un'esperienza per il tuo palato: l'aspro delle amarene si incontra con la dolcezza e fragranza dell'impasto in un mix sensoriale che ti conquisterà!

### Ingredienti

Farina di GRANO TENERO tipo "0", amarene (19,2%)(amarene, zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, acidificante: acido citrico, succo di amarena concentrato, colorante: antociani estratti da vegetali, aromi), BURRO, TUORLO D'UOVO, acqua, zucchero semolato, LIEVITO NATURALE (Farina di GRANO TENERO tipo "0", acqua), glucosio da mais, miele, LATTE IN POLVERE, emulsionante: lecitina di SOIA, sale, aroma naturale amarena, vaniglia in polvere.

## PANETTONE FRUTTI DI BOSCO



Una golosa variante del panettone tradizionale a lievitazione naturale, con freschissimi frutti rossi e gocce di cioccolato bianco. Realizzato con pasta madre e lievitato oltre 72 ore, per una massima digeribilità.

Un trionfo di frutti rossi: ribes rosso, ribes nero, fragole, more, mirtillo nero in un'esplosione di profumi e sapori che ti conquisterà. Ma ti regaliamo anche un'altra chicca: una deliziosa glassatura al cioccolato bianco.

### Ingredienti

Farina di GRANO TENERO tipo "0" frutti di bosco (20%) (ribes rosso, ribes nero, fragole, more, mirtillo nero, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante: Acido citrico E330. Conservante: potassio sorbato E202), BURRO, TUORLO D'UOVO, acqua, zucchero semolato, LIEVITO NATURALE (farina di GRANO TENERO tipo "0", acqua), gocce di cioccolato bianco (7,5%), miele, LATTE IN POLVERE, emulsionante: lecitina di SOIA, sale.

## PANETTONE TRADIZIONALE BIO



Il dolce natalizio per eccellenza in versione biologica presenta la tipica alveolatura irregolare, completamente a lievitazione naturale e senza aromi artificiali o conservanti. I grani biologici italiani e la freschezza agrumata delle arance candite ne esaltano il suo gusto classico, ma intramontabile.

### Cosa lo rende speciale

Le arance candite, incastonate negli alveoli dell'impasto lievitato naturalmente, donano un delicato profumo all'impasto e inoltre lo mantengono particolarmente soffice e scioglievole al palato. Un dolce che ti farà innamorare!

\*Tutti gli ingredienti provengono da agricoltura biologica certificata.

### Ingredienti

Farina di GRANO TENERO tipo "0"(\*), uva sultanina\*(14,96%), TUORLO D'UOVO(\*), BURRO(\*), zucchero di canna(\*), acqua, scorze di arancia candita\*(6,3%)(scorze di arancia candita(\*), sciroppo di glucosio-fruttosio(\*), zucchero di canna(\*), succo di limone(\*)), LIEVITO NATURALE(\*) (farina di GRANO TENERO tipo "0"(\*), acqua), glucosio da mais(\*), miele(\*), LATTE IN POLVERE(\*), emulsionante: lecitina di SOIA(\*), sale, essenza di arancia(\*)).

(\*) Ingredienti biologici  
Può contenere tracce di frutta a guscio, latte e derivati, uova e derivati

## PANETTONE AL CIOCCOLATO BIO



Il dolce natalizio per eccellenza in versione biologica presenta la tipica alveolatura irregolare, completamente a lievitazione naturale e senza aromi artificiali o conservanti. I grani biologici italiani e le gocce di cioccolato fondente ne esaltano il sapore, dando un tocco ulteriore di dolcezza.

### Cosa lo rende speciale

Le gocce di cioccolato, incastonate negli alveoli dell'impasto lievitato naturalmente, donano un retrogusto di cacao amaro che si sposa perfettamente con la dolcezza e fragranza del dolce bio. Un'esperienza di gusto tutta da mordere!

\*Tutti gli ingredienti provengono da agricoltura biologica certificata.

### Ingredienti

Farina di GRANO TENERO tipo "0"(\*), gocce di cioccolato fondente\*(18,8%)(pasta di cacao(\*), zucchero di canna(\*), emulsionante: lecitina di SOIA(\*)), BURRO(\*), TUORLO D'UOVO(\*), zucchero di canna(\*), acqua, LIEVITO NATURALE(\*) (farina di GRANO TENERO tipo "0"(\*), acqua), glucosio da mais(\*), miele(\*), LATTE IN POLVERE(\*), sale.

(\*) Ingredienti biologici  
Può contenere tracce di frutta a guscio



## **COLOMBA PASQUALE TRADIZIONALE**

Mandorle, nocciole e granella di zucchero all'esterno. Farina italiana, tuorlo d'uovo, acqua e pasta madre all'interno. Ingredienti semplici che, uniti alla lievitazione superiore alle 72 ore, danno vita alla colomba pasquale tradizionale, confezionata a mano per te.

Canditi realizzati artigianalmente con scorze di Arance Washington di Calabria, tuorlo d'uovo proveniente da galline allevate a terra, farine di grano italiano, burro ottenuto da panna 100% italiana, miele di acacia.

### **Ingredienti**

farina di GRANO TENERO tipo "0", scorze di arancia candita (18,65%) [scorze di arancia candita, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero di canna, succo di limone], BURRO, TUORLO D'UOVO, acqua, zucchero di canna, LIEVITO NATURALE [farina di GRANO TENERO tipo "0", acqua], miele, glucosio di mais, LATTE IN POLVERE, sale, essenza di arancia.

### *Ingredienti della glassa*

zucchero di canna, albume d'UOVO, zucchero a granella, farina di MANDORLE, farina di NOCCIOLE, farina di mais, fecola di patate.

## COLOMBA PASQUALE AL PISTACCHIO



Il dolce è realizzato con la storica pasta madre e lievitato oltre 72 ore, per una massima digeribilità. Il lungo processo di lavorazione rende la colomba soffice, come se fosse appena sfornata. In più: sac poche con spalmabile al pistacchio. Soffice pasta aromatizzata al pistacchio e la glassa al cioccolato bianco, costellata di profumatissima granella di pistacchio, con l'aggiunta di pistacchi interi.

### Ingredienti

Farina di GRANO TENERO tipo "0", BURRO, TUORLO D'UOVO, acqua, zucchero semolato, LIEVITO NATURALE (farina di GRANO TENERO tipo "0", acqua), pasta pistacchio (5,1%), miele, LATTE in polvere, miele, emulsionante: lecitina di SOIA, sale.  
*Ingredienti della glassa:* cioccolato bianco (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale: vaniglia)

### CREMA PISTACCHIO

Zucchero, olio di girasole, burro di cacao, pistacchio (15%), LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, lecitina di girasole.

## COLOMBA PASQUALE ALL'AMARENA



Una glassa croccante ricopre la colomba pasquale lievitata naturalmente sotto gli occhi vigili dei nostri mastri panificatori. L'amarena esplose nel suo morbidissimo cuore, per un gusto unico che conquista grandi e piccini.

Amarene, tuorlo d'uovo proveniente da galline allevate a terra, farine di grano italiano, burro ottenuto da panna 100% italiana, miele di acacia.

### Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo "0", scorze di arancia candita (18,7%) [scorze di arancia candita, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero di canna, succo di limone], BURRO, TUORLO D'UOVO, acqua, zucchero di canna, LIEVITO NATURALE [farina di GRANO TENERO tipo "0", acqua], miele, glucosio di mais, LATTE IN POLVERE, sale, essenza di arancia.

*Ingredienti della glassa:* Zucchero di canna, albume d'uovo, zucchero a granella, farina di mandorle, farina di nocciole, farina di mais, fecola di patate.

## COLOMBA PASQUALE LIMONCELLO E GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO



Il suo impasto è incredibilmente soffice e facilmente digeribile grazie alla lievitazione naturale. La colomba artigianale al limoncello e cioccolato bianco è un capolavoro.

Scorzoni di limoni di Sicilia, coltivati naturalmente nei campi della soleggiata isola italiana e canditi nel nostro laboratorio. Per la farcitura, profumato limoncello e gocce di cioccolato bianco artigianale, create minuziosamente a mano, per una colomba dal carattere deciso ed essenziale.

### Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo "0", scorze di limone (14,5%) [scorze di limone, sciroppo di glucosio, zucchero di canna], BURRO, TUORLO D'UOVO, acqua, zucchero, LIEVITO NATURALE [farina di GRANO TENERO tipo "0", acqua], gocce di cioccolato bianco (4,6%) [zucchero, burro di cacao, LATTE IN POLVERE, emulsionante: lecitina di SOIA], pasta limoncello (1,43%) [zucchero, burro di cacao, sciroppo di glucosio, acqua, succo di limone, aroma naturale, addensante (agar-agar)], miele, glucosio di mais, LATTE IN POLVERE, sale.  
*Ingredienti della glassa:* cioccolata bianca [zucchero, burro di cacao, LATTE IN POLVERE, emulsionante: lecitina di SOIA].

## COLOMBA PASQUALE FRUTTI DI BOSCO E GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO



Realizzata come da tradizione, è una novità della nostra linea pasquale. La sua ricchezza risiede nella lavorazione artigianale dell'impasto e nella scelta degli ingredienti, selezionati accuratamente dai mastri panificatori.

La colomba è realizzata con ribes rosso, ribes nero, fragole, more e mirtillo nero.

### Ingredienti

Farina di GRANO TENERO tipo "0", frutti di bosco (30%) [ribes rosso, ribes nero, fragole, more, mirtillo nero, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante: Acido citrico E330. Conservante: potassio sorbato E202], BURRO, TUORLO D'UOVO, acqua, zucchero semolato, LIEVITO NATURALE [farina di GRANO TENERO tipo "0", acqua], gocce di cioccolato bianco (7,5%), miele, LATTE IN POLVERE, emulsionante: lecitina di SOIA, sale.

*Ingredienti della glassa:* zucchero di canna, albume d'UOVO, zucchero a granella, farina di MANDORLE, farina di NOCCIOLE, farina di mais, fecola di patate, cacao.

## COLOMBA TRADIZIONALE BIOLOGICA

## DOLCE PASQUALE VEGAN



Il gusto della colomba biologica artigianale incontra la qualità delle materie prime esclusivamente bio, selezionate con cura dai nostri maestri panificatori. La croccantezza della glassa esterna avvolge la morbidezza del cuore, lievitato naturalmente oltre 72 ore, per un'esperienza da assaporare fetta dopo fetta.

Canditi realizzati artigianalmente con scorzone di Arance Washington di Calabria, tuorlo d'uovo proveniente da galline allevate a terra, farine di grano italiano, burro ottenuto da panna 100% italiana, miele di acacia. Tutti gli ingredienti sono biologici e Made in Italy.

### Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo "0"\*, scorze di arancia candita\* (18,65%) [scorze di arancia candita\*, sciroppo di glucosio-fruttosio\*, zucchero di canna\*, succo di limone\*], BURRO\*, TUORLO D'UOVO\*, acqua, zucchero di canna\*, LIEVITO NATURALE\* [farina di GRANO TENERO tipo "0"\*, acqua], miele\*, glucosio di mais\*, LATTE IN POLVERE\*, sale, essenza di arancia\*.

### Ingredienti della glassa

zucchero di canna\*, albume d'UOVO\*, zucchero a granella\*, farina di MANDORLE\*, farina di NOCCIOLE\*, farina di mais\*, fecola di patate\*.

(\*) Ingredienti biologici.

La colomba vegan ha un cuore morbido e ricco di ingredienti genuini, senza uova e proteine del latte. È un dolce pasquale prodotto con tutto l'amore dei nostri maestri panificatori: il suo gusto è tradizionale e, allo stesso tempo, innovativo, grazie alla selezione di materie prime esclusivamente biologiche. Un vero tuffo nella dolcezza, da condividere con chi si ama nei momenti speciali.

La colomba vegana è realizzata con soli ingredienti biologici, senza proteine o additivi di origine animale. La lievitazione superiore alle 72 ore rende il prodotto soffice e altamente digeribile; il ripieno di arance candite di Sicilia ben si sposa con la croccante glassa e la copertura di zucchero a granella.

### Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo "0"\*, scorze di arancia candita\* (23%) [scorze di arancia candita\*, sciroppo di glucosio-fruttosio\*, zucchero di canna\*, succo di limone\*], LIEVITO NATURALE\* [farina di GRANO TENERO tipo "0"(\*), acqua], acqua, olio di semi di girasole\*, farina di FARRO\*, glutine di FRUMENTO\*, proteine di SOIA\*, emulsionante: lecitina di SOIA\*, sale, essenza di arancia\*

### Ingredienti della glassa

zucchero di canna(\*), farina di GRANO TENERO tipo "0"(\*), farina di MANDORLA\*, farina di NOCCIOLA\*, amido di mais\*, addensante (farina di guar), zucchero a granella(\*)

(\*) Ingredienti biologici.