PANETTONE ALL'ALBICOCCA

Panettone con impasto classico ricco di burro di ottima qualità nel quale la frutta candita e l'uvetta sono sostituiti da albicocche semicandite. L'albicocca viene incorporata manualmente nell'impasto; questo procedimento rende l'impasto più delicato e soffice.
Il panettone ha vinto il premio di "Miglior Dolce Lievitato 2014".

ALESSANDRO FILIPPINI

Pasticceria:
DOLCE ANGOLO

Indirizzo:
Via Dante Alighieri 1/F, Rezzato (BS)

Anni di attività:
21 anni

PANETTONE DELLA TRADIZIONE BRAGA

Il panettone della tradizione Braga è frutto di una ricetta composta da ingredienti minuziosamente selezionati come il burro olandese, l'uvetta australiana e le scorze grattuggiate di arance e limoni bio.
Le bacche di vaniglia, il miele d'acacia e il profumo delle scorze di arancia e limone conferiscono a questo panettone un sapore delicato e fruttato.

AMELIA PAOLINA CABRA

Pasticceria:
PASTICCERIA BRAGA

Indirizzo:
Via Fratelli Savio 1,
Levate (BG)

Anni di attività:
Dal 1975

PANETTONE GRANO DEI MIRACOLI E FRUTTI ROSSI

Il panettone è prodotto aggiungendo alla classica farina di grano tenero la Farina dei Miracoli, ovvero una farina di grano arso che prima di essere macinata viene tostata. Questo particolare processo di lavorazione dona alla farina un particolare colore scuro ed un gusto unico, che ricorda il sapore del caffè.
Il dolce viene fatto rigorosamente con lievito madre, come tutti i nostri panettoni; al suo interno i classici canditi vengono sostituiti con frutti rossi chiamati Cranberry. Infine viene glassato con una copertura di cioccolato, la quale dona dolcezza andando a bilanciare il gusto deciso della Farina dei Miracoli.

CARLO BONINI

Pasticceria:
MAGNANI ROMANO E FIGLI

Indirizzo:
Via Indipendenza 2, San Secondo Parmense (PR)

Anni di attività:
56 anni

PANETTONE FRAGOLE E CIOCCOLATO FONDENTE

Panettone tradizionale farcito con fragoline di bosco e pepite di cioccolato fondente.
Si tratta di un prodotto frutto di anni di esperienza e realizzato con ingredienti di prima scelta: cioccolato fondente dal Belgio e fragoline di bosco semicandite.

CLAUDIO RANCAN

Pasticceria:
FORNO BIANCO

Indirizzo:
Via Bonazzi 10,
Arzignano (VI)

Anni di attività:
Dal 1996

PANETTONE
PAN BÖN

Il Pan Bön è un panettone che al posto di canditi e uvetta ha albicocche di Costigliole e amarene candite e viene ricoperto con glassa alle nocciole.
Durante tutto l'anno viene proposto come pan frutto, mentre nel periodo natalizio è proposto in forma di panettone.

ELIO MATTIAUDA

Pasticceria:
DOLCE IDEA

Indirizzo:
Piazza dell'Olmo 4, Boves (CN)

Anni di attività:
20 anni

PANETTONE DELLA TRADIZIONE NAPOLEONE

Ricco di sapori, questo panettone è caratterizzato dalla perfetta armonia di tutti gli ingredienti che lo compongono. Gli amanti della tradizione ne potranno apprezzare il colore intenso e il gusto deciso, risultato di una perfetta lievitazione che garantisce profumo e sofficità.

DOMENICO NAPOLEONE

Pasticceria:
F.LLI NAPOLEONE

Indirizzo:
Via S. Agnese 4/B, Rieti

Anni di attività:
Dal 1975

PANETTONE FICHI E NOCI

Il panettone fichi e noci è realizzato tramite il metodo tradizionale a doppio impasto a lievitazione naturale e viene infornato dopo una lenta lievitazione che può durare fino ad un massimo di 8 ore.
Il prodotto all'interno si presenta ricco di fichi secchi tagliati grossolanamente e noci spezzate.
All'esterno invece viene ricoperto con una glassa alle mandorle e noci spezzate.
Gli ingredienti utilizzati sono tutti made in Italy, ad eccezione del burro che proviene dalla Normadia.

FABIO GORI

Pasticceria:
CASA DEL PANE

Indirizzo:
Via Roma 83, Pontedera (PI)

Anni di attività:
Dal 1949

PANETTONE IL DONO DI BACCO

Connubio di aromi che affascinerà i palati più esigenti ed appagherà i più golosi. Il Dono di Bacco è un panettone prodotto secondo la tradizione, a base di materie prime a Km zero e lievito madre, reso indimenticabile dall'incontro con l'uva passa macerata nel moscato di Scanzo a bacca rossa DOGP, unico al mondo.

FABIO LUIGI GOTTI

Pasticceria:
BONTÀ DEL GRANO

Indirizzo:
Via Brenta 13,
Scanzorosciate (BG)

Anni di attività:
Dal 1950

PANETTONE DELLA TRADIZIONE DORINA

La prima fase della preparazione del panettone ha come protagonista il lievito naturale che, dopo essere stato rinfrescato per circa 10 ore, viene impastato per la prima volta con burro, rossi d'uovo e zucchero.
Una volta pronto, lievita per 12 ore, un tempo pari ad una notte intera.
Nel secondo impasto viene inserita frutta di prima scelta, dall'arancia candita al cedro candito fino all'uvetta, al fine di ottenere un prodotto di grande aroma e notevole sofficità.

FABRIZIO LANCIOTTI

Pasticceria:
PASTICCERIA DORINA

Indirizzo:
Piazza Antognozzi 1/2/3, Montefiore dell'Aso (AP)

Anni di attività:
Da più di 50 anni

PANETTONE CIOCCOLATO E ZENZERO

“Per fare un dolce di Natale non basta fare il panettone, ma occorre un ingrediente più speciale: lo zenzero”.

Le gocce di cioccolato extra-fondente di Guido Gobino e lo zenzero candito sostituiscono in questo panettone i più classici canditi.
I sentori tradizionali del panettone si arricchiscono con la dolcezza del cioccolato e la speziatura unica dello zenzero.

FLAVIO MAZZILLI

Pasticceria:
LOCANDA DELLA CORTE

Indirizzo:
Via G. Mazzini 72,
Alzano Lombardo (BG)

Anni di attività:
10 anni

PANETTONE
PERA E CIOCCOLATO

“Come lo avremmo fatto a casa per noi,
l’abbiamo fatto per Voi.”

Il panettone pera e cioccolato De Filippo si basa sul connubio bilanciato tra materie di prima qualità, tradizione e passione.
Si tratta di un dolce morbido e goloso, una delizia per il palato. La ricetta semplice e artigianale conferisce a questo panettone un gusto naturale, frutto del rigoroso lavoro della sana “tradizione pasticcera”.

FRANCESCO DE FILIPPO

Pasticceria:
PASTICCERIA AURORA

Indirizzo:
Via Annunziata 108,
San Valentino Torio (SA)

Anni di attività:
Dal 1990

PANETTONE GIANDUJA

Partendo dalla ricetta tradizionale, questo panettone è ottenuto aggiungendo pasta alla nocciola e gocce di cioccolato fondente nell'impasto: il morbido e deciso sapore di gianduja fa di questo prodotto uno dei più ambiti dai golosi di cioccolato e nocciola.

FRANCESCO LUCIANO

Pasticceria:
DOLCIARIA DEL BOSCO

Indirizzo:
Via Cervinara 21,
Montesarchio (BN)

Anni di attività:
Dal 1991

PANETTONE DELLA TRADIZIONE SERPA

Panettone tradizionale preparato con un primo impasto di farina, acqua e lievito naturale, lasciato riposare per circa 16 ore a una temperatura di circa 30 gradi. Il secondo impasto prevede il rinfresco del primo con l'aggiunta di zucchero, sale, tuorlo d'uovo, burro, aromi naturali e canditi. Si lascia riposare ancora per 2 ore circa in mastello per poi porzionarlo nelle varie pezzature e messo a lievitare per circa 6 ore. Prima di essere infornato viene inciso nella parte superiore e cotto a 190 gradi, una volta pronto si lascia ad asciugare a testa in giù per circa 8 ore e altre 2/4 ore in piano prima di essere insacchettato.

FRANCESCO SERPA

Pasticceria:
BOTTA DI VITA

Indirizzo:
Via G. Omboni 4, Milano

Anni di attività:
24 anni

PANETTONE
FRUTTI DI BOSCO

Panettone tradizionale a lievitazione naturale con due impasti e con frutta al naturale (fragole, lamponi e mirtilli). Una ricetta priva di conservanti che permette di gustare i sapori e i profumi di un autentico prodotto artigianale.

GIANCARLO MAISTRELLO

Pasticceria:
PASTICCERIA MAISTRELLO

Indirizzo:
Piazza del Popolo 16, Villaverla (VI)

Anni di attività:
Dal 1963

PANETTONE DOLCE DI NATALE ALL'OLIVOTTO

Il Dolce di Natale all'Olivotto è nato dalla voglia di promuovere l'olivo, prodotto che per secoli è stato la fonte di sostentamento per il Salento. Per la preparazione di questo panettone sono state utilizzate le celline, olive dal particolare sapore dolce, che ben si prestano ad essere immerse in una soluzione di acqua e zucchero, fino a diventare vere e proprie olive dolci, utilizzate al posto della tradizionale frutta candita.

GIUSEPPE ZIPPO

Pasticceria:
BAR PASTICCERIA LE MILLE VOGLIE

Indirizzo:
Via Roma 22, Specchia (LE)

Anni di attività:
13 anni

PANETTONE DELLA TRADIZIONE L'ANTICA RICETTA

Panettone tradizionale ottenuto dall'impasto di un mix di farine, lievito, burro di centrifuga, uova e acqua. Oltre alla fragranza e alla sofficità uniche, ciò che caratterizza questo profumatissimo prodotto è l'uvetta, fatta riposare 24 ore nel Moscato Giallo passito biologico dei Colli Euganei, annata 2012. Il Moscato Giallo di questa annata è particolarmente fruttato e conferisce al panettone una forte identità, grazie alla sua nota di fiori d'arancio. Altre note e profumi vengono dati dalla nostra accurata selezione di frutta candita minuziosamente tagliata e incorporata.

LAURA MARSILIO

Pasticceria:
L'ANTICA RICETTA

Indirizzo:
Via Castello 8,
Lovertino di Albettone (VI)

Anni di attività:
Dal 1958

PANETTONE DELLA TRADIZIONE BONADEI

Si tratta di un panettone la cui ricetta segue meticolosamente metodi classici e antichi, riproponendo i sapori di una volta in chiave moderna.

LUIGI BONADEI

Pasticceria:
IL FORNAIO BONADEI

Indirizzo:
Via Cifrondi 5,
Clusone (BG)

Anni di attività:
Dal 1983

PANETTONE AL PISTACCHIO

Panettone al pistacchio realizzato con un impasto base tipico del panettone classico ma con l'aggiunta di una purea di pistacchi prodotta artigianalmente nei nostri laboratori. Dopo la cottura ed il raffreddamento, viene farcito con una crema spalmabile al pistacchio (al 24% pistacchio puro di Bronte).
Infine viene glassato con una copertura al gusto cioccolato bianco con l'aggiunta del 16% di pasta di pistacchio puro di Bronte, tempestata di granelle di pistacchio tostato.

SANTO GIARRUSSO

Pasticceria:
PASTICCERIA PASUBIO

Indirizzo:
Via Pasubio 2/E, Catania

Anni di attività:
43 anni

PANETTONE TIPO “VENEZIANA”

Panettone tipo Veneziana dal quale emergono i profumi e i sapori dell’uva passa e dei cubetti d’arancia canditi. La sua superficie ricca di mandorle è ricoperta con glassa e granella di zucchero.

SILVANO MARINOZZI

Pasticceria:
F.LLI MARINOZZI

Indirizzo:
Via Pausula 120, Corridonia (MC)

Anni di attività:
Dal 1961

PANETTONE DELLA TRADIZIONE PAGANINI

Si tratta di un prodotto della tradizione a lunga lievitazione: con oltre 30 anni di continui affinamenti alle spalle, viene realizzato con i migliori prodotti naturali, a partire dal burro fresco e dai canditi ottenuti da agrumi di sicilia, con uva australiana e vaniglia naturale Bourbon ed un mix di olii essenziali di agrumi di ricettazione propria.

SIMONE PAGANINI

Pasticceria:
PASTICCERIA PAGANINI

Indirizzo:
Via Goffredo Mameli 24, Busto Arstizio (VA)

Anni di attività:
Dal 1968

PANETTONE AI CINQUE CEREALI CON ALBICOCCHE

Questo lievitato è realizzato con farina integrale ai cinque cereali, burro di latteria tradizionale di prima scelta, albicocche al naturale conservate in sciroppo d'acqua, zucchero e residuo di alcool. Le albicocche, prima dell'uso, vengono sgocciolate per circa dodici ore. Infine viene glassato e guarnito con cereali assortiti.

ADRIANO ANASTASIO

Pasticceria:
PASTICCERIA ADRIANO

Indirizzo:
Corso Roma 41/b, Seriate (BG)

Anni di attività:
27 anni

PANETTONE ALL'ANANAS

Il panettone all'ananas nasce dall'unione tra tradizione ed innovazione.
La delicatezza del sapore e la sua forma caratteristica sono i suoi punti di forza, per i quali non solo gli intenditori ma tutti i buongustai lo apprezzano ed elogiano.
Per il panettone è stato scelto un ananas candito di prima qualità; infine l'aroma naturale utilizzato conferisce un profumo unico.

ALESSANDRO DALL'ALBA

Pasticceria:
L'ÔFELEE

Indirizzo:
Via Padre Arlati 2, Merate (LC)

Anni di attività:
9 mesi

PANETTONE AL FINISSIMO MANDORLATO

Panettone con impasto classico, prodotto con tutti gli ingredienti della tradizione, ai quali, al posto della frutta candita, è stato aggiunto il Finissimo Mandorlato in cubetti, prodotto tipico di Cologna Veneta.
La superficie viene guarnita con una glassa alle mandorle. L'impasto è particolarmente ricco di burro, frutta e tuorli. Gli aromi utilizzati sono bacche di vaniglia e buccia d'arancia e di limone non trattati.

GIOVANNI BERTOLINI

Pasticceria:
CASA DEL DOLCE

Indirizzo:
Via Camporosolo 200, San Bonifacio (VR)

Anni di attività:
Dal 1981

PANETTONE
LA VALSESIANA

Prodotto dolciario da forno a pasta morbida, di forma rotonda e superficie caratterizzata dalla presenza di glassa e granella di zucchero.
La lavorazione segue le fasi tradizionali per proporre un panettone legato al territorio d'origine; per questo uvetta e canditi d'arancia sono sostituiti da un ingrediente tipico del Piemonte: le amarene sciroppate.

PIERO BERTOLI

Pasticceria:
PASTICCERIA BERTOLI

Indirizzo:
Loc. Balangera s.n., Varallo (VC)

Anni di attività:
Dal 1952

PANETTONE MARRON GLACÉ

Il sole penetra quanto basta tra le fitte foglie di quercia mentre il profumo dell'erba e della terra bagnata si insinua tra le narici, sospinto dalla piacevole e fresca brezza di una splendida mattina di metà Settembre.

Ideale per la donna romantica che ama farsi coccolare e per l'uomo protettivo e dolce.

SILVANO MARCHESI

Pasticceria:
F.LLI MARCHESI

Indirizzo:
Via Borgo Palazzo 104/B, Bergamo

Anni di attività:
56 anni

PANETTONE DELLA TRADIZIONE MEDRI

Panettone artigianale creato secondo tradizione ma arricchito per esaltarne la sofficità ed il gusto: dal burro chiarificato per aumentarne la morbidezza ai migliori canditi appena sgocciolati. Le farine aggiunte sono macinate a pietra e come ogni ingrediente sono attentamente selezionate per ottenere un risultato d'eccellenza.

DOMENICO MEDRI

Pasticceria:
TAZZA D'ORO

Indirizzo:
Via Albertino Acquacalda 140, Lugo (RA)

Anni di attività:
29 anni

DOLCE STELLA DI NATALE

Lievitato al pistacchio con gocce di cioccolato fondente e pistacchi tritati. Ricoperto con glassa di mandorle e pistacchi.

MONICA POLONI

Pasticceria:
CROISSANTERIA LA ROCCA

Indirizzo:
Via Bergamo 3, Cologno al Serio (BG)

Anni di attività:
10 anni