



Panettoni Artigianali

Lievitazione lenta e naturale

C A T A L O G O 2 0 2 4



MOLINO SUL CLITUNNO



Farine Autentiche



Il lievitato per antonomasia, simbolo del Natale, torna ogni anno ad essere presente sulle tavole imbandite a festa. Con la sua cupola, priva di glassa, nasconde un impasto dorato soffice e compatto, scorze di arance di Sicilia, uva sultanina, canditi e la bacca di vaniglia del Madagascar.

Ingredienti: farina di **frumento**, uva sultanina 16%, **burro**, zucchero, arancia candita 10%, tuorlo d'**uovo** 7%, pasta d'arancia, **lievito** madre (**frumento**), sale, vaniglia.

FORMATI



1 kg



1,5 kg

Panettone tradizionale



*Parola d'ordine: senza canditi!
È il panettone tradizionale nella sua
versione "candied free" che accontenta
davvero tutti. La sua cupola nasconde
il classico impasto dorato soffice
e compatto, uva sultanina e la bacca di
vaniglia del Madagascar*

Ingredienti: farina di **frumento**,
uva sultanina 23%, **burro**, zucchero,
arancia candita 10%, tuorlo d'**uovo** 7%,
pasta d'arancia, **latte** in polvere, **lievito**
madre (**frumento**), sale, aromi naturali.

FORMATI



1 kg



1,5 kg

Panettone tradizionale

SENZA CANDITI



Realizzato con lievito madre e infornato dopo una lunga lievitazione di 48 ore, il panettone al cioccolato fondente si caratterizza per l'uso esclusivo di ingredienti nobili della tradizione pasticceria. Il suo cuore è impreziosito da pepite di purissimo cioccolato fondente "Valrhona" e viene glassato utilizzando i migliori cioccolati provenienti dalle principali zone di produzione al mondo.

Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, **burro**, cioccolato fondente 18%, tuorlo d'**uovo** 7%, pasta di mandarino candito, **lievito** madre (**frumento**), sale, aromi naturali.

FORMATI



1 kg



1,5 kg

Panettone al cioccolato fondente "Valrhona"



Realizzato con lievito madre e infornato dopo una lunga lievitazione di 48 ore, il panettone con le albicocche del Vesuvio si caratterizza per l'uso esclusivo di ingredienti nobili della tradizione pasticceria. Provatelo questo lievitato, il suo cuore è impreziosito da questo particolare frutto candito proveniente dalle principali zone di produzione del vulcano più famoso del mondo.

Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, **burro**, albicocche candite 11%, tuorlo d'**uovo** 7%, pasta di limone candito, **latte** in polvere, **lievito** madre (**frumento**), sale, aromi naturali.

FORMATI



1 kg



1,5 kg

Panettone con albicocche del Vesuvio



La crema di grappa di Greco di Tufo arricchisce il nostro panettone con le albicocche del Vesuvio: un connubio perfetto e l'uso esclusivo di ingredienti nobili della tradizione pasticceria per un grande lievitato dal sapore intenso.

Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, **burro**, albicocche candite 11%, crema di grappa 9%, tuorlo d'**uovo** 7%, pasta di limone candito, **latte** in polvere, **lievito** madre (**frumento**), sale, aromi naturali.

FORMATI



1 kg



1,5 kg

Panettone con crema di grappa Greco di Tufo e albicocche del Vesuvio



Informato dopo una lunga lievitazione di 24 ore, si caratterizza per l'utilizzo esclusivo di ingredienti nobili della pasticceria che lo rendono buono e genuino.

All'interno del panettone senza glassa si incontrano pezzetti di pera candita e pezzi di cioccolato fondente "Valrhona".

Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, **burro**, pere a cubetti 12%, tuorlo d'**uovo** 7%, **cioccolato** fondente, pasta di mandarino candito, **latte** in polvere, **lievito** madre (**frumento**), sale, aromi naturali.

FORMATI



1 kg



1,5 kg

Panettone con cubetti di pera Williams e cioccolato fondente "Valrhona"



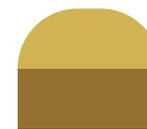
La cupola con glassa alle mandorle dolci pugliesi nasconde un impasto soffice, dorato e compatto. Arricchita da morbidi fichi del Cilento insaporiti con dell'ottimo rum invecchiato e una particolare uva a bacche rosse di Corinto Pariani, è una sintesi perfetta di tradizione e genuinità.

Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, **burro**, uva Corinto 13%, fichi secchi 10%, tuorlo d'**uovo** 7%, pasta d'arancia candita, **lievito** madre (**frumento**), sale, aromi naturali, **cioccolato** bianco alle **mandorle**.

FORMATI



1 kg



1,5 kg

*Panettone ai fichi del Cilento e uvetta di Corinto
con copertura alla mandorla*



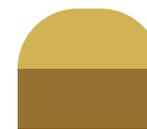
Farcito con crema di pistacchi siciliani leggermente tostati, il panettone è composto da ingredienti di alta qualità che gli conferiscono una cremosità ed un gusto unico. Una spolverata di granella di pistacchi sulla cupola glassata dona al panettone un'eleganza raffinata.

Ingredienti: farina di frumento, burro 18%, zucchero, granella di pistacchio 16%, cremino di pistacchio 12%, tuorlo d'uova 10%, lievito madre (frumento), pasta, sale, aromi naturali.

FORMATI



1 kg



1,5 kg

Panettone al cremino di pistacchio



Glassato al cioccolato bianco, soffice e autentico nel gusto, il panettone contiene tutti gli aromi ed il profumo dei frutti di bosco semi canditi. Un'alchimia di profumi e fragranza grazie alla lunga lievitazione garantita dall'utilizzo del lievito madre.

Ingredienti: farina di frumento, frutti di bosco semi canditi 25,5%, burro 18%, cioccolato bianco 12%, zucchero, tuorlo d'uova 10%, lievito madre (frumento), pasta d'arancia, sale, aromi naturali.

FORMATI



1 kg



1,5 kg

Panettone ai frutti di bosco e cioccolato bianco





Questo lievitato a forma di stella nasconde un impasto dorato, soffice e compatto realizzato grazie all'unione perfetta tra burro, uova e farina. Infornato dopo una lunga lievitazione di 48 ore, il pandoro si caratterizza per l'uso esclusivo di ingredienti nobili della tradizione pasticceria.

Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, **burro**, **uovo** e tuorlo d'uovo, pasta d'arancia, **latte** in polvere, **lievito** madre (**frumento**), burro di **cacao**, miele, sale, bacca di vaniglia.

FORMATI



1 kg

Pandoro



Grazie per aver acquistato il "Panettone con Amore"

Con questo gesto, ci aiuti a sostenere l'Istituto Serafico di Assisi e a regalare, con la dolcezza di questo panettone artigianale, un sorriso in più ai bambini e ai ragazzi con disabilità plurime.



Parte del ricavato sarà devoluto all'Istituto Serafico di Assisi



Gaetano Giorgio è l'autore di una ricetta ricca di tradizioni che porta sulle tavole un prodotto gustoso e raffinato. La pasta, realizzata con l'impiego del lievito madre, è stata certificata dal Laboratorio di Igiene del CeSMA dell'Università di Napoli Federico II, senza conservanti e grassi idrogenati, confezionati in atmosfera protettiva (MAP).

Con le nostre tecniche di lavorazione ci impegniamo a non inquinare l'ambiente, utilizzando metodi biologici e lavorando solo materie prime italiane.

MOLINO SUL CLITUNNO



Farine Autentiche

MOLINO SUL CLITUNNO s.p.a. - Via Clitunno, 10 Fraz. Bovara - 06039 Trevi (PG) - Tel. +39 0742 78264 - Fax +39 0742 78459 - info@molinosulclitunno.com

www.molinosulclitunno.com