

# Panettoni Artigianali

Lievitazione lenta e naturale

CATALOGO 2025





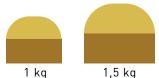




Il lievitato per antonomasia, simbolo del Natale, torna ogni anno ad essere presente sulle tavole imbandite a festa.

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, burro, zucchero,
arancia candita, tuorlo d'uovo,
pasta d'arancia, lievito madre (frumento),
sale, bacche di vaniglia.



Panettone tradizionale



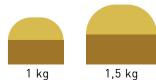


Parola d'ordine: senza canditi!

E' 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, burro, zucchero, arancia candita, tuorlo d'uovo, pasta d'arancia, latte in polvere, lievito madre (frumento), sale, bacche di vaniglia.

#### **FORMATI**



Panettone tradizionale SENZA CANDITI



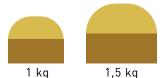


Realizzato con lievito madre e infornato dopo una lunga lievitazione di 48 ore, il panettone con le albicocche del Vesuvio si caratterizza per l'uso esclusivo di ingredienti nobili della tradizione pasticcera.

Provate 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, tuorlo d'uovo, pasta di limone candito, latte in polvere, lievito madre (frumento), sale, bacche di vaniglia.

#### FORMATI



Panettone con albicocche del /esuvio

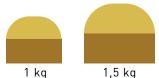






La crema di grappa di Greco di Tufo arricchisce il nostro panettone con le albicocche del Vesuvio: un connubio perfetto e l'uso esclusivo di ingredienti nobili della tradizione pasticcera per un grande lievitato dal sapore intenso.

Ingredienti: farina di frumento, zucchero, burro, albicocche candite, crema di grappa, tuorlo d'uovo, pasta di limone candito, latte in polvere, lievito madre (frumento), sale, bacche di vaniglia.









Infornato 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, tuorlo d'uovo, cioccolato fondente, pasta di mandarino candito, latte in polvere, lievito madre (frumento), sale, bacche di vaniglia.

#### **FORMATI**



1 kg

1,5 kg



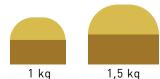


Realizzato con lievito madre e infornato dopo una lunga lievitazione di 48 ore, il panettone al cioccolato fondente si caratterizza per l'uso esclusivo di ingredienti nobili della tradizione pasticcera.

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, tuorlo d'uovo, pasta di mandarino candito, lievito madre (frumento), sale, bacche di vaniglia.

#### FORMATI



Panettone al cioccolato fondente "/ alphona"



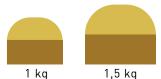


C'è un attimo in cui il cioccolato smette di essere solo un gusto e diventa un'esperienza.

La glassa mandorlata nasconde un cuore morbido e avvolgente di cioccolati pregiati:
fondente, al latte e bianco. L'intensità del cacao si fonde alla cremosità del burro e alla dolcezza vellutata della vaniglia.

Ingredienti: farina di frumento, burro, zucchero, tuorlo d'uovo, cioccolato fondente, cioccolato al latte, cioccolato bianco, lievito madre (frumento), miele, pasta di mandarino candito, sale, bacche di vaniglia.

#### **FORMATI**



Panettone mandollato ai Zcioccolati

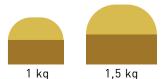






Profuma di caffè appena fatto, di ricordi di casa e pomeriggi d'inverno, il panettone dedicato a uno dei dolci italiani più amati al mondo: il tiramisù. Una cupola è morbida e vellutata di cacao custodisce un impasto soffice con un cuore di crema al mascarpone e caffè, avvolto da gocce di cioccolato bianco e da una nota intensa di cacao, che si sprigiona a ogni fetta.

Ingredienti: farina di frumento, burro, cremino al tiramisù, tuorlo d'uovo, lievito madre (frumento), miele, caffè liofilizzato, sale, bacca di vaniglia.









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, zucchero, granella di pistacchio, cremino di pistacchio, tuorlo d'uova, lievito madre (frumento), pasta, sale, bacca di vaniglia.

#### **FORMATI**



1,5 kg

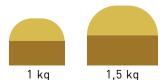






La cupola con glassa alle mandorle dolci
pugliesi nasconde un impasto soffice, dorato
e compatto. Arricchita da morbidi fichi
del Cilento insaporiti con dell'ottimo rum
invecchiato e una particolare uva a bacche
rosse di Corinto Pariani, è una sintesi perfetta
di tradizione e genuinità.

Ingredienti: farina di frumento,
zucchero, burro, uva Corinto,
fichi secchi, tuorlo d'uovo,
pasta d'arancia candita, lievito madre
(frumento), sale, bacca di vaniglia,
cioccolato bianco alle mandorle.





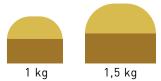




C'è un incontro che sa di bosco e poesia, un equilibrio di toni freschi e vellutati che accende l'inverno di una dolce novità: un impasto soffice, arricchito da una farcitura generosa e profumata che unisce la vivacità dei frutti rossi alla delicatezza avvolgente della crema chantilly. La lievitazione naturale dona struttura e fragranza, mentre ogni fetta diventa un'esperienza che incanta.

Ingredienti: farina di frumento, frutti di bosco semi canditi, burro, crema Chantilly, zucchero, tuorlo d'uova, lievito madre (frumento), miele, pasta d'arancia, sale, bacca di vaniglia.

#### **FORMATI**



Panettone ai frutti di bosco e chema Chantilly





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 pasticcera.

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





### Lievitazione lenta e naturale

### Il Panettone Artigianale Oro Puro

è frutto della collaborazione con il maestro lievitista Gaetano Giorgio del rinomato forno Regina Bakery di Pagani (SA). Un prodotto italiano che unisce sapientemente gusto e benessere, grazie all'impiego di materie prime di altissima qualità, lievito madre certificato e un'accurata lavorazione che prevede una lievitazione di 36 ore.









## Grazie per aver acquistato il "Panettone con Amore"

Panettone con Amore è un progetto benefico che parte dall'Umbria, ma che coinvolge numerosi pasticceri italiani, onorati di poter donare, attraverso i loro panettoni artigianali, un sostegno in più all'Associazione di Promozione Sociale Penso Positivo by Tommaso, che aiuta gli studenti con disabilità a superare le difficoltà di apprendimento e a raggiungere il loro pieno potenziale.







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