



Panettoni Artigianali

Lievitazione lenta e naturale

C A T A L O G O 2 0 2 5



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

FORMATI



1 kg



1,5 kg

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



1 kg



1,5 kg

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 pasticceria.

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



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

FORMATI



1 kg



1,5 kg

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



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

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



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

FORMATI



1 kg



1,5 kg

Panettone al cioccolato fondente "Valrhona"



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



1 kg



1,5 kg

Panettone mandorlato ai 3 cioccolati



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.

FORMATI



1 kg



1,5 kg

Panettone con caffè, crema di tiramisù e copertura al cioccolato bianco e cacao



*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 kg



1,5 kg

Panettone al cremino di pistacchio



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**.

FORMATI



1 kg



1,5 kg

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



*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



1 kg



1,5 kg

Panettone ai frutti di bosco e crema Chantilly



Questo lievitato a forma di stella nasconde un impasto dorato, soffice e compatto realizzato grazie all'unione perfetta tra burro, uova e farina. Informato 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

Panettoni Artigianali



MOLINO SUL CLITUNNO



Farine Autentiche

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**.



MOLINO sul CLITUNNO



Farine Autentiche



*Il nostro Panettone Artigianale
è il risultato di una magica alchimia
di ingredienti selezionati
di eccellente qualità.*

Privo di conservanti e grassi idrogenati
garantisce un gusto **autentico** e **genuino**.

Le farine utilizzate, appartenenti alla linea ORO PURO,
sono rinomate per la loro **eccellente resa**
nella lavorazione degli impasti, offrendo caratteristiche
organolettiche e nutrizionali di alta qualità.

Le farine ORO PURO, derivate da grani 100% emiliani certificati,
rappresentano un punto di riferimento nel mondo della pasticceria,
garantendo **prodotti da forno privi di additivi, OGM e miglioratori enzimatici,**
ideali per un'alimentazione sana ed equilibrata.



MOLINO SUL CLITUNNO



Farine Autentiche



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.



*Parte del ricavato sarà devoluto all'Associazione di Promozione Sociale
Penso Positivo by Tommaso*





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