



UN MESE IN CUCINA
 Mensile
 Hepipress
 Tiratura: 50.000 copie

dicembre 2020

Shoppina

Una festa dolcissima

TRADIZIONE
 Nella ricetta base o con golose varianti, panettoni e pandori restano un grande classico del Natale



1. Lievito madre, lenta lievitazione e raffreddamento naturale sono alla base della qualità del **Pandoro di Verona** della pasticceria **Paluani**. Quello proposto nella linea **1921** si distingue per l'incarto a mano dal design ricercato e la grafica vintage. Costa **13,90 euro**. **2.** Dalla confezione impreziosita con alberelli natalizi in legno, il **Pandoro Balocco** incartato a mano è realizzato con uova da galline allevate a terra e latte fresco italiano alta qualità. Dalla pasta morbida e delicatamente profumata, costa **13,90 euro**. **3.** Affinché anche chi soffre di intolleranze alimentari possa gustare il classico dolce di Natale, **Fior di loto** propone il suo **Panettone bio Zero%Glutine**. Costa **16,50 euro**. **4.** Un morbido impasto ricoperto da una glassa al cioccolato bianco e una farcitura di crema al Pistacchio verde di Bronte Dop. Sono le caratteristiche di **Brontese**, il panettone di **Pisti**. Costa **19,90 euro**. **5.** Gocce di extra fondente e frutta candita arricchiscono l'impasto del **Panettone Gran Galup Pere e cioccolato** della linea **Turquoise edition**. Dalla glassa alle nocchie con mandorle e granella di zucchero, costa **15,90 euro**. **6.** Un fitto intreccio di rami di cioccolato ottenuto da fave di cacao criollo avvolge la soffice pasta del **Panettone Foresta** della **Fabbrica del cioccolato Gay-Odin**. Lo si può acquistare su gay-odin.it.



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
 uffici stampa | pr | eventi