



Collection **Naturally**

I Panettoni della serie "Naturally Collection" nascono da una passione sfrenata nella ricerca e sviluppo di grandi lievitati.

Impastiamo come una volta, attraverso un processo lungo ma con tempistiche ben precise e utilizziamo un lievito madre "giovane" come il nostro team di pasticciieri.

Ingredienti scelti, di alta qualità, con provenienze certificate ed individuate dopo un lungo percorso di studi e prove.

La qualità del Panettone è fatta anche dalla nostra passione.



Panettone **ALBIMELLO**

Albicocca candita + caramello

Prezzo: € 25,00



Selection **Naturally**

La nostra selezione dei migliori marchi di
pandoro e panettone in tutta Italia:

Espresso Napoletano
Le Cuspidi
Tiri Bakery



Justo **Classico Mandorlato**

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar con una succosa uvetta sultanina e morbidi cubetti di arancio canditi prodotti con un lento procedimento di canditura dove viene esaltato il gusto dell'agrume e dona un profumo straordinario al panettone.

Prezzo: € 35,00



Justo **Albicocca Pellecchiella**

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia bourbon del Madagascar, con cubettoni morbidi di albicocche varietà Pellecchiella raccolte alle falde del Vesuvio da terra vulcanica che gli dona un gusto tondo e intenso regalando al panettone una straordinaria scioglievolezza al palato.

Prezzo: € 35,00



Gusto

Amarena, Pesca e Limone

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia bourbon del Madagascar, cubetti di limone di Sorrento igp sbucciati a mano e canditi, amarene semi candite dal gusto intenso e cubettoni di pesca gialla che regalano al primo morso gusto e freschezza

Prezzo: € 35.00



Gusto

Caramello Salato

A chi non ha difficoltà ad ammettere la sua ghiottoneria, abbiamo dedicato la proposta più golosa: il connubio tra il dolce gusto del caramello, accompagnato da una punta di Sale di Cervia, e la glassa golosa con granella di caramello salato. La ricetta originale con 3 fasi di impasto e 72 ore di lavorazione rende questo prodotto soffice, profumato e digeribilissimo.

Prezzo: € 40.00



Gusto

Caffè e Cioccolato Bianco

3 fasi di impasto, 72 ore di lavorazione, il connubio perfetto tra il gusto deciso del Caffè 100% Arabica e la dolcezza del Cioccolato Bianco di pregiata qualità, regalano a questo panettone un sapore unico e irripetibile. Il gusto intenso di questo prodotto è il risultato della selezione dei migliori caffè delle piantagioni di Colombia, i cui chicchi vengono infusi a freddo direttamente nel nostro laboratorio

Prezzo: € 40.00



Gusto

Cioccolato e Albicocca

Un nuovo capolavoro di gusto del Maestro Vincenzo Tiri, che nasce dall'incontro tra la celebre Torta Sacher e il dolce natalizio per eccellenza. Un'esplosione di sapori vi avvolgerà: succose albicocche semi candite si intrecciano con note di pregiato cacao, il tutto avvolto in una deliziosa copertura di puro cioccolato fondente.

Prezzo: € 40.00



Justo **Il Classico**

Ecco a voi il Panettone più premiato d'Italia. Il primo a sfidare la tradizione del Panettone, la cui ricetta storica prevede solo due fasi d'impasto, e a reinventarlo, rendendolo più soffice, profumato e digeribile. Questo è stato possibile solo grazie al Metodo Tiri con 3 fasi d'impasto e 72 ore di lavorazione e alla selezione dei più pregiati ingredienti. Il panettone è soffice e profumato, impreziosito dall'Uvetta australiana e dall'Arancia Staccia lucana.

Prezzo: € 40.00



Justo

Gelsi Neri dell'Etna

Preparazione artigianale senza farcitura con copertura al cacao e praline di cereali al cioccolato Ruby. All'interno della confezione un flacone di crema spalmabile a base di Gelsi per farcire a piacimento ogni fetta di panettone. La bontà degli ingredienti altamente selezionati, danno a questo dolce un sapore inconfondibile.

Prezzo: € 32.00



Gusto **Pistacchio**

Panettone siciliano al pistacchio.

Preparazione artigianale senza farcitura con copertura al pistacchio.

All'interno della confezione un flacone di crema spalmabile a base di pistacchio per farcire a piacimento ogni fetta di panettone. Soffice e fragrante il Panettone Le Cuspidi è un piacere al quale è davvero impossibile rinunciare. Inconfondibile.

Prezzo: € 35.00

Prezzi

Tutti i panettoni proposti nel seguente catalogo sono comprensivi di IVA al 10%.

Vengono venduti con relativa scatola di cartone o "latta" se presente.

Il trasporto è escluso, su specifica richiesta può essere organizzato dal nostro team.

Info e richieste

Per ricevere maggiori informazioni, preventivi o finalizzare un ordine vi sarà richiesto di inviare una email a: info@naturally-food.it
Chiediamo cortesemente di specificare nella mail il numero/pezzi ed il relativo panettone.

Pagamento

Il metodo di pagamento accettato è mezzo bonifico bancario o tramite POS al momento del ritiro.

Per ordini superiori ai 50 pezzi è richiesto il 20% di anticipo.

Tutti gli ordini saranno accettati fino al 10/12/2024, ultima data utile.
Tutti i panettoni sono soggetti a disponibilità limitata.

Ordini: info@naturally-food.it

Info: 340 730 9485