

MIO Vetrina

Gustosi dolci artigianali, bollicine per brindare insieme... ma non solo!

IDEE REGALO TRA CUI FARE FELICI CHI AMIAMO A N

La nostra speciale selezione è pensata per sorprendere e deliziare tutti e cinque i sensi



SAL DE RISO

Le creazioni di Sal De Riso sono sempre una garanzia. Da provare, tra le tante versioni di panettone del Maestro Pasticcere, il Cioccolatoso

all'Albicocca e Vaniglia, che ha un soffice impasto al cioccolato fondente con spicchi di

albicocche farcite alla vaniglia.



PASTICCERIA TABIANO

Claudio Gatti lancia la nuova focaccia dolce alle erbe spontanee e fiori selvatici. In un'ottica di naturalità e attenzione alla salute.



Il Panettone Bouquet è alla fragola candita, ricoperto di cioccolato extrafondente 72% e da pistacchi di Sicilia interi. specialità indiscussa del territorio di Bronte, dove si trova la pasticceria.



FISSUTO La pasticceria artigianale siciliana di Canicattì ha "sfornato" il panettone Street Art "Le tre grazie". Un dolce da forno a lievitazione naturale con un impasto al gianduia, gocce di cioccolato fondente e crema allo zabaione e marsala, avvolto in un packaging realizzato dallo Street Artist Mart Signed.

I Pandori artigianali

VERGAM Acquistandolo si farà una donazione a CBM Italia Onlus, organizzazione umanitaria impegnata nella prevenzione e cura della cecità e della disabilità evitabile e nell'inclusione delle persone con disabilità nei Paesi del Sud del mondo e in Italia.



CHOCOLAT Pasticceria ferrarese, realizza i Pandori solamente con lievito madre. La composizione della parte aromatica è con emulsione di agrumi, vaniglia, bourbon, zucchero di canna e burro artigianale delle Alpi da panne fresche.

REIZETTI La pasticceria artigianale di san Giovanni Lupatoto, nel veronese, realizza un pandoro classico con il solo lievito naturale. regalando al prodotto maggiore morbidezza.



UNA LETTERA FIRMATA DA BABBO NATALE

Se non potete andare direttamente nel Villaggio di Santa Claus a Rovaniemi, nel nord della Finlandia dove è possibile commissionarla, potrete richiederla, personalizzata per i vostri cari, anche attraverso il sito: https://shop.posti.fi/en/ santa/santa-letter



FIASCONARO

La tradizione siciliana di Fiasconaro torna a intrecciarsi con lo stile di Dolce&Gabbana, Quest'anno nasce il Panettone al Cioccolato, in due varianti: fondente e al latte. Arricchito dalla pasta di arancia e dalla scarpatura a croce che ne adorna la superficie. È racchiuso in una latta con una creatività ispirata ai colori caleidoscopici delle maioliche siciliane.



a cura di Silvia Santori