Panettone e gelato, lo streetfood dell’estate

panettone-a-porter-francesco-mion-16-a0d63a6d

Lo streetfood più trendy dell’estate 2017? Panettone e gelato…da passeggio! Il Panettone à porter: milanesissima versione della celebre brioche con gelato di siciliana memoria.

Nella boutique Vergani di Corso di Porta Romana 51 sarà possibile gustare questa inedita prelibatezza che ha come protagonisti due artigiani del dolce: Vergani, da oltre settant’anni il Panettone di Milano, e Alberto Marchetti, il maestro gelatiere torinese che, con il suo punto vendita milanese di Viale Montenero, dal 2014 ha conquistato i gourmet meneghini grazie al suo gelato buono, pulito e giusto.



Un mini Panettone Classico farcito di cremoso e fresco gelato diventa lo streetfood più trendy (e gourmet) dell’estate milanese 2017. Il Panettone Vergani è prodotto ogni giorno rispettando l’antica ricetta tradizionale che prevede 72 ore di paziente lavorazione e ingredienti di eccellente qualità.

I gusti per farcire il Panettone sono quelli più amati da Alberto Marchetti, tutti creati selezionando con cura le materie prime, scegliendo gli ingredienti, usando solo quello che serve, niente di più. Tutti hanno quel qualcosa in più che li rende unici. La stracciatella è preparata con scaglie di cioccolato Chontalpa (presidio di Slow Food), il Cioccolato Extra Fondente è ottenuto da pregiato cacao venezuelano Sur del Lago…

E per un omaggio alla milanesità, il gelato al Panettone preparato in esclusiva da Alberto Marchetti per Vergani.

In ogni momento della giornata il Panettone à porter è una pausa golosa e rinfrescante che celebra due icone della genuinità italiana: perché il Panettone Vergani è fatto con la medesima cura, pazienza e passione che Marchetti mette nei propri gelati.

www.panettonevergani.com