Hausbrandt, gioie del gusto per allietare la magia del Natale

panettone-hausbrandt-98187e86

Nel momento più gustoso e gioioso dell'anno la tradizione **Hausbrandt** si presenta con i suoi grandi classici e con squisite novità, celebrando in dolcezza la festa per eccellenza. La migliore arte pasticcera incontra i colori di **Martino Zanetti**: un piacere per gli occhi e per il palato che per il **Natale 2017** rifiorisce grazie alla consolidata collaborazione tra Hausbrandt e il Maestro Pasticcere **Iginio Massari**, autore delle esclusive ricette di panettone.

Un legame forte di condivisione di valori, esperienze e ricerca dell'eccellenza. Le **specialità dolciarie** di Hausbrandt, capolavori di bontà, si vestono di brillanti e avvolgenti sfumature di blu e verde, richiamo ad un'invernale aurora boreale, impreziosita da bagliori dorati e paesaggi innevati. Emozioni ovattate all'esterno grazie alle nuances uniche di Martino Zanetti conservano un tesoro di gusto all'interno di ogni confezione, soffici piaceri fatti di qualità, tradizione e passione per tutto ciò che è buono.

Novità Natale 2017

Panettone al Cioccolato Bianco e Caffè firmato dal maestro Iginio Massari - L'aroma esclusivo del caffè Hausbrandt si fa strada nella ricetta del Panettone per un connubio in cui il sapore e il profumo di miscele straordinarie si mescolano alla morbidezza del dolce più tradizionale. Solo la profonda conoscenza di questa bevanda, unita all'amore per il buono e a una sapiente lavorazione dell'impasto, ha potuto dare luogo ad un inedito modo di gustare un caffè unico. Hausbrandt ha selezionato la miscela **Gourmet Columbus 100% Arabica** per accompagnare l'eccellenza degli ingredienti della ricetta di Iginio Massari: a cioccolato bianco e caffè si affiancano infatti scorza di limone candito, nocciole di Piemonte IGP e vaniglia del Madagascar.

Il Panettone Hausbrandt al cioccolato bianco e caffè è un tesoro di sfumature di gusto evocate anche sulla **confezione**, in cui delicati decori in oro richiamano le piante e i chicchi di questa pregiata

materia prima emergendo sullo sfondo dei vivaci colori di Martino Zanetti.

Glassato d'Epoque si presenta in una confezione da assoluto protagonista delle Feste: l'effetto dei colori di Martino Zanetti illumina la scatola di latta per emozionare già dall'esterno con uno fiabesco "paesaggio del gusto". All' interno si ritrova la perfetta combinazione di bontà e piacevolezza del Panettone Glassato.

Panettone Glassato con i suoi sapori e profumi inconfondibili, si sublima in un soffice e fragrante impasto al delicato aroma di vaniglia naturale del Madagascar arricchito da uvetta, gustosi canditi e guarnito dalla glassa alla nocciola e mandorle intere tostate. Un elegante incarto blu decorato con un nastro con gli esclusivi colori di Martino Zanetti, racchiude questa specialità con estrema raffinatezza.

Panettone Specialità Delice senza uvetta, con impasto fragrante, dalle delicate note d'agrumi conferite dalla pasta d'arancio e dalle scorze candite, finemente ricoperto di glassa alla nocciola*,granella di zucchero e mandorle intere tostate, è avvolta in un prezioso incarto color panna decorato da un nastro delicato con gli esclusivi colori di Martino Zanetti.

I prodotti del Natale Hausbrandt si completano con il **Pandoro**, soffice e dolce, lievitato naturalmente, ottenuto dalla perfetta lavorazione dei suoi ingredienti semplici - burro, uova e zucchero. E' confezionato a mano nell'esclusivo "scrigno" decorato con un paesaggio incantato, ammantato dei colori di Martino Zanetti.

I **dolci del Natale Hausbrandt**, unici ed esclusivi, racchiudono l'allegra dolcezza della festa più preziosa, da assaporare in soffici proposte nate da qualità e amore per la tradizione.