# Dal Gin Z44 di Roner al panettone di Fusari

z44-limited-edition-ambientato-medium-3748f706

**Gin Z44 Limited Edition di Roner**

Sin dal suo debutto il gin Z44 ha appassionato esperti ed estimatori con la sua anima robusta e l’inconfondibile nota balsamica del cirmolo. Quest’anno le distillerie altoatesine Roner hanno deciso di realizzare una Limited Edition di Z44 con estratto di fiori di erica. Come il cirmolo, l’erica cresce rigogliosa nelle zone alpine e in primavera la sua fioritura rosa intenso è un vero spettacolo. Il suo profumo è contemporaneamente ricco di note floreali, asciutto e tonificante, perfetto per inserirsi nel bouquet di Z44. La nota floreale dell'erica si integra perfettamente con gli altri 15 botanicals di questo gin presentando a chi lo beve un ulteriore sfaccettatura del patrimonio alpino.



**Il panettone classico di Vittorio Fusari del Balzer**

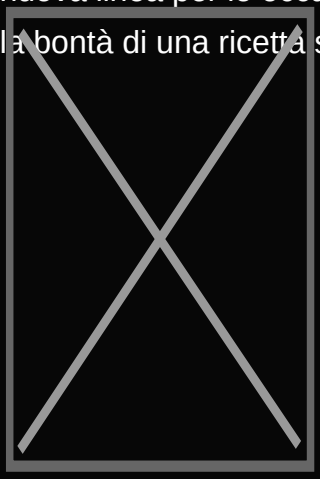
È la prima volta che il Balzer di Bergamo sceglie di produrre il proprio panettone internamente. L'avvento dello chef Vittorio Fusari ed il cambio di gestione hanno infatti portato ad una vera e propria rivoluzione. Ingredienti: farine selezionate, ridotto utilizzo degli zuccheri, burro da vacche del parmigiano reggiano, uova da agricoltura biologica, utilizzo di lievito madre e un lavoro importante sulla produzione dei canditi (è stato infatti aggiunto il limone al classico cedro e si è optato per l'arancia biologica).



**Trifulòt di Tartuflanghe**

I Trifulòt, squisiti mini tartufi dolci da 7 grammi, ampliano la loro offerta con due nuove confezioni. Una

nuova linea per le occasioni di festa in famiglia e con le persone più care. Un modo diverso di gustare la bontà di una ricetta semplice ed unica, con Nocciola Piemonte IGP e cioccolato di pasticceria.



**Pandolce alle olive taggiasche del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia**

Questo dolce nasce dall’idea del giovane chef Enrico Marmo, del ristorante Balzi Rossi di Ventimiglia, arrivato dal Piemonte in Liguria con la voglia di scoprire le materie prime del territorio. Tra queste si è imbattuto nell'oliva taggiasca e nello specifico in quella candita del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia di Imperia. Nasce così il Pandolce, ispirato alla tradizione ligure che lo vuole sulle tavole natalizie, ma reso più attuale. Oltre alle olive taggiasche candite la ricetta prevede l'utilizzo di pinoli, uva passa, scorza di limone ligure e olio extra vergine d'oliva. Ovviamente del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia.