Fiasconaro presenta il nuovo Panettone Rosa e Fico D’India

panettone-rosa-fico-dindia-7bf8422c

A pochi mesi dal Natale, il Maestro Pasticcere Nicola Fiasconaro presenta in anteprima assoluta la sua prossima creazione: il Panettone Rosa e Fico D’India, simbolo di speranza e di rinascita. Un dolce speciale, a lievitazione naturale, che nell’abbraccio della farina di grano tenero siciliano trasporta il palato in un viaggio sensoriale alla scoperta dell’Isola. Le gocce di cioccolato rosa, dal particolare gusto fruttato, impreziosiscono il panettone, reso unico dalla doppia copertura con cioccolato bianco e confettura di fico d’India.

Un prodotto che nasce dalla tradizione e dalle caratteristiche delle terre siciliane, fonti inesauribili di ispirazione e di creatività per il Maestro Nicola, che lo ha messo a punto in mesi di sperimentazione e di ricerca dei migliori ingredienti. Un vero e proprio tributo alla Sicilia, terra aspra e riarsa dal sole, ma sempre generosa e capace di regalare fragranze mediterranee e frutti antichi dal sapore unico.

Sapori, profumi e alchimie della Sicilia sono la suggestiva cornice della storia e della tradizione dell’azienda dolciaria Fiasconaro, nata nel 1953 a Castelbuono, nel cuore del parco delle Madonie, in provincia di Palermo. Oggi l'azienda, giunta alla terza generazione è un'eccellenza del made in Italy, con un fatturato di oltre 21 milioni di euro e una crescita del 20% su tutti i principali mercati: Italia, Canada, Francia, Stati Uniti, Germania, Inghilterra, Australia e Nuova Zelanda e con un orizzonte strategico rivolto al mercato asiatico. Fiasconaro è totalmente made in Sicily e anche il suo indotto segue la territorialità. Il panettone e la colomba Fiasconaro rappresentano il core-business dell’azienda, maè in continua crescita anche l’incidenza della linea di prodotti continuativi: torroncini, cubaite, creme da spalmare, mieli, marmellate, confetture e spumanti aromatici.