Da Dolce&Gabbana e Fiasconaro il Panettone alle mandorle di Sicilia

p-mandorle-2a88e31a

Dolce&Gabbana e **Fiasconaro** rinnovano la loro collaborazione con una ricetta tradizionale dal sapore unico: il **Panettone alle mandorle di Sicilia**, che trasporta la mente e il palato in un viaggio emozionale alla scoperta dei sapori dell'isola.

Unico, gustoso e prelibato: ricoperto di glassa, granella di zucchero e mandorle, questo prodotto presenta un impasto a lievitazione naturale, esaltato da morbida uvetta aromatizzata al vino perpetuo Vecchio Samperi, elisir dal retrogusto agrumato, cardine della tradizione enologica di Marsala. Simbolo della terra del sole, la mandorla siciliana è un prodotto tipico della gastronomia e pasticceria dell'isola e dell'Italia: un ingrediente in cui la croccantezza incontra una dolcezza delicata.

Il panettone è disponibile nel formato da 1 kg.

GLI ALTRI PANETTONI

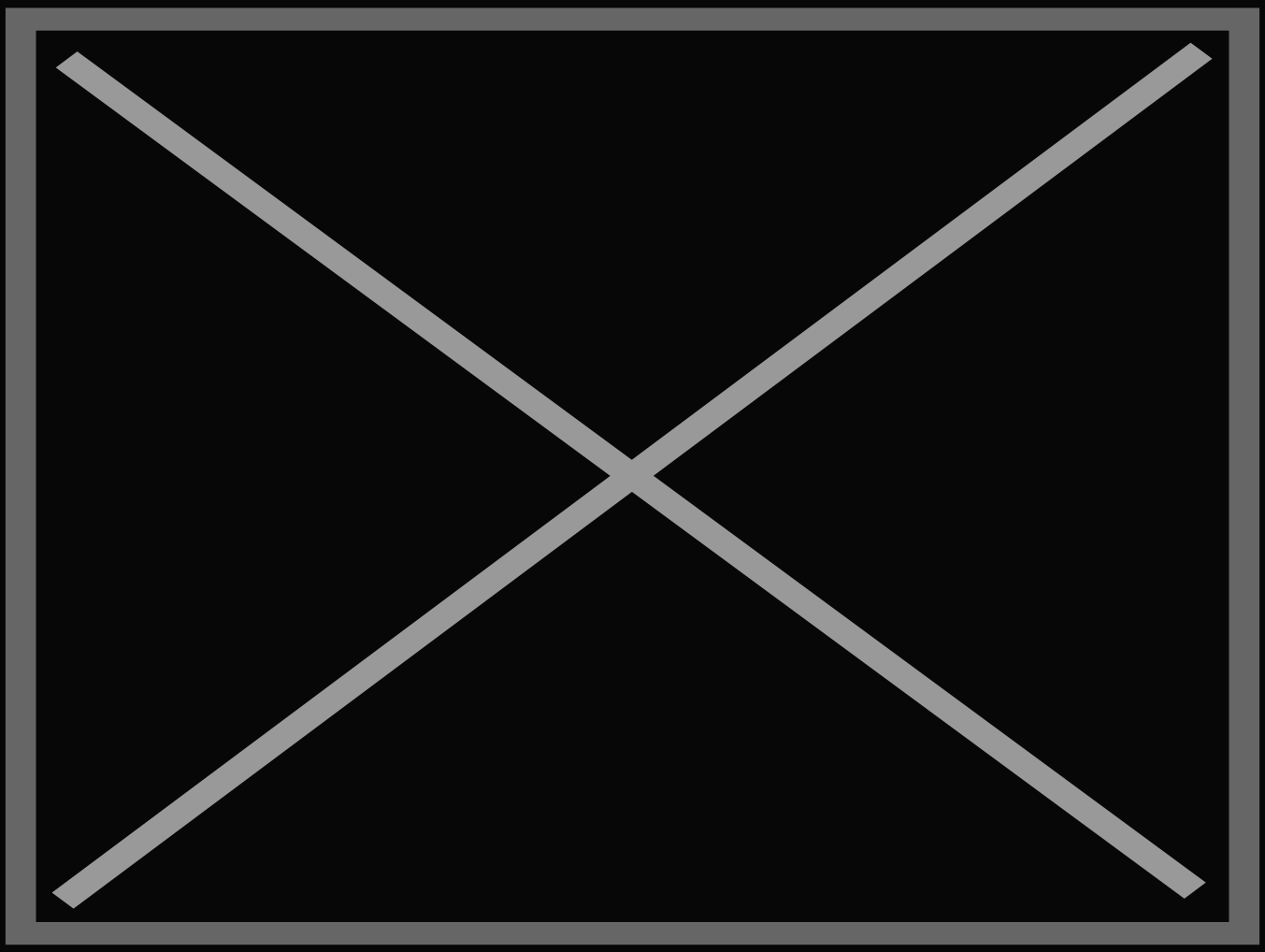
Il Panettone tradizionale con vino perpetuo Vecchio Samperi di Sicilia

Questo panettone, con morbidi canditi di arancio e cedro uniti all'uvetta, è accompagnato dall'elegante boccetta con nebulizzatore di vino perpetuo nel formato da 30ml da spruzzare direttamente sul dolce: un rituale di gusto Made in Italy. Questo prodotto è disponibile nel formato da 1 kg.

Il Panettone alle Castagne Glassate e al Gianduia

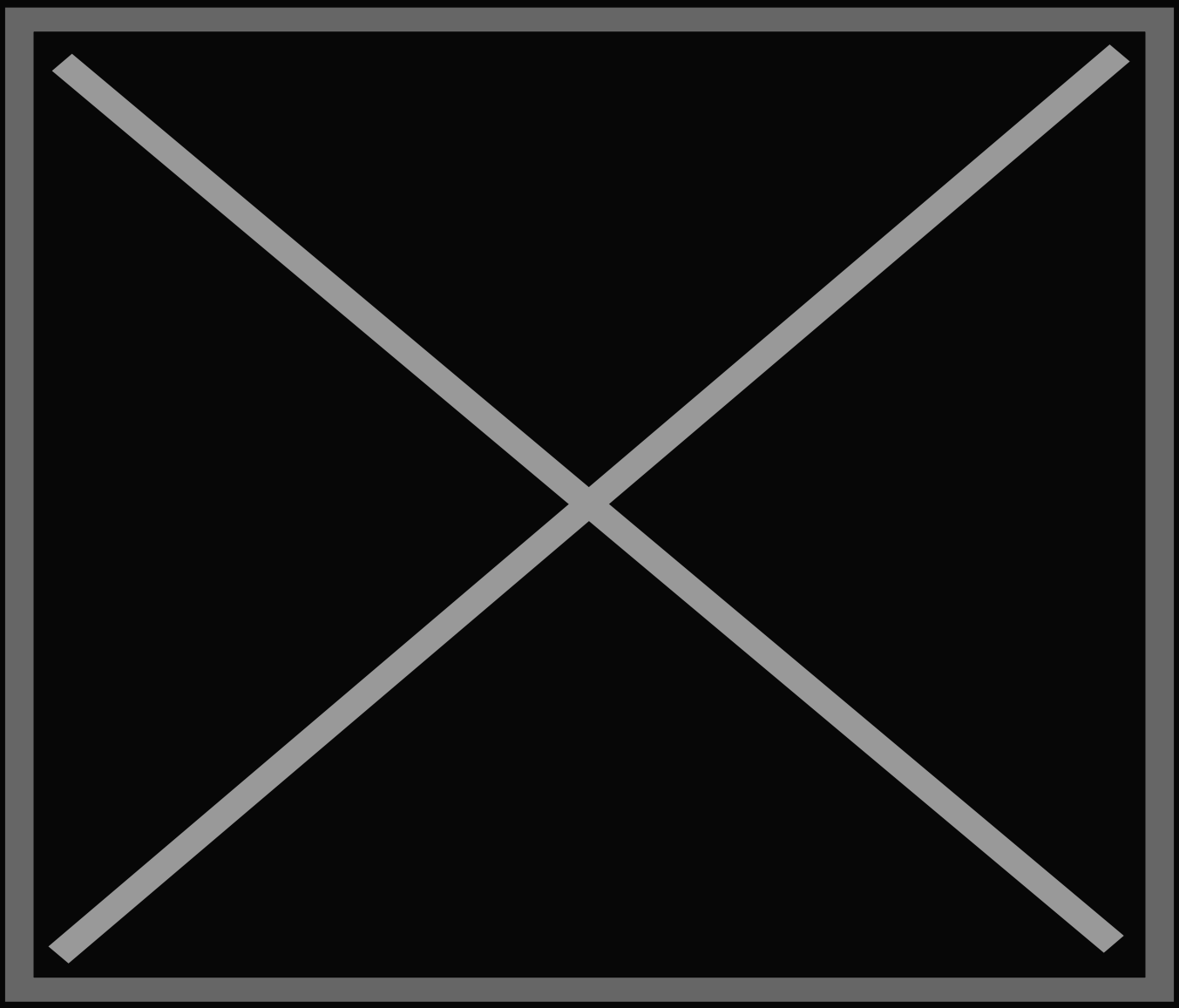
Ricoperto di crema alle castagne e glassa al cioccolato, questa prelibatezza già presente nel catalogo di Fiasconaro è una ricetta golosa ideale per le prossime festività. Questo panettone è disponibile nella grammatura da 1 kg.

Il Panettone al Pistacchio di Sicilia



Questo prodotto è ricoperto di cioccolato bianco e pistacchi ed è accompagnato da un barattolo di morbida crema di pistacchi dotato di spalmino colore oro, sia nella grammatura da 1kg (800g e 200g di crema) sia nell’inedito formato da 600g (500g e 100g di crema).

Il Panettone agli Agrumi e allo Zafferano



Questo panettone presenta un morbido impasto arricchito da canditi di limoni, arance e mandarini uniti allo zafferano. È disponibile in ben tre grammature: 1kg, 500g e 100g.

I dolci possono essere accompagnati da **creme spalmabili al pistacchio, alla mandorla e al cioccolato di Sicilia**. Le creme sono disponibili nel formato da 200 g e sono acquistabili separatamente.

La Sicilia come fonte inesauribile d’ispirazione: il carretto siciliano, il teatro dei pupi e gli ingredienti tipici dell’isola diventano i protagonisti delle coloratissime confezioni dei panettoni, create da Dolce&Gabbana e intrise dell’estro del brand. Un’offerta creativa in continua evoluzione, anno dopo anno: queste latte da collezione sono dei preziosi scrigni che celano al loro interno gustose ricette Made in Italy.

I prodotti sono in vendita al Martini Bar di Milano (corso Venezia 15), su world.dolcegabbana.com/food-beverage e in selezionati punti vendita gourmet in Italia e all’estero. Inoltre quest’anno in occasione dello speciale Christmas Market, i prodotti saranno in vendita anche presso le boutique Dolce&Gabbana di corso Venezia 7 a Milano e di New Bond Street 53-55 a Londra.