Hausbrandt, emozione e colore, dolci momenti per un nuovo Natale

hausbrandt-panettone-cioccolato-caffe-prodotto-3cfce068

Tinte nobili e dettagli dorati disegnano un suggestivo Natale a colori e impreziosiscono le esclusive **proposte Hausbrandt per le tavole del Natale 2020**: l'essenzialità delle tinte piene è impreziosita dalla lucentezza di riflessi iridescenti.

Le specialità del Natale Hausbrandt, dolci che da sempre fanno parte dei ricordi più buoni, nascono dalla consolidata collaborazione con il Maestro pasticcere **Iginio Massari**. Tra tradizione e innovazione da gustare in compagnia, sanno trasformare le giornate di festa in dolcissimi momenti, con gli amici o con i propri cari.

Da anni il sodalizio con il Maestro della dolcezza crea magici incontri di gusto, che trasformano il piacere di assaporare un caffè Hausbrandt in istanti di soave squisitezza. **Panettone al Cioccolato Bianco e Caffè, Panettone glassato e Panettone Specialità Delice** sono le ricette esclusive che anche quest'anno il Maestro pasticciere Iginio Massari firma per Hausbrandt. Proposte uniche per il delicato sapore, l'originalità dei profumi e la fragranza di questi festosi dolci natalizi.

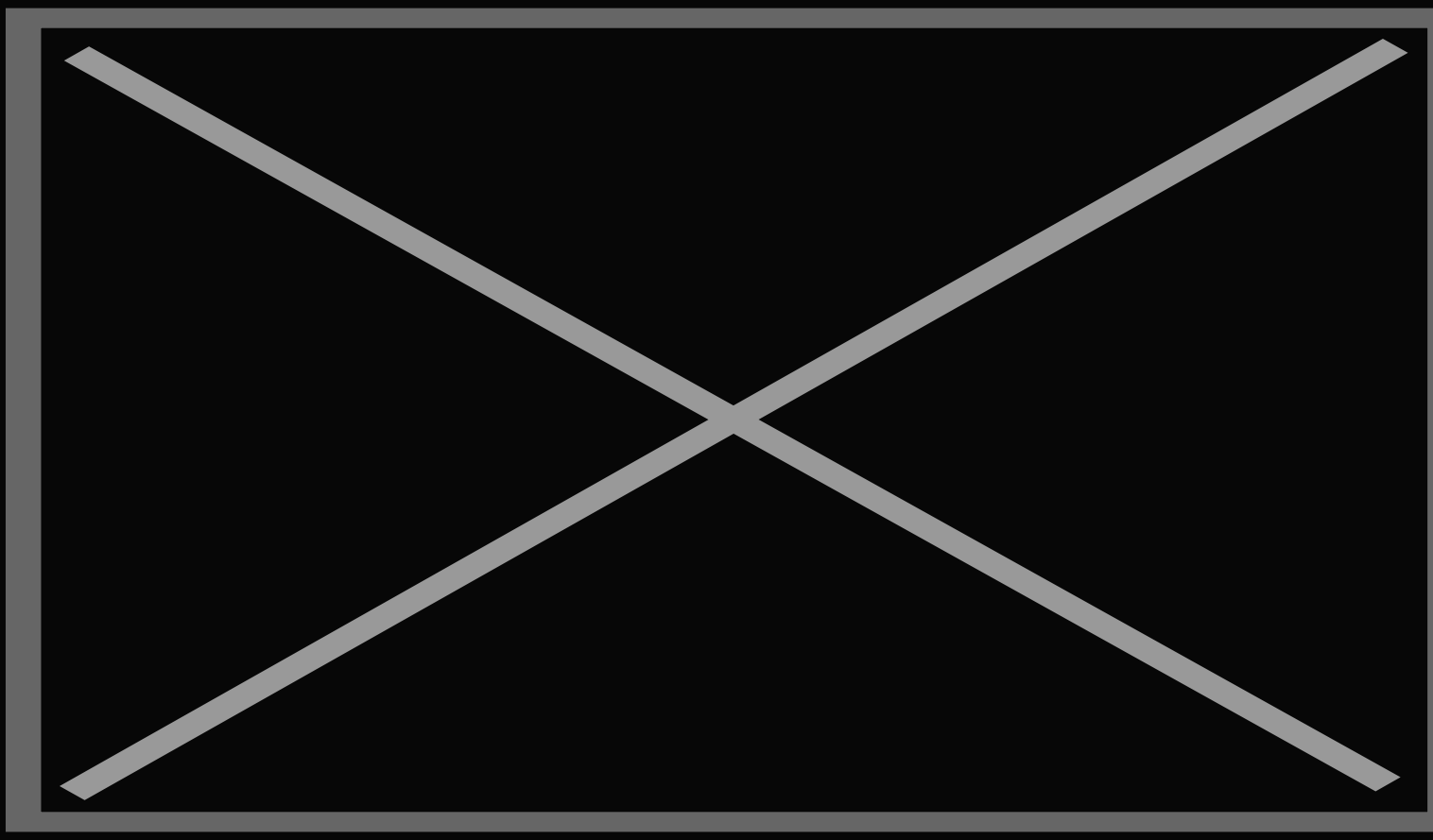
Delicate prelibatezze rese ancora più invitanti da un packaging dai colori raffinati che - come un prezioso scrigno - preserva il sapore delicato, l'inconfondibile fragranza e l'originalità dei profumi, creando suggestioni e ricordi unici.

Panettone al cioccolato bianco e caffè

Con eleganza sorprende, stupisce il palato grazie all'inatteso abbinamento del **caffè Gourmet Columbus Hausbrandt** e delle scorzette di limone candito, che ne esaltano l'aroma agrumato. La delicatezza e la dolcezza del cioccolato bianco incorniciano la magia dell'assaggio. E' racchiuso in una scatola preziosa, un cangiante rosa nelle nuances di un'alba invernale, in cui il calore dell'oro e le sfumature d'argento e di rame creano un delicato gioco di riflessi per esaltare i geometrici fiocchi di

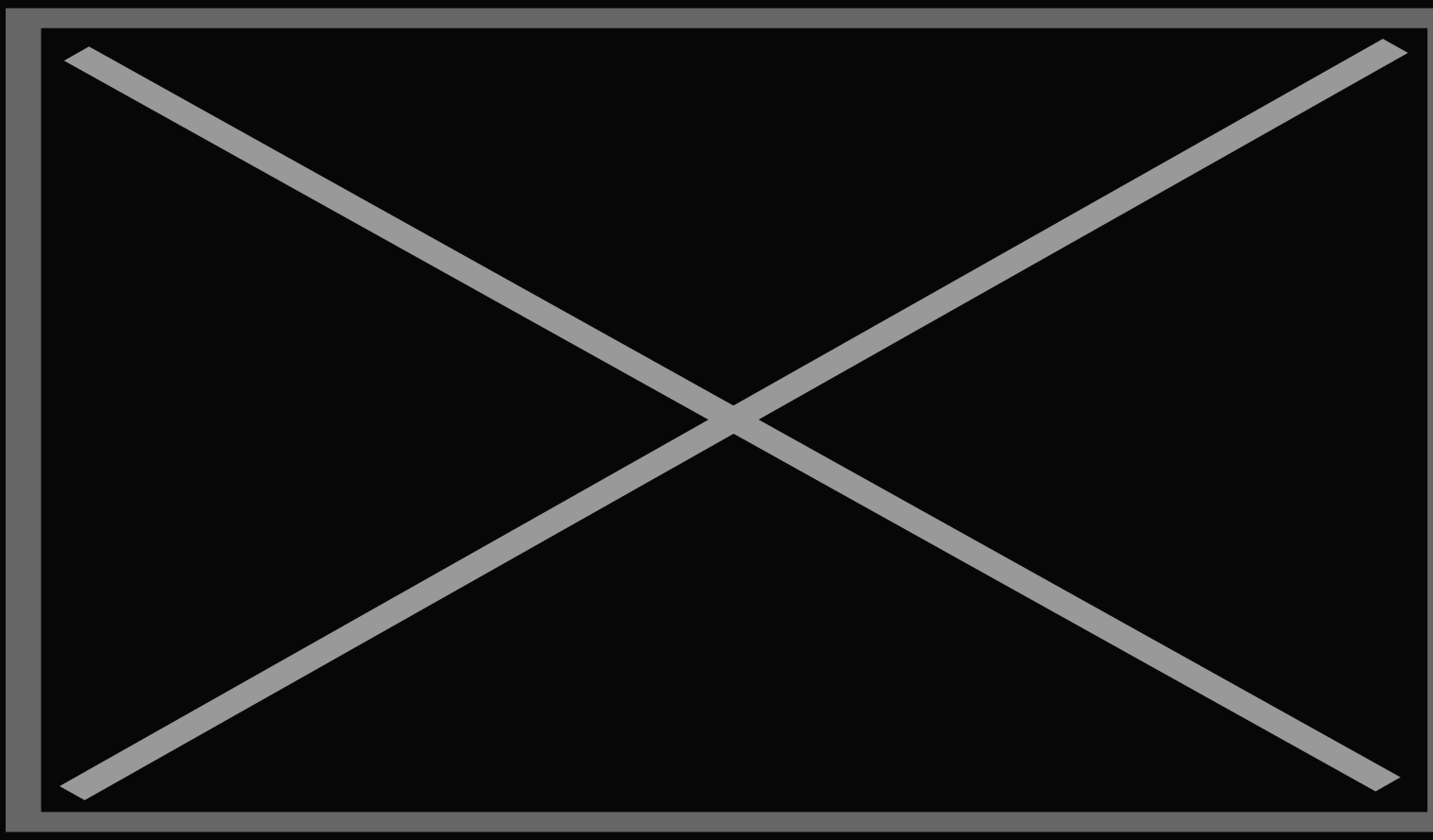
neve.

Panettone glassato



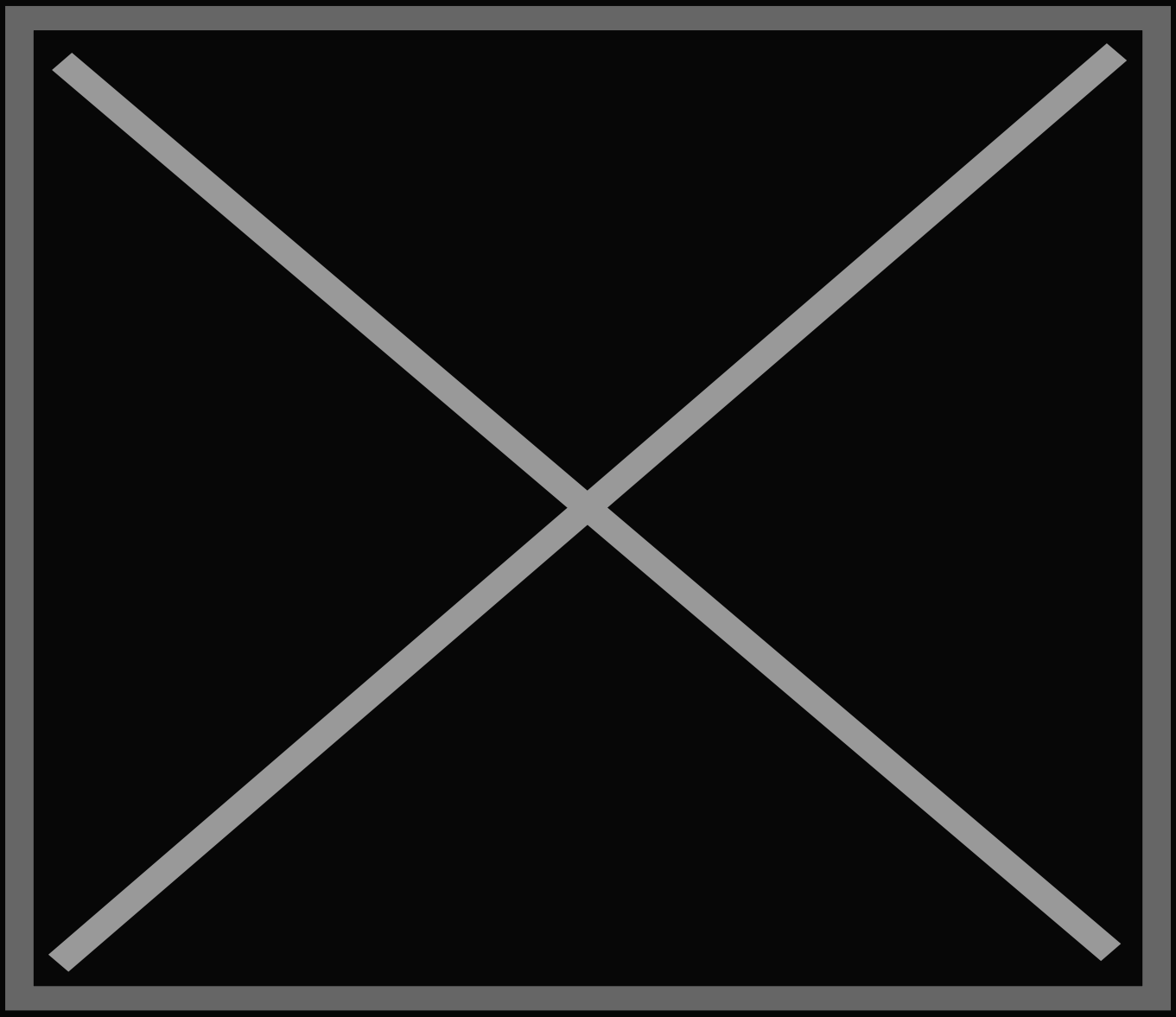
Il dolce tradizionale e raffinato sorprende nella sua semplicità. Un manto goloso di glassa alla nocciola racchiude un cuore soffice. L’armonioso impasto è arricchito dall’aroma naturale della **vaniglia del Madagascar**, e impreziosito da una delicata spolverata di canditi e uvetta. La croccantezza della glassa di nocciole e mandorle accompagna i sensi nei ricordi più familiari, davanti a un camino acceso e a un albero di Natale. L’astuccio che lo racchiude è il più classico degli abiti delle feste, reinterpretato in un monocromo rosso rubino.

Panettone Specialità Delice



Golosità e delicatezza sono le parole che hanno ispirato la creazione di questa delizia: impasto soffice che racchiude in sé la pasta d’arancio, preparata con scorze candite a creare sorprendenti contrasti con la friabile **glassa alla nocciola**. La granella di zucchero e mandorle intere tostate dona a questa specialità un aroma irresistibile. La confezione elegante abbina il luminoso verde smeraldo all’oro, per offrire a chi la sceglie un regalo unico e indimenticabile.

Pandoro classico



L’impasto speciale, delicato e soffice, è il risultato di una lenta lavorazione, della tradizione delle cose fatte bene: la scelta di ingredienti semplici come burro, uova, zucchero e lievito danno vita ad un piccolo capolavoro dolciario. Grazie all’incarto dalle tenui sfumature, confezionato a mano e avvolto da un festoso nastro dorato, è un dono tutto da scartare, proprio come le strenne sotto l’albero.

I prodotti Natale Hausbrandt saranno **disponibili da novembre**.