1921 e Gran Velo, le due novità di Paluani

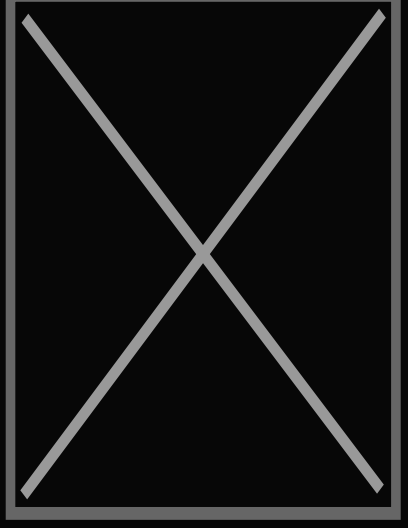
gamma-gran-velo-panettone-senza-canditi-466aa1c5

La storica pasticceria veronese Paluani presenta 1921 e Gran Velo, due linee caratterizzate da una radicata tradizione pasticcera, per gustare e condividere con i propri cari la bontà e la dolcezza del Pandoro e del Panettone durante le festività natalizie.

Il lievito madre, la lenta lievitazione e il raffreddamento naturale sono il segreto dei maestri pasticceri Paluani, insieme all'utilizzo di ingredienti selezionatissimi quali latte e uova rigorosamente italiani. Una grande pasticceria industriale fedele alla tradizione legata all'arte pasticcera italiana, prodotti di qualità che raccontano la passione con cui vengono realizzati.



1921 nasce per riaffermare la storicità di Paluani. Una linea elegante che presenta due grandi classici, il Panettone e il Pandoro di Verona, e due specialità farcite, il Panettone con pera e gocce di cioccolato fondente e il Pandoro con albicocca e gocce di cioccolato fondente. Il tutto racchiuso in un packaging incartato a mano dal design ricercato e dalla grafica vintage, che rievocano lo stile tipico dei ruggenti anni '20. Il connubio perfetto tra innovazione e tradizione.



Sofficità, leggerezza e una lenta e generosa lievitazione sono prerogativa dei Classici **Gran Velo**. Una linea legata alla tradizione che presenta un inimitabile Pandoro di Verona e un originale Panettone senza canditi e con morbida uva sultanina, glassato e ricoperto con mandorle tostate; entrambi da avvolgere in una nuvola di finissimo zucchero a velo. Un’opera d’arte dolciaria in una esclusiva confezione dorata, elegante nella sua semplicità.

Dolci della tradizione veronese, preparati ogni giorno dalle persone che fanno parte della famiglia Paluani, unite dalla passione per la bontà e dalla voglia di creare qualcosa di speciale e unico. Una grande storia di produzione dolciaria di quasi 100 anni, nella quale sono tutti protagonisti.