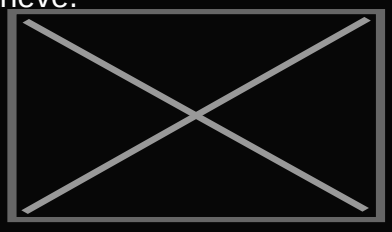
Le specialità di Hausbrandt per il Natale 2020

hts-orizzontale-339391b4

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.

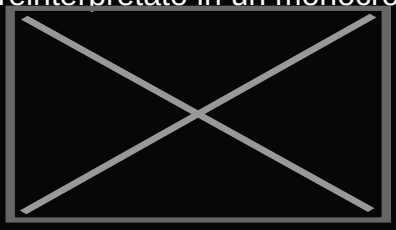
Panettone al cioccolato bianco e caffè
Con eleganza sorprende,stupisce il palato grazie all'inatteso abbinamento del caffè Gourmet Columbus Hausbrandt e delle scorzette di limone candito, che ne esaltano l'aroma agrumato. La delicatezza e la dolcezza del cioccolato bianco incorniciano la magia dell'assaggio. 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 ed avvolto da un festoso nastro dorato, è un dono tutto da scartare, proprio come le strenne sotto l’albero.