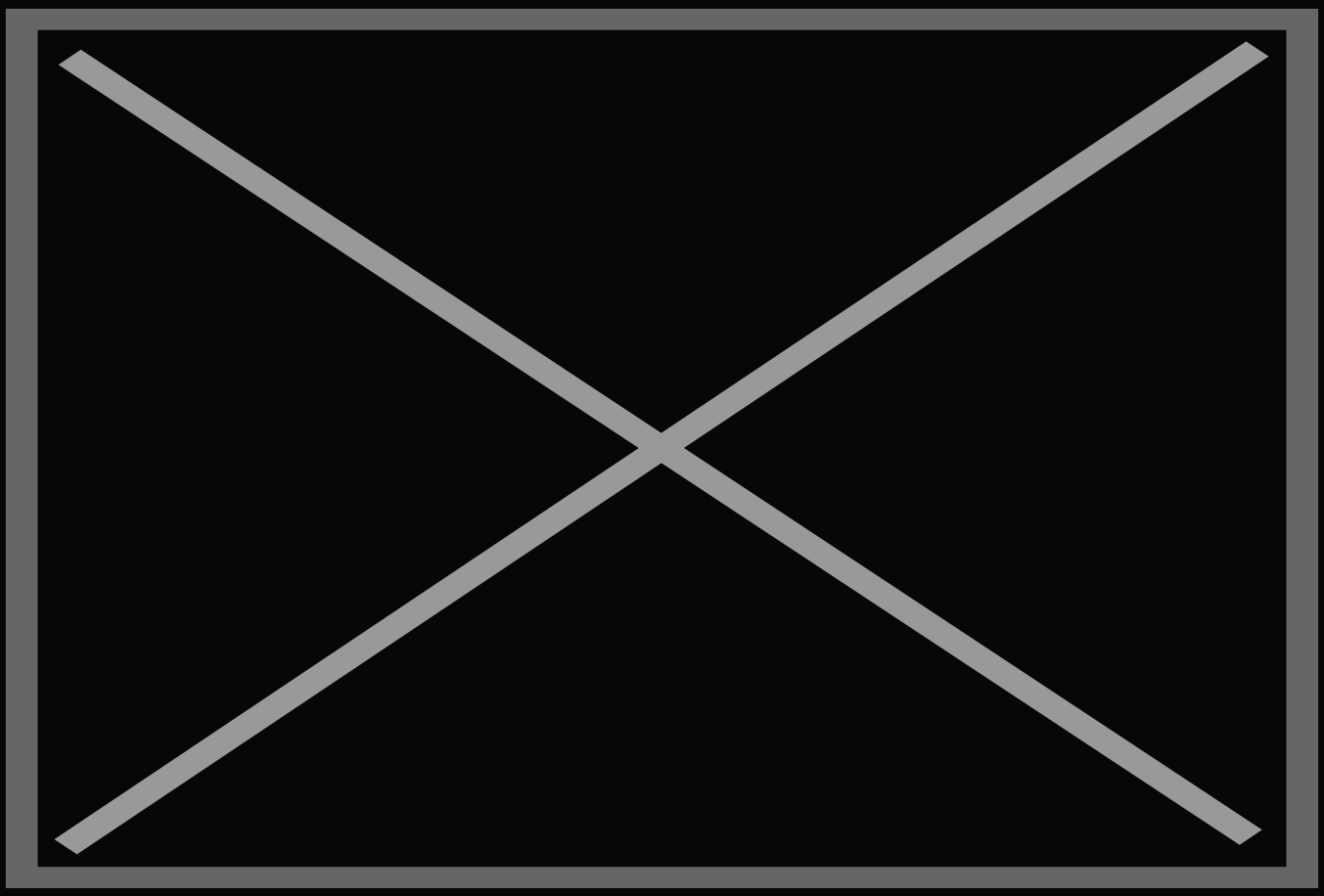
Natale, da Claudio Sadler il nuovo ecommerce con panettoni e cioccolato

sadler-a-e8f2caf6

Claudio Sadler lancia il suo nuovo ecommerce con spedizioni in tutta Italia e all'estero e si cimenta subito con il **panettone classico** da 1 kg (40 euro) e il **pandoro** e da 1kg (30 euro).

“Mi piace puntare al classico, per questo ho scelto i tradizionali panettone e pandoro, usando prodotti di alta qualità e al massimo un consiglio per aggiungere al fianco del dolce una crema allo zabaione o al cioccolato. Una scelta che rispecchi la mia cucina, milanese e contemporanea”, racconta lo chef.



“Non credo che la situazione ci permetterà di riaprire a Natale e quindi ho voluto lanciarmi in questo nuovo progetto: se siamo tutti chiusi a casa vorrei mandare in tutta Italia il mio panettone”, racconta Claudio Sadler, che usa un lievito madre per una lievitazione di 36 ore, 2 impasti per il panettone e 3 per il pandoro, tra i pochi a realizzarlo ancora artigianalmente fuori dal Veneto.

Burro francese e belga nell'impasto, vaniglia del Madagascar e uova bio provenienti da galline allevate a terra: questi sono gli ingredienti per i lievitati dello chef, confezionati in una elegante scatola che gioca con l'oro e il nero con maniglie in raso.

E per un regalo di Natale gourmet sul nuovo ecommerce si trova una linea di **praline assortite** (da 160 e 250 g) al gusto baciolatte, coppetta praliné, cocco, pistacchio di bronte e irish coffee usando del cioccolato artigianale, dal gusto equilibrato e digeribili “senza nessun compromesso sulla qualità”, come ama raccontare Sadler.

Ma anche i **dragées assortiti di frutta secca** ai gusti chicco d’uva, mandorle d’Avola, Grani d’Arabica, Cranberry, Dragées nocciole e mandorle, gemme di cacao. Ma lo shop di Sadler si arricchirà presto anche con altri prodotti come tè e tisane, caffè e altri prodotti al cioccolato.