Nicola Olivieri firma il nuovo panettone di Cioccolatitaliani

cioccolatitaliani-nicolaolivieri-panettone-7560c6cf

Il pastry chef Nicola Olivieri firma il panettone di Cioccolatitaliani dichiarato da Forbes **tra le 100 eccellenze italiane nel mondo**, e classificato da Gambero Rosso **tra i migliori panettoni artigianali al cioccolato d'Italia.**

Farcito con **3 diversi cioccolati**, bianco, al latte e fondente, il panettone è preparato con una **doppia lievitazione di più di 48 ore** e con l'utilizzo di **materie senza conservanti, semilavorati e grassi vegetali**.

Si tratta di un prodotto 100% artigianale, made in Italy, **fatto a mano con ingredienti di alta qualità**. Cioccolatitaliani da sempre lavora collabora con i migliori artigiani italiani con l'obiettivo di portare le loro eccellenze in italia e nel mondo.

"Tutti i miei lievitati devono essere caratterizzati da un'inconfondibile leggerezza, anche il panettone, pur essendo ricco, deve essere soffice e sciogliersi in bocca" dichiara **Nicola Olivieri**.

"Un anno fa abbiamo conosciuto Nicola e assaggiato il suo panettone, da allora non riusciamo più a farne a meno. Per questo motivo abbiamo scelto lui, affidandogli la realizzazione del nostro panettone" commenta invece **Vincenzo Ferrieri**, CEO di Cioccolatitaliani.