Fraccaro: a Natale il panettone è al Radicchio Rosso di Treviso Igp

panettone-radicchio-fbb4552b

In occasione delle prossime festività natalizie, Fraccaro Spumadoro, produttrice dal 1932 di prodotti dolciari da forno, presenta il Panettone al Radicchio Rosso di Treviso Igp. Questo panettone è realizzato con ricette tradizionale, a lievitazione naturale, con lievito madre di oltre 80 anni, arricchito con Radicchio Rosso di Treviso Igp candito. Gli ingredienti che lo compongono sono pochi e semplici, ma l'equilibrio dei processi di lavorazione è complesso e delicato. Il panettone è frutto di una scelta accurata di materie prime eccellenti e del territorio veneto, e dell'esperienza delle persone che impastano e infornano. Proposto nelle eleganti scatole a forma di cappelliera, è in vendita a partire da 15,00 euro.

DogarinaPer accompagnare il Panettone Fraccaro Spumadoro, come pure tutti gli altri dolci natalizi, Dogarina, azienda agricola trevigiana leader nella produzione di Prosecco Doc, suggerisce lo Spumante Brut della gamma Cà di Pietra Dogarina, da uve bianche, in vendita a partire da 13,00 euro a bottiglia.Vini delizia

La cantina friulana Vini La Delizia, invece, propone una selezione dei migliori Spumanti, come il Moscato Dolce della linea Naonis. Un vino espressione del territorio friulano delle Grave, che ne esalta profumi e aromi grazie all'impasto del terreno di origine alluvionale, ricco di sassi calcareo-dolomitici. A partire da 6,00 euro a bottiglia.