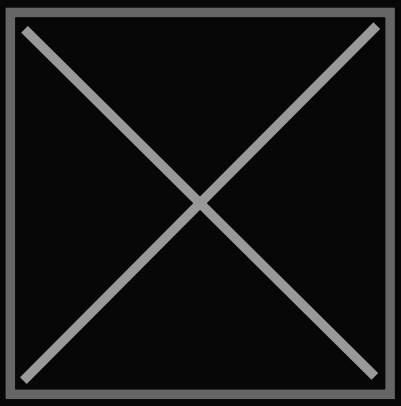
Hausbrandt: i classici dolci natalizi in una cornice festosa

hausbrandt-pandoro1-119e2127

Hausbrandt presentai suoi classici dolci natalizi svelando la nuova immagine per il Natale 2018. Una cornice festosa per raccontare la collaborazione con Iginio Massari, Maestro dei Maestri Pasticceri che firma da sempre le esclusive ricette della tradizione: il Panettone al cioccolato bianco e caffè, il Panettone Glassato e il Panettone Specialità Delice cui si aggiunge il Pandoro Classico.

Il mondo Hausbrandt diventa una vera e propria scenografia, il racconto illustrato, familiare e vivace, della più frizzante e gioiosa suggestione, quella dell'ultimo giorno prima di Natale:l'atmosfera è la vera magia, in cui attesa e sorpresa si mescolano alla voglia di dedicarsi agli affetti più intimi.La piccola città dal paesaggio innevato, gli alberi addobbati a festa, le calde luci delle case ed i camini fumanti contornano gli ultimi trepidanti preparativi per il giorno più atteso. Natale è amore, magia e felicità, è il profumo della granella di nocciola, è il chiarore della neve che incontrai colori di un paesaggio armonioso, il verde giada ed il rosso rubino.

Panettone al Cioccolato Bianco e Caffè firmato Iginio Massari
Una ricetta che affianca il piacevole aroma di caffè, a cioccolato bianco,scorza di limone candito, nocciole e vaniglia del Madagascar.Per esaltare questa inedita combinazione di gusti è stata scelta la miscela 100% Arabica Gourmet Columbus, con la sua delicata essenza agrumata. Il Panettone al Cioccolato Bianco e Caffè sorprende il palato e anche la vista: la specialità Hausbrandt è racchiusa infatti in un'esclusiva scatola rettangolare di latta contornata dalla magica storia illustrata.



Panettone Glassato firmato Iginio Massari

Con i suoi sapori e profumi inconfondibili, il Panettone Glassato si rivela in un soffice e fragrante impasto al delicato aroma di vaniglia naturale del Madagascar, arricchito da uvetta, gustosi canditi e perfezionato da croccante glassa alla nocciola e mandorle intere tostate. Un elegante confezione, rifinita con una brillante sfumatura rosso rubino, custodisce questa golosa specialità.

Panettone Specialità Delice senza uvetta firmato Iginio Massari
La gustosa ricetta senza uvetta si svela in un equilibrato e fragrante dolce della tradizione, dalle delicate note d’agrumi conferite dalla pasta d’arancio e dalle scorze candite, squisitamente ricoperto di glassa alla nocciola,granella di zucchero e mandorle intere tostate. L’esclusività del contenuto è esaltata dalla confezione verde giada e dalle illustrazioni che creano allegria.

Pandoro
Nell’impasto più soffice è racchiuso tutto il gusto del Pandoro. Soffice e dolce, lievitato naturalmente, ottenuto dalla perfetta lavorazione dei suoi semplici ingredienti- burro, uova e zucchero. Confezionato in un incarto decorato con vivaci soggetti natalizi, dall’abete ai pacchetti regalo, è avvolto da un nastro rosso rubino e bianco.

Le delizie della tradizione del Natale Hausbrandt racchiudono la suggestiva e coinvolgente atmosfera della festa più attesa e allietano i momenti di gioiosa condivisione con la dolcezza della migliore qualità.