Due nuovi panettoni firmati Vergani

vergani-panettone-con-marron-glace-03-francesco-mion-6b5a6fad

Per il Natale 2018 Vergani, il Panettone di Milano, punta sulla golosità e propone, accanto all'intramontabile ricetta classica, due varianti pronte a conquistare anche i puristi più incalliti.

Da oltre settant'anni la famiglia Vergani onora la tradizione del dolce natalizio per eccellenza con cura artigianale e rispetto per l'antica ricetta. Selezione degli ingredienti, attenzione ai dettagli e rispetto dei tempi e delle condizioni ideali di lievitazione per assecondare le "esigenze" della pasta madre: solo così si ottiene un Panettone di qualità eccellente e dal sapore unico e inimitabile.

Panettone ai Marrons Glacés
750 grammi di soffice impasto preparato con lievito madre naturale, farina, burro, tuorlo d'uovo fresco e arricchito da morbidi e golosi marrons glacés italiani: polpose castagne glassate da un velo di zucchero. Come vuole la tradizione, 72 ore di paziente lievitazione, forma bassa e caratteristica alveolatura per garantire la fragranza dell'inimitabile Panettone milanese. Una vera specialità che stupisce per l'equilibrio dei sapori. Il sapore delicato delle castagne arricchisce il gusto del tradizionale dolce di Natale in una variante ricercata che porta con sé il calore della festa in famiglia.



Panettone con cioccolato Grand Cru Vidamà

Per stuzzicare il palato (e le voglie) di tutti i "chocolate lovers" Vergani arricchisce il classico impasto a base di lievito madre naturale, farina, burro e tuorlo d'uovo fresco con gocce di finissimo cioccolato fondente Grand Cru Vidamà al 60% di cacao proveniente dalla Costa d'Avorio. Un vero e proprio tocco esotico sulle tavole di Natale che rende il Panettone Vergani ancora più buono. Il cacao con cui viene prodotto è, infatti, equosolidale: proviene dalla provincia di Oulaidon ed è coltivato tra alberi di arancia e mango, piantagioni di caffè selvaggio e cardamomo… profumi che ritroviamo nel Grand Cru di cioccolato Vidamà.