



PANETTONI



Farina & Acqua

Farina di frumento e acqua: due gli ingredienti protagonisti della fermentazione spontanea del nostro lievito naturale.

A questi aggiungiamo i nostri anni di esperienza, grazie ai quali abbiamo sviluppato tecniche e tempistiche perfette affinché il lievito sviluppo miliardi e miliardi di saccaromiceti.

Ciò avviene durante le fasi di rinfresco giornaliero effettuate ogni giorno dell'anno



Lievito Naturale

Il nostro lievito naturale è formato da 272 ceppi di batteri di cui il 25% sviluppano acido acetico e il 75% sviluppano acido lattico. Tali acidi durante le 36 ore di lievitazione si nutrono di zuccheri, sviluppando tutti quegli aromi in grado di conferire al nostro prodotto finale un sapore ed una scioglievolezza ineguagliabili ed inconfondibili.

Dosi & Qualità

La perfetta gestione del lievito, l'utilizzo di materie prime di alta qualità, la grande percentuale di frutta e l'utilizzo di tecniche innovative garantiscono al nostro Panettone una shelf life molto lunga nonostante l'assenza di conservanti.



GUSTO

Classico Mandorlato

COD. 600103

PANETTONE ARTIGIANALE
MANDORLATO CLASSICO
CON ARANCIA CANDITA E
UVA SULTANINA

KG 1



Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia bourbon del madagascar con una succosa uvetta sultanina e morbidi cubetti di arancio canditi prodotti con un lento procedimento di canditura dove viene esaltato il gusto dell'agrume e dona un profumo straordinario al panettone, utilizziamo solo frutta senza anidride solforosa.

I nostri lievitati sono prodotti con lievito naturale fresco e hanno un procedimento di produzione di almeno 36 ore.

Pastry Chef & Campione Del Mondo

Salvatore Tortora

GUSTO

Albicocca Pellecchiella

COD. 600104

PANETTONE ARTIGIANALE
CON ALBICOCCA
PELLECCHIELLA DEL VESUVIO
KG 1



Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia bourbon del madagascar, con cubettoni morbidi di albicocche varietà pellecchiella raccolte alle falde del vesuvio da terra vulcanica che gli dona un gusto tondo e intenso regalando al panettone una straordinaria scioglievolezza al palato, utilizziamo solo frutta senza anidride solforosa.

I nostri lievitati sono prodotti con lievito naturale fresco e hanno un procedimento di produzione di almeno 36 ore.

Pastry Chef & Campione Del Mondo

Salvatore Tortora



GUSTO

Amarena Pesca & Limone

COD. 600106

**PANETTONE ARTIGIANALE
CON AMARENE PESCHE E
LIMONE CANDITI
KG 1**



Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia bourbon del madagascar, cubetti di limone di sorrento igp sbucciati a mano e canditi, amarene semi candite dal gusto intenso e cubettoni di pesca gialla che regalano al primo morso gusto e freschezza, utilizziamo solo frutta senza anidride solforosa.

I nostri lievitati sono prodotti con lievito naturale fresco e hanno un procedimento di produzione di almeno 36 ore.

Pastry Chef & Campione Del Mondo

Salvatore Tortora

GUSTO

Cioccolato

COD. 600107

**PANETTONE ARTIGIANALE
CIOCCOLATO FONDENTE E
CIOCCOLATO AL LATTE
KG 1**



Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia bourbon del madagascar, con cubettoni di cioccolato prodotti con un blend di più cioccolati mono origine provenienti da java, sao tomè, e venezuela che sprigionano un gusto intenso e armonioso di cioccolato.

I nostri lievitati sono prodotti con lievito naturale fresco e hanno un procedimento di produzione di almeno 36 ore.

Pastry Chef & Campione Del Mondo

Salvatore Tortora

GUSTO

Cioccolato & Caffè

COD. 600105

PANETTONE ARTIGIANALE
CON CAFFÈ E
CIOCCOLATO
KG 1



Soffice pasta lievitata al caffè 100% arabica con cubettoni di cioccolato prodotti con un blend di più cioccolati mono origini che si sposano perfettamente con il caffè esaltandosi a vicenda e regalando un gusto straordinario al lievitato.

I nostri lievitati sono prodotti con lievito naturale fresco e hanno un procedimento di produzione di almeno 36 ore.

Pastry Chef & Campione Del Mondo

Salvatore Tortora



CANCELLONI
FOOD SERVICE S.P.A.

Strada L. Ariosto, 41
06063 MAgione (PG)
075 84 77 71
info@cancelloni.it

cancelloni.it [f](#) [@](#) [in](#)