



# PANETTONI

I nostri panettoni sono realizzati nel rispetto della ricetta tradizionale e di tutte le fasi di lavorazione che li rendono la specialità natalizia per eccellenza.

Utilizziamo il lievito naturale, aggiungiamo gli ingredienti con una successione precisa al fine di rendere l'impasto morbido e soffice e, dopo la fase di formatura, cioè la posa nelle forme prima della cottura, lo inforniamo.

Per i più golosi, produciamo panettoni con vasetti di pistacchio, nocciola o cioccolato a parte. Questo consente di farcire a proprio gusto una fetta di panettone con la crema preferita.

## GUSTI

Mandorlato

con gocce di cioccolato

alla nocciola

pistacchio

cioccolato

con vasetti (pistacchio, mandorla, cioccolato scuro)

## PEZZATURA

900/1200 gr. cad. - confezioni da 1 panettone

Di Noto, è un marchio di:

**ICEFARM**

**Sede legale:**

via G. Miglioli 26  
26015 Soresina (CR)  
Italy

**Sede Operativa:**

C.da S. Maria della Palate  
98079 Tusa (ME)  
Italy

**Punto Vendita:**

Piazza Colonna 356/357  
00187 Roma  
Italy

P.I. 01659590192

Tel. +39 0921 334289  
Fax +39 0921 334616  
dinoto.eu  
info@dinoto.eu