

TACCOLINI WINE & BEER

PANETTONI ARTIGIANALI



PANETTONE

TRADIZIONALE

UN CLASSICO MILANESE

Il nostro panettone tradizionale è un autentico capolavoro, realizzato con passione e maestria per rispettare a pieno il classico stile natalizio milanese.

L'impasto, soffice e gustoso, è il risultato di una lunga lievitazione naturale che conferisce al dolce una consistenza leggera e ariosa, perfetta per esaltare ogni singolo ingrediente.

La farcitura è un tripudio di sapori: canditi di arancia selezionati con cura, si uniscono a uvetta sultanina dolce e succosa. Ogni morso evoca le tradizioni e i sapori delle feste natalizie, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e freschezza.

Il nostro panettone è ideale per essere condiviso con famiglia e amici durante le festività, accompagnato da un buon bicchiere di vino dolce o da una tazza di cioccolata calda.

Dettagli: Gr. 750
Cod. 64203



PANETTONE CON BIRRA IPA

UN'ESPLOSIONE DI BONTÀ

Il nostro Panettone è un capolavoro artigianale che unisce tradizione e innovazione.

La birra IPA è il nostro ingrediente distintivo, infatti aggiunta all'impasto, dona al panettone una consistenza incredibilmente morbida e delicata.

Nel nostro Panettone, al posto dei soliti canditi e dell'uvetta, le gocce di albicocca sono le protagoniste. Sciogliendosi in bocca, regalano una dolcezza naturale e un tocco fruttato.

Nonostante il suo nome intrigante questo panettone non rivela note di birra, ma piuttosto un'armonia di aromi fusi in un equilibrio perfetto, rendendolo goloso e irresistibile.

Dettagli: Gr. 750
Cod. 60914



PANETTONE FIORDILATTE

UN'ARMONIA DI SAPORI

Il nostro Panettone Fiordilatte è un'opera d'arte culinaria, realizzata con amore e passione.

Nella nostra Azienda Agricola Fiordilatte produciamo un latte di capra di altissima qualità ed esso è l'ingrediente chiave del nostro panettone. Questo latte rende l'impasto leggero e soffice, si scioglie in bocca, regalando una sensazione di comfort e delicatezza.

La crema al pistacchio e la confettura di mele e cacao, sono compagne ideali del nostro Panettone Fiordilatte, perfette da spalmare sulla fetta senza canditi né uvetta. Il loro sapore deciso e intenso si fonde alla perfezione con l'impasto, creando una delizia.

Gr. 820 + Gr. 180 Crema/Confettura

Dettagli:

Panettone Cod. 62107

Panettone + Crema Pistacchio Cod. 61016

Panettone + Confettura Mela e Cacao Cod. 64204



PANETTONE

MELA & CANNELLA

UN ABBRACCIO NATALIZIO

Il nostro Panettone con Mela & Cannella è magico, basta un morso per perdersi nei sapori autentici della tradizione Natalizia.

Le mele della nostra Azienda Agricola Fiordilatte sono l'essenza di questo panettone. Coltivate con amore e cura, vengono tagliate a cubetti e poi distribuite dolcemente nell'impasto. Prendendo il posto di canditi e uvetta, queste mele regalano una consistenza morbida e succosa.

La cannella, con il suo profumo intenso, avvolge il panettone come un abbraccio caldo. Allo stesso tempo il suo sapore speziato si sposa alla perfezione con la dolcezza delle mele, creando un equilibrio armonioso.

Dettagli: Gr. 750
Cod. 64190



PANETTONE

MARRONI & NOCI

UN ABBRACCIO NATALIZIO

Il nostro panettone Marron Glacé & Noci è una raffinata reinterpretazione del classico dolce natalizio.

L'impasto, soffice e fragrante, è il risultato di una lunga lievitazione naturale che garantisce una consistenza leggera e ariosa, perfetta per esaltare i sapori unici degli ingredienti.

I marron glacé, con la loro consistenza morbida e il gusto delicato, si sposano armoniosamente con le noci di Sorrento, note per la loro croccantezza e il sapore ricco. Ogni fetta combina dolcezza e croccantezza in un equilibrio perfetto.

Ideale per essere condiviso con famiglia e amici durante le festività, accompagnatelo con un buon bicchiere di vino dolce o una tazza di tè caldo per esaltare ulteriormente i suoi sapori raffinati.

Dettagli: Gr. 750
Cod. 63860

