



gusto

# Albicocca Pellecchiella

**COD. 600103**

PANETTONE  
ARTIGIANALE  
MANDORLATO CLASSICO  
CON ARANCIA CANDITA E  
UVA SULTANINA  
**KG 1**

**COD. 600110**

PANETTONE  
ARTIGIANALE CLASSICO  
MANDORLATO CON  
ARANCIA CANDITA E  
UVA SULTANINA  
**KG 3**

SU ORDINAZIONE



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

**COD. 600029**

PANETTONE ARTIGIANALE  
ALL'ALBICOCCA  
PELLECCHIELLA  
KG 3

SU ORDINAZIONE



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

# Cioccolato

---

**COD. 600107**

PANETTONE ARTIGIANALE  
CIOCCOLATO FONDENTE E  
CIOCCOLATO AL LATTE  
KG 1

**COD. 600108**

PANETTONE ARTIGIANALE  
CIOCCOLATO FONDENTE E  
CIOCCOLATO AL LATTE  
KG 3

SU ORDINAZIONE



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*



**CANCELLONI**  
**FOOD SERVICE S.P.A.**

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

[cancelloni.it](http://cancelloni.it) [f](#) [@](#) [in](#)