



# *Gentili clienti*

anche quest'anno il Natale è alle porte.  
Vi ringraziamo per il fortissimo interesse mostrato  
per i nostri panettoni artigianali.

Noi ci stiamo preparando... e per farlo al meglio seguendo gli standard di  
qualità che ci contraddistinguono  
garantiamo la produzione di soli 300 pezzi.  
Potete scegliere dal nostro listino prenotando  
entro e non oltre il 15 dicembre.

## *Focaccia Veneziana 750 g*

**35,00 €**

Impasto a lievitazione naturale **senza canditi**, al profumo di vaniglia, arancia e limone, ricoperto da una glassa alle mandorle e croccante zucchero in granella.

## *Panettone Classico 750 g*

**35,00 €**

Impasto a lievitazione naturale con arancia candita e uvetta, ricoperto da una glassa alle mandorle e croccante zucchero in granella. **CON CANDITI.**

## *Panettone Classico 1 kg*

**45,00 €**

Impasto a lievitazione naturale con arancia candita e uvetta, ricoperto da una glassa alle mandorle e croccante zucchero in granella. **CON CANDITI.**

## *Panettone al Caffè' 750 g*

**35,00 €**

Impasto a lievitazione naturale al caffè, con pepite di cioccolato caramellato, ricoperto da un cremino al caffè. **SENZA CANDITI.**

## *Panettone zafferano, limone, arancia 750 g*

**40,00 €**

Impasto a lievitazione naturale al profumo di zafferano, con arancio e limone candito. **CON CANDITI.**

## *Panettone al cioccolato 72% 750 g*

**40,00 €**

Impasto a lievitazione naturale al cioccolato, con pepite di cioccolato Perù 72%, ricoperto da una glassa alle mandorle e zucchero di canna. **SENZA CANDITI.**

## *Panettone al cioccolato, albicocca ed amaretto 750 g*

**40,00 €**

Impasto a lievitazione naturale al cioccolato 72% con albicocche candite, ricoperto da una glassa all'amaretto. **CON CANDITI.**

## *Buone Feste*

dallo staff della pasticceria Fabbro

