NATALE

COLLEZIONE 2026





LIMITED EDITION

PANDORO CLASSICO
GOURMET 2026

L'innovazione della tradizione

Un'icona di eleganza e tradizione. Lievitazione lenta, ingredienti nobili e una sofficità unica danno vita a un pandoro dal gusto puro e raffinato. Arricchito da vaniglia in bacche, miele e un delicato profumo di yuzu.

Eine Ikone der Eleganz und Tradition. Langsame Teigführung, edle Zutaten und eine unvergleichliche Luftigkeit erwecken einen Pandoro von reinem, raffiniertem Geschmack zum Leben. Verfeinert mit echter Vanilleschote, Honig und einem zarten Duft von Yuzu.

KG

PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h23cm

Art. 882500

Scarpato



LIMITED EDITION

PANETTONE CLASSICO GOURMET 2026

Il Natale che profuma di casa

Cubetti di scorzone di arancia di Sicilia e cedro Diamante, miele grezzo italiano, vaniglia Bourbon: ingredienti unici esaltati da preziosi oli essenziali che si uniscono al soffice impasto lievitato naturalmente.

Würfel aus sizilianischer Orangenschale und Diamante-Zitronatzitrone, roher italienischer Honig, Bourbon-Vanille: Einzigartige Zutaten, verfeinert durch kostbare ätherische Öle, die mit dem weichen, natürlich gereiften Sauerteig verschmelzen.

PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h23cm

Art. 882501

PANETTONE

Rum & Cioccolato





PANETTONE
RUM & CIOCCOLATO

Un cocktail di aromi inebrianti

Golose scaglie di cioccolato fondente immerse in un soffice impasto lievitato 72 ore, inebriato da una bagna al rum. Un sofisticato equilibrio di sapori e consistenze per un assaggio da gustare con tutti i sensi.

Köstliche Stückchen dunkler Schokolade, eingebettet in einen 72 Stunden lang gereiften, federleichten Teig, der von einer edlen Rum-Tränke verführt wird. Eine anspruchsvolle Balance aus Aromen und Texturen ein Genuss, den man mit allen Sinnen erleben darf.

KG

PESO | WEIGHT
750g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h15,5cm

Art. 882502

PANETTONE

Bollicine Wine





NOVITÀ
NEW

PANETTONE
BOLLICINE WINE

Un cocktail di aromi inebrianti

Lievitato naturalmente, soffice e fragrante, arricchito con uvetta selezionata e una delicata crema di Prosecco, che regala freschezza e un tocco frizzante. Un panettone raffinato, pensato per chi ama i sapori eleganti e festivi.

Natürlich gereift, herrlich weich und aromatisch: Veredelt mit erlesenen Rosinen und einer feinen Prosecco-Creme, die für Frische und eine prickelnde Note sorgt. Ein raffinierter Panettone für alle, die elegante und festliche Genüsse lieben.

KG

PESO | WEIGHT
750g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
24,5cm x h15,5cm

Art. 882503

PANETTONE

Tiramisù





PANETTONE
TIRAMISÙ

Sentirsi a casa, volando

Il sapore di uno dei dolci più amati al mondo, racchiuso in un morbido impasto profumato al caffè e farcito con golosa crema al mascarpone. Una delizia irresistibile, da gustare con un velo di cacao sopra ogni fetta.

Der Geschmack eines der beliebtesten Desserts der Welt, eingefangen in einem herrlich weichen, nach Kaffee duftenden Teig und gefüllt mit einer köstlichen Mascarpone-Creme. Ein unwiderstehlicher Genuss, der mit einem Hauch von Kakao auf jeder Scheibe perfekt vollendet wird.

KG

PESO | WEIGHT
800g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
19cm x 19cm x h12,5cm

Art. 882506

PANETTONE

Cioccolato

monorigine São Tomé





PANETTONE
CIOCCOLATO
MONORIGINE SÃO TOMÉ

Un viaggio, un' avventura appassionante

La fetta che conquista gli appassionati del cioccolato fondente: un soffice impasto naturale preparato con lievito madre accoglie una crema artigianale al cioccolato fondente monorigine São Tomé.

Das Stück, das die Herzen von Zartbitterschokoladen-Liebhabern erobert: Ein herrlich weicher, natürlicher Teig, traditionell mit Lievito Madre zubereitet, trifft auf eine handwerklich hergestellte Zartbittercreme aus erlesenem Single-Origin-Kakao aus São Tomé.

PESO | WEIGHT
500g

PZ/CT | PCS/CASE
8

DIMENSIONE | DIMENSION
18cm x 18cm x h13cm

Art. 882507

PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

Art. 882508

PANETTONE

Marron Glacé





PANETTONE
MARRON GLACÉ

Prezioso, indimenticabile

Tagliarne una fetta è come aprire uno scrigno: pregiati marron glacé a pezzetti si tuffano in un impasto naturale lievitato a lungo e farcito con una raffinata crema artigianale alle castagne.
Una coccola per il palato.

Jede Scheibe ist wie das Öffnen eines edlen Schatzkästchens: Erlesene Marron-Glacé-Stückchen betten sich in einen natürlich und lang gereiften Teig, der mit einer raffinierten, handgemachten Kastaniencreme gefüllt ist. Eine pure Wohltat für den Gaumen.

PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

882509

PANETTONE

Limone di Sicilia





PANETTONE
LIMONE DI SICILIA

Il sole dentro

Una crema fatta a mano al limone, regala una freschezza e un profumo di Limone di Sicilia senza paragoni all'impasto lievitato naturalmente.
Una golosità che non smette mai di sorprendere il palato.

Eine handgemachte Zitronencreme verleiht dem natürlich gereiften Hefeteig eine unvergleichliche Frische und den intensiven Duft sizilianischer Zitronen. Ein unwiderstehlicher Genuss, der den Gaumen immer wieder aufs Neue überrascht.

KG PESO | WEIGHT 500g	KG PESO | WEIGHT 1000g
PZ/CT | PCS/CASE 8	PZ/CT | PCS/CASE 6
DIMENSIONE | DIMENSION 18cm x 18cm x h13cm	DIMENSIONE | DIMENSION 23cm x23cm x h15,5cm
Art. 882510	**Art. 882511**

PANETTONE

Amarena e crema pasticcera





PANETTONE
AMARENA E CREMA PASTICCERA

Una danza entusiasmante

Una crema pasticcera fatta a mano nei nostri laboratori e una pioggia di Amarene a pezzetti che guarniscono ogni fetta: l'impasto più soffice e profumato non poteva chiedere di meglio.

Eine Konditorcreme, die in unseren hauseigenen Backstuben von Hand zubereitet wird, und ein wahrer Regen aus Amarena-Kirschstückchen, die jede Scheibe veredeln: Unser luftigster und duftendster Teig hätte sich nichts Besseres wünschen können.

KG

PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

Art. 882512



PANETTONE
AL PISTACCHIO
CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

Autorizzazione Consorzio di Tutela del "Pistacchio Verde di Bronte DOP" n 20/2023

Art. 882505

La meraviglia all'improvviso

Il sapore intenso del vero "Pistacchio Verde di Bronte DOP" in una golosa crema artigianale fat-ta a mano, custodita in un impasto alto e morbido a base di lievito madre. In un assaggio, tutto il profumo della Sicilia.

Der intensive Geschmack der echten „Grünen Pistazie aus Bronte DOP" in einer köstlichen, handgemachten Creme, eingebettet in einen hohen und weichen Teig auf Sauerteigbasis. Ein einziger Bissen – und Sie erleben den ganzen Duft Siziliens.

KG

PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
20cm x 20cm x h22cm



PANETTONE CLASSICO

Eccellenze Intramontabili

Quando un capolavoro della pasticceria artigianale diventa un dono speciale. I raffinati cofanetti accolgono il lievitato più amato: il Panettone classico con uvetta sultanina, canditi di arancia di Sicilia e cedro diamante.

Wenn ein Meisterwerk der handwerklichen Backkunst zu einem ganz besonderen Geschenk wird. Die eleganten Geschenkschachteln bergen das beliebteste aller Festtagsgebäcke: den klassischen Panettone mit Sultaninen, sizilianischen Orangeat- und Diamante-Zitronatwürfeln.

PESO | WEIGHT 1000g	PESO | WEIGHT 500g
PZ/CT | PCS/CASE 6	PZ/CT | PCS/CASE 8
DIMENSIONE | DIMENSION 23cm x23cm x h15,5cm	DIMENSIONE | DIMENSION 18cm x 18cm x h13cm
Art. 882516	**Art. 882515**



PANETTONE
SENZA CANDITI

Un impasto da assaporare in tutta la sua purezza. Solo i migliori ingredienti, un lievito madre secolare e una lievitazione naturale di 72 ore e pregiata uvetta sultanina. Il regalo perfetto, in un prezioso incarto.

Ein Teig, den man in seiner reinsten Form genießen darf. Nur die besten Zutaten, ein jahrhundertealter Lievito Madre, eine 72-stündige natürliche Gärung und erlesene Sultaninen. Das perfekte Geschenk, gehüllt in ein edles Papier.

Art. 882517

PESO | WEIGHT	PZ/CT | PCS/CASE
1000g	6



PANETTONE CLASSICO

Il classico della tradizione, per eccellenza. Un impasto realizzato con lievito madre si arricchisce della dolcezza dell'uvetta sultanina e del profumo dei canditi
di arancia di Sicilia e cedro Diamante.

Der traditionelle Klassiker par excellence. Ein mit Lievito Madre hergestellter Teig verbindet sich mit der Süße erlesener Sultaninen und dem intensiven Aroma von sizilianischem Orangeat und Diamante-Zitronat.

PESO | WEIGHT	PZ/CT | PCS/CASE
1000g	6

Art. 882514



PANETTONE CIOCCOPERA

La coppia di sapori più amata si abbraccia in un impasto morbidissimo a base di lievito madre.
I piccoli pezzetti di pera incontrano le gocce di cioccolato fondente, per regalare ai più golosi un nuovo irresistibile piacere.

Das beliebteste aller Geschmackspaare vereint sich in einem wunderbar weichen Teig auf Basis von traditionellem Lievito Madre. Feine Birnenstückchen treffen auf Zartbitterschokoladen-Drops, um Genießern ein neues, unwiderstehliches Geschmackserlebnis zu schenken.

Art. 882518

PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

PANETTONE CIOCCOGOCCE

Il carattere del cioccolato fondente, l'autenticità del Panettone tradizionale. È l'anima del nostro Panettone Cioc-cogocce: un soffice impasto con lievito madre lievitato 72 ore, tempestato di golose gocce di cioccolato.

Der starke Charakter dunkler Schokolade trifft auf die Authentizität des traditionellen Panettone. Das ist die Seele unseres Panettone Cioc-cogocce: Ein herrlich weicher, 72 Stunden gereifter Sauerteigteig, üppig durchsetzt mit köstlichen Zartbitterschokoladen-Drops.

Art. 882519

DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6



GRAN PANETTONE
CLASSICO 2KG E 3 KG

Condivisioni che emozionano

Un incarto prezioso custodisce il sapore della tradizione: il Panettone Scarpato con uvetta sultanina, canditi d'arancia di Sicilia e cedro Diamante, che durante le 72 ore di lievitazione naturale sprigiona tutte i suoi profumi per regalare un autentico momento di piacere.

Eine kostbare Geschenkverpackung bewahrt den Geschmack der Tradition: Der Panettone Scarpato mit Sultaninen, sizilianischem Orangeat und Diamante-Zitronat entfaltet während seiner 72-stündigen natürlichen Reifezeit all seine Aromen, um für einen wahrhaft authentischen Genussmoment zu sorgen.

Art. 882521

PESO | WEIGHT	PZ/CT | PCS/CASE
2000g	2

DIMENSIONE | DIMENSION
31cm x 31 cm x h17cm



GRAN PANETTONE CLASSICO MAXI

Un'esperienza che non si dimentica

Il grande classico della tradizione, in formato maxi. Creazioni uniche, confezionate a mano e pronte per essere condivise.
Per chi del Panettone con uvetta e canditi non ne ha mai abbastanza.

Der große Klassiker der Tradition im Maxi-Format. Einzigartige Kreationen, von Hand verpackt und bereit, geteilt zu werden. Für all jene, die von traditionellem Panettone mit Rosinen und kandierten Früchten einfach nie genug bekommen.

Art. 882522

PESO | WEIGHT	PZ/CT | PCS/CASE
5000g	1

DIMENSIONE | DIMENSION
43cm x h43cm

Art. 882523

PESO | WEIGHT	PZ/CT | PCS/CASE
10000g	1

DIMENSIONE | DIMENSION
45cm x h48cm



OFFELLA
ANTICA VERONA

Capolavoro senza tempo

La ricetta originale, la stessa da più di un secolo. L'Offella Antica Verona è il capolavoro della pasticceria tradizionale veronese che mantiene da sempre l'autentica morbidezza e l'inimitabile ricchezza di profumi e sapori.

Das Originalrezept – unverändert seit mehr als einem Jahrhundert. Die Offella Antica Verona ist das Meisterwerk der traditionellen veronesischen Backkunst, das seit jeher seine authentische Zartheit und den unnachahmlichen Reichtum an Aromen und Geschmack bewahrt.

KG

PESO | WEIGHT
1000g

PZ/CT | PCS/CASE
6

DIMENSIONE | DIMENSION
23cm x23cm x h15,5cm

Art. 882524

Zaghis 1964





Panettoncino Mignon classico

Art. Nr. 883644
Gewicht: 100 g - Einheit: 36 Stk.

Klassischer kleiner Panettoncino, mit Rosinen und kandierten Zitrusfrüchten.





Panettoncino Mignon cioccolato

Art. Nr. 883645
Gewicht: 100 g - Einheit: 36 Stk.

Kleiner Panettoncino, mit Schokodrops.



Panettoncino cioccolato di pistacchio

Art. Nr. 883646
Gewicht: 100 g - Einheit: 36 Stk.

Kleiner Panettoncino gefüllt mit zarter Pistacchio-Crème.


Divina
Food Service