

Dolce & Gabbana

*We love
Panettone*





LA CREATIVITÀ DI DOLCE&GABBANA
SI UNISCE PERFETTAMENTE ALL'ARTE
DOLCIARIA DI FIASCONARO,
ARRICCHENDO ULTERIORMENTE
LA COLLEZIONE DI PANETTONI.

THE PERFECT UNION BETWEEN
THE CREATIVITY OF DOLCE&GABBANA
AND THE CONFECTIONERY ARTISTRY
OF FIASCONARO CREATES AN
EVEN RICHER PANETTONI COLLECTION.

*Il Panettone
al Mandarino*



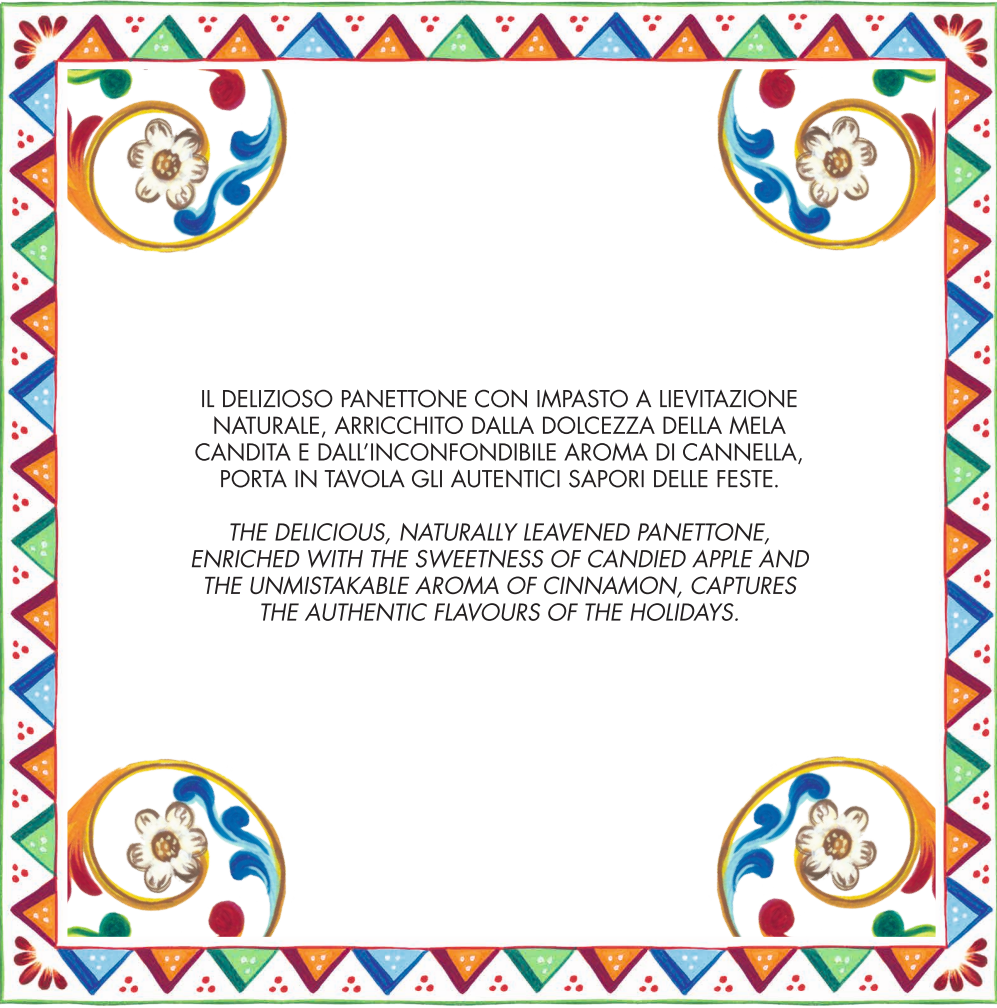


I MORBIDI CANDITI DI MANDARINO, CON IL LORO PROFUMO INEGUAGLIABILE, ESALTANO LA FRAGRANZA E LA SOFFICITÀ DELL'IMPASTO A LIEVITAZIONE NATURALE DI QUESTO DELIZIOSO PANETTONE.

SOFT, CANDIED MANDARINS, WITH THEIR INCOMPARABLE AROMA, ENHANCE THE FRAGRANCE AND SOFTNESS OF THE NATURALLY LEAVENED DOUGH IN THIS DELICIOUS PANETTONE.

*Il Panettone
alle Mele e alla Cannella*





IL DELIZIOSO PANETTONE CON IMPASTO A LIEVITAZIONE
NATURALE, ARRICCHITO DALLA DOLCEZZA DELLA MELA
CANDITA E DALL'INCONFONDIBILE AROMA DI CANNELLA,
PORTA IN TAVOLA GLI AUTENTICI SAPORI DELLE FESTE.

*THE DELICIOUS, NATURALLY LEAVENED PANETTONE,
ENRICHED WITH THE SWEETNESS OF CANDIED APPLE AND
THE UNMISTAKABLE AROMA OF CINNAMON, CAPTURES
THE AUTHENTIC FLAVOURS OF THE HOLIDAYS.*





*Il Panettone
al Cioccolato*

IL PANETTONE AL CIOCCOLATO, SENZA GLASSA E CON LA TRADIZIONALE SCARPATURA A CROCE, HA UN IMPASTO SCURO ARRICCHITO DA CIOCCOLATO AL LATTE, FONDENTE E PASTA D'ARANCIA. L'ESCLUSIVO DOLCE È RACCHIUSO NELLA SPLENDIDA LATTA ISPIRATA AI COLORI CALEIDOSCOPICI DELLE MAIOLICHE SICILIANE.

THE CHOCOLATE PANETTONE, WITHOUT ICING AND FEATURING TRADITIONAL CROSS-SHAPED SCORING, HAS A DARK DOUGH ENRICHED WITH MILK AND DARK CHOCOLATE, AND ORANGE PASTE. THIS EXCLUSIVE DESSERT IS PRESENTED IN AN EXQUISITE TIN INSPIRED BY THE KALEIDOSCOPIC SICILIAN MAJOLICA.



*Il Panettone
alle Nocciole di Sicilia*





LE NOCCIOLE DI SICILIA E LA MANNA, ESTRATTA DALLA CORTECCIA DEI FRASSINI, SONO GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DI QUESTO STRAORDINARIO PANETTONE SENZA CANDITI E UVETTA, CON CREMA ALLA MANNA MORBIDA DA SPALMARE, SERVITA IN UN APPOSITO VASETTO.

HAZELNUTS FROM SICILY AND MANNA CREAM, EXTRACTED FROM THE BARK OF ASH TREES, ARE THE MAIN INGREDIENTS OF THIS EXTRAORDINARY PANETTONE, FREE FROM CANDIED FRUIT AND RAISINS, IT INCLUDES A SPECIAL JAR OF SPREADABLE MANNA CREAM.

*Il Panettone
alle Mandorle
di Sicilia*



IMPASTO A LIEVITAZIONE NATURALE, CON UVETTA
AROMATIZZATA AL VINO VECCHIO SAMPERI E RICOPERTO DI
GLASSA, GRANELLA DI ZUCCHERO E MANDORLE DI SICILIA.
LE DUE LATTE, ROSSA E ACQUA MARINA, SI ISPIRANO ALLA
SCUOLA PALERMITANA DI DISEGNO DEL CARRETTO.

NATURALLY LEAVENED DOUGH, WITH RAISINS FLAVOURED
WITH VECCHIO SAMPERI WINE, COVERED WITH ICING, SUGAR
GRAINS AND SICILIAN ALMONDS. THE TWO TINS, IN RED AND
SEAWATER TONES, ARE INSPIRED BY THE PALERMITAN SCHOOL
OF "CARRETTO" DESIGN.



*Il Panettone tradizionale
con vino perpetuo
Vecchio Samperi*





SOFFICE IMPASTO CON FARINE DI SICILIA, ARRICCHITO DA CANDITI DI ARANCIA, CEDRO E UVETTA AROMATIZZATA AL VINO PERPETUO VECCHIO SAMPERI. LA BOCCETTA IN VETRO CON NEBULIZZATORE CONTIENE IL PREGIATO VINO SICILIANO CHE, VAPORIZZATO SULLE FETTE, COMPLETA CON UN GESTO SPECIALE QUESTO STRAORDINARIO VIAGGIO NEL GUSTO.

SOFT DOUGH MADE FROM SICILIAN FLOURS, ENRICHED WITH CANDIED ORANGE, CITRON, AND RAISINS FLAVOURED WITH AGED SAMPERI PERPETUAL WINE. THE GLASS BOTTLE WITH A NEBULIZER CONTAINS THIS PRECIOUS SICILIAN WINE. WHEN MISTED ONTO THE SLICES, IT ADDS A SPECIAL TOUCH TO THIS EXTRAORDINARY FLAVOUR JOURNEY.

*Il Panettone
alle Castagne glassate
e al Gianduia*

UNA GOLOSA RICETTA PER UNA SPECIALITÀ PASTICCERIA UNICA. L'IMPASTO A LIEVITAZIONE NATURALE È ARRICCHITO DA CASTAGNE GLASSATE E GIANDUIA E RICOPERTO DI CREMA ALLE CASTAGNE E GLASSA AL CIOCCOLATO.

A DELICIOUS RECIPE FOR A UNIQUE CONFECTIONERY SPECIALTY. THE NATURALLY LEAVENED DOUGH IS ENRICHED WITH CANDIED CHESTNUTS AND GIANDUIA, THEN COVERED WITH A CHESTNUT CREAM AND CHOCOLATE ICING.



Il Panettone al Pistacchio Di Sicilia

UN VERO E PROPRIO CLASSICO DELLA PASTICCERIA FIASCONARO, IL PANETTONE È RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHI ED È ACCOMPAGNATO DA UN VASETTO DI MORBIDA CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA DA COSPARGERE SULLE FETTE CON LO SPALMINO DORATO.

A TRUE CLASSIC OF FIASCONARO PASTRY, THE PANETTONE IS COVERED WITH WHITE CHOCOLATE AND PISTACHIOS AND IS ACCOMPANIED BY A JAR OF VELVETY SICILIAN PISTACHIO CREAM TO SPREAD OVER THE SLICES WITH A GOLDEN SPATULA.



Il Panettone agli Agrumi e allo Zafferano di Sicilia

I MORBIDI CANDITI DI LIMONI, ARANCE E MANDARINI, UNITI ALLO ZAFFERANO SICILIANO, CONFERISCONO ALL'IMPASTO DEL PANETTONE UN GUSTO INTENSO E INCONFONDIBILE, RACCHIUSO IN LATTE DA COLLEZIONE.

SOFT CANDIED LEMONS, ORANGES AND MANDARINS COMBINED WITH SICILIAN SAFFRON GIVE AN INTENSE AND UNMISTAKABLE FLAVOUR TO THE PANETTONE, ENCLOSED IN COLLECTIBLE TINS.





Torroncini

IMMANCABILI DURANTE LE FESTE, DOLCE&GABBANA E FIASCONARO PORTANO IN TAVOLA I TORRONCINI MORBIDI ALLE MANDORLE DI AVOLA E PISTACCHIO DI SICILIA, RICOPERTI DI CIOCCOLATO AL LATTE, FONDENTE, ALL'ARANCIA E AL LIMONE. LE SPLENDE LATTE CHE LI CONTENGONO SONO DECORATE CON I MOTIVI TIPICI DEL CARRETTO SICILIANO E GEOMETRIE ISPIRATE AI MOSAICI PALERMITANI.

A MUST-HAVE FOR THE HOLIDAYS, DOLCE&GABBANA AND FIASCONARO INTRODUCE THE SOFT AVOLA ALMOND AND SICILIAN PISTACHIO TORRONCINI, COVERED WITH MILK AND DARK CHOCOLATE, ORANGE, AND LEMON. PRESENTED IN ELEGANT TINS DECORATED WITH THE DISTINCTIVE MOTIFS OF THE SICILIAN 'CARRETTO' AND DESIGNS INSPIRED BY THE MOSAICS OF PALERMO.

Le Creme morbide da spalmare

PER I PIÙ GOLOSI, LA COLLEZIONE DI PANETTONI
È ARRICCHITA DA TRE DIVERSI GUSTI DI CREME
SPALMABILI: AL PISTACCHIO, ALLE MANDORLE
E AL CIOCCOLATO DI SICILIA.

FOR THOSE WITH A PARTICULARLY SWEET TOOTH,
THE PANETTONE COLLECTION IS COMPLETED
WITH THREE DIFFERENT FLAVOURS OF SPREADABLE
SICILIAN CREAMS: PISTACHIO, ALMOND,
AND CHOCOLATE.



AMORE PER IL FATTO A MANO, TRADIZIONE E SPERIMENTAZIONE.
LE SPECIALITÀ DOLCE&GABBANA E FIASCONARO UNISCONO
CREATIVITÀ E ARTE PASTICCERA, PER DARE VITA A COMBINAZIONI
UNICHE DI STILE E GUSTO.

LA COLLEZIONE È DISPONIBILE ONLINE SU
WWW.DOLCEGABBANA.COM/IT/FOODEBEVERAGE/

A LOVE FOR FATTO A MANO, TRADITION AND EXPERIMENTATION.
THE DOLCE&GABBANA AND FIASCONARO SPECIALTIES BRING
CREATIVITY AND CONFECTIONARY ARTISTRY TOGETHER TO CREATE
UNIQUE COMBINATIONS OF STYLE AND TASTE.

THE COLLECTION IS AVAILABLE ONLINE AT
WWW.DOLCEGABBANA.COM/EN/FOODANDBEVERAGE/





FIASCONARO[®]

DOLCE & GABBANA