

# Panettoni Natale 2025





# Panettone aus Piemont

## Panettone piemontese

**1 kg**



Der echte piemontesische Panettone, mit seinem weichen und duftenden Teig, aber mit einer zusätzlichen Note: Haselnussglasur, verziert mit ganzen Mandeln. Reich an Butter, weichen Sultaninen und zartem kandierten Zitrusfruchtsalat, **1000 g**, Handverpackung.





# Zitronencreme Panettone Panettone Crema Limone

**1 kg**

Gefüllt mit  
Zitronencreme.  
Erhältlich in **1000g**,  
Handverpackung.





**Pistazien  
Crème Panettone  
Panettone  
Crema Pistacchio  
1 kg**

Gefüllt mit  
Pistaziencreme.  
Erhältlich in der  
**1000g,**  
Handverpackung.





# Klassischer Panettone Panettone Classico

**1 kg**

Mit seiner charakteristischen flachen Form, dem weichen Teig, der mit weichen Sultaninen und duftendem kandierten Zitrusfruchtsalat verziert ist, ist er der klassische Mailänder Panettone“, **1000g**, Handverpackung.





# Aprikosen-Schokoladen Panettone

**1 kg**

Die neueste Kreation von Gilber, bei der die Verwendung ausgewählter halbkandierter Aprikosen, die aus den frisch aufgeschnittenen Früchten verarbeitet werden, und die Zugabe von hochwertigen Milkschokoladen-Nuggets zu einem sehr natürlichen, sehr ansprechenden Duft führen. Erhältlich in **1000g**, Handverpackung.





# Panettone mit drei Schokoladen

## Panettone ai tre Cioccolati

**1 kg**

Die wichtigsten Schokoladensorten vereinen sich zu einer angenehmen Geschmackskombination. Nuggets aus Zartbitter-, Milch- und weißer Schokolade sorgen für eine zarte Harmonie der Süße. Erhältlich in **1000g**, Handverpackung.





# Gianduja Panettone Panettone al Gianduja

**1 kg**

Gefüllt mit  
Gianduja Creme  
und umhüllt von reiner  
Zartbitterschokolade.  
Erhältlich in **1000g**,  
Handverpackung.





# Panettone Marron Glace

## Panettone Marron Glace

**1 kg**

Ein delikater traditioneller Teig,  
in dem Rosinen und kandierte  
Schalen durch kleine Stücke  
saftiger, köstlicher kandierter  
Marron Glacé ersetzt werden.

Erhältlich in **1000g**,  
Handverpackung.





# Panettone Crema Grappa

**1 kg**



Weicher, butterreicher  
Teig, gefüllt mit Grappa-  
Creme, **1000 g**,  
Handverpackung.





# Klassischer Pandoro Pandoro Classico

**1 kg**

Aus der Veroneser Tradition stammt  
die Zubereitung eines einzigartigen  
Desserts: der klassische Pandoro.

Reich an feinsten Rohstoffen,  
ist er ein wahres Meisterwerk  
der Güte, **1000 g**,  
Handverpackung.



Für weitere Informationen oder zur Klärung von Fragen wenden  
Sie sich bitte an unser Verkaufsteam unter den folgenden Nummern:

**Lucio Manzo**

+43(0)6763710981 (Wien)

**Gianluca Morena**

+43(0)66081770 (Wien)

**Alessandro Miano**

+43(0)6763558127 (Graz)

**Gianluca D'ancona**

+43(0)6601572941 (St Polten)

**Passuello Bortolomeo GmbH**  
**Gewerbepark 1**  
**2801 Katzelsdorf**

