

SPECIAL EDITION  
PANETTONI



**ALBANESI®**

*Pregiata forneria*

ITALY

TASTE EXPERIENCE

# ALBANESI

Una storia piena di continui esperimenti, bilanciamenti, devozione ed elevata maestria hanno portato a questo panettone il cui risultato rappresenta quasi un equilibrio perfetto tra morbidezza, soffici ta, sviluppo e gusto.

Grande ruolo   svolto da una selezione maniacale delle migliori materie prime presenti sul mercato a cui si somma il ruolo primario e diremmo unico che svolge il *lievito madre* che, tenuto in vita e rinfrescato giornalmente, diventa il vero protagonista di un risultato eccellente.

Burro anidro, uova bio allevate a terra, latte fresco, miele bio, farina macinata a pietra, solo alcuni degli ingredienti che compongono questo capolavoro a cui si aggiungono la grande competenza dei nostri maestri pasticciere, tecniche di lavorazioni tradizionali ma all'avanguardia, lunghi tempi di lievitazione naturale con rispetto meticoloso dei tempi stessi, hanno permesso a questo prodotto di sedersi sul tetto del mondo conquistando il massimo titolo della sua categoria.

*Eine Geschichte voller kontinuierlicher Experimente, pr ziser Ausgewogenheit, Hingabe und h chster Handwerkskunst hat zu diesem Panettone geführt. Das Ergebnis ist nahezu ein perfektes Gleichgewicht zwischen Zartheit, Luftigkeit, Volumen und Geschmack.*

*Im Mittelpunkt dieses Meisterwerks steht die sorgfältige Auswahl der besten Rohstoffe, die der Markt zu bieten hat. Besondere Bedeutung kommt dem Mutterhefeteig zu, der täglich mit grösster Sorgfalt gepflegt und aufgefrischt wird - er wird zum wahren Protagonisten eines herausragenden Ergebnisses.*

*Anhydridbutter, Bio-Freilandeier, frische Milch, Bio-Honig, steingemahlenes Mehl - dies sind nur einige der erlesenen Zutaten, die dieses Meisterwerk ausmachen. Ergänzt durch die grosse Kompetenz unserer Konditormeister, die traditionelle Handwerkskunst mit modernen Techniken kombinieren, und lange natürliche G rungszeiten, bei denen die Zeiten akribisch eingehalten werden, hat dieses Produkt es geschafft, sich an die Weltspitze zu setzen und den höchsten Titel in seiner Kategorie zu erobern.*



1° CLASSIFICATO 2021  
1° PLATZ 2021

## L'ECCELLENZA - LINEA ORO

### Uvetta ed arance candite

Soffice pasta lievitata profumata, con bacche di vaniglia del Madagascar con pezzi di varia grandezza di arance candite ed uvetta. Un classico che è sempre in prima linea.

## DIE EXZELLENZ - GOLDLINIE

### Mit Rosinen und kandierten Orangen

*Ein luftiger Hefeteig, verfeinert mit aromatischen Vanilleschoten aus Madagaskar und unterschiedlich grossen Stücken kandierter Orangen und Rosinen. Ein Klassiker, der immer an erster Stelle steht.*



## GLI INTRAMONTABILI

### Albicocca vesuviana & Champagne

Soffice pasta lievitata profumata, bacche di vaniglia del Madagascar con pezzi di varia grandezza di albicocca vesuviana candida ed arricchita da Champagne francese. Il tutto genera una particolare scioglievolezza ed un gusto prestigioso, tondo ed intenso.

## DIE ZEITLOSEN

### Vesuvianische Aprikose & Champagner

*Ein luftiger Hefeteig, verfeinert mit aromatischen Vanilleschoten aus Madagaskar und unterschiedlich grossen Stücken von kandierter Vesuv-Aprikose, veredelt mit französischem Champagner. Zusammen ergibt das eine besondere Zartheit und einen prestigeträchtigen, runden und intensiven Geschmack.*



## Cioccolato cubettoni

---

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia del Madagascar arricchita con cubettoni di cioccolato (blend di più cioccolato mono origine). Gusto fine ed armonioso.

## Schokoladen-Stückchen

---

*Ein luftiger Hefeteig, verfeinert mit aromatischen Vanilleschoten aus Madagaskar, angereichert mit grossen Stücken von Schokolade (eine Mischung aus verschiedenen Single-Origin-Schokoladen). Ein feiner und harmonischer Geschmack.*





## Pandorato

---

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia del Madagascar. Sapore puro, limpido e pulito... Il modo migliore per godere appieno l'essenza del panettone!

## Pandorato

---

*Ein luftiger Hefeteig, verfeinert mit edlen Vanilleschoten aus Madagaskar. Ein Geschmackserlebnis, so pur und klar... Der perfekte Weg, die wahre Essenz des Panettone voll und ganz zu genießen!*



## I FARCITI

### Pistacchio di Bronte

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia del Madagascar arricchita con farcitura di crema al pistacchio di Bronte. Un classico eccezionale ed intramontabile.

## DIE GEFÜLLTEN

### Pistazien aus Bronte

*Ein luftiger Hefeteig, verfeinert mit aromatischen Vanilleschoten aus Madagaskar, bereichert mit einer köstlichen Füllung aus Bronte-Pistaziencreme. Ein aussergewöhnlicher und zeitloser Klassiker.*



## Cioccolato Gianduja

---

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia del Madagascar arricchita con farcitura di cioccolato al latte e nocciola.

## Gianduja-Schokoladen

---

*Ein luftiger Hefeteig, verfeinert mit aromatischen Vanilleschoten aus Madagaskar, angereichert mit einer Füllung aus zartschmelzender Milkschokolade und Haselnüssen.*





## Black & White

---

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia del Madagascar arricchita con farcitura di crema bianca e crema gianduja.

## Black & White

---

*Ein luftiger Hefeteig, verfeinert mit aromatischen Vanilleschoten aus Madagaskar und angereichert mit einer Füllung aus zarter weisser Creme.*



## GLI ESCLUSIVI

### Tiramisù

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia del Madagascar impregniata con una farcitura di crema al caffè e cacao amaro.

## DIE EXKLUSIVEN

### Tiramisu

*Ein luftiger Hefeteig, verfeinert mit aromatischen Vanilleschoten aus Madagaskar, bereichert mit einer köstlichen Füllung aus samtiger Kaffeecreme und zartbitterem Kakao.*



## Babà

---

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia del Madagascar farcito ed imbevuto da una crema di rum originale caraibico.

## Baba

---

*Ein luftiger Hefeteig, verfeinert mit aromatischen Vanilleschoten aus Madagaskar, gefüllt und durchtränkt mit einer Creme aus echtem karibischem Rum.*



Non perdere l'occasione di assaporare il Panettone  
che ha conquistato i palati di tutto il mondo.

Quest'anno scegli un Natale di qualità.

Prenota il tuo Panettone presso i nostri punti vendita  
o contattaci per ordini e spedizioni personalizzate.

**Prenota ora e rendi il tuo Natale indimenticabile.**

---

*Verpassen Sie nicht die einmalige Gelegenheit, den Panettone  
Artigianale zu geniessen, der die Gaumen auf der ganzen Welt erobert hat.*

*Machen Sie dieses Jahr Ihr Weihnachtsfest zu etwas ganz Besonderem.*

*Bestellen Sie Ihren Panettone in unseren Verkaufsstellen oder kontaktieren  
Sie uns für individuelle Bestellungen und Versandoptionen.*

*Reservieren Sie jetzt und machen Sie Ihr Weihnachten unvergesslich.*

*Herzlich, Ihr Albanesi Team.*

---

ZURIGO • Bahnhofplatz 12 8001 • Tel. +41 44 272 30 30  
DIETIKON • Oberdorfstrasse 43 8953 • Tel. +41 44 774 10 10  
FIANO ROMANO (RM) • Via Tiberina, 108 • Tel. 0765 422 602  
albanesigroup@gmail.com

[www.albanesigroup.ch](http://www.albanesigroup.ch)