

*Panettone
Taste Experience*





Siamo felici di presentarti il nostro panettone, eccellenza tra le eccellenze, frutto di anni di esperienza, grande maestria nella preparazione e risultato della selezione di prestigiose e selezionatissime materie prime.

Il vero re indiscusso di questa prelibatezza è tuttavia il **lievito madre**, generato molti anni addietro da un fermento naturale; Tenuto in vita con rinfreschi quotidiani da una fermentazione spontanea generata da due ingredienti semplici ma preziosi: farina di frumento ed acqua.

Burro anidro, uova bio allevate a terra, latte fresco, miele bio, farina macinata a pietra, miele bio, solo alcuni degli ingredienti che compongono questo capolavoro a cui si aggiungono la grande competenza dei nostri maestri pasticciieri, tecniche di lavorazioni tradizionali ma all'avanguardia, lunghi tempi di lievitazione naturale (circa 36 ore) con rispetto meticoloso dei tempi stessi, hanno permesso a questo prodotto di sedersi sul tetto del mondo conquistando il massimo titolo ottenibile:

1° Classificato coppa del mondo.



We are happy to present you our panettone, excellence among excellences, the result of years of experience, great mastery in preparation and the result of the selection of prestigious and highly selected raw materials.

However, the true undisputed king of this delicacy is mother yeast, generated many years ago by a natural ferment; Kept alive with daily refreshments by a spontaneous fermentation generated by two simple but precious ingredients: wheat flour and water.

Anhydrous butter, organic free-range eggs, fresh milk, organic honey, stone-ground flour, organic honey, just some of the ingredients that make up this masterpiece to which are added the great expertise of our master pastry chefs, traditional but avant-garde, long natural leavening times (about 36 hours) with meticulous respect for the times themselves, have allowed this product to sit on the roof of the world, winning the highest title obtainable: world cup winner.



L'eccellenza
*L*INEA ORO

Campione del Mondo 2021
Panettone uvetta ed arance candite
Raisins and candied oranges

Gli Intramontabili

Albicocca

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia del Madagascar arricchita con pezzi di varia grandezza di albicocca vesuviana candida internamente che dona una particolare scioglievolezza ed un gusto tondo ed intenso.

Apricot

Soft leavened dough scented with vanilla berries of Madagascar enriched with various pieces size of white Vesuvian apricot internally which gives a particular meltability and a round and intense flavour.



Amarena pesca & Limone

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia del Madagascar arricchita con cubetti di limone di Sorrento igp, cubetti di pesca gialla, ed amarene il tutto candito internamente; panettone dal gusto fresco ed intenso

Black cherry peach & Lemon

Soft leavened dough scented with vanilla berries from Madagascar enriched with lemon cubes Sorrento igp, diced yellow peaches and black cherries internally candied; panettone dal fresh and intense taste.



Cioccolato

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

Chocolate

*Soft leavened dough scented with vanilla berries of Madagascar enriched with cubes of chocolate (blend of several single origin chocolates).
Fine and harmonious taste*

Cioccolato & Caffè

Soffice pasta lievitata al caffè 100% arabica arricchita con cubettoni cioccolato (blend di più cioccolati mono origine) che si sposa perfettamente con il caffè esaltandosi a vicenda e donando al lievitato un gusto straordinario.

Chocolate & Coffee

Soft leavened dough enriched with 100% arabica coffee with chocolate cubes (blend of several chocolates single origin) which goes perfectly with coffee exalting each other and giving the leavened product a amazing taste.



Pandorato

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia del Madagascar. Il modo migliore per godere appieno l'essenza del panettone.

Pandorad

Soft leavened dough scented with berries vanilla from Madagascar. The best way to fully enjoy the essence of panettone.

I Farciti

Farcitura Pistacchio

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

Pistachio Filling

*Soft leavened dough scented with berries Madagascar vanilla enriched with filling of Bronte pistachio cream.
A timeless classic*





Farcitura Cioccolato

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

Chocolate Filling

Soft leavened dough scented with berries Madagascar vanilla enriched with almond filling milk and hazelnut litter.

Farcitura Cioccolato Bianco

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

White Chocolate Filling

Soft leavened dough scented with Madagascar vanilla berries enriched with a filling of white cream.



Black and White

Farcitura al cioccolato e crema bianca

Black and White

Chocolate and white cream filling

Gli Esclusivi

Tiramisù

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

Tiramisù

Soft leavened dough scented with berries of Madagascar vanilla whit cofè cream filling and bitter cocoa.





Babà

Soffice pasta lievitata profumata con bacche di vaniglia del Madagascar imbevuto di rum oroginale caraibico.

Babà

*Soft leavened dough scented with berries
Madagascar vanilla whith original
caribbean rum.*



ALBANESI

Pregiata forneria

ITALY

ROMA - FIANO ROMANO - ZURIGO

STORE:

- FIANO ROMANO - via Tiberina 108 - tel 0765.422602
- ZURIGO - Bahnhofplatz 12 8001 - tel +41 44 272 30 30

albanesigroup@gmail.com

www.albanesigroup.ch