



**ALBANESI**

*Pregiata forneria*  
ITALY



ORO *LIEVITATO*<sup>®</sup>



Oro lievitato è la nostra espressione massima del panettone riconosciuto a livello mondiale dalla federazione internazionale pasticceri (FIPGC) e premiato come miglior panettone classico al mondo nel 2021.

Il nostro maestro Fabio albanesi ha dedicato tutta la sua professionalità, la sua conoscenza e la sua grande esperienza a questo prodotto che è diventato uno dei fiori all'occhiello delle nostre produzioni.

Ciò che rende unico e quasi inimitabile questa eccellenza sono, in primo luogo, l'altissima qualità delle materie prime utilizzate (Latte crudo, burro anidro, tuorlo d'uovo allevate a terra, pappa reale, miele biologico), lo storico e continuo mantenimento attivo del lievito madre, le meticolose e sapienti lavorazioni a cui si somma il rispetto quasi ossessivo dei tempi di lievitazione.



Orolievitato" is our highest expression of Panettone recognized worldwide by the International Federation of Pastry, Chocolate, Ice-cream (FIPGC) and awarded the world's best classic panettone in 2021.

Our master Chef Fabio Albanesi has dedicated all his professionalism, his knowledge and his great experience to this product which has become one of the flagships of our productions.

Many factors make this excellence unique and almost inimitable; First of all the very high quality of the raw materials used (raw milk, anhydrous butter, egg yolk, royal jelly, organic honey), then the historical and continuous active maintenance ingredient of the "Lievito Madre", the meticulous and skilful processing to which is added the almost obsessive respect for rising times.

A woman with her eyes closed, wearing elaborate gold jewelry including a headpiece of gold beads, a necklace of large gold spheres, and a ring with a gold band and a cluster of beads. She is holding a piece of a golden cake with white frosting. The background is dark with gold sparkles and floating gold beads.

ORO LIEVITATO

# Le specialità

## Dranciocf

Fr. 54.-



*Panettone con arancio e cioccolato*  
*Orange and chocolate*

## Pereciocf

Fr. 54.-



*Panettone con pere e cioccolato fondente*  
*Pear and dark chocolate*



## Bayaiibe

Fr. 54.-



*Panettone con cocco e cioccolato fondente*  
*Coconut and dark chocolate*

## Dolce Elisir

Fr. 54.-



*Panettone con albicocca e Champagne*  
*Apricot and champagne*

*SORO LIEVITATO*

Fr. 64.-

*Panettone uvetta ed arance candite*  
*Raisins and candied oranges*

*I farciti*

## *Black & White*

*/panettone con farcitura  
al cioccolato e crema bianca  
/chocolate and white cream  
filling*



**Fr. 57.-**



**Fr. 57.-**

## *Panghiotto*

*/panettone con farcitura  
alla gianduia  
/chocolate filling*



**Fr. 64.-**

## *Pannistacchio*

*/panettone con farcitura  
al pistacchio  
/pistacchio filling*



Fr. 57.-

*Panbabbà'*  
/panettone con farcitura  
al gusto babbà  
/babbà filling



Fr. 57.-

*Panprofitterol*  
/panettone con farcitura  
al gusto di profiterol  
/profiterole filling



Fr. 57.-

*Tiramisu*  
/panettone con farcitura  
al gusto tiramisù  
/tiramisù filling



**ALBANESI**

*Pregiata forneria*  
ITALY

ROMA - FIANO ROMANO - SENIGALLIA - ZURIGO

STORE:

- FIANO ROMANO - via Tiberina 108 - tel 0765422602
- SENIGALLIA - via Raffaello Sanzio 389 - tel 071660383
- ZURIGO - Bahnhofplatz 12 8001 - tel +41 442723030

[albanesigroup@gmail.com](mailto:albanesigroup@gmail.com)  
[www.albanesigroup.ch](http://www.albanesigroup.ch)