

Pasticceria al Duomo



Dolci momenti di gioia

CONFEZIONI REGALO

'22
NATALE





LA PASTICCERIA ARTIGIANALE

NATALE '22

Una passione di famiglia.

Il nostro è un mestiere **antico** come la farina che impastiamo, **genuino** come gli ingredienti che usiamo per i dolci **vero** come l'amore che mettiamo nel nostro lavoro.

Da **oltre 40** anni lavoriamo per offrirvi la migliore tradizione della pasticceria artigianale.

Nel nostro laboratorio utilizziamo ingredienti di stagione e **di primissima qualità**.

La nostra **passione**, unita alla **professionalità** e alle materie prime eccellenti, sono le peculiarità che caratterizzano i nostri prodotti.

LE CONFEZIONI NATALIZIE

Dolci momenti di gioia.

Il Natale è un momento di **gioia e condivisione** dove il primo pensiero va a chi ci sta accanto.

Ma non solo, il Natale è anche un periodo dell'anno dove si ha piacere di **ringraziare** chi lavora con noi, chi si **affida** alle nostre competenze e chi ha intrecciato con noi un rapporto lavorativo **solido e affidabile**.

E il modo migliore per farlo è con una **confezione regalo** ricca di prodotti di prima qualità.

La stessa qualità che emerge da una collaborazione lavorativa.

Per le nostre confezioni natalizie potrai scegliere tra Oro Rosso e Oro Blu.

Due stili diversi, entrambi eleganti, entrambi perfetti.



SCATOLA DI CIOCCOLATINI MISTI



PANETTONE IN SACCHETTO CON ALZATA IN VETRO

PER OGNI
LINEA
POTRAI
SCEGLIERE
TRA



SCATOLA A SORPRESA

Potrai scegliere tra una scatola già pronta o potrai riempirne una a tuo piacimento con i nostri prodotti

(panettone, cioccolatini, marmellate, torrone, babà in vasocottura e creme spalmabili).



OGGETTISTICA

Creazioni artigianali che uniscono oggetti decorativi a dolci natalizi.

(Bicchieri decorati con cioccolatini misti, portabottiglie con vino a scelta e molto altro)*

*questi prodotti sono soggetti a disponibilità.

I PANETTONI —

Morbidi panettoni 100% artigianali
realizzati con lievito madre.

Dal profumo e dal gusto...
MAGICO



Classico MILANO

500 g - 750 g - 1 kg



Cioccolato

750 g - 1 kg



Pistacchio

1 kg

Su ordinazione, ogni panettone può essere preparato in formato 1,5kg, 2kg, 3kg e 5kg.

EDIZIONE LIMITATA

**ALBICOCCA E
CIOCCOLATO**

1 kg

**FICHI E
AMARENE**

1 kg



**ARANCIA
CIOCCOLATO E
FAVA TONKA**

1 kg

**PERE
CIOCCOLATO E
CANNELLA**

1 kg

**MARRON
GLACÉ E
ZENZERO**

1 kg

IL NOSTRO LIEVITO MADRE

Curato come un bimbo.

Il lievito madre è il cuore invisibile di tutti i nostri dolci lievitati. È un sistema biologicamente complesso in cui convivono i lieviti (i microorganismi attori della fermentazione dello zucchero) e i batteri lattici (così chiamati perché producono acido lattico, acido acetico e anidride carbonica come risultato della fermentazione).

La sua conservazione avviene tramite un processo chiamato **bagnetto del lievito** e in un successivo rinfresco con acqua e farina dopo il quale il lievito viene avvolto in un canovaccio e lasciato **riposare** per le successive **24 ore**.

Il lievito madre consente di realizzare dolci lievitati che risultano particolarmente **soffici e digeribili**, con tutto l'aroma leggermente dolceamaro tipico del pane appena sfornato.



Pasticceria al Duomo



via della Lirica, 13, 48121, Ravenna

0544 408841

www.alduomoravenna.it