



Dolce & Gabbana

We love
Panettone





UNIONE PERFETTA TRA LA CREATIVITÀ DOLCE&GABBANA
E L'ARTE DOLCIARIA FIASCONARO, L'INTRAMONTABILE
COLLEZIONE DI PANETTONI DIVENTA ANCORA PIÙ RICCA.

*THE PERFECT UNION BETWEEN THE CREATIVITY OF
DOLCE&GABBANA AND THE CONFECTIONERY ARTISTRY
OF FIASCONARO CREATES AN EVEN RICHER
PANETTONI COLLECTION.*





IL NUOVO PANETTONE AL CIOCCOLATO, SENZA GLASSA E CON LA TRADIZIONALE SCARPATURA A CROCE, HA UN IMPASTO SCURO ARRICCHITO DA CIOCCOLATO AL LATTE, FONDENTE E PASTA D'ARANCIA. L'ESCLUSIVO DOLCE È RACCHIUSO NELLA NUOVA SPLENDIDA LATTA ISPIRATA AI COLORI CALEIDOSCOPICI DELLE MAIOLICHE SICILIANE.

THE NEW PANETTONE AL CIOCCOLATO, WITHOUT ICING AND WITH THE TRADITIONAL CROSS-SHAPED SCORING, HAS A DARK DOUGH ENRICHED WITH MILK AND DARK CHOCOLATES AND ORANGE PASTE. THE EXCLUSIVE DESSERT IS PRESENTED IN THE SPLENDID NEW TIN INSPIRED BY THE KALEIDOSCOPIC SICILIAN MAJOLICA.



Il Panettone alle Nocciole di Sicilia

LE NOCCIOLE DI SICILIA, L'IMPASTO ALLA MANNA E LA COPERTURA DI GLASSA SONO GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DI QUESTO PANETTONE SENZA CANDITI E UVETTA, CHE È ACCOMPAGNATO DA UN BARATTOLO DI CREMA SPALMABILE ALLA MANNA PER ESALTARNE L'AUTENTICO SAPORE SICILIANO.

HAZELNUTS, MANNA DOUGH AND ICING ARE THE MAIN INGREDIENTS OF THIS PANETTONE WITHOUT CANDIED FRUIT AND RAISINS, WHICH IS ACCOMPANIED BY A JAR OF SPREADABLE MANNA CREAM TO ENHANCE THE AUTHENTIC SICILIAN FLAVOUR.





Il Panettone alle Mandorle di Sicilia

IMPASTO A LIEVITAZIONE NATURALE, CON UVETTA AROMATIZZATA AL VINO VECCHIO SAMPERI, E RICOPERTO DI GLASSA, GRANELLA DI ZUCCHERO E MANDORLE DI SICILIA. LE DUE LATTE, ROSSA E ACQUA MARINA, SI ISPIRANO ALLA SCUOLA PALERMITANA DI DISEGNO DEL CARRETTO.

NATURALLY LEAVENED DOUGH, WITH RAISINS FLAVOURED WITH VECCHIO SAMPERI WINE, AND COVERED WITH ICING, SUGAR GRAINS AND SICILIAN ALMONDS. THE TWO TINS, IN RED AND SEAWATER TONES, ARE INSPIRED BY THE PALERMITAN SCHOOL OF "CARRETTO" DESIGN.





Il Panettone tradizionale con vino perpetuo Vecchio Samperi

SOFFICE IMPASTO DA FARINE DI SICILIA, ARRICCHITO DA CANDITI DI ARANCIA, CEDRO E UVETTA AROMATIZZATA AL VINO PERPETUO VECCHIO SAMPERI. LA BOCCETTA IN VETRO CON NEBULIZZATORE CONTIENE IL PREGIATO VINO SICILIANO CHE, SPRUZZATO SULLE FETTE, COMPLETA CON UN GESTO SPECIALE QUESTO STRAORDINARIO VIAGGIO NEL GUSTO.

SOFT DOUGH MADE FROM SICILIAN FLOURS, ENRICHED WITH CANDIED ORANGE, CITRON AND RAISINS FLAVOURED WITH PERPETUAL VECCHIO SAMPERI WINE. THE GLASS NEBULIZER BOTTLE CONTAINS THE PRECIOUS SICILIAN WINE WHICH, WHEN SPRAYED ON THE SLICES, COMPLETES THIS EXTRAORDINARY JOURNEY INTO TASTE WITH A SPECIAL GESTURE.





Il Panettone alle Castagne glassate e al Gianduja

UNA GOLOSA RICETTA PER UNA SPECIALITÀ PASTICCERIA UNICA.
L'IMPASTO A LIEVITAZIONE NATURALE È ARRICCHITO DA CASTAGNE
GLASSATE E GIANDUIA, E RICOPERTO DI CREMA ALLE CASTAGNE E
GLASSA AL CIOCCOLATO.

A DELICIOUS RECIPE FOR A UNIQUE CONFECTIONERY SPECIALTY.
THE NATURALLY LEAVENED DOUGH IS ENRICHED WITH CANDIED
CHESTNUTS AND GIANDUJA, AND COVERED WITH CHESTNUT
CREAM AND CHOCOLATE ICING.





Il Panettone al Pistacchio di Sicilia

UN VERO E PROPRIO CLASSICO DELLA PASTICCERIA FIASCONARO, IL PANETTONE È RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHI ED È ACCOMPAGNATO DA UN BARATTOLO DI MORBIDA CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA DA COSPARGERE SULLE FETTE CON LO SPALMINO DORATO.

A TRUE CLASSIC OF FIASCONARO PASTRY, THE PANETTONE IS COVERED WITH WHITE CHOCOLATE AND PISTACHIOS AND IS ACCOMPANIED BY A JAR OF VELVETY SICILIAN PISTACHIO CREAM TO SPREAD OVER THE SLICES WITH A GOLDEN SPATULA.





Il Panettone agli Agrumi e allo Zafferano di Sicilia

MORBIDI CANDITI DI LIMONI, ARANCE E MANDARINI UNITI ALLO ZAFFERANO SICILIANO DANNO UN GUSTO INTENSO E INCONFONDIBILE ALL'IMPASTO DEL PANETTONE, QUEST'ANNO RACCHIUSO ANCHE NELLA NUOVA LATTA DA COLLEZIONARE.

TENDER CANDIED LEMONS, ORANGE AND MANDARINS COMBINED WITH SICILIAN SAFFRON GIVE AN INTENSE AND UNMISTAKABLE FLAVOUR TO THE PANETTONE, THIS YEAR PRESENTED IN A NEW COLLECTIBLE TIN.





I Torroncini



IMMANCABILI DURANTE LE FESTE,
DOLCE&GABBANA E FIASCONARO PORTANO
IN TAVOLA I NUOVI TORRONCINI MORBIDI ALLE
MANDORLE DI AVOLA E PISTACCHIO DI SICILIA,
RICOPERTI DI CIOCCOLATO AL LATTE, FONDENTE,
ALL'ARANCIA E AL LIMONE. LE SPLENDIDE LATTE
CHE LI CONTENGONO SONO DECORATE
CON I MOTIVI TIPICI DEL CARRETTO SICILIANO E
GEOMETRIE ISPIRATE AI MOSAICI PALERMITANI.

A MUST-HAVE FOR THE HOLIDAYS,
DOLCE&GABBANA AND FIASCONARO
INTRODUCE THE NEW SOFT AVOLA ALMOND
AND SICILIAN PISTACHIO TORRONCINI, COVERED
WITH MILK AND DARK CHOCOLATE, ORANGE
AND LEMON. PRESENTED IN SPLENDID TINS
DECORATED WITH THE TYPICAL MOTIFS OF THE
SICILIAN "CARRETTO" AND DESIGNS INSPIRED BY
THE MOSAICS OF PALERMO.



*Le Creme morbide
da spalmare*

PER I PIÙ GOLOSI, LA COLLEZIONE DI PANETTONI È ARRICCHITA
DA TRE DIVERSI GUSTI DI CREME SPALMABILI:
AL PISTACCHIO, ALLE MANDORLE E AL CIOCCOLATO DI SICILIA.

FOR THOSE WITH A PARTICULARLY SWEET TOOTH,
THE PANETTONI COLLECTION IS COMPLETED WITH THREE
DIFFERENT FLAVOURS OF SPREADABLE SICILIAN CREAMS:
PISTACHIO, ALMOND AND CHOCOLATE.

AMORE PER IL FATTO A MANO, TRADIZIONE E SPERIMENTAZIONE.
LE SPECIALITÀ DOLCE&GABBANA E FIASCONARO UNISCONO
CREATIVITÀ E ARTE PASTICCERA, PER DARE VITA A COMBINAZIONI
UNICHE DI STILE E GUSTO.

LA COLLEZIONE È DISPONIBILE ONLINE SU
WWW.DOLCEGABBANA.COM/FOOD-BEVERAGE

*A LOVE FOR FATTO A MANO, TRADITION AND EXPERIMENTATION.
THE DOLCE&GABBANA AND FIASCONARO SPECIALTIES BRING
CREATIVITY AND CONFECTIONARY ARTISTRY TOGETHER TO CREATE
UNIQUE COMBINATIONS OF STYLE AND TASTE.*

THE COLLECTION IS AVAILABLE ONLINE AT
WWW.DOLCEGABBANA.COM/FOOD-BEVERAGE





FIASCONARO®

DOLCE & GABBANA