



Natale 2026





106001 - Panettone Tradizionale 1Kg



103001 – Panettone Cioccolato 1Kg



Scatola 750gr



- **106021 Tradizionale** pasas y naranja
- **103021 Cioccolato** pepitas de chocolate
- **153021 Agrumi** citricos
- **101021 Mandorle** glaseado **con** almendras
- **126021 Pera e cioccolato** pera y chocolate
- **102021 Pandorato** clásico con un toque de vainilla

Incartati 500ge



106006 - Tradizionale 500gr



103006 - Cioccolato 500gr



153006 - Agrumi 500gr



102039 – Pandorato 450gr



156006 – Mela e Cannella 500gr

Ypsigro 750gr



Novedad



159009 – Panettone mango y chocolate de maracuyá



157005 – Panettone moras y chocolate con leche





138036 - Panettone Classico al Malvasia 1Kg



140001 – Panettone con chocolate y confitura de fresas silvestres, cubierto de chocolate negro.
Acompañado de crema de chocolate para untar.



121001 – Panettone con crema de pistacho para untar

Línea Specialità



141001 - Panettone castañas y chocolate gianduia

Mignon 100gr



Novedad



103026 – Panettoncino al cioccolato



DOLCE & GABBANA

NATALE 2026

«Il Barocco Bianco di Sicilia»

Panettone con perlas de caramelo salado recubierto de chocolate blanco y pepitas de chocolate.
La lata está inspirada en las obras de Giacomo Serpotta, maestro del arte Barocco Siciliano.

Novedad



160001 – Panettone con caramelo y chocolate 1kg

«Il Cioccopanettone»

La masa suave y bien *alveolata* destaca por su color oscuro gracias al cacao, que aporta una nota de sabor intensa y envolvente. El aroma cítrico y vivo de la naranja siciliana se mezcla armoniosamente con la riqueza de las pepitas de chocolate, creando un contraste equilibrado y fresco.



155001 – Panettone Arancia e Cioccolato 1kg

«Il Panettone agli Agrumi»

El top ventas de la colección se renueva para que los amantes de los *Agrumi di Sicilia* puedan añadir este nuevo y refinado diseño a su prestigiosa colección de latas



- 158001 – Panettone agli Agrumi 1kg
- 158006 – Panettone agli Agrumi 500gr
- 158007 – Panettone agli Agrumi 100gr

«Il Panettone al Mandarino»

La suaves mandarinas confitadas, con su incomparable fragancia, realzan el aroma de la masa fermentada naturalmente de este delicioso panettone.



154001 – Panettone al Mandarino 1kg

«Il Panettone alle Mandorle di Sicilia»

Panettone de fermentación natural con almendras y pasas sultanas aromatizadas al *Vino Vecchio Samperi*.



146001 – Panettone alle Mandorle 1kg

«Il Panettone al Pistacchio di Sicilia»

Un verdadero clásico de la pastelería Fiasconaro.

Panettone con cobertura de chocolate blanco y pistachos, acompañado de un tarro de suave crema de pistacho siciliano y untador dorado.



143006 – Panettone al Pistacchio 600gr

«Il Panettone Mela e Cannella»

La dulzura de la manzana caramelizada y un ligero toque de canela.
Este panettone reinterpreta un clásico de la pastelería, para llevar a la mesa el auténtico sabor de las fiestas.



152006 – Panettone Mele e Cannella 500gr

«Il Panettone ai due Cioccolati»

Panettone de chocolate con leche y negro, con el tradicional corte en cruz.
Se presenta en una hermosa lata inspirada en los colores caleidoscópicos de las mayólicas sicilianas.



150006 – Panettone al Cioccolato 500gr



Natale 2026



DOLCE & GABBANA