



I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI

NUOVADOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

Il dolce natalizio per eccellenza, la tradizione che incontra la golosità, ogni gusto soddisfa un palato diverso, i sapori dei prodotti tipici evocano ricordi e paesaggi iblei! Dalla ricotta ai canditi, dall'oro rosso al caffè, dal cioccolato all'olio extravergine. Provali tutti!

SICULO

olive, uvetta e
pomodorini canditi

DELIZIA DELL'ETNA

impasto al pistacchio
e amarene candite
al marsala

CARATO

impasto alla carruba
e cioccolato

NERO IBLEO

impasto al caffè,
ricotta candita,
cioccolato e uvetta

IBLEO

arancia candita,
noci e fichi secchi

DON ZAFFERANO

zafferano ibleo
clementine candite

PANOLIO

olio extravergine
di oliva
olive candite,
uvetta

PAN RICO'

ricotta candita,
scorzette e
mostarda di
fichi d'india

CIOCCO

impasto classico con
gocce di cioccolato
fondente

CLASSICO

uvetta, arancia
e cedro canditi,
glassa di
mandorla

PANDORO

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it

Lievito Madre Vivo

★ che cos'è? ★

Impasto di acqua e farina con **batteri e fermenti lattici** che permettono l'avvio della fermentazione per la preparazione di alcuni tipi di pani e dolci

★ come funziona? ★

Il lievito naturale richiede un notevole numero di **ore di fermentazione in più**, oltre che un'**abilità superiore**, e il risultato è un prodotto delle innumerevoli proprietà salutari

★ i lactobacilli ★

La lenta fermentazione permette la crescita e lo sviluppo dei **batteri benefici** che permettono all'organismo un maggiore assorbimento di sostanze nutritive essenziali, quali **calcio, magnesio, ferro, zinco, antiossidanti, acido folico** e altre **vitamine**

★ benefici della pasta madre ★

- maggiore **digeribilità**
- **privo di additivi artificiali** e conservanti
- maggiormente tollerato anche dai diabetici perchè causa un aumento di glicemia inferiore, quindi una **minore produzione di insulina**

★ panettoni, cornetti e lievitati ★
esclusivamente con lievito madre

Perchè **#nondisolozucchero** sono fatti i dolci, ma di tradizione, salute e bontà. La minor durata del prodotto è garanzia di qualità e genuinità.

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★



SICULO

olive, uvetta e
pomodorini canditi

Prodotto in Italia.

NUOVA DOLCERIA

**Panettone artigianale
Siculo**

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

PESO NETTO • g

Ingredienti: base panettone (farina di grano tenero tipo 00, burro, tuorlo d'uovo categoria A, zucchero, lievito madre (farina di grano tenero tipo 00, acqua), mele, latte, germe di grano, panna, sale, aroma (con sola), amido di mais, vaniglia), condimento (pomodorini canditi (pomodorini, zucchero), olive candite (olive, sciroppo di glucosio = fruttosio, zucchero), uva sultanina, pasta arancia (arancia (scorza arancia, sciroppo di glucosio, zucchero di canna), zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, aromi, olio essenziale di arancia, sale, conservante: sorbato di potassio).

PESO NETTO • g

Può contenere tracce di frutta a guscio, sesamo, arachidi, lupini.

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.
P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD
FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34, 96010
Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com
info@pasticceria-manuale.it

Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi

Etichetta nutrizionale

		g di nutrienti per 100 g di prodotto		di cui zuccheri	
kJ	1723	Grassi	18,9	Stile	30,5
		di cui acidi grassi saturi	9,7	Proteine	9,0
kcal	412	Carboidrati	53,5	Sale	0,6

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e raggi solari diretti.

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceria-manuale.it



★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

DON
ZAFFERANO

zafferano ibleo
clementine candite



Prodotto in Italia.

NUOVA DOLCERIA

Panettone allo zafferano
Senza uvetta e arancia candita

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

PESO NETTO « g »

Ingredienti base panettone (farina di grano tenero tipo 00, burro, tuorlo d'uovo categoria A, zucchero, lievito madre (farina di grano tenero tipo 00, acqua), mele, latte, gomme di grano, panna, sale, aroma (con sale), amido di mais, vaniglia), condimento (clementine candite (succo di clementine, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), zafferano 0,02% sul totale), copertura (cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte scremato in polvere, grasso del latte anidro, emulsionante, lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), olio di semi di girasole).

Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, sesamo.

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.
P. via GIACCHINO COD. UNIVOCO E06UCUD
FERLA LAB. ARTIGIANALE via delle Mimose 34 96010
Sulfa +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com
info@pasticceriamanuale.it

PESO NETTO « g »

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e raggi solari diretti.

Etichetta nutrizionale

kJ	1770	g di nutrienti per 100 g di prodotto		di cui zuccheri	
		Grassi	18,5	fibre	2,6
kcal	423	di cui acidi grassi saturi	8,7	Proteine	7,3
		Carboidrati	56,8	Sale	0,5

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB. ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuale.it



★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

NERO IBLEO

impasto al caffè,
ricotta candita,
cioccolato e uvetta



Prodotto in Italia.

NUOVA DOLCERIA

Panettone artigianale

Nero Ibleo

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

PESO NETTO + g

Ingredienti: base panettone (farina di grano tenero tipo 00, burro, tuorlo d'uovo categoria A, zucchero, lievito madre (farina di grano tenero tipo 00, acqua), miele, latte, gomme di grano, panna, sale, aroma (con soia), amido di mais, vaniglia), condimento (ricotta candita (siero di latte, latte, zucchero, sale), uva sultanina, cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia), pasta caffè 0,8% (caffè, oli vegetali - olio di girasole, olio di cartamo, olio d'oliva, zucchero, emulsionante: lecitina di soia).

Lettre:

Da consumarsi preferibilmente entro il:

PESO NETTO + g

Può contenere tracce di frutta a guscio, sesamo.

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD

FERLA LAB. ARTIGIANALE Via delle Mimose 34, 96010

Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com

info@pasticceriamanuale.it

Lettre:

Da consumarsi preferibilmente entro il:

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e raggi solari diretti.

Etichetta nutrizionale

kJ	1733	g di nutrienti per 100 g di prodotto		di cui zuccheri		26,2
		Grassi	21,5	fibre	1,5	
kcal	415	di cui acidi grassi saturi	11,5	Proteine	9,0	
		Carboidrati	46,3	Sale	0,6	

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuale.it



★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★



PANOLIO

olio extravergine di oliva
olive candite, uvetta

Prodotto in Italia

NUOVA DOLCERIA

Panolio

Prodotto dolcificante da forno a lievitazione naturale

PESO NETTO x g

Ingredienti: base panettone (farina di grano tenero tipo 00, olio extra vergine d'oliva 5%, tuorlo d'uovo categoria A, zucchero, burro di cacao, lievito naturale (farina di grano tenero tipo 00, acqua 28,5%, malto, latte, germe di grano, panna, sale, aromi naturali con sale, amido di mais, vaniglia), condimento (olive candite 10,6% (olive, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico), uovo sottomarino), copertura (zucchero, farina di mandorle 2%, albume d'uovo, amido di mais, amido modificato, cacao, sale).

Può contenere tracce di: frutta a guscio, sesamo.

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.
P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD
FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34, 96010
Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com
info@pasticceriamanuele.it

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e raggi solari diretti.

g di nutrienti per 100 g di prodotto

kJ	1747	di cui zuccheri		30,6	
		Grassi	19,2	di cui zuccheri	1,8
kcal	418	di cui acidi grassi saturi	8,9	Proteine	7,5
		Carboidrati	53,8	Sale	0,5

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

CIOCCO

impasto classico con
gocce di cioccolato
fondente



Prodotto in Italia.

NUOVA DOLCERIA

**Panettone artigianale
Al cioccolato
Senza uvetta**

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

PESO NETTO • g

Ingredienti base panettone (farina di **grano** tenero tipo 00, **burro**, tuorlo d'**uovo** categoria A, zucchero, lievito madre (farina di **grano** tenero tipo 00, acqua), miele, **latte**, germe di **grano**, **panna**, sale, aroma (con **sola**), amido di mais, vaniglia), condimento cioccolato fondente 50% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **sali**), purea di scorze d'arancia candite (corrosone d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), copertura (zucchero, farina di **mandorle** 20%, albume d'**uovo**, amido di mais, amido modificato, cacao, sale).

Può contenere tracce di: frutta a guscio, sesamo.

PESO NETTO • g

Da consumarsi preferibilmente entro il:

Etichetta nutrizionale

		g di nutrienti per 100 g di prodotto		di cui zuccheri	
kJ	1917	Grassi	24,2	fibre	1,9
		di cui acidi grassi saturi	12,0	Proteine	7,9
kcal	459	Carboidrati	52,4	Sale	0,5

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceria-manuele.it



★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

CLASSICO

uvetta, arancia
e cedro canditi,
glassa di mandorla



Prodotto in Italia.

NUOVA DOLCERIA

**Panettone artigianale
Classico**

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

PESO NETTO + g

Ingredienti: base panettone (farina di grano tenero tipo 00, burro, tuorlo d'uovo categoria A, zucchero, lievito madre (farina di grano tenero tipo 00, acqua), miele, latte, gemme di grano, panna, sale, aroma (con sale), amido di mais, vaniglia), condimento (uva sultanina, scorze d'arancia candite (scorzone d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), scorze di cedro candite (scorzone di cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), coperture (zucchero, farina di mandorle 3%, albume d'uovo, amido di mais, amido modificato, cacao, sale).

Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, sesamo.

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.
P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD
FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34, 96010
Sestri (CT) 0931 879681 info@pasticceria-manuele.it

PESO NETTO + g

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e raggi solari diretti.

Etichetta nutrizionale

		g di nutrienti per 100 g di prodotto		di cui zuccheri	
kJ	1700	Grassi	17,9	fibre	2,4
		di cui acidi grassi saturi	8,3	Proteine	7,1
kcal	407	Carboidrati	54,2	Sale	0,5

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceria-manuele.it



NUOVA DOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

CARATO

impasto alla carruba
e cioccolato



Prodotto in Italia.

NUOVA DOLCERIA

**Panettone artigianale
Carato**

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

PESO NETTO • g

Ingredienti: base panettone (farina di grano tenero tipo 00, burro, tuorlo d'uovo categoria A, zucchero, lievito madre (farina di grano tenero tipo 00, acqua), mela, latte, gomme di grano, panina, sale, aroma (con soia), amido di mais, vaniglia), condimento (scorze d'arancia candite (scorzone d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), gocce di cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia)).

Peso Netto • g

Può contenere tracce di frutta a guscio, sesamo, arachidi, lupini.

Etichetta nutrizionale

kJ		1913		g di nutrienti per 100 g di prodotto:		di cui zuccheri		29.1	
kcal	385	Grassi	18.9	di cui zuccheri	29.1	Fibre	2.4	Proteine	6.2
		di cui acidi grassi saturi	10.1	Carboidrati	47.6	Sale	0.5		

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceria-manuele.it



★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

PAN RICO'

ricotta candita,
scorzette e mostarda di
fichi d'india



Prodotto in Italia.

NUOVA DOLCERIA

Panettone artigianale
Pan ricò
Senza uvetta

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

PESO NETTO » g

Ingredienti: base panettone (farina di grano tenero tipo 00, burro, tuorlo d'uovo categoria A, zucchero, lievito madre (farina di grano tenero tipo 00, acqua 25,5), miele, latte, germe di grano, panico, sale, aroma naturale con sale, semi di mais, vaniglia), condimento (ricotta candita (ricotta (latte di latte, latte, sale), scorze d'arancia candite (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), mostarda di fichi d'india (fichi d'india, zucchero, semi di mais), scorze di fichi d'india candite (scorze di fichi d'india, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), copertura (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, burro di cacao, latte scremato in polvere, grassi del latte, emulsionante, lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), zucchero, grassi vegetali non idrogenati (olio palmisto, olio di cocco, burro di soia, olio di palma, olio di girasole, olio di cartamo), mandorle siciliane, latte scremato in polvere, semi di latte in polvere, emulsionante, lecitina di soia, aromi, sale).

Può contenere tracce di: frutta e gusci, sesamo.

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.
P. via D'ARAGONA 500 - 96010 FERLA (CA)
FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34 - 96010
Tel/Fax +39 0931 879681 - www.nuovadolceria.com
info@nuovadolceria.com

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e raggi solari diretti.

Etichetta nutrizionale

		g di nutrienti per 100 g di prodotto		di cui zuccheri	
Kj	1762	Grassi	21,6	di cui zuccheri	29,8
		di cui acidi grassi saturi	11,6	Proteine	8,4
kcal	421	Carboidrati	48,3	Sale	0,5

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★



DELIZIA
DELL'ETNA

impasto al pistacchio
e amarene candite
al marsala

Prodotto in Italia

NUOVA DOLCERIA

Panettone artigianale
Delizia dell'Etna
Senza uvetta e scorza di arancia candita
Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

PESO NETTO • g

Ingredienti base panettone (farina di grano tenero tipo 00, burro, tuorlo d'uovo categoria A, zucchero, lievito madre (farina di grano tenero tipo 00, acqua, miele, latte, germe di grano, pinna, sale, aroma naturale con sale, amido di mais, vaniglia), condimento (amarene semi candite (amarene, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), pasta pistacchio 2%), copertura (pisciolata bianca (zucchero, burro di cacao, latte scremato in polvere, grasso del latte intero, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), olio di semi di girasole, pasta pistacchio 2%).

Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, sesamo.

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.
P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD
FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34, 96010
Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com
info@pasticceriamanuele.it

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e raggi solari diretti.

Etichetta nutrizionale

kJ	1849	g di nutrienti per 100 g di prodotto		di cui (zuccheri)	
		Grassi	22,2	Stov.	1,6
kcal	442	di cui acidi grassi saturi	9,9	Proteine	8,1
		Carboidrati	52,5	Sale	0,6

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



NUOVA DOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★



IBLEO

arancia candita,
noci e fichi secchi

Prodotto in Italia.

NUOVA DOLCERIA

Panettone artigianale
ibleo
Senza uvetta

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

PESO NETTO « g »

Ingredienti base panettone (farina di grano tenero tipo 00, burro, tuorlo d'uovo categoria A, zucchero, lievito madre (farina di grano tenero tipo 00, acqua, miele, latte, germe di grano, pasta, sale, aroma (con sale), amido di mais, vaniglia), condimento (succo d'arancia candita (scorzone d'arancia, sciroppo di glucosio fruttoso, zucchero), fichi secchi, noci), copertura (cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte scremato in polvere, grassi del latte anidro, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), zucchero, grassi eduli vegetali non idrogenati (olio palmole, olio di cocco, burro di sal, olio di palma, olio di girasole, olio di cartamo), mandorle siciliane, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi, sale)).

Latte: Da consumarsi preferibilmente entro il:

PESO NETTO « g »

Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, sesamo.

Latte: Da consumarsi preferibilmente entro il:

PASTICCERIA MANUELE S.r.l.
P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD
FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34 96010
Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com
info@pasticceriaamanuele.it

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e raggi solari diretti.

Etichetta nutrizionale

kJ	1814	g di nutrienti per 100 g di prodotto		di cui zuccheri	
		Grassi	21,7	fibre	29,8
kcal	434	di cui acidi grassi saturi	9,1	Proteine	8,2
		Carboidrati	51,6	Sale	0,6

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriaamanuele.it



★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

PANDORO



Prodotto in Italia.

NUOVA DOLCERIA

Pandoro

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

PESO NETTO • g

Ingredienti Base pandoro (farina di **grano** tenero tipo 0, zucchero, fruttosio, lievito madre naturale in polvere (**lievito**), emulsionante (E471, **latte** intero in polvere, aromi, sale, enzimi, agente di trattamento delle farine: E300), **burro**, tuorlo d'**uovo**, panna A, aceto, nocchiero, miele, burro cacao, lievito (farina di **grano** tenero tipo 00, acqua).

Allergeni, contiene: glutine, latte, uova.
Può contenere tracce di: frutta a guscio, sesamo, soia, arachidi.

PESO NETTO • g

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.
P. VIA DENTROCORRA COD. UNIVOCO E06UCUD
FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34, 96010
Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com
info@pasticceriamanuele.it

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e raggi solari diretti.

Etichetta nutrizionale

		g di nutrienti per 100 g di prodotto		di cui zuccheri	
kj	1736,7	Grassi	23,1	di cui zuccheri	16,7
		di cui acidi grassi saturi	11,9	fibra	1,1
kcal	415,46	Carboidrati	43,7	Proteine	6,2
				Sale	0,0

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it

