



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.

NUOVADOLEERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★



SICULO

olive, uvetta e
pomodorini canditi

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.nuovadoleeria.com info@pasticceria-manuele.it



NUOVADOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★



DON
ZAFFERANO

zafferano ibleo
clementine candite

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



NUOVADOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

NERO IBLEO

impasto al caffè,
ricotta candita,
cioccolato e uvetta



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



NUOVADOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

PANOLIO

olio extravergine di oliva
olive candite, uvetta



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



NUOVADOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

CIOCCO

impasto classico con
gocce di cioccolato
fondente



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



NUOVADOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

CLASSICO

uvetta, arancia
e cedro canditi,
glassa di mandorla



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



NUOVADOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

CARATO

impasto alla carruba
e cioccolato



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



NUOVADOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

PAN RICO'

ricotta candita,
scorzette e mostarda di
fichi d'india



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



NUOVADOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★



DELIZIA DELL'ETNA

impasto al pistacchio
e amarene candite
al marsala



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

NUOVADOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

IBLEO

arancia candita,
noci e fichi secchi



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

NUOVADOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

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@pasticceria-manuele.it