



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

CLASSICO

uvetta, arancia
e cedro canditi,
glassa di
mandorla

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

PANDORO

MAZZARRONE

uva di Mazzarrone
scorza d'arancia candita
gelo di Moscato
miele

ESSENZA

miele di castagno
mandarini canditi
mandorle
zafferano

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.

NUOVADOLCERIA
#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.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@pasticceria-manuele.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@pasticceria-manuele.it



NUOVADOLEERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★

ESSENZA

miele di castagno
mandarini canditi
mandorle
zafferano



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

NUOVADOLEERIA
#COSEBUONEDALBORGO

★ I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI ★



MAZZARRONE

uva di Mazzarrone
scorza d'arancia candita
gelo di Moscato
miele



1° PREMIO *Panettoni e tradizioni: nuovi scenari di innovazione in Sicilia*



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 ★

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 FERIA 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@pasticceria-manuele.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 829681 www.nuovadolceria.com info@pasticceria-manuele.it