



PANETTONI
CATALOGO 2024



Passione
e segreti.

De Mori.
Specialità buone
come tradizione vuole.

De Mori mantiene da sempre un'identità artigianale abbinando sapientemente le antiche ricette provenienti dal territorio piemontese e dall'inestimabile patrimonio agroalimentare della cultura dolciaria.



SIMONE DE MORI

I prodotti rispettano i metodi di lavorazione artigianale e gli altissimi standard qualitativi, grazie all'impiego di pregiate materie prime. Lievito madre naturale, burro fresco, tuorlo d'uova fresche da allevamenti a terra, le migliori farine selezionate presenti sul territorio locale.



**I panettoni De Mori
sono lavorati a mano
fino a 72 ore
di lievitazione naturale.**



Una nuova
veste grafica
che dà vita a tante specialità
incartate a mano.

Panettoni lavorati a mano

Incartati a mano con nastro

Tradizionale

30 ore di lievitazione naturale

Con uvetta e scorza di arancia
Glassa fatta a mano

Peso	g 1000
Pz per cartone	6
Cod. Art.	PANT1
Peso	g 750
Pz per cartone	7
Cod. Art.	PANTRAD75



Milano

30 ore di lievitazione naturale

Con uvetta e scorza di arancia

Peso	g 750
Pz per cartone	7
Cod. Art.	PANMI75



Cioccolato e nocciole

30 ore di lievitazione naturale

Con gocce di puro cioccolato fondente solo con nocciole Piemonte IGP
Glassa fatta a mano

Peso	g 750
Pz per cartone	7
Cod. Art.	PANCIOC75



Panettoni lavorati a mano

Incartati a mano con nastro

Caramello salato

30 ore di lievitazione naturale

Con gocce di caramello al burro salato

Peso	g 500
Pz per cartone	6
Cod. Art.	PANCS



Albicocca

30 ore di lievitazione naturale

Con gocce di puro cioccolato fondente e gocce di albicocca

Peso	g 500
Pz per cartone	6
Cod. Art.	PANAL



Pera e cioccolato

30 ore di lievitazione naturale

Con gocce di puro cioccolato fondente e cubetti di pera naturale

Peso	g 500
Pz per cartone	6
Cod. Art.	PANPC



Panettoni lavorati a mano

Incartati a mano con nastro

Lampone e Freddozzo

30 ore di lievitazione naturale

Con lampone al naturale,
crema al cioccolato bianco
e Freddozzo di Oleggio

Peso	g 500
Pz per cartone	6
Cod. Art.	PANFR



Pistacchio

30 ore di lievitazione naturale

Con crema al pistacchio

Peso	g 500
Pz per cartone	6
Cod. Art.	PANPI



Limoncello

30 ore di lievitazione naturale

Con crema di Limoncello
ricoperto
di cioccolato bianco

Peso	g 500
Pz per cartone	6
Cod. Art.	PANLI



Panettoni Speciali da chilo

Lavorati a mano e incartati con nastro

Il Nostro Milano

72 ore di lievitazione naturale

Con uvetta Australia Extra
6 corone
Senza canditi

Peso	g 1000
Pz per cartone	6
Cod. Art.	PANMI



Di Biella

30 ore di lievitazione naturale

Con ciliegie al naturale
crema al cioccolato fondente
e Ratafià di Andorno
Glassa fatta a mano

Peso	g 1000
Pz per cartone	6
Cod. Art.	PANRA



Nocciolato

30 ore di lievitazione naturale

Con gocce
di cioccolato fondente,
ricoperto al cioccolato fondente
solo con nocciole Piemonte IGP

Peso	g 1100
Pz per cartone	6
Cod. Art.	PANCN



De Mori è Mastro Panettiere

I grissini leggeri e fragranti sono stirati a mano e a lenta lievitazione naturale.

De Mori, Mastro Panettiere, con un'inconfondibile esperienza crea gusti e mantiene autentica la secolare sapienza delle terre piemontesi. Completano la gamma le lingue che accompagnano con curiosità qualsiasi pietanza.



De Mori è Mastro Pasticcere

Torcetti al burro, Baci di Dama con nocciola Gentile, Canestrelli di Biella, Paste Meliga con mais del Piemonte, sono solo alcune specialità della tradizione prodotte da De Mori.

De Mori, Mastro Pasticcere, lavora e garantisce in ogni passaggio e in ogni fase della preparazione tanta attenzione, per riservare il massimo del gusto e della fragranza.





MADE IN ITALY

De Mori s.r.l.
Via per Castelletto Cervo, 319 - 13836 Cossato (BI) - Tel 015 93674
www.demorisimone.com



@demorisrl



@de_mori_1974