



Ascolese
fornai per passione



Il panettone artigianale Ascolese è un prodotto tutto al naturale, senza nessuna aggiunta di conservanti e additivi chimici, ed è il frutto di un percorso di lavorazione scrupoloso votato alla qualità.

36 ore di lievitazione naturale, un processo suggestivo che alterna impasti e rinfreschi, una marcia allegra ma puntuale fatta di maestria e pazienza.

Tante varietà di sapori per una pausa di piacere tra tradizione e novità di gusto.



«Il nostro è un impegno di qualità: materie prime selezionate, fantasia e dedizione sono gli ingredienti del nostro mestiere»

F.Ili Ascolese.



classico alto

senza glassa il cosiddetto milanese

Farina di frumento tenero tipo "00", burro 82% m.g., tuorlo d'uovo pastorizzato, uva sultanina 6 corone (uva australiana, olio di girasole) arancia candita (scorze di arancia, sciroppo di glucosio, zucchero di canna) cedro "diamante" (cedro diamante, sciroppo di glucosio, zucchero di canna) zucchero, pasta di arancia candita (arancia, sciroppo di glucosio, zucchero di canna) lievito naturale, miele, sale, bacche di vaniglia del Madagascar.



classico basso

con glassa il cosiddetto piemontese

Farina di frumento tenero tipo "00", burro 82% m.g., tuorlo d'uovo pastorizzato, uva passa di Pantelleria, scorzone d'arancia candita di Ribera DOP (scorze di arancia di Ribera DOP, zucchero) zucchero, lievito naturale, miele, purea d'arancia di Ribera DOP (scorze di arancia di Ribera DOP, zucchero) sale, bacche di vaniglia del Madagascar.

Glassa: zucchero, albume, farina di nocciole, farina di mandorle.

Decorazione: mandorle e zucchero a granella



classico basso

senza canditi e glassato

Farina di frumento tenero tipo "00", burro 82% m.g., tuorlo d'uovo pastorizzato, uva passa di Pantelleria, zucchero, lievito naturale, miele, purea d'arancia di Ribera DOP (scorze di arancia di Ribera DOP, zucchero) sale, bacche di vaniglia del Madagascar.

Glassa: zucchero, albume, farina di nocciole, farina di mandorle. Decorazione: mandorle e zucchero a granello



ai 3 cioccolati

con glassa il cosiddetto piemontese

Farina di frumento 00, burro 82% m.g., tuorlo d'uovo pastorizzato, lievito naturale (glutine) zucchero, cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia) cioccolato al latte (zucchero, latte intero in polvere, pasta di cacao, burro di cacao, siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia) cioccolato bianco (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia) miele italiano millefiori, bacche di vaniglia del Madagascar, sale. Glassa di cioccolato fondente, riccioli di cioccolato fondente, riccioli di cioccolato al latte, riccioli di cioccolato bianco.



cuore di sorrento

con canditi al limone, glassa al cioccolato bianco e decorato con fragole semicandite e limoni canditi

Farina di frumento tenero tipo "00", burro 82% m.g., tuorlo d'uovo pastorizzato, limoni di Sorrento IGP canditi (scorze di limone, zucchero) Fragole semicandite (fragole, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: acido citrico E330, conservante: sorbato di potassio E202, colorante E120, aromi.) zucchero, lievito naturale, miele, pasta di limoni di Sorrento IGP (scorze di limone, zucchero) sale, bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar.

Glassa: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia) e decorato con fragole semicandite, limoni canditi.



cuore di bosco

con frutti di bosco semicanditi e glassato con cioccolato bianco

Farina di frumento tenero tipo "00", burro 82% m.g., tuorlo d'uovo pastorizzato, frutti di bosco (fragole, mirtilli, more, sciroppo di glucosio, regolatore di acidità: acido citrico, succo concentrato di carotina nera, aromi naturali) cubetti di cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia) zucchero, lievito naturale, miele, sale, bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar.

Glassa: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia) e frutti di bosco.



cuore di limoncello

con crema limoncello e decorato con cioccolato bianco

Farina di frumento tenero tipo "00", burro 82% m.g., tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero, lievito naturale, miele, pasta di limoni di Sorrento IGP (limoni di Sorrento IGP, zucchero) Limoncello 70% vol., sale, bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar. Farcito con crema limoncello (cioccolato bianco puro, [zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia] crema di latte, zucchero, alcol 5%, siero concentrato, proteine di latte, limoncello) Decorato con cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia).



cuore di capri

impasto al cioccolato e pasta di mandorle con glassa al cacao e petali di mandorle

Farina di frumento tenero tipo "00", burro 82% m.g., tuorlo d'uovo pastorizzato, cubetti di cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia) zucchero, lievito naturale, pasta di mandorle (mandorle, zucchero, sciroppo di zucchero invertito, acqua) cioccolato fondente in polvere (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di soia) miele, granella di mandorle, cacao in polvere, sale, bacche di vaniglia del Madagascar.

Glassa: farina di mandorle, zucchero, albume, cacao in polvere, petali di mandorle, granella di mandorla.



pandoro

Farina di frumento tenero tipo "00", Burro 82% m.g., uova intere, zucchero, lievito naturale, miele, tuorlo d'uovo pastorizzato, burro di cacao, Rum 70% vol., sale, bacche di vaniglia del Madagascar.



panvesus

con pasta di limoni di Sorrento e ripieno di noci caramellate di Sorrento e albicocche del Vesuvio.

Farina di frumento tenero tipo "00", Burro 82% m.g., uova intere, albicocche candite del Vesuvio, (albicocca del Vesuvio, sciroppo di glucosio-fruttosio, regolatore di acidità: acido citrico) zucchero, lievito naturale, zenzero candito, miele, noci di Sorrento caramellate (noci di Sorrento, zucchero) tuorlo d'uovo pastorizzato, pasta di limoni di Sorrento (limoni di Sorrento, zucchero) burro di cacao, Rum 70% VOL., sale, bacche di vaniglia del Madagascar.



il baule Ascolese

un mix di prelibatezze artigianali fatte con il cuore:

n.1 **panettone da 500g** classico piemontese o farcito

n.4 conf. di **cantucci da 250g** gusti misti

Panificio Ascolese

San Valentino Torio (SA)

Via Vetice 53

0815187444

panificioascolese.it

info@panificioascolese.it

