



BONFORNO®

LIEVITATI BENE



SCHEDA TECNICHE

PANETTONI ARTIGIANALI





BONFORNO®
LIEVITATI BENE

PANETTONI ARTIGIANALI





BONFORNO
LIEVITATI BENE



carrubeddu



PANETTONE ARTIGIANALE
AL CARRUBATO DI SICILIA
ARTISANAL PANETTONE WITH SICILIAN CARRUBATO



Nel cuore degli Iblei, dove l'aria profuma di zagara e la pietra custodisce storie antiche, nasce un panettone che racchiude la dolcezza solare della Sicilia. La farina di carrubo, intensa e profumata, si unisce al mandarino candito e al carrubato, cioccolato di carruba unico al mondo: un'armonia autentica che parla di terra, sole e tradizione.

In the heart of the Iblei, where the air is filled with the scent of orange blossom and the stone holds ancient stories, a panettone is born that captures the sunlit sweetness of Sicily. Carob powder, rich and fragrant, meets candied mandarin and carrubato-a unique carob chocolate found only in Sicily: an authentic harmony that speaks of land, sun, and tradition.

PANETTONI ARTIGIANALI





BONFORNO
LIEVITATI BENE



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Panettone artigianale al carrubato di Sicilia

DESCRIZIONE

Prodotto da forno lievitato

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 0, zucchero, Emulsionanti: mono- e digliceridi, Sale, **Latte** scremato in polvere, destrosio, aromi, **burro**, **tuorlo pastorizzato**, emulsione di burro (**burro**, pasta di arancio, pasta di carrubo), arancia candita candito (18%), lievito Naturvi-S (farina di frumento, acqua) acqua, cioccolato al carrubo (5%), zucchero, miele, lievito di birra. **COPERTURA:** Carrubato (Farina di polpa di carruba 55%, burro di cacao)

ASPETTO ESTERNO

Tipico del panettone artigianale

ASPETTO INTERNO

Il prodotto si presenta di colore giallo intenso, colore dovuto all'uso dei tuorli, ben alveolato dal colore tendente al marrone dato dalla presenza della farina di carrubo, che gli conferirà un odore tipico del carrubo e presenza visibile di arancia candita e carrubato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipico del panettone artigianale

PESO 1 Kg - **SHELF-LIFE** 6 mesi dalla data di produzione

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, evitando eventuali sbalzi termici che potrebbero modificare le condizioni del prodotto sia dal punto di vista microbiologico che organolettico,

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto non è adatto per essere consumato da soggetti allergici o intolleranti al glutine.

FATTORI ALLERGENI

Glutine e prodotti contenenti glutine, latte e derivati del latte, uova e derivati delle uova.

CROSS CONTAMINATION

Nello stabilimento vengono utilizzati ingredienti o materie prime che possono contenere: frutta a guscio, arachidi, soia, sesamo, lupini.

MODALITA' DI UTILIZZO DEL PRODOTTO

Il prodotto va consumato a temperatura ambiente o leggermente scaldato in forno a 160°C per 2 min.

Dichiarazione nutrizionale / nutrition declarations per 100g

Energia / Energy	1666 KJ / 398 Kcal
Grassi / Fats	17 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,40 g
Carboidrati / Carbohydrates	52 g
di cui zuccheri / of which sugars	41 g
Fibre / Fiber	0,3 g
Proteine / Protein	8,1 g
Sale / Salt	0,3 g

Allergeni presenti nel prodotto:

cereali, glutine e relativi prodotti, uova e relativi prodotti, latte e derivati del latte e relativi prodotti.

Allergeni presenti in altre lavorazioni aziendali: frutta secca a guscio e relativi prodotti.

Allergeni presenti nelle materie prime:

semi di soia e relativi prodotti, senape e relativi prodotti, sesamo e relativi prodotti.

Allergeni secondo normativa vigente (Reg. UE 1169/2011):

Cereali contenenti glutine, ovvero: grano (frumento), segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei (es. gamberi, granchi, aragoste). Uova e prodotti a base di uova (inclusi ovoprodotti). Pesce e prodotti a base di pesce (compresi gli estratti e aromi di pesce). Arachidi e prodotti a base di arachidi (anche burro di arachidi e oli derivati). Soia e prodotti a base di soia (inclusi lecitine, oli e proteine isolate). Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio e tutti i derivati caseari). Frutta a guscio (frutta secca a guscio), ossia: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, e prodotti derivati. Sedano e prodotti a base di sedano (inclusi sale di sedano, spezie e succhi). Senape e prodotti a base di senape (comprese spezie, condimenti e oli). Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. Lupini e prodotti a base di lupini (molto usati in alimenti senza glutine). Molluschi e prodotti a base di molluschi (come cozze, vongole, ostriche, calamari). Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂, nei prodotti finiti.







piacirusu



PANETTONE ARTIGIANALE
PANETTONE CIOCCOLATO E PERA
DARK CHOCOLATE AND PEAR PANETTONE



L'eleganza di un grande classico, interpretato con maestria artigianale. La pera semicandita, fresca e delicata, incontra l'intensità del cioccolato fondente in un impasto soffice da lunga lievitazione naturale. Le gocce di cacao, sciogliendosi in cottura, liberano profumi tostati che si fondono alla dolcezza del frutto, creando un equilibrio raffinato, cremoso e sorprendentemente armonico.

The elegance of a great classic, interpreted with artisanal mastery. Fresh and delicate semi-candied pear meets the intensity of dark chocolate in a soft dough naturally leavened over time. As the cocoa drops melt during baking, they release toasted aromas that blend with the sweetness of the fruit, creating a refined, creamy, and surprisingly harmonious balance.

PANETTONI ARTIGIANALI





DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Panettone artigianale cioccolato e pera

DESCRIZIONE

Prodotto da forno lievitato

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 0, zucchero, Emulsionanti: mono- e digliceridi, Sale, **Latte** scremato in polvere, destrosio, aromi, **burro**, **tuorlo** pastorizzato, emulsione cioccolato e burro (**burro**, pasta di cacao, pasta di arancio), pere candite (18%), lievito Naturvi-S (farina di frumento, acqua) acqua, cioccolato fondente (5%), zucchero, miele, lievito di birra. **COPERTURA**: surrogato di cioccolato fondente (zucchero, grasso vegetale idrogenato, cacao magro in polvere 17%, Emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), olio di semi.

ASPETTO ESTERNO

Tipico del panettone artigianale

ASPETTO INTERNO

Il prodotto si presenta di colore giallo intenso, colore dovuto all'uso dei tuorli, ben alveolato con presenza visibile di cioccolato e pera candita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipico del panettone artigianale

PESO 1 Kg - **SHELF-LIFE** 6 mesi dalla data di produzione

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, evitando eventuali sbalzi termici che potrebbero modificare le condizioni del prodotto sia dal punto di vista microbiologico che organolettico,

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto non è adatto per essere consumato da soggetti allergici o intolleranti al glutine.

FATTORI ALLERGENI

Glutine e prodotti contenenti glutine, latte e derivati del latte, uova e derivati delle uova.

CROSS CONTAMINATION

Nello stabilimento vengono utilizzati ingredienti o materie prime che possono contenere: frutta a guscio, arachidi, soia, sesamo, lupini.

MODALITA' DI UTILIZZO DEL PRODOTTO

Il prodotto va consumato a temperatura ambiente o leggermente scaldato in forno a 160°C per 2 min.

Dichiarazione nutrizionale / nutrition declarations per 100g

Energia / Energy	1666 KJ / 398 Kcal
Grassi / Fats	17 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,40 g
Carboidrati / Carbohydrates	52 g
di cui zuccheri / of which sugars	41 g
Fibre / Fiber	0,3 g
Proteine / Protein	8,1 g
Sale / Salt	0,3 g

Allergeni presenti nel prodotto:

cereali, glutine e relativi prodotti, uova e relativi prodotti, latte e derivati del latte e relativi prodotti.

Allergeni presenti in altre lavorazioni aziendali: frutta secca a guscio e relativi prodotti.

Allergeni presenti nelle materie prime:

semi di soia e relativi prodotti.

Allergeni secondo normativa vigente (Reg. UE 1169/2011):

Cereali contenenti glutine, ovvero: grano (frumento), segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei (es. gamberi, granchi, aragoste). Uova e prodotti a base di uova (inclusi ovoprodotti). Pesce e prodotti a base di pesce (compresi gli estratti e aromi di pesce). Arachidi e prodotti a base di arachidi (anche burro di arachidi e oli derivati). Soia e prodotti a base di soia (inclusi lecitine, oli e proteine isolate). Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio e tutti i derivati caseari). Frutta a guscio (frutta secca a guscio), ossia: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, e prodotti derivati. Sedano e prodotti a base di sedano (inclusi sale di sedano, spezie e succhi). Senape e prodotti a base di senape (comprese spezie, condimenti e oli). Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. Lupini e prodotti a base di lupini (molto usati in alimenti senza glutine). Molluschi e prodotti a base di molluschi (come cozze, vongole, ostriche, calamari). Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂, nei prodotti finiti.







vangelu



PANETTONE ARTIGIANALE
TRADIZIONALE MILANO
PANETTONE MILANO TRADITIONAL



L'origine, la verità, il riferimento assoluto del panettone: il gusto classico che non tradisce mai. Preparato con ingredienti selezionati, il suo impasto soffice è naturalmente profumato di agrumi e bacche di vaniglia, arricchito da uvetta sultanina e canditi di arancia e cedro. Un dolce che profuma di feste, di focolare, di Sicilia, di Natale.

The origin, the essence, the absolute reference of panettone: the classic taste that never fails. Prepared with carefully selected ingredients, its soft dough is naturally scented with citrus fruits and vanilla beans, enriched with sultanas and candied orange and citron. A sweet that carries the fragrance of celebration, of the hearth, of Sicily, of Christmas.

PANETTONI ARTIGIANALI





DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Panettone Artigianale Milano

DESCRIZIONE

Prodotto da forno lievitato

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 0, zucchero, Emulsionanti: mono- e digliceridi, Sale, **Latte** scremato in polvere, destrosio, aromi, **burro**, uvetta (10%), arancia candita 5 % (arancia, glucosio), cedro candito (5%), **tuorlo pastorizzato**, emulsione di burro (**burro**, pasta di arancio, vaniglia), lievito Naturvi-S (farina di frumento, acqua), acqua, zucchero, miele, lievito di birra.

ASPETTO ESTERNO

Tipico del panettone artigianale

ASPETTO INTERNO

Il prodotto si presenta di colore giallo intenso, colore dovuto all'uso dei tuorli, ben alveolato con presenza visibile di uvetta, arancia e cedro canditi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipico del panettone artigianale

PESO 1 Kg - **SHELF-LIFE** 6 mesi dalla data di produzione

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, evitando eventuali sbalzi termici che potrebbero modificare le condizioni del prodotto sia dal punto di vista microbiologico che organolettico,

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto non è adatto per essere consumato da soggetti allergici o intolleranti al glutine.

FATTORI ALLERGENI

Glutine e prodotti contenenti glutine, latte e derivati del latte, uova e derivati delle uova.

CROSS CONTAMINATION

Nello stabilimento vengono utilizzati ingredienti o materie prime che possono contenere: frutta a guscio, arachidi, soia, sesamo, lupini.

MODALITA' DI UTILIZZO DEL PRODOTTO

Il prodotto va consumato a temperatura ambiente o leggermente scaldato in forno a 160°C per 2 min.

Dichiarazione nutrizionale / nutrition declarations per 100g

Energia / Energy	1407 KJ / 335 Kcal
Grassi / Fats	14,43 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,5 g
Carboidrati / Carbohydrates	46,05 g
di cui zuccheri / of which sugars	24,16 g
Fibre / Fiber	- g
Proteine / Protein	5,63 g
Sale / Salt	0,3 g

Allergeni presenti nel prodotto:

cereali, glutine e relativi prodotti, uova e relativi prodotti, latte e derivati del latte e relativi prodotti.

Allergeni presenti in altre lavorazioni aziendali: nessuno

Allergeni presenti nelle materie prime:

semi di soia e relativi prodotti.

Allergeni secondo normativa vigente (Reg. UE 1169/2011):

Cereali contenenti glutine, ovvero: grano (frumento), segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei (es. gamberi, granchi, aragoste). Uova e prodotti a base di uova (inclusi ovoprodotti). Pesce e prodotti a base di pesce (compresi gli estratti e aromi di pesce). Arachidi e prodotti a base di arachidi (anche burro di arachidi e oli derivati). Soia e prodotti a base di soia (inclusi lecitine, oli e proteine isolate). Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio e tutti i derivati caseari). Frutta a guscio (frutta secca a guscio), ossia: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, e prodotti derivati. Sedano e prodotti a base di sedano (inclusi sale di sedano, spezie e succhi). Senape e prodotti a base di senape (comprese spezie, condimenti e oli). Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. Lupini e prodotti a base di lupini (molto usati in alimenti senza glutine). Molluschi e prodotti a base di molluschi (come cozze, vongole, ostriche, calamari). Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂, nei prodotti finiti.







anticu



PANETTONE ARTIGIANALE
AL CIOCCOLATO BONAJUTO
BONAJUTO CHOCOLATE PANETTONE



Un cioccolato che non si dimentica: intenso, aromatico, capace di fondersi in bocca con note calde e speziate. È il cioccolato Bonajuto, il più antico di Sicilia, lavorato ancora oggi come un tempo con le masse di cacao più pregiate. Nel nostro panettone sprigiona tutta la sua forza: ruvido e fragrante, incontra la morbidezza dell'impasto profumato di vaniglia e diventa pura emozione di gusto: un'esperienza sensoriale che celebra la Sicilia più autentica e passionale.

A chocolate you will never forget: intense, aromatic, melting on the palate with warm and spicy notes. This is Bonajuto chocolate, the oldest in Europe, still crafted today as it once was, from the finest cocoa mass. In our panettone it releases all its strength: rough and fragrant, it embraces the softness of the vanilla-scented dough and becomes pure emotion of taste-a sensory experience that celebrates the most authentic and passionate Sicily.

PANETTONI ARTIGIANALI





BONFORNO
LIEVITATI BENE



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Panettone artigianale al cioccolato Bonajuto

DESCRIZIONE

Prodotto da forno lievitato

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 0, zucchero, Emulsionanti: mono- e digliceridi, Sale, **Latte** scremato in polvere, destrosio, aromi, **burro**, cioccolato inverso di Modica 10% (massa di cacao, zucchero), **tuorlo** pastorizzato, emulsione di burro (**burro**, pasta di arancio, vaniglia), lievito Naturvi-S (farina di frumento, acqua), acqua, zucchero, miele, lievito di birra. **COPERTURA**: surrogato di cioccolato fondente (zucchero, grassi vegetali idrogenati, cacao magro in polvere 17%, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), olio di semi, cioccolato inverso Bonajuto (massa di cacao, zucchero).

ASPETTO ESTERNO

Tipico del panettone artigianale

ASPETTO INTERNO

Il prodotto si presenta di colore giallo tenue, ben alveolato con presenza visibile di cioccolato Bonajuto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipico del panettone artigianale

PESO 1 Kg - **SHELF-LIFE** 6 mesi dalla data di produzione

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, evitando eventuali sbalzi termici che potrebbero modificare le condizioni del prodotto sia dal punto di vista microbiologico che organolettico,

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto non è adatto per essere consumato da soggetti allergici o intolleranti al glutine.

FATTORI ALLERGENI

Glutine e prodotti contenenti glutine, latte e derivati del latte, uova e derivati delle uova.

CROSS CONTAMINATION

Nello stabilimento vengono utilizzati ingredienti o materie prime che possono contenere: frutta a guscio, arachidi, soia, sesamo, lupini.

MODALITA' DI UTILIZZO DEL PRODOTTO

Il prodotto va consumato a temperatura ambiente o leggermente scaldato in forno a 160°C per 2 min.

Dichiarazione nutrizionale / nutrition declarations per 100g

Energia / Energy	1786 KJ / 426 Kcal
Grassi / Fats	20 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13 g
Carboidrati / Carbohydrates	52 g
di cui zuccheri / of which sugars	47 g
Fibre / Fiber	- g
Proteine / Protein	7,1 g
Sale / Salt	0,2 g

Allergeni presenti nel prodotto:

cereali, glutine e relativi prodotti, uova e relativi prodotti, latte e derivati del latte e relativi prodotti.

Allergeni presenti in altre lavorazioni aziendali: frutta secca a guscio e relativi prodotti.

Allergeni presenti nelle materie prime:

semi di soia e relativi prodotti, senape e relativi prodotti, sesamo e relativi prodotti, lupino e relativi prodotti.

Allergeni secondo normativa vigente (Reg. UE 1169/2011):

Cereali contenenti glutine, ovvero: grano (frumento), segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei (es. gamberi, granchi, aragoste). Uova e prodotti a base di uova (inclusi ovoprodotti). Pesce e prodotti a base di pesce (compresi gli estratti e aromi di pesce). Arachidi e prodotti a base di arachidi (anche burro di arachidi e oli derivati). Soia e prodotti a base di soia (inclusi lecitine, oli e proteine isolate). Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio e tutti i derivati caseari). Frutta a guscio (frutta secca a guscio), ossia: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, e prodotti derivati. Sedano e prodotti a base di sedano (inclusi sale di sedano, spezie e succhi). Senape e prodotti a base di senape (comprese spezie, condimenti e oli). Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. Lupini e prodotti a base di lupini (molto usati in alimenti senza glutine). Molluschi e prodotti a base di molluschi (come cozze, vongole, ostriche, calamari). Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂, nei prodotti finiti.







squetu



PANETTONE ARTIGIANALE
AL PISTACCHIO E TE' MATCHA
ARTISANAL PANETTONE WITH PISTACHIO AND MATCHA TEA



Un incontro raro e prezioso: il pistacchio siciliano, intenso e cremoso, si unisce alla freschezza erbacea del tè matcha giapponese. Ne nasce un equilibrio inaspettato, elegante e sorprendente, che trasporta in un viaggio sensoriale tra Oriente e Mediterraneo.

A rare and precious encounter: Sicilian pistachio, intense and creamy, meets the fresh, herbal notes of Japanese matcha tea. The result is an unexpected, elegant, and surprising balance that carries you on a sensory journey between the East and the Mediterranean.

PANETTONI ARTIGIANALI





BONFORNO
LIEVITATI BENE



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Panettone artigianale al pistacchio e te' matcha

DESCRIZIONE

Prodotto da forno lievitato

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 0, zucchero, Emulsionanti: mono- e digliceridi, Sale, **Latte** scremato in polvere, destrosio, aromi, **burro**, **tuorlo** pastorizzato, emulsione di burro al tè matcha (**burro**, pasta di matcha, pasta di limone), lievito Naturvi-S (farina di frumento, acqua) acqua, zucchero, miele, lievito di birra. **COPERTURA:** surrogato di cioccolato bianco (zucchero, grassi vegetali idrogenati, siero di **Latte** in polvere, **Latte** scremato in polvere, Emulsionante: lecitina di soia, vanillina), pasta di **pistacchio**, biscotto sbriciolato (**farina di frumento** 30%, zucchero, grasso vegetale, grasso del **Latte** anidro, zucchero del **Latte**, proteine del **Latte**, sale, estratti di malto (orzo), agenti lievitanti, E500i, emulsionante: lecitina di girasole, antiossidante: E306)

ASPETTO ESTERNO

Tipico del panettone artigianale

ASPETTO INTERNO

Il prodotto si presenta di colore giallo intenso, colore dovuto all'uso dei tuorli, ben alveolato dal colore tendente al verde brillante dato dalla presenza del tè matcha e del pistacchio, che gli conferirà un odore e sapore tipici e insoliti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Tipico del panettone artigianale

PESO 1 Kg - **SHELF-LIFE** 6 mesi dalla data di produzione

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, evitando eventuali sbalzi termici che potrebbero modificare le condizioni del prodotto sia dal punto di vista microbiologico che organolettico,

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto non è adatto per essere consumato da soggetti allergici o intolleranti al glutine.

FATTORI ALLERGENI

Glutine e prodotti contenenti glutine, latte e derivati del latte, uova e derivati delle uova.

CROSS CONTAMINATION

Nello stabilimento vengono utilizzati ingredienti o materie prime che possono contenere: frutta a guscio, arachidi, soia, sesamo, lupini.

MODALITA' DI UTILIZZO DEL PRODOTTO

Il prodotto va consumato a temperatura ambiente o leggermente scaldato in forno a 160°C per 2 min.

Dichiarazione nutrizionale / nutrition declarations per 100g

Energia / Energy	1678 KJ / 400 Kcal
Grassi / Fats	17 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,1 g
Carboidrati / Carbohydrates	53 g
di cui zuccheri / of which sugars	25 g
Fibre / Fiber	1,9 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,9 g

Allergeni presenti nel prodotto: cereali, glutine e relativi prodotti, uova e relativi prodotti, latte e derivati del latte e relativi prodotti, frutta secca a guscio e relativi prodotti.

Allergeni presenti in altre lavorazioni aziendali: Nessuno

Allergeni presenti nelle materie prime:

semi di soia e relativi prodotti, senape e relativi prodotti, sesamo e relativi prodotti, lupino e relativi prodotti.

Allergeni secondo normativa vigente (Reg. UE 1169/2011):

Cereali contenenti glutine, ovvero: grano (frumento), segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei (es. gamberi, granchi, aragoste). Uova e prodotti a base di uova (inclusi ovoprodotti). Pesce e prodotti a base di pesce (compresi gli estratti e aromi di pesce). Arachidi e prodotti a base di arachidi (anche burro di arachidi e oli derivati). Soia e prodotti a base di soia (inclusi lecitine, oli e proteine isolate). Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio e tutti i derivati caseari). Frutta a guscio (frutta secca a guscio), ossia: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, e prodotti derivati. Sedano e prodotti a base di sedano (inclusi sale di sedano, spezie e succhi). Senape e prodotti a base di senape (comprese spezie, condimenti e oli). Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. Lupini e prodotti a base di lupini (molto usati in alimenti senza glutine). Molluschi e prodotti a base di molluschi (come cozze, vongole, ostriche, calamari). Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂, nei prodotti finiti.





lumia



PANETTONE ARTIGIANALE
AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO
LEMON AND WHITE CHOCOLATE PANETTONE



I sole mediterraneo si scioglie in dolcezza. La scorza di limone sprigiona freschezza luminosa che si intreccia con la morbidezza vellutata del cioccolato bianco. Un equilibrio raffinato tra vivacità agrumata e cremosità golosa, che regala un gusto insieme fresco e avvolgente, come un raggio di luce che scalda il cuore.

The Mediterranean sun turns into sweetness. Candied lemon peel releases a bright freshness that intertwines with the velvety smoothness of white chocolate. A refined balance between citrus vitality and luscious creaminess, offering a taste both fresh and enveloping—like a ray of light warming the heart.

PANETTONI ARTIGIANALI





DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Panettone artigianale al limone

DESCRIZIONE

Prodotto da forno lievitato

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 0, zucchero, Emulsionanti: mono- e digliceridi, Sale, **Latte** scremato in polvere, destrosio, aromi, **burro**, **tuorlo** pastorizzato, emulsione al limone (**burro**, pasta di limone), perle al limone, lievito Naturvi-S (farina di frumento, acqua) acqua, zucchero, miele, lievito di birra.

COPERTURA: surrogato di cioccolato bianco (zucchero, grasso vegetale idrogenato, siero di **Latte** in polvere, **Latte** scremato in polvere, Emulsionante: lecitina di soia, vanillina), olio di semi, crumble al limone.

ASPETTO ESTERNO

Tipico del panettone artigianale

ASPETTO INTERNO

Il prodotto si presenta di colore giallo intenso, colore dovuto all'uso dei tuorli, ben alveolato con presenza piccole perle di limone e cioccolato bianco.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipico del panettone artigianale

PESO 1 Kg - **SHELF-LIFE** 6 mesi dalla data di produzione

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, evitando eventuali sbalzi termici che potrebbero modificare le condizioni del prodotto sia dal punto di vista microbiologico che organolettico,

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto non è adatto per essere consumato da soggetti allergici o intolleranti al glutine.

FATTORI ALLERGENI

Glutine e prodotti contenenti glutine, latte e derivati del latte, uova e derivati delle uova.

CROSS CONTAMINATION

Nello stabilimento vengono utilizzati ingredienti o materie prime che possono contenere: frutta a guscio, arachidi, soia, sesamo, lupini.

MODALITA' DI UTILIZZO DEL PRODOTTO

Il prodotto va consumato a temperatura ambiente o leggermente scaldato in forno a 160°C per 2 min.

Dichiarazione nutrizionale / nutrition declarations per 100g

Energia / Energy	1744 KJ / 416 Kcal
Grassi / Fats	20 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10 g
Carboidrati / Carbohydrates	51 g
di cui zuccheri / of which sugars	28 g
Fibre / Fiber	1 g
Proteine / Protein	6,9 g
Sale / Salt	0,4 g

Allergeni presenti nel prodotto:

cereali, glutine e relativi prodotti, uova e relativi prodotti, latte e derivati del latte e relativi prodotti.

Allergeni presenti in altre lavorazioni aziendali: frutta secca a guscio e relativi prodotti.

Allergeni presenti nelle materie prime:

semi di soia e relativi prodotti, senape e relativi prodotti, sesamo e relativi prodotti, lupino e relativi prodotti.

Allergeni secondo normativa vigente (Reg. UE 1169/2011):

Cereali contenenti glutine, ovvero: grano (frumento), segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei (es. gamberi, granchi, aragoste). Uova e prodotti a base di uova (inclusi ovoprodotti). Pesce e prodotti a base di pesce (compresi gli estratti e aromi di pesce). Arachidi e prodotti a base di arachidi (anche burro di arachidi e oli derivati). Soia e prodotti a base di soia (inclusi lecitine, oli e proteine isolate). Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio e tutti i derivati caseari). Frutta a guscio (frutta secca a guscio), ossia: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, e prodotti derivati. Sedano e prodotti a base di sedano (inclusi sale di sedano, spezie e succhi). Senape e prodotti a base di senape (comprese spezie, condimenti e oli). Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. Lupini e prodotti a base di lupini (molto usati in alimenti senza glutine). Molluschi e prodotti a base di molluschi (come cozze, vongole, ostriche, calamari). Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂, nei prodotti finiti.







ciauru



PANETTONE ARTIGIANALE
CAFFÈ E CIOCCOLATO AL CARMELLO
ARTISANAL PANETTONE WITH COFFEE AND CARAMEL CHOCOLATE



Il profumo inconfondibile della moka accesa diventa panettone. Le note tostate del caffè si fondono con la dolcezza vellutata del cioccolato al caramello, creando un'armonia calda e avvolgente. È un dolce che celebra il rito più intimo e italiano: il piacere di un caffè che profuma di focolare.

The unmistakable aroma of a moka pot becomes panettone. The roasted notes of coffee blend with the velvety sweetness of caramel chocolate, creating a warm and enveloping harmony. A dessert that celebrates the most intimate of Italian rituals: the pleasure of a coffee that fills the home with warmth.

PANETTONI ARTIGIANALI





DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Panettone artigianale al caffè e cioccolato al caramello

DESCRIZIONE

Prodotto da forno lievitato

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 0, zucchero, Emulsionanti: mono- e digliceridi, Sale, **Latte** scremato in polvere, destrosio, aromi, **burro**, **tuorlo** pastorizzato, emulsione di burro e caffè (**burro**, pasta di caffè, pasta di arancia), lievito Naturvi-S (farina di frumento, acqua) acqua, zucchero, cioccolato al caramello (2%), miele, lievito di birra. **COPERTURA**: surrogato al cioccolato bianco (zucchero, grassi vegetali in proporzione variabile, siero di **Latte** in polvere, **Latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, vanillina); surrogato al cioccolato fondente (zucchero, grassi vegetali in proporzione variabile, cacao magro in polvere 17%; emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale vaniglia), olio di semi, cacao, caffè in chicchi.

ASPETTO ESTERNO

Tipico del panettone artigianale

ASPETTO INTERNO

Il prodotto si presenta di colore giallo intenso, colore dovuto all'uso dei tuorli, ben alveolato dal colore tendente al marrone dato dalla presenza del caffè, che gli conferirà un odore tipico del caffè e presenza cioccolato bianco al caramello.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Tipico del panettone artigianale

PESO 1 Kg - **SHELF-LIFE** 6 mesi dalla data di produzione

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, evitando eventuali sbalzi termici che potrebbero modificare le condizioni del prodotto sia dal punto di vista microbiologico che organolettico,

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto non è adatto per essere consumato da soggetti allergici o intolleranti al glutine.

FATTORI ALLERGENI

Glutine e prodotti contenenti glutine, latte e derivati del latte, uova e derivati delle uova.

CROSS CONTAMINATION

Nello stabilimento vengono utilizzati ingredienti o materie prime che possono contenere: frutta a guscio, arachidi, soia, sesamo, lupini.

MODALITA' DI UTILIZZO DEL PRODOTTO

Il prodotto va consumato a temperatura ambiente o leggermente scaldato in forno a 160°C per 2 min.

Dichiarazione nutrizionale / nutrition declarations per 100g

Energia / Energy	1745 KJ / 453 Kcal
Grassi / Fats	23,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	41,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,6 g
Fibre / Fiber	0,8 g
Proteine / Protein	7,9 g
Sale / Salt	0,5 g

Allergeni presenti nel prodotto:

cereali, glutine e relativi prodotti, uova e relativi prodotti, latte e derivati del latte e relativi prodotti.

Allergeni presenti in altre lavorazioni aziendali: frutta secca a guscio e relativi prodotti.

Allergeni presenti nelle materie prime:

semi di soia e relativi prodotti, senape e relativi prodotti, sesamo e relativi prodotti, lupino e relativi prodotti.

Allergeni secondo normativa vigente (Reg. UE 1169/2011):

Cereali contenenti glutine, ovvero: grano (frumento), segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei (es. gamberi, granchi, aragoste). Uova e prodotti a base di uova (inclusi ovoprodotti). Pesce e prodotti a base di pesce (compresi gli estratti e aromi di pesce). Arachidi e prodotti a base di arachidi (anche burro di arachidi e oli derivati). Soia e prodotti a base di soia (inclusi lecitine, oli e proteine isolate). Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio e tutti i derivati caseari). Frutta a guscio (frutta secca a guscio), ossia: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, e prodotti derivati. Sedano e prodotti a base di sedano (inclusi sale di sedano, spezie e succhi). Senape e prodotti a base di senape (comprese spezie, condimenti e oli). Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. Lupini e prodotti a base di lupini (molto usati in alimenti senza glutine). Molluschi e prodotti a base di molluschi (come cozze, vongole, ostriche, calamari). Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂, nei prodotti finiti.







raru



PANETTONE ARTIGIANALE

GRANO ARSO CIOCCOLATO INVERSO BONAJUTO E MANDARINO CANDITO

ARTISANAL PANETTONE WITH BURNT WHEAT, BONAJUTO CHOCOLATE, AND CANDIED MANDARIN



Un panettone che non si trova altrove.

Nasce da un'intuizione tutta siciliana: l'impasto a lenta lievitazione naturale è arricchito dal grano tostato, che sprigiona profumi di mandorla, orzo e terra viva. A questo cuore aromatico si uniscono l'arancia candita, luminosa e fragrante, e il cioccolato Bonajuto, lavorato a bassa temperatura, ruvido e intenso, custode della tradizione modicana. In superficie, una glassa di mandorla avvolge e completa l'insieme con eleganza. Nessun artificio, solo ingredienti veri e identitari. Il risultato è un panettone raro, profondo ed esclusivo: un omaggio autentico alla Sicilia più nobile e appassionata.

A panettone found nowhere else.

Born from a truly Sicilian intuition, its slow, naturally leavened dough is enriched with toasted wheat, releasing aromas of almond, barley, and earth. To this aromatic heart are added candied orange, bright and fragrant, and Bonajuto chocolate—crafted at low temperature, rough and intense, guardian of Modica's tradition. On top, an almond glaze embraces and completes the creation with elegance. No artifice—only genuine ingredients. The result is a rare, profound, and exclusive panettone: a true homage to Sicily at its noblest and most passionate.

PANETTONI ARTIGIANALI





DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Panettone artigianale grano arso cioccolato inverso di Modica e mandarino candito

DESCRIZIONE

Prodotto da forno lievitato

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 0, zucchero, Emulsionanti: mono-e digliceridi, Sale, **Latte** scremato in polvere, destrosio, aromi, **burro**, **tuorlo pastorizzato**, emulsione di burro al grano arso (**burro**, **farina di grano arso**, pasta di arancio, pasta di limone), mandarino candito (18%), lievito Naturvi-S (farina di frumento, acqua) acqua, cioccolato inverso (5%), zucchero, miele, lievito di birra.

ASPETTO ESTERNO

Tipico del panettone artigianale

ASPETTO INTERNO

il prodotto si presenta di colore leggermente ambrato dato dalla presenza del grano arso ed un gusto tendente al tostato, ben alveolato con presenza visibile di cioccolato inverso e mandarino candito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Tipico del panettone artigianale

PESO 1 Kg - **SHELF-LIFE** 6 mesi dalla data di produzione

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, evitando eventuali sbalzi termici che potrebbero modificare le condizioni del prodotto sia dal punto di vista microbiologico che organolettico,

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto non è adatto per essere consumato da soggetti allergici o intolleranti al glutine.

FATTORI ALLERGENI

Glutine e prodotti contenenti glutine, latte e derivati del latte, uova e derivati delle uova.

CROSS CONTAMINATION

Nello stabilimento vengono utilizzati ingredienti o materie prime che possono contenere: frutta a guscio, arachidi, soia, sesamo, lupini.

MODALITA' DI UTILIZZO DEL PRODOTTO

Il prodotto va consumato a temperatura ambiente o leggermente scaldato in forno a 160°C per 2 min.

Dichiarazione nutrizionale / nutrition declarations per 100g

Energia / Energy	1670 KJ / 400 Kcal
Grassi / Fats	23 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13 g
Carboidrati / Carbohydrates	42 g
di cui zuccheri / of which sugars	21 g
Fibre / Fiber	1,6 g
Proteine / Protein	6,5 g
Sale / Salt	0,4 g

Allergeni presenti nel prodotto:

cereali, glutine e relativi prodotti, uova e relativi prodotti, latte e derivati del latte e relativi prodotti.

Allergeni presenti in altre lavorazioni aziendali: frutta secca a guscio e relativi prodotti.

Allergeni presenti nelle materie prime:

semi di soia e relativi prodotti, senape e relativi prodotti, sesamo e relativi prodotti.

Allergeni secondo normativa vigente (Reg. UE 1169/2011):

Cereali contenenti glutine, ovvero: grano (frumento), segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei (es. gamberi, granchi, aragoste). Uova e prodotti a base di uova (inclusi ovoprodotti). Pesce e prodotti a base di pesce (compresi gli estratti e aromi di pesce). Arachidi e prodotti a base di arachidi (anche burro di arachidi e oli derivati). Soia e prodotti a base di soia (inclusi lecitine, oli e proteine isolate). Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio e tutti i derivati caseari). Frutta a guscio (frutta secca a guscio), ossia: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, e prodotti derivati. Sedano e prodotti a base di sedano (inclusi sale di sedano, spezie e succhi). Senape e prodotti a base di senape (comprese spezie, condimenti e oli). Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. Lupini e prodotti a base di lupini (molto usati in alimenti senza glutine). Molluschi e prodotti a base di molluschi (come cozze, vongole, ostriche, calamari). Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂, nei prodotti finiti.



BONFORNO

LIEK





BONFORNO[®] SRL

Via Sorda Sampieri, 43 - 97015 Modica RG

+39 333 1653971 - P.Iva 01776490888

info@bonforno.it

bonforno.it



bonforno.it

