

PESCA, MANDORLA & CACAO



I panettone classico al cacao, caratterizzato dal colore dell'impasto, imprigiona gli aromi straordinari e i sentori decisi della mandorla, accompagnati da morbidi e dolci pezzi di pesca candita.

INGREDIENTI

Farina · Burro · Tuorlo d'uova · Zucchero · Lievito madre
 Miele · Pesche candite · Essenza naturale Mandorla
 · Cacao · Sale





DONATELLO (NOCCIOLA, COCCO E CIOCCOLATO BIANCO)



I prodotti tradizionali natalizi Macchiusi quest'anno si impreziosiscono con un nuovo gusto speciale, in edizione limitata 2021.

Donatello, il panettone classico, arricchito con le dolci note della nocciola, delle scaglie di cocco e del cioccolato bianco.

INGREDIENTI

- · Farina · Burro · Tuorlo d'uova · Zucchero
 - · Lievito madre · Nocciola · Cocco
 - · Cioccolato bianco · Sale





IL RINASCIMENTO DELLA TRADIZIONE







QUESTI SIAMO NOI

oi che siamo partiti dal pane, tanti anni fa, quando fare il pane era un mestiere sacro e la panificazione era arte e pazienza. Quando il pane, essenziale nutrimento per l'alimentazione umana, era ancora buono, fragrante e profumato anche dopo parecchi giorni dalla cottura, perché suoi nutrienti rimanevano integri grazie alla lievitazione naturale, proprio come voleva la tradizione classica del pane contadino.

Nel tempo l'evoluzione dei processi, grazie all'ampliamento delle conoscenze tecniche e scientifiche, ha permesso la creazione di nuovi modelli produttivi, nuovi prodotti, nuovi metodi per distribuirli e per usarli. Ma insieme a questo naturale sviluppo tecnologico delle cose ci sono le persone, ovvero noi, la nostra curiosità, il nostro amore per questo lavoro, la nostra passione e il nostro impegno.

Senza mai tradire le origini, abbiamo costantemente migliorato la qualità dei nostri prodotti e reso efficienti i nostri reparti operativi. Abbiamo perseguito stabilmente l'eccellenza attraverso la ricerca e la sperimentazione, abbiamo aumentato il livello tecnologico dei nostri processi produttivi e moltiplicato l'offerta dei nostri items.

Oggi siamo orgogliosi della nostra storia perché l'evoluzione, resa possibile dalla fusione tra innovazione e tradizione, è e rimarrà sempre il nostro pane quotidiano.



QUESTO È IL NOSTRO SEGRETO

la *pasta madre* il segreto di un prodotto eccellente.

Il lievito madre che usiamo per i nostri prodotti è fatto con una porzione di pasta inacidita, la cosiddetta pasta madre, rinfrescata con acqua e farina, lasciata maturare a temperatura controllata di 28°C per 3 cicli di 4 ore, durante i quali i microrganismi presenti nella farina, nell'acqua e nell'aria fermentano, facendo lievitare l'impasto.

I prodotti ottenuti dalla lievitazione naturale sono straordinari sotto tutti i punti di vista: presentano migliori proprietà organolettiche, come il sapore leggermente acido e un profumo intenso e ricco, sono più digeribili e assimilabili dall'organismo, grazie alla presenza di enzimi capaci di scindere le proteine che

ne potenziano le proprietà nutrizionali e non necessitano di conservanti e additivi. Nei nostri principali dolci tradizionali, come panettoni e colombe, è racchiuso il segreto di una lievitazione perfetta grazie proprio alla pasta madre e all'innovazione tecnologica, che oggi ci consente una maggiore accuratezza nel controllo della temperatura, dell'umidità, nei differenti tempi di lievitazione e nella sicurezza di igiene assoluta, con una qualità sempre costante.

L'assenza di conservanti, consentita proprio dalla lievitazione naturale, ci permette di poter cogliere il massimo della fragranza di questi prodotti se consumati entro 40 giorni dalla loro produzione.

IL RINASCIMENTO DEL PANETTONE

ontrariamente a quanto si crede, tradizione e innovazione sono due facce di una stessa medaglia. La tradizione indica la rinuncia al nuovo e alla modernità, in favore dei vecchi modelli, ricchi di valori e di romanticismo. L'innovazione, tuttavia, rappresenta per le aziende una marcia in più per essere al passo coi tempi e per crescere.

Con i nostri panettoni siamo riusciti a trovare la giusta sintesi, immaginando un rinascimento del panettone, con la convinzione che quando si innova non si crea nulla di nuovo, ma si dà continuità, mantenendo e facendo crescere una tradizione di famiglia, come si fa potando una pianta per farla fiorire a nuova vita, conservando però salde le proprie radici, fatte di passione e bontà.





TRADIZIONALE MILANO UVETTA & CANDITI



I tradizionale panettone della pasticceria milanese realizzato con la tipica scarpatura a croce, con arancia candita di Agrimontana (eccellenza nazionale nella produzione dei canditi) e uvetta sultanina, accompagnate dalle note aromatiche della bacca di vaniglia del Madagascar e dalla scorza d'arancia.

INGREDIENTI -

- · Farina · Burro · Tuorlo d'uova · Zucchero · Lievito madre · Miele · Uvetta sultanina · Arancio candito
- · Bacca di Vaniglia · Scorza di Arancia e Limone · Sale

I NOSTRI PANETTONI SONO REALIZZATI CON LIEVITO MADRE, CON UN PROCESSO DI LAVORAZIONE DI 72H DAL LIEVITO AL CONFEZIONAMENTO A MANO, CON UNA SCELTA DI MATERIE PRIME DI ALTA QUALITA' E AROMI NATURALI.



PANETTONE

CIOCCOLATO



I tradizionale panettone della pasticceria italiana con glassatura all'amaretto, arricchito da deliziosi cubetti di cioccolato fondente, accompagnati dalle note aromatiche delle bacche di vaniglia del Madagascar e dalla scorza d'arancia.

INGREDIENTI

- · Farina · Burro · Tuorlo d'uova · Zucchero · Lievito madre
- · Miele · Cubetti di Cioccolato Fondente · Bacca di Vaniglia
 - · Scorza di Arancia e Limone · Sale







PISTACCHIO & AMARENE



Il panettone classico con glassatura all'amaretto si arricchisce col pistacchio, lo troviamo nel verde dell'impasto e ovviamente nel gusto, accompagnato dalle amarene candite di Agrimontana (eccellenza nazionale nella produzione dei canditi).

INGREDIENTI -

· Farina · Burro · Tuorlo d'uova · Zucchero · Lievito madre · Miele · Pasta Pistacchio (puro 99%) · Amarene candite · Sale

I NOSTRI PANETTONI SONO REALIZZATI CON LIEVITO MADRE, CON UN PROCESSO DI LAVORAZIONE DI 72H

DAL LIEVITO AL CONFEZIONAMENTO A MANO, CON UNA SCELTA DI MATERIE PRIME DI ALTA QUALITA' E AROMI NATURALI.



PANETTONE

FICHI & PASSITO CAPITOLIUM

(CANTINA SANT'ANDREA)



Il panettone classico con glassatura all'amaretto si impreziosisce dei fichi bianchi secchi della tradizione monticellana e dal passito di moscato di Terracina della Cantina Sant'Andrea, accompagnati da cioccolato bianco Valrhona e da dolci note di anice stellato.

INGREDIENTI -

- · Farina · Burro · Tuorlo d'uova · Zucchero · Lievito madre
 - · Miele · Fichi secchi · Passito di Moscato
 - · Cioccolato bianco · Panna · Sale · Anice stellato





RUM, PERE & CIOCCOLATO GUANAJA 70% (VALRHONA)



Il panettone classico con glassatura all'amaretto, pere candite aromatizzate al rum scuro si fonde in un connubio straordinario con il cioccolato fondente al 70% Guanaja di Valrhona (eccellenza mondiale nella produzione del cioccolato).

INGREDIENTI

- · Farina · Burro · Tuorlo d'uova · Zucchero
 - · Lievito madre · Miele · Pere candite
- · Cioccolato fondente 70% · Sale · Rum scuro

I NOSTRI PANETTONI SONO REALIZZATI CON LIEVITO MADRE, CON UN PROCESSO DI LAVORAZIONE DI 72H

DAL LIEVITO AL CONFEZIONAMENTO A MANO, CON UNA SCELTA DI MATERIE PRIME DI ALTA QUALITA' E AROMI NATURALI.



PANETTONE

CIOCCOLATO AL LATTE & ALBICOCCHE



I tipico gusto del cioccolato al latte abbraccia spicchi di albicocche candite dell'Azienda Agrimontana (eccellenza nella produzione dei canditi). Il tutto incorniciato da una glassatura all'amaretto.

INGREDIENTI

- · Farina · Burro · Tuorlo d'uova · Zucchero
- · Lievito madre · Miele · Albicocche candite
 - · Cioccolato al latte · Sale



IL MAGICO MONDO DEI NOSTRI TORRONI

Il magico mondo dei nostri torroni nasce dalla rivisitazione dei torroni natalizi tradizionali, arricchiti da ingredienti di qualità che gli conferiscono un gusto speciale.

Un torrone tradizionale Macchiusi, secondo la filosofia della nostra azienda, deve essere fatto di passione antica e di moderna innovazione, uniti all'entusiasmo con cui cerchiamo sempre di rendere i sapori delle feste unici e indimenticabili.

Una lavorazione boutique, in grado di dar forma a stecche di torroni morbidi bianchi e scuri, con mandorle italiane, rivestiti di ostie di pane, oppure a torroni di cioccolato bianco, al latte o fondenti, che racchiudono in sé ingredienti e aromi in grado di regalare al sapore dei nostri ricordi la scoperta di un gusto nuovo.



TORRONI MORBIDI BIANCHI



MANDORLE



Il tradizionale torrone bianco morbido con mandorle italiane intere avvolto nelle ostie di pane. Lavorato a mano.

INGREDIENTI

- · Mandorle naturali · Glucosio · Zucchero · Miele
- · Destrosio · Albume d'uovo · Burro di cacao

Il tradizionale torrone bianco morbido con nocciole e pistacchi interi avvolto nelle ostie di pane. Lavorato a mano.

INGREDIENTI

Nocciole · Pistacchi · Glucosio · Zucchero · Miele
 Destrosio · Albume d'uovo · Burro di cacao





ALBICOCCHE & MANDORLE



Il tradizionale torrone bianco morbido con mandorle italiane intere e pezzi di albicocche candite, avvolto nelle ostie di pane. Lavorato a mano.

INGREDIENTI

- · Mandorle naturali · Albicocche secche
- · Glucosio · Zucchero · Miele · Destrosio
 - · Albume d'uovo · Burro di cacao

TORRONI MORBIDI SCURI



Rivisitazione del torrone morbido con aggiunta di cioccolato fondente 70% che lo rende alla vista scuro. Con nocciole italiane intere avvolto nelle ostie di pane. Lavorato a mano.

- INGREDIENTI -

- Nocciole · Cioccolato fondente 70%Glucosio · Zucchero · Miele
- Destrosio Albume d'uovo Burro di cacao

NOCCIOLE & CIOCCOLATO



ARANCIO & MANDORLA

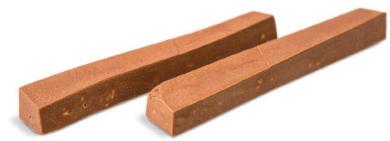


Rivisitazione del torrone morbido con aggiunta di cioccolato fondente 70% che lo rende alla vista scuro. Con mandorle italiane intere e arancio candito, avvolto nelle ostie di pane. Lavorato a mano.

INGREDIENTI -

- ' Mandorle naturali ' Arancio candito
- · Cioccolato fondente 70% · Glucosio
 - · Zucchero · Miele · Destrosio
- · Albume d'uovo · Burro di cacao

TORRONI DI CIOCCOLATO



Il torrone di cioccolato bianco con l'aggiunta di pasta pistacchio puro al 99%, mandorle naturali intere e pistacchi interi.

INGREDIENTI -

- · Mandorle naturali intere · Pistacchi interi · Burro di cacao
- · Zucchero · Karité · Latte · Lecitina di soia · Aromi naturali

PISTACCHIO & MANDORLA



GIANDUIA & NOCCIOLE

Il torrone di cioccolato a latte e nocciole intere.



INGREDIENTI -

- · Nocciole intere · Zucchero · Burro di cacao · Karité
- · Cacao · Latte · Lecitina di soia · Aromi naturali

Il torrone di cioccolato bianco aromatizzato con le note del limoncello, con pezzi di limone candito e mandorle naturali intere.

- INGREDIENTI

- ' Mandorle naturali intere ' Limone candito ' Burro di cacao
- · Zucchero · Karité · Lecitina di soia · Limoncello · Aromi naturali



RUM, MANDORLE & FONDENTE

Il torrone di cioccolato fondente aromatizzato con le note del rum scuro e mandorle naturali intere.



INGREDIENTI

- · Mandorle naturali intere · Zucchero · Burro di cacao · Karité
- · Cacao · Lecitina di soia · Rum cubano scuro · Aromi naturali





- ⊕ www.forneriamacchiusi.it
 - Forneria Macchiusi
 - o forneriamacchiusi