

NASO & GOLA

SPECIALITÀ ALIMENTARI



➤ Un panettone d'altri tempi. Tutte le fasi di lavorazione dei prodotti rispettano, la naturalezza e la lentezza dei processi, dalla lievitazione (tre giorni), che si basa sulla genuinità del lievito madre naturale a bassa acidità, fino al raffreddamento, fondamentali per garantire la freschezza e la fragranza dei prodotti nel tempo.

An old fashioned panettone. All of the phases of production respect the naturalness and the slowness of the process, from rising (three days), which is based on the genuineness of the natural yeast mother that is low in acidity, up to the cooling, fundamental to guarantee the freshness and captivating aroma of these quality products over time.



PANETTONE • panettone

PANETTONE

panettone

PANETTONE

panettone

Il panettone di pasticceria, classico nella forma bassa, secondo l'antica ricetta milanese, "scarpato", cioè tagliato in superficie a mano con il caratteristico taglio a croce, dalla pasta profumata e morbida arricchita tradizionalmente da con uvetta e scorze candite di arance di Sicilia, viene proposto anche con molte varianti di gusto per rinnovare il piacere dell'antica tradizione.

Il pandoro dalla pasta dorata, soffice e delicata nel gusto, fatto con uova selezionate e ottimo burro, viene prodotto nella versione classica.

La qualità che contraddistingue i prodotti de "La Pasticceria di Lisetta" è riconoscibile anche nell'eleganza e nell'originalità delle confezioni, realizzate interamente a mano.

Panettone from the pastry shop, in the classic low shape, made according to the antique Milanese recipe, "scarpato", which is the process of placing the characteristic cross shaped cut onto the surface by hand, from the perfumed and soft dough traditionally enriched with raisins and candied orange rinds of Sicily, they are offered in many different varieties in order to renew the pleasure of the ancient tradition. Pandoro with its golden dough, soft and delicate in taste, made with select eggs and premium butter, is produced in the classic version.

The quality that distinguishes the products of "La Pasticceria di Lisetta" is also found in the elegance and the originality of its packaging, finished entirely by hand.

▶ PANETTONE CLASSICO

classic panettone

Gli ingredienti sono quelli che si convengono ad un panettone di grandissima qualità: uova fresche, burro belga, uva sultanina greca e farine selezionate. Le scorze candite sono di arance siciliane e cedri Diamante di Calabria.

L'occhiatura e la sofficità rivelano il sapiente uso del lievito madre e la calibrata combinazione tra umidità e temperatura di cottura.

Per amplificare profumi e soavità si consiglia una leggera fonte di calore: il termosifone sarà perfetto!

"La Pasticceria di Lisetta" ve lo propone sia nella versione da 1 Kg che in quella più piccola da 100 g.

The ingredients used create a panettone of greatest quality: fresh eggs, Belgian butter, Greek sultan raisins and prime flours.

The candied orange rinds are from Sicilian oranges and Diamond cedars of Calabria.

The appearance and the tenderness reveal the skilled use of the leavening mother and the calibrated combination between humidity and temperature of baking.

In order to enhance the aroma and sweetness we recommend slightly heating.

"La Pasticceria di Lisetta" offers this to you be it in the 1 Kg version to the smallest one of 100 g.



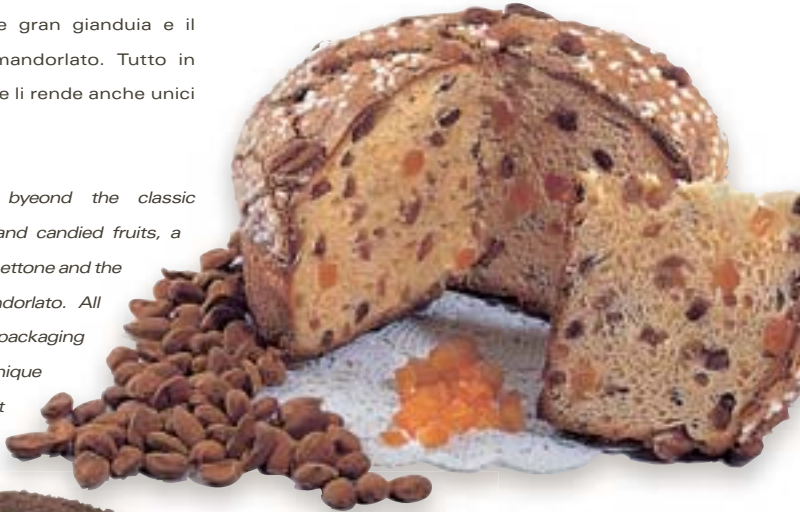


▶ PANETTONI SPECIALI

special panettoni

La nostra collezione vi propone oltre il classico panettone con uvette e canditi un superbo panettone gran gianduia e il fragrante panettone mandorlato. Tutto in un'armoniosa veste che li rende anche unici come graditi regali.

Our collection offers beyond the classic panettone with raisins and candied fruits, a superb gran gianduia panettone and the fragrant panettone mandorlato. All presented in stunning packaging that also make them unique and wonderful for gift giving.



▶ PANDORO

pandoro

Il pandoro della nostra linea ha una proverbiale leggerezza e la fragranza tipica degli impasti a base di burro. La lievitazione naturale consente la produzione di un prodotto unico e apprezzato sulle tavole di tutto il mondo.

The pandoro of our line has a proverbial lightness and fragrance typical of a butter based dough. The natural rising allows for the realization of a product that is unique and appreciated on tables throughout the world.



PANETTONE



panettone

codice code	descrizione description	peso weight	pezzi/ct pieces case	dimensioni/ct cm dimensions case cm	cartoni/plt cases/pallet
804	PANETTONE CLASSICO LA PASTICCERIA DI LISETTA CLASSIC PANETTONE LA PASTICCERIA DI LISETTA	1 Kg	6	68x26x39	30
805	PANETTONE MANDORLATO LA PASTICCERIA DI LISETTA ALMOND PANETTONE LA PASTICCERIA DI LISETTA	1 Kg	6	68x26x39	30
806	PANETTONE ELEGANCE LA PASTICCERIA DI LISETTA ELEGANCE PANETTONE LA PASTICCERIA DI LISETTA	1 Kg	6	68x26x39	30
832	PANETTONE GRAN GIANDUIA LA PASTICCERIA DI LISETTA CHOCOLATE PANETTONE LA PASTICCERIA DI LISETTA	1 Kg	6	68x26x39	30
807	PANETTONCINO CLASSICO LA PASTICCERIA DI LISETTA SMALL PANETTONE LA PASTICCERIA DI LISETTA	100 g	36	41x30x33,5	48
808	PANDORO CLASSICO LA PASTICCERIA DI LISETTA CLASSIC PANDORO LA PASTICCERIA DI LISETTA	1 Kg	6	69x23,5x54	20

Alcuni prodotti non sono disponibili per il mercato Usa e Canada
Some products aren't available for the USA and Canadian markets



cod. 808



cod. 804



cod. 806



cod. 832



cod. 805



cod. 807

Naso&Gola S r l - Uninominale
 Località La Villa 35/A - 43053 Compiano - Parma
 uffici/office:
 Tel. +39 (0)521 776970 - Fax +39 (0)521 706836
 magazzino/warehouse:
 Tel. +39 (0)525 811208 - Fax +39 (0)525 306091

www.nasoegola.com - info@nasoeogola.com

Naso&Gola USA LLC
 329 South Mayfair Avenue #524
 Daly City, CA 94015-1404
 Phone: 650.756.6826

us@nasoeogola.com