

*Vergani*  
*dal 1944*

THE PANETTONE OF MILAN  
CHRISTMAS COLLECTION 2023



CHRISTMAS COLLECTION 2023

Milano



# LA NOSTRA STORIA OUR HISTORY

*La storia del Panettone Vergani* è la storia della nostra famiglia: da quattro generazioni custodiamo (e tramandiamo) valori e tradizioni che hanno fatto di Vergani un marchio di eccellenza in Italia e all'estero. Tutto ebbe inizio nel 1944, in un piccolo laboratorio di pasticceria in viale Monza, a Milano. Angelo Vergani, giovane intraprendente, innamorato della pasticceria e della sua città, avvia un'attività in proprio. La genuinità degli ingredienti e la continua ricerca della qualità permettono "al Vergani" di farsi conoscere e apprezzare dai suoi concittadini e di specializzarsi nella produzione del vero Panettone milanese. In pochi anni i suoi Panettoni varcano i "confini" meneghini e Vergani si trasforma in una vera e propria impresa alimentare. Sono trascorsi più di settant'anni e oggi i nostri prodotti sono presenti in molti paesi europei, negli Stati Uniti, in Canada, in Brasile e in Cina. Siamo attenti all'evoluzione del gusto e delle abitudini alimentari dei consumatori, perché stare al passo con i tempi significa continuare a migliorarsi senza perdere di vista la propria storia. Per questo selezioniamo attentamente ogni ingrediente e rispettiamo la ricetta originale per garantire un prodotto d'eccellenza. Come ci ha insegnato Angelo Vergani.

*The history of the Vergani Panettone* is our family history: for four generations, we have preserved (and handed down) the values and traditions that have made Vergani an excellent brand in Italy and abroad. It all began back in 1944, in a small bakery in Viale Monza, Milan. Angelo Vergani, an enterprising young man who loved baking and his city, started his own business. Thanks to natural ingredients and the continuous pursuit of quality, "Mr Vergani" became known and appreciated by his fellow citizens and specialised in making the real Milanese Panettone. In just a few years, his Panettone cakes became popular beyond the "borders" of Milan and Vergani became a real food business. After more than seventy years, our products can now be found in many countries in Europe, the USA, Canada, Brazil and China. We focus on developing taste and on consumers' food habits, since keeping up with the times means continuing to improve without losing sight of your past. Therefore, we carefully select each ingredient and follow the original recipe to guarantee an excellent product. Just as Angelo Vergani taught us.



CHRISTMAS COLLECTION 2023



# IL PANETTONE “MADE IN MILANO” PANETTONE CAKE “MADE IN MILAN”

## *Il Duomo, il Castello Sforzesco, la Galleria e... il Panettone.*

Milano è conosciuta nel mondo per alcuni simboli e il Panettone è indubbiamente uno di questi. Col tempo il Panettone è diventato il dolce di Natale più amato dalle famiglie italiane e oggi sono tanti i produttori sparsi un po' in tutto il Paese, da nord a sud. Ma il vero, l'originale Panettone di Milano non può che essere prodotto nella città che gli ha dato... i natali! Oggi siamo rimasti gli unici (e gli ultimi) milanesi a produrre a Milano il Panettone su scala industriale: dal nostro laboratorio (a poche centinaia di metri da dove sorse la prima pasticceria) escono 600.000 Panettone l'anno, ma ognuno di loro è speciale perché prodotto come vuole la tradizione e con la stessa cura artigianale a noi tramandata dal bisnonno Angelo.

Orgogliosi e fieri della nostra “milanesità” e per dare sia ai milanesi, sia ai turisti la possibilità di gustare (e acquistare) il Panettone fresco tutto l'anno, abbiamo aperto due boutique nel cuore della città.

## *The Cathedral, the Sforzesco Castle, the Galleria Vittorio Emanuele and... Panettone.*

Milan is famous worldwide for several things and Panettone is unquestionably one of these. Over the years, Panettone has become the most popular Christmas cake with Italian families. Today, it is made by producers throughout Italy, from north to south. But the real, original Panettone of Milan can only be made in the city where it originated! Today, we are the only (and the last) Milanese company to make Panettone in Milan on an industrial scale: our laboratory (a few hundred metres from the site of the first bakery) produces 600,000 Panettone cakes a year. They are all special because they are made according to an old tradition, with the same craftsmanship handed down to us by our great-grandfather Angelo.

Honoured and proud to be Milanese and for giving the Milanese people and tourists the opportunity to taste (and buy) a fresh Panettone all year round, we have opened two boutiques in the heart of the city.

CHRISTMAS COLLECTION 2023



# IL SEGRETO DI UN PANETTONE ECCELLENTE

## THE SECRET OF AN EXCELLENT PANETTONE

*È il lievito naturale* il segreto di un eccellente Panettone.

Ancora oggi noi utilizziamo il lievito madre naturale creato da Angelo Vergani, legato in un telo e rinfrescato tre volte al giorno come vuole la vera tradizione milanese. Da oltre settant'anni, tutti i giorni, per trecentosessantacinque giorni l'anno, la stessa "madre" fornisce i lieviti del Panettone Vergani. E ci vogliono tre giorni per farne uno.

*Natural yeast* is the secret of an excellent Panettone. Today, we still use the natural sourdough starter created by Angelo Vergani, which is wrapped in a cloth and refreshed three times a day in line with the true Milanese tradition. For over seventy years, every day, 365 days a year, the same sourdough starter has been used to make the Vergani Panettone. And it takes three days to make one.



*Germe di grano macinato a pietra*  
*Stone-ground wheat germ*



*Scorze d'arance italiane*  
*Calabria orange peel*



*Vaniglia Bourbon del Madagascar*  
*Madagascar Vanilla*



*Sale Marino integrale*  
*Sea salt*

*Miele italiano*  
*Italian honey*



*Mandorle di Bari*  
*Bari almonds*



*Uvetta Australiana "5 Corone"*  
*Australian 5 crown sultanas*



# GLI INGREDIENTI THE INGREDIENTS

## *Germe di grano macinato a pietra*

Con la macinatura a pietra la parte più nobile del chicco conserva intatte tutte le sue proprietà. Il germe di grano, ricco di vitamine, conferisce più gusto alla farina.

## *Scorze d'arance italiane*

I canditi provengono esclusivamente da scorze di arance italiane raccolte e sbucciate a mano per non disperdere gli oli essenziali. Il frutto viene candito lasciandolo immerso, per una settimana, in uno sciroppo ottenuto con zucchero di canna.

## *Vaniglia Bourbon del Madagascar*

Utilizziamo solo vaniglia della pregiata qualità Bourbon del Madagascar. Il baccello essiccato di questa orchidea tropicale è rinomato per l'ineguagliabile bouquet d'aromi pregiati.

## *Miele italiano*

Il miele è ricavato dal nettare dei fiori raccolto dalle api nei boschi spontanei delle colline italiane. Il gusto vanigliato e leggermente fruttato lo rende particolarmente morbido e delicato.

## *Sale Marino integrale*

Da sempre conosciuto come un sale "dolce", privo di retrogusto amarognolo, nasce nelle storiche saline di Cervia, di origine etrusca. Non essendo essiccato artificialmente, mantiene la naturale umidità tipica del sale marino non raffinato.

## *Uvetta Australiana "5 Corone"*

Pregiata varietà di uvetta coltivata nel sud dell'Australia dall'aroma straordinariamente dolce perché lasciata appassire al calore naturale del sole fino a tre settimane prima della vendemmia. Un vero gioiello per la pasticceria.

## *Mandorle di Bari*

Per la decorazione della linea Étoile utilizziamo mandorle di origine italiana, di Bari. Il loro sapore intenso ma equilibrato, con note di burro finali, ne fa un'eccellenza particolarmente apprezzata nei più raffinati impieghi della pasticceria.

## *Stone-ground wheat germ*

When stone ground, the finest part of the grain preserves all its properties. Rich in vitamins, wheat germ adds more flavour to flour.

## *Italian orange peel*

The candied fruit comes exclusively from the peel of Italian oranges harvested and peeled by hand so as not to waste the essential oils. The fruit is candied by leaving it immersed for a week in a syrup made with cane sugar.

## *Madagascar Vanilla*

We only use the finest quality Madagascar Bourbon vanilla. The dried pod of this tropical orchid is renowned for its unmatched bouquet of fine aromas.

## *Italian honey*

Honey is obtained from the nectar of flowers collected by bees in the spontaneous woods of the Italian hills. The vanilla and slightly fruity taste makes it particularly soft and delicate.

## *Sea salt*

It has always been known as a "sweet" salt, with no bitter aftertaste. It comes from the ancient salt pans of Cervia of Etruscan origin. As it is not artificially dried, it preserves its natural moisture typical of unrefined sea salt.

## *Australian 5 crown sultanas*

A fine grape variety grown in the south of Australia with an incredibly sweet aroma because it is left to dry in the natural heat of the sun for up to three weeks before harvesting. A real gem for making pastries.

## *Bari almonds*

To decorate the Étoile line, we use Italian almonds, from Bari. Their intense yet balanced flavour, with lingering hints of butter, make it an excellent product particularly appreciated in making the most refined pastries.

# LE NOSTRE CERTIFICAZIONI OUR CERTIFICATIONS



*Vergani*  
dal 1944

# MIGLIOR PANETTONE DELL'ANNO THE BEST PANETTONE OF THE YEAR

*Vergani*  
dal 1944

IL PANETTONE DI MILANO

## THE BEST ITALIAN PANETTONE

THE BEST  
OF THE  
TEST



OUR PANETTONE IS THE  
**BEST OF THE 2022**  
**"PANETTONI" TEST**

BY  
**ALTROCONSUMO**  
Il tuo punto di forza

# CHRISTMAS COLLECTION 2023



# LE NOSTRE BOUTIQUE OUR BOUTIQUES

A metà fra bottega e caffetteria, le Boutique Vergani sono l'omaggio a una soffice tradizione tutta milanese. Il luogo dove gli appassionati del dolce simbolo di Milano possono acquistare il vero Panettone tradizionale "made in Milano" rmato Vergani (e le versioni speciali) sempre fresco, ogni giorno dell'anno, oppure concedersi il lusso di iniziare la giornata con l'originale colazione milanese: una fragrante fetta di Panettone! Veri e propri "showroom del Panettone" creati per restituire a Milano la peculiarità di una tradizione antica, non solo nel periodo natalizio.

Per questo nelle nostre boutique il Panettone è il protagonista di diverse occasioni di consumo e viene "interpretato" in s ziose ricette per un'originale pausa pranzo, una dolce merenda o un aperitivo gourmet.

Halfway between a shop and a café, Vergani Boutiques are a tribute to the sweet tradition typical of Milan. At these boutiques those who love Milan's sweet cake can buy a genuine traditional Panettone "made in Milan" by Vergani (and its special versions), freshly baked every day of the year, or treat themselves to the luxury of starting their day with the original Milanese breakfast: a fragrant slice of Panettone! They are real "Panettone showrooms" set up to reintroduce this special and ancient tradition to Milan, not only during the Christmas period.

This is why, in our boutiques, Panettone is the protagonist at various times of the day, as it is creatively used in delicious recipes for an original lunch break, a sweet snack or a gourmet aperitif.



**CHRISTMAS COLLECTION 2023** ❄️



# I NOSTRI PRODOTTI

## OUR PRODUCTS

.....

### LINEA GOURMET GOURMET LINE

TIN LINE	16
TIN LINE GINGER BREAD	18
WINDOW LINE	19
ÉTOILE	20
CHRISTMAS BOX	21
SNOW LINE - SNOWMAN	22
IL TAMBURELLO	22
IL TAMBURELLO 2 KG	22
LE CAPPELLIERE	22
BABBO NATALE	22
PANETTONE ITALIANO MADE IN MILAN	22
I MIGNON	22
I MIGNON	22
LA DOLCE VITA	22
TRADITIONAL MILANESE PANETTONE	26
CHOCOLATE AND PEARS	28
SAMBUCA, COFFEE AND CHOCOLATE	29
PEPPERMINT AND CHOCOLATE	30
SALTED CARAMEL AND WHITE CHOCOLATE	31
AMARETTO	32
LIMONCELLO	33
PISTACHIO AND CHOCOLATE	34
APPLE AND CINNAMON	35
TIRAMISÙ	36
CHOCOLATE AND GINGER	37
APRICOT PANETTONE PELLECCHIELLA OF VESUVIO	38
CHOCO BROWNIE	39
THREE CHOCOLATES	40
BLACK CHERRY	41
RASPBERRIES AND WHITE CHOCOLATE	42
MARPLE SYRUP AND PECAN NUTS	43
MOSCATO WINE	44
VERGNANO COFFEE AND CHOCOLATE	45
DARK CHOCOLATE 60% GRAND CRU VIDAMÀ	46
MARRON GLACÈ	46
WILD BERRIES	46
I CLASSICI ASTUCCIATI	46
MERRY MILANO	46
ALL YEAR LONG	46
HALLOWEEN	46
VERGANI & NOVI	52
PISTACCHIO EXPERIENCE	56
ORGANIC	62
WHOLE WHEAT	63
GLUTEN FREE	64
VEGAN	65
NO ADDED SUGAR WITH SWEETENER	68

### LINEA BENESSERE WELLNESS LINE

# TIN LINE

Una linea tutta nuova, le latte. Al loro interno troviamo il Panettone classico, Panettone con gocce di cioccolato e Panettone con gocce di cioccolato e pere. All'esterno un'immagine simbolo di Milano.

A whole new line, the cans. Inside we find the classic Panettone, Panettone with chocolate drops and Panettone with chocolate drops and pears. Outside, a symbolic image of Milan.



TIN LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Traditional Milanese Panettone 750g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114017907
Chocolate drops Panettone 750g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114017914
Chocolate drops and pears Panettone 750g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114014142

# TIN LINE GINGER BREAD

Una linea tutta nuova, le latte a tema pan di zenzero. Al loro interno troviamo il Panettone classico, Panettone con gocce di cioccolato, e Panettone con l'amarena.

A whole new line, gingerbread-themed tins. Inside we find the classic Panettone, Panettone with chocolate drops, and Panettone with black cherry.



TIN LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Traditional Milanese Panettone 750g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114014630
Chocolate drops Panettone 750g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114014647
Black cherry Panettone 750g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114014654

# WINDOW LINE

Per i più curiosi, una piccola finestrella permette di sbirciare all'interno delle nuove confezioni del Panettone Classico, del Panettone pere e cioccolato, del Panettone lamponi e gocce di cioccolato bianco, del Panettone caramello salato e cioccolato bianco e della Veneziana.

For the curious ones, a little window allows you to peek inside the new packages of the Traditional Panettone, Chocolate and pears Panettone, White chocolate drops and raspberries Panettone, Salted caramel and white chocolate Panettone and Classic Veneziana.



## WINDOW LINE

Pieces x Case

Cases x Layer

Layers x Pallet

Case dimension cm

EAN 13

Classic Panettone 1000g  
Salted caramel and white chocolate  
Panettone 750g

6

5

6

69.0x25.0x36.0

8002114011202

6

5

6

69.0x25.0x36.0

8002114013732

# WINDOW LINE

Per i più curiosi, una piccola finestrella permette di sbirciare all'interno delle nuove confezioni del Panettone Classico, del Panettone pere e cioccolato, del Panettone lamponi e gocce di cioccolato bianco, del Panettone caramello salato e cioccolato bianco e della Veneziana.

For the curious ones, a little window allows you to peek inside the new packages of the Traditional Panettone, Chocolate and pears Panettone, White chocolate drops and raspberries Panettone, Salted caramel and white chocolate Panettone and Classic Veneziana.



WINDOW LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Classic Veneziana 720g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114011219
Chocolate drops and pears Panettone 750g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114012476
White chocolate drops and raspberries Panettone 750g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114012469

# ÉTOILE

Un Panettone gourmet, prodotto con ingredienti selezionati e genuini: farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia Bourbon del Madagascar, scorze d'arancia Calabresi sbucciate a mano, pregiato miele d'acacia toscano, sale marino integrale, uvetta australiana 5 corone.

A gourmet version of Panettone, made with select, genuine ingredients: stone-ground wheat flour, Madagascar Bourbon vanilla beans, brown sugar candied Calabria orange peel, Tuscan acacia honey, sea salt, Australian 5 Crown raisins.



ÉTOILE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Etoile panettone 1000g	6	5	6	74.0x24.5x35.0	8002114013206

# SNOW LINE SNOWMAN

Evergreen della tradizione natalizia, la nuova Linea Neve è adatta a grandi e piccini. La nuova grafica, elegante ed in vero stile natalizio, custodisce i sapori tradizionali del Panettone classico e del Pandoro, e le due varianti al pistacchio e con pere e cioccolato anche per i più golosi.

Evergreen of the Christmas tradition, the new Snow Line is suitable for young and old. The new graphics, elegant and in true Christmas style, preserves the traditional flavors of classic Panettone and Pandoro, and the two variants with pistachio and with pears and chocolate even for the sweet tooth.



SNOW LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Classic Panettone 1000g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114014852
Classic Pandoro 1000g	6	5	4	72.0x26.0x48.0	8002114014869
Pistachio and chocolate Panettone 750g	6	7	7	59.0x21.0x28.0	8002114014883
Chocolate drops and pear Panettone 750g	8	3	10	80.0x40.0x16.0	8002114014876

# CHRISTMAS BOX

Farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia in bacche della qualità Bourbon del Madagascar, scorze d'arancia Calabresi, pregiato miele d'acacia toscano. Solo l'eccellenza per il Panettone Classico e la Classica Veneziana della collezione Excellence.

Stone-ground wheat flour, Madagascar Bourbon vanilla beans, candied Calabria orange peel, and the finest acacia honey from Tuscany. The Excellence collection features the finest Panettone Classico and Classica Veneziana.



## CHRISTMAS BOX

Pieces x Case

Cases x Layer

Layers x Pallet

Case dimension cm

EAN 13

Traditional Milanese Panettone 750g  
Classic Veneziana 720g

6

5

6

74.0x24.5x35.0

8002114014661

6

5

6

74.0x24.5x35.0

8002114014678

# CHRISTMAS BOX

Farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia in bacche della qualità Bourbon del Madagascar, scorze d'arancia Calabresi, pregiato miele d'acacia toscano. Solo l'eccellenza per il Panettone Classico e la Classica Veneziana della collezione Excellence.

Stone-ground wheat flour, Madagascar Bourbon vanilla beans, candied Calabria orange peel, and the finest acacia honey from Tuscany. The Excellence collection features the finest Panettone Classico and Classica Veneziana.



CHRISTMAS BOX	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Panettone Excellence 1000g	6	5	6	74.0x24.5x35.0	8002114011158
Veneziana Excellence 1000g	6	5	6	74.0x24.5x35.0	8002114011165

# IL TAMBURELLO

Abbiamo "rispolverato" la confezione che custodiva i primi Panettoni Vergani: il classico "tamburello". Negli anni cinquanta i Panettoni si spedivano per posta e le confezioni erano legate con lo spago... Nostalgici del vintage? Il "tamburello" fa per voi!

Qualità top: farina con germe di grano macinato a pietra, scorze d'arancia Calabresi, vaniglia Bourbon del Madagascar, miele d'acacia toscano.

We revived the old Panettone box used by Vergani in its early days: the classic "tamburello". In the 1950s, Panettone boxes were tied with a string and sent by mail. Take a ride back in time and revel in vintage nostalgia with our "Tamburello"! Inside you will find our Panettone Excellence, the quintessence of our tradition: stone-ground wheat flour, Madagascar Bourbon vanilla beans, candied Calabria orange peel, Tuscan acacia honey.



## IL TAMBURELLO

	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Panettone Excellence 500g	6	4	10	60.0x40.0x19.6	8002114010304
Panettone Excellence 1000g	6	2	10	81.3x50.5x18.5	8002114010311
Panettone Excellence 3000g	1	8	5	34.0x34.0x35.9	8002114010083
Panettone Excellence 5000g	1	6	4	38.0x38.0x42.0	8002114010182

# IL TAMBURELLO 2 KG

Abbiamo "rispolverato" la confezione che custodiva i primi Panettoni Vergani: il classico "tamburello". Negli anni cinquanta i Panettoni si spedivano per posta e le confezioni erano legate con lo spago... Nostalgici del vintage? Il "tamburello" fa per voi! Qualità top: farina con germe di grano macinato a pietra, scorze d'arancia Calabresi, vaniglia Bourbon del Madagascar, miele d'acacia toscano.

We revived the old Panettone box used by Vergani in its early days: the classic "tamburello". In the 1950s, Panettone boxes were tied with a string and sent by mail. Take a ride back in time and revel in vintage nostalgia with our "Tamburello"! Inside you will find our Panettone Excellence, the quintessence of our tradition: stone-ground wheat flour, Madagascar Bourbon vanilla beans, candied Calabria orange peel, Tuscan acacia honey.



IL TAMBURELLO	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Panettone Excellence 2000g	2	6	4	34.0x34.0x35.9	8002114012483

# LE CAPPELLIERE

Panettone Excellence, da 1, 3 e 5 kg, custoditi in eleganti cappelliere realizzate a mano.  
Qualità top: farina con germe di grano macinato a pietra, scorze d'arancia Calabresi,  
vaniglia Bourbon del Madagascar, miele d'acacia toscano.

Elegantly packaged in handmade hat boxes, this Panettone Excellence (1, 3 or 5 kg)  
makes the perfect Christmas treat to share with friends. Top quality product: stonground  
wheat flour, Madagascar Bourbon vanilla beans, candied Calabria orange peel  
and the finest acacia honey from Tuscany.



## LE CAPPELLIERE

	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Panettone Excellence 1000g	3	4	7	83.0x310x24.0	8002114013381
Panettone Excellence 3000g	1	8	5	34.0x34.0x35.9	8002114370033
Panettone Excellence 5000g	1	6	4	38.0x38.0x42.0	8002114370040

# BABBO NATALE

Evergreen della tradizione natalizia, la linea Babbo Natale è adatta a grandi e piccini, elegante e custodisce i nostri Panettone Classico Milanese e il Classico Pandoro.

Evergreen of the Christmas tradition, the Santa Claus line is suitable for young and old, elegant and contains our Panettone Classico Milanese and Classico Pandoro.



BABBO NATALE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Traditional Milanese Panettone 1000g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114014371
Classic Pandoro 1000g	6	5	4	72.0x26.0x48.0	8002114014685



# LA DOLCE VITA

Piccoli nel formato, grandi nella bontà: i Mignon sono il formato ideale per togliersi uno sfizio senza remore.

Small size, big taste: our Mignon tidbits are just the right size for a moment of sweet indulgence without too much guilt.



## I MIGNON

Pieces x Case

Cases x Layer

Layers x Pallet

Case dimension cm

EAN 13

# I MIGNON

Piccoli nel formato, grandi nella bontà: i Mignon sono il formato ideale per togliersi uno sfizio senza remore.

Small size, big taste: our Mignon tidbits are just the right size for a moment of sweet indulgence without too much guilt.



I MIGNON	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Assorted box 380g	6	10	9	36.0x26.0x23.0	8002114015569

# I MIGNON

Piccoli nel formato, grandi nella bontà: i Mignon sono il formato ideale per togliersi uno sfizio senza remore.

Small size, big taste: our Mignon tidbits are just the right size for a moment of sweet indulgence without too much guilt.



I MIGNON	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Classic panettone 100g flowpack	25	6	12	40.0x40.0x13.0	8002114015668
Chocolate panettone 100g flowpack	25	6	12	40.0x40.0x13.0	8002114015675
Panettone without candied 100g flowpack	25	6	12	40.0x40.0x13.0	8002114015682
Classic pandoro 80g flowpack	25	6	12	40.0x40.0x13.0	8002114015699
Traditional Milanese panettone 100g "Duomo"	24	4	10	60.0x40.0x20.6	8002114010878
Traditional Milanese panettone 100g "Bear and Reindeer"	25	4	10	60.0x40.0x20.6	-8002114015682

# I MIGNON

Piccoli nel formato, grandi nella bontà: i Mignon sono il formato ideale per togliersi uno sfizio senza remore.

Small size, big taste: our Mignon tidbits are just the right size for a moment of sweet indulgence without too much guilt.



I MIGNON	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Classic panettone 100g box	3	4	7	83.0x31.0x24.0	8002114018454
Chocolate and pears panettone 100g	1	8	5	34.0x34.0x35.9	8002114018461
Panettone without candied 100g box	1	6	4	38.0x38.0x42.0	8002114018478
Classic pandoro 80g box	1	6	4	38.0x38.0x42.0	8002114018485

# MERRY CHRISTMAS LINE

## Incarto storico

Fare il panettone è un'arte. I segreti del mestiere li abbiamo ereditati dalla passione e dalla lunga esperienza di Angelo Vergani. E dal 1944 siamo sempre stati fedeli alle sue antiche ricette, per offrirvi il gusto vero e autentico del dolce che rappresenta Milano nel mondo. Una ampia gamma di Panettone, Veneziana e Pandoro in eleganti incarti a mano.

Making Panettone is an art. We inherited the secrets of the craft from Angelo Vergani's passion and long experience. Since 1944, we have always followed his old recipes to offer you an authentic taste of the sweet loaf that made Milan famous around the world.



### MERRY CHRISTMAS LINE

	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Classic panettone 750g	8	3	10	80.0x40.0x16.0	8002114010779
Classic panettone 1000g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114010700
Classic panettone 1500g	2	4	10	60.0x40.0x19.5	8002114010816
Classic panettone 2000g	2	4	10	60.0x40.0x19.5	8002114016290
Pandoro 1000g	1	8	5	34.0x34.0x35.9	8002114013114
Classic veneziana 720g	1	6	4	38.0x38.0x42.0	8002114013121
Classic veneziana 1000g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114010335



MERRY CHRISTMAS LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Three chocolates panettone 1000g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114018904
Chocolate drops panettone 1000g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114018867
Chocolate drops and pears panettone 1000g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114018881
Apricots and pears panettone 1000g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	80021140019086
Panettone Soave without candied and without raisin 900g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114018942
Panettone without candied fruits 1000g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114019130

CHRISTMAS COLLECTION 2023 \*



# LINEA GOURMET GOURMET LINE

Utilizzo del lievito madre naturale, lunga lievitazione, ingredienti pregiati e rispetto dell'antica ricetta. Quando la *tradizione incontra l'ispirazione*, nascono i Panettoni della nostra linea Gourmet: il Panettone tradizionale e altre varianti del classico dolce natalizio che coniugano gusto e creatività.

Use of natural sourdough, long leavening, fine ingredients and respect for the ancient recipe. When *tradition meets inspiration*, the Panettoni of our Gourmet line are born: the traditional and other variations of the classic Christmas cake that combine taste and creativity.



CHRISTMAS COLLECTION 2023

Vergani  
dal 1944

IL PANETTONE DI MILANO

PANETTONE  
WITH  
CHOCOLATE

DOMORI

# GOURMET LINE

## Danettone with Domori chocolate drops

Singola origine Costa D'Avorio realizzato con cacao aromatico.

Al naso presenta note primarie di cacao, legno e spezie. Al palato bassa amarezza, bassa acidità e bassa astringenza. Il cacao aromatico, detto anche "cacao fine", infatti, rappresenta appena il 10% del raccolto mondiale e il Criollo, la varietà più rara in assoluto, poco più dello 0,01%. Il coraggio di questa scelta permette non solo la produzione di un cioccolato con bouquet aromatici variegati, ma anche il rispetto e la conservazione della biodiversità.

Single origin Ivory Coast made with aromatic cocoa. The nose has primary notes of cocoa, wood and spices. low bitterness, low acidity and low astringency on the palate. Aromatic cocoa, also called "fine cocoa", in fact, represents just 10% of the world harvest and Criollo, the rarest variety ever, just over 0.01%. The courage of this choice allows not only the production of a chocolate with varied aromatic bouquets, but also the respect and conservation of biodiversity.



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Domori chocolate panettone 750g	8	3	10	80.0x40.0x16.0	8002114018096

# GOURMET LINE

## *Traditional Milanese Panettone*

Il dolce simbolo di Milano e il Re delle tavole natalizie. Preparato con farina, lievito madre naturale, tuorlo d'uovo fresco e burro. 72 ore di lavorazione, come impone la tradizione, donano la caratteristica alveolatura e un'inimitabile fragranza.

The sweet symbol of Milan and the King of Christmas tables. Prepared with flour, natural sourdough, fresh egg yolk and butter. 72 hours of manufacture, as tradition dictates, give the characteristic honeycombed structure and an inimitable fragrance.



### GOURMET LINE

Traditional Milanese Panettone 750g  
Traditional Milanese Panettone 1000g

Pieces x Case

8  
6

Cases x Layer

3  
5

Layers x Pallet

10  
6

Case dimension cm

80.0x40.0x16.0  
69.0x25.0x36.0

EAN 13

8002114014128  
8002114017952

# GOURMET LINE

## Traditional Pandoro

Il dolce simbolo del Natale con una nuova veste grafica, mantenendo però il sapore classico.

The sweet symbol of Christmas with a new graphic design, while maintaining the classic taste.



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Traditional Pandoro 750g	6	5	4	72.0x26.0x48.0	8002114018102

# GOURMET LINE

## *Three chocolates Panettone*

Una pioggia di gocce di cioccolato fondente, al latte e bianco fanno di questo Panettone un autentico capolavoro di bontà.

Versione golosa ed intrigante della ricetta classica che prevede nell'impasto lievito madre naturale, farina, burro e tuorlo d'uovo fresco.

A rain of dark, milk and white chocolate drops chips make this Panettone an authentic masterpiece of goodness. Delicious and intriguing version of the classic recipe that includes natural yeast, flour, butter and fresh egg yolk.



### GOURMET LINE

Three chocolates Panettone 750g

Pieces x Case

8

Cases x Layer

3

Layers x Pallet

10

Case dimension cm

80.0x40.0x16.0

EAN 13

8002114014708

# GOURMET LINE

## *Three chocolates Pandoro*

Una pioggia di gocce di cioccolato fondente, al latte e bianco fanno di questo Pandoro un autentico capolavoro di bontà.

A rain of dark, milk and white chocolate drops chips make this Pandoro an authentic masterpiece of goodness.



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Three chocolates Pandoro 750g	6	5	4	72.0x26.0x48.0	8002114018119

# GOURMET LINE

## *Chocolate and pears Panettone*

Abbiamo pensato anche ai palati più fini e gourmet: a loro dedichiamo il nostro Panettone con pere delicatamente candite e gocce di cioccolato fondente.

We have also thought of the finest and most gourmet palates: to them we dedicate our Panettone with delicately candied pears and dark chocolate drops.



### GOURMET LINE

Chocolate and pears Panettone 750g

Pieces x Case

8

Cases x Layer

3

Layers x Pallet

10

Case dimension cm

80.0x40.0x16.0

EAN 13

8002114014692

# GOURMET LINE

## *Chocolate and orange Panettone*

Una pioggia di gocce di cioccolato fondente e cubetti di pere fanno di questo Panettone un autentico capolavoro di bontà. Versione golosa ed intrigante della ricetta classica.

A rain of dark chocolate drops and pear cubes make this Panettone an authentic masterpiece of goodness. Delicious and intriguing version of the classic recipe.



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Chocolate drops and orange Panettone 750g	8	3	10	80.0x40.0x16.0	8002114019178

# GOURMET LINE

## *Sambuca, coffee and chocolate Panettone*

La ricetta tradizionale del Panettone classico, preparato con farina, lievito madre naturale, burro, tuorlo d'uovo fresco, scorza d'arancia candita e uvetta, è arricchita da una golosa combinazione di crema alla sambuca, gocce di cioccolato e caffè.

The traditional recipe for classic Panettone, prepared with flour, natural mother yeast, butter, fresh egg yolk, candied orange peel and raisins, is enriched with a delicious combination of sambuca cream, chocolate drops and coffee.



### GOURMET LINE

Sambuca cream, chocolate drops and coffee  
Panettone 750g

Pieces x Case

6

Cases x Layer

7

Layers x Pallet

7

Case dimension cm

59.0x21.0x28.0

EAN 13

8002114015545

# GOURMET LINE

## *Peppermint and chocolate Panettone*

Il soffice impasto della ricetta classica, ottenuto con farina, lievito madre naturale, burro, tuorlo d'uovo fresco, scorza d'arancia candita e uvetta, è arricchita da un delicato abbinamento di Menta Piperita e cioccolato fondente.

The soft dough of the classic recipe, made with flour, natural mother yeast, butter, fresh egg yolk, candied orange peel and raisins, is enriched with a delicate combination of Peppermint and dark chocolate.



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Peppermint and chocolate Panettone 750g	6	7	7	59.0x210x28.0	8002114015552

# GOURMET LINE

## *Salted caramel and white chocolate Panettone*

Un'inedita combinazione arricchisce il tradizionale impasto preparato con farina, lievito madre naturale, burro e tuorlo d'uovo fresco: gocce di cioccolato bianco e scaglie di caramello salato donano a questo Panettone un intrigante gusto dolce-salato.

An unusual combination enriches the traditional dough prepared with flour, natural yeast, butter and fresh egg yolk: drops of white chocolate and salted caramel flakes give this Panettone an intriguing sweet-salty taste.



### GOURMET LINE

Salted caramel and white chocolate drops Panettone 750g

Pieces x Case

8

Cases x Layer

3

Layers x Pallet

10

Case dimension cm

80.0x40.0x16.0

EAN 13

8002114013404

# GOURMET LINE

## *Apple and cinnamon Panettone*

Un'inedita combinazione di mela candita e cannella in polvere, con i loro aromi caratteristici che evocano calore e famiglia, arricchisce il classico impasto ottenuto con lievito madre naturale, farina, burro e tuorlo d'uovo fresco. Una versione gourmet del classico dolce natalizio profumata e speziata da condividere nei freddi pomeriggi invernali.

A new combination of candied apple and cinnamon powder, with their characteristic aromas that evoke warmth and family, enriches the classic dough made with natural sourdough, flour, butter and fresh egg yolk. A gourmet version of the classic fragrant and spicy Christmas cake to share on cold winter afternoons.



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Apple and cinnamon Panettone 750g	8	3	10	80.0x40.0x16.0	8002114017884

# GOURMET LINE

## Tiramisù Panettone

La delicata cremosità del tiramisù si sposa con il soffice impasto preparato con farina, lievito madre naturale, burro e tuorlo d'uovo fresco. Una versione nuova e molto golosa pensata per soddisfare anche i palati più golosi.

The delicate creaminess of tiramisù goes well with the soft dough prepared with flour, natural mother yeast, butter and fresh egg yolk. A new and very tasty version designed to satisfy even the most glutinous palates.



### GOURMET LINE

Tiramisù Panettone 750g

Pieces x Case

6

Cases x Layer

7

Layers x Pallet

7

Case dimension cm

59.0x21.0x28.0

EAN 13

8002114014760

# GOURMET LINE

## *Chocolate and ginger Panettone*

Una pioggia di gocce di cioccolato fondente e cubetti di zenzero fanno di questo Panettone un autentico capolavoro di bontà. Versione golosa e intrigante della ricetta classica che prevede nell'impasto lievito madre naturale, farina, burro e tuorlo d'uovo fresco.

A rain of dark chocolate chips and ginger cubes make this Panettone an authentic masterpiece of goodness. Delicious and intriguing version of the classic recipe that includes natural yeast, flour, butter and fresh egg yolk.



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Chocolate and ginger Panettone 750g	8	3	10	80.0x40.0x16.0	8002114013510

# GOURMET LINE

## *Choco brownie Panettone*

Un'irresistibile pioggia di gocce di cioccolato e morbido brownie arricchisce il soffice impasto preparato con farina, lievito madre naturale, burro e tuorlo d'uovo fresco. Una versione particolarmente intrigante del Panettone pensata per conquistare tutti i "chocolate lovers".

An irresistible shower of chocolate chips and soft brownies enriches the soft dough prepared with flour, natural sourdough, butter and fresh egg yolk. A particularly intriguing version of panettone designed to take over all the "chocolate lovers".



### GOURMET LINE

Choco brownie panettone 750g

Pieces x Case

8

Cases x Layer

3

Layers x Pallet

10

Case dimension cm

80.0x40.0x16.0

EAN 13

8002114017891

# GOURMET LINE

## Raspberries and white chocolate Panettone

Un'inedita combinazione che coniuga il gusto leggermente acidulo del lampone e la dolcezza del cioccolato bianco in un equilibrio perfetto. L'impasto, ottenuto con lievito madre naturale, farina, burro e tuorlo d'uovo fresco, viene così arricchito da gocce di cioccolato bianco e purea di lamponi per una versione creativa della ricetta tradizionale.

A unique combination that combines the slightly acidic taste of raspberry and the sweetness of white chocolate in a perfect balance. The dough, made from natural yeast, flour, butter and fresh egg yolk, is enriched with white chocolate chips and raspberry puree for a creative version of the traditional recipe.



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Raspberries and white chocolate drops Panettone 750g	8	3	10	80.0x40.0x16.0	8002114013497

# GOURMET LINE

## *Maple syrup and pecan nuts Panettone*

Il tradizionale impasto preparato con lievito madre naturale, farina, burro e tuorlo d'uovo fresco si addolcisce con l'aggiunta dello sciroppo d'acero, dolcificante naturale e leggero, e golosi pezzi di noci Pecan tostate. Il gusto leggermente caramellato dello sciroppo e la croccante copertura alle noci Pecan donano a questo panettone una nuova personalità.

The traditional mixture prepared with natural sourdough, flour, butter and fresh egg yolk is softened with the addition of maple syrup, natural and light sweetener, and tasty toasted pecan nuts. The slightly caramelized taste of the maple syrup and the crisp pecan nuts cover give this panettone a new personality.



### GOURMET LINE

Maple syrup and Pecan nuts Panettone  
750g

Pieces x Case

6

Cases x Layer

5

Layers x Pallet

6

Case dimension cm

69.0x25.0x36.0

EAN 13

8002114017860

# GOURMET LINE

## Moscato wine Panettone

Il tradizionale impasto preparato con lievito madre naturale, farina, burro e tuorlo d'uovo fresco si addolcisce con l'aggiunta dello sciroppo d'acero, dolcificante naturale e leggero, e golosi pezzi di noci Pecan tostate. Il gusto leggermente caramellato dello sciroppo e la croccante copertura alle noci Pecan donano a questo panettone una nuova personalità.

The traditional mixture prepared with natural sourdough, flour, butter and fresh egg yolk is softened with the addition of maple syrup, natural and light sweetener, and tasty toasted pecan nuts. The slightly caramelized taste of the maple syrup and the crisp pecan nuts cover give this panettone a new personality.



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Moscato wine Panettone 750g	8	3	10	80.0x40.0x16.0	8002114013503

# GOURMET LINE

## *Amaretto Panettone*

La ricetta tradizionale del Panettone Classico, preparato con farina, lievito madre naturale, burro, tuorlo d'uovo fresco, scorza d'arancia candita e uvetta, è arricchita da una golosa glassatura alla mandorla e granella di amaretto.

The traditional Panettone Classic recipe, prepared with flour, natural yeast, butter, fresh egg yolk, candied orange peel and raisins, is enriched with a delicious almond glaze and amaretto grains.



### GOURMET LINE

Amaretto Panettone 750g

Pieces x Case

6

Cases x Layer

5

Layers x Pallet

6

Case dimension cm

69.0x25.0x36.0

EAN 13

8002114012933

# GOURMET LINE

## *Black cherry Panettone*

Un soffice impasto preparato con lievito madre naturale, farina, burro, tuorlo d'uovo fresco e arricchito da morbide e golose amarene candite. Come vuole la tradizione, 72 ore di paziente lievitazione, forma bassa e caratteristica alveolatura per garantire la fragranza dell'inimitabile Panettone milanese. Una vera specialità che stupisce per l'equilibrio dei sapori. Il gusto delicato delle amarene arricchisce il tradizionale dolce di Natale.

A soft dough prepared with natural yeast, flour, butter, fresh egg yolk and enriched with soft and delicious candied black cherries. As tradition dictates, 72 hours of manufacture, low shape and characteristic honeycombed structure to ensure the fragrance of the inimitable Milanese panettone. A true specialty that impresses for the balance of flavors. The delicate taste of black cherries enriches the traditional Christmas cake.

gourmet.



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Black cherry Panettone 750g	8	3	10	80.0x40.0x16.0	8002114017853

# LINEA GOURMET

## *Pistachio and chocolate Panettone*

Il soffice impasto della ricetta classica, ottenuto con farina, lievito madre naturale, burro e tuorlo d'uovo fresco, è arricchito da una golosa farcitura di crema di pistacchio. La ricca glassa al cioccolato fondente e granella di pistacchio fa di questo Panettone un capolavoro di dolcezza.

The soft mixture of the classic recipe, made with flour, natural yeast, butter and fresh egg yolk, is enriched with a delicious filling of pistachio cream. The rich dark chocolate and pistachio glaze makes this Panettone a masterpiece of sweetness.



### GOURMET LINE

Pistachio and chocolate Panettone 750g

Pieces x Case

6

Cases x Layer

7

Layers x Pallet

7

Case dimension cm

59.0x21.0x28.0

EAN 13

8002114012926

# LINEA GOURMET

## Limoncello Panettone

Profumi e sapori mediterranei per questa particolare versione del Panettone. Il delicato impasto preparato con farina, lievito madre naturale, burro e tuorlo d'uovo fresco, viene farcito con una profumata crema al Limoncello.

Mediterranean aromas and flavors for this particular version of Panettone. The delicate mixture prepared with flour, natural yeast, butter and fresh egg yolk is filled with a fragrant Limoncello cream.



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Limoncello Panettone 750g	6	7	7	59.0x210x28.0	8002114012919

# GOURMET LINE

## *Apricot panettone pellecchiella of Vesuvio Panettone*

Profumi e sapori mediterranei per questa particolare versione del Panettone. Il delicato impasto preparato con farina, lievito madre naturale, burro e tuorlo d'uovo fresco, viene arricchito con l'albicocca della pregiata varietà Pellecchiella che si caratterizza grazie al suo sapore molto dolce.

Mediterranean aromas and flavors for this particular version of Panettone. The delicate dough prepared with flour, natural mother yeast, butter and fresh egg yolk, is enriched with apricot of the precious Pellecchiella variety which is characterized by its very sweet flavor.



### GOURMET LINE

Apricot Pellecchiella of Vesuvio  
Panettone 750g

Pieces x Case

8

Cases x Layer

3

Layers x Pallet

10

Case dimension cm

80.0x40.0x16.0

EAN 13

8002114014906

# GOURMET LINE

## *Wild berries Panettone*

Per tutti i buongustai una versione sfiziosa del panettone: l'impasto classico è arricchito da una purea concentrata di frutti di bosco (ribes nero, lampone, more e fragoline).

For all gourmets, a delicious version of Panettone: the classic dough is enriched with a concentrated puree of berries (blackcurrant, raspberry, blackberries and wild strawberries).



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Wild berries Panettone 750g	8	3	10	80.0x40.0x16.0	8002114013367

# GOURMET LINE

## *Marron Glacè Panettone*

Delicato impasto tradizionale dove l'uvetta e la frutta candita vengono sostituite da piccoli pezzi di morbidi e sfiziosi marron glacè canditi.

Delicate traditional dough where raisins and candied fruit are replaced by small pieces of soft and delicious marrons glacès.



### GOURMET LINE

Marron glacè Panettone 750g

Pieces x Case

8

Cases x Layer

3

Layers x Pallet

10

Case dimension cm

80.0x40.0x16.0

EAN 13

8002114017051

# GOURMET LINE

## *Vernano coffee and chocolate Panettone*

Un'irresistibile combinazione di gocce di cioccolato e miscela di caffè, arricchisce il soffice impasto preparato con farina, lievito madre naturale, burro e tuorlo d'uovo fresco. Una versione particolarmente intrigante e gustosa del Panettone pensata per conquistare tutti i "coffee&chocolate lovers".

An irresistible combination of chocolate chips and coffee blend enriches the soft dough prepared with flour, sourdough, butter and fresh egg yolk. A particularly intriguing and tasty version of Panettone, designed to conquer all "coffee & chocolate lovers".



GOURMET LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Vernano coffee and chocolate drops Panettone 750g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8002114012193

# PANETTONE ITALIANO

*Made in Milan*

Prodotto studiato e realizzato per esaltare le eccellenze italiane, dove i principali ingredienti sono di origine italiana, come la farina di grano tenero, il burro, lo zucchero, il tuorlo d'uovo, le scorze d'arancia ed il miele. Solo l'eccellenza per il Panettone classico.

Product designed and created to enhance Italian excellence, where the main ingredients are of Italian origin, such as soft wheat flour, butter, sugar, egg yolk, Calabrian orange peels and acacia honey Tuscan. Only excellence for Classic Panettone.



## GOURMET LINE

Panettone Italiano made in Italy 1000g

Pieces x Case

6

Cases x Layer

5

Layers x Pallet

6

Case dimension cm

69.0x25.0x36.0

EAN 13

8002114013664

*Vergani*  
dal 1944

CHRISTMAS COLLECTION 2023 ❄️



# I CLASSICI ASTUCCIATI

## *Fare il Panettone è un'Arte*

I segreti del mestiere li abbiamo ereditati dalla passione e dalla lunga esperienza di Angelo Vergani. Dal 1944 siamo sempre stati fedeli alle sue ricette, per offrirvi il gusto vero e autentico del dolce che rappresenta Milano nel mondo.

Diversi formati di Panettone ed il classico Pandoro in eleganti astucci che rispecchiano il nostro forte legame con la città simbolo del Panettone.

We have inherited the secrets of the trade from the passion and long experience of Angelo Vergani. Since 1944 we have always been faithful to his recipes, to offer you the true and authentic taste of the taste that represents Milan in the world. Different formats of Panettone and Pandoro in **elegant boxes that reflect our strong bond with the symbolic city of Panettone.**



# I CLASSICI ASTUCCIATI

Evergreen della tradizione natalizia, i Classici Astucciati in diverse forme, eleganti e sobrie, custodiscono il nostro Panettone Classico e Pandoro.

Evergreen of the Christmas tradition, the Classici Astucciati in different shapes, elegant and sober, preserve our Classic Panettone and Pandoro.



## I CLASSICI ASTUCCIATI

	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Classic Panettone 500g	20	3	6	83.0x35.0x36.0	8002114010076
Classic Panettone 1000g	6	4	6	79.0x27.0x32.0	8002114010014
Classic Pandoro 1000g	6	4	6	79.0x27.0x32.0	8002114010045

# I CLASSICI ASTUCCIATI

## Merry Milano

Panettone Classico, Panettone pere e cioccolato, Veneziana Classica, Panettone con uvetta senza canditi e Pandoro: i grandi classici della nostra produzione in eleganti cofretti con immagini natalizie di sapore retrò, per la gioia di grandi e piccini.

Classic Panettone, Pear and Chocolate Panettone, Classic Venetian Panettone, Panettone with Sultanas without candied fruit, and Pandoro: we produce these great classics in elegant boxes with vintage Christmas images to delight adults and children.



MERRY MILANO	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Classic Panettone 500g	6	4	10	60.0x40.0x19.6	8002114016887
Classic Panettone 1000g	6	5	6	74.0x24.0x35.0	8002114016870
Classic Veneziana 1000g	6	5	6	74.0x24.0x35.0	8002114012124
Classic Pandoro 1000g	6	5	4	69.0x22.0x53.0	8002114012131
Chocolate drops and pears	6	5	6	74.0x24.0x35.0	8002114017075
Panettone 1000g					
Without candied fruits with raisin	6	5	6	74.0x24.0x35.0	8002114017082
Panettone 500g					

# ALL YEAR LONG

Dedicato a chi ama Milano e il panetùn: una tradizione che dura da secoli e che abbiamo deciso di celebrare con questa confezione speciale: il Panettone per ogni stagione e in ogni momento dell'anno.

For those who love Milan and its "panetùn": we have decided to celebrate a centuriesold tradition with this special box: the Panettone cake for all seasons and at any time of the year.



## ALL YEAR LONG

Traditional Milanese Panettone 500g

Pieces x Case

6

Cases x Layer

4

Layers x Pallet

10

Case dimension cm

60.0x40.0x20.6

EAN 13

8002114011448

# HALLOWEEN

Halloween incontra Vergani. Il Panettone Classico arricchito con cubetti di zucca canditi e un mix di spezie (cannella, zenzero e noce moscata) per creare uno speciale mood di Halloween.

Halloween meets Vergani. The pumpkin spice Panettone is a classic recipe with candied pumpkin cubes and a mix of spices (Cinnamon, Ginger and Nutmeg) to create a special Halloween mood.



HALLOWEEN	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Pumpkin spice Panettone 500g	6	4	10	60.0x40.0x19.6	8002114011981

CHRISTMAS COLLECTION 2023



Veganini  
dal 1944

# PISTACHIO PANETTONE

**Stuff your panettone**  
with our sac à poche  
filled with pistachio cream



## Panettone with pistachio cream



### I CLASSICI SPECIAL

Panettone without candied fruits and  
without raisin with pistachio cream 850g

Pieces x  
Case

6

Cases x  
Layer

5

Layers x  
Pallet

6

Case  
dimension cm

74.0x24.5x35.0

EAN 13

8002114019185

CHRISTMAS COLLECTION 2023



Veganini  
dal 1944

# CREMINO PANETTONE

**Stuff your panettone**  
with our sac à poche  
**filled with hazelnut cream**



**Vergani**  
dal 1944

## Panettone with hazelnut cream



I CLASSICI SPECIAL	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Cremino Panettone with hazelnut cream 850g	6	5	6	74.0x24.5x35.0	8002114019192

CHRISTMAS COLLECTION 2023



Veganini  
dal 1944

# MODICA CHOCOLATE PANETTONE

**Stuff your panettone**  
with our sac à poche  
**filled with Modica chocolate cream**



## Panettone with Modica chocolate cream



I CLASSICI SPECIAL	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Panettone without candied fruits and without raisin with Modica's chocolate cream 850g	6	5	6	74.0x24.5x35.0	8002114019208

CHRISTMAS COLLECTION 2023 

# Vergani

dal 1944



## Panettone and Cream

Il metodo tradizionale tramandato da generazioni, una lavorazione lunga 50 ore ed il raffreddamento naturale a testa in giù, conferiscono al Panettone senza uvetta e senza canditi Vergani una splendida sofficità e morbidezza.

Materie prime semplici, mescolate tra loro con sapiente maestria pasticcera, generano una ricetta dal sapore complesso, estremamente gustosa e caratterizzata, ideale per il consumo in ogni momento della giornata.

The traditional method handed down for generations, a 50-hour process and natural cooling upside down, give the Vergani Panettone without raisins and candied fruit a splendid softness and smoothness. Simple raw materials, mixed together with skilful pastry mastery, generate a recipe with a complex flavour, extremely tasty and distinctive, ideal for consumption at any time of the day.



### I CLASSICI SPECIAL

Panettone without candied fruits and without raisin with crem 950g

Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
6	5	6	74.0x24.5x35.0	8002114018126

## Pandoro and Cream

Il metodo tradizionale tramandato da generazioni ed una lavorazione lunga 43 ore, conferiscono al Pandoro Vergani una splendida sofficità e morbidezza.

Materie prime semplici, mescolate tra loro con sapiente maestria pasticcera, generano una ricetta dal sapore complesso, estremamente gustosa e caratterizzata, ideale per il consumo in ogni momento della giornata.

The traditional method handed down for generations, a 43-hour process gives Pandoro Vergani a splendid softness and smoothness. Simple raw materials, mixed together with skilful pastry mastery, generate a recipe with a complex flavour, extremely tasty and distinctive, ideal for consumption at any time of the day.



I CLASSICI SPECIAL	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Pandoro and cream 950g	6	5	4	69.0x22.0x53.0	8002114018140

Vergani  
dal 1944



IL GRANDE CIOCCOLATO ITALIANO

**NOVI** CIOCCOLATO<sup>®</sup>  
... PASSIONE  
DAL 1903

&



CHRISTMAS COLLECTION 2023



Vergani  
dal 1944

# PANDORO EXPERIENCE

Staff your pandoro  
with our sac à poche  
filled with pistachio cream



## Pandoro Experience

Il sapore delicato del Pandoro classico, abbinato ad una favolosa crema al pistacchio dal gusto intenso e caratterizzato. Grazie alla praticità della sac a poche il prodotto può essere farcito a piacere.

The delicate flavor of classic pandoro, combined with a fabulous pistachio cream with an intense and characterized taste. Thanks to the practicality of the sac à poche, it can be filled as desired.



I CLASSICI SPECIAL	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Pandoro with pistachio cream 850g	6	5	4	69.0x22.0x53.0	8002114018089

**CHRISTMAS COLLECTION 2023** ❄️



# LINEA BENESSERE WELLNESS LINE

Per noi il Panettone è una missione: per questo motivo abbiamo deciso di affiancare alla produzione della ricetta classica alcune varianti che soddisfano i moderni trend alimentari e rispondono alle esigenze di quanti, per necessità o per scelta, hanno deciso di seguire particolari regimi nutritivi. Perché gusto e benessere possono andare d'accordo e non è necessario rinunciare alla *bontà* per sposare la *leggerezza*.

L'attenzione alla qualità che da sempre dedichiamo alla produzione del Panettone (a cominciare dalle 72 ore di preparazione, come prevede la tradizione) incontra così nuove abitudini di consumo per dare a tutti, ma proprio a tutti, la possibilità di gustare in libertà il tipico dolce meneghino.

For us, Panettone is a mission: therefore, we have decided to add some variations to the classic recipe to accommodate modern food trends and meet the needs of those who, out of necessity or choice, have decided to follow special diets. Because taste and wellbeing can go hand in hand and it is not necessary to overlook *goodness* to find *lightness*.

We have always focused on the quality of our Panettone cakes (starting with 72 hours of manufacture, in line with tradition), which is now paired with new food habits to give everyone, absolutely everyone, the opportunity to freely taste the typical cake of Milan.



# WELLNESS LINE

## *Extra virgin olive oil Panettone*

Profumi e sapori mediterranei per questa particolare versione del Panettone. Il delicato impasto preparato con farina, lievito madre naturale e tuorlo d'uovo fresco, viene arricchito dall'olio extra vergine di oliva che si caratterizza grazie al suo sapore deciso e caratterizzante.

Mediterranean aromas and flavors for this particular version of Panettone. The delicate dough prepared with flour, natural mother yeast and fresh egg yolk is enriched with extra virgin olive oil which is characterized by its strong and characterizing flavor.



### WELLNESS LINE

Extra virgin olive oil Panettone 750g

Pieces x Case

8

Cases x Layer

3

Layers x Pallet

10

Case dimension cm

80.0x40.0x16.0

EAN 13

8002114019246

# WELLNESS LINE

## *Extra virgin olive oil with chocolate Panettone*

Profumi e sapori mediterranei arricchiti da una pioggia di gocce di cioccolato per questa particolare versione del Panettone. Il delicato impasto preparato con farina, lievito madre naturale e tuorlo d'uovo fresco viene arricchito dall'olio extra vergine di oliva, che si caratterizza grazie al suo sapore deciso, e da gocce di finissimo cioccolato.

Mediterranean aromas and flavors enriched by a rain of chocolate drops for this particular version of Panettone. The delicate dough prepared with flour, natural sourdough and fresh egg yolk is enriched with extra virgin olive oil, which is characterized by its strong flavour, and drops of very fine chocolate.



WELLNESS LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Extra virgin olive oil with chocolate Panettone 750g	8	3	10	80.0x40.0x16.0	8002114019253

# WELLNESS LINE

## Organic Panettone

Prodotto esclusivamente con ingredienti certificati. Come da tradizione, 72 ore di lavorazione, forma bassa e caratteristica alveolatura per garantire il gusto e la fragranza dell'inimitabile Panettone milanese.

Produced only with certified ingredients. A traditional 72-hour long process, a broad shape and big air pockets come together to ensure the original taste and aroma of Milan's quintessential Panettone.



### WELLNESS LINE

Organic panettone 750g

Pieces x Case

6

Cases x Layer

4

Layers x Pallet

10

Case dimension cm

60.0x40.0x20.6

EAN 13

8002114010151

# WELLNESS LINE

## Whole wheat Panettone

Dedicato a chi è attento al benessere, il nostro Panettone Integrale è prodotto con farina di grano tenero integrale, fonte di fibre. La ricetta è quella classica, con una ricca farcitura di cubetti di scorza d'arancia canditi e uvetta.

Especially for those who care about wellbeing, our Wholemeal Panettone is made of soft whole-wheat flour, a source of fibre.

It is a classic recipe with a rich filling of diced candied orange peel and raisins.



WELLNESS LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Whole wheat panettone 750g	6	4	10	60.0x40.0x20.6	8002114012254

# WELLNESS LINE

## *Gluten free Panettone*

Pensato per restituire a chi segue una dieta priva di glutine il piacere di rispettare la tradizione. La lunga lavorazione gli garantisce la caratteristica alveolatura e dona a ogni morso il sapore autentico del dolce simbolo di Milano, anche nella variante al pistacchio.

Designed to give back to those who follow a gluten-free diet the pleasure of respecting tradition. The long process guarantees the characteristic alveolation and gives each bite the authentic flavor of the sweet symbol of Milan, even in the pistachio variant.



WELLNESS LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Classic gluten free panettone 600g	6	4	8	60.0x40.0x20.0	8002114012629
Pistachio gluten free panettone 600g	6	4	8	60.0x40.0x20.0	8002114015576

# WELLNESS LINE

## Gluten free Panettone

Pensato per restituire a chi segue una dieta priva di glutine il piacere di rispettare la tradizione. La lunga lavorazione gli garantisce la caratteristica alveolatura e dona a ogni morso il sapore autentico del dolce simbolo di Milano, anche nella variante al pistacchio.

Designed to give back to those who follow a gluten-free diet the pleasure of respecting tradition. The long process guarantees the characteristic alveolation and gives each bite the authentic flavor of the sweet symbol of Milan, even in the pistachio variant.



WELLNESS LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Chocolate gluten free panettone 600g	6	4	8	60.0x40.0x20.0	8002114019215
Limoncello gluten free panettone 600g	6	4	8	60.0x40.0x20.0	8002114019222

# WELLNESS LINE

## *Vegan Christmas cake*

La tradizione milanese sposa la scelta vegana nel dolce di Natale privo di derivati animali. 72 ore di lavorazione e solo ingredienti d'eccellenza, certificati dal marchio VEGANOK. Perché essere vegani non significa rinunciare alla bontà!

All ingredients are certified with the VEGANOK brand. Not only for those who have chosen to go vegan, this cake is also perfect for low-fat or lactose-free diets.



### WELLNESS LINE

Vegan Christmas cake 750g

Pieces x Case

6

Cases x Layer

4

Layers x Pallet

10

Case dimension cm

60.0x40.0x20.6

EAN 13

8002114017105

# WELLNESS LINE

## *Chocolate vegan Christmas cake*

Pensato per restituire a chi segue una dieta priva di glutine il piacere di rispettare la tradizione. La lunga lavorazione gli garantisce la caratteristica alveolatura e dona a ogni morso il sapore autentico del dolce simbolo di Milano, anche nella variante al pistacchio.

Designed to give back to those who follow a gluten-free diet the pleasure of respecting tradition. The long process guarantees the characteristic alveolation and gives each bite the authentic flavor of the sweet symbol of Milan, even in the pistachio variant.



WELLNESS LINE	Pieces x Case	Cases x Layer	Layers x Pallet	Case dimension cm	EAN 13
Chocolate vegan Christmas cake 750g	6	4	10	60.0x40.0x20.0	8002114019239

# WELLNESS LINE

## *No added sugar with sweetener Panettone*

Questa inedita ricetta, preparata con farina, lievito madre naturale, burro, tuorlo d'uovo fresco, uvetta e maltitolo garantisce a chi segue una dieta priva di zuccheri il piacere di rispettare la tradizione. Le 72 ore di lavorazione garantiscono la caratteristica alveolatura e il sapore autentico della ricetta milanese.

This unique recipe, prepared with flour, natural sourdough, butter, fresh egg yolk, raisins and maltitol guarantees those who follow a sugar-free diet the pleasure of tradition. The 72 hours of manufacture, guarantee the characteristic.



### WELLNESS LINE

No added sugar with sweetener  
Christmas cake 700g

Pieces x Case

8

Cases x Layer

3

Layers x Pallet

10

Case dimension cm

80.0x40.0x16.0

EAN 13

8002114017945

Vergani  
dal 1944



*Vergani*  
dal 1944



**SEDE VERGANI SRL**

Via Oristano 5, Milano  
T. +39 02 2571069  
F. +39 02 2576169

**LA BOUTIQUE DEL PANETTONE**

Via Mercadante, 17 (M1 e M2 Loreto)  
Milano  
T. +39 02 45497606

Corso di Porta Romana, 51 (M3 Crocetta)  
Milano  
T. +39 02 36518871

**E SHOP**

[store.panettonevergani.com](http://store.panettonevergani.com)

[info@panettonevergani.it](mailto:info@panettonevergani.it)  
[www.panettonevergani.com](http://www.panettonevergani.com)